



PATRIMONIO
CULTURAL Y TURISMO
CUADERNOS

4

■ Congreso sobre patrimonio gastronómico
y turismo cultural en América Latina y el Caribe 2002.
Memorias

PRIMERA EDICIÓN (2003)

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

Patrimonio Cultural y Turismo Cuadernos

DIRECCIÓN EDITORIAL
Gloria López Morales

COMITÉ EDITORIAL
Sol Rubín de la Borbolla
Gabriela Olivo de Alba
Carmen Islas Domínguez

COORDINACIÓN EDITORIAL
Bruno Aceves
Pedro A. García Calderón

DISEÑO EDITORIAL
Diana López Font

FOTOGRAFÍA DE PORTADA
Diana López Font

PATRIMONIO CULTURAL Y TURISMO. CUADERNOS 4
Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural en América Latina y el Caribe 2002. Memorias
Primera edición

Derechos reservados
© Consejo Nacional para la Cultura y las Artes
Coordinación de Patrimonio Cultural y Turismo
Mercaderes 52, Col. San José Insurgentes,
Delegación Álvaro Obregón, México, D.F., C.P. 03900.
E-mail: cultur@correo.conaculta.gob.mx
2003

Cuadernos de Patrimonio Cultural y Turismo, es una publicación trimestral de la Coordinación de Patrimonio Cultural y Turismo del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. 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.

El contenido de los artículos es responsabilidad de los autores.

Queda prohibida la reproducción total o parcial por cualquier medio, incluyendo fotocopia, sin autorización por escrito de los editores.

ISSN 1665-4617
Impreso y hecho en México.

Consejo Nacional para la Cultura y las Artes

Sari Bermúdez
PRESIDENTA

Gloria López Morales
COORDINADORA NACIONAL
DE PATRIMONIO CULTURAL, DESARROLLO Y TURISMO

Patrimonio Cultural y Turismo Cuadernos

DIRECTORA
Gloria López Morales

COORDINADORA EDITORIAL
Gabriela Olivo de Alba

EDITOR
Bruno Aceves

COMITÉ EDITORIAL
Bruno Aceves
Carmen Islas Domínguez
Gabriela Olivo de Alba
Sol Rubín de la Borbolla

RESPONSABLE EDITORIAL
José Hernández

FORMACIÓN PARA FORMATO PDF Y PDF NAVEGABLE
Bruno Aceves

DISEÑO DE PORTADA Y ESTAMPILLA
Daniel Hurtado

REPRODUCCIÓN Y APOYO TÉCNICO
David Marcial

APOYO SECRETARIAL
Gloria Olivo

DISTRIBUCIÓN
Carmen Islas Domínguez

FOTOGRAFÍA DE PORTADA
Diana López Font

PATRIMONIO CULTURAL Y TURISMO. CUADERNOS 4

Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural en América Latina y el Caribe 2002. Memorias

Primera edición, primera reimpresión

Derechos reservados

© Consejo Nacional para la Cultura y las Artes
Coordinación de Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo
Mercaderes 52, Col. San José Insurgentes,
Benito Juárez, México D.F., 03900,
Teléfonos: 9172-88-24 al 28, fax 9172-88-17
cultur@correo.conaculta.gob.mx

"Esta publicación es de carácter público, no es patrocinada ni promovida por partido político alguno y sus recursos provienen de los impuestos que pagan los contribuyentes. Está prohibido el uso de esta publicación con fines políticos, electorales, de lucro y otros distintos a los establecidos. Quien haga uso indebido de los recursos de este programa deberá ser denunciado y sancionado de acuerdo con la ley aplicable y ante la autoridad competente."

ISSN: 1665-4617
Hecho en México

REIMPRESIÓN CD (2005)

NOTAS SOBRE EL FORMATO PDF Y ESTE CD



El presente documento en formato PDF sólo le permitirá ver e imprimir los textos que le interesen, pero no modificarlos.

Usted puede llegar a los textos de su elección desde el índice haciendo "click" con el botón derecho del ratón sobre el título; para regresar al índice, haga "click" sobre el cuadro negro que marca el fin de cada texto: ■. Fuera de estas ligas, un "click" en el botón derecho avanza una página, y en el izquierdo la retrocede.

Para imprimir, oprima simultáneamente las teclas [Ctrl]¹ y [P] y le aparecerá el diálogo de impresión. Si desea imprimir un sólo texto, debe especificar en la casilla correspondiente las páginas que éste ocupa (de lo contrario imprimirá todo el libro).

Por último, y para efectos de citas bibliográficas, le aclaramos que la paginación del libro en formato CD, aunque el contenido sea exactamente el mismo, varía respecto al libro de papel y tinta ■

¹ Tecla [Command] para usuarios Mac

ÍNDICE



PORTADA

PÁGINA LEGAL DE LA PRIMERA EDICIÓN (2003)

PÁGINA LEGAL DE LA REIMPRESIÓN EN FORMATO CD (2005)

NOTAS SOBRE EL FORMATO PDF Y ESTE CD

PRESENTACIÓN

CAPÍTULO 1

Los jóvenes y la cocina

Comer para vivir o vivir para comer

Ángel Perea Balbuena / Alfonso R. Rocha Herrera

Los jóvenes y la cocina en Venezuela

Victor Antonio Moreno Carballeira

Los jóvenes en las cocinas

Abdiel Cervantes

La influencia de las sensaciones y la imaginación

Lucero Soto Arriaga

Pasión por la gastronomía, pasión por lo mejor

Guillermo González Beristáin

Los jóvenes y la cocina mexicana

Oscar Germán Navarrete

Experiencia gastronómica y turismo rural

Guillermo González Gutiérrez del Álamo

Baja California y su esfuerzo por potenciar su cocina regional

Miguel Ángel Guerrero Yagües

Participación de los ganadores del 2º Concurso Nacional del Joven Chef mexicano

Patricia Jacob Rocha - Víctor Hugo Ávalos Rizo - Dulce Marcela Perdomo Robles

CAPÍTULO 2

La frontera Norte: manifestaciones de su gastronomía

Gastronomía de Chihuahua

Georgina García Sáinz

La frontera es una línea de aromas y sabores

Cristina Padilla Dieste

La cocina del Norte

Sergio Alarcón Marín

La cocina regional de Chihuahua

Marcela Frías Neve / Jesús Vargas Valdez

La alimentación entre los pueblos de tradición yumana en Baja California
Iraís Piñón Flores

La globalización, el patrimonio gastronómico y la industria
restaurantera mexicana
Roberto González Guzmán

El mezquite, la conservación de los recursos naturales y la gastronomía
Carlos Naguel

CAPÍTULO 3

Políticas gastronómicas de las líneas aéreas y las grandes cadenas hoteleras

La gastronomía y las líneas aéreas
Cecilia Diez Perches

Políticas gastronómicas del Grupo Sol-Meliá
Amador Esteban García-Lillo

Grandes cadenas hoteleras y sus políticas gastronómicas
Antonio Montesinos

CAPÍTULO 4

Gastronomía y medios de comunicación: prensa, radio y tv

La cocina visual televisada
Alfredo Taracchini Antonaros

La gastronomía en radio y televisión
Chepina Peralta

El Rincón de los sabores. La cocina a través de la televisión
Flor de María Hurtado

CAPÍTULO 5

Políticas de apoyo estatal a las cocinas portadoras de identidad nacional

Rol y reto del Estado en la preservación y desarrollo de la cocina regional del Perú
Isabel Álvarez Nova

Los utensilios de cocina en cobre como parte de la identidad local, regional y nacional
Ana Pellicer

CAPÍTULO 6

La industria gastronómica y sus relaciones con las instituciones de formación y capacitación

La enseñanza gastronómica en América Latina
Guido Gallia Paredes

La deseable educación en la industria de restaurantes
Rafael Guerrero Arteaga

Formación y capacitación gastronómica en Latinoamérica
José Rafael Lovera

Los restaurantes ante la modernidad
Marcela Briz Garizurieta

Industria gastronómica: formación y capacitación
Cucha de Aste

CAPÍTULO 7

Mapas ideales de rutas gastronómicas posibles

El espacio cultural de la cocina regional y los itinerarios culturales con marca gastronómica
Marcelo Álvarez

Tras el aroma de las flores en la comida
Guadalupe Ortiz Monasterio

Potencial de los vinos mexicanos
Antonio González Jiménez / José Milmo

Hacia una ruta del cebiche
Gabriela Benavides de Rivero

Canciones a la carta
Mónica Lavín

CAPÍTULO 8

Participaciones especiales

Candidatura ante la UNESCO para la proclamación de la cocina mexicana como patrimonio oral e inmaterial de la humanidad
Cristina Barros

La milpa y las mayordomías. Experiencia del taller y laboratorio del gusto
Alicia Gironella De'Angeli

PRESENTACIÓN

■
Gloria López Morales

El presente número de Cuadernos constituye la memoria del *4º Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe*, que se llevó a cabo en noviembre del 2002. Como todos los años, la cita de mayoras y chefs, académicos, investigadores, promotores y apasionados de la gastronomía en torno al fogón fue en la ciudad de Puebla, con el común objetivo de explorar entre otros temas el impacto que tiene la actividad gastronómica sobre el desarrollo de comunidades y países.

Acorde a lo que fue el Congreso, en la presente edición se puso énfasis especial en la importante y necesaria inserción de los jóvenes, que son los garantes de la preservación de tradiciones (y a la vez de la evolución), en todos los aspectos que conforman el quehacer gastronómico.

Son ocho los capítulos del cuaderno, que buscan ceñirse al amplio contenido vertido en el Congreso. Juntar en un mismo espacio cuestiones como “Los jóvenes y las cocinas” y “Políticas gastronómicas de las líneas aéreas y las grandes cadenas hoteleras”, responde al intento de tender un puente entre problemáticas al parecer distantes pero que sustancialmente convergen en un mismo interés: considerar a las gastronomías, a los diferentes modos de cocinar y a todo lo que se mueve en torno a la cocina como uno de los resortes más poderosos de la curiosidad y creatividad humana; como uno de los incentivos más evidentes de la actividad económica y como la más seductora de las incitaciones para hacer turismo ■

CAPÍTULO 1



Los jóvenes y la cocina

COMER PARA VIVIR O VIVIR PARA COMER

■
Ángel Perea Balbuena* / Alfonso R. Rocha Herrera**

Hace dos millones de años, los primeros ejemplares de los seres que más tarde serían llamados *homo sapiens*, mostraban ya características humanas: aumento del tamaño cerebral, fabricación de herramientas y una dieta de calidad. Cada uno de estos rasgos influyó en el desarrollo de los demás. La simple técnica para producir herramientas de piedra indica un aumento en su capacidad mental. El volumen del cerebro del homínido australopiteco oscilaba entre 400 y 500 centímetros cúbicos; en cambio los primeros especímenes de *homo* presentan volúmenes entre 600 y 750 centímetros cúbicos.¹

La antropóloga Leslie Alallo afirma que los cerebros grandes son órganos “costosos” que requieren grandes niveles de energía para funcionar. Los cerebros humanos emplean 20% de la energía corporal. El aumento de combustible para un órgano tan exigente requiere alimentos ricos en calorías y nutrientes. Parece ser que los primeros *homo* incorporaron carne de animales grandes a la dieta esencialmente herbívora de los australopitecos. El *homo habilis* era una especie pequeña, cuyo equipo de herramientas consistía en percutores del tamaño de un puño y lascas afiladas. Muchos creen que sin la estatura y las armas de un cazador poderoso, estos humanos primitivos usaban sus cerebros y herramientas para comer la carroña de las presas de otros carnívoros. Con el tuétano de los huesos de la pierna de un ñu, un individuo obtenía las calorías necesarias para medio día.²

Al principio fue el hambre, podemos pues imaginar el miedo al hambre que debieron haber sentido los *homo*. Su naturaleza física y biológica estaba en evolución y cada día era necesario el alimento que coadyuvara a su desarrollo. El *homo* se había convertido en un hábil cazador: hallazgos de rituales muestran su avanzada conciencia social para este ejercicio, pero también que era recolector de plantas comestibles, crustáceos y pequeños reptiles. Conforme sus técnicas de caza fueron evolucionando estuvieron en posibilidades de perseguir a las presas que otros carnívoros evitaban. Al disponer de una dieta enriquecida en grasas, la población debió de

* Coordinador de la licenciatura en Administración de Empresas Turísticas, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.

**Profesor titular en el Departamento de Administración de Hoteles y Restaurantes en la Universidad de las Américas-Puebla.

¹ “Los orígenes del hombre”, National Geographic, edición especial, *Escalones hacia el cambio*, verano de 2002. p. 57.

² Ibid.

hacerse más amplia, aumentando inevitablemente su impacto sobre otras especies. Rodear y confundir a la presa fue una táctica predatoria típica, pero el festín les costaba caro ya que sufrían heridas y traumatismos en cabeza y cuello. Clavar las lanzas en lugar de arrojarlas ponía a los cazadores en una situación peligrosa. Pero el miedo al hambre hizo afrontar una vida dura y peligrosa a los primeros hombres.

En el período neolítico, 7000 años A. C., la vida cambia; surge la agricultura, el hombre se convierte en sedentario, empieza a cultivar el trigo y otros productos que acompañados con la caza, pesca y domesticación de animales, le proporcionan una dieta más rica y balanceada. De esta manera el hombre empieza a seleccionar sus preferencias alimenticias: primero las carnes y en segundo lugar los lácteos; una vez que el abastecimiento de alimentos estuvo bajo control desapareció el “miedo al hambre”, el hombre sin hambre dejó de “comer para vivir” y empezó a “vivir para comer”.

Hace algún tiempo, en el hotel Waldorf-Astoria de Nueva York, un grupo de gastrónomos franceses se sentó a la mesa para consumir manjares dignos de un potentado, mucho mejores de los que algunos reyes han tenido la suerte de probar. El mismo día, un grupo de pastores masai, a 13 mil km de distancia, en el África Oriental, se dieron un festín que a casi todos los gastrónomos les habría parecido de mal sabor e incluso repugnante. Resulta difícil imaginar mayor contraste entre los materiales, la preparación y el sabor de los alimentos.³

La cena de los gastrónomos era variada y exquisita. El primero de sus ocho platos fue un *amuse-bouche*, es decir, unos entremeses para hacer boca: ostras, de la bahía de Gardner, caviar de esturión del mar Negro, caracoles y pastas de queso. Luego sirvieron un sabroso consomé, un plato de pescado y una entrada de carne: pierna de cordero acompañada de lechuga y *pommes Champs Elysées*, es decir, puré de patatas con trufas y setas. Los *chevaliers* siguieron luego con el plato de ave: pollo de Bretaña con trufas, acompañado de una ensalada y una selección de quesos. Por último, para la apoteosis o gloria del postre, los gastrónomos tomaron un soufflé de fresas, servido con galletitas.⁴ Ninguna de estas obras maestras culinarias podría adornar la diaria alimentación de los masai. Su alimento vegetal consiste en gachas de maíz, bayas silvestres y plantas verdes, miel y algunos plátanos. Los masai matan y se comen algunas cabras y ovejas de sus rebaños, pero rara vez sacrifican su ganado vacuno, pues un miembro de la tribu calcula su riqueza y condición social por el número de toros y vacas que posee. Empero, estas reses proporcionan alimento

³ Sobrell William, Haggarty James, *Alimentos y nutrición*, Larios, 1976, p. 9.

⁴ *Ibid.*

y vienen a ser la principal fuente alimenticia de los masai. Ordeñan sus vacas y regularmente les sacan sangre de la vena yugular, varias veces a la semana beben una mezcla de leche y sangre fresca.⁵

Los contrastes en la composición (y las semejanzas en el valor nutritivo) entre la comida de los gastrónomos y los masai, podrían igualarse fácilmente. La gente come casi cualquier cosa que crezca en este planeta, con el objeto de satisfacer la necesidad humana fundamental de comer.⁶ La alimentación y la nutrición son facultades esenciales de la vida, no hay organismo vivo sin alimentación, pero el hombre es el animal que cocina, el único ser que transforma aquella actividad instintiva en un ejercicio mental. Si Aristóteles nos definió inmortalmente como “animales sociales”, el célebre gastrónomo Faustino Cordón apunta que antes que animales sociales hemos sido animales culinarios. Cocinar no solamente hizo al hombre: lo hizo social.

La propuesta de Faustino Cordón es interesante, ya que en el proceso de abastecimiento, preparación y consumo de los alimentos, cada grupo social y sociedad ha generado sus propias reglas de comportamiento y uso, así como también ha creado rituales, costumbres, reglas de etiqueta, instrumentos, artefactos y objetos que adornan el proceso de la ingestión de los alimentos. En otras palabras, el hombre ha creado conciencia de sí mismo en el trato y empleo de los alimentos, ha creado una identidad con ellos, una unidad de existencia que le caracteriza y le ha dado sentido a la vida: así desde los primeros homínidos, hasta los gastrónomos más refinados, la alimentación y el acto de comer han dado un profundo sentido de pertenencia a un grupo social (por eso resaltamos el enorme papel civilizador de la cocina en la historia humana).

La identidad social se refiere a una historia compartida por un grupo humano: raíces, búsquedas comunes; a un sentimiento de pertenencia; a una ubicación en el tiempo y en el espacio que distingue a uno de otros grupos o sociedades.⁷

⁵ *Ibid.*

⁶ *Ibid.*

⁷ Sánchez María Eugenia, “Cultura e identidad frente a la globalización”, *Antología de Lecturas*, Diplomado de Gestión Cultural, Bloque Temático I: Conceptualización Básica, CONACULTA, p. 45.

La identidad traduce y explica a los actores sociales, su vida en relación con una unidad cultural y sus fronteras simbólicas, su relativa persistencia en el tiempo. Así como en torno de su ubicación en el mundo, es decir, en el espacio social (Jiménez, 1993:24).

La identidad tiene como objetivo y función principal la afirmación interna en el enfrentamiento y contacto con otras subjetividades, durante

el proceso de interacción social. Las diversas dimensiones de la identidad se relacionan e interactúan con diversos círculos de pertenencia y referencia. De ahí que la identidad, como proceso de identificación, sea también histórica (en tanto se ubica en el tiempo, en el espacio y en determinado contexto). Las identidades emergen, se retraen, se expanden y a veces resucitan (Jiménez, 1993:28).

¿EXISTE UNA IDENTIDAD NACIONAL?

El mexicano, diría Octavio Paz, no quiere ser ni indio ni español; rechaza sus raíces. ¿Tiene el mexicano una crisis crónica de identidad que le ha restado la fuerza necesaria para enfrentar más activamente su posición en la historia?⁸

Durante el proceso histórico-social que ha vivido México, desde la Conquista hasta el actual fenómeno global, el complejo de inferioridad ha permeado en la población con todos sus efectos corporales. Las diferentes subculturas del México actual se rechazan entre sí. El criollo desprecia al indio, el mestizo liberal al mestizo católico y viceversa, el indio en ocasiones está resentido y experimenta odio, admiración por el criollo y por el mestizo, el chicano clama por una identidad, y el conflicto se entrelaza con la secular desigualdad económica.⁹

En todo ese tejido, tratando de explicar la identidad, la cocina se cuece aparte, como el refrán. La cocina mexicana reúne todas las características para poder afirmar que es el elemento cultural que nos une. Las identidades no sólo son fríos conceptos filosóficos o sociales, sino entes vivos que se consumen; la comida nos da un significado de pertenencia colectiva, de sentido a nuestras vidas. Por ello, en todo acto de nuestro acontecer, la cocina ha estado presente como anfitriona de los hechos sociales que nos caracterizan. En el nacimiento de un nuevo ser, porque “Cada niño trae su torta”; en el día de su bautizo, porque “Del pan de mi compadre, buen pedazo a mi ahijado”; en las fiestas, tertulias y celebraciones con amigos, pues “El que con vino se acuesta con agua se desayuna”; en el día del pedimento nupcial atendiendo al refrán “Con la que entienda de atole y metate, con esa cásaté”; en la solemnidad de la boda porque se toma a una mujer que “Todo el resto de la vida come la mitad de la comida”; también a la hora de la muerte se suele decir; “Buena olla y mal testamento” incluso en las frecuentadas y célebres comidas de políticos podemos apuntar “Al que anda en la miel, algo se le pega”. Todo, en

⁸ *Ibid*, p. 48.

⁹ *Ibid*, p. 49.

fin, todo en nuestra identidad se convierte en variado menú de colores, aromas, sabores y deleites.

La comida mexicana no sólo ha dado el recurso de satisfacer el acto de comer. Como apunta Salvador Novo, “En México el acto zoológico de alimentarse se elevó al rango divino de la obra de arte”. Obra de arte, el comer está plasmado también en la pintura, la poesía, los refranes populares y la creación de cerámicas y mayólicas para acompañar su degustación. La comida mexicana le ha dado sentido nacionalista a la cultura mexicana, es el vínculo que nos ha unido a pesar de las crisis sociales, y nos permite expresar nuestro sentimiento de permanencia a un territorio y a un espacio. El compatriota que emigra por múltiples razones, lo último que olvida y lo desliga de un contexto social, es la comida mexicana.

En 1809, un autor se quejaba en el *Diario de México*: “No veo razón de que el arte de cocinar no se haya ennoblecido como el arte de pintar, de esculpir, de la música y otros. Si estos son útiles, el arte de cocinar es esencial”. Agregaba que México debía crear academias para adiestrar a chefs y reglamentar los restaurantes y panaderías. Debía promover, asimismo, la elaboración de una literatura culinaria que incluyese un diccionario. Si se ofrecieran premios a los tratados de artes culinarias, el país podría comenzar a desarrollar una literatura gastronómica.¹⁰

A 194 años de distancia de haberse escrito este artículo periodístico, nos parece actual y vigente su validación; ante un fenómeno global debemos consolidar nuestra identidad culinaria, y qué mejor modo de hacerlo que con los jóvenes de las nuevas generaciones. A 194 años de distancia habría que indicar que México ha creado importantes instituciones donde se prepara a un gran número de jóvenes para ser chefs, que asimismo se pueden encontrar en las principales librerías volúmenes referentes al arte de cocinar y que diversas instituciones y organizaciones promueven premios para jóvenes chefs, es decir, el gusto por reafirmar la revalorización de la cocina mexicana.

El acto de alimentarse es esencial, pero consideramos que el cuidado de la identidad debe ser urgente y qué mejor manera de hacerlo y promoverlo que comiendo, degustando y estudiando las cocinas mexicanas ■

¹⁰ Super John C., “Libros de cocina y cultura en la América Latina temprana”, *Conquista y Comida*, UNAM, México, 1990, p. 451

LOS JÓVENES Y LA COCINA EN VENEZUELA

■
Víctor Antonio Moreno Carballeira*

Comenzaré con una frase un tanto lapidaria para referirme a lo que ha sido mi motivación profesional. Creo realmente y sin lugar a dudas que *uno es lo que come*. Muchas de nuestras acciones se podrían definir con base en esta premisa. Gracias a tal convicción me familiaricé desde muy temprano con una gran variedad de olores, formas, texturas y sabores de los ingredientes propios de mi país, Venezuela, y de algunos no tan criollos pero igual de atractivos. Los venezolanos hemos tenido la gracia de haber nacido en una tierra noble, llena de coloridos ingredientes, generosos en aromas y sabores, que pueden sorprendernos al recorrer los mercados del país. Es allí donde nací y aprendí a cocinar.

Lamentablemente, los jóvenes de hoy día no hemos tenido muchas oportunidades de conocer nuestra verdadera tradición culinaria. Quizá por la modernidad y los tiempos azarosos, la mayoría tienen un gran desconocimiento de nuestras preparaciones vernáculas. En parte se debe a las angustias cotidianas por conseguir un modesto sustento, que en la mayoría de los casos dista mucho de incluir un plato ricamente elaborado y, por otro lado, también habría que considerar la incursión de las cocinas extranjeras, que si bien han enriquecido nuestro acervo con muchas de sus recetas y en algún sentido han resultado novedosas, también han dañado la tradición.

No quisiera dejar sin mencionar lo que a mi juicio constituye la nefasta influencia de las cadenas de comida rápida, disfrazadas tras la máscara de la solución inmediata, pero que se han convertido en las enemigas encarnizadas de los fogones hogareños, de las preparaciones que requieren tiempo y dedicación. Aún más grave es el hecho de que están desplazando los sabores que nos eran familiares en la niñez. Frente a una hamburguesa, ¿quién suele pensar en un asado negro, en una hallaca o en un queso relleno? Seguramente algunos pocos sentirán el conflicto interior, aquellos con buena memoria y espíritu terco, que aún no renuncian a los recuerdos del hogar y que saben que esa herencia es un valioso aporte para las futuras generaciones. En mi caso no todo estaba perdido, pues gracias a la

* Chef instructor del Centro de Estudios Gastronómicos de Caracas (CEGA).

labor del profesor José Rafael Lovera y la gran cocinera venezolana Alicia Ayas se pudo concentrar un recetario donde se recopilaban gran parte de las recetas emblemáticas de la gastronomía venezolana.

Ello garantizó su permanencia en el tiempo y constituyó una de las bases para la creación del Centro de Estudios Gastronómicos.

En cuanto a mis inicios en la cocina, me permito hacer una pequeña reflexión. La infancia es el gran momento, a mi juicio, para formar la memoria gustativa y enriquecer la fábrica de los recuerdos que durará toda la vida. Quise ser cocinero desde los diez años, ya que yo mismo quería preparar mis alimentos. Por fortuna, mi abuela gallega se encargó de enseñarme las bondades del cerdo y todas las preparaciones que podían hacerse con él. Desde ese momento entendí que es muy cierto el dicho de que “del cochino lo único que se pierde es el grito”. Por otra parte, me dejé enamorar por unos succulentos guisos de pescado en el litoral de mi país; de un pastel de hojas clementinas, con un fuerte y delicado guiso rojo de pollo en casa de mi padre, así como de arepas, cachapas y bollos. Cómo olvidar mi desayuno durante once años de estudios entre la escuela básica y bachillerato: las inenarrables empanadas de diversos rellenos, acompañadas de un jugo de parchita, o alguna fruta fresca criolla. Todas estas experiencias me sirvieron para darme cuenta de que la única manera de llegar a ser cocinero es aprendiendo a comer, educando el paladar y la memoria, sin comer en exceso pero disfrutando las preparaciones dignas de rendirles honores.

Cuando había cumplido quince años y comenzaron las preocupaciones colegiales por nuestra vocación, manifesté mi inquietud por ser cocinero. Nunca pensé que semejante determinación pudiera dejar sin habla a todos los que me rodeaban entonces. Se me recomendó de inmediato que siguiera una carrera tradicional. Tuvo que pasar un año y contar con el apoyo familiar para que pudiese vestirme con una chaqueta de cocina y un delantal frente a treinta kilos de cebolla. Mi sueño comenzó a hacerse realidad. Me había convertido en ayudante de cocina. Las jornadas eran muy largas, los tratos no los más adecuados, pero el aprendizaje era enorme. Después de tres meses de trabajo fui ascendido hasta cocinero 3, pero notaba que algunos compañeros trabajaban en la cocina por no haber conseguido otra cosa que hacer, y preferían conformarse con este oficio a buscarse algún otro en el que pudieran sentirse más a gusto. Hoy en día sé que hay cocineros que pueden vivir de la cocina, pero nunca serán verdaderos cocineros.

Luego de un largo año de trabajo entre cuchillos, ollas y marmitas, vapores aromáticos e infinidad de texturas palpadas en la boca y de revisar las ofertas de formación en Venezuela, hice un curso básico, en el cual considero haber alcanzado todos los objetivos técnicos: en este tipo de enseñanza no se aprende un estilo de cocina, y eso es tan importante como saber filetear un pescado de cuatro formas diferentes. Después de mucho buscar tomé contacto con el Centro de Estudios Gastronómicos, presenté el examen de admisión que se me exigía y quedé seleccionado. Desde ese momento mi vida y mis aspiraciones como cocinero nunca fueron las mismas. Aprendí el estilo de la cocina venezolana, teníamos clases prácticas dentro de una cocina en la que se enseña de la única forma en que debe hacerlo un cocinero: cocinando.

Hoy estoy convencido de que en esta profesión uno debe levantarse y acostarse pensando en la cocina y en ese plato blanco que pide a gritos ser llenado. Esta es tal vez la primera enseñanza de los maestros del CEGA. Los platos preparados por nuestros jefes de cocina, que día a día nos enseñaban, contribuyeron a desarrollar más sistemáticamente la memoria gustativa y a afinar nuestra sazón. Aparte de ello pude entender que ser jefe de cocina no es un trabajo fácil y lo es mucho menos cuando se trabaja para una institución como ésta en la que me estaba formando.

Creo que quien asume esa responsabilidad debe tener un conjunto de cualidades muy específicas: tiene que saber ganarse el respeto de sus cocineros por admiración y no por el miedo que produce su puesto privilegiado. Un jefe de cocina tiene que ser capaz de afrontar cualquier función dentro de su brigada para demostrar que maneja a la perfección todo lo que intenta enseñar. Tiene que percibir cualquier problema interno entre empleados y compañeros y debe saber, por sobre todas las cosas, manejar la rotación de insumos para darles los usos más eficientes.

Después de pensar en todo ello concluyo que realmente lo único importante para un cocinero es demostrar con las ollas en las manos lo que sabe hacer. La disciplina de la cocina es completamente marcial y quien no quiera asumirla es mejor que la deje, no todos los cocineros llegarán a ser jefe de cocina.

Mi experiencia de formación siguió luego de concluir mi curso en el CEGA. Comencé a trabajar como jefe de partida por casi un año en un establecimiento de gastronomía mediterránea y lamentablemente el choque entre la escuela y el restaurante fue muy fuerte. El género no era el mejor y la calidad del producto final no era la más óptima, yo trataba

de hacerles comprender mi criterio y como respuesta recibí una evasiva que dejaba a mi escuela como una idealista. Todo esto ocurrió en un local de restauración que podía hacer fácilmente, un día viernes, setecientos cubiertos y facturar 25 mil dólares en un país con una pobreza devastadora. Luego fui invitado por un consorcio italiano a diseñar una cocina y ser jefe de la misma por espacio de un año en la isla de Margarita. El trabajo en la isla resultó bastante enriquecedor. Diseñé e instalé una cocina funcional para atender a 90 comensales al mismo tiempo, tenía una brigada de 6 cocineros incluyendo un sous-chef. Sólo la experiencia me ayudó a consolidar una cocina que funcionara muy bien que seguía siendo mi salón de clases. La única manera de formarse es trabajando todos los días. La responsabilidad y el sentido común podrían ayudarnos a pagar nuestras deudas con el aprendizaje.

Aproveché al máximo la gastronomía de la isla: descubrí hervidos de pescado capaces de cambiarle el destino a cualquiera; comí el mejor chucho en la playa de Pedro González, e intentaba vender en el café algo de cocina venezolana, pero la gente decía que era muy elegante para vender. Cansado de atender a comensales de fast food recibí la llamada de la dirección del CEGA, que me propusieron me encargara del puesto de jefe instructor de cocina. Hice mis maletas, y sólo pude pensar: viva la buena cocina, ha vuelto el idealismo.

Un nuevo compromiso: pasaba ahora a formar parte del equipo de instructores de la escuela donde me había formado. El primer día de actividades, como todos los lunes, cumpliríamos la gustosa misión de ir al mercado libre de Quinta Crespo a proveernos de los ingredientes para toda la semana. Era allí donde empezaba el aprendizaje para los alumnos, quienes recorrían desde las coloridas ventas de frutas hasta los mataderos de animales.

En nuestros mercados hay mucho que ver y mucho que aprender y quiénes mejor que los marchantes para enseñarnos los secretos de cada género, pues son ellos los que conocen, a fuerza de experiencia, la calidad óptima de sus productos. Terminada la compra y después del banquete matutino que significa desayunar en un mercado libre, comenzaban las clases en la cocina. Nuestra propuesta de enseñanza consiste en aprender diariamente, aprender a hacer un menú compuesto por abrebocas, entrada, principal, postre y granjerías criollas, que cambia todos los días. Significa un gran reto poder hacer platos distintos todos los días y lograr la excelencia en cada uno de ellos. Los estudiantes se dividen en tres par-

tidas y la jerarquía en la cocina está muy clara, en mi caso me corresponde ser el jefe de cocina, siempre trabajando en equipo directamente con el jefe de pastelería.

A medida que pasaban los días el trabajo empezó a dar sus frutos, sobre todo cuando los estudiantes lograban sus primeras recetas, y se daban cuenta de la importancia de la disciplina y la responsabilidad para lograr el producto final; estaba emocionado por todo lo que se estaba haciendo dentro de las cuatro paredes de la cocina del CEGA, pero lo más fortificante era que yo aprendía muchas cosas a la par que iba enseñando nuestra doctrina, orientada a la búsqueda incansable de nuestro maestro, el rescate y salvaguarda de la cocina venezolana. Permítanme hacer una digresión a propósito de un tema inseparablemente ligado a la cocina: la crítica. Siete letras que siempre nos deben dejar un aprendizaje positivo. Cuando hay crítica hay interés en que el criticado pueda llegar a no serlo, o en última instancia se le está haciendo una advertencia para que mejore. Sin crítica hay complacencia, hay sueño, no hay recuerdos; en cambio, con ella hay memoria, hay agonía, hay vida.

Retomemos el tema. La formación de los estudiantes seguía su curso, afianzada por clases teóricas y prácticas dentro de la cocina, y también en la sala y las aulas en las que todas las tardes, luego del servicio a los comensales que nos visitan, se les imparte enseñanza teórica, a saber: de física y química de los alimentos, de enología, de control de costos, de nutrición, de higiene de los alimentos, de francés e historia de la gastronomía. Se cumplían los horarios de siete a siete, doce horas, de lunes a viernes. Considero que para educar hay que amar, pero para aprender también hay que hacerlo. El cocinar y el comer debe ser lo más importante para un cocinero. Al finalizar el curso, a los jóvenes estudiantes, convertidos en noveles cocineros, se les plantea un gran reto: deconstruir uno de nuestros platos más representativos, la fastuosa Hallaca. Cada uno fue diseñando su proyecto y demostraron dominio de todas las técnicas y destrezas aprendidas durante el curso. Se habían logrado muchas cosas con estos estudiantes, por lo cual se incrementó mi nivel de expectativas al saber que pronto comenzaría con un nuevo curso al cual debía enseñar y del cual debía por igual aprender.

Nuevos rostros y muchas ganas de aprender fue la primera impresión que me dejó el nuevo grupo de estudiantes, con el cual pude tener satisfacciones y éxitos sorprendentes. Se logró consolidar una excelente brigada de cocina, cocineros que se mantuvieron motivados durante nueve

meses; prueba de esto fueron los menús presentados al final del curso, en los cuales cada uno de ellos pudo demostrar el conocimiento obtenido a lo largo de su permanencia dentro de la cocina del CEGA. Al concluir este curso mi vida profesional se vería maravillosamente enriquecida, me habían aceptado para trabajar dentro de un restaurante con tres estrellas en la Guía Michelin, el Raco de Can Fabes en Cataluña, España, con el chef Santi Santamaría, y gracias al CEGA emprendí mi viaje y el sueño de cualquier cocinero: estar en uno de los mejores restaurantes del mundo.

El punto de encuentro con el continente europeo no podía ser otro que la Ciudad Luz. La deliciosa París me recibió con terrinas, patés, quesos y aromáticos caldos, y pude constatar por mí mismo el saber hacer del pueblo francés. Empecé a trabajar en el Raco un 1º de agosto, me designaron a la partida de las carnes y en ese momento empezó mi aprendizaje en suelo ibérico. Las jornadas de trabajo eran de 14 a 16 horas diarias, horas que me sirvieron para empaparme de cómo se trabaja en una casa de estas características. El primer gran impacto era el género con el cual se trabajaba, desde la extraordinaria mantequilla, pasando por el mejor pescado, el cual muchas veces todavía estaba vivo, hasta las mejores setas recogidas por nosotros mismos en las montañas del Montseny, frutas extraordinarias de temporada.

Fueron tantos los alimentos que vi, olí y probé que empecé inevitablemente a valorar la cocina catalana y al chef del cual estaba aprendiendo; su arduo trabajo de estudio y búsqueda constante de la calidad para enaltecer sus raíces. Él dejaba día a día novedosos e interesantes conocimientos y nuevas técnicas aprendidas, cada una más impresionante que la otra. Gran sensación causó en mí aprender a cocinar los alimentos con técnicas de vacío. Con este sistema se lograba que una pierna de cordero quedara más jugosa que con cualquier otro método de cocción y, además, perfectamente dorada. Por otro lado, un gran factor de aprendizaje fue la disciplina en una cocina como ésta. Un régimen absolutamente militar donde en verdad se cumplían las órdenes a cabalidad, sin titubeos. Es una lástima que esa forma de trabajo no se esté manteniendo en la mayoría de las cocinas, y que algunos cocineros no vean a sus chefs de esa manera, como sus jefes, entendiendo que el mismo respeto que deben profesarles es el que recibirán cuando sean ellos quienes comanden una cocina.

Terminada la maravillosa experiencia catalana, hice maletas y me fui a Madrid, detrás del Museo del Prado, al restaurante Balzac. Me recibió un joven chef llamado Andrés Madrigal, y empezaría otra experiencia;

más aprendizaje y mucho más que probar en beneficio de mi memoria gustativa; un ambiente de trabajo mucho más tranquilo, manteniendo igualmente una disciplina y un respeto por el oficio. Para entonces pude tener claro un concepto de la cocina española: la cocina española es fresca, abundante y rica en grasa. Durante todo ese tiempo no podía sacar de mis recuerdos los sabores de mi país y pensaba en cómo poner en práctica todas las técnicas aprendidas con los ingredientes que tanto añoraba. El día del regreso llegó, me despedí de tanto sabor español y regresé a Venezuela con mis mandiles gastados y con todas las ganas de volver a cocinar en la cocina del CEGA. El reencuentro con los guisos criollos, el ají dulce, coco, guanábana, guayaba, me hizo reflexionar sobre el nuevo reto que se acercaba: lograr la mejor cocina criolla del país, respetando lo antes establecido, paseándonos por los platos emblemáticos de la cocina criolla que elaboramos en el CEGA: asado negro, corbullón de pargo conoro, olleta de gallo, bienmesabe, panelitas de San Joaquín y distintas preparaciones con el mejor cacao del mundo.

Para finalizar quiero hacer mención especial y agradecer la labor que desde hace mucho tiempo viene realizando el profesor José Rafael Lovera y la extraordinaria cocinera venezolana Alicia Ayas, maestros incansables de toda una generación de cocineros venezolanos ■

LOS JÓVENES EN LAS COCINAS

■
Abdiel Cervantes*

¿Qué pensamos los educadores acerca de los jóvenes que incursionan en el fascinante mundo de la gastronomía? ¿Qué los inspira para decidirse por una carrera gastronómica? ¿Qué les ofrecen las instituciones educativas del país y qué la industria nacional? A estas incógnitas nos enfrentamos cuando analizamos por qué un joven decide estudiar en alguna de nuestras instituciones.

Como educador o como formador gastronómico no sólo pienso en lo que el alumno ha de preparar y degustar, sino también en que conozca a fondo la parte cultural de la cocina, según el área de nuestra instrucción a que nos refiramos. Ello nos lleva a determinar que una persona que desea cocinar no solamente tiene que conocer la receta, tiene que entender culturalmente el porqué de las manifestaciones culinarias.

Comida y cultura forman parte del mismo renglón, y en él solamente los gobiernos de países desarrollados atienden la educación desde la infancia. En México nos enfrentamos a deficiencias en los programas debido a la falta de apoyo o a la sobrepoblación y a las insuficiencias en los niveles administrativos y en las políticas gubernamentales en el agro y la ganadería, que impiden que los programas de educación básica cuenten con principios claramente establecidos para educar bajo el entendimiento de que la nutrición, la cocina tradicional y la comida están divididas en prioridades, pero curiosamente forman parte de la misma cosa; por ejemplo, un niño de escasos recursos que sólo tiene acceso a frijol, tortilla y chile, debe entender que la comida catalogada de “pobre” contiene, culturalmente, la base de una identidad nacional heredada de nuestros antepasados indios, que crearon por medio de la famosa trilogía alimentaria no nada más una de las culturas más importantes del continente, sino que crearon una de las más importantes civilizaciones en Mesoamérica. Frijol, maíz y calabaza fueron la piedra angular sobre la cual, ayudados de técnicas desarrolladas por las culturas prehispánicas, crearon alimentos que incluso hoy día se siguen consumiendo, y hablo de costumbres en el sentido que en muchos de

* Director de Cocina Mexicana y Difusión Cultural del Centro Culinario de México, A.C.

los casos han sido transmitidos de manera oral, de generación a generación, hasta nuestros días.

La pobreza tiene como base la ignorancia de autoridades que en lugar de promover campañas patriotas debieran fundamentar en la educación el orgullo de mantener las tradiciones vivas, depender de ellas y no someterse a gobiernos o necesidades externas a nuestros intereses nacionales.

En lo que se refiere a la cocina mexicana es muy difícil convencer a la gente de que debe prepararse en esta especialidad. Hoy en día las instituciones educativas gastronómicas de nuestro país enseñan a cocinar el arte francés e internacional, descuidando la cocina que por excelencia nos pertenece, la cual los mexicanos tenemos el derecho de conocer y recrear.

¿Cómo llega un joven a la cocina? Ese es un gran misterio en lo que se refiere a mi experiencia personal. El 80% de los estudiantes de carreras gastronómicas con los cuales he tenido la oportunidad de platicar, no sólo de la institución que represento, no tienen idea de qué es o qué significa estudiar gastronomía.

¿Que ofrecen las instituciones en México? Sueños, sí, sólo sueños. La cocina no es algo que se estudie en un aula, la cocina se trae como herencia y lo que realmente aprendemos tiene como base conocimientos prácticos y principios de la amplia gama de la gastronomía, que se entienden cuando se conoce la cultura de cada una de las recetas. Si el cocinero no conoce una cocina, no puede mandar sobre ella; el cocinero que no tiene práctica no puede cocinar sin equivocarse en mayor porcentaje que el que ha estado toda su vida en ella. Por eso no es suficiente con ir a la escuela y obtener un título. La gente en la cocina se burla de los títulos. Sólo respeta el conocimiento y eso es práctica. Hay que soñar menos y trabajar más.

¿Qué ofrece la industria? Nada, demanda gente calificada capaz de controlar, dirigir, proponer, innovar y elevar el nivel, técnicamente hablando, de estándares de calidad y productividad. En un país donde el turismo es la segunda fuente de ingresos y la actividad primordial en la que el gobierno ha puesto énfasis, resulta que no somos capaces de generar fuerza de trabajo para satisfacer nuestro mercado. Lo que las escuelas exportan a la industria gastronómica son muñequitos de aparador que se autodenominan chefs.

¿Dónde está la mano de obra capacitada que en teoría las instituciones deberíamos de estar formando?

¿Qué opciones tienen los jóvenes en las cocinas? Tienen toda una carrera por delante para desarrollar la gastronomía, la alimentación, la nutrición, los rescates, las fusiones, etc. Todos los ámbitos en los que las manifestaciones culturales se remitan a comer, son suyos. Los jóvenes tienen hoy en día el privilegio de contar con instituciones respaldadas por la industria, el gobierno y por organizaciones internacionales, que requieren que el alumno conozca la parte básica de la cocina. Por eso es importante entender el concepto de cocinero y el de chef, y que lo importante radica en saber cocinar, en entender la raíz para poder crecer. Para cambiar las cosas hay que conocerlas, hay que ir al fondo para avanzar, no se puede comenzar de lo poco que se conoce, se tiene que conocer un poco más, siempre ■

LA INFLUENCIA DE LAS SENSACIONES Y LA IMAGINACIÓN

■
Lucero Soto Arriaga*

Cocinar es transmitir sentimientos, cariño y, más aún, dar una parte de cada lugar, de cada festejo, en cada bocado, eso implica cerrar los ojos y volver a vivir. Los invito a recordar la primera vez que fueron a un rancho o a un pueblo: cómo disfrutaron el olor a tierra mojada y lo relacionaban con la comida sana, las mejores tortillas hechas a mano, una crema o un queso deliciosos. O en otro sentido, la primera vez que escucharon el mar, vieron un atardecer y comieron mariscos. Son estas sensaciones y cada vivencia lo que nos deja y nos hace recrear conceptos o bien crearlos y conjuntarlos.

La aportación imaginativa de los jóvenes, la transmisión de las vivencias de un viaje que se refleja en restaurantes de todas las ciudades, o simplemente la vida en familia y el recuerdo del pastel de la abuela, es lo que ha contribuido a crear a los mejores chefs del país. La imaginación debe ayudarnos a crear lugares donde el espíritu se libere, donde la comida sea la mejor compañía. Ya no solamente ir a comer e irse, sino ir a comer, saciar el hambre, sorprenderse y disfrutar de sensaciones en lugares donde la sobremesa nos invita, donde un platillo nos hace recordar una época o simplemente a la persona indicada. La imaginación es el límite.

Pensar así es lograr que existan lugares que puedan ser como una extensión de nuestra casa, porque el trabajo nos impide regresar a ella. El culto de la comida quizá ha logrado crear una cultura que permite que los negocios se concluyan en los restaurantes, donde el anfitrión siempre busca agasajar al posible cliente para que su negocio se vea concluido. Es ésta quizá la mejor etapa de la gastronomía, en la cual sabemos que tenemos que retomar lo más valioso de nuestros antepasados y agradecerles, así como a la madre tierra, todo lo que nos da. Agradecer a nuestros antepasados sus conocimientos y aprovecharlos para recrear y crear platillos que hagan sentir y hagan volver a la gente al lugar donde se hicieron. O simplemente, que esa experiencia sea recordada no sólo por haber saciado el hambre.

* Gerente del restaurante Casa de la Calzada de Morelia.

Cada región tiene su especialidad, que es lo que tenían a la mano y era lo más común. Pasó el tiempo, la gente se refinó y empezó la etiqueta, las buenas costumbres y la elegancia y distinción de la gastronomía, con la existencia de los cubiertos y platos. Al paso del tiempo llega la era de la comida rápida y se comenzó a pensar que el alimento del futuro era práctico. En la actualidad existe una especialización en todos los alimentos. Cada vez hay más negocios que solamente venden café y en eso se especializan, o helados, o panecillos y galletas, o chocolates; cada vez más se tiende a preferir el estilo *gourmet*, quizá porque se ha viajado más. Se han abierto las barreras en las universidades y en los medios electrónicos, en donde la cultura y el conocimiento están para quien quiera aprender. Se puede aprender lo tradicional de España, pasando por los grandes chefs, para llegar al Uruguay donde la sensación del *bon vivant* te incita a probar nuevas cosas.

Ahora la cultura implica probar, innovar, pero sin pasar por alto tres cuestiones: sabor, cantidad y costo. No podemos llegar al punto de que la vista se lleve todo y el gusto nada, todo es cuestión de equilibrio. Y el costo de los platillos es clave para nuestra supervivencia como personas que viven de la gastronomía. Ya no estamos peleados con el contador, por el contrario, tenemos ya la mentalidad de que o somos uno mismo con la contabilidad o simplemente la mejor idea, el mejor concepto, puede ir directo al fracaso si no es rentable. Por esto es útil el manejo de los costos de cada producto, de los inventarios, la estandarización; que todo esté en orden, siempre igual, que nunca te desilusione. Así es el sueño de Disneylandia: encontrar lo que tú esperabas y que nunca faltara nada.

Si uno visualiza la importancia de la estandarización y el manejo de costos y le añade el valor de la creatividad y constancia se habrá conseguido una gran aportación. No se necesita estar en un restaurante de cadena para que todo sea igual. Los clientes siempre recibirán lo mismo, sorprendiéndose de la creatividad, con una calidad constante y recibiendo la utilidad prevista, ya que costos e inventarios nos exigen estar siempre al frente del negocio.

En lo que se trabaja en la actualidad es en que la vista sea agradable, atractiva, que cada vez que llega un plato sorprenda, ya sea por el olor y el sabor, o bien por la manera de conjugar diversos elementos. Muchas veces se odia salir de un restaurante porque el olor a carne se impregna, pero al pasar a un lado de ese tipo de restaurantes se antoja entrar y

comer. Se venden sensaciones y conceptos, no solamente comida. Y la clientela exige cada vez más por su dinero y hay que atender sus requerimientos. Transmitir nuestras vivencias a la gastronomía y comunicar estas sensaciones y estos conceptos, son las aportaciones que los jóvenes podemos ofrecer ■

PASIÓN POR LA GASTRONOMÍA, PASIÓN POR LO MEJOR

■
Guillermo González Beristáin*

La vida de un chef gira alrededor de la buena comida y del buen vino, por ello él debe amar e interesarse en su profesión y en su trabajo más que en cualquier otra actividad.

La pasión es un sentimiento ingobernable, una fuerza más allá de nuestro control, y el elemento que divide a los que hacen bien su trabajo, de aquellos que hacen un trabajo excelente. Depende solamente de qué tan lejos llegue cada uno en esta carrera. Para algunos será suficiente un nivel cómodo, pero para otros apasionados por lo que hacen y que buscan la perfección, para los que no se conforman, están destinados los niveles más altos.

El 90% de los restaurantes se cierra antes de los 5 años de haber abierto y la mayoría de las veces es porque quienes los abren no están comprometidos con su trabajo y que no aman realmente esta profesión.

A quien ha decidido dedicar la vida a la gastronomía, yo recomiendo salir un tiempo a trabajar en el extranjero. Salir ayudará a abrir la mente y el paladar, a otros sabores, técnicas e ingredientes, y a desarrollar la creatividad. Muchas veces al salir apreciamos más lo que tenemos y nos damos cuenta realmente de lo rica que es la cocina mexicana. Por otro lado, salir servirá para determinar cuál es la especialidad que se quiera seguir, ya sea cocina tradicional, fusión, moderna, creativa o de autor. Se debe experimentar todo lo que se pueda antes de elegir.

Es sabio experimentar, probar. Igual que con la comida, hay que hacerlo con la bebida, y no hay otra bebida que haga mejor maridaje con la comida que el vino. A veces en la escuela cuando te hablan de vino y de la gran cantidad de sabores y aromas que un vino puede tener, nos parece algo irreal por tratarse de algo que no conocemos. ¿Cómo conocer de vinos? Lo dicho: probando una y otra vez. Algo fascinante de los vinos es que nunca acabas de probarlos y nunca acabas de aprender. Hay que descubrir cuáles son nuestros vinos favoritos; de qué región son, de qué casa, de qué año. Al abrir un restaurante es necesario darle la importancia que se merece a la carta de vinos. Ade-

* Es chef socio del restaurante Pangea de Monterrey.

más de realzar los sabores de tus platillos le vas a dar a tu restaurante un aire de elegancia especial.

Desde hace ya varios años la industria del vino en nuestro país ha venido cambiando, hoy tenemos muchas propuestas consistentes en calidad, que compiten con los mejores vinos del mundo. Quitemos la imagen malinchista ante el vino mexicano. Como chefs mexicanos debemos apoyar nuestros vinos, los sabores de nuestras tierras. Hoy por hoy el vino mexicano tiene las mejores propuestas en precio y calidad. Muchas veces desperdiciamos la oportunidad que tenemos de ser mexicanos y de vivir en México, y de aprender a fondo todo lo que abarca nuestra gastronomía. He conocido chefs de otros países que saben más de gastronomía mexicana que muchos chefs mexicanos. Como chefs mexicanos somos embajadores de nuestra gastronomía, de nuestra cultura y de nuestras costumbres. Así sigamos otras tendencias, antes que nada debemos empezar por lo que somos, por lo que nos hace, por lo que comemos ■

LOS JÓVENES Y LA COCINA MEXICANA

■
Óscar Germán Navarrete*

La juventud es el futuro de cualquier nación, es verdad, pero también es un hecho que los jóvenes conforman el presente. En México los jóvenes entre 20 y 35 años de edad constituyen aproximadamente la tercera parte de la población (30 millones, de los 97 millones de habitantes de los Estados Unidos Mexicanos, según datos del INEGI del año 2000). Esta población, capaz de incorporarse a la actividad económica del país, representa un potencial muy importante, en especial dentro del sector de alimentos y bebidas.

A su vez, este sector requiere de dedicación, disponibilidad, fortaleza física, creatividad e innovación constantes, adaptabilidad, sentido de emergencia y pronta respuesta y, sin duda, amor a las tradiciones y principios adquiridos durante la infancia. Todas y cada una de estas características las posee la juventud mexicana. Sin embargo, es necesario encauzarlas y someterlas a una formación profesional profunda y responsable, capaz de brindarles las herramientas para enfrentar un mundo voraz, exigente, globalizado y extremadamente competitivo.

Corresponde a los jóvenes mexicanos profesionales en gastronomía tomar los puestos directivos y compartir lo aprendido con otros aún más jóvenes, para formar generaciones capaces de afrontar un crecimiento sustentado y sostenido en el sector de alimentos y bebidas a nivel nacional e internacional. La incursión de jóvenes bien formados y capacitados en dicho sector es el pilar que sostendrá el crecimiento en el ramo no sólo en el ámbito hotelero y restaurantero, sino también en el industrial y académico, a niveles nacional e internacional ■

* Es chef ejecutivo de la Universidad Anahuac del Sur.

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA Y TURISMO RURAL

■
Guillermo González Gutiérrez del Álamo*

Me incorporé al mundo de la hostelería y la gastronomía tras finalizar mis estudios preuniversitarios. Entonces me di cuenta de que no estudiaría la típica carrera de Derecho y me decidí por profundizar en una afición que había adquirido y cultivado mirando a mis abuelas y a mi propia madre, en sus cocinas, preparar festines 30 o 35 personas.

Me decidí por la cocina y cursé estudios de formación profesional en un instituto de Málaga; posteriormente continué mi formación en Barcelona, en Dirección Hotelera, en un diplomado de 3 años, con un amplio programa de asignaturas y prácticas en todos los departamentos de hotel, y donde para mí las clases de cocina eran accesibles dados mis anteriores estudios. Actualmente tengo a mi cargo y dirijo, junto con dos socios, un pequeño hotel de 18 habitaciones, en el Parque Nacional Sierra de las Nieves, en Málaga, España.

Durante la carrera de gastronomía era obligatorio realizar prácticas en los restaurantes del hotel-escuela, pero también durante los veranos, y así trabajé como pinche en el hotel Larios, de Málaga, y como cocinero en el restaurante La Tete de L'art, en Francia, pasando por último a la plantilla de cocina del Regent's Park Hilton, de Londres como cocinero *chef tournant* rotativo. Después de conseguir mi diploma, trabajé como jefe de cocina en el restaurante Monte Sancha de Málaga.

El hotel casi no lo había tocado y sentía que sólo con la cocina me quedaba a medias: dejé mi carrera de cocinero y me fui a una joven cadena hotelera española a hacer un entrenamiento de Dirección. Para entonces ya había comenzado a interesarme por el turismo rural. En este ámbito llevaba cerca de un año trabajando junto a uno de mis actuales socios, un economista, en un plan de viabilidad económico-financiera para la explotación de un pequeño hotel en Córdoba, propiedad del ayuntamiento de Iznajar, en esta provincia, el cual buscaba gestión privada mediante contrato de concesión. No pudimos lograr dicha concesión pero habíamos elaborado un plan riguroso que nos llevó un año. Nos pusimos a buscar otro hotel de parecidas características y lo encontramos, comenzando los

* Director y copromotor del Hotel Cerro de Hajar en Toledo, Málaga.

contactos con la junta de Andalucía para participar en la licitación pública del mismo. Desde el principio la parte gastronómica de la idea fue uno de los ejes del modelo de hotel que presentamos y así comenzamos a enfocar la gastronomía que debía tener nuestro hotel, una vez que se incorporó Martín, nuestro actual chef de cocina al equipo.

En el período entre la presentación de los proyectos y la firma final de la concesión tuve la oportunidad de dirigir un pequeño hotel con encanto, de diez habitaciones, experiencia que hoy día aún me sirve de mucho. Aquí descubrí una clientela que espera algo más de un hotel y que tiene muy en cuenta la gastronomía. En general se trataba de personas viajeras en busca de experiencias auténticas y verdaderas, normalmente más sorprendidas por la calidad de los alojamientos de este tipo que por sus cocinas. También pude leer algunas críticas en este sentido en algún prestigioso periódico. De modo que para nuestro nuevo hotel decidimos pensar en una cocina especial. Siendo todos jóvenes, y dos de nosotros expertos cocineros, pensamos en una fuerte base tradicional, tanto en las recetas como en su elaboración, pero con una influencia clara de la nueva cocina española y andaluza, que también estaban llevando a cabo algunos restaurantes malagueños, como el Tragabuche de Ronda. A lo largo de estos primeros ocho meses, desde la apertura del hotel, hemos comprobado y seguimos apreciando la gran aceptación de esta mezcla de tradición y modernidad y esto nos anima a seguir por este camino.

La propuesta gastronómica del hotel Cerro de Hajar es sencilla pero completa: por un lado preparamos para el restaurante abierto al público dos menús diarios, uno de almuerzos y otro de cenas, dando a elegir dos entradas, dos principales y dos postres a un precio muy económico de 18 euros, en el que incluimos platos típicos con un toque moderno. Los desayunos también nos ofrecen un campo de ensayo, combinando bizcochos caseros con mermeladas de frutas exóticas, yogures de sabores hechos en casa y zumos de frutas naturales poco usuales en otros hoteles ■

BAJA CALIFORNIA Y SU ESFUERZO POR POTENCIAR SU COCINA REGIONAL

■
Miguel Ángel Guerrero Yagües*

La nueva ola de jóvenes chefs de Baja California intentamos crear nuestra propia cocina regional a partir de productos marinos y de los de valles y montañas. Tenemos un estado privilegiado por la naturaleza.

Actualmente, la gran variedad de productos de gran calidad que ofrece nuestra península, como el abulón, la langosta, los mejillones, el ostión, el callo mano de león, el erizo y el atún en sus diferentes especies, sólo por nombrar algunos, son apreciados a nivel mundial.

Se realizan esfuerzos muy grandes en el área de reproducción en granja de abulón rojo, mejillón negro del Mediterráneo y ostiones de diversos tipos, así como en la experimentación de la reproducción de callo mano de león, especie endémica de Baja California. Así, también hay corrales o encierros de engorda de atún azul para los mercados orientales. En el Sur de la península se trabaja en granjas de camarón para el mercado nacional e internacional. Igualmente en el área Norte de la península se presenta un enorme crecimiento en lo que se refiere a granjas y hortalizas orgánicas, muy solicitadas por cocinas y chefs de todo el mundo.

Por otro lado, hay también un explosivo incremento de la vitivinicultura. Casi el 90% del vino de México se cultiva en los valles del norte de la península, una de las áreas privilegiadas, que se denomina franja a nivel mundial. Algunas de las casas más importantes en este desarrollo son Domecq, LA Cetto, Monte Xanic, Chateau Camou, Bodega Santo Tomás, Casa de Piedra y algunas otras, en vinos de fabricación artesanal, y la recién inaugurada Casa de Adobe, en Valle de Guadalupe.

En el ramo de la ganadería el Valle de Guadalupe destaca por la engorda de ganado, que funciona de la siguiente manera: se compran los becerros en distintas partes del territorio nacional, se engordan y luego la carne se distribuye a nivel estatal y para la exportación. También hay de codorniz, avestruz, faisán y venado rojo de Nueva Zelanda. Todas estas granjas cuentan con pequeños volúmenes de crianza, pero con la mira de crecer y abrirse a un gran mercado.

* Director general de los restaurantes Los Cazadores y La Querencia de Baja California.

Por todo lo anterior los jóvenes chefs de Baja California, con todo lo que nos ofrece el estado, estamos decididos a crear nuestra cocina regional teniendo como principal elemento sus productos, para pasar de ahí a tomar de la cocina mexicana lo mejor: su vasta variedad de chiles, maíz y algunas de sus preparaciones o cocciones, que unidos a nuestros productos darán un sello propio a nuestra cocina. Estando en la franja del vino, con un clima muy parecido al mediterráneo, podemos hacer uso de productos de este lugar, como sus hierbas frescas, aceite de olivo (que también se produce en Baja California), aceitunas, dátiles y, en consecuencia, utilizar en todos ellos sus salsas y sus vinos.

