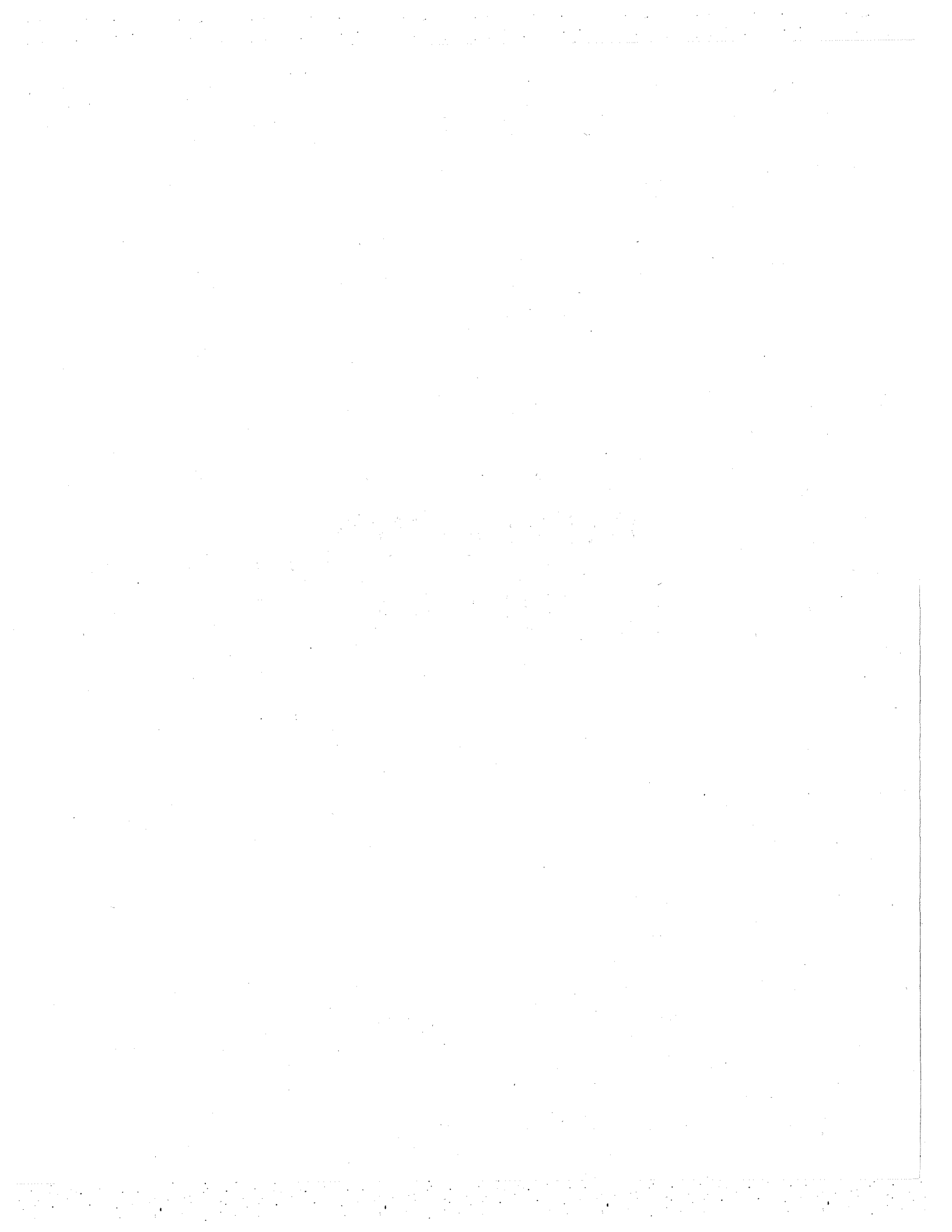


PATRIMONIO
CULTURAL
Y TURISMO
CUADERNOS

7



PATRIMONIO
CULTURAL
Y TURISMO
CUADERNOS
7

5º
Congreso
sobre Patrimonio
Gastronómico y
Turismo Cultural
Puebla 2003
MEMORIAS

 CONACULTA

CONSEJO NACIONAL
PARA LA CULTURA
Y LAS ARTES

Sari Bermúdez
Presidenta

Gloria López Morales
Coordinadora de Patrimonio Cultural y
Turismo

PATRIMONIO CULTURAL
Y TURISMO
CUADERNOS

Directora
Gloria López Morales

Coordinadora editorial
Gabriela Olivo de Alba

Editor
Bruno Aceves

Diseñador gráfico
Alejandro Flores

Comité editorial
Bruno Aceves
Carmen Islas Domínguez
Gabriela Olivo de Alba
Sol Rubín de la Borbolla

Responsable editorial
José Hernández

Cuidado de la edición
Alejandro Flores
Bruno Aceves

Apoyo secretarial
Gloria Olivo

Apoyo técnico
David Marcial

Distribución
Carmen Islas Domínguez

Fotografía de portada
Juan Carlos Lagos

Fotografías interiores
Juan Carlos Lagos
Alejandro Flores

Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos 7
5º Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural. Puebla, 2003. Memorias.
Primera edición

Derechos reservados
©Consejo Nacional para la Cultura y las Artes
Coordinación de Patrimonio Cultural y Turismo
Mercaderes 52,
Colonia 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

Impreso y hecho en México

ÍNDICE

- 9 PRÓLOGO
- 11 **CAPÍTULO₁ Las recetas de cocina y las tradiciones locales**
- 13 Cocina Familiar – CONFERENCIA MAGISTRAL
Hugo Gutiérrez Vega
- 21 Las recetas de cocina, arte y parte de la tradición
Marcelo Álvarez
- 35 El histórico tamal peruano
Humberto Rodríguez Pastor
- 45 La Primera Semana del Tamal en México
Beatriz Ramírez Woolrich
- 47 **CAPÍTULO₂ Iniciativas para la conservación y recuperación de recetarios**
- 49 Los recetarios tradicionales. El uso publicitario de la "tradicón" en la época moderna
Xavier Medina / Frédéric Duhart
- 61 Rituales de la memoria
Raúl Lody
- 67 Frontera gastronómica
Jaime Bali
- 73 El trabajo de equipo en la colección de recetarios de cocina indígena y popular de México
José N. Iturriaga
- 77 Colección de Libros de Cocina Familiar Banrural de los 32 estados de la República Mexicana
Patricia Buentello
- 83 **CAPÍTULO₃ Los recetarios y las antologías de autor**
- 85 Recetarios y recetas como objetos patrimoniales
Cristina Padilla Dieste
- 93 *Manual de cocina michoacana*, un libro excepcional del siglo XIX
Ma. Teresa Martínez Peñalosa
- 101 Los recetarios familiares: historia y herencia
Georgina Trigos y Domínguez / Esther Hernández Palacios Mirón
- 109 La comida y los recetarios como parte de un proceso cultural
Adrián Marcelli
- 117 **CAPÍTULO₄ La cocina y la tradición oral**
- 119 Vínculos entre cocina y tradición oral
Herón Pérez Martínez
- 127 Cocina y tradición oral chontal
José Hernández Reyes
- 133 Éntrele, que es mole de olla
Alejandro Cessar Rendón

- 139 **CAPÍTULO 5 La cocina de antaño y la mesa de hoy**
- 141 Gastronomía: un ingrediente en la literatura mexicana del XIX
(*Memorias de mis tiempos*, de Guillermo Prieto) – CONFERENCIA MAGISTRAL
Ignacio Díaz Ruiz
- 155 Cocina de antaño en Cartagena de Indias
Lácydes Moreno
- 165 Fogones y alcobas. “La forja del mestizaje”
Edmundo Escamilla / Yuri de Gortari
- 173 **CAPÍTULO 6 Modos y maneras de comer en el México de ayer y de hoy**
- 175 Continuidad y ruptura de las costumbres culinarias – CONFERENCIA MAGISTRAL
Giorgio De’Angeli
- 179 Modos y maneras de comer en el México del siglo XVI: Moctezuma y Hernán Cortés
José Luis Curiel Monteagudo
- 193 La comida mexicana en los Estados Unidos de América
Mario Riestra Venegas
- 197 Gastronomía mexicana, ¿quién lava los platos?
Sylvia Kurczyn Villalobos
- 205 **CAPÍTULO 7 Establecimientos tradicionales: buen comer y buen beber**
- 207 Origen y evolución de establecimientos tradicionales: las panaderías mexicanas
Virginia García Acosta
- 213 Panificadora La Flor de Pachuca
Raymundo Vargas Delgado
- 217 La experiencia familiar en el restaurante El Cardenal
Marcela Briz Garizurieta
- 221 Los placeres del comer y del beber en el centro histórico de la Ciudad de México
Ángeles González Gamio
- 225 **CAPÍTULO 8 Historias de éxito a través del tiempo**
- 227 Crecimiento del Grupo Herdez en 60 años
Héctor Hernández-Pons
- 231 Productora de lácteos Santa Clara
Servando Conde
- 235 **CAPÍTULO 9 Presentación de la Red de Ciudades para la Cultura Gastronómica de América Latina**
- 236 Álvaro Garzón
- 238 Johan Leuridan
- 240 Marcelo Álvarez
- 244 Jaime Nualart
- 246 Armando Mújica
- 247 Gloria López

PRÓLOGO

Los adeptos al congreso anual sobre patrimonio gastronómico de Puebla se reunieron en noviembre del 2003 para diseccionar en esa ocasión, y desde muy diversos ángulos, el tema "Las recetas de familia: una tradición viva." El ejercicio superó todas las expectativas que un campo tan rico de reflexión de por sí auguraba.

Desde que el mundo es mundo, resulta que adentrarse en ámbitos en donde aparecen los miembros de la familia o de la tribu congregados para compartir los alimentos, es penetrar en el laboratorio donde se han forjado avances sustanciales en la vida de los pueblos.

El repaso panorámico fue amplio, aunque nunca podrá ser exhaustivo: sin temor a exagerar, hablar de cocina es abarcar prácticamente todas las ramas del conocimiento humano. En el 5º Congreso el principal objetivo consistió en reflexionar sobre lo que ha venido sucediendo en ese espacio en el que quien prepara la comida frente al fogón inventa, imagina, experimenta y, sobre todo, se las ingenia para que su saber sea transmitido a los que habrán de prolongar el hilo de la tradición en forma oral o escrita.

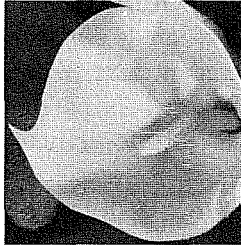
En ese acto aparentemente sencillo reside la fuerza que la continuidad histórica va imprimiendo de manera acumulativa a las generaciones que van recibiendo los conocimientos heredados.

Hay que saber que en el seno familiar el conocimiento se transmite primordialmente a través del afecto y la emoción, para luego volcarse en el caudal de los saberes colectivos, más allá de los muros de la casa, y merced a ese proceso poder ser emulado en el ámbito público. De ese modo un escueto menú de restaurante asume las vibraciones emotivas que de padres a hijos se van amasando en la compleja trama de culturas.

Ese tono emotivo que entraña el discurso gastronómico fue marcado desde la introducción de los trabajos por Hugo Gutiérrez Vega, con sus evocaciones de aromas y ambientes de la cocina donde su parentela comulgaba y se comunicaba. Marcó así el escritor tapatío la atmósfera cálida en la que se desarrolló el encuentro poblano al que asisten, al lado de los especialistas, muchos estudiantes y también muchos amantes del arte de preparar los alimentos.

Referirse a los recetarios de comida fue el motivo inspirador que permitió escuchar a otros autores de obras importantes como José N. Iturriaga, de México, o Raúl Lody, de Brasil. En el foro se oyeron también las sagas familiares que dieron origen a grandes empresas alimentarias y gastronómicas, exitosas hasta hoy, en la voz de Héctor Hernández-Pons o de Marcela Briz Garizurieta y de otros dueños de negocios con larga historia familiar.

En fin, el 5º Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural dejó en todos el acostumbrado buen sabor de boca y un legado de conocimientos y experiencias que vienen a enriquecer nuestro aprecio por el fabuloso mundo de la gastronomía. Para valorar con cierta aproximación lo que ahí sucedió, será suficiente adentrarse en los textos que aquí proponemos. ✍



Los cultivos raros*

El campo veracruzano
muy pronto progresará,
el técnico logrará
raros frutos a la mano;
Nuestro noble campirano
cultivará marañón,
maracuyá con limón,
littchi que vino de China
y tendrá en la cocina
pato Pekín con jamón.

Macadamia hemos probado
en la Xalapa florida,
jamaica real de bebida
con avestruz adobado;
el chile manzano dado
relleno de trucha fina,
adornada la cantina
con la violeta africana;
y la flora mexicana
con mezcla de ultramarina.

[...]

*Del Papaloapan cantor.
Tlacotalpan, Veracruz
Octubre de 2002.*

* Fragmentos de canciones como el de esta página aparecen esparcidos en todo el libro. Agradecemos a los integrantes del grupo Siquisirí, quienes amenizaron la ceremonia de clausura del Congreso, el generoso gesto de permitirnos estas transcripciones. N. del E.



LAS RECETAS
DE COCINA Y
LAS TRADICIONES
LOCALES
capítulo 1

COCINA
FAMILIAR
CONFERENCIA MAGISTRAL
*Hugo Gutiérrez Vega



COCINA FAMILIAR I

Un patio como hay muchos en la provincia es para mí único y memorable: macetas con helechos, malvas y geranios, jaulas con zenzontles, jilgueros, canarios, periquitos australianos, cardenales, un perico elocuente y un par de guacamayas, una pecera con peces dorados y rojos, una amable perra y dos gatos refectoleros y filosóficos. Era el patio de la casa de mi abuela en la Guadalajara de los cuarenta. La segunda cristiada no estaba lejos y sus heridas continuaban abiertas y escocían a tiros y a troyanos. Los sinarquistas desfilaban con su parafernalia de falangistas criollos y campesinos y nuestro país estaba en guerra contra el Eje Roma-Berlín-Tokio (el escuadrón 201 andaba por las islas del Pacífico y la radio repetía constantemente el “vengo a decir adiós a los muchachos” cantado por Daniel Santos). La revolución, las dos guerras cristeras y otras calamidades habían dejado a la familia en una pobreza “rotita, pero limpia”, como decía mi abuela, mujer fuerte y humorista que perdió todo menos la dignidad y el sentido del humor. Nos pasaba lo que Carlos Pellicer dice con emocionante ternura y sin gota de compasión: “Cuando la pobreza se instaló en nuestra casa, mi madre le hizo honores de princesa real.” Teníamos un techo, un poco de ropa, la posibilidad de comprar libros y de ir al cine y las tres comidas al día. Mi abuela, inspirada por la necesidad, superaba las estrecheces económicas y, auxiliada por la imaginación y por una experiencia heredada por varias generaciones de cocineras creativas y entusiastas que sabían gozar cuando sus comensales gozaban sus platos, lograba formar una minuta variada y sabrosa que “llenaba huequitos” con los sacrosantos frijoles guisados, de la olla o refritos en buena manteca de cerdo.

Varios investigadores mexicanos han trabajado en la búsqueda y la recopilación de recetarios familiares y monjiles. Por otra parte, algunas profesionales de la cocina como Josefina Velázquez de León, Marichu, Adela Fernández y Dianne Kennedy, han encontrado verdaderos prodigios de imaginación y de mestizaje cultural en numerosos cuadernos de recetas domésticas y conventuales.

*Escritor.
Dirige el suplemento cultural
La Jornada Semanal.

Para preparar esta charla releí un curioso recetario elaborado por una tía mía de Lagos de Moreno. Es interesante porque la buena señora, gordita y sanguínea, trató de asomarse a todos los rumbos mexicanos así como a una buena cantidad de fogones de conventos. Empieza por la zona gastronómica más rica y variada de nuestro país, el sur, sobre todo, el sureste. (En el recetario da créditos a los personas que conoció en sus viajes y con las que mantuvo una simpática correspondencia. A propósito, el nombre de mi tía fue el de Soledad Anaya Villalobos.) Su corresponsal en Mérida, doña Nela Cazárez de Robleda, le proporcionó una receta del delicadísimo escabeche oriental que sólo sabe bien si está hecho de pavo (digo esto por la sencilla razón de que hace poco en una fonda supuestamente yucateca disfrazaron de pavo a una escuálida gallina y todo se desnaturalizó) y si lleva esos chiles güeros que no pican demasiado, pues condimentarlo con el fiero, sávido e ilustre habanero no es tarea de los cocineros sino del comensal, que debe tener a su lado un platito de *ixni pek* o unos pedacitos del aromático chile ligerísimamente suavizado con un poco de limón. En el recetario de doña Chole figuran además, una sopa de lima, un potaje de garbanzos y un chocolomo, especial para la mañana que sigue a una noche tormentosa. Es claro que las piezas de carne se ponen a cocer con toda su sangre. Esto da al caldo una interesante coloración y agrega fuerza a los sabores. Lo ideal es usar esas calabacitas gordas que se pueden conseguir en los mercados populares (en los supermercados todo está ya —o casi todo— sujeto a la monotonía de las formas y de los sabores convencionales) y, de preferencia, utilizar los recados y condimentos peninsulares. Campeche aportó un pámpano empaapelado y una receta de ese prodigioso pescadote de la sonda, el esmedregal; varias maneras de preparar el pulpo y la forma canónica de presentar el pan de cazón. Recogió de Tabasco la tortuga en verde, los plátanos machos rellenos de picadillo, las manecas y la barroca receta del pejelagarto, animalito de apariencia desagradable, pero de sabor delicado y original. Chiapas le dio un queso relleno de carne molida y una notable receta de tostadas cubiertas con una carne a la tártara de sabor exquisito (no usen esta palabra en los países de lengua portuguesa, pues significa lo contrario que en castellano). Oaxaca aportó sus moles negros, amarillitos y coloraditos, así como el estofado de boda istmeño. La corresponsal de Puebla, una señora de apellido Zatarain, ocupó la parte central del recetario con su mole, chiles rellenos, chalupas y un número considerable de postres y de los llamados dulces de faltriquera. El recetario abarca chiles en nogada (hay muchas versiones y no falta el torpe heterodoxo que se atreva, Novo lo fulminaría, a capearlos, rompiendo así la sensación luminosa de la nieve sobre la montaña verde. Digo esto desde el punto de vista pictórico y no me meto en honduras patrióticas ni en banderas de las tres garantías), los muchos estilos de chilaquiles, el pozole, las barbacoas y birrias, algunas delicias norteañas basadas fundamentalmente en la calidad de las carnes y los quesos.

COCINA FAMILIAR II

Debo hacer notar que no todo en el norte es, como pretendía Vasconcelos, la cavernícola ceremonia de asar carne a las brasas; en Saltillo, por ejemplo, hay un arroz con nueces y otros “tropezones” que es una delicia barroca; en Ensenada la langosta se presenta envuelta en una gran tortilla de harina, bañada en mantequilla, y el abulón se asaba a las brasas en su propia concha; Sinaloa tiene muchas formas de preparar pollos y camarones, la magnífica cuachala y los crujientes tacuarines; baja California y Sonora saben preparar ese sorprendente pescado que es la totoaba e, *in illo tempore*, cocinaban un ilustre estofado de caguama; Chihuahua tiene sus mochomos y Durango su caldillo, mientras que las huastecas hacen prodigios con las jaibas y el maíz.

Sin embargo la parte central del recetario se refiere a la comida familiar del occidente y el centro del país. Mi tía estaba segura de que su trabajo no sólo estaba a la altura del arte sino que podía ser útil para organizar y mejorar las economías domésticas. Iba a los restaurantes, a las fondas y a los puestos callejeros a comer lo que no se podía, debido a la complicación de su manufactura, hacer en la casa o a darse gusto con los llamados antojitos. Su corresponsal meridana le había enseñado que “para salir a comer sólo con los franceses, los italianos, los chinos, o los libaneses, pues ni en Los Almendros saben hacer la cochinita pibil como la hacía mi abuela”. Doña Chole era menos regionalista o, mejor dicho, parroquialista, pues en su recetario sólo figuran las fórmulas tradicionales y, salvo excepciones fiesteras, los platos de todos los días, de bajo costo y, eso sí, de factura entretenida, prudentemente entretenida, pues era todo menos *fast food*. Era *slow food* doméstica como sólo se puede encontrar en las casas o en algunas fondas que guardan celosamente los métodos y las costumbres tradicionales. Un buen ejemplo lo encontramos en “La cocina”, ilustre fonda ubicada en el mercado de Santa Cruz Atoyac, en el monstruo capitalino. En ella se respetan los métodos y las costumbres tradicionales, se cumple diariamente el milagro de la sazón y, por otra parte, se intenta, con buena fortuna, asomarse a otras cocinas y platos más sofisticados.

El recetario de la tía Chole habla de platos de todos los días y de comidas especiales para fiestas o para las distintas celebraciones o limitaciones religiosas. En este último aspecto ofrece un succulento caldo de habas adornado con chile pasilla frito; ejotes con huevo, dos o tres recetas de bacalao, una de ellas de estirpe portuguesa, y un arroz cocido y adornado con camarones secos. Recuerdo que hace muchos años tuve que explicar a un grupo de especialistas franceses que cuando hablaba del caldo de habas, Ramón López Velarde se refería a un plato típico de la época de la Cuaresma y, de esa manera, describía un estado de ánimo social en el cual los niños combinaban las devociones religiosas con el regreso a sus pueblos para pasar una temporada de vacaciones. En torno a este tema recuerdo una anécdota familiar: al salir de la escuela llegaba muerto de hambre a la cocina de la casa para que mi nana me hiciera un prodigioso taco que tenía en la sencillez su mejor

virtud: una tortilla untada de manteca de cerdo caliente y rellena de cebolla, jitomate y cilantro con sal de Colima. La combinación era genial, pero de repente, una de mis tías ordenó que no se preparara mi antojito los días viernes de cuaresma. La razón era clara y fundamentalista hasta el extremo mahometano o hebreo: mi humilde *delicatessen* tenía manteca de cerdo.

Las sopas canónicas eran las de fideos, coditos con espinacas, letras, moños, pipirín y otras formas de pasta; la de huevo, que hilaba en el caldo con jitomate; la de albondiguitas, pan, tortilla y las cremas de zanahoria, calabacitas o aguacate. Recuerdo especialmente una sopa tapatía de jocoque en caldo. Se dejaba secar el jocoque y se partía en cuadros que flotaban en el caldillo. Por supuesto que, debido a lo largo del procedimiento, este plato se servía en ocasiones especiales.

Seguía la sopa seca. En primer lugar el arroz, los mexicanos somos oriental-mente arroceros, colorado con chícharos y zanahorias (se servía con plátanos rebana- dos), blanco (aquí el ajo juega un papel fundamental) con plátanos machos fritos (en Puerto Rico, los tostones son de plátano verde y los amarillos o maduros son de nuestro plátano macho casi ennegrecido por la maduración), el verde con chiles po- blanos y perejil o cilantro y, para manteles largos, el patriótico tricolor acompañado de rajas de aguacate o de un guacamole bendecido por el todopoderoso cilantro (culantro le llaman los españoles, culantrillo en el Caribe, pero como nosotros so- mos muy decentes le damos el nombre absurdo de cilantro. En la India y Tailandia ocupa un lugar predominante en muchos platos. Algo se usa en Andalucía y los chipriotas lo consumen en buenas cantidades.) Nuestro trato de la pasta italiana es poco ortodoxo, pues está muy lejos de quedar *al dente*. En nuestras casas se ponía a cocer y, después, bañado en salsa de jitomate y crema y cubierto de queso se hor- neaba y se llevaba a la mesa bien gratinado. Debemos reconocer que algunos platos del sur de Italia y de Sicilia deben haber sido la inspiración de nuestro modo de tratar a la pasta. Estamos en el territorio de los macarrones. Por eso nos tomamos esas libertades. Había un curioso pastel azteca hecho de tortillas, mole, carne moli- da, crema y queso. Se servía como segunda sopa o, a veces, como plato principal en una comida que generalmente consistía de cinco platos.

COCINA FAMILIAR III

Hacia finales del mes, en el recetario de la tía Chole empezaban a aparecer las al- bóndigas, los albondigones, los picadillos verdes o rojos y las pacholas. Estas últi- mas debían bajarse en el metate para que fueran casi transparentes; se freían en manteca y se presentaban con una salsa de pasilla, papitas nuevas fritas con todo y cáscara y adornadas con culantro y una ensalada de jitomates con cebolla. El albondigón (el *meat loaf* de los anglosajones) estaba preñado de huevos cocidos y debía ser blando por dentro y crujiente por fuera. Un homenaje a la carne molida (la de segunda o tercera, por supuesto) que ha salvado a tantas economías domésticas a punto de zozobrar los días 28 de cada mes. Por eso mi abuela tenía una simpatía

total por el mes de febrero, pues era el único en el que le alcanzaba su precario presupuesto (llamémosle “gasto” para restarle demagogia parlamentaria). Como el pollo era artículo de lujo y el pavo sólo se veía en las películas, hay una sola receta de pollo con naranja agria y salsa de jitomate (supongo que se inspiraría un poco en el preparado por la legendaria Valentina) y una tímida sugerencia de preparar el pavo como lo hacen los norteamericanos. Recordemos que en la parte elitista del recetario está la receta de escabeche oriental proporcionada por la yucateca doña Nela, dama perteneciente a la llamada “casta divina”.

La carne figura prudentemente en el recuento: cuete mechado en caliente o a la vinagreta, salpicón, mochomos finitos como un cabello de niño, dorados en manteca y adornados con garbanzos; tortitas de carne y dos recetas de carne de cerdo con chile y de lomo de cerdo con ciruelas pasas. Respecto al filete, por no dejar, pues semejante lujo no brincaba en nuestros manteles, la tía da una receta en la que incluye uvas blancas en el proceso del horneado.

Las verduras nunca hicieron en nuestras mesas el papel de contorno o de acompañantes, salvo las papas, de los platos fuertes. Eran importantes en sí mismas, llevaban el nombre de guisado y por lo general ocupaban el cuarto lugar (el quinto era exclusivo de los frijoles guisados o refritos con sus totopos y su queso añejo de Cotija) de las comidas diarias. Pensemos en los ejotes con huevo, las espinacas, la col con garbanzos, las zanahorias rellenas de queso, los chilacayotes tiernos en mole, las verdolagas (a veces con cerdo), los chayotes al horno y la variada gama de formas de preparar los santos nopales, en frío, en caliente, asados, en verde, en rojo revueltos con huevo. En los quintoniles, quelites y acelgas guisadas con papas y, por supuesto, el revoltijo del centro del país, pero ya aclimatado en el occidente.

Decía López Velarde que nuestra superficie es el maíz, a él nos atenemos y él nos da sustento y es el compañero de todas las comidas, pues es plato, cuchara, envoltura, tostada, quesadilla, flauta, taco dorado, pozole, tamal de cazuela y todas las formas y sabores de origen prehispánico del emblemático tamal. La tía Chole propone varias suertes de tamales para fiestas infantiles o para reuniones vespertinas. Con los antojitos no se mete, pues se buscan en los puestos callejeros o en las cenadurías o merenderos. Se limita a hablar de unas tostadas de pata de puerco y nos da una receta de pozole jalisciense que es distinta a la de Guerrero o a la del norte del país. Se siente en la tapatía obligación de señalar que el pozole debe acompañarse con un vaso de tepache al que se le agrega una pulgarada de carbonato para provocar un agradable cosquilleo de fermentación.

Nuestros litorales son inmensos, pero en el centro del país rara vez se comía pescado. En Jalisco algo llegaba de la costa y su otrora mar chapálico aportaba bagres, pescado blanco (decía Neruda que los mejores pescados blancos de agua dulce eran los del lago Balactón de Hungría y el blanco de Chapala y de Pátzcuaro) y charales. En nuestro recetario había una recomendación enfática respecto al pescado blanco: capearlo ligeramente y servirlo con una sencilla salsa de jitomate. Con el bagre se hacían el caldo michi y un guisote que llevaba naranjas agrias y los

charales se usaban en botanas o en un guiso con jitomate y cebolla. Es claro que hay unas recetas, ya hemos hablado de eso, de bacalao y varias que llevan camarones secos o polvo de camarón.

COCINA FAMILIAR IV

La sección de postres es abundante y complicada. Hay en ella dulces de origen conventual, pastas de frutas de elaboración lenta, como la cajeta de membrillo o de perón, la tirilla de durazno, el suadero de membrillo y otros ates y cajetas. Lagos de Moreno se distingue por sus dulces de leche: jamoncillos, rosquitas de nuez y otras delicias de cuando la leche era leche. Contaban mis parientes de Lagos una anécdota de mi bisabuela, mujer humorista y muy rezandera: Estaba la buena mujer preparando el dulce tradicional conocido con el nombre de tirilla de durazno, en un extremo del patio lleno de macetas y de jaulas de pájaros. Meneaba con sabia lentitud las tiras de durazno que, ya almibaradas, borboteaban en el gran cazo de cobre. En ese momento llegó su compadre, el canónigo, liberal, juarista y notable historiador y prosista don Agustín Rivera y Sanromán. Era la hora del chocolate y de los picones. Se sentó al lado de mi bisabuela y empezó a saborear su taza de espumante soconusco y a sopear en ella sutiles tajadas de pan de huevo espolvoreado de azúcar. Terminó su pisolabis y se puso a forjar un cigarrillo de hoja de maíz. En ese momento, la bienhumorada bisabuela le preguntó: “Oiga compadre, andan por ahí hablando mal de las beatas, ¿quiénes son las beatas?” El prebendado (unos años más tarde el feroz arzobispo de Guadalajara castigó las ideas liberales del historiador quitándole sus prebendas) no contestó de inmediato. Dio una chupada a su cigarrillo y, con voz pausada y ojos alegres, dijo a la bisabuela: “las que hacen tirilla de durazno comadrita”. La anciana entrecerró los ojos, respondió con una autoirónica carcajada y ofreció otra taza de soconusco al sagaz sacerdote.

Dice Fernando Savater que los destinados al paraíso tienen derecho a gustar de un desayuno mexicano. La tía Chole le da la razón pues prescribe para el almuerzo (forma campesina y portuguesa *pequeno almoço* de llamar al desayuno) un buen chocolate en agua o en leche, panes dulces, huevos revueltos a la mexicana, rancheros o revueltos con chorizo; con carne con chile (distinta del chili tex mex que, sin duda, puede ser delicioso siempre que se respete la receta tradicional de San Antonio de Bexar), frijoles guisados o refritos, tortillas recién hechas, leche cuajada, salsas de chile apenas recogido de la milpa y frutas de distintas regiones del país. Los detractores de los regiomontanos, que insisten en el carácter ahorrativo de los norteros, cuentan que llegó un tapatío a Monterrey y se alojó en la casa de unos amigos. A la mañana siguiente llegó al comedor y fue recibido por una sonriente sirvienta que le preguntó: “Señor, ¿cómo quiere su huevo?” El tapatío contestó con presteza: “revuelto con otro”. Debemos reconocer que el desayuno inglés es también espléndido. Por eso don Ramón Pérez de Ayala, el gran novelista de *Tigre Juan*

y ministro de la República Española ante la corte de Saint James, decía que si usted desea comer bien en Inglaterra, debe desayunarse tres veces al día.

La comida constaba de cinco platos: sopa aguada, sopa seca, carne, guisado de verduras y frijoles (nuestro desmesurado amor nos obliga a llamarlos frijolitos). Se terminaba con algún dulce casero, se bebía café y se fumaban cigarrillos de tabaco negro o puros (las señoras, algunas, muy pocas, fumaban cigarrillos como los Carmencitas o los mentolados que se llamaban Gratos, pero para hacerlo se salían al patio y procuraban no ser vistas). La tía Chole ponía el cigarrillo en unas tenazas de plata para no mancharse los dedos.

La cena era más bien una merienda consistente en chocolate (mi abuela tenía una casa de asistencia para los alumnos del Colegio de los Jesuitas. Una vez, el Padre Prefecto le ordenó que no sirviera demasiado chocolate, ya que ese brebaje era un peligroso despertador de las concupiscencias), café con leche y pan de dulce. A veces se agregaba algún antojito regional y, en ocasiones especiales, se comían tamales con atole de leche, de maíz o champurrado. Yo, que soy un tamalero convicto y confeso, tenía una especial predilección por los de rajas con queso que preparaba una tamalera tapatía que llevaba el curioso nombre de Juana Crisóstoma y que tenía un vocabulario menos florido, pero más contundente que el de su santo patrono.

Sabia y bien balanceada la comida que nos proponen los recetarios familiares. En ellos la imaginación enriquecida por la estrechez económica hace prodigios y con unos cuantos sencillos productos elabora platos prodigiosos.

Todos sabemos que no es fácil hacer un buen arroz (mi abuela probaba a sus aspirantes a cocineras pidiéndoles que prepararan un arroz para veinte comensales) y los frijoles guisados o refritos en tres cazuelas exigen gran pericia y mucha dedicación. Sirva esta plática para rendir homenaje a tantas y tantas cocineras anónimas que redactaron un caudal de alegría de vivir y de gozar "los alimentos terrenales" ✎

LAS RECETAS DE
COCINA,
ARTE Y PARTE DE LA
TRADICIÓN

*Marcelo Álvarez



Por causas ya suficientemente explicitadas en las sucesivas ediciones de este Congreso, se vive una época de recuperación de sabores propios y de reapropiación de las tradiciones alimentarias y gastronómicas, con el fin de convertirlas (otra vez) en los cimientos de la memoria del gusto de las próximas generaciones. De hecho, aparecen con nueva fuerza dramática las tensiones entre lo global y lo local (o regional), lo complejo y lo simple, lo uniforme y lo diverso, la invención (la novedad) y la tradición. Así ha quedado registrado en los discursos de diferentes actores del proceso: a veces los propios productores, o las asociaciones de restauranteros o consumidores, los cocineros, los críticos gastronómicos, los investigadores, los representantes de las agencias y organismos estatales, de los medios de comunicación, de la publicidad¹ y por supuesto del turismo, quienes han visto en la gastronomía local y regional un recurso cultural capaz de convertirse en un producto integrante e integrador de una oferta turística de nivel.

¹ Para una discusión sobre el uso de la tradición como recurso efectivo en la publicidad y promoción de los productos alimenticios, véase F. Xavier Medina, "El color de la tradición. Color y construcción del pasado en la publicidad alimentaria", en A. Barusi, F. X. Medina y G. Colesanti (eds.), *El color en la alimentación mediterránea*, Institut Català de la Mediterrània, Barcelona, 1998, pp. 183-194.

I
Quisiera entonces proponer un escenario posible y sujeto a discusión: situar las reflexiones sobre las recetas de cocina y las tradiciones culinarias hacia el interior de la agenda temática de un tipo especial de trabajos transdisciplinarios denominados "estudios gastronómicos" (*gastronomy studies*), los que se han constituido en una perspectiva emergente en varios marcos académicos con la intención de recuperar y poner en primer plano prácticas discursivas e identidades gastronómicas enmascaradas, ocultas, subalternizadas u oprimidas por prácticas y narrativas dominantes. No casualmente, en este contexto, tanto el turismo en general como el denominado turismo gastronómico, y su impacto en la vida de las comunidades y los conjuntos sociales, representan un tema desafiante, especialmente ahora que el turismo es visto cada vez más como un tema de investigación en la formación en gastronomía y no viceversa, como era la situación convencional. Con la perspectiva transdisciplinaria que proponen los estudios gastronómicos se pueden atender ciertas cuestiones relacionadas con la problemática del turismo, que por otra parte son de la incumbencia directa de estas reuniones: la necesidad de desarrollar una *imaginación gastronómica* en el planeamiento turístico, los puntos de contacto entre la

* Investigador del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano de la Secretaría de Cultura de la Presidencia de la Nación (Argentina).

investigación en turismo y los estudios gastronómicos, y del turismo como un tema de investigación enfocado desde la perspectiva de una gastronomía sustentable.²

Aquí mismo se ha argumentado reiteradamente que el desarrollo de productos turísticos basados en recursos culturales históricos y contemporáneos es una opción estratégica para muchas ciudades y regiones en la búsqueda de nuevas actividades económicas. Esta situación provee nuevas oportunidades para la industria del turismo, los servicios asociados y los gobiernos nacionales, regionales y locales, pero también involucra desafíos de *management*. Una de las oportunidades que se presentan a futuro es que la investigación en turismo y los estudios gastronómicos trabajen juntos y además que se permita que los estudios gastronómicos estén activamente involucrados en el proceso de planificación de negocios. El propósito final de los estudios gastronómicos es práctico; esto es, proveer una dirección (*guidance*) a todos los participantes involucrados en el turismo gastronómico: proveedores de servicios, comunidades, consumidores e investigadores del turismo, para que una de sus consecuencias sea la correcta planeación de proyectos de desarrollo local y regional apoyados en estas estrategias de valorización del patrimonio alimentario y gastronómico.³ Tal como lo propone Rosario Scarpato, las tres grandes líneas de acción en este sentido son: participación en la planeación turística; colaboración transdisciplinaria; y recualificación del *management* gastronómico.⁴ A través del diseño y gestión de nuevos “paquetes” de turismo cultural donde la gastronomía se incluya activamente, será posible encarar con eficacia y eficiencia aquellas prácticas que se integran perfectamente en patrones contemporáneos de consumo turístico y que se traducen, por ejemplo, en el desarrollo de un tipo de vacaciones breves, fragmentadas a lo largo del año y temáticas, relacionadas con la búsqueda de nuevos productos y experiencias que permitan una alta satisfacción; es decir, sumar vivencias de determinado tipo y con un objetivo de fondo relacionado con la cultura, el deporte o el bienestar físico (donde bien se incluyen no sólo las degustaciones sino también la participación y aprendizaje en la preparación de platos o en la elaboración de vinos). Esta nueva tendencia denominada en Europa como “vacaciones productivas” procura fomentar el ocio creativo a través de un tiempo personalizado para encontrar bienestar y cultura (el antropólogo Franco La Cecla las define como “vacaciones estudiadas, inteligentes, productivas, motivadas por una suerte de justificación moral”).

Me parece interesante anotar que los estudios gastronómicos reconocen la perspectiva pionera de Jean-Anthelme Brillat-Savarin al incluir como bases de su “gastronomía” tanto el disfrute de alimentos y bebidas excelentes como una operación reflexiva sobre el cocinar y el comer. En clave reivindicatoria, Michel Onfray dice que Brillat-Savarin se inscribe en la línea de los pensadores audaces que fundan la modernidad, y define su gastronomía como “la disciplina constituida que se obtiene tras la síntesis de las múltiples maneras teóricas de aprehender la cuestión del alimento en su relación con el hombre”.⁵ Es obvio que la gastronomía de Brillat-Savarin no se convirtió en una disciplina académica entre otras cosas por

² Véase John Coveney, “Eating into the Environment: Nutrition, Health and Sustaining Gastronomy”; Barbara Santich, “Introduction to Sustaining Gastronomy”, en B. Santich, J. Hillier y C. Kerry (eds.), *Proceedings of the Eighth Symposium of Australian Gastronomy*, Adelaide, 1996.

³ Jorge Alberto Garufi, “Valorización económica y cultural del patrimonio alimentario regional”, en A. Garrido Aranda (comp.), *Comer cultura. Estudios de Cultura Alimentaria*, Universidad de Córdoba, 2001, pp. 27-55.

⁴ Rosario Scarpato, “Gastronomy as a Tourist Product: The Perspective of Gastronomy Studies”, 2001.

⁵ Michel Onfray, *La razón del gourmet. Filosofía del gusto*, Ediciones de la Flor, Buenos Aires, 1999, p. 103.

pregonar su multidisciplinariedad, lo cual implicaba un nivel de cruces de fronteras disciplinarias que era inaceptable dentro de los esquemas dominantes de su tiempo. Además, el estilo de escritura de *La fisiología del gusto* se acercaba más a la literatura que a la escritura científica académica. Por lo menos el lexema “gastronomía” se volvió popular y en 1835 fue incluido en el diccionario de la Academia Francesa como “el arte del buen comer”, arte apropiado en esos tiempos por la burguesía, la clase media de las ciudades.⁶ Es interesante remarcar que por esas mismas fechas, estos sectores incorporados al nuevo orden social empiezan a viajar siguiendo como modelo aquellos circuitos del *Grand Tour* (los viajes que hacían los hijos de la aristocracia para “ver el mundo”, conocer las ciudades y monumentos que había que conocer y adquirir los modales que había que adquirir). Son los años en que John Murray publicó el *Reed Book* recordando las rutas más pintorescas de Holanda, Bélgica y los países del Rhin (1836) y en que Thomas Cook se convierte en el primer organizador de viajes en grupo, además del hecho de que la palabra “tourist” aparece en los diccionarios ingleses. Digo: gastronomía y turismo aparecen como marcadores de clase, como señales de reconocimiento para un nuevo grupo social. Se podría mencionar también que son los tiempos en que la disciplina antropológica comienza a desarrollar su cuerpo teórico y su metodología en el camino de explicar el “otro cultural”, esas sociedades diversas y diferentes que los europeos encuentran en su conquista del mundo.

Estos antecedentes condujeron a que una revalorización de las ideas de Brillat-Savarin se diera hace poco tiempo con el auge de los “*cultural studies*” en la década pasada. Es así como resulta posible encontrar como sujetos de los estudios culturales a productores de alimentos, cocineros y otros profesionales que participan en la creación, preparación, promoción y presentación de platos (incluidos actores contemporáneos como los restauranteros, críticos gastronómicos, consultores y administradores de destinos turísticos gastronómicos). Si por mucho tiempo estos actores fueron silenciados por las prácticas discursivas dominantes que se dedicaron a representar el trabajo culinario como “demasiado común, trivial y no problemático”, autores como Michael Symons⁷ reivindican que los que cocinan siempre han estado “a cargo” y que la civilización en sí misma es un acto culinario. La cocina es el punto de amarre de la producción, el lugar donde las relaciones sociales se forman y mantienen, y de donde proceden las artes y las ciencias. Es el espacio donde se inician los comercios, el objetivo de los mercados y también el objeto de la filosofía. Y la comida, por tanto, resulta de la confluencia de la producción, tratamiento, transporte, proceso, cocina y preparación de los alimentos. Una cocina implica selecciones y elecciones de alimentos, hábitos, maneras y tradiciones, un contexto político económico, motivaciones y efectos psico-fisiológicos.⁸ Las significaciones que se le asignan al plato permiten a los individuos ser partícipes de cada día tanto del pasado como del presente de su localidad, región o nación.

En el contexto de los estudios gastronómicos, orientados hacia el descubrimiento de nuevas vías para repensar la gastronomía y las identidades culinarias

⁶ Como antecedente se menciona su aparición en el poema de Jacques Berchoux, “La Gastronomie, or l’homme des champs á table” (1801).

⁷ Michael Symons, *The Pudding that took a Thousand Cooks: The story of cooking in civilisation and daily life*, Vicking, Melbourne, 1998.

⁸ Roland Barthes, “Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption”, en R. Forster y O. Ranum (eds.), *Food and Drink in History*, John Hopkins University Press, Baltimore, 1979.

y revisar nuestras miradas bajo estas ópticas, el mismo Symons sostiene que tomar como objeto de investigación y de acción a la gastronomía y las identidades gastronómicas implica asumir un compromiso con la “imaginación gastronómica”, que no es otra cosa que “situar las cocinas en el corazón de los asuntos humanos”. Por tanto, desde este campo de actuación transdisciplinario que proponen los estudios gastronómicos, se sugieren al menos dos compromisos: el primero, reposicionar las actividades desarrolladas en torno de las cocinas en las comunidades de investigación y, segundo, dar una “voz cultural” a las identidades y relatos culinarios subalternizados (como en el caso de las cocinas locales, regionales, étnicas) por prácticas discursivas y narrativas hegemónicas.⁹

Son esas prácticas discursivas hegemónicas, a las que apuntan los estudios gastronómicos, las que han forjado un imaginario que identifica a los habitantes de la Argentina, adentro y afuera del país, por lo menos desde el siglo XIX, y de manera dramática y por poco única, con ese paisaje inconmensurable y casi unidimensional de la pampa, el ganado multiplicado y multiplicador y una tradición culinaria asentada en el asado de carne vacuna. La inmigración europea empujada por el hambre (responsable de aquella definición parcial que enunciara Carlos Fuentes: “los argentinos descienden de los barcos” y que Jorge Luis Borges reiterara al designar que los argentinos son “europeos en el exilio”) contribuyó a reforzar este imaginario a través de la reafirmación de la importancia de ciertos alimentos y de las diversas formas de producir comidas fuertes y abundantes; en síntesis, una estructura alimentaria donde el predominio secular de la carne sumó las pastas y lácteos de los nuevos inmigrantes. Debo recordar que la Argentina moderna consolidó sus fronteras actuales apenas en la década de 1880; en el proyecto de construcción del Estado-Nación diseñado por la denominada Generación del 80, las fronteras políticas debían coincidir con las fronteras culturales, por lo que al proyecto de colonización sociopolítica (que incluyó una fuerte política migratoria) se sumó la colonización cultural, especialmente a través de la educación y el rol central, en las primeras épocas, de la literatura (por cierto, la contribución de los libros de cocina a la formación de las identidades nacionales ha sido un tema explorado desde el famoso ensayo del antropólogo hindú-americano Arjun Appadurai).¹⁰ La “construcción de la Nación” (*Nation-building*) implicaba un proceso de diferenciación de otras naciones en un juego de contrastes que remitía a la búsqueda y la construcción de denominadores comunes, procurando unificar el colectivo social en torno a determinadas representaciones (y ritualizaciones) para la legitimación de la identidad, incluyendo también figuras y comidas emblemáticas que, hacia la década de 1910, anclaron especialmente el imaginario de la “tradición nacional” en el gaucho y el asado, referentes difundidos por los más variados géneros literarios y más identificables en todo caso con la región pampeana donde quedó asentado no sólo el peso político y económico sino también el demográfico del país.¹¹ Se puede rastrear, entonces, una dialéctica sinecdótica que relaciona y conecta representaciones locales (donde se incluyen las “tradiciones”) con una totalidad mayor: la región con la Nación. La radicación de la gran inmigración transatlántica en la región de la pampa húmeda fue concomitante

⁹ Rosario Scarpató, “New Global Cuisine: The Perspective of Postmodern Gastronomy Studies”, MA Tesis, RMIT University, Melbourne, 2000, p. 15.

¹⁰ Arjun Appadurai, “How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India”, en *Comparative Study of Society and History*, vol. 30, no. 1, 1982, pp.3-24.

¹¹ Desde 1939 se celebra el 10 de noviembre como “Día de la Tradición”, coincidente con el aniversario del nacimiento de José Hernández, autor del poema gaucho *Martín Fierro*.

con el hecho de que era una región de baja densidad de población, lo que produjo un impacto mayor que en el resto del país (en las regiones del Noroeste y Nordeste, la menor afluencia de inmigración europea coincidió con la existencia de fuertes sistemas culinarios que incluyen referentes indígenas cuyas evidencias más profundas pueden ser identificadas arqueológicamente desde 2,500 años AP, sumados a los hispánicos).¹² Desde el siglo XVI la estructura alimentaria del Río de la Plata y la región de las pampas ha girado alrededor de la carne vacuna a tal punto que no comer carne era “no comer”.¹³ Pero además, esta categoría “carne” se aplicaba sólo a la vacuna: ni pollos ni pescados asumían la misma entidad, cerdos y corderos fungían como “carnes sustitutas” de consumo excepcional, como ciertas carnes salvajes que se escabechaban (liebres, perdices y vizcachas). Durante los trescientos años siguientes, la cocina hispano-criolla de la región rioplatense se estableció alrededor de pucheros y asados: el primero como plato cotidiano, combinando la carne hervida con maíz, papas, batata y zapallos; el segundo, simplemente la carne a las brasas. Recién a partir de la década de 1930, al final de las grandes oleadas migratorias, se acabarían estructurando las principales características del menú porteño y de la región pampeana, que no es otra cosa que las recetas y elaboraciones más emblemáticas de las cocinas regionales italianas junto con la carne criolla y algunos platos españoles y franceses, con adaptaciones e innovaciones singulares y propias del nuevo contexto.¹⁴

II

Este juego de representaciones cultural y territorialmente situadas, que ha enmascarado la presencia y definición de otras tradiciones culinarias regionales y locales dentro de la Argentina, me da la excusa para introducir una segunda cuestión: las conceptualizaciones y connotaciones asociadas especialmente con el patrimonio y la tradición. Quienes hayan visto la versión teatral o la cinematográfica de *El violinista en el tejado* recordarán cómo Tevie, el lechero, invoca en una poderosa canción la “¡Tradición! ¡Tradición!”, como núcleo legitimador de su experiencia cotidiana. Es que como la música, los rituales sagrados, las leyendas y celebraciones, las comidas participan en el juego de representaciones y prácticas que constituyen una identidad colectiva y la legitiman a través de la idea de “herencia” que se incluye en la tradición. En los acercamientos clásicos a los sistemas culinarios, éstos se presentaban del mismo modo que cualquier expresión cultural: como conjuntos de rasgos pintorescos y folclóricos, símbolos de la unidad y la identidad de un pueblo, y por lo tanto producían identificaciones automáticas entre el pasado y el presente, entre lo rural e indígena con lo popular, lo tradicional y lo regional. Así la cocina, descontextualizada de las relaciones que le otorgan sentido y fundamento, aparecía en estos trabajos más como un conjunto duro y perenne de rasgos de cultura que como marcador social o incluso étnico. En mi país, por ejemplo, la disciplina del folclor contribuía al imaginario establecido contraponiendo de manera simplista y cristalizada una “cultura del cuchillo” asentada en la región pampeana (y cuyos referentes principales eran el gaucho, el asado, la parrillada y el mate) a una

¹² Aníbal Arcondo, *Historia de la alimentación en Argentina*, Ferreyra Editor, Córdoba, 2002.

¹³ Incluso en las dramáticas circunstancias de la desocupación durante la pasada década de 1990, las mujeres de los sectores empobrecidos repetían frases similares para referirse a la alimentación de sus maridos: “El tiene que comer con carne, porque si le falta la carne, le falta todo” (en A. Isla, M. Lacarrieu y H. Selby, *Parando la olla*, FLACSO/Grupo Editorial Norma, Buenos Aires, 1999, p. 253).

¹⁴ Marcelo Álvarez y Luisa Pinotti, *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina*, Grijalbo, Buenos Aires, 2000.

“cultura de la cuchara”, que conectaba el norte del país con potajes, hervidos, guisados y mixturas más relacionadas con el mundo andino (y con el maíz y la papa). En el caso del asado queda claro cómo la cultura borra todo signo de desigualdad social, cuando se “patrimonializa” un plato que por la crisis socioeconómica de estos últimos años ha dejado de ser de consumo cotidiano en vastos sectores sociales, siendo reemplazado por fideos y guisados. Como ha pasado con categorías como el “patrimonio” o la “identidad”, este procedimiento de naturalización de las manifestaciones culturales a partir de propiedades que se suponen intrínsecas de los grupos cumple la función ideológica de negar su propio trabajo de construcción, al pretenderlas un objeto fijo, esencial, dado de una vez y para siempre. Y entonces la evocación apunta a un pasado libre de los efectos contaminantes del presente y que se desea continuar para siempre. Toda posibilidad de cambio connota una traición a esas esencias.

Lo mismo ha ocurrido con el concepto de “tradición”, puesto en cuestión desde la década de 1980. En esta línea hay que anotar que los estudios de Richard Handler y Jocelyn Linnekin establecieron un desafío a la noción de tradición y a la práctica académica de separar lo “genuino” de lo “falso”. Luego de criticar lo que llamaron la “metáfora naturalista” sobre la que se constituyeron las nociones occidentales de “tradición”, escribieron:

El de *tradición*, como muchos otros conceptos académicos, es a la vez una categoría científica y del sentido común. En su significado del sentido común, *tradición* refiere a un cuerpo heredado de creencias y costumbres. En las ciencias sociales, un discurso en pleno desarrollo ha intentado mejorar esta concepción de *tradición* que ha probado ser empírica y teóricamente inadecuada[...]. En nuestros estudios sobre identidades étnicas y nacionales en Quebec y Hawái hemos concluido que *tradición* no puede ser definida en términos de lo determinado, lo dado o de una esencia. Antes bien, *tradición* remite a un proceso interpretativo que conlleva continuidad y discontinuidad.¹⁵

Por su parte, Linnekin reiteraba:

Los conceptos académicos convencionales de cultura y tradición tienen en común un mismo proyecto esencialista: ambos descansan sobre o promueven la proposición de que un núcleo o esencia de costumbres y valores es legada de una generación a otra, y que este núcleo define una identidad cultural distintiva del grupo humano en cuestión. El concepto de construcción cultural implica, en cambio, que la tradición es una representación selectiva del pasado, elaborada en el presente, respondiendo a prioridades y propósitos contemporáneos y políticamente instrumental.¹⁶

En cualquier caso, esta idea de construcción pretende enfatizar el hecho de que esa transmisión de elementos culturales de una generación a otra que implica la “tradición”, constituye un proceso social a cargo de actores sociales concretos, con posiciones sociales determinadas, pero también de conjuntos sociales e instituciones, y hacia el interior del cual tienen lugar de manera consciente e inconsciente otros procesos de selección, de lo que se propone y de lo que se admite, de

¹⁵ Richard Handler y Jocelyn Linnekin, “Tradition, Genuine or Spurious”, en *Journal of American Folklore*, 97, 385, 1984, pp. 273-290.

¹⁶ Jocelyn Linnekin, “On the Theory and Politics of Cultural Construction in the Pacific”, en *Oceania*, 62, 4, 1992, pp. 249-263.

lo que se crea y recrea a partir del pasado.¹⁷ Esta creación cultural, por otra parte, incluye negociaciones y disputas entre actores y agencias que promueven cada cual sus propias representaciones simbólicas e intentan generalizarlas en términos sociales y territoriales, por ejemplo a través de políticas de identidad y procesos de patrimonialización.

Queda claro que el proceso de atribución de la calidad de “tradicional” está unido al problema de la “autenticidad”. Richard Handler en su estudio sobre Quebec¹⁸ puso en cuestión el rótulo de “autenticidad” con que se suele legitimar a las expresiones culturales como las denominadas “folclóricas”, señalando al mismo tiempo el papel de los intelectuales, los investigadores, los críticos en la construcción de formas de legitimación de las representaciones simbólicas de los grupos sociales dominantes y la subalternización de los productos culturales de otros grupos étnica o socialmente diferenciados a través de su deshistorización o romantización.¹⁹ ¿Será, otra vez, que lo auténtico no es otra cosa que lo que expresa algo para un conjunto social, más que lo arbitrariamente fijado en un momento del pasado?

