

COCINA MEXICANA Y CULTURA RAÍCES GASTRONÓMICAS COMUNES DEL NORTE DE MÉXICO Y SUR DE LOS ESTADOS UNIDOS

JOSÉ N. ITURRIAGA



José N. Iturriaga es economista e historiador. Este artículo fue presentado durante el Primer Congreso sobre Patrimonio Gastronómico de la Frontera Norte, que se llevó a cabo del 4 al 6 de junio de 2006 en Ciudad Juárez, Chihuahua.

MARCO GEOGRÁFICO

La frontera que divide a México de Estados Unidos es en su origen una convención política, aunque a la postre devino asimismo en frontera cultural. Hasta 1848, el norte de México iba mucho más allá del sur de los actuales Estados Unidos. Hay en esas partes de los dos países una realidad geográfica y climática compartida, claramente expresada en el término contemporáneo de Aridoamérica, acuñado como contraste con el de Mesoamérica, una especie de contrapartida meridional.

En efecto, aquel concepto alude a una característica común de aridez y conlleva un esquema de biodiversidad similar en toda la región. Se trata de zonas desérticas y semidesérticas con flora y fauna muy parecidas.

Recordemos de paso que 31% de nuestro territorio nacional es árido y 36% es semiárido, en tanto que sólo 33% es húmedo o subhúmedo.

Aquellas especies vegetales y animales que allá existen constituyen los alimentos prístinos de los habitantes de Aridoamérica, por cierto más numerosos de lo que podría suponerse pues tratándose de un desierto se presta a equivocación.

El desierto que abarca el noroeste de México y el suroeste de Estados Unidos es particularmente rico en biodiversidad e incluso en especies endémicas, esto es que sólo se reproducen y viven en esa región del planeta y en ninguna otra más.

Los desiertos cercanos a la frontera entre ambos países aparecen inhóspitos: secos, calientes, polvosos y llenos de espinas. No obstante, son ecosistemas sorprendentes que oscilan entre una vida discreta, latente en época de secas, y una exhuberancia de pequeños organismos y muchos no tan pequeños durante las lluvias, aunque no sean abundantes. Los años llu-

viosos traen al desierto un frenesí reproductivo en las plantas, con sus consecuencias en los animales.

En Aridoamérica hay numerosas vertientes interiores o cuencas hidrológicas cerradas, es decir que no desaguan al mar, sino que conservan el agua de las lluvias en lagunas que se van secando durante el estío, formando aguajes o ciénagas en medio del desierto, cual oasis. (Esas cuencas cerradas ocupan 16% del territorio del país.) En tales microclimas se presentan ciertas especies particulares.

Otras regiones de la superficie territorial que estamos analizando son un verdadero arcoiris ambiental, como la Sierra Tarahumara, en la que se pueden apreciar diferentes escalones ecológicos y climáticos con sólo recorrer unos cuantos kilómetros en ascenso o descenso. En la Barranca del Cobre se observan casi todos los climas posibles —con sus respectivas vegetaciones y animales— en muy pocas horas de caminata: desde la montaña nevada en invierno, con bosques de coníferas y otras especies arbóreas, hasta el fondo de los cañones con plantas semitropicales e intenso calor.

LOS HABITANTES ANTIGUOS

Hubo grupos prehispánicos de remotos orígenes que habitaron de manera sedentaria en Chihuahua, Arizona y Nuevo México, como los indios pueblo o *anasazi*, con restos arqueológicos primitivos en Cuarenta Casas o en la Cueva de la Olla, y más evolucionados en Paquimé (todos ellos sitios chihuahuenses) y también con ruinas de asentamientos, del lado estadounidense, en Casa Grande, Montezuma Castle y la mal llamada Aztec Ruins, entre otras muchas.

Los posteriores pobladores prehispánicos e incluso virreinales de la región que nos ocupa, hoy dividida entre los territorios de los dos países, tenían características en común: eran pueblos seminómadas de recolectores y cazadores, ocasionalmente dedicados también a la pesca. Los colonos ingleses de lo que sería Estados Unidos les llamaban a esos habitantes autóctonos, de modo genérico, pieles rojas, en tanto que los españoles usaban para esos grupos el término asimismo genérico de *chichimecas*, palabra náhuatl aplicada con cierta carga despectiva. De uno y otro lado eran tildados de bárbaros.