Los jóvenes chefs hemos tenido reuniones en varias dependencias estatales, entre ellas la Secretaría de Turismo, el Instituto de Cultura de Baja California, Turismo y Convenciones, y todas aquellas asociaciones que nos quieran oír para empezar a formar la “Asociación de Chefs de Baja California”, promotores de la cocina regional.

Creo que esta cocina se ha creado a partir de productos y vinos cotizados a nivel mundial pero con muy pocos elementos para poderla desarrollar debido a la situación geográfica. Partimos de embutidos, harinas, arroces, todo aquello que se conserve durante mucho tiempo sin que se eche a perder, porque hasta los años setenta no había caminos pavimentados. Algunas de estas cosas pueden ser mayonesas, mostaza, chiles en lata, conservas, harinas, maíz, trigo y manteca, sólo por citar unas cuantas. Todo esto combinado con la langosta, abulón, callos y pescado, podrá crear una cocina muy sencilla, pero a la vez muy sofisticada en sus sabores. Creo que ya es hora de sacar todo esto al mundo, pues hoy en día existen medios para conservar fresca, empacar y transportar productos a los centros de consumo masivo ■

PARTICIPACIÓN DE LOS GANADORES
**DEL 2º CONCURSO NACIONAL
DEL JOVEN CHEF MEXICANO**

■
**Patricia Jacob Rocha / Víctor Hugo Ávalos
Rizo / Dulce Marcela Perdomo Robles**

Presentamos en esta sección fragmentos de las intervenciones de los ganadores del 2º Concurso nacional del joven chef mexicano. La participación de ellos en el debate resulta estimulante y enriquecedora, y contribuyó a conformar el espíritu en el que se desarrolló el 4º Congreso. Baste recordar que fue dedicado justamente a la juventud que, en buena medida, tiene en sus manos el porvenir de nuestras cocinas.

LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE LOS CHEFS
EN LOS CONCURSOS

Patricia Jacob Rocha*

En mi primer curso de cocina aún era impensable que existiera un concurso culinario enfocado a los jóvenes con desarrollo profesional en el campo de la gastronomía; esto acontecía en 1990, pero una década antes prácticamente no existía oferta formal para cursar estudios teórico-prácticos en gastronomía. Aquel joven que tenía la ilusión de llegar a ser chef profesional, después de discutirlo en familia y a veces sin haber podido convencerla, se veía obligado a prepararse en el extranjero o de manera empírica en México, empezando en un restaurante desde abajo, muy lentamente, sin un apoyo específico a su desarrollo y limitado a la oferta culinaria que su empleador ofreciera a la clientela. Afortunada y paralelamente a las preferencias (medicina, ingeniería...), hoy en día encontramos amplia aceptación por la carrera de gastronomía, en particular por la de chef.

Este gran cambio se debe al esfuerzo de muchos profesionales de la gastronomía que lograron que la enorme, multifacética y centenaria riqueza gastronómica de nuestro país se consolidara y se reconociera como cultura, como arte, como herencia, como patrimonio. Hoy la gastronomía es sinónimo de ciencia y arte, de estudio y técnica, de investigación y creatividad, de tradición y creación, de trabajo y refinamiento.

De 1990 para acá me ha tocado vivir el florecimiento de una serie de iniciativas que han redundado en la difusión de la cultura gastronó-

* Ganadora del 2º Concurso Nacional del Joven Chef Mexicano.

mica; gracias a ellas, actualmente los jóvenes contamos con opciones de preparación y estudio en un buen número de instituciones, tanto nacionales como internacionales. Cabe destacar que México cuenta con la presencia de las mejores escuelas de formación de chefs del mundo como son The Culinary Institute of America y el Cordon Bleu, Ecole de Cuisine, en la Universidad Anáhuac. En el ámbito nacional destacan el Centro Culinario de México, del Grupo Ambrosía, el Instituto Culinario de América Latina, el Claustro de Sor Juana y la Universidad Iberoamericana, entre otros.

En Francia e Italia, países donde he tenido la oportunidad de vivir y estudiar cocina, he visto cómo en la gastronomía se vinculan objeto y sujeto, la gente se sienta a la mesa para disfrutar de las viandas, siendo éstas el principal convidado, puesto que el tema central en las comidas, es la comida. Se conversa sobre los platillos y vinos que se están degustando y sobre lo que se va a comer y beber en la próxima ocasión. Esta forma tan cercana de vivir la gastronomía sólo se logra transmitiendo la cultura gastronómica a los jóvenes, y mejor aún si se empieza desde que son niños. Los resultados están a la vista, baste decir que la sociedad gastronómica italiana *Slow Food* cuenta con casi cien mil socios activos o que el Ministerio de Turismo de Francia espera que en pocos años el mayor número de fuentes de trabajo en la economía se encuentren dentro del sector turístico gastronómico.

En nuestro país, la Secretaría de Turismo, el Consejo de Promoción Turística y la Fundación Ambrosía, desde el año pasado han apostado por los jóvenes con el Concurso del Joven Chef Mexicano. Esta es una apuesta ganadora, en sólo dos años este concurso se ha cimentado como el más representativo de su tipo en el medio gastronómico y ha tenido proyección más allá de nuestras fronteras.

Dada la capacidad de convocatoria de los organizadores, el concurso contó con un jurado de excelencia tanto a nivel nacional como internacional, 50% para cada uno. Sin duda este hecho le otorga al concurso legitimidad y reconocimiento. Para nosotros, jóvenes con inquietud profesional por la gastronomía, este concurso representa una “gran vitrina” en donde podemos mostrar nuestras capacidades y conocimientos, tanto teóricos como prácticos, ante el sector gastronómico, ramo al que de otra forma sería difícil de acceder. En este concurso otorgamos como “carta de presentación” nuestro profesionalismo y entrega; por cada chef que participa hablan su trabajo y sus conocimientos.

Un aliciente para inscribirse al concurso son los extraordinarios premios para los ganadores, que les permiten continuar su preparación profesional. Sin embargo, existen otros incentivos para participar en un concurso de esta naturaleza, tales como relacionarnos e integrarnos en el medio gastronómico, y conocer en qué están trabajando los demás, nuevas recetas, y tendencias que están influyendo sobre la creatividad de los chefs jóvenes, así como la forma en que se valora por los especialistas del ramo el quehacer culinario: desde la higiene, manejo de materiales, apego a la originalidad de las recetas, sazón, técnicas culinarias, hasta presentación, interpretación creativa, respeto a los tiempos de elaboración y al número de porciones que se nos solicitan, e inclusive las ganas y el gozo con el que cocinamos.

La participación en un concurso culinario redondea los conocimientos e incrementa significativamente el nivel de profesionalismo en la disciplina gastronómica, puesto que normalmente un chef joven, a diferencia de lo que enfrenta en su ámbito laboral, en un concurso carga con la responsabilidad absoluta de los platillos que presenta, desde que concibe la idea y su elaboración, hasta la degustación por el jurado. Es una verdadera “prueba de esfuerzo” y un fogueo que fomenta que ese joven madure en su ámbito profesional en sólo tres días. Seguramente después de la presión del evento y con la satisfacción de haber participado, ese joven, profesionalmente, ya no es el mismo.

Los restaurantes que patrocinan la participación de sus chefs en este tipo de concursos, realizan una extraordinaria inversión en capital humano, que sin lugar a dudas es el tipo de capital que hace las diferencias cualitativas entre empresas que se destacan. Sin embargo, sería conveniente dar al concurso una mayor difusión; por un lado, la convocatoria, para tratar de aumentar en buena medida el número de participantes, y aún mejor si fueran enviados por los restaurantes donde trabajan; y por el otro, una mayor difusión de los resultados. También sería de utilidad adicionar una etapa en la cual todos los concursantes presentaran el mismo platillo de manera impersonal (a través de un número codificado), y realizado con los mismos materiales. Claro está que la elaboración de este platillo único o estándar debería contar con un grado de complejidad tal que permita a los jueces percibir y medir las diferencias en las capacidades de los concursantes.

A los chefs jóvenes de México les propongo fundar una asociación que nos represente, que sea un medio de vinculación con el sector gas-

tronómico, una vía por la cual en el ámbito culinario podamos canalizar nuestras inquietudes, expresar nuestras ideas y desarrollar nuestra creatividad; que sea un espacio paralelo a nuestro trabajo donde, siempre dentro del ámbito gastronómico, encontremos el sustrato para la expresión; donde podamos presentar nuestras capacidades, hacer nuestras propuestas y encontrar la solidaridad de nuestros colegas y compañeros chefs jóvenes. De manera práctica, una iniciativa de este tipo que se concrete nos permitiría buscar de mejor manera espacios de divulgación en medios especializados, becas de capacitación, bolsa de trabajo, intercambio académico y de prácticas profesionales, a nivel nacional e internacional, y mayores facilidades para conocer de primera mano el trabajo y las propuestas de otros chefs.

TRANSCULTURACIÓN DE PUERTO VALLARTA Y SU COCINA

Víctor Hugo Ávalos Rizo*

Soy originario del estado de Michoacán y radico hace más de 20 años en Puerto Vallarta, lugar que además de ser el segundo sitio turístico de playa más importante del país, es el único destino de playa que se conserva como auténtico pueblito mexicano que, por su oferta hotelera, tiene una afluencia turística de más de 3 millones de turistas que nos visitan al año, un 50% de ellos extranjeros, lo que ha provocado una fuerte transculturación en esta ciudad. Este choque de culturas ha creado reacciones negativas y positivas; por ejemplo: gracias a ello ahora contamos con una gran variedad de cocinas internacionales y chefs extranjeros que han venido a aumentar la calidad de la gastronomía en este puerto.

Otro ejemplo notable es contar con el mejor festival gourmet en todo México, logrado por un grupo de extranjeros entusiastas y visionarios, encabezados por el chef Thierry Blouet, propietario de uno de los más prestigiados restaurantes del país el Café des Artistes. Al festival cada restaurante participante invita a un chef de reconocido prestigio internacional, para dar a conocer su cocina y técnicas, nosotros los anfitriones compartimos de igual manera nuestros estilos y técnicas de cocina, originándose un intercambio de ideas.

La edición del 8o. festival terminó con un simposium donde participaron Gerard Dupont, presidente mundial de la Academia Culinaria

* Chef. Ganador del 2º
Concurso Nacional del Joven
Chef mexicano.

de Francia, 4 chefs invitados, ganadores de varios concursos, y el mexicano Alejandro Heredia, conocido como el embajador de la gastronomía mexicana en el mundo. Este valioso festival ha ayudado a incrementar la afluencia turística como una promoción más para el destino, a tal grado que se puede decir que se tiene un segmento de mercado específico: el gastronómico.

MIS INICIOS EN LA COCINA

Dulce Marcela Perdomo Robles*

Cuando llegué al concurso sabía que iba a estar muy competido, pero yo presenté un platillo regional súper sencillo, dispuesta a hacer el mejor esfuerzo y demostrar lo que había aprendido, después de algún tiempo dentro de la cocina. Confié mucho en lo que estaba por realizar: una fritada de cabrito norteño, que es a base de vísceras y sangre del cabrito. Cuando me dieron la noticia de que había pasado a la semifinal no lo podía creer. Nos dieron las listas de los productos que podíamos utilizar en la segunda fase, y a pensarle para crear las recetas. En el concurso hasta lo que no nos imaginamos lo están observando: cada uno de los movimientos que haces, cómo ordenas a tus ayudantes, todo. Cuando mencionaron a los finalistas no podía creer que había pasado a la final. Es algo increíble, sobre todo cuando imaginas cómo llegas a diario al restaurante a trabajar a cumplir con tu trabajo de la mejor manera posible. Para la final, al conocerse los resultados y saber que obtuve el premio, me llené de felicidad y contento. Claro que del premio voy a sacar lo más importante: la mayor experiencia, que es lo mejor de todo. La responsabilidad que tenemos como chefs jóvenes es la de demostrar que sabemos y podemos trabajar, que sabemos cómo hacer las cosas y que debemos seguir aprendiendo cada día pues hay que estar abiertos a las experiencias de otras personas ■

* Estudiante y Chef. Ganadora del 2º Concurso Nacional del Joven Chef mexicano.

CAPÍTULO 2



**La
frontera
Norte:
manifestaciones
de su
gastronomía**

GASTRONOMÍA DE CHIHUAHUA

■
Georgina García Sáinz*

*¡Ay qué bonita es Chihuahua!
Eres mi tierra norteña, india vestida de sol,
brava como un león herido,
dulce como una canción.*

Es interesante ver cómo en esta región influyeron desde tiempo inmemorial los diversos grupos humanos, así como los productos que la naturaleza proporciona.

Al norte, en el desierto, habitaron los indios anasazis, referentes de grandeza arquitectónica y urbana por Paquimé. Se dedicaban a la cría de guajolotes (ave originaria de Mesoamérica) y de aves exóticas. En esta zona de Casas Grandes, los pavos son hasta ahora su mayor producción. Los hornean solos, con especias o rellenos de picadillo, manzanas o nueces. De ella es originario el “sotol”, que se hace en un hoyo recubierto de piedra, donde se cuece al vapor el corazón de un agave, y luego es destilado.

Los apaches, guerreros nómadas, excelentes jinetes, nunca conquistados, hacían la carne seca. Desde conejo y venado hasta bisonte. Comían esquites silvestres, tunas, dátiles o pitahayas. De esta carne, llamada también machaca, se hacen hasta nuestros días tacos en tortillas de harina, empanadas, caldillo norteño con chilacas, papas, orégano y jitomate. Es en Chihuahua el más tradicional platillo, guisado con recaudo, revuelto con huevo o sólo frito.

En la sierra Tarahumara, llena de especias silvestres, se hace un cocido con carne, sazonado y con algunas verduras. Es un platillo ceremonial que se acompaña con tamales, atole, gorditas y el “tesgüino”, bebida hecha con maíz fermentado. Los rarámuris, “indios de los pies alados”, hacen sus recorridos alimentados con pinole (polvo de maíz molido con miel).

En la época colonial entró a Chihuahua el ganado vacuno, Cara Blanca primero, después Angus, Hereford, Charolais y otros, en cuyas

* Miembro de POPULART y de la Asociación de Amigos del Museo de las Intervenciones.

planicies, alimentados con pastos altos, producen una carne deliciosa. En la actualidad se ven los hombres a caballo con botas, pantalones vaqueros, camisa a cuadros, arriando miles de cabezas de ganado. Antes ya se cultivaba el maíz, llegó después el trigo, la papa y legumbres, nueces, manzanas, jitomate, cebolla, ajo y chiles varios. Después se criaron puercos, pollos y se utilizó el aceite de oliva. También desde tiempos prehispánicos se utilizaba la miel de abeja, y luego vino el piloncillo y el azúcar.

Con esta combinación histórica se formó la gastronomía de Chihuahua. Carne ahora distribuida con cortes que se usan en Estados Unidos: *ribeye*, *sirloin* o filete, asados o al carbón. Son exquisitos en fajillas, guisados con rajas, cebollas o chorizo y se hacen muchas combinaciones, como la discada, que se prepara en un disco de tractor para las comidas en los jardines. También se guisa y come picadillo con carne molida, papas, zanahorias y recaudo; cocido de chambarete y agujas con verduras; sopa de cola de res; caldo de carne; ubre en chile colorado; lengua en pipián o en salsa de tomate; tuétanos en salsa de chile o trozos de carne a la ranchera.

El cultivo de las manzanas implica mucho trabajo: antes de las heladas se cubren todos los árboles y se ponen calentones para que no se hielen. Hay grandes extensiones de árboles que dan un gran producto. Los nogales se sembraron en los valles de diferentes regiones. También hay pescados en ríos y lagos, entre ellos, la lobina o el *blak bass*, que cocinan de mil maneras, desde asados a las brasas, hasta empanizados, en salsas picantes, en sopa con la cabeza incluida, con recaudos y especias como laurel, tomillo, comino y vino.

Entre los quesos hay seco o añejo, que se toman de botana o en guisos, y después se fueron diversificando en muchas modalidades, siendo el más famoso el de Chihuahua. Los menonitas, grupo extranjero que habita una zona, produce excelentes quesos. Platillos como la sopa de queso con rajas, queso derretido con chorizo, requesón con chile, salsa de chile serrano y queso en tacos o empanadas. Todo esto va siempre acompañado de frijoles norteños, que son caldosos, con tocino o chorizo y las indispensables tortillas de harina. Un dato: la sopa de lenteja con chorizo, tocino, cebolla y jitomate era la preferida de Francisco Villa.

Salsas: tienen la tarahumara, la brava, con chiles de árbol, guajillo y cascabel, o con muchas especias; de pimientos morrones, verde, roja,

con chiles serranos, como chile piquín. Utilizan mucho la chilaca y el chile poblano. Hacen mayonesa o salsas con nuez, leche y pan.

Entre los postres son populares las sopaipillas, galletas de harina con queso añejo, cáscara de naranja y anís. Pay de nuez y de manzana, con miel de abeja o piloncillo; rayadas de panal; panes de harina de trigo, piloncillo y anís; dulces de panal con nueces y pasas; frutas en almibar o nueces garapiñadas.

En la frontera se han influido los dos países vecinos. En Ciudad Juárez se comen, y ya en todo el país, hamburguesas o hot dogs. Allá, tacos, nachos, salsas mexicanas y toda clase de guisados con tortilla.

Cabe advertir que en esa tierra prodigiosa todos los productos son de excelente calidad. Así se trate de los preparados más sencillos, todos son deliciosos y nutritivos. Los niños desayunan avena con leche diario, y se alimentan bien. Es una raza fuerte, y trabajadora.

Esta región va de la escarpada e impaciente sierra al candente desierto o a la inconmensurable llanura, cambiando bruscamente la naturaleza, los rostros y la comida ■

LA FRONTERA ES UNA LÍNEA DE AROMAS Y SABORES

■
Cristina Padilla Dieste

* Antropóloga social, investigadora del Departamento de Estudios Sociourbanos de la Universidad de Guadalajara.

¹ Alfonso Reyes. “Voto por la universidad del Norte”. *Obras Completas*. Tomo VIII. Fondo de Cultura Económica, México, 1958, pp.450-451.

² Para una reflexión sobre otras modalidades en la relación fronteriza, tomando como caso la frontera argentino-brasileña, ver Marcelo Álvarez, “Cartografías de una frontera”, en *Actas del IV Congreso Chileno de Antropología*, Universidad de Chile, Santiago, 2002.

³ Véase Antonio Arantes. “La preservación del patrimonio como práctica social”, en Rita Cevallos (comp.), *Antropología y política culturales*, Buenos Aires, 1989. De acuerdo con la UNESCO el patrimonio intangible se entiende como “conocimiento cuyo uso se transmite de una generación a otra, obras literarias y artísticas que pueden ser creadas en el futuro, música, danza, cantos, ceremonias, símbolos, diseños, narrativas y poesía; todo tipo de conocimiento científico, agrícola, técnico, ecológico, incluyendo el uso racional de la flora...” Lyndel Pratt, “Defining the concept of intangible heritage: challenges and prospects”, en *World Culture Report 2000*, UNESCO, *Cultural diversity, conflict and pluralism*. Lourdes Arizpe (ed); pp.156-157. Muchas de estas expresiones son consideradas como folclor, entre ellas las recetas, como parte de la historia oral.

Un ser se define, y también se pierde, por sus contornos; y esta epidermis de la frontera debe ser cuidadosamente sensibilizada e irrigada por la cultura, para que ejerza con normalidad, eficacia y simpatía sus complejas funciones respiratorias y de relación con el no yo. De ello nos aprovechamos a un tiempo los dos vecinos del río internacional, del río que nos separa y nos junta; y lo que sirva para mejor sustentarnos en nuestro propio temperamento y en nuestras más apuradas tradiciones, habrá de servir asimismo para mejor amistarnos con la gran nación que, desde la otra ribera, nos contempla y aguarda.¹

Estas palabras me permiten plantear el contexto de la importancia, la complejidad y la necesidad de considerar la frontera Norte como un espacio donde de manera contundente y cotidiana dos países de singulares asimetrías negocian con la política y se tratan con sus respectivas culturas;² la cultura es la expresión de nuestra identidad, lo que nos diferencia hacia fuera y nos cohesiona hacia adentro; la cultura es todo aquello que pasamos con nosotros cuando cruzamos la frontera y que no puede ser identificado por la aduana, la migra, los perros y los satélites; nuestra cultura es proveedora de un patrimonio que en sus formas más sublimes se vuelve espiritual, intangible y desbordante. Pero no todo lo cultural es patrimonial. El reconocimiento del valor patrimonial de los bienes culturales tangibles e intangibles requiere de la intervención política del Estado para atribuir, públicamente, un valor intrínseco, insustituible y esencial, que sea reconocido como tal por sectores amplios y representativos de la sociedad. La política, en la frontera Norte, es el instrumento de la negociación, de los ajustes y acuerdos, pero también la política en la frontera se ejerce con la acción institucional del patrimonio,

éste no existe más que cuando, desde determinadas instancias, es activado; es decir, se promueve una determinada identidad, para lo cual se selecciona, se interpreta y se representa un repertorio de referentes *ad hoc* [...]. Sin poder, podríamos decir, no hay activación patrimonial y, por tanto, no hay patrimonio.³

Cuando los mexicanos pensamos y cruzamos la frontera Norte aspiramos y activamos la memoria del techo de nuestro paladar. Nuestras costumbres gastronómicas son parte de este legado y su activación ocurre tanto de este lado de la frontera como “del otro lado”. En los 3 mil kilómetros de frontera se extiende una línea de aromas y sabores que son fumarolas permanentes para conducir el regreso, animar las jornadas difíciles y llenarnos de dignidad.

Mal informado está quien piense que mientras más al Norte se habita se es menos mexicano, lo que equivale a decir que no se tiene una identidad, por lo que algunos piensan que los del norte son *nafteños* y no norteños. ¿En qué residen, entonces, las características del mestizaje norteño y sus influencias en las prácticas gastronómicas?

Para responder quiero llamar la atención sobre tres grupos de mexicanos que habitan el Norte, cuyas distintas influencias significan las vertientes que nutren y reproducen un gran inventario gastronómico de fusión. El primero constituido por la población descendiente de los antiguos mexicanos asentados en el Sur de Los Estados Unidos. El segundo grupo está formado por la población asentada en el amplio territorio del Norte y, por último, los emigrantes, legales e ilegales, que tienen como destino provisorio cruzar la frontera. Estos tres grupos, los descendientes, los vecinos y los emigrantes, corresponden a tres maneras de determinaciones histórico-sociales en la relación con la frontera, pero tienen en común el compartir una misma cultura gastronómica cuya fusión nacional es una de las características del patrimonio gastronómico mexicano. La cocina mexicana no sólo cumple con los requisitos para ser reconocida como tal, sino que además es un importante componente de la cohesión e identidad nacional.⁴

A mediados del siglo xx el Estado exaltó la nacionalidad incorporando la vertiente indígena de nuestro pasado. Justo era llamar la atención sobre las condiciones de explotación en las que vivía el indio, aunque después no supo si integrarlos, relegarlos o ignorarlos. El Estado centralista, autoritario y clientelar olvidó atender, en el discurso nacional, a otras regiones que no participaban plenamente del origen (indígena o lo hacían por otros caminos), porque sus coordenadas históricas tenían otra matriz:⁵ este es el caso de la región norte.

⁴ A decir de Farb, Armelagos y Rozin, cada cocina tiene los siguientes componentes:

1) un limitado número de ingredientes seleccionados del medio ambiente; 2) formas predominantes de preparar dichos alimentos; 3) los principios de condimentación tradicionales de los productos principales; 4) el respeto a las reglas de comportamiento alimentario (las reglas de sociabilidad...) Citado por David Oseguera Parra. “La alimentación desde la perspectiva antropológica”, en *DIAETA*. Trimestre julio-agosto-sept, 1999, año XVIII, núm. 88, p. 9.

⁵ Lourdes Arizpe señala que el pensamiento público en la historia de México, en las primeras décadas del siglo xx, concebía a México como una nación, unida por historia y por la lucha de la Independencia, pero formada por regiones culturales de fuerte fisonomía política, altamente independientes, que combinaban en grados diversos rasgos culturales indios, hispánicos y auténticamente mexicanos... entre ellas la cultura jarocho de la costa de Veracruz y la cuenca del Papaloapan, la cultura tapatía de Occidente, la cultura norteña, todas ellas con tradiciones, danzas, fiestas, canciones e incluso valores distintivos. *Cfr.* Lourdes Arizpe, “De filiaciones arbitrarias a lealtades razonadas: la Nación y las fronteras culturales de México”, en *Repensar la Nación: Fronteras, étnias y soberanía*. Lourdes Arizpe y Ludka de Gortari (comp.), *Cuadernos de la Casa Chata*, núm. 174, México, 1990, pp.11-23.

⁶ Edward P. Dossier, “El impacto español-mexicano en la cultura pueblo”, en *México Perdido. Ensayos sobre el antiguo Norte de México, 1540-1821*, Antología de David J. Weber, Sepsetentas, núm. 265, México, 1976, pp.98-110.

⁷ Sobre la introducción y el intercambio de alimentos véase Noé Jitrik, “Entre Textes et Choses des Tomates et des Teintures”. Extrait de Diogène, n° 193. Regard de l’autre, regard sur l’autre. Janvier-mars 2001, París. También Monserrat Gisbert Cruells y Alberto Álvarez Zayas, *Del jardín de América al mundo*. Editorial Miguel Angel Porrúa y PROFECO, México, 1998.

⁸ México perdió territorio en un lento proceso. Primero la rebelión de Texas en 1836 y su anexión a los Estados Unidos en 1845; luego se perdieron Nuevo México y California en la guerra de 1847 y mediante el Tratado de Guadalupe-Hidalgo en 1847 que puso fin a la guerra; por último, los Estados Unidos se hicieron del Sur de Arizona y parte del Sur de Nuevo México, en lo que los norteamericanos llaman la Gadsden Purchase (la Compra de Gadsden) y los historiadores mexicanos reconocen como la venta de La Mesilla en 1854. De manera que entre 1836 y 1854 México perdió casi la mitad de su territorio. David J. Weber. Introducción. *Op.cit.*, p.6.

⁹ En 1970 había cinco millones de norteamericanos de ascendencia mexicana en los cuatro estados fronterizos de California, Nuevo México, Arizona y Texas. “Es la mexicanidad del sudoeste lo que

LOS DESCENDIENTES

Este capítulo de nuestra historia se inicia con los primeros exploradores de tierras norteañas, forjadores de sitios como las Misiones y los Presidios, como manera de inserción en tierras hostiles habitadas por grupos nómadas. Los esfuerzos colonizadores en el Norte tuvieron que apresurar el uso de nuevas técnicas: molinos de viento, métodos de riego, introducción de cultivos y de ganado, así como el uso de arados, bueyes y azadones. Se introdujo el cultivo del trigo, de cítricos, manzanas, duraznos y otros frutales así como el tomate y especies de chile.⁶ Dato importante en la historia universal es el papel relevante que tienen los alimentos tanto en los intercambios mundiales como en los cambios en las dietas locales debido a los procesos de asimilación e integración de productos y sus técnicas de cultivo.⁷ Los alimentos son así parte importante en los episodios que significan los antecedentes del mestizaje norteaño, cuando nuestro territorio abarcaba tierras que después perdimos.

El Norte, en el siglo XIX, fue un enorme territorio que lentamente fuimos cediendo. El territorio quedó dividido al fijarse la frontera política actual, pero con ello las comunidades y familias de mexicanos quedaron también dispersas por ambos lados de la frontera.⁸ Estas comunidades de norteaños mexicanos se fueron asimilando paulatinamente a nuevas recto-rías económicas, políticas y culturales, asumiendo la nacionalidad norteamericana y, de mexicanos norteaños, pasaron a ser sureños de la Unión Americana. Los Acuerdos firmados y las leyes vigentes hicieron lo propio para demarcar sus derechos y deberes como ciudadanos, pero todo lo que pertenecía a la cultura siguió un proceso de acomodados, de nuevas inserciones comunitarias, de sustituciones y prácticas comunitarias que por varias generaciones se siguen expresando de las más diversas maneras: la arquitectura, la lengua, las tradiciones y, como parte de ello, la recreación de algunas de nuestras costumbres gastronómicas.⁹

Muchos de estos descendientes de mexicanos que en su español muestran el paso generacional siguen autoconvocándose para comer comida mexicana. En el área de California el 5 de mayo se celebra como el día de la mexicanidad, lo que constituye motivo para festejar con toda clase de antojitos y platillos mexicanos. Otro dato que muestra esta influencia gastronómica se observa en el hecho de que en la región de la frontera, “del otro lado”, el acceso a productos alimenticios mexicanos en establecimientos comerciales es parte del sistema de compras rutinario, lo que significa la trans-

portación de grandes volúmenes de estos productos de manera comercial y la posibilidad de que la comunidad de origen mexicano acceda a ellos.¹⁰ Estos mexicanos, integrados de alguna manera a la comunidad norteamericana, sin duda también participan de las festividades norteamericanas, que además están referidas a la comida, como es el caso del *Thanksgiving* y del *Halloween*.¹¹ Pero esos mismos mexicanos que comparten el *fast food*, el *health food* y el *junk food* celebran el Día de Muertos, el Día de las Madres, las fiestas nacionales, las patronales y todo lo que constituya una excusa para estar reunidos y celebrar comiendo con sabores mexicanos.

LOS VECINOS

La cocina en la frontera Norte tiene como matriz la que corresponde a la que practican los vecinos más cercanos de la frontera del lado mexicano, caracterizada como mestiza. Es un lugar común para explicar otras regiones también fronterizas, pero tiene sus especificidades fruto de las vertientes que la nutrieron. Es diversa porque los estados de la República que se encuentran en esta región, que ocupan los 3 mil kilómetros de frontera, abarcan desde la Costa del Pacífico a la del Golfo de México entre zonas desérticas, ganaderas, industriales y mineras; mientras que en el noroeste se encuentran grupos de indígenas pimas, yaquis, mayos, seris, tarahumaras, el noreste se construye con una débil presencia de asentamientos e influencias originales indígenas.¹² En todos estos estados siempre ha habido la conciencia del alejamiento del centro del país y la cercanía con la frontera: la frontera no es una línea divisoria, es un espacio regional múltiple, es la conciencia de estar muy cerca de otros que son diferentes a nosotros. El Norte de México y el Sur de la Unión Americana están vinculados por razones históricas que fracturaron nuestro territorio y que sin embargo no cancelaron procesos de intercambios, de actividades económicas, de lazos de parentesco y vecinales que mantienen las fronteras no sólo ligadas sino fuertemente interdependientes en diversos procesos. Las identidades en estos territorios no se desdibujan, son de mutua influencia, pero también han supuesto cambios que no debemos confundir con los procesos de homogeneización norteamericana que se constatan a nivel mundial o con la ola expansiva de lo que muchos llaman comidas étnicas, referido a un fenómeno que ocurre en todas las grandes ciudades del mundo.

La tortilla de harina de trigo y la carne son quizá los dos alimentos emblemáticos de toda la región.¹³ Una tortilla de harina grande o peque-

contribuye a darle carácter distintivo a la región dentro del ambiente norteamericano[...] el sudoeste se deja definir mejor como una sensibilidad —como un estado mental— al cual contribuye sustancialmente la herencia mexicana de la región”. Citado por David J. Weber, *op.cit.* p.7

¹⁰ Se requiere indagar la función de los comerciantes de algunos mercados de abasto mexicanos, protagonistas importantes en este circuito de comercialización mayorista, así como la participación de otros agentes comerciales.

¹¹ Véase Alfonso Alfaro. *Los espacios del sazón. La sombrita, el antojo y el altar*. Artes de México. Colección Tiempo Detenido. México, 1999.

¹² Entre los grupos nómadas en esta región están los hualahuises, gualaguas, catujanos, iguales, guajolotes, entre otros.

¹³ Véase Ernesto Camou para una explicación de la importancia de la carne asada como un elemento que construye la

sociabilidad norteña en torno a la preparación y consumo de la carne. Dicha tradición se encuentra también en países como Argentina, Uruguay y sur de Brasil, países de gran tradición ganadera. Véase María Eunice Maciel, “Churrasco a gaúcha”, en *Horizontes Antropológicos*. Comida. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Año 1, n.1, Porto Alegre, 1995 y Víctor Ego Ducrot, *Los Sabores de la Patria. Las intrigas de la historia argentina contadas desde la mesa y la cocina*. Editorial Norma, Buenos Aires, 1998.

ña, ancha o delgada pero tortilla de harina al fin. Los norteños, aunque disfrutan de este modo de saborear las tortillas, no apelan al “discurso de la tortilla” para demostrar superioridad. Por el contrario, el norteño ha integrado la tortilla de maíz como una opción para acompañar las comidas. En todo el Norte, la carne se come asada, guisada o en caldillo siendo la carne seca, cecina o machaca (carne seca y molida a piedra) una peculiar modalidad, mientras que el cabrito, en el noreste, se considera un platillo típico. Siguiendo al viejo puchero español, la carne se come bajo diversas formas pero igual se disfruta del pozole, del menudo y la birria, cuyo origen no corresponde en todos los casos a los estados de esta región. Y como existe una fuerte tradición ganadera,¹⁴ se tiene una experiencia acumulada en la elaboración de dulces de leche y quesos (el tipo Chihuahua y el asadero son un ejemplo). Por su parte, el tomate, la cebolla, el ajo, el orégano, el comino, el laurel, así como el epazote, la chaya y la chilaca, u otras variedades de chile, son especies de uso intensivo en las diversas preparaciones.

LOS EMIGRANTES

El tercer grupo corresponde a los emigrantes (legales e ilegales) originarios de otros estados de la República y cuya relación con la frontera está marcada por la búsqueda de trabajo. El desplazamiento de este grupo hacia el Norte, entre muchas otras cosas, ha cumplido un papel reactivador de la memoria alimentaria. Con ellos llevaron sus costumbres y prácticas culinarias y no es exagerado decir que su activación, una vez “del otro lado”, tiene el poder de organizar a la comunidad en torno a símbolos que restituyen la identidad. Al cruzar la frontera el emigrante hace contacto con productos de impacto, aquellos que conocemos como comida rápida o enlatada, de factura norteamericana, y que sirven en lo inmediato como soporte alimenticio. Así, también hay un impacto con los utensilios y aparatos de nueva tecnología que llevarán con ellos al regreso como trofeos del éxito, objetos que simbolizan el nuevo estatus del individuo o la familia en la comunidad. Las costumbres cobran vida una vez que se identifican con las comunidades de pertenencia, cuando se inician los círculos de eventos ceremoniales familiares y comunitarios en donde la comida es la comunión de la identidad. Sin embargo, como se dijo, la relación con los objetos ajenos también contribuye a los cambios en la organización social. En el caso de las costumbres gastronómicas se

¹⁴ Las principales razas son la Angus, Holstein y Hereford. La ganadería es una actividad de importancia económica como lo fue hace cuatro siglos. La cría y preparación de cabrito en la zona de Monterrey tiene sus orígenes en el siglo XVI, cuando Luis Carvajal y de la Cueva guió a un grupo de familias sefarditas, que huían de la Inquisición, al valle de Monterrey. Fue Antonio Leal quien trajera a esas tierras 30 mil cabras que muy rápido se expandieron por la región. Marcela García Machuca. “Relato de una mesa. Perfiles e Historias”. *El Norte*. Monterrey, Nuevo León, 9 de septiembre del 2001, p. 2D.

podría hablar de cambios en la preparación de ciertos alimentos, pero no de cambios en los códigos alimentarios asumidos colectivamente.

Más allá de los emigrantes que cruzan la frontera no se puede soslayar que el Norte mexicano ha sido también territorio de atracción de grupos de población y de desplazamientos importantes en nuestra historia. La Revolución Mexicana provocó que contingentes de tropas se desplazaran por grandes territorios hacia el Sur. En el ferrocarril no sólo se trasladaba el armamento y la tropa, sino los alimentos que se intercambiaban con los de los poblados que se iban tomando. Los procesos industriales suscitados en algunos lugares atrajeron gran cantidad de mano de obra, sin dejar a un lado lo que han significado los corredores de las industrias maquiladoras y, en los últimos años, el Tratado de Libre Comercio, fenómenos que han movilizad o a transportistas y comercializadores intensificando la vida de la frontera. A estos procesos de desplazamientos podemos sumar el de los agentes comerciales y de las campañas políticas que se mueven como verdaderos batallones de pueblo en pueblo entre grandes comilonas, reparto de tamales y de “tortas”. Lo importante es destacar que el proceso migratorio que cruza la frontera y el que se detiene en nuestro territorio norteno ha dado lugar al proceso de fusión de una cocina nacional. Si bien cada región tiene lo suyo, la cocina mexicana ha logrado brincar la microhistoria para constituirse en un verdadero patrimonio de interés nacional. En este sentido la diversa gastronomía nortena se ha visto enriquecida con sabores y aromas de otras regiones y éstos han sido aceptados por una cocina que aunque austera y sin grandes pretensiones se precia de lo suyo y se abre a lo diverso.

En esta perspectiva de riqueza gastronómica parece ridículo invocar la guerra de las hamburguesas para defender el carácter y temperamento de nuestra frontera. No se puede negar que también se han asimilado costumbres que son de franco origen norteamericano, sean las hamburguesas, los *hot dogs*, los *ham and eggs*, pero ello no significa perder nuestras costumbres, (antes bien podríamos decir que son productos que han sido mexicanizados con aguacate, cebolla, tomate, salsas y mucho chile).¹⁵ Los mexicanos tenemos una vocación para intervenir y experimentar en las cosas del comer.¹⁶

El federalismo mexicano nos tiene acostumbrados a pensar la relación centro-periferia como ondas que se van ampliando con epicentro en la capital del país, aunque si fuera por los actuales movimientos y flujos de capital, de mano de obra y de productos diversos, tendríamos que

¹⁵ A inicios de los años veinte, con los Tratados de Bucareli, se inició una ola de influencia norteamericana haciéndose comunes los desayunos de ham and eggs, los cinnamon rolls y los *sandwich*. en hoteles como el Regis o en el Sanborn´s de los azulejos. Mientras que esto era novedad en la capital en el norte era vida cotidiana. Carlos Martínez Assad “La casi olvidada ciudad de los sabores”, en *Estudios del Hombre*, núm. 7, 1998, Universidad de Guadalajara, pp. 199-213.

¹⁶ Este es un rasgo de los recetarios mexicanos. No se repiten las recetas sino que cada cocinera o familia tiene modos precisos de intervención y definición. La cuestión es alejarse, imaginativamente, del platillo original para recrearlo culinariamente, consiguiendo alguna novedad en el paladar.

poner, por razones de geopolítica, el centro en la frontera Norte: tenemos un Sur-que-nos-queda-al-Norte y un Norte que-nos-queda-al-Sur.

Si la gastronomía significara el puro placer de platillos de excelencia en mesas bien servidas, faltaría la reflexión de lo que significa el patrimonio gastronómico. Nuestras costumbres gastronómicas se construyen de las cocinas campesinas, de herencias prehispánicas, de recetas de ranchos y haciendas y de innovaciones promovidas en instituciones virreinales como los conventos, integrando desde los alimentos más simples hasta platillos de gran sofisticación. Pero hay más: la gastronomía mexicana se construye entre dos razones histórico-sociales: por un lado la del alimento básico movido por la escasez y la necesidad y, por el otro, la del alimento como placer, abundante y variado. El corrimiento entre uno y otro punto de esta polaridad depende de las condiciones socioeconómicas de los grupos y sectores. De manera tal que hablar de gastronomía como patrimonio en la frontera Norte significa no olvidar esta bipolaridad y los distintos puntos que forman este *continuum* entre la escasez y la abundancia, camino en el que se van construyendo las costumbres, los patrones alimenticios y la cocina popular (que es el punto de la creación culinaria e irradia las consecuentes invenciones de nuestra cocina).

La gestión patrimonial, si es representativa, garante y responsable de nuestras costumbres, requiere no excluir en su atención tanto a los grupos que se quedan con el alimento básico, como a aquellos que se alimentan en muy diversos espacios bajo condicionamientos sociales populares, dando pie a que las costumbres gastronómicas se construyan en los comedores industriales, en las rutas de los transportistas, en los mercados públicos, en los itinerarios de los emigrantes, en los dormitorios de las ciudades, en los lugares de cruce y en las comunidades de destino.¹⁷ En el extremo de esta serie o conjunto de puntos que establecen un *continuum* encontramos mesas bien servidas, orientadas a la nueva cocina pero que se nutren de las ferias y fiestas populares, de las celebraciones patronales y religiosas y los festejos y recetarios familiares. Indagar, atender y gestionar los diversos momentos o etapas es razón de la defensa y construcción de nuestro patrimonio. Todas las culturas tienen alimentos base y desde allí van ampliando sus repertorios gastronómicos. Es un abanico que se cierra o abre en los procesos de movilidad laboral y social. A decir de Igor de Garine, “los grupos de inmigrantes luchan contra la nostalgia y restauran su equilibrio psicológico consumiendo en comunidad platillos emblemáticos cuyo centro lo constituye el alimento

¹⁷ El tamal es una de las más ricas invenciones de la cultura del maíz. Existen 370 variedades registradas en nuestro país. Lo comen todos en todas las regiones de la República y es la prueba de un alimento de base intervenido, enriquecido con los más diversos ingredientes para ser compartido y saboreado en el sur, en el centro y el norte. El tamal inspiró uno de los trabajos actuales más notables sobre gastronomía mexicana: ¡Vivan los tamales! *La comida y la construcción de la identidad mexicana*, de Jeffrey M. Pilcher. Traducción de Victoria Schussheim. Ediciones de la reina, Ciesas, CONACULTA. Colecc. La falsa tortuga, México, 2001.

¹⁸ Véase Igor de Garine “¿Y el

de base.”¹⁸ En la polaridad planteada una cosa es comer tortilla y chile, otra un plato de pozole y otra más una comida con diversos platillos y opciones. No podemos olvidar que en algunas etapas de nuestra historia nacional hubo no sólo un discurso de la tortilla, desde donde se intentaba demostrar el menor valor del maíz frente al trigo, sino que alimentarse siguiendo los patrones extranjeros de ingesta establecía los contornos de las clases sociales. La comida campesina de origen prehispánico era rechazada por sectores urbanos medios y oligárquicos así como por la nueva burguesía. De manera que, en el presente hablar de que en nuestra cocina está integrado nuestro pasado culinario en un corrimiento de opciones regionales y de platillos campesinos y populares y de la nueva cocina, significa un largo proceso de construcción patrimonial que no termina con los matices clasistas pero que reconoce, al fin, su riqueza diversa de orígenes.

Este Norte, umbral de frontera, línea de fumarolas, de aromas y sabores, por muchos años ha sido una gran mesa donde las identidades grupales de los descendientes, los norteros y los emigrantes, se rozan, refuerzan y también modifican o se acoplan a nuevas situaciones. Los procesos de transculturación ocurren en los grupos humanos y ello se materializa en los procesos sociales, incluyendo los de los patrones o gustos alimentarios.

CONCLUSIONES

1. En la frontera Norte la presencia de tres grupos –vecinos, emigrantes y descendientes– es tan intensa y continua que lo que tenemos, en consecuencia, es una reproducción de cocinas regionales que interactúan dando lugar a una cocina mexicana enriquecida.
2. Lo anterior permite identificar a los grupos que son sujetos y agentes de estos enlazamientos gastronómicos, así como a las comunidades, instituciones, festividades y eventos sobre los que pueden incidir las propuestas de gestión patrimonial que las anima.
3. La cocina nortera tiene un fuerte arraigo y tradición. La vecindad con los Estados Unidos no la ha debilitado en 400 años, toda vez que los mexicano-americanos la comparten. Además, esta región ha visto enriquecida su cocina con el paso de los emigrantes y con ello fortalecido su propio temperamento identitario.
4. Los alimentos base, las cocinas populares y la nueva cocina mexicana

pan de cada día?”, en *Estudios del Hombre. Ensayos sobre alimentación y culinaria*, núm. 7, Universidad de Guadalajara. Departamento de Estudios del Hombre. 1998, pp. 23-29.

- forman parte de una misma tradición culinaria anudada en el uso de productos compartidos, formas de preparación y uso de utensilios.
5. La continuidad en estos patrones alimentarios, hábitos gastronómicos o costumbres en el comer es la razón de la gestión del patrimonio gastronómico mexicano, y su aseguramiento en la frontera Norte debe reforzar los procesos identitarios que integran la tradición y el cambio, la invención y la autenticidad ■

LA COCINA DEL NORTE

■
Sergio Alarcón Marín*

Vasconcelos decía que donde termina la arquitectura comienza la carne. Me pregunto si alguna vez habrá comido armadillo, jaibas, cangrejo moro, langosta, mezquite, agave, pulpa de lechuguilla cocida en hornos de piedra, tunas al natural o como barbacoa, o mezquitamal, y si conoció en realidad la gastronomía nortea.

Para poder hablar realmente de la cocina del Norte de México y, como es obvio, del Sur de los Estados Unidos, es necesario remontarnos en el tiempo para analizar cómo se formaron estas civilizaciones que fueron directas y sencillas pero que hoy gozan de un alto grado de sofisticación, de experimentación, de modernidad, de amplitud de criterios.

Para estudiar las diversas culturas prehispánicas, los antropólogos las han dividido según las características geográficas y el desarrollo económico y social de los distintos grupos. A la región ocupada por pueblos agricultores se le llama Mesoamérica, y abarca desde Centroamérica en el Sur, hasta los ríos Pánuco, Moctezuma, Tula, Lerma-Santiago y Sinaloa en el Norte. La región situada en el septentrión de esta línea divisoria se conoce como Aridoamérica, y sus habitantes fueron casi siempre nómadas y vivieron de la pesca, la caza y la recolección.

Estos habitantes, los chichimecas, de acuerdo con las crónicas más antiguas, fueron los pobladores originarios que llegaron del Norte y realizaron importantes fundaciones en el área central de Mesoamérica. En algún momento, la migración se detuvo e incluso fue rechazada por los pueblos ya establecidos, lo que dio origen a culturas de distinta orientación y aun antagónicas. De acuerdo con esta división, los chichimecas se mantuvieron fuera del área mesoamericana en una extensa zona que se conoció con el nombre de la Gran Chichimeca, al Sur de Aridoamérica.

Comúnmente se piensa que los grupos chichimecas eran incultos, y que no tenían organización por ser nómadas, ya que deambulaban por el centro-occidente del país, con incursiones hasta la región más central, donde asolaban a otros grupos indígenas como los otomíes y los tarascos.

El destino de las naciones depende de la manera como se alimentan.

Anthelme Brillat-Savarin

La cocina de una sociedad es un lenguaje al que ésta traduce inconscientemente su estructura.

Claude Levi-Strauss

Las penas, con pan, son menos.

Dicho popular

* Conductor de radio y televisión, especialista en cultura Tex-Mex.

Genéricamente, “chichimeca” tiene una connotación de bárbaro o salvaje. Sin embargo, los grandes cronistas le dan diferentes acepciones a esta palabra. Alva Ixtlixóchitl menciona que el vocablo significa “águilas”. Para otros, quiere decir “chupadores”, del verbo “chichi”, mamar. Torquemada sostiene que ese nombre se les dio porque chupaban la sangre de los animales que cazaban, acción lógica en el desierto inclemente. También hay quien propone que chichimeca significa “la gente que vive en Chichiman”, siendo este sitio conocido como “el lugar de los perros”. De cualquier manera, la mayoría de las interpretaciones concuerdan en que el término chichimeca designa un estado salvaje, incivil e inferior, culturalmente hablando.

Estas tribus estaban conformadas por unas quince familias, guiadas por un cacique. Como eran grandes guerreros, el cacique era el más valiente de la tribu. Hombres y mujeres acostumbraban pintarse el rostro o todo el cuerpo, pues creían que así iban protegidos. Los tatuajes eran de gran variedad de colores: el rojo de almagre y óxido de hierro, el amarillo, el azul y otros, extraídos de diversas arcillas o de tintes vegetales. Además, estos tatuajes servían a guisa de uniformes en la guerra, ya que sus colores identificaban a los contrincantes. El arco y la flecha eran sus armas de guerra, y sus principales implementos para la cacería. Construían los arcos con la raíz del mezquite, que preferían por fuerte y flexible, y su tamaño iba en proporción de quien habría de usarlos. La cuerda se hacía torciendo fibras de lechuguilla. Las flechas o jaras eran “del largo de media braza del tirador”, hechas de carrizo con puntas de pedernal.

No tenían dioses relacionados con la fertilidad, como las culturas mesoamericanas. Sus deidades eran el Sol y la Luna. Su desarrollo de las artes fue escaso si lo comparamos con el logrado por los pueblos de Mesoamérica. Sin embargo, los chichimecas edificaron templos-fortaleza, como el grandioso Chicomostoc, en Zacatecas, canchas de pelota, complejos habitacionales y comerciales como Casas Grandes, en Chihuahua, que fuera centro continental de comercio. Desarrollaron la pintura rupestre, la cerámica, la cestería, y todo ello, en un medio desfavorable: en una zona árida donde las precipitaciones pluviales son escasas y los cambios de clima son brutales.

La vida trashumante de estos pueblos se debía a la necesidad de obtener alimento. Cazadores y recolectores, únicamente hombres, seguían a las especies animales y recogían en el campo los materiales necesarios

para hacer sus vestidos, sus casas y sus herramientas. Los recolectores iban de comarca en comarca según las épocas de maduración de frutos y semillas silvestres. Año con año realizaban el mismo recorrido, que interrumpían si eran hostigados por otras tribus, para retornar, finalmente, a su lugar de origen. La base de la alimentación vegetal era el mezquite, las tunas, los agaves y las palmas. Cuando no contaban con frutos, consumían mezcale, un alimento que hacían con la pulpa de la lechuguilla, que cocían en hornos de piedra. Consumían la tuna del nopal, al natural o cocida, también en horno, así como su jugo y sus flores. Comían las vainas maduras del mezquite. Si estaban secas, las molían y cernían para hacer una harina que transportaban las mujeres en sacos tejidos con fibras o en hojas de nopal huecas. Con esta harina preparaban el mezquitamal, alimento muy nutritivo. Hacían pan en forma de roscas el cual duraba hasta un año sin descomponerse. Empleaban la sal y, cuando les faltaba, la sustituían con la ceniza de una hierba parecida al romerillo. El agua era acarreada por las mujeres en nopales huecos y en guajes. Los animales que los hombres cazaban eran generalmente venados y conejos. También atrapaban culebras, víboras, ratones, lagartijas e iguanas. Las mujeres eran las encargadas de recoger las presas muertas.

Al sobrevenir la mal llamada “Conquista”, y al no conseguir exterminarlos totalmente, los españoles introdujeron a la región dos factores muy importantes: por un lado, vacas, puercos y gallinas; y por el otro, grandes grupos de indígenas tlaxcaltecas enseñaron a los chichimecas “las costumbres del buen indígena”, costumbres que incluyeron su gastronomía propia. A su vez, llegaron migraciones de judíos sefarditas, expulsados de España, y que aportaron uno de los emblemas de la región: el cabrito. Con el paso del tiempo, todos estos pobladores conformaron una sola sociedad y nació la cocina norteña.

Esta fusión extraordinaria se manifiesta hoy en un florecimiento gastronómico riquísimo. Este territorio, una vez yermo y limitado, es ahora cuna de una enorme cantidad de recetas y platillos, que van desde las universales tortillas de harina, y la deliciosa carne a la tampiqueña, de presencia nacional, hasta los ancestrales platillos locales como la cachorra o iguana, los quiotes o flor de la palmilla y el atole de bellota. En el apéndice de esta ponencia se incluye una pequeña muestra culinaria de la región: diez recetas representativas de los estados del Norte.

Además de extensos recetarios, también hay literatos que nos hablan de estas cosas. Entre los cantores de la gastronomía norteña está el amení-

*El descubrimiento
de un nuevo platillo
hace más por la felicidad
humana,
que el descubrimiento
de una nueva estrella.*
Anthelme Brillat Savarin

*Pascualito,
muy querido,
Mi santo
Pascual Bailón,
Yo te ofrezco
este guisito,
Y tu pones la sazón.*
Oración popular
de las cocineras

simo José Fuentes Mares, chihuahuense, que entre risas y sabrosos comentarios, rinde sentido homenaje a las viandas que encantaron su vida y deleitaron su paladar de goloso gourmet. Pero la cita más excelsa, es la bellísima cuarteta del zacatecano Ramón López Velarde, que en su poema más conocido celebra las delicias de su tierra: *Cuando nacemos nos regalamos notas, después un paraíso de compotas, y luego, te regalamos toda entera suave patria, alacena y pajarera.*

APÉNDICE / RECETARIO

Tamales de atún
Baja California

1/2 kg de masa para tamales
1/4 kg de manteca
3 chiles pasilla
2 dientes de ajo
1/2 cucharadita de polvos de hornear
1 lata de atún
1 jitomate grande, pelado y picado
1 chile verde picado
1/2 cebolla picada
orégano en polvo
sal y pimienta
hojas secas de maíz

Ponga a remojar las hojas de maíz en un recipiente con agua. Prepare una vaporera para tamales. Ponga a cocer los chiles pasilla y los ajos con un poco de agua, hasta que estén suaves. Muélos en la licuadora con un poco del agua del cocimiento y con el orégano, sal y pimienta al gusto. Bata la masa con la manteca, los polvos de hornear y los chiles pasilla licuados hasta que la mezcla quede suave y homogénea. Agregue a la masa el atún desmenuzado, el jitomate, el chile verde y la cebolla. Mezcle perfectamente. Ecurra las hojas de maíz. Ponga una porción de masa en el centro de cada hoja de maíz, envuelva la masa doblando los dos extremos. Doble la punta de la hoja hacia arriba. Acomode los tamales en forma vertical dentro de la vaporera, siempre con el ápice de la hoja de maíz hacia arriba. Tape muy bien la vaporera y cueza los tamales

Nota del autor: todas las recetas fueron tomadas de *Las recetas de la abuela: Platillos tradicionales mexicanos*, 1996, Reader's Digest, México. Las recetas marcadas con asterisco (*) son cortesía de Sergio Alarcón Marín.

por cincuenta minutos. Vigile que la vaporera tenga siempre agua. Sirva inmediatamente.

Almejas al chile verde

Baja California Sur

4 docenas de almejas grandes
10 tomates verdes picados
2 cucharadas de cebolla picada
1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
1 cucharada de cilantro picado
1 cucharada de perejil picado
2 dientes de ajo picados
el jugo de un limón
chile serrano picado
sal y pimienta

Lave las conchas de las almejas con escobeta para quitarles totalmente la tierra. Cueza las almejas en un litro de agua con el limón. Una vez que hayan abierto, retírelas del fuego, escúrralas y reserve el agua en que se cocieron. Lave los tomates, séquelos, y áselos ligeramente. Cuando estén tibios, píquelos. En una sartén grande fría los tomates con la cebolla, el cilantro, el perejil, el ajo y el chile. Sazone con sal y pimienta. Agregue las almejas en su concha con un poco del caldo en el que se cocieron. Sazone con el consomé en polvo. Deje hervir tres minutos. Sirva en tazones o cazuelitas de barro.

Coyotas del pueblo

Sonora

1 kg de harina
2 cucharadas de levadura seca en polvo
6 panes de piloncillo
1/2 kg de manteca vegetal
levadura
mantequilla
1 cucharadita de sal

En un cazo con 2 tazas de agua disuelva a fuego lento dos panes de piloncillo. En un recipiente pequeño y hondo vierta 1/2 taza de agua tibia y espolvoree la levadura. Cierna la harina, agregue la manteca y la sal y mezcle bien. Agregue la levadura diluida, amase un poco y agregue el piloncillo disuelto, amase hasta obtener una masa tersa que no se pegue a los dedos; añada agua tibia si es necesario. Forme una bola con la masa, póngala en un recipiente hondo, tápela con un trapo de cocina y déjela reposar media hora. Divida la masa en bolitas, considerando que para cada coyota necesitará dos. Machaque el piloncillo restante hasta desmenuzarlo y agregue un poco de harina para poder manejarlo. Extienda dos bolitas de masa con el rodillo y forme tortillas delgadas. Ponga un poco de piloncillo machacado sobre una de las tortillas, cubra con la otra, una las orillas con un poco de agua, y presione con un tenedor. Continúe hasta terminar con todas las bolitas. Precaliente el horno a 160°C y engrase con mantequilla dos o tres charolas para horno. Pinche el centro de las coyotas con los dientes de un tenedor para que salga el vapor, y colóquelas en las charolas para hornear. Hornéelas hasta que estén bien cocidas y ligeramente doradas. Sírvalas tibias.

Chilorio
Sinaloa

3/4 kg de carne de cerdo cortada en trocitos
1 taza de agua
1 cucharada de sal
2 chiles pasilla medianos
1/2 cucharadita de orégano
1/8 de cucharadita de semillas de cilantro
1/8 de cucharadita de cominos
3 dientes de ajo
150 g de manteca.

En una cacerola con agua ponga a cocer los trocitos de carne, los ajos y la sal. Retire periódicamente la espuma que se forme y deje cocer la carne hasta que el agua se haya consumido, moviendo de vez en cuando para evitar que la carne se pegue o se queme. Retire del fuego. Desvene los chiles y póngalos a cocer con las especias con 1/2 taza de agua. Déje-

los enfriar y lícuelos con el agua en que se cocieron. Ponga la manteca en la cacerola de la carne y fría la carne con cuidado. Añada los chiles licuados y siga cocinando hasta que la salsa haya espesado. Rectifique la sazón y sirva.

Empanadas de Santa Rita
Chihuahua

(Para la masa)

- 4 tazas de harina
- 2 cucharadas de manteca
- 1 cucharadita de tequesquite

(Para el relleno)

- 1/2 kg de carne de res molida
- 2 papas cocidas y cortadas en cubitos
- 100 g de chícharos cocidos
- 1/4 de cebolla picada
- 100 g de pasitas
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 1/2 cucharadita de clavos de olor molidos
- 1 copa de vino tinto
- manteca
- azúcar
- sal y pimienta

Disuelva el tequesquite en dos tazas de agua. Ponga la harina con la manteca y el agua de tequesquite y amase hasta conseguir una masa que no se pegue a los dedos. En una sartén grande ponga manteca y la carne a freír a fuego alto con la cebolla, las papas, los chícharos y las pasitas. Rectifique la sazón y agregue la canela, el clavo, la sal, la pimienta y el vino tinto. Cocine a fuego medio hasta que la carne se cueza bien. Apártela y deje que se enfríe. Con el rodillo enharinado extienda la masa, corte círculos de doce centímetros de diámetro, ponga un poco de relleno en el centro y forme las empanadas. Déjelas orear por dos horas. Fría las empanadas en manteca suficiente a fuego alto. Voltéelas, fríalas del otro lado, sáquelas, escúrralas sobre papel y espolvoréelas con azúcar.

Cabrito enchilado

Coahuila

1 cabrito de unos 2 kg
6 chiles anchos
3 dientes de ajo
2 jitomates
1 cebolla mediana
vinagre, aceite, sal y pimienta

Lave muy bien el cabrito, sáquele las vísceras, límpielo y córtelo en trozos. Frote los trozos con vinagre, sal y pimienta. Póngalos en un recipiente de barro y déjelos reposar dos horas. En un comal ase los chiles, desvénelos, y póngalos a remojar en un poco de agua. Lícuelos con los ajos, los jitomates, la cebolla y cuatro cucharadas de aceite. Cuele esta salsa. Unte la carne con esta salsa. Coloque los trozos en un recipiente para horno. Hornée 180°C durante dos horas o hasta que la carne esté suave.

Capirotada

Durango

4 bolillos o panes de sal, de preferencia secos, cortados en rebanadas
1/2 kg de piloncillo
1/2 taza de pasitas
1/2 taza de cacahuates
1 rajita de canela
1 taza de queso añejo (queso blanco) desmenuzado
100 g de nueces picadas y aceite

En una olla con 1/2 litro de agua ponga a hervir el piloncillo con la canela, a fuego lento. Mientras tanto, en una sartén con aceite fría a fuego alto las rebanadas de pan. Cuando estén doradas sáquelas y póngalas sobre servilletas de papel para que suelten el exceso de grasa. Encienda el horno a 150°C. En una cazuela de barro ponga sucesivamente rebanadas de pan, pasitas, cacahuates, y cubra todo con el queso. Vierta la miel de piloncillo, cuidando que caiga sobre todas las rebanadas de pan. Meta la cazuela en el horno durante diez minutos. Sáquela del horno. Sirva la capirota fría.