Si acordamos que el patrimonio y la tradición se definen más correctamente por su carácter social, participativo y dinámico y que constituyen repertorios de significados continuamente reinterpretados por las personas, por los conjuntos sociales, se puede entender que un acercamiento a las denominadas “tradiciones culinarias” consienta algunas advertencias. Por ejemplo, y parafraseando a la colega mexicana Patricia Safa, que si en las sociedades contemporáneas (y con especial referencia a las grandes ciudades) “lo local” no es una “añoranza” sino un espacio de negociación de identidades y de estatus, las tradiciones —incluso las alimentarias— pueden convertirse en manifestaciones de representaciones y prácticas que sirven como eje de articulación de reivindicaciones políticas, sociales y culturales.²⁰ Asimismo, que estas tradiciones de cocina se constituyen como resultado de constantes operaciones selectivas y como tal son procesos activos, dinámicos, abiertos a nuevas adquisiciones, a complicidades y maridajes a veces impensables, dispuestos a sumar y transformarse en el tiempo a través de intervenciones internas y externas (como el comercio, las migraciones, los cambios en la organización social), aun cuando mantengan una estructura arraigada en la memoria colectiva (que por cierto es un acto del presente, de darle sentido al pasado en función de la justificación del presente y del proyecto de futuro). Lo dicho permite suscribir que aun cuando la receta de un cierto plato no sea originaria de una región determinada, como en el caso de los tamales o las empanadas, a través de los procesos culinarios locales el mismo puede adquirir formas de elaboración y consumo singulares y distintivas además de nuevas significaciones. Esta diversidad está ligada con la historia, la estructura social y las múltiples referencias y experiencias en que se manifiestan las identidades locales por lo que, en cada caso, los alimentos y platos tienen características y significaciones propias y diversas. Una receta y un plato pueden tener tantos matices como actores sociales intervinientes (el imaginario gastronómico se compone y recompone, se construye y reinterpreta en las sucesivas actuaciones culinarias de cada jornada y a lo largo de la vida de esos actores), pero a su vez esas variaciones se

¹⁷ Daniel Mato, *Crítica de la modernidad, globalización y construcción de identidades*, Caracas, Universidad Central de Venezuela, Caracas primera reimpresión, 2003.

¹⁸ Richard Handler, *Nationalism and the Politics of Culture in Quebec*, University of Wisconsin, Madison, 1988.

¹⁹ Daniel Mato, *op. cit.*, p. 53.

²⁰ Patricia Safa, “De historias locales a la diversidad en las sociedades contemporáneas”, en R. Bayardo y M. Lacarrieu (comps.), *Globalización e Identidad Cultural*, Ediciones CICCUS, Buenos Aires, 1997.

integran dentro de un contexto de pertenencia que permite vincular al alimento y al plato con lugares, estructuras alimentarias y conjuntos de significados o valores semánticos determinados. No todas las cocineras ni todos los cocineros que viven en los límites de una locación o región despliegan, como en las distintas dimensiones de la vida, prácticas culinarias homogéneas; estas diferencias vinculadas a la cocina también comparten la lógica de las relaciones jerárquicas que organizan las representaciones y prácticas.²¹

Lo anterior tiene relación con el hecho de que cuando desde el sentido común se piensan las cocinas locales y regionales, se las asocia e identifica preferentemente con los sectores populares rurales y en segundo término con los sectores populares urbanos. Dicho de otro modo, la mayoría de las veces “lo tradicional” evoca lo popular apropiado por los sectores hegemónicos urbanos; esto es, cuando lo popular es mirado o consumido por estos sectores, deja de ser “popular” para convertirse en “tradicional” (especialmente aquellos platos descontextualizados que pasan a formar parte de ciertos rituales de legitimación de la identidad como las celebraciones patrias, “día de la independencia” o de “la tradición”, donde se consumen esas elaboraciones representativas de lo que se admite como la más auténtica de las cocinas: locros, tamales, carbonadas, humitas, chichocas de zapallo o tomate, ambrosías).

Para resumir: en la cocina confluyen aspectos materiales y simbólicos y en la conformación de sus cualidades y diferencias adquieren significativa relevancia el medio, las condiciones materiales de vida, la producción, la historia social, la posición de los diferentes actores en la estructura social y las experiencias personales que imprimen diferencias en la manera de hacer efectivas las prácticas culinarias.²²

Con su alto grado de ritualización, la cocina encierra un complejo cruzamiento de circunstancias, en tanto se constituye en un dominio en el que la tradición y la innovación, la permanencia y el cambio, el pasado y el presente se mixturán entre las manos de quienes cocinan. Los platos cotidianos son resultado de una actuación repetida pero también de una reinterpretación permanente con sus extraordinarias posibilidades creativas. Dice I. González Turmo: “es en una flexible y dúctil recreación como a lo largo de la historia se han construido las cocinas populares[...]. Esa versatilidad ha sido fruto de la endémica escasez de sus actores, de la estacionalidad y de la dependencia que existía hacia el ecosistema y el mercado local cuando los radios de mercado eran aún limitados.”²³ Y agrega por lo que se relaciona con el

²¹ Igor de Garine resalta cómo actualmente estamos ante un sistema abierto “en donde el cuadro mundial interreacciona sobre las influencias de las especificaciones nacionales y regionales, así como las de las categorías socioeconómicas y las de las iniciativas individuales actuales” y que, por tanto, “en la división espacial en culturas regionales se superpone una segmentación general en estratos socioeconómicos horizontales, poniendo de manifiesto la influencia de los aprietos monetarios que terminan siendo dominantes.” (Igor de Garine, “Nutrición y gastronomía. Ambigüedad del comportamiento alimenticio”, en G. Benavides de Rivero (comp.), *Alimentación y Gastronomía*, Universidad de San Martín de Porres, Lima, 2002.)

²² Viridiana Ramírez, “Comida regional como comida de pobres. Prácticas y representaciones culinarias

El patrimonio gastronómico se ofrece como modelo superior de lo que es el patrimonio cultural: es un recurso cultural que puede recuperarse y transformarse, una herramienta para enriquecer el presente y sumar al futuro. Al prestar atención a los referentes “cotidianos” y “actuales” de este patrimonio, pretendemos subrayar cómo el patrimonio cultural se construye y reconstruye en la cotidianeidad: que el patrimonio gastronómico se recrea junto con cada tamal, empanada, mole, ají de gallina, quibebe o asado que se prepara. Si la tradición es experiencia acumulada, a lo largo del tiempo la construcción de la tradición culinaria se sustenta en permanencias y cambios y en la reinterpretación continua de los mensajes alimentarios, y esto es un hecho a tener en cuenta al discutir la recuperación y revalorización de tradiciones culinarias enmascaradas o negadas. En la actuación de estos procesos la tradición admite la inclusión y adaptación de nuevos y diferentes alimentos (que pueden sumarse o sustituir a otros en determinados platos) o la construcción de nuevos significados para platos tradicionales en la recirculación y cambios producidos dentro de la estructura alimentaria (por ejemplo, en la transformación de platos cotidianos en platos festivos o ceremoniales y viceversa). Por otra parte, la complejidad de estos movimientos incluye los modos en que en las últimas décadas la industria agroalimentaria internacional ha ido consolidando un modelo de estandarización de los sabores de la mano de nuevas tecnologías y cada vez más eficientes modos de conservación de los alimentos. La producción industrial y en serie de estos nuevos productos y su consiguiente lanzamiento al mercado, produjo una serie de modificaciones profundas en el cocinar y comer, desde una cocina artesanal y casera de sabores diferenciados hacia una cocina de sabores uniformes estandarizados. En la Argentina, estos cambios se aceleran dramáticamente desde fines de la década de 1950, primero en las áreas urbanas y luego en el medio rural, mediante prácticas discursivas que forzaron el desplazamiento de los alimentos tradicionales, los procesos de cocción habituales y la literatura gastronómica hacia estos “nuevos” y “modernos” alimentos que parecen tener el mismo sabor aunque cambien los cocineros. Es así como resulta complicado para los jóvenes pensar que este fenómeno es relativamente “nuevo” en términos de tradición alimentaria, porque de forma constante se ha ido abriendo una brecha hacia el conocimiento de aquel complejo mundo de texturas, sabores y aromas que caracterizaba a la cocina de las abuelas, antes de la irrupción de estos productos en serie, y donde, por otra parte, las representaciones asociadas a los alimentos y platos tenían que ver con una valorización de la cercanía al mundo rural y por lo tanto de lo natural, lo saludable, lo nutritivo y por supuesto lo sabroso.

III

La última cuestión se refiere directamente a las recetas y el reposicionamiento de las tradiciones. En los últimos años, la resistencia a los procesos de globalización y homogeneización cultural en los sistemas culinarios ha llevado a la emergencia

de las denominadas “nuevas cocinas” (como la novoandina o más recientemente la “nueva cocina argentina”), con la pretensión de armonizar las técnicas modernas de preparación y presentación con los insumos tradicionales propios, incluso de raigambre indígena. Sin embargo, se ha visto cómo muchos representantes de estas cocinas estratégicas proponen una fusión o el toque de productos nativos (*quinoas*, carnes de llama o ñandú) manejados sin el menor conocimiento de las propiedades de los mismos ni acercamiento a los sistemas culinarios hacia cuyo interior adquieren una dimensión significativa.²⁴ Desde Buenos Aires, Córdoba, Mendoza o San Carlos de Bariloche se reproduce el esquema globalizado, descontextualizando los productos locales o regionales para reempaquetarlos y colocarlos en un mercado ávido por la novedad que representan, sin el menor interés por una respetuosa inserción y reinterpretación. De esta manera los productos con valor de “tradición” procedentes de las diversas regiones son resignificados como productos “exóticos” para un público que sigue sin reconocerlos como parte de “su” tradición y que, seguramente con el paso del tiempo, terminará descartándolos del menú cuando dejen de ser una novedad impuesta. Muchos cocineros y críticos parecieran desconocer que cualquier “nueva cocina” se funda a partir de la existencia de aquellos modelos culinarios precursores y de los cuales se nutre, para a partir de ella adaptar las elaboraciones a los nuevos productos, las nuevas tendencias o las nuevas técnicas.²⁵ No es posible pretender hacer una cocina cuya marca diacrítica sea la “tradición” sin interpelar y restituir la memoria social de las abuelas cocineras ni los conocimientos seculares incluidos y transformados en las diversas tradiciones que forman parte de un patrimonio cultural alimentario. La memoria es darle sentido a lo que nos precede. Existen tradiciones culinarias que esperan ser rescatadas de la negación o el olvido, recreadas y resignificadas, y producciones alimentarias marginales que podrían ser reactualizadas y fortalecidas como recursos de la cultura popular, como parte de la memoria histórica de un lugar, una región, un país, al mismo tiempo que económicamente valorizadas.²⁶ Para que sea posible lo que dice Juan Mari Arzak: “Tienes que saber que estás en un lugar distinto por lo que comes.” Además del hecho de que al incluirse en esa memoria colectiva como condensadores y sintetizadores de representaciones, esos alimentos, recetas y platos no sólo comparten saberes específicos y modos de hacer articulados en la vida cotidiana, sino también un universo simbólico —en algunos casos suficientemente relevado— que se expresa en categorías de salud y enfermedad (como el síndrome frío-caliente),²⁷ mitos, tabúes, rituales, coplas, canciones, refranes y modos de comensalidad en los espacios familiares y en los encuentros sociales o fiestas religiosas (momentos especiales para la preparación de pachamanca en Perú, curantos en el sur de Chile, y en el norte argentino la *tijtincha* que acompaña la celebración de la Pachamama).

En el mundo contemporáneo, ¿las cocinas populares, las cocinas locales y regionales son apenas un conjunto de representaciones ligadas a la identidad a través de aquellos estereotipos tradicionales fijados por la versión esencialista? Si no, ¿en qué medida son constitutivas de la realidad alimentaria cotidiana de sus

²⁴ En otro contexto, pero igualmente fiel reflejo de estas circunstancias, recuerdo las palabras del señor Chou, el personaje cocinero de la película taiwanesa *Comer, beber, amar* (Ang Lee, 1994): “Después de más de cuarenta años dedicado a la cocina china, veo cómo el arte se esfuma; las comidas de otros lugares se funden como ríos en el mar y todo tiene el mismo sabor. Hasta una bandeja con simples sobras hoy puede pasar por un plato tradicional chino.”

²⁵ Emilio Moya, “La elucidación de nuestra Identidad Cultural Alimentaria: una asignatura pendiente”, ponencia presentada en las Segundas Jornadas de Patrimonio Gastronómico “Lo que revelan las cocinas”, Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, 2003.

²⁶ Ejemplo: los integrantes de la cooperativa agrícola Cauqueva, de la Quebrada de Humahuaca, provincia de Jujuy, han resignificado su economía de base agrícola en un proceso de recuperación de cultivos tradicionales (más de 40 variedades de papa y maíz) ante la demanda del sector turismo y para superar la crisis desatada por el cierre de las minas y la mecanización del agro.

²⁷ En el noroeste argentino, el “síndrome frío-caliente” ha formado parte del corpus ideológico de la medicina tradicional. No sólo ha definido etiologías y terapéuticas diversas, sino que hasta los alimentos se han agrupado según sus propiedades “cálidas” o “frías” (cualidades específicas que responden a una lógica cultural y no a las temperaturas de ingestión): la leche es “cálida” y el agua “fría” aunque se tomen a la misma temperatura; la carne de llama o de cabra es “cálida”, la de oveja, cerdo o vaca es “fresca”; lechuga y quinoa son “frescas”; el mote de maíz blanco es “cálido” pero el de maíz amarillo es “frío”. Como estas categorías abarcan individuos y enfermedades, se supone que el equilibrio corporal y el bienestar se alcanzan con una dieta que incluya alimentos opuestos a la calidad de sus personalidades o malestares.

habitantes? Investigaciones recientes en la provincia norteña de Salta, incluida en el área andina, señalan la vigencia en sectores populares rurales de una serie de preparaciones incluidas en un repertorio "tradicional" enmascarado por el horizonte de la "tradición pampeana" y que se enuncian como sigue: empanadas, frangollo, mazamorra, choclo con queso, locro, humitas, mote de habas con queso, mote de maíz con queso, picante, guaschalocro (locro pobre), carbonada, tamal, la mencionada *tijtincha* (o *tistincha*), guastia-guatiada; en menor medida: tulpo, chanfaina, chuño, patasca, chuchuca y charquicán. Las preparaciones dulces que las encuestas rescatan de la memoria, de las recetas familiares y de la misma práctica de consumo son: arroz con leche, empanadillas, anchi, rosquetes, dulce de cayote²⁸ con nuez, alfajores de maicenas, mazamorra o api, turrone, chilcán, pastelitos de dulce, bollitos de anís y capia; se constata un menor consumo de buñuelos de viento, alfeñiques, gazznates y tunantes. Las bebidas tradicionales con mayor número de referencias incluyen leche de cabra, chicha de maíz, aloja de algarrobo, aloja de maíz y arropo de algarrobo. En sectores urbanos la lista suma: estofados, mazamorra, empanadas, tamales, locro, frangollo, humitas, choclos con queso, caldos de gallina, picante, churrascos, carbonada, mote de maíz con queso, guaschalocro, mote de habas con queso y chanfaina; con menor vigencia: chancau, capi, sasta (sajta), ancacho, chuchuca y golipa (golipa, pistingo y sasta fueron preparaciones recopiladas pero no reconocidas como consumo actual en el área rural, aunque con referencia a esta última se menciona su versión en charquicán).²⁹ En perspectiva, ambos casos muestran una cierta continuidad en el enunciado de las preferencias alimentarias y de los modelos culinarios asociados, aunque hayan disminuido los consumos y se hayan multiplicado las versiones de cada elaboración por las limitaciones que la situación económica arroja sobre el acceso a determinados productos. Sin embargo, habría que matizar cualquier conclusión hasta confirmar o no la continuidad de las significaciones que tensan esos modelos culinarios, aquellas que hacen suponer a los comensales que siguen comiendo los mismos platos que preparaban madres y abuelas.

Las recetas de cocina son actos que se organizan como discurso del mismo modo que el relato o la narración para dar cuenta, en este caso, de la memoria del hacer en la transformación de alimentos y elaboración de platos. Las recetas se constituyen como textos mediadores, instrumentales, a la manera del guión de un filme. Esa memoria, una memoria histórica necesaria para informar de los procedimientos culinarios a contemporáneos inexpertos y a las generaciones siguientes, se ha construido fundamentalmente con la oralidad como instrumento. También se ha codificado en la escritura siendo sus soportes tanto cuadernos de cocina manuscritos, que las familias suelen guardar con mucho celo, como una diversa tipología de publicaciones (libros, revistas, periódicos, etc.). Existe una interesante bibliografía sobre las consecuencias que implica el paso de lo oral a lo escrito en una práctica social tan significativa como la cocina. Oscar Traversa³⁰ ha marcado cómo ese traslado implica la reducción de las relaciones interpersonales y por lo tanto de las digresiones, comentarios y material diverso, incluso gestos y posturas, que acom-

²⁸ Tipo de calabaza que por fuera es similar a una sandía y cuya carne es fibrosa. N. del E.

²⁹ Cecilia Piu de Martin *et al.*, "Perfil del consumo alimentario en dos poblaciones de la Provincia de Salta", en *Kallawayá, Nueva Serie* (Núm 7-8), La Plata-Salta, agosto 2000-2001, p. 53.

³⁰ Oscar Traversa, "Pratiques alimentaires et constructions discursives: à propos de quelques traits identitaires des habitants de Buenos Aires et de ses environs", en *Hermes* (Núm. 28), 2000.

pañan a la enunciación de la receta propiamente dicha como consecuencia de un proceso de externalización de las prácticas culinarias y la ruptura de la tradición familiar reemplazada por el libro. Para Jack Goody³¹ el libro de cocina funciona como un instrumento de movilidad social, al mismo tiempo que la escritura inaugura la posibilidad de elaboraciones más complejas. A su vez, Janet Theophano sugiere que los libros y recetas de cocina deberían considerarse más como obras de literatura que obras de cocina pues aquellos escritos por mujeres se revelan como un modo de autoafirmación, desarrollo de comportamientos y estructuración de sus vidas antes que como una serie de instrucciones para la preparación de comidas.³² Y qué decir de los libros que proliferan desde el siglo XIX, escritos por hombres, interesados tanto por comer bien como por educar a las mujeres en la economía doméstica y en sus expectativas sociales: ser buena madre, esposa y anfitriona. En esta línea de relación entre cocina y género, quiero recordar que hace dos años me referí en este Congreso a cómo en la Argentina los únicos libros dedicados al asado han sido escritos por hombres;³³ entre ellos, Raúl Mirad, quien definió su *Manual del Asador Argentino* como una ayuda para que “los argentinos preserven su reputación internacional como asadores”.³⁴ Como quiera que sea, se ha dicho bastante sobre la receta como orientadora de conductas que exceden la mera preparación de un plato. Roland Barthes en su obra citada se refería a la alimentación como un sistema de comunicación, un protocolo de usos, de situaciones de conducta. Me parece que lo anotado vuelve relevante para el análisis la circunstancia para la que se considera cada receta, tanto como las maneras en que el enunciador (quien dice o escribe la receta) pretende encauzar discursivamente la actuación del enunciatario (sus receptores).³⁵

IV

Quiero concluir esta presentación de cuestiones que tienen la esperanza de que sean retomadas y enriquecidas en las exposiciones y debates que siguen, sugiriendo repensar el patrimonio cultural gastronómico como recurso continuamente renovable y renovado, dispuesto a conversaciones con el rescate, la creatividad y la innovación, y que potencia a todos a quienes les pertenece. Lord Byron escribió: “El mejor profeta del futuro es el pasado.” Creo que no es camino errado, entonces, proponerles a todos aquellos que están involucrados en los estudios gastronómicos, los cocineros, los estudiantes de gastronomía, los investigadores, los restaurantes, empezar su trabajo conociendo sus “propias” recetas y sus “propios” sabores, sumergiéndose en localidades y regiones de sus respectivos países, sin olvidar ni dejar de lado los barrios de las metrópolis, un poco a la manera de lo que en la mirada del antropólogo se revela como “hacer familiar lo exótico”. Con esta perspectiva podrán meterse en otras cocinas, recuperar recetas y testimonios presentes en la memoria de las familias, de las comunidades, descubrir y reconocer productos y técnicas como arte y parte de diversas tradiciones que les pertenecen, para luego experimentar recetas, productos y procedimientos con el objeto de restituirlos, incluirlos y adaptarlos a una mesa que se imponga como superadora de la dialéctica entre modernidad y tradición, alta cocina y cocinas populares y por tanto multi-

³¹ Jack Goody, *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, Gedisa, Barcelona, 1995.

³² Janet Theophano, *Eat my Words. Reading Women's Lives Through the Cookbooks They Wrote*, Palgrave Macmillan, 2002.

³³ Marcelo Álvarez, “Los sabores del *melting pot*. La cocina argentina entre lo global y lo local”, en *Cuadernos (Núm. I-III)* Conaculta, México, 2002, pp. 183-204.

³⁴ Raúl Mirad, *Manual del Asador Argentino*, New Sisley, Montevideo, 1991.

³⁵ Fabián Beltramino, “De lo enunciativo a lo social en las recetas del domingo”, inédito, 2002.

plicadora de sus sabores, aromas y texturas. El tema que nos convoca este año es exuberante y diverso. Una inmersión en el universo de las recetas nos ayudará a recuperar no sólo tradiciones vivas sino también el orden de construcción de sistemas culinarios concretos, estructuras alimentarias, modelos, significados, tipologías, e incluso la cuestión de género y el sistema de organización del trabajo doméstico como cuando se puede descubrir en la receta el enunciatario previsto y su lugar social: mujer, madre, ama de casa y presumiblemente cocinera inexperta. Sin embargo, como ha escrito Luce Giard, la vocación por la cocina y la manipulación de las cosas comunes y cotidianas “nos hace usar la inteligencia, una inteligencia sutil, llena de matices y golpes de genialidad, una inteligencia liviana y vivaz que se percibe sin necesidad de exhibirla, en suma, una inteligencia muy común”³⁶

³⁶ Luce Giard, “Cozinhar”, en M. De Certeau, *A Invenção do Cotidiano*, Tomo 2: *Morar, Cozinhar, Vozes*, Petrópolis, 1997.

EL HISTÓRICO TAMAL PERUANO*

**Humberto Rodríguez Pastor



1. EL TAMAL NUESTRO DE CADA DÍA

El tamal es un producto comestible hecho artesanalmente que tiene como sus principales componentes (en el Perú) una masa del maíz molido mezclada con caldo de pollo y/o chanco, manteca y carne de cerdo o de pollo. Es de amplio consumo entre todos los sectores sociales y su carácter es panperuano. Lo elaboran miles de mujeres en casas, pueblos y ciudades. Cada una de ellas, por los secretos que guarda, está segura de hacer el tamal más exquisito. En todo poblado del país siempre hay alguien que sepa hacerlos, ya sea en la costa o en la sierra.

Esta profusión de conocimientos y lugares donde se elabora se debe a que hubo formas de platillos similares al tamal desde antes de la llegada de los españoles. El tamal es el *continuum* histórico de estas bases y posibilidades: con el tiempo ha sufrido sólo muy pocos retoques.

Si bien en todo lugar es posible hallar tamal con ingredientes básicos comunes (masa de maíz, manteca y carne de cerdo, y envoltura de hojas de plátano) al añadirle ingredientes locales particulares, surgen infinidad de variedades.

La envoltura en la costa peruana se fue concentrando más en la hoja del plátano (producto no americano); en la sierra es la panca o envoltura del mismo maíz; si hay valles serranos que bajan a la selva, se usa también hoja de plátano; en otras partes de la sierra (como Ayacucho, Cusco, y Arequipa) se utiliza como envoltura la hoja de la achira; y en la selva la hoja del bijao, que además sirve como infaltable envoltura de los juanes y de otros platillos selváticos. Por eso el tamal costeño es mucho más grande que el serrano, el tamaño de las hojas de plátano permite lo que la panca no posibilita.

En la sierra, actualmente, los tamales reemplazan al pan cuando no hay. Las mujeres los hacen en buena cantidad y en las mañanas, con el café ya servido, los sacan de los depósitos de las cocinas protegidos en mantas o *llicllas*. La producción tamalera ha estado en manos de los marginados de la sociedad, sectores sociales en los que las mínimas ganancias o rentabilidades han sido siempre lo natural, lo único. Al convertirse en un producto de factura (femenina) y venta familiar, ha

* El presente texto es parte de un proyecto de investigación apoyado por la Universidad de San Martín de Porres y el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Concytec).

** Jefe de la Oficina de Actualización y Fortalecimiento del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Perú).

permitido aumentar las ganancias en los hogares. Así, en la comercialización entran casi todos los miembros de la familia, aunque especialmente lo hacen los jefes. La madre dirige todo el operativo de entrega y contabilidad de los tamales y, horas después, luego de largas caminatas o de largas horas de venta en las puertas de las panaderías, ella misma recibe el dinero y las cuentas claras en voz de cada uno de los vendedores. El tamal, con el débil incremento de sus costos, en momentos de crisis como los actuales representa una tabla de salvación para muchos hogares. Ha habido en estas últimas décadas aumento muy débil del consumo y como las familias que hacen tamales son muchas no faltan días de venta angustiantes que generan crecientes líos entre tamaleras por los lugares de venta.

2. HISTORIA DEL TAMAL

El más conocido producto que ha permitido la aparición del tamal peruano es la humita o *huminta* prehispánica y preinca (definida como “bollicos de maíz como tamales”). Humita y tamal tienen como base común el maíz molido. La molienda es posible desde hace miles de años por la milenaria existencia y uso del batán.¹

Nuevos ingredientes y nuevas envolturas permitieron la pronta aparición, aceptación y difusión del tamal durante las primeras décadas de presencia hispánica en el siglo XVI. A partir de allí el tamal fue ingresando a todos los sectores sociales de la sociedad de la postconquista y después, durante un tiempo, redujo su campo de acción a los sectores medios y pobres de la sociedad peruana. Actualmente, el tamal tiene un consumo generalizado en cualquier mesa con o sin mantel largo.

El tamal comparte con su *filum* prehispánico historias cercanas paralelas. La humita tiene más siglos entre nosotros, es una creación andina. Hay un paralelismo con lo que sucedió en México con el tratamiento que se le dio al elote. El atractivo gastronómico de la humita no ha disminuido a pesar de los siglos; hay saladas y dulces, se vende con o sin música negra callejera de acompañamiento. La base sigue siendo el maíz fresco o choclo (como le decimos los peruanos a lo que en México llaman elote). Se ralla formando una masa y a esa masa muy lechosa se le puede agregar un pedazo de carne y en ocasiones manjar blanco para, a continuación, trasladarlo a la olla con agua hirviendo donde en pocos minutos está listo para llevarlo a la mesa.

Como se sabrá, la palabra *tamalli*, del náhuatl, sirvió para designar en tierras aztecas varias maneras de uso y reelaboración de la masa de maíz o del elote que era envuelto en hojas. Unos eran a manera de pella (forma redondeada), había los mezclados con frijoles, otros eran como pan de bamba, otros eran duros, algunos más colorados porque la masa era soleada dos días, otros eran medianos, y unos más que no eran mezclados con cosa alguna (seguramente emparentados, por sabor y fragancia, a nuestras humitas). Debe tenerse en cuenta que Sahagún entiende por tamal a la masa de maíz con diferentes características de tamaño, color, textura, ingredientes y técnicas de cocción (no necesariamente se trataba de variantes: podría tratarse

¹ Piedra plana sobre la que se muelen, contra otra piedra y con un vaivén rítmico, los ingredientes.

de procesos complementarios). Como sea, seguimos sin explicarnos a qué se refiere cuando dice que algunos tamales tenían en lo alto un caracol.

A todo esto ya existente en México, los españoles introdujeron algunos elementos nuevos que son actualmente característicos en el tamal de casi toda América: manteca y carne de cerdo, y posteriormente la envoltura en hojas de plátano. Es posible que los españoles introdujeran también la cocción a vapor: no es descabellado pensar que los conquistadores hispanos fueron los difusores del tamal allí donde fueron llegando, primero en toda América Central, el Caribe y posteriormente al territorio del Tawantinsuyo.

En algún momento de su historia el tamal comenzó a venderse por las calles. Al comienzo los que vendían caminaban en búsqueda de clientes, iban anunciando sus productos, pregonaban por doquier las cualidades y los precios de sus tamales. Actualmente, haya sol o caiga lluvia, por lo menos en Lima, los tamaleros prefieren ubicarse en las puertas de alguna panadería donde ofrecen los tamales.² Los vendedores de tamales no pregonan más, prefieren entrar en la competencia del ganar clientes y hasta pretenden ganarlos convertidos en caseros cautivos.

En Lima, capital virreinal, la producción y comercialización del tamal fue centrándose entre los sectores afroperuanos que constituían la mayoría de la población a fines del siglo XVIII. Toda esta población afronegra tuvo a su vez una base de alimentación obligatoria que se aproximaba a los elementos y sabores del tamal, el *zancu* o sango, principal alimento de los esclavos en las haciendas y plantaciones, que no sólo era un dulce grueso que se preparaba hirviendo la harina de maíz con agua. Como acota Rosario Olivas, fue la obligatoria comida cotidiana impuesta primero por los traficantes del ébano humano en los barcos negreros, y luego por los traficantes para que los esclavos tuvieran mayor vistosidad y precio. Posteriormente, cuando la población esclava ya estaba en manos de los patrones, el *zancu* fue la comida de todos los días. En las zonas donde permanece la población afroperuana, aún hoy es mayor lo que se produce de tamal que el consumo interno: por eso debe venderse en otros poblados y se “exporta” a Lima.

El tamal no carece de presencia en grandes acontecimientos: se consume mucho durante las fiestas navideñas (y esto sucede en varios sitios de América Latina). Ricardo Palma en la tradición titulada “El mes de diciembre en la antigua Lima” es lacónico en su información (seguramente referente al siglo XVIII y XIX): “A la misa de Gallo seguía en las casas opípara cena, en la que el tamal era el plato obligado”. El historial puede hacerse también de manera regional. Tomamos sólo casos con material inmediato.

Del puerto norteño de Pacasmayo, departamento de La Libertad, tenemos la siguiente información:

La tamalera es otra de las pocas estampas vivientes que todavía se conserva en nuestro medio. Este singular personaje se destaca por su vestido negro, adornada con sus largas trenzas terminando en punta, con la cola de lagartija sampedrana que a veces lleva enrolladas sobre la cabeza y otras van colgando.

² En México, la relación entre tamal y pan no presupone competencia. Un platillo muy popular es la torta de tamal: aparte de una salsa, no implica más que un tamal entre las dos mitades de un pan. N. del E.

El tamal es un artículo muy apreciado por los pacasmayinos, se lo saborea en casa con la familia, en la oficina, o estando de viaje, donde quiera se encuentre con la tamalera. Es muy curioso, los tamales no se elaboran en Pacasmayo, sino en la capital provincial [se refiere a Chepén]. Esto parece provocar que sean más apetecidos por ser de potaje importado. Las malas lenguas dicen que los tamales están rellenos de mollejas y patas de gallina o de carne de lagartija. Pero en realidad el tamal es un potaje muy sabroso y nutritivo por la variedad de ingredientes de que está compuesto.

Desde las once de la mañana hasta eso de la una de la tarde, es completamente irresistible evitar tragarse la saliva, cuando se oye el pregón de la tamalera, lanzando al estómago del prójimo su grito:

...¡tamalies...!¡humitas...!¡tamalies...!¡humitas...!

Al oír ese estridente e inconfundible pregón sale corriendo el niño, el ama de casa, el oficinista, etc. [...] La tamalera llega a la puerta, levanta su mantelito de tocuyo que cubre la canasta de donde saca los tamales de gallina, sabrosos y calentitos. ¡Después, a chuparse los dedos!

También en Huacho (150 kilómetros al norte de Lima) ha habido tamal. A veces es hecho en el propio sitio o también puede provenir de Supe, ciudad tamalera por excelencia que está a unos 30 km al norte. En esta ciudad pesquera (e importante puerto) fue famosa La Cenizo, una mulata considerada como la tamalera más sabia, de quien se solía cantar un chascarrillo, y de quien hay varias leyendas. Después de La Cenizo, cuenta la gente, “ninguna tamalera ha llegado a conquistar su fama porque después de ella no se han vuelto a preparar tan exquisitos”.

3. EL MUNDO DEL TAMAL HA CAMBIADO

En el transcurso de estos tres o cuatro siglos ha habido técnicas culinarias y elementos del tamal que en algo lo han modificado. Comparemos lo que se hacía para elaborar tamales en el siglo XIX con lo que se hace en la actualidad. De acuerdo con Rosario Olivas:

Con el maíz se hacían tamales quitándole la cáscara. Esta operación se realizaba poniendo una cantidad de cenizas de leña en el agua corriente, de manera que la cáscara se separaba fácilmente del grano, el cual se molía en un batán para convertirlo en una pasta. La pasta era sazonada con sal, ají, manteca. Se envolvía una pequeña cantidad en un pedazo de hoja de plátano con un poco de carne, después de lo cual se enrollaba y hervía.

La operación de quitar la cáscara es imprescindible ya que si no se hace queda una masa muy alterada. Se sabe que además de las cenizas (que químicamente alteraba al grano desprendiéndolo de su envoltura), se ha utilizado la cal. A la ceniza de leña o a la cal se le debe rociar mucha agua, mejor si es agua que corre para que no queden de ellos ni olor ni sabor. Luego se muele: antes el molido se hacía a puro pulmón con batán y actualmente se aprovecha la comodidad del molinillo. En todos los sitios a esa masa de maíz molido se le agrega caldo de carne, por ejemplo de cerdo. Antes se añadía manteca de cerdo y ahora se prefiere el aceite pues lo hace más suave.

Desde siempre ha habido productores de tamales que los hacen para vender; quizás esto se ha acentuado en este período debido a que hay mayores posibilidades de venta, tanto porque el mercado se ha ampliado como porque cada vez hay más gente que requiere algún trabajito (“*chambita*”, en peruano). Estos productores semiindustriales (y artesanales) abastecen no sólo a los nuevos vendedores de tamales que buscan un sustento en la Lima metropolitana, sino también en provincias cercanas al departamento de Lima. Algunos de esos productores artesanales consiguen una mayor producción incluyendo en la “empresa” a parientes cercanos (hijos, preferentemente) que residen en el extranjero: los dólares enviados han posibilitado la ampliación de la producción tamalera.

Los supermercados limeños, que notablemente han aumentado su número y su influencia en los últimos veinte años, son lugares de expendio masivo donde se ofrecen al público platillos elaborados, algunos de los cuales se venden al peso, entre los cuales y según las fechas y celebraciones, se encuentran también los tamales. El problema en estos casos no es que estén siempre fríos sino que han perdido muchos atributos al ser “industriales”, hechos por equipos de hombres y mujeres a los que nunca hemos visto, con los que nunca hemos conversado: si hay algo malo en el producto no hay nadie a quien se le pueda reclamar, y lo mismo si el producto nos parece digno de felicitaciones; los que se venden en los supermercados son tamales desconsiderados, inhumanamente anónimos, no dicen ni transmiten cariño ni respeto, y son más baratos sólo porque llevan polenta de maíz módico y trocitos minúsculos de carne de cerdo (bien llamados lengüitas de gato).

4. VIDA DE UNA TAMALERA EN MUDABLE MUNDO LIMEÑO

La lectura de esta información biográfica —real pero lamentablemente muy resumida— debe hacerse teniendo en cuenta fenómenos sociales integrales (incluidos los culinarios) ocurridos en el Perú y de manera específica en Lima en estas últimas cuatro décadas. Señalamos algunos de ellos: migración intensa desde todas partes del Perú hacia Lima; emigración al extranjero de multitud de peruanos; restricción notable del mercado de trabajo; disminución de todo tipo de producción por la apertura al mercado internacional; cierre de fuentes de empleo, aumento del ingenio popular por lograr ingresos económicos; crecimiento de la delincuencia; consumo de alcohol y drogas; cambio de dieta cárnica en la capital; ampliación del consumo de pollo y disminución en el de cualquier otra carne; sedentarización de los vendedores de tamales; Lima, como centro del país, es también importante como mercado de venta de casi cualquier tipo de producto.

Resulta importante la constatación, a partir del relato siguiente, de que la expresión verbal y la *praxis* de trabajo de una tamalera son formas que conducen a renovar recetas, a utilizar nuevas técnicas culinarias, a considerar la aparición de equipos modernos, a percibir y satisfacer los cambiantes gustos de los clientes, a estar atentos a cualquier movimiento de la competencia. El caso que nos sirve de

ilustración es el de una tamalera peruana llamada Magaly Silva Cordero (afroperuana, hoy de 32 años) de quien hemos trabajado su biografía.³ Es el caso típico de una niña que nace en un medio tamalero, con cuatro reconocidas generaciones de tamaleros que la antecedieron, y de quienes fue aprendiendo todo lo referente al tamal: desde su elaboración hasta su venta. En todo esto ella ha puesto siempre mucho de su notable inteligencia y creatividad.

ANTECEDENTES

Su madre, Felicia Cordero Uribe, fue centrando su vida económica alrededor de los tamales. En un tiempo llevaba a Lima tamales y otros productos desde su pueblo de origen (Chincha) y los vendía en la capital peruana hasta que se asentó en Lima y del tamal hizo una empresa familiar en la que la ayudaron, a palo limpio, sus cuatro hijos hombres y sus dos hijas mujeres.

La abuela y bisabuela de Magaly —tal vez hasta más generaciones— hicieron tamales como parte de las costumbres pueblerinas y posiblemente los vendían a un limitado público. Sus vidas económicas no se redujeron a la producción y venta del tamal: este producto era parte del ambiente natural pueblerino y todas las mujeres sabían elaborarlo.

NIÑEZ A PARTIR DE LOS SEIS AÑOS

Magaly pasó sus primeros seis años en una casa para niños dirigida por monjas católicas de una congregación canadiense. Su primer contacto con los tamales ocurre los primeros días de su retorno al hogar materno. Percibe la actividad que hay en la elaboración del tamal y los movimientos de sus familiares para prepararse para la venta callejera. El padre tenía su vida propia sin acercarse, en absoluto, a esa actividad tamalera del resto de su familia.

Por este período la protagonista de nuestra historia aprende con su madre a limpiar las hojas de plátano; a hacer ovillos de liana o bejuco que sale de la misma corteza del plátano. Como acompaña a su progenitora a la calle observa y vive el psicológico arte de vender; aprende, por último, a pregonar (cuando se vocea hay que insistir en tres asuntos): que los tamales están frescos, que están calientitos y que son suavecitos. Era así en esos años.

El tamal de la mamá de Magaly que no se vendía en la calle era consumido en casa. Esto sólo cambió cuando mejoró en algo la economía familiar y entonces se agregó la carne de pollo o pescado al alimento de la familia.

DE LOS OCHO A LOS DOCE AÑOS

Cuando cumple ocho años, su madre le asigna mayores responsabilidades: cortar las hojas del plátano al tamaño conveniente, liar los tamales, remover la masa.

A los diez años la madre la pone a vender en un lugar fijo donde aprende algo fundamental: que hay personas desconsideradas que engañan a los niños por dinero. Una gran y dura lección; supo que no se puede confiar en toda clase de gente. Ha aprendido, a su vez, que hay tamaleros que compiten entre sí, así sean pa-

³ Obra que al momento llega a las 170 páginas y que tiene como título provisional: *MAGALY. Sabores y Sinsabores en el Mundo del Tamal*.

rientes, y que, por eso mismo, es necesario utilizar ciertos mecanismos para ganar clientela: la sonrisa, el buen trato, la presentación personal, y, siempre, insistir en la buena calidad del producto.

Magaly ha ido asimilando a su vez las maneras de compra de los productos con los que se elabora el tamal y los lugares convenientes. Esto ya lo ha vivido tanto que sabe bien que las compras se inician los jueves en el Mercado Mayorista, donde se concentran los camiones que llegan desde los lugares de producción agrícola y pecuaria. Conoce a los vendedores mayoristas adecuados, va sabiendo el arte del regateo, de la posibilidad de postergar el pago en caso necesario, etcétera.

ENTRE LOS 13 Y LOS 18 AÑOS

Entre los tamaleros que expenden en la ciudad de Lima ocurre el fenómeno de quedarse fijos. Aunque se trate de puestos ambulantes (que “levantan” al final de la jornada) se hacen sedentarios buscando hacerse de clientes fijos o cautivos. Los lugares preferidos son las cercanías de las panaderías y esto genera controversias con los dueños de las panaderías. Magaly y su familia se decidieron por el distrito limeño llamado Rímac, algo lejos de su casa. Por este tiempo ya sólo venden las mujeres de la casa, los hombres, algo mayores, están dedicados a otras actividades: el tamal es de confección y venta femenina.

Ganar y retener clientes en tiempos de sedentarización ha obligado a Magaly a refinar su trato con el cliente así como a hacer su tamal más competitivo. Dar de probar a todo el que pasa, añadir al tamal que se vende cebollitas maceradas en limón en bolsita para que se ingiera en casa. Con la edad la coquetería y los juegos verbales sexuales son un atractivo más, pero a su vez un peligro: hay que defenderse permanentemente (en ocasiones físicamente) de todo tipo de acechadores (personas sanas, mareadas o drogadas). A su vez sí hay mucha solidaridad de otros vendedores: la calle es una maestra de la vida; un conglomerado de relaciones se gestan en ella, los vendedores se ayudan, desconfían entre sí, se chismean, se vinculan sentimentalmente.

A una tamalera lo que más le interesa y la tiene alerta es la competencia tamalera que está a su costado en la misma esquina. La relación y las expresiones pueden llegar a ser feroces. Difícil que haya una aproximación positiva y duradera entre competidoras tan cercanas.

ENTRE LOS 18 Y LOS 32 AÑOS

En este período de la vida de Magaly le sucede algo que la altera enormemente: muere su madre. Sin pretenderlo se desprende de lazos afectivos y de carácter profesional-culinario: estrena una libertad, se permite ser más creativa.

Por este tiempo se han ido desarrollando nuevas tecnologías en la elaboración del tamal. Magaly las va conociendo y utilizando, algunas de ellas en relación con los productos que debe adquirir para la confección de sus tamales. Posiblemente el que más ha aligerado el trabajo es la venta del maíz molido en molinillos eléctricos. En períodos anteriores se ha pasado por el milenario y pétreo batán y luego por el molino manual. El otro asunto de importancia es haberse preferido el aceite en

lugar de la manteca (pues así el tamal queda más suave); también medular ha sido la preferencia de la clientela por la carne de pollo en vez de la de cerdo. Aunque de manera muy reciente, que tiene sólo poca importancia, ahora Magaly recibe la hoja de plátano en la puerta de su casa (*delivery*); en lugar de la liana o bejuco utiliza la rafia (fibra plástica flexible); en lugar de leña y al igual que muchas otras tamaleras en la ciudad, utiliza gas (o keroseno por ser más barato).

Nueva y notoria competencia son los supermercados y esto se hace más evidente en días de Navidad. La venta de tamales en los supermercados afectó a Magaly y a todos los tamaleros que se instalaron en la parte comercial del distrito del Rímac, quienes debieron apostarle a la calidad más que la cantidad, procurando mantener la preferencia de sus clientes ya hechos. Para Magaly hacer buenos tamales es un gusto, no es sólo el ambiente competitivo la que la acicatea.

Magaly es una maestra desinteresada de otras tamaleras novatas. No les ofrece la receta pero las instruye en cuanto a la mejor manera de presentarse ante el cliente y las formas convenientes de atenderlos 🐦

BIBLIOGRAFÍA

Benvenuto Murrieta, Pedro M., *Quince plazuelas, una alameda y un callejón*, Fondo del Libro, Banco Industrial del Perú, Lima, 1983.

González Holguín, Diego, *Vocabulario de la lengua general de todo el Perú llamada lengua quechua o del Inca*, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, 1989.

Hocqenghem, Anne Marie y Susana Mansón, *La cocina piurana: ensayo de antropología de la alimentación*, IFEA-IEP, Lima, 1995.

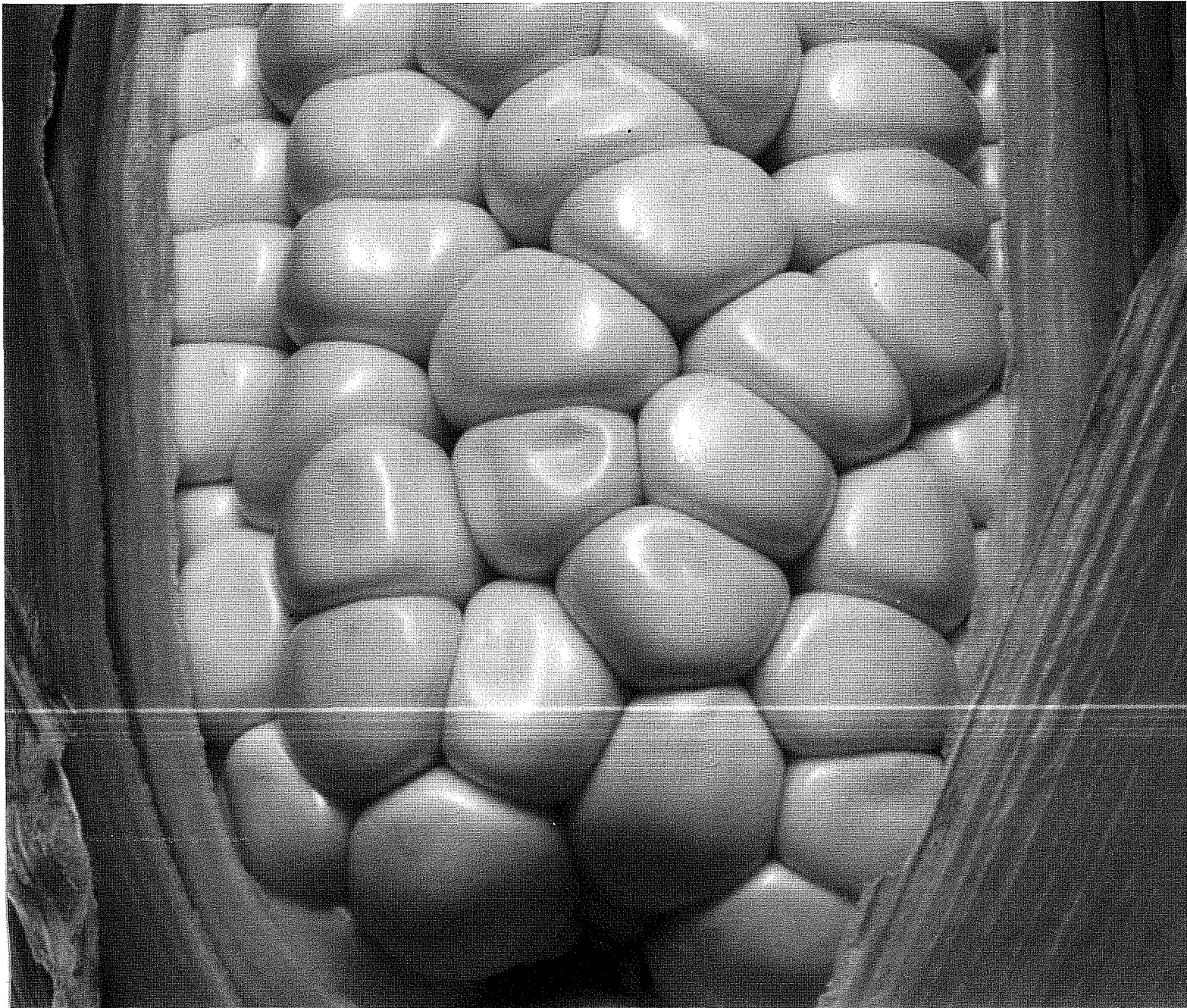
Olivas Weston, Rosario, *La cocina cotidiana y festiva de los limeños en el siglo XIX*, Universidad de San Martín de Porres, Lima, 1999.

Olivas Weston, Rosario, *La cocina de los Incas: costumbres gastronómicas y técnicas culinarias*, Lima, Universidad de San Martín de Porres, Lima, 2001.

Palma, Ricardo, *Tradiciones Peruanas Completas*, PEISA, Lima, 1973.

Zubieta Núñez, Filomeno (comp.), *Tradiciones Huachanas*, Didacta, Huacho, 2000.

LA PRIMERA
SEMANA DEL
TAMAL
EN MÉXICO
*Beatriz Ramírez Woolrich



En 1991 Tamales Especiales propuso al Museo Nacional de Culturas Populares el proyecto Primera Semana del Tamal en México, el cual fue aceptado para abrir los festejos del X Aniversario del Museo y los 34 años de Tamales Especiales.

El proyecto proponía mostrar la riqueza gastronómica-cultural en lo que se refiere a los tamales, partiendo del grano que nos es común en nuestro continente: el maíz. Para ello se propuso un ciclo de conferencias y una exposición y venta de tamales elaborados con los recetarios familiares.

Se convocó a diferentes familias que desearan hacer tamales de sus recetarios de familia y poner a la venta sus productos. También se convocó a instituciones educativas para que sus estudiantes presentaran los tamales de las recetas de sus familias, con el fin de que las nuevas generaciones aprendieran a hacerlos, cuestión que se cumplió con los jóvenes del Colegio de Gastronomía de la Universidad del Claustro de Sor Juana y de la Universidad Anáhuac. También se invitó a la Cofradía en Apoyo a la Mayora Mexicana, cuyos integrantes, entusiastas, respondieron a la invitación, proponiendo los tamales tanto de las mayores de cocina, como de las propias cofrades. Como restaurante estuvo invitado La Bombilla porque sus dueños (Yuri de Gortari y Edmundo Escamilla) se interesaban en investigar las tradiciones y las recetas de cocina ancestrales. Finalmente, se invitó a todas las representaciones culturales de los países de Latinoamérica y el Caribe a participar en el evento, resultando complicada la organización porque unos solicitaban un protocolo especial.

Por primera vez, un museo aceptó desde afuera un proyecto gastronómico-cultural, que presentara las recetas familiares de tamales de diferentes estados de la República Mexicana y del extranjero, financiado por una empresa privada.

Resultó muy interesante el acuerdo entre el museo y Tamales Especiales: no someter a concurso las recetas para que los participantes no desearan cambiarlas sólo por ganar: se asumió que todas las recetas y sus productos eran importantes y no se debía competir porque cada una lleva tras de sí una larga tradición regional, local y familiar. Se montó un tianguis de exposición y venta de tamales y el evento se desarrolló bajo el título de "¡Hay Tamales!", del 29 de agosto al 6 de septiembre de 1992.

* Socia de la empresa familiar Tamales Especiales.



INICIATIVAS PARA
LA CONSERVACIÓN Y
RECUPERACIÓN DE LOS
RECETARIOS
capítulo 2

LOS RECETARIOS TRADICIONALES.
EL USO PUBLICITARIO
DE LA "TRADICIÓN"
EN LA ÉPOCA MODERNA

*Xavier Medina / **Frédéric Duhart



Durante casi todo el siglo XX, pero muy especialmente a lo largo de su segunda mitad, las transformaciones en el terreno alimentario se han sucedido progresivamente de manera cada vez más acelerada. En sociedades con mayor nivel de desarrollo socioeconómico, mercados bien abastecidos de productos alimenticios han implicado, en términos generales, disponer de una mayor producción y distribución de productos a nivel industrial y un acceso más fluido a buena parte de la comida a precios mucho más asequibles.

Pero por otro lado, dicha producción, más industrializada y masificada, se ha visto afectada en una doble vía: tanto por varios problemas de tipo sanitario (enfermedades, infecciones, etc.) asociados a su producción como, en consecuencia, por una cada vez mayor desconfianza de la población en relación con los alimentos que consumen.¹ Como señala Seppilli:² "Es imposible no exaltar las dudas y la sensación de peligro conectadas a la imposibilidad de control de amplios estratos de consumidores sobre los procesos de producción industrial." Asimismo, y según el antropólogo español Jesús Contreras, el público tan sólo tiene contacto con los elementos terminales de la cadena, es decir, los lugares últimos de distribución y los productos. Ello implica que, en el caso de la alimentación, "se da por supuesta la confianza en los extraños, obviando el desconocimiento de los procesos llevados a cabo por los expertos, en quienes se delega el control de las diferentes fases del proceso que se extiende desde el pasto hasta el plato, de la estabulación al *catering*, del laboratorio a la fábrica y al hipermercado".³ El consumidor, en definitiva, se aleja cada vez más de la producción del alimento y pierde control e información sobre la misma.

Ante este tipo de situaciones, la opinión pública manifiesta ampliamente y de distintas maneras los miedos e inquietudes que le asaltan. En palabras del antropólogo norteamericano Sydney Mintz, "la historia reciente y los *mass media* nos 'preparan' para una catástrofe medioambiental. Estamos dispuestos a descubrir impureza a cada paso, a ser amenazados por la impureza a cada momento."

El desconocimiento ante los procesos de producción mencionados, ante la transformación de los alimentos, hace desconfiar al consumidor de los procesos

¹ En tono irónico, un periodista citaba recientemente en la prensa española, en uno de sus artículos de opinión sobre las nuevas crisis alimentarias: "La diferencia entre los países ricos y los países pobres está en que en los primeros las gentes no saben lo que comen y en los segundos, no saben cuándo van a comer."

² Tullio Seppilli, "Consumo di pane nella società dei consumi", en Papa, Cristina (ed.), *Antropologia e storia dell'alimentazione. Il pane*, Electa Editori Umbri, Perugia, 1992, p. 203.

³ Amado Millán, "Malo para comer, bueno para pensar: crisis en la cadena socialimentaria", en Mabel Gracia (coord.), *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Ariel, Barcelona, 2002, p. 280.

* Presidente de la representación española de la International Commission of Anthropology of Food (ICAF-España).

** Miembro del Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation (IHEA).

industriales y de los intermediarios que los crean, transforman, envasan, transportan. Y una de las más importantes consecuencias de ello es un intento cada vez mayor, por parte del consumidor, de recuperar el control, de volver, aun mentalmente, hacia aquellas etapas en las que dicho proceso era más o menos conocido, etapas en las cuales el proceso industrial se encontraba más controlado, en que las cosas eran "puras", "sanas", "naturales", "auténticas", y se hacían manualmente, con tiempo, a la manera —en definitiva— "tradicional". Señala el ya mencionado Sydney Mintz: "Mucha de nuestra añoranza por lo que es puro —agua, aire, verduras, frutas— mira con nostalgia hacia un pasado cada vez más en vías de desaparición." Un pasado que aporta calidad y naturalidad a un incierto presente.

EL TIEMPO DE LA TRADICIÓN

El tiempo evocado por la tradición se pierde más allá de la memoria, más allá de lo que socialmente es posible recordar y afirmar, e incluso, en ocasiones, más allá de los confines de la imaginación mítica. Sin embargo, es un tiempo aceptado colectivamente como perteneciente, e incluso iniciador de la memoria colectiva. De este modo, es proyectado desde el pasado para legitimar y justificar el presente.

Pero esta tendencia, esta "búsqueda" de lo natural, de lo artesanal, por parte de los consumidores, no ha pasado desapercibida para los diferentes actores sociales implicados en este proceso: instituciones públicas y privadas, productores, industriales, comerciantes, publicistas, editores, restauranteros, promotores turísticos. Al mismo tiempo que el consumidor busca recuperar el control sobre lo que come, desde el otro lado de la barrera comercial se ha buscado cada vez más ofrecer al público una mayor información sobre el producto ofertado, que nos lleve hasta "su origen", y que destaque elementos "tradicionales" y "artesanales". De este modo, se da al consumidor lo que busca, tranquilizando conciencias, al mismo tiempo que se reafirma la tendencia hacia lo "tradicional" y lo "natural".

Asimismo, otro aspecto importante relacionado con la construcción de la tradición es el de la referencia a la memoria vivida, el recuerdo, la memoria gustativa, los sabores, los colores y los olores de la niñez. Tal como mostró magistralmente la escritora mexicana Laura Esquivel en su famosa novela *Como agua para chocolate*,⁴ las identidades personales tienen también como punto de referencia la alimentación, la "tradición alimentaria". Así, ésta aparece estrechamente vinculada al pasado de los individuos. Todos los recuerdos remiten, más que a acciones o palabras, a olores y sabores. Cuando en la novela citada Gerturdis se va de la casa materna, se lleva con ella su plato preferido, el que Tita (la hermana cocinera y protagonista de la novela) le ha preparado y que está indisolublemente ligado a los recuerdos de su infancia. Así, dice: "No iba cabalgando sola, llevaba a su lado, en la alforja, su niñez encerrada en un frasco de torrijas de nata."