Algunas etnias, como la de los apaches, extendían los territorios habituales de sus andanzas hasta el norte de Sonora y de Chihuahua, y la comanche hasta el norte de Coahuila. Otros grupos, como los pimas y los

pápagos, si bien muy disminuidos en su población, hasta la fecha subsisten en ambos países.

Raíces gastronómicas comunes

Con un hábitat similar en toda Aridoamérica y con habitantes de parecidas costumbres, es decir seminómadas recolectores, cazadores y pescadores, era de esperarse que los hábitos alimenticios originarios del norte de México y del sur de Estados Unidos fueran básicamente los mismos. Desde luego, siempre ligados a las estaciones del año, pues el nomadismo se debe a la búsqueda de frutos y de animales de acuerdo con su presencia variable en el tiempo y en el espacio.

En la primavera destacaban como nutrientes las flores de yuca y de nopal, la tuna y la pitahaya, las hojas mismas del nopal tierno y el aguamiel de diversos magueyes, que bebían como *agua de uso*. Se agregaban algunos animales, tales como conejos, gusanos, hormigas, otros insectos, serpientes y perritos de la llanura.

En los aguajes, verdaderos oasis en los desiertos de Aridoamérica, en primavera se podían atrapar pequeñas tortugas de agua.

En verano se empieza a aprovechar una de las principales plantas del desierto y así se consumían las vainas del mezquite, chupando su carnosidad interior cuando estaban frescas y moliendo las semillas secas para hacerlas harina, con la cual se elaboraba pinole y pan (cocido a las brasas). También se comían las vainas de guamúchil, los quiotes del maguey, las flores de los mismos agaves y su raíz cocida en una especie de barbacoa de hoyo. Empezaban a cazarse el jabalí o pecarí, el venado, el tlacuache, la codorniz y la tortuga de tierra. En los aguajes, a la dieta se agregaban quelites, berros y verdolagas.

Con el otoño se iniciaba el consumo de bellotas de roble, piñones, dátil de yuca, orégano, semillas de pasto, chiles de monte, corazón de mezcal también en barbacoa, raíz de tule en las ciénegas, y la cacería de animales como la chachalaca, amén de recolectar miel de abeja.

Con la llegada del invierno, la estación más precaria en alimentos, se comían el bagazo seco del mezcal que sólo habían masticado meses atrás para sacarle el dulce jugo, la harina de mezquite revuelta con harina de huesos molidos, panes de bellota y de mezquite, raíces y pavos de monte. En los aguajes era posible, a veces, alguna pesca, incluso de culebras acuáticas, y la caza de patos.

Las manadas de bisontes o cíbolos llegaban a pastar hasta tierras hoy mexicanas, aunque en menor cantidad que hacia el norte. Esa era la caza más codiciada, además de venados y berrendos, y como la abundante carne rebasaba las necesidades momentáneas de las tribus, la restante era secada al sol para su posterior consumo: entonces surge el tasajo o machaca o machacado, llamado así porque se golpeaba la carne con una piedra para adelgazarla y así deshidratarla mejor. En toda la ruta del que fue el Camino Real de la ciudad de Chihuahua a Santa Fe, en Nuevo México, y por supuesto en los estados fronterizos mexicanos, se conserva la costumbre de la carne seca.

Todas las raíces gastronómicas anteriores son comunes a México y a Estados Unidos en su amplia región fronteriza. Numerosas etnias y tribus las compartían. Cabe señalar que los subgrupos étnicos eran casi innumerables; sólo en la Nueva Vizcaya había 115 (o sea, en los actuales estados de Sonora, Chihuahua, Durango y Coahuila).

Mestizaje en la región (hoy frontera)

El principal mestizaje racial entre los indígenas y los españoles se dio en Mesoamérica, pues era allí donde los indios constituían civilizaciones sedentarias. En cambio, en Aridoamérica no hubo facilidades para ese mestizaje por la condición seminómada de los habitantes originarios. Éstos eran llamados bárbaros por los españoles y por los mestizos. Desatado el círculo vicioso de la violencia, ciertamente que todos lo eran: los indígenas robaban ganado y asolaban a las poblaciones, quitando las cabelleras a los prisioneros todavía vivos y, desde luego, también a los muertos; los “blancos” organizaban cacerías de indios y llegaron a ponerle precio a cada cabellera de apache que fuera entregada a las autoridades. Lo anterior sucedió en Chihuahua todavía en 1850, estableciéndose el precio de 200 pesos por cada cabellera.