Figadete
Zacatecas

- 1/4 kg de chicharrón de puerco con poca grasa
- 1 cebolla picada
- 3 chiles serranos encurtidos en vinagre y picados
vinagre
- 1/4 de taza de aceite de oliva
- 1 pizca de orégano, sal y pimienta

Pique el chicharrón lo más finamente posible. Añádale poco a poco la cebolla y los chiles y revuélvalos cuidadosamente. Vierta sobre el chicharrón el aceite de oliva y vinagre al gusto. Añada sal y pimienta y revuelva con cuidado. Deje reposar la mezcla durante una hora para que se sazone bien y sirva.

Glorias*
Nuevo León

- 4 tazas de leche
- 2 1/2 tazas de azúcar
- 3 cucharadas de esencia de vainilla
- 3 cucharadas de miel de maíz
- 1 taza de nuez picada
- 1 cucharadita de bicarbonato

Se colocan todos los ingredientes, menos el bicarbonato y la nuez, en un cazo de cobre. Al primer hervor se añade el bicarbonato, se reduce el fuego y se deja hervir sin dejar de mover, hasta que espese la mezcla y se pueda ver muy bien el fondo del cazo. Se retira del fuego y se deja enfriar hasta que se pueda tocar la mezcla sin quemarse. Con las manos enharinadas se toman pequeñas porciones de la mezcla y se van haciendo bolitas de tamaño mediano, para envolverlas en papel de celofán rojo.

Pastel de jaiba
Tamaulipas

- 1/2 kg de pulpa de jaiba bien limpia

300 g de jitomates asados y sin piel
1 cebolla picada
2 dientes de ajo picados
3 ramitas de perejil picadas
1 chile verde picado
1/2 kg de harina
3 cucharaditas de polvos de hornear
1 barra de mantequilla suavizada
4 huevos
1 cucharada de azúcar
leche
aceite
mantequilla para engrasar
sal

Muela los jitomates con la cebolla, los ajos y el chile y un poco de agua; cuele esta salsa. En una sartén, con un poco de aceite, fría la salsa a fuego medio, agregue el perejil, la pulpa de jaiba y siga cocinando a fuego medio hasta que el guiso se reseque un poco. Cierna la harina con los polvos de hornear, los tres huevos, la mantequilla, el azúcar y una cucharadita de sal. Incorpore suavemente todos los ingredientes y añada poco a poco la leche hasta hacer una pasta suave. Divida la pasta en dos partes, una más grande que la otra, y extienda ambas con el rodillo, en forma redonda o cuadrada, según sea el molde refractario que vaya a usar. Precaliente el horno a 180°C. Engrase con mantequilla el molde y cubra el fondo y las paredes con la porción de masa de mayor tamaño. Vierta el guiso de jaiba y cúbralo con la otra parte de la masa. Selle las orillas con un tenedor. Barnícelo con huevo cortado. Horneé el pastel de jaiba hasta que la masa esté cocida y dorada.

Tortillas de harina*
De todo el norte

500 g de harina de trigo
1/3 de cucharada de sal
1 cucharadita de polvo de hornear (levadura)
150 g de manteca de cerdo o vegetal
1 taza de agua caliente

Se mezcla la harina con la sal y el polvo de hornear. Se pone la harina y en el centro se coloca la manteca y se mezcla con el agua, que se agrega poco a poco, hasta lograr una consistencia con la que se pueda formar una bola blanda. Se hacen bolitas del tamaño deseado y se extienden con el palote del grueso deseado, sobre una mesa enharinada, dándoles forma de tortilla. Se cuecen en el comal caliente (puede servir una sartén) ■

LA COCINA REGIONAL DE CHIHUAHUA

■
Marcela Frías Neve* / Jesús Vargas Valdez**

Durante mucho tiempo predominó la creencia de que Chihuahua no poseía una amplia cocina regional. A ello contribuyeron mucho los autores de libros dedicados a enlistar los platillos de todos los estados de la República, en los cuales, por regla general, sólo se incluían unas cuantas recetas correspondientes a Chihuahua que no eran representativas de nuestra cocina.

Pero seguramente lo que más contribuyó a difundir la idea de que en el estado de Chihuahua no contábamos con una cocina propia fue el descuido de sus habitantes, quienes muy poco se preocuparon por recopilar y sistematizar las expresiones y manifestaciones de esta parte de su cultura regional. Mientras que en otras entidades, como Puebla y Michoacán, desde el siglo XIX se publicaron voluminosos recetarios de su cocina y se realizaron posteriormente importantes investigaciones, en el caso de Chihuahua casi no se ha hecho nada al respecto.

En general, podemos reconocer que en lo referente a la investigación y recuperación de la cultura regional nos encontramos muy atrasados respecto a estados como Jalisco, Michoacán, Veracruz, Puebla, Guerrero, Oaxaca, etc., en los cuales existe una extensa bibliografía referente a aspectos de cultura regional. En Chihuahua poco se ha investigado y no se ha escrito casi nada. Además, es necesario señalar que hubo una época en la que los afanes culturales promovieron e impusieron una homogeneización que dejó funestos resultados, pues inhibió el encuentro de la provincia con sus propios rasgos culturales. Especialmente durante los años cuarentas y cincuentas se puede encontrar tal intención centralista, la cual se expresó de manera contundente a través del cine mexicano, la literatura y los textos de cultura e historia patria. De estos afanes provino la exaltación, por ejemplo, del charro mexicano, del macho cantador y sus mariachis, de la china y el mole poblano.

Lo anterior permite comprender por qué hasta ahora se ha dado por hecho que nuestra cocina es muy pobre o inexistente, y tanto fuera como dentro del estado prevalece la creencia de que lo mejor que los

* Profesora de Biología.

** Investigador de la
Unidad de Estudios Históricos
de la Universidad Autónoma de
Ciudad Juárez.

chihuahuenses podemos ofrecer a nuestros invitados es un buen “corte de carne de res”. Igualmente se puede comprender también por qué los elementos característicos de nuestra cultura regional son poco conocidos, incluso por los propios chihuahuenses.

En la actualidad puede afirmarse enfáticamente que el estado de Chihuahua posee una rica cocina tradicional, que se deriva de la cocina mestiza y de las condiciones sociales y naturales del estado. Esta propuesta se sustenta, de forma muy general, en la presente ponencia y de manera más pormenorizada en la investigación que emprendimos la profesora Marcela Frías Neve y Jesús Vargas, hace aproximadamente quince años, y de cuyos resultados el más importante es el libro que con el título *La cocina regional de Chihuahua* se publicó por primera ocasión hace más de diez años y que a la fecha lleva ya varias ediciones.

LA COCINA AZTECA

La cocina mexicana es famosa internacionalmente por la variedad de platillos y lo sofisticado y raro de algunos de ellos. No obstante la gran influencia que dejó la colonización española, en algunas regiones del país predominan los componentes indígenas, cuyos antecedentes remotos los encontramos en la cocina azteca, de cuyas principales características quedó registro en algunas de las obras clásicas que escribieron los misioneros franciscanos. Una de las fuentes para conocer esta cocina es la *Historia general de las cosas de la Nueva España*, obra escrita por Bernardino de Sahagún durante la década de 1570. En esta obra, saturada de apreciaciones exageradas del autor, como es el caso de la supuesta afición por comer carne humana, se encuentra una lista de los principales platillos que acostumbraban los aztecas; de acuerdo con ello se puede afirmar que la cocina mexicana tiene su raíz principal en la cocina azteca, y se puede sugerir que los platillos más representativos de la cocina actual ya se conocían antes de la llegada de los españoles.

En el capítulo titulado “De las comidas que usaban los señores”, el cronista describe las tortillas que comían los aztecas, y aunque la variedad es muy grande, en esta descripción se encuentran las mismas tortillas que consume el pueblo de México actualmente. El maíz está presente en buena parte de las listas de platillos, donde también se describe una gran variedad de tamales rellenos de frijoles, de chile o de aves asadas (gallinas, codornices, etc.) combinadas de diferentes mane-

ras. Algunos tamales se usaban para acompañar otros platillos, a manera de pan, pero la variedad en los rellenos era muy grande, de manera que podían ser el plato fuerte de una comida. Junto con los tamales, dice Sahagún, “comían también muchas maneras de potajes”, o sea, atoles a base de maíz, algunos de éstos que combinaban con chile y denominaban “chilmule”, costumbre que persiste y que tiene mucho arraigo popular.

También se describe la elaboración de “cazuelas” o guisados a base de chile combinado con carne de pescado, langostas, gusanos de maguey, ranas y hormigas voladoras. Entre las “cazuelas” o guisados se elaboraban diversas formas de mole, pipián y lo que ahora conocemos como asado. En la parte de las frutas aparecen las preparaciones a base de “zapotets”, ciruelas, “camotli” (camotes), “ohuácatl” (aguacate) y muchas otras frutas que se “dexan de decir”.

Otro de los libros en el que se proporciona bastante información sobre los productos básicos de la cocina prehispánica y los grandes mercados en que se podían encontrar estos productos es en las *Cartas de Relación* de Hernán Cortés.

LA COCINA MESTIZA NACIONAL

La presencia de los españoles determinó el uso de la carne de res y otros alimentos que eran desconocidos en México. Con estos productos y con los que ya conocían los aztecas se diversificó la cocina mexicana y en cada región adquirieron preferencia algunos componentes y algunos platillos. No obstante que durante los primeros años de la colonización se impusieron normas jurídicas, reglamentos y costumbres que alcanzaban a permear todos los espacios del territorio y de las poblaciones colonizadas, después de un largo proceso se fueron formando regiones culturales y esta regionalización se manifiesta claramente en el caso de la cocina.

Desde los primeros años de la colonización se inició la construcción de nuevos caminos para comunicar las fundaciones españolas. A mediados de la década de 1530 se estableció el tránsito entre Veracruz y la capital de la Nueva España; años después, en 1546, con el descubrimiento de la plata en Zacatecas, nació esta ciudad que se puede considerar como el segundo polo de ocupación del territorio novohispano, desde aquí se gestó, en unas cuantas décadas, el Camino Real que comunicó a la capital de la Nueva España con Santa Fe.

Para la historia de la cultura del norte de México es determinante el Camino Real y en la formación de éste fue determinante el descubrimiento de las minas de Zacatecas, porque a partir de aquí se extendieron las rutas de comunicación hacia las dos regiones más septentrionales de la Nueva España: la ruta Saltillo-Texas y la ruta Durango-Santa Bárbara.

En el año 1563 tuvo lugar la fundación de Durango. Cuatro años después se descubrieron las minas de Santa Bárbara y a partir de ahí se emprendieron nuevas expediciones a las tierras de Nuevo México, pues al gobierno español no sólo le interesaba la riqueza minera, sino también conocer y controlar todos los territorios del nuevo reino.

El Camino Real se convirtió en el medio de comunicación y expansión cultural más importante durante la época colonial. Desde la capital de la Nueva España llegaban a Zacatecas mineros, comerciantes, misioneros, militares y aventureros que luego partían hacia las poblaciones de tierra adentro. El origen de muchas familias chihuahuenses se localiza en Zacatecas, por ello Zacatecas puede ser considerada como el lugar donde se origina “la cultura madre del norte”.

Como resultado de lo antes expuesto, nuestra consideración es que los chihuahuenses formamos parte de una región cultural que geográficamente comprende Zacatecas, Durango, Chihuahua y parte de Nuevo México, poblaciones que desde su origen quedaron enlazadas por el antiguo Camino Real, que fue la ruta de transporte y casi el único para el intercambio comercial y cultural que se conoció a lo largo de todo el periodo colonial. Hubo otras conexiones con Sonora, Coahuila y Nuevo León, pero la comunicación constante se dio principalmente entre las entidades mencionadas. Actualmente se pueden identificar muchos rasgos que confirman esta identidad regional. Simultáneamente con este proceso de movilización e intercambio social, se debe considerar la otra variable en la formación cultural de las sociedades norteamericanas, es decir, las condiciones físicas del espacio geográfico, de tal manera que entre las condiciones del clima, el suelo y las características de los grupos sociales que habitaban estos territorios, se definieron los rasgos que ahora nos permiten hablar de un mestizaje y una cultura regional.

EL ESPACIO GEOGRÁFICO Y SUS HABITANTES

Como ya se ha mencionado, el mestizaje en México fue resultado de la interrelación española e indígena, pero en algunas regiones también fue

muy importante lo que se ha dado en identificar como la tercera raíz, es decir, la raíz negra: fue el caso de algunos pueblos antiguos de la Nueva Vizcaya, a donde fueron trasladados de manera intermitente cientos de esclavos africanos para el trabajo de las minas. Por esta razón, a la hora de realizar a profundidad una investigación de cultura regional no se puede omitir o pasar por alto esta influencia.

La población indígena de los territorios comprendidos en Mesoamérica fue mucho mayor que en Aridoamérica; el desarrollo agrícola, así como el nivel de conocimientos que habían alcanzado los pueblos del centro y del sur era muy superior al de los habitantes del septentrión y de esto se derivaron algunas de las grandes diferencias culturales.

El territorio de lo que fue la Nueva Vizcaya (Chihuahua y Durango) es un espacio en el que predomina la montaña y la estepa, es decir, un territorio áspero, con clima contrastado entre frío y calor, donde la práctica de la agricultura llegó tardíamente y fue una actividad restringida a zonas muy reducidas, donde abundaba el agua de los ríos. A diferencia de lo que sucedió en los pueblos indígenas de Mesoamérica, en el caso de Chihuahua el desarrollo de la agricultura fue muy incipiente y, como consecuencia, los elementos de la cocina de estos pueblos eran reducidos y escasos. Muchos de los habitantes de este territorio combinaron la agricultura, la cacería, la pesca y la recolección de frutos, de raíces y de semillas. La gran constante, a lo largo de la historia de estos territorios, fue el despoblamiento. Desde antes de la colonización, y también después. Durante los siguientes tres siglos, la característica principal de los territorios de Chihuahua y Nuevo México fue el despoblamiento. Debido a ello los principales acontecimientos del siglo XIX en esta región estuvieron muy influidos por esta constante, misma que dejó su impronta también en el caso de la cocina.

Por otra parte, a través de las escasas crónicas de la colonización sabemos que desde antes de la llegada de los españoles se conoció el cultivo del maíz y de la calabaza, pero las regiones que conocían y practicaban la agricultura estaban muy localizadas en el inmenso espacio geográfico por eso tenía mucha importancia la caza y la recolección de frutos y semillas. Como productos silvestres tuvieron mucha importancia el nopal, así como el sotol y el maguey, productos que se consumían como alimento, pero también para producir bebidas embriagantes, resultado de un simple proceso de fermentación a la cual se les sometía después de que se tatemaban la piña del maguey y el centro de los sotoles. Entre las

semillas tuvieron un uso muy extendido la vaina del mezquite, las bellotas y los piñones, productos que todavía en la actualidad se consumen en grandes cantidades, especialmente en los pueblos rurales de la sierra y de las llanuras. También conocieron los antiguos pobladores el uso de un buen número de raíces y cortezas de árboles, las cuales empleaban directamente para la alimentación o como medicamentos; todavía en la actualidad los rarámuris, los uarojios y los tepehuanes utilizan varias raíces de plantas silvestres para su alimentación y curación.

LA COCINA REGIONAL DE CHIHUAHUA

Los colonos que ocuparon los territorios de Chihuahua se encontraron con grandes espacios desocupados a donde llegaban a establecerse como mineros, soldados, o vaqueros, oficios en los cuales resultaba muy difícil contar con la compañía de sus mujeres. Puede deducirse que la cocina mestiza de Chihuahua se sustentó originalmente en el conocimiento culinario de los hombres rudos que se atrevieron a llegar a estos territorios; así, durante muchos años los mineros, los arrieros y los vaqueros se las tuvieron “que arreglar” sin la sabiduría y sin la experiencia de las mujeres.

El ciclo agrícola en todo el territorio de Chihuahua es de tiempo reducido, y de esta condición se deriva la segunda característica determinante en la cocina chihuahuense: la necesidad de aprovechar los cortos períodos de cosecha para preservar y almacenar alimentos. Desde tiempos remotos el chihuahuense aprendió a deshidratar, a secar los granos, los vegetales, las frutas e incluso las carnes. En este proceso, además de que se garantizaba la existencia de alimentos para la temporada de frío o para enfrentar los largos períodos de sequía, también se obtenía una variación en el sabor. No se compara el sabor del grano fresco del maíz con el sabor que adquiere al convertirse en lo que en esta zona se denomina “chacales”; tampoco sabe igual el chile verde o chilaca fresca, que el chile pasado, o que la gran variedad de chile deshidratado, que constituye la materia prima principal en la elaboración de los guisados que se conocen como asado (chile pasilla, ancho, colorado, de la tierra, colorín, chile de árbol, etc.). Lo mismo se puede decir de la calabaza, chícharos, ejotes, lentejas, habas o frutas tales como manzana, durazno, membrillo, etc. Los chihuahuenses mestizos aprendieron a deshidratar todo lo que cultivaban en sus tierras.

Probablemente desde los tiempos en que las llanuras de Chihuahua eran recorridas por los grandes rebaños de búfalos, el “indio vaquero”, el indio cazador que vivía integrado a los rebaños, a las “vacas peludas”, aprendió a deshidratar y a secar la carne cortándola en delgadas “cecinas”. No existe información documental que compruebe esta hipótesis; sin embargo, la práctica de deshidratar la carne se convirtió en una de las tradiciones de mayor arraigo entre los pobladores mestizos de la llanura y la sierra chihuahuense. Así, estos productos se fue conformando poco a poco una forma específica de cocinar y de sazonar los platillos que son típicos de nuestra región y que regularmente se combinan con otro producto que también se procesa para deshidratarlo y compactarlo, es decir el queso ranchero, que se elabora con leche de vaca o de chiva.

Nosotros afirmamos que el queso conocido en nuestra tierra como “queso ranchero” es el verdadero queso Chihuahua y no el que elaboran los menonitas y que ha hecho famosa en todo el país esa denominación. La característica principal del queso ranchero es que se elabora de la manera más rudimentaria y con leche entera (mejor conocida en Chihuahua como “leche bronca”). La clave en la elaboración de este queso es la separación total del suero por medio del “cuajo” y luego la compactación de los elementos sólidos de la leche con el uso de prensa; en la mayoría de los ranchos y en la sierra no se dispone de prensas y lo que utiliza la gente son grandes piedras que se ponen encima del molde para exprimir al máximo el suero. Como dato curioso mencionaremos que para elaborar un queso ranchero de un kilo se requieren de diez a quince litros de leche pura no bautizada. Los quesos rancheros pueden durar muchos meses y con el tiempo se va concentrando el fuerte sabor que los caracteriza. A final de cuentas el queso ranchero es un queso deshidratado al máximo posible y esa es una de sus principales características.

Los guisados de alimentos frescos también están determinados por lo que se puede cosechar en este suelo y con este clima: alimentos sencillos como la papa, el frijol, la calabaza, las habas, el garbanzo, el trigo, el maíz, diversas variedades de chile y hortalizas, algunas de las cuales se combinan con la carne de res para elaborar platillos como el cocido, los caldillos, el picadillo, el asado, la fabada, etcétera.

El uso generalizado del tirgo fue determinado por las condiciones naturales. Las tierras de Chihuahua son muy adecuadas para este cultivo y desde el establecimiento de las primeras misiones se popularizó el pan

de trigo. Todavía se pueden encontrar en las poblaciones rurales los típicos cocedores de barro en los cuales se elabora desde hace siglos el pan casero. Junto con el pan, los chihuahuenses desarrollaron también la cultura de la tortilla de harina, que es otro de los elementos fundamentales de nuestra cocina regional.

Con todo lo dicho, queda claro que la cocina regional de Chihuahua es una cocina sencilla y sobria, en la cual no hay muchos platillos sofisticados. Con todas la gama de sabores que resultan del proceso de deshidratación solamente se puede encontrar en un rico plato de chile pasado o en los típicos chacaes. Respecto al chile pasado, es interesante señalar que México es famoso en el mundo por su gran variedad de chiles; para quienes conocen el grandioso mercado de La Merced, y sus puestos con todas las variedades de chile, resultará inconcebible que no se conozca en aquellos lugares la existencia del chile pasado.

El proceso para elaborar chile pasado es un descubrimiento que nació de la necesidad y que solamente se desarrolló entre los pobladores de la legendaria Nueva Vizcaya (Chihuahua y Durango). Se puede afirmar que este producto es la base de los platillos más representativos de la cocina regional de Chihuahua. El chile pasado se consume como guisado pero además se combina con todo tipo de productos, desde los mariscos hasta el filete de res, de tal manera que el número de recetas que pueden derivarse del uso del chile pasado es infinito y en todos los casos aportará su raro y exquisito sabor.

Es necesario insistir en que la cocina regional de Chihuahua no es exclusiva, tiene mucha relación con toda la cocina del Norte, y muy especialmente con una región cultural que conforman los estados de Zacatecas, Durango y parte de Nuevo México.

APÉNDICE / RECETAS TÍPICAS DE CHIHUAHUA

Chile pasado

El chile pasado, al igual que la fruta y las verduras deshidratadas –orejones y ruedas–, la carne seca, el queso ranchero y las conservas forman parte de una cultura muy arraigada en Chihuahua, como resultado de las condiciones climáticas de nuestro Estado. Desde hace mucho tiempo, la gente de la sierra y de la llanura aprovecha las cortas temporadas en que se cosechan estos productos para deshidratarlos, o bien, esterilizarlos y conservarlos en líquido.

Actualmente la variedad de chile que más se consume en Chihuahua es el llamado chilaca o california, pero no es el más apropiado para ser pasado porque tiene poco cuerpo y poco tejido carnoso. El que más se utiliza es el chile poblano, o una variedad de éste conocido simplemente como chile verde.

Muchas veces, las actividades culinarias en Chihuahua son motivo de reunión familiar o de actividad colectiva, como es el caso de la elaboración de la cajeta de membrillo en los meses de septiembre y octubre, o cuando se pasa el chile, que se empieza a cosechar desde el mes de julio.

Para preparar el chile pasado participan regularmente varios miembros de la familia y se procede de la siguiente manera: el chile se tuesta sobre fuego lento, la cantidad que cada quien se proponga (considerando que por cada kilo de chile fresco saldrán aproximadamente de cien a doscientos gramos de chile pasado). Conforme se va tostado, con mucho cuidado para que no se quemé, se envuelve en un trapo o en una bolsa de plástico y se deja ahí un buen rato para que los chiles “suden” y se enfríen, ya que de esa forma es más fácil pelarlos. Al quitar la cutícula o piel de cada uno de los chiles, hay que tener mucho cuidado de no quitar el “tallito”.

Se extienden unos lazos en un lugar bajo techo y ventilado o, si se está al cuidado constante, bajo el sol. Se amarra con un hilo cada chile y se dejan colgados hasta que se deshidratan totalmente; para guardarlos, una vez que están totalmente secos, se escoge un lugar que no sea húmedo y se colocan en un costal en bolsa de papel. Si los chiles no están bien secos se corre el riesgo de que se produzca moho (hongos), y de no estar bien protegidos también pueden apolillarse. Posteriormente, cada vez que se quiera preparar algún guisado se saca una medida y se procede a hidratar el chile de la manera que se describirá en la receta que se incluye.

Una forma más práctica para deshidratar los chiles consiste en extenderlos sobre una tela de alambre para gallinero, que se coloca más o menos a medio metro por encima de la superficie de la tierra. De esta manera se evita el trabajo de colgar uno por uno cada chile. El tamaño de cada tela de gallinero es de unos tres metros cuadrados y se pueden habilitar varias “camas”, según la cantidad de chile que se va a pasar.

En la actualidad hay muchas familias de campesinos que en cada temporada se dedican a “pasar chile” en grandes cantidades, para vender, y cada vez se ha generalizado más el uso de “camas” de malla para

extenderlo, pero además se ha inventado un asador que consiste en un cilindro de aproximadamente 30 centímetros de largo y 50 centímetros de diámetro; en el interior de este cilindro se depositan varios kilos de chile y durante varios minutos el cilindro gira sobre unos quemadores de gas, tostándose (asándose) de esta manera grandes cantidades durante un turno de trabajo. El cilindro es de lámina perforada en toda la superficie para que pase el calor hacia el interior.

Uno de los guisados típicos de chile pasado es el que se elabora con carne de res o de puerco. La siguiente es una de tantas recetas.

Ingredientes

100 g o mas de chile pasado (considera que rinde mucho)
carne de res o de puerco al gusto
aceite o manteca para freír
cebolla picada
ajo picado

Manera de hacerse

En un recipiente amplio se pone agua a calentar, ya que está bien caliente se ponen a remojar los chiles; una vez ablandados se limpian, quitando las semillas o los tallitos. Se guarda el agua que se usó para remojar el chile porque se va a utilizar después.

En una cazuela o en una sartén se fríe la carne en pedacitos (de res o de puerco). Ya frita se agrega la cebolla y el ajo y se fríe muy bien, luego se agrega el chile pasado, picado o en rajas, y el agua en que se remojó, según lo caldoso que se desee. Se deja hervir un rato para servirse bien caliente. A esta receta, si se desea, se le puede poner jitomate.

Como dijimos antes, se pueden hacer varias combinaciones, según el gusto de cada quien, pero de todas maneras el chile pasado es un platillo de un delicioso sabor y típico cien por ciento de nuestro estado. Se disfruta más de este rico guisado si lo acompaña de unas tortillas de harina recién hechas.

Menudo estilo Chihuahua

El menudo es un platillo de lo más popular en todo el estado de Chihuahua. Cada barriada de las grandes ciudades, cada pueblo, tiene su puesto de menudo y los jóvenes de la ciudad de Chihuahua que salen de fiesta cada semana acostumbran acudir en la madrugada a una de las tantas menuderías que tiene la ciudad.

Ingredientes

1 menudo de res completo
3 patas de res
400 g de chile colorado de la tierra
1 cabeza de ajo
3 cebollas
2 k de maíz ancho
1 cucharada de orégano
limón al gusto

Manera de hacerse

El menudo se lava muy bien en agua de cal, se enjuaga, se corta en pedacitos chicos y se pone a cocer con 6 dientes de ajo, una cebolla y sal; las patas se parten a la mitad, se ponen a cocer con una cebolla y sal.

El maíz se lava y se pone a cocer en un poco de agua con cal; cuando empieza a desprenderse la pielecita se retira y se lava muy bien, se le quita la cabecita a cada maíz; se vuelve al fuego con agua suficiente para que cueza bien y 6 dientes de ajo.

Cuando ya abre el maíz, cuando florea, se le agrega la sal, el menudo cocido, las patas cocidas, los chiles desvenados y remojados en agua caliente y molidos y se deja hervir para que todo se sazone muy bien.

Se sirve muy caliente, agregándole ya en los platos la cebolla finamente picada, orégano y unas gotitas de limón.

Empanadas de Santa Rita

Este platillo se convirtió en una de las tradiciones constantes en la feria anual de Santa Rita, la cual se celebra en la ciudad de Chihuahua desde el siglo XIX. En las fiestas del templo de la Virgen del Rayo, de Parral, también se elaboraban unas empanadas muy similares a éstas, sólo que aquéllas se conocían como “empanadas del Rayo”.

Ingredientes

(Para la pasta)

1 cucharada de tequesquite
2 cucharadas de aceite o manteca
4 tazas de harina

(Para el relleno)

500 g de carne molida
2 cucharadas de cebolla picada finamente

250 g de papas
100 g de chicharitos de cambray
100 g de pasas
sal y canela en polvo al gusto
pimienta y clavo en polvo al gusto
una copita de vino dulce

Manera de hacerse

La pasta: se disuelve el tequesquite en la cantidad de agua necesaria para amasar los ingredientes. Se deja asentar y amasar hasta formar una pasta suave junto con el aceite y la harina, se extiende en porciones delgadas y se cortan ruedas del tamaño de una tortilla de maíz.

Se pone el relleno de picadillo y se deja orear. Una vez rellenas se fríe en bastante aceite y espolvorean con azúcar; deben quedar muy bien elevadas (infladas).

El relleno: se fríe la carne con la cebolla, las papas cocidas y cortadas en trocitos menudos, los chícharos y las pasas remojadas y picadas, se sazona con las especias y se agrega el vino.

Los chacaes

Estos se conocían en el centro de México desde la época prehispánica y en las crónicas antiguas se citan como “chicales”. Son granos de maíz asado y resquebrajado. Los elotes se dejan endurecer durante varias semanas, luego se cuecen en agua aproximadamente durante una hora, se sacan y se ponen a secar al sol, de preferencia colgados en tendedores o lazos instalados para tal efecto.

Cuando se han secado totalmente se desgranar y luego se resquebrajan en pedazos grandes con un molino. Durante el año, la gente de los pueblos o los ranchos prepara los chacaes para el consumo familiar; en las ciudades se pueden comprar para los días de Cuaresma en cualquier lugar.

Preparar un platillo de chacaes es de lo más sencillo. Presentamos una de las tantas recetas que se acostumbra en Chihuahua durante la Cuaresma.

Ingredientes

1/4 de kilo de chacaes
100 g de chile mirasol y/o de la tierra
1 cebolla mediana

2 dientes de ajo
sal al gusto
manteca de puerco o aceite para freír
queso menonita

Manera de hacerse

Se limpian los chacales colocándolos en un recipiente con agua, de esta manera, sube todo el tamo (cascarita del grano) a la superficie; se lavan muy bien, y una vez limpios se cuecen, en jarro o en la olla express durante 30 minutos aproximadamente, o hasta que queden blanditos.

Aparte se remoja y se limpia el chile. Si se desea el guisado picoso se usa sólo chile mirasol, y si no, puede combinar con chile de la tierra. El chile se muele con el ajo y se cuele.

En una cazuela se pone aceite o manteca de puerco para freír la cebolla picada. Una vez frita, agregamos el chile colorado.

Se agregan los chacales ya cocidos y un poco de agua para que queden caldosos. Se dejan hervir durante un rato. Se les pone sal al gusto. Al servirlos se les puede poner queso rallado.

Otra forma de hacer los chacales es con tomate en lugar de chile colorado y también son muy sabrosos.

Harinillas, coricos o maizcruados

Ingredientes

5 kg de harina de maíz
2 tazas de manteca de puerco
1 taza de manteca de res
3 huevos
3 piloncillos regulares hechos miel
anís y sal al gusto

Manera de hacerse

Se revuelven las mantecas a punto de crema y se le agregan los huevos, el anís y la sal. Luego se revuelve la harina y por último la miel bien fría. La masa debe suavizarse con la mano al ir haciendo la galleta, ya sea en rueditas o en la figura que se desee. Se hornea.

Vichicores

Los vichicores son tiras de calabaza enrolladas, de manera que tienen una apariencia muy especial, parecida a la forma en que se enrollan las tripitas para preparar los machitos. Se consiguen varias calabazas de casco duro,

de las más grandes. Se les quita la cáscara con cuidado, usando un cuchillo grande y bien afilado. Se parten en dos mitades, se saca la semilla y la carnaza hasta que quede bien limpia cada mitad. Se cortan las tiras haciendo girar la calabaza y conduciendo el cuchillo en espiral de manera que no rompa la tira, la cual debe ser de unos dos centímetros de ancho. Cuando se ha logrado hacer la tira se cuelga en un lazo previamente extendido en un lugar en que pegue intensamente el sol.

Allí se dejan más o menos una semana, cuidando de que suelten la humedad, de manera que cuando ya se han secado, pero sin perder la flexibilidad, se retiran y se doblan a lo largo en tramos de 10 o 15 centímetros, en la forma en que vienen dobladas las madejas de hilaza o de estambre. Para cada vichicore se hacen unos diez dobleces, haciendo una o dos tiras según el largo que se haya logrado. Cuando se han hecho estos dobleces se toma otra tira y se enrolla alrededor de los anteriores, hasta formar una especie de cilindro de 6 o 7 centímetros.

Cuando se han formado varios se busca un lugar en alto donde circule bien el viento y allí se dejan para que se acaben de deshidratar totalmente. Cuando están bien secos se guardan en un lugar donde no exista humedad y se utilizan cuando se apetezca un buen dulce de calabaza, para lo cual se requiere el siguiente proceso:

Ingredientes

- 2 Vichicores
- 3 Piloncillos
- canela entera
- 2 clavos de comer
- agua

Manera de hacerse

En una cazuela de barro se pone agua a calentar. Se agregan los vichicores, el piloncillo, la canela y los clavos. Se deja hervir hasta que se forme la miel de piloncillo y las tiras de calabaza estén muy blandas y bien impregnadas de miel.

En la sierra muchas familias acostumbran dejar hervir los vichicores hasta que se forma una especie de mermelada. Ya fría se unta en pan blanco o en galletas saladas. La combinación típica es con leche.

Al igual que en el caso del chile pasado, las tiras de calabaza adquieren un sabor especial durante el proceso de deshidratación. Hay que recordar que el origen de estos productos es fundamentalmente la necesidad de almacenar durante las temporadas en que hay abundancia de calabaza.

Atole de cilantro

Esta receta nos fue proporcionada por una señora de edad cuyo abuelo se había dedicado a la arriería a finales del siglo XIX. Podemos considerar que fue uno de los alimentos más socorridos por los arrieros de estas latitudes y como dato curioso destacamos que no hemos encontrado en ningún recetario de México referencia alguna a esta receta, por lo que consideramos que es una de las aportaciones originales de la cocina chihuahuense.

Ingredientes

1/2 kg de masa de nixtamal
1 cucharada sopera de semillas de cilantro
azúcar
leche
sal

Manera de hacerse

La masa de nixtamal se disuelve en una buena cantidad de agua (aproximadamente un litro), se diluye bien y luego se cuele para retirar los trozos de maíz enteros.

El agua de masa se pone en la lumbre y conforme se calienta se va haciendo más espesa. Se le agrega poco a poco más agua hasta que quede con la consistencia del atole. Se le puede agregar leche, una o dos tazas, según el gusto. En el momento en que empieza a espesar se le agregarán las semillas de cilantro.

Antiguamente los rancheros y los arrieros tomaban el atole así, sin azúcar, porque era difícil conseguirla. En la actualidad se acostumbra endulzarlo con azúcar al gusto y se recomienda también agregarle una pizca de sal. Tanto el azúcar como la sal se agregan al final, cuando prácticamente está listo el atole.

La discada de Chihuahua

Aseguran que José Vasconcelos dijo que en México la cultura terminaba donde empezaba la carne asada. De ser cierto esto, tendríamos que hacer una rectificación porque ya en Chihuahua decayó la costumbre de la carne asada y lo que se usa ahora es la “discada”.

El origen de la discada no se puede precisar porque desde hace muchos años se acostumbraba elaborar guisados sobre un recipiente o sartén hondo, al que se le ponía manteca y luego se hacían diversas fritangas de carne, como era el caso de lo que en Valle de Allende se

conoce con el nombre de “pepenas”. Pero estos guisos no tenían un nombre específico en todo el estado. Fue necesaria la aparición del recipiente adecuado y accesible para que se pudiera popularizar este tipo de fritangas, elaboradas sobre un disco de los que usan los agricultores en tractores y que sirven para barbechar, sembrar, cultivar, etc.

Hace muchas décadas los agricultores desechaban periódicamente unos discos de aproximadamente 60 centímetros de diámetro. Estos discos tenían que reponerse cuando estaban muy gastados en sus orillas. Muchos de éstos iban a parar con los chatarreros, hasta que un buen día a alguien se le ocurrió utilizar uno de esos discos en forma de comal para calentar las tortillas. Se acomodaban tres piedras, unos pedazos de rama de encino, boñiga seca y encima del disco se calentaba el lonche: burritos, tortillas, gorditas, etc.

La cuestión no se detuvo allí. A alguien se le ocurrió tapar los pequeños agujeros cuadrados que tenían los discos, pulió muy bien la soldadura, lavó bien el disco y puso la piedra, la lumbre, vació una buena porción de aceite sobre el disco y se puso a guisar sobre el mismo. Los resultados fueron excelentes.

Primero se empezó hacer famosa la “chatarra”, pero actualmente hay una enorme variedad de guisos en disco, o discadas. La chatarra es una mezcla de trocitos de riñón, corazón e hígado guisados con mucha cebolla, ajo, chile y sal. La chatarra equivale a un guisado del Valle de Allende que se conoce como “pepena”. Este guisado se aplicó al disco y muy pronto se popularizó en todo el estado: es de lo más económico y nutritivo. Pero también se usan trozos de pulpa de res, combinados con trozos de pierna de cerdo, o combinados con tocino o pierna ahumada. Hay quienes elaboran sus discadas con verduras, o sea, la pulpa de res revuelta con una buena cantidad de zanahoria picada, papa, cebolla, ajo, tomate y cilantro. Los afectos al pescado preparan su disco con mucho aceite y cuando el aceite está hirviendo ponen encima pequeñas mojarrras que en unos segundos quedan bien tostadas y las espinas hechas polvo, de manera que las mojarrritas se comen fácilmente sin cuidarse de las espinas.

La discada se ha convertido en lo más típico de las comidas campiranas de Chihuahua y si usted, amable lector, no ha probado la discada le recomendamos que lo haga. Es mucho más económico que la carne asada y además se pueden hacer todo tipo de combinaciones y experimentos.

Discada con pulpa de res y carne de puerco
(preparación para diez personas)

Ingredientes

1 kg de pulpa o filetillo de res picada en trocitos
1 kg de pierna de puerco picada
1 cabeza de ajo
1 cebolla
manejo de cilantro
chile jalapeño al gusto

Manera de hacerse

Se hace la lumbre con bastante leña. Se pone en el disco una taza de aceite. Se pica muy bien la cebolla, el ajo, el chile y cuando el aceite está muy caliente se vacía el ajo, el chile y la cebolla, en ese orden, una cosa tras otra, se revuelve, y cuando ya está sancochado todo, se hace a un lado del disco dejando libre el aceite para la carne que se vacía y se guisa durante unos minutos. Cuando se ve que la carne está guisada se revuelve todo y allí se deja hasta que la carne suelte toda el agua y se vaporice. Se le agrega sal al gusto. Mientras se cocina se debe mover constantemente todo el guiso.

Los disqueros expertos calculan el fuego de manera que lo más intenso empiece a reducirse cuando la carne empieza a soltar el agua y se han revuelto todos los ingredientes. Los últimos minutos del proceso deben realizarse casi con las puras brasas de la leña, la cual queda allí al final manteniendo un calor tenue. Esta receta tiene muchas variantes.

Discada abigeo

Manera de hacerse

Se hace con los mismos ingredientes que la discada normal, nada más que se agrega una buena cantidad de chile colorado molido y colado y también una buena cantidad de frijoles graneados.

También se usa la carne molida y si se quiere poner muy elegante, puede picar una buena cantidad de tocino y agregarlo al aceite cuando empiece a elaborar sus discadas. Es muy común también el uso del chorizo, el cual se fríe junto con el ajo, la cebolla, etc.

La discada típica se sirve en tacos de tortilla de maíz o harina, aunque hay personas que prefieren usar plato o cazuela. Es cuestión de costumbres. De cualquier manera la discada es una gran aportación chihuahuense a la comida campirana.

Pepenas o discada chatarra

Ingredientes

1/2 kg de corazón

1/2 kg de hígado

1/2 kg de riñón

1/2 kg de tripitas

1/2 kg de cebolla

1 tomate

Manera de hacerse

Se pica la cebolla y el tomate y se fríe hasta que acitrone la cebolla. Luego se pican en cuadritos de 1 centímetro todas las carnes y tripas. Se echa en el sartén primero el corazón y las tripas, luego el riñón y al último el hígado, que es el más blando y se puede desbaratar.

Esta receta es casi lo mismo que lo que se ha conocido últimamente como “chatarra”. Actualmente se conoce como discada ■

LA ALIMENTACIÓN ENTRE LOS PUEBLOS DE TRADICIÓN YUMANA EN BAJA CALIFORNIA

■
Iraís Piñón Flores*

A los pueblos originarios de Baja California se les han asignado diferentes nombres, según su clasificación lingüística, perteneciendo todos ellos a la familia yuma-hokano: los tipai, entre los que se encuentran ubicados los k'miai, habitantes de Baja California; los luisseños, diegueños y k'miai en California; los ipai, entre los que se ubican los pa-ipai y los pueblos¹ localizados al noroeste del estado de Arizona; los cucapá, en las márgenes del río Hardy, en Poza de Arvizu, Sonora y Somerton, Arizona; y los kiliwa que de acuerdo a los estudiosos, tienen la lengua más antigua de esta familia.²

Los cucapá habitan en El Mayor, municipio de Mexicali; los k'mia en las poblaciones de La Huerta, San José de la Zorra (Perjao, Zorra), San Antonio Necua (Shinao shuil, Cañón de los Encinos), Juntas de Nejí, San José Tecate, Peña Blanca y otras rancherías; los pa-ipai habitan en Santa Catarina, Jamau y San Isidoro y los kiliwa en Ejido tribu kiliwa, antes Arroyo de León. Entre todos ellos apenas rebasan los dos mil habitantes.

En la antigüedad todos estos pueblos se movilizaban en una misma región, la yumana, compartiendo una misma cultura: ritos, ceremonias y fiestas eran comunes a todos ellos. Se establecían en tres hábitats diferentes por periodos determinados dependiendo del clima y la riqueza que cada espacio les ofrecía: la sierra, la costa y el desierto.

Las primeras descripciones que hicieron los españoles de los californios los pintan como unos bárbaros y salvajes que desconocían la arquitectura, la agricultura y todas las artes que eran útiles al hombre; que vivían de lo que los proveía la naturaleza recogiendo frutos, pescando y cazando, sin hacer esfuerzos por cultivar la tierra ni por criar ganado. Escandalizados, dan cuenta de que entre sus alimentos el californiano contaba con raíces, frutas amargas o insípidas y todo tipo de insectos, diversos lagartos y cualquier otro tipo³ de animal; que la carne la destazaban y para comerla la secaban al sol o tatemaban; que los insectos y semillas los comían tostados y molidos.

La pesca la realizaban con redes hechas de fibra de mezcal en los remansos de la marea, y con arpón o con orquillas en alta mar. Los indios

* Jefa de la Unidad Regional Tijuana de Culturas Populares.

¹ Hualapai, yavapai y havasupai.

² Mixco, Mauricio, "Textos aborígenes en la lengua kiliwa", *Tlallocan*, vol. X, México, 1985.

³ Clavijero, Francisco Xavier, *Historia de la Antigua o Baja California*, Universidad Iberoamericana, Departamento de Historia y Plantel Noroeste, México, 1986, p.61.

que habitaban en las márgenes del río Colorado hacían una bateas grandes en las que transportaban sus cosas o para salir a la pesca en altamar. Para cazar usaban el arco y la flecha. El arco era sencillo, grueso por el centro (endurecido por fuego), armado con una cuerda de nervio de animal que se amarraba a los extremos y que podía, según el caso, ser mayor a metro y medio; las flechas eran de 75 cm, con punta de madera más dura⁴ cuando era para cazar pájaros; para la caza de ciervos se usaban puntas de pedernal, por esta razón en muchos sitios de la sierra y el desierto se han encontrado puntas de obsidiana y otros tipos de piedra.⁵ Para la caza de animales pequeños como liebres y conejos, usaban un pedazo de madera curvo que les lanzaban a las patas quebrándoselas con el impacto⁶ (una especie de *bumerang* que aún es utilizado).

El padre Salvatierra comenta en una de sus notas sobre los nativos de la región que en tiempos de paz, además de practicar la caza y la pesca, también se divertían en bailes, luchas y carreras. Le sorprende que los niños pudieran ejecutar más de treinta bailes, “todos figurados”. En estos bailes se representaban actividades cotidianas como la caza, la pesca, sus recorridos, sus muertos, los matrimonios, los nacimientos, la pesca exitosa, la recolecta de frutas y el triunfo sobre los enemigos (esta fiesta se celebraba en la estación de las pitahayas⁷, es decir, en la primavera). Para estas fiestas acostumbraban recolectar alimentos durante mucho tiempo y así poder invitar a tribus amigas.

Otra fiesta importante que realizaban los pueblos de esta región era la de la distribución de pieles. Se reunían varias tribus en un lugar determinado llevando cada uno de los cazadores las pieles de los animales que había matado durante el año; se recibía con gran honor a los principales cazadores y dentro de una cabaña se les ofrecía la caza y la fruta que se había preparado para ellos; después de haber comido, fumaban tabaco silvestre en cañas.⁸ Mientras tanto, los hombres realizaban una carrera y las mujeres cantaban. Finalmente los cazadores salían de la cabaña y repartían las pieles entre las mujeres, quienes las recibían con gran alegría y agradecimiento.⁹ La fiesta más importante, con todo, era la dedicada a su Dios y se llamaba “Del hombre venido del cielo”. Los religiosos españoles renegaron de esta fiesta porque no veían en ella ningún carácter religioso, porque en ella la gente sólo se dedicaba a bailar y comer; sobre todo decían que era excesivo tanto el tiempo que las mujeres dedicaban a la recolección de alimentos, como que para conmemorar a sus muertos buscaran “en el bosque y el campo una gran cantidad de víveres para regalar a sus difuntos”.¹⁰

⁴ Sin embargo, se han encontrado arcos que miden más de 1.80 m aproximadamente, que se exhiben en el Museo de Historia de Ensenada.

⁵ Virginio Ochurte, de la comunidad pa-ipai de Santa Catarina, me ha obsequiado varias puntas de flecha manufacturadas con obsidiana, según su testimonio las encontró en territorio de la comunidad, en la parte del desierto.

⁶ Clavijero, *op.cit.* p.66.

⁷ Esta estación se conocía como Meyibó, y era el periodo de mayor abundancia de alimentos.

⁸ El tabaco silvestre de la región es el tabaco coyote, que se utiliza principalmente en los rituales.

⁹ *Ibid.* p. 68.

¹⁰ *Ibid.* p. 74.

Entre los californios se reconocía el valor, las cualidades innatas que se destacan por alguna habilidad, destreza y don de mando. Tales cualidades aún hoy son muy reconocidas: por ejemplo, identifican a sus líderes comunitarios y el trabajo que sus dirigentes han hecho en la defensa de su territorio. Con la dominación española las prácticas, rituales y no, fueron modificadas. La población fue reducida a los sitios misionales en contra de su voluntad logrando pocos huir a las sierras. De la Misión del Rosario, la primera, sabemos que aún cuando se consideraba el granero más importante de las misiones dominicas, que contribuía al desarrollo de las otras misiones, la población india era alimentada durante seis días con atole y al séptimo día se le daba una porción de carne, si alcanzaba, y un plato de frijol con maíz, al que llamaban “pozole”, alimento que en la actualidad consideran un platillo especial digno de sus fiestas tradicionales. Dorotea Ortiz, descendiente de indígenas de la misión, transmite el testimonio que le fue contado por sus ancestros sobre el abastecimiento de alimentos silvestres recolectados para las misiones, antes exclusivos de la población india, pero que en ese momento les permitió sobrevivir. Agrega que con frecuencia se enviaban grupos de indios a recolectar pitahayas o mezcal, a cazar conejos y venados, o almejas y mejillones en la orilla del mar. La misión fue atacada por una epidemia de varicela y diezmada no por la desnutrición sino por la sífilis.¹¹ Aunque la presencia de los misioneros en los asentamientos fue muy corta, la tarea misional se dio en una relación de conflicto entre religiosos y civiles. Estos últimos hicieron llegar a las autoridades virreinales varias denuncias contra los religiosos acusándolos de malos tratos a los nativos y presentando pruebas: el trabajo de los frailes dominicos culminó con las rebeliones indígenas y con el fin de las misiones.¹²

Diversos estudios muestran que el pueblo cucapá tuvo un desarrollo distinto respecto a otros pueblos del área cultural yumana. Ellos practicaron de manera sistemática la agricultura, lo que hace pensar que probablemente tuvieron un fuerte contacto con los tohono odham, sus vecinos en el estado de Sonora y nombrados Pápagos (frijoleros) por los españoles, pueblos, en fin, sedentarios y agricultores.

Un documento de finales del siglo XIX nos dice que los cucapá sembraban un maíz al que llamaban *fediche*; frijol colorado o caricaques, frijol grande o *maricuta*, frijol amarillo o maricues, frijol pinto o *llurimun*, frijol blanco o *tepare marique*; sembraban melones a los que llamaban *metacues*, sandías o *chametos* y calabazas o *matajani* aparte de trigo, al

¹¹ Meigs, Peveril, “La frontera misional dominica en Baja California”, Colección Baja California: Nuestra Historia, No. 7, Secretaría de Educación Pública-Universidad Autónoma de Baja California, México, 1994.

¹² Martínez Pablo L., *Historia de Baja California*, Ed. Baja California, México, 1954.

que llamaban *hajaché*.¹³ Realizaban la caza menor con arco y flecha y también eran diestros pescadores. Hacían pinole de la semilla del mezquite, del trigo y de otras semillas como las del palo fierro, chamizo y cachanilla. (La doctora Shipeck, basada en testimonios arqueológicos, señala que los k'mia eran parcialmente agricultores).¹⁴ Sin embargo, muchas de estas prácticas fueron olvidadas en consecuencia de la expropiación de los dos millones de kilómetros cuadrados de nuestro territorio Norte por los estadounidenses, quienes también fragmentaron a los pueblos que habitaban la región yumana (algunos fueron atraídos por las dádivas de su gobierno, abandonaron el país y se integraron a las reservaciones de indios americanos).

Con muchas de sus costumbres los indios pudieron arribar al siglo xx. Además, particularmente las comunidades de Baja California, que desde el siglo xviii han convivido con extranjeros (europeos y norteamericanos), como resultado del contacto con distintos pueblos pudieron incorporar elementos culturales de otros orígenes. Empero, entre ellos hubo poblaciones que entrado el siglo xx todavía practicaban el nomadismo estacional. La misma Florence Shipeck, antropóloga norteamericana que ha realizado investigación con los k'miai de California y Baja California por más de 50 años, en uno de sus trabajos nos habla de la forma de vida de los k'miai de California, de la destrucción de su autosuficiencia en el territorio indio, de la destrucción de la sociedad, la cultura y la religión india.¹⁵ Este trabajo es muy valioso porque recoge el testimonio de varias mujeres indígenas entre los 50 y 70 años, a quienes les tocó vivir el nomadismo estacional.¹⁶ Narran cómo los indios tenían que desplazarse por territorios muy extensos para buscar los alimentos necesarios para que subsistieran sus familias; que conocían todos los lugares del campo y las zonas ricas en flora y fauna así como los periodos de recolecta y caza, y que, sin embargo, su vida se vio afectada cuando llegaron los blancos y se fueron acercando cada vez más al territorio indio (“Nosotros nos fuimos cada vez más lejos”). Delfina Cuero, la protagonista del estudio, cuenta que ella y sus padres cruzaron la línea fronteriza pero que no sabían qué era la línea ni se sentían perseguidos. Llegaron a El Sauzal, una pequeña villa de indios diegueños (k'miai) en las montañas, a veinte millas de Tecate, México, y pronto se moverían nuevamente buscando alimentos en otro lugar. También menciona que para el viaje sólo contaban con su ropa, unas pocas ollas, canastas y alimentos secos, arcos y flechas y un bastón para cazar conejos.¹⁷ Los indígenas de la comunidad de Santa

¹³ 1896, Archivo General de la Nación, Ramo Gobernación, p.22.

¹⁴ Shipeck, Florence, “La agricultura entre los k'miai” en *Revista de Agricultura*, California, 1996.

¹⁵ Shipeck, Florence, Delfina Cuero, *Autobiography*.

¹⁶ Defino como nomadismo estacional al desplazamiento temporal que estos pueblos realizaban, trasladándose a diferentes zonas ecológicas por períodos estacionales: de la sierra a la costa, de la costa al desierto, dependiendo del clima y de la riqueza ecológica que cada espacio les ofrecía.

¹⁷ Shipeck, Florence, Delfina Cuero, *Autobiography*, p 25.

Catarina la recuerdan porque Delfina estuvo viviendo en su territorio muchos años, en la parte que llaman San Miguel.¹⁸ Doña Teodora Cuero, de la comunidad de La Huerta, la reconoce como tía y la visita en su comunidad durante los meses de octubre y noviembre, en el periodo de corte del piñón. Cuando los *shumules* o clanes familiares estaban con ellos vivían cerca de la playa e iban a pescar abulón utilizando una piedra filosa; comían la carne y la concha les servía de traste; sacaban almejas, pulpo, langosta, camarón, diversos peces y algas. Las mujeres pescaban con pequeñas redes y los hombres con redes más grandes.

Durante el mes de octubre recolectaban bellotas en las zonas de encinales, como Cuyamaca y La Laguna. El piñón (fiestas a las que hicieron referencia los cronistas españoles), lo recogían en La Joya, Torrey Pines y La Rumorosa, en Baja California. “Todos los indios de territorio k'miai acostumbrábamos a reunirnos. Cuando recogíamos piñones venían los indios desde las regiones más alejadas”.¹⁹ De las carnes rojas, la que más les gustaba comer era la de venado pero también acostumbraban comer zarigüeya, liebre de cola blanca y conejo. También comían ratas, ratones, lagartijas y serpientes, todo asado. De las aves comían ganso, gallina silvestre, perdiz y codorniz. Recolectaban distintas yerbas que comían frescas o en sopas... Delfina recuerda que siempre tenía hambre.²⁰

En estos momentos, aun cuando su cultura alimenticia ha sido permeada por el contacto con poblaciones de origen mestizo y extranjero de quienes han incorporado alimentos que se consumen como básicos,²¹ todavía una parte importante de su alimentación tiene que ver con sus prácticas ancestrales. Sin embargo, hay que destacar que el problema fundamental de los pueblos indios bajacalifornianos ha sido la indefinición territorial: nunca han tenido un documento de reconocimiento territorial que les permita disfrutar y vivir plenamente de su ecosistema. Después de que se realizaron las reducciones misionales, y al establecerse la línea divisoria entre México y los Estados Unidos quedaron fragmentados y, para el caso de los nativos de Baja California, su situación territorial se hizo más difícil. Mientras el gobierno norteamericano les reconoció cierto territorio a sus pueblos indios, lo que hoy conocemos como reservas, el gobierno colonial no lo hizo porque los pueblos indios bajacalifornianos nunca antes habían tenido un territorio definido. Más tarde sólo algunos permanecieron alrededor de los sitios misionales en tanto que el resto continuó desplazándose en lo que ancestralmente consideraban su territorio. Durante el siglo xx, entonces, tuvieron que adaptarse a la

¹⁸ Entrevista con Josefina Ochurte y Margarita Castro, de la comunidad pa-ipai de Santa Catarina, septiembre de 2000.

¹⁹ *Ibid.* p.28.

²⁰ La región yumana comprendía la parte sur de los actuales estados de California y Arizona, el actual estado de Baja California y parte noroeste de Sonora.

²¹ Frijoles y tortillas de harina.

forma de tenencia de la tierra ejidal, única posibilidad de disponer de la tierra y condición impuesta por el gobierno mexicano. Sin embargo, en la actualidad todos ellos enfrentan varios procesos legales ante la Reforma Agraria por defender territorios que aún se consideran en litigio. La lucha es bastante desigual, pues los pueblos indios se enfrentan a personas poderosas y adineradas y como consecuencia tienen un acceso limitado a los recursos naturales. En la actualidad ninguna comunidad tiene integrado su expediente técnico-jurídico; la comunidad de San José de la Zorra es la que a la fecha lo tiene más avanzado pero continúa en una indefinición territorial porque es parte del ejido El Porvenir, municipio de Ensenada, hasta que se emita el decreto oficial.

Hay que destacar que el nomadismo estacional les permitió el conocimiento y reconocimiento de la flora y fauna de toda la región; acumularon conocimientos certeros en torno a la reproducción de las especies que siguen siendo importantes para su alimentación y sobrevivencia, la experiencia acumulada de miles de años sigue dando respuesta a sus necesidades presentes. Gracias a la información que les fue transmitida por sus ancestros, gracias a la estrecha relación que guardan con el medio ambiente, y con un proyecto adecuado, les será posible el manejo consciente y sustentable de sus recursos naturales.

Hoy siguen practicando la caza, la pesca y la recolección de diversos productos del campo en proporciones distintas dependiendo del pueblo que se hable. Por ejemplo, los cucapá tienen una dieta rica en mariscos, así como la tenían desde el pasado, aunque en estos momentos enfrentan un grave problema: su comunidad se localiza en las márgenes del río Hardy, afluente del río Colorado que los norteamericanos desviaron de curso para irrigar los campos agrícolas del Valle Imperial; el afluente quedó sin alimentarse y la flora y la fauna que habitaba a lo largo del río quedó aniquilada. Actualmente el Hardy sólo recibe las aguas del golfo de California por la parte Sur, y por ello el gobierno lo declaró reserva ecológica, afectando directamente y por ley, a la comunidad cucapá, que ha vivido de lo que les proveía este río: tienen prohibido realizar la pesca que tradicionalmente hacían y con muchas dificultades se desplazan hasta San Felipe para poder pescar, lo cual les resulta muy difícil y costoso.

Dentro de los platillos que aún preparan los cucapá con los mariscos, se encuentra el pescado relleno de verduras y sazonado con especias, camarón a la mantequilla, coctel de camarón, pescado al disco, cecina de pescado, filete relleno de almejas, atole de pescado, almeja chocolata asa-

da, pescado a las brasas, pescado oreado y langosta a la mantequilla, todo, por supuesto, acompañado de tortillas de harina y frijoles.

Aun cuando sabemos que ellos practicaban la agricultura²² desde antes de que hicieran acto de presencia los conquistadores, al llegar las compañías deslindadoras extranjeras al Valle fueron relegados hasta la zona del desierto y despojados de sus mejores tierras. Sabemos por documentación de archivo que muchas familias indígenas aceptaron vivir en las reservaciones indias de los Estados Unidos, pues el gobierno les garantizaba mejores condiciones de vida. Asimismo, conocemos familias en El Mayor que tienen parientes en la reservación de Somerton, Arizona, o de pozas de Arvizu, en Sonora.

Los k'miai, pa-ipai y kiliwa practican la cacería de diferentes animales, principalmente el venado, al que en todas las lenguas llaman *kuak gentil*, que significa carne silvestre. La caza del venado sólo puede hacerse durante los meses de noviembre a febrero; sólo pueden cazar a los machos; se dice que si un cazador mata un venado hembra recibe su castigo (se cuentan varias historias al respecto) y también consideran de mal agüero que un hombre, cuando va a salir de cacería, tenga relaciones con una mujer embarazada o en periodo menstrual. Después de cazar llevan la pieza a su vivienda y ahí cuidadosamente le quitan la piel, la curten para usarla como tapete o como materia prima de las artesanías que hacen las mujeres. Destazan al venado y van haciendo filetes muy delgados a los que les agregan muy poca sal y los cuelgan en un mecate para que se sequen y se puedan consumir poco a poco, durante el mayor tiempo posible. La carne de venado tradicionalmente la comen tatemada sobre la lumbre, o la acompañan con tortillas de harina y frijoles. También la comen como machaca²³ que preparan con chile guajillo, adobada con papas, como cecina, en barbacoa, cocinada en un pozo en la tierra. En verdad aprecian mucho la carne de venado, es uno de sus manjares favoritos, particularmente ahora que la caza ha disminuido por las razones citadas y por la presencia de cazadores que compran una licencia.

La caza del conejo y la liebre la realizan durante los meses de junio y julio. Como en el pasado, gran parte de sus alimentos los comen asados o tatemados, como dicen ellos, de tal suerte que el conejo y la liebre no son la excepción, pero también lo comen frito o en caldo, acompañado con quelites, berros, hongos y cebollín. Las ratas de campo o ratas mecaleras, los tejones, las cachoras o iguanas, los mapaches, las ardillas y los topos, también forman parte de su dieta (casi siempre asados, guisados

²² Yensen B. Susana, *The nutritional Value of a Halophytic Plant: Distichlis palmery-vasey*, Arizona, University, 1984.

²³ En lengua k'miai se dice kuak shaik.

o en caldos). Entre otras aves cazan perdiz, codorniz, gallina y paloma silvestre, igual que lo hacía la familia de Delfina. Generalmente todas las aves las comen asadas.