Pero no podemos olvidar que, al igual que cualquier otro aspecto de las culturas, nada es estático, sino dúctil y en continua reelaboración, recreación. De este

⁴ Sobre esta entrañable novela, y en relación directamente con el tema de la alimentación, llevamos a cabo un análisis hace ya unos años desde una perspectiva tanto antropológica como literaria (cf. Guillamón y Medina, 1994).

modo, la tradición también se construye, se "crea" y se "recrea" cada día. Así, por ejemplo, una estrategia que las cadenas de comida rápida han tenido en cuenta para asegurarse una clientela futura ha sido precisamente la de fidelizar a sus clientes desde niños, haciéndoles integrar los sabores y aromas del *fast food* como parte de su pasado, de su "tradición" alimentaria personal. Como destaca el escritor norteamericano Eric Schlosser en relación con los establecimientos de *fast food* en los Estados Unidos, los "sabores de los alimentos de la infancia parecen dejar una marca indeleble, y los adultos suelen volver a ellos sin que en muchas ocasiones sepan por qué. Estos 'alimentos reconfortantes' se convierten en una fuente de placer y de sosiego, un hecho que las cadenas de comida rápida se esfuerzan en proporcionar. Los recuerdos infantiles de los menús *Happy Meal* se pueden traducir en frecuentes visitas a los McDonald's en la edad adulta, como las de los denominados usuarios masivos, es decir, los clientes que comen allí cuatro o cinco veces por semana."⁵

PUBLICIDAD, ALIMENTACIÓN Y CONSTRUCCIÓN DE LA TRADICIÓN

Un ejemplo claramente significativo de la tendencia a ofertar tradición al consumidor puede ser el de la publicidad alimentaria.⁶ La publicidad, como medio de comunicación directo y dirigido hacia el público, juega un papel especialmente interactivo con el consumidor. Por un lado, ofreciéndole toda una gama de posibilidades a su alcance pero, por otro, asumiendo y jugando con los condicionamientos culturales que influyen, sin lugar a dudas, en la elección alimentaria.

Desde esta perspectiva, la presencia y la búsqueda de la tradición, las referencias al pasado, a los orígenes culturales de los alimentos promocionados, se han convertido desde hace tiempo en un recurso de especial consenso y efectividad, particularmente en lo que a los productos alimentarios se refiere. De este modo, el recurso y la referencia a la "tradición" es uno de los principales focos promocionales de las diversas campañas publicitarias, ya sean institucionales o privadas, llevadas a cabo por las diversas empresas productoras de alimentos. Los ejemplos son numerosos a todos los niveles. Mencionaremos tan sólo algunos, procedentes de la publicidad alimentaria española, como simple muestra de la tendencia mencionada:

Una conocida multinacional del sector lácteo promovía de esta manera dos de sus productos estrella (las cursivas son nuestras): "El yoghourt a la *receta tradicional griega*, es un producto para los que aprecian el sabor auténtico y la textura más cremosa de este alimento *base de la cultura mediterránea*." "Hay costumbres que se mantienen arraigadas y fuertes a través de los años. Como la cuajada, nuestro gran postre. Cuajada [marca]. Como de costumbre."

Igualmente, una marca de confituras del sur de España promocionaba así sus productos: "Auténtica mermelada de melocotón elaborada artesanalmente. Fundada en 1834. Las mermeladas [marca] son elaboradas *como se ha hecho durante*

⁵ Eric Schlosser, *Fast food. El lado oscuro de la comida rápida*, Grijalbo, Barcelona, 2001, p. 175.

⁶ No nos extenderemos excesivamente en este punto, ya que hemos dedicado a su análisis algunos artículos anteriores. Para una visión general del tema en relación con la alimentación y la promoción publicitaria de la construcción de la tradición en el área mediterránea, puede verse el artículo "Mediterranean Food: The Return of Tradition" en *Rivista di Antropologia* (núm. 76), Roma, 1998. Una visión del tema, desde una perspectiva distinta aplicada al tema de la utilización del color como elemento de construcción de la tradición en la alimentación contemporánea, puede leerse en F. Xavier Medina, "El color de la tradición. Color y construcción del pasado en la publicidad alimentaria", en Barusi, Angela, Medina, F. Xavier y Colesanti, Gemma (eds.), *El color en la alimentación mediterránea. Elementos culturales y sensoriales de la nutrición*, Icaria, Barcelona, 1998.

más de 160 años, usando siempre frutas selectas de primera clase. El *ari sanal* proceso de fabricación permite conservar la *textura, el color y el aroma natural* de las frutas empleadas y presta a las mermeladas un sabor *realmente casero*."

Una marca de agua mineral promociona así su agua embotellada: "Una leyenda de pureza. [Marca] ha simbolizado la máxima pureza del agua mineral *desde épocas anteriores al Imperio Romano*."

Y una marca de vino de mesa ofrece: "Desde 1890, cuatro generaciones de artesanos-viticultores de [nombre de la empresa] hemos conservado toda una *tradición* de calidad. [...] *Hoy día el vino [marca] es el mejor fruto de esos 100 años de historia*. Un vino elaborado a base de mosto virgen de acuerdo con nuestros más rigurosos *cánones artesanales*[...] Por eso [marca] es el vino más vendido en España[...]"

No nos extenderemos más sobre este particular al que, como hemos dicho arriba, nos hemos dedicado más extensamente en otros lugares. Los pocos ejemplos utilizados —podrían citarse muchísimos más— nos sirven únicamente como punto de referencia sobre una tendencia que se ha extendido ya social y culturalmente a todos los niveles en relación con la alimentación, y que tiene su consecución en diversos otros ámbitos, algunos de los cuales revisaremos en las líneas que siguen.

LOS RECETARIOS TRADICIONALES: VALORACIÓN Y RECUPERACIÓN

No es de extrañar, desde la perspectiva que hasta el momento hemos venido analizando, que los recetarios tradicionales se hayan puesto de moda e, incluso, en algunos casos, hayan llegado hasta lo más alto de las listas de ventas de libros —al menos, así ha sido en el caso español—. Pero, ¿qué es lo que podemos encontrar hoy en las librerías bajo la definición de "recetarios tradicionales"? Una amplia selección de libros de muy diversos tipos. Sin ánimo de resultar exhaustivos, y *grosso modo*, podemos exponer algunos de los tipos más significativos en España:

- Recetarios actuales de cocina tradicional, a cargo de cocineras y cocineros populares (aunque principalmente mujeres), amas de casa con reputación de buenas cocineras, etcétera.

- Reedición de antiguos recetarios, principalmente del siglo XIX y principios del XX (aunque también algunos anteriores al XIX), con recetas de época, unas veces adaptadas al momento actual, aunque en buena parte simplemente reeditados o, incluso, en edición facsímil.

- Reedición de algunos de los grandes recetarios de la antigüedad, algunos en edición popular (como es el caso del romano de Apicio del siglo I a. de C., y de otros de cocina medieval o de la Edad Moderna), o libros de autor basados en dichos recetarios y que actualizan o comentan las recetas que en ellos pueden encontrarse.

- La cocina de los monasterios: ante el éxito de algunas iniciativas de llevar a las librerías las recetas de frailes y monjas de los monasterios españoles, la cocina monacal y sus "secretos" ha invadido las librerías con sus volúmenes.

- Visiones e interpretaciones de los grandes cocineros actuales —principalmente españoles, aunque no únicamente— sobre la cocina tradicional, pasada, sin embargo, por el tamiz de la creatividad de la cocina de autor de cada uno de estos profesionales.

- Libros de cocina saludable que buscan los elementos más significativos ligados a una alimentación sana y equilibrada en recetarios de origen tradicional, seleccionando aquellas recetas que conjuguen más significativamente salud con tradición.

No debemos pensar que el fenómeno descrito es simplemente un hecho anecdótico. Como ejemplo, y en relación, tan solo, con uno de los *items* expuestos en la clasificación anterior, el de la cocina monacal, podemos observar que, en una simple visita a la página web de una librería española por correo, podemos encontrar más de una veintena de títulos que se refieren a este tipo de cocina —cuyo “saber”, tal como se indica en algunas promociones editoriales, ha sido “extraído” de los monasterios y conventos y “llevado” hasta el gran público—, con títulos como *Cocina monacal*, *Los mejores postres del monasterio*, *La cocina de los monasterios*, *La cocina de las monjas*, *La cocina de los conventos*, *Las mejores recetas de los monasterios españoles*, *La cocina de los monjes*, *Las recetas de la abadesa*, y *La cocina del cielo*.

Hay todo un mercado con interés por las recetas de estas instituciones eclesiásticas cuyo fondo nos lleva hasta un imaginario colectivo en el cual la elaboración de las recetas y de los platos viene, de muy antiguo, transmitida dentro de la orden; hasta la idea de una elaboración cuidada y sana (en muchos de los casos unida también a la idea de productos propios, cultivados o preparados en el mismo monasterio); hasta la fama de buena cocina relacionada con los conventos y monasterios, con productos especialmente renombrados como postres diversos y dulces, licores, etc., que incluso se han dedicado a la venta exterior; y, finalmente, todo ello unido a la sensación y a la idea de “secreto” y de aislamiento que representan algunas de estas órdenes, muy especialmente, por supuesto, las de clausura.

En tal panorama, algunos de estos libros de cocina se han convertido, como decíamos, en auténticos *best-seller*, con varias ediciones y hasta traducciones a otros idiomas. Incluso algún autor, en este caso autora, Sor María Isabel Lora, del monasterio aragonés de las Madres Dominicas de Nuestra Señora del Rosario (Daroca, Zaragoza), ha llegado a convertirse en una reconocida celebridad, con —hasta el momento— nada menos que cuatro libros de cocina monacal en su haber.

Según señala la crítica gastronómica Alicia Torrecassana⁸ (2003), en España hay “alrededor de mil conventos que sobreviven gracias a actividades gastronómicas, que significan una importante fuente de ingresos. De ellos, unos 300 viven de la elaboración de dulces que, aunque no muy lucrativa, es ya toda una tradición que se ha mantenido en algunos casos durante siglos.” Hay que destacar que la mayoría vende sus elaboraciones en el propio establecimiento religioso. Sin embargo, el auge de este tipo de productos ha llevado a la apertura de diversos establecimientos que se dedican a la venta y/o a la degustación de productos elaborados en monasterios,⁹ e incluso a la creación de una feria específica: Expoclausura, de reciente creación, supone una gran

⁸ Alicia Torrecassana, “Dulces y licores monacales”, en www.accua.com/gastro/conten/GAS514.asp, 5 de noviembre de 2003.

⁹ Este es el caso, por ejemplo, de un popular establecimiento: tienda de venta de productos, y cafetería-degustación que abrió hace ya unos años en el centro histórico de la ciudad de Barcelona, y que ha visto con el tiempo crecer tanto su clientela como, recientemente, sus instalaciones, para dar cabida a un público numeroso que busca cada vez más este tipo de productos (dulces diversos, chocolates, pasteles, vinos, licores...).

oportunidad para el gran público de conocer los manjares que se preparan en toda la geografía española. Desde esta perspectiva, no es de extrañar que el valor concedido a los recetarios tradicionales de conventos y monasterios se encuentre también plenamente en auge y constituya verdaderos éxitos editoriales.

MODERNIDAD DE LOS RECETARIOS TRADICIONALES

Ante esta panorámica nos surgen algunas preguntas: ¿Por qué este auge de los recetarios tradicionales? ¿Por qué precisamente en un momento como el actual, en el cual la diversidad alimenticia y el abastecimiento se encuentran más asegurados que nunca en sociedades desarrolladas como las europeas?

Dichas preguntas admiten, por supuesto, diversas respuestas. La hipótesis aquí aventurada, sin embargo, es que estos recetarios cumplen realmente las expectativas de una demanda social creciente. Efectivamente, ante el alejamiento del consumidor de los distintos procesos de producción de la cadena alimentaria, y ante un deseo cada vez mayor de control, de retorno a lo tradicional, a lo puro, a lo sano en alimentación, se valoran también cada vez más todos aquellos alimentos y maneras de hacer que se alejan de lo industrial, que muestran los procedimientos de los guisos "clásicos", que recuperan sabores "de antaño", que ofrecen recetas —como en el caso de los monasterios y conventos— de siglos atrás.

La valoración actual de los recetarios familiares de abuelas y madres, nos lleva en un mismo sentido. Sin embargo, buena parte de estos recetarios, de fórmulas familiares, han sido normalmente de tradición oral, de madres a hijas y a nietas, y no han sido jamás escritos. Especialmente en sociedades urbanizadas, en las cuales los individuos se han abocado progresivamente a una educación y a una acumulación de saber principalmente pública, procedente de las escuelas o de las facultades y así como cada vez más audiovisual y tecnológica, dichos "saberes" familiares, antaño fácilmente transmisibles, han sido dejados de lado o minusvalorados en el "mundo moderno", perdiéndose en ocasiones buena parte de ellos.

En este sentido, la publicación de los recetarios "tradicionales" que el mundo editorial ha actualizado y distribuido puede en parte venir a suplir, quizás, a nivel individual y/o familiar, este deseo de retorno a las antiguas recetas, esta valoración de lo "entrañable", en definitiva: de lo perteneciente a la *tradición*.

Sin embargo, y a pesar del renovado interés, algunos "saberes" culinarios, e incluso determinados productos —algunos de los cuales se encuentran en recetarios antiguos— se han perdido o han dejado de utilizarse quizás definitivamente. El ejemplo de lo expresado en un nuevo recetario tradicional de cocina de Extremadura puede ser revelador a este efecto:

El avance en los transportes y en la industria del frío ha dado lugar al desplazamiento del gusto tradicional por los peces de río o charca hacia el consumo de los de mar, de tal manera que hoy se da la triste circunstancia de que la mayoría de las amas de casa, por una mal entendida sofisticación, por errónea comodidad

o quizás por simple ignorancia, no saben qué hacer cuando éstos llegan a sus manos, desaprovechando con ello una fuente barata de proteínas que en gran medida debe tener una calidad nutritiva y de frescura muy superior a la de aquéllos.¹⁰

COCINA TRADICIONAL Y RESTAURACIÓN: LA BÚSQUEDA DE LAS RAÍCES CULINARIAS

Otro ámbito en el cual puede comprobarse la influencia que genera el deseo por consumir alimentos y platos "tradicionales", es el de los restaurantes. Su interés por ofrecer al público platos elaborados "artesanalmente", procedentes de recetas "tradicionales", vinculados a un territorio específico, con "productos de la tierra", etc., sigue una creciente demanda.

Elena Espeitx¹¹ señala, en relación con los productos de la tierra, que "aparece como un aspecto central la concepción que de su relación con la naturaleza tiene la sociedad" en tanto que receptora —e intérprete— del mensaje. Se trata, por lo tanto, y a nivel de imaginario popular, de productos "sanos", cultivados con un "saber antiguo", producidos a la manera tradicional y controlables de algún modo por el consumidor, en definitiva.

El gusto por los productos de la tierra ha revivido, *patrimonializando*¹² e incorporando, a menudo oficialmente y bajo la etiqueta de diversas denominaciones de origen (DO), aquellos alimentos considerados "propios", "nuestros". Por otro lado, y a través de la patrimonialización del alimento, se da una vinculación simbólica de éste con el consumidor, al mismo tiempo que, delimitando y "controlando" el origen, se aumenta el índice de confianza de este último con respecto a aquello que ingiere.¹³

Dicho fenómeno, con todas las implicaciones políticas y económicas que conlleva, se enmarca en buena parte en aquello que el antropólogo italiano Tullio Seppilli¹⁴ ha dado en llamar, también en relación a la alimentación, un *revivalismo rural-folklórico*: "existe una verdadera corriente cultural que reclama de manera específica valores como la genuinidad, la naturalidad, la ruralidad, el localismo, la tradición. La incorporación de los alimentos pone de relieve un juego de valores psicológicos profundos ligados a los mecanismos personales de la identidad, de la radicación[...]"

Diversos ejemplos de restauranteros pertenecientes a Francia y a España, pueden ilustrarnos sobre este hecho. Así, el chef Alain Darroze (Laàs, Departamento de los Pirineos Atlánticos, Francia), y según destaca la escritora Marie-Luce Cazamayou¹⁵ se ha forjado ya en su país una imagen como defensor de la tradición.

Alain Darroze [...] tiene una verdadera pasión por la cocina "de la tierra", y deplora que se llame así a platos que incluyen alimentos extranjeros como el cordero de Nueva Zelanda. Milita en favor de productos de calidad, de proximidad, de los que el cocinero es el defensor, manteniendo de este modo los esfuerzos de los verdaderos productores. [...] Darroze ha creado una asociación llamada SOS

¹⁰ Recetario extremeño, en <http://bigote.virtualave.net/caceres/Gastronomia/index.html>.

¹¹ Véase Elena Espeitx, "Los nuevos consumidores o las nuevas relaciones entre campo y ciudad a través de los productos de la tierra", en *Agricultura y Sociedad*, (núm. 80-81), Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, 1996, p. 83.

¹² Como señala Prats (1996:296): "se patrimonializa para avalar una determinada versión de la identidad o para representar y vender una determinada versión de la identidad (o, en una u otra proporción, para ambas cosas)".

¹³ Véase F. Xavier Medina, "Alimentación mediterránea, patrimonio y tradición. Una visión desde la antropología", en Roque, María-Ángels (ed.), *Nueva antropología de las sociedades mediterráneas*, Icaria, Barcelona, 2000.

¹⁴ Seppilli, Tullio, "Consumo di pane nella società dei consumi", en Papa, Cristina (ed.), *Antropologia e storia dell'alimentazione. Il pane*, Electa Editori Umbri, Perugia, 1992, p. 203.

¹⁵ Cazamayou, Marie-Luce, *Promenades et art de vivre en Béarn et en Pays Basque*, Tournai, París, 1998, pp. 65 y 66.

Racines [SOS Raíces], destinada a la defensa y a la promoción de los sabores "de la tierra" y es autor de una obra que muestra su compromiso con una cierta idea de "terruño".¹⁶

Pero la importancia de la transmisión familiar juega también un importante papel. Así, y según destaca la misma escritora, el chef vasco-francés André Darraidou, de la localidad de Espelette en el País Vasco continental, comenta: "He aprendido a cocinar con mi madre y mis abuelas. Yo elaboro únicamente la cocina tradicional de las familias, los platos del campo, mis clientes lo saben y vienen por eso."¹⁷ Igual podemos decir de un chef catalán que recientemente entrevistamos, quien afirma hacer "La cocina que hacía mi abuela, y que le enseñó a mi madre, y que mi madre me enseñó a mí. La tradición se transmite a través de las generaciones, y esa es una riqueza que tenemos no sólo que aprovechar y que disfrutar, sino también que transmitir nosotros mismos a nuestras generaciones futuras."

La "tradición", entendida como enraizamiento, tiene un papel importante en la cocina que se lleva a cabo actualmente. Los chefs, las declaraciones que hemos expuesto, muestran su interés por la cocina "heredada": un bien que nos ha llegado desde el pasado, y que hay que transmitir hacia el futuro.

Interrogado este último cocinero catalán sobre la manera en que dichos recetarios le han sido transmitidos, comentaba: "¡De memoria! Mi abuela era una gran cocinera, pero nunca escribió ni una sola receta. Ella enseñó a mi madre en la cocina, y mi madre lo aprendió. Y yo lo aprendí también en la cocina, practicando, observándolas cuando era pequeño [...] Más tarde, yo escribí algunas de las recetas. Pero lo hice yo porque quise, porque quería conservarlas, casi por fetichismo, no sé... Pero [...] la transmisión ha sido siempre de palabra [...]"¹⁸

Hay que destacar que la tradición oral es de tenerse en cuenta en los distintos recetarios familiares. En relación con las cocinas y con las cocineras más populares, no podemos olvidar que estamos hablando en muchas ocasiones de clases de baja extracción social y, por lo tanto, iletradas. Y de ahí la importancia de la oralidad. Un informante, también cocinero en Barcelona, nos comentaba al respecto: "Mi abuela jamás escribió una sola receta. Se lo enseñó todo a mi madre y a mis tías, probando, explicando. Sabía escribir, pero sólo de manera más o menos funcional. Para ella, las recetas se hacían de cabeza, y a ojo. Decía siempre que en un plato, hay que echar [los ingredientes] a ojo e ir probando. Y en buena parte tenía mucha razón. ¿Cómo interpretas tú, si no, cuánto es una pizca, un puñadito[...]"¹⁹

Algunos recetarios de tradición oral de las abuelas, de las madres, transmitidos en ocasiones a través de generaciones, se han convertido en la base de la cocina de algunos restaurantes que han asentado su originalidad, precisamente, en este tipo de elaboraciones tradicionales que, conservadas y patrimonializadas, han sido puestas a disposición de un público que las demanda cada vez más. Un cocinero del Périgord (Francia), comenta en este sentido: "Yo lucho contra la pérdida y la mundialización del gusto y por el mantenimiento de una verdadera cocina original, como los antiguos nos la enseñaron; eso es el patrimonio."²⁰

¹⁶ Tal como expresa en su obra *Touch'pas mon ortolan* (Darroze, 2000).

¹⁷ Cazamayou, Marie-Luce, *Promenades et art de vivre en Béarn et en Pays Basque*, Tournai, París, 1998.

¹⁸ Entrevista realizada en Barcelona en septiembre de 2003, p. 128.

¹⁹ *Ibidem*.

²⁰ Jacinthe Bessière, *Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques du développement territorial. Le Haut plateau de l'Aubrac, le pays de Roquefort et le Périgord Noir*, L'Harmattan, París, 2001, p. 256.

BIBLIOGRAFÍA

Berasategui, Martín, *Calendario de nuestra cocina tradicional hecha para las gentes de hoy*, Donostia, Aurrera, 2003.

Bessièrre, Jacinthe, *Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques du développement territorial. Le Haut plateau de l'Aubrac, le pays de Roquefort et le Périgord Noir*, L'Harmattan, París, 2001.

Cáceres, Juanjo, y Elena Espeitx, "Riesgo alimentario y consumo: percepción social de la seguridad alimentaria", en Gracia, Mabel (coord.) *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Ariel, Barcelona, 2002.

Cazamayou, Marie-Luce, *Promenades et art de vivre en Béarn et en Pays Basque*, Tournai, París, 1998.

Darroze, Alain, *Touch'pas mon ortolan*, Atlantica, Biarritz, 2000.

Espeitx, Elena, "Los nuevos consumidores o las nuevas relaciones entre campo y ciudad a través de los productos de la tierra", en *Agricultura y Sociedad*, (núm. 80-81), Ministerio de Agricultura, Pesca y alimentación, Madrid, 1996.

Guillamón, Elodia y F. Xavier Medina, "Sexo y gastronomía: Como agua para chocolate", en *Generació* (núm. 4), Barcelona, 1994.

Medina, F. Xavier, "Mediterranean Food: The Return of Tradition", en *Rivista di Antropologia* (núm. 76), Roma, 1998.

Medina, F. Xavier, "El color de la tradición. Color y construcción del pasado en la publicidad alimentaria", en Barusi, Angela, Medina, F. Xavier y Colesanti, Gemma (eds.) *El color en la alimentación mediterránea. Elementos culturales y sensoriales de la nutrición*, Icaria, Barcelona, 1998.

Medina, F. Xavier, "Alimentación mediterránea, patrimonio y tradición. Una visión desde la antropología", en Roque, María-Ángels (ed.), *Nueva antropología de las sociedades mediterráneas*, Icaria, Barcelona, 2000.

La utilización de recetarios "tradicionales", familiares en buena parte, en los casos citados muestra un gran enraizamiento, un gran respeto por el pasado, pero también continuidad y actualidad dinámicas, ya que, a pesar de no tratarse de una cocina actual ni "evolucionada" en términos actuales, estos platos no han dejado de elaborarse ni de valorarse, ocupando su lugar tanto en el imaginario popular como en la demanda del público.

Incluso algunos de los grandes chefs de la cocina internacional actual, como el muy conocido cocinero vasco Martín Berasategui, se han expresado de este modo en relación con la cocina tradicional. Así, en su último libro, titulado *Calendario de nuestra cocina tradicional hecha para las gentes de hoy*, la publicidad editorial se expresa del modo siguiente:

Conservar los secretos de la cocina tradicional, acercarlos a la cocina de hoy y deleitarnos con sus sabores, está ahora un poco más cerca gracias a la labor realizada por Martín Berasategui. *Calendario de nuestra cocina tradicional hecha para las gentes de hoy* es [...] mucho más que un simple recetario. En esta obra se encuentran los grandes ingredientes, las técnicas y procesos de elaboración descritos de forma clara, ordenada y precisa. Un libro para ser consultado, para utilizar y sacarle partido rescatando el sabor de las cocinas de otros tiempos. Según Martín Berasategui, su objetivo al elaborar esta obra ha sido "buscar a cada ingrediente, a cada proceso de elaboración, su aplicación dentro de mi manera de ver las cosas como cocinero y transmitirlo a mis más estrechos colaboradores". *Calendario de nuestra cocina...* nace pues, con el afán de conservar celosamente nuestra cocina tradicional y disfrutar con su lectura y sus enseñanzas culinarias.

Un caso distinto es el de aquellos restaurantes (como uno situado en una pequeña localidad de la Provenza francesa, u otro en la ciudad aragonesa de Zaragoza) que se han dedicado únicamente a la recuperación específica de recetarios antiguos, como el romano de Apicio (siglo I a. de C.), elaborando únicamente platos romanos, intentando recuperar los alimentos originales e intentando elaborar las recetas de la manera más próxima a la original. La recuperación de los recetarios antiguos adquiere en este último caso una significación especial en la búsqueda de los orígenes más "clásicos" de las actuales cocinas occidentales.

De todos modos, es necesario señalar que, dentro de las mismas sagas familiares de restauranteros, existen distintas formas de observar la "tradición" en la elaboración de los platos. En el restaurante Chez Arrambide, de la localidad francesa de Saint-Jean-Pied-de-Port, regentado por dos generaciones de cocineros (padre e hijo), mientras que monsieur Firmin, el padre, señala que "la tradición ha sido hecha para ser respetada", su hijo Philippe comenta que "la tradición es una pista para dejarse ir", para partir al asalto de los nuevos "territorios del gusto" a través, eso sí, de una base "tradicional" y reconocible. Es de este modo que muchos de los actuales chefs intentan elaborar una cocina creativa, de investigación, pero con raíces "tradicionales", buscando conjugar la modernidad con lo heredado.

CONCLUSIÓN

A través de las páginas precedentes hemos intentado llevar a cabo una breve aunque sugerente aproximación al ámbito de la recuperación y la valoración de la tradición dentro del ámbito alimentario contemporáneo. La búsqueda de platos "tradicionales", "auténticos" y la valoración de las "cocinas familiares", de los recetarios antiguos, de las recetas de transmisión oral, etc., se dan particularmente en un momento social e histórico en el cual la transformación industrial de los alimentos aleja cada vez más al consumidor del control sobre los procesos de producción de los mismos. El retorno a lo "tradicional", a los viejos "saberes" culinarios, a aquello de lo cual se conoce el origen, o se confía en los procedimientos de transformación, se convierte, pues, en un valor íntimamente ligado tanto al disfrute culinario como a la alimentación en términos generales. Dicha valoración implica una demanda social de este tipo de productos y de recetas, que revierte en diversos ámbitos sociales, culturales y económicos, como puede ser el caso de los individuos y las familias, de los *gourmets* y/o de los críticos gastronómicos (con su influencia mediática), del mundo de la publicidad, del ámbito editorial, de los cocineros y restaurantes, de los operadores turísticos, etc., quienes, desde sus respectivos terrenos profesionales, han contribuido y contribuyen también a dicha valoración y a la oferta de este tipo de productos.

La construcción y la promoción de la alimentación se enmarca actualmente dentro de una tendencia —entre otras— que lleva hacia una identificación de alimentos sanos y saludables con alimentos "tradicionales" y cuyo origen y consumo se pierden en el tiempo, en los recetarios familiares, o en los más remotos y entrañables rincones de la memoria de los individuos. Esta tendencia, sin embargo, no nace aisladamente, y se sitúa dentro de un marco más general, especialmente en lo que a la promoción alimentaria se refiere, de recuperación del pasado como símbolo de naturalidad y, por lo tanto, de calidad. Asistimos, pues, desde hace años, a un nuevo retorno y valoración de la tradición que no parece, al menos en el futuro próximo, que vaya a tocar a su fin. ✎

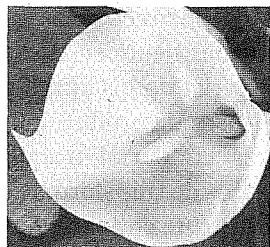
Millán, Amado, "Malo para comer, bueno para pensar: crisis en la cadena socioalimentaria", en Gracia, Mabel (coord.), *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Ariel, Barcelona, 2002.

Prats, Llorenç, "Antropología y patrimonio", en Prat, Joan y Martínez, Àngel (eds.), *Ensayos de antropología cultural. Homenaje a Claudio Esteva Fabregat*, Ariel, Barcelona, 1996.

Schlösser, Eric, *Fast food. El lado oscuro de la comida rápida*, Grijalbo, Barcelona, 2001.

Seppilli, Tullio, "Consumo di pane nella società dei consumi", en Papa, Cristina (ed.), *Antropologia e storia dell'alimentazione. Il pane*, Electa Editori Umbri, Perugia, 1992.

Torrecassana, Alicia, "Dulces y licores monacales", en www.accua.com/gastro/conten/GAS514.asp, 5 de noviembre de 2003.



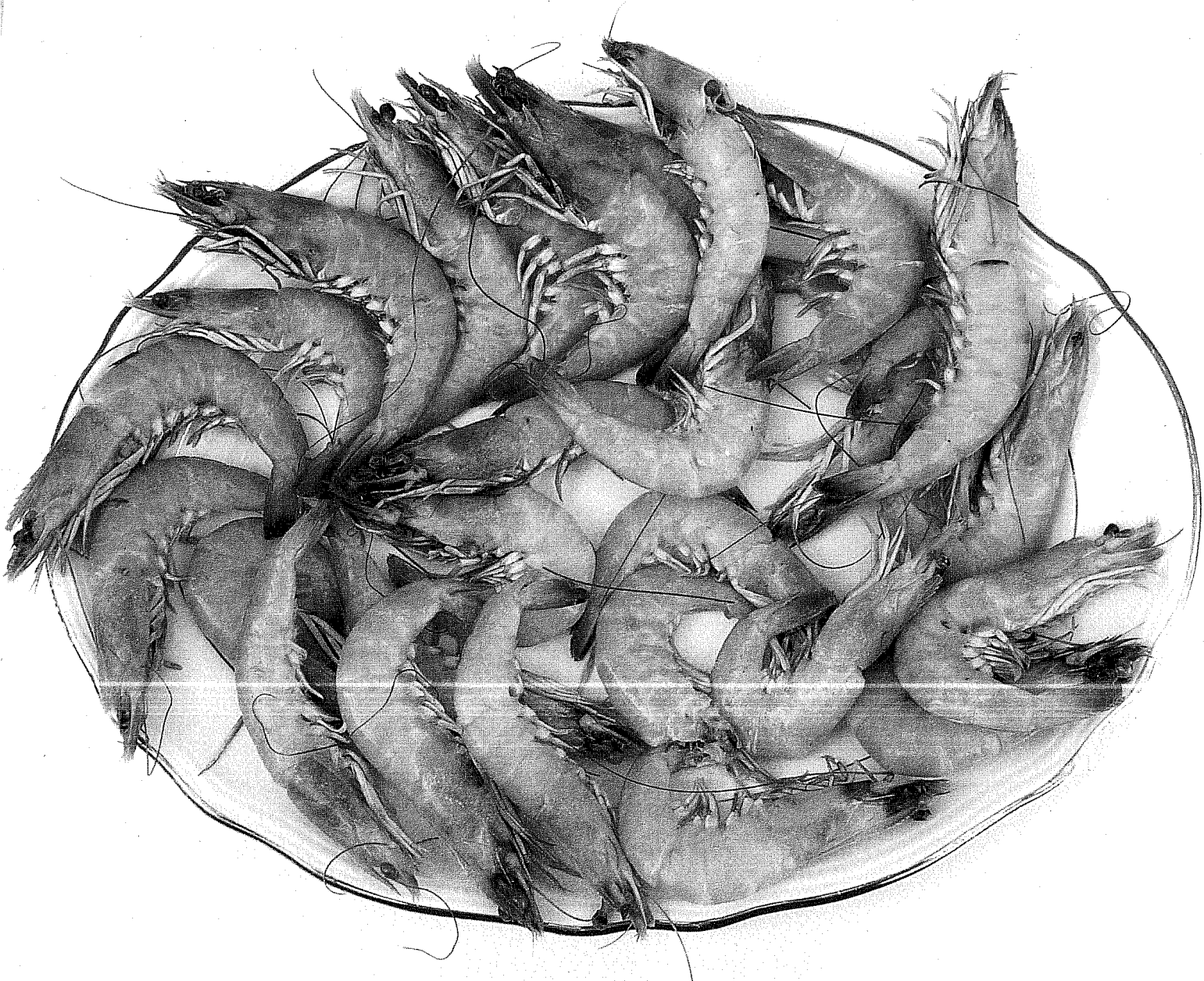
El jardín de las camelias

No se si estiradas Celas
son cual palma camedor,
porque erguidas con honor
con lanzas nuestras yaguas,
esplende sobre las aguas.

*Del Papaloapan cantor.
Flacotalpan, Veracruz
Octubre de 2002.*

RITUALES DE
LA MEMORIA*

**Raúl Lody



LA MANO DE LA MUJER

Si se observa la formación de la cocina brasileña, o mejor dicho de las muchas y distintas cocinas brasileñas que ponen de manifiesto la multiculturalidad de nuestro pueblo, destacan el trabajo, el saber y el espacio de la memoria de la mujer: una memoria activa de experiencias, recetas, rituales del hacer y del presentar lo hecho en la mesa.

La experiencia culinaria nace, aparentemente, del dar de comer, nutrir, alimentar (al cuerpo). Pero la cocina es también un importante espacio de poder que marca papeles sociales, determina relaciones e incluso determina las jerarquías que en la tradición brasileña están profundamente enquistadas en el género femenino. Los trabajos en la cocina generalmente siguen un patrón: el de la importancia de la mujer en su espacio familiar. Así, la cocina es reflejo de la mujer pero también de su situación en la casa; no es sólo un lugar de trabajo indicativo de su *status* bajo el comando masculino sino también de la representación de la madre proveedora, la madre que alimenta.

Son atribuciones de la mujer escoger los ingredientes, desempeñar los rituales culinarios indicando qué se come, cuándo se come, dónde se come y quién come. Nótese que la mirada sobre la mujer-cocina responde a una imagen social del ámbito de la familia tradicional del noreste brasileño, y que toma como base la formación de la familia patriarcal en la región.

Dentro del trabajo en las cocinas, actividades como lavar, moler, picar, rallar y demás etapas del proceso culinario, cuando una sola mujer no hace todo, generalmente son ejecutadas por las madres jóvenes. La sabiduría de la receta pertenece a la mujer más vieja, la dueña del rigor del saber hacer y de la experiencia acumulada por la repetición de la receta, quien asume el centro valorativo, el significado patrimonial: esa es la mujer que ejerce su pleno poder en la cocina, en la casa, en la familia, en la cultura.

* Traducción: Bruno Aceves.

** Coordinador del Programa de Antropología de la Alimentación Brasileña.

UN ESTUDIO DE CASO

La formación y consolidación colonial portuguesa en tierra brasileña tiene su base en el organizado y extenso proceso agrícola de la caña de azúcar y la producción de algunos alimentos relacionados. El azúcar, entonces, llega a ser la puerta de entrada del europeo en territorio brasileño, e incluso una de las actividades, junto con el oro y el café, que aumentaron de manera considerable (y mantuvieron por 350 años) la esclavitud de la población africana.

El azúcar determinó la vocación cultural, económica y social en la construcción de una civilización, combinando el color del —en ese entonces— oro blanco con el rojo de la sangre africana, formando también estilos y maneras de incorporar a la mesa los platos dulces. Nace así en la región noreste, especialmente en el estado de Pernambuco, una sociedad azucarera y una amplia gastronomía de dulces que se convierte en un factor determinante en la formación de la cultura y el hombre brasileños.

MUCHO DULCE MUY DULCE¹

Huevos, trigo, miel, clavo, canela y azúcar; las recetas, algunas medievales, muchas nacidas en los monasterios y otras adaptadas en las casas; los lugares, los mercados, las ferias; y las ocasiones, las fiestas de santos, la Navidad y otros momentos de los rituales colectivos, forman la base histórica de las recetas. Los dulces son los dulces portugueses que en sus recetas contienen a los pueblos musulmanes, pero con adaptaciones hechas por las culturas africanas que incluyeron ingredientes locales, ingredientes que hasta hoy se siguen llamando “de la tierra”, es decir autóctonos, de procedencia americana y tradición culinaria indígena.

Por la abundancia de azúcar y por la inclusión de frutas también dulces, hoy los dulces de la región noreste conservan la fama de ser los más dulces. Han formado, así, paladares y criterios del comer basados en lo muy dulce, característica ésta de la dulcería tradicional pernambucana.

Sin duda, la memoria del paladar del dulce muy dulce es orientador de recetas, de estilos de hacer galletas, mermeladas, pulverizar azúcar y canela sobre pasteles, frutas y frituras. Las tan celebradas *rebanadas*, *fatias douradas*, o *fatias de parida*, hechas de rodajas de pan embebidas en leche de vaca o agua de coco, huevos, y fritas en aceite de oliva y aderezadas con porciones generosas de un combinado de azúcar y canela, al igual que el arroz con leche, son rastros de una evidente firma musulmana en los dulces brasileños.

RECETARIOS

La dulcería pernambucana reúne principalmente pasteles, dulces de frutas en almíbar, bebidas muy dulces (licores de frutas), frutas cristalizadas, pan dulce, nieves,

¹ La palabra *doce*, como en el caso del vocablo español “dulce”, tiene acepciones de tipo de alimento (postre), de tipo de sabor (propia dulce) y también de tipo de personalidad. En el original, el autor repite la palabra *doce* con toda intención. Y un dato que, sin ser esencial, colorear el cuadro: la palabra canónica y literal que en portugués (tanto de Brasil como de Portugal) designa “postre”, es *sobremesa*.
N. del T.

y muchos otros derivados de azúcar sobre diversos ingredientes. Se combinan con lo dulce incluso los quesos regionales, lo que amplía los sabores y revive de forma ancestral la memoria colectiva, familiar y personal del conocimiento gastronómico y del uso del azúcar.

UNA RECETA EJEMPLAR. CAMINOS DE LA MEMORIA Y LA TRANSMISIÓN

² Véase el Apéndice en la p. 65.

³ El proyecto que el gobierno del estado de Caerá está implantando, llamado Comer / Caerá, tiene la finalidad de desarrollar investigaciones con la mirada antropológica volcada a los mercados inclusive de hospitalidad, *trade turístico*, etc. Intenta traducir para los sistemas alimentarios las grandes concepciones del comer, de la gastronomía del estado de Caerá. Entre las acciones del proyecto, coordinado por el centro Dragão de Mar de Arte e Cultura, de la Secretaría de Estado de la Cultura, destaca la recuperación de recetas familiares, autorales, para la creación de recetarios, inventarios de festivales locales, y demás. Se busca promover la memoria gastronómica en su carácter de fuerte aliada del desarrollo social, económico y turístico de la región. Entonces, la gastronomía es valorada por su importante papel en la identidad y sentido de pertenencia de poblaciones, ciudades, regiones y estados. Así, finalmente, la tradición y la modernidad se hacen aliadas en el camino de la promoción y difusión de la memoria gastronómica, cubriendo, directamente, redes de restaurantes y demás segmentos del ramo de la alimentación.

Con el objetivo de mostrar el uso franco y generoso del azúcar, y cómo este ingrediente orientó maneras y comportamientos sociales y culturales, especialmente en la mujer, expongo aquí una receta famosa en el estado de Pernambuco: la del pastel llamado *Souza Leão*.

En la dulcería pernambucana hay un conjunto de pasteles y panes firmados por familias, que encontraron en las recetas con azúcar una de las maneras de alimentar la memoria colectiva y preservar identidades, ofreciendo, al mismo tiempo y sin duda alguna, una revaloración y un significado patrimonial. Así, la receta del pastel es un importante tesoro tan valioso como las joyas, la porcelana o el cristal cortado: se trata de un patrimonio originado en una familia (la familia Souza Leão) que fue ganándose el lugar de patrimonio regional y posteriormente nacional. La receta,² tanto escrita como oralmente indicada, fue por décadas un tesoro guardado por el secreto y transmitido sólo a las mujeres de la propia familia. Llegó a ser uno de los más importantes regalos de boda, y un valorado gesto de aceptación, inclusión y pertenencia a la familia.

Los recetarios familiares y la transmisión oral son los principales medios para compartir los conocimientos acumulados por la condición femenina, especialmente en lo referente a las recetas de dulces. En torno a ellos hay sin duda un amplio imaginario que relaciona el papel social de la mujer en la casa, en la cocina, como la verdadera guardiana de esa memoria personal, y familiar, y que al mismo tiempo traduce memorias más amplias, regionales, llegando hasta el plano mítico de los conocimientos ancestrales, inherentes a la condición de ser mujer: ser mujer es ser aquella que sabe, aquella que posee conocimientos sobre los dulces.

En busca de acciones que puedan acercarse a tan ricos patrimonios culturales, está en proceso de aplicación un proyecto que busca promover y agregar valor a la gastronomía tradicional en mercados locales y en contextos mundializados. Este proyecto busca investigar los sistemas alimentarios del estado de Caerá y considera rutas gastronómicas, ampliación de los menús y formación profesional en el área de cultura y gastronomía.³

La transmisión de los conocimientos sobre dulcería siguen caminos ritualizados, casi iniciáticos, que comienzan en la elección de la persona correcta, aquella “merecedora” del saber implicado en la receta del dulce porque la receta no es sólo un instructivo: con frecuencia es un patrimonio familiar, un bien simbólico repleto de significados de la familia y la región, o incluso plagado de referentes respecto

al uso del azúcar en cuanto a ingrediente primigenio. Así, para muchas familias y comunidades el hecho aparentemente simple de transmitir una receta es un acto ceremonial que reúne conocimientos, materiales, utensilios, gestualidad, elección de ingredientes, significado de la receta en lo cotidiano y en fiestas, garantizando los procesos sociales jerarquizados de los papeles de la mujer, como memoria colectiva de saberes y funciones de poder marcados, sin duda, por la comida.

La mejor forma de conservar y transmitir memorias es en el ejercicio, en la conquista de la experiencia. Para los dulces la mejor forma de transmisión es la realización de recetas, haciendo y probando, ofreciendo y comiendo, educando para el paladar y formando por el paladar las identidades, o recurriendo, por el paladar, a los lazos de pertenencia a una sociedad, una cultura, donde individuos y familias, regiones y civilizaciones, se reconocen. Así es como se amplían las miradas sobre la tradición, la memoria y preservación de saberes y costumbres, cuando la acción, ciertamente el hacer, es el camino de la vivencia, de la memoria activa que transita entre diversidad y mundialización, expresando señales de cultura, de singularidad, de... tan dulce identidad.

APÉNDICE

RECETA DEL PASTEL SOUZA LEÃO

Ingredientes: 1 kg de azúcar, 2 cocos, 2 kg de masa de mandioca (yuca) molida, 400 g de mantequilla, 5 tazas de agua, 12 yemas de huevo y sal. Modo de preparación: lavada bien la yuca, se pone en un paño para que escurra el almidón; esa masa, junto con el agua de los cocos y tres tazas de agua caliente, se mezcla; paralelamente, se hace una mermelada al fuego con el azúcar, la mantequilla y dos tazas de agua; se vacía aún caliente sobre la masa y se le agrega sal al gusto; finalmente, en un molde untado con mantequilla, se pone a fuego alto, y queda un pastel listo para 20 personas ✍



FRONTERA
GASTRONÓMICA

*Jaime Bali



A lo largo de muchos años he tenido la oportunidad de editar obras y documentos relacionados con la comida, como el *Atlas Cultural de México*, que incluyó un tomo dedicado a la gastronomía mexicana; la colección *Guías gastronómicas de México desconocido*, que abarcó catorce fascículos dedicados al mismo número de entidades; el proyecto de la revista *Tips de Aeroméxico*, que en cada uno de sus números ha incluido documentos dedicados a la comida mexicana, y recientemente la edición de la guía especial *101 recetas* de comida mexicana.

Todos hemos construido a través de los años una historia personal relacionada íntimamente con los alimentos, con la gastronomía. Puedo decirles que me nutro de tres corrientes gastronómicas: la norteña, representada por mi abuela Beatriz, que preparaba sin lugar a dudas el mejor caldillo; la sefardita, representada por mi padre, que elaboraba las mejores empanadas llamadas borrecas, y la del Altiplano, sustentada en la comida, y particularmente en los sopes, que servía de cuando en cuando la muchacha que trabajó en la casa de ustedes en mis años de infancia. Hoy el caldillo norteño está casi en extinción, las borrecas ya no las he vuelto a comer (es difícil dar con ellas), pero afortunadamente todavía se pueden degustar en diversos lugares del país unos sopes como los que preparaba Epifanía en aquellos tiempos.

Sabemos todos que cuando el hombre superó los límites que le imponía el instinto al que estuvo sometido durante un largo periodo, apareció por primera vez, en medio del ritual y la celebración, la ceremonia suprema de quienes lograron preparar un trozo de carne sazonado con hierbas, mostrando con ello uno de los primeros signos de identidad y marcando de alguna manera un capítulo importante en la historia de la humanidad. La gastronomía iniciará así un largo camino hasta encontrar en distintos puntos del planeta el esplendor que hoy le conocemos.

En el territorio de lo que es hoy nuestro país existieron condiciones excepcionales para que los grupos de cazadores-recolectores acumularan en la memoria, antes de transformarse en los demiurgos de grandes civilizaciones, un buen número de datos que sirvieron después a los procesos de domesticación de plantas y

* Director editorial
de *México desconocido*.

animales. Tal vez fue por esos días cuando nació el uso del maíz, y con él, el primer recetario, hecho histórico que contribuyó de manera especial al surgimiento y desarrollo de grandes complejos culturales con los que se identifica al mundo mesoamericano, y de los núcleos desperdigados en ese enorme e interminable espacio conocido como Aridoamérica.

Gracias a la comunicación y al contacto que existió entre las diferentes culturas, las recetas viajaron, los manjares fueron de boca en boca y cada pueblo, comunidad y familia les dio a las recetas su sello particular. De ahí que el acto de comer, de alimentarse, que al principio constituyó un acto colectivo o de supervivencia, derivó en un ejercicio cultural, aun sin perder su carácter grupal en momentos especiales y ceremonias, y terminó siendo un ejercicio cotidiano de pequeños núcleos que fueron tomando la forma de lo que conocemos como familia.

En estos núcleos, con el paso del tiempo, la memoria colectiva se expresó en muchas de sus actividades, y una de ellas, central y determinante, fue la gastronómica. De esos días vienen las recetas de algunos platillos que hoy se venden en los mercados y se consumen entre los grupos indígenas, las familias campesinas y la inmensa mayoría de los hogares mexicanos.

Durante largos años la tradición oral fue el gran aliado de la gastronomía, y de manera paulatina se fueron generando comidas regionales. Hubo en ese momento platillos de la costa del Golfo preparados por huastecos y totonacos; un universo rico en opciones en el Altiplano, elaborado por los grupos de ascendencia nahua; un menú subyugante nacido en los pueblos de los valles centrales, la montaña y el istmo de Tehuantepec; y la enigmática y diversa comida del área maya, del Occidente y del Norte de México. Sus ecos todavía están entre nosotros. Habría que decir que la gastronomía de aquellos días, la gastronomía mesoamericana (por llamarle de alguna manera), seguramente alcanzó su esplendor al mismo tiempo que se construían templos, palacios, estelas y grandes calzadas. Se desarrolló y se extendió, tomó cosas de aquí y de allá gracias a la comunicación y a la rivalidad; es innegable que los mexicas llevaron algunos de sus platillos preferidos a lugares lejanos, y que trajeron de sus dominios productos como el cacao y el tabaco: la pureza gastronómica es tan falsa como la pureza racial. Del contacto de muchos pueblos nació lo que hoy tenemos como gastronomía mexicana; del contacto entre dos crisoles culturales, el mesoamericano y el ibérico, nació un proceso degustativo de “lo tuyo” y “lo mío”, hasta que esa frontera desapareció y se convirtió con el paso de los años en “lo nuestro”, y fue así que criollos, mestizos e indios coincidieron en la mesa para saborear platillos de nueva creación, platillos novohispanos que transmutaron después, en pleno siglo XIX, en mexicanos.

Los recetarios novohispanos son tal vez la primera memoria escrita acerca de la comida en nuestro país: son los documentos donde los especialistas, los que sí saben de esto, han buscado y encontrado recetas cuyos términos tienen que ser paleografiados e identificados, porque así como han cambiado los platillos han muda-

do también de nombre, y en ocasiones las palabras ya no son ésas, sino otras. En eso radica la importancia de la conservación y el rescate de recetarios, en hurgar en la memoria y construir historias que nos digan cómo fue lo que es, y desde cuándo.

Es difícil saber con precisión qué llevaban en el morral los guerreros y los correos mexicas, qué traían las alforjas de gallegos, andaluces, vascos y castellanos que cabalgaron por estas tierras en el largo periodo de la conquista. Sabemos, eso sí, que en esas historias, en el ir y venir de los grupos y de los pueblos, está presente la historia gastronómica de México.

Sorprende la obra *Cocina Mexicana, Historia Gastronómica de la Ciudad de México*, de Salvador Novo, cuando se revisa la bibliografía y se observa que no es precisamente una bibliografía rica en textos gastronómicos especializados: Novo extrae de la memoria histórica y de su experiencia el acontecimiento supremo de sentarse a la mesa, con todas las implicaciones sociales que ello trae consigo, así como de los libros de cocina del siglo XIX, conclusiones aleccionadoras acerca de las presencias externas. *Cocina Mexicana, Historia Gastronómica de la Ciudad de México*, es una obra señera que bien podría orientar la búsqueda que hoy está presente en la conciencia de quienes vemos en el entorno las amenazas de la globalización. Con esto quiero decir que los recetarios no pueden estar al margen de los procesos sociales, de las modas y de las influencias, cualesquiera que sean. Al mismo tiempo, debemos tener claro que el recetario mexicano ha salido ileso de los combates contra hispanos, franceses, norteamericanos, etc.; y que incluso enriqueció sus perfiles y buscó nuevos horizontes.

Bien por los investigadores representados en este ámbito, de manera especial por Guadalupe Pérez San Vicente; bien por los que aportan desde muchas trincheras su experiencia colectiva y personal. Investigadores, editores y cocineros tenemos enfrente una gran tarea: unos, dilucidar qué pasó, por ejemplo, cuando los cocineros de las haciendas se trasladaron a los barrios de postín de los grandes centros urbanos, acompañando a los patrones, y dejaron su impronta en el recetario nacional; otros, qué ocurrió cuando las mujeres de miles, si no es que de millones de campesinos, siguieron llevando el almuerzo en el portaviandas a sus maridos, ahora convertidos en obreros o en albañiles, y qué ocurrió con ellas cuando al paso de los años se convirtieron en sirvientas en los hogares de las clases medias; pero no sólo eso, también deberíamos saber la influencia en los usos gastronómicos que ha tenido el hecho de que las mujeres en una buena proporción dejaron la cocina para estrenar junto con los hombres sus nuevos oficios, y también el papel que ha jugado el crecimiento de las ciudades, que convirtió en una tarea titánica la idea de sentarse a la mesa de manera cotidiana para comentar al mismo tiempo las delicias del menú del día. Sabemos que en su lugar aparecieron los puestos de fritangas como antecedente de vanguardia, también, de eso que hoy se llama *fast food*. Todo esto merece una reseña, un libro, un artículo: los editores debemos asumir ese compromiso; cocineros y cocineras también tienen la tarea de reflexionar y de aportar

desde la práctica cotidiana esa riqueza enorme de conocimientos que atraviesan el hilo delgado de la sensibilidad y la creación, veneros donde se alimenta la tradición.

Hay obras que debieran reeditarse, y para ello se requiere de propuestas y acciones concretas. Congresos como éste deberían tener el objetivo de otear el futuro, de plantear tareas por emprender. Un somero análisis, y sin el conocimiento de los especialistas, me dice que no basta con la conservación y el rescate de recetas, que se requiere de una producción sistemática de historias en las que estén presentes la riqueza de la cotidianidad, los fenómenos sociales, las migraciones, la naturaleza del trabajo, la estructura familiar, la comida como fuente de energía, la comida como disfrute mundano.

Creo, finalmente, que sería saludable pensar en la edición de una revista construida bajo un paraguas colectivo y una entidad productora perfectamente definida que bien podría ser *México desconocido*, bajo la dirección de un grupo de expertos; esa revista llevaría el nombre de *Gastronomía Mexicana*.

Por otra parte, consideramos conveniente elaborar, debidamente concebida y planeada, una enciclopedia gastronómica de México que no deje dudas a quienes la conozcan. La tarea es gigantesca: hagámosla juntos.

Para terminar, quiero decir, y ya lo habrán notado, que asistí a este Congreso con la idea de aprender y de impulsar proyectos editoriales; sé que hoy no existen las mejores condiciones para realizarlos, pero estoy seguro de que si nos lo proponemos seremos capaces, tarde o temprano, de contar con una publicación periódica que sirva de instrumento para conservar, rescatar, difundir y fortalecer esa frontera nuestra que se llama comida mexicana ✍



EL TRABAJO
DE EQUIPO
EN LA COLECCION
DE RECETARIOS
DE COCINA INDIGENA
Y POPULAR DE MEXICO

*José N. Iturriaga



La publicación de colecciones editoriales es un quehacer colectivo por antonomasia. En todo libro concurren desde el autor, en primer lugar, hasta un elevado número de especialistas en otros campos, y si bien las computadoras son ahora responsables de variadas etapas, no tienen cabida ni en el ámbito del gusto, ni del arte. Si un libro es colectivo, una colección lo es aún más: aunque pequemos de obvios, se resalta esto como premisa.

En el caso de los recetarios de cocina el carácter colectivo se multiplica pues cada receta suele tener diferente procedencia aunque sea una sola persona quien las recopila. Además, atrás de cada uno de esos secretos culinarios por lo general hay una larga historia de tradiciones, a veces centenaria y hasta milenaria: tal sería el caso de nuestra cotidiana tortilla. Y en adición, para un mismo platillo puede haber numerosas versiones, todas válidas, como los variados moles poblanos ortodoxos que pueden elaborarse. (No nos referimos a ninguna clase de *nouvelle cuisine mexicaine* ni a desafortunados inventos cuyo clímax imaginativo consiste en agregar a nuestras recetas seculares de carnes, aves, pescados y salsas el tamarindo, el mango o la guayaba, por citar algunos ejemplos de moda de ingredientes deliciosos, pero combinados con calzador.)

A la par de lo colectivo y aun antes que ello, hay un trabajo creativo, de concepción de la colección, y no es raro que sea individual. La coordinación y dirección del proyecto permiten culminarlo y concretar el propósito de una persona con el esfuerzo del conjunto. En materia gastronómica, los protagonistas son con mayor frecuencia mujeres.

En este Congreso están representadas las principales colecciones de recetarios que se han editado en nuestro país, a saber: *Cornida familiar*, de Banrural; *Y la comida se hizo*, de Conasupo y el ISSSTE; las *Guías gastronómicas de México Desconocido*; *La cocina mexicana a través de los siglos*, de Clío; y los recetarios de *Cocina indígena y popular*, de Conaculta.