No obstante la casi inexistencia del mestizaje genético en estas regiones septentrionales, sí lo hubo de carácter cultural de manera paulatina. En 1575 se fundó Saltillo; en 1596 fue fundada Monterrey; en 1600 Parral; en 1610 se hizo lo propio con Santa Fe, Nuevo México; Monclova se funda en 1689 y la ciudad de Chihuahua en 1709. A la par, desde finales del siglo XVII se inició el establecimiento de misiones franciscanas en Texas y continuó hasta principios del XVIII. Por su parte, Tamaulipas fue colonizada por españoles y tlaxcaltecas durante el siglo XVIII.

Los hábitos alimenticios de españoles y de mestizos ya mexicanos necesariamente se aclimataron a las condiciones de las tierras a las que arribaban, cuyas características de biodiversidad botánica y zoológica ya revisamos. El resultado no es la grosera expresión tan repetida de que donde empieza la carne asada acaba la cultura.

La gastronomía de los estados norteros de México es extraordinaria, aunque no tenga la diversidad de las regiones tropicales y subtropicales de México. Ello es obvio: es cocina del semidesierto y a veces del desierto mismo.

Cocinas regionales

Ya integrados los hábitos alimentarios de nuestro país a la culinaria nortera, ésta forma parte relevante de la cocina mexicana.

En nuestro país hay numerosas cocinas regionales con rasgos propios muy definidos; no obstante, hay un común denominador que rige como patrón en todas ellas: el consumo de la trilogía constituida por maíz, frijol y chile, que abarca todo el territorio nacional (sin que esta aseveración desconozca el importante consumo de trigo en los estados del norte).

El sistema cultural que subyace en la cocina mexicana y que sigue vivo a plenitud en el siglo XXI, aunque tenga raíces añejas, hace que ésta no sea una mera suma o conjunto de cocinas regionales, sino un concepto integral con características que identifican al todo con sus partes.

Quizá es parecido al caso de China, que tiene cocinas diferenciadas en cada región, pero donde todo el país comparte el uso del arroz y de la soya, en mayor o menor proporción. Seguramente existen muchos ejemplos más.

LA COCINA MEXICANA: UN SISTEMA CULTURAL

La cocina mexicana —y los hábitos alimentarios que implica— es un sistema cultural que rebasa con mucho los aspectos meramente gastronómicos, ya que está involucrada con religiosidad, rituales y tradiciones de siglos atrás, a veces milenios, que continúan vigentes en pleno siglo XXI. Es un fenómeno cultural que se presenta de la mano con el ciclo de vida y, por supuesto, con el ciclo agrícola, de manera destacada en momentos relevantes como el nacimiento y la muerte, la siembra y la cosecha. La comida mexicana es una matriz de antiguos conocimientos que perviven no sólo en los surcos y en las milpas, en las

cocinas y en las mesas; también de alguna manera en templos y cementerios, en cunas y altares, en rezos y costumbres del pueblo, sea indígena o no. Nuestra cocina es un conjunto cultural que deviene eje de usos y prácticas comunitarias y familiares.

Asimismo, es un factor de cohesión social entre todos los estratos de la población y uno de los más poderosos elementos de la identidad nacional (como lo es también la música popular).

El día de san Isidro Labrador se celebra en muchas zonas rurales con misas que incluyen la bendición de las semillas que habrán de sembrarse, de los arados y demás aperos de labranza, y hasta los bueyes de la yunta reciben también el agua bendita. Los sacerdotes católicos han debido reconocer las tradiciones del pueblo.

Entre muchos de los 62 grupos étnicos que México tiene (y que suman 13 millones de mexicanos, 12% de la población total), subsisten usanzas que muestran la ritualidad de nuestra cocina. Por ejemplo, entre los tarahumaras y otros pueblos indígenas, cuando van a dar un trago a cualquier bebida primero mojan con ella un dedo y salpican hacia los cuatro puntos cardinales y al suelo, como una ofrenda al universo.