En la actualidad algunos miembros de las distintas comunidades son criadores de borregos y reses, (los k'mia de San Antonio Necua, los papai de Santa Catarina); algunos kiliwa han adoptado especies “ajenas” al dedicarse a la cría de chivas e incorporarlas a su alimentación especialmente durante sus fiestas tradicionales (también las comercializan con los vendedores de birria de Ensenada y Tijuana). De las legumbres que comen la mayor parte son silvestres. Son muy valorados los hongos, que se reproducen y recolectan durante el invierno. Los insertan en un hilo para secarlos; cuando son grandes y los quieren comer frescos, después de lavarlos los colocan en una cacerola a la que le ponen agua con sal (que el los hongos absorben), los ponen a escurrir y cuando el comal ya está caliente se ponen a asar; finalmente, también los comen guisados, sazonados con un cebollín silvestre y un poco de sal, como atole, mezclados con harina de maíz y en sopa. Los quelites, conocidos por los kiliwa como zarzaparrillas, al igual que los berros, las verdolagas, los hongos y el cebollín, los comen guisados, como sopa, en tortitas, como ensalada, y como acompañamiento y condimento de caldos.

Las flores también son una fuente alimenticia de los indios bajacalifornianos. Comen las flores de la ruda bronca, la flor de la lechuguilla que se recolecta durante marzo y abril, la flor de la palmilla y la flor de mezcal que aparece en el invierno (cuando hay exceso de humedad). Todas las flores las cuecen durante varias horas porque son muy duras; se les tira varias veces el agua, cosa importante para quitar amargor porque tienen un alto contenido de arsénico.

Entre las frutas que consumen se destacan la islaya, una especie de ciruela de castilla, poco carnosa pero de un gusto exquisito (con su semilla se prepara un atole), la uva blanca, uva hierbamora, el dátil de palmilla, que es muy dulce, la tuna de monte, tuna roja o pitahaya, manzanita, vaina de mesquite, fruta de la huata, vaina de palo fierro, fruto del saúco. Con estas frutas hacen aguas frescas, vinos y postres.

Su fuente de proteína vegetal se encuentra en el piñón, que comen tostadito en aceite con sal. Sin embargo, en los últimos años se les ha dificultado el corte por dos razones: una, porque las instituciones les exigen el pago de un permiso que nunca habían pagado y que no pueden pagar; y dos, por la presencia de narcotraficantes, quienes han elegido sus mon-

tañas para bajar las cargas pero además, para que la gente no acceda a estos lugares, han quemado los piñonales. Tan reciente es este fenómeno que los ancianos de los pueblos de la sierra todavía recuerdan que no hace mucho tiempo los cucapá llegaban año con año a sus comunidades para juntos ir a realizar el corte del piñón; también recuerdan cómo viajaban a pie, cruzando la sierra Juárez y la sierra Cucapá, para pasar una temporada con sus hermanos del desierto. Se lamentan porque el desarrollo de las comunicaciones y el contacto con la sociedad nacional los ha distanciado de sus hermanos, en lugar de acercarlos.²⁴

Para todas las comunidades la almendra del encino (la bellota, que en Baja California tiene más de diez variedades), aunque también hagan uso de la de Jojoba, tiene una importancia primordial. De la bellota hacen uno de sus alimentos tradicionales que por alguna razón llaman “atole de bellota”. Para hacer el atole es necesario quitarle la cáscara a la bellota para extraer la almendra, ponerla al sol hasta que esté totalmente seca y ya después molerla en el metate; se va colando en un sahuil, cedazo hecho con fibra de junco, se retira la pasta de bellota con una cuchara de madera y se lava con agua tibia hasta doce veces para quitarle lo amargo; en seguida se coloca en una olla grande con agua sobre la hornilla y se va disolviendo con agua tibia moviéndola constantemente para que no se pegue. Una vez que está cocida, se retira del fuego y se coloca en un plato hondo, para que cuando se enfríe se pueda rebanar. Durante las fiestas tradicionales se sirve con la carne y los frijoles o se prepara con un poco de miel. El atole de bellota es una pasta que tiene consistencia de gelatina; tiene un carácter especial, sagrado, era el único alimento que los cantores consumían durante los quince días de ayuno que antecedían a un ritual.

Todos los pueblos bajacalifornianos son grandes consumidores de café; lo toman durante todo el día, en periodos de frío y de calor y están pendientes de que no les falte; en general lo preparan de varios tipos de bellota y de chícharo endulzado con miel (que también recolectan).

A sus alimentos tradicionales han incorporado frijoles, tortillas de harina, algunas pastas, y arroz, entre otros, como consecuencia del contacto con la modernidad (en su momento, la creación de las tiendas Conasupo causó un enorme impacto). Actualmente en varias de las comunidades hay personas que siembran de algunas hortalizas para su consumo familiar. De igual forma, en las comunidades de San Antonio Necua y La Huerta las familias cuentan con árboles frutales. Su economía es muy limitada, llegando a promediar trescientos pesos semanales por familia:

²⁴ Entrevista con don Juan Albáñez, Josefina Ochurte, de la comunidad pa-ipai de Santa Catarina y doña Teodora Cuero, de la comunidad k'miai de La Huerta.

además de que reciben dádivas de ropa usada y algunos alimentos de quienes consideran que esa es una buena forma para ayudarlos, trabajan como jornaleros en ranchos cercanos, comercializan algunas artesanías (cerámica, cestería de junco, pino y sauce, mazos de madera que antes utilizaron para la guerra, arcos y flechas, cunitas de piel de venado, faldas, sandalias, hamacas y redes de fibra de maguey, pectorales y capas de chaquira, faldas de corteza de sauce) y a veces reciben un pago por el mantenimiento de las brechas de sus comunidades o el corte de palmilla, oleaginosa cuyo aceite tiene cualidades valiosas para la aeronáutica.

Concluiré diciendo que acercarnos a estos pueblos históricamente relegados y poco conocidos dentro del contexto nacional, que se siguen reconociendo con mucho orgullo como pueblos indios, nos ha mostrado su gran capacidad para dar continuidad a su cultura ■

LA GLOBALIZACIÓN, EL PATRIMONIO GASTRONÓMICO Y LA INDUSTRIA RESTAURANTERA MEXICANA

■
Roberto González Guzmán*

SIGNIFICADOS DE LA GLOBALIZACIÓN

Todos hemos escuchado el término globalización y seguramente tenemos una idea cercana o aproximada de su significado. De acuerdo con la Real Academia de la Lengua globalización se define como el proceso del hacer global, es decir, todo aquello que involucra al globo terráqueo. Otra definición del término reza que se trata del proceso mediante el cual los habitantes del mundo tienen una mayor interrelación en todas las facetas de la vida: culturales, económicas, políticas, tecnológicas y del entorno.

Una más: fenómeno de la creciente integración de las naciones a través de los intercambios económicos, las configuraciones políticas, los avances tecnológicos y las influencias culturales. Los intercambios económicos incluyen los de bienes y servicios; los flujos de capitales y las inversiones financieras; las configuraciones políticas, estructuras u organismos como las Naciones Unidas, el Banco Mundial, el Fondo Monetario Internacional, la Organización Mundial de Comercio, la Comunidad Europea, el área del Tratado del Libre Comercio de América del Norte; los avances tecnológicos incluyen el uso de telecomunicaciones electrónicas como el correo y el internet; entre las influencias culturales están la música, el vestido, los estilos de vida, el entretenimiento y, por supuesto, la alimentación.

Podríamos considerar entonces que las estructuras de la globalización son las que se exponen en seguida.

Estructura ideológica. Tal como la experimentamos hoy, la globalización es una encarnación del neoliberalismo, una especie de fundamentalismo económico, que concede un valor absoluto a la operación del mercado y le subordina la vida de la gente, la función de la sociedad, las políticas de gobierno y el papel del Estado.

Estructura del flujo de capital. Más que el comercio de bienes y servicios, el mayor componente de la globalización es el movimiento de dinero a través de las fronteras.

* Socio director de la Fonda San ángel de la ciudad de México.

Estructura de mercado. A causa de los avances tecnológicos en las telecomunicaciones y el transporte, los bienes producidos en un país se mueven rápidamente a otros, con frecuencia en detrimento de los modelos de producción tradicionales en el país receptor.

Estructura política. Con el final de la guerra fría se ha operado un cambio en la configuración geopolítica. De un mundo bipolar hemos pasado a un nuevo orden mundial.

Estructura cultural. Todos hemos oído y padecido el imperialismo cultural, la imposición de valores y de estilos de vida de fuerzas dominantes. Alguien se ha referido al proceso contemporáneo de globalización como el nacimiento del McMundo: la integración de música rápida, MTV, computadoras rápidas, McIntosh, y la comida rápida, McDonald's.

LA GASTRONOMÍA DE NUEVO LEÓN, MÉXICO

El estado de Nuevo León se encuentra al noroeste de México. Limita con los estados de Tamaulipas, Coahuila, Zacatecas y San Luis Potosí y, en un pequeño tramo, con los Estados Unidos de Norteamérica. La capital de Nuevo León es Monterrey, la tercera ciudad en importancia del país por el tamaño de su población y de su economía. Su geografía está compuesta por una combinación de montañas boscosas y mesetas desérticas. Tiene una población de casi 4 millones de habitantes, y produce 10% del producto interno bruto de México. El 90% de su población se concentra en el área metropolitana, integrada por 8 municipios, de un total de 51 que conforman el estado. Es una entidad con algunos de los indicadores de mayor nivel de bienestar social, económico y educativo en México. Cuenta con 12 universidades públicas y privadas, y el mayor porcentaje de jóvenes que estudian y trabajan de todo el país. Una de sus universidades está especializada en turismo, gastronomía y hotelería.

La actividad turística representa 3% del producto interno bruto del estado. Cuenta con 7 mil 500 establecimientos de preparación de alimentos. Después de la ciudad de México, en la zona metropolitana de Monterrey se encuentra el mayor número de franquicias de fast food de todo el país. Sin embargo, los negocios restauranteros que ofrecen cocina mexicana, o específicamente cocina regional, siguen predominando en el panorama gastronómico neoleonés no siempre con la calidad deseable.

Recientemente la cocina regional y la cocina mexicana experimentan un proceso de revaloración y apreciación, y nuevos y elegantes espacios restauranteros se especializan en ofrecer conceptos de gastronomía mexicana y regional. La cocina de Nuevo León es una cocina más regional que estatal, en donde los límites del estado se borran al darse una gastronomía muy integrada con las cocinas de Tamaulipas, Coahuila y San Luis Potosí. Podríamos decir que, sobre todo, es una gastronomía muy del noreste de México. El noreste de México fue una región habitada por tribus nómadas, cuya vida y cultura estaban muy marcadas por las condiciones climáticas la zona.

Los huastecos, los borrados, los hualahuises, y los apaches conformaban algunos de los grupos aborígenes que habitaban la región antes de la Conquista. Ante el rechazo de los grupos aborígenes a ser colonizados y asimilados, se dio la lucha genocida que acabó con ellos. Pareciera que su condición nómada no permitió la incorporación de algunas de sus manifestaciones culturales, por lo que se desconocen en ocasiones sus aportaciones.

La llegada de los conquistadores, en la segunda mitad del siglo XVI, acompañados de indígenas del altiplano mesoamericano, provoca un mestizaje múltiple y muy enriquecedor. Junto con los españoles, abierta o secretamente, llegaron también judíos sefaraditas con la carga ancestral de cultura árabe que significaron los 800 años de dominación mora en la Península Ibérica. Así mismo, llegaron los indígenas tlaxcaltecas, con su extenso acervo de la cultura mesoamericana. Junto con los usos y costumbres, llegaron los rituales religiosos, pero también arribaron el cerdo, la res, el pollo, la cabra, el borrego, la nuez, el ajo, la cebolla, traídos por los españoles, y yerbas, vegetales y materias primas del Valle de México, traídos por los tlaxcaltecas. La adaptación del ganado bovino y caprino al clima extremo del noreste, crea de inmediato la cultura de la res y el cabrito: su crianza, su engorda, su uso como productor de leche y derivados, su sacrificio, su uso en la alimentación y en artículos utilitarios. Junto con las técnicas de cultivo y de crianza, llegaron técnicas y procesos de preparación, producción y conservación de alimentos.

La cocina más tradicional de Nuevo León, siempre acompañada de tortillas de maíz o de trigo, estaría formada por platillos como los tamales de carne y de frijoles; el cabrito al pastor, en salsa o en fritada; carne asada al carbón, a la plancha, en cortadillo, con huevo, deshebrada, en puche-

ro, y guisada en muchas formas; carne seca, frita, a la parrilla, en caldillo, en machacado con huevo; carne de puerco al carbón, en asado, adobada, con calabacitas, en chorizo, en chicharrón; pollo asado al carbón, en salsa, en su jugo, deshebrado, guisado, con arroz; nopales con huevo, con camarones, con chile ancho; chiles rellenos de carne y de queso; huevos con chile, con frijoles, con chorizo, con nopales, con papas, con migas; frijoles, con chorizo, con nopales, con papas, con migas; frijoles de la olla, charros, borrachos, refritos, con chorizo, con huevo; tacos de todo lo imaginable; enchiladas rellenas de queso; dulces de leche; calabaza en tacha; empanadas de carne dulce; pan de elote; pan con piloncillo; naranjas, duraznos, calabaza, chilacayote y otras frutas en conserva; aguamiel de caña, aguamiel de maguey y mezcal. Esta es una parte de la gastronomía de Nuevo León, parte de su patrimonio cultural 500 años después del descubrimiento de América, 400 años después de la fundación de Monterrey, 140 años después de que Benito Juárez ordenara su separación de Coahuila.

EL PATRIMONIO GASTRONÓMICO Y LA UNESCO

Durante los últimos cuatro años, este Congreso ha puesto en evidencia el valor y la importancia del patrimonio gastronómico de América Latina y, muy especialmente, el de México. Es indudable que los ensayos, las ponencias, las conferencias, las mesas redondas, los talleres y las conclusiones tomadas por los investigadores, expertos, ponentes, conferencistas, escritores, y académicos, han coincidido en que los usos y costumbres, el arte y la cultura prehispánicos, al mezclarse con sus equivalentes, primero españoles y luego del resto del mundo, han logrado un mestizaje único. Los mexicanos y los demás latinoamericanos tenemos un verdadero motivo de orgullo por ser los poseedores de este riquísimo patrimonio, que al mismo tiempo nos debe generar un sentimiento de responsabilidad con las futuras generaciones y con el resto del mundo, pero especialmente con nosotros mismos.

Una de las conclusiones del congreso del año pasado fue la presentación, ante la UNESCO, de la candidatura de la gastronomía mexicana para su evaluación y reconocimiento como patrimonio cultural de la humanidad. ¿Cuáles son los retos y oportunidades que implica este reconocimiento? La gestión que estamos llevando a cabo ante las Naciones Unidas, implica no sólo un enorme esfuerzo para la integración del expediente

técnico, sino un trabajo permanente de rescate, conservación, investigación y documentación de la cocina mexicana. Conlleva compromisos de educación, difusión y promoción de la cocina mexicana ante los propios mexicanos, así como compromisos de difusión y presencia ante el resto del mundo. Conlleva también la posibilidad de posicionar a la cocina mexicana como una de las más importantes del mundo; y la de ofrecer la cocina mexicana como una de las cocinas étnicas más exquisitas y al alcance de los comensales de todos los países.

¿Quiénes lo vamos a hacer? Quienes estamos mejor preparados para llevar la cocina mexicana al resto del mundo somos los propios mexicanos. Los mexicanos mejor preparados para enfrentar este reto somos los empresarios restauranteros, quienes con conocimiento y profesionalismo, debemos llevar a cabo esta tarea de difusión y posicionamiento de la cocina mexicana ante el mundo. No estamos solos, tenemos una enorme fortaleza. Además de todos los mexicanos que han salido a buscar una posibilidad de vida, están los más de cien mil estudiantes de las carreras de turismo, gastronomía, administración restaurantera y hotelera, que se están formando en las escuelas de estudios superiores del sector.

¿Qué necesitamos los empresarios restauranteros mexicanos para salir al mundo y promover y difundir la cocina mexicana? Orgullo de nuestra identidad, nuestro pasado, nuestra historia, nuestra gastronomía; valentía para enfrentar un mundo globalizado y lleno de retos y decisiones audaces; educación y cultura para ubicarnos como los tenedores responsables de un patrimonio único y extraordinario; formación y capacitación empresarial para enfrentar el negocio restaurantero con visión globalizadora; llevar a cabo estudios de mercado en las ciudades más importantes del mundo, para fundamentar las inversiones que esta estrategia necesita; promover la industrialización de las materias primas que la cocina mexicana utiliza, con los métodos artesanales que una cocina tan exquisita y delicada requiere; desarrollar programas de exportación de estas materias primas, que faciliten su envío ágil y expedito; fortalecer el papel de las agregadurías culturales de nuestras embajadas, como auténticos promotores de la cocina mexicana para que puedan realizar seminarios, conferencias, muestras y festivales gastronómicos ■

EL MEZQUITE,

LA CONSERVACIÓN DE LOS RECURSOS NATURALES Y LA GASTRONOMÍA

■
Carlos Nagel*

El extraordinario aumento demográfico en el mundo crea presiones para la conservación de los recursos naturales y provoca tensiones, pues ordinariamente quienes promueven la protección de los recursos se enfrentan con quienes promueven el desarrollo económico y cada uno insiste en que es o todo o nada: o hay desarrollo económico o se protegen los recursos.

Tucson Friends of Pronatura (ahora Friends of the Sonoran Desert) se unió a una corriente que crece día a día, convencidos que no es absolutamente ni una ni otra postura, sino que la solución está más bien en encontrar terreno común entre facciones opuestas. Esta postura es considerada utópica por algunos y quizá hasta descabellada por quienes piensan que si uno no es ganador entonces forzosamente es perdedor. No obstante, hemos perseguido nuestros objetivos durante la última década, desde la creación de Friends en Tucson, Arizona. Y nos asombra (si se presta atención a las quedas voces (el número de personas que promueven el concepto de encontrar un justo medio en el cual todos ganan.

EMPRESAS Y CONSERVACIÓN

Hemos apoyado este concepto con evidencia muy sólida en seminarios de economía ecológica presentados en México. Muchos estudios de caso demuestran que actualmente las empresas que responden al imperativo ecológico (por no decir social) generan utilidades de gran envergadura. Existen un sinnúmero de oportunidades para manifestar la realidad de que, ser buen vecino (social y ecológicamente) es un muy buen negocio.

En la región noroeste del desierto sonorense (que abarca partes de México y de los Estados Unidos) se calcula que la destrucción de los bosques leguminosos para la creación de agostaderos y la conversión en leña y carbón ha causado la pérdida de cerca de 500 mil hectáreas de bosques sólo en el estado de Sonora. Nosotros estimamos que el valor monetario

* Asesor en programas transfronterizos México-Estadounidenses, y empresario.

de estos bosques es mucho mayor si se aprovecha su producción como alimentos, que su conversión para otros usos. Asimismo, existen técnicas de poda selecta para leña y carbón que no destruyen el recurso sino que permiten su uso en forma sustentable. En resumen, si logramos demostrar que el valor de cosechar los árboles leguminosos es mayor a su tala destructiva, quizá se pueda reducir la tasa de su desaparición.

Desde 1983, antes de la creación de Friends, el autor de este artículo se ha interesado en colocar el polvo de mezquite en el mercado por su alto valor agregado como alimento, o como condimento en la gastronomía para personas que buscan nuevos e interesantes productos.

LAS OPORTUNIDADES

Iniciamos nuestro trabajo con un molino de mano y, experimentando con pequeños molinos comerciales, descubrimos que la harina de mezquite tiene un sabor sumamente agradable y dulce que agrega una nueva dimensión a muchas recetas. Nuestro interés se fortaleció en 1987, con el descubrimiento de que hasta 3 mil toneladas por año se estaban cosechando y moliendo para alimento de ganado en el estado de San Luis Potosí. Esto nos motivó a obtener muestras de los molinos que procesaban el producto y a explorar la forma de mejorar su calidad para consumo humano. Esta búsqueda resultó más complicada de lo que nos imaginábamos, ya que para exportar el producto a los Estados Unidos era necesario reunir una serie de normas establecidas por la Agencia de Alimentos y Farmacéuticos estadounidense (FDA en inglés).

Paulatinamente hemos logrado mejorar el producto durante la última década y, con una mejora en el control de calidad, eliminado la presencia de aflatoxinas, *Salmonella*, *E. coli*, *Staphylococcus*, *Listeria* y otros. Hemos luchado para controlar la contaminación de insectos y roedores, ya que cualquier contaminación de insectos es considerada como indicio de mal manejo del producto, e impide su exportación-importación. Desafortunadamente, esto incluye a tres especies asociadas con el ciclo de vida de la planta.

En 1993, continuando la búsqueda de otra fuente de abasto confiable más allá de San Luis Potosí, nos enteramos de la existencia de una unión de crédito en Zacatecas y exploramos la producción de la harina de mezquite realizada por asociados de la organización. Hasta la fecha se han producido casi dos toneladas, que hemos empleado en

forma experimental. Tenemos programada la asesoría técnica en una producción de cinco toneladas para la temporada de verano del año en curso. Ya que la producción de las vainas de mezquite es por temporada, hemos buscado la forma de obtener un abasto regular y constante con calidad y tiempos de entrega confiables.

En 1992, para lograr esta meta, iniciamos un diálogo con productores peruanos que aprovechan el algarrobo (nombre que se aplica en Sudamérica a los árboles de mezquite) y descubrimos que existe un enorme uso de las vainas del algarrobo (llamadas algarroba) tanto para alimento de ganado como para elaborar ciertos productos de consumo humano.

En 1996 fundamos la empresa mercantil Promez, Inc. para llevar este producto al mercado. Una circunstancia fortuita permitió que conociéramos al director ejecutivo de la fundación peruana Pronaturaleza, AC. Al descubrir que Friends comparte los mismos ideales de la fundación, en relación con la aplicación práctica del concepto de uso sustentable, se inició una relación de colaboración. Para fortalecer la aplicación del uso sustentable la fundación ha fomentado la creación de pequeñas empresas comunitarias con el propósito de tener mayor aprovechamiento de los recursos naturales. En el Norte de Perú el programa de la fundación consiste esencialmente en mejorar el aprovechamiento del algarrobo, tradicionalmente empleado para alimento, leña, material de construcción y sombra.

La Fundación ha invertido apoyos financieros para los productores y ha creado una empresa para procesar productos de algarroba. Friends y la Fundación han firmado un convenio para la compra de productos y su colocación en el mercado. Nuestro reto es ahora desarrollar el mercado estadounidense.

En resumen, la conservación de los recursos naturales y su diversidad es viable con un enfoque que subraye el uso sustentable. Friends of Pronatura ha creado una empresa mercantil que busca colocar harina de mezquite en el mercado por su alto valor agregado. Asimismo, intenta profundizar la relación con productores en México y Perú para abastecer el mercado en forma eficiente, con un producto de calidad confiable, mejorando así sus ingresos y propiciando la conservación de los bosques leguminosos ■

CAPÍTULO 3



Políticas
gastronómicas
de las
líneas aéreas
y las grandes
cadenas
hoteleras

LA GASTRONOMÍA Y LAS LÍNEAS AÉREAS

■
Cecilia Diez Perches*

Mexicana de Aviación es parte de la red Star Alliance, que es la agrupación más grande de aerolíneas a nivel mundial, conformadas por 14 líneas, entre las cuales destacan Lufthansa, United, Air Canada y Thai.

En Mexicana de Aviación el servicio a bordo es una tradición de excelencia. Dentro del avión existen dos clases: ejecutiva y turista. Esto origina dividir el tipo de servicio en cada vuelo, tomando en cuenta los volúmenes de preparación, ingredientes y presentación. En la clase ejecutiva cuidamos con esmero los más finos detalles, ofreciendo un concepto de exclusividad y confort para que los viajes de negocios o placer sean toda una experiencia. Nuestros exclusivos menús cuentan con el asesoramiento del prestigiado club gastronómico franco-mexicano *Les Toques Blanches*. Los chefs Enrique Espinosa, Roberto Rangel y Celedonio Herrera, miembros activos de este club, comparten sus exitosas creaciones para la satisfacción de nuestros pasajeros. En clase turista y pensando en el pasajero, diseñamos un servicio acorde a las características específicas de cada vuelo, logrando con esto un producto con el mejor nivel mundial. Para el diseño y planeación de los menús a bordo se toman en cuenta los siguientes factores: horario de salida, tiempo de vuelo, ruta, segmentación de mercado, costumbres y tradiciones. De acuerdo con estos puntos se desprenden los siguientes servicios: botanas, refrigerios, desayunos y comidas. Las botanas que se utilizan en vuelos muy cortos son: un *mix* de nueces y un plato de quesos y fruta. Los refrigerios se sirven fríos y se componen del plato principal, sándwich, ensalada y postre. Los desayunos son ofrecidos en vuelos matutinos y están compuestos por entrada de fruta, pan salado, mantequilla, mermelada, pan dulce o galletas. El plato principal puede ser omelette, chilaquiles, tamales o hot cakes, de acuerdo al ciclo que se encuentre en ese momento, y se da opción a escoger entre dos platillos en vuelos internacionales. Las comidas se ofrecen en vuelos de horario de alimento y en los vuelos internacionales se dan a escoger opciones que se com-

* Jefe de alimentos y bebidas de Mexicana de Aviación.

ponen de una entrada, pan salado, mantequilla y postre. Como plato principal hay mucha variedad en pollo, pescado, filete o pasta, e incluso platillos mexicanos, como enchiladas.

Todo lo anterior lo trabajamos con LSG Sky Chefs, concesionario de alimentos perteneciente al conglomerado de Lufthansa, y que es la cocina más grande a nivel mundial. Con su apoyo y especialistas en alimentos, entre ellos nutriólogos, ingenieros en alimentos y los chefs, se crea un alimento balanceado acorde a las necesidades de cada vuelo, cuidando estrictamente las medidas de higiene y calidad en su elaboración, desde que se recibe la materia prima, hasta que llega al pasajero, utilizando métodos de control como el HACCP y Global Quality System, con reconocimientos en procesos de calidad.

La logística que sigue el alimento hasta que llega al pasajero está controlada desde que se seleccionan los proveedores de materia prima. Al recibirse la materia prima se verifica que el producto cumpla con calidad, presentación y temperatura adecuada. La limpieza y almacenaje se aplica en cuanto entra el producto. Debe ser desinfectado en el caso que lo amerite, así como el cambio de empaque. La revisión *in situ* se realiza en las instalaciones, cuidando siempre la higiene y la temperatura adecuada. Al terminar su preparación se almacena en una cámara de refrigeración, la cual debe estar con una temperatura máxima de 4°C y lista para su siguiente paso, que puede ser la cocina fría o bien la caliente. En la cocina fría se terminan los alimentos, como entradas, ensaladas, platos de fruta, etc., los cuales son montados en la vajilla, vitafilados y colocados en la charola de servicio y ya dentro de los carros de servicio, los cuales son llevados al *holding box* durante 4 horas para su salida hacia el avión. En la cocina caliente se sigue un procedimiento parecido, aunque se diferencia en que los alimentos son preparados en caliente, y después se exponen a un choque térmico, ya que se baja la temperatura hasta 4°C en un lapso de 30 minutos a una hora como máximo. Después de este paso se montan en las cacerolas y se colocan en el *rack* del horno para llevarlos así al *holding box*. Ya que permanecieron dentro del *holding*, son llevados a plataforma en camiones hidroeléctricos, los cuales se acoplan al avión y es así como se aborda todo el alimento y las bebidas. Es necesario considerar que el servicio no se puede ofrecer hasta que el avión se estabiliza a los 10,000 pies de altura, y es cuando el sobrecargo comienza a preparar el servicio, calentándolo en los hornos eléctricos a 350° C, para así preparar su carrito de servicio y ofrecerlo a nuestro pasajero.

Ese es básicamente un pequeño resumen de lo que pasa con el alimento que nos llega a nuestras mesas de servicio cuando hacemos un vuelo. Mexicana de Aviación se preocupa por promover la cocina mexicana, debido a esto siempre buscamos que al menos uno de nuestros menús sea preparado con ingredientes y recetas de nuestra cultura gastronómica, sin olvidar que tenemos pasajeros de diferentes nacionalidades, costumbres y edades. Debido a esto debemos vigilar que los alimentos no sean picantes o irritantes. Tomamos en cuenta las tendencias gastronómicas y los ingredientes más innovadores, pero siempre buscando una identidad, sin perder de vista nuestra tradición y experiencia.

Hay puntos importantes a tomar en consideración dentro del diseño de menús, como son: la vajilla; la porción adecuada; el espacio dentro de la charola, el carrito y el avión; la presentación y los tiempos que se proporcionarán en cada vuelo; el proceso de preparación por el que pasa el alimento y el cambio de temperaturas; y el método de recalentamiento a bordo, con aire caliente en los hornos eléctricos. Los complementos del servicio a bordo, además del menú, son: la atención y estandarización por parte de los sobrecargos, las bebidas y el bar, entretenimiento, artículos de confort e imagen del avión ■

POLÍTICAS GASTRONÓMICAS DEL GRUPO SOL-MELIÁ

■
Amador Esteban García-Lillo*

Hoy en día, recién iniciado el siglo XXI y viviendo momentos de gran incertidumbre, fruto de los duros sucesos de mundial trascendencia, los hombres y mujeres nos aunamos en la búsqueda de los valores más puros de nuestra esencia. Valores que nuestros frenéticos ritmos de vida han ido condenando al olvido. ¿Por qué esta reflexión? Porque resurge con mayúsculas el valor por la vida, la familia, la amistad y, en definitiva, de todos los aspectos esenciales del sentir más propiamente humano; una recuperación de los sentimientos más puros que nos lleven al disfrute de uno mismo y para con los suyos.

Magna reflexión, pero, ¿cómo conseguirlo? Cabría concebir nuestra búsqueda de “calidad de vida” no como un fin en sí mismo, sino como un simple medio que nos lleve a vivencias mucho más tangibles, más reales. Poder compartir mesa y mantel, risas y charlas en un entorno familiar y cálido, en contra de nuestra actual estresante sociedad, que nos obliga, en tantísimas ocasiones, a comer en soledad, en mitad de ninguna parte, maletín en una mano, sándwich en la otra, a caballo entre oficina y oficina. Poder pasar unos días de vacaciones, visitar otros países, conocer nuevas realidades y, en definitiva, vivir experiencias que nos hagan olvidar el difícil, caótico y competitivo mundo en el que nos vemos inmersos.

El turismo se hace eco de esta realidad, observa y analiza todos estos movimientos sociales y económicos, adaptando sus ofertas a todos los segmentos de mercado, estudiando, a la sazón, su repercusión inmediata en su realidad como negocio económico.

El Grupo Sol-Meliá, así como las grandes cadenas, analizan y profundizan en todos estos segmentos sociales, diversificando su oferta a fin de alcanzar la máxima cuota de mercado. Se crean marcas que sean sello de identidad y reflejo transparente para el cliente, en pro de la rápida relación y del reconocimiento de estándares preestablecidos, tal y como podremos apreciarlo en la descripción que se ofrece a continuación.

* Especialista en Hotelería y turismo por la Universidad Politécnica de Madrid.

Paradisus

Sin lugar a dudas, si por algo se caracteriza esta marca es por su oferta de “todo incluido” en lo referente al área de alimentos y bebidas. Gran abanico de restaurantes temáticos quedan integrados en entornos naturales, ofreciendo al turista la posibilidad de acceder libremente a cualquiera de ellos para, de ese modo, romper con la monotonía. Atmósferas diferentes nos envuelven en cada uno de ellos, entrando en nosotros a través de todos nuestros sentidos. Músicas y sonidos autóctonos, decoraciones y vestidos regionales propios de cada *folclore* y, por supuesto, el deleite de su cultura gastronómica, donde aromas, texturas y sabores nos sumergen en el lejano Imperio del Sol Naciente o en la siempre actual eternidad de Roma o en París, ciudad del amor, o en las cálidas aguas caribeñas, en la meseta española de Don Quijote y su fiel escudero o en el siempre mágico mundo azteca, y así tantos y tantos, que sería muy largo de mencionar.

Gran Meliá

Con un logotipo en oro coronando edificios emblemáticos, esta marca de gran nivel logra cautivar a los clientes con un servicio esmerado de corte tradicional y una decoración exquisita tanto en habitaciones como en zonas nobles, comedores y bares. Una refrescante copa de champagne o cocktail a nuestra llegada ya nos deja ver las directrices que seguirá todo el servicio; una notable variedad de platos cuidadosamente elaborados, siempre actualizados y sorprendentes, que el cliente podrá degustar en cada uno de sus restaurantes –siempre con personalidad propia y pinceladas que los hacen exclusivos–, y que alimentarán en el cliente sueños muy difíciles de olvidar.

Los *buffets de desayunos* son la mejor forma de dar los buenos días, a través de su amplia oferta y su fresca y atractiva decoración, introduciéndonos en una olorosa atmósfera que nos traslada a una clásica tahona de las viejas panaderías o a la cocina de nuestras abuelas. Todo es elaborado artesanalmente al momento: licuados y zumos de fruta fresca, chispeantes huevos y tortillas, dulces tortitas, y un sinfín de productos lácteos, compotas y de charcutería. Con esta gran exposición del buen comer, el cliente queda abrumado y, como si en un mercado se hallase, mira detenidamente, piensa y recapacita, plato en mano, paseo arriba y abajo, antes de tomar su decisión.

Meliá

Si se desciende un peldaño en esta escala de marcas, nos encontramos con estos hoteles, de perfil tanto urbano como vacacional. Si por algo se caracteriza esta marca es por su céntrica ubicación en las ciudades, motivo que atraerá tanto al hombre de negocios como al turismo cultural, que harán del *desayuno* el principal protagonista del día. Esto no significa que no puedan disponer de uno o más *restaurantes a la carta*. La primacía de la comida matinal vendrá acompañada de amplios buffets armoniosos y variados, con productos frescos y una exquisita oferta gastronómica.

En el ámbito vacacional, estos buffets de desayunos pasan a compartir protagonismo con buffets tanto de almuerzo como de cena, que no olvidarán intercalar “Noches temáticas” en su amalgama gastronómica. Será este hecho lo que atraiga a clientes y familias de variopintas nacionalidades, que también podrán disfrutar de diferentes restaurantes con personalidad propia dentro de cada hotel.

También destaca como denominador común de estos hoteles en ambos entornos, el servicio de habitaciones (*Room Service*), de una muy alta calidad en su contenido y profesionalidad. Igualmente, digno de mención serían los eventos especiales, banquetes de boda, comidas de empresa, congresos, que tienen lugar en estos prestigiosos hoteles a fin de dar a los mismos un toque de *glamour* y cordialidad.

Tryp

Los hoteles de esta marca están ubicados en ciudades o en sus extrarradios, caracterizándose por su ambiente confortable y su gran funcionalidad en el ámbito profesional, hecho que atrae sobre todo a viajeros de paso, hombres y mujeres de negocios.

Su oferta gastronómica destaca por un succulento y variado *desayuno*, que el cliente valora, relacionando oferta/calidad/precio. Igualmente, esta marca potenciará su cafetería, primando los *Coffee breaks, snack*, servicio de habitaciones tan útil y atractivo para el cliente individual; e incluso, en algunos, un pequeño *restaurante a la carta*.

Hoteles Sol

De carácter claramente vacacional, esta marca dependerá, en su mayoría, de “tour-operadores”. Atraídos por sol y playa, ocio y animación, descanso y nuevas experiencias, sus clientes demandarán básicamente regímenes de media pensión. En el campo gastronómico, la gran revolución ha sido

dada con la salida de los cocineros al comedor, de la mano de nuevas tendencias de elaboración frente al cliente en las cocinas vistas. Buffets de desayunos netamente energéticos y dinámicos, de amplio colorido y vivacidad, culminando en el *Show Cooking*, con una oferta caliente realizada al momento. Cenas caracterizadas por buffets modernos y funcionales, con platos directamente relacionados con la nacionalidad del cliente, así como su estacionalidad, donde destacan el *Show Cooking* con pescados, carnes, aves, verduras, cocinadas al grill o la plancha, *Italian Corner* con pizzas y pastas frescas regadas con atractivas salsas, *Show Cutting*, como evento estrella, con carnes y pescados trinchados al momento, a fin de que el cliente se sienta partícipe de la elaboración de sus propios platos, creándose una interrelación cocinero-cliente más directa. Todo ello acompañado de frescas ensaladas. Y, por supuesto, sin olvidar el buffet de postres, con frutas frescas, quesos, compotas, almíbares, pastelería artesanal, flambeados, y postres de sartén, propios de nuestras abuelas.

Junto a piscinas, e incluso a pie de playa, surgen los Snack-Restaurante, que brindan una sencilla oferta gastronómica al cliente –original y nada complicada, respetando los sabores naturales–, sin necesidad de cambiarse de vestimenta ni de renunciar a un ápice de su ocio.

En resumen, las políticas gastronómicas de las grandes cadenas quedan basadas en la explícita definición de sus marcas y estándares preestablecidos, a fin de que el cliente sepa, en todo momento, si la oferta que se va a encontrar será acorde con sus expectativas, en pro de evitar sorpresas o equívocos, casi siempre decepcionantes. Todo esto redundará en un éxito seguro y satisfactorio ■

GRANDES CADENAS HOTELERAS Y SUS POLÍTICAS GASTRONÓMICAS

■
Antonio Montesinos*

El área de alimentos y bebidas ha venido evolucionando en forma sorprendente. En la actualidad el ingreso mundial por alimentos y bebidas es cuatro veces mayor al de la hotelería. De igual manera, los ingresos que aporta en el mundo como departamento representan ya casi el 60% de los totales del hotel. Como consecuencia de esto, las posiciones de mayor jerarquía influencia y liderazgo en la hotelería han sido ocupadas paulatinamente por ejecutivos provenientes de esta área. Es muy común encontrar actualmente directores de alimentos y bebidas que anteriormente eran chefs ejecutivos o subgerentes, gerentes residentes y gerentes generales de hoteles, que fueron directores de alimentos y bebidas. Tal evolución ha sido paralela al incremento de necesidades y deseos del turismo mundial. La hotelería tradicionalista, basada únicamente en la venta de cuartos con complementos alimenticios, ha ido quedando cada día más rezagada y fuera de mercado.

Las empresas líderes de la industria centran todos sus esfuerzos en anticipar, satisfacer y superar las expectativas de su razón de ser, “el cliente, huésped, amigo, socio”, ofreciéndole experiencias gastronómicas inolvidables que acarreen como consecuencia relaciones interpersonales más estrechas, duraderas y leales.

TENDENCIAS MUNDIALES DEL MERCADO

Hotelería que extrema la infraestructura de alimentos y bebidas

La actitud de los propietarios y operadores de hoteles hacia el área de alimentos y bebidas sigue dos extremos:

- a) Mínimo de infraestructura para ofrecer servicios de alimentos y bebidas, limitando al máximo sus operaciones, para satisfacer únicamente las necesidades básicas de sus huéspedes. Así, por ejemplo, los grandes *lounges* son hoy historia. En la gran mayoría de los casos los nuevos hoteles no tienen en absoluto facilidades gastronómicas.

* Director general del SEAB,
Consultoría de Servicios
Empresariales de Alimentos y
Bebidas.

- b) Por otro lado, hay un gran crecimiento de los denominados hoteles *Up-scale*, hoteles que cuentan con múltiples restaurantes y bares, así como con amplias instalaciones para banquetes. Por ejemplo, el prestigioso Hotel Península, en Hong Kong, (www.peninsula.com) que cuenta con un *lobby bar* y ocho restaurantes de especialidades internacionales

Enfoque hacia los niños como clientes del futuro

Cadenas como Four Season's, The Fairmont Hotels, entre otras, manejan programas de actividades para los niños, inculcándoles su lealtad posterior a la marca.

Incremento del mercado de seniors

Un factor determinante para conocer el mercado actual y futuro es la demografía (estudios y estadísticas detalladas de la población). Ésta muestra un incremento notable de la población denominada de la tercera edad, que tiene necesidad de infraestructura y alimentación específicas.

Incremento del mercado de discapacitados

Este mercado requiere de instalaciones específicas como rampas, wc especiales, sillas de ruedas, comida especial, entre otros. Este es un mercado sumamente potencial, pues gustan de viajar siempre acompañados por varios miembros de su familia.

Festivales y muestras gastronómicas

Esta modalidad no es nueva; sin embargo, sigue teniendo gran éxito en la mayoría de los comensales que desean tener experiencias culturales, sociales y gastronómicas inolvidables.

Buffet

Comida variada, balanceada, nutritiva, a precios accesibles y sobre todo tiempos de comida determinados por los propios comensales de acuerdo a sus horarios preestablecidos.

All inclusive

Sistema sumamente popular en el mercado anglosajón y europeo, que comprende un pago único que incluye todos los servicios. Es importante mencionar que hay de todos los niveles, incluidas la diferencia, la marca y la calidad de alimentos y bebidas a ofrecer al cliente.

Demanda de restaurantes y bares en el concepto Time sharing

Son propiedades que ofrecen servicios de hospedaje y pertenecen normalmente a cadenas en algunos casos internacionales, en las cuales se paga una membresía, pudiendo hacer uso de cualquiera de las propiedades de la cadena en fechas y días preestablecidos. Los cuartos en su mayoría son acondicionados para preparar, consumir y conservar alimentos traídos por el propio cliente; sin embargo, en el caso de compañías cuyo segmento de mercado tiene un poder adquisitivo alto, demanda de establecimientos de alimentos y bebidas de primer nivel donde consumir. Tal es el caso del Hotel Mayan Palace Acapulco, cuya ocupación anual promedio es arriba del 80%. Como consecuencia de esto, su oferta en infraestructura ha sido totalmente superada, por lo que están construyendo a marchas forzadas *Outlets* que den servicio a dicha demanda.

Animación profesional en la gastronomía

Es importante incluir, como parte de la atmósfera de los establecimientos de alimentos y bebidas, arte, música, entretenimiento y espectáculos profesionales, entre otros, que vayan en sintonía con la personalidad y el concepto del *Outlet*.

Mercado más deportista y sano

De los clientes que viajan, 55% de ellos mantienen su régimen de ejercicios físicos.

Disminución del tiempo de comida

Es el tiempo promedio permitido en las empresas de una hora.

Reservaciones vía internet, con selección de menú y mesa

La tecnología permite a los empresarios, desde su oficina, seleccionar su menú y mesa con tiempo anticipado, a través de las páginas web de los restaurantes. (www.restaurantesdemexico.com.mx)

Aumento en la demanda de servicio para llevar y entregar a casas y oficinas

Al tener tiempos tan limitados de comida, cobran gran auge estos servicios. La generación joven de solteros no cocina, tiende a comer fuera; las mujeres cada día incrementan más su presencia en el mercado laboral, por lo que sus tiempos y deseos de preparar comida después de largas jornadas de trabajo son

mínimos; y los cafés reemplazan a los restaurantes tradicionales en desayunos. Por todo ello, en el desayuno es más común tomar algo ligero y rápido de camino al trabajo. Esta nueva tendencia en nuestro país ha sido detectada por la marca Starbucks, líder mundial en productos de café y alimentos rápidos, la cual planea abrir varias sucursales en nuestro país en corto tiempo.

Preferencia por lugares más casuales

El cliente de hoy desea lugares sin tanto protocolo, donde pueda sentirse más cómodo al vestir y comportarse en forma más casual.

Servicio a cuartos

- 1) *Facilidades para mujeres ejecutivas.* Este segmento de mercado se ha incrementado y seguirá haciéndolo en forma vertiginosa en los próximos años. Desean mayores espacios, entretenimientos más finos y delicados, cuartos de no fumar, comida más nutritiva en los menús de servicio a cuartos, tinas de baño, televisiones en los baños, cajas de seguridad, instalaciones para internet, escritorio, libros, entre otros.
- 2) *Instalaciones para hombres de negocios.* Instalaciones para internet, fax, copiadora, escritorio, comida más nutritiva, servibares con bebidas de alta calidad, equipos de sonido para CD's, percheros para sacos, etcétera.
- 3) *Servicios de infraestructura para bebés.* Esterilizadores de mamilas, hornos de microondas para calentar leche y alimentos, pequeños refrigeradores para guardar alimentos, etc.
- 4) *Órdenes a room service a través de la televisión.*
- 5) *Paquetes para llevar en aviones.* El hotel Península de Beverly Hills prepara box lunch a sus clientes que tienen vuelos a primera hora de la mañana.

Creación de marcas

Una muy buena opción de expansión y obtención de ingresos es la franquicia de conceptos exitosos propios.

Posicionamiento del hotel como centro social local

Es importante que el hotel tenga interacción estrecha con el mercado local, el cual aportará ingresos, especialmente en temporadas de baja afluencia de clientes externos. En el mercado de hombres de negocios estos gustan de

tener sus comidas en lugares donde sirvan platillos típicos del lugar, con una atmósfera de ambiente cultural y folclore del sitio que visita.

Asociaciones con franquicias exitosas

Esto asegura ingresos, reduce nómina y sobre todo ofrece al cliente productos novedosos e innovadores. Un claro ejemplo de esto es el Hotel Presidente Intercontinental México, con sus restaurantes Alfredo Di Roma, The Palm, etc., y el Hotel Camino Real con Le Cirque.

Incremento en la actividad y servicio de banquetes con capacidad de tiempos de respuesta mínimos

Las empresas que organizan servicios a grupos de banquetes y convenciones deciden el hotel donde van a realizar sus eventos con tiempos de antelación mínimos, por lo que se debe contar con la infraestructura suficiente y ante todo con colaboradores profesionales capaces de satisfacer estos requerimientos. Un caso muy concreto es el Hotel The Fairmont Acapulco Princess.

Mayor cuidado por su condición y presentación física (Spas)

Son múltiples las razones para la creación de Spas: belleza, estatus social, acondicionamiento físico, relajación de stress, nutrición, etcétera.

TENDENCIAS MUNDIALES EN ALIMENTOS

Igualar los precios del menú a los de habitaciones (*room service*, *servibar*, etc.)

Normalmente los precios de alimentos y bebidas en las habitaciones son más caros en 15 a 30% sobre los precios de los restaurantes y bares del hotel. A esto hay que agregar además 15% de servicio incluido. Por ello los clientes conocedores prefieren traer alimentos comprados en forma externa, muchas veces en pequeños establecimientos del exterior. Si se otorgan precios más accesibles es un hecho que el hotel generará más ingresos por la cantidad consumida.

Globalización de sabores para encabezar una nueva y más agresiva competencia

1) *Cocina fusión*: unión de dos o más tipos de comida, normalmente internacional, por ejemplo, italiana y mexicana con China.

- 2) *Comida regional*: unión de dos o más tipos de comida por región nacional e internacional, por ejemplo: comida del sureste de México (Veracruz y Yucatán), comida asiática (Japón, China).
- 3) *Comida industrial*: los conceptos creados para este tipo de comida ganan cada día más adeptos. En Londres, Inglaterra, tenemos el famoso restaurante Magamama, que ofrece comida fusión asiática de muy fácil y rápida preparación, con limitado número de platillos, energética y nutritiva; de beber ofrecen jugos naturales preparados al momento. El mobiliario es sencillo y elegante, destacando el hecho de que las mesas son compartidas, con capacidad para 10 o 12 personas. El consumo promedio aproximado es de 12 dólares, con un tiempo de comida de 45 minutos. Tienen un soporte tecnológico de alto nivel, pues los meseros, con computadoras portátiles *hands free*, toman la orden, cobran y dan la nota de consumo.

Los clientes pagan por cocinar

Existen hoteles que han implementado paquetes que incluyen que el chef del restaurante enseña a los clientes a cocinar y preparar platillos escogidos del menú del restaurante, que consumirán ahí mismo en la comida o cena, con motivo de alguna celebración especial.

Chefs con conocimiento de vinos

El chef que tiene estos conocimientos puede recomendar un mejor maridaje de sus platillos con los vinos aumentando el placer del cliente.

Chefs con gran personalidad de servicio

El chef siglo XXI es aquel que interactúa en forma estrecha con los clientes al saludarlos, se acerca a platicar con ellos para conocer sus necesidades o platillos favoritos, dar reconocimiento a sus clientes más leales con invitaciones a cenar con él en “la mesa del chef” (normalmente se encuentra dentro de la cocina). En algunos casos los chefs van y visitan a los clientes en sus oficinas, ofreciéndoles menús y servicios especializados. Aquel chef que consideraba como su única área de trabajo la cocina, ya está en el pasado.

Comida más nutritiva, energética, rica en sabor y “no dietética”

Al oír hablar de alimentos dietéticos, inmediatamente evocamos alimentos insípidos, que no aportan los suficientes nutrientes requeridos por el

cuerpo, por lo que ahora es muy importante ofrecer en los menús platos muy nutritivos y balanceados.

El cliente interactúa en la preparación de sus alimentos

Al cliente le gusta escoger físicamente sus alimentos antes de la preparación, le encanta indicarle al cocinero las guarniciones y condimentos que a él le gustan. Por lo tanto, muchos de los restaurantes tienen cocinas “abiertas al cliente”, que además de garantizar la calidad y el manejo higiénico de los alimentos ofrecen una experiencia única.

TENDENCIAS MUNDIALES EN BEBIDAS

Menor cantidad mayor calidad

Los clientes tienden a tomar bebidas de mayor calidad, de preferencia sin mezcladores, como coñac, whisky, tequila, etcétera.

Bebidas energéticas

Esta es una bebida muy popular entre los jóvenes. En México existen más de 10 marcas diferentes.

Bares con bebidas definidas (whisky, vodka, ron)

Dentro de los bares y centros nocturnos se manejan bares independientes especialistas en una determinada bebida, por ejemplo, el bar del tequila, coñac, whisky, ron, brandy, etcétera.

Bares VIP con bebidas premium, full premium

Estos son bares establecidos para un concepto de mercado con un poder adquisitivo muy alto. En ellos se pueden encontrar botellas de edición muy especial, que rara vez se encuentran en el mercado.

Tea time

El aristócrata rito inglés de la hora del té, es manejado ya en los hoteles de categoría especial como Four Season's, Ritz Carlton y Waldorf, entre muchos otros, como un estándar de distinción. Sin embargo, en éste también ha llegado ya el concepto de fusión. Como ejemplo tenemos al Hotel Westin, Nueva York que ofrece la hora del té con champaña o el Ritz Carlton, de N. Y. Central Park (la propiedad más nueva de dicha cadena en el mundo) que maneja la hora del té con caviar.

Martini's time

Nuevamente está de moda esta legendaria bebida de las celebridades, con mayor variedad y sobre todo precio.

Tequini's time

A semejanza de los martinis, se ha elaborado una gran variedad de cocteles preparados con tequila, los cuales se sirven en la clásica copa martinera.

Té helado

Bebida de gran popularidad en Estados Unidos (2.6 billones de dólares al año), Canadá y Europa. En México cada día resulta más atractivo.

Bar chefs

Con tantas tendencias y variedades de bebidas se necesitan cantineros profesionales con conocimientos amplios sobre su especialidad y sobre otras culturas y lenguajes.

Carta de aguas

Hay gran variedad de aguas en el mercado, con diferentes componentes y cantidades de sales y minerales, por lo que es conveniente manejar una variedad de al menos 10 tipos diferentes.

Conceptos de preparación de bebidas naturales al momento

Al hablar de nutrición en bebidas los clientes buscan bebidas naturales preparadas al momento con distintos objetivos: energéticas, dietéticas, afrodisíacas, antigripales, etc.

Cafeteras en los cuartos

Según estudios realizados por las cadenas Marriot y Crown Plaza, el 31% de los hombres de negocios utilizan las cafeteras de las habitaciones.

TENDENCIAS EN CUANTO A INFRAESTRUCTURA

Free standing restaurants

Se trata de restaurantes operativamente independientes, con entrada directa de la calle, “todo el mundo está tratando de alinearse con el espíritu de los *free standing restaurants*”, afirma Serge Simard, director corporativo de alimentos y bebidas de la prestigiosa cadena hotelera Fairmont.

Instalaciones y servicios de internet al cliente

En la actualidad es imposible estar desconectado de la red, ya sea por motivos de trabajo, investigación, recreación etc. Por ello resulta conveniente tener este servicio disponible en los establecimientos de alimentos y bebidas.

Lay outs más productivos

Lamentablemente, cuando se realiza el anteproyecto arquitectónico se pone mucho más énfasis en el diseño, atmósfera y decoración del front of the house, debiendo ser a la inversa, ya que de acuerdo al menú y a la capacidad de producción del back of the house se deben dimensionar las áreas restantes del establecimiento de alimentos y bebidas, para que de esta manera tanto la infraestructura como los flujos sean más productivos.

Dimensionamiento holístico (Feng Shui)

De acuerdo con las teorías holísticas hay que estar en armonía con el universo y los elementos que lo conforman, pues cada cosa tiene un sitio específico. Tales conceptos que se han ido integrando a los establecimientos de alimentos y bebidas; resulta recomendable visitar el restaurante Santo Coyote en Guadalajara, uno de los precursores de este concepto en México.

Facilidades en instalaciones deportivas tradicionales y extremas

Cada día cobran mayor importancia los deportes convencionales y extremos, por lo que es muy importante contar con las instalaciones y el capital humano profesional para otorgar estos servicios.

TENDENCIAS DE CONCEPTOS

Hoteles boutique

Hoteles que ofrecen los más altos estándares de confort, servicio y calidad, a precios razonables, con un cálido ambiente familiar. Estos conceptos ofrecen innovación, creatividad, arte, amplia y variada infraestructura en el área de alimentos y bebidas, que genera 60% de los ingresos totales. Hotel líder de este concepto es el Hudson Rock, ubicado en la ciudad de New York (www.ianschragerhotels.com).

El mercado de hoy y el del futuro exige a las organizaciones de “clase mundial” un distintivo state of the art con iniciativa, creatividad, estética, y, lo más importante, profesionalización del capital humano a través de la capacitación constante ■



CAPÍTULO 4



Gastronomía y medios de comunicación: prensa, radio y TV

LA COCINA VISUAL TELEVISADA

■
Alfredo Taracchini Antonaros*

En los tiempos actuales, en los que la imagen juega un importante papel en todo lo que nos rodea, surge en el panorama gastronómico un nuevo sujeto: la cocina visual.

Hoy cualquiera que quiera cocinar tiene a su disposición imágenes de platos elaborados por grandes maestros de la cocina, libros, revistas, vídeos, internet, televisión; la mayoría de las veces con someras o breves explicaciones y, en algunos casos, muy adecuadamente explicados. Es cierto que la imagen es siempre perfecta y ese parece el modelo a seguir. Bien es cierto que “comemos con la vista”, que “una imagen vale más que mil palabras” o, “la primera impresión es lo que cuenta” y para qué más, si estamos en el mundo de la imagen. Puede ser por eso que en muchas partes del mundo, en América Latina, en Europa, en Asia, en Norteamérica, surgió la brillantísima idea de fundar canales satelitales de tv íntegramente dedicados a la cocina y a la gastronomía; programas conducidos por jóvenes, mayores, mujeres, programas mixtos, desde la estancia y desde el mar. Horas de programación con gente cocinando, bebiendo, viajando, entrando o saliendo de restaurantes, haciendo microemprendimientos. Normalmente son canales de contenidos gastronómicos sin barreras geográficas y económicas: se puede aprender desde cómo amasar un raviol a la manera italiana hasta cómo adornar un plato de frutas tropical con recortes de papaya o la manera de mejorar un buen plato de milanesas mientras se salten, en una sartén, hongos de Túnez. Son canales que usan un lenguaje claro y globalizante, son los mejor aprovechados y los que más audiencia logran. En estos canales, diariamente, se aprende de todo: desde el más simple plato de Japón hasta la más *haute cuisine* de Francia. Mientras las manos visibles de un cocinero lavan legumbres, amasan pan y recortan pasteles, una voz va relatando los pasos a seguir. Así todo el mundo puede apuntar, grabar, aprender secretos secretísimos para una buena cocina.

El riesgo grande de la cocina televisiva –la cocina visual– es confundir en dónde radica realmente la belleza de unas lentejas, unos callos,

* Creador y conductor del programa de tv “RAI-Sat Gamberosso” y columnista.

una morcilla, un gazpacho manchego. Por supuesto que habrá quien sea capaz de presentarlos en texturas, realzando dimensiones, combinando colores, formando complejas geometrías, etc. Pero la regla básica es respetar los aromas y sabores originales del plato, esos que le han permitido perdurar en el tiempo. Para la buena cocina no basta tener gracia, hay que saber. A veces la técnica es impecable, pero, ¿qué pasa? Pasa que las técnicas no son las adecuadas para cierto producto, pasa que se combinan productos o una idea visual que no van con un plato y con su memoria gastronómica ni con el recuerdo de sabores tradicionales. Ese es el gran riesgo de la cocina televisiva.

Quien no tiene memoria sensorial carece de referencias al orientar su cocina, pues no tiene desarrollada la estética del gusto y carece de criterio gastronómico. Por eso la televisión gastronómica necesita de un público culto y atento. La televisión puede enseñar el producto, puede enseñar la técnica, puede enseñar a combinar texturas, jugar con dimensiones, alternar colores, etcétera, pero el sabor y lo que pongamos encima del plato debe ser el principal objetivo del cocinero.

¿Se puede aprender en la televisión una técnica que ponga encima del la cocina el sabor y los valores culturales e históricos que la gastronomía esconde? Como se sabe, la televisión es el lugar donde la demanda de saber y la oferta de cultura transformada en espectáculo se encuentran y se confrontan. En el campo específico de la gastronomía a menudo sucede que el espectáculo tiene como actores ingredientes y técnicas culinarias de todo el mundo, con el riesgo de matar el vínculo entre una región o un territorio específico y la originalidad de sus sabores, que es la muerte de la tipicidad gastronómica de cada parte del planeta y el triunfo del la globalización alimentaria y culinaria.

Lo que intentamos hacer en el canal televisivo de *RAI-Sat Gambero Rosso Channel* es explicar que la cocina existe sólo en un vínculo muy cerrado con un territorio específico. Que la cocina latinoamericana, china, francesa, o italiana, en el sentido estricto de la palabra, no existen. Lo que existen son distintas y diferentes cocinas locales, territoriales, profundamente condicionadas por diferentes realidades históricas, económicas y religiosas de las comunidades, y por diferentes caracteres morfológicos y climáticos de los terrenos, así como por costumbres y tradiciones diferentes.

Para demostrar concretamente nuestra visión de la gastronomía, *RAI-Sat Gambero Rosso Channel* ha decidido realizar, el próximo año, un

reportaje sobre algunas de las cocinas locales de México. Un documental que partirá de aquí, de Puebla, para contarle a toda Europa cómo en México la cocina conserva fortísimos vínculos con el pasado y la tradición y, al mismo tiempo, con diferentes territorios específicos. Y cómo, por esta razón, la gastronomía es un fenómeno vivo, activo, en evolución continua, abierto a adquisiciones constantes y progresivas, a las convivencias más inesperadas, dispuesta a enriquecerse y transformarse en el curso del tiempo, manteniendo sólidamente algunas fuertes características de base. Esto es un proyecto cultural pero, al mismo tiempo, es una elección social y política. Porque es innegable que la globalización ha incidido notablemente en las grandes gastronomías del mundo, y también en las menos conocidas. Puede ser que esta evolución sea un enriquecimiento, una oportunidad de nuevos y apasionantes mestizajes, pero los riesgos de homologación son grandes. Si los cambios en las costumbres gastronómicas significan renuncia ante los embates a menudo brutales del mercado y las nuevas tecnologías en el ámbito alimentario, entonces no estamos hablando de innovación ni de imaginación creadora, sino simplemente de una abdicación de valores con repercusiones en todas las esferas culturales.

La agresión de las comidas rápidas, de las patentes de comida estándar, arremete también contra el entrañable mapa de referencias gastronómicas de villas, poblados y ciudades. Los nombres de fondas y restaurantes que remueven las más entrañables nostalgias desaparecen dejando en su lugar carteles que anuncian hamburguesas. Nuestro proyecto es documentar la vitalidad del patrimonio culinario mexicano y latinoamericano y contar las cocinas de México como afirmación identitaria y como carta de presentación ante los que llegan de fuera con ánimos de paladear los sabores deliciosos y llevárselos grabados en la memoria, además de dejar una derrama económica considerable y beneficiosa para muchos.