Esta última colección está constituida por 54 libros publicados durante 1999 y 2000, resultado de tres años de trabajo de la Dirección General de Culturas Populares del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

* Consultor de la Food and Agriculture Organization (FAO) de la ONU en materia de reservas reguladoras alimenticias, y de la UNESCO sobre patrimonio cultural intangible.

La colección cubre en buena medida un hueco que existía en la antropología y en la gastronomía mexicanas, pues los numerosos libros de cocina publicados en los últimos lustros no atienden —en términos generales— la culinaria indígena o popular: son más bien ejemplares profusamente ilustrados, de difícil acceso por su precio. Los libros de esta colección, por cierto, no tuvieron como meta una recuperación económica, sino la preservación, la promoción y la divulgación cultural. Eso los hizo sumamente accesibles.

El fundamento conceptual de la colección es por demás evidente: comer es un acto biológico; cocinar es un acto cultural. Una de las manifestaciones más elocuentes de la cultura de los pueblos es la forma de preparar sus alimentos; a la par de la música, de la lengua, de las artes plásticas, de las tradiciones familiares, festivas y religiosas, se encuentra la gastronomía.

Con esta convicción emprendimos un trienio de investigación, rescate y recopilación de tradiciones orales por medio de trabajo de campo; la mayor parte de las recetas de esta colección jamás había estado sobre el papel, y menos aún en letra impresa; fueron cientos de personas captando la información; aún mayor fue el número de informantes. Tuvieron lugar incontables horas de conversaciones, a veces en lengua indígena, ricas en sus dos sentidos: en abundancia de datos y en sabores deliciosos.

Los resultados de semejante esfuerzo están a la vista en 54 recetarios con un promedio de 155 páginas cada uno; el dato realza que no se trata de mera folletería, sino de bastante más que eso. El libro más breve tiene 76 páginas y el más voluminoso tiene 509. En total, la colección suma 8 mil 374 páginas.

Más de la mitad de la colección —29 recetarios— son indígenas contemporáneos de ancestral raíz prehispánica, 23 son populares, más bien mestizos, y dos corresponden a minorías de otros orígenes. Los 29 recetarios indígenas abarcan 33 grupos étnicos de los 62 que tiene México. Varios libros son bilingües, en su lengua autóctona y en español. Destacan, por mencionar algunos, el nahua de Milpa Alta, el zapoteco del Istmo, el rarámuri o tarahumara, el huichol, varios mayas, el tepehuano, el mixe. Cubren desde Chiapas hasta Baja California, desde los lacandones hasta los kiliwas y los paipai, desde los tzotziles y tzeltales hasta los cucapás y cochimíes, desde los mames a los kumiai. Aparecen el Totonacapan, la Huasteca y la Sierra Gorda. Otros 23 recetarios son mestizos; entre ellos resalto a manera de ejemplo el guanajuatense del xoconostle, el de bebidas tabasqueñas, el colimense de la iguana, el de hongos, el de flores, el veracruzano de Cuaresma y Navidad, el jalisciense de la cuachala y la birria, el de pescados y mariscos de Sonora. No podía faltar uno de tamales y otro de dulces poblanos, y desde luego un coletito. Hay de los Tuxtlas y hay de Tixtla. Los dos recetarios de minorías de otros orígenes corresponden a los menonitas de Chihuahua y a los negros mascogos de Coahuila.

Los 54 libros tratan cocinas específicas ubicadas en 29 entidades federativas. Se encuentran recetas para cocinar mapache adobado, enchiladas con piñones, armadillo ahumado y flor de ortiga con huevo en el recetario nahua del norte de

Veracruz; mole de yerbabuena y flor de colorín en pipián en el mixteco poblano; ardilla en orégano y ratón en achiote en el maya de Quintana Roo; ranas capeadas en el nahua de Morelos; bistés rellenos de plátano en el afromestizo de Veracruz; chicharrones de tejón y víbora de cascabel asada en el yaqui de Sonora; caldo de piedra (¡de verdad con piedras!) en el chinanteco de Oaxaca; tasajo de lagarto, chango con amoxtle y tamal de culebras acuáticas en el zoque popoluca del sur veracruzano.

Se halla asimismo flor de sábila con huevo en el recetario de las flores en la cocina mexicana; pozole verde y pozole de elote en el de Chilpancingo; cucarachas de mar en chile pasilla, pato al barro y atole de iguana en el de la costa oaxaqueña; en fin, se conoce al atole de pirul en el del semidesierto queretano.

No es casualidad la riqueza gastronómica de nuestro país. Para ella concurren dos factores determinantes: la enorme diversidad cultural y nuestra pasmosa biodiversidad. Pero poco dicen los adjetivos. Mejor atengámonos a las cifras: México es la segunda nación del mundo por la diversidad de sus culturas autóctonas, sólo superada por la India; y somos, por otra parte, el cuarto país megadiverso en especies de flora y fauna de todo el planeta, después de Brasil, Colombia e Indonesia. Si a ello agregamos el mestizaje con otra de las grandes cocinas, la española, no sorprenden los resultados.

La colección de cocina indígena y popular pretendió recopilarlos a nivel de microrregión, o de la especificidad respectiva. Ese esfuerzo editorial deja un reto para otros promotores culturales, pues la riqueza de la gastronomía mexicana permitiría duplicar y hasta triplicar el número de volúmenes de esta colección. No se trata de un decir: no estamos exagerando 🐦

COLECCIÓN DE LIBROS
DE COCINA FAMILIAR RURAL
DE LOS 32 ESTADOS
DE LA REPÚBLICA MEXICANA
*Patricia Buentello



Nace la Colección de Cocina Familiar Banrural como consecuencia natural de algunos privilegios de este incongruente, desequilibrado y maravilloso país, a los que se sumaron varios acontecimientos, personajes, vivencias y viajes que me despertaron la preocupación por rescatar recetas de cocina y evitar que se perdiera una enorme riqueza cultural. Esto fue posible gracias a Banrural y sobre todo a su Director General, José Gamas Torruco.

Como todo mexicano conocí y disfruté en la mesa familiar los más variados productos, ingredientes, platillos de esta tierra y su abundancia culinaria y cultural: mis padres y abuelos nacieron todos en diferentes lugares de la República y estoy casada con un tabasqueño.

Viajando aprendí más de nosotros mismos. Se aprecia México desde un enfoque diferente. Me ha tocado vivir inusuales y extraordinarias experiencias, especialmente durante los años que mi esposo fue embajador de México en Australia y Nueva Zelanda. En ceremonias y cenas dimos a conocer nuestra comida apoyados por la abuela de mi esposo (excelente cocinera tabasqueña), dueña de una enorme sabiduría y experiencia adquiridas cocinando con empeño, inteligencia y cariño: tres requisitos indispensables para transformar ese oficio en arte. Desde tan lejos la comida adquiere otro valor y otra dimensión. La presencia de comida mexicana fue siempre un éxito a la vez que un acontecimiento cultural. De ahí surgió la idea de registrar cuidadosamente lo más que pudiéramos de recetas y formas de cocinar del país; de empeñarnos en no descuidar lo importante y auténtico que nos aportan sencillas cocineras y registrar las formas de cocinar en las distintas comunidades, ya que, en sus sistemas de vida, comida y recetas, viven tanto los viejísimos como los nuevos descubrimientos; en su originalidad y creatividad está la cocina de ayer y el germen de la cocina del futuro, la que no requiere refrigeración ni conservadores.

¿POR QUÉ BANRURAL?

Feliz coincidencia fue que a nuestro regreso mi esposo fuera nombrado subdirector y después director de Banrural y yo quedara encargada de dirigir al bien organizado Voluntariado del Banco.

* Doctora en Derecho por la
Universidad Nacional Autónoma de
México (UNAM).

Banrural fue una excepcional y solidísima institución dedicada a apoyar el desarrollo y la producción de alimentos en todo el territorio nacional; extraordinario ejemplo de federalismo vivo; institución creada y desarrollada con enorme esfuerzo por muchos mexicanos empeñados por abrir caminos para impulsar y atender las necesidades del campo y de los campesinos, en los más apartados rincones. Su infraestructura contaba con 450 sucursales. Justo es reconocer que México le debe mucho de su integración actual a Banrural.

Sin lugar a dudas lo más valioso de Banrural fue siempre la extraordinaria riqueza de su personal de todos los niveles, venidos de todas partes del país, quienes compartían una característica común: la calidez humana de gente siempre amable y sencilla; cercana al campesino, al campo, a la naturaleza y su indeclinable compromiso con México. Gente poseedora de una profunda raíz y de un conocimiento excepcional de lo nuestro y obviamente de todo lo relacionado con alimentación y comida. Es esta característica lo que dará a la Colección su toque excepcional.

De 1984 a 1988, siendo mi esposo Director General de Banrural, presidí el voluntariado. José Manuel Vergara, generoso colaborador y amigo, matemático participante en el Programa Alimentario de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), diseñó un proyecto a desarrollarse por etapas, basándose en concursos e incentivos al voluntariado y al personal del Banco para descubrir, en una primera fase, los olvidados recetarios de las abuelas.

Del concurso surgieron casi por arte de magia hermosos recetarios del siglo pasado considerados tesoros de familia. Porque los hacían las mamás y los entregaban a sus hijas cuando se casaban y contenían consejos, son una interesante y curiosa información sobre la vida cotidiana. Con las recetas ganadoras se preparó un pequeño volumen, *El Recetario de la Abuela*. Quedó evidencia de lo mucho que tenemos y el interés por continuar la búsqueda.

En la siguiente etapa, los concursos se organizaron y se dirigieron al rescate de la comida familiar de cada estado. La enorme estructura del Banco lo sugirió y permitió: se pudieron cubrir al mismo tiempo y ritmo, con un sólo proyecto y programa, cada uno de los estados y todo el país.

Obviamente en todas las etapas contamos con el incondicional apoyo de los gerentes en todas las sucursales, de las entusiastas voluntarias que dirigieron y organizaron los concursos, recibieron el material, etc., y del personal que en todo el país disfrutó y compartió este esfuerzo y nos apoyó aclarando dudas y completando la información local necesaria.

Actualizar y homogeneizar las recetas fue tarea gigantesca que realizó una gran señora y maestra de cocina, doña Lourdes González; sabia orientación aportó doña Graciela Flores a quien el proyecto le pareció, en su inicio, sueño irrealizable; fue don Roberto Suárez Argüello, con su amplia experiencia editorial, quien dirigió el titánico esfuerzo para preparar la edición de los 32 volúmenes; disfrutamos la presencia y delicado toque de Guadalupe Pérez San Vicente, quien escribe la entrada histórica del tomo dedicado al Distrito Federal, aporta ideas y sugerencias para

detalles y viñetas en las páginas interiores y bodegones en las portadas; Larry Levín, Juan Antonio Muñoz, Mario Santa Ana, funcionarios del banco, aportaron valioso tiempo que restaron a sus familias en las diversas etapas del proyecto.

El resultado de los concursos fueron seis cajas-archivo llenas de recetas de cocina y la enorme riqueza de información sobre la cultura culinaria local que aparece en cada libro. Este enorme esfuerzo nacional culminó con la publicación de la Colección de la Cocina Familiar, sencillos volúmenes al alcance de todos. La avalancha de recetas requirió mucho trabajo en cada estado, al que se agregó el de seleccionar, actualizar y homogeneizar e integrar cada volumen, seguramente con algunas deficiencias. Lo que quedó en la Colección fue sólo una muestra de las recetas que llegaron, que destacan nuestra enorme riqueza de ingredientes y platillos; el impacto de diversas influencias históricas, que en este caso sí que se colaron hasta la cocina.

Después de una rigurosa selección, sólo pudo utilizarse una cuarta parte: así, la Colección de Recetarios Familiares Banrural es no sólo una muestra viva de nuestra riqueza gastronómica y de lo rescatado; es también clara evidencia de lo mucho que nos falta por rescatar.

Años más tarde, don José Iturriaga realiza otro excepcional esfuerzo de rescate de platillos y formas de cocinar de las etnias.

Todos los esfuerzos, los que aquí se presentan y los que desconozco o desconocemos, dan para mucho más. Nos incentivan a hacer otros esfuerzos similares, familiares o locales, para seguir la tarea de rescatar la herencia culinaria que recibimos. Pero hoy nuestro momento es otro y antes de heredarlas necesitamos enriquecer esas recetas e integrar en ellas los avances científicos y tecnológicos para hacer más fáciles y gratas las horas vividas cocinando.

Ya dije que he vivido experiencias inusuales. Ahora quiero recordar otra más, una de las experiencias profesionales trascendental y directamente relacionada con cocina, comida y bienestar, que me tocó vivir cuando se estaban realizando en Banrural los concursos para rescatar la comida familiar de los estados. Cabe aclarar que soy de profesión abogada y mi trabajo lo he desarrollado esencialmente entre menores infractores y delincuentes: en 1983 fui nombrada Presidenta del Consejo Tutelar de Menores Infractores y los muchachos me recibieron con una guerra de tortillas en su comedor. Investigado el acontecimiento quedó clara la causa de su enorme malestar: la poca y mala comida. Ellos me enseñaron una de las lecciones más importantes para mi trabajo futuro: la indiscutible trascendencia de la comida diaria en la vida de todo ser humano. Nunca olvidé su lección y en mis visitas posteriores tanto a las Islas Marías¹ como a otros centros de reclusión de adultos en el país, como Directora de Prevención de Readaptación Social de la Secretaría de Gobernación, siempre empecé mis recorridos por las cocinas para conocer la importancia real que se le daba a la comida de los internos: después de una visita a la cocina, era fácil deducir el ambiente, la actitud y el estado de ánimo que iba a encontrar en la población; motines y problemas se evitaron simplemente atendiendo la comida.

Es indiscutible el enorme impacto positivo que el sabor, el aroma, los condimentos, la presentación y las circunstancias que rodean a las comidas tienen en el

¹ Archipiélago (tres islas y un islote) localizado frente a las costas nayaritas, que el gobierno mexicano utiliza como "colonia penal" desde 1905. N del E.

equilibrio, comportamiento, estado de ánimo y productividad de los internos y en la tranquilidad y en la virtual armonía de cada centro.

Dentro de esos duros y difíciles mundos de infractores y delincuentes se evidencia la constante ausencia de una vida familiar armónica y congruente que facilite la sana comunicación. Cuando la hay, suele desarrollarse con naturalidad alrededor de la mesa, no importa qué tan pobre sea la comida si hay cariño y esmero al cocinarla.

Para los mexicanos la comida siempre ha sido un importante espacio familiar. El mundo actual que los países “desarrollados” están imponiendo no considera tales espacios con la misma escala que nosotros y nos estamos adentrando a una desestructuración a todo nivel (incluido el familiar).

Todas las actividades interfieren o alteran nuestros tiempos. Vivir, cocinar, comer, digerir y asimilar, correr de prisa y en tensión: allí está, a mi juicio, una de las más poderosas causas de problemas sociales que estamos dejando crecer entre nosotros. En nuestro afán insano de imitar al primer mundo, los niños salen apresurados a medio desayunar para ir a la escuela y los padres viven corriendo detrás de las manecillas del reloj para hacer más ocupaciones de las que pueden cumplir y disfrutar; esa forma de vida impide comer con tranquilidad; la tensión constante y subyacente disminuye su efecto positivo en nuestro organismo, lo que debilita salud, estado de ánimo, productividad, etcétera.

La insatisfacción que llega a provocar una guerra de tortillas y lo que pasa en los centros de reclusión, nos toca a todos en mayor o menor medida. En tal insatisfacción por la inadecuada o insuficiente comida o el poco tiempo para asimilarla, está la raíz de muchos problemas individuales y familiares que al sumarse llamamos sociales.

En esta sencilla acción de atender y dar importancia y tiempos a la comida, se basa uno de los más poderosos programas de prevención de la delincuencia.

La reflexión sobre la Colección Banrural y sobre todo este 5° Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural me obligan a compartir otro sueño que parece irrealizable, que nació ante la evidencia de lo que nos faltaba por hacer aún antes de terminarse la Colección de Comida Familiar Banrural: crear la Fundación Alrededor de Nuestra Mesa; con cocineros, nutriólogos, médicos, antropólogos, historiadores, etc., crear una red de acción local primero y después nacional.

Nuevamente el proyecto lo realizó José Manuel Vergara, y más que una idea es una necesidad. Necesitamos crear un Centro permanente de referencia nacional, partiendo de centros locales para integrar los avances de todos los estados y seguir acrecentando con ritmo y constancia nuestro patrimonio gastronómico. Para que sepan a que me refiero, pongo un ejemplo concreto de lo que nos falta hacer: una Enciclopedia de Nuestros Alimentos. Hay mucho escrito sobre ello, pero está en diferentes lugares y no es fácil tener a la mano información accesible y sencilla sobre el nopal, el maíz, el capulín, el zapote negro, el chipilín, etc. Si en cada estado alguien se ocupa de reunir la información que ya existe sobre algún alimento que en su tierra

se produce; si lo fotografía para identificarlo; si se reúne la información acerca de su historia, su descripción, sus cualidades nutricionales, etc., se agregan las recetas básicas y acaso los secretos sobre manejo y cocinado; si pedimos apoyo de lo que no sepamos a especialistas y todo esto lo concentramos bien organizado en una página o acaso dos, pronto podremos integrar la Enciclopedia, dedicada primero a aquellos alimentos originarios de México, muy nuestros o poco conocidos por nosotros mismos, porque se dan sólo en algunas zonas y porque carecemos de la sabiduría local o las recetas adecuadas; habremos avanzado en cultura general, tendremos todos en casa un libro interesante y accesible con la información esencial sobre cómo es ese alimento, cómo se produce, se cocina, y se conserva.

Esta propuesta va necesariamente más allá. Todo lo que aprendamos no es sólo para ponerlo en libros: servirá para enseñarlo. Los centros de investigación locales y el nacional serán escuelas y lugares de referencia obligada para quien quiera saber más de la comida y cocina local o nacional.

Si como sociedad nos reunimos para disfrutar nuestra comida, también podemos reunirnos para utilizarla como poderosa palanca de cambio y dar respuesta a nuestros enormes y vergonzantes desequilibrios. El reto es utilizar también cocina y comida para reorientar lo que sucede Alrededor de Nuestra Mesa y dedicarlas conscientemente a forjar salud física, mental y emocional; a mejorar nuestra productividad, tranquilidad, reforzar la confianza en nosotros mismos y con ello equilibrar y mejorar la calidad de vida de todos.

La fundación que les propongo crear y construir busca no sólo abrir nuevos empleos y nuevas formas de enfocar la comida para resolver algunos de estos desequilibrios. Nuestro verdadero reto y avance depende de que seamos capaces de resolver la insatisfacción y malestar que por falta de comida se da en muchos mexicanos que carecen de los recursos suficientes, antes de que se convierta en un problema de conducta, en una guerra de tortillas o en violencia mayor.

La fundación se esforzará por fortalecer la identidad nacional; reforzar la vida y núcleo familiar; aumentar fuentes de trabajo y capacitación; reevaluar y redistribuir las tareas alrededor de la mesa en el hogar; generar actividad creativa y productiva para niños y adolescentes y para tranquilidad y seguridad de ellos y de todos; mejorar la nutrición y la dieta del mexicano. Cuatro serán los programas básicos: investigación, rescate y preparación de recetas; escuelas de cocina para capacitación y ocupación laboral; rescate de espacios de la comida familiar y distribución de las tareas de toda la familia, alrededor de la mesa; centro documental, difusión y publicaciones.

Cada programa tendrá su propia estrategia y plan de trabajo que se ajustará al lugar y circunstancia en que inicie su operación. Mi propuesta: crear la Fundación Alrededor de Nuestra Mesa, un sueño largamente acariciado y un proyecto que quiero y necesitamos hacer realidad.² ■

² El correo electrónico de Patricia Buentello, que ponemos a disposición del lector interesado y por voluntad expresa de la autora, es patubgamas@aol.com. N del E.

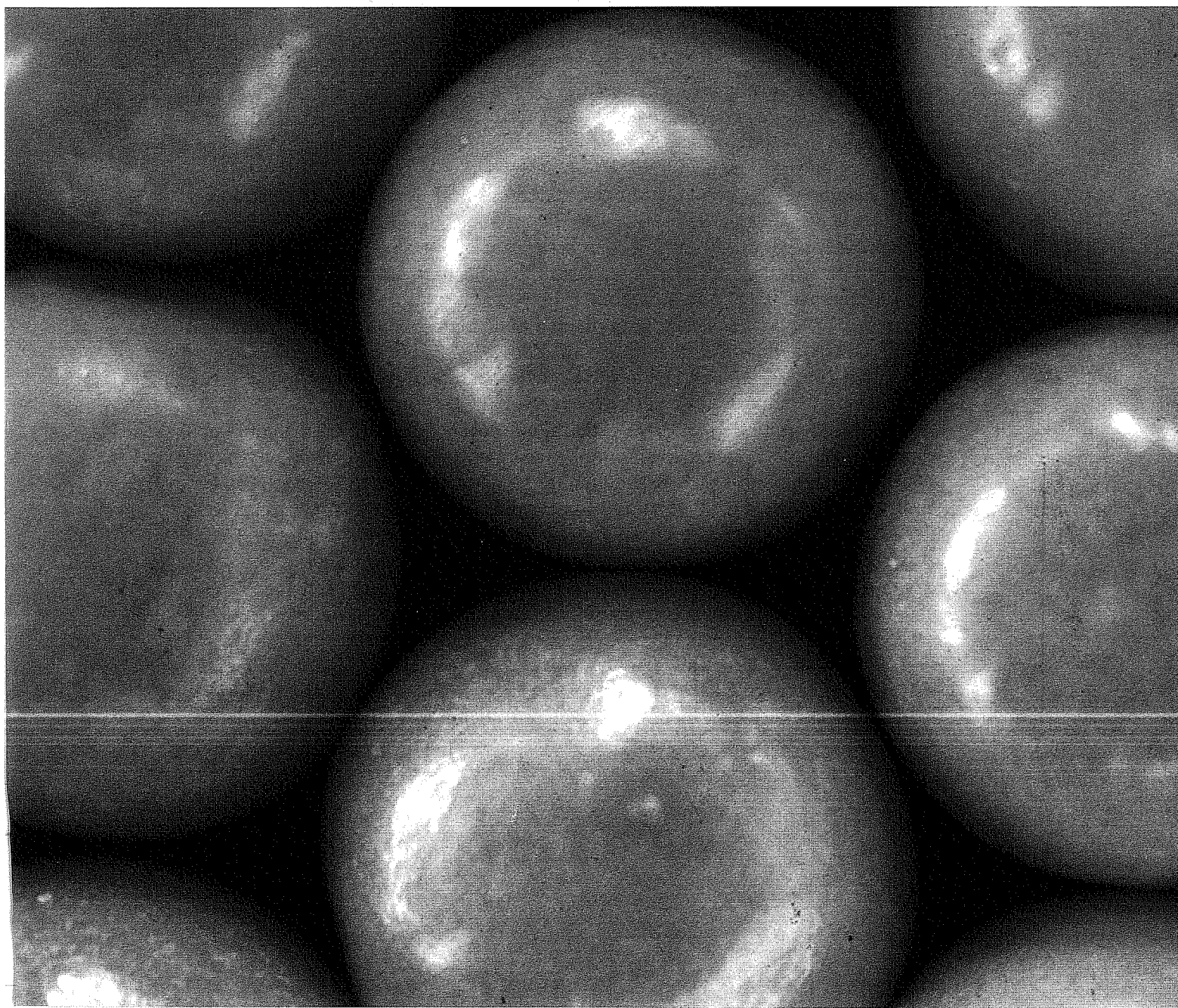


LOS RECETARIOS
Y LAS ANTOLOGÍAS
DE AUTOR capítulo 3



RECETARIOS Y RECETAS COMO OBJETOS PATRIMONIALES

*Cristina Padilla Dieste



En sucesivas reuniones se ha destacado cómo el tema de los alimentos tiene dos vertientes de atención, una referida a las necesidades alimentarias y la otra concerniente a la cultura del comer. En la historia de la humanidad, cuando ambas dimensiones se tocan, el comer se convierte en un asunto de la cultura. Y es según la experiencia de cada pueblo que la cultura resulta en platillos, formas de preparación, gustos especiales y dietas que son sustento y causa de reproducción social de generación en generación.

Comer se convierte en causa y efecto cultural de extenso alcance incorporado a la sociabilidad de múltiples maneras: sociabilidad actuada y repetida en el hecho de preparar, satisfacer y compartir. Para cumplir con todo esto es que el comer se hizo ritual, es decir, se hizo costumbre y ceremonia. Se dispone y ordena todo lo que posibilita el acto de comer: horarios, formas de preparación, utensilios, modales, lugares precisos. Sea mucho o poco lo que se come, sea en un grupo social u otro, siempre el comer se organiza de determinada manera. Cuando esto no ocurre estamos ante un hecho social de deterioro extremo sólo explicable por condiciones de hambruna, de desastre o de guerra.

Ubicados en este panorama cultural que coloca a la gastronomía como una expresión vital de lo que somos, también aceptamos el hecho de que por ello la gastronomía tiene un valor patrimonial que por tanto hay que valorar, proteger, ampliar y difundir. En esta reflexión es que quiero destacar la importancia que tienen ciertos objetos de la cocina, y del cocinar como expresión de nuestra cultura y patrimonio culinario. Demos por sentada la existencia de una serie de objetos que participan en la creación culinaria. Y digo participan no confundiéndolos con personas sino afirmándolos como cosas. Sí: hay ciertos objetos que tienen un halo y vida propia. Son cosas en tanto materialidad, pero cosas con alma que, además de su uso, dan sentido, procuran armonía y placer. Es un encuentro afortunado entre la función que cumple el objeto y la estética contenida en sus líneas, texturas y materiales. Los objetos de la cocina embellecen, enaltecen, constituyen en taller los artificios culinarios y son manifestaciones que corresponden a las primeras invenciones de los pueblos. En México, tanto el molcajete como el metate o el molinillo

* Investigadora de la Universidad de Guadalajara, México.

son parte de este instrumental necesario que nos viene de tiempos prehispánicos como una herencia cultural ancestral que traspasa los tiempos y las progresivas innovaciones.¹ Dichas innovaciones plasmadas de manera tajante durante el siglo XX corresponden, hablando de los objetos culinarios, a la que ocurrió respecto a las comidas rápidas. La masiva aparición de comidas rápidas tiene su correlato en la oferta de aparatos y utensilios de cocina. Estos electrodomésticos tienden a reemplazar a aquellos otros que tuvieron plena justificación durante siglos. Mediante el convencimiento del *marketing*, se crean nuevas necesidades de consumo; y si el consumo es hoy señal de estatus y de movilidad social, adquirirlos es una demostración que exhibe el nivel de consumo logrado, mientras que el reconocer y poseer objetos que vienen del pasado nos instala en una cultura despojados de la modernidad tecnológica. Esa es la abismal diferencia, sólo aminorada por la capacidad que otorga la modernidad, en el rendimiento del tiempo y la capacidad de incrementar el volumen. El mundo de los objetos culinarios constituye una parte integrante de las tradiciones propias de cualquier cultura culinaria regional, de aquí que al repetir, recrear o inventar una comida se deberá atender y entender el uso de ciertos objetos e instrumentos en su preparación. En este contexto de valoración de objetos patrimoniales es que reflexiono sobre los recetarios y las recetas como objetos patrimoniales culinarios.

Todos los objetos tienen un valor de uso, en tanto la función que cumplen, y un valor de cambio, es decir, contienen un mensaje, una significación y evocación peculiares. Todas nuestras relaciones están mediadas por objetos. Y cuando éstos pasan a los cementerios es por desgaste, desuso u olvido.² Pero entonces, al hablar de los objetos culinarios, ¿estamos hablando de algo material o de una significación especial? La pregunta nos coloca en la reflexión del patrimonio, de aquel considerado tangible y de aquel otro llamado intangible, inmaterial u oral.

Recordemos lo que se entiende por patrimonio intangible o inmaterial. La UNESCO señala que se entiende por patrimonio cultural inmaterial las prácticas y representaciones, juntamente con los conocimientos, técnicas, instrumentos, objetos, artefactos y lugares necesarios que las comunidades y los individuos reconozcan como patrimonio cultural inmaterial propio, y que sean compatibles con los principios universalmente aceptados de derechos humanos, equidad, sostenibilidad y respeto mutuo entre las comunidades culturales. Este patrimonio cultural inmaterial es constantemente recreado por las comunidades en respuesta a su entorno y a sus condiciones históricas de existencia, y le inspira un sentimiento de continuidad e identidad, promoviendo así la diversidad cultural y la creatividad humana.³

En otras palabras, mientras que el patrimonio tangible es la materialización de ciertas valoraciones que se consideran representativas, lo intangible habita la realidad sólo cuando se le evoca; es una creación que rebasa lo material, se recompone y adquiere vida en cada ocasión convocada. En el caso de los objetos culinarios tenemos ejemplos de ambos patrimonios.

¹ Véase Heriberto García Rivas, *Cocina Prehispánica Mexicana*, Panorama Editorial, México, 1991.

² Baudrillard, Jean, *El sistema de los objetos*, Siglo XXI editores, 16ª edición, México, 1999.

³ UNESCO, Primer anteproyecto de la Convención Internacional para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial, París, 26 de julio de 2002.

En la cocina, los recetarios y recetas son exactas manifestaciones de esta conjugación entre lo material y lo inmaterial, que dan soporte no sólo al trabajo de preparar los alimentos, sino que también son los depositarios de un valor único que circunda el conjunto de bienes y saberes que forman el patrimonio de nuestra cocina. Los recetarios y recetas están relacionados con el tema de la difusión cultural. ¿Cuáles serían algunas de las vías de esta transmisión de cocinas regionales? Históricamente han sido los viajes, el comercio, la guerra y la diplomacia, los vínculos familiares y las migraciones. Y sin lugar a dudas, las migraciones durante el siglo XX han sido el vehículo más expansivo y vital no sólo de esta transculturación culinaria sino del surgimiento de una cultura que acepta en la diversidad el rasgo característico del respeto y convivencia mundial.

Desde la Antigüedad se sabe de libros de cocina o recetarios, el *Banquete de los sofistas* de Ateneo de Naucratis, en el siglo II de nuestra era, o el *Viander* de Guillaume Tirer, escrito en el siglo XIV. En el México del siglo XVIII tenemos el *Recetario de Doña Dominga de Guzmán*,⁴ y el *Libro de cocina del Convento de San Jerónimo*,⁵ de Sor Juana Inés de la Cruz. En el presente, los recetarios y recetas constituyen un amplísimo género editorial y un espacio novedoso en la prensa y televisión. Para no caer en omisiones, pero reconociendo el valor de muchos recetarios que en su oportunidad habremos de reflexionar, sólo menciono el libro *Michoacán a la Mesa*,⁶ que tiene la virtud del rescate regional realizado por un grupo institucional. Los hay emblemáticos, como ocurre con el bien conocido trabajo de Salvador Novo *Cocina mexicana*;⁷ en otras latitudes, el *Libro de Cocina*⁸ de Alice Toklas es considerado un libro de filosofía y de reflexión sobre las diferencias culturales entre Francia y Norteamérica; por su parte, *El Libro de Doña Petrona. Recetas de arte culinario*,⁹ de Petrona C. de Gandulfo, en Argentina, ya cumple un centenar de reediciones. Este trabajo propone maneras de comer en un país marcado por las migraciones europeas en tiempo de aceleradas innovaciones tecnológicas para la cocina. Por su parte el libro de Nitzza Villapol, *Cocina Cubana. Alegre su mesa con recetas tradicionales de la Mayor de las Antillas*,¹⁰ es un texto obligado de lectura. Sus recetas constituyeron, aun durante el período especial de los años noventa, un reto a la imaginación creativa y a la economía del comer, aprovechando los escasos recursos y las fórmulas elementales de la culinaria cubana.

En los tiempos que corren la difusión de la gastronomía dejó de ser algo exclusivo de las mujeres. Esto ocurre en el momento que se reconoce la inserción de la cocina en el mercado y su atribución lúdica. Cocinar ahora es divertido, genera ingresos y crea fama. La divulgación de los textos gastronómicos puede significar un efecto multiplicador de revaloración del hecho cultural que los hace posibles y no sólo un *boom* pasajero. Lo hemos dicho: los cocineros son difusores de las culturas culinarias, por ello su papel no se limita al aprendizaje de técnicas sino a la transmisión de culturas con sus innovaciones. En las corrientes humanistas del siglo XXI estarán integrados estos cocineros que fungen como intelectuales orgánicos de la cultura.

⁴ *Recetario de doña Dominga de Guzmán (Tesoros de la Cocina Mexicana)*, estudio introductorio de Guadalupe Pérez San Vicente, Conaculta-Dirección General de Culturas Populares, México, 1996.

⁵ Véase Morino, Angelo, *El libro de cocina de Sor Juana Inés de la Cruz*, Editorial Norma, Colombia, 1999.

⁶ Luis González, Carlos Blanco *et al*, *Michoacán a la Mesa*, El Colegio de Michoacán / Gobierno del Estado de Michoacán / Instituto de Investigaciones Históricas, México, 1995.

⁷ Salvador Novo, *Cocina Mexicana*, Editorial Porrúa, séptima edición, México, 1997.

⁸ Toklas Alice, *Livre de Cuisine*, Les Editions de Minuit, París, 1981.

⁹ Petrona C. de Gandulfo, *El libro de doña Petrona. Recetas de arte culinario*, 65ª edición, Buenos Aires, 1972.

¹⁰ Villapol, Nitzza, *Cocina Cubana. Alegre su mesa con recetas tradicionales de la mayor de las Antillas*, Editorial Científico-Técnica, La Habana, 1972.

Es el espacio doméstico el lugar de creación original de los recetarios, y su género es femenino porque nacen de la escritura íntima o de la memoria guardada de la cocina experimental hecha por mujeres para alimentar a sus familias. Existe un vínculo fundador entre la mujer y la cocina. El recetario es un compendio, un digesto, un conjunto de propuestas que han sido probadas tanto en su manufactura como en su sabor; es un texto familiar que se guarda no en la biblioteca sino en la cocina, siempre a la mano; reúne anteriores escritos, aquellos que ya fueron experimentados tiempo atrás por otras mujeres; es un cuaderno para leer, escribir y sobrescribir, pues siempre hay un elemento de nueva perfección; es un libro abierto que integra el pasado, el presente y el futuro, que nunca es definitivo. Los recetarios familiares en ocasiones inician su escritura en viejas agendas, libros en desuso, hojas recicladas convertidas en cuadernos de texto. Se escribe para no olvidar, para poder repetir el hallazgo, para economizar el gasto, para retener el placer del comer y complacer a la familia e invitados. El lenguaje corresponde al de cada época con sus necesidades y recursos, con sus pesas y medidas, con los ingredientes disponibles y sus posibles sustitutos; con traducción precisa según el valor de la moneda; con la señalización en el uso del instrumento adecuado de lo que deviene un rotundo verbo movilizador. Moler, asar, hornear, batir, amasar corresponden también a posiciones y ritmos corporales y a tiempos de apresurar y de esperar. Los recetarios son una arqueología en su búsqueda y rescate, una ingeniería en su estructuración y una puesta en escena a la hora de compartir en la mesa.

La difusión escrita de la cocina se desarrolla históricamente en los contextos de las clases sociales acomodadas. La aristocracia, la nobleza, la burguesía y pequeña burguesía, con sus recovecos internos vieron en la gastronomía un elemento de afirmación, de apoderamiento y de expresión del buen gusto. La cocina estaba asociada, también, a las normas de etiqueta y de buena mesa. Las influencias externas en las costumbres de estos grupos acomodados fueron definitivas, ya se tratara de los períodos de dominio, ya por los intercambios derivados de viajes y negocios. El hecho es que la cocina es un espacio donde se revela la estructura jerarquizada de una sociedad, aunque hay cocinas que logran instalarse y difundirse entre distintas clases. Para decirlo de otra manera, hay platillos que las cruzan. ¿Por qué? Porque la difusión culinaria es básicamente oral y asegurada por mujeres desde lo doméstico. El espacio de la cocina se convierte en un ámbito de encuentro interclasista de mujeres. Esta oralidad en algún momento de la historia es recogida, la práctica culinaria es relatada, el argumento se ordena, los modos se traducen en palabras escritas. El recurso de la oralidad es anterior a la escritura y es una comunicación totalizadora.

Los recetarios y recetas familiares se expanden radialmente desde el núcleo original-primigenio de la cocina hogareña a otros círculos inmediatos que son lugares de apertura extrafamiliar pero aún fuertemente comunitarios: los mercados, las cenadurías, las fondas placeras, las fiestas populares. Se parte del principio universal de comidas elementales y desde allí se va recreando a formas más elaboradas.

Y esto nos lleva de nuevo a reflexionar sobre los recetarios y recetas transmitidos de manera oral, siendo la cocina el lugar por excelencia de la cultura oral. En la transmisión oral, la palabra existe sólo en el momento de su emisión y únicamente se dirige a las personas que están presentes y asisten a esta evocación. La memoria es así la única manera de registro y sólo la repetición guarda del olvido. En toda cultura oral existen mecanismos que apoyan a la memoria: las metáforas, la imitación, los adjetivos, la agudeza de los sentidos se activan de tal manera que el aprendizaje o el registro de lo dicho se recibe globalmente como contexto, a diferencia de la receta escrita que es un texto. La palabra dicha y la palabra escrita tienen un diferente camino de conocimiento. Lo gráfico y lo fónico corresponden a distintas representaciones de la realidad. La historia de las cocinas regionales se hace fundamentalmente como un asunto de transmisión oral porque su aprendizaje y práctica conlleva múltiples elementos no percibidos, imposibles de aprehender sólo con la palabra escrita.

La receta de cocina [...implica] hablar en las lenguas de las acciones, decir lo estrictamente necesario sin olvidar la información indispensable, describir sin ambigüedades, sin saltar etapa alguna, en fin, expresar sin dar cabida al equívoco. En cada lengua, las recetas de cocina componen una especie de "texto mínimo", definido por su economía interna, su concisión y su débil margen para el equívoco[...]¹¹

En este sentido se comprenden los "secretos" de las recetas familiares. ¿En qué reside este secreto? En lo no escrito porque la receta escrita es un texto mínimo del saber más indispensable, pero los gestos de imitación, el ritmo, los tiempos no contados, la exactitud corporal del ingrediente hacen único el resultado, el sabor, el aroma, la satisfacción del cuerpo y del espíritu. El secreto familiar culinario no ha sido dicho con palabra escrita, sólo observado y practicado en una coreografía familiar, íntima. El secreto es actuado, es un acto entre cada movimiento.

Los libros de cocina no agotan el saber culinario aunque su difusión abre los intercambios culturales. Las tradiciones culinarias son un buen ejemplo de lo que es una tradición: se parte de una vertiente original de su creación primigenia, dándole, añadiendo o reemplazando alguna de sus partes constituyentes cuando el momento histórico o la oportunidad lo ofrece o lo impone. Las cocinas son tradiciones reinventadas. ¿Cómo saber que se continúa una tradición? Cuando se consigue un resultado igual o superior al anterior y éste logra socializarse como garantía del logro y aceptación. Esto es: el reconocimiento de que lo obtenido tiene un valor único. De esta manera se instala una experiencia gastronómica culturalmente compartida.

Es así que los recetarios y recetas, como otros muchos objetos que pueblan el mundo de la cocina, no son meros contenedores de técnicas o facilitadores de las faenas del preparar alimentos. Son objetos de carácter patrimonial, su contenido fluye por la palabra escrita y la no escrita convirtiéndose en vertederos de expresiones culturales. Lo material, como texto, se convierte en un género de escritura que incita al conocimiento y que difunde lenguajes culinarios culturales. Como

¹¹ M. De Certeau et al, *La Invención de lo Cotidiano. 2. Habitar, Cocinar, UIA* / ITESO, México, 1999, p. 222.

transmisión oral o patrimonio intangible, revela las profundidades y los muchos caminos por los que se comunica y reproduce una cultura alimentaria. Tununa Mercado dice:

La secuencia del gusto no se deja atrapar por una escritura propia; no existen signos, como en la música, para registrarla; ninguna partitura podrá dar cuenta de los grados de plenitud y frustración que un alimento segrega y, sin embargo, la perduración de esas oscilaciones en la memoria es proporcional a la fugacidad con que se precipitan las sensaciones hasta borrarse[...]¹²

Tres líneas de reflexión resultan de todo lo anterior:

1. La necesidad de aprender a distinguir y valorar los trabajos, los textos escritos que con rigor y convicción asumen la tarea de la transmisión de tradiciones e innovaciones nacidas como propuestas de una cultura. En tiempos en los que el mercado impone sus reglas y regalías, tenemos que identificar estas propuestas sin confundirlas con meros propósitos mercantilistas que lejos de difundir y ampliar nuestra cultura como una efectiva herramienta de desarrollo, conducen a los amplios y confusos senderos de la homogeneización.

2. La urgencia de continuar la tarea del rescate y aprendizaje de las recetas transmitidas en forma oral. Estas son como sangre que corre por las venas de nuestra identidad cultural. Su sello editorial se imprime en cada generación, pero su reconocimiento y revaloración son actos que impulsan su vigencia, el respeto de quienes las practican y el aseguramiento de unas de las tradiciones más significativas en cada región. La cultura popular en el comer es portadora de este saber y distintos segmentos de clase sus reproductores. El patrimonio inmaterial se concretiza de manera efímera en cada platillo que al consumirlo queda como alimento del espíritu.

3. En otras oportunidades se ha planteado la urgencia de elaborar cartografías culturales.¹³ En esta tarea aún pendiente se deberá establecer una demografía de los objetos culinarios patrimoniales con sus características y usos. De igual forma, es preciso rescatar los recetarios y recetas familiares regionales así como registrar aquellas que forman parte de la sabiduría popular culinaria, que se transmiten de manera oral a veces con referencia personal y otras de manera anónima

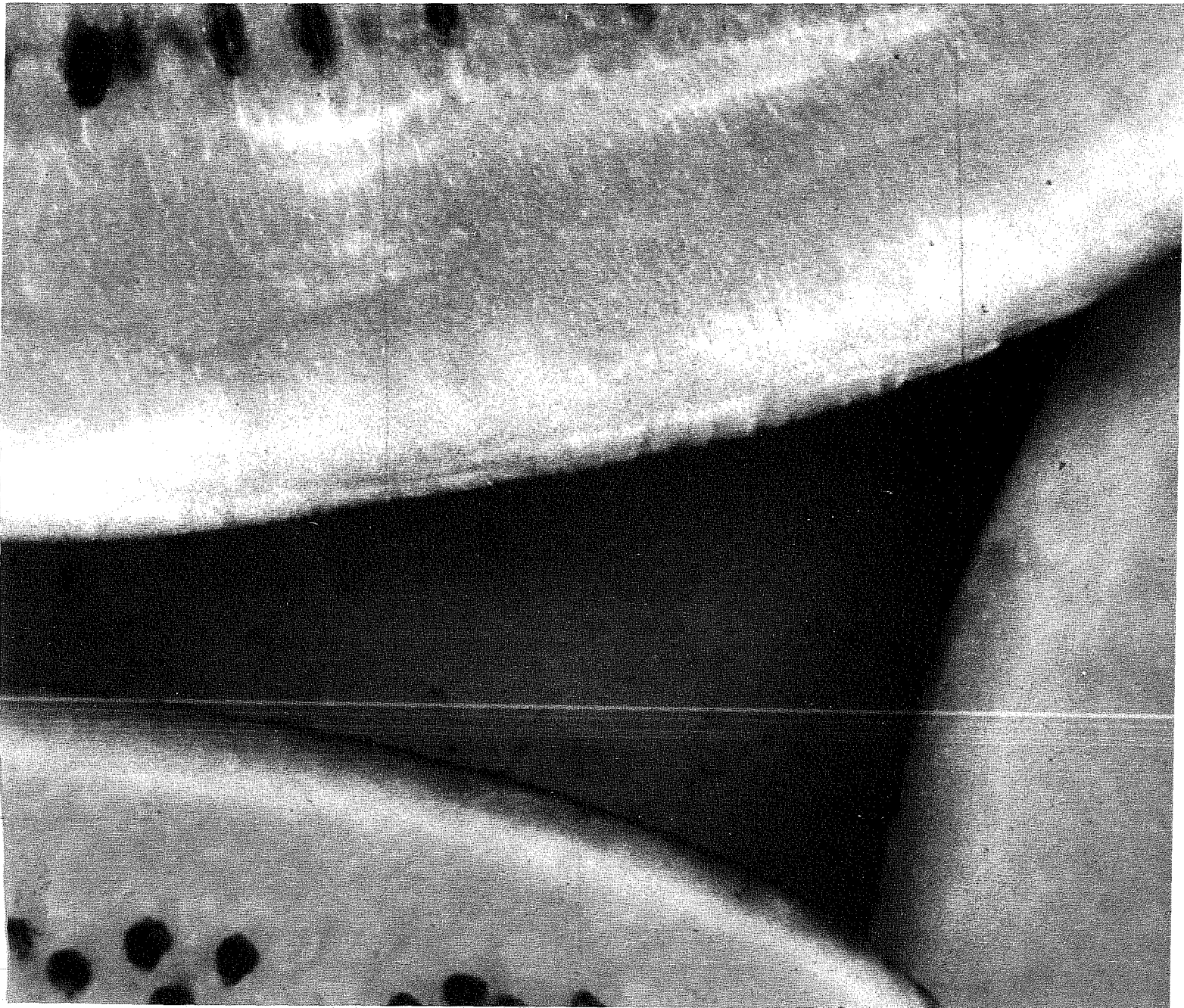
¹² Tununa Mercado (prólogo), *Relatos a la Carta. Historias y Recetas de Cocina*, Páginas de Espuma (Colección Narrativa Breve), España, 2000, p. 7.

¹³ Me refiero a lo expuesto en el documento base del Congreso Iberoamericano sobre Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo (Morelia, del 9 al 11 de junio de 2003).



MANUAL DE
COCINA MICHOACANA
UN LIBRO EXCEPCIONAL
DEL SIGLO XIX

*Ma. Teresa Martínez Peñaloza



Cristina Barros y Marco Buenrostro han calificado al *Manual de cocina michoacana* como “uno de los más importantes libros de cocina mexicana que se han publicado” y añaden que “la seriedad y profesionalismo con que fue concebido y redactado nos muestran un vasto panorama que requeriría un amplio ensayo e incluso un libro para lograr su análisis completo”. Comparto absolutamente su opinión por las razones que expondré en este trabajo, pero antes creo oportuno hacer algunas consideraciones generales, y manifestar que mucho nos congratulamos por el acierto de la Fundación Herdez, al auspiciar la reedición del *Manual*, pues desde hace años ésa fue una propuesta de michoacanos interesados en la temática, sin que encontráramos eco en el ámbito oficial.

Para acercarnos al conocimiento, registro, confección y disfrute de la riqueza gastronómica de un país o de una región o hasta de una localidad, hemos de transitar por diversas veredas que al final confluyen en una suerte de gran camino real que nos lleva al logro de nuestros propósitos. Por supuesto, esto vale para México y por ende para todas sus regiones. Esas veredas o vías de acceso se encuentran colmadas de datos: sobre ingredientes tanto originarios del sitio estudiado como de los importados que van tomando carta de naturaleza con el devenir de los años; y sobre la extensa variedad de técnicas y, desde luego, de instrumentos, utensilios y enseres usados en las cocinas.

Naturalmente, es necesario reconocer la vereda que nos revelan, en primer término, y a partir de descubrimientos importantísimos, los científicos dedicados a escudriñar épocas anteriores a la etapa en que encontramos los testimonios que hoy llamamos históricos. Me refiero al momento de la invasión de la cultura europea. De sobra conocidos son los vestigios contenidos en tumbas, vasijas y restos humanos que nos hablan no sólo de la dieta seguida por tal o cual grupo, sino de costumbres alimenticias y del paso de lo crudo a lo cocido y de la evolución de una práctica que para muchos es elemento indicativo del proceso civilizatorio de un agrupamiento humano. Gracias a estos estudiosos de las etapas prehispánicas, sabemos hoy mucho de las costumbres alimentarias de nuestros antepasados y por las fuentes sabemos la riqueza y variedad de las viandas consumidas en aquel

* Investigadora del Centro INAH-
Michoacán.

entonces, cuya preparación se enseñaba en el seno familiar y en las casas de los principales.

A partir de la dominación española es claro que la vía comentada no varió mucho y se mantiene en pleno vigor, esto es, esa práctica que en las cocinas familiares se desarrolla y trasmite cotidianamente, a través de las madres, las abuelas, las tías o las nanas, personajes en proceso de extinción. Muchas veces, estos saberes son resguardados y transferidos por tradición oral no en el ámbito restringido del núcleo familiar sino que forman parte de la memoria colectiva de toda una comunidad.

Otra vía más, que comenzó hace centurias y permanecía hasta hace poco, son las libretas manuscritas por las amas de casa (sobre todo de aquellas que en tiempos pasados formaron parte de una clase privilegiada y aprendieron el lenguaje escrito), en el mejor de los casos guardadas en viejos desvanes o en armarios de cocina y las más de las veces condenadas a su destrucción (lo que hace urgente continuar con su rescate y publicación, que en años pasados iniciaran el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes y algunos otros organismos tanto públicos como privados). En este mismo camino nos encontramos también con los cuadernos manuscritos por las monjas en los conventos, algunos de los cuales, aunque pocos, han corrido con la suerte de ser resguardados en bibliotecas y repositorios documentales.

Entre la modernidad de los medios audiovisuales y las posibilidades de la cibernética que privan hoy día y que ya nos resultan familiares, como los muchos programas o segmentos de ellos que nos interiorizan en la riqueza gastronómica, existe una vía más que de alguna manera viene a compendiar mucho de las anteriores, así las orales como las manuscritas, y que está constituida por los libros y recetarios impresos cuya vida, al parecer, dio comienzo en nuestro país en 1810 con las recetas que publicó el *Semanario Económico de México*, (según nos informan en su *Arte Culinario Mexicano. Siglo XIX*, Clementina Díaz y de Ovando y Luis Mario Schneider), recetario al que le sucedieron otros, ya fuera en periódicos y revistas, ya en libros, como *El Cocinero Mexicano* de 1831. Unos y otros son bien conocidos tanto por los estudiosos como por los aficionados a la coquinaria mexicana. La vía por fortuna continúa no sólo vigente sino en pleno auge gracias a que desde hace algunos años los académicos entendieron la importancia del tema y lo adoptaron como materia de sus investigaciones, y también a que los simples afectos a practicar y disfrutar el arte culinario son efectivos consumidores de la literatura relativa.

Si bien es cierto que en lo que se refiere a libros impresos la producción es más abundante en México, la ciudad capital, y en ciudades como Puebla, baste recordar el *Manual de Cocinero y Cocinera, tomado del Periódico Literario La Risa* [que] *Se dedica al bello secso* [sic] de Puebla, impreso en la imprenta de José María Macías en 1849, y el que lleva como título *La Cocinera Poblana*, editado por Narciso Bassols en 1872. Sin embargo, es necesario reconocer que tanto aquí como en Europa los autores de libros de cocina son fundamentalmente los varones: apenas,

por noticia que da Sonia Corcuera en su obra *De la gula a la templanza*, encontramos *El nuevo y sencillo arte de la cocina por una mexicana*, publicado por entregas en la imprenta de Vicente García Torres en 1842, que desde mi punto de vista es el precedente femenino del *Manual de Cocina Michoacana*.

En un inicio la idea de integrar el material para el libro ahora en comento, fue de dos mujeres: Manuela Pacheco y Vicenta Torres, según se desprende de un documento resguardado en el archivo familiar de la familia Verduzco, de Zamora, y dado a conocer por la historiadora América Pedraza en el libro *Michoacán a la Mesa*, coordinado por Luis González y Carlos Blanco, publicado en 1996, pero queda claro en la primera edición del *Manual*, que finalmente la tarea la asumió y llevó a buen fin sólo doña Vicenta, quien nos demuestra con creces en este volumen de más de 800 páginas, salido de las prensas de la Imprenta Moderna, de la provinciana ciudad de Zamora en 1896, e ilustrado por José Trinidad Silva, el mejor litógrafo, alumno primero y después maestro de la Escuela de Artes y Oficios de Morelia (finales del siglo XIX y décadas iniciales del XX), que no sólo recorrió casi todas aquellas veredas sino aun se internó en otras que, aunque tangencialmente, tienen que ver con la cocina (como es la medicina y la industria a nivel casero).

Sobresale y llama la atención la postura tan vanguardista y de compromiso social de la autora del *Manual*, quien sin duda alguna poseía, además de su natural inteligencia, un *status* social que la evidencia como perteneciente a una clase de recursos económicos. A mi modo de ver, no se trataba de una mujer de sociedad cuya cabeza estuviera llena de banalidades, sino de alguien que poseía una preparación que la colocaba muy por encima del nivel de educación promedio de sus coetáneas, lo que, sin embargo, no fue obstáculo para tener una muy clara percepción de los valores regionales y nacionales así como de la problemática que enfrentaban las familias de escasos recursos (principalmente aquellas en que la madre llevaba sobre sí la carga de la manutención). Dicho de otro modo, a sus luces y preparación fuera de serie, como más adelante se verá, Vicenta Torres suma un evidente amor por su estado natal, Michoacán; un nacionalismo indiscutible; una puesta en valor de lo indígena; un espíritu digno de un científico social que busca soluciones prácticas a los problemas de la gente, preocupación que llega a la sugerencia de lo benéfico que resultaría para la economía de Michoacán y por ende de sus habitantes el impulsar ciertos cultivos como el ajonjolí en la zona de Huetamo en la región *tierracalienteña* del Balsas: se cultivó, pero a la fecha ha venido a menos porque ya no se consume en Michoacán sino que se exporta.

Todo eso se descubre desde la introducción del *Manual*, signado por la propia autora, y se va refrendando a lo largo del libro. De cualquier modo, cabe destacar algunos conceptos vertidos en la citada introducción porque, en mi opinión, nos muestran el porqué de la obra y mucho de la muy avanzada metodología con que fue realizada. De entre estos conceptos, sobresalen algunos que atienden al objetivo que persigue Vicenta.

Por principio de cuentas, al aclarar que lleva muchos años dedicada “con positivo empeño” al arte culinario, enumera, como todo investigador actual, las fuentes de su trabajo. De manera explícita señala la consulta con personas que le pudieran transmitir “importantes fórmulas e instrucciones verbales para el confeccionamiento de platillos y otras diversas obras de un ramo que, a mi juicio, es el primero en la vida íntima de las familias”. Por otro lado menciona que “sin escusar [sic] gastos ha procurado reunir las obras de los autores de mayor reputación, mismas que cita a lo largo del libro como el *Arte de cocina, pastelería y viscochería* de Francisco Martínez Montañón que como se ha reconocido, tuvo mucha influencia en la época colonial; el *Diccionario doméstico* de don Balbino Cortés y Morales, editado en México en 1883; el *Libro de cocina* de Jules Gouffé, muy consultado en el siglo XIX y que al decir de Barros y Buenrostro contiene una sección dedicada a la cocina mexicana; y del *Diccionario General de Cocina* de don Ángel Muro, editado en España en 1892. Por supuesto, una lectura cuidadosa del *Manual* deja entrever la influencia de muchos otros autores que sería largo enumerar. Sin embargo, no es aventurado asegurar que la biblioteca de doña Vicenta era muy completa. Empero, cabe reconocer que ella aclara que en la sociedad de su momento, pese a la existencia de muchos “libros de cocina...pocos nos aprovechan [porque] en lo general, en nuestras casas no se condimenta ni se sazona al estilo *europeo*, sino en casos muy excepcionales[...].” Por tanto, al dirigirse a todas las mujeres, pretende librarlas de los desengaños que suelen sufrir por hacer uso de métodos extranjeros, por lo que ella realiza, por una parte, las adecuaciones que le permiten una evidente y prolongada práctica culinaria y, por otra, recopilar y respetar las recetas que recaba a través de sus corresponsales. Su propósito fue “producir una obra de cocina que llenase las condiciones indispensables, [...] que conciliara la claridad y el gusto nacional, y así lo he hecho”.