Los propios rarámuris elaboran su bebida sagrada a base de maíz fermentado, el tesgüino, que constituye una medicina ritual amén de símbolo comunitario, pues se comparte durante los trabajos de apoyo gratuito que ofrecen los miembros de la comunidad, cuando alguno de ellos así lo requiere en su parcela o en su vivienda. También son el tesgüino y las mismas mazorcas de maíz elementos indispensables como ofrenda en las ceremonias de pedimento de lluvia. El recién nacido es rociado con tesgüino para fortificarlo y protegerlo.

Debemos recordar el libro sagrado de los mayas, el *Popol Vuh*, donde se consigna que el hombre fue creado por los dioses a base de maíz: “sólo masa de maíz entró en la carne de nuestros padres”.

Habría que agregar la reminiscencia ritual de las cacerías de venado entre los tarahumaras y otros pueblos, así como la matanza de un toro que, de igual manera, constituye un acto religioso tradicional.

En concordancia con lo observado entre los rarámuris de Chihuahua, apuntemos que los varios capítulos que dedica Fray Juan de Torquemada al tema de los banquetes prehispánicos en el centro de México muestra que además de lo religioso, la comida tenía un papel predominante en todos los

eventos sociales. Desde el destete de un niño hasta un fallecimiento eran motivo para convocar a convite.

LA MEGADIVERSIDAD NATURAL Y CULTURAL DE MÉXICO Y SUS ESTADOS NORTEÑOS

Expertos de diversas nacionalidades reconocen a la cocina mexicana como una de las principales del mundo. Ello tiene una explicación concreta, pues se conjugan dos características sobresalientes: México tiene una situación privilegiada por su notable diversidad tanto natural como cultural, con un obvio reflejo en la riqueza culinaria.

En efecto, nuestro país ocupa el cuarto lugar mundial en cuanto a megadiversidad por el número de especies vegetales y animales que alberga en su territorio (los primeros son Brasil, Colombia e Indonesia).

En paralelo, es la segunda nación del planeta por su diversidad cultural (después de la India). Este parámetro deriva del número de lenguas vivas originarias que subsisten, pues el indicador lingüístico suele aceptarse como representativo de la cultura en general: cuando un pueblo conserva su idioma original, lo más probable es que mantenga la mayoría de las demás manifestaciones culturales que lo distinguen: tradiciones familiares y comunitarias, memoria histórica, religión, expresiones artísticas populares, música, gastronomía, etcétera. (La India tiene 65 lenguas vivas, idiomas tipificados como tales por los expertos, no dialectos, que son menos desarrollados; México tiene 62 y sigue China con 54.)

Con la enorme cantidad de ingredientes de flora y fauna silvestre, amén de los cultivos, en México los numerosos pueblos dieron rienda suelta a su creatividad culinaria.

Dentro de este marco nacional de megadiversidad natural y cultural, los estados del norte de México tienen un destacado papel. Ya vimos que los desiertos, contra lo que se cree en primera instancia, tienen una riqueza ecológica nada despreciable y en el caso del noroeste es más relevante. Allá se encuentra el Mar de Cortés, que es uno de los ecosistemas más extraordinarios del planeta, por su increíble biodiversidad.

Por otra parte, en los estados fronterizos de México habitan 14 grupos étnicos perfectamente diferenciados por su idioma; esto es 23% del total nacional (rarámuri, mayo, tepehuán, yaqui, guarijío, pima, seri, kikapú, paipai, kumiai, pápago, cucapá, cochimí y kiliwa).

EL MAÍZ Y LA TRILOGÍA ALIMENTARIA: LA MILPA

En nuestro excepcional contexto de megadiversidad natural y cultural, hay un protagonista histórico integrado en ambas vertientes: el maíz, una gramínea nacida silvestre en medio del edificante entorno biodiverso convertida, gracias a la creatividad humana, en el principal elemento de supervivencia. El *teocintle*, que aún subsiste, desde hace 8 mil años fue domeñado con sorprendente genética empírica y dio lugar al maíz, alimento cotidiano que devino en símbolo. Aquellos agrónomos antiguos obtuvieron variedades de maíz adecuadas a diversos climas, altitudes y estaciones del año.