Creo que será una colaboración importante, entre Italia y México, para impulsar a todos los factores que inciden en la gastronomía y para velar por una información basada en la autenticidad y en la defensa del prestigio de una cocina pujante y con identidad propia. Es un proyecto que creo refuerza el potencial turístico y cultural de México y nuestra recíproca estima y el conocimiento, que pueden encontrarse en el buen comer, en los estudios de la culinaria tradicional y actual, en la mesa, que son ahora, en todo el mundo, motores importantes para el desarrollo de los recursos humanos ■

LA GASTRONOMÍA

EN RADIO Y TELEVISIÓN

■
Chepina Peralta*

Por su popularidad la radio y la tv son los medios más poderosos y directos para llegar al cerebro humano. Una frase, un gesto, una actitud, la forma de vestir, de ver, de gesticular. Un tono de voz, un silencio, llegan al cerebro en fracción de segundos, inesperada e indiscriminadamente: la gran mayoría de la gente cree en quienes aparecen en tv y radio, los acepta sin analizarlos.

Los dos grandes problemas de nuestro país son salud y educación. Existen más de 7 millones de niños desnutridos en nuestro país y más de 17 millones de mujeres en edad reproductiva con desnutrición grave. El cerebro del ser humano, se desarrolla en el vientre materno y en el primer año de vida.

En México se ha hecho un gran esfuerzo para impulsar la educación básica, se invierte 25% del presupuesto en este rubro, y sin embargo aún tenemos de 8 a 12% de analfabetismo, en el campo principalmente. Un dato importante: hace 2 o 3 años las Naciones Unidas dijeron que existen mil millones de habitantes analfabetos en el mundo y para atender el problema están impulsando el programa “Puentes a futuro” por la radio, destacando la importancia de este medio, que llega a todos los rincones.

Por otro lado, la obesidad se ha convertido en México en un problema de salud pública y la diabetes constituye la tercera causa de mortalidad. Sin salud, no hay posibilidad de educación.

Una de las grandes experiencias en mi carrera es que la gente come mal por ignorancia y no por falta de recursos. Hay una frase atribuida a Emilio Azcárraga Milmo en la única conferencia de prensa que concedió en su vida: “México es un país de jodidos, y hay que hacer tv para jodidos, la tv no es beneficencia”.

Puedo decir por mi experiencia profesional de 35 años, en las miles y miles de cartas y llamadas recibidas en más de 7 mil 200 programas de tv que he hecho y otros tantos de radio, en el contacto personal con más de 96 millones de personas (datos comprobados), en clases, en mi escue-

* Productora, guionista y conductora de radio y televisión.

la, *shows* en diversas giras a través de la República, conferencias, participaciones en expos, que no he encontrado jodidos. Todas estas personas con quienes he tenido el privilegio de tratar, están ávidas de saber, quieren información, tienen un gran deseo de conservar sus tradiciones, sienten de alguna manera que de sus cocinas sale la salud física y mental, agradecen profundamente el conocimiento que reciben. Debo decir también que he encontrado presidentes de estaciones de radio conscientes y comprometidos, que me han dado toda la libertad y el apoyo.

Tener un micrófono enfrente implica una gran responsabilidad y un privilegio; es mucho más que llenar un espacio. Se debe ser consciente de lo que se quiere transmitir y cómo optimizar el tiempo disponible.

Por un lado, los productores, directores e incluso patrocinadores, los que tienen los medios para hacer los programas, no han descubierto, –y me atrevo a decir que no tienen ni idea de ella–, la trascendencia de poder llevar la cultura, la ciencia y la educación a través de un acto tan cotidiano como es el comer. No conciben la cultura dentro de lo cotidiano.

En la agencia en que llevo mi programa hace ya nueve años, cuando pedía cita para proponer algún cambio, me decían: “no nos quite el tiempo, mientras usted tenga las cartas y llamadas que recibe, haga lo que quiera y díganos qué necesita”.

En cuanto al patrocinador: yo decía, en el programa:

Esta es una lata de mangos en almíbar Pando, pero mi patrocinador no me paga para vender sus productos, si no para servir a ustedes, y como es temporada de mangos vamos hacer un dulce de mango con los que traje del mercado.

El patrocinador me decía: usted nos crea la simpatía del público, su programa realmente vende nuestros productos.

Un médico que envió el secretario de Salubridad por invitación mía, al finalizar el programa me dice:

Señora, tengo que darle una disculpa, yo venía muy enojado con el doctor secretario porque me había enviado a un programa de ‘cocina’ y me doy cuenta que usted es una auténtica trabajadora social. Eso tiene una gran trascendencia.

El doctor Antonio Velasco, del Instituto Nacional de Pediatría, cuando lo invité, para hablar del tamís neo natal: tuvieron que hacer muchos trámites para que autorizaran la visita porque ya se había presentado en

“programas culturales” y no era lugar adecuado presentar ese tema en la cocina. El día de la transmisión se bloquearon los teléfonos del Instituto. De Yucatán a Chihuahua las madres querían saber quién les podía dar ese servicio en su localidad. El doctor Velasco me dijo: “cuando nos presentamos en programas culturales la respuesta del público fue mínima”.

Un director de producción, cuando hablé de la transmisión de la cultura a través de mi programa dijo: “¿Cultura? ¿A las viejas fodongas que ven TV por la mañana? A esas enséñalas a cocinar, que para eso están.” Es necesario capacitar a conductores e inducirles interés para hacer un programa sobre cocina, ya no digamos sobre gastronomía. Mención aparte merece Mónica Patiño, en Canal 11.

En la tv matutina la productora dice por el audífono a la modelo muy bonita: “Ahora vamos a la dieta del tocino para bajar de peso 4 kilos en dos semanas.” Tomen nota: 200 gramos diarios de tocino por persona. En otro caso a un modelo muy guapo le dicta todo una productora que no sabe de cocina ni de salud. He visto a una mujer joven, conocedora de la gastronomía, que sabe lo que hace, a quien le ponen un conductor “muy simpático” que la interrumpe constantemente y le corta las ideas. En mi última estancia en TV Azteca querían poner una super gallina de peluche, un payaso, e inventarme un sobrino “para hacer interesante el programa”.

Está por demás decir que pertenecemos a un país orgulloso de su herencia y gusto por el buen comer, de sus cocinas indígenas y prehispánicas, de nuestros pueblos que saben aprovechar y disfrutar todos los elementos que brinda la naturaleza, desde los montes hasta los valles, los ríos, los mares, los desiertos, con un gran respeto por los alimentos y una especial sensibilidad para vivir en perfecta armonía con la naturaleza. Toda esa sabiduría ancestral, unida a las influencias que hemos recibido de otros países, ha dado lugar a una de las cocinas más importantes del mundo.

Hace 35 años, cuando empecé en la tv no había ni escuelas de gastronomía, el cocinar se veía como una profesión de segunda, la nutrición era una ciencia abstracta que sólo se aplicaba en algunos hospitales. Hoy han proliferado las universidades con magníficas carreras en todos los ámbitos de la gastronomía relacionada con las ciencias, las artes, el turismo. La cultura en todas sus expresiones está relacionada con la comida ■

EL RINCÓN DE LOS SABORES

LA COCINA A TRAVÉS DE LA TELEVISIÓN

■
Flor de María Hurtado*

El gusto por la comida es universal: si hay un ámbito en donde se expresan las distintas formas de vida del planeta es, precisamente, en sus gastronomías, y en el ritual de sentarse a la mesa.

Incluso, la afición por la buena comida ha sido motor de la historia. Piensen si no en el descubrimiento de nuevas tierras hace más de cinco siglos por navegantes intrépidos en pos de especias exquisitas; o en la rebelión del té en Estados Unidos, donde un puñado de hombres decidió usar las preciadas hojas de un arbusto chino como arma de presión política para manifestar su inconformidad.

Aunque el hombre de hoy ya no arriesga la vida por un ingrediente, no ha perdido la audacia y la curiosidad por la comida y ahora ensaya nuevas combinaciones con muchos de esos ingredientes que, a fuerza de darle la vuelta al mundo, han dejado de ser exóticos.

Desde el punto de vista gastronómico México es un país privilegiado, pues posee una cocina de gran fuerza gracias a diversos factores que la hacen precisamente original. Uno de ellos es su extraordinaria riqueza biológica, que aporta ingredientes únicos muy ligados a sus regiones. Por ejemplo, en la cocina de los estados del Norte del país (Chihuahua, Coahuila, Durango, Nuevo León, Sonora y Sinaloa) prosperó la cría de reses convirtiéndose en una de las actividades económicas primordiales y con ella la conservación de la carne y la elaboración de cecinas, machacas, chilorios y quesos propios de esta región. Baja California y Tamaulipas disponen además de pescados, mariscos y frutas de primera. En esta zona se consumen tortillas de harina de trigo, que se rellenan con carne, guisos, arroz y frijoles para crear los conocidos “burritos”.

Aguascalientes, Colima, Guanajuato, Jalisco, Michoacán, Nayarit, Querétaro, San Luis Potosí y Zacatecas producen gran cantidad de ingredientes, entre ellos abundantes chiles frescos y secos, con los que se preparan platillos característicos como la birria, los distintos tipos de pozoles y enchiladas. En la costa del Pacífico son expertos en preparar pescados y cebiches de pescado y camarón.

* Historiadora de la UNAM y profesora-investigadora del COLMEX.

El centro de la República se ha caracterizado por tener excelentes mercados desde antes de la llegada de los españoles. Sólo recordemos la descripción que del mercado de Tlatelolco hace Cortés al rey español: dos veces la plaza de la ciudad de Salamanca, toda cercada de portales alrededor, donde hay cotidianamente arriba de 60 mil almas comprando y vendiendo; donde hay todos los géneros de mercaderías que en todas las tierras se hallan, así de mantenimiento como de vituallas. Esto explica por qué la Ciudad de México ha recibido influencias de todos los estados y ha tenido acceso prácticamente a cualquier ingrediente, hecho poco común en una sola ciudad y, consecuentemente, el por qué de una gastronomía tan variada. Esta zona es famosa por los conocidos “antojitos”, hechos con masa de maíz –como tostadas, tacos o tlacoyos–, acompañados de succulentas salsas y del popular guacamole, así como por su barbacoa, cecina y guisados de hongos.

Hacia el Este del país (Veracruz, Puebla, Tlaxcala Hidalgo, Guerrero y Oaxaca) se disfruta una cocina barroca por el número de ingredientes y la complejidad de sabores. Aquí es donde se percibe con mayor fuerza el mestizaje. En estos estados se saborean desde el famoso pescado a la veracruzana, las deliciosas carnitas y la tinga, hasta los chiles en nogada, los pastes y los mixiotes. Notables son también los moles de Puebla y Oaxaca, aunque cabe mencionar que muchos otros estados cuentan con su mole regional.

Finalmente, hay una cocina llena de condimentos y aromas. Nos referimos a la de la tierra maya, al sur de México, que comprende los estados de Tabasco, Chiapas, Campeche, Yucatán y Quintana Roo. Esta cocina es conocida por su originalidad y sabiduría. Tienen platillos tan característicos como los panuchos, la sopa de lima, la cochinita pibil, el pámpano empapelado, el queso relleno y el pipián de venado, algunos destinados a la vida cotidiana y otros especialmente preparados para ciertas festividades, pero todos de inigualable sabor.

Vemos, pues, que vegetales, animales, especias, aceites, ollas, cazuelas, métodos de cocer, hornear, marinar o salar han conformado a lo largo de nuestra historia estilos regionales y formas de compartir y perpetuar nuestras tradiciones, las cuales, combinadas con productos provenientes de otros países, propiciaron en años recientes un nuevo estilo de cocina mexicana que bien podríamos denominar “cocina contemporánea”, donde se rompen las fronteras y se mezclan ingredientes propios con productos de otros países. Así, paulatinamente, comenzaron a aparecer en las mesas

mexicanas platillos como ravioles rellenos de cuitlacoche, *soufflés* de mole poblano, filetes flameados al tequila y pescados en salsa de pulque, por citar algunos ejemplos. Esta nueva forma de cocinar y las expectativas que despertaba, aunada al *boom* que durante los noventa experimentaron los programas de cocina por televisión, sobre todo aquellos que mostraban paso a paso la elaboración de uno o varios platillos, llevó a Canal 11 a producir un programa llamado *El Rincón de los Sabores*.

El fenómeno de aceptación masiva de los programas televisivos de cocina tuvo su origen en Europa. Países con una enraizada tradición culinaria como Francia e Italia abrieron brecha, y no pasó demasiado tiempo antes de que cadenas como la BBC en Inglaterra, ZDF en Alemania, RTVE en España, Discovery Channel y People and Arts en Estados Unidos, y tv Cultura en Brasil, por citar las más conocidas, se sumaran a esta tendencia. Y no sólo esto. Por la misma época comenzó a difundirse la corriente mercadológica que impulsaba los canales de nicho, de modo que también aparecieron canales especializados en cocina, como Foodnetwork. De esta forma las recetas trascendieron la tradición oral y los estantes de los libros, y junto con ello se inauguró el concepto de una alimentación sana, balanceada y sofisticada. De un día para otro los programas de cocina entraron en competencia directa por la preferencia del televidente... y el tan anhelado *rating*.

Pronto, los programas evolucionaron; dejaron atrás las recetas tradicionales y se desprendieron de los formatos más comunes, que presentaban a un cocinero en su cocina, para ensayar las más diversas formas de preparar alimentos, en muchos casos asociadas a nombres de chefs de reconocido prestigio, restaurantes de cinco estrellas o recorridos gastronómicos por regiones en los que se combinaban la buena mesa, los vinos y los hoteles exclusivos. Los chefs se convirtieron repentinamente en estrellas de la pantalla chica y comenzaron a competir en popularidad con los artistas cinematográficos del mundo de Hollywood. Dentro de tal entorno televisivo, *El Rincón de los Sabores* se planteó lograr, entre otros, los siguientes objetivos:

- Un nuevo estilo de hacer un programa de cocina.
- Una nueva forma de cocinar y ver la “cocina”.
- Un programa para difundir la “cocina mexicana contemporánea”, es decir, la que combina las tradiciones y los ingredientes propios con los que provienen de otras partes del mundo.

- Los platillos debían tener presentaciones muy atractivas, de tal manera que además de conquistar el paladar entraran también por la vista.
- Para un público mixto, no sólo para amas de casa.
- En un horario atractivo para el público: 12:00 horas los sábados y 20:30 horas los viernes.
- Conducido por chefs respetados por el público mexicano: Laura Caraza, Paulino Cruz y Mónica Patiño.

EL RESULTADO: CINCO SERIES DE 13 PROGRAMAS

Desde su primera emisión, en octubre de 1997, *El Rincón de los Sabores* se colocó dentro de los cinco programas de mayor *rating* de la estación, y los estudios de audiencia revelaron una preferencia mixta entre los rangos de edad de 25 y 45 años, señal de que cocinar se estaba poniendo de moda entre los hombres.

Con el primer cambio de chef se cambió también el horario a *prime-time*: viernes a las 8:30 de la noche. La medida dio excelentes resultados, pues el programa no sólo conservó su público, sino que aumentó su *rating*, lo cual motivó la decisión de continuar con la producción y programar repeticiones. En 2001 y 2002 *El Rincón de los Sabores* se ha proyectado en distintos horarios –de lunes a viernes a las 8:30 am y 10:30 am, y los sábados a la una de la tarde–, siempre con buenos resultados de audiencia. Hoy en día, después de cinco años en el aire, continúa siendo uno de los programas preferidos del público, como lo evidencian los *ratings* de 1.5 a 3 puntos, según el horario, no obstante sus múltiples repeticiones.

Ahora bien: el éxito alcanzado por *El Rincón de los Sabores* motivó recientemente a Canal 11 a explorar un nuevo programa con un nuevo concepto: *La Ruta del Sabor*.

A diferencia de *El Rincón de los Sabores*, este programa no pretende dar a conocer la “cocina mexicana contemporánea”. En el nuevo formato, un joven aventurero viaja por todo el país para descubrir al auditorio antojitos típicos y los lugares donde todavía se pueden comer como antaño. En *La Ruta del Sabor* la cocina abandona su rincón para volverse andariega, errante, y en el camino capturar de paso a una audiencia más joven. A un mes de haber salido al aire *La Ruta del Sabor*, con Miguel, su antojadizo conductor, ha logrado alcanzar un *rating* de 4 puntos en promedio.

La experiencia de *El Rincón de los Sabores*, y la preferencia mostrada a lo largo del tiempo por el público televidente, constituye un aliciente real para mantener en el aire este género y experimentar otras formas de producir programas de cocina, pues está más que comprobado que al público no sólo le gusta comer, sino también aprender a preparar en casa esos platillos suculentos que despiertan su apetito. El fenómeno no es privativo de México. En el ámbito internacional los programas de cocina continúan siendo un género muy gustado que se mantiene con buenos *ratings*, por lo que prácticamente todas las grandes cadenas de televisión cuentan con un espacio dedicado a la cocina. Ahora los estilos de producción son muy diversos y hay oferta para satisfacer todos los gustos, edades y sectores de la sociedad.

Los canales temáticos también han proliferado. Existen cadenas como Foodnetwork, que cuenta con 110 millones de suscriptores y se transmite vía satélite en Estados Unidos, Canadá, Japón, Brasil y próximamente en Hispanoamérica; cuenta con un website con 23 mil recetas, además de recomendaciones de todo tipo para el mundo gastronómico y ha logrado en pocos años excelentes resultados de audiencia y expansión.

En conclusión, los programas de cocina han logrado conquistar un espacio propio dentro de las cadenas de televisión, y han dado pauta a la creación de canales temáticos especializados en gastronomía, lo mismo como una forma de difundir las distintas culturas que como un arte generoso, un estilo de vida o simplemente una diversión al alcance de todos, independientemente del sexo, la edad o el nivel socioeconómico.

En la actualidad, el abanico continúa abriéndose y vale la pena mencionar la tendencia más reciente dentro de este tipo de producciones: los programas de cocina para niños, muchos de ellos conducidos por niños, donde el tipo de comida y la forma de cocinar son el vehículo para mostrar la forma de vida en la cultura propia y en otras diferentes. Hay programas donde se les enseña a apreciar su entorno y los productos que en él se obtienen, o a entender la composición de los alimentos y sus ventajas nutritivas. Incluso, hay una clase de química estructurada a partir de cómo se prepara un aderezo. En fin, el gusto por la cocina, el placer de cocinar y el placer de comer, han encontrado en los últimos años al más grande promotor: el televisor ■

CAPÍTULO 5



Políticas de apoyo estatal a las cocinas portadoras de identidad nacional

ROL Y RETO DEL ESTADO EN LA PRESERVACIÓN Y DESARROLLO DE LA COCINA REGIONAL DEL PERÚ

■
Isabel Álvarez Novoa

Puebla de los Ángeles, tierra del infinito azul, tierra que siempre sabe brindarnos sus afectos, sus moles y sus dulces. Es esta tierra mexicana la misma que desde el siglo pasado, es decir, desde hace cuatro años, nos acoge y nos congrega a los latinoamericanos en este Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe, recordándonos que somos, y debemos seguir siendo, una patria grande, y que son nuestras cocinas, desde sus ollas y fogones, donde se guarda nuestra memoria, con su riquísimo e inacabable mestizaje que nos renueva y nos hace compartir generosamente este sueño.

Considero que los temas desarrollados en este Congreso nos confrontan con la importancia y vigencia, para nuestros países, del real conocimiento de las dinámicas de nuestras culturas alimentarias y nos permiten reflexionar y plantear propuestas sobre el destino y quehacer de nuestras cocinas regionales como una tarea prioritaria. Esta era de globalización, uniformización y homogeneización, nos enfrenta a los latinoamericanos con la imperiosa necesidad de aprender a comunicarnos, para reconocernos en nuestras similitudes y diferencias, y ser capaces –y ese es nuestro reto– de construir y compartir “un sentir”, que nos acerque y que se eleve sobre esas diferencias. Hay la necesidad de un diálogo intercultural en América Latina y hacia el interior de nuestros países con los diferentes grupos culturales, que nos permita reivindicar a las cocinas de nuestras minorías, reducidas y marginadas sistemáticamente durante siglos, y a las cuales se les ha desconocido injustamente, como portadoras de nuestra memoria histórica. Hay, por lo tanto, el imperativo ético de reparación, de respeto y convivencia en nuestra variedad y diversidad.

Cuando me informé sobre el temario de este Congreso, mientras leía el documento sentí y pensé que éstas eran exactamente las mismas preocupaciones de la problemática de la cocina en el Perú; imagino que esto mismo deben haberlo sentido muchos de ustedes; es decir, la misma problemática, las mismas raíces y la misma necesidad, aquí y allá, de afrontar la búsqueda de alternativas. Los temas planteados son de palpitante

* Propietaria del restaurante *El señorío de Sulco*. Galardonada con el “Ciudad de Lima” por su investigación y difusión de la cocina peruana.

vigencia en nuestros países, de allí la necesidad de abordarlos crítica y constructivamente. Entre las políticas y efectos de la imperturbable globalización en todas las esferas productivas de nuestra sociedad: el fomento desordenado del turismo, que no prioriza el costo ecológico de nuestros espacios vitales, la mayoría de las veces irrecuperable; la difusión a través de la televisión de programas de cocina, dedicados la mayoría de ellos, a la sola preparación de recetas, como si sólo eso fuera la cocina; la presencia de nuestras cocinas típicas en los bufets y en la carta de los hoteles cinco estrellas, interpretadas y adaptadas a las exigencias de sus estándares establecidos; la exploración de rutas gastronómicas, que a pesar de su extraordinario potencial resultan aún incipientes y desconocidas para los propios nacionales; las líneas aéreas internacionales, que recorren continentes y que tienen la necesidad de innovar, revitalizando sus propuestas gastronómicas, incorporando platos representativos, e insumos de las cocinas regionales, buscando de esta forma, ofrecer nuevos sabores para sorprender y alegrar el cansado paladar de sus habituales viajeros: variedad de platos, pero las mismas emociones. Recordemos que Freud decía “la novedad será siempre la condición del goce”. Como lo viene haciendo la línea aérea Lan-Chile, que ha decidido, después de una inteligente deliberación, incluir en sus vuelos, para sus pasajeros de primera clase, platos de las cocinas regionales de Sudamérica, siendo esto un reto a la creación de nuestros jóvenes cocineros.

Me pregunto, finalmente, cuáles pueden ser las diferencias de nuestros jóvenes cocineros de Latinoamérica respecto a sus búsquedas, inquietudes e interrogantes, sobre la realización y desarrollo de sus cocinas después de haber alternado en las escuelas, y algunas veces en los fogones de esta tierra, con jóvenes cocineros mexicanos, otras tantas —y en sus respectivos países—, con cocineros chilenos, brasileños, guatemaltecos, ecuatorianos, salvadoreños, colombianos y, por supuesto, en mi tierra, con cocineros peruanos. Creo que los que circulamos en forma comprometida, desde hace varios años, alrededor de las mesas, ollas y fogones, husmeando, saboreando, y digiriendo lo que allí se produce, debemos asumir que un evento de esta naturaleza, entre otros objetivos, debe clarificar y señalar el difícil camino de nuestros jóvenes cocineros, aportándoles elementos de reflexión en la búsqueda del equilibrio de su cocina, entre la tradición expresada en sus platos regionales, portadores de memoria, y su necesaria evolución. Es decir, fomentar la formación de cocineros reflexivos, éticos, comprometidos con su tiempo y su historia.

El tema que desarrollaré es el análisis de las políticas de apoyo que el Estado peruano brinda, o debe brindar, a las cocinas regionales portadoras de identidad. Sin embargo, me permito comentar que cuando se me informó que este era el tema que se me había designado, la mente se me puso en blanco, muy semejante a una pantalla de televisión, pero sin imágenes, con cientos y miles de pequeños puntos, y en la que sólo vemos y oímos ruidos perturbadores. Eso mismo es lo que me produce pensar en la política del Estado peruano para la protección y desarrollo de nuestras cocinas regionales. Se sabe que la imagen en la pantalla de un televisor se forma cuando el haz electrónico barre de izquierda a derecha, y de arriba hacia abajo de la pantalla, y cuando no existe señal, por no haber ni tener referencia, se genera el caos y no tenemos imagen. Esto es lo que sucede en el Perú: quienes intentamos visualizar la preocupación y quehacer del Estado en la cultura alimentaria del país, no encontramos señal, no vemos nada.

A pesar de este preocupante panorama de la cultura alimentaria de mi país, resulta sin embargo fundamental orientar y aportar su reflexión, misma que ya se ha iniciado en algunos medios de investigación.

Intentaré exponer la vinculación que debe establecerse entre las principales estructuras de las cocinas regionales, desde la perspectiva de la multiculturalidad y la pluriculturalidad, como factores decisivos para su comprensión, preservación y desarrollo. Antes debo precisar que este es el primer intento en el Perú de abordar conceptualmente, desde esta perspectiva, el tema de las cocinas regionales. Resulta incomprensible entender la ausencia de investigaciones a este nivel en las instituciones y entidades académicas, tanto nacionales como regionales, siendo el Perú un país andino, esencialmente agrícola, y siendo estos Andes, la gran cadena de montañas más poblada del mundo, donde la agricultura aún preserva técnicas agrícolas y ganaderas milenarias y se desarrolla a una altitud hasta de 4 mil metros sobre el nivel del mar. Creo que merece la pena que los peruanos preguntemos a las ciencias sociales de nuestro país dónde residen las causas y el por qué de estas ausencias.

Intentaremos responder a esta interrogante tan importante, tomando algunas de las reflexiones que sobre el destino de las ciencias sociales en el Perú se plantea José Carlos Ballón, importante investigador peruano. Él nos dice que en las últimas décadas:

los procesos de globalización, en lo económico y en lo político, han abierto y acelerado un sinnúmero de experiencias conflictivas o frustrantes de interculti-

ralidad, las cuales terminaron por mostrar una complejidad de la vida social, que desborda completamente los marcos de las teorías económicas, políticas o científicas existentes.

Significaría esto que las ciencias sociales, en la actual dinámica de cambios, acelerados por los procesos de mundialización y globalización, tendrían serias dificultades para una recuperación teórica de la complejidad de lo real “es decir, para ver, sentir e interpretar las experiencias de la vida”. Es evidente que estos cambios se han producido en todas las ciencias sociales y en las últimas décadas en el mundo.

Norma Fuller, antropóloga peruana, especialista en temas de identidades culturales, se pregunta respecto a los límites de la cultura: “¿Cuál será el objeto de estudio de la antropología si la cultura ha perdido sus referentes geográficos, históricos y organizativos, para convertirse en símbolos que vagan sueltos?”

La antropología y la sociología se deben transformar, como reto y desafío, en su quehacer y objeto de estudio; ya no se puede seguir viendo al “otro” distinto, distante, diferente, como siempre, en el mismo lugar, fijo, encasillado. Ese otro también cambió, al igual que sus formas organizativas; esto supone, entonces, pensar en la relación con el otro, o entre los otros; es decir, interpretar bajo otra mirada las relaciones interculturales que se establecen entre los hombres en los diferentes grupos sociales.

La cocina como expresión vital de cultura, con sus dinámicas y peculiares formas de interrelaciones y manifestaciones, no llegó a concitar el interés de las ciencias sociales para su investigación, aun cuando en la última década se ha reconocido su gran importancia. Es decir, son muchos más los temas de la vida del país en los que siempre ha estado involucrada la cocina a lo largo de su historia, que aquellos interesados en involucrarse en sus variadas manifestaciones.

Las ciencias sociales en el Perú, y de manera especial la antropología, han estado más preocupadas por las investigaciones de los temas conceptuados como estructurales en las sociedades rurales. Las expresiones en la producción de la cultura alimentaria y las cocinas regionales, sólo han merecido su interés en algunas investigaciones monográficas aisladas, con importante información local, pero de limitada circulación para la propia región, y nunca se han incorporado como material de información y reflexión en las escuelas de cocina.

Sabemos que el tema de la educación es fundamental para el desarrollo de un país, y que los proyectos sociales del estado se van a expresar en las políticas públicas, y de manera particular en la educación. El presupuesto que se asigne es decisivo y va a traducir el real interés del Estado por la educación. Todos los proyectos, programas e intentos de desarrollar el conocimiento de nuestras culturas alimentarias y las cocinas regionales, en las propias regiones, tiene su punto de partida en el diseño de la estructura educativa del país, empezando este conocimiento desde la educación inicial hasta el nivel universitario. En el Perú el sistema educativo se encuentra obsoleto, atrasado y desfasado, le urge ser reformado y modernizado. Cada gobierno que ingresa, ante la constatación de la problemática, trata de formular un nuevo proyecto educativo, abandonando, o ignorando muchas veces, los ya iniciados. Evidentemente, el bajo nivel de la educación no es un problema que ataña a los grupos minoritarios de poder, ya que desde mediados del siglo pasado se crearon escuelas particulares, con carácter aristocratizante, elitista y exclusivo. Podemos constatar que los diferentes gobiernos en el Perú han demostrado falta de voluntad política en un aspecto trascendente en el país, como es la educación, creando una gravísima escisión en la sociedad y la exclusión de toda la educación pública. De allí que la política educativa tenga tantos vacíos e incongruencias en el desarrollo de sus contenidos, porque igual se incorporan programas como se los suprime sin mayor análisis o justificación. Estamos ante un Estado que no ha sido democrático en ningún momento de su historia republicana, por ello los efectos y resultados son visibles. Sin embargo, deseamos y luchamos porque resulta básico y central lograr este objetivo, que se implemente una educación democrática, intercultural. Fernando Savater nos recuerda que la democracia, desde el punto de vista filosófico “es la verdadera y decisiva revolución política acaecida en la trayectoria humana” y que “lo más revolucionario de la democracia no es lo que puede hacerse por medio de ella –con ser mucho–, sino lo que ella hace con los humanos al instaurarse.”

Es esta una verdad histórica en la que todos los países hemos creído y valorado desde siempre, construyendo incesantemente instituciones democráticas, pero sus formas específicas han dependido de las condiciones socioeconómicas, políticas y culturales de cada sociedad.

En el Perú una educación democrática multicultural e intercultural, en nuestra compleja diversidad, es una aspiración muy sentida, aun cuando somos conscientes de que este proceso apenas empieza a imple-

mentarse en la educación de nuestro país, a diferencia de otros países de Latinoamérica. En el Perú existen severas limitaciones y dificultades para su aplicación, siendo las diferencias sociales una de las más graves que debemos enfrentar. Sin embargo, es al Estado peruano a quien le compete establecer y dirigir este proceso de educación intercultural, porque posee los recursos y medios para hacerlo, y porque una educación intercultural, en la complejidad de nuestras grandes diferencias, es la base que posibilita una comunicación democrática y más horizontal entre los ciudadanos.

Nos parece de vital y trascendente importancia que nos preguntemos y reflexionemos sobre la necesidad que existe en las escuelas de formación de cocineros, de incorporar en su estructura de enseñanza, y como parte de su proceso de aprendizaje, una educación integral, desde la perspectiva intercultural, en cuyas bases se desarrolle una educación que involucre al cocinero activamente en su contexto histórico, y que lo lleve más allá de los olores de su cocina. Necesitamos escuelas propiciadas por el Estado, que enseñen al cocinero de la existencia cultural y el valor de los “otros” que están en la base del trabajo productivo, y de la preservación de los insumos que manipula, quienes posibilitan generosamente que él, el cocinero, desarrolle su arte.

Las escuelas no pueden seguir formando cocineros que repitan recetas foráneas, y que sólo sepan de la existencia de los productos e insumos que manipulan cuando visitan y compran en los mercados; el cocinero tiene que abrirse y salir de la asepsia de sus cocinas, acortar las distancias que tanto daño nos han hecho a lo largo de nuestra historia, para ir en busca del encuentro y del reconocimiento mutuo con los otros, con los productores, en sus espacios naturales y sociales, y entender el mundo cultural de sus rituales, valores y creencias, en el que el productor, es decir, la familia campesina, día a día, y desde hace cientos de años, posibilita el nacimiento y crecimiento de los productos de la tierra. Las cocinas regionales, y sus platos más emblemáticos, así como los más sencillos y modestos, que sólo son conocidos la mayoría de las veces únicamente por los lugareños, no deben ser vistos, degustados y sentidos por los cocineros sólo como una novedad culinaria, en la cual descubra insumos, técnicas e ingredientes no conocidos, sino que los platos que salen de esas cocinas deben ser vistos e interpretados bajo otra mirada de valor. Es decir, el cocinero debe aprender a interpretar y vivenciar las formas de pensamiento y las categorías que subyacen en la elaboración del plato. Cuanto más sím-

bolos subyacen en la creación y en la historia de un plato, éste se hace más culto. Recordemos que todos los platos son depositarios de la memoria histórica de nuestro gusto, y que van a traducir formas y sistemas culinarios que son el conjunto de insumos y procedimientos, en los que se desarrollan y expresan las cocinas regionales; dinámica e interrelaciones que el cocinero debe conocer para poder interpretar y crear.

Se trata de dotar al cocinero de una formación integral e integradora, que le ayude a crear una conciencia crítica, reflexiva y de compromiso ético con su realidad. De allí la importancia, conforme lo hemos visto, de revitalizar la dinámica y los enfoques tradicionales de la antropología, para que estas mejoras también lleguen a la formación de los jóvenes cocineros. Esto supone, en primera instancia, que las universidades, fundamentalmente estatales, consideren e incluyan en las carreras de ciencias sociales, desde el inicio de su formación, el conocimiento de la antropología y la historia de la alimentación. Es a partir de esta base que podremos contar con especialistas en el tema, con una formación y enfoque de nuestra cultura alimentaria, que deberá ser interdisciplinaria. Debemos imaginar sociólogos y antropólogos aprendiendo de biólogos, nutricionistas, agrónomos, especialistas en recursos naturales y biodiversidad. Es decir, debemos crear otras formas de cocinar nuestra formación para que después podamos digerir satisfactoriamente nuestra realidad.

Considero que el desconocimiento de las dinámicas alimentarias de nuestras cocinas regionales en nuestras universidades y centros educativos, en la medida de su real importancia, es una notable e inexplicable ausencia en un país como el Perú esencialmente agrícola y poseedor de una de las biodiversidades más ricas del mundo: 84 % de la biodiversidad existente en el planeta se encuentra en el Perú, y sobre ella se expresan infinidad de riquísimas manifestaciones culturales de nuestros pueblos. Todo lo dicho va a suponer modificar el enfoque convencional que se tiene en las escuelas de cocina sobre lo que debe ser un cocinero. Deberá considerarse, como parte de la propuesta para la enseñanza, la presencia de antropólogos, sociólogos, historiadores, especialistas en biodiversidad y geógrafos. Tomando en cuenta, de manera básica e indispensable, las estadías en el interior del país, para el reconocimiento de las cocinas regionales. Debemos y queremos imaginar que un cocinero que vaya a desarrollar su actividad en los Andes deberá, por ejemplo, conocer en sus propios fogones la cocina amazónica, ya que el mundo amazónico, es necesario reconocerlo, siempre ha constituido una realidad “aparte” en el Perú. Los peruanos

hemos mantenido injustamente postergadas las expresiones de su cocina, tildada de rara y exótica. La hemos llamado así tal vez, como una forma de encubrir nuestro desconocimiento e ignorancia.

La inmensa despensa de la cocina amazónica se constituye en un reto para los cocineros de los países que, siendo andinos, compartimos la generosa amazonía, constituyéndose en una cocina de retos nuevos para la exploración e imaginación de nuestros jóvenes cocineros.

A inicios del año 2003, el Perú se abre a una política de descentralización, tan requerida y reclamada desde hace muchísimas décadas por los departamentos más injustamente olvidados por la política centralista; se crearán los gobiernos regionales, aun cuando las delimitaciones administrativas casi nunca han tenido correspondencia con las fronteras alimentarias de nuestras cocinas regionales; sin embargo, creemos que es necesario desarrollar propuestas que ayuden a los gobiernos regionales a esclarecer las premisas para la valorización de nuestro patrimonio alimentario regional.

La exposición desarrollada forma parte del trabajo de investigación que he iniciado bajo el generoso auspicio de la universidad particular de San Martín de Porres, en espera de que constituya un aporte a la conformación de un diseño conceptual metodológico que ayude a interpretar y desarrollar nuestras cocinas regionales en el Perú ■

LOS UTENSILIOS DE COCINA EN COBRE COMO PARTE DE LA IDENTIDAD LOCAL, REGIONAL Y NACIONAL

■
Ana Pellicer*

El asiento de una de las primeras industrias metalúrgicas diversificadas en América, estaba sin duda muy cerca de donde actualmente se encuentra el pueblo de Santa Clara: es un lugar en el mundo en donde, hoy en día, se puede observar a más de 600 cobreros practicar el oficio del trabajo en metal. El visitante puede ser testigo de todo el proceso, desde la fundición del metal hasta la venta del objeto de cobre ya terminado.

El tratamiento tan brutal que los conquistadores tuvieron con los indígenas, hubiera hecho desaparecer la cultura tarasca. Sin embargo, con la llegada de Vasco de Quiroga a esa región (1531), corrigiendo los errores de sus congéneres europeos, hizo que muchas de las tradiciones tarascas fueran conservadas. Vasco de Quiroga venía imbuido de las ideas contenidas en la *Utopía* de Tomás Moro, y realizó uno de los primeros intentos para dotar de una organización más humana y mayor desarrollo a la sociedad, inspirado por el encuentro del Nuevo Mundo, donde las gentes vivían en muchos aspectos más armoniosamente que los europeos.

Debido a Tata Vasco, Michoacán es hoy una de las regiones más ricas en la producción de objetos artístico regionales. Vasco de Quiroga, siguiendo los preceptos de Moro, era particularmente estricto y estaba en contra de la producción de objetos que no fueran utilitarios, que sólo fueran decorativos. Los tarascos del mundo precolombino hacían joyería, fundían hachas y cascabeles y martillaban objetos pequeños como las pinzas tarascas que eran el símbolo del poder. Él les impuso la producción de una cacerola de origen hispano con doble asa, “El Cazo de Don Vasco”. Esta taza de cobre, que es probablemente uno de los más antiguos ejemplos de objetos de cocina elaborados en cobre en México, aún representa la producción más importante del pueblo. En los últimos 500 años los artesanos lo han estado manufacturando en diferentes tamaños, desde la medida de un dedo pulgar, hasta un metro y medio de diámetro, en donde se puede cocinar un puerco entero. Los tamaños que más producen pesan entre tres y diez kilos. El cazo es un elemento que forma parte de la vida cotidiana.

* Fundadora y directora de la Escuela de Artes y Oficios.

Este cazo es tan importante para los santaclarenses, que un artesano que se fue a vivir a Estados Unidos descubrió que la mejor manera de subsistir era alquilando su cazo para ocasiones especiales, a gentes de los tantos grupos de michoacanos que viven allá. Sobra decir que creó su pequeña empresa.

Tal tradición fue mi punto de partida para introducir una nueva manifestación: la manufactura de utensilios de cocina forjados, rechazados, estañados y con asas de hierro, como los franceses. Enriquecer la gran tradición colonial de la elaboración de cazos con la manufactura de cacerolas de diferentes tipos y tamaños. Pensé que si habían sobrevivido produciendo un cazo de origen español, por qué no aumentar esta producción con la elaboración de una sartén francés.

Cuando viví en Francia me di cuenta de la importancia del uso de las cacerolas de cobre en la preparación de los alimentos y de ahí nació la idea de producir con los artesanos cobreros. Con esta idea en la cabeza visité un pueblo en la región de la Mancha, que se llama *Ville Dive des Poiles*, en donde se producen utensilios de cocina desde el siglo XII. Hoy es uno de los lugares turísticos más importantes de Francia por su producción de cacerolas de cocina y porque muestran al visitante la manera de elaborarlas. Esto provoca en el turista un mayor aprecio del objeto y un deseo profundo de adquirirlo.

En las tiendas de antigüedades de *Ville Dive des Poiles* encontré ejemplos de cacerolas antiguas y las tomé como inspiración para introducir la nueva tradición en Santa Clara. En Francia, la producción de estos utensilios de cocina ya no es artesanal sino industrial, por lo que algunas de las características ya se han perdido y solamente las encontramos en sus antigüedades. La producción industrial siempre crea cambios que facilitan la cantidad para obtener más ganancia. Como nuestros artesanos todavía se mantienen al margen de la industria, el modo de producción artesanal es ideal para elaborar utensilios de cocina en cobre iguales a los artículos franceses antiguos.

Cuando empecé el experimento, era directora de la Escuela de Artes y Oficios Adolfo Best Maugard de Santa Clara del Cobre, que fundé en 1976. Este centro educativo y de capacitación para el trabajo es una escuela pública federal, que se ha especializado en la capacitación de la producción artesanal, de manera particular en los oficios del trabajo en metal. Inspirados en las escuelas de artes y oficios que surgieron después de la Revolución Industrial en Inglaterra, como la de William Morris,

el objetivo principal ha sido la fusión del conocimiento tradicional del lugar con otras técnicas tanto antiguas como contemporáneas. Esto dio como resultado un intercambio creativo, entre la escuela y la comunidad, al cooperar en la ampliación del conocimiento de las diferentes culturas y técnicas del metal a través de la historia. Esto ha ayudado a crear una gran diversificación en los estilos de su producción y por lo tanto ha colaborado en el desarrollo de su economía.

La escuela de artes y oficios resultó el medio idóneo para introducir la nueva producción de utensilios de cocina en cobre a través de la educación y la capacitación. Este experimento educativo ha resultado todo un éxito y ahora producimos bellas cacerolas de cobre de diferentes formas y tamaños, que refuerzan y enriquecen la identidad local. Se ha podido lograr gracias a que Santa Clara es aún un pueblo de artesanos y que el pensamiento que el artesano le pone a la elaboración de una pieza es muy diferente del pensamiento que le pone un obrero a su trabajo.

Lo más importante en la introducción de este nuevo producto era resaltar las características que ya se han perdido en Francia, con la fabricación industrial, en la producción artesanal. Por ejemplo, el mango de un sartén producido hoy en Francia es fundido, y el producido antes de la industrialización es forjado. Como a nuestra sociedad rural no ha llegado la era industrial podemos todavía forjar las asas de hierro como lo hacían los franceses de otra época y al mismo tiempo fusionar el oficio de herrero con el oficio del cobrero. Los herreros forjan las asas en hierro y los cobreros rechazan y martillan los cacharros de cobre y después remachan las asas de hierro al objeto de cobre. También el remachado lo hacemos de manera diferente a los franceses de hoy, ya que nuestros remaches están fresados y quedan al ras del interior de las cacerolas, (lo que las hace muy fuertes y facilita su limpieza) y los franceses, que llevan soldadura, son más frágiles y (los que son remachados dejan una preponderancia al interior que los hace difíciles de limpiar).

Con esta nueva producción se ha introducido en el pueblo el oficio de estañar, que no existía en Santa Clara. El estaño se aplica igual que con los franceses, untándolo a mano. La diferencia es que los de Santa Clara, una vez estañados, se martilla en el interior (el estaño y el cobre juntos), lo que provoca el endurecimiento de ambos metales, que el estaño sea más duradero, ya que el estaño tiene los granos tan grandes que al martillarlos se condensan. Otra de las características que se ha introducido con esta producción es el espesor del metal, que al igual que los franceses es de 3 a 2 mm.

El uso del cobre en utensilios de cocina vino de Europa y ahora es parte de nuestras tradiciones. El cocimiento de los alimentos a fuego lento en las cacerolas de cobre nos ofrece calor homogéneo por las características de este metal que lo difunde con mucha facilidad. Los grandes chefs de cocina están de acuerdo en que la alta cocina se prepara en cacerolas de cobre. Su manufactura ha diversificado la producción del pueblo y su elaboración es un elemento adicional que atrae al turismo cultural, a los grandes cocineros y a los amantes del buen comer.

Políticas de apoyo a la producción de utensilios culinarios portadores de identidad nacional

- 1) Los artesanos deben ser orientados para trabajar a fin de alcanzar las exigencias de los consumidores más exigentes y sofisticados y no la de los comerciantes.
- 2) El gobierno debe ayudar a que el artesano establezca un contacto directo con el consumidor y no convertirse en otro intermediario, como es el caso de algunas instituciones que se supone están al servicio de los artesanos y, en lugar de ayudarlos, recibe un pago para toda una infraestructura de burócratas que no ayudan en nada al desarrollo artesanal.
- 3) Promover entre los artesanos el uso de los medios de telecomunicación como parte fundamental para conectarse con el mundo, aprender de otras culturas y exhibir el propio legado.
- 4) Capacitar a artesanos para utilizar el Internet correctamente y ayudarlo a diseñar su página web para lograr el contacto directo del artesano con el consumidor y así evitar el control y explotación exagerada de los mercaderes locales que siempre tienden a disminuir la calidad y el precio.
- 5) Enseñar al artesano la historia de su pueblo y sus tradiciones, ya que existe la tendencia de buenos precios de la historia.
- 6) Promover la exhibición de productos artesanales en donde los muestren con dignidad.
- 7) Promover la retroalimentación entre los chefs y los productores.
- 8) Organizar concursos con buenos premios que estimulen la creatividad y la alta calidad. Los jueces deben ser conocedores de lo que van a juzgar, en lugar de asesores o jefes de una burocracia. Por ejemplo, en Amozoc, Puebla, son los charros los jueces adecuados y en las cacerolas de cocina, los chefs ■

CAPÍTULO 6



La industria gastronómica y sus relaciones con las instituciones de formación y capacitación

LA ENSEÑANZA GASTRONÓMICA EN AMÉRICA LATINA

■
Guido Gallia Paredes*

Latinoamérica es un continente con una vasta historia gastronómica especialmente enriquecida durante la época prehispánica. México y Perú bien podrían ser considerados como los pilares que sostienen la riqueza del continente por lo alcanzado en el desarrollo de sus amplias cocinas, por la gran variedad de los recursos existentes en sus tierras.

Pero, ¿qué ha sucedido a nivel mundial, y específicamente en la última década en nuestros países latinoamericanos? Hay una suerte de fiebre gastronómica, que ha generado un cada vez más creciente interés de los jóvenes que desean incursionar en el mundo culinario, y ello consecuentemente origina cada vez más el surgimiento de escuelas culinarias, lo cual es un tema que tiene varias aristas pues en la medida que el mercado crece de manera imprevista, pueden surgir centros poco capacitados profesionalmente para cubrir las expectativas del sector. Es por ello que adquiere importancia celebrar eventos que reúnan para, de alguna manera, marcar el camino, para sentar las bases de lo que deben ser los sistemas de enseñanza culinaria en Latinoamérica, tratando de discernir juntos lo más conveniente para la delicada etapa formativa de los futuros profesionales en este arte de la gastronomía, por el que nos esforzamos, y al que todos amamos.

La problemática en nuestros países latinoamericanos es muy semejante y casi un común denominador en ellos; es la necesidad de la población de insertarse rápidamente en el sector laboral buscando, por ende, alternativas de estudio rápidas y efectivas que los capaciten para efectuar su mejor formación en corto tiempo. De allí que en gastronomía muchos planes curriculares tengan que ser muy concretos y certeros en cuanto a las materias a enseñar, pues hay rubros básicos e indispensables que deben ser considerados permanentemente, como es el caso de normas de higiene, bromatología, nutrición, técnicas culinarias, dietética y cocinas internacionales; fundamentalmente, somos de la opinión de que cada país tiene el compromiso de influir en el aprendizaje de su cocina regional. Vale decir, debemos formar jóvenes amantes y conocedores de su

* Director ejecutivo general del Instituto de Alta Cocina D'Gallia en Lima, Perú.

propia cocina, con un conocimiento basado en una perspectiva moderna e innovadora que basándose en técnicas internacionales y actuales, permitan insertar a nuestras respectivas cocinas en el mundo gastronómico internacional, rompiendo fronteras y logrando posicionarse de nuevos mercados.

Otro aspecto que no podemos dejar de lado es la falta de instructores capacitados. No me refiero a que si saben o no cocinar, me refiero a encontrar profesionales con capacidad para desarrollar una estructura curricular adecuadamente, con capacidad para dosificar y obtener en forma óptima los objetivos propuestos. Hoy son necesarios profesores capacitados tanto en el aspecto pedagógico como en la parte operativa. Si necesitamos profesores capacitados; con mayor razón necesitamos directores capacitados; es necesario poder contar con pedagogos dentro del *staff* de nuestros institutos. Debemos afrontar esta nueva carrera de la misma forma que cualquier otra profesión.

Latinoamérica adolece también de personas capacitadas del sector específico de la cocina en las entidades reguladoras como pueden ser los ministerios o Secretarías de Educación. En Perú el tema gastronomía le ha ganado a nuestras autoridades y esto lamentablemente limita el crecimiento y el adecuado desarrollo de los programas.

Es el momento, señores, de tomar con seriedad y con ánimo y aunar nuestros esfuerzos para engrandecer Latinoamérica y poder ofrecer nuestra cocina al mundo. No debemos preocuparnos mucho en copiar lo foráneo, seamos auténticos en nuestras preparaciones y miremos a nuestras cocinas como la oportunidad de una gran muestra gastronómica. Un buen inicio es conociendo nuestra gastronomía. No podemos querer lo que no conocemos. Busquemos en cada una de nuestras preparaciones un espejo de nuestra historia; que en cada uno de nuestros platos podamos leer “cultura”. No hay que desaprovechar ni evadir esta responsabilidad ■

LA DESEABLE EDUCACIÓN EN LA INDUSTRIA DE LOS RESTAURANTES

■
Rafael Guerrero Arteaga*

México es un país mágico en donde la realidad y la fantasía se entremezclan de muy diversas maneras. Somos una nación con grandes recursos que ofrece al mundo una cultura milenaria envidiable. Nuestra gastronomía, resultado del sincretismo cultural, es una de las tres más ricas y completas a nivel internacional. Sólo Francia y China pueden ofrecer tan amplia variedad de platillos.

Contrastando con esa riqueza gastronómica nacional, encontramos que el campo profesional de la misma, la industria de restaurantes, no es ajena a una de las más tristes realidades de nuestra tierra. Me refiero a la falta de educación básica y profesional que caracteriza al sector.

Esta situación, tan compleja y omnipresente en el diario quehacer en los cientos de miles de establecimientos donde se transforman, procesan y sirven alimentos, tiene muy diversas causas que la explican, dentro de las cuales podemos subrayar las siguientes:

- 1) La actividad del restaurantero ha sido menospreciada por la sociedad y la academia.
- 2) El nivel de remuneración económica es, en términos generales, inferior al promedio de otras industrias de servicios.

Un estudio reciente aplicado a casi 4 mil personas a lo largo de 5 años arroja, entre otras, las siguientes cifras:

- a) Del personal de cocina 44% cuenta con estudios de secundaria.
- b) El personal de contacto con el cliente, es decir, el personal de servicio, tiene escolaridad secundaria en un 46.6 %.
- c) Sólo 27.1% del personal administrativo tiene estudios de nivel universitario.
- d) De estas personas 55% nunca habían recibido capacitación.

Como podemos apreciar, el nivel de escolaridad es muy bajo si lo comparamos con sectores de servicios como el financiero o el de salud. Todo lo

* Catedrático de Finanzas y Políticas de Empresas del Centro de Estudios Superiores de San Ángel (CESSA).

anterior nos dibuja un círculo vicioso que se ve agravado por un altísimo índice de rotación de personal. Las causas de tal situación son múltiples.

El empresario de restaurantes independiente, que es mayoría a nivel nacional, y que decide invertir en capacitación para su personal se enfrenta a circunstancias muy difíciles. Sus trabajadores reciben poca formación profesional dado su bajo nivel educativo. Por lo tanto esto no mejora su nivel salarial, pues el empresario considera que esos son conocimientos básicos que el trabajador debe tener para su desempeño. Como dicha mejoría económica no llega, aprovechando la experiencia adquirida, la persona busca trabajo con otro patrón que esté dispuesto a pagar un poco más, y éste se ahorra así el gasto de capacitación, lo cual ocurre una y otra vez.

Lo que acabo de describir es un auténtico drama de ingratitud y deslealtad, que sucede muchísimas veces y que pone de manifiesto una realidad aplastante, pues poco puede hacerse cuando falta educación básica y profesional. En este punto es necesario hacer énfasis ya que absolutamente todos los que participan en esta industria conocen y pregonan las bondades de la capacitación: empresarios, empleados, cámaras, asociaciones, sindicatos y autoridades gubernamentales. Entonces resulta inexplicable por qué no avanzamos.

Considero que el problema radica precisamente en que esa falta de educación formal y básica que se mencionó se ha querido subsanar mediante programas de capacitación. Pero capacitar no es educar. Capacitar representa tiempo y dinero, y educar requiere muchísimo más. Un empresario puede tener los recursos para la capacitación de su personal, más no los tendrá nunca para financiar su educación ¿qué hacer entonces? Si se quiere elevar el nivel de profesionalismo y servicio de la industria, necesariamente se requiere de gente mejor educada que, por lo tanto, será mejor pagada. Al decir esto, me refiero desde el dueño hasta el más humilde asistente de limpieza: hay dos dichos muy sabios que dicen que no le podemos pedir peras al olmo y que para tener caldo de gallina se necesita la gallina.

El mismo empresario de restaurantes es quien primero debe prepararse para saber lo que implica hacer empresa y cuáles son sus responsabilidades sociales, para así buscar a la gente que necesita aunque tenga que pagar más, ya que cada persona contratada debe ser vista como una inversión que, a su vez, debe redituar en mayores ingresos o menores costos y, por tanto, en mayores utilidades. Se necesita un cambio de mentalidad en el empresario: debe dejar de pensar a corto plazo y comenzar a pensar y a planear a mediano y largo plazo. Debe pensar en grande;

observar, por ejemplo, a grupos como VIPS u Orraca. Ese cambio de mentalidad debe ir acompañado de un cambio en el reconocimiento de aquellos sobre los cuales descansan nuestras inversiones: el personal de servicio, que es quien entra en contacto con nuestro cliente, es nuestra fuerza de ventas y su labor es, a su vez, soportada por el personal que trabaja en las cocinas.

Afortunadamente existen en nuestro país y en otros países del continente, centros de formación profesional especializada en gastronomía y restaurantes, tanto públicos como privados, pero desgraciadamente son muy pocos para necesidades tan grandes.

Sin embargo, este tipo de enseñanza es muy costosa, tanto por la inversión en inmuebles y equipos, como por la inversión diaria requerida para el funcionamiento de las cocinas. Esto hace que las instituciones privadas que ofrecen este tipo de programas estén dirigidos a sectores de alto poder adquisitivo, y es la misma razón por la cual la oferta de escuelas públicas es muy limitada.

En Europa, particularmente en dos países conocidos por su elevado nivel de servicio en alimentos y bebidas como Bélgica y Francia, quien provee esta educación es el Estado teniendo centros de educación vocacional desde la secundaria. En esos países, además, la legislación laboral contempla la figura del aprendiz.

Habrá que aprender de ellos y adaptar los esquemas europeos a nuestro país. Esto implica la participación de todos los directamente involucrados, particularmente de los proveedores de la industria. El esfuerzo, monumental, requerirá de mucho tiempo, dinero y esfuerzo. Empero, resulta ineludible preguntar por qué se le niega a esta industria el reconocimiento de su importancia en la economía nacional. Existen facultades de Ingeniería, de Filosofía y Letras o de Diseño, y no existen escuelas de restaurantes en las grandes universidades, cuando este sector genera más de dos millones de empleos directos e indirectos y contribuye con cerca de 4.0% del PIB nacional.

Los exhorto a revolucionar juntos esta maravillosa actividad; su importancia lo justifica. Si nosotros los hombres y mujeres de la gastronomía y los restaurantes no lo hacemos, si nosotros mismos no reconocemos esa importancia, nadie lo hará por nosotros. Hagámoslo. Tenemos, por naturaleza, el más valioso activo que la hospitalidad puede atesorar: la calidez y cordialidad del mexicano ■

FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN GASTRONÓMICA EN LATINOAMÉRICA

■
José Rafael Lovera*

En las últimas dos décadas se ha producido una acelerada profesionalización en el mundo gastronómico. Esto no quiere decir que con anterioridad no existiesen profesionales en el ramo, sino que al fin del siglo xx aumentaron rápida y considerablemente. Se puede afirmar que hoy es difícil concebir el negocio del restaurante sin la contrapartida de las escuelas de cocina. Un sector depende del otro y, por usar un símil, sus relaciones equivalen a un matrimonio indisoluble. No importa que pueda haber rupturas circunstanciales (que un dueño de restaurante prescindiera de los servicios de un jefe de cocina en el cual había cifrado su éxito o que un profesional de la culinaria deje un restaurante por considerarlo impropio para el desarrollo de sus aptitudes), la indisolubilidad entre ambos sectores permanecerá intacta. Pero en este matrimonio, hay un tercero. Es decir, se presenta un triángulo y no sólo hay que soportarlo sino que hay que tratar de aprovecharlo para el enriquecimiento de todos. Se trata del personal de sala, la brigada negra como la llaman los franceses, por referencia al uniforme que generalmente se emplea en este último oficio. Estas relaciones obligadas a que nos venimos refiriendo presentan numerosos problemas de funcionamiento, pues no siempre se logra la organización y la armonía necesarias para que fluya sin tropiezos el trabajo en equipo.

Deseo plantear algunos de esos problemas con base en la experiencia adquirida en Caracas, pensando que no son exclusivos de mi ciudad, sino que los comparten muchos otros sitios del mundo. Los problemas se han multiplicado en los últimos 20 años, al mismo tiempo que se ha incrementado el número de restaurantes y de cocineros, aun cuando hay que decir que no todo ha sido negativo, pues el aumento en ambas áreas es síntoma de progreso. Excluyo expresamente lo relativo a los grandes hoteles, que quizá otro pueda tratar con propiedad, por lo que me referiré únicamente a los restaurantes independientes y a los hoteles que podrían tildarse de “artesanales”.

Quiero dejar asentado que la globalización, tan temida por quienes insistimos en mantener nuestras diferencias culturales, en el ámbito gas-

* Miembro de la Academia Nacional de la Historia, y presidente honorario de la Academia Venezolana de Gastronomía.

tronómico ha traído algunos resultados positivos. Los propietarios de los restaurantes disponen hoy de una serie de recursos tecnológicos aportados por el desarrollo de la cibernética, que les permiten racionalizar altamente su gestión, evitando pérdidas, teniendo al alcance formas de rápida adaptación a las cambiantes circunstancias, ejerciendo un eficaz control de su empresa; por su parte, los cocineros tienen hoy conciencia de que su papel no sólo se ha dignificado, sino que ha adquirido una importancia tal que su presencia en un establecimiento puede ser factor determinante de prosperidad, no en balde se han familiarizado a través de los medios de comunicación con el ambiente gastronómico de países como Francia o Estados Unidos de Norteamérica, en los cuales sus colegas se han incorporado a los más altos niveles socioeconómicos, convirtiéndose en personajes cuya fama nada tiene que envidiar a quienes ejercen oficios tradicionales como los médicos, los ingenieros, los diseñadores; además, para el ejercicio de su menester los cocineros cuentan con novedosos recursos tecnológicos.

Quizá lo primero que salta a la vista es que en muchos casos, en nuestros países, capital y trabajo no han logrado armonizarse y persiste aún una mentalidad que considera que el profesional de cocina debe estar en todo sometido al empresario del restaurante. En los casos en que tal cosa ocurre es muy fácil que sobrevengan desacuerdos y que las diferencias terminen en ruptura. ¿Qué factores configuran esta clase de relación mal concertada que conduce al fracaso?

Los restauradores o, como coloquialmente se les llama en algunas partes, “restauranteros”, suelen estar obnubilados por el aspecto puramente lucrativo. Quieren sacar el máximo provecho de su negocio, lo cual es perfectamente lícito y encomiable siempre y cuando no pretendan hacerlo a toda costa, sin importarles la calidad de lo que se sirve en sus establecimientos. Quienes así actúan están obsesionados por bajar los costos a como dé lugar, sin pensar que hay muchas formas de reducir gastos manteniendo niveles cualitativos que sin duda van, por un lado, a retener a su clientela y, por el otro, a aumentarla. Esta posición puede llegar incluso a desmejorar criterios de selección de personal y descuidar condiciones de higiene.