Causa asombro la actividad desplegada para hacer que más de medio centenar de corresponsales hayan atendido la convocatoria inicial para enriquecer con recetas, unas de uso común, otras para ocasiones especiales (fiestas, días de campo y ocasiones extraordinarias como el menú del banquete ofrecido a un gobernador de Michoacán). Más de medio centenar de mujeres contestaron a doña Vicenta. Lo que asombra es que su radio de acción rebasaba los linderos del estado de Michoacán. A su requerimiento respondieron vecinas de Tacámbaro, Huetamo, Puruándiro, Morelia, Pátzcuaro, Zacapu, Zamora, Santiago Tangamandapio, Cuitzeo, Tacámbaro, Maravatío, La Piedad, Ario de Rosales, Uruapan, Ixtlán y Tajimaroa [hoy Ciudad Hidalgo], pero también hubo corresponsales de poblaciones pertenecientes a otras entidades federativas como Guanajuato, Jalisco, Tamaulipas, Distrito Federal, San Luis Potosí y Aguascalientes. Una búsqueda cuidadosa en las nóminas de educandas de esa época en la Academia de Niñas, institución que formó a jóvenes maestras de todo Michoacán y estados aledaños y aun distantes, no arrojó ninguna información en términos de que esa Academia pudo ser el venero de las relaciones sociales de Vicenta. Sólo nos queda la hipótesis de que por el estrato social al cual

pertenecía, tuvo que haber tenido, de un modo u otro, la red de corresponsalía que se deja sentir no sólo en la magnitud de las contestaciones sino en el tono de ellas, lo que es, seguramente, un fenómeno singular en las últimas décadas del siglo XIX, tomando en cuenta las restricciones a que se hallaban sujetas las mujeres.

A renglón seguido, Vicenta describe el ambicioso contenido de su libro, donde encontramos una extensísima variedad de apartados bastante bien organizados cuyo análisis, por somero que fuera, rebasa con mucho la extensión de esta ponencia. Así pues, sólo comentaré algunos tópicos.

Un punto muy sobresaliente expresado en la introducción por la señora Torres de Rubio es el que reconoce el mérito indiscutible de la herencia indígena:

[...]voy a cuidar de incluir diversas fórmulas de origen primitivo en el país; es decir de aquellas que la clase indígena poseé como secretos que le pertenecen tradicionalmente; que no pueden menos que inspirar interés en cualquiera reunión, y que producen platillos apetitosos y sabrosos por más que nunca hayan figurado en obras impresas[...] Se ha visto con desdén, lo que en toda mesa pudiera lucir[...]

A continuación describe varios, tal vez unos de los más representativos de las permanencias prehispánicas que, ciertamente con toques de mestizaje, llegan hasta nuestros días, como los tamales o *corundas* (pan de boda prehispánico), el *potzole*, la *atápacua*, platillo purépecha por excelencia, las gorditas cordiales de la Sierra, el carnero al pastor, los *nacatamales primitivos* que tanta significación ritual mantienen en muchas comunidades indígenas, los *toqueres* de regalo, y los menudillos surianos. Los *totopos* de carne, que para algunos de los ancianos michoacanos resulta un verdadero rescate, no tienen nada que ver con los totopos derivados del nahua *totopochtlic*. Se trata de una carne preparada y muy remolida a la que se daba forma de bistec en el metate y se sofreía hasta darle un cierto dorado. Es un platillo exquisito que prácticamente ha desaparecido de las mesas michoacanas y que, por cierto, guarda parentesco muy cercano con las pacholas de Jalisco. Por supuesto, en el *Manual* varias bebidas y otros platillos regionales se consignan. Entre las bebidas, la autora incluye los atoles, el charape, el pulque y sus compuestos, y la chicha.

Anuncia un gran apartado que infortunadamente no pudo insertar a cabalidad y que se refiere a fórmulas de medicamentos de uso casero, tintes, prácticas de fruticultura y floricultura, algunas de productos para la higiene y aliño personal y otras cosas útiles. En cambio, enriquece su libro con algunas secciones no indicadas en la introducción.

Al final de la introducción, expone con claridad uno de sus principales objetivos:

Las señoras y señoritas que viven del trabajo, a la verdad tan ingrato como laborioso en las costuras, en el gancho o en los talleres, juzgué que podrían ocuparse en la preparación de ciertos artículos para el público tales como membrillates, conservas, cajetas, bocadillos, pastillas; para redimirse con estos elementos de servidumbres en que se sacrifica la libertad y la salud.

Ya entrando en el desarrollo del texto, nos encontramos con el primer capítulo: Términos técnicos, de gran utilidad. No se crea que encontramos sólo esa aportación informativa: la autora incluye lo que pudiéramos llamar pequeñas monografías sobre el maíz, la harina, el azúcar, el frijol, el cerdo, la panificación, las salsas, los bollos, los helados y sorbetes y las bebidas fermentadas como los licores, por citar algunas. Asimismo, intercala descripciones y reflexiones sobre algunos enseres e implementos de cocina como el horno, el alambique, la prensa para los purés y otros.

El recetario tiene cerca de 130 apartados, algunos con decenas de entradas en orden alfabético y otros que constan de una sola entrada, pero todos nos ilustran sobre una enorme cantidad de platillos que no es posible reseñar pero que incluyen una rica gama de guisados, sopas, ensaladas, salsas, carnes frías, embutidos, “antojitos”, panes, postres, frutas de horno y frutas de sartén, bebidas, etc. Tanto de vegetales como de productos animales, sin olvido de otros ingredientes como las especias y hierbas de olor y por supuesto la sal, entre los más usuales, y, entre los menos, la cal, el tequesquite y el nitrato de potasio mejor conocido como salitre o sal nitro.

Unos puntos más que redondean la personalidad de la autora del *Manual de cocina michoacana* debo tocarlos siquiera al vuelo. Entre los atributos que es justo reconocer en esta mujer uno es que, atenta a los acontecimientos que afectaban la vida nacional y la del estado, era asidua lectora de periódicos, por lo menos del oficial de aquel entonces, costumbre excepcional para una mujer de su época. En tal virtud, aunque se ha afirmado lo contrario, Vicenta supo dar respuesta correcta y suficiente al problema suscitado por el cambio del sistema antiguo de pesas y medidas por el métrico decimal, que decretado en México desde 1857, según consta en un documento resguardado en el Archivo Histórico del Municipio de Morelia, se tornó en obligatorio en 1896 por una ley expedida por el Ejecutivo federal que, a la vez, prohibía la utilización del anterior. Bien sabemos que en la vía de los hechos esto no ocurrió sobre todo en el medio rural, pero había que acatar la ley y así lo hicieron muchos. ¿Qué hizo la señora Torres de Rubio? Muy sencillo, reproducir en el *Manual*, dice ella, con la autorización correspondiente, la cartilla compuesta por el catedrático nicolaíta don Jesús Olvera, que se publicó como gacetilla desprendible en el *Periódico Oficial del Estado de Michoacán de Ocampo* con el título de *Generalidades del sistema métrico-decimal*. Y congruente, a partir de las páginas que contienen la mencionada cartilla, Vicenta aplica cuidadosamente las nuevas medidas, particularmente en las recetas referidas a panadería, pastelería, repostería y dulcería, facilitando a los usuarios la preparación de las recetas. Lo propio hace en la sección que titula Miscelánea, donde inserta a más de algunas recetas de cocina otras que atañen a preparaciones para el escritorio, el tocador y al botiquín del hogar. Esto último es verdaderamente notable porque cuando uno espera encontrarse con remedios con base en la rica herbolaria michoacana, registra dos apartados: uno, llamado Medicamentos heroicos, que seguramente copió

de alguno de los formularios farmacéuticos en boga por aquellos años y que con facilidad podían hacerse en casa, algunas preparaciones, que mantienen su vigencia, como el alcohol y el aceite alcanforados; otros, como el “agua sedativa”, que estuvieron en uso hasta años recientes, al igual que los sinapismos de mostaza. Curiosamente en este apartado que titula Medicina doméstica, están comprendidas algunas advertencias sobre diversas enfermedades comunes en ese tiempo y que hoy prácticamente son historia, como la tos ferina y las llamadas viruelas locas y, además, una serie de fórmulas cuyos ingredientes eran sustancias químicas de no muy fácil adquisición para cualquier parroquiano, aunque sí de uso corriente en la boticas. Tal vez estemos ante una mujer que estuvo muy cercana a la profesión médica o a la farmacia. Queda esta reflexión como una más de las muchas incógnitas que nos incitan a leer y releer el *Manual de cocina michoacana*: no podremos negar que estamos ante una autora y un libro excepcionales que han enriquecido nuestro patrimonio cultural ✍

LOS RECETARIOS FAMILIARES:
HISTORIA
Y HERENCIA

*Georgina Trigos y Domínguez / **Esther Hernández Palacios Mirón



Sócrates: *Pregúntame, Polos, qué tipo de arte es, según yo, la cocina.*
Polos: *Te lo pregunto: ¿qué es el arte de la cocina?*
Sócrates: *No es ningún arte, Polos.*
Polos: *¿Qué es entonces? Dímelo.*
Sócrates: *Digo que es una especie de rutina.*
Polos: *¿Aplicada a qué?*
Sócrates: *Digo, para procurar el placer, Polos.*
Polos: *Entonces, ¿cocina y retórica son una misma cosa?*
Platón.
Diálogos Socráticos. Gorgias

1. MIENTRAS HIERVEN LOS TAMALES

Esther Hernández Palacios Mirón

A la memoria de María Luisa, que me enseñó los secretos de la sal y la pimienta. Y para Alejandra que ha decidido continuar y enriquecer la tradición.

En el año de 1994 un pequeño grupo de amigos decidimos aceptar la invitación del Instituto Veracruzano de Cultura, entonces dirigido por Rafael Arias Hernández, para preparar un libro de cocina veracruzana, que iniciaría una serie de recetarios dentro de la colección *Cuadernos de Cultura Popular*. Nuestra pasión por la buena mesa y las artes culinarias, y particularmente nuestro empeño por mantener viva la gran tradición de la cocina veracruzana, conservada en nuestras libretas familiares, nos reunía desde años atrás para cocinar y, por supuesto, saborear el resultado de nuestras incursiones en esa parte tan apreciada de nuestro pasado hecho presente en cada plato, así es que aceptamos con gusto la invitación y decidimos enfrentar a los lectores lo que ya habíamos compartido, en la mesa, con algunos queridos comensales.

* Maestra en Literatura Mexicana por la Universidad Veracruzana.
** Directora de Animación Cultural del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (Conaculta).

Cuando hablo del pequeño grupo me refiero a Georgina Trigos y Domínguez y a Jorge Lobillo, ambos, como yo, dedicados en lo profesional a la literatura y, en la vida íntima, a darnos diariamente el gusto de comer bien; como se decía en mi casa: frijoles, pero bien cocidos. Tal vez por nuestro compromiso con la palabra escrita y por la ya varias veces mencionada pasión por la buena mesa, los tres atesorábamos cuadernos familiares o propios, materia prima para nuestro proyecto. Como nuestro *corpus* era amplísimo, decidimos acotarlo: trabajaríamos solamente con aquella comida de “temporada”, que tiene además el resabio de lo ritual por su relación con las festividades religiosas más importantes del catolicismo: la Cuaresma y la Navidad.¹

En las páginas que siguen hablaremos de esas libretas familiares: el caso de Georgina es un testimonio de la cocina de una antigua familia de alcornia de la región de las montañas y la tierra caliente del centro del estado, que se remonta a inicios del siglo XIX; y en el mío de una libreta compuesta por múltiples recetas de cocina de la mixteca oaxaqueña, tierra de mis abuelos paternos, y de la sierra de Zongolica, en donde se avecindaron y en donde nació mi padre, conservadas por años en la memoria de éste y recreadas una y otra vez bajo su dirección (que nunca implicó entrar en la cocina), y las de cocina de diario y de fiesta de la zona de Jalapa, extraídas de los sencillos recetarios de mi rama materna² que, según la costumbre, eran entregados por alguna mujer de la familia como regalo de bodas a la desposada. Además de recetas, se asentaban allí conocimientos e informaciones útiles para la nueva ama de casa: los días de matanza en que había carne de res fresca en el mercado, y aquellos en los que podía comprarse borrego o ternera en los puestos de Naolinco; algunos secretos del oficio, prohibiciones y saberes como no mover el arroz después de agregar el agua, freír hasta que quede casi quemada la cebolla de los frijoles, o no dejar entrar a ningún hombre a la cocina mientras hierven los tamales.

Tengo que confesar que pese a que pudiera pensarse que la herencia culinaria se da exclusiva o principalmente por línea materna, ya que tradicionalmente ha sido la mujer quien ha ejercido los quehaceres de la cocina, en mi familia no sucedía así. Era mi padre un hombre que poseía, entre muchas, dos grandes cualidades: una predilección sibarita por el buen comer y una memoria excepcional que se especializaba en recordar aromas y sabores (relacionados con texturas y colores), que retenía un número considerable de recetas con especificación de cantidades, puntos de cocción y manera de servir. Lo anterior no implicaba su participación directa en el quehacer del fuego y la sartén, sino su dirección y supervisión y, por supuesto, su aprobación o recomendaciones en la mesa diaria. Y cuando hablo de supervisión recuerdo las anécdotas familiares que refieren que estando mis padres recién casados, la cocinera prefería esperar que mi padre tuviera su receso entre una y otra clase en el Colegio Preparatorio de Jalapa, o buscarlo incluso en el Juzgado para aclarar alguna instrucción que, según ella, había sido mal dada por su patrona, que por preferir el estudio no era todavía, por ese entonces, una gran conocedora de los secretos del gusto.

¹ El Instituto Veracruzano de Educación y Cultura (IVEC) publicó por separado los recetarios que fueron reunidos en un sólo volumen por el Conaculta en la Colección de Cocina Indígena y Popular editada por la Dirección General de Culturas Populares: *Recetario veracruzano de Cuaresma y Navidad*, prólogo y selección de Esther Hernández Palacios Mirón, Jorge Lobillo, Georgina Trigos y Domínguez y Azucena del Alba Vázquez Velasco, Col. Cocina Indígena y Popular, Núm.12, México, Conaculta-Culturas Populares / IVEC, 1999.

² Las recetas de la costa fueron aportadas por el poeta y gran cocinero Jorge Lobillo, y forman parte de los recetarios heredados de la familia de su madre, de la zona de Nautla.

Mi madre, formada por Arqueles Vela y Berta Von Glumer para fundar la escuela de educadoras de párvulos en Veracruz, especializada en literatura infantil, abandonó su carrera después del nacimiento de su primer hijo para dedicarse por completo al hogar, que en su caso remite, si bien parcialmente, a la más antigua acepción del término: “Sitio donde se coloca el fuego en las cocinas.” Además de ser la principal educadora de sus hijos, mi madre se convirtió en la cocinera, la mayora, la chef que requería el espíritu gourmet de mi padre, y se dedicó a ello con igual gusto que su cónyuge. Una tarea urgente, dado su carácter de “letrada”, fue poner en blanco y negro el enorme acervo que su amado y goloso esposo atesoraba en la memoria. Escribió así, conservando el estilo de mi abuela, con que mi padre las guardaba intactas en la cabeza y recreaba en el paladar, las recetas del “amarillito de res”, el “tlemole de cecina”, el “pollo doña Sofía”, al que mi padre había rebautizado con el nombre de la abuela por ser su preferido (un pollo en piezas, acompañado de papas en cuarterones y cebollitas de rabo, cocido en vinagre y sazonado con sal, pimienta, canela y clavo) o los tepejilotes, que cada año llegaban desde la sierra de Zongolica en una caja de cartón en manos de un propio y que se prepararían en vinagre y capeados en caldillo. Además, las flores de izote en chilatole de espinazo, el chilatole de guías de chayote con bolitas de masa; o las tortas de gasparitos en caldillo y los nopales navegantes, que mi padre había añadido a su acervo oral a su llegada a Jalapa para estudiar la Normal en 1924.

Todos los días, cuando apenas se limpiaba la boca con el regustillo del tamal de elote en cazuela o el lomo en salsa de chile seco, que si había sido succulento le merecía un: “todo depende de quien lo dispuso”, expresado con una ironía autocrítica que en seguida se traducían en felicitaciones para la cocinera, mi padre ordenaba el menú del día siguiente, de la entrada al postre, guarniciones incluidas. Y mi madre revisaba por la noche, en la sobremesa de una frugal cena de tostadas, enfrijoladas, migas y/o naranja en pico de gallo, la receta del día siguiente. Todavía la recuerdo con su pluma y su libreta de pastas azules, transcribiendo alguna que faltaba a su acervo que, por cierto, con el transcurso de los años había crecido con recetas aprendidas de sus amigas expertas en la “alta cocina”, copiadas de alguna revista, un recetario o del *Diario de Xalapa*, o reconstruidas de la de un restaurante en alguno de sus múltiples viajes.

Todo acontecimiento importante merecía uno o varios platillos adecuados; el cumpleaños de cada miembro de la familia se celebraba con los favoritos. El mío con crema de tomate, filetes a la mostaza y ensalada de berros criollos, o con crema de ostiones y huachinango a la veracruzana; el de mi hermano mediano con una rosca de arroz que solíamos llamar “arroz del bueno” y filete *Chateaubriand*; el del mayor variaba, pero casi siempre incluía la ensalada César y las *crêpes Suzette* o los plátanos flameados. El de papá, hasta el número 93, su último cumpleaños, se celebraba con consomé (el de la casa va acompañado de garbanzos y zanahoria en cuadritos, y se sirve con rebanadas de aguacate, y cebolla, chile jalapeño y cilantro finamente picados), mole de Xico y chocos. No es que a él no le gustaran las recetas

de la cocina internacional, pero prefería la mexicana y nunca pudo aceptar la berenjena ni los champiñones que, según decía, le causaban una extraña alergia que no le provocaban los diferentes tipos de hongos mexicanos que en casa se guisaban continuamente durante toda la temporada, ya fueran los *totolcoxcatls* en escabeche, los de encino al ajillo, o los tomatillos a la mexicana. En lo que sí se adhería a lo internacional, era en el asunto de los vinos: prefería los españoles, los franceses y los chilenos. Su paladar se había acostumbrado a ellos y al aceite de oliva virgen desde la infancia, cuando ayudaba a embotellarlos para su venta al menudeo en la tienda que los abuelos tenían en la villa de Tequila. Muchas veces lo escuché relatar cómo acompañaba al abuelo a comprar las barricas que de los sagrados fluidos de la tierra mediterránea llegaban desde Veracruz a Orizaba. Seguramente en recuerdo de esta costumbre, durante años esperó la llegada del "Satrústegui" a los muelles del puerto jarocho, para surtir la bodega familiar con el vino que servía en casa los fines de semana (para las ocasiones especiales lo adquiría de marca), comprado en barrica y que él mismo se encargaba de embotellar.

En mi casa comieron embajadores, escritores, pintores, rectores, magistrados, gobernadores y candidatos a la presidencia, y nunca se encargó la comida a un extraño. Era mi padre quien disponía el menú (regional o internacional, según le pareciera pertinente) y mi madre quien dirigía su realización, sirviéndose de su recetario.

Por eso, al morir mamá, cuando hubo que quitar la casa y repartir los enseres, no dudé en entregar a mis hermanos cuchillerías, vajillas y cristales, pero me cuidé bien de reservarme la libreta de pastas azules que me sigue acompañando y que entregaré a mi hija mayor, Alejandra, cuando llegue el tiempo. La tradición culinaria familiar ha dado pruebas irrefutables de vigencia y continuidad y no sólo porque todos, hijos y nietos, hemos heredado una casi obsesiva adhesión por la buena mesa. La primera nieta, Clara, hija de mi hermano mayor, es chef graduada del Culinary Institute of America y mi padre entregó a Alejandra, mi primogénita, el mandil y la cuchara de su esposa, al declarar que, a sus entonces escasos 16 años, su sazón superaba al mío. Tal vez por no ceder del todo mi lugar en la cadena conservo, como uno de mis más queridos fetiches, el recetario de María Luisa, mi madre.

Quiero terminar mi intervención relatando otra anécdota familiar (en mi familia, como se ve, eran tan cuantiosas las recetas como las anécdotas). Durante años tuvimos una cocinera llamada Ruperta, bajita y regordeta, excelente en el oficio, pero completamente analfabeta. Mi madre, como buena maestra normalista, alfabetizaba a todas las muchachas que llegaban a la casa sin poseer la lectoescritura, pero le fue imposible lograr que Ruperta se decidiera a aprender: ella argumentaba que no lo requería, que no le hacía falta para nada, así que frente a su rotunda negativa, mamá se dio por vencida. Pues bien, un Día de Muertos en que llegamos a la casa paterna (ya todos estábamos casados y con hijos) un poco antes de la hora de comer, encontramos a Ruperta sentada en una mesa del comedor con

el periódico abierto, en actitud de leer atentamente. Sorprendida, se levantó, como si la hubiéramos atrapado *in fraganti* y dijo, mientras doblaba el periódico:

—Pasen, pasen, su mamá se está arreglando y yo vigilo que hiervan los tamales.

 Mi hermano mayor comentó, en cuanto Ruperta regresó a la cocina:

—La hemos descubierto, en realidad es una *scholar* de Harvard, escribe una tesis doctoral en antropología social titulada “Historia de una familia emergente de la post revolución mexicana a través de sus hábitos culinarios”.

2. LAS RECETAS DE MI CASA

Georgina Trigos y Domínguez

Para Cristi, un homenaje a la memoria compartida

Las libretas de cocina fueron hasta hace poco como los diarios personales, llenas de marcas visibles y de otras menos evidentes: recuerdos impregnados en sus hojas a la manera de las manchas de grasa que muchas veces las acompañan. Esas son las verdaderas libretas de cocina. Las que tienen correcciones, agregados, notas personales, anécdotas que las distinguen y huellas que actúan como indicadores del paso de tiempo y de su efectividad.

Las libretas de cocina fueron un requisito indispensable en la educación femenina. Su valor estriba no sólo en las recetas que garantizaban la competencia suficiente para dirigir y organizar una casa, ser responsable de una familia; son sobre todo parte integral de la historia familiar. Y más, de la historia regional o local. Si se reunieran las libretas de una determinada época o condición socioeconómica se tendría, sin duda, la información necesaria para reconstruir la historia de los gustos y preferencias de un sector social en un momento determinado y en un espacio definido.

Las “recetas de mi casa”, como les hemos llamado siempre en mi familia, son consideradas como el elemento identificador. Un tesoro de propiedad. Un sello.

Desde que recuerdo, en torno a la libreta de pastas café con esquinas grisáceas, alguna vez verdes, contrastando el diseño de telaraña en amarillo, y hojas viejas ya, nos reuníamos eventualmente para imaginar los menús y para aprender a representarnos el gusto de la casa. Las recetas, trazadas por el puño y letra de mi padre, nos enseñaban la historia familiar. El panqué de la tía Tules colocaba a la familia y el buen gusto en el origen de la sociedad xalapeña; los huevos reales traían al presente la quesera en la que se cocía la masa, cuyas rebanadas, una vez lista, cobraban la forma de media luna, o bien ponían a nuestro alcance espacios privilegiados y a las personas que los habían ocupado: el legendario tío Carlos, que llegaba al final de las comidas para probar algún antojo y dormir la siesta; la cocinera Chucha,

verdadera artista de la interpretación de la exigencia gastronómica; las ayudantes asustadizas que les temían a los perros guardianes de la casa; la vendedora de tortillas, que les huía con pánico, y por otro lado los momentos de refugio y placidez que representaba llegar y comer a deshoras, en la cocina vestida de marsellés rojo importado, rompiendo las normas de la etiqueta familiar. Así, las recetas cumplían no sólo los antojos personales, sino que también llenaban los huecos del alma en momentos de desolación.

Cuando los hijos de esa familia se casaron y formaron a su vez nuevos núcleos familiares llevaron consigo para sus esposas una libreta de recetas. Cada uno de ellos fue anotando las que prefería o las que había innovado. Cada uno formó su recetario personal y en ése las mujeres que ingresaron a la familia y posteriormente sus hijas, aprendieron a reproducir y, sobre todo a mantener, el gusto y la historia de la casa. No eran muy apreciadas las innovaciones. La cocina fue —y es— un sello distintivo. Por eso muchas llevan los nombres de sus creadores: El Cake de Isaac (mi tío), o su panqué de limón, el panqué de tía Tules, la carne fría de Chano o la de Nicho (mi padre), entre otras. A propósito: mi tío Chano es el único a quien recuerdo cocinando. Hacía longaniza y otros embutidos deliciosos, jamón serrano, pastas y exquisitas salsas para su consumo. Resultaba un ser extraño para mí, porque cocinar era oficio de mujeres.

Mi madre aprendió así a cocinar para su familia y por supuesto aportó sus preferencias y su experiencia sobre todo en el ramo de los antojos. Nadie como ella para elaborar pepitorias o la jalea de tejocote, las sopas diarias y el infaltable arroz. Sin embargo, las recetas de mi casa son paternas.

En nuestro caso, en el mío en particular, seguir el recetario era un desafío a la capacidad imaginativa. Retener con atención las indicaciones precisas de mi padre, que dictaba desde su recuerdo —para nosotros totalmente lejano y para él siempre presente— los sabores y las técnicas aprendidas en la constante degustación de la comida de la casa, constituía una forma de complacerlo, de alcanzar un grado de perfección culinaria y por lo tanto de aceptación, de agrado, de reconocimiento. Algo así como graduarse en la universidad familiar.

El repertorio de la comida diaria, claro, no se limitaba, ni se limita actualmente, sólo a las recetas escritas en la libreta. Todas hemos ampliado y reformulado los recetarios originales. Mi abuela paterna, jalapeña de buena familia, incorporó recetas que recogió en Rinconada, cuando pasaba ahí temporadas con mi abuelo, terrateniente de la zona, a finales del siglo XIX y principios del XX. Ella las distinguía con el adjetivo de “rancheras”, no por ello menos deliciosas. Este resulta un dato curioso porque la cocina diaria, tradicional, no se anotaba sino que se retenía en la memoria, en la práctica y en la tradición.

Nosotras conservamos los recetarios manuscritos y a ellos acudimos en ocasiones especiales, ya sea para teñir el alma de recuerdos, ya para buscar algo nuevo en lo antiguo.

Las libretas como las de mi casa proporcionan una infinidad de datos curiosos (desde los 10 centavos de harina o de manteca que mi hermana ajustó a la

realidad en gramos, hasta ingredientes hoy difíciles de conseguir como el jamón blanco), que nos hablan de un mercado acorde con el momento histórico. Ella misma, mi hermana, adecuó los 10 centavos de hueso de aguja, hueso engordador y hueso de cadera que se utilizaban para el caldo de raviolos. También modernizó la receta del budín, pesó y calculó hasta lograr las cantidades necesarias para obtener el mismo resultado de la receta original. La tarea de transformar o adecuar las recetas las mantiene vivas, las hace nuestras.

El recetario de mi casa, la libreta, incluye comida de diario y comida de fiesta. Lo que la distingue es su criollismo. En ningún otro lado, que yo sepa, a la sopa de frijol negro se le agrega, en el momento de servirla, orégano de Castilla desbaratado con las manos, lo que la aromatiza deliciosamente, y nos indica que lo nativo, los frijoles, se llevan muy bien con lo español; también le agregamos queso de cabra en tiritas y rajitas de chile jalapeño en escabeche, y la completamos con totopos caseros, “cocolitos de tortilla frita”, dice la receta. Como se ve, estamos ante un claro ejemplo de mestizaje culinario. Lo mismo pasa con el pavo al horno, que se cuece con pulque, vino tinto y vino jerez en iguales proporciones, cebollas abiertas en flor y chile ancho entero colocado en ese caldo sólo para saborizar. Un amigo lo adjetivó como Pavo Moreno por el color dorado que toma al hornearse.

Rastrear personajes y recuerdos sería (o es) una forma de reconstruir la historia local. Las libretas que proceden de familias diferentes informan sobre los mercados, los productos, las marcas, las personas, los momentos, lo distinto y lo igual de una región. Y habrá tantas como sitios donde la cocina sea una de sus marcas distintivas.

El interés por mantener viva la tradición de las libretas de cocina, por localizar la mayoría de las que se hallan en el olvido y traerlas a la actualidad, se finca en el convencimiento de que son una parte sustancial de nuestra historia desde cualquier ángulo que se las considere: como objetos estéticos, en su caligrafía, informantes directos de usos y costumbres, fuentes de la imaginación de un lugar, y, en particular, como indicadores del sentido de arraigo y de orgullo de pertenencia a un lugar, a una trayectoria histórica y social.

Al indagar acerca de la ausencia de libretas provenientes de la Colonia, uno se encuentra con la historia de la importación y distribución del papel y los fines a los que se destinaba. Si las libretas o las recetas anotadas surgen de los conventos en esa época, es, seguramente, porque los monjes o monjas eran quienes sabían escribir y tenían con qué hacerlo. Y ya en el siglo XIX, habrá que considerar el interés manifiesto por la educación formal de las mujeres, quienes restringidas al espacio doméstico anotaban con orgullo sus recetarios que las harían distinguidas, especiales, únicas.

Las libretas, son, por supuesto, una fuente inagotable de emociones compartidas. Representan la realización de un rito ancestral ligado a una de las necesidades primarias del ser humano, actualizado cada día y cada vez que transformamos los alimentos en la recreación del placer del sabor o viceversa. ✍

LA COMIDA
Y LOS RECETARIOS
COMO PARTE DE UN
PROCESO
CULTURAL

*Adrián Marcelli



Las cocinas populares constituyen uno de los lazos poderosos de identidad cultural; atraviesan todo el espectro simbólico y emotivo de las culturas vivas. Es la comida del terruño la que hace, por ejemplo, que los migrantes mantengan, a través de la nostalgia del paladar, una relación afectiva y real con sus lugares de origen: cuando la cadena de la familia nuclear o inmediata, al pasar de los años, se debilita o se pierde por la distancia, el tiempo o la muerte de las abuelas y las madres, la identidad de los sabores se mantiene a través de los corpúsculos gustativos, y el paladar, la garganta y la lengua demandan el maíz sagrado, el chile turbulento, los tamales llenadores, el frijol negro con epazote, las bebidas de amores dulces, los licores fuertes, los dulces que saben a fiesta y los panes que nos llaman como miradas seductoras. Y luego el aire, que contiene los olores, nos llega a la memoria y queremos atrapar en la distancia, a través del olfato y el gusto, esas comidas y bebidas que permiten la coherencia de la vida bien comida y bebida, a través del estímulo de las sustancias volátiles.

La identidad cultural se expresa, evidentemente, en las múltiples formas en que se alimentan los pueblos del mundo. Con las comidas se mezclan las razones y los sentimientos religiosos, míticos, la pertinencia del tiempo lineal o circular, la preservación de conocimientos tradicionales y, así, algunos pueblos no se alimentan de todo lo que es comestible: ejercen su propia sabiduría de atracción y repulsión.

Los recetarios populares son parte del patrimonio cultural de los pueblos. Pero para entender y atender la recuperación, la preservación y el desarrollo de este segmento valiosísimo del patrimonio cultural, necesitamos distinguir sus dos vertientes: tangible e intangible. El patrimonio cultural tangible abarca lo objetual e inmueble; incluye la carpeta secreta de la abuela, así como sus utensilios y el cuarto de cocina, sea de barro o de talavera. El patrimonio cultural intangible se refiere a los derechos culturales de comer, lo que nos significa un espacio en el mundo; los valores y las identidades; los idiomas; las ideas y emociones que hacen posible, en su conjunto para las cocinas, la creatividad, la organización social, los sistemas simbólicos y, en general, el conocimiento, la vinculación y la cohesión racional y emotiva de nuestra riqueza cultural.

* Subdirector de Capacitación Cultural de Conaculta.

El patrimonio cultural intangible, a través de la identidad, da sentido, coherencia y cohesión a lo objetual. Pero sólo cuando nos adentramos en las entrañas alquímicas de un recetario, entendemos mejor el mundo en sus microrregiones. Y es que lo que se conoce, se valora y se aprecia, no se discrimina. Las cocinas se adhieren al espacio de las pequeñas regiones, porque en la diversidad nos enriquecemos y la uniformidad nos empobrece.

Una característica de la cultura es su naturaleza dinámica, que se recrea entre la tradición y la modernidad. La cultura no es estática ni invariable, requiere del intercambio para mantenerse viva; así, cada cultura se fortalece, adquiere vigencia, se actualiza en una incesante búsqueda de nuevas formas de crear e innovar.

A veces los recetarios populares no han sido escritos, son memoria oral transmitida de generación en generación, son patrimonio intangible. Recuerdo, por dar un ejemplo, que en una ocasión, cuando coordinaba el Programa de Gastronomía Mexicana en Conaculta, alguien tocó a la puerta de mi oficina y al abrir me encontré con un campesino que traía envuelto en una tela parecida a un rebozo un altero de hojas de papel. Se trataba de don Rodrigo Vázquez Peralta, que se había dado a la tarea de desprender los carteles que había en Xoyacatlán de Bravo, en el estado de Puebla, para anunciar eventos de salud, deportivos o políticos, recortarlos, y utilizar la parte opuesta no impresa para escribir sus recetas, ya que no contaba con recursos para comprar hojas nuevas. Su visita era producto de un proceso de búsqueda y promoción que habíamos iniciado en todo la República para encontrar recetarios escritos y recetarios que todavía estaban en la memoria de las comunidades populares e indígenas de nuestro país. Don Rodrigo se había enterado de esta convocatoria a través de un promotor indígena comunitario; en silencio, escribió sus recetas avivando su nostalgia de padres y abuelos. Al finalizar, con el apoyo de su comunidad, se trasladó a la Ciudad de México para localizarnos. Ahí mismo le realizamos una entrevista para saber un poco del contexto, el ambiente y los valores de su patrimonio, que había transformado de intangible a tangible para disfrute y conocimiento de todos.

Él nos dijo que la cocina de su región no había sido difundida hasta ahora y, por lo tanto, no existía en el resto del país un conocimiento cabal acerca de cómo se alimentan los mixtecos poblanos. Nos reafirmaba una vez más esa idea que es cada día más evidente: México es un país de múltiples culturas que no se conocen entre sí. Nos decía:

Nuestro gusto por los insectos es parte de nuestra tradición. El campo se ha empobrecido gradualmente, lo que ha influido para retomar estas especies para alimentarnos; en realidad, tenemos que hacer maravillas para continuar vivos. A medida que la situación económica se agrava, se ha ido incrementando el consumo familiar hacia este tipo de insectos que, a la vista, pueden ser desagradables o repulsivos.

El patrimonio cultural intangible, es decir, los saberes del dominio gastronómico popular, implican el ciclo reproductivo de las semillas, las larvas, las hormigas, las

serpientes, las flores, las salamandras, las chinches de agua, los cereales, y su transformación posterior en un proceso muy selectivo y cuidadoso, sólo por dar algunos ejemplos. Todos los cambios ecológicos han modificado radicalmente, quizá para siempre, muchos aspectos fundamentales de la vida humana, pero es finalmente la cultura —el patrimonio intangible— lo que le define qué es comestible, cómo se tiene que preparar un alimento y cómo y con quién se debe comer. La comida forma parte de uno de los procesos culturales vitales de México, porque en ella se refleja un marco no sólo multicultural, sino también multicivilizatorio, en el que se cruzan la cultura indígena, española, árabe, negra y oriental.

Adaptadas a los gustos y a la sensibilidad de las diversas regiones culturales de México, la comida se vinculó con las ceremonias que unifican lo religioso y lo místico, las danzas o representaciones teatrales, la música; y así recrean nuevos objetos que se hacen especialmente para la comida y la bebida. Sin embargo, si es importante su riqueza expresiva no lo es menos su valor social. El momento de la comida, como espacio que conduce a una mayor cohesión de los habitantes de un pueblo o de una región, es uno de los pilares de nuestra estructura social. Un pilar donde la participación femenina es esencial, no sólo por su indiscutible participación en ella, sino porque, como lo afirma Alicia De'Angeli, la comida mexicana, al contrario de otras grandes gastronomías, en su cuerpo y sabores es femenina.

En la organización de la gastronomía popular, la elaboración de comidas adquiere especial relevancia por los guisos tradicionales de cada fiesta y porque es común un sistema de puertas abiertas en que todos los habitantes, y hasta los fue-reños, son invitados a la celebración. Resulta frecuente que la comida se relacione, además, con los capitanes de los grupos de danza o las representaciones escénicas, y que en los principales acontecimientos festivos y culturales entre los grupos étnicos y rurales la comida tenga un papel central.

Y es que para procurarse el alimento diario, los seres humanos establecen una relación especial con la naturaleza, que transforma la comida, y ellos mismos se transforman como resultado de esta vinculación. En este territorio, que hoy llamamos México, nunca ha existido una sola cultura; somos un país pluricultural por excelencia y nuestra comida es un reflejo de ello: cuando observamos la gastronomía mexicana de cerca nos encontramos con que está compuesta de diversas cocinas regionales y de múltiples cocinas indígenas y urbanas, en gran medida desconocidas a nivel nacional e internacional.

Algunos antropólogos afirman que la frontera principal de una cultura es la lengua; los idiomas no sólo son un instrumento de comunicación, sino que además constituyen el medio por el cual nombramos las cosas, los acontecimientos y los valores que percibimos o provocamos. Así como los idiomas que se hablan en México constituyen, cada uno, una forma de ver el mundo, las gastronomías constituyen el medio por el cual saboreamos al mundo; la comida es puente gustativo y estético con el mundo, e influye en los valores y en las creencias de cada individuo.

Debemos considerar que en el hecho gastronómico se incluye no sólo la forma de preparación, cocimiento y presentación de los alimentos; también implica la

interrelación social que se da en el momento preciso de la ingestión de la comida desde el punto de vista familiar, de trabajo o ritual, ya que el comer implica situaciones específicas en espacios diversos como por ejemplo la milpa, la casa, las festividades o lo ceremonial, elementos consustanciales que deben ser tomados muy en cuenta para una mejor comprensión de la dinámica cultural. Entonces, la comida no debe verse sólo como resultado o como producto, sino como parte de un proceso cultural. La comida es un factor importante que identifica a cada pueblo; la forma de prepararla, los ingredientes que intervienen en ella, el modo de servirla y comerla varía de un pueblo a otro. Sin embargo, la comida depende en buena medida de los recursos que la población pueda obtener de su medio; por esa razón la manera en que determinados grupos guisan un mismo platillo se identifica con el empleo de ciertos ingredientes.

En el territorio mexicano hay, cuando menos, 62 grupos étnicos, cada uno con su propio idioma, cada cual con elementos propios que conforman su comida. Todos ellos habitan diferentes ecosistemas, de ahí la existencia de una gran diversidad de comidas. Hoy día existe una mayor población indígena que a la llegada de los españoles, y su comida ha preservado en gran medida sus tradiciones. Por otro lado, los campesinos saben cómo aprovechar los recursos de la naturaleza para la elaboración de sus alimentos; para ello usan los productos que obtienen de la milpa, del monte y del solar, y los utilizan según su conveniencia para preparar diversos tipos de comida.

¿QUÉ DEFINE LA DIMENSIÓN POPULAR DE LA COMIDA?

El concepto de lo popular, que se deriva de “pueblo”, por supuesto no puede restringirse a ciertos grupos sociales o económicos. Guillermo Bonfil Batalla es muy enfático al respecto:

Un primer rasgo que llama la atención es que la cultura popular no se define ahora en términos culturales sino en términos sociales. Esto es: no se intenta conceptualizar a la cultura popular a partir de ciertos contenidos específicos o de la presencia o ausencia de determinados rasgos; el camino consiste, en cambio, en identificar como cultura popular a la que portan sectores o grupos sociales definidos como populares, aun cuando las características culturales de tales grupos puedan variar y contrastar dentro de un espectro muy amplio. Es decir: la condición de *popular* es ajena a la cultura misma y se deriva de la condición de *popular* que reviste la comunidad o el sector social que se estudia.

Así, es común que los recetarios populares se ubiquen en tres tipos de ambientes sociales y culturales: la comida cotidiana, la comida festiva y la comida ceremonial.

La comida cotidiana nos remite a contextos de la ciudad y a las zonas rurales, a los mercados, y a las técnicas de producción y conserva de los alimentos. Caracterizan a una cultura particular y en ella participan los comerciantes, los grupos marginados, los campesinos. Esta comida está vinculada al territorio y al tiempo cotidiano.

La comida de la fiesta contribuye, junto con otros factores, a la ruptura del tiempo cotidiano, que surge a través de un conjunto de actividades, de actuaciones particulares o públicas, individuales o colectivas, que se relacionan mutuamente dentro de una comunidad para celebrar un hecho colectivo, familiar o comunitario. Es, en suma, una manifestación popular colectiva de tradición incuestionable por su aptitud para satisfacer necesidades y apetencias psicológicas, sociales, económicas, mágicas y hasta religiosas. Recordemos que la visión del tiempo entre los grupos indígenas de nuestro país, en relación con sus fiestas y tradiciones más antiguas, es la de un tiempo circular, de un eterno retorno. Así la comida ceremonial tiene la función de sacrificio o celebración para que el ciclo natural de la vida continúe en ese eterno retorno, para que haya buenas cosechas, salud y prosperidad. La comida, en este contexto, adquiere una carga simbólica de ofrenda, de comunión, y por ello es parte del ritual.

Otra cualidad de la gastronomía popular es su carácter colectivo. Es por ello que los recetarios son expresión de un saber comunitario preservado con los mismos mecanismos de transmisión de la cultura en su conjunto. Así, cuando le pedimos a don Librado Silva, un estudioso de la cultura nahua, que recopilara un recetario de la comida nahua de la Ciudad de México, específicamente de Milpa Alta, nos dijo:

He preferido que sea un anciano quien relate algunos de sus recuerdos a los lectores. ¿Quién mejor que un viejo campesino que conoce tan bien nuestro modo de vida? [...] He tenido que tomar una decisión con respecto a las palabras nahuas que ya no se usan. ¿Qué debía hacer? Pues traerlas nuevamente al hogar (y esa es la obligación de todos los nahuas) para que otra vez con nosotros, junto a nosotros, caminen[...].

Una característica más de los recetarios populares es que, como ya apuntamos, todas las comidas están elaboradas con base en los recursos naturales con que cuenta cada comunidad. A través del tiempo, los grupos marginados, durante la época de sequías largas, de hambrunas por guerras y plagas, han tenido que recurrir a la colecta de recursos silvestres de manera más intensa. Actualmente la cocina popular es elaborada a través de la increíble integración de productos de diversos sistemas naturales de nuestro planeta, con su riqueza de ecosistemas: desde selvas altas tropicales o mediterráneas, ríos caudalosos, fríos mares, pantanos de agua dulce, amplias sabanas, bosques templados, hasta lejanas regiones desérticas. Y también con productos industrializados de bajo costo.

Así, los recetarios deben entenderse, más que como un sistema de relatos del gusto, como un sistema de comportamiento que los seres humanos recrean en comunidad para percibir el mundo y transmitir los códigos y los secretos del hacer de la comida; el acto cultural de cocinar implica un conjunto de disposiciones corporales y psicológicas. Entonces, encarar el problema de lo popular como fuente de las cocinas regionales exige mucho más que distinguir un simple catálogo de fórmulas de combinación de alimentos. Como punto de partida, es preciso señalar

que las regiones populares y étnicas de México constituyen una suerte de mosaico cultural con diferentes idiosincrasias, una de cuyas manifestaciones palpables son las cocinas regionales.

Además del proceso de mundialización de la cultura y las nuevas dinámicas entre lo global y lo local —que ponen en crisis el concepto mismo de región—, existen en México por lo menos dos factores que, en cierta medida, diluyen las fronteras gastronómicas y culturales. Por un lado, las migraciones internas que han producido fenómenos que la antropología y la sociología están estudiando en la medida de lo posible: los asentamientos y trasplantes de núcleos de población de una provincia a otra, por lo general a ciudades industrializadas, que dan lugar a la aparición de hechos culturales inéditos, y por otro lado la mezcla de comidas en un interesante mecanismo de ida y vuelta.

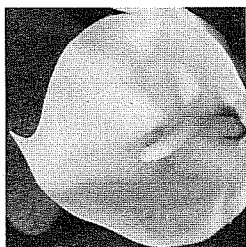
Conviene insistir en que un elemento cultural no se da aislado. Una variante que se introduzca en uno de ellos modifica la totalidad. La comida es un vehículo privilegiado para penetrar la idiosincrasia de un pueblo: en ella están presentes desde los anhelos hasta los temores de una comunidad, de una cultura y de una civilización.

Si bien aparentemente se ha perdido ese carácter, no cabe duda de que si descubrimos con atención la comida de una comunidad podremos encontrar en ella la historia y el alma de un pueblo. Bien lo dijo don José N. Iturriaga: Comer es un acto biológico. Cocinar es un acto cultural ✍





LA COCINA
Y LA TRADICIÓN
ORAL
capítulo 4



El caldo largo

Cardúmenes de robalo
ya no entran al Papaloapan,
por otras barras escapan,
y fueron nuestro regalo;
ya no pega el recio palo
del pescador ribereño,
el trajín tlacotalpeño
de la vieja Pesquería,
(murió como muere el día)
quedando el arte sin dueño

Pero nos quedó el sabor
del costeño "Caldo Largo",
que después de un trago amargo,
confortaba al pescador;
el que bañado en sudor
bregaba en la madrugada,
el que en la dura jornada
dejaba el alma en la piel,
hombre esforzado, sin hiel,
con la gloria bien ganada.

En la lancha el buen cocinero
cocinaba la comida,
para que fuera servida
con largueza y con esmero;
en la maniobra, ligero,
el robalo rebanaba,
y en las ollas, cocinaba,
un caldo tan sustancioso
que sigue siendo famoso
por lo rico que se daba.

El caldo se aderezaba
con tomate, ajo, cebolla,
y al hervir en su gran olla
el pescado se agregaba;
el chile verde le daba
con su epazote, sabor,
y el paladar pescador
sigue prendido del caldo;
el chucumite es el saldo
que ha quedado a su favor.
"El caldo largo" gustaba
con las galletas barqueras,
galletas "de agua" viajeras,
que toda pesca acopiaba;
el pescador se ganaba
los sagrados alimentos,
tomaban café contentos
de trabajar un buen lance
y un buen "chicote" de chance
esfumaba sus lamentos.
"El caldo largo" es completo,
después de tomar tres tragos
(cuando los ríos forman lagos);
y superas cualquier reto;
si queda espacio acometo
"refritos" con longaniza,
y como postre, sin prisa,
con crema, los platanitos,
que maduros y bien fritos,
disfruto más de la brisa.

*Tlacotalpan, Veracruz
(Patrimonio Cultural de la
Humanidad)
Noviembre de 2003*

VÍNCULOS
ENTRE COCINA Y
TRADICION ORAL
*Herón Pérez Martínez



La cocina tiene entre sus contenidos fundamentales y constituyentes la tradición oral. El saber que las generaciones transmiten a sus sucesores es el cúmulo de enseñanzas orales que, de muchas maneras, permiten la convivencia cotidiana.

En algunos grupos étnicos de México saber cocinar es punto de determinación para saber si una joven está en condiciones de casarse o no. Al respecto uno de los más antiguos refranes mexicanos aconseja: "Con la que entiende de atole y metate con esa cástate." Entre los purépechas de Cherán, luego de la boda religiosa, el cortejo nupcial que va de la iglesia a la casa del novio tiene como meta "una gran mesa mantelada". Cuando la comitiva llega frente a ella se arrodilla para un rezo ritual tras el cual "se levantan para saludar al fogón que está en la cocina, frente al fogón se persignan hincados y se levantan para saludar a los que se encuentran ahí[...] Luego salen de la cocina[...] Una vez que terminaron de saludar a todos los caseros, les invitan a sentarse a la mesa[...]".¹

En la ceremonia del casamiento en Cherán, referida por Márquez, tiene lugar un nuevo recorrido de la casa de la novia a la de su ya esposo con nuevas viandas. "Al llegar a la casa del novio, el Wuandari también hace algunos rezos y luego entra a la cocina con mucho respeto para persignarse frente al fogón."² Una ceremonia análoga, que tiene igualmente como centro la mesa y la cocina, tiene lugar en la casa de la novia. Al día siguiente de la noche del encuentro marital, en todo caso, "se levanta muy temprano el novio a barrer el patio de la casa hasta un buen trecho de la calle de sus vecinos. La novia a su vez se levanta muy temprano a preparar los atoles y las comidas[...] La joven señora pone en práctica todo su conocimiento sobre los quehaceres de la cocina."³ En la cultura purépecha, pues, un aspecto central de la educación de la mujer gira en torno a la transmisión, por tradición oral, de las tradiciones relativas a la cocina.

Si los términos entre los que se mueve esta ponencia pertenecen a la tradición oral, no será extraño que los énfasis y los matices se tiñan más del color de las tradiciones que de los olores y sabores de la cocina. Las tradiciones son maneras de hacer las cosas, gustos, horizontes de comprensión y de adaptación de todo a partir de ciertos principios inculcados desde el interior de una simbología interiorizada.

¹ Véase Pedro Márquez Joaquín, "El casamiento en Cherán Atzicuirín", en *Relaciones*, (núm. 28, vol. VII), otoño de 1986, pp. 117.

² *Ibid.*, p. 119.

³ *Ibid.*, p. 122.

* Profesor de El Colegio de Michiacán.

Según la teoría de la tradición vigente,⁴ el sentido básico, el concepto fundamental de tradición, postula un recorrido en el tiempo de algo que habiendo funcionado en el pasado es adoptado y adaptado para cumplir análogas funciones en el presente. En general, como se sabe, las tradiciones son maneras colectivas de ser o hacer que forman parte de los mecanismos de comunicación establecidos en una cultura como parcialidades de su simbolización esencial vigente. Empero, el vocablo tradición no habla del tiempo del cual proviene la herencia asumida como tradición, ni de la manera como ello ha sucedido; tampoco explica si se trata de una tradición oral o de una tradición escrita. Aunque las tradiciones culinarias que aquí nos ocupan pueden ser tanto orales como escritas, aquí no nos ocuparemos de los libros-recetarios sino sólo de los recetarios que son transmitidos oralmente a través de una serie de procesos de transmisión configurados por varias formas y actividades de la vida cotidiana como la vida familiar o las diferentes formas de relaciones padres-hijos.

Se suele entender por tradición ya sea el proceso de transmisión de un objeto material o de otra índole, ya sean los objetos mismos transmitidos. En el primer caso se trata de una tradición activa; en el segundo de una tradición-objeto o tradición pasiva. En nuestro caso, la transmisión de los conocimientos culinarios de una generación a otra a través de una serie de procesos y formas establecidas por cada cultura es la tradición culinaria activa, que puede adoptar un medio de transmisión tanto oral como escrito. El objeto de transmisión de la tradición culinaria, en cambio, está constituido por las diferentes recetas y secretos de cocina que viniendo del pasado han llegado hasta nosotros por las vías de la tradición oral. En la cuestión que nos ocupa nos encontramos ante tradiciones cuando una madre enseña a sus hijos los *qués* y *cómos* de la cocina, o cuando les habla de las cosas que nos han llegado por el vehículo de la tradición. En el primer caso, se trata de tradiciones, en el segundo *se suele hablar* de tradición.

Las tradiciones entendidas en el segundo sentido, las cosas heredadas por la vía de la tradición, incluyen objetos materiales, creencias relativas a toda clase de objetos, imágenes tanto de personas como de eventos, prácticas, instituciones, herramientas, técnicas, conocimiento especial de las propiedades alimenticias o, en general, de las cualidades culinarias de plantas, especias y otros productos. Incluye, en suma, todo lo relativo al arte de cocinar que habiendo llegado a alguna sociedad como la nuestra a través de una serie de cadenas, las cadenas de la tradición en algún tiempo y lugar, es adoptado por esa sociedad, e incorporado a las cosas ya existentes con funciones análogas en el momento de llegada de los flujos de la tradición.

Cuando hablamos, por tanto, de la tradición culinaria en general o de recetas tradicionales en particular, nos referimos a algo que ha sido y que sigue siendo heredado o transmitido como un sistema simbólico para dar cuenta de la realidad, a guisa de un saber apropiado que funciona como marca de identidad, como puede serlo algo que ha sido regenerado por esa apropiación y que funciona como mecanismo

⁴ Para el desarrollo de mis reflexiones sobre la tradición, me valgo aquí de algunos de los planteamientos de Edward Shils en la introducción de su libro *Tradición*, en la traducción que Paul Kersey ha preparado para el español.

hermenéutico: la cocina, como tradición oral, es un sistema simbólico que interpreta el mundo cultural circundante y funciona como un lenguaje que posibilita una variada tipología de procesos de comunicación; la cocina es, en efecto, un centro de comunicación.

Un elemento nuclear en el concepto de tradición es su carácter de acontecimiento que viene del pasado y que, así, está dotado de prestigio. Cuando una receta se presenta como “receta de la abuela” o “receta de mi pueblo” se está invocando con ello, en efecto, el cauce y severidad de las tradiciones orales; invoca, en torno a sí, el respeto y la aceptación de las cosas que tienen autoridad dentro de la cultura de que se trata. En efecto, una tradición, al ser algo que o fue creado y realizado en el pasado o que invoca sobre sí el halo del prestigio tradicional, concentra por ese sólo hecho, para su funcionamiento social, la aureola de la autoridad generacional, un poco en el sentido de las coplas de Jorge Manrique de que “todo tiempo pasado fue mejor”.

La tradición culinaria, como todas las tradiciones culturales, está estructurada sobre sistemas simbólicos que funcionan en una determinada sociedad y en un periodo de tiempo determinado. Aunque son muchas y variadas las formas y las vías de la tradición, la forma que adopta la tradición en esos casos es la de constelaciones de símbolos de que se sirve la comunidad para expresar tanto sus preferencias como sus prejuicios sociales, entre los que hay que incluir las convicciones alimentarias con que el grupo interpreta su relación con el medio ambiente en lo referente al hecho fundamental de la nutrición: de hecho, todo sistema culinario funciona como un sistema a la par hermenéutico que semiótico, con todas sus cualidades, normas y funciones. Como sucede en las tradiciones en general, las agrupaciones de objetos culinarios —recetas, ritos, utensilios, productos alimenticios— son recibidas, modificadas y hechas propias por la parte receptora. De esta forma, se sirve de ese sistema no sólo para la serie de procesos de comunicación que tienen lugar a partir del sistema alimentario, sino para resolver el vital problema de la alimentación sobre los sólidos fundamentos de la tradición.

Como todas las tradiciones, la tradición culinaria sufre alteraciones tanto en el proceso de transmisión como en el de apropiación: no sólo en su aspecto diacrónico sino también como un acto sincrónico. En el primer caso la tradición es alterada cuando se la interpreta sin importar si la cadena de transmisión generacional es grande o pequeña; en el segundo caso, se trata de las transformaciones que padece la tradición al ser asumida por sus nuevos usuarios y puesta en su nuevo contexto cultural. En efecto, según una constante en el funcionamiento de todas las tradiciones, al insertarse la tradición añeja en su nuevo contexto se colorea de los rasgos, sentido y funciones del contexto.