Este cereal ha sido fuente de vida espiritual y material. Ya de lleno en el siglo XXI, el maíz en México es religión y rito, es dogma y liturgia, es historia y leyenda, es tradición y está vivo; es vida cotidiana, moneda, ornato y alimento; es sustento del alma y del cuerpo; es elemento esencial del patrimonio natural y del patrimonio cultural de nuestro país.

El maíz suele desarrollarse acompañado en los surcos de la milpa. Ésta es su cuna y morada y también cobija a otros comestibles tradicionales, contándose hasta 80 diferentes especies de plantas, de manera sobresaliente el frijol, el chile y la calabaza.

Por su parte, no se queda atrás la prosapia del frijol y del chile como plantas domesticadas por el mexicano, pues también se remonta a más de 5 mil años de antigüedad.

La milpa es mucho más que un ecosistema: es en realidad un sistema de vida con una continuidad histórica que alcanza milenios. Sorprende que los vegetales que se cultivan en ella son complementarios en cuanto a las sustancias que toman del suelo y a las que le aportan, dándose así un equilibrio ecológico con una combinación sustentable de cultivos. También es admirable que el sustento histórico del pueblo mexicano, la trilogía formada por el maíz, el frijol y el chile, hijos todos de la milpa, tenga nutrientes complementarios.

El chile no es un mero saborizante e icono nacional, sino que cubre una trascendente responsabilidad nutricional al potenciar la digestibilidad de las proteínas que contienen el maíz y el frijol.

Con el uso primitivo del maíz se desarrolló una tecnología ancestral para consumirlo: el nixtamal. Hoy la técnica de la nixtamalización continúa idéntica. Las tortillas de maíz se hacen iguales desde hace varios miles de años.

LA COCINA TRADICIONAL Y LOS “ANTOJITOS” MEXICANOS

Hace aproximadamente medio siglo, el antropólogo Eusebio Dávalos Hurtado realizó un recuento que alcanzó 700 formas de comer el maíz en México, desde luego la mayoría en antojitos, aunque también se enlistan muchos otros platillos y bebidas frías y calientes. Los antojitos son el más fiel exponente de la cocina popular mexicana.

De paso anotemos que nada hay más distante que los antojitos y la bien llamada *fast food*. El placer de comer por antojo es la antítesis de comer rápido alimentos fabricados en serie para subsistir. En una reunión dominiguera se pueden comer antojitos con calma, conversando sabrosamente a lo largo de horas.

Con respecto al importante consumo de trigo y de arroz que se tiene en nuestro país, destaca frente a ellos la preeminencia del cereal nativo. Predominó la comida indígena en la hibridación alimentaria, pues el maíz, que es la aportación autóctona más significativa, sigue siendo el alimento fundamental en la dieta actual de más de 100 millones de mexicanos. Comemos el triple de maíz que de trigo, ocho veces más que frijol y 12 veces más que arroz. Desde luego, estas cifras varían en los estados norteros de México, pero el maíz sigue a la cabeza.

PERMANENCIA DE LA COCINA TRADICIONAL MEXICANA EN LA GLOBALIZACIÓN

La cocina tradicional mexicana no se ha perdido ni tiene una tendencia generalizada en ese sentido. Sin embargo, debe advertirse que la globalización trae consigo una invasión de alimentos *chatarra* apoyados con agresiva mercadotecnia. Insípidas hamburguesas, *pizzas* y *hot dogs* inundan las ciudades. Las clases medias y altas los consumen ocasionalmente, con frecuencia por presión de los niños, víctimas más indefensas de la brutal publicidad vinculada a instalaciones con juegos infantiles y a alimentos asociados con juguetes. De cualquier manera, no obstante esos avances del extranjero, la mayoría de la población mexicana sigue prefiriendo nuestra propia comida.

Cabría analizar también la penetración de la cocina mexicana en Estados Unidos, no sólo entre los casi 30 millones de personas de origen mexicano, sino de manera importante entre la población anglosajona. Además de varias decenas de miles de restaurantes supuestamente mexicanos, actualmente los *nachos*

(que no son más que nuestros totopos, trozos de tortilla de maíz frita) ya ocupan el segundo lugar en las botanas de ese país, después de las *french fries*.

Ante la fuerza del poderío global, la verdadera defensa nacional la establece la cultura. Habrá de verse la fortaleza cultural de la cocina mexicana.