El cocinero, por su lado, puede ser una especie de *vedette* que pretenda realizar sus caprichos, creyendo que tal conducta propiciará su realización profesional; puede inclusive llegar a ser desorganizado, a maltratar al personal que está a su cargo e importarle poco la asepsia que debe reinar en las cocinas. Que quien haya tenido una formación académica en mate-

ria culinaria, desee desarrollar un estilo, alcanzar fama, exteriorizar sus necesidades expresivas, pues no hay duda de que su oficio tiene un fuerte ingrediente artístico, actuará de manera inobjetable si lo hace dentro de la prudencia y con el acuerdo del dueño del restaurante.

Al referirnos a las actitudes extremas que pueden presentarse en la relación de que tratamos, nos lleva a una primera conclusión: la formación y capacitación no debe buscarse solamente en el ámbito culinario, es imprescindible que la haya en el área amplia de la restauración en aras del mutuo respeto y entendimiento entre las partes.

La coordinación de todos los factores que forman un restaurante requiere a su vez de la coordinación de los equipos que lo integran. De allí la necesidad de reuniones conjuntas, de intercambio de ideas, del planteamiento de situaciones que puedan generar problemas, con el ánimo de previsión. Es el lado de las relaciones humanas cuyo decurso ideal requiere comprensión, medidas de ajuste, compromiso.

En definitiva, es imprescindible que se consideren los aspectos mencionados por parte de las instituciones que se dedican a la formación y la capacitación en el sector gastronómico, de forma que se incluyan, por quienes estructuran los programas, materias que atañen a una y a otra parte, y si bien no se pretende que el restaurador sea cocinero y viceversa, sí ha de procurarse que uno tenga nociones de lo que el otro hace, de por qué lo hace, y de cómo debe hacerlo. En tal sentido deben incluirse asignaturas como: administración de restaurantes y cálculo de costos, etiqueta y servicio de sala, cultura gastronómica, control de calidad, etcétera. Probablemente la forma más deseable para las instituciones de formación y capacitación sea la del restaurante-escuela, que no es más que el adiestramiento en lo que serán las futuras relaciones entre los agentes gastronómicos ■

LOS RESTAURANTES ANTE LA MODERNIDAD

■
Marcela Briz Garizurieta*

Hace apenas unos años nuestro oficio quizás era observado de diferente manera los otros sectores productivos ya consolidados en nuestro país. Y cómo no habría de ser así si nuestra industria, como ahora la conocemos, es de las más jóvenes. Aun cuando nuestro oficio es casi tan viejo como la humanidad misma. Baste recordar que hasta hace poco tiempo era impensable encontrar en las universidades y tecnológicos carreras específicamente dedicadas a nuestros oficios y al estudio de la organización y sistematización de nuestras prácticas productivas.

La expansión de las ciudades y metrópolis, el desarrollo de los intercambios y las comunicaciones nos han convertido en un sector pujante de la economía y en los principales satisfactores de una masiva demanda social en todos los niveles. Esto, aunado a la colosal revolución científica y tecnológica que vivimos cotidianamente en todos los ámbitos, nos lleva a reflexionar sobre nuestro estatuto y deber profesional y social.

Debemos reconocer que los tiempos cambian y que nos alejamos de nuestros orígenes en más de un sentido. Debemos conservar lo bueno de nuestra tradición y saber acoplarnos a las nuevas condiciones reinantes en nuestro sector y en nuestro país. El compromiso ético que los restauranteros asumimos desde siempre con nuestros clientes, ha dejado de ser un acto meramente accidental y de buena voluntad, para convertirse en una necesidad de supervivencia para nuestros negocios y en motor fundamental del desarrollo en la organización y la disciplina de nuestros recursos humanos. Hoy la industria restaurantera se apoya en los avances científicos y tecnológicos más recientes y rechaza cada vez más la improvisación, reclamando a sus practicantes un compromiso profesional con el oficio.

Debemos ser críticos y reconocer igualmente que vamos con retraso respecto a esa gran demanda social y al crecimiento que hemos tenido como sector productivo. Esto es evidente cuando miramos a nuestro alrededor y nos encontramos con escasez de mano de obra calificada, con una incipiente formación de cuadros profesionales (muy a pesar de

* Copropietaria del restaurante El Cardenal de la ciudad de México.



las poblaciones de egresados de escuelas y universidades) y con nuestras iniciativas quizá un poco tímidas para el establecimiento de planes de capacitación para los diferentes niveles y puestos que exigen nuestras empresas. Podríamos explicarnos esto último por la escasa o nula formación de capital en una gran cantidad de ellas. Sin duda, la falta de recursos siempre ha sido un obstáculo para el desarrollo, pero también podríamos invertir los términos del problema y decir que requerimos esforzarnos para lograr mayores estándares de calidad, que nos permitan desarrollarnos y salir adelante como empresas prósperas y productivas.

No hay duda de que el futuro de estas empresas pasa necesariamente por la implementación sostenida y permanente de programas de capacitación y aprendizaje, que vinculen en forma estrecha la pasión por nuestra cultura culinaria con los procesos de calidad que requerimos para sobrevivir en un mercado cada día más exigente y competido. Sabemos ahora que para alcanzar esto último debemos comprometernos en un proceso sin fin y sin retorno.

Asumir el compromiso de promover el mejoramiento de la calidad de nuestros servicios, implica también asumirlo en la búsqueda de una cada vez más estrecha vinculación entre los restaurantes y las escuelas, mediante iniciativas que permitan la constante profesionalización de los oficios que se han generado en esta industria y que hoy son imprescindibles para su adecuado funcionamiento ■

INDUSTRIA GASTRONÓMICA: FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

Cucha de Aste*

Cada día aumentan las instituciones que ofrecen programas de formación profesional gastronómica en México. Sin embargo, en numerosas ocasiones los programas carecen de contenidos que promuevan una educación integral en las diferentes áreas del sector.

Aunado a lo anterior, las demandas del mercado se tornan cada vez más complejas y requieren de una respuesta adecuada a sus necesidades. Por ende, la actualización constante de los contenidos de los programas de capacitación y su adaptación a la realidad nacional es una prioridad.

Por otro lado, la certificación a todos los niveles se ha convertido en algo esencial como resultado de una globalización rampante, por lo que obtener una licenciatura en gastronomía ha dejado de ser un simple “requisito”: se ha convertido en una necesidad.

Ante dicha necesidad, el Instituto de Gastronomía de la Universidad Anáhuac del Sur concibió la licenciatura en gastronomía con el objetivo primordial de formar egresados con liderazgo, valores éticos y un profundo conocimiento de cada una de las áreas del sector de alimentos y bebidas, lo cual se consigue a través de un proceso en el que ocho semestres, con 70% de materias en laboratorio, 30% de teóricas y 2,000 horas de prácticas profesionales, representan el contexto adecuado para obtener el grado.

El número de aspirantes a este tipo de programas resulta cada vez mayor, pero también la desilusión que muchos de ellos sufren ante la falta de esquemas profesionales y personal capacitado para impartir los “cursos” y clases, ello ha propiciado generaciones de egresados con deficientes conocimientos, pero con altas aspiraciones laborales y salariales.

Es por ello que las instituciones deben esforzarse por evitar la “malformación” de los estudiantes y establecer sistemas completos, éticos, integrales y profesionales, en donde los instructores compartan sus conocimientos y experiencia generosamente, sin crear falsas expectativas en los egresados, transmitiendo siempre una visión y una conciencia de amor al servicio, que finalmente es uno de los elementos de mayor importancia en el sector de alimentos y bebidas ■

* Chef, conferencista y ponente de la Universidad Anáhuac del Sur.

CAPÍTULO 7



Mapas ideales de rutas gastronómicas posibles

EL ESPACIO CULTURAL DE LA COCINA REGIONAL Y LOS ITINERARIOS CON MARCA GASTRONÓMICA

■
Marcelo Álvarez*

Se ha dicho suficientemente que los patrones alimentarios (que determinan qué es comida y qué no lo es) son articuladores entre el tener (los alimentos disponibles) y el desear: no sólo comemos para alimentarnos (para cubrir nuestras necesidades nutricionales) sino también para satisfacer un deseo culturalmente pautado. Estos patrones, entonces, se constituyen en cadenas de significantes que se manifiestan en comportamientos alimentarios refractarios al cambio en el corto plazo, aunque no invariables.

Jean-Anthelme Brillat-Savarin definió hace casi dos siglos la gastronomía como

el conocimiento razonado de todo lo que tiene relación con el hombre en tanto que éste se alimenta. Su fin es velar por la conservación de los hombres por medio de la mejor alimentación posible. [...] El objeto material de la gastronomía es todo lo que puede ser comido; su meta directa, la conservación de los individuos y sus medios de ejecución, la cultura que produce, el comercio que intercambia, la industria que prepara, y la experiencia que inventa cauces para disponerlo todo según el mejor orden.¹

Michel Onfray² destaca cómo en la obra de Brillat-Savarin la articulación de la naturaleza y la cultura se hace sentir en todos los grados: la separación de la naturaleza contiene en sí misma el establecimiento de la cultura. Para mostrar la eficacia de ese proceso, Brillat-Savarin distingue el placer de comer y el placer de la mesa, respondiendo uno al placer obtenido para sí, el segundo al placer obtenido de otro. El primero supone el hambre, la necesidad animal, el apuro (aquellas necesidades nutricionales que mencionamos recién). No bien se satisface aparece el otro, que se define como “la sensación refleja que nace de las diversas circunstancias de hechos, lugares, cosas y personas que acompañan la comida”.

Nos reúne ahora un congreso de patrimonio gastronómico, que bien podría estar bajo la advocación de Gastérea, esa musa apócrifa que preside los placeres del gusto y a quien Brillat-Savarin dedica su trigésima medi-

* Coordinador del Programa Patrimonio Cultural Alimentario y Gastronómico Argentino de la Secretaría de Cultura de Presidencia de la Nación.

¹ Jean Anthelme Brillat-Savarin. Fisiología del gusto, Ediciones Zeus, Barcelona, 1970.

² Michel Onfray, La razón del gourmet, Ediciones de la Flor, Buenos aires, 1999.

tación. Es una buena ocasión para poner en perspectiva certezas y operatividades que siempre van de la mano con incertidumbres y preguntas; en este caso, con referencia al desarrollo territorial mediante estrategias de valorización del patrimonio alimentario y gastronómico local y regional y con base en el compromiso de los prestadores de servicios gastronómicos y de los productores y agroindustrias alimentarias regionales para emplear preferentemente los ingredientes y productos alimenticios territorialmente situados, a fin de estimular la imagen regional de los platos elaborados. Ofrecer y promover alimentos y platos vinculados a las identidades locales implican destacar singularidades de la región, tanto en lo que respecta a las tradiciones culinarias como también a las nuevas producciones, y desde luego dejan un margen a las posibilidades de la recreación y la innovación con base en esos insumos. En casi todos los espacios se dan tradiciones casi olvidadas o producciones alimentarias declinantes que podrían cobrar nueva fuerza al ser conceptualizadas como aspectos claves de la identidad y el color local, al mismo tiempo que ser valorizadas económicamente. A su vez, un producto concreto y un plato concreto pueden tener tantas variaciones como productores y cocineros involucrados con ellos, pero ambos se instalan dentro de un marco regional general que permite vincular al alimento y al plato con un espacio territorial y cultural determinado.

De hecho, estas consideraciones han estado presentes en el diseño de un proyecto de largo aliento que se ha encarado en la Argentina. Quiero mencionar y compartir con ustedes un acontecimiento que cierra el año 2002 pero abre también una secuencia enorme de trabajo y debate. Apenas unos días atrás, el 30 de octubre, presentamos en Buenos Aires el Programa Patrimonio Cultural Alimentario y Gastronómico Argentino, gestionado desde la Secretaría de Cultura de Presidencia de la Nación y que fuera rubricado también por la Secretaría de Turismo y Deporte de la Nación; la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Ministerio de la Producción; y la Fundación Exportar. Reconocerán entre sus objetivos el aire de varios temas que ocuparon la sesiones académicas de este congreso, porque las intenciones circulan y este es un buen lugar para ponerlas en escena y reproducirlas. Con este Programa, entonces, se pretende: 1) Integrar la cultura alimentaria y gastronómica al patrimonio como herramienta de construcción de las identidades regionales y de nuestra identidad nacional; 2) Investigar, registrar, ordenar y sistematizar el catálogo de ingredientes, principios de condimentación, técnicas de preparación, fuentes de cocción, utensilios, estructuras y esti-

los culinarios, producción de bebidas, formas de comensalidad, normatividades relativas a las maneras y momentos del consumo por rubros y regiones, con base en las diversas tradiciones históricas, sociales y étnicas; 3) Fundamentar desde una perspectiva multidisciplinaria la pertenencia al patrimonio cultural argentino de los alimentos, preparaciones, técnicas y procesos productivos inventariados, estableciendo modelos de continuidades y cambios; 4) Aportar desde el conocimiento del patrón alimentario y sus versiones regionales al desarrollo de políticas y acciones fundamentadas en la seguridad alimentaria con el objeto de mejorar la calidad de vida de los argentinos; 5) Recuperar y valorizar especies vegetales y animales; 6) Aportar desde la promoción y revaloración patrimonial al fomento de exportaciones de productos con sello argentino en beneficio de las economías regionales; 7) Incentivar la formulación de planes, programas, proyectos y acciones de turismo cultural en el ámbito nacional e internacional con base en el conocimiento, difusión y promoción de las diversas expresiones regionales y locales de nuestro patrimonio alimentario y gastronómico y sus adaptaciones y recreaciones contemporáneas; 8) Elaborar una Declaración, efectuada por la Secretaría de Cultura de la Nación, que integre formalmente los alimentos, preparaciones, platos de comida y procesos productivos al patrimonio cultural argentino.³ Estas Declaraciones refrendarán la valoración de aquellos “saberes” alimentarios y gastronómicos sobresalientes (expresados en ingredientes, productos y preparaciones, tomados individualmente o en conjunto) que son portadores y referentes de la identidad, la memoria y la experiencia cotidiana de los diversos grupos que constituyen la sociedad argentina, reconociéndolos como patrimonio en procesos permanentes de tradicionalización y retraditionalización, renovación y recreación. Este recorte supone reconocer que hay modos en que lo instituido recupera lo instituyente.⁴ Si no, sería como en aquel cuento de Borges en que un emperador chino manda a hacer un mapa a escala del mismo imperio: no es otra cosa que un acto de absoluta inutilidad.

³ Nótese que los objetivos 4 al 7 fueron pensados también en el contexto de proponer una batería de alternativas para superar la grave crisis socio-económica argentina, con fuerte presencia en los escenarios del espacio público desde los acontecimientos de diciembre de 2001.

⁴ Marcelo Álvarez, “El gusto es nuestro. Modelos alimentarios y políticas de patrimonialización”, en: Catauro, *Revista Cubana de Antropología*, Año 3, Núm. 5, enero-junio 2002, Fundación Fernando Ortiz, La Habana, pp. 61-78.

ITINERARIOS CULTURALES CON MARCA GASTRONÓMICA

Si recuperamos la propuesta siete del Programa en términos de incentivar la formulación de planes, programas, proyectos y acciones de turismo cultural con base en el conocimiento, difusión y promoción de las diversas

expresiones regionales y locales del patrimonio alimentario y gastronómico y sus adaptaciones y recreaciones contemporáneas, el principal argumento de esta presentación será ilustrar modos en que la gastronomía puede participar en la exploración y diseño de alternativas locales y regionales de desarrollo que intentan impulsar las energías y los recursos endógenos, los sistemas y capacidades locales de empresas y empresarios y la generación de yacimientos de empleo para los actores locales a través de estrategias más cualitativas e integrales de crecimiento que atiendan las especificidades, diferencias y particularidades locales y regionales, con especial énfasis en las distinciones culturales (entre las cuales, desde luego, se destaca la gastronomía). Hay que decir que fue en el marco del proyecto Turismo Cultural en América Latina y el Caribe lanzado por la UNESCO en La Habana en noviembre de 1996, cuando se anotó la urgencia de desarrollar y profundizar la reflexión acerca del “patrimonio gastronómico regional” considerado como uno de los pilares indispensables sobre los que debía fundarse en gran parte el desarrollo del turismo cultural. En especial, porque, según se escribió allí, la falta de esa reflexión había impedido diseñar políticas eficaces, planificar la producción, volverse “visibles” y competitivos a escala internacional y convertir al patrimonio culinario en verdadera experiencia cultural para locales y extranjeros visitantes, así como una fuente importante de recursos. El Documento Base definía las recetas de cocina como un bien cultural tan valioso como un monumento. Por tanto, a partir de allí empezó a pensarse fuertemente en aprovechar alguna especie de ventaja comparativa a partir de ese patrimonio respecto de otros ámbitos geográficos y territorios que no poseían ni poseen determinados productos alimentarios y preparaciones o platos, especialmente en relación a unos procesos de desarrollo turístico que buscan aprovechar estas cualidades gastronómicas para propiciar o completar una valoración de la oferta turística (producto + precio) de una región o país.

Respecto de este tema, entonces, anoto el hecho de que en la experiencia internacional se ha reconocido la categoría de “itinerarios” o “rutas” como promotores de movimientos y flujos que recuperan la visibilidad y el reconocimiento de la diversidad cultural. La cultura como un “estar siendo y no como un es”.⁵ En la mencionada reunión de La Habana sobre Turismo Cultural en América Latina y el Caribe, Doudou Diène decía:

Si se concibe un itinerario, o ruta, como la forma de traer de nuevo la idea del movimiento en la civilización y la cultura, se vuelve a la idea de que cualquier

cultura o civilización es el fruto de interacciones y contactos. En esa dialéctica, cada pueblo ha sido capaz de construir y concebir su propia cultura. [...] Cuando hablamos de itinerarios, estamos hablando de movimiento, movimiento de personas, de ideas, de valores, de religiones, de mercancías. Es así como se ha ido construyendo a través de la historia cada civilización o cultura en el mundo.⁶

La noción de “itinerario” implica la idea de “viaje”, de desplazamiento, de movimiento; de dos actores o dos conjuntos de actores en relación (un local y un visitante, o un turista y un anfitrión). Estas relaciones han variado a lo largo del tiempo, tanto si consideramos las formas clásicas o modernas del viaje y la apropiación de los escenarios visitados o si atendemos a los mencionados procesos contemporáneos de globalización que condensan nuevas formas de socialización o de construcción de sujetos y mecanismos de mediación del mundo, e incluso de nuevos estilos de reconocimiento de la autenticidad. James Clifford ha descrito el viaje como el hecho de “dejar el hogar para ir a otro lugar”. Este desplazamiento “implica la adquisición de conocimientos o la vivencia de una experiencia (excitante, edificante, placentera, distanciadora, enriquecedora)”⁷; es también abandonar lo conocido en busca de “la diferencia, la sabiduría, el poder, la aventura, un cambio de perspectiva”.⁷

¿No parece estar definiendo el turismo? De hecho, el turismo se define como una actividad que implica desplazamientos voluntarios, tránsitos culturales, y al turista como una persona que intenta deslocalizarse y propone unas determinadas expectativas y respuestas en relación a las culturas locales. Todo viaje está en relación con un itinerario a recorrer, y por lo tanto, para la organización de esos viajes se diseñan mapas determinados, rutas construidas. Por cierto, toda cartografía es de hecho un modelo ideacional, una codificación que en todo caso remite a aquellos modos de representación con que los viajeros, cronistas y científicos de los siglos XVIII y XIX –como Humboldt, Concolorcorvo, el capitán Andrews y los primeros que recorrieron la Patagonia– organizaban el territorio transitado (muchas veces vírgenes para los ojos occidentales), sus pobladores y costumbres, incluidas las representaciones y prácticas gastronómicas.⁸ Estas narrativas son, si se quiere, las prácticas significadoras con que empieza a dibujarse, codificarse y legitimarse un conjunto cultural que más adelante leeremos en términos de patrimonio.

El patrimonio gastronómico regional, al que apunta promocionar el Documento de La Habana, no es otro que ese espacio construido por las

⁵ Octavio Getino, *Turismo entre el ocio y el negocio. Identidad cultural y desarrollo económico en América Latina y el Mercosur*, Ediciones Ciccus/La Crujía, Buenos Aires, 2002, p. 266.

⁶ Doudou Diéne, “Ruta del Esclavo”, en *Turismo Cultural en América Latina y el Caribe*, UNESCO, La Habana, p. 124.

⁷ James Clifford, *Itinerarios transculturales*, Gedisa, Barcelona, 1999.

⁸ Mary Louise Pratt, *Ojos imperiales. Literatura de viajes y transculturación*, Universidad Nacional de Quilmes, Buenos Aires, 1997.

producciones primarias, la agroindustria alimentaria y los sistemas culinarios, que se articulan entre sí a través de las actividades de producción, distribución, preparación (con unos ingredientes, condimentos y procedimientos determinados) y consumo de los alimentos. Esas actividades se contextualizan en un entorno ambiental y sociocultural específico, con particulares reglas de comensalidad: el patrimonio alimentario y gastronómico regional se constituye así en la expresión dinámica y diversa de la cultura alimentaria y productiva de un conjunto social determinado en un espacio determinado.⁹

En la actualidad, una de las alternativas propuestas para lograr la puesta en valor de este patrimonio son las rutas gastronómicas, una modalidad de turismo itinerante que permite el descubrimiento organizado de un territorio mediante el seguimiento de itinerarios y la realización de actividades que se agrupan en torno a un eje aglutinante relacionado con el patrimonio alimentario y gastronómico local y regional y que incluye los otros patrimonios históricos, culturales y naturales. Su puesta en marcha requiere especialmente una excelente señalización, la participación de gestores culturales y el diseño de guías para orientar los recorridos. Las actividades propuestas son generalmente el recorrido por establecimientos de productores, restaurantes, museos temáticos, la compra de productos y la organización de festivales, ferias y degustaciones, con el objeto de valorizar las actividades de producción y del contexto donde se preparan y consumen los alimentos.

Las rutas se entienden como una estrategia útil para encauzar parte del turismo de grandes números diluyendo la concentración en el espacio y en el tiempo, permitiendo abrir a los visitantes nuevos espacios en los que los factores culturales (como la gastronomía) o paisajísticos sean destacables. Los elementos que se destacan en el diseño de una ruta o itinerario son tanto la posibilidad del recorrido, su disponibilidad física, como entender que esa ruta es algo más que los puntos o localidades que la integran: es al mismo tiempo una infraestructura de servicios organizada y unos recursos vinculados en torno a un tema, ambos favoreciendo la inmersión en una experiencia cultural determinada. De este modo, la puesta en marcha de una ruta o itinerario como producto turístico requiere el cumplimiento de una serie de pasos: 1) Una evaluación rigurosa de los recursos y el conocimiento de la capacidad de carga de esos recursos, garantizando su estado de conservación; 2) Una argumentación sólida de la ruta: además de un trazado físico debe haber una relación

⁹ Jorge Alberto Garufi, “Valorización económica y cultural del Patrimonio Alimentario Regional”, en Garrido Aranda, G. (Comp.), *Comer cultura. Estudios de cultura alimentaria*, Universidad de Córdoba, 2001, pp 27-55.

conceptual entre esos recursos; 3) Un análisis de la oferta disponible: la capacidad de recepción de los servicios básicos, la demanda potencial, los perfiles de público, la existencia de productos similares y sus resultados. Un itinerario cultural como oferta turística requiere, entonces, varias intervenciones, tanto en relación con la adecuación de la calidad de los servicios a la estrategia definida de producto, como en relación a la “tematización” de esos servicios en correspondencia con el tema o producto propuesto en la denominación u objetivo del itinerario.¹⁰

En la Argentina, el diseño de rutas o itinerarios relacionados con el patrimonio alimentario y gastronómico regional ha surgido como un elemento constitutivo de las políticas de desarrollo impulsadas en el marco de los primeros programas de Turismo Rural que asumían una propuesta de integración del medio natural, cultural e histórico, un descubrimiento que contribuyera a promover y valorar las experiencias culturales locales y regionales y la sostenibilidad en el tiempo de una serie de beneficios secundarios para todos los agentes involucrados, tales como el desarrollo de las economías regionales y la reactivación de la economía rural a partir de la incorporación al sistema de unas actividades económicas de alto rendimiento e impacto ambiental controlable, diversas y complementarias de las propiamente rurales. Como queda dicho, las diferentes expresiones de la cultura local y regional aparecen como un componente fundamental de la oferta; una cultura que en la bibliografía sobre desarrollo local es interpelada como recurso social y motor de la dinámica económica.

Los Programas de Turismo Rural gestionados por la Secretaría de Ganadería, Agricultura, Pesca y Alimentación, y la Secretaría de Turismo y Deporte reconocen antecedentes internacionales especialmente asentados en aquellos contextos donde el retroceso del sector primario y la importancia creciente del turismo y de la diversificación de la oferta turística convierten a los productos alimentarios y la gastronomía local y regional en promotores estratégicos de nuevas propuestas turísticas. Por ejemplo, el Programa Leader I de la Unión Europea, diseñado en 1991 para contrarrestar los efectos negativos de la aplicación de la Política Agraria Común (PAC) a través de acciones relacionadas con el turismo rural, la promoción de las pequeñas y medianas empresas, las artesanías, los productos locales, los recursos naturales y culturales, y con base en cuatro campos principales de intervención cultural: la promoción de la identidad regional, la valorización del patrimonio cultural local, la creación de infraestructuras culturales permanentes y la organización de actividades culturales

¹⁰ Ver *Actas del Congreso Internacional de Itinerarios Culturales*, Madrid, Ministerio de Educación, *Cultura y Deporte*, vol. I y II, 2001.

más puntuales como animaciones (fiestas populares, festivales, encuentros musicales o eventos gastronómicos, a menudo asociados a esos festivales). Se trataba de una estrategia destinada a estimular la dinámica local y la calidad de vida promoviendo la intervención directa de la población local con un modelo de cooperación *bottom up* (de abajo para arriba) en el diseño y gestión de políticas y acciones. Dentro del programa, la creación de itinerarios culturales permitió valorizar el patrimonio local y federar los emplazamientos interesantes ampliando la oferta turística (como los Itinerarios de la Memoria en el Trentino-Alto Adigio, o la Ruta de la Lavanda en la Provenza y Costa Azul). Entre 1994 y 1999 se desarrollaron las intervenciones del Leader II sobre la base de los correctivos del primer programa y está en proceso el proyecto Leader Plus (2002 a 2006) orientado a su vez sobre las evaluaciones del anterior.

En América del Sur, Chile es el país que ha desarrollado una de las políticas más activas en materia de promoción de los establecimientos rurales que brindan servicios de enogastronomía y venden productos artesanalmente elaborados a los turistas. Cabe mencionar que el Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP) organizó la Red de Productores de la isla de Chiloé, reuniendo en la misma a un numeroso grupo de pequeños campesinos que ofrecen sus servicios a los turistas. El caso del INDAP muestra que los pequeños productores y aún los agricultores marginales tienen un espacio para unirse al desarrollo de esta actividad. Actualmente el organismo gestiona una intensa actividad de capacitación de campesinos en las temáticas de producción artesanal de alimentos destinados al mercado turístico y al turismo rural; sus acciones han apuntado al rescate de viejas tradiciones campesinas e indígenas en materia de elaboración de alimentos. Por otra parte, y a impulso del Ministerio de Agricultura, se ha creado la Asociación Chilena de Turismo Rural (ACHITUR).¹¹

La incorporación de la actividad turística al sector rural recluta a los productores no sólo porque se trata de una actividad que enfrenta una demanda actualmente en crecimiento, sino porque ocupa factores ociosos (mano de obra y capital) a través del uso de los recursos productivos rurales para la prestación de servicios relacionados con el turismo. En periodos de crisis o de reconversión e incorporación de tecnología, el campo desaloja mano de obra que emigra a las ciudades en busca de fuentes de trabajo: por tanto, la creación de empleos relacionados con el turismo constituye, y así se enuncia, un área de importante preocupación para

¹¹ El programa elaborado por SERNATUR en el año 2000 se proponía “contribuir a la superación de las condiciones de pobreza que afectan al medio rural, a través de la diversificación de su base económica; establecer formas de desarrollo turístico que contribuyan a la protección del ambiente natural y a valorar la cultura local y sus distintas expresiones; estimular la creación de una oferta turística de pequeña escala, desconcentrada y con una prestación de servicios de calidad; promover el desarrollo de actividades turísticas que integren la población visitante al medio rural; asegurar la participación del habitante rural en la organización y gestión de la oferta turística, y facilitar la integración de la artesanía y la gastronomía en los productos de turismo rural”. Humberto Rivas Ortega, *Perspectivas de desarrollo del turismo rural en Chile*, Departamento de Planificación-SERNATUR, Santiago, 2001.

la gestión de los organismos públicos.¹² La demanda de mano de obra que genera la oferta de servicios en el campo, sea la producción artesanal de alimentos o la atención al turista, es generalmente mucho mayor que las actividades agropecuarias tradicionales. De hecho, una ruta gastronómica que incorpore una determinada cantidad de establecimientos operando en el área de influencia de una localidad rural genera demanda de empleo vinculado a la instalación de centros de informes, traslados desde y hacia el área urbana, consumos locales de alimentos, platos preparados y artesanías y mayores demandas hacia la oferta de productos y servicios de la región. La puesta en valor de los recursos históricos, arquitectónicos, culturales y ambientales propone una experiencia de promoción contextualizada del espacio cultural. Algunos ejemplos: la gastronomía y los alimentos regionales, unidos al desarrollo de otras rutas temáticas relacionadas con fiestas y celebraciones diversas o a recursos arqueológicos, paleontológicos, geológicos, históricos, etc., como es el caso de las rutas relacionadas con sitios culturales y naturales argentinos declarados Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO; las Estancias Jesuíticas en la Provincia de Córdoba, las Misiones Jesuíticas y las Cataratas del Iguazú en la Provincia de Misiones, o la Cueva de las Manos y Los Glaciares en la Provincia de Santa Cruz.

Las Rutas Gastronómicas constituyen una estrategia de desarrollo rural y turístico muy extendida en toda Europa y con proyecciones a futuro en varios países de América Latina. Estas rutas pueden organizarse: 1) Por productos (como la propuesta enoturística de Los Caminos del Vino,¹³ que organizara en 1999 el Centro de Bodegueros de la Provincia de Mendoza, Argentina; la Ruta del Jamón Ibérico o del Pimentón, en Extremadura; o la del Marisco Gallego, en el Norte de España); 2) por platos preparados, como la Ruta de la Carpa Frita en Francia; la del Pescaíto Frito en Andalucía; la del Xató en Cataluña; la Ruta de los Platos Fríos, también en Extremadura; la proyectada Ruta del Curanto en el Sur de Chile; y, ¿por qué no? la propuesta presentada en esta mesa [y en este cuaderno] sobre una ruta del cebiche que atravesase fronteras; y 3) por una experiencia cultural característica que le da su nombre, como en el caso en que se resalta una pertenencia étnica o un referente histórico: la Ruta de los Pioneros, en la Patagonia;¹⁴ el Camino del Gaucho, un programa de desarrollo sustentable basado en el rescate de la identidad cultural del área pampeana bonaerense en la Argentina, las llanuras del Uruguay y el Estado de Río Grande do Sul; la Ruta de los Patrimonios

¹² AA.VV., *Raíces. Programa Argentino de Turismo Rural*, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación- Secretaría de Turismo, mayo 2000, p 9.

¹³ Los Caminos del Vino permiten el recorrido por varias de las 552 bodegas-elaboradoras de la provincia de Mendoza (813 inscritas en el Instituto Nacional de Vitivinicultura, con más de 150 mil has. de viñedos), donde se producen varietales y genéricos de malbec, syrah, cabernet sauvignon, merlot, barbera, bonarda, tempranillo, etc. Las regiones vinícolas son cuatro: 1) Centro-Oeste, 2) Valle de Uco, 3) Sur de Mendoza (San Rafael, con su especialidad: el chenin) y 4) Valle Central. En la región Centro-Oeste, por ejemplo, se han diseñado siete caminos: Del Valle Viejo; De Acequias y Arboledas; Las Barrancas del Río; Los Altos del Río 1; Los Altos del Río 2; De la Carrodilla; y del Valle de Vistalba. Cada uno implica visitas a diferentes bodegas, degustaciones y visitas a sitios de interés cultural.

¹⁴ Que recupera los aportes históricos culturales y gastronómicos de la colonización galesa iniciada en 1865.

del Oeste Siciliano; o los Roteiros Integrados da Quarta Colonia, donde se inserta la tradición gastronómica de los inmigrantes italianos en el Sur de Brasil).

En cualquier caso, la referencia última es la integración de un componente alimentario y/o una producción agropecuaria regional, asociada a la gastronomía. En Europa, estas rutas mantienen una estrecha vinculación con las propias estrategias de diferenciación de las respectivas regiones productoras, y se han organizado a partir de gestiones asociativas de los gobiernos con el sector privado, aun cuando también existen programas nacionales como TASTE del Reino Unido y, en escala regional, la Red Europea de Patrimonio Gastronómico Regional (The European Network of Regional Culinary Heritage), establecida en 1998 con el objeto de satisfacer las necesidades de los consumidores, desarrollar negocios en zonas rurales y fortalecer las identidades culturales a través de la colaboración e intercambio entre diferentes regiones en el desarrollo del patrimonio gastronómico tradicional y la promoción de los productos locales y las industrias regionales agroalimentarias. En este proyecto, financiado parcialmente por la Comisión Europea, la utilización de un logotipo identitario permite el reconocimiento del esfuerzo común para promover la calidad y la vinculación con la tierra de platos y productos tradicionales. Por cierto, hay que mencionar también el programa “Sitios Notables del Gusto” (hasta ahora: 115) desarrollado en Francia en forma conjunta por los Ministerios de Cultura, de Agricultura, de Medio Ambiente y de Turismo, para promocionar el lugar de producción de un producto de calidad que se coma o se beba, emblema de un territorio, con una historia y una fama, y con un entorno patrimonial arquitectónico y ambiental. El Programa apunta a sostener y promocionar el vínculo entre ese producto, el patrimonio cultural y los hombres que viven en ese territorio de producción; se apoya en el convenio firmado con la Asociación *Sites Remarquables du Gôut* formada en 1901 y que tiene como uno de sus objetivos poner en red a diversas regiones con determinado patrimonio culinario o gastronómico. Los cuatro Ministerios forman un Comité que va a instruir todo lo que sea el dossier de presentación, las postulaciones de los lugares que quieren llegar a ser Sitios Notables del Gusto. Cada Ministerio va a analizar un criterio en particular: para el de Cultura será la calidad del patrimonio; para el de Medio Ambiente la calidad del paisaje; para el de Agricultura la calidad del producto; y para Turismo la calidad del alojamiento. Estos criterios van a determinar si un sitio va a formar

parte de esa Asociación y por lo tanto va a beneficiarse con una cantidad de ayuda por parte de esos Ministerios. El Ministerio de Agricultura, sus peritos y expertos, se ocupan de la calidad del producto. El de Cultura se ocupa de los diferentes “saberes”, experiencias, que a lo largo de los años fueron transmitidas, cómo se transmitieron, qué herramientas se construyeron, qué tipo de edificios, cómo se hace la recolección, etc. Y por qué deben ser transmitidas. Cuando un lugar se presenta para su reconocimiento, quienes lo hacen son representantes políticos de ese lugar o región; los agricultores son los interesados en que el producto sea de muy buena calidad y que además responda a cierta demanda del consumo. El Ministerio de Agricultura tiene mucho cuidado de que no exista una competencia entre lo que es un producto que surge de un SNG y un producto que tiene la etiqueta DOC. Por tanto es una preocupación que los productos de esa región ya tengan la Denominación de Origen. De lo que se trata, entonces, es de identificar y valorizar a los productos que son resultado del trabajo de los hombres, de un cierto mestizaje histórico, y que en todo caso definen diversamente a cada región. Y la gastronomía es parte fundamental de ese proceso de identificación.

En cierto modo, estas propuestas recogen lo que planteara Pierre Bourdieu en una entrevista publicada poco antes de su muerte,¹⁵ al decir que si se seguían practicando los modos actuales de la agricultura, desaparecerían las diferencias y sería igual un vino de Bordeaux que uno de Borgoña, o que las manzanas tendrían todas el mismo sabor; y reclamaba: “Reconstruyamos el suelo, porque en la diferencia está el gusto”. Bourdieu estaba alertando sobre cómo el gusto y el sabor están siendo amenazados por las producciones de gran escala y por el fast food no sólo gastronómico sino también cultural. De alguna manera remarcaba un concepto de cultura vinculado a las diferencias situadas, aquellas que resultan de haberse corporizado en un lugar y en una situación determinados. Los productos locales que mantienen un vínculo con un territorio determinado en un período de tiempo largo, se definen como “productos tradicionales” o *produits du terroir*. Sin embargo, su promoción no persigue una reivindicación nostálgica o premeditada de una cotidianeidad histórica, sino la de unas formas productivas en que se valoran sus resultados alimentarios y se suman una apreciación cultural y una óptima calidad de definición gastronómica (asociada a la satisfacción de todos los sentidos, más allá del gusto y el olfato) que les dota de un valor agregado muy rentable. Así, las propiedades especiales de estos productos los convier-

¹⁵ Claudio Jacquelin, “El sabor de la diferencia”, en *La Nación, Suplemento Cultura*, Buenos Aires, 8 de Julio de 2001, p. 2.

ten en núcleos de un marco de desarrollo sostenible según el modelo del Informe Brundtland. Esto quiere decir fundamentalmente perdurabilidad y permanencia a largo plazo en términos ecológicos respondiendo a los intereses de las poblaciones locales de modo que el impacto sobre el medio ambiente garantice un destino turístico sostenible; además, que el mismo beneficio llegue a todos los actores involucrados. Por lo tanto, que los proyectos a desarrollar sean económicamente viables y comercialmente equitativos, rentables, ecológicamente sostenibles, socioculturalmente aceptables y que proporcionen un alto grado de satisfacción en el turista. Dentro de estos proyectos, entonces, es necesario considerar especialmente el impacto social: la actividad turística está sujeta a las interrelaciones, conversaciones y negociaciones entre los habitantes locales, los organizadores y los turistas. Y, desde luego, un objetivo altamente deseable es la generación de un producto de calidad y competitividad para (en nuestro caso) posicionarse como Marca Argentina.

Como se ha dicho, la construcción y gestión de rutas gastronómicas en la Argentina se ha desarrollado a través de agencias y agentes diversos, de rango oficial o privado, con base en proyectos de desarrollo rural de nivel local y regional y en algunos casos ampliados a escala mayor. Por su grado de concreción, el caso destacado es el programa “Rutas Alimentarias Argentinas”¹⁶ iniciado y gestionado desde 1998 por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, como un instrumento de desarrollo local y regional dentro del Programa de Turismo Rural, con el objeto de promocionar los alimentos locales y regionales no sólo para el turismo sino también para incrementar su consumo local y su posicionamiento en los mercados externos.

El Programa define la Ruta Alimentaria como un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, la elaboración industrial y la degustación de la cocina regional, expresiones de la diversidad identitaria argentina. En este caso concreto, las Rutas se organizan en torno a un producto clave que le otorga su nombre. Para definir qué producto identificará una ruta, se tiene en cuenta el ingreso que genera en la región, la superficie que cubre y el nivel de empleo. Sin embargo, la elección de un alimento no excluye la vinculación con otras cadenas productivas porque para participar de una ruta es condición presentar una propuesta enogastronómica (con inclusión de vinos y dulces) representativa de la cocina territorial regional. Así, la Ruta debe ofrecer a quienes la recorren una serie de actividades y estímulos

¹⁶ Ernesto Barrera, “Las rutas gastronómicas: una estrategia de desarrollo rural integrado”, *IV Seminario Internacional de Turismo rural del Cono Sur*, Santiago de Chile, septiembre 1999.

relacionados con los elementos distintivos de la zona: cocina, producción agroindustrial, labores rurales, pero también entretenimientos en la naturaleza, reconocimientos de los diversos patrimonios asociados a la región y de las expresiones propias de las culturas locales y regionales (un efecto buscado es la revaloración del capital cultural de las localidades atravesadas por la Ruta). En cualquier caso, una buena manera de sintetizar sus componentes sería anotar: gastronomía local y regional + producción agroindustrial + actividades rurales + expresiones culturales.

Los componentes de una Ruta incluyen: 1) Una producción básica que distingue a la región de la ruta; 2) Un itinerario desarrollado sobre la base de la Red Vial; 3) Una distancia máxima de los restaurantes (“fogones”) al centro de producción del alimento principal de la ruta (esta distancia se determinará para cada circuito tomando en consideración la cultura productiva y gastronómica y aspectos tales como los sanitarios); 4) En los establecimientos agropecuarios (“postas”) debe producirse el alimento que nomina a la Ruta, o debe existir la posibilidad de extraerlo (caza o pesca) en el mismo establecimiento cumpliendo con las normativas sanitarias y conservacionistas vigentes; 5) La existencia de un número mínimo de Postas y Fogones Argentinos en los circuitos de cada ruta lo que se establecerá para cada circuito en particular; 6) La existencia de una normativa reglamentaria que regula el funcionamiento de las Postas, los Fogones y los Proveedores, y que incluye los Protocolos de Calidad; 7) Menús Regionales cuyos platos han sido elaborados con los productos que caracterizan a la ruta; 8) Una delegación regional de la Fundación Rutas Alimentarias Argentinas que brinda información sobre la ruta; 9) Un sistema de señalización de la ruta; 10) Mapas u hojas de ruta conteniendo información explicativa sobre la misma; 11) La oferta en la Carta de las Postas y de los Fogones de al menos un Menú Regional (compuesto por una entrada, un plato principal y un postre), el que deberá basarse en el alimento o los alimentos que caracterizan la ruta.¹⁷ En definitiva, se trata de generar itinerarios con el propósito de reconocer y disfrutar todo el proceso productivo y la degustación de la cocina regional en función de su identificación con un corpus cultural situado. Sus diseñadores han integrado la cartografía de estas Rutas Alimentarias Argentinas con una serie de elementos: las Postas Argentinas (denominación elegida para los establecimientos agropecuarios dedicados al turismo rural que brindan servicios de alojamiento y gastronomía), los Fogones Argentinos (restaurantes adheridos, ubicados en una ciudad o pueblo rural que cumplen

¹⁷ E. Barrera: *Op. cit.*

con las normativas del Programa), los Proveedores (la agroindustria) y los consumidores invitados a adherirse a la Cofradía de las Rutas Alimentarias Argentinas. Los integrantes de las Rutas Alimentarias Argentinas se asocian libremente a la Fundación Rutas Alimentarias Argentinas.

Otros itinerarios han sido trazados por iniciativa de agencias provinciales o de agentes particulares (productores locales, pequeños empresarios, restauradores, hoteleros, etc).¹⁸ En este último caso, los propios beneficiarios del proyecto son sus gestores. Mientras en la primera perspectiva el modelo top down (proceso dirigido o planificado) asume que un tercero puede garantizar tanto la rápida construcción de la asociación como el cumplimiento de los acuerdos entre actores, el diseño de itinerarios que propone el modelo *bottom up* (o proceso emergente) se basa en una construcción mutua y voluntaria de la confianza y el compartir riesgos.

En la provincia de Mendoza, el Instituto de Desarrollo Rural¹⁹ ha organizado la Huella de los Caprinos, la Ruta de Frutas y Aromas (con base en frutas, producción de mermeladas y miel), la Ruta Olivares del Sol y los Caminos Criollos (asados, locro y empanadas). Mientras que en el noroeste, las provincias de Salta, Tucumán y Catamarca comparten la Ruta Gourmet Alta Argentina,²⁰ emprendimiento de actores particulares que concentra a productores regionales de alimentos finos, fincas productoras de vino ttorrontés, chardonnay y cabernet sauvignon, artesanos y prestadores turísticos, y que eventualmente puede asociarse a proyectos como el “Baluarte de Maíces Indígenas Argentinos”, desarrollado por *Slow Food* y la Facultad de Agronomía/Universidad de Buenos Aires para el rescate y comercialización de antiguos maíces de los Valles Calchaquíes. De este modo se puede incluir en el proyecto el proceso de la recuperación de cultivos específicos que se fueron perdiendo, reposicionando esos cultivos y a sus productores en la estructura económica de la región y del país. En las provincias del noreste, Misiones y Corrientes, se prepara la Ruta de la Yerba Mate, que tendrá sus extensiones transnacionales en Paraguay y Brasil (con quienes, en el marco del Mercosur, se está desarrollando el proyecto de turismo cultural “El Camino de las Misiones Jesuíticas”), y en la Patagonia la Ruta Gourmet del Corredor de Los Lagos (en provincias de Río Negro y Chubut, basada en platos preparados con carne de guanaco, choique, ciervo y jabalí, truchas, hongos, quesos y ahumados, cerveza artesanal y vinos pinot noir, merlot y semillón), la de Frutos del Bosque (*berries*) y la del Cordero, que podrán articularse en la Ruta de los Sabores Andinos Patagónicos.

¹⁸ Por cierto, algunas agencias de viajes proponen a los turistas extranjeros conocer el movimiento productivo del país. La agencia Coovaeco, por ejemplo, ha organizado el Programa Argentina Agroalimentaria, con recorridos que abarcan circuitos de granos, carne, lechería, maní, vitivinicultura, frutihorticultura, silos y puertos, y siembra directa (www.arg-agroalimentaria.com.ar).

¹⁹ Información en: www.idr.org.ar

²⁰ Información en: www.ruta-gourmet.com.ar

²¹ En Villa Las Rosas se puede acceder a uno de los mejores aceites de oliva de Córdoba. Aquí, la familia Geier produce *Olium*, un aceite de oliva extra virgen: solo el jugo de aceitunas prensadas mediante métodos mecánicos (sin agregados químicos). Para hacerlo se parte de frutas cosechadas a mano en el momento justo: cuando están entre pintonas y maduras, ideales para conseguir un aceite joven, con sus cualidades intactas, en especial, una mayor concentración de antioxidantes. Al igual que en un vino de corte, los Geier cosechan a mano distintos tipos de aceitunas: 80 % de arbequina, 15 % de manzanilla y el resto de arauco, frantoio, nevadillo, azcolana y farga. La fruta se lava, se muele y se amasa en frío. Luego se hace la extracción, utilizando un decantador que separa el aceite para consumir del alperujo (desperdicio formado por carozo, restos de pulpa y piel). El proceso que el visitante puede observar se hace en menos de una hora, para que el aceite no sufra deterioros por oxidación. También por eso el almacenado es inmediato. Este aceite tiene una acidez de sólo 0,17% que lo convierte en calidad extra (no supera el 1% de acidez). El aceite que obtienen es color amarillo con reflejos dorados, frutado ligero o suave, con una nota verde o herbácea y conserva los amargos y picantes propios de las aceitunas recién cosechadas. Unas variantes son: el aceite de oliva al ajo, ideal para combinar con tomate, y el aceite de oliva perfumado con limones que muelen junto con las aceitunas, para ensaladas. Este aceite *Olium* ganó el primer premio en el Concurso

En la provincia de Córdoba, en el centro del país, la Agencia Córdoba Turismo ha iniciado el Programa Rutas Alimentarias Cordobesas (dentro del Programa de Rutas Alimentarias Argentinas) con la promoción de la Ruta de los Chacinados y los Quesos, la que permite reconocer el proceso productivo agropecuario e industrial y la degustación de la gastronomía regional, como expresiones de una identidad cultural construida a partir de la instalación de labriegos inmigrantes del Friuli italiano, quienes lograron que Colonia Caroya fuera una marca registrada con sus vinos regionales, quesos, embutidos y conservas de frutas y dulces. Esta Ruta está asociada a un calendario de fiestas que incluye la Vendimia, la Sagra de la Uva y la de las Comidas Típicas (en Colonia Caroya) y la de la Doma y el Folklore (en Jesús María). Otras rutas provinciales en desarrollo son: la Ruta del Olivo, la Ruta de las Dulzuras de los Valles (en Calamuchita, por donde transcurre parte del Camino de las Estancias Jesuíticas declaradas Patrimonio de la Humanidad), la Ruta del Cabrito y la Florihorticultura y la Ruta de los Sabores de Traslasierra. Este último desarrollo asocia varios emprendimientos de productores regionales que atienden criaderos de truchas, de pejerreyes, de quesos de cabra y aceites de oliva,²¹ hongos, hierbas aromáticas, licores y salsas de frambuesa, miel orgánica, colaciones y alfajores, más artesanos textiles, plateros y ceramiqueros. En la intendencia de Las Tapias varias familias preparan humitas en chala y tamales: las mujeres del lugar, además de especializarse en estos platos criollos, han encontrado en las recetas tradicionales una salida a la formidable crisis económica, formando el Proyecto Humita (recuperar y enseñar la cocina criolla, usando para los materiales el subsidio que reciben de los planes oficiales el Jefe y la Jefa de Hogar).

Al final volvemos al principio: el Programa Patrimonio Cultural Alimentario y Gastronómico Argentino pretende sumarse a tanto esfuerzo de cara al presente y al futuro. Se requieren proyectos transversales de desarrollo local y regional que movilicen recursos y definan participaciones, aunando en un solo diseño orgánico las iniciativas de empresarios, asociaciones de restauradores, de los gobiernos locales, los productores, las escuelas de turismo y gastronomía, etc. El turismo cultural como el rural, involucrados con miradas complementarias en la cuestión del desarrollo y el diseño de itinerarios gastronómicos, demandan proyectos y acciones de cooperación y trabajo en red entre los actores y agentes locales, productores rurales, comerciantes, restauradores, gastronómicos, artistas, artesanos, y las asociaciones y organizaciones que los representen, con efi-

caja y eficiencia, más la decisión política de las agencias del Estado. En cualquier caso, lo que se gestiona tiene que tener por objetivo conectar y promover bienes y servicios con la creciente demanda del turismo nacional e internacional que pueda ser convocado, sin quedar atrapados en estrategias centradas particularmente en una concepción esencialista de la “autenticidad” y la “tradición”, y de su valoración, que (como en Europa) han resultado no pocas veces en una mera recreación o reinvención nostálgica del pasado (tanto de la vida rural como del corpus gastronómico).

A propósito de la presencia de los países en las relaciones internacionales, la británica Susan Strange ha dicho que “el poder se deriva de tres fuentes: de la fuerza, de la riqueza y de las ideas”. En la actual coyuntura nacional e internacional, con nuestros países en crisis extrema, debemos apostar al lugar de las ideas y proyectos como el mayor recurso estratégico de desarrollo a nuestra disposición, y por lo que nos cabe y toca, especialmente en el campo de la cultura y el turismo, espacios privilegiados de gestión en el siglo XXI.²² ■

Internacional EnoHobby Club dei Colli Malatestiani, de Gradara, Italia, en la categoría frutado suave/leggero (Información suministrada por Raquel Rosenberg).

²² Mónica Lacarrieu y Marcelo Alvarez, “La plaza y la caverna. Dilemas contemporáneos de la gestión cultural”, en M. Lacarrieu y M. Alvarez (Comps.), *La (indi)gestión cultural. Una cartografía de los procesos culturales contemporáneos*, Editorial CIC-CUS-La Crujía, Buenos Aires, 2002.

TRAS EL AROMA DE LAS FLORES EN LA COMIDA

■
Guadalupe Ortiz Monasterio*

ORIGEN DE LAS FLORES

*Si tienes dos panes,
Vende uno y
Compra una
azucena*

Antiguo proverbio chino

Durante mucho tiempo el origen de las flores fue un misterio. Aparecieron de repente, sin que se conozca muy bien su procedencia. Según Darwin, en su estudio *El origen de las especies*, la flor es un enigma abominable. Las flores son simplemente un mecanismo de las plantas para asegurar la polinización, al poseer una serie de estímulos visuales, olfativos y táctiles, que pueden actuar separadamente pero que, en conjunto, determinan la atracción del visitante (polinizador) y su comportamiento. Estas plantas con flor son las más numerosas, aproximadamente 250 mil especies distribuidas por todo el globo terráqueo.

Las primeras referencias que se tienen de que la flor fue utilizada por el hombre es de hace 60 mil años, en una cueva de Shanidar, en la región de Sagros, en lo que hoy es Iraq. Los crisantemos, a los cuales llamó Confucio *glorias amarillas*, al tomarse en infusión retrasan la aparición de las canas. Actualmente los chinos siguen comiendo con fruición crisantemos, peonías, lirios, hemerocalis. Y después de una comida abundante para ellos es indispensable una infusión de jazmín, crisantemo y flor de loto. Aún hoy se cree en Japón que el consumo de crisantemos favorece la longevidad. Se come crudo, en ensaladas o simplemente pasados por agua hirviendo y aderezados en salsa de soya. Con las flores de cerezo secas en sal se hace una infusión ceremonial que se toma cuando las familias formalizan el compromiso matrimonial de sus hijos. Son clásicos los dulces de arroz con pétalos de rosas y con relleno de frijol de soya y flores de cerezo.

En las culturas asiáticas, la flor que Buda exhibe sustituye toda palabra y enseñanza: es la imagen explícita de la perfección que se quiere alcanzar, de la iluminación, y es, en suma, la expresión de lo inexpresable. La flor se presenta a menudo como figura arquetípica del alma y como centro espiritual.

Los persas sirven de transmisores de las cocinas china e hindú. De las suntuosas cocinas persas pasaron, a través de Sicilia, al Occidente cristiano.

* Promotora e Investigadora de la gastronomía mexicana.

En el siglo VI ya se hacían helados de esencias de rosas. Los persas incluían el mastuerzo en su dieta. Sus hojas cocidas tienen un sabor a repollo, su pistilo puede sustituir a las alcaparras y su flor tiene múltiples usos, como aderezar mantequillas, quesos, cremas, ensaladas, sopas y aun los postres.

En la Grecia antigua por estar asociadas a las mariposas, a las flores, se les identificaba con el alma. Cloris era la diosa de las flores. Cuando Adonis, el amado de Afrodita, fue herido de muerte y ella corrió hacia él, evadiendo un jardín de espinas, con una de ellas se pincha y su sangre tiñe, para siempre, los pétalos de las rosas, que originalmente eran blancos, otorgándoles así el significado del amor que supera a la muerte.

La rosa es, sin duda, la flor que mayor significados encarna y la más empleada. Por ejemplo, el rosetón gótico, enorme vitral circular, propio de la arquitectura religiosa del medievo, y la rosa de los vientos, muestran claramente el estrecho vínculo simbólico con la influencia de la rosa. En la India la rosa representa la perfección, la realización sin falla, simboliza la copa de la vida, el alma, el corazón y el amor. Se la contempla como un mandala y es considerada centro místico.

En suma, a lo largo de la historia y en todas las culturas que alcanzaron cierto grado de refinamiento artístico, hubo la sensibilidad intuitiva de consumir elementos nutritivos y bellos. La seducción de sus formas y colores, sus aromas y evocaciones fueron sin duda las razones que condujeron a utilizar flores en la cocina.

Lugar especial merece la referencia a un cocinero, colega nuestro, quien combinó su vocación como pintor, escultor, arquitecto, filósofo, músico, escritor, diseñador e ingeniero, con el ambiente cálido de los fogones. Me refiero a Leonardo da Vinci, el más grande de los genios del Renacimiento, el humanista polifacético por excelencia, quien fue paralelamente un impertinente gastrónomo, a la vez que un cocinero tan refinado y sensible como visionario e incomprendido. Da Vinci es la prueba del alto rango de la sartén y la cacerola. La prueba irrefutable del espacio, por derecho propio, de la cocina en las bellas artes. Al fracasar como jefe de cocina de la taberna florentina Los Tres Caracoles, se asoció con su amigo Sandro Botticelli y, quien lo dijera, el binomio Botticelli-Da Vinci resultó un fiasco tabernero.

Cuando Ludovico el Moro, señor de Milán, lo nombró maestro de banquetes y festejos, Leonardo no consiguió tampoco imponer sus teorías renovadoras. Buscaba Da Vinci no sólo crear una gastronomía que superara la oscuridad medieval, sino abatir también la arbitrariedad del pro-

tolco que imperaba en las mesas de entonces. Pero Da Vinci no es sólo nuestro compañero de viaje en el fogón y en el mantel, también lo es en la cocina con flores.

En los preparativos de su obra *La última cena*, a la que dedicó tres años de su vida, hubo tanta relación con la comida como con los valores espirituales. En el boceto previo podemos observar, además de las criadillas de cordero a la crema, ancas de rana con verdura, puré de nabos con rodajas de anguila, y unos vistosos muslos de focha con flores de calabacín.

En las notas de cocina de Leonardo Da Vinci, encontramos entre otras referencias, el azafrán en el vino, pasteles y pudines de flores de sauco y flores fritas. En su imaginación creadora recomendaba tallos de amapola blanca, troceados y bebidos con vino, como remedio a los que sufren de elefantiasis y el jugo de amapolas rojas para las personas que sufren de insomnio. La malva es una de las verduras más útiles entre todas, decía Leonardo en su famoso recetario:

Podéis cocinar sus hojas como lo haríais con las espinacas. Las hojas sin cocinar son un antídoto contra las avispas y las arañas, podéis cocinar también los tallos como lo haríais con los troncos de los espárragos. Y podéis comer las flores, empanadas en huevo y fritas, como lo haríais con las flores de calabacín.

Sólo para refrescar nuestra memoria repasemos el índice de las notas de cocina de Leonardo Da Vinci en la siguiente forma: Da Vinci combina en su índice novedosas recetas para la cocina y revolucionarios consejos para la etiqueta en la mesa:

- Azafrán en el vino, con pastel de cabeza de cabra (para personas pobres y gentes groseras)
- Pastel de flores de sauco, con lomo de serpiente
- De cómo librar la cocina de moscas pestilentes con platos para los que sufren de peste.
- De la conducta indecorosa en la mesa, con flores fritas.
- De cómo comer alcachofas, con pastel de abeja para limpiar la sangre de los manteles, con una lista de los mortificantes platos de cuaresma.
- Cocinar con venenos, con salchicha de León x.
- Una ayuda para la digestión, con la manera correcta de sentar un asesino a la mesa.

Esta época corresponde al siglo XIII, pero mucho antes del Renacimiento los aztecas solían combinar las flores con aves y peces para halagar a los reyes y a los embajadores, con platillos muy elaborados.

En la región de Anáhuac el nombre de un jardín era Xóchitla (lugar de flores) y Xoxochitla (lugar de muchas flores). En el Códice Badiano se nombran 21 flores que aliviaban la fatiga de los que tenían puestos públicos, así mismo se dan recetas para su uso. Por ejemplo, mezclando el jugo de las flores con sangre de animales se fortalece el cuerpo. Los nahuas tenían predilección por las flores olorosas que los deleitaban con su fragancia en las mañanas y ocasos. Y hacían gran uso de las flores por el sumo placer que en ellas tenían.

Entre los jardines más famosos en la antigüedad estaba el de Nezahualcóyolt en Texcoco, en cuyo palacio estaban pintadas las flores que crecían en el reino de Acolhuacan. Utilizaban la flor de calabaza, el izote, la malva, el colorín, el tzonpantli, la flor de biznaga, la flor de mayo y otras. Las flores son para los indígenas un deleite para la vista, el olfato y el paladar, pues no son pocas las flores que utilizan como alimento, narra fray Bernardino de Sahagún, en su libro *De las Cosas de la Nueva España*.

Según el Código Florentino los hombres que nacían en el mes dedicado a Xóchitl, diosa de las flores, eran alegres, ingeniosos, inclinados a música y a placeres.

Bernal Díaz del Castillo comentó que en Huaxtepec estaba la mejor huerta que había visto en su vida. Para asegurar el logro de las plantas se les hacían ofrendas de flores a los dioses.

Francisco del Paso y Troncoso hace hincapié en que “los antiguos jardines mexicanos eran verdaderos jardines botánicos, que tenían clasificadas las plantas y las flores de manera científica”. Según Motolinía: “los indios señores no procuran árboles de fruta, porque se las traen sus vasallos, sino árboles de floresta, de donde cogen rosas”. De los jardines ornamentales, Herrera dice que: “daban gran contento a los que entraban en ellos, por la variedad de rosas que tenían”. Se mencionan los amplios jardines de Atlixco de las Flores, los cuales podríamos encontrar muy cerca de esta bella ciudad.

Los cronistas hacían referencia a las rosas en forma genérica para todas las flores, las rosas no existieron en América hasta después de la Conquista.