Como se ve, cuando se dice “cocina”, en un contexto como éste, se está entendiendo tanto como una sinécdoque que como una metonimia: se refiere, en concreto, lo mismo al arte de preparar los alimentos en el marco de una serie de tradiciones del grupo en el cual se inserta, que de ámbitos más reducidos como

el familiar. Hay, en relación con la comida de un individuo, tradiciones nacionales, regionales, locales y familiares, principalmente. Estas tradiciones se refieren tanto a los patrones alimenticios que se adoptan, como a la manera de preparar los alimentos: de cocinar, en suma. A este tipo de tradiciones culinarias se refieren, desde luego, expresiones como “cocina mexicana”, “cocina italiana” y otras del género; o cuando se dice que algún platillo se cocina según la “receta de la abuela”.

Entre las cosas que envuelve el tropo “cocina” sin duda están las ya referidas recetas o fórmulas con las que se llevan a cabo los rituales de cocina: las “recetas” son a la par las rúbricas del ritual que hay que practicar en cada caso, como la formulación verbal de las tradiciones de cocina. Esto coloca las tradiciones orales culinarias en el mismo campo nocional de los ritos; constituyen uno de los géneros más antiguos de la tradición oral. Como los refranes y otros tipos textuales de índole tradicional, las recetas de cocina atraviesan el tiempo tanto en su forma de legado oral, tradición pura que una generación transmite a su sucesora ya sea en forma de enseñanza oral, o en forma de una práctica dirigida por la generación saliente, o en su forma escrita en un tipo textual, el “recetario” o “libro de cocina”, o en todas estas maneras juntas.

Hay, en todas las culturas, amén de las variedades regionales, locales y familiares, cocinas “ordinarias” y cocinas que podríamos llamar “rituales”. Las primeras son cocinas para los días no marcados; las segundas, en cambio, para las situaciones especiales. Tiempos sagrados y tiempos festivos. Piénsese, por ejemplo, en la comida de Cuaresma, en la cocina navideña; o en comidas como la nupcial, la de duelo, de primera comunión, o de quince años y, desde luego, hay una comida religiosa y comida de día de fiesta o “comida dominguera”. La descripción de las comidas, sus instrucciones para la preparación y consumo forman parte del folclor o bagaje tradicional de un pueblo a su tradición oral.

Después de todo, la cocina es una forma de interpretación del mundo y un sistema simbólico. Si hay una comida ya festiva, ya ritual, que rompe las cadenas de la comida ordinaria, ello tiene lugar como parte central en las tradiciones orales de los pueblos. Tanto la cocina ritual como la festiva son maneras de construir el mundo, como la fiesta o como la literatura. Si a decir de H. Cox la literatura es producto del mismo *homo festivus* que canta, baila y festeja,⁵ a la par que demarca la extensión y alcance de los propios conocimientos e intereses que configuran los pilones del horizonte en que cada uno está encerrado,⁶ también lo es la cocina. Cada uno de los tipos de fuga que lo festivo tiene, como la diversión, la poesía, la mitología, la religión, el juego, el baile o la representación teatral, constituyen los resortes que han dado origen a la cocina arte: son los verdaderos horizontes que, productos de la fantasía, sirven de puntos de referencia a la creación culinaria que aun en ese contexto rompe con las tradiciones a la par que las sigue. En ese contexto, también la cocina se convierte en espacio de la fantasía fuera del cual es imposible cualquier clase de creatividad.

⁵ *Las fiestas de locos*, Madrid, Taurus, 1972, p. 25.

⁶ Cfr. Bernard J. F. Lonergan, *El sujeto*, ITESO, Colección “Cuadernos de divulgación académica”, Núm. 26, Guadalajara, p. 9.

La cocina como creación es un lenguaje y sus recetarios son textos que proyectan al individuo hacia otros mundos, refugios de la dura realidad cotidiana. Una de las manifestaciones más importantes de lo festivo, como se sabe, es la verbal, como nos lo enseña el genial maestro Gorgias.⁷ Mediante la facultad poética del lenguaje podemos fabricar fantásticos mundos verbales que apenas se distinguen del mundo real, no importa lo que eso signifique. En cada uno de los horizontes festivos, las reglas del juego vigentes en la cotidianidad cambian y tiene lugar un reacomodo, el reacomodo con que sueña todo oprimido o todo muerto de hambre. Como sucede en el juego.

Lo festivo, sea cual sea su índole, tiene muchos temas comunes con el juego: el *homo festivus* de Cox comparte horizontes con el *homo fantasia* tanto como con el *homo ludens*. El *homo fantasia* es el hacedor de mundos simbólicos tanto a través de la poesía como de otro tipo de universos semióticos como la cocina: el chef es, claro está, un fabricante de mitos como el de los cuentos de hadas, creador de gigantes, de duendes y de las princesas encantadas, o el hacedor de un regreso a la realidad con sus cadenas de lo cotidiano. El chef es, en suma, alguien que desde su rincón mágico muestra haber aprendido la lección de Sheherezade, la fabulosa cortesana de *Las mil y una noches*.

La cocina de la tradición oral de un pueblo forma parte de su folclor. Conforma el folclor de un pueblo el cúmulo de sus tradiciones populares, conocimientos con los que ese pueblo hace frente a su vida cotidiana, su saber respecto a la vida, a la muerte, al amor, al medio ambiente, a la siembra y a la cosecha, a la fiesta y al rito, al clima, a los animales, a la vivienda, la indumentaria, la alimentación, a todo aquello, en fin, que subyace en la vida cotidiana en una comunidad. De índole folclórico, por tanto, son las creencias tanto como las razones por las que se adopta una costumbre alimenticia; las maneras, en suma, de resolver los problemas que el medio ambiente plantea o los datos de la semiótica social por la que un individuo interpreta el sentido de un comportamiento frente a otros. Folclor es el saber que sirve a un pueblo para llevar a cabo su vida cotidiana. Todas las cosas que pertenecen al folclor de un pueblo constituyen el núcleo más arraigado de sus tradiciones. A ese ámbito pertenece la cocina de los pueblos con todo lo que ese vocablo encierra.

Los recetarios, independientemente de sus propiedades textuales, son acervos que, sea en su forma hablada, sea en su forma escrita, son muy apreciados por el pueblo en cuyo seno funcionan. Existe una conciencia clara, en el habla popular, del aprecio que la misma habla del pueblo tiene por las recetas de cocina y la manera de cocinar especial con que un manjar se ha preparado en el seno de una familia. Las recetas familiares, locales, regionales o nacionales, desde luego, son signos de identidad muy apreciados y, por ende, timbres de orgullo: cuando a algún modo de preparar un alimento se le quiere dar prestigio se dice, por ejemplo, que se trata de una receta casera, o que es la receta de la abuela, de la familia o propia de tal o cual lugar. Como el mole poblano o el chocolate tal o cual. Esta tradición

⁷ Cfr. Antonio López Eire, *Esencia y objeto de la retórica*, UNAM, México, 1996, pp. 10 y ss.

oral, la receta, usada por la comunidad en cualquiera de las instancias referidas, es transmitida ya de boca en boca, a la manera de los remedios caseros, ya en forma escrita: como los refranes o los cantares.

Esta idea no está arraigada sólo en los recetarios hispánicos. El aprecio por la receta y el recetario constituye una especie de patrimonio universal. Recetas y recetarios son textos cuya validez normativa es tenida en la conciencia popular como análoga a la de las concepciones y pautas de conducta más arraigadas en la conciencia popular. En ese sentido, se puede decir que hay una amplia y bien representada tradición en la culinaria hispánica, fuente de la mexicana, según la cual el aprecio popular hacia las recetas de cocina y los recetarios, su gran validez, proviene del hecho de que lo que enuncian es verdadero al grado de que el saber subyacente a los recetarios tiene la índole normativa de las verdades sociales.

Por otro lado, un recetario es una enseñanza encapsulada con arte, reducida al máximo y empaquetada en uno de los esquemas mnemotécnicos de la tradición oral, con el fin de poder ser retenida más fácilmente en la memoria colectiva y poder ser transmitida con fidelidad a la generación siguiente; el recetario forma parte del tipo de expresiones que deben ser retenidas en la memoria como las fórmulas rituales, las del mundo de la enseñanza o las que vienen del ámbito de la conducta.

La de los recetarios y las recetas, empero, no es la única vía que usa la tradición oral para referirse a las cosas de la cocina. Lo hace también por las otras vías del folclor, como los refranes, bajo el supuesto de que una cultura es como un conjunto de estratos superpuestos en el que los de más arriba se van transformando o cambiando por el roce con otros estratos: lenguajes, pues, que se pulen en el roce de los demás lenguajes y textos de que se compone una cultura. El estrato que consigna los hábitos alimenticios de una cultura es el de los de abajo: en el roce intercultural, las tradiciones alimenticias son, por ello, las más resistentes a los cambios. Por su parte, los refranes de un pueblo, ya se sabe, son la expresión más genuina de sus más arraigadas y firmes tradiciones.

Mediante un refranero de cocina, una de las más evidentes expresiones del carácter tradicional de lo relativo a la cocina, es posible apreciar los efectos que en la tradición culinaria produce el transporte de la tradición a que nos hemos referido arriba. Comparados, pues, dos momentos de estas instantáneas de la tradición culinaria hispánica, es posible apreciar no sólo los cambios que ese estrato tan resistente ha sufrido, sino los que ha sufrido el sistema de creencias, tabúes, fobias y filias sobre la comida. Ello tiene más sentido si la tradición culinaria fundante es la tradición española y la tradición culinaria de llegada es la mexicana.

El refranero español abunda en principios de lo que en la conciencia popular debe ser una comida sana, sobre el ayuno, sobre el beber o no vino, sobre el comer frutas y verduras⁸ y, desde luego, ofrece un menú básico de lo que debe constar toda comida: en ese menú, están el pan de trigo, el queso, el vino, el caldo, la carne (y mejor si es de gallina), el asado, el cocido, el frito, el arroz, el aceite, la comida producto de la casa (de la perdiz sobre todo), los huevos, pescados, pollos, torreznos, la

⁸ Para todo esto puede verse nuestro ensayo "La comida en el refranero mexicano", en Janet Long (editora), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, UNAM, México, 1996, pp. 505 ss.

longaniza, la porrada. Todos ellos son elementos importantes. También se explican en el refranero español los distintos tipos de cena: cena de sedentarios y cena para la gente de campo; abundan en ellos las recetas de cocina. Se dice allí, por ejemplo, cómo se deben cocer el arroz, la carne, el huevo, la anguila, la sardina, los pollos, la porrada, el torrezno, las berzas, la liebre, la perdiz.

También en el refranero mexicano la comida es uno de los temas centrales y también el de la cocina es uno de los tópicos más estables de la tradición oral mexicana. Hay, en el *corpus* paremiológico mexicano actual, cerca de cuatrocientos refranes que o bien hablan del comer y del beber, o bien aluden a algún aspecto relacionado con esos temas.⁹ Una simple ojeada al refranero mexicano contemporáneo sobre comida bastaría, por lo demás, para advertir en el seno mismo del refranero mexicano dos modelos de alimentación, generalmente enfrentados entre sí: el antiguo sustrato español y el sustrato que podríamos llamar americano. Quiero recordar que un refranero, por naturaleza, suele recoger los usos populares; que los hábitos de las clases altas apenas dejan huella en los refraneros. Por tanto, si se trata de escudriñar en las relaciones entre la cocina y la tradición oral habría que dejar muy en claro que las modalidades de la alta cocina están sustentadas en tradiciones culinarias de una tradición más predominantemente escrita que oral. ■

⁹Véase nuestro libro *Los refranes del hablar mexicano en el siglo XX*, Zamora, El Colegio de Michoacán / Conaculta, 2002.

COCINA
Y TRADICION ORAL
CHONTAL

*José Hernández Reyes



Situado al sureste de México, en la llanura costera del Golfo, Tabasco tiene más del 60% de su territorio cubierto por ríos, lagunas, manglares y pantanos, y dos grandes caudales atraviesan su territorio: los ríos Usumacinta y Grijalva que desembocan en el Golfo de México. En la actualidad es un estado eminentemente agropecuario y ocupa el primer lugar en la producción de cacao y plátano. Su principal industria extractiva es la petrolera que ha dañado considerablemente el ecosistema.

Tabasco es la puerta de entrada al mundo maya. Hace más de tres mil años estuvo poblado por olmecas y ahora por mayas de tierras bajas, como los conocen los etnógrafos; chontales por los nahua que los conquistaron y yokotan para sí mismos. Ciudades prehispánicas como Comalcalco, Pomona, Morales, El Tortuguero y Jonuta, construidas con ladrillos cocidos y labrados alcanzaron gran esplendor.

Desde los más remotos orígenes la mayor parte del territorio de Tabasco estuvo cubierto por selva tropical y pantanos; la tradición oral habla de la exuberante riqueza de la flora tabasqueña.

La selva es, sin duda, la más importante y la más grandiosa de todas las asociaciones vegetales. La selva que actualmente cubre buena parte del sur del estado es sólo un vestigio de la selva que todavía unas décadas atrás lo cubría casi por completo; hoy ha sido destruida por la mano del hombre, mediante la tumba, roza y quema, cuando se prepara la tierra como campo de cultivo o para pastizales para la ganadería y, en menor escala, por la explotación forestal. Es en ese entorno en donde se ubican las comunidades chontales, en la selva de mangle y en los pantanos.

Las palabras entre los chontales han sido siempre el mejor medio para transmitir sus conocimientos, voces, con vocales glotalizadas difíciles de describir para los lingüistas, con las que describen su mundo. Un mundo que nació de la selva, el pantano y el manglar; que los alimenta y les da sentido de pertenencia.

En las narraciones míticas fundacionales del pueblo maya chontal, la historia, su historia, comienza cuando se crearon los alimentos con el sacrificio de un hombre y sus tres hijas que formaron el Sol (*kin* en chontal), protector de los hombres, *uji* (la Luna para las mujeres) así como la tierra y el agua. Y sólo así, cuentan en sus historias, pudieron nacer el maíz, el cacao, el frijol y la yuca, en ese orden de

importancia. Nacieron también los animales del monte porque tuvieron fruta para comer, y un día algunos decidieron irse a nadar al río o la laguna y ahí se quedaron, a veces en la tierra y a veces en el agua, como el lagarto o las tortugas, que en Tabasco tienen nombre propio y no sólo genérico: se llaman pochitoque, guao y chiguao. O animales del agua como el pejelagarto, la mojarra, el topen o el manatí, que dicen los ancianos que en las noches de luna llena llora por la suerte de los hombres que han lanzado al agua.

Así empieza una añeja relación con la tierra y con el agua. En su cosmogonía todos los frutos de la tierra y el agua tienen dueño: *yum ka'* (dueño de la tierra) y *yum ja'* (dueña del agua o sirena), y para poder tomar algo de estos dos universos hay que hacerlo con mucho respeto, solicitando permiso a su dueño o cuidador.

Esta práctica ritual permitió por muchos años proteger y mantener su medio ambiente, sembrando su tierra de forma colectiva, "mano vuelta" le llaman; pescando sólo cuando la luz de la luna los acompañaba y cazando presas mayores como el venado o el puerco de monte para celebrar festividades religiosas comunitarias.

La industria y el pretendido "progreso" han alterado ese sabio equilibrio con la naturaleza, aunque muchas de las prácticas simbólicas relacionadas con la producción de alimentos se conservan, quizá como instinto de resistencia cultural que les permita seguir soñando y siendo chontales.

Los chontales viven en un mundo dual en donde se finca su cultura, todo es hembra o macho. Su música se interpreta con dos tambores, en la ofrenda los utensilios se dividen igual, en la iglesia se sientan separados por género e inclusive en las prácticas rituales profundas de la medicina tradicional, el curandero o chamán, contienen en sí mismo ambos géneros: hombre y mujer.

En la preparación de algunos alimentos esa concepción también se manifiesta, sobre todo en la comida usada para la magia, que no hay que confundir con la comida ritual o ceremonial que tiene otra connotación. La mágica sólo es preparada por hombres, como cuando se caza un lagarto y se prepara asado y las mujeres embarazadas y los niños son los primeros en comer para que se obtenga la fortaleza del animal; o el manatí, que se ofrece a los ancianos de la comunidad para que alcancen la paz, la tranquilidad, la sabiduría y el descanso. Aquí la comida va más allá del mero proceso alimentario, del gozo o el placer; tiene que ver con los sentimientos, con los deseos, con el principio y con el final de vida.

Esas son recetas sencillas que se transmiten de padres a hijos, quizá tengan que ver con el origen de los tiempos, cuando todo se comía asado o hervido. No se usan condimentos y se busca el sabor original combinándolo con el aroma de la madera del mangle rojo, que sirve como leña para el fogón o como carbón para el *tapesco* en donde se asa la carne.

La comida ritual o festiva, en cambio, sí es preparada por las mujeres. Aquí se busca agradar a los sentidos: tamales de masa colada muy suaves y delicados envueltos en hoja de plátano o en hoja de to', que crece silvestre en la selva y es de sabor muy sutil, rellenos con "presas" de pavo o de cerdo, lo mismo suele suceder

con el uliche, que es un cocido de maíz sancochado, carne de pavo y achiote, que se acompaña con tamal simple de manteca llamado manea.

Las bebidas para la fiesta empiezan con un pozol especial. El pozol es parte fundamental de la dieta chontal. Un pozol cotidiano se prepara con masa de maíz y cacao tostado y molido. Todo ello batido en agua. El pozol de fiesta, que en algunos pueblos llaman *chorote*, se hace también con maíz y con cacao cimarrón que crece libre en la montaña, y se le agrega la semilla de popiste, que le da un aroma perfumado a flores de campo. Se bebe en jícara ahumadas, bellamente labradas con punta de machete, que pasaron mucho tiempo sobre el yagual tejido de palma que está siempre colgado sobre el fogón, en donde también se deshidratan las frutas para potenciar su dulce sabor; con esas frutas se hacen dulces especiales que acompañan al pozol: la "oreja de mico" (papayita enana con miel), el dulce de coco y el *mushu*, dulce que debe conservarse desde la época prehispánica. En una hoja fuerte de popal, muy limpia, se sirve cacao tostado y martajado, endulzado con unos toques de miel de monte o miel de palo de abejas silvestres, que se recolecta en troncos de manglar.

En los tiempos de lo cotidiano, conforme a la tradición, en las comunidades chontales se ingieren alimentos seis veces al día. Estas ocasiones son el puntal (cuando se abandona la cama de madrugada), el desayuno, el refrigerio, el aperitivo, la merienda y la cena.

Aun antes de que salga el sol, si se ha de ir a trabajar al campo se bebe un café "de puntal", acompañado por un totoposte (tortilla delgadísima, de unos 30 cm de diámetro, elaborada con masa muy fina de maíz y manteca de cerdo, o de masa de yuca, de coco o de plátano verde).

La dieta de los chontales por herencia es primordialmente vegetariana, sus proteínas las obtienen de los peces, otros animales acuáticos y tortugas de las lagunas y los ríos.

La conquista religiosa prácticamente no sucedió en Tabasco. Los frailes dominicos dejaron poca constancia de su presencia en templos que pronto fueron abandonados. A diferencia de otras regiones del país en donde los conventos enriquecieron la gastronomía del lugar, en Tabasco eso no sucedió. Lo agreste del medio y la larga lucha de resistencia indígena, así como la carencia de grandes extensiones de tierra para la encomienda y el asentamiento de haciendas de vocación productiva, alejaron a los españoles hacia otros territorios más parecidos a sus praderas acostumbradas.

La cocina chontal se ha mantenido virgen, pocas influencias ha recibido. Quizá la más notable es la de los esclavos negros que llegaron de Cuba para ser capataces de las plantaciones de caña, que en los cuentos chontales se les conoce, en un contrasentido maravilloso, como los reyes. Ellos introdujeron el consumo de muchas frutas y el combinar el robalo o la mojarra, maceradas en jugo de naranja, rodajas de plátano, cebolla morada, chile dulce, todo ello envuelto en momo (hierba santa) y cocinado al vapor, que logra un sabor, decía el poeta Carlos Pellicer, digno de un príncipe maya.

Las recientes migraciones de campesinos del centro del país no ha influenciado su cocina, antes al contrario: ahora campesinos originarios de Michoacán o Guanajuato están creando una cocina que fusiona su cultura propia con la chontal. Tacos de pejelagarto, enchiladas con armadillo asado, pozol con azúcar batido en licuadora y muchas otras comidas cotidianas.

En la actualidad la cocina tabasqueña mestiza es una de las más exóticas y originales del país, pues emplea condimentos poco usados en otras cocinas, como la hoja de chipilín o de chaya y el chile amashito.

Tabasco es el único lugar en el mundo en donde se pueden degustar platillos tan sorprendentes como el pejelagarto; la tortuga en sangre o en verde; el armadillo en adobo; el tepescuintle (puerco de monte), así como una extensa variedad de peces y mariscos.

Dentro de la cocina mexicana, la cocina tabasqueña despliega los aromas y olores del achiote, de las hojas del chipilín y de momo, de la deliciosa chaya que desplaza a la acelga en más de un guiso y la generosidad del cacao, que desde hace 500 años es parte fundamental de la cultura occidental.

Recapitulando, como en pocas regiones en el mundo la gastronomía en Tabasco guarda una relación estrecha con la cosmogonía, las costumbres, la biodiversidad y los modelos productivos. Ese importante patrimonio gastronómico chontal que se ha conservado en ocasiones soterrado en el manglar y en la selva, y que se ha transmitido comunitariamente por la oralidad, requiere que se realicen en su favor acciones integrales que garanticen su sustentabilidad, pues existe una íntima relación con el medio ambiente que está siendo dañado cotidianamente.

También sería benéfico propiciar el acercamiento de otras miradas al fogón y a la cocina chontal, el ámbito familiar por excelencia, para generar diálogos con otras formas culturales que fortalezcan el propio matrimonio gastronómico chontal



ÉNTRELE,
QUE ES MOLE
DE OLLA

*Alejandro Cessar Rendón



Éntrenle al chisme, porque como el mole de olla, “todo es empezar a sopear y no se puede parar”, y es que mucho de la tradición oral en la gastronomía es chisme, y de lo más sabroso; a veces simple, otras amargo, agrio, caliente, agarroso, dulce, crudo, bien o mal intencionado, cuyo origen se escucha en el mercado, en reuniones, en restaurantes, al teléfono, a través de los medios electrónicos de comunicación, o de parte de aquella vieja tía que recuerda perfectamente las recetas que desde niña le enseñó su abuela, pero que confunde a sus quince nietos, y no recuerda el nombre de sus siete hijos, y ni siquiera el de sus dos maridos y el de un arrejunte.

En restaurantes solemos oír chismes cotidianos, que siempre tienen que ver con la comida y han surgido diálogos como de carpa popular o de función teatral de aficionados para celebrar el santo de algún familiar:

—Mira, te dije que no viniéramos a esta fonda, donde los dueños “están crecidos como verdolaga en huerto de indio”.

—“Ya no me truenes, campechana”, que es nuestro aniversario.

—Además, mira cuánto tiempo llevamos esperando que nos atiendan, y tú bien sabes que hambre y esperar, hacen enojar, además dicen que “a comer y a misa, una vez se avisa”, y nosotros ya llevamos aquí como los tres avisos que se dan en los toros.

—Ya no eres el mismo, me parece que no fuiste tú quien hace diez años me dijo “contigo pan y cebolla”. Yo sé que no todo ha sido perfecto, pero acuérdate que “no hay miel sin hiel”.

—“Será el arroz serenado”, pero aquí, “lo que hacen de miel, se lo comen sólo las moscas”. Además, me muero de hambre.

—“No me voltees la tortilla”, que ya nos traen el servicio, y verás que “comer y cantar, todo es empezar”, anda, no te pongas tan pretencioso, que bien te podría decir “¡Ay, cocol de anís, ¿ya no te acuerdas cuando eras chimizclán?” ¿O tendré que recordarte que el que nace pa’ tamal...?

Finalmente, el repelón se lo come todo, hasta limpia el plato con el migajón, porque bien dicen que “a gran hambre, no hay pan bazo”.

Dejándonos de pláticas, dulces pláticas conyugales, se puede hablar de cosas

serias, por ejemplo, de recetarios familiares. Pero aquí en confianza, no les hagan mucho caso, en general están mal, hay que agregar a cada receta esto o lo otro, o quitarle lo de más allá. Las recetas varían según las cocineras, los tiempos y los lugares: aquí son más picositos, allá más dulces, y eso del epazote no se acostumbra en estos lares, la abuela Jose dice que la carne no es picada, sino deshebrada, etc. Muchos recetarios dan los ingredientes, pero no las cantidades, y entonces hay que tener el buen gusto de interpretarlas. Así, la receta se da con los más o los menos ingredientes; muchos ya no se consiguen, se sustituyen por otros, y al cabo de los años las recetas ya no se parecen en nada, pueden ser mejores o peores, pero son otra cosa, y cuando alguien lee la receta original, parece que está escrita en chino y nada tiene que ver con la que hicimos hoy. Las interpretaciones de recetas son como las traducciones, es decir, traiciones, y cambian hasta ser otra cosa. ¿Y cómo interpretar una “puntita”, un “pellizco”, un “chorrito”, un suspiro, unas gotas —¿cuántas?— o un “chirris” de algún ingrediente? Así va a quedar mejor, o en el peor de los casos, “fúchila”, ¿cómo se va uno a comer eso?

Hay requisitos para hacer tamales: las mujeres no deben estar enojadas, embarazadas o en su mes, porque los tamales nunca se cuecen o se apalan. Además, hay que batir la masa a mano, o cuando mucho con cuchara de madera, y los que se hacen en batidora, son una porquería. Así se dice, y sin embargo, una mayoría de los tamales que hoy desayunamos vienen de fábricas, o al menos de talleres en donde en general trabajan hombres, quizá para evitar los enojos femeninos, los embarazos y las reglas, no vaya a ser. Todo esto lo dicta la tradición, no está escrito en ningún manual.

El pibipollo de Yucatán es una variedad de tamal, podríamos decir de cazuela, que se cuece bajo tierra, con técnica de barbacoa, con capas de hojas de plátano y hojas olorosas de árboles. Se dice que al pibipollo le gusta que vaya el cura a bendecirlo, aunque sea a larga distancia, pues con una buena limosna el sacerdote puede orar por él desde la iglesia; y mientras se cuece, se le deben cantar las viejas canciones de la trova yucateca. Al desenterrarlo, se sabrá que no fueron inútiles los rituales.

Las viejas tortillerías, cuando todavía no se inventaban las máquinas tortilladoras, eran como talleres familiares donde trabajaban hijas, cuñadas, primas, entenadas y una que otra empleada. Parecía que el otro requisito era el que, mientras palmotearan las tortillas, supieran chiflar las canciones de moda, “borrachita me voy... pasen a tomar atole... me he de comer esa tuna... Coni coni, coconito... caminito del Ajusco con sus verdes magueyeras... me dicen la tequilera... A la orilla de un palmar...” Cada establecimiento era un pequeño auditorio que invitaba a unirse al aplauso de las tortilleras mientras el *xocoyote* de la familia consumidora hacía una cola eterna pero amena. Reminiscencias de un México que ya no volverá y que en un futuro cercano, ya ni siquiera podrá recordar aquellas tortillerías tan cálidas en todos los sentidos, ni tan siquiera las nixtamalerías, pues el producto vendrá plastificado, empacado al alto vacío, con amplia fecha de caducidad, no gracias a,

sino desgracias a quién sabe cuántos conservadores químicos que a largo plazo nos estarán envenenando el cuerpo y el recuerdo.

Hablando de envenenamientos, todos sabemos que a los frijoles hay que tirarles el agua del primer hervor, porque si no producen flatulencias; y hasta se cuenta de una autoviuda que en Zacatecas mató a su marido dándole, por años, caldito de frijoles parados, no sólo del día, sino cocidos a mañana, mediodía y noche, sin lavarlos de las toxinas que producen, desde un leve malestar, hasta un asesinato que no se puede probar.

Ese caso nos remite a la leyenda tarahumara de cómo una familia de este grupo acabó con la raza de gigantes que los dominaba y que cada año, en tiempos de cosecha, exigía tributos de alimentos y de jóvenes vírgenes. Cansada esta familia del abuso, organizó un banquete para los temidos y tiránicos gigantes, ofreciéndoles no los frijoles de mata que tanto les gustaban, sino semillas de colorín, que son tal cual los frijoles, sólo que venenosísimos. Los gigantes se extinguieron para siempre y los indios pudieron vivir en paz.

Corre el chisme de que en una importante ciudad de Michoacán hubo dos amables hermanas cuyo destino fue quedarse solteronas y que, de alguna manera, tenían que subsistir cuando su familia fue desapareciendo por muerte o porque se fueron a hacer su vida a otras partes. A ellas se les quedó la casa solariega que amenazaba más gastos que beneficios. Educadas a la antigua, sabían tejer, bordar, tocar el piano, pero sobre todo cocinar. Decidieron entonces abrir un merendero y ofrecer a los parroquianos un solo platillo, un pollo en mole verde que desde el principio fue un éxito, y cuya receta era un secreto. No sólo se llenaban noche a noche las cuatro mesas que pusieron en su pequeño patio, sino que surtían pedidos para todo tipo de fiestas y reuniones. Y haciendo este platillo se convirtieron en dulces viejitas, prósperas y famosas. La muerte le llegó a la menor de ellas y la otra decidió continuar con el negocio, pues si no ¿de qué iba a vivir? Pero ya no tenía fuerzas para hacerlo todo. Hubo quienes le propusieron asociarse con ella para engrandecer la producción, pero ella se negó, y lo único que hizo fue contratar a una joven ayudante, la cual fue acosada desde fuera ofreciéndole buen dinero para que averiguara y dijera el secreto. Pero la preparación la hacía la anciana. Fue poco después que enfermó y sintiendo que se iba, confió la receta a su ayudante. El horror y el asco se apoderó de la población al saberlo. Muy sencillo: era cocer el pollo sin limpiar el interior de las tripas. Dicen que nadie asistió al entierro, quizá porque se padeció un vómito colectivo para desalojar hasta del recuerdo todo lo que habían comido en años. Las medicinas fueron la negación de haber sido sus clientes, y el olvido. Sin embargo la anécdota se escapó vía el chisme.

Aquí, en Puebla, mucho se ha hablado de dos de las grandes creaciones culinarias nacionalistas: el mole poblano y los chiles en nogada. Las dos crónicas, o leyendas, de su origen, fueron escritas, entre otros, por don Artemio de Valle-Arizpe, pero hay muchas voces que lo desmienten. Sí, como cuentos son simpáticos, pero hubo alguna vez en esa hermandad que es el convento, una sor Andrea de la

Asunción quien, inspirada por el Espíritu Santo creó el mole para festejar a un vi-rrey? ¿Hubo en verdad tres jóvenes enamoradas de oficiales del Ejército Trigarante que buscaron congraciarse con ellos haciendo un guiso a don Agustín de Iturbide con los tres colores de la bandera? Puras mentiras, me han dicho infinidad de poblanos, y todos presumen tener la verdad histórica y la receta original, claro, que difieren totalmente de una familia a otra. De todo esto, lo único que queda es el mole que engalana santos, casamientos, bautizos y todo tipo de celebraciones a lo largo y ancho de este México tan fiestero, y la costumbre de julio, agosto y septiembre, de preparar los chiles en nogada auténticos, porque es la época en que todos los ingredientes están en sazón, y se ha quedado la costumbre de celebrar con ellos el día de San Agustín, 28 de agosto.

Y dice otra leyenda que las damas o las monjas o quien haya inventado los famosos chiles en nogada, cuando supieron que Iturbide había sido ejecutado, salpicando de gotas como de granadas el paredón del fusilamiento, acabando con las esperanzas de un imperio, pensaron: “¡Y para esto tanto trabajo... de haber sabido le hubiéramos hecho mole, que nos queda tan sabroso...!”

Y vuelan los versos populares, las canciones y los refranes, las recetas que por radio o televisión invaden el aire de México y que, como palabras se las lleva el viento. Sí, mucho de la tradición culinaria oral se pierde, ya sean recetas, consejos, verdades o leyendas que se cuchichean a los oídos vecinos, a los públicos que asisten a congresos como éste, a los investigadores nacionales o extranjeros. Muchas veces la tradición oral dura mucho menos que el recuerdo de un sabor magnificado en los hornos o parrillas, en las cazuelas o baños de maría, en los comales u ollas y, si no, que lo digan aquellas personas que hace ya algunos lustros comieron y quisieron olvidar el pollo en mole verde de una ciudad de Michoacán ✎



LA COCINA
DE ANTAÑO Y LA
MESA DE HOY

capítulo 5



GASTRONOMÍA: UN INGREDIENTE EN LA LITERATURA MEXICANA DEL XIX

(MEMORIAS DE MIS TIEMPOS, DE GUILLERMO PRIETO)

CONFERENCIA MAGISTRAL

*Ignacio Díaz Ruiz



INTRODUCCIÓN

"[...]nace la confusión inevitable de estos recuerdos que no he querido sujetar al orden cronológico riguroso ni al cartabón de las fechas, porque entonces sería estudio, historia, reseña, anales, pero no memorias mías para imprimirlas; con la advertencia de que son una ensalada de Nochebuena, en que hay lechugas, cacahuates y confites, con aceite y vinagre, fruta de la estación y sus labores de confite, canelones, rábanos y jícama, lavados industriales."¹

Con estas reflexiones de carácter personal y subjetivo, comparadas con una comida tradicional y festiva, Guillermo Prieto (1818-1897) explica y justifica la escritura de *Memorias de mis tiempos* (1828-1840 y 1840-1853): ejercicio de recuerdos ajeno a un sistema, libre con relación a un orden temporal, distinto a un trabajo histórico y documental. Desde la perspectiva de un individuo mayor, escritor e intelectual, de un "yo" con muchos tintes románticos, de un protagonista mexicano del siglo, en este libro se reúne, como lo indica con toda evidencia el título, una vasta recopilación de evocaciones, de anotaciones y noticias sustanciales y sustanciosas que conforman, reconstruyen y perfilan una espontánea visión de la primera mitad del siglo XIX mexicano.

Las *Memorias* de Prieto, redactadas durante sus últimos años, en pleno porfirato, fueron publicadas en forma póstuma en 1906, por la Librería de la Vda. de C. Bouret;² reúnen un sorprendente y curioso conjunto de observaciones personales; es un ejercicio de estilo literario donde se recurre a la historia, la crónica, la anécdota, la tradición, la biografía, el cuadro de costumbres, el relato, el diálogo, el bodegón, el retrato y las expresiones populares para escribir este vasto memorial del siglo.

Este libro, en consecuencia, contiene informaciones y datos de muy diversas procedencias y campos: noticias políticas, referencias a artistas, personajes públicos, periodistas, intelectuales, gobernantes, tipos populares; descripción de locales, barrios, sitios de moda, festividades, acontecimientos, paseos, tradiciones, establecimientos, guerras, tratados; menciones a las instituciones de la época: la

¹ Guillermo Prieto, *Memorias de mis tiempos*, pról. Horacio Labastida, México, Porrúa, 1966 (Col. Sepan cuantos: 411), p. 155. En adelante, las referencias a esta obra se citarán indicando únicamente el número de página.

² Véase el prólogo de Horacio Labastida, en *op. cit.*

*Profesor titular de la División de Estudios de Posgrado de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).

escuela, el clero, la milicia, la burocracia; “En el desfile de Prieto intervienen las ‘pollas’, los ‘petímetros’, los diputados, los curas voraces y mandones, los escritores en las tertulias, los militares, los doctores eminentes, los abogados de pro, las ‘hijas de la noche’, los aprendices, todo aquello que sólo revela su esencia a la luz de la jerarquización.”³ En fin, como en un surtido variopinto, aparentemente sin ton ni son, sin orden ni concierto, su autor se impuso la tarea de sumar un legado de datos e informaciones curiosas, “con algo de un Víctor Hugo local, sin obras magnas”, afirma Francisco Monterde;⁴ añadiríamos, ahora, que estas *Memorias* constituyen un gran documento para la historia, la historia de las mentalidades y la cultura mexicanas; que se trata de un admirable catálogo, de un mural de costumbres sobre el XIX, siglo de definición y formación de la idea de nación mexicana.

La enorme riqueza de informaciones, excepcional y variado acervo de varios órdenes, especie de “comedia humana” que alimenta, da forma y perfil a estas *Memorias* provienen medularmente de las fórmulas y recursos de los cuadros de costumbres y de la literatura realista decimonónica en México, por lo que ofrece un vasto inventario y catálogo de datos, referencias, anotaciones y minucias que informan, sin duda, sobre parte de nuestra historia social y cultural en su sentido más amplio y actual. Por medio de aquellas memorias, en efecto, se pueden reconstruir y caracterizar las costumbres y varias formas de ser y conductas de la población mexicana después de la Guerra de Independencia y en el transcurrir del siglo.

Con sorprendentes y atinadas descripciones, Prieto, como Payno y otros escritores de la época, incluye varias menciones a los usos cotidianos alimenticios, a la diversidad de comidas, a la gastronomía y la cultura culinaria como aspectos significativos y representativos del perfil social de la nación mexicana. En una feliz mezcla, combinación o miscelánea de observaciones sobre la comida, conforma una acertada guía del gusto, de las preferencias y hábitos alimenticios y de los paladares mexicanos durante el siglo XIX.

UN PRIMER TIEMPO

Guillermo Prieto, que también firmó como “Don Simplicio” o “Fidel”, como motivo constante presenta: un día de alimentación, una primera aproximación a las costumbres sobre la comida; mediante la enumeración o listado de las diversas comidas realizadas durante una jornada da cuenta de sus propias aficiones, del gusto general, de la gratificante relación del mexicano con su estómago, de los hábitos y costumbres cotidianos y, en cierto sentido, de una clase social; en varias ocasiones, con diversos medios, presenta esa sabrosa secuencia (por ejemplo) a partir de su experiencia personal de la evocación de una de sus jornadas gastronómicas (no hay que olvidar que se trata un libro personal), expone un menú inicial. En esta primera referencia, precisa la razón de incluirlo y dice: “Para comunicar colorido a las costumbres de mis tiempos[...]” y añade que este pasaje “ataña a la importante parte culinaria”; precisiones significativas para valorar el vasto y, en verdad, disfrutable recuento:

³ Carlos Monsiváis, “Guillermo Prieto, costumbrista” (prólogo), en Guillermo Prieto, *Actualidades de la semana 1*, XIX, edición y notas de Boris Rosen Jelomer, México, Conaculta, 1996, p. 15.

⁴ Francisco Monterde, “Prólogo”, en Guillermo Prieto, *Musa callejera*, México, UNAM, 1940, p. XI.

Al despertar nos esperaba, si no es que iba a sorprendernos en la cama el succulento chocolate, en agua o en leche, sin que pudieran darse por excluidos los atoles, como el champurrado, el antón parado, el chile atole, ni el simple atole blanco acompañado de la *panocha amelcochada* o el acitrón.

Almorzábase a las diez asado de carnero o de pollo, rabo de mestiza, manchamanteles, calabacitas, adobo o estofado, o uno de los muchos moles o de las muchas tortas del repertorio de la cocinera, y frijoles.

Veces había que aparecía en la mesa una circular o empedernida tortilla de huevos; eran como de lance los huevos estrellados o revueltos, y los tibios solían recomendarse a los enfermos o a los caminantes. Fungían como bebidas, para gente muy principal, el vino tinto cascarrón; para el común de los mártires el pulque y para la plebe infantil el pulque o el agua.

La comida entre una y dos de la tarde se componía de caldo con limón exprimido y chile verde estrujado; sopas de arroz o fideo, tortilla, puchero con todos sus adminículos, es decir: coles y nabos, garbanzos, ejotes, jamón y espaldilla, etcétera.

Un chocolate entre cuatro y cinco de la tarde engañaba el apetito: algo de merienda servía como refrigerio después del santo rosario, y la cena a las diez de la noche despedía a la gula con el indispensable asado con ensalada y el mole de pecho tradicional. (p. 9)

Como una fórmula preestablecida, ya lo dijimos, pero común también en las novelas, aparece el recuento de una jornada gastronómica (conformada por siete etapas, ni más ni menos). Esta información ofrece, al mismo tiempo, una elocuente guía de los hábitos alimenticios y de los respectivos y constantes horarios, del número, contenido y variedad de consumos; introduce datos que revelan una fuerte presencia nacional, con evidencias de adaptaciones y combinaciones. Así, desde el inicio del día, es notable tal manifestación: el chocolate (que bien podría ser en agua), atoles, chile atole, chile, bebidas e ingredientes que revelan una impronta de antecedentes indígenas. A lo anterior habrá que añadir durante la jornada moles, frijoles y, como bebida, ciertamente “para el común de los mártires” el pulque, que junto con el agua son las opciones también para la “plebe infantil”. Por otro lado, el puchero, la “empedernida” tortilla de huevo (en el sentido de sólida, firme, consistente), el vino y algunos otros platillos dan el color de la expresión española directa, peninsular, que se conjuga y se combina con armonía con lo telúrico nuestro. Lo anterior muestra la precisa reunión o sintaxis de nuestros gustos y gastronomías. Ejemplo de sincretismo cultural, de mestizaje del gusto alimenticio.

En otro gozoso pasaje, capítulo IV de la primera parte, describe, de nueva cuenta, vasta y prolijamente “una habitación de persona de la clase media de mis tiempos”, para concluir con una muy larga y morosa referencia al gusto alimenticio, especie de bodegón, memoria de cocina, magnífico cuadro de costumbres, fino retrato de la clase media, que completa con una sabrosa e inagotable enumeración:

En una casa como la descrita era común que figurase el buen chocolate de *tres tantos* (uno de canela, uno de azúcar y uno de cacao), sin bizcocho duro ni yema de huevo; el champurrado para los niños y, de vez en cuando, café con leche con *tostada o mollete*. Hacían compañía a los líquidos los bizcochos de ambriz, los panes y huesitos de manteca del Espíritu Santo, presentándose de vez en cuando a lisonjear la gula, las hojuelas, los tamalitos

cernidos, y los bizcochos de maíz cacahuazintle. El final del desayuno eran sendos vasos de agua destilada. (p. 124)

Ahora, con una intención por destacar las costumbres de esta clase, grupo intermedio entre los aristócratas y los más pobres, hace una lista más variada y sugerente que recrea, otra vez, un día ideal de comidas; y que remite indudablemente al principio de abundancia, ajeno a pobrezas; vuelve aquí a destacar la tradición local o nacional: chocolate, tamales cernidos, panecillos de cacahuazintle, que evidentemente hacen honor a nuestros orígenes. La precisión de la fórmula del chocolate y la calidad de los tamales, el detalle de la clase de maíz, ostentan el orgullo patrio y el conocimiento gastronómico del escritor. Por otro lado, las menciones explícitas a los expendios de pan refieren este gusto, como parte esencial también de nuestra cultura alimenticia; asimismo la información precisa y realista de establecimientos famosos, lugares geográficos, locales, aproxima estas memorias a la categoría de una guía de forasteros, una guía descriptiva de la ciudad.

CONTINUEMOS

“Cuando acudían visitas a las once de la mañana era forzoso obsequiarlas; si eran señoras, con vinos dulces como Málaga, Pajarete o Pedro Ximénez, sin faltar en una charolita puchas, rodeos, mostachones, soletas, etc., y sus tiritas curiosas de queso frescal. El sexo feo se las componía con ríspido catalán, llamado judío, porque no conocía las aguas del bautismo”.

Este entretiempos “de las once” muestra una situación pudiente, una clase acomodada, acostumbrada a una buena vida y a tiempos de ocio, clase que recrea una expresión de antecedente hispánico: el ofrecimiento matutino de vinos y otros licores de origen peninsular. (Descrito no sin su dosis eufemística de humor y gracia: sexo feo, “ríspido catalán, llamado judío”).

En las comidas para ocasiones familiares, en las que participan “las matronas” más expertas en el arte culinario, se ostentaban las sopas de ravioles y la de arroz con chícharos, rueditas de huevo cocido y sesos fritos. Mención aparte por sus peculiaridades y características, por su originalidad, Prieto dedica una amplia y cuidadosa descripción, como si se tratara de un poema, a un platillo de prosapia también peninsular:

La olla podrida era la insurrección del comestible, el fandango y cataclismo gastronómico, la cita dentro de una olla de las producciones de toda la naturaleza.

Encerrábanse en conjunto carnes de carnero, ternera, cerdo, liebre, pollo, espaldilla y lenguas, mollejas y patas; en este campo de agramante se introducían garbanzos, se escurrían habichuelas, se imponían las zanahorias, campeaba el jamón y verificaban invasiones tremendas, chayotes y peras, plátanos y manzana en tumultuosa confusión; hasta creíase percibir entre el hervor y el humo, rodajas de espuela, relojes y ramas de árbol, facciones humanas truncas y gesticulaciones fantásticas de monstruos abortados por la locura. (p. 125)

Llaman la atención la ironía y la hipérbole para describir esta comida. La exageración de tintes naturalistas es tal, que menciona la posibilidad de hallar en este guisote restos humanos y de seres imaginarios, así como otros elementos inverosímiles. Utiliza también la comparación: “como campo de agramante”, que figuradamente significa lugar donde existe mucha confusión y nadie se entiende (*Agramante* es un personaje de *Orlando el furioso*). La inusitada descripción concluye al explicar la forma de servir y presentar tan original y abundante comida y resumir, con enorme gracia y satisfacción, la experiencia de haberla disfrutado:

La olla podrida se apartaba en dos grandes platonos para servirse; uno de los platonos contenía carnes, jamones y espaldillas, patitas y sesos, en el otro la verdura con todos sus accidentes, y entre los platonos, enormes y profundas salseras de jitomate con tornachiles, cebollas y aguacates y salsa de chile solo o con queso y aceite de comer de Tacubaya o los Morales.

La llenura, el hartazgo, la beatitud del boa, se encontraba en primera en ese plato privilegiado, y un gastrónomo no experto habría necesitado un manual o guía para penetrar en aquel laberinto sorprendente. (p. 125)

Después de esta “olla podrida”, menciona apenas otros platillos principales que evidentemente palidecen, con excepción quizá de algunos otros recibidos con beneplácito y aplausos:

En los guisados había predilecciones caprichosas: como pollo en almadrado, con pasas, trocitos de acitrón y alcaparras; pichones en vino y liebre, o conejo en pebre o con salsas. [...] El turco, la torta cuajada, la torta de cielo, los patos en cuñete, tenían sus lugares de honor, lo mismo los guajolotes rellenos y los deshuesados, obra maestra de los cocineras de la alta escuela. [...] En los festines de familia o de alguna confianza, hacían con aplauso sus apariciones el mole poblano de tres chiles, el de pepita o verde y los famosos manchamanteles, con sus rebanadas de plátano y sus gajitos de manzana.

En esta detenida descripción, los postres y el final del banquete tienen un lugar aparte y son motivo de especial tratamiento; por medio de comparaciones da a los dulces una distinción especial:

Lo espléndido, lo musical y poético, eran los postres: los encoletados voluptuosos, la cocada avasalladora, los cubiletes y huevos reales, los xoconoxtles rellenos de coco... ¡la mar!... ¡el éxtasis!... la felicidad suprema... Frutas, zapote batido con canela y vino, garapiña, etcétera.

Después de dar gracias y de levantar los manteles, fumaban los señores mayores (que me reventaban) y se les servía salvia, muiltle, cedrón y agua de hierbabuena para asentar el estómago.

Esto era, por decirlo así, la realización del ideal. (pp. 124-125)

Esta amplia descripción de viandas, manjares (sobremesas, imagen del cuerno de la abundancia, bienestar exagerado idílico e imaginario) y muestra de delicias elaboradísimas, constituye un elogio al gusto, a los placeres de la mesa. Los ejes del listado son la copiosidad, la riqueza, la variedad, el sibaritismo, la armonía de lo

tradicional mexicano con lo español: la clase media situada como modelo del gusto y definición de lo nacional.

Mientras en la enumeración anterior los finales del festín eran comparables a la música y a la poesía; para una comida sencilla, simple y común, recurre a una comparación literaria del mismo campo cultural:

La vil prosa de la alimentación era el chocolate de oreja y el atole, el anisete a las 11, y en la comida una sopa de pan, arroz o tortilla, un lomo de carne anémica escoltada por unos cuantos garbanzos, salsa de mostaza, perejil o chile y principios en que fungían con aplauso el rabo de mestiza, los huevos en chile, los chilaquiles, las calabacitas en todos sus apetitosos variantes, los quelites, verdolagas y huahuzontles; nopales, las tortas de papa, de coliflor, pantallas y las carnitas de cerdo.

Alegraba la comida la miel perfumada con cáscara de naranja, y servía como digestivo una tortilla tostada que se hacía astillas entre los dientes. (p. 125)

Con atinado y desenfadado humor, resume una comida cotidiana y discreta, habitual, ajena a la grandiosidad y grandilocuencia de los convites mencionados. Aquí cabe destacar la adjetivación de la carne, la escasez y discreción al mencionar: “unos cuantos garbanzos”; la constancia del chile, huevo con chile, chilaquiles, y una breve lista de comidas comunes que incluyen diversas verduras muy afines al gusto mexicano; llama singularmente la atención lo elemental, la llaneza y lo sencillo de los platillos; así como el acertado final con una simple tortilla tostada.

Los efectos de contrastes y de contrapuntos se logran de manera eficaz, no sólo con la discreción y la simplificación del menú, sino por el acierto y resumen expresivos: “la vil prosa de la alimentación”.

SEGUNDO TIEMPO

Otras observaciones y remembranzas, también de enorme agudeza y particular importancia, surgen de anotar las comidas de la clase humilde. Los pobres, los de abajo, los marginados, los pelados, “los agachados” o los léperos son algunas de las denominaciones que sirven para caracterizar a este grupo social y económico. Con cariño, a veces con distancia, con aproximación, siempre con agudeza, el autor elabora impecables cuadros sobre las comidas de los desposeídos, como por ejemplo en la descripción y el tratamiento del frijol. Para hablar de esta leguminosa común y económica, Prieto elabora un especie de letanía, de canción o pequeña oda sobre el frijol:

El frijol popular, el frijol, el amigo de los desheredados, el frijol, el refrigerio del hambriento, el frijol patrio, ocupaba el puesto de honor y se le solía adornar con queso, con aguacate y salsa para que sonriera la gula en la mesa más humilde. El oficio de limpiadientes lo desempañaban en general los popotes, con excepción de uno que otro personaje que usaba el oro con un rascaoidos. (p. 125)

Especial mención dedica a los establecimientos populares, accesibles, comunes; sin duda recintos propios, que no exclusivos, para la gente de más escasos recursos; verbigracia, “los agachados” son motivo de un retrato fiel, fidedigno, con sus tintes sombríos de naturalismo, que explican el origen de la expresión y muestran una cuidadosa semblanza de los marginales y pobres:

El populacho vil tenía sus fondas o comedores al aire libre en el callejón de los “Agachados”, en el tránsito de Portacoelli y Balvanera, y allí gente sucia y medio desnuda, en cuclillas o de plano, hervía alrededor de cazuelones profundos, con piélagos de moles, arvejonas, habas, frijoles y carnes anónimas e indescriptibles, no para ser recordadas por los racionales. (p. 48)

En cuclillas o de plano, es decir acostados, los comensales “hervían”, abundaban para participar de unos guisados, pariente pobre y humilde de la española Olla podrida; de carnes sin nombre, imposibles de definir, que Prieto eufemísticamente supone para animales.

En este mismo tono de recordar viandas escasas y poco apetecibles, trae a colación los alimentos que se servían en su colegio:

El ajuar de los salones y cátedras era desastrado [...] y por supuesto que han quedado como típicos de la época, aquellos fideos que culebreaban aislados en lagos de grasa; aquellas carnes que rebotaban en el plato como hule; aquellos frijoles que pedían a la caoba su color y dureza. (p. 50)

Con enorme curiosidad, Prieto anota otros locales de la población humilde; así da cuenta de puestos improvisados, establecimientos ambulantes y “portátiles” que ya entonces formaban parte del paisaje urbano de una ciudad que buscaba satisfacer los requerimientos de una muy pobre y abundante población:

Había también sus fondas o bodegones al aire libre en el Portal de las Flores, bajo los arcos del portal, consistente en una mesilla con su mantel, de dudosa pureza; su farolillo de papel, platos y vasos, y los manjares y sus accesorios en golosa exposición; en uno de los extremos de la mesa había un anafre con lumbre, coronado de una cazuela enorme en que armaba escándalo perenne la manteca.

Al lado de la manteca estaba estacionado, con su delantal de brin, su sombrero de palma y las mangas de la camisa remangadas, el pregonero despachador, socio o propietario de la portátil negociación, clamando en son de canto continuamente: “Chorizontes, pollo, fiambre; pasen a merendar... Un vaso de pulque de piña.” (p. 49)

Cabe destacar las escasas condiciones de higiene, los detalles minuciosamente descritos y, por supuesto, las precisiones sobre el tipo de bebida y alimentos que se expendían en esos improvisados locales, además de la singular mezcla social, combinación de jerarquías, aguijonazos críticos sobre la diversidad social, que se congregaba en esos llamativos puestos:

Los concurrentes y consumidores, se sentaban en el quicio de las puertas o en petates tendidos en el suelo; allí engullían, carcajeaban y tenían solaces de banquete, no sólo la gente humilde y de baja clase, sino el medio pelo presuntuoso, los payos pudientes y los ricachos no envanecidos con una caprichosa fortuna.

Solían acaso verse en algunas esquinas, colosales ollones con una luminaria al costado, despidiendo chufas, sirviendo la cavidad de la olla de horno de pasteles y empanadas que también anunciaba un tiznado y enmarañado vendedor, gritando desaforadamente: “¡A cenar!... ¡A cenar! Pastelitos y empanadas, ¡Pasen, pasen a cenar!...” (p. 49)

La vendimia alimenticia de esos espacios al aire libre resulta no sólo ilustrativa del gusto y variedad de sustentos, sino también de la existencia de espacios sociales comunes, de lugares de encuentro y confluencias de grupos de diferentes posibilidades económicas. Al final, no podía faltar, una mínima observación sobre los usos del lenguaje popular: “Los gustos alternaban a veces, servían de estribillo a viejos indecentes que eran la delicia de la *gente del bronce*.” (pp. 49-50)

En ese afán de recrear los paladares y gustos del mexicano, por un lado, y de dar cuenta, conjuntamente, de sus condiciones económicas y sociales, Guillermo Prieto mezcla, reúne y desliza una información junto a otra; ajeno a un método o a una sistemática precisión, transita en el texto como el propio fluir de sus recuerdos el mole de pecho, “un lomo frito prófugo del puchero, si acaso con dos o tres hojas de lechuga y el parraleño amable componían las cenas de los mártires numerosos de la clase media”.

En la clase más infeliz los tres amigos del pobre (maíz, frijol y chile) hacían el gasto, lisonjeando el apetito el nenepile, el menudo, tripa gorda y otros ascos y espantos de cualquier estómago racional. (p. 126).

En este pasaje contrastan las diferencias entre la clase media y la más pobre; con atinado acierto, califica a la trilogía alimenticia del maíz, frijol y chile, y precisa nuevamente, desde su propia perspectiva, observaciones negativas sobre algunos alimentos de afición popular.

TERCER TIEMPO

La mirada de “Fidel” o Guillermo Prieto abarca indudablemente a todo el conjunto social mexicano; al igual que a Payno, a otros intelectuales y a las clases pudientes, los grupos populares ejercieron una fuerte simpatía y una constante atracción; por ello, las pulquerías y fondas son observadas y descritas como espacios de excepción, ámbitos de dominio popular, con enormes cargas de sentidos y significaciones, donde los demás, los otros, ajenos a los genuinos parroquianos, participan como curiosos, advenedizos, neófitos, intrusos o, simplemente, ajenos.