BREVÍSIMA MUESTRA DE LA COCINA
CON FLORES DE LA ÉPOCA PREHISPÁNICA

De la cultura zapoteca(espuma). BU'PU'

Ingredientes

Flor de mayo asada y pulverizada

Agua y cacao

Preparación

Se disuelve el cacao en agua y se le agrega la flor de mayo pulverizada. Se bate con molinillo de madera hasta formar una espuma. En un tazón se sirve un poco de atole de maíz y encima se sirve la espuma (BU'PU').

De la región de Xochimilco. Flor de calabaza con amaranto

Ingredientes

Flor de calabaza

Amaranto ligeramente tostado

Huevo

Epazote

Sal al gusto.

Preparación:

Preparación

A los pétalos de flor de calabaza se le agregan todos los demás ingredientes se hacen tortitas y se asan en un comal.

De la región totonaca, Veracruz

Ingredientes

Flores de frijol

Huevo

Sal

Preparación

Se baten los huevos, se agregan las flores de frijol y la sal, se hacen tortitas y se asan en un comal. Se sirven con caldo de frijoles.

Región maya. Joroch'be lool

Ingredientes

Flor de calabaza

Calabacitas

1 litro de agua

Masa

Sal

Preparación

Revuelva la masa con la sal y el agua. Amásela y haga pequeñas bolitas. En el agua hirviendo ponga las calabacitas picadas y las bolitas de masa de una a una, mueva para que no se peguen y rectifique la sal.

De la Mixteca poblana. Flores de maguey

Ingredientes

Flores de maguey

Sal

Preparación

Las flores de maguey se asan con sal. Se ponen en una tortilla rociadas con salsa picante y listo ■

*Macollan las flores,
están rozagantes,
echan sus botones,
abren sus corolas:
de su interior salen
los cantos floridos.
Sobre otras
los derramas,
los esparces,
¡eres cantor!
Canto de la región
de Chalco*

POTENCIAL DE LOS VINOS MEXICANOS

Antonio González Jiménez* / José Milmo**

Cuando hablamos de calidad del vino tendríamos que empezar por definir qué es el vino. Si lo concebimos como el resultado de haber sometido el jugo de la uva fresca al proceso de la fermentación alcohólica, que desde luego es un proceso de origen bioquímico, estamos hablando de un líquido que resulta de un fenómeno de la naturaleza.

Las bondades de esta bebida radican precisamente en que no tiene ningún tipo de adulteración ni de aditamento químico. Su materia prima es otro de los muchos frutos de la naturaleza que este planeta nos ha reservado para el uso y disfrute con responsabilidad. Si nosotros observamos esta cadena de valor que empieza con las uvas, con la parra y por ende con la viña, podremos encontrar que es un cultivo de temporalidad anual, y que de la habilidad en el cumplimiento del ciclo vegetativo óptimo y su minucioso cuidado depende la bondad del fruto que habrá de vendimiarse; siguiendo con el proceso de cómo se elabora un vino, llegamos a la bodega en donde se realiza esa mágica transformación de los azúcares por la acción de algunos organismos llamados levaduras que los metabolizan transformándolos en alcohol, con desprendimiento de CO₂; de esta manera empezamos a darle forma al concepto que hoy nos ocupa, “la calidad”, y en estos términos simples hay vinos que han sido elaborados con uvas de primer nivel, hasta los que son elaborados con uvas de menor potencia e intensidad de componentes (las cuales son categorizadas como uvas estándar con poca personalidad).

Al conjunto de elementos que intervienen en todo lo relativo al campo se le denomina *terruño* o *terroir*, conceptos que incluyen factores tan diversos como los tipos de suelo, el tipo de agua, microclimas, la variedad de la cepa, el grado helio-térmico o intensidad de radiación solar, etcétera.

El segundo paso es obtener los mostos, en donde intervienen operaciones mecánicas que deben ser realizadas con suma delicadeza. Cuando se ha obtenido el vino los especialistas deciden cuál será el proceso de acabado y refinamiento que deberá seguirse, enviando el vino directamente a

* Vicepresidente de la Asociación mexicana de Sommeliers y director del Comité de vinos mexicanos Asociación Nacional de vitivinicultores.

** Ingeniero químico, director general de Casa Madero, S.A.

las botellas, dejándolo en los toneles durante el tiempo requerido o depositándolo en barricas para iniciar la maduración en madera.

Hasta entonces podríamos empezar a hablar del concepto calidad, cuyos dos matices (objetivo y subjetivo), nos hacen reparar en los estándares de producción y en los elementos que integran este proceso maravilloso de la naturaleza, pasando por los rigurosos exámenes de laboratorio. Arropados en algunos preceptos de la ciencia y la tecnología es como podemos aprovechar esta transformación natural y hacer del vino algo mas agradable y placentero a nuestros sentidos.

La mano del hombre puede convertir al proceso natural en arte o, simplemente, en un producto derivado de la técnica; la mano del hombre es quien moldea y pule el diamante en bruto que la naturaleza nos ofrece, y al mismo tiempo es quien incorpora elementos sociales, elementos de contemplación y belleza estética, elementos de apreciación organoléptica y de imaginación, ya que viajar a través de los sentidos es una de los placeres más exquisitos que el ser humano puede experimentar.

Estamos muy acostumbrados a vivir a partir de imágenes y sonidos, privilegiando unos sentidos sobre otros, pero ¿cuántas veces nos damos permiso de vivir y captar el mundo, detenidamente, a través del paladar, el olfato y el tacto? Los sentidos incorporan valores y costumbres, historias que conmueven nuestros sentimientos, motivan y enriquecen la cultura de los pueblos, encierran lenguajes y permiten el diálogo, propician reuniones y el encuentro de distintos mundos,... y todo ello integrado en una copa de vino. Por ello no olvidemos que la calidad de los vinos se tiene que medir, insisto, desde dos puntos de vista: la parte objetiva a la que me refería anteriormente, que implica las bondades y personalidad de los terruños al uso de tecnología de punta, y la mano de enólogos que nos ofrecen propuestas artísticas para degustar.

La tecnología, hoy en el mundo globalizado en el que vivimos, está al alcance de todos. El acero inoxidable es inoxidable en Burdeos, en Chile, en la Rioja, en Querétaro o en Baja California; las barricas de roble americano o francés son las mismas que utilizan los grandes *crus* o *chateaus* del mundo, y también son las mismas que se emplean en el Valle de Parras Coahuila, el Valle de Guadalupe en Ensenada, o en las tierras queretanas.

Debemos sentirnos orgullosos de que en México tenemos los tres elementos como los son el terruño, la tecnología y enólogos artistas de muy alto nivel; lo que nos hace diferentes es la personalidad aromática, la complejidad de sus caldos y la estructura gustativa de los vinos, ya que

se perciben las notas frutales y minerales y el carácter especiado producto de la influencia del mar y la montaña. Desde hace 15 años México ha optado por proponerle al mundo vinos con características frutales, hay desde los vinos suaves y aterciopelados con dejes de madera elegante hasta los robustos y carácter profundo. Y lamento decirles que no hay conocimiento alguno, prejuicio o paradigma que sea más potente para definir la calidad de estos conceptos que las papilas gustativas y las fibras sensoriales de olfato. Como sea, no se niega también que el embotellado, el corcho del encapsulado y las propias etiquetas son elementos con los que se viste o desviste un vino.

En la actualidad hay dos grandes bloques de vinos en el mundo: los del viejo mundo, aquellos que se elaboran bajo la escuela tradicional europea, que se cobijan dentro de las grandes y afamadas denominaciones de origen (que nos garantizan algunos de los parámetros de elaboración además de la posibilidad de identificación de la región de origen), y los llamados vinos de autor, vinos extraordinarios que su única garantía es la exigencia de la propia bodega y sobre todo de la expresividad de los enólogos que les dieron vida. Por otro lado, están los vinos denominados del “Nuevo Mundo”, vinos de Chile, Argentina, Estados Unidos, Canadá, Sudáfrica, Nueva Zelanda, Australia y México (entre otros).

En estas regiones se entremezcla la elegancia y complejidad con la juventud, lo que significa que podemos encontrar vinos con la misma profundidad de extracto, de aromas refinados, de nariz franca y al mismo tiempo aterciopelados, definiendo un estilo moderno e innovador. Este fenómeno está revolucionando el mundo de los vinos, los consumidores tenemos más y mejores propuestas, hoy en día ninguno es mejor que otro, simplemente se trata de distintas personalidades que seducen nuestros sentidos.

Así como existen denominaciones de origen más exigentes que otras, hay autores más exigentes que las propias denominaciones; hay empresas que incorporan tradiciones y valores de antaño, hay quienes representan las nuevas generaciones de creativos. Algunas propuestas enológicas pudieran parecer locas o fuera de lugar, pero desde la frontera del placer lo único fuera de lugar que existe es el abuso, pero ahí es donde necesitamos concebir al vino como un alimento y no como una bebida alcohólica. México, insertado dentro de las zonas denominadas del Nuevo Mundo, se ha convertido, en los últimos 10 años, en una industria con un potencial de crecimiento importante, ya que las vinícolas no sólo producen extraor-

dinarios vinos, sino que además cuentan con un marco histórico-cultural que las hacen sumamente originales y, sin duda alguna, degustar un vino mexicano lleva consigo siglos de tradiciones y, al mismo tiempo, la frescura de su juventud y elegancia, elemento que miles de turistas han podido comprobar.

El 90% de los vinos que se elaboran tienen detrás el respaldo de prestigiosos enólogos que utilizan la tecnología más avanzada y la magia producida por la estupenda fruta de los viñedos en las distintas zonas productoras. La personalidad de estos vinos es original por su frutalidad y la frescura que se combina con una delicada elegancia, situación que los hace muy expresivos. Sin negar que hacen falta más productores, más y diferentes vinos capaces de crear una cultura de vino fuerte, de seguir provocando nuestro asombro y nuestra emoción, desde la óptica de los catadores podemos decir con orgullo “Prueba superada” para los mexicanos.

Sin duda habremos de ver en los siguientes años cada vez más firmas internacionales, así como nuevos emprendedores invirtiendo en nuevas vinícolas, quienes confirmarán que sus proyectos estarán cobijados por una riqueza cultural de la cual los mexicanos son depositarios.

Si unimos a la bebida la extraordinaria riqueza gastronómica de nuestro país, junto con las costumbres e ideas innovadoras, podemos crear las *Rutas del Vino Mexicano*, haciendo de esta fusión cultural y comercial un estupendo desarrollo turístico para los años futuros ■

HACIA UNA RUTA DEL CEBICHE

■
Gabriela Benavides de Rivero*

Es una verdad siempre comprobada que el consumo alimenticio es un hecho cultural y social en donde es posible reconocer actitudes y comportamientos de los distintos grupos, así como sus representaciones mentales y culturales frente a la comida. Interesa para cualquier investigación en este campo detenerse a observar con qué alimento se identifica cada estrato o grupo social, qué elementos extraculinarios como la fiesta o la charla están presentes normalmente, de acuerdo con el contexto económico, social, cultural o laboral; cómo se comporta un habitante urbano frente a un poblador rural, así como el sentido sagrado de muchos alimentos, o los aspectos terapéuticos que ellos encierran para muchas culturas.

EL CEBICHE EN EL CONTEXTO INTERNACIONAL

El cebiche constituye un patrimonio gastronómico para los pueblos americanos de la cuenca del Pacífico, ciertamente, pero para el Perú este platillo se ha convertido desde hace algo más de treinta años en emblema de la cocina criolla. El cebiche peruano, ha desarrollado una variedad muy interesante de platillos; sin embargo este preparado responde a las siguientes condiciones: pescado fresco macerado en limón y ají (chile, pimienta americana), consumido en plato y con tenedor, acompañado con choclo (maíz) y camote (boniato, batata, patata dulce).

La técnica de “cebichar” consiste en macerar carnes en ácido. No cabe duda de que muchos pueblos han recurrido a esta técnica de conservación, aunque con otros términos. Sabemos que fue utilizada por los pueblos de la cuenca del Pacífico, desde México hasta Chile y las islas del gran océano, como Filipinas y Hawai, para no hablar de los preparados crudos del Lejano Oriente.

Cada pueblo desarrolla un paladar específico y construye, a partir de él y de los productos de su entorno o de los que es capaz de conseguir, un sistema culinario en particular. En el caso del cebiche, y teniendo como

* Investigadora y profesora de la facultad de Turismo y Hotelería de la Universidad San Martín de Porres de Lima.

base esta técnica de conservación, diversos grupos humanos han desarrollado formas particulares para este preparado. Encontramos un cebiche ecuatoriano en donde el pescado se acompaña con tomate, pimiento, jugo de naranja, azúcar y *pop corn* y lleva un aliño de aceite y especias. Existe la variedad de cebiche de langostinos y pollo, con los productos previamente hervidos. Chile prefiere un pescado convertido en jirones gracias a un tenedor. El proceso de maceración es de un día para el otro, y sobre la base de esta carne semisancochada se prepara una suerte de escabeche con vinagre y vino blanco para luego añadir la cebolla, los ajos y las hierbas picadas. En Costa Rica el cebiche de pescado se consume con palta, salsa tabasco, salsa de tomate y galletas de soda.

En México encontramos una variedad de cebiche con tomate (jitomate), palta, aceitunas, alcaparras y salsa de tomate, que acompañan al pescado previamente macerado en limón durante veinticuatro horas en refrigeración. Se le incorpora además aceite de oliva, vino blanco y cilantro picado. Otra variedad de cebiche mexicano se prepara con una rápida maceración del pescado (previamente salpimentado y a diferencia del otro untado con ajos y mostaza, (sobre la base de limón, naranja y vinagre, para luego agregarle la cebolla, el *chile*, cilantro y aceite de oliva.

Si nos alejamos un poco hallamos un cebiche hawaiano de pescado fileteado y langostinos. Se macera en limón y salsa tabasco, además de cebolla; pero cuando la carne ya coció se le exprime y libra del jugo de limón para agregarle leche de coco. También hay un cebiche a la japonesa con salmón cortado en láminas muy finas que se colocan en la fuente de servicio y sobre ellas se exprimen los limones y se agrega curry. Después de quince minutos se le cubre con una salsa preparada con caldo de pescado, tomates, pimientos, cebollas, nueces, ajos, menta y crema de leche. El cebiche tailandés tiene colas de langostinos, previamente hervidas, como protagonistas. Después de agregarles el jugo de limón se sirven con jengibre, albahaca y cilantro picados.¹

El cebiche peruano

El cebiche es un plato que procede del norte de Perú. Se desarrolló originariamente dentro de las poblaciones moche y vicús. Acerca de los productos que conformaron esta preparación hay innumerables muestras de índole arqueológica y documental. Hay quienes señalan que la difusión del cebiche por la cuenca del Pacífico es obra de estos navegantes moche, quienes posiblemente llegaron hasta la Polinesia con este saber. Debemos

¹ Revisar la obra de Rodolfo Hinostroza, *El libro de los cebiches*, Universidad San Martín de Porres, Lima, 1998, para obtener datos más precisos acerca de las recetas mencionadas. Asimismo la página web acerca del cebiche: http://arem.interfree.it/ricette/r_cebic1.htm.

detenernos principalmente en lo que significa el preparado en sí. Dijimos que existe un término para hablar de esta tecnología: “cebichar”, que viene a ser macerar en ácido. Y el cebiche realmente no es más que eso, un proceso de conservación de la carne en algún tipo de ácido, sin olvidar al tercer protagonista, no menos representativo por cierto en la culinaria nacional: el ají.

Carne macerada en ácido tras una generosa aplicación de *uchucuta* o ají salado, que era compañía infaltable de los pobladores indígenas en sus labores cotidianas. Pues bien, al parecer fue en las caletas norteñas de Huanchaco y Pimentel donde el pescador en plena faena se alimentaba de los peces recién robados al mar, a los cuales bañaba con ají salado para conservarlos y luego aplicarles el ácido que los cocería. De qué ácido hablamos, pues del tumbo y el maracuyá.

Hablar de macerar carnes en algún tipo de ácido es entrar en el tema de la tecnología para la conservación de los alimentos, que no es patrimonio sólo de la cultura mochica o de la vicús, obviamente. En Asia, por ejemplo, existió desde muy antiguo la práctica de macerar carnes en limón. De allí el feliz encuentro gastronómico de la cocina norteña peruana que venimos comentando con las prácticas moriscas de preparación de carnes con limón. Pero el valor agregado de este plato peruano es el tercer elemento constitutivo: el ají, porque sin él no es cebiche, como tampoco lo sería un pescado sin ácido. Y sin pescado no hay cebiche realmente, aunque a lo largo del tiempo se ha utilizado la técnica de “cebichar” para cocer otros frutos de mar, diversidad de carnes e inclusive vegetales. Muy bien, son variaciones, aplicaciones, soluciones, experimentaciones a partir de una técnica, mas no es cebiche tal como se entiende estrictamente: pescado con ají y ácido.

Con la llegada de los españoles la maceración del pescado empezó a presentar modificaciones que fueron imponiéndose finalmente por la fuerza de la costumbre y las exigencias del nuevo paladar: nos referimos al uso de la naranja agria y el limón ceutí. Mientras tanto los pescadores e indígenas del norte siguieron por mucho tiempo conservando la ancestral forma de preparación a partir del ají y el tumbo o maracuyá, e inclusive, de acuerdo con algunos estudiosos, con chicha de jora, cuyo ácido hacía las veces de medio de cocción. Estos frutos traídos por los españoles fueron rápidamente insertados en los valles norteños; sin embargo el limón fue dejado de lado al poco tiempo, pues se pensaba que causaba daños irreparables en los intestinos, por ser muy corrosivo. Lo cierto es que el

platillo tomó carta de ciudadanía con la naranja agria y fue asumiendo el uso del ají en un proceso de mestizaje gastronómico.

Hacia fines del siglo XVIII ningún consumidor de cebiche en el Norte se preocupaba por el origen del plato o si se preparaba con tumbo o con naranja agria y ají, simplemente lo disfrutaba. En el siglo XIX hay un cambio importante en la preparación de este platillo, no sólo por el sabor que puede obtenerse con un nuevo producto, sino por el tiempo de cocción, lo cual en términos de tecnología culinaria es fundamental. Nos referimos al desplazamiento de la naranja agria para dar la bienvenida al limón ceutí o limón sutil, como se le conoce actualmente. Si bien es cierto que el paladar de la población peruana se había educado en el consumo de la naranja agria debido a su aroma, en lo que toca al proceso de “cebichar” éste era lento, ya que el pescado crudo demoraba de tres a seis horas en lograr la maceración requerida para que la carne pudiera ser consumida; en algunos casos, como en Arequipa, se señala que la cocción era tan lenta que se debía esperar uno o dos días para que el pescado estuviera a punto.

El siglo decimonónico trae como sabemos un ritmo de vida más ágil y esto se traducirá en los preparados culinarios; de allí que el limón sutil, frente al que existía tanto prejuicio, empiece a ser conocido, frecuentado y finalmente adoptado como uno de los protagonistas de esta obra de arte gastronómica que es el cebiche peruano. Este siglo XIX también es escenario de la llegada del platillo a la capital en medio de los afanes bélicos. El incremento de la navegación entre los puertos del Callao y Paita, así como el impulso que Castilla dio a la marina mercante permitieron un contacto permanente de personas y con ellas recetarios y usos culinarios entre el Norte y Lima. De allí que el Callao se convirtiera en la meca del cebiche limeño hasta el siglo XX y que muchos creyeran que el origen del plato estaba en el puerto capitalino.

En Lima el cebiche causó un impacto total. El pueblo lo hizo suyo muy rápidamente y lo llevó a la categoría de plato criollo. En las costas limeñas como en las norteñas hay muy buen pescado, el ají es un producto de consumo aceptable dentro de un sector amplio de la población y el limón cultivado en los valles norteños es de fácil acceso para los limeños. En conclusión, tenemos un plato que es agradable para el paladar popular, y responde a una técnica sencilla aunque precisa, porque existe el riesgo de recocinar el pescado en limón si se le deja mucho tiempo, o exagerar el uso del ají, con lo que se pierde el sabor de la carne; es asimismo un plato económico, puesto que se puede utilizar tanto un pescado

de calidad superior (corvina, lenguado o mero), como también un pescado más barato aunque de sabor agradable como la cojinova. Es más, hay recetas bastante aceptables sobre la base de bonito o tollo de leche. Fue esta versatilidad la que hizo del nuevo plato uno de los preferidos en el nivel de las capas populares.

Como Lima no puede quedarse sin agregar el toque criollo, ingresan en el platillo condimentos como el ajo y la cebolla. Así se crea el cebiche limeño como firme contendiente del poderoso cebiche norteño.

No es sino hasta fines del siglo XIX y a lo largo del XX que este plato empieza a escalar posiciones hasta ser consumido por las capas superiores, las mismas que tenían una cultura gastronómica más ligada a la cocina europea, fundamentalmente la francesa y la italiana.² Es entonces cuando el cebiche realmente ingresa en los restaurantes y con ello viene a sumarse a la cultura gastronómica de los limeños en general, pues ya no será visto como una curiosidad sino más bien como un plato protagónico en las cartas y *buffets*. Empieza a desplazar a los platos de mayor raigambre y reconocimiento por su elaboración y sentido de identidad con lo autóctono como la Carapulcra, la Papa a la Huancaína o el Ají de Gallina. Lo que sí es de remarcar como característica de la cocina nacional es el picante, aunque Manuel Atanasio Fuentes lo considere más bien veneno que alimento: “Para los aficionados es más *sabroso* aquel guiso que más los mortifica al tiempo de comer”.³

A partir de mediados del siglo XX el cebiche peruano empieza a ganar un lugar dentro de la gastronomía nacional e internacional; ya para la década de los ochenta es uno de los platillos más estimados en el mundo, y como es lógico tiene muchos adeptos y nuestros vecinos no son la excepción. Hoy, el cebiche es el plato predilecto y más representativo en el Perú. Bien, pero ¿cuál es el preferido? Particularmente podría señalar que no hay como el clásico cebiche hecho sobre la base de pescado fresco salado y macerado por poco tiempo en limón sutil (agrio), ají limo, ajo y cebolla finamente picados, para luego servirse acompañado con camote dulce sancochado y choclo hervido (maíz tierno de grano grande). Sin embargo, debido a la variedad de pescados y mariscos y a las particularidades regionales, se presenta igualmente una variedad de estilos en la elaboración del platillo. Por citar algunos ejemplos, en el norte del país un cebiche de conchas negras o de ostras tumbesino, o un cebiche de mero o de ojo de uva piurano, serán los preferidos; un cebiche de corvina, de lenguado o de cojinova será el cebiche para un paladar limeño de pura cepa, mientras

² Al parecer la primera noticia que se tiene acerca de la presencia del cebiche en Lima proviene de uno de sus críticos más conspicuos, don Manuel Atanasio Fuentes. De acuerdo con él “el que más lágrimas arranca (después de los celos) es el seviche. Consiste en pedazos menudos de pescado o en camarones que se echan en zumo de naranjas agrias, con mucho ají y sal; se conservan así por algunas horas, hasta que el pescado se impregna de ají, y casi se cuece por la acción cáustica de éste, y del agrio de la naranja. El que ha pasado por el gusto de comer seviche, tiene que experimentar después el de permanecer algunos ratos con la boca abierta y el de sufrir cuando menos una irritación intestinal”. Manuel Atanasio Fuentes, Lima. *Apuntes históricos, descriptivos, estadísticos y de costumbres*, Banco Industrial del Perú, Lima, 1988, p. 129.

3. *Ibid.*

que en el litoral arequipeño las machas se mostrarán dispuestas a satisfacer los gustos más exigentes.⁴

Etimología del término cebiche

La Real Academia Española acepta diversas formas para designar este plato: cebiche, ceviche, sebiche y seviche. De las múltiples teorías y explicaciones acerca del origen de la palabra hemos escogido las siguientes, que nos parecen las más coherentes.

En primer lugar *cebiche* es un término que, de acuerdo con Fernando Cabieses, proviene de la palabra “sipich”, que en el antiguo Perú se usaba para decir “macerar en ácido”.⁵ Recordemos que existía un gran consumo de pescados y mariscos en la costa peruana y que al señalar el elemento macerante debemos pensar en frutos como el tumbo, la churuba, el camu-camu y el maracuyá. Cobo, al describir el tumbo, refiere que este fruto “es del tamaño de una cidra mediana... su médula es como la de la granadilla, aunque algo más agria, y no de tan buen sabor como ella”.⁶

Una segunda observación acerca del término señala que provendría de la palabra “cebolla”, producto que vino a complementar el plato cuando se introdujo en Lima en el siglo XIX.⁷

Martha Hildebrandt consigna el término como derivado de la palabra “cebo”, refiriéndose al que los pescadores utilizaban en las faenas, el mismo que era ingerido tras ser macerado en algún cítrico.⁸ Además, esta palabra cebo viene del *cibum* latino que quiere decir alimento. Acerca de ello Stambury refiere que fue la anchoveta el único ejemplar marino utilizado como cebo desde hace mucho tiempo, pero que, paradójicamente, es el único pescado con el cual no se hace cebiche.⁹

En cuanto a la acepción *seviche*, algunos estudiosos le atribuyen origen árabe, pues recuerdan la costumbre de agregar limón a las carnes, practicada por las mujeres moriscas que llegaron al Perú y que hablaban del “sibech” como comida ácida.¹⁰ Esta teoría se conecta con otra que pretende equiparar el término cebiche con escabeche debido a la terminación en “iche” o “eche”, respectivamente. En ambos casos se trata de platos surgidos a partir de una técnica de conservación: maceración en ácido en aquél, adobo en vinagre en éste. El origen árabe de la palabra *escabeche* es “iskbē”, que a la vez proviene de “sikba”, que significa guiso de carne con vinagre y otros ingredientes.¹¹ Este planteamiento podría llevarnos hasta China, que extendió sus productos y técnicas hasta el Occidente cristiano a través de Persia, primero, y por obra de los árabes, después.

⁴ Revisar la página web <http://cultura.rcp.net.pe/gastronomia/recetas/cebiches.shtml>.

⁵ Fernando Cabieses, “Historia de la ciencia y la tecnología en el Perú”, *Historia del Perú*, t. x, Editorial Juan Mejía Baca, Lima, 1980, [125]-277.

⁶ Bernabé Cobo, *Historia del Nuevo Mundo [1890]*. Estudio preliminar y edición de Francisco Mateos, Atlas, Madrid, 1964, (BAE, t. xci), 209.

⁷ José Stambury, *La gran cocina peruana. Peru Reporting*, Lima, 1995, 140.

⁸ Martha Hildebrandt. *Peruanismos*, Biblioteca Nacional del Perú, Lima, 1996, 47.

⁹ *Ibid.*

¹⁰ Juan José Vega. “La influencia morisca y mora: tres casos específicos”, Rosario Olivas Weston, Compiladora, *Cultura, identidad y cocina en el Perú*, 2ª ed. Universidad San Martín de Porres, Lima, 1996, 159-160.

¹¹ Juan de Corominas, en su diccionario etimológico, define escabeche como “adobo con vinagre y otros ingredientes para conservar los pescados”. *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana*, 2ª ed., Gredos, Madrid, 1967.

Si bien la cocina de los árabes del desierto respondía a una alimentación simple y con muy poco pescado, en cambio rebosaba de gusto por la carne. Al contacto con la cocina bizantina siguió un acostumbamiento por las especias, por la mezcla de lo dulce y lo salado, y por el aliño con limón, aceite de oliva y ajo.¹²

¿CUÁLES SON LOS PROTAGONISTAS DE ESTE PLATILLO?

Son tres los ingredientes fundamentales: pescado crudo, limón y ají. Es así como en la actualidad es reconocido este manjar tanto en el Perú como en el extranjero.

Los antiguos peruanos eran grandes consumidores de pescado y mariscos. Bernabé Cobo presenta una variada relación de especies ictiológicas; sin embargo lo que nos ha llamado especialmente la atención es la referencia al *chiche* o *chichi*, “animalejo propio de las Indias, que no se distingue bien si es especie de gusano o pescado[...] comen los indios así crudos como los sacan del río”. Luego el cronista describe cómo se prepara una salsa sobre la base de ají y estos chiches tostados y molidos, que luego era servida sobre pescados u otras carnes.¹³ La combinación de pescado crudo y ají, así como la cercanía de la palabra “chiche” con cebiche nos pone en camino de una futura indagación más detenida y profunda sobre la posibilidad de una nueva opción para el origen del término “cebiche”.

El ají o *uchu* crece en los valles cálidos y en las quebradas templadas de todo el territorio nacional. Cronistas como Acosta y Cobo dan su parecer acerca de este fruto. Según el primero esta “pimienta de las Indias”, llamada ají por los españoles (término que se habría formado a partir de su hallazgo primario en Jamaica), era un bien muy preciado por los indios y era llevado a todas partes como medio de intercambio. Había ajíes de diverso color: verde, colorado y amarillo, con los cuales se preparaba “la principal salsa” en todas las Indias. Y si bien, señala el jesuita Acosta, es un preparado que comido con moderación ayuda a la digestión, “si es desmedido tiene ruines efectos, porque de suyo es muy cálido, y humoso y penetrativo, por donde el mucho uso de él en mozos, es perjudicial a la salud, mayormente del alma, porque provoca la sensualidad”.¹⁴ ¿Será por ello que es muy difícil encontrar fiesta religiosa en donde el cebiche sea considerado como un potaje dentro del banquete oficial?

¹² Consultar Marinella Terzi, *La huella árabe en España*. Edición Círculo de Lectores. Además la información de web <http://www.verdemente.com/cocinapera.htm> y <http://www.verdemente.com/cocinabizancio.htm>.

¹³ Bernabé Cobo, *op.cit.*, 289-290.

¹⁴ José de Acosta, 1979, 177.

El uso del limón tiene sus secretos, como aquél que devela Bernardo Roca Rey cuando recomienda que los limones se rueden previamente con la mano sobre la mesa y se dejen algunos minutos en agua fresca para después exprimirlos suavemente con la mano. De esta manera se reducirá el amargor. Hay puntos de vista dispares acerca del tipo de limón adecuado para este preparado. Por un lado los puristas defienden el uso exclusivo del limón sutil mientras que los heterodoxos afirman que cualquier limón verde vale, inclusive el *lemon* americano.

En cuanto al ají hay que recordar que durante el imperio incaico se conocieron hasta cuarenta variedades, pero para el cebiche se prefería el ají limo por ser más perfumado y picante, el rocoto, y el ají verde, aunque de menor uso. Lo que importa es el frescor que imprima al plato y por ello ningún ají seco cabe.¹⁵

El padre Cobo dice del ají que “era tan regalada y apetitosa salsa para los indios, que con él cualquiera cosa comen bien, aunque sean yerbas silvestres y amargas; y los más rigurosos ayunos que hacían en su gentilidad, era abstenerse de comer cosa guisada con ají”.¹⁶ Santillán señala que “Entre los demás servicios que hacían al sol y a las guacas, era que a ciertos tiempos ayunaban los señores y los sacerdotes[...] ayunaban cinco días, en los cuales estaban muy recogidos, no dormían con sus mujeres ni bebían chicha, comían poco y sin ají”.¹⁷ Nuevamente la oposición de ají y sacralidad. Cieza en cambio no señala nada en relación con el ají sino con la prohibición de comer carne y sal en estas ocasiones.¹⁸ Ya sabemos que la sal se utilizaba más bien para morigerar el picor del ají.

Evidentemente existe una variedad interesante de preparados a partir de estos tres pilares; hay una serie de potajes que aceptan la inclusión de cebolla, ajos y jengibre, hasta la presencia de productos andinos como tubérculos (especialmente camote morado y yuca) y maíz (en forma de mote o cancha), o bien de plátano en forma de chifle (aditamento típico del norte).

Debemos recordar que el término “cebichar” se aplica no sólo al pescado crudo sino también a los mariscos y otras carnes; por ello se elaboran platillos como el cebiche mixto, que es una combinación de pescado y mariscos, o el cebiche de res (Piura), de pato (Huacho), de pollo (Lima), de criadillas (Chiclayo). Nuestro litoral, por lo demás, es rico en productos marinos y es posible disfrutar del langostino y las conchas negras y de pala en el Norte, como del erizo, las machas y las tolas en el Sur.

¹⁵ Rodolfo Hinostroza, *op.cit.*, 3-4.

¹⁶ Bernabé Cobo, *op.cit.*, 173.

¹⁷ Hernando de Santillán. *Historia de los incas y relación de su gobierno [1879]*. Editores Técnicos Asociados, Lima, 1968 (Biblioteca Peruana. Primera serie. T. III), 394.

¹⁸ Pedro de Cieza de León. *Crónica del Perú*. Primera Parte [1553]. 3ª ed. Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima, 1955, 241.

Últimamente se ha venido a designar cebiche a los preparados sobre la base de vegetales y surgen opciones como el cebiche de champiñones o de alcachofa.

El tiradito

Un tema controversial es el que se refiere a un platillo primo hermano del cebiche: el tiradito. Para muchos conocedores del origen del plato emblemático nacional el cebiche inicialmente pudo ser troceado muy toscamente y aprovechado en su totalidad por los moche o vicús a lo largo de las jornadas de pesca, ya que en sus embarcaciones llevaban el ají y el ácido con que maceraban las carnes a ser consumidas en el trayecto. Es más, hay –como se mencionó– quienes no sólo consideran el tumbo o el maracuyá como elementos acidificantes, sino que identifican a la chicha como medio para la preparación del plato. Como fuere, si nos detenemos a comparar este preparado con el tiradito de consumo actual veremos muchas coincidencias, como el troceado más tosco de la carne y el consumo casi inmediato de la misma, además de la presencia del ají. La diferencia fundamental estaría en el ingrediente tomate y su elaboración a partir del pejerrey.

Una corriente de opinión señala, sin embargo, que el tiradito pertenece a la cocina *nikkei* y que el término proviene de “jaladito”, que es una variedad de la caballa, muy consumida en Trujillo. Hinostroza dice que el tiradito “fue introducido en el Callao, en los años 70, por el restaurantero Augusto Kague, quien servía su versión auténtica, con espinas y todo”. El hecho de “jalar” con las manos las porciones de pescado es lo que habría dado origen al nombre. Como es lógico el plato evolucionó hacia el filete de pescado sin cebolla y con ajos (en Lima) y luego con abundante ají amarillo (Callao).¹⁹ De aquí en adelante el plato se convirtió en una suerte de crisol de sabores, pues se le incorpora lo que se quiera o se tenga, desde crema de pimiento, de rocoto o de lechuga hasta queso parmesano, por ejemplo. Hay para todos los gustos.

¿CON QUÉ SE ACOMPAÑA EL CEBICHE?

Naturalmente que con un buen vaso de chicha de jora, diría un auténtico norteño, mientras que en Lima, consumista por demás, cebiche y cerveza son la dupla de oro. Un tercer maridaje, para paladares más delicados o sutiles, sería el del cebiche y vino blanco.

¹⁹ Hinostroza señala que el aporte *nikkei* reside sobre todo en el corte de sashimi, largo y fino, el ají molido y las diversas salsas que lo acompañan.

La comida es el sabor de la cultura, como bien dice Fernando Silva Santisteban, “porque toda cultura se estructura en función de la satisfacción de necesidades básicas del hombre”.²⁰ Y aunque la comida picante fue considerada durante mucho tiempo como alimento de gente poco civilizada, de gente del pueblo, el ají ha demostrado un efecto integrador en los últimos tiempos y si asociamos este producto con el limón traído por los españoles y este bendito producto de mar tenemos el potaje mestizo y declaradamente nacional: el cebiche.

RUTA IDEAL DEL CEBICHE

Ruta corta

El término “ruta gastronómica” corresponde a un concepto relativamente novedoso en nuestro medio (no así en Europa y en algunos países iberoamericanos) para enfocar el tema de patrimonio gastronómico y turismo. Hasta el momento las investigaciones realizadas en torno de los productos, platillos y cocinas regionales se han centrado en estudios muy localizados a partir de recetas y algo de trabajo de campo, gracias a lo cual se desprenden identidades y correspondencias con los ecosistemas y las poblaciones que los habitan. El enfoque que nosotros aplicamos no pretende negar este tipo de estudio sino más bien complementarlo en el sentido siguiente: la realidad del territorio peruano se presta efectivamente para el surgimiento de determinadas cocinas regionales que responden a la geografía, la historia y las tradiciones específicas en cada caso y, como se verá más adelante, es la premisa desde la cual partimos. Sin embargo, no se puede dejar de lado el aspecto de la dinámica poblacional que ha permitido que determinados platos puedan ser preparados y consumidos en más de una región, debido a que es posible hablar de los mismos ecosistemas en diversas regiones y a que las tradiciones culinarias también se han movilizadas. Por ello, más que de cocinas regionales se puede hablar de variaciones regionales en donde pueden apreciarse las particularidades sociales y culturales alrededor de estos alimentos, que son referentes obligados en las reuniones y festejos y, desde luego, con una forma especial de ser entendidos y asumidos.

Habría que señalar en segundo término que hablar de gastronomía es presentar una manera de comer, un consumo de determinados alimentos a partir de unas técnicas culinarias particulares, así como un ámbito privado o público en donde se lleva a cabo esta actividad; finalmente es referirse a un bien patrimonial nacional, regional o local, según sea el

²⁰ Fernando Silva Santisteban es citado por Antonio Cisneros. “El mestizaje gastronómico. Reflexiones sobre la cocina criolla”, *La Academia en la olla*. Universidad de San Martín de Porres, Lima, 1995, 72.

caso. Por otra parte, es posible pensar en algún tipo de ventaja comparativa a partir de este patrimonio frente a otros ámbitos geográficos que no poseen esta riqueza en lo que a productos o platillos se refiere. Hablamos entonces del turismo en tanto actividad económica que busca aprovechar estas cualidades gastronómicas para propiciar una valoración del producto turístico del país interesado. En el Perú la riqueza patrimonial de productos, platillos, sabores y aromas es evidente.

Además, hay en nuestros días, como señala Jesús Contreras,

una eclosión de la gastronomía, caracterizada por una valoración inédita del fenómeno culinario. Esta eclosión valora simultáneamente el aspecto hedonista de la comida, el estético y creativo, el valor de los productos o materias primas de carácter local y/o tradicional, y el nexo con un territorio y una cultura determinados.²¹

En el caso de una ruta gastronómica se puede establecer una suerte de “movimiento” de afirmación identitaria (una suerte de peregrinación sagrada) que lleve a la recuperación y valoración de los sabores de la tierra, propios y específicos. Hay que insistir en el hecho alimentario y gastronómico, la cocina, como patrimonio cultural que debe ser preservado por razones ecológicas (productos) y culturales (técnicas y costumbres). Paralelamente a ello, y tal como ocurre en Europa, se desarrollan espacios culinarios que muestran los particularismos nacionales, regionales y locales.

Pero, ¿qué es una ruta gastronómica? Muy simple de entender: es el conjunto de lugares, pueblos o regiones que comparten usos y costumbres gastronómicas. Esta suerte de espacio colectivo deriva de una integración de los pobladores del lugar que han convivido naturalmente con los recursos del paisaje, que han explotado las riquezas agrícolas, pecuarias o ictiológicas que aquél brindaba y sigue brindando –ya que tenemos la suerte de contar en el territorio nacional con muchas regiones que conservan tradiciones gastronómicas–. Quienes comparten estos productos locales o regionales han desarrollado una forma característica de relacionarse con el medio y con los productos, y han creado una serie de relaciones interpersonales y comunitarias alrededor de este consumo.

Es un error muy común asociar el concepto de ruta gastronómica con el conjunto de recetas culinarias que determinada región posee. Si bien es cierto que los productos y la manera de transformarlos en exqui-

²¹ Jesús Contreras. “Patrimonio y globalización: el caso de las culturas alimentarias”, *Universidad y Patrimonio. Patrimonio e Interdisciplinariedad. III Encuentro Iberoamericano*, Forum-UNESCO, Lima, 6 al 9 de septiembre de 2000.

sitos platillos son protagonistas en este escenario, de ninguna manera el concepto de ruta gastronómica estaría completo si no se tomaran en cuenta los aspectos culturales y simbólicos de la región. En términos turísticos, por otro lado, se podría complementar el protagonismo culinario con otros atractivos locales como el patrimonio histórico y natural.

Un segundo aspecto esencial en el trazado de una ruta gastronómica es el conjunto de prácticas culturales de la localidad o región que se encuentran dentro del diseño propuesto. Es para todos evidente que la preparación de los alimentos o práctica culinaria viene acompañada de una serie de formas simbólicas o significados particulares, sea por el producto en sí o por la manera de prepararlo o consumirlo. Por tanto, una ruta gastronómica es al mismo tiempo una ruta cultural. Ello nos permitirá profundizar en el carácter particular de los pueblos, en su forma de entender la vida y cómo se relacionan con el medio y la sociedad, al mismo tiempo que descubrir cuál es el gusto de su gente, con qué y con quiénes disfrutan tal o cual potaje. Señalamos pues que a partir de una actividad elemental como es la alimentación se puede llegar a conocer realmente lo que un pueblo o región piensa y siente.

Un tercer elemento que debemos tomar en cuenta es la tradición que envuelve el conjunto de prácticas culinarias y culturales que hemos señalado anteriormente. Esto quiere decir que un pueblo o región sin memoria no tendría identidad y por ello no habría mucho que ofrecer de diferente o particular frente a otras realidades geográficas. Es posible decir entonces que una ruta gastronómica es también la expresión de la memoria local y regional. Sólo así se entenderá por qué tal región se relaciona con la naturaleza y sus productos de determinada manera y cuál es el resultado final de tal conjunción, es decir, la gastronomía del lugar, el olor y sabor local, las creencias y ritos asociados; en fin, la identidad de su gente.

Ahora bien, *¿cómo se diseña una ruta?* Existen diversos elementos que pueden tomarse en cuenta para el diseño de una ruta, en este caso gastronómica. Sin temor a equivocarnos hemos decidido asumir el espacio geográfico como primer intento de definición de ruta gastronómica. Se trata entonces de llevar a cabo una lectura del paisaje natural para encontrar en ella los aspectos que constituyen la producción local o regional. A partir de los recursos naturales llegaremos a los productos derivados y por ende a las preparaciones que se efectúan a partir de ellos. Si tomamos el ejemplo de algunos de los valles interandinos encontramos la producción

lechera como elemento protagonista debido a las condiciones geográficas; por tanto, derivados de ella como queso, yogurt y mantequilla definirán una satisfacción regional a partir de la cual se elaboran platillos salados y dulces que identifican a esta región con una gastronomía particular basada en la producción y consumo lácteos.

En un segundo momento esta ruta gastronómica delimitada en su aspecto físico deberá, necesariamente, concretar los aspectos culturales y simbólicos que cada zona presenta. Es justamente esta impronta cultural la que establecerá los espacios y prácticas simbólicas en cada región. Con este criterio será fácil identificar las fiestas religiosas o conmemoraciones y celebraciones patronales, e inclusive las de carácter no religioso, con determinado consumo y preparación gastronómica. Y es precisamente en estas ocasiones cuando la población se congrega con mayor interés en torno a preparados y potajes con los que demuestran su devoción, gratitud o afición frente a un determinado hecho o personaje. Es inquietud particular del grupo de investigación lograr una recopilación lo más completa posible de todas estas prácticas simbólicas asociadas con los espacios geográficos para poder presentar un conjunto de rutas gastronómicas que respondan efectivamente a lo que entendemos por tal.

Desde una perspectiva turística, comprenderemos además que ésta es la mejor manera de presentar los atractivos gastronómicos y culturales del Perú a quien decida seguir una de estas rutas: no hay como saber del origen y la evolución de los pueblos que nos ofrecen aquellos platos que degustamos, así como la manera en que sus ingredientes han sido cosechados, criados o recolectados. Y aunque la tecnología o procesos que hacen posible la transformación de estos recursos naturales en alimento son atractivos para el viajero, en cuanto se interesa por recetas y preparados, nada reemplaza a la experiencia del olor local a través de las fiestas y celebraciones en donde se subraya el gusto por la gastronomía. Se trata entonces de fomentar la visita a determinados establecimientos relacionados con la ruta gastronómica en particular, ya sea a partir de albergues, restaurantes, centros de producción, hostales o “ecomuseos”, en donde será posible degustar los productos y platillos que interesan, o mediante la organización de festivales gastronómicos.

Desde otra perspectiva la ruta gastronómica, entendida dentro de un tema más amplio de cultura alimentaria, puede constituir básicamente una actividad dinamizadora de la economía regional que enfatiza la

integración de los procesos agropecuarios, industriales, comerciales y de consumo final en torno de determinada producción o sistema agroalimentario.²² Este enfoque económico pretende señalar cómo se articulan cada una de estas etapas para poder observar las limitaciones o las ventajas resultantes. Así mismo, parte de la premisa de un espacio regional o de una economía regional capaz de ofrecer una producción singular o particular en relación con otras regiones.

Sin embargo, esta manera de entender los alimentos carecería de interés gastronómico, más allá de la referencia estadística, si no fuera porque se ha buscado una estrategia que, sin olvidar la valoración económica, consiga vincular este aspecto con la cultura. Entonces, la respuesta ha sido dada por el lado de los servicios que apuntan a satisfacer el consumo de estos alimentos. Se afirmaría entonces que existe un conjunto de bienes tangibles, es decir, los productos o bienes de existencia física, y los bienes intangibles en donde se concentran “saberes, creencias y valores”. Todo ello forma el patrimonio alimentario.

Este enfoque, realmente interesante, busca ser dinámico y no estático y por ello señala que si bien es cierto cada región posee un patrimonio alimentario específico que articula los procesos de producción, circulación y consumo, no por ello está de espaldas a otras realidades regionales con un patrimonio alimentario particular. Recurrimos al concepto de cocina como “marcador étnico” y al fenómeno de la patrimonialización de las cocinas regionales que desarrolla Contreras.²³ Se pregunta: “¿Por qué una determinada manera de alimentarse, unos productos y unas formas de prepararlos y consumirlos, ‘locales’, se pueden convertir en objeto de ‘patrimonialización?’” Pues porque la cultura alimentaria es el resultado de un largo aprendizaje individual, familiar y social o étnico.²⁴

Siguiendo con esta línea, pero mirando el bosque y no sólo los árboles inmediatos, cabría preguntar por qué no pensar en el cebiche como un patrimonio gastronómico de nuestra América hispana y diseñar una ruta amplia que nos ayude a entender mejor de qué manera este platillo fue consolidándose a lo largo de nuestro mar Pacífico y qué aportes corresponden a cada colectivo en particular, en qué coincidimos y dónde residen las particularidades. Una ruta trazada con estos objetivos puede servir en el empeño por integrarnos en otros niveles, llámense culturales o económicos, y a la vez prevenirnos de esta terrible enfermedad de nuestros días que es la homogeneización: no hay que temer a las diferencias, siempre existirán, hay que fomentar el respeto por ellas.

²² Jorge Alberto Garufi Aglamisis. “Valorización económica y cultural del patrimonio alimentario regional”. Antonio Garrindo Aranda, Compilador, Comer Cultura. *Estudios de cultura alimentaria*. Universidad de Córdoba, Córdoba, 2001.

²³ Jesús Contreras, *op.cit.*

²⁴ Los trabajos de Alicia Bernard y Patricia Domínguez para México confirman esta propuesta. Consultar “Rutas de Arte y Gastronomía. Una propuesta inexplorada”, *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 10, 1 y 2, (enero-abril 2001), 76-90; asimismo, “Cocinas Regionales. Herencia en peligro”, *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 11, 3 y 4, (julio-octubre 2002), 335-346.

Ruta amplia

En esta última parte cabe solamente una propuesta. Ella recoge lo esencial de aquellas otras que existen en Europa, en donde se aplican políticas muy agresivas (como en Francia y España) para contrarrestar el ingreso indiscriminado de una anticultura que no aporta sino que empequeñece a las sociedades y les roba lo más rico del acervo cultural, lo más propio e íntimo como es el reconocimiento con el alimento. Recordemos a Pascal Ory cuando pregunta: ¿Qué es aquello que todo ser humano identifica como vida y que al final es lo que queda cuando todo se acaba; aquello que logra la integración o asimilación dentro del grupo o comunidad; aquello que está presente en lo sagrado y en lo profano, en las tradiciones y en las experimentaciones? La comida, desde luego.²⁵ No olvidemos que el gusto es un instrumento de conocimiento a partir del cual surgirán las sensaciones placenteras. Hay que satisfacer el estómago, como dice el grande Brillat-Savarin, pero también el espíritu.²⁶ Y a nosotros nos gusta el cebiche, de pescado o de mariscos, el clásico o el no tanto; siempre habrá una ocasión para saborearlo y compartirlo en espacios privados o públicos.

Entonces, ¿por qué no trazar una ruta del cebiche en América? Si bien es verdad que los peruanos nos sentimos muy identificados con este plato y lo asumimos muchas veces egoístamente como sólo nuestro, lo cierto es que la historia y la realidad demuestran que tenemos la suerte de compartir esta técnica de conservación con nuestros vecinos de la cuenca del Pacífico, particularmente con los hispanoamericanos. Una forma en que esta ruta puede resultar atractiva es a través de festivales gastronómicos a lo largo del año, que tengan al cebiche como protagonista y sirvan para hacer conocidas las distintas localidades programadas para participar en los festivales anuales. Obviamente que deberán existir unas condiciones previas a las que deben atenerse los colectivos que deseen participar y un conjunto de puntos que las personas indicadas deberán estipular. Es una manera agradable de reafirmar esta identidad con nuestro cebiche y a la vez fomentar un turismo gastronómico y cultural, puesto que esta ruta genera una serie de atractivos que van más allá del mero hecho culinario.

Al final del año se podrá establecer una terna de ganadores y elegir el cebiche del año. He presentado de una manera muy sencilla esta idea. Corresponde a quienes saben cómo llevar a cabo este tipo de eventos el opinar sobre ello, pero al final lo que quiero decir con todo esto es que me parece posible generar una ruta del cebiche en Latinoamérica

²⁵ Pascal Ory. "La gastronomie", *Les lieux de mémoire*. Bajo la dirección de Pierre Nora. Gallimard. Paris, 1997.

²⁶ Anthelme de Brillat-Savarin. *Fisiología del gusto*. Aguilar, Madrid, 1987.

y que del ámbito académico se podría pasar al práctico (léase turístico, hotelero y restaurador, por ejemplo). En internet aparece, en la página del Guinness del Cebiche, una nota de fines de septiembre titulada “Un record para el Ecuador”, que refiere que en la ciudad de Manta, en la provincia de Manabí, se logró preparar “el ceviche más grande del mundo” con cerca de una tonelada de pescado, 400 libras de limones y 600 libras de cebollas.²⁷ La competencia, ciertamente, es un acicate para moverse, interesarse por lo que se puede lograr en los propios terrenos y avanzar en el conocimiento de una cultura que nos acerca a los latinoamericanos ■

27 http://arem.interfree.it/ricetter/r_cebic1.htm.

CANCIONES A LA CARTA

■
Mónica Lavín*

Somos un pueblo cantor, no hay duda. Los géneros de la música popular mexicana son ricos y diversos. Se despliegan históricamente y a lo largo de nuestra geografía regional. Tan pronto la polka norteaña como la jarana yucateca, el huapango huasteco como el son jarocho, el son de mariachi como la valona de San Luis Potosí; las norteañas y las cumbias; los antiguos corridos herederos del romance español y los narcocorridos que incorporaron el tema para estar a la altura de los tiempos y no perder su esencia de transmisores noticiosos. Danzones y bolero, rancheras, los antiguos jarabes y las modernas salsas, que llevan un nombre sazonado, atañen a un vasto catálogo de géneros musicales. Si la canción perdió su autor por andar dando tumbos en rancherías y tiempos, después se afincó en compositores que dejaron su talento firmado. Nuestro vasto cancionero musical da cuenta de la incorporación de géneros como el cha-cha-chá, el bolero, la balada, la ranchera y el legado regional que da carácter a los estados y zonas del país, sintetiza y expresa la historia local.

Cuando hablamos de música mexicana nos referimos a la que se dio a partir del mestizaje, aunque se cante en lenguas autóctonas. Porque con la Conquista española llegaron los instrumentos que se naturalizaron y arraigaron hasta dar momentos de laudería creativa. Las percusiones: sonajas, teponaztles, huéhuetls, güiros, o alientos, como el caracol y la chirimía, eran los instrumentos que musicalizaban la vida de los antiguos pueblos prehispánicos. Con Cortés, su séquito y sus secuelas a caballo, con fusiles y sobre el mar, llegaron no sólo los laúdes, el arpa, el piano, la flauta, el contrabajo y el violín, sino la notación musical y la música de cámara entre influencias andaluzas, arábicas y jotas norteañas. Se fabricaron arpas de variados tamaños con las maderas americanas, marimbas por la influencia africana, el guitarrón o tololoche (exclusivo del país), la jarana y la vihuela que tendría su particularidad en estas latitudes. Durante la Colonia, entre fusión y asimilación, mientras la música culta daba muestras de esplendor virreinales, se forjaba un cancionero local.

* Escritora y periodista.

Tan mestiza es la música como la cocina mexicana, que entre las del mundo ocupa los primeros lugares, por su inventiva y riqueza y por la originalidad de sus sabores. El choque de las dos culturas –en un inicio– y de posteriores influencias como la árabe, francesa y hasta china, forzó el maridaje de los recetarios europeos con los ingredientes y costumbres de la tierra americana, encontró en la rivalidad de los cereales: maíz y trigo, la coexistencia de ambos, la no renuncia y sumisión del paladar. Hubo una apertura a la sensualidad de sabores.

La cocina mexicana engloba las aportaciones regionales, el apetecible mosaico de inventivas y costumbres que nos ensalzan con una cochinita pibil o un mole de guajolote. El chocolate, la vainilla, la calabaza, el chile, la jamaica, el jitomate, la jícama, el guajolote, contribuyeron al acervo mundial de productos alimenticios, mientras la importación de productos europeos daba la posibilidad de liar sabores. La carne de cerdo resultó grandiosa en un pipián; la leche, un manjar convertido en dulce; el ajo se alió con los chiles para enaltecer las salsas múltiples. Los colores, las texturas, sabores y olores se diversificaron en una apoteosis que acogemos con naturalidad cuando nos sentamos a la mesa o en ocasiones especiales.

De raigambre mestiza, la música y la cocina mexicana están unidas a nuestro ánimo y nuestra costumbre, son reflejo de nuestra cultura porque nos expresan y nos identifican. Viven sensiblemente atadas a las generaciones porque la tradición las perpetúa de voz en voz, de mesa en mesa, de serenata a disco.

Esta ponencia, Canciones a la carta, se propone compartir el momento de encuentro de los paladares y el ánimo a través del poderoso vehículo de la música. Comida y música son actos de generosidad, halagan el espíritu y el cuerpo. Tan pronto un trío, un mariachi, un guitarrista es comparsa en el momento de la comida, como la canción incorpora a sus letras platillo, costumbres, bebidas.

ENTRE COPA Y COPA, SE ACABA MI VIDA

Los compositores mexicanos han contribuido a nuestra educación sentimental a través de sus canciones. Las canciones que surgieron en las rancherías, que heredaron los pueblos, las ciudades cuyo autor se perdió en los vericuetos del tiempo, forman parte del acervo clasificado como del dominio público. Sin embargo, y particularmente en el siglo xx, la canción de autor se instaló en el quehacer musical. Compositores cultivados

o líricos han construido un cancionero que incita y acompaña los estados de ánimo de generación tras generación. Sin duda estos compositores y quienes interpretaron las melodías, asentándose en el gusto popular, llevaron una vida que los colocó siempre cerca, si no es que en el centro, de la bohemia, la tertulia, las noches de cabaret, los burdeles, las cabinas de radio y los foros de cine. Ligados al ambiente en donde la bebida y la botana eran paisaje natural estuvieron Guty Cárdenas, José Alfredo Jiménez, Agustín Lara, Lucha Reyes, Tata Nacho, Joaquín Pardavé, Pepe Domínguez, Pedro Infante, Jorge Negrete, Javier Solís, Graciela Olmos y, con sus boleros inolvidables, María Greever y Consuelito Velásquez, entre otros.

Guty Cárdenas, uno de los pilares de la trova yucateca que exaltó la canción romántica en el primer tercio del siglo, ganó el segundo lugar en el concurso “La canción mexicana”, en el teatro Lírico, con su bellísimo bolero “Nunca”. Ese mismo año Tata Nacho se llevó el primer lugar con “Menudita”. En la península de Yucatán brotaba poética y vigorosa una corriente musical de poderosa seducción. La famosa canción “Peregrina” surgió cuando el entonces gobernador de Yucatán, Felipe Carrillo Puerto, prendado de la periodista estadounidense Alma Reed, pidió a Ricardo Palmerín, su amigo, que compusiera una canción para honrar la belleza de esa mujer. Con letra del poeta Luis Rosado Vega, la bellísima melodía se hizo patrimonio del cancionero romántico mexicano.

La vida de los músicos y compositores de los años veinte giraba alrededor de los bares y las cantinas, ya sea por afán de compartir poseía y música o por motivos de trabajo. En esos lugares la bebida alaciaba la garganta y calentaba los ánimos. Pero también las cantinas fueron escenarios de muerte. Guty Cárdenas murió asesinado en la cantina Salón Bach de la ciudad de México, a los veintiséis años, cuando el éxito pagaba su talento.

A Lucha Reyes la distingue la bravía canción “La Tequilera”: “Borrachita de tequila tengo siempre el alma mía”. Su estilo de vida la hizo la reina de la noche, como acertadamente tituló Ripstein la película sobre ella. Aunque cantante de ópera, una afonía la llevó a dedicarse a la música ranchera, primero como parte de trío Reyes-Ascencio —que con su salida sería Garnica-Ascencio—, después como Lucha Reyes. Actuó en cabarés, películas y emisoras radiofónicas en México y en Los Ángeles. Sin duda el alcoholismo y la desesperación fueron las heridas de una vida que terminó en el suicidio. Su voz aún acompaña el desgarrar de las almas e invita al trago de tequila.

Si la música popular mexicana fue producto del mestizaje, de la apropiación de los instrumentos y su adecuación al paisaje y al ánimo de los mexicanos, el destilado de agave azul, característico del estado de Jalisco, también lo fue. El alambique necesario para destilar el alcohol de origen árabe fue introducido a la Nueva España con la Conquista. Desde entonces, un trago de tequila ha acompañado canciones, además del bautizo de “La Tequilera.” El amor y el desamor, la traición o la falta de correspondencia siempre se apapachan con el trago.

Bien cantó José Alfredo Jiménez desde el rincón de una cantina. “De mis manos sin fuerza cayó mi copa sin darme cuenta... ella quiso quedarse, cuando vio mi tristeza, pero ya estaba escrito que aquella noche perdiera su amor”. Este compositor, oriundo de Dolores Hidalgo, Guanajuato, dio un giro muy personal a la canción ranchera para ubicarla en el gusto urbano. A Paloma, su mujer, que logró que su tío Mario Talavera escuchara las canciones del joven José Alfredo, le dedicó varias de sus canciones. Además de ser autor de la letra y melodía, su estilo personal de interpretación, donde el despecho amoroso ardía en el alma, inmortalizó muchas de sus más de 400 composiciones. Quién no recuerda “La media vuelta”, “Te solté la rienda”, “Tú y las nubes”, “Un mundo raro”.

El flaco de oro, Agustín Lara, que hizo del bolero un lamento poético a golpe de piano, vivió ligado a antros de mala muerte, a los cabarés donde se ganaba la vida y cosechaba amores e historias, como la cicatriz en el rostro mostraba. El alcohol corría para amainar la soledad, los sabores y el poeta de la canción los caldeaba con el azul como una ojera de mujer, o las palmeras borrachas de sol. Agustín se empezó a ganar la vida y a las mujeres trabajando en un prostíbulo. “Tenía trece años y tocaba el piano para que las mujeres se dejaran acariciar sin sentirse mal, por que sin música el oficio es más triste”. La canción nacía de las noches y el piano, y cantaba a la heroicidad de las prostitutas, a la perdición amorosa, a la entrega absoluta de la mujer. El teatro Politeama, La hora íntima de Agustín Lara en la XEW fueron algunos de los espacios por los que el flaco acompañó emociones.

Graciela Olmos, *La Bandida*, es un personaje de la noche que compuso corridos inolvidables como “El siete leguas”. Marco Antonio Muñoz, Juan Neri y Héctor González, que luego formaron el trío los Tres Ases, en 1952 se conocieron, cantando canción romántica, en el prostíbulo que *La Bandida* regentaba.

Tradicional y antigua bebida es el pulque, que se obtiene del corazón del maguey, planta que gozaba de la protección de la diosa Mayahuel para los mexicas. El aguamiel, antes de ser pulque, endulzó tamales, atoles y chocolates. Tanpreciado era que Tenochtitlán recibía como tributo más de dos mil quinientos cántaros cada 80 días. El pulque, espeso, nutritivo, buena amalgama con frutas en los curados de guayaba, coco, piña, aparece en las canciones como invitado de festejo, cómplice de desventuras igual que el sitio donde se le vende o bebe, la pulquería. A la llegada de los españoles se fabricaban otros fermentos que aún se beben, aunque su participación en el cancionero no tienen la misma altura que el pulque tradicional. Nos referimos al tepache y al tescüino, entre otros.

El mezcal es un destilado de agave mezcalero. Oaxaca ha sido la cuna tradicional del mezcal, aunque ésta se extiende a Guerrero, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas. Precisamente es en el palenque donde se procesan las piñas del agave mezcalero hasta obtener el destilado final. El aguardiente de caña, que se bebe en muchas partes del país, se fabricó en México cuando los españoles introdujeron la caña de azúcar, que no sólo cambió patrones de endulzamiento sino creó una bebida distinta y apetecible.

SABORES Y SINSABORES DEL ÁNIMO

Comer cumple funciones mucho más complejas que nutrir. Sentarse a la mesa, aderezarla, acercarse a los platillos por tiempos, conjugar sabores, conjugar conversaciones, todo ello apela a un ritual que incide en nuestros estados de ánimo. La comida varía de tonalidad, densidad y sabores según la hora del día que se trate. El desayuno a la mexicana es un momento gozoso del día. En esta tierra comenzamos el día con apetitos voraces, no nos andamos con pequeñeces.

Si es en Yucatán hay huevos motuleños, en el puerto de Veracruz las gorditas con frijol, si en Nuevo León el huevo con machaca, si en Sinaloa, el chilorio. No hay región que no tenga su especialidad para abrir la boca.

De origen campirano, el almuerzo de media mañana interrumpía las faenas del campo con un guisado sabroso, los infaltables frijoles y tortillas, para rematar con un chocolate caliente y un pan sopeado. Por fortuna no nos quedamos con el desayuno soso y frugal de los europeos, el desayuno mexicano arranca con risueños jugos –al fin que la fruta se

da en abundancia y en largas temporadas del año—; lo siguen platonés de frutas y los clásicos huevos a la mexicana, a la albañil, ahogados o rancheros, que nos van a preparar para el resto del día. Esta manera de desayunar refleja la importancia que damos a los sabores, a la tortilla hecha a mano, a la lentitud, casi lo hemos salvado del naufragio en las ciudades de la prisa. El siglo XXI ha guardado un espacio para esa costumbre del comer mañanero, que lo ha llevado del espacio íntimo de la casa al bullicio de los mercados, al auge en todo tipo de restaurantes, donde el ajeteo alrededor de esa primera colación del día es cada vez más intenso.

De origen español, la merienda fue costumbre común hasta los años cincuenta en México. Con ella se rompía la tarde y el pan dulce o los churros con café con leche o chocolate eran preámbulo de la cena que sería abundante y salada. Las abuelas tenían la costumbre de llevar a sus nietos a merendar para poder volver todavía con la luz del día. Era la hora de la charla, del sano oficio de conversar en el café, de escucharse y confrontar los días de cada cual. Hay lugares que todavía se nombran merenderos y en ellos los antojitos se suman al placer comestible: unas buenas enchiladas, tostadas, tacos. Francisco Gabilondo Soler, Cri-Cri, cantó a la merienda porque fue en un tiempo costumbre de la infancia.

Sin tanto empeño le ponemos a la calidez del momento alrededor de la mesa, sea rica o pobre, es porque queremos pasarla bien. La parranda, la juerga, el destrampe, son parte de esa actitud festiva a la que se puede acceder de cuando en cuando. Irse de parranda es amalgamar la música y la bebida, los antojitos, la bailada, la risa, y rematar talvez en una plaza de mariachis como Garibaldi en la Ciudad de México. Hay que seguirla se dice, la parranda siempre tiene un remate alrededor de las sabrosuras grasosas, caldositas, picantes: un pozole, unos tacos, unos caldos, un menudo, la birria. La comida, lo sabe cualquier parrandero, asienta el vértigo y dulcifica el desasosiego, prepara para el sueño castigado. Pedro Infante cantaba aquello de Parrandero de parranda... palabra que de suyo tiene connotaciones musicales, la parranda es también un grupo de músicos, ¿será porque no hay parranda sin canción? Sea dúo, trío, mariachi o cuantimás.

La cruda realidad llega después del exceso. El cuerpo se quiebra, la cabeza duele, los brazos pesan, si uno no se acordara de los desmanes y el desvelo anterior, pensaría que está al borde de ser internado en el hospital. La cruda encuentra su bálsamo curativo en la comida. Fincados en

consejas, en viejos conocimientos, corren los remedios para levantar a un crudo: un caldo caliente y picoso ayuda por su poder de hidratación y por la ricura de sus sabores. Los mariscos mañaneros tienen lo suyo, no en vano un coctel que mezcla camarón, almeja y ostión con su chilito verde, cilantro y cebollita se llama “vuelve a la vida”. ¿Será pasar de crudo a cocido? En realidad el cuerpo demanda calorías vengan de donde vengan. Y todo alimento se convierte en calorías, lo que es cierto es que la fuente más rápida son los alimentos dulces. Crudelandia se suele llamar a los lugares donde uno literalmente se “cura” la cruda o crudelia como cantan La Maldita Vecindad y Los Hijos del Quinto Patio: “Mi cabeza es bomba a punto de estallar. / Traigo una crudelia, ya no vuelvo a tomar. / Y es que en la fiesta de anoche / mezclamos tepache con pulquito, / con un poco de anís y mescalito / y acabamos hasta atrás”. En España le dicen resaca, en México, supongo que por ese estado de irritación neurálgica: la luz estorba, el ruido, la vida, uno está como crudo. De cualquier manera llama la atención que el estado después de la borrachera lleve un apelativo culinario, una referencia al grado o no de cocción.

Los crudos son los que dan la vida por un plato de pancita, por un chicharrón picoso, por unos chilaquiles con mucha cebolla, como si en el antídoto de la cocina mexicana estuviera la salvación. Sin duda es mucho mejor estar crudo, con un mercado a la mano, una taquería, un puesto de quesadillas, con todo un menú nacional para la posembriaguez. El café dicen es también buen acicate para la cruda.

PARA NACER Y MORIR, TACOS Y MELODÍA

No hay alianza más luminosa que la que se da entre música y comida en los jolgorios festivos. En México se despierta a las mujeres cantándoles al balcón con canciones de amor o mañanitas de cumpleaños. Las bodas de las rancherías, de los pueblos y las ciudades, de los barrios, tienen su color particular pero nunca falta el acompañamiento musical y los platillos para el ágape. Salvador, Chava Flores, es uno de los compositores más originales, pues en sus canciones dejó testimonio de maneras y costumbres mexicanas. Pintorescas y divertidas, sus canciones son crónicas cantadas que dejan testimonio de maneras idas y nos congratian con nuestras particularidades. Salpimentadas con gracia y con la versatilidad del idioma, en boca del uso ingenioso que le damos en nuestro país, son una delicia al oído.

La serenata es una tradición romántica que sin duda ha mermado en estos tiempos donde faltan balcones, coches para que quepa un mariachi y dinero para pagarla. Con un grupo de músicos, el pretendiente halaga a la mujer de sus amores con canciones que la despiertan después de la medianoche; pero también canta por despecho o para celebrar un aniversario. De cualquier manera, la clásica serenata es la del cortejo. Se dice también llevar gallo, por alusión al ave que canta al amanecer. La serenata puede incluir el repertorio al gusto del cliente, pero invariablemente está precedida por una entrada en la que se llama a la mujer para que se despierte (el serenataador espera a que la luz se encienda y apague como señal de que la homenajeadada se ha desprendido de la almohada) y ya despierta se remata con una despedida. Tal vez salga al balcón, o por la ventana descorra discreta la cortina, como lo podemos ver en muchas de las películas de los años dorados del cine mexicano, donde los galanes cantores, Pedro Infante y Jorge Negrete, cantaban con sus vozarrones y estilos característicos a las muchachas de sus desvelos. Trago en mano, comparsa a las espaldas, la serenata podía derivar en una invitación a la casa a comer un refrigerio o tomarse un cafecito. Ya mengua la tradición y cada vez menos se escuchan las mañanitas que solían llevar los hijos a las madres, los maridos a las esposas, para acompañar su aniversario, los pretendientes a la muchacha que andaba cortejando. Es clásico escuchar la canción de Gabriel Ruiz, Luna de la Fuente y Jaime López. “Despierta / dulce amor de mi vida, / despierta, / si te encuentras dormida. / Escucha mi voz / vibrar bajo tu ventana, / en esta canción / te vengo a entregar el alma...” / como una de las más hermosas y sutiles maneras de enamorar.

El cumpleaños en México es ocasión que tiene su propia canción. Las mañanitas, una dulce canción, se entona obligadamente en la fiesta sea de niños o muy adultos a la hora de partir el pastel. La versión de las Mañanitas tapatías y las Mañanitas mexicanas son las más conocidas pero las hay de Guerrero y otras. No hay reunión de cumpleaños que pase por alto una comida hecha y derecha, con sus tiempos obligados, o en plan de más relajo y más gente, una taquiza, pozoliza, tamaliza y demás izas que nuestros antojos provean. Y que rematan con el pastel engalanado de velas.

El casamiento en México tiene destellos regionales y locales que son un placer para quien tiene la dicha de asistir. Allí las particularidades del rito se ponen de manifiesto en la comida, la música, la entrada de la novia a la casa, los bailes. Es tradición de la boda mexicana que se celebraba

en la hacienda, en la ranchería, en el pueblo pequeño, la preparación del mole, que requiere de la participación de las mujeres de la comunidad. La molienda se hace con tiempo, en los metates donde se trituran chiles, cacahuates y chocolate para preparar el platillo barroco que lleva en la espesura de su salsa mucha dedicación. Tal vez como una sabia advertencia de lo que requiere la vida en pareja. Una boda que festeja el comienzo de una vida de dos amerita platillos elaborados, donde las destrezas y las sapiencias de las mayores y el aprendizaje de las más jóvenes se ponen en juego. Las grandes cazuelas de barro hierven con el mole rojizo o negro donde el guajolote –sacrificado para la ocasión– absorbe en su carne los sabores que emanan de las especias confabuladas.

El mole poblano nació festivo cuando –cuenta la leyenda– se encargó al convento de Santa Rosa la preparación de un platillo especial para recibir al virrey, el conde de Paredes y marqués de la Laguna, Tomás Antonio de la Cerda, amigo muy cercano, junto con su esposa, la marquesa de la Laguna, de sor Juana Inés de la Cruz. El encargo fue a dar a manos de sor Andrea de la Asunción, que reflejó su tiempo y su condición en ese plato mestizo y barroco, sin duda uno de los que define nuestra identidad dentro de la diversidad regional.

Los chiles en nogada no nacieron bajo los coros monacales ni el majestuoso órgano de la catedral de Puebla de los Ángeles, sino bajo el espíritu independiente que llevó al emperador Agustín de Iturbide, cuando regresaba de Córdoba, a celebrar su santo en la capital poblana. Esta vez fueron las monjas del convento de Santa Mónica quienes, con el afán de presentar un platillo que combinara los ingredientes de la temporada y los colores de la naciente nación, idearon los chiles en nogada vestidos de verde pimienta, blanco crema y colorado granada.

En las bodas huastecas es famosa la preparación de un tamal gigante llamado zacahuil, del que comen todos los invitados. La barbacoa es otra de las típicas preparaciones para festejos. Aún se sigue cocinando en horno bajo tierra, envuelta en hojas de plátano. Memorables son las bodas de haciendas donde el agua fresca colorea los vitroleros, barro y cestería adornan las mesas de deshilados en vivos colores.

La muerte es motivo de celebración en México. Para el 2 de noviembre las familias preparan los altares donde han de convidar a sus difuntos con los platillos y la bebida que en vida disfrutaron. La tradición viene de la creencia de que ese día hacen los muertos una visita para estar con los vivos y qué mejor que tenerlos bien atendidos con los manjares que

en vida los acuerparon. Por eso la muerte se carea en México a mordidas. Las calaveras son de azúcar, el pan de muerto se fabrica expresamente para la ocasión. La catrina es la muerte inmortalizada por los grabados de José Guadalupe Posada, ella es quien pasea altiva por la Alameda en el mural de Diego Rivera. Es la que recibe todos los nombres –la huesuda, la calaca, la parca, la chifosca– y anida en las canciones. Entre el culto prehispánico y las creencias católica, los mexicanos fundaron su propia manera de entender la muerte y hacer pacto con las ausencias. Estemos con ellos, convidémoslo en nuestra mesa. Preparemos la calabaza en tacha, los adornos de campasúchil.

AL FOGÓN Y AL SON DE CADA REGIÓN

Cuando pensamos en música mexicana vienen a nuestra memoria los trovadores solitarios, los dúos, los tríos, el mariachi, la banda, la redova, el canto a capela. La variedad musical que ha germinado en nuestro territorio, cultural y geográficamente diverso, es asombrosa. La acompaña el colorido de los trajes, cuando el baile se suma a la música y al mosaico de los instrumentos que caracterizan los diferentes sonidos y repertorios. Cuando en México decimos que el mariachi es el grupo musical que nos identifica estamos haciendo una simplificación despiadada. No porque este grupo, sin duda único y sinfónico, no nos vista con una cara digna y hermosa, sino porque el mariachi es oriundo del Bajío, de Jalisco, Nayarit, Colima, Guerrero y Michoacán; y México rebasa las expresiones de esa rica región. Fue a principios de siglo y a partir de 1920, consolidado el triunfo de la Revolución, que el Estado promovió la unificación de la identidad cultural para un país lleno de contrastes en sus ricas manifestaciones artísticas. Allí se gestó la idea del jarabe tapatío como baile nacional y la del charro y la china poblana, como figuras centrales de ese baile que representaba a México. Tan importante fue el jarabe que la Pavlova lo incorporó a sus danzas clásicas vestida de china poblana, con su falda color bandera y el águila bordada en lentejuela. Esos son los estereotipos de la música y el baile de México, bajo cuya tutela hemos vivido. En realidad los jarabes son una mezcla de varios sones del siglo XIX, algunos de ellos estuvieron prohibidos por considerarlos provocativos en sus movimientos de baile.

El mariachi originalmente constaba de instrumentos de cuerda, donde no podía faltar el violín, la vihuela y el guitarrón. En ocasiones se

incluía un tambor y un flautín. Los integrantes, que podían ser tres o cinco, vestían las ropas de la ranchería, pero sus atuendos comenzaron a cambiar cuando vinieron a la capital para probar fortuna. Uno de los más importantes mariachis que llegaron al Distrito Federal fue el de Cirilo Marmolejo, a principios del siglo xx.

Cuando Porfirio Díaz ofreció una fiesta en el Castillo de Chapultepec al secretario de Estado estadounidense, Elihu Root, en 1907, juntaron dos mariachis para que se vieran más y los uniformaron “de lujo”, con el traje de charro oscuro y alamares de plata. La crónica en los diario se tituló: “La `mariachi` en el garden party de Chapultepec”.

El mariachi urbanizado “oficializó” la incorporación de la trompeta en los años cuarenta, aunque mariachis locales a veces incluían un cornetín. Conviven actualmente el mariachi con trompeta en las ciudades y el mariachi tradicional en las zonas rurales, y aunque el más moderno ha incorporado una variedad de géneros no típicos de su repertorio, el mariachi sigue cantando los hermosísimos sones de Jalisco, Colima y Nayarit y los sones michoacanos, donde el arpa se añade al grupo. Conserva en el repertorio de sus viejos sones el aroma de la tierra, su nacencia rural donde el vocablo “mariachi” refiere a la voz coca para mentar el tablado, la fiesta o la tarima para el zapateado. Escribe el especialista Jesús Jáuregui: “Mientras el mariachi era combatido (por un cura), despreciado (por la élite tapatía) y prohibido (por el gobierno de Michoacán), era extensa e intensamente disfrutado por el pueblo y por algunos de sus líderes genuinos...” El mariachi acabó por ser un símbolo de raigambre popular que los hacendados presumieron ante Porfirio Díaz y que éste lució en la fiesta de cara a Estados Unidos. Remata Jáuregui: “La suerte estaba echada”.

En Yucatán, la música y demás manifestaciones culturales siempre se cocieron aparte. La península dio la cara al mar Caribe y a la influencia europea que llegaba por barco, más que al centro del país. Por eso lo andaluz y caribeño encontraron en esas tierras calizas el sitio ideal para anidar en jaranas y bambucos. La jarana es un baile muy garboso, las mujeres lucen altivas en sus típicos trajes blancos bordados, tiene ritmos de la jota española y el zapateado es característico. Es un baile de cortejo que puede estar acompañado por la música que ejecuta un trío, un cuarteto de cuerdas o una banda, como suele hacerse en las vaquerías. Si la música se asentó con su sello en la península, también la gastronomía dio muestras de territorialidad difíciles de transportar a otros rincones. Maya

y mestiza, la cocina de Yucatán utilizó el achiote que proveen las semillas del árbol, la naranja agria, la lima, el chile habanero, el queso holandés que trajeron los buques, el venado y el faisán que se cazaba, el cazón y el caracol de sus aguas. La preparación de la cochinita o el pollo pibil es uno de los más característicos de ese hervidero de mestizaje donde árabes y orientales añadieron lo suyo.

De altura barroca es la cocina del estado de Oaxaca, mestiza en sus ingredientes y sus apetencias. Tan pronto chapulines fritos como longaniza en salsa, ostentosa en sus moles negros o amarillos, en el chocolate donde se sopea el pan de yema. En Oaxaca es característica la banda formada por instrumentos de aliento y de percusión. Sus tradiciones zapoteca y mixe, en medio de esa orografía convulsionada a la que obliga la Sierra Madre Occidental, conservan ritos y fiestas como la Guelaguetza y cantos como “La Sandunga” o “La Llorona”. Música de lamento, de tonos religiosos y alimentos de una trova oaxaqueña que toma tintes nuevos en este siglo, en voces como las de Xquenda, Lila Downs y Susana Harp, quienes combinan canciones en español y lenguas indígenas.

En el Norte del país hubo una marcada influencia de géneros centro-europeos que llevaron a la creación de polkas, mazurcas, varsovianas, chotis. En Zacatecas surgió un grupo musical llamado banda de tamborazo o tambora; en Durango, Chihuahua, Nuevo León, Coahuila y Sinaloa, se han dado manifestaciones diversas desde el característico grupo norteño –llamado redova– con acordeón, bajo sexto, contrabajo, redova y a veces saxofón; el dúo de clarinetes con tambor como los famosos clarinetes de Linares, hasta canto a capela con diversas particularidades, normalmente asociado a la extensa soledad de los desiertos.

En Veracruz, puerto de arribos y despedidas, cuna del mestizaje, la música y la comida se han gestado luminosas, llenas de vida. El propio Agustín Lara nació en Tlacotalpan y fincó residencia en el puerto con una ventana que permitía mirar al “rinconcito donde hacen su nido las olas del mar”. Veracruz es cuna de los sones jarochos, con el característico brío que brindan el arpa y la jarana a la picardía de las letras, el zapateado y el vestuario con aires sevillanos. También los huapangos que abarcan la fértil comarca huasteca que reúne parte de Puebla, Tamaulipas, Querétaro, Hidalgo, San Luis Potosí y Veracruz. De influencia cubana, reina el danzón, que se sigue bailando sábado a sábado en la Plaza de Armas del puerto, con danzonera en vivo y bailarines espontáneos de todas las edades.

La marimba –de origen africano– encontró en Veracruz, Tabasco y Chiapas los mejores receptores. En Tabasco abundan los tamborileros, grupos hasta de ocho músicos con tambores de diversos tamaños que llevan el ritmo sin cesar entre el tañido de flautas de carrizo, mientras un danzante zapatea, “huarachea”, con complicadas acrobacias de pies. La diversidad cultural y geográfica de Chiapas se refleja en la música de la región: la marimba convive con los grupos que utilizan instrumentos de cuerda de producción indígena como la guitarra de la zona chamula, el arpa y un violín rústico; el bolonchón con raíces indígenas, es inconfundible por su timbre y misticismo.

En Michoacán, las pirecuas tienen tintes líquidos con sus cantos en tarasco, o mezclados con español, que nos remiten a los muchos lagos y suavidad de los lomeríos de esta región. Los sones abajeños y de tierra caliente se tocan con la característica arpa grande, la guitarra de golpe, la vihuela y el violín. Las balonas que aún se siguen entonando cuentan sucesos, a manera de noticieros de época, muchas con letras jocosas se conservan en nuestros días.

LA DULZURA MUSICAL

La música está asociada a nuestras emociones. Las alegrías y sinsabores –qué apelativo más gastronómico– llevan como fondo musical una canción que las evoca. Nuestra educación sentimental se ha labrado nota a nota, letra a letra, de las canciones que nos han acompañado. Una canción nos arrastra a espacios sagrados de la memoria personal; sin duda son un poderoso evocador.

Las golosinas, que ocupan un lugar de estrellato en la gastronomía mexicana, nos remiten a lo grato, a las caricias del ánimo. No en vano hay dulces que se llaman “besos”, “suspiros”, “bien me sabes”. Muchos de los postres y dulces que hoy comemos (además de los que se han perdido) nacieron en los conventos, ya que las monjas debían procurarse ingresos para su mantenimiento y esto lo hacían a través de la venta de sus especialidades azucaradas, de las clases que daban a las hijas de familias acomodadas o intercambiando confites por favores de las clases gobernantes o eclesiásticas. En los fogones de los conventos de Puebla, Distrito Federal, Querétaro, San Luis Potosí, Mérida, Oaxaca y Jalapa, fue notable el mestizaje de los productos de la tierra con los ingredientes importados. Los recetarios europeos que estaban de moda en el siglo XVII, dictaron las maneras.

Antes de la llegada de los españoles, los antiguos habitantes de México utilizaban la miel de abeja y la de maguey para endulzar sus alimentos. Con las semillas de amaranto y la miel moldeaban figuras que ofrecían a los dioses. La irrupción de la caña de azúcar y los métodos de extracción del azúcar en la Nueva España revolucionaron la fabricación de dulces, golosinas y repostería. La caña, oriunda de la India, encontró buena tierra en estas latitudes. El método de extracción lo habían conocido los españoles durante los siglos de dominio árabe en la península ibérica. En la Nueva España había además frutos novedosos del trópico y del desierto a los cuales adicionar el azúcar: el cacahuate para palanquetas, la chía y la jamaica para las aguas, el chocolate con leche aderezado de canela proveniente de Ceilán, la biznaga, la tuna, la guayaba. La vainilla mexicana –la flor negra– asombró a las cocinas europeas, especialmente a la francesa, que la hizo imprescindible de su fina repostería.

Lo que ahora conocemos como dulces regionales deben mucho a las especialidades conventuales que salieron a la calle para ser producidas en pequeñas fábricas y a nivel familiar. Así se propagó y arraigó el mosaico dulcero con el que se caracterizan las diversas regiones de México: los camotes de Puebla, las glorias de Nuevo León, las coyotas de Sonora, las charamuscas de Guanajuato, el queso de tuna de San Luis Potosí, las morelianas de Morelia, los nuégados de Chiapas, el dulce de higo y nuez de Coahuila, las cemitas de Zacatecas, los dulces de arrayán de Jalisco, los alfajores de Colima, los mostachones de Durango, entre otros.

La costumbre de los postres es una herencia virreinal que remite al lugar que éstos ocupaban en el orden de los platillos, el postrer tiempo correspondía al postre. En la época virreinal también había cremas elaboradas con nuez, almendras, mamey, piña, coco, piñón, con las que se comenzaba la comida. En el recetario que se atribuye a sor Juana Inés de la Cruz predomina una enorme variedad de recetas dulces, entre ellas hay varios antes apetitosos, que la costumbre ha mandado al lugar de los postres.

Dulces que remiten a la infancia, a la despreocupación, al halago suave del paladar, al arrullo, a la amabilidad. Dulces y serenas tonadas medidas en el alma como brochazos almibarados ■

CAPÍTULO 8



Participaciones especiales

CANDIDATURA ANTE LA UNESCO PARA LA PROCLAMACIÓN
DE LA COCINA MEXICANA
COMO PATRIMONIO ORAL E INMATERIAL DE LA HUMANIDAD

■
Cristina Barros*

LA REGLAMENTACIÓN DE LA UNESCO

En la reunión del Consejo Ejecutivo del 22 de octubre de 1998, la UNESCO resolvió establecer la Proclamación de obras maestras del patrimonio oral e intangible de la humanidad.

Esta proclamación tiene como origen establecer un equilibrio entre el patrimonio tangible (sitios arqueológicos, centros históricos, monumentos), y el intangible. Su propósito fundamental es honrar a las expresiones tradicionales y populares: lenguas, literatura oral, música, danza, juegos, mitología, rituales, costumbres, artesanías, arquitectura, y también espacios y lugares donde se llevan a cabo estas expresiones.

Para la UNESCO, el patrimonio oral e intangible abarca los procesos de aprendizaje y los conocimientos de los pueblos que lo crean, los patrones y la creatividad que se desarrollan a partir de ellos, los productos creados en sí, y los recursos, espacios y otros aspectos del contexto natural y social, indispensables para que se mantengan. Estos procesos dan a las comunidades un sentido de continuidad con las generaciones que los antecedieron, y son importantes para su identidad cultural, así como para salvaguardar la diversidad y creatividad cultural de la humanidad.

Una de las principales razones por las que se establece esta proclamación es que, ante el avance de la globalización, muchas formas de herencia cultural están amenazadas con desaparecer a partir de fenómenos como la estandarización cultural, los conflictos armados, el turismo, la industrialización, el éxodo rural, la migración y el deterioro del medio ambiente.

Cuando una expresión cultural se proclama patrimonio oral e intangible de la humanidad se reconoce su importancia y la necesidad de salvaguardarla y revitalizarla, y se impulsa a los gobiernos de los países en los que se origina a establecer inventarios nacionales de su patrimonio intangible y medidas administrativas para su protección.

Entre los criterios que el jurado tomará en cuenta están:

- Su valor excepcional como creación humana.

* Investigadora y profesora de la Facultad de Filosofía y Letras, UNAM y periodista.

- Su arraigo en una tradición cultural o en la historia cultural de la comunidad interesada.
- Su función como medio de afirmación de la identidad cultural de los pueblos y las comunidades culturales interesadas.
- Su interés como fuente de inspiración y de intercambios culturales y como medio de acercamiento de pueblos y comunidades.
- Su función cultural y social actual en la comunidad interesada.
- La maestría en la aplicación de la pericia y calidad técnica que pongan de manifiesto.
- Su valor de testimonio único de una tradición cultural viva.
- El peligro de extinción debido a la falta de medios para salvaguardarlo y protegerlo, a procesos de transformación acelerada, a la urbanización o a la aculturación.

Analicemos si la cocina mexicana cumple con los requerimientos establecidos.

LA COCINA MEXICANA Y SU VALOR COMO EXPRESIÓN HUMANA

México es, sin duda, un país con importantes recursos. La riqueza natural de nuestro territorio nos ubica entre los países con mayor biodiversidad en el mundo. Esto significa que recorrerlo nos lleva de la selva al desierto, de la montaña a los valles, de los lagos y lagunas a las costas. Incluso, en un sólo estado de la República, como podría ser Hidalgo, se pueden encontrar seis de los diez distintos climas clasificados por los especialistas.

COMUNIÓN CON LA NATURALEZA Y DESARROLLO CIENTÍFICO

Los hombres y mujeres que habitaron desde hace miles de años estas tierras supieron aprovechar estos recursos, sin importar qué tan generosa fuera la naturaleza en los lugares donde encontraron asiento. Distinguieron las especies vegetales y animales comestibles de las que eran nocivas; también reconocieron las estaciones del año, no sólo a través de las señales que observaban: lluvia, frío, sequía, frutos, reaparición de las aves migratorias, sino también de signos más complicados: la lectura de las estrellas que modificaban su posición les permitían orientarse y saber cuáles eran

los ciclos del año. Las complejas sociedades mesoamericanas y las de los cazadores-recolectores nómadas, generaron a partir de su actividad importantes conocimientos astronómicos, matemáticos, botánicos e hidráulicos entre otros.

DEL TEOCINTE AL MAÍZ

La comunión con la naturaleza, su amplio conocimiento y un trabajo científico que les permitió seleccionar y reproducir especies vegetales, hicieron posible la evolución del teocinte a maíz. Este grano, de tan cotidiano a veces poco apreciado, hizo posible la alimentación de miles de personas, porque de cada grano sembrado se obtienen hasta trescientos en una sola mazorca, proporción que no se encuentra en ningún otro cereal. La riqueza nutritiva del maíz es, además, excepcional; esto y la posibilidad de obtener hasta tres cosechas al año, permitió tener el tiempo y las personas capaces para construir cientos de ciudades y centros ceremoniales majestuosos. Hoy nos admira, si observamos un mapa de asentamientos prehispánicos, sobre todo en el altiplano y en el Sur de nuestro país, cuántas poblaciones existieron.

Este trabajo de experimentación continua aportó un hallazgo tecnológico también fundamental. El maíz se coció con cal para suavizar su hollejo; esta cal fijó elementos como la niacina, lo que impidió enfermedades como la pelagra, que otras culturas en el mundo han padecido, y aportó calcio.

AUTOSUFICIENCIA ALIMENTARIA Y EQUILIBRIO NUTRITIVO

Los botánicos y científicos prehispánicos no optaron por los monocultivos que empobrecen la tierra, como hoy se puede constatar; ellos integraron sus cultivos en una unidad agrícola: la milpa. Ahí sembraron sobre todo, aunque con variantes regionales, maíz, frijol, calabaza, tomate, jitomate y chile. Con estos componentes integraron una dieta que, de acuerdo con los nutriólogos contemporáneos, tiene el equilibrio perfecto de proteínas, minerales y vitaminas. Juntos el maíz y el frijol proporcionan una excelente proteína. Hubo además otras fuentes de proteína: el amaranto y la chía, cultivos que han disminuido, pero que fueron de gran importancia, lo mismo entre los antiguos habitantes de Chihuahua, que entre los de Jalisco, Oaxaca, Puebla o Tenochtitlán.

Ingredientes

Con esos elementos, ¡cuántas preparaciones se hicieron posibles! Hagamos un recorrido rápido agrupándolas: pozoles, huatapes, moles, enchiladas, pipianes, tamales, atoles; tan sólo de tamales, el recetario recopilado por Guadalupe Pérez San Vicente y publicado por Conaculta, recoge más de trescientos tipos.

Frutas

Pero no se limita a estos ingredientes la cocina mexicana. De acuerdo con la región encontraremos las más diversas frutas: la pitahaya y la pitaya de las zonas semiáridas, que conviven con las tunas de las que mencionaremos algunas: cardonas, alicoches, cardenchas, duraznillos, camuesas, mansas, chodronas, enchiladas, fafayucas, blancas, agrias o xoconostles. Los capulines, guayabas y distintas moras son de los climas templados; los distintos zapotes: guanábana, chirimoya, chicozapote, mamey, zapote negro, blanco, amarillo, papaya, caimito, ciricote, aguacate de la tierra caliente y de las selvas tropicales.

Verduras

Son también numerosas las verduras: una gran variedad de quelites: malva, pápalo, quintonil, cenizo, chivitos, alaches, chipilines, lengua de vaca, las hojas del huahzontle y las del amaranto, romeritos, verdolagas, pipicha, guías de calabaza y de chayote.

Flores

Nos comemos las flores: colorín, flor de biznaga y de nopal en botón, de calabaza, de yuca, de maguey o golumbos, las de huahzontle en botón, las de maíz en delicados tamales, la flor de mayo.

Fauna de tierra y agua

Se dice que los indios prehispánicos comieron poca proteína animal, pero veamos: en bosques y pie de monte: venado, jabalí de varias clases, tuza, armadillo, búfalo; en las zonas lacustres eran tantas las aves comestibles que tan sólo fray Bernardino de Sahagún enumera más de treinta. Recordemos a las güilotas, tórtolas, agachonas, patos, codornices, faisanes, gallina silvestre, y el universal guajolote que se convierte en pavo cuando

queremos olvidarnos de su origen. Del mar, Miguel del Barco, para Baja California, cita chernas, pargos, meros, cornudas, cazones, tiburones, mantas, licas, salmones, atrenes, esmedregales, sardinas, bonitos, lenguados, entre otros peces, a más de langostas y ostiones, y Landa, cuando se refiere a Yucatán, lisas, truchas, robalos, sardinas, lenguados, sierras, caballos, mojarra, pulpos, tollos “e infinitas diversidades de otros pescados pequeños”.

Y faltan los lagos: Pátzcuaro, Chapala, Cuitzeo, Zirahuén, cuenca del Lerma, Chalco, Zumpango, lo que queda de Texcoco, con una producción que abarca especies de peces, batracios, insectos y sus huevecillos, algas y minerales como el tequesquite. Comemos además más de trescientos insectos que proveen importantes cantidades de proteínas. Julieta Elorduy menciona que los insectos son considerados por la Nasa como parte de la dieta espacial.

Condimentos

Vayamos a los condimentos: achiote, pimienta de Tabasco, hoja santa, epazote, choco, vainilla, que ha recorrido el mundo junto con el chocolate, y en especial el chile. Chile que se desdobra en fresco y seco, y de ahí: serrano, chiltepín, de árbol, mirasol, jalapeño, morita, chilpocle, ancho, pasilla, chilaca, puya, cascabel, poblano. Y luego las formas de prepararlo: cocido en un guiso, cocido y molido en molcajete con sus condimentos, picado en crudo, tostado y desvenado y luego molido de una clase sola o varias combinadas, frito. De cada una de estas maneras es distinto y permite pipianes, succulentos moles (casi uno por familia), salsas diversas.

Técnicas culinarias

Por técnicas culinarias no queda: barbacoa, mixiote, pib, cocimiento al vapor, fritura en la propia grasa de los animales, asado, reventado con calor como en el caso de las palomitas de maíz o momóxítl, del amaranto; hervido, cocido con el calor al rojo de las piedras de río. En conservación: harinas: de maíz, de chíá, de cacao, de cáscara de tuna; secados al sol y al viento como las vichicores del Norte, que permiten tener calabaza durante varios meses del año, secado como en el pescado y los chiles, salado. En materia de fermentación: vinagres, pulque, colonche, tesgüino, tibicos. Para no hablar de interesantes técnicas e instrumentos para la recolección, pesca y caza.

De México al mundo

Nuestro país ha hecho importantes aportaciones en materia gastronómica. El chile, por ejemplo, se ha extendido por el mundo. No podemos concebir un goulash sin paprika, o los sabores especiales de la cocina tailandesa sin el picante de los chiles, una ensalada mediterránea sin pimientos o algunos currys que en su composición llevan también como condimento distintas clases de esta planta solanácea originaria de México.

El jitomate es otra importante presencia en algunas cocinas de otros países; desde luego que los italianos lo reconocen como el fruto americano que revolucionó su gastronomía. Diversas salsas lo llevan sofrito, y un spaghetti a la boloñesa simplemente no se concebiría sin la presencia del jitomate, *pommo d'oro* es su justificado nombre en italiano. Y además lo encontramos en el goulash y en las ensaladas de numerosos países.

Los antiguos mexicanos lograron cultivar en óptimas condiciones el cacao, que tuvo características rituales en las culturas mesoamericanas, muy especialmente entre los mayas. Su origen se remonta quizá a una época más lejana: la de la cultura madre, la olmeca. Poniendo en práctica importantes conocimientos científicos y tecnológicos, los indios prehispánicos lograron, además, fermentar los granos que se encuentran en la mazorca de esta planta, para después tostarlos y finalmente molerlos poniendo calor bajo el metate para obtener una pasta llamada chocolate. Este producto ha dado la vuelta al mundo y ha hecho posible que industrias extranjeras (porque solemos no apreciar lo propio), construyan a partir de su comercialización millonarios emporios.

Con el cacao, la vainilla es otro gran logro de los botánicos prehispánicos. La orquídea de esta flor debe polinizarse para fructificar, y el ejote o fruto requiere también de procesos tecnológicos para que se fermente y pueda aportar el delicado aroma que le es característico. La vainilla esta presente en la repostería y la dulcería internacional.

Una técnica interesante, el reventado de cereales, estuvo presente desde la época prehispánica. De ahí las palomitas de maíz o momóxitl, hechas con maíz palomero al que se le aplica calor para que la cascarilla se abra y deje ver el blanco de su interior. Con la semilla del amaranto se aplicó la misma técnica y así se logró que esta semilla, que tiene una de las proteínas más completas que se conocen en el mundo, fuera de más fácil digestión. Hoy en la industria de los cereales ha generado ingresos millonarios.

Capacidad de apropiación

La cocina mexicana se tejió con innumerables influencias desde antes de la llegada de los europeos. Hay claras referencias e indicios de un importante intercambio cultural y comercial que abarca un amplio territorio: desde casi la mitad del actual Estados Unidos, hasta Perú. El mundo prehispánico se muestra cada vez más como un conglomerado en gran actividad. Los ingredientes y las maneras de preparar los alimentos fueron configurando desde entonces una cocina muy variada. En forma de tributo o por trueque, se mezclaron productos de distintas regiones.

Cuando llegaron los europeos, la cocina mexicana tomó aquellos ingredientes que le eran afines, sea por sabor, por color o por textura, y los integraron de tal manera que el resultante fue distinto del original en unos casos, como el del puchero o cocido, pero ¿qué tiene que ver con un puchero español el tradicional puchero tabasqueño con malanga, yuca, chayote, camote, papa, ejotes, elote, con su supuesto antecedente español? En otros casos se asimiló a los usos ya existentes. Así el ajonjolí, por ejemplo, se utilizó de la misma manera que la pepita de calabaza, esto es, tostándolo y moliéndolo para lograr espesar y dar sabor a un tiempo. Muestra de ello son los pascas actuales, que pueden ser de pepita y también de ajonjolí. Es pues esta cocina una expresión de gran fuerza y permanencia, pues evoluciona sin perder su esencia.

LA COCINA, MEDIO DE AFIRMACIÓN DE LA IDENTIDAD

La confirmación extrema de que la cocina mexicana puede considerarse como factor de identidad, se encuentra en el análisis de lo que ocurre con las comunidades mexicanas, que por distintas circunstancias tienen que vivir definitiva o temporalmente en otro país. El caso de los mexicano-americanos y de los trabajadores inmigrantes es más que contundente. La mayoría de las familias conservan sus hábitos alimenticios total o parcialmente. Es más fácil encontrar todos los ingredientes para preparar la cocina mexicana en algún mercado de Los Ángeles o Chicago que en el de algún estado de la República.

La presencia de la cocina mexicana ha sido importante en Estados Unidos, sobre todo en los últimos años. Veamos algunos datos “duros”. De acuerdo con la empresa *Packaged Facts, Inc.*, en 1991 la venta de salsas picantes envasadas aumentó en 24%, lo que supuso ventas por 640

millones de dólares; la salsa cátsup, en cambio, tuvo ventas por 600 millones de dólares. Para 1999 las ventas de salsa picante llegaron a un billón y medio de dólares. Las tortillas tienen ventas tan importantes o más que las salsas, y los restaurantes que ofrecen comida mexicana son cada vez más, si bien lo que suelen ofrecer es en parte una mixtificación de la cocina tradicional. La bibliografía, recetarios e investigaciones que publican mexicano-americanos y estadounidenses acerca de nuestra cocina, va en aumento. En las comunidades mexicanas que viven en Estados Unidos se confirma, sin lugar a duda, que lo último que pierde un grupo social que cambia de país es su lengua y los hábitos alimenticios.

Si volvemos los ojos al territorio nacional, encontramos que entre los factores que nos unen, sin importar en qué punto del territorio se esté, está la tríada maíz, frijol y chile; la presencia en la dieta de elementos que son estacionales y que nos remiten al contacto con la naturaleza; una tendencia a reunir a las familias en torno a la mesa, compartir los alimentos con todas las personas que habitan una comunidad e incluso con los visitantes cuando hay celebraciones importantes, y un recuerdo permanente de la comida de la casa de nuestros ancestros: bisabuelos, abuelos, padres. Todos estos elementos cohesionan y contribuyen a la unidad de cada población, de los pueblos mexicanos entre sí y con el resto del país.

FUNCIÓN CULTURAL Y SOCIAL

La cocina en ceremonias y fiestas

Pero además, alrededor de la cocina se tejen otras expresiones culturales: el ciclo agrícola y el alimento mismo han sido considerados como sagrados por nuestras culturas. Numerosas fiestas del ciclo festivo y del ciclo de vida tienen como elemento muy importante a la comida: ofrendas hechas con panes, moles, tamales, atoles, frutas, figuras de dulce vaciado y de alfeñique; “cuelgas” de panes y flores para los visitantes; cruces adornadas con panes y flores para la subida al Cruzco el 3 de mayo en Guerrero, bailes con un guajolote en determinadas bodas, y también para las bodas las famosas tortillas selladas y de colores de Querétaro y Guanajuato. Mole, birria, barbacoa y ahora las discadas en el Norte, son compartidos entre los habitantes de pueblos enteros, en muy diversos estados de la República, pues nuestro sentir es colectivo. Entre los mexicano-norteamericanos es frecuente la costumbre de reunir a la familia para hacer

tamales durante las celebraciones navideñas. Por más que pasen los años y se trate de tres o cuatro generaciones, esta tradición persiste.

Artesanías en torno a la cocina

Entre los mexicanos las expresiones cotidianas son inseparables de los elementos estéticos. Para preparar, servir y presentar a la mesa las delicias culinarias del diario y de fiesta, se generan también utensilios que son piezas de arte popular: las imponentes cazuelas moleras de Puebla en las que se pueden preparar hasta cincuenta kilos de mole, molcajetes adornados con flores de El Seco, cucharas de madera bellamente labradas de Michoacán, guajes laqueados de Chiapas y Guerrero, chocolateras de Campeche y Yucatán, guajes ceñidos y ahumados de Tabasco, molinillos con distintos diseños del Estado de México, platones y jarras de Jalisco, servilletas bordadas y deshiladas de las Huastecas, de Hidalgo, de Aguascalientes.

Tanta riqueza ha ubicado a la cocina mexicana entre las tres más importantes del mundo; las razones están más que justificadas.

LA COCINA MEXICANA EN LOS ALBORES DEL SIGLO XXI

Los retos

Si bien es cierto que se trata de un patrimonio cultural excepcional, la cocina mexicana tiene ante sí grandes retos. Se han cruzado en el camino algunos obstáculos para su pleno desarrollo y aceptación como una cocina de gran refinamiento, sobre todo en las clases medias y altas de nuestro país. El concepto de prestigio nos hizo volver los ojos a España primero, luego a Francia, hoy a veces a la “comida rápida”. En nuestras escuelas de cocina los estudiantes aprenden sobre todo las técnicas francesas de cocina; cuando se busca un chef experto en cocina mexicana, la tarea no es fácil.

Actualmente estamos expuestos a la presencia inequitativa de productos industrializados que desplazan a los alimentos tradicionales, aunque estos sean muchas de veces de mayor calidad nutritiva y más afines con una tradición cultural. Con grandes recursos, algunas empresas “prestigian” sus productos a través de los medios de comunicación; los niños y las amas de casa son el principal interlocutor, sin que existan los contrapesos adecuados. Otro factor es que hay un éxodo continuo del campo a las ciudades, que contribuye a modificar los patrones alimenticios. Simul-

táneamente, es un hecho afortunado que el fenómeno llamado globalización haya despertado el sentir más profundo de los pueblos de la tierra. Hay un movimiento importante que acude a las raíces, a las identidades. Aquí las cocinas están teniendo un papel muy especial.

Otro de los grandes problemas de nuestro tiempo es el empobrecimiento de nuestro entorno. Se pierden año con año hectáreas enteras de selvas y bosques, y aun en las zonas semiáridas hay cambios drásticos en el hábitat de la flora y la fauna. Si la cocina mexicana debe su diversidad a la amplísima gama de paisajes o nichos ecológicos que están presentes en nuestro territorio, la amenaza a la naturaleza, que es donde se recolectan, cazan, pescan o se siembran, es un riesgo innegable que urge reconocer.

Surge de ahí otro de los elementos que la UNESCO ha propuesto como requisito para obtener la proclamación: “El peligro de extinción debido a la falta de medios para salvaguardarlo y protegerlo, a procesos de transformación acelerada, a la urbanización o a la aculturación.” No que la cocina mexicana esté en peligro de extinción, pues está demostrando fortaleza a través de su presencia dentro y fuera del país, y del sinnúmero de publicaciones que en torno a ella se editan, pero hay indicios preocupantes del cambio en la dieta de los mexicanos y de la desaparición de especies vegetales y animales que eran una presencia importante, ya sea porque se les ha arrasado directamente, como en el caso de la tortuga, la iguana, el armadillo o el venado, porque se ha destruido su hábitat, o por ambas razones.

El abandono del campo, con el consiguiente éxodo a las ciudades que cambia los hábitos de vida y que integra a la mujer al trabajo fuera de casa, dejándola exhausta para atender a la familia como solía, es otro factor importante para que se den cambios y pérdidas. La presencia de este embate constante de la publicidad que favorece a productos ajenos a la tradición cultural es, como ya vimos, otro elemento determinante.

Los compromisos

Urgiría entonces que se tomaran algunas medidas. La UNESCO solicita que junto con la candidatura se plantee “un plan de acción adecuado a la expresión cultural en cuestión, indicando las medidas jurídicas y prácticas previstas para el próximo decenio con miras a la preservación, la protección, el apoyo y la valoración de dicho patrimonio oral e inmaterial”. Otros de los compromisos que se contraen son las medidas adoptadas:

- a) en la comunidad local encaminadas a preservar y reelaborar dicho patrimonio;
- b) para registrar dichas tradiciones y facilitar así a los investigadores en el ámbito nacional e internacional el acceso a esa información y alentar la investigación científica como medio de preservar el patrimonio;
- c) con respecto a los poseedores de dicho patrimonio, para perfeccionar las competencias prácticas, las técnicas o las expresiones culturales en cuestión;
- d) en cuanto a los poseedores de ese patrimonio, para transmitir las competencias prácticas, las técnicas o las expresiones culturales a los aprendices y a la juventud en general.

La UNESCO dará seguimiento a estas acciones, habrá que presentarle un plan cada dos años y la Proclamación podrá revocarse si no se cumplen los compromisos.

Si bien la parte fundamental de las acciones es oficial y no podemos ahora hablar en nombre del gobierno, hay algunas que sugerimos y que podrán ser enriquecidas por otros interesados:

1. Elaborar un programa de defensa del maíz como alimento fundamental de cientos de generaciones de mexicanos, y en general considerar a la alimentación con bases tradicionales como un factor de seguridad nacional.
2. Reforzar los programas de la SEMARNAP para el cuidado y preservación de los espacios ecológicos amenazados, y especialmente aquellos que provean de alimento a los habitantes de esas regiones.
3. Establecer campañas a nivel federal y estatal para dar a conocer las virtudes nutritivas de la dieta tradicional del mexicano. En esta tarea es indispensable la presencia de la SEP y del Instituto Nacional de la Nutrición. Una parte importante de esta labor tendría que hacerse en las escuelas.
4. Continuar la tarea emprendida por el Conaculta, a través de la Dirección General de Culturas Populares e Indígenas, de publicar los recetarios indígenas y populares de todo el país, para que de esta manera se tenga información documentada y por escrito, que ubique en su verdadero valor este patrimonio dentro y fuera de las comunidades, y refuerce la transmisión oral de estos saberes. Continuar también con la publicación de recetarios antiguos y tradicio-

nales, tanto desde el gobierno como desde la iniciativa privada. Tomar en cuenta, en estos planes editoriales, a las publicaciones de calidad hechas en otros países, acerca de la situación de la cocina mexicana en esos lugares.

5. Favorecer en los proyectos turísticos el establecimiento de fondas y restaurantes que se dediquen a las especialidades de cada región y dar a conocer en los prospectos, así como se hace con los lugares de interés, cuáles son los platillos y costumbres culinarias regionales y dónde se pueden degustar.
6. Establecer premios anuales a las comunidades que conserven mejor sus tradiciones alimenticias, así como a quienes se esfuercen en difundirlas y preservarlas.
7. Establecer premios anuales a aquellos lugares en que se ofrece cocina mexicana y regional, que tomen en cuenta la calidad, su apego a la cocina tradicional y la información que proporcionen a los usuarios acerca de la comida que ofrecen.
8. Dar a conocer los premios que obtienen comunidades o investigadores mexicanos en relación con los aspectos culinarios, y muy especialmente con prácticas que permitan la reproducción de flora y fauna comestible con respeto al medio ambiente. Un ejemplo serían los que han otorgado *Slow Food* a los productores de pescado blanco en Pátzcuaro, Michoacán y a los productores de vainilla en Usila, Oaxaca.
9. Invitar a todos los centros educativos en los que se preparen chefs y especialistas en restaurantería y servicios turísticos, a que incluyan en sus planes y programas de estudio materias en relación con la historia y la situación actual de la cocina mexicana.

La lista queda abierta. Lo importante es que juntos gobierno y sociedad podamos hacer realidad este proyecto, que es noble y también necesario, y al mismo tiempo establecer las medidas que se requieran y comprometernos a su cumplimiento ■

LA MILPA Y LAS MAYORDOMÍAS

EXPERIENCIA DEL TALLER Y

LABORATORIO DEL GUSTO

■
Alicia Gironella De'Angelli*

Como ejemplo de típico sincretismo religioso y de una tradición culinaria que se conserva intacta a través de los siglos, la figura del mayordomo, encargado de organizar la fiesta anual del Santo Patrono del pueblo, es característica de muchísimos pueblos y comunidades de México.

ORGANIZACIÓN DEL EVENTO

Para realizar la información, explicación y presentación de un acontecimiento que para millones de mexicanos es el más importante del año, y obviamente digno de estudio en el ambiente específico de una reunión dedicada a la valoración del patrimonio gastronómico latinoamericano, pude contar con la valiosísima colaboración de la antropóloga Yolanda Ramos Galicia (directora de museos del Centro del Instituto Nacional de Antropología e Historia), y de dos especialistas de fama mundial en el campo de la etnobotánica: el doctor Robert Bye (investigador y director del Jardín Botánico del Instituto de Biología de la Universidad Nacional Autónoma de México), y de la bióloga Edelmira Linares (encargada del Departamento de Difusión y Educación del mismo Jardín Botánico). La chef Margarita Carrillo de Salinas y la chef Guadalupe García de León cooperaron admirablemente en la compleja organización del evento gastronómico.

En reconocimiento a la logística instaurada por la asociación mundial *Slow Food* para presentaciones de alimentos y para la difusión de la cultura gastronómica, denominamos este evento Laboratorio del Gusto, o sea una única técnica expositiva que combina exposiciones históricas, técnicas y teóricas con demostraciones prácticas y degustaciones relacionadas con el tema tratado.

Considero importante señalar que la metodología teórico-práctica empleada en este Taller-Laboratorio del Gusto tiene amplias posibilidades de aplicación. El ejemplo más notable son los Recorridos Históricos por la Cocina Mexicana, diplomados universitarios que estoy coordinando con el doctor Luis Alberto Vargas y el apoyo de la Universidad Nacional

* Chef, muestra de cocina, periodista e investigadora.

Autónoma de México. Se trata de cursos con duración de 120 horas, divididos en 30 sesiones, que se inician con conferencias magistrales y concluyen con degustaciones de los alimentos mencionados en la primera parte. El tema cocina es tratado desde variados puntos de vista y con insólita profundidad en las conferencias impartidas por catedráticos e investigadores de la UNAM y otras instituciones culturales, de acuerdo con sus especialidades que abarcan la mayoría de las ciencias biológicas, antropológicas, físicas y sociales. Los recorridos, abiertos al público, tienen lugar en el restaurante-escuela El Tajín, ubicado en el Centro Cultural Veracruzano de la capital.

LA MILPA COMO MANERA DE VIDA

En la primera etapa del Taller-Laboratorio del Gusto, el doctor Bye y la bióloga Linares explicaron la importancia del cultivo del maíz en la tradicional milpa, de la cual los antiguos campesinos mexicanos obtenían alimentos suficientes y variados, así como los problemas que derivan de su desaparición, ocasionada por la difusión del cultivo del maíz en escala industrial.

CARACTERÍSTICAS DE LAS MAYORDOMÍAS

La descripción de la costumbre de las mayordomías corrió a cargo de la antropóloga Yolanda Ramos, y se resume a continuación.

Reminiscencia del sistema de organización y gobierno prehispánico orientado hacia el bienestar colectivo, la celebración es un elemento reproductor de la cultura, trasmite las tradiciones e incrementa el sentido de unidad social del núcleo humano donde se realiza. Uno de los aspectos principales de las ceremonias es la elaboración de alimentos especiales y su reparto y consumo colectivos.

Durante las celebraciones los mayordomos representan la autoridad no oficializada, con funciones diversas, tanto sociales como económicas. Los nombres actuales que se dan a quienes están encargados de organizar las celebraciones derivan en su mayoría de cargos y designaciones que los españoles usaban después de la Conquista. En consecuencia, una mayordomía es un sistema de cargos religiosos que tiene su propia organización y su función es celebrar al Santo Patrono del pueblo o de la comunidad como lo establecen los usos y costumbres de cada lugar.

Según la región del país, las funciones de los mayordomos tienen características propias, aunque muy similares, derivadas de la historia y las singularidades de cada población. En general, el cargo de mayordomo es el más elevado; esta persona es responsable de organizar a sus costas las fiestas religiosas; el puesto es honorífico e implica fuertes erogaciones, quien lo acepta adquiere prestigio en la comunidad y hay quienes se ofrecen a servir de este modo por que han tenido éxito económico y sienten la obligación moral de hacer participar al pueblo de sus ganancias. Sin embargo, la mayoría de las veces quien desempeña el cargo tiene que hacer grandes sacrificios y aun contraer deudas. En lugares donde la gente vive en parajes dispersos el sacrificio es aún mayor, porque el mayordomo debe vivir en el centro ceremonial durante un año. Por estas razones, a menudo los presuntos candidatos se esconden tratando de escapar de la obligación. En todo caso, la designación, decidida por la mayoría de los habitantes, es considerada honrosa y, prestigiosa y es irrenunciable.

La función del mayordomo varía enormemente según las tradiciones locales. A modo de ejemplos, se ofrecen algunos datos al respecto.

En los Altos de Chiapas, los funcionarios de las cofradías prestan juramento en una ceremonia especial y así se asegura el cumplimiento de sus atribuciones. En este mismo estado, en San Juan Chamula, los mayordomos son los encargados de cuidar los santos. Sus tareas consisten en proporcionar vestido nuevo a la imagen a su cargo, llevarle música, adornar el altar con juncias y orquídeas, y comprar los candeleros de barro en forma de toro. Sus mujeres deben quemar diariamente copal en honor al santo. Cuando entregan el cargo a sus sucesores hay una carrera a caballo en la cual los mayordomos salientes visten de rojo. Otro asunto a su cargo es recordar las fechas en que se deben celebrar las fiestas, cuidar el templo y, uno por barrio, organizar la fiesta de carnaval.

En la Sierra de Puebla, como en muchos otros lados, la mayordomía se considera como un servicio al pueblo. El mayordomo se ocupa de la fiesta de un santo determinado, se encarga de la misa y ese día toda la comunidad come en su casa.

Entre los purépechas de Michoacán el mayordomo costea la fiesta, a menudo con la ayuda de parientes y amigos. Llega a la iglesia encabezando el desfile de cofrades que llevan grandes cestas con frutas, panes y ceras; después se sienta a la entrada del templo para recibir los donativos de los concurrentes. Si las aportaciones son billetes, los sujeta a sus cabellos o los prende a su vestido con alfileres.

Hay pueblos como Mochitlán en el estado de Guerrero donde un solo mayordomo se encarga de la comida para toda la comunidad, contrata los músicos y los danzantes que acuden de localidades vecinas, se asegura de la presencia del sacerdote, de adornar la portada de la iglesia y de contratar los fuegos artificiales que se queman al final de la fiesta. Cada año, el mayor o menor lucimiento de la fiesta depende de las posibilidades económicas del mayordomo de turno y de su capacidad de organización. En algunas ocasiones también el pueblo colabora para los gastos y se implementan diversas formas de hacerlo.

Entre los pueblos de habla náhuatl que mejor conservan sus tradiciones está San Pablito, en la Sierra Norte de Puebla. Su comida para la fiesta, que debe organizar la mayordomía, consiste de mole, tamales de anís y ayacotes.

En la mayoría de los pueblos del estado de Tlaxcala las mayordomías tienen mucha importancia. En este estado cada grupo de danzantes de carnaval tiene su mesa directiva, cuyos miembros cubren los gastos de ensayo, comida, música y transporte. En todas partes hay comidas propias para fiestas determinadas y las recetas se conservan por tradición oral, con ingredientes y utensilios de origen prehispánico. En el pueblo traxcalteca de Ixtenco, que se encuentra en las faldas de la montaña Malinche y es el único enclave otomí del estado, cada año se designa a un mayordomo responsable de la organización para la celebración del patrono San Juan Bautista, lo que incluye misa, música, fuegos pirotécnicos, adornar el templo, adquirir las ceras, recoger limosnas en todos los eventos que se realicen, así como la preparación y reparto de la comida. La esposa del mayordomo y su familia, con la ayuda de las esposas de los diputados y voluntarios del barrio donde tocó la mayordomía, se encargan de la comida. El menú tradicional consiste de caldo de pollo y arroz, mole, tamales de haba y de anís, tortillas azules y blancas, pulque y refrescos.

PRESENCIA DE UNA MAYORDOMÍA

San Isidro Buen Suceso es una comunidad tlaxcalteca, nahua, también ubicada en las faldas de La Malinche, al sur del estado. A diferencia de Ixtenco, solamente el mayordomo que se nombra cada año, con su familia, es responsable de organizar y costear la celebración de San Isidro, patrono del pueblo.

En la última parte del Taller-Laboratorio del Gusto, realizado dentro del programa del Congreso, en el moderno Salón La Pastora del Centro de Convenciones, estuvieron presentes el mayordomo de San Isidro y sus ayudantes, que elaboraron en público las diferentes comidas tradicionales y explicaron en nahua y en castellano los ingredientes y procedimientos empleados. Luciendo su indumentaria típica, las explicaciones y las demostraciones se hicieron con alegría y evidente gusto, y sus palabras sencillas y sus gestos que repetían aquellos de sus antepasados emocionaron a los asistentes.

Después de la completa y detallada demostración culinaria, se ofrecieron y se consumieron 300 tamales de anís, 150 tamales de ombligo, ixquimolli para 200 personas y tortillas hechas a mano.

Los ingredientes de los tamales de anís son nixtamal no cernido, manteca derretida y semillas de anís. Su forma es larga y delgada y se envuelven en hojas de maíz. Los tamales de ombligo se hacen con nixtamal molido, habas hervidas con sus cáscaras y molidas con hojas de aguacate; encima del metate se extiende una capa de masa de maíz, luego una capa de masa de habas, se enrollan y se cortan; cada pedazo se envuelve en hoja de maíz, y los tamales se cuecen al vapor. El ixquimolli se elabora con carne de res en trozos, chiles de puya tostado, maíz rojo tostado y molido, cilantro y ajo.

PARTICIPACIÓN DE ALUMNOS

Además de un numeroso público, aproximadamente 50 alumnos de instituciones educativas en el ramo gastronómico y turístico de la ciudad de Puebla asistieron a la demostración que siguieron con gran interés. Parte de ellos había recibido información previa acerca de las mayordomías y había asistido a una clase práctica durante la cual los integrantes de la mayordomía les enseñaron a lavar el maíz, llevarlo al molino, hacer tamales y preparar el ixquimolli. Los jóvenes tomaron nota de las recetas, colaboraron en el servicio de los alimentos preparados en el lugar y se comprometieron a presentar trabajos con sus opiniones acerca de la experiencia que habían tenido ■