Las pulquerías, espacios sociales hoy en franca extinción, constituían el lugar de pasatiempo y solaz por antonomasia; desde la imaginería de los nombres, los nombres específicos de las tinajas (*La no me estires, El Valiente, La currutaca, El Bonito*

entre otros) la composición, diseño y organización de sus espacios, (incluyendo animadísismos murales) hasta los apetecibles bocados, tentempiés y vendimias alimenticias, dieron a estos recintos un carácter protagónico y representativo de las costumbres de la época; convirtieron a este establecimiento en una muestra ejemplar de las expresiones del gusto (pulques y antojitos mexicanos), espacios comunitarios que convocan, incitan e ilustran los apetitos alimenticios de aquellos individuos, en aquellos años.

A la par de la reconstrucción de un personaje, el maestro don Melesio, destacado en las lides del amor y de la política, diestro en la guitarra, el manejo de la prensa y dueño de muchas otras habilidades, Prieto lo recuerda con honesta admiración por sus juicios y aficiones por los afamados guisos con sus respectivos locales:

Por último, gastrónomo extremado, don Melesio recomendaba los envueltos de las *cañitas* que estaban en la calle de Regina, los guisos de *las colas* en el callejón de Bilbao, *las cabezas* en los figones y pulquerías de Nana Rosa rumbo a la Viga o de tío Juan Aguirre en Santiago Tlatelolco, sin omitir el encarecimiento de pulquerías que, como *La Nana*, *Los Pelos*, *La Retama* y otras, recopilaban lo más granado de escaleras debajo de los claustros, de los cuarteles y de la curia.

[...]

Algunas pulquerías quedaron a las orillas de la población, y a sus puertas se vendían enchiladas, envueltos, quesadillas y carnitas con salsa picante. (pp. 26-27)

La sensible elocuencia, el gusto por la costumbre, la valoración por lo típico y lo característico ampliamente referido en toda la obra de Prieto se corrobora en forma indirecta al reconocer y consagrar al maestro don Melesio como el mentor, el arquetipo, el modelo, el guía, quien le descubre esos novedosos espacios de gastronomía común, corriente, popular, pero muy memorable.

Por supuesto que Don Melesio era mi asombro, mi ideal; y si en aquella época me hubieran preguntado cuál sería la realización para mí de un bello ideal, habría designado a don Melesio sin ningún género de vacilación. (p. 28)

El encantamiento ejercido por estos espacios, la gozosa simpatía por esos locales populares, obliga al memorialista a evocar una muy detenida descripción de aquellos establecimientos altamente profanos, pero sacralizados por los gustos y afinidades del costumbrismo, que en el hallazgo de lo típico y en el descubrimiento de lo característico y representativo convierten a la pulquería en un icono popular y, en cierto sentido, nacional:

A la izquierda de las tinas, y en cuarto cerrado de tablas, estaba el encierro de los decentes: dos mesitas angostas con sucios manteles y jarras con flores, bancas pelonas al margen, y en el fondo un gran brasero con cabezas y carnitas, enchiladas y envueltos, mole verde o colorado, salsa borracha y chito, tostadas y chalupas. A modo de candil, un gran manojito de ramas en el techo, suplicio de las moscas. (p. 28)

Las descripciones de las escenas y del escenario quedarían incompletas sin las referencias y caracterizaciones de la muy distinguida concurrencia: personajes, como se podrá observar, que reciben un tratamiento caricaturesco, resumen de ironías, burlas y veras, exactos apuntes, que hacen de este escritor un agudo observador y crítico social:

Aquel encierro era divino, la flor de la curia, el laurel de oro del ejército, la mística delicia de la Iglesia, la fuente de encantos del comercio, las artes y el amor, representados en letrados de nariz colorada y bastones con borlas, jefes y oficiales mugrosos, y baladrones artesanos ladinos y chicas de vida alegre descotadas, risueñas... y *deatiro* correosas para toda clase de diversiones. (p. 28)

El gozoso placer de la evocación de aquellos lugares obliga a Prieto a proseguir con detenimiento y cuidados la explicación de las variedades, gustos y clasificaciones de los lugares donde se comía o cenaba en la añorada ciudad de México:

Había otros lugares muy concurridos, y eran las fondas o figones que ofrecían dos grandes divisiones; uno como externos o plebeyos, pero en los que se mezclaban sin distinción toda clase de personas; otros centrales en que se solía guardar mayor circunspección.

Los primeros solían estar en barrios apartados, al abrigo de una pulquería famosa, como "Las Cañitas", "Los Pelos", por San Pablo; junto al "Diamante" fonda situada en la calle de Regina; "Nana Rosa", por el paseo de la Viga, y "Tío Aguirre" en las inmediaciones de Santiago Tlatelolco.

Las otras eran fondas centrales, como las del callejón de Bilbao; "Las Colas" en la calle de Cordobanes y el famoso "Arzobispado" de la calle de las Damas que era nocturna y atraía gran concurrencia por sus sabrosísimos *peneques* y sus pulques curados o confeccionados con piña, tuna, almendra, apio y otros brebajes. Al director de escena de esa fonda le llamaban "Don Frijoles". (p. 48)

Las afinidades del autor por los recintos comunes y populares son indiscutibles; pulquerías, fondas... espacios autorizados o no, son motivo de sus más placenteras recreaciones. Un ejemplo más proviene de una curiosísima fonda, donde reúne, como le gusta repetidamente hacerlo, descripciones, caracterizaciones y juicios; con este original recinto devela de nueva cuenta los hábitos alimenticios y algunas formas de convivencia social:

Había otra fondita puramente nocturna, con aspecto de excusado, pero característica; era la fondita de la guardacasa del teatro, piececita sucia y desmantelada, con su brasero casi a la entrada, su candil de aceite, sus mesas angostas como mostrador y sus bancos de palo blanco.

La fondista se llamaba "La Madrina", que era una vieja encorvada, de piel de nuez y enmarañado pelo; pero lista, bullanguera y desvergonzada como ella sola.

En aquella fonda sólo se servía pollo asado con ensalada, chiles rellenos, mole y unos frijoles refritos con cazuelillas pequeñas y como con dedicación especial. (p. 48)

Después de la mera descripción del lugar y del ceñido perfil de su dueña, ofrece un resumen de la clientela, de los asiduos asistentes al teatro que, en los entreactos, satisfacen su apetito:

³ Las recreaciones de la vida cotidiana son abundantes. Aquí algunas muestras: "Había tomado, al levantarse, unos tragos de cocimiento de ruibarbo para apaciguar la bilis[...]. Sentado a la mesa, con el gato sobre ella y su perrillo al pie *el de caracas con huesito de manteca de La Santa Fe* o casa de Ambriz (calle de Tacuba), su pequeño vasito de leche y su agua purísima dejada al sereno para regalo del consumidor." (p. 101); Otros ejemplos: "platos circulantes de puchas, rodeos, queso, ravioles y aguardiente". (p. 145); "Convidó a tomar chocolate y chongos el doctor Barrientos; acudió a la cita, pusieron una mesa espléndida: chocolate, mostachones, tostadas de mantequilla y el gran platón de chongos con sus rajas de queso, que no había más que ver." (p. 146)

⁴ Con detalle describe así un almuerzo de la burocracia: "A las once de la mañana y cuando apenas acababa de tajar su pluma don M., llegaba la criada con la canasta y la portavianda del almuerzo[...]. Alzábale la tapa de la papelería, se tendía la servilleta, se aprestaban el salero, la botella de pulque y el vaso, el pocillo con la salsa de jitomate, la tacita con el dulce de tejocote, y se almorzaba sirviendo la garbancera tiznada y ladina, que tenía muy avanzadas sus relaciones con el meritorio." (p. 102)

⁵ Las influencias gastronómicas en el lenguaje se corroboran. Por ejemplo: "Pero eso sí, para dar un barniz pulcro a la conversación [y] a las relaciones con criadas, mandaderos, etc., era usual una especie de *argot* particular en que se encerraban bienhechores, amigos y gentes relacionadas con el Convento.

⁶ "Su estudio sobre la alimentación del pueblo, tortilla, frijol pulque, chile, era preciosísimo, así como el aprovechamiento de yerbas, aguas termales, etc., dirigiéndose por la tradición azteca." (p. 133)

⁷ Con relación a algunos alimentos acostumbrados durante el Carnaval se hace esta mención: "Multitud de máscaras discurrían aquí y acullá, dando sus cargas, excitando la hilaridad o perseguidos por curiosos. Numerosos criados circulaban con grandes charolas repartiendo bizcochos, helados y licores, y todo era animación y contento [...]." (p. 118)

⁸ Respecto a los conventos especializados en varios alimentos, cita: "Regina, tostadas; San Jerónimo, calabazates; Santa Clara, suero; San Lorenzo, alfeñiques; San Bernardo, pastas y jaleas; la Concepción, empanadas, etc., etcétera. (p. 110)

En aquel tugurio, entre humo y firme olor a cochambre y apreturas, se veía gente de trueno, encopetados personajes, misteres y próceres, en la más estupenda concordia, y de allí se servían cenas a algunas señoras de los palcos, que daban bonitamente la espalda al público en los entreactos y engullían de lo lindo presentándose de nuevo en sus asientos, como si dijéramos lamiéndose los bigotes.

Frente a las abundantes y reiteradas descripciones de recintos populares, otros lugares distinguidos y elegantes como los cafés revelan un menor interés de parte del memorialista y son motivo de discretas y breves noticias; así del *Café del Sur* recuerda:

En el fondo de la pieza se percibía el despacho de un desmantelado armazón y su mostrador competentemente provisto de vasos y copas, charolas de hojalata, un gran tompetate con azúcar, azucareras a guisa de marmajeras, y en hileras simétricas, roscas, bizcochos de todas clases sin confundirse con tostadas y molletes que eran panes de privilegiado consumo. (p. 44)

O el muy renombrado *Café de Veroly* tan lejano y ajeno a los sugerentes gustos del pueblo; sitios que sin duda surgen de otras tradiciones y que se orientan hacia otras formas de reunión muy distintas a los expendios pulqueros y a las fondas:

En el fondo del salón se encontraba el despacho con el mostrador lleno de bizcochos y charolas para servir, con tostadas y molletes, el café y el chocolate, y no escaseaban copas y botellas para servir a los marchantes pasajeros catalán y licores. (p. 103)

Las observaciones recordadas en estos rubros incluyen paseos como el pradio de Belén y, por supuesto, como parte de ellos, se mencionan las respectivas golosinas que se ofrecían a sus visitantes; en ese sentido es importante destacar la intensidad y el colorido de los gustos locales:

Vendedores de tamales de chile, de dulce y de capulín; *tapabocas* y *bollos de a ocho*, cajones con ponteduros, pinole o garbanzos tostados, charamuscas y muéganos, hacían invitar al apetito y al gusto de la infancia [...] (p. 54)

La abundancia y superposición de datos sobre la comida y los gustos gastronómicos en las *Memorias* es inabarcable; hábitos y formas de alimentación en sus muy variadas expresiones cotidianas,⁵ las comidas en las oficinas y las de un empleado,⁶ frases, refranes, expresiones verbales del lenguaje ordinario con relación a la comida,⁷ estudios sobre la alimentación,⁸ ofrecimientos en el carnaval,⁹ vendimias en las fiestas religiosas y paganas, entretiempos, lista de conventos especializados en postres.¹⁰ La variedad de las menciones, en fin, ofrece materiales abundantes para vastos estudios y mayores reflexiones sobre la sensibilidad y evolución del gusto mexicano:

Y no obstante tanta grandeza, en el trato común, en la comida, por ejemplo, se notaba atraso lamentable. Los ricos hacendados daban solaz a sus estómagos e interrumpían la rutina de la sopa austera, del puchero tradicional y el principio pretencioso, con los guayabates de

Morelia, los acitrones de Guadalajara, la rica cecina, los quesos de La Barca, la cajeta de Celaya; la salvia, el muiltle, la manzanilla, eran, y con muy señaladas distinciones, el *gató* del *dessert*, contando por supuesto con el catalán judío, el cascarrón refrigerante y las copitas de anisete de Mayorca. (p. 143)

La percepciones evocadas y reconstruidas por Guillermo Prieto respecto a nuestros gustos y preferencias alimenticias elaboran una idea de mestizaje cultural; una síntesis que voluntariamente o no conforma una gran suma; las opiniones, los juicios, las expresiones, encomios y disensiones, las valoraciones de este autor se confunden, se mezclan, pierden un punto de vista uniforme y único. El resultado, a final de cuentas, ofrece una visión integradora de la fuerte presencia hispánica y europea, francesa e inglesa esencialmente, con la tenaz, fuerte, espontánea y natural persistencia de las tradiciones locales, propias, a veces estrictamente indígenas, vertientes que reunidas se adaptan, se aproximan y armonizan para consolidar una nueva expresión de sensibilidades y gustos alimenticios sedimentados en el transcurrir del siglo XIX, manifestación que constituye también una clave histórica, cultural y social para conocer y valorar otros aspectos de nuestro ser nacional ✎



COCINA DE ANTAÑO
EN CARTAGENA
DE INDIAS

*Lácydes Moreno



Reuniones como el 5º Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural, así como el llevado a cabo en la virreinal Lima, bajo la advocación de la Universidad de San Martín de Porres, en torno a la preservación y difusión de las cocinas regionales de los países andinos, nos están pregonando que América es un descubrimiento cotidiano, o, si lo prefieren, un redescubrimiento de nunca acabar, cuando nos sorprenden en estos encuentros formas de cocina, sabores, productos, voces léxicas y técnicas de cocimiento de indudable trascendencia pero que, por diversas circunstancias, han venido permaneciendo herméticas para la común información del hombre hispanoamericano.

Otra reacción saludable en este orden de las cocinas regionales acabamos de presenciarla en la bella y muy noble ciudad de Popayán, en uno de cuyos claustros historiales se celebró el Primer Festival Gastronómico, donde representantes muy distinguidos de México, del Perú y de Colombia, trataron golosamente y con idoneidad académica muchos temas sobre las esencias y presencia de la cocina americana, no sin hacer énfasis en sus repercusiones turísticas. Tácitamente se ha formado así felizmente un triángulo de cooperación en cuanto a las informaciones y proyectos para el futuro de la cultura gastronómica del Nuevo Mundo se refiere.

Es que por peregrinas tradiciones nos son familiares cocinas o las preparaciones culinarias de Francia, Italia, China o Corea; de Japón, Líbano o Indonesia, pero ignoramos los maravillosos sabores y productos de países cercanos por la historia, tal vez por las mismas desventuras sociales que a todos conmueven. Es así como tras estos nobles encuentros se están armonizando las noticias sobre las cocinas del Nuevo Mundo, al mismo tiempo que se llega al fondo de las comidas criollas y sus esencias propias.

Y dado que debo hablar sobre recetas de familia, interpretándolas como una tradición viva, deliberadamente he escogido el tema de Cartagena de Indias y su cocina, no sólo por tener ésta una larga tradición en el contexto continental, sino por considerársele como la más caracterizada, con querencia familiar allá en el fondo, dentro de todos los fogones colombianos y los del área del Caribe. No sin advertir que por su importancia histórica, sus monumentos y fortalezas coloniales,

* Vicepresidente de la Academia Colombiana de Gastronomía.

fue declarada Patrimonio Turístico y Cultural de la Humanidad. Cartagena de Indias, a través de su discurrir social, ha sido siempre motivo de atracción para viajeros y turistas de todo el universo.

Corresponde la bucólica Cartagena a la suculenta constelación gastronómica del Caribe, otros dirían los caribes o las Antillas; pero en todo caso es una dilatada cuenca marina, en cuyo mágico ámbito, y como en una colosal y mítica caldera, se ha fundido el metal de un nuevo hombre, con expresiones culturales cada vez más definidas, delirantes emociones y un vital sentido de entender la vida.

El prodigio de esa olla caribeña radica en el sincretismo con que a la larga se formó, inspirándose en el discreto legado indígena —conejos de tres maneras, esto es, hutías, mohíes y curíes; iguanas, tórtolas o palomas, peces y tortugas; maíz, envueltos, color a base de achiote, ajíes, tubérculos, frutas, etc.—, la influencia española y luego en el capricho francés, en las aficiones británicas y en la sabiduría milenaria de los chinos, hindúes, malayos y hasta de los judíos errantes. Mas la gran expresividad, desde luego, el color fuerte y el amoroso clamor de esa cocina, su excepcional tonalidad, en fin, corresponden a la gran orquestación negra. Es que la gente venida de África, al llegar al Nuevo Mundo, a pesar de las penas desgarrantes aportó el sentido de ciertas sazones, combinaciones cibarias y formas de cocciones, logrando en todo ese proceso junto al fogón tonos para el contagioso regusto y vivezas en la presentación de resonancias sorprendentes.

Parte considerable de esa manduca, tan rica en originales sabores, fue surgiendo indudablemente en los anafes esclavistas o de negros horros, al tiempo que los hombres de ébano desarrollaban el duro traje de las siembras y las recolecciones. Allí, mientras los trapiches molían y molían la áspera caña de azúcar o talaban bosques, las mujeres renovaban sazones con las especias originales de América y quizá con uno que otro producto o fruto procedente de África, tal como la candia, el quingombó u okra; el ñame de espina, el guandú o guandul, que en Haití llaman “pois congó”, o los frijolitos blancos de cabecita negra, aunque lo esencial en tales manifestaciones cibarias fue el aporte de algunas técnicas de cocimiento y el sentido del aliño como complemento de la creación artística. Ese ha sido el legado en que se funde el alma de la olla caribeña, la que contagia e impresiona nuestra ánima azorada de extraños placeres.

Al destaparse este inmenso caldero, un denso aroma navega en los aires de las Antillas —*jambalayas, crab soupe, chicken calypso, poisson créole, fricasée de langouste*—; moros y cristianos, acras y ajiacos, cocina esencialmente sávida y voluptuosa siempre, ofreciendo al mundo ese acento de la cocina como positiva expresión de identificación regional, de su ser gregario.

Pero esa manifestación culinaria, que es toda una apoteosis de los sabores, al pasar a Cartagena de Indias pierde en densidad, se torna más depurada en muchas de sus tonalidades, y adquiere otro talante, si así puede decirse. Con el tiempo el picante primitivo, la fortaleza de las salsas, el cromatismo mismo se sosiega, como si el mestizaje y el sincretismo de las salsillas quisieran encontrar otras formas para

alegrar al hombre. En esa olla regional se utilizan, desde luego, idénticos o parecidos ingredientes del entorno geográfico, vituallas y carnes, peces y mariscos; pero posiblemente por el cariz de otras influencias sociales y contingencias históricas excepcionales, el fogón cartagenero exhibe una expresión propia en ese mundillo antillano y con respecto a Colombia misma, hasta el extremo de que es sin duda el de más matices o variedades, opulencia en posibilidades gustativas y el que comprende una mayor imaginación creativa.

Ahora bien: se ha dicho que para la suculenta y jubilosa cocina es menester de una agricultura sabiamente desarrollada en corrales y hatos abundantes en carnes. Pero en el caso de Cartagena esos parámetros se quebraron, pues sus frutos, ganados, cerdos y aves provenían de las regiones colindantes o del interior de su territorio, mientras que otros productos más sofisticados le llegaban en las ventrudas carabelas. Dice en sus *Noticias históricas* Fray Pedro Simón, quien llegó a Cartagena hacia 1604:

Escasos son los frutos de este país, pues trigo, ni cebada, ni otros granos de Castilla no los conoce su tierra. De los naturales de ella se dan bien el maíz y algunas raíces, en especial la yuca, de que tienen buenas cosechas de cazabe, sustento principal de la tierra para la gente común, que junto con el arroz y muchos plátanos que se dan y provee la Villa de Tolú, es el principal sustento. Las legumbres de Castilla se dan en las huertas con mayor trabajo del riesgo de crecimiento, como coles, berenjenas, lechugas, rábanos, melones, sandías y algunos nabos, hierbabuena y perejil, muy poco y ruin.

Mas adelante agrega: “El ganado vacuno que se come es de crías que hay en él en las sabanas de Tolú, quince o veinte leguas de la ciudad.” No obstante, se dio el milagro de su excelente cocina, originada sin duda en otras circunstancias sociales como fue la formación de estamentos con diversas categorías que forzosamente fueron imponiendo sus hábitos alimenticios, sus gustos, sobre todo por el buen sentido culinario de guisanderas y manos hábiles que trocaban prodigiosamente los elementos vernáculos en manjares excepcionales, o los de la despensa, abastecida con productos de ultramar. Es así, pues, como para el siglo XVIII esta cocina estaba definida, lo que le concede un abolengo y una tradición; y aunque algunas costumbres alimenticias han variado forzosamente a través del tiempo por las mutaciones culturales, otras siguen aún predominando con su propio carácter.

Tenemos, pues, que esa olla, como tantas otras bondades y calamidades de la tierra, obedece sin duda a la gravitación de su agitada historia social también, que es la historia de muchas luchas y confrontaciones durante el Imperio español y más tarde al formarse la República. Y es así como al elegir España a la incipiente ciudad como puerto estratégico en ultramar, allí se fue formando un ordenamiento social —ya lo he observado en otra oportunidad— con estamentos definidos que van desde los encomenderos del siglo XVI, hasta los grandes mercaderes; luego, las autoridades reales y eclesiásticas, los núcleos de pequeños funcionarios, escribanos, médicos, etcétera.

Con los años la urbe tomó tal importancia y rango de vida que, como lo ha reseñado Eduardo Lemaitre en su excelente y jugosa *Historia General de Cartagena*,

a partir de 1740 y durante el resto del siglo XVIII la ciudad se convirtió de hecho en sede alterna de la capital del virreinato de la Nueva Granada, pues todos los virreyes residieron allí durante largos periodos, y uno de ellos, don Sebastián de Eslava, nunca fue a Santa Fe de Bogotá. Y con estas acotaciones trato apenas de puntualizar cómo en esta ciudad su vida social se fue orientando con gente de cierta alcurnia o de pro y que tenía hábitos, amén de un sentido de la comida más decantado, dentro de las modalidades de la época, desde luego, cuyo ejemplo —¿por qué no decirlo?— fue quedando sin duda larvado en los gustos locales. Además, la esclavitud en Cartagena tuvo incidencias y un entorno muy diferente a la del resto del Caribe, e inclusive un santo que mitigó muchas de sus pesadumbres, pues en las Antillas regían primordialmente para los esclavos las duras labores de las plantaciones de azúcar y de la agricultura en general, bajo la vigilancia de feroces ingleses, franceses y holandeses, para no extender las referencias.

En Cartagena desde los primeros tiempos hubo esclavos procedentes de la misma España, pues a don Pedro de Heredia, fundador de la ciudad, la Corona le concedió privilegios para esa clase de comercio, trayendo por lo tanto gente de color, experimentada mucha de ella en el arte de trabajos manuales, inclusive del horneado de bizcochos y panes, unido al conocimiento que tenía de muchas formas de construcciones. Luego la ciudad, por factores políticos de la época, se convirtió en el único puerto habilitado en todo el Caribe central, junto con Veracruz, para la introducción de esclavos, y en el más grande mercado negrero del Nuevo Mundo, como lo ha señalado Lemaitre en algunas de sus obras.

La abundancia en Cartagena de colmados con ranchos, especias, vinos y jamones, etc., fue decisiva para el sincretismo a que he aludido, pues muchos viajeros se hacen lenguas ya en el siglo XVIII sobre lo regalada que era aquella mesa criolla. No es de extrañar, pues, que entre los cuadros de la vida colonial aparezca el de “la comida y la cena con que los santaferños obsequiaron en 1789 al virrey Gil y Lemos, según cuenta Vergara y Velasco, las cuales estuvieron llenas de peripecias, y como en la capital se vivía con mucha modestia, se comisionó a Don Pedro de Ugarte para que hiciera venir de Cartagena nueces, licores y rancho, todo lo cual subió el río, acondicionado en dos cajones que por flete pagaron 16 pesos, 4 reales por bodega en Honda”.

Para aquilatar la tradición de esta olla cartagenera, como otras formas de sus circunstancias sociales, no hay como volver la vista a las impresiones de algunos cronistas y viajeros que al pasar por aquel territorio dejaron sus comentarios sobre el discurrir de la ciudad, muchas veces, es cierto, de manera risueña o complacidos, otras con abierta malicia crítica, contrariados con el calor, las sabandijas o el abandono de algunos aspectos urbanos; pero en todo caso son testimonios válidos, de primera mano, al aproximarnos al alma dilatada en el tiempo de la bella urbe. Es así como en *Maravillas de la Naturaleza* Fray Juan de Santa Gertrudis, quien tocó en nuestra villa a mediados del siglo XVIII, pudo registrar algunas de las usanzas de la sociedad criolla, como el caso de las señoras de cierta alcurnia y las esclavas

que en ningún momento abandonaban el cigarro o puro que liaban muchas veces en casa, fumándolos sin escrúpulos por calles y plazas, o mientras se refrescaban al vaivén de las hamacas, anotando al mismo tiempo que los caballeros eran aficionados al aguardiente mañanero. Y habla sobre la bucólica, observando que “la comida regular de esta gente, gente eclesiástica y regular, por lo común se reduce a un guiso de tasajo, yucas, arracachas, camotes, cazabe o ñame y sapallo”. Que había —agrega— “otro guiso de huevos duros con salsa de maní tostado, con mucho ají compuesto todo. Y suele también esta gente comer arroz con las mismas carnes y fuerza de ají. Y para postre ordinario miel de caña migada con queso fresco.”

Pero la rueca hila más impresiones, como cuando acercándose al espíritu popular registra que para la gente ordinaria su comida es “un sancocho con cazabe por pan, o bollo o arepa y su postre de miel migada con queso”. Pobres y ricos, todos allí por la mañana, hasta los negros, toman cacao con pan quien lo tiene, y si no un plátano. Tras del cacao almuerzan huevos fritos y mucho ají; y quien puede compra tamales, añada luego.

Platos solariegos de Cartagena son —¿o lo eran?— en su genuina expresión el arroz de coco con pasas, la sopa de mondongo, el sáballo con leche de coco, el sancocho de gallina o el sancocho de sáballo —la bouillabaisse del Caribe, como la bauticé hace algún tiempo—; el ajiaco con cerdo y carne salada, los pasteles navideños de arroz, delirantes de achiote y ricos en presas y vegetales; el arroz de coco con frijilitos de cabecita negra, o de coco con cangrejos azulosos, que proclaman la bondad de una cocina depurada por el tiempo y los gustos populares.

En esa mesa criolla se servía también un discreto cocido cartagenero, preparado en forma menuda y muy sustancial con carnes frescas y vituallas comarcanas, muy en armonía, por lo demás, con el clima de la ciudad; la sopa de candia con mojarras ahumadas, para las horas del mediodía, o el celele con cangrejos, hermana por sus ingredientes de la citada sopa de candia con mojarras; pero reemplazadas éstas con los azulosos cangrejos, confiados paseantes por las luminosas playas de la Boquilla, cuando el torvo turismo no había degradado la fauna circundante. O la sopa de zaragozas blancas con ñame, así como la tonificante de tortuga. Que también era consolación del buen apetito cartagenero a la hora del almuerzo el higadete, preparado, como lo indica su mismo apelativo, con trocitos de hígado picado, plátanos maduros y verdes, aderezado con el guiso del terruño. Y así mismo se ofrecían como testimonio de innegable riqueza culinaria unas excelentes huevas de sáballo fritas, ruedas de lebranche en escabeche, bien sazonado bistec de tortuga y, para mi gusto, uno de los más suculentos arroces caribeños como era el arroz con cangrejos y paliza magnificado con la leche de coco.

Como la de Bahía, en Brasil, con la que guarda algunas concomitancias negroides, la cocina cartagenera tiene alma. Alma de su pueblo, de su paisaje, de sus manos querendonas. Y esa alma enciende de gracias muchas de sus plazas, esquinas y parques. Aromas de comida que vuelan en las horas vespertinas para regocijo de la apetencia. Algo de eso debieron de ver don Jorge Juan y don Antonio de Ulloa,

célebres navegantes españoles que permanecieron largo tiempo en Cartagena, por allá en 1735, pues con mirada escrutadora apuntaron al hablar de los jornales del pueblo negro “que para ello venden en las plazas todo lo comestible, y por las calles las frutas y dulces del país de todas especies, y diversos guisados o comidas, el bollo de maíz y el cazabe, que sirve de pan con que se mantienen los negros”.

Parte de ese abigarrado cuadro de las costumbres cartageneras, aunque en calidad ha mermado mucho sin duda, son las legendarias mesas de frito, en cuyos anafes con brasas encendidas y en inmensos calderos con grasa —antiguamente eran con pura manteca de cerdo—, nacen minuto a minuto los dorados buñuelos de frijolitos de cabeza negra, las carimañolas que atesoran el rico picado de carne de cerdo, las empanaditas de maíz dulce, los patacones, la majestuosa empanada con huevo, en fin, entre otros diversos frutos de sartén que dirían los españoles. Y aunque esta modalidad de las frituras callejeras aún está generalizada en algunas islas del Caribe, las de Cartagena tienen un aire de singular primor y sirvieron en otras edades como recurso de las comidas cotidianas en las horas de la noche. Que allí no habían de faltar también los bisteces encebollados y el café o tinto de contagioso aroma.

Dulces también. Y más dulces. Pasando por el meridiano de mi infancia, recuerdo a las negras de ternísimo corazón y en la cabeza las tártaras, especie de artesas grandes con anejo, pregonando por las calles del Corralito las melcochas, alfajores blancos, cocadas de coco, cocadas de maní, cocadas de ajonjolí, canelequeque, cubanitos, republicanos, yemitas de coco, doncellas, polvorosas, aviones o aeroplanos, panochas, suspiros, damas de honor, etc. Recuerdo que en las casas solariegas había conservas de guayaba, las conservas de mamey, las bolas de tamarindo, la bolloría, los huevos obispales o chimbos; el dulce de coco punteado con las pasas, el dulce de plátano con piña, la jalea de coco o el plátano guisado, perfumado con los clavillos de olor y servido muchas veces en las tortas de cazabe, cuando no con una porción de queso costeño. Rezagó de ese mundo de golosinas aún es posible apreciarlo en las arcadas de piedras coloniales del Portal de los Dulces, estación y tránsito de los borrachitos, riñón de la ciudad, roto avispero, que diría el Tuerto López, en cuyas ventas se hallan estos prodigios de delicadezas en azúcares, junto con la venta de revistas pornográficas, discos viejos, lentes ahumados y mil baratijas.

Si el arte de la cocina y sus entrañables manifestaciones reflejan maravillosamente la cambiante sensibilidad colectiva a través del tiempo, así como la historia sustantiva del hombre, la olla cartagenera es un testimonio vivo de esa evidencia conceptual. Su cocina primitivamente tuvo el marcado acento peninsular, en este caso el de algunas regiones de España; mas con la decadencia de la ciudad a raíz de la Independencia y la llegada inmediata de algunos franceses, italianos, ingleses, tuvo variantes en muchos de sus tonos y se enriqueció con nuevos platos. Es así, valga el ejemplo, como el mondongo, que en los días coloniales debió ser un plato algo pesadote, luego se conoció como una sopa hasta cierto punto delicada

con la coquetería —¿influencia francesa?— de las alcaparras, el espesor final que le conceden las yemas de huevo sin que falte el toque de unas gotas de vinagre, los croutones y las rodajas de huevo duro al servirla. Hecha como mandan los cánones es uno de los platos que puede presentar Cartagena al goce universal; igual prodigio de sutileza gastronómica aparece en el arroz de coco con pasas, alquimia del gusto en el que se esposan felizmente el titoté, hijo venturoso del aceite de coco, con unas pulgaradas de azúcar y las pasas, iluminados finalmente los granos con mantequilla, nada de aceite de oliva como lo haría un peninsular o gente mediterránea; el mismo enyucado es un logro prodigioso de la imaginación golosa del terruño, pues si en esa vianda América aporta la yuca, manos sensibles contribuyeron con la mantequilla, el anís en grano y el queso criollo, lográndose así una torta deliciosa, predestinada a elevar el sentido del gusto en la mesa con platos de sal, pues no es un postre. Es que otra característica de esta manducaria del Corralito de piedra radica en el hábito de acompañar sus viandas de sal con aditamentos de dulce, debido tal vez a una herencia de la cocina árabe-andaluza de los españoles. Aparecen asimismo en su recetario las arepitas de dulce, la cariseca, el enyucado, ya alabado; los hojaldres de finísima textura, el pastel de ñame, los plátanos guisados, los plátanos maduros en tajadas o en tortillas, e inclusive el dulce en algunas viandas, tal la lengua mechada, enriquecida con panela, vinillo y clavos de olor.

Tardíamente esta rica cantera del comer cartagenero se vería ensanchada con la presencia de sirio-libaneses —peyorativamente reconocidos bajo el mote de “turcos”—, quienes comenzaron a llegar a la ciudad a partir del último lustro del siglo XIX y cuyos miembros, por su sentido del trabajo en el comercio, del sacrificio y bondades, muchas veces, a la larga se integraron a la sociedad criolla. De las manos de sus mujeres habrían de salir el *tabbouleh*, en el que se combinan el trigo, la cebolla, yerbabuena y otras especias; el *fatteh*, sávida ligazón de garbanzos con *tahine* y levantado en sazón con gotas de limón; arroces con lentejas o almendras; berenjenas con *tahine* y, más populares, como si quisieran hacerle competencia en la deleitación nativa, los *quibbes*. En toda esta corriente de originales sabores, no habrían de faltar los delicados dulces como la *baklava*, con sus sutiles capas de masa rellenas de nueces aderezadas con miel y agua de azahares. O la *atallef*, coquetas empanaditas ennoblecidas con jarabe de azúcar, en fin, golosinas salidas por su sutileza de las Mil y una Noches. Pero paradójicamente, estos dulces, en una ciudad como Cartagena tan amante de las golosinas como lo hemos visto, no se han popularizado tanto como algunos de los platos de sal. En este registro de sabores, tentaciones cocineras y antojos, frutos de sartén y caldillos o sopones estimulantes de Cartagena, no sería justo olvidar la presencia de los chinos, gente que llegó hace algunos lustros con sus misterios en el alma, su sentido de la discreción y la cortesía, abriendo comedores con alegría y buena voluntad. Ellos, como entra en su filosofía de las adaptaciones y dado que hay muchas cocinas chinas, con el correr de los días familiarizaron el gusto de los cartageneros con los *chow meins*, arroces fritos, pastelitos de carne, *wantan* de cerdo y pollo,

cerdos agridulces, carnicillas encebolladas con salsa de ostras, *chop sueys* y las gallinas salsudas.

En este viaje algo sentimental por el fogón nativo, no todo lo detenido que hubiese querido hacerlo, he considerado apenas los aspectos que él tiene de vernáculo y propio, hijo de una dilatada tradición, merecedora, por lo demás —sea la oportunidad de pregonarlo—, de conservarlo, de recuperarlo como forma entrañable de su positiva cultura. La cocina de los restaurantes a la moda, la de fondas o comedores con cierta pretensión cosmopolita, es otro cantar. Allí proliferan todos los días, y sobre sus virtudes es al visitante con predilecciones a quien corresponde decir complacencias.

Es que el genio de un pueblo y el sentido vital de una sociedad definida se hallan esencialmente en la expresividad de su cocina, la que pasa a través del tiempo en los sabores ancestrales. En la mesa, me confesaba con su voz de registros graves cierta tarde el fraterno Rojas Erazo, lo que se come son recuerdos. Hecha, pues, de tradición y enamoramiento, sin misterios, la cocina de Cartagena de Indias es sin duda una de las más alegres y originales del Caribe.

Tras este raudo viaje por algunas cocinas de mi patria nos invade una inquietante incertidumbre; muchos de los platos y sabores aquí registrados están desapareciendo, cuando no degenerándose en su carácter por el predominio de otros conceptos del gusto o el afán de improvisación que invaden muchos aspectos de la cultura contemporánea. Somos conscientes de que toda evolución implica cambios de conducta, pero en lo que se refiere a las comidas propias éstas son referencias sociales que deben preservarse en lo esencial, pues tienen que ver con la entidad y una cultura particular.

Es saludable entonces que en esta clase de encuentros, gratos, por lo demás, se reflexione sobre la manera de proteger ese legado. Con esta idea fue como hace algún tiempo volvimos al sueño en Cartagena de Indias de que se fundase allí una escuela, no de gastronomía propiamente dicha, dado que, como hemos visto, es una de las más ricas y afectadas por las novísimas modas en el comer. Esa cocina tendría como fundamento el rescate de los sabores perdidos mediante la tradición oral, aquella que aún se conserva entre muchas viejas cocineras, inclusive enamorados del fogón propio, tesoro éste de invaluable utilidad para los fines que perseguimos, pues la tradición oral es la fuente primaria de la más íntima historia de los pueblos.

Que investiguemos también en los antiguos recetarios, conservados en añejas publicaciones, puesto que hemos sido un poco descuidados en textos de culinaria más ambiciosos. Esa escuela ideal ejercería su magisterio no solamente sobre las recetas en sí, sino en el manejo, que diríamos casi milagroso, de muchos productos, secretos en la elaboración de los platos y la inteligente combinación de los elementos. Amén de esta renovada experiencia para salvar lo mejor de la comida criolla, bien podríanse desarrollar talleres para darles a los manjares una bella presentación, de acuerdo con los gustos contemporáneos, pero sin que pierdan su genio inmanente.

Como este drama de las cocinas propias del Nuevo Mundo enfrentadas a las corrientes y extrañas cibarias es un mal generalizado, y, por lo que he leído y estudiado, ha afectado inclusive a las cocinas de más antigua estirpe, la escuela ideal podría también ser válida para que se fomentase en otras regiones de nuestro continente, como muchas de este hermoso México, donde se halla sin duda una de las cocinas más decantadas, rica en sus matices y extraordinaria por el primor de sus sabores propios y excepcionales.

Qué bien que la gente de este acogedor pueblo se empeñase en conservar tantas maravillas del gusto, no sólo como fuente de su identidad milenaria, sino como vivo aporte a la felicidad de quienes encuentran en la mesa no un acto de engullir panzadas, sino descubrir a través de la sensibilidad las formas de un arte exquisito y consolador. 🍴

FOGONES.
Y ALCOBAS.
“LA FORJA DEL MESTIZAJE”
*Edmundo Escamilla / *Yuri de Gortari



Nuestro insigne escritor mexicano Salvador Novo nos dice que mientras en las alcobas de las casas de la Nueva España se va forjando el mestizaje novohispano, en los fogones se fue cocinando otro mestizaje: el de la comida.

A partir de la caída de la Gran Tenochtitlan, hecho con el que se consuma la conquista de México, se inicia la forja de una nueva nación que a lo largo de 484 años ha ido marcando el carácter del mexicano: el carácter de un pueblo en el que, "donde comen dos, comen tres", donde se le "echa más agua a los frijoles"; y donde "aunque sea frijoles y tortillas, pero usted no se apure, lo esperamos en su pobre casa". Se forja el protocolo de nuestra sociedad, protocolo heredado sobre todo de nuestra veta indígena. Ya Bernal Díaz del Castillo nos habla en su *Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España*, de la manera de comer del emperador Moctezuma, donde unas mujeres lo atendían y le pasaban jícaras con agua y paños blancos de algodón, para que se enjuagara las manos al comer; cómo lo llegaban a acompañar a comer algunos de los grandes señores, parientes suyos, con gran recato y sin decir palabra alguna para no incomodar al Gran Señor Moctezuma.

También Sahagún nos hace mención de los consejos de un padre indígena a su hijo, para estar en la mesa, cómo debe de comer sin hacer ruido y permanecer con recato para no incomodar a los demás comensales. Qué interesante, qué orgullo como mexicano descubrir ese refinamiento en la mesa, ya que por aquellos tiempos en Europa, el hombre más grande que dio el Renacimiento, Leonardo da Vinci, también escribía sobre los grandes apuros que pasaba para evitar que su señor, Ludovico Sforza, Duque de Milán, se limpiara con las mangas del comensal que se encontraba junto a él, o evitar el uso de los conejos que amarraban a un lado de la mesa y con cuyo pelaje los grandes señores limpiaban sus manos. De ahí que este hombre, con toda una aristocracia de pensamiento, creara la servilleta de tela, misma que el día que se estrenó en un banquete, los señores no sabían qué hacer con ella y se preguntaban de qué se trataba esta nueva extravagancia del maestro Leonardo, por lo que al finalizar la comida jugaban con esta tela y se la aventaban unos a otros.

* Fundadores y socios del restaurante
La Bombilla de la Ciudad de México.

Durante casi cinco siglos se ha ido dando la idiosincrasia del mexicano, mexicano producto de una sociedad de castas: español, criollo, mestizo, castizo, mulato, lobo, no me entiendo, salta pa'tras, ahí te estás, etc. También se irá marcando nuestra tercera raíz, la negra, la de los esclavos, tan significativa que ahora, en muy marcadas zonas, encontramos población con características raciales negras: Veracruz, Oaxaca y Guerrero, principalmente. ¿En dónde están los demás descendientes de los negros? ¿Acaso no tuvimos muchos esclavos negros? Por supuesto que sí; es más, a principios del siglo XVII, un esclavo negro de la Nueva España organizó el primer movimiento independentista de América: el negro Yanga. Este negro, del cual se dice que era un príncipe que había sido esclavizado y que por lo tanto nunca acepta su nueva condición: de ahí que haya organizado a un grupo de negros que buscaban liberarse de los españoles en la zona centro del estado de Veracruz, motivo por el cual se fundó un fortín en las Lomas de Huilango, que daría origen a que treinta caballeros españoles fundaran una nueva ciudad: Córdoba. Para calmar a este negro, la corona española le otorgó ciertos privilegios, entre ellos el de tener su propio poblado: San Lorenzo, hoy conocido como Yanga. Pero, persiste la duda, ¿por qué en nuestro país no contamos con una población marcadamente negra como otros países latinoamericanos? La respuesta es muy simple: los negros se mezclaron, sus características raciales se diluyeron, pero su herencia cultural está ahí, en nuestro carácter, en nuestras costumbres.

Hay dos mestizajes que van de la mano desde el principio, y que uno lleva al otro: el sanguíneo y el culinario. La cultura materna es la cultura más fuerte en cualquier pueblo y una de las formas en que ésta se va perpetuando, aparte de la lengua, es con la comida.

Al consumarse la conquista del antiguo Imperio Mexica, muchos españoles fueron trayendo a sus esposas españolas o criollas, muchas llegaron de la isla de Cuba, donde algunos de los conquistadores ya habían contraído matrimonio con mujeres españolas o criollas. Así, Hernán Cortés, fue uno de tantos: tenía un hijo de su esposa y otro con Doña Marina (ambos se llamaban Martín Cortés).

Como en todas las conquistas, para legitimarse los conquistadores se casaron con mujeres de la nobleza. En la Nueva España muchos de los capitanes y soldados de Hernán Cortés se casaron con princesas indígenas, teniendo hijos mestizos, los cuales gozaban de los mismos privilegios que un criollo por ser hijos de una India Cacique. Estas mujeres tuvieron un papel muy importante sobre todo en el siglo XVI, como es el caso de doña Isabel de Moctezuma, quien se hizo muy "aficionada" a los españoles y casó con tres: sólo con el tercero procreó cinco hijos. Algunas crónicas del siglo XVI nos hablan con gran admiración de esta mujer refinada, que aunque no era europea adoptó la cultura y la religión traída por los españoles como suya. Gozó de grandes privilegios económicos y sociales, lo cual le permitió vivir a todo lujo y poder pertenecer a la cultura vencedora ya que contaba con la riqueza necesaria para hacerlo. Respecto a la admiración que causaba su refinamiento, no debemos olvidar que esta mujer, tronco de muchas familias antiguas mexicanas,

había recibido educación de princesa. Las antiguas crónicas nos hablan de cómo, al nacer las niñas indígenas, se les entregaban de inmediato sus primeros instrumentos de bordado y cocina, y cómo les hablaba la partera encargada de traerlas al mundo para empezar a inculcarles el papel tan importante que jugaban como formadoras de hombres y mujeres que debían cumplir con su pueblo.

Las mujeres de la nobleza indígena tenían sirvientas que las ayudarían en sus actividades cotidianas; no cultivaban el campo y eran mujeres educadas dentro de la mesura para ser buenas acompañantes de sus esposos a los cuales se debían; su lealtad estaba con ellos a partir de su matrimonio, tenían la conciencia de que, aunque debían respeto y lealtad a sus padres, antes que nada su lealtad estaba con los esposos, para preservar la base de la sociedad: la familia. Con toda esta herencia doña Isabel de Moctezuma debió haber educado a sus hijos, pero dentro de esa cultura europea que absorbió, tenía una educación que le llegaba a la médula: ¿cómo educó a sus hijos doña Isabel de Moctezuma? ¿Qué les enseñó a comer? Con toda seguridad sus hijos aprendieron a comer lo que le gustaba a su padre: cerdo, nabos, lechugas, pan de trigo, repollos y un sinnúmero de alimentos llegados de Europa; pero ese hombre ya bebía cacao, seguramente. Por otro lado doña Isabel comía tortillas, tamales, guajolotes, pepianes. ¿Cómo se fueron mezclando los ingredientes maternos y paternos en la cocina de doña Isabel? Con toda seguridad sus sirvientas y nanas, encargadas del cuidado de sus hijos, eran indígenas.

¿Cómo eran las formas de urbanidad en la mesa de la casa de doña Isabel de Moctezuma? ¿Usaría los paños blancos para limpiarse las manos? ¿Les pediría a sus hijos que mostraran recato en la mesa? ¿En qué momento llegó el tenedor, que hacía poco acostumbraban los europeos? Sabemos que fue en una casa como la de Isabel de Moctezuma, en un bautizo o en una primera comunión, cuando se empezaron a acostumbrar los tamales como parte del banquete de celebración de estos sacramentos. De la casa de esta princesa mexica o alguna otra, de las tantas que se casaron con un conquistador, pasaron los tamales a las casas de los criollos para festejar estos banquetes relacionados con un acto religioso: con toda seguridad así debió de haberse dado, ya que difícilmente el clero habría aceptado un platillo con la connotación religiosa que tenían los tamales antes de la llegada de los españoles (cada uno de los 18 meses de 20 días del antiguo calendario indígena, estaba dedicado a una deidad y en cada una de las fiestas se acostumbraba un tamal diferente). A personajes como doña Isabel les tenían que permitir algunas de sus antiguas costumbres, o hacerse de la vista gorda, ya que al gobierno novohispano le convenía una buena relación con ellos (no olvidemos que algunas sublevaciones de indígenas fueron calmadas con la presencia de la hija del emperador Moctezuma).

Dentro de las familias asentadas en la Nueva España, de españoles y criollos del siglo XVI, ¿de qué manera se fue dando un mestizaje en su alimentación y sus costumbres? No se podía vivir aislado de la fuerza de una cultura tan profunda como la indígena, no olvidemos el papel de las sirvientas y nanas indígenas y posteriormente el de las esclavas negras. ¿Qué historias le contaban las nanas a los niños

criollos?, ¿con qué yerbas de la antigua medicina indígena los curaban?, son muchas interrogantes al respecto.

Las familias mexicanas de españoles y criollos, poco a poco, al igual que frailes y monjas, se van haciendo fanáticos del chocolate. El chocolate impone la marca de una cultura, la sociedad novohispana se vuelve chocolatera y golosa. En todas las crónicas de la época virreinal que tocan el tema, cronistas como el fraile Thomas Gage, constantemente hacen mención de lo golosa y tragona de nuestra sociedad. Don Artemio del Valle Arizpe, en sus múltiples narraciones de este periodo de la historia de México, también destaca constantemente esta peculiar afición por la comida de los novohispanos. Por lo general se hacían cinco comidas al día, y de éstas, mínimo en tres se tomaba chocolate. Claro que al hablar de esta sociedad golosa y tragona estamos hablando de las familias de españoles, criollos y mestizos, no de las familias indígenas y de muchas de las tantas castas, que en primer lugar no contaban con los recursos económicos para comer de forma desmedida; por otro lado debemos considerar la forma mesurada de comer de los indígenas, incluso antes de la llegada de los españoles, en las clases que conformaban la teocracia, llevaban una dieta frugal, precisamente para evitar los excesos y poder templar el carácter. Bernal Díaz del Castillo nos habla de los cuerpos juncuales de los indígenas.

La Nueva España se fue poblando, como ya dijimos, de diferentes castas, cada una de ellas con sus costumbres y herencias culturales, pero siempre con la influencia indígena y una buena dosis de resentimiento: se fue dando una sociedad donde se trataba de demostrar poder o riqueza a falta de sangre, y la comida era un vehículo fácil para hacerlo. El tener y traer consigo cobra una gran importancia. Los suntuosos palacios de la nobleza novohispana se van saturando de vajillas de compañía de indias o vajillas de plata. Eran famosas las comidas que todos los días se daban en la mansión del marqués de Jaral de Berrio, de don Miguel de Berrio y Saldívar, donde todos los días a la hora de la comida sentaba en su mesa a no menos de 50 personas que disfrutaban de varios platos de carne, un caldo con verduras y chambarete de res, algún estofado, codornices acompañadas de nabos y coles, plato de frijoles, frutas, postres y aguas nevadas, y, por supuesto, el chocolate, que se volvería a degustar a la hora de la merienda. Estas fastuosas comidas se servían en alguna galería adaptada como comedor, ya que el concepto de esta habitación destinada como tal no se estilaba en México.

En las familias de la Nueva España las mujeres recibían una educación cristiana desde pequeñas y se les iba preparando para que supieran administrar su casa y llevar una vida de recogimiento. Era muy común contar con una monja en la familia (o varias si lo permitía la economía). Muchas mujeres de la Nueva España eran educadas en conventos en medio de grandes ceremonias: los festejos para celebrar que alguna joven tomara los hábitos eran de los festejos más suntuosos de la Nueva España. La pretendiente dejaba el convento para regresar a la casa de sus padres donde asistiría a saraos y paseos públicos, ataviada con extraordinarios vestidos y joyas fulgurantes, rodeada de jóvenes apuestos que trataban de

divertirla y mostrarle el maravilloso mundo terreno que estaba a punto de abandonar. Se realizaban grandes banquetes y el día de la ceremonia de ingreso al convento, hacía un gran recorrido que se convertía en todo un desfile multicolor con grandes carruajes blasonados, las campanas de todas las iglesias tocaban a vuelo y ante tal acontecimiento el pueblo disfrutaba todo un espectáculo. En estas ceremonias encontramos el antecedente del festejo de los quince años.

Durante los trescientos años de virreinato se definió el carácter del mexicano: su estructura familiar, algunos riesgos de herencia indígena y española, de las religiones, de la estructura de castas. Ya para el año de 1839, a la marquesa Calderón de la Barca, recién llegada de España, le resulta difícil entender la estructura familiar y social mexicana. La marquesa Calderón de la Barca hace mención de ciertos detalles del carácter del mexicano, con mucha sorpresa nos narra sobre cómo al encontrar una casa e instalarse, tuvieron que elaborar tarjetas anunciando su domicilio y poniéndose a las órdenes de los vecinos de la ciudad del círculo social que les correspondía; que después de haber enviado las tarjetas empezaron a desfilar familias para conocer a los recién llegados; que si estás dormido te esperan, que te esperan si no estás, pero que si te encuentran su visita puede prolongarse por horas. Y luego se va dando cuenta que los mexicanos la van a recibir en su casa, que disfrutaban siendo espléndidos.

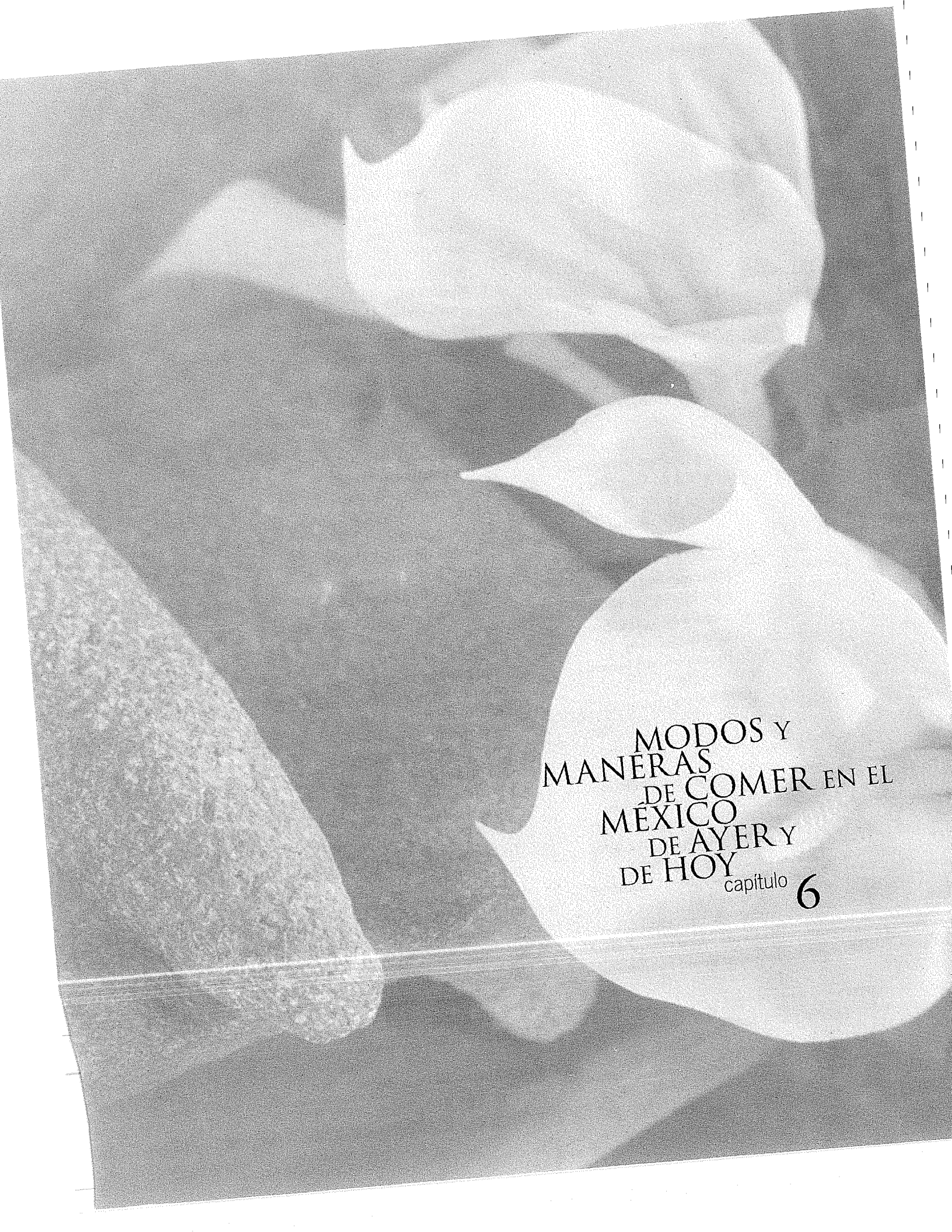
La correspondencia de la marquesa Calderón de la Barca a su familia se convirtió en un maravilloso libro, joya de la literatura costumbrista del siglo XIX. A través de sus páginas descubrimos a ese mexicano criollo o mestizo, opulento, que echa la casa por la ventana para recibir a los amigos. Nos dice la marquesa que a los mexicanos no les gusta casarse con extranjeros o hacer viajes prolongados porque no soportarían estar lejos de su familia. Y queda patente la necesidad de ampliar el ámbito familiar a los seres que amamos: él es mi hermano, pero él es mi compadre.

En torno a nuestros fogones se ha dado la convivencia familiar. En la Ciudad de México, durante el virreinato, los paseos fueron indispensables para la recreación de todas las clases sociales. Parte fundamental de estos paseos era la comida: hasta nuestros días los mexicanos acostumbramos salir a echarnos el taco o la quesadilla en el puesto de la esquina; el Jueves Santo, en los atrios de las iglesias, solemos disfrutar de los antojitos mexicanos y otros que se han integrado a nuestras tradiciones culinarias como el *hot cake*, pero con cajeta o mermelada, y el 15 de septiembre, cuando hay que pegar el grito, qué mejor que un buen pozole y pambazos para el festejo.

Otra festividad relacionada con la gastronomía son nuestras posadas. Estas fiestas que surgen en el siglo XVI con afán evangelizador, donde se pasea a los peregrinos, se pide posada y se parte la piñata de siete picos, siete pecados capitales, que hay que darle con el palo, para que al final caiga del cielo la recompensa. Los mexicanos apapachamos con comida, y apapachamos a nuestros vivos y a nuestros muertos, y en torno al altar de muertos convivimos los vivos y los difuntos, y le

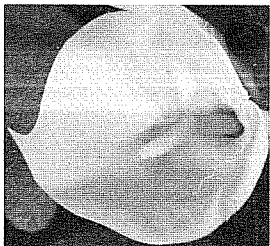
vamos inculcando a los nietos el amor por los abuelos, la importancia de una familia unida. En nuestra fiesta de los muertos se unen las dos tradiciones: la indígena y la española. La familia se reúne y los primos y tíos que a lo mejor en varios meses no se han visto van a convivir en torno al altar familiar, en torno a la memoria de la abuela y el abuelo. Y la familia refuerza sus vínculos sanguíneos comiendo lo que comían los abuelos, y los abuelos de los abuelos. De esta forma reafirmamos el parentesco, a través de los sabores que nos identifican como miembros de una familia 🐦





MODOS Y
MANERAS
DE COMER EN EL
MÉXICO
DE AYER Y
DE HOY

capítulo 6



El Puntalito

Ando mal del apetito,
es muy poco lo que como,
me sobo bastante el lomo
pues mi trabajo es durito;
de Veracruz yo solito
salí el otro día temprano,
siete plátanos manzanos
me comí en Boca del Río,
para no sentir el frío
otro de chabacano.

Me bajé en Paso del Toro
a echarme una botanita,
medio kilo de carnitas
que casi vale un tesoro;
para salir del azoro
de masa pedí un tamal,
café con leche, un Sidral,
plátanos con mantequilla,
medio kilo de tortillas
y huevo frito natural.

Un jugo de piña helado
me sorrajé en la Laguna
y ya sin pena ninguna
enfilé rumbo a Alvarado;
ya llevaba yo pensado
hacer un alto en Salinas
a tomar *Jobicilina*
antes que otra cosa hacer
y ahí me logré comer
la mitad de una gallina.

Me traje como botana
una pierna de armadillo
y me paré en Arbolillo
a echarme una campechana;
no me quedé con las ganas
de un torito de limón
pa' hacer buena digestión
y me eché con precauciones
ocho docenas de ostiones
y un kilo de camarón.

Llegué al Paso Nacional
con más hambre que un
coyote,
me bajé del carro al trote
y me comí otro tamal;
por atención especial
me hicieron una sangría,
la tomé con alegría
y luego con mucho afán
avancé hasta Chocotán
y me comí una sandía.

Ya con ese puntalito
llegué a Lerdo sin problemas;
sólo pensando en la cena,
que era un potaje exquisito,
me dio mi mujer bollitos
de elote con mantequilla
y me preguntó Costilla
qué otra cosa has de querer
y le dije qué ha de ser
carne asada a la parrilla.

Toda la noche dormí
pero sin probar bocado
y aunque estaba yo acostado
mucho apetito sentí;
a mi mujer le pedí,
temprano antes de pararme,
algo que pudiera darme
pa' calmar el padrejón,
no crean que soy comelón
no me gusta malpasarme.

Constantino Blanco Ruiz

CONTINUIDAD Y RUPTURA DE LAS COSTUMBRES CULINARIAS

CONFERENCIA MAGISTRAL

*Giorgio De'Angeli



La cocina mexicana es una construcción maravillosa, antigua y poderosa, obra de un esfuerzo colectivo inmenso. Es imprescindible apreciarla, estudiar su evolución y tratar de acertar cuando hablamos de su futuro.

Cocineros y gastronómicos nos encontramos a veces enfrentados y a veces con gran espíritu de colaboración. ¿Qué nos distingue? A veces me preguntan: ¿Sabes cocinar? Como si ser gastrónomo equivaliera a ser cocinero, me consideran con desdén cuando respondo que "solamente un poco, la cocinera es mi mujer".

Frente a las cocinas del mundo, y en especial frente a la cocina mexicana, yo tengo admiración y respeto. Ser cocinero o gastrónomo son oficios, funciones diferentes. Como Napoleón tuvo sus biógrafos, y las pirámides mexicanas tienen sus arqueólogos descubridores, yo no me siento humillado por no saber hacer un mole poblano. Los gastronómicos nos sentimos como los Cervantes de la caballería andante, los Homeros de una Troya que ya no existe.

Nosotros catamos, probamos y comparamos. Clarificamos los matices, olisqueamos los aromas, analizamos las texturas y comparamos los sabores. Nos acercamos con interés y curiosidad a toda clase de comidas, sacamos nuestras conclusiones y difundimos nuestras opiniones. Somos los poetas y los historiadores de la cocina, los intérpretes y los jueces indispensables de los gustos. Para ser un buen cocinero se requieren años de estudio y práctica; para ser gastrónomo, y tener una completa comprensión culinaria, se requiere una adecuada preparación cultural y religiosa.

La cocina mexicana es asombrosamente localista, sentimental y familiar. Si existe una cocina femenina es la mexicana. Nace de una dispersión territorial en una región de enorme variedad de ambientes naturales y humanos difícilmente comunicados entre sí. En tiempos antiguos solamente a Tenochtitlan llegaban productos de todas partes del imperio, y tampoco muy variados: se prefería recibir cacao, plumas y chiles a esos pobres alimentos con que sobrevivían los súbditos lejanos. Así, de la escasez permanente o periódica nacieron las diferentes cocinas. En los años siguientes aumentó la variedad de ingredientes disponibles, pero la situación general no se modificó sustancialmente. Recetas propiamente dichas no había: el

* Director del restaurante El Tajín,
y activo miembro del movimiento
internacional *Slow Food*.

sabor del alimento cocinado dependía de la caza mayor, menor o mínima del día, de los quelites y de los chilitos disponibles, de si había frijol o manteca, de la abundancia del fuego, del crédito que se podía obtener del tendero; una cocina de adaptación a las circunstancias, sin medidas fijas y por tanto sin recetas; una cocina, también, absolutamente ligada a las fiestas y a las celebraciones de todo tipo.

Siempre hubo una distinción en la base: la diferencia entre la comida de ricos y pobres. Un caso sobresaliente es el de la superposición de las costumbres y los gustos españoles a los americanos después de la Conquista. Los españoles recién llegados y los criollos tomaron como ejemplo a seguir las costumbres de la madre patria y no dejaron de considerar como inferiores las de los indios. Las "comidas de indios" y las "bebidas de indios" fueron aceptadas por absoluta necesidad, y los mestizos, en su afán de imitar a los españoles, son responsables de este menosprecio inicial, de esta forma de malinchismo que pervive hasta hoy, cuando nos están tratando de invadir las costumbres alimenticias de los países más ricos.

La cocina mexicana, repito, es fundamentalmente casera y sobre todo femenina. No busca ortodoxia: confía en la sabiduría heredada. Las recetas son obsesión de los ricos, un fastidioso elemento esclavizante y limitante. Lo que cuenta es la sazón, los ingredientes medidos a ojo o sopesados con la mano. Los hombres no poseen la misma sensibilidad, como no tienen la ancestral habilidad de hacer tortillas o de moler salsas. Y esta característica sobrevive intacta en la comida para pobres como para ricos.

La evolución de una cocina, dice un amigo mío, sabio gastrónomo, se mide por la sencillez de las ensaladas y la complejidad de sus salsas. En México, las ensaladas son secundarias y las salsas complicadísimas e indispensables. Detrás de cada salsa, incluyendo desde luego a los moles, los pipianes y afines, está la tradición y el misterio de los grupos étnicos, de los clanes, de las comunidades, de las tribus, de las familias. La salsa específica de un lugar es el estandarte, el blasón de orgullo y la gloria de una cocinera.

Cuando ocurre una invasión cultural o de modas en una cocina como la mexicana, se constata una especie de ruptura. Se abre una grieta en la inmensa estructura de la cocina tradicional, y hay quien se asusta y grita al desastre. Se prevé la desaparición o al menos el empobrecimiento de los sabores, su mezcla rápida y subsiguiente olvido de las recetas antiguas. El malinchismo reaparece disfrazado de *nouvelle cuisine* o sus derivaciones, las fusiones y las confusiones, los platillos creativos y los sabores orientales, la manía de las espumas y de las cocinas de autor. Todo ello se combina con la locura de las siluetas esbeltas o esqueléticas, con la difusión de esa anticocina que son los alimentos *light* y desgrasados, la irracional preferencia por las presentaciones orgullosamente verticales de gran efecto visual y escasa sustancia. Fíjense en las salsas de los platos de las cocinas llamadas creativas: son escasas, miserables gotitas artísticamente dispuestas alrededor del elemento principal, pobres fragmentos de los blasones y estandartes que mencioné hace un minuto. Compárenlas con las maravillosas, soberbias, copiosas salsas y moles de

la cocina tradicional mexicana, salsas que satisfacen, que invitan y obligan a soppearlas con cuchara o con triángulo de tortillas, que llenan boca y alma, estómago y espíritu.

La grieta abierta en el edificio de la cocina tradicional se colmará, estén ustedes seguros. La cocina tradicional habrá aprendido mucho de esta ruptura. Algunos indispensables principios de higiene, algunas formas de ahorrar tiempo y espacio, trabajo y fatiga y, sin duda, algún enriquecimiento de sabores, o fórmulas culinarias acertadas, para evitarnos acidez e indigestiones y obesidades.

La cocina es algo que se crea y descubre a cada momento. La cocina es una cosa llena de buen sentido y sabiduría, sonrío y comprendo que la evolución es necesaria y en definitiva benéfica. Admite y perdona las extravagancias y las inquietudes, admira a quienes aportan ideas nuevas y buenas. La cocina es labor de alquimistas, y a los alquimistas les gusta experimentar.

A este punto, interviene el historiador que observa la cocina como hecho cultural derivado de la continua yuxtaposición de elementos y conocimientos. Por otro lado, aparece el gastrónomo, el poeta e ilustrador de la cocina, que contempla la escena; y cuando tiene cierta edad, después de haber observado tanto, comido y estudiado, busca la verdad y la encuentra en el fondo de sí mismo, en los sabores de la infancia, en esas comidas preparadas sin recetas, con apego a las costumbres y a la tierra, en la limitada biodiversidad de su entorno, en la maravillosa sazón de las manos maternas ✍

MODOS Y MANERAS
DE COMER EN EL MÉXICO
DEL SIGLO XVI:
MOCTEZUMA Y HERNÁN CORTÉS

*José Luis Curiel Monteagudo



LAS MANERAS DE MESA

El siglo XVI definió en gran medida la forma de ser del mexicano; en el caso de la comida, las modificaciones e innovaciones en las maneras de comer fueron determinantes.

El *homo sapiens*, consciente de su esencia mística, adopta a través de un proceso de civilización ciertas “maneras” o pautas de conducta. La palabra “maneras”, en plural, muestra un conjunto de actos. Según Corominas la palabra “manera” proviene del latín *manuarius*, con las acepciones de “hacer con maña” y de “forma adecuada de hacer las cosas”.

Ese conjunto de acciones apropiadas, aplicadas a las conductas de la mesa, tiene como objeto el respeto y agrado a terceros en la interacción social que se presenta a la hora de comer. Se convierte entonces en lo que Grimond define como un “saber vivir” porque, para él, “saber vivir es saber comer”.¹

Las maneras de mesa son obras del *homo faber*, del hombre que hace y hace en forma afinada, refinada y galante. Esas maneras son estilos o pautas de comportamiento social en el que aparecen, simultáneamente, hábitos elegantes acordados por una sociedad y un constante rechazo a lo impertinente, impropio y vulgar.

De acuerdo con Levi Strauss, “las reglas de la buena educación, en la mesa y fuera de ella, sirven para proteger la pureza interna del sujeto contra la impureza externa de los seres y de las cosas”.² Los modales son una síntesis refleja de actos no precisamente planeados, ni siquiera pensados, sino provenientes de actitudes espontáneas resultantes de hábitos adquiridos por los sujetos a lo largo de su vida. La mesa es el escenario donde cada comensal es protagonista, actor, escenario y espectador de una forma de ser, de hablar, de gesticular y de usar un lenguaje corporal.

Gedeón, en el *Libro de los Jueces*, escoge a su ejército en un manantial, cuando observa a la mayoría de los hombres sorber agua directamente, metiendo la cabeza, mientras que sólo unos cuantos forman con sus manos juntas un cuenco para beber elegantemente.

¹ B.A. Grimond de la Reynière, *Manual de anfitriones y guía de golosos*.

² Claude Lévi-Strauss, *El origen de las maneras de mesa*.

* Presidente de la Sociedad Mexicana de Gastronomía y Enología, A.C.

Después de las manos fueron las conchas marinas las que el hombre usó a manera de cuchara. Cuencos naturales, como jícaras o guajes, con su brazo se hacen “cochleare”, precursores de las cucharas, donde un recipiente hace las veces de la mano y se dispone debajo de una varilla o brazo. Se hacen de hueso, piedra, cuencos naturales, jade, obsidiana, cuerno y hasta cestería. La cuchara es femenina, mientras el cuchillo es masculino: esos cubiertos se complementan en verdadero matrimonio. Pero uno propone, Dios dispone y llega el Diablo que lo descompone. Así aparece en el diablo aquel utensilio de dos puntas indispensable en las cocinas. Sin embargo a la llegada de Cortés, todavía el diablo no pasa a los comedores; la costumbre de comer con las manos no se acaba; las clases bajas comen con cinco dedos, mientras que las clases favorecidas usan solamente tres. Desde luego comer con las manos es prudente y conveniente, ya Aristóteles dice que “el tacto es la prolongación del alma”.³ En el acto de comer hay plena fusión del cuerpo con el espíritu.

Las manos y los dedos en la Antigüedad se limpian con las propias ropas o con las de algún vecino comensal.⁴ Se usa exclusivamente la mano derecha, porque la izquierda sirve para la higiene personal. Los griegos hacen pasar a un esclavo de larga cabellera cerca de los comensales para que con sus cabellos se limpien las manos. En la Edad Media, como señalan las “Notas de cocina” de Leonardo Da Vinci, se colocan conejos vivos o aves sobre los respaldos de las sillas para tal efecto. Cuando aparecen las servilletas (para algunos autores desde el siglo XI) se instituye la costumbre de llevarse las frutas y los dulces de la mesa envueltos en ellas a manera de *itacate*, como el de los indígenas mesoamericanos.

LAS “MANERAS DE MESA” DE MOCTEZUMA

Durante la conquista de México, Cortés y sus capitanes se sorprenden del gran refinamiento de la comida mexicana. “Desayunaban a la mitad de la mañana y comían al iniciarse la segunda mitad del día.”⁵ A diferencia de las comidas europeas, existe una moderación y medida en el comer mientras que Cortés y sus capitanes, por su condición de expedicionarios, muestran costumbres propias de cazadores y recolectores, como hombres primitivos.⁶ En la Ciudad de México-Tenochtitlan encuentran una verdadera civilización de abundancia, donde el mercado de Tlatelolco ofrece a los habitantes todos los elementos para que la población coma no solamente bien, sino muy bien. Moctezuma, en el relato de Bernal Díaz del Castillo, se muestra como un gran conoedor de los manjares: a la hora de comer le disponían cerca de treinta platillos: todos se mantenían calientes en braceros y sus cocineros preparaban más de trescientos platillos para que él escogiera y mil más para la gente de su palacio. Sin embargo, no exagera en la comida, antes se muestra elegante, pulcro, ordenado y sobrio. Los banquetes entre los mexicanos llaman la atención de Sahagún por la limpieza y cuidado en sus maneras. Se lavan las manos y la cara, utilizan yerbas con propiedades de jabón desconocidas para los europeos y

³ Aristote, *Petits Traités d'histoire naturelle*.

⁴ Las horquillas llegan a Italia procedentes de Constantinopla, a principios del siglo XI de la mano de Teodora, la hija del emperador de Bizancio, Constantino Ducas, cuando contrajo matrimonio con Domenico Selvo, *Dux* de Venecia. Para los romanos una *furca* o, *furcae* era una punta en forma de horquilla. La palabra da origen a horqueta o forqueta en español, *forchetta* en italiano, a *fork* en inglés y a *fourchette* en francés. En México aparecen hasta el final del siglo XVI.

⁵ Soustelle, Jacques, *La vida cotidiana de los aztecas en vísperas de la conquista*.

⁶ Esta actitud primitiva la manifiesta Cortés en diferentes ocasiones. Una de ellas cuando desuella a un indígena gordo para sacarle grasa supuestamente para alumbrar. Otra cuando sirve a sus soldados una cena por el gusto de ver vivas a María Estrada, a la Malinali y a María Luisa Xicotencatl, donde la minuta de esa “noche triste” fueron trozos asados de un caballo muerto en la batalla.

se secan con toallas de algodón muy bellas; no conocían las mesas ni los banquetes porque no había bancas ni bancos aunque Bernal menciona que Moctezuma se sentaba en un *icpalli* y le ponían una mesa baja con su mantel y servilletas blancas. El pueblo comía más bien en el suelo sobre esteras o petates, sentados en cuclillas; de vez en cuando ponían tarimas cubiertas por manteles y —siempre— servilletas.

Hacían gala del refinamiento en la riqueza de platos naturales hechos de calabazas o chilacayotes huecos o de tomatillos, guajes o jícaras bruñidas y policromadas, y por supuesto cazuelas. Había tiempos en su servicio para cada manjar, y comían con las manos. Conocían las cucharas de carey, los *amoxocoatl* o palitas planas para menear, similares a las actuales “alcahuetas” de Oaxaca, y numerosos recipientes de barro para servir, que colocaban sobre braceros pequeños para mantenerlos calientes. Cuatro mujeres muy bellas atendían al *Huey Tlatoani*: lo reverenciaban sin mirarlo a los ojos; le llevaban el aguamanos en xicales; lo secaban con toallas limpias y después le acercaban tortillas calientes para que probara el platillo que quisiera. Le servían *atlaquetzalli*, el agua preciosa o chocolate en copas de oro bien espumadas, de acuerdo con las diferentes recetas de cacao existentes. Disfrutaba sin perturbarse de la comida, como le habían enseñado en el Calmecac. El *matlaloctli* u *octli* azul era exclusivo para el *tlatoani*, pero la gente común bebía el blanco *iztal octli* como reserva especial para los viejos y viejas. No obstante se impone como límite el cuatro. Cuatro jícaras chicas están permitidas, porque así el pulque tonifica, alegra el alma y no se pierde la conciencia. La quinta jícara rompe el equilibrio del cuerpo. Los jóvenes, so pena de muerte, no deben beber ni una sola.

La educación mexicana principia con la enseñanza de la comida antigua según los códices: los niños de tres años comen media tortilla; de los 4 a los 6 años, una; de los 6 a los 12 una y media; de los 13 en adelante, dos. Los tamaños de la tortilla varían porque existe una tortilla para cada ocasión: las tortillas blancas *totonqui tlaxcalli tlacualpacholi* eran exclusivas de los *tlatoanis*. La tortilla es uno de los elementos fundamentales en los protocolos de la mesa mexicana de todos los tiempos. Solamente se come recién hecha y nunca recalentada. Es cuchara natural, plato o servilleta, guarnición, acompañamiento y elemento principal. Cada tortilla tiene dos caras muy definidas, una que muestra una cutícula levantada y delgada para retener los alimentos y la otra lisa para tomarla. La primera tortilla no se come porque se enfría, pero mantiene el calor de las demás. Con la aparición de la tortilla en forma tardía en el 600 a. de C., se inicia también el protocolo del taco. Las mesas virreinales, las decimonónicas y las ceremoniales de nuestros días excluyen los tortilleros, las tortillas y por lo tanto la costumbre de hacer tacos. No obstante se han confeccionado tortilleros de plata, madera y bronce.

Los *huehuetlatolli* o “preceptos de los ancianos” integran el código de conducta y refinamiento de las clases superiores de los antiguos mexicanos. Con relación a las comidas y a las tortillas, dicen: “No comas muy aprisa, no comas con demasiada desenvoltura ni des grandes bocados en las tortillas ni en los tamales[...].” Huehetlatolli: Códigos del quehacer bello y bien vivir del mexicano antes de la llegada de los españoles.

Los hábitos se inculcan en la niñez. Los niños estudiantes del sacerdocio aprenden en el Calmecac como principal valor el sacrificio; el ayuno como valor, oración y fortaleza; la comida como regalo sagrado de los dioses, los modos de mesa como refinamiento sagrado. Los niños educados para la guerra aprenden en el *pochcalli* a resistir la adversidad pero conviven con la calidad, nobleza y jerarquía de los guerreros refinados y pulcros.

Sahagún hace alarde de la extraordinaria vajilla natural y así se refiere a las jícaras:

Las pulen y algunos las bruñen con algún betún, con que las hacen relucientes, y algunos las pintan rayando, raspando bien para que parezcan galanas, redondas y otras larguillas o puntiagudas; unas tienen pie, otras astillas: o picos, unas asas grandes, y otras como calderuelas, unas son para beber agua, y otras son para beber atolli; las jícaras de Izúcar, y las jícaras anchas, y grandes para lavar las manos, y jícaras grandes y redondas, y los vasos transparentes, y las jícaras agujeradas para colar, éstas suélelas comprar de otras para tornarlas a vender fuera de su tierra.

Había chiquihuites, tenates, tompiates, canastos y canastillas para tortillas y tamales. Usaban en las mesas *apaxtles* u ollas de barro, *comitl* o vasijas; *caxitl* o escudillas, *atlihuani* u ollas con diferentes profundidades y diámetros donde se cocinaba y se servía. Las cazuelas guardan el calor de la cocina y lo llevan hasta la mesa. La cazuela se usa tanto para cocinar como para servir.

Algunos rasgos sibaritas y refinados de nuestros antepasados prehispánicos estriban en el deleite de servir la comida sobre los petates, en diferentes recipientes naturales. Comen lo indescriptible y lo difícil se hace fácil como manejar y pelar las tunas y chayotes que toman con pinzas especiales; en las tortillas hay diversidad de colores y tamaños. Los insectos y las carnes se fijan o pegan en la tortilla con *ahuacatlmolli*, los huazontles se jalen con los dientes en alarde de elegancia y los jumiles se comen vivos sin que se escape uno solo.

No es de buena educación que las niñas mastiquen *tzicli*, porque es costumbre arraigada entre las prostitutas prehispánicas mascararlo a dentelladas. Así llegan hasta el siglo XX costumbres y tabúes, refinamientos y sofisticaciones.

LAS "MANERAS DE MESA" EN LA MESA DE CORTÉS

Es Hernán Cortés, el Capitán General, quien nos permite conocer ahora cómo eran las maneras de mesa de los conquistadores. Ya ha pasado ese período cuando en el viaje de conquista comía lo que cazaba o recolectaba. La información para construir este texto proviene de diferentes documentos, crónicas y relatos de la época, de tal suerte que las referencias acerca de mesas y vajillas, así como los nombres de los personajes que se mencionan y los cargos que ocupaban son reales. Es probable que todo este conjunto de formas de comer los haya saboreado el propio conquistador en el lapso de 1530 a 1540, después de la conquista, del viaje a las Hibueras y de su juicio de residencia en 1528 y durante la conquista del mar del Sur. Cortés

regresa en 1530 con el título de marqués del Valle de Oaxaca y casado en segundas nupcias con Juana de Zúñiga, sobrina del duque de Béjar.

La mesa de Hernán Cortés, en su casa de la aldea de Cuauhnahuac, era muy rica y pulida, como extraída de un cuento medieval. Bernal describe las maneras de mesa del conquistador:

Servíase ricamente como gran señor, con dos maestresalas y mayordomos y muchos pajes y todo el servicio de su casa muy cumplido, y grandes vajillas de plata y de oro; comía bien y bebía una buena taza de vino aguado que cabría un cuartillo, y también cenaba, y no era nada regalado, ni se le daba nada por comer manjares delicados ni costosos, salvo cuando veía que había necesidad que se gastase y los hubiese menester dar.⁷

Pocas veces comió sólo, siempre solía llamar a sus capitanes, a los frailes, a los almirantes de las flotas, a los señores de Tlaxcala y a otros conquistadores. Procuraba sentarse en el lugar de en medio para escuchar bien y conversar con los comensales. Al principio de la conquista le acompañaron sus lenguas. Así Malintzin o Doña Marina le enseñó que la lengua no solamente sirve para hablar, sino también para probar y descubrir los sabores mesoamericanos.

Su mesa era itinerante. Algunas veces la aderezaban en su antecámara para desayunar, otras veces la llevaba con gran pompa y riqueza a las estancias amplias y grandes de su palacio; otras más las disfrutó en las terrazas o jardines según el clima. No existía todavía el concepto de comedor como lugar especial, aunque la recomendación era servir cerca de los fogones.

Si asistía el virrey debía darle la cabecera, si iba a la casa virreinal se sentaban los dos en medio de la mesa; el virrey en el centro y el marqués a su derecha.

Canteras, chilucas, tezontles y recintos cubren los muros de las habitaciones, cuelgan de ellos enormes tapices de gobelinos con motivos alegóricos de bosques, caza y pesca. Los muebles son fabricados por los muy hábiles indígenas, quienes los hacen de madera de ahuehuete llamado sabino. La mayoría ostentan tallas finísimas, con motivos de gran elegancia. Aparecen sobre las sillas escudos de armas, flores y yerbas en los remates de los trinchadores, relieves esculpidos en la mesa y aparadores.

Dirigen los banquetes sus diferentes mayordomos. Algunas veces Cristóbal de Guzmán, otras veces Francisco de Terrazas y frecuentemente Simón de Cuenca. Sirve la mesa el maestresala Francisco de Saucedo, a quien apodan "el galán", por sus cualidades de hombre pulcro y bien vestido.

A la usanza española se inicia la comida con una oración y acción de gracias. Después pasa el maestresala unos acuaniles con flores y yerbas perfumadas para lavarse las manos, con su manutergia o toalla para secarse. Inmediatamente después aparecen las piezas de plata: el salero como lo primero en importancia y orden y el especiero como su compañero ideal.

La sal es lo primero porque es pura: sazona, endereza, conserva, por ello es imprescindible, necesaria y protocolaria. El salero es la pieza inicial del banquete,

⁷ Bernal Díaz del Castillo, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*.

lo primero en el orden de la mesa y lo de mayor importancia. Las supersticiones de la época señalan al salero como relicario de la sal, significado de fuerza contra los malos espíritus, antídoto contra los venenos y sublime encanto del sabor. Se aprecia esta pieza como la primordial porque además representa al sabor. Poco a poco aparecen otras partes de la *baxilla*, unas mejores que otras, por el gusto de sus relieves y por lo brillante y argentino de sus formas. Cortés valora tanto el precio de cada pieza, expresado en marcos y onzas, como su belleza y uso. La casa del Conquistador aparece llena de piezas de plata.

El especiero guarda otros tesoros: los polvos de aroma —favoritos del marqués— o aquellos sugeridos por Lucía de Paz, su camarera y cocinera, para los platillos de ese día. Podríamos decir que el especiero es el antepasado del pimentero, pero con mayor amplitud de criterio. Participan en la elección de las especias Mestre Juan, el cirujano, y Murcia el boticario, quienes recomiendan con eficiencia aquellas yerbas excelsas, buenas para el paladar y protectoras de la salud. La cocina y la medicina están ligadas a través de sus preparaciones y hechizos; en ambas actividades se requiere arte, destreza y conocimiento profundo.

Las mesas de dos culturas se fusionan a través de los manteles de algodón hechos por los indígenas. En el banquete que ofrece Hernán Cortés a don Antonio de Mendoza, con motivo de la paz alcanzada entre Francia y España en 1538, ya aparecen los manteles. Bernal menciona que en cada tiempo se “alzan aquellos manteles dos veces y quedaron otros limpios con sus pañizuelos”. Herencia de una costumbre de la Antigüedad, donde según el número de manteles son los días que dura un convite. Aquí más bien se refiere al número de comidas porque fue una velada larga, muy larga. El propio Bernal relata que “duró este servicio desde una hora antes de vísperas y después otras dos horas la noche los departió que cada uno se fue a su casa”. La expresión “de manteles largos”, que usamos para las comidas festivas o muy elaboradas puede deberse más a lo largo del evento que a lo largo de la tela, aunque muchos manteles de aquellos tiempos se hacen tan grandes que se atan a los extremos de las mesas para estirarlos.

Los “pañizuelos” son cubre manteles también llamados servilletas. Mientras que lo que llamamos servilletas son “sábanos”, todavía de uso rústico. Sirven como trapos de cocina y como bolsas para itacate y pocos los usan para limpiarse las manos o la boca. Los dedos nadan ágiles en la comida y es costumbre limpiarse con el mantel o con la ropa.

Un día la plaza de armas se hizo bosque, y el otro la ciudad de Rodas. Para no quedarse atrás ante el lujo de Moctezuma todo fue servido “con ricas vajillas de oro y plata”. (Posiblemente Cortés usó piezas de la vajilla de Moctezuma.)

Hachas de cera blanca y candelabros de magnífico diseño mantienen la luz de la habitación. No deben apagarse las velas durante la comida, el consumo de una de ellas representa el tiempo de vida, si se apaga y consume la superstición prevé la muerte de algún comensal. Con el tiempo se apagarán las velitas del pastel, que representan también el tiempo consumido, los años felizmente vividos.

En el centro de la mesa permanece siempre un *xervillón* o jarro algunas veces lleno de pulque, otras de vino, raras veces con agua. Cada dos comensales cuentan con un plato y un vaso de poco uso. Prevalece la costumbre de empinar del jarro que pasa de boca en boca.

No faltan las vinajeras labradas, cinceladas y quintadas con vinagres delicados y con un poco del valioso y escaso aceite de oliva español. Después llevan a la mesa el manjar blanco en una escudilla;⁸ los comensales la pasan de boca en boca, todavía no hay repugnancia por este acto, ni siquiera se considera impuro. El Capitán General cuenta con diferentes escudillas que son cuencos semiesféricos lisos, de plata a veces repujada, y elige la más hermosa, aquella donde sobresale el escudo del Marquesado realizado en la misma plata y que, a diferencia de otras, cuenta con asas para pasarlo a cada comensal.

Después llega a la mesa la soparia, un recipiente oval que tiene tapa, y se sirven de ella mediante un *trulione*, lo que llamamos cucharón. También es seductora porque las armas del marqués aparecen rodeadas de joyas preciosas, pedrería engastada donde rubíes, esmeraldas y gemas de gran calidad fulguran alrededor del centro.

Cada dos personas ampliamente sentadas comparten un plato o un *platelillo* donde se sirven las porciones de comida seleccionadas de los doce guisados que se exhiben. Se hacen de tres a cuatro servicios más el postrero, pudiendo alcanzarse en una cena la friolera de sesenta platos.

La *cochleare*, cuchare o cuchara, se usa casi exclusivamente para servir. No se conocen los tenedores y los cuchillos son escasos; se usan los que portan los comensales. Algunos cucharones tienen filo en un extremo, sirven para recoger el alimento y para cortarlo. Además aparecen ciertos cuchillos puntiagudos aserrados de la punta; los llamados *gañivetes*, se usan como cuchillos o como tenedores. Cortés ha recomendado a los comensales no usar sus armas empuñadas hacia arriba y denostar con ellas, y a los cocineros les suplica periódicamente duerman con los zapatos puestos pero les pide tener el cuchillo cerca sin portarlo al cinto, porque ya ha habido accidentes lamentables.

Después de un toque de campana los veedores llevan a la mesa los “antes” o principios hechos con las espléndidas frutas de la Nueva España, muy diferentes a las europeas, sobre bases de “marquesote”, un pan muy ligero que todavía se hace en Oaxaca. Marquesote es palabra que deriva de marqués.

Sigue el manjar blanco u otra “cocina” o potaje espeso, después la “ración” ya de asados o bien de cocidos o guisados, aparecen guarnecidos por frutas y verduras, pescados, aves, caza o carnes. Se prefiere el carnero a la vaca, el pescado blanco de Tenochtitlan a otras especies y el guajolote a las gallinas españolas. Se acompaña la comida con el refrescante chocolate. Se enaltece el pulque como bebida cotidiana, aunque a veces sacan de los toneles algunos vinos españoles o de los hechos en el reino.

Los comensales son poco solemnes. Después de dejar sus espadas y parte de sus armaduras en los percheros, en la mesa hacen toda clase de actos vandálicos.

⁸ A la muerte de Cortés aparecen en el inventario dos escudillas de plata, una de falda y otra de orejas. Las escudillas de orejas se usaron para facilitar pasarlas de boca en boca.

No falta quien se lime los dientes con las suelas del zapato, quien se peine con el cuchillo, quien lave sus manos con la sopa, quien meta la cabeza al plato que es para dos personas, quien embriagado baile en la mesa y quien se quede dormido debajo de la mesa. Desde luego que en la comida escupen sin ton ni son, devuelven la comida mordida a las fuentes y colocan bocados semimordidos en los platos. Se limpian los dedos y las manos completas en sus ropas o en las de los vecinos, comen con la boca abierta, hablan mientras comen y producen toda clase de ruidos grotescos en la mesa. Cerca del marqués se colocan uñas de oro como palillos de dientes, aunque a veces prefieren escarbarse los dientes con los huesos delgados de las aves o con espinas gruesas de pescados.

Juan Ximénez, el mayordomo, ordena que la vajilla la limpie, la pula y la coloque en la mesa el repostero Francisco de Tordecillas. Así descubrimos que la repostería es el sitio donde se guarnecen los objetos de mesa. El repostero no es el que hace los postres, sino quien cuida la escasa vajilla de la mesa del Marqués del Valle.

Para servir en su antecámara participa únicamente Lucía de Paz, que tiene cierto parentesco con Cortés. Además de ocupar el puesto de camarera es ella quien administra sus cocinas. El despensero es Pedro de la Puente, y no es precisamente el que cuida la despensa, sino quien despiende, gasta y administra la hacienda para adquirir los insumos de la mesa y de la cocina.

Sirve el maestresala Francisco de Saucedo y lo ayudan cinco veedores indios, propiedad del marqués, que llevan las bandejas con la comida. Cada veedor es auxiliado a su vez por cinco pajes entre indios y negros.⁹

Los dos memorables banquetes que enlazaron la amistad de don Antonio de Mendoza y Hernán Cortés se llevaron a cabo en el primer palacio virreinal de México-Tenochtitlan, predio donde vivió el mismo Cortés y que cedió al virrey, donde estaban las casas de Moctezuma. (Actual Monte de Piedad.) El día del banquete parte de su vajilla desaparece. No así en el banquete del virrey, quien al percatarse de la pérdida que sufrió el marqués, manda a un indio por cada comensal para cuidarla. Las vajillas de plata maciza forman parte del tesoro familiar. Cada objeto se cataloga según su peso en marcos y onzas y no por su uso o belleza.

En el banquete del virrey se siguen los preceptos reales españoles. Todos los protocolos de la corte se deben seguir al pie de la letra, cada uno se escribe y guarda en una bolsita debidamente rotulada. Los comensales y los servidores reales siguen los reglamentos guarnecidos bajo esa "etiqueta".

Así, la "etiqueta" de los banquetes del virrey la coordina Agustín Guerrero, el mayordomo real, y la preparación de la comida está a cargo del cocinero mayor de la corte virreinal; lo asiste un "Cocinero de Servilleta" o administrador de almacenes, quien proporciona todo lo necesario a la cocina. Cuando a Hernán Cortés se le concede el título de marqués del Valle de Oaxaca debe acatar por disposición real tal etiqueta. Además, el virrey y el marqués han convenido formalizar en su trato un protocolo donde para dirigirse a ellos se les anteponga la palabra "Señoría".

⁹ En tiempos de Cortés, cuando se promulgó el Título Segundo del Libro XI de las *Leyes de los Reynos de las Indias* en 1526, se prohíbe tener esclavos indios, pero la esclavitud no se abolió más que en el papel: los esclavos indios de Cortés forman parte de sus bienes dentro de su testamento en 1540 (y sus herederos, a su vez, los vuelven a heredar).

Cortés posee bajo llave especieros y *caxones* donde guarda los utensilios de su cocina. La *caxa* o *caxón*, la mesa de gruesas maderas, la plata y los gobelinos de las paredes son sinónimos de riqueza. Desde entonces, los utensilios de plata y los vasos sagrados de la capilla los guarda el repostero; las piezas de hierro, cobre o azófar, un tipo de latón, se guardan bajo llave en esas cajas o cajones.

Los guisos que predominan durante y terminada la conquista son en su totalidad indígenas, pero poco a poco se incluyen algunos de corte español, especialmente cuando llegan ingredientes de los barcos o cuando ya han crecido los primeros trigos, las hortalizas europeas o los huertos producen los primeros frutos y la ganadería se ha comenzado a desarrollar. Pensemos que María Estrada, Mari Hernández, Elvira López “la Larga”, la Bermuda y otras mujeres que vinieron con Cortés, conocían la cocina española y sus protocolos. Las más grandes de edad vivieron en tiempos de los Reyes Católicos y conocieron las mesas y cocinas de esa época.¹⁰

Se come con las manos, con extraordinario placer. No existen los cubiertos y los modos de mesa son todavía “salvajes”, aunque eminentemente gastronómicos porque cumplen a la perfección los preceptos aristotélicos de los sentidos. Comer con las manos permite detectar temperaturas, texturas, formas y detalles que la vista no logra apreciar.

Aparece una etiqueta que será llevada a cabo a la mexicana, pero solamente aparece en el palacio del virrey y en las casas del marqués. Desconoce los preceptos propuestos por su contemporáneo Erasmo de Róterdam en su *Civilitas forum puerilium*, dedicado a civilizar niños, o *El Cortesano*, de Castiglione, o *El Galateo* de Della Casa, escritos para pulir a la clase culta, o el todavía más distante *Manual de urbanidad y buenas maneras*, del caraqueño Manuel Antonio Carreño, escrito en 1853, cuando la urbanidad significa el desprecio de la “ruralidad”.

Los modos de mesa constituyen una actuación de los señores frente a los demás y obedecen a las primeras y escasas reglas en el siglo XVI; sin embargo, hay tratos diferentes: unos para los españoles, otros para los criollos y muy distantes están los negros y otras castas. Los indios gozan de una aparente protección del mismo Capitán General, quien propuso al rey un plan de desarrollo de convivencia de las dos culturas. Con la sabiduría de los primeros misioneros como Pedro de Gante, Vasco de Quiroga, Toribio de Benavente, Motolinía y Alonso de la Vera Cruz entre otros, objetivamente hablando, son ellos, los indios, los que muestran a esos rudos conquistadores modos y conductas refinadas.

La mesa del marqués es regalada y abundante, siempre sobran platos para los invitados. Se previene y ordena la comida de un día para otro, para lo cual Lucía de Paz, el mayordomo y el despensero están atentos.

Tres mesas, además de la mesa del marqués, diariamente sirven alimentos en forma simultánea: la mesa de las damas, donde participa la dueña o señora doña Juana de Zúñiga y demás mujeres de casa; la mesa de los servidores, y ocasionalmente una mesa más para los “pobres de solemnidad”.

¹⁰ Bernal Díaz da una lista de las mujeres que llegaron con Cortés. Las divide en grupos: las jóvenes y las de edad avanzada.

El mayordomo, los maestresalas y los oficiales mayores con los gentiles hombres comen en el tinelo, un cuarto contiguo.

Hernán Cortés se acuesta a media noche y se levanta a las ocho, aunque muchas veces no duerme. A las ocho desayuna y despacha sus negocios y planea la defensa de sus juicios hasta las once. De las once a las doce come, de doce a una se entretiene en pláticas relajadas o juegos de naipes, o atiende algunos asuntos de sus enemigos; en la tarde, de la una a las tres, duerme la siesta de rigor, de las tres a las ocho de la noche despacha otros asuntos, de las ocho a las diez cena y descansa, y de diez a doce platica y finaliza su día.

El nombre de banquete como evento especial de comida comienza a popularizarse apenas a principios del siglo XVI y consiste en comer en una mesa donde los participantes se sientan cómodamente en bancas, bancos, banquetas o banquetes.

Todos sabemos que Cortés sirvió varios banquetes. Unos buenos y otros malos, como el que describe Bernal Díaz del Castillo acabada la conquista, donde:

Después de que ganó esta tan grande y populosa ciudad[...], Cortés mandó hacer un banquete en Coyoacán por alegrías de haberla ganado[...] tenía ya mucho vino de un navío que había venido de Castilla a la Villa Rica y tenía puercos que le trajeron de Cuba; y para hacer la fiesta mandó convidar a todos los capitanes y soldados que le pareció tener cuenta con ellos de todos tres reales, y cuando fuimos al banquete no había asientos ni mesas puestas para la tercia parte de los soldados y capitanes que fuimos, y hubo mucho descontento, y valiera más que no se hiciera aquel banquete por muchas cosas no muy buenas que en él acaecieron[...]¹¹

Las maneras de la mesa mexicana y la española se cofunden en el siglo XVI y desde entonces se utilizan modos y formas de ambas culturas. Algunas son muy puras, otras mezcladas. La evolución de estas costumbres, de los muebles de comedor, de los manteles, de los utensilios y vajillas y de otros accesorios se manifiesta a lo largo de la historia, pero siempre permanece arraigado el espíritu de lo autóctono, que en el siglo XXI es sinónimo de elegancia y saber vivir 🍷

¹¹ Este es el primer banquete español en tierras mesoamericanas que recuerda la historia (sin contar la cena del caballo). Véase Bernal Díaz.

Banquete del Marqués del Valle de Oaxaca y don Antonio de Mendoza

- Al principio fueron unas ensaladas hechas de dos o tres maneras
- Cabritos y pernils de tocino asado a la ginovisca
- Pasteles de codornices y palomas
- Gallos de papada y gallinas rellenas
- Manjar blanco
- Pepitoria
- Torta real
- Pollos y perdices de la tierra y codornices en escabeche
- Alzan aquellos manteles dos veces y quedan otros limpios con sus pañizuelos
- Empanadas de todo género de aves y caza (no se comieron)

- Empanadas de pescado (tampoco se comió cosa de ello)
 - Carne cocido y vaca y puerco, y nabos y coles, y garbanzos (tampoco se comió)
 - Entre medio de estos manjares ponen en las mesas frutas diferenciadas
 - Gallinas de la tierra cocidas enteras con sus picos y pies plateados
 - Anados
 - Cabezas de puercos y de venados y de terneras enteras, por grandeza
 - Empanadas con conejos vivos, palomas, pájaros y codornices
 - Aceitunas rábanos y quesos
 - Novillos rellenos de pollos, gallinas, codornices, palomas y tocinos
- Vino, clarete, agua, aloja, elarca, chocolate en copas doradas

Año de 1538

BIBLIOGRAFÍA

- _____, Real Academia Española, *Diccionario de autoridades*, Madrid, Gredos, 1976.
- _____, *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, Editorial Porrúa, México, 1992.
- Aristote, *Petits Traités d'Histoire Naturelle*, Société d'Édition "Les Belles Lettres", París, 1953.
- Balzac Honoré de, *Dime cómo andas, te drogas, vistas y comes... y te diré quién eres!*, Tusquets Editores, Barcelona, 1998.
- Baudot, Georges, *La vida cotidiana en la América española en los tiempos de Felipe II*, Fondo de Cultura Económica (Colección popular núm. 255), México, 1983.
- Borah, Woodrow, "Cinco siglos de producción y consumo de alimentos en el México central", discurso de recepción como corresponsal de la Academia Mexicana de la Historia, traducción de Mariana Mould de Pease, en *Memorias de la Academia Mexicana de la Historia*, tomo XXXI 117-144, 1979-1989.
- Calderón, Francisco R., *Historia económica de la Nueva España en tiempos de los Austrias*, Fondo de Cultura Económica, México, 1988.
- Capel, José Carlos, *La gula en el Siglo de Oro*, R/B Ediciones, Bilbao, 1996.
- Carcer y Disdier, Mariano de, *Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola*, UNAM-Instituto de Investigaciones Históricas, segunda edición, México, 1995.
- Castelló Yturbe, Teresa, Michel Zabé e Ignacio Piña Luján, *Presencia de la comida prehispánica*, Fomento Cultural Banamex A.C., México, 1986.
- Castillo Nechasr, Marcelino (coord.), *El tianguis de Toluca: una reminiscencia de los mercados prehispánicos*, Universidad Autónoma del Estado de México (Cuadernos de Cultura Universitaria núm. 10), Toluca, 1995.
- Clavijero, F. X., *Historia Antigua de México*, Editorial Porrúa, México, 1987.
- Coe, Sophie D., *America's first cuisines*, University of Texas Press, Austin, 1994.
- Cook, Sherburne F. y Woodrow Borah, "Producción y consumo de alimentos en el México central antes y después de la conquista (1500-1650)", en Sherburne Cook y Woodrow Borah, *Ensayos sobre historia de la población*, Siglo XXI Editores (América nuestra núm. 29, vol. 3), México, 1980.
- Corcuera, Sonia, *El fraile, el indio y el pulque. Evangelización y embriaguez en la Nueva España (1523-1548)*, Fondo de Cultura Económica, México, 1991.
- Corcuera, Sonia, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, UNAM-Facultad de Filosofía y Letras, México, 1981. (Existe una nueva edición del Fondo de Cultura Económica, publicada en la Colección Tezontle, 176 p. en 1990.)
- Corominas Joan., *Diccionario etimológico de la lengua castellana*, Editorial Gredos, Madrid, 1973.
- Cortés, Hernán, *Cartas de relación*, Editorial Porrúa (Colección "Sepan cuantos...", núm. 7), México, 2000.
- Crosby, Alfred W., *El intercambio transoceánico, consecuencias biológicas y culturales a partir de 1492*, UNAM-Instituto de Investigaciones Históricas, México, 1991.
- Cuevas, Mariano, *Historia de la Nación Mexicana*, Talleres Tipográficos Modelo S.A., México, 1940.
- Cunqueiro, A., *La cocina cristiana de Occidente*, Tusquets Editores, Barcelona, 1981.
- Curiel Monteagudo, J.L., "Dulce mestizaje" en *Cuadernos de Nutrición* (Núm. 5, Vol. 17 Septiembre-octubre), México, 1994.
- Del Paso y Troncoso, Francisco, *Epistolario de Nueva España*, (Tomo IV, 1540-1546), Editorial Porrúa, México, 1939.
- Díaz del Castillo, Bernal, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, Editorial Porrúa ("Sepan cuantos..." núm. 5), México, 1976.
- Doctor Thebussem, *La mesa moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas por el Doctor Thebussem y un cocinero de Su Majestad. Madrid 1888*, Parsifal Ediciones, Barcelona, 1997.
- Garrido Aranda, A., *Cultura alimentaria Andalucía-América*, UNAM, México, 1996.
- Gómez de Orozco, F., *El mobiliario y la decoración en la Nueva España en el siglo XVI*, UNAM-Instituto de Investigaciones Estéticas, México, 1983.
- Grimond de la Reynière, *Manual de anfitriones y guía de golosos*, Tusquets, Barcelona, 1998.
- Kiple, Kenneth F. y Kriemhild Coneé Ornelas, *The Cambridge World History of Food*, Cambridge University Press, Cambridge, 2000, pp.1248-1254.
- Lévi-Strauss, Claude, *El origen de las maneras de mesa. Mitológicas III*. Siglo XXI editores, México, 1970.
- Lobera de Avila, Luis, *El Banquete de Nobles Caballeros*, R/B Ediciones, San Sebastián, 1996.
- Long Janet (ed.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, UNAM-Instituto de Investigaciones Históricas, México, 1996.
- Luján Nestor, *Historia de la gastronomía*, Plaza y Janés, Barcelona, 1987.
- Martínez Montaña Francisco, *Arte de cocina, pastelería, viscacharía y conservería*, Tusquets, Barcelona, 1982.
- Martínez, José Luis (ed.), *Documentos Cortesianos*, UNAM / Fondo de Cultura Económica, México, 1992.
- Mijares, Ivonne, *Mestizaje alimentario. El abasto de la ciudad de México en el siglo XVI*, UNAM-Facultad de Filosofía y Letras, México, 1993.

Miranda, José, *El tributo indígena en la Nueva España*, El Colegio de México-Centro de Estudios Históricos (Nueva Serie núm. 32), México, 1952.

Novo Salvador, *Cocina mexicana o Historia Gastronómica de la Ciudad de México*, Editorial Porrúa, México, 1967.

Obregón, Baltasar, *Historia de los descubrimientos antiguos y modernos de la Nueva España, Descubierta por Mariano Cuevas*, Secretaría de Educación Pública, México, 1924.

O'Gorman, E. (coord.), *Guía de las Actas de Cabildo de la Ciudad de México, siglo XVI*, Departamento del Distrito Federal / Fondo de Cultura Económica, México, 1970.

Rodríguez O., Jaime E. y Colin M. MacLachlan, *Hacia el ser histórico de México. Una reinterpretación de la Nueva España*, Diana, México, 2001.

Rubio Mañé, José Ignacio, *El Virreinato*, Fondo de Cultura Económica, México, 1983.

Sahagún B., *Historia de las cosas de la Nueva España*, Editorial Porrúa, 5a. Edición, México, 1982.

Serradilla Muñoz, José V., *La mesa del emperador. Recetario de Carlos V en Yuste*, R/B Ediciones, San Sebastián, 1997.

Soustelle Jacques, *La vida cotidiana de los aztecas en vísperas de la conquista*, Fondo de Cultura Económica, México, 2000.

Taibo I, Paco Ignacio, *Encuentro de dos fogones. Historia de la comida criolla en México*, Promoción e Imagen Editores, México, 1992.

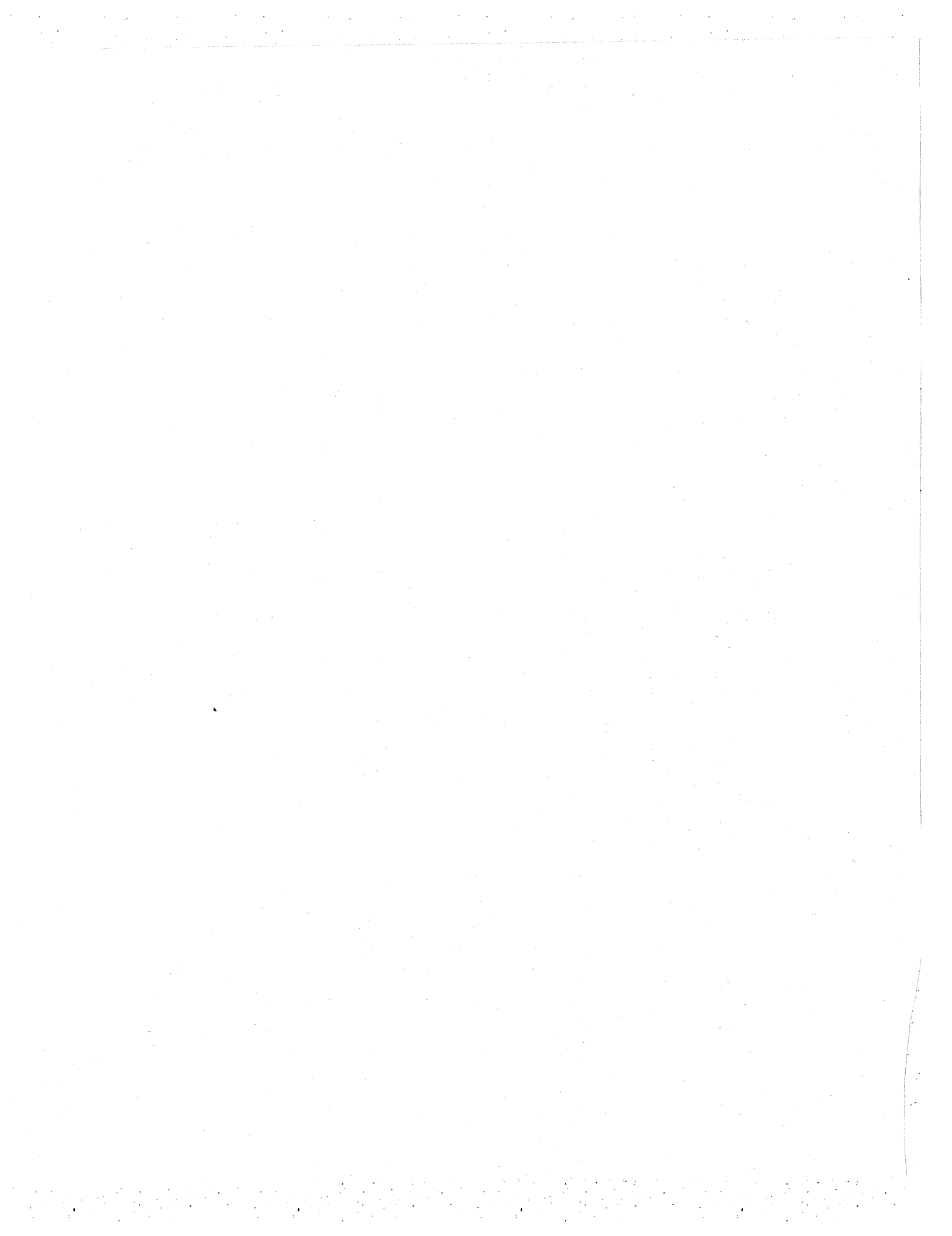
Tapia, A., "Relación hecha por el señor Andrés de Tapia sobre la conquista de México", en García Icazbalceta, J., *Colección de documentos para la historia de México*, Editorial Porrúa, México, 1971.

Vargas, Luis Alberto y Casillas Leticia E., "La alimentación en México durante los primeros años de la Colonia", en Fernando Martínez Cortés (ed.), *Historia General de la Medicina en México*, (tomo 2, Medicina Novohispana, siglo XVI), Academia Nacional de Medicina / UNAM-Facultad de Medicina, México, 1990, pp. 78-90.

Villena, Enrique, *Arte Cícoria*, Editorial Humanitas, Madrid, 1984.

Visser Margaret, *The Rituals of Dinner. The origins, evolution, eccentricities and meaning of Table manners*, Penguin Books, New York, 1991.

Zavala S., *Tributos y servicios personales de indios para Hernán Cortés y su familia*, Archivo General de la Nación, México, 1984.



LA COMIDA MEXICANA
EN LOS ESTADOS UNIDOS
DE AMERICA

*Mario Riestra Venegas



Con el descubrimiento de América se inicia la propagación de los productos naturales del nuevo continente. De toda el área, sin lugar a dudas, fue México el país que más aportó a la gastronomía mundial.

México es un país que tiene sólidas y profundas raíces culturales, que tiene un pasado indígena lleno de belleza y color, de barro y de maíz, de algodón y chichihuites, de bordados y de estelas monumentales; un pasado que convive con un mundo moderno, de concreto y acero, de fibras químicas, motores, carreteras, telefonía, plástico e internet. A través de los migrantes, la cultura mexicana traspasa las fronteras políticas y se difunde en medios adversos en los que sobrevive, se impone y contagia a quienes la rodean. Es claro que una parte muy importante de esa fortaleza cultural está basada en nuestra gastronomía, que viene de una tradición milenaria.

El maíz, el frijol, el chile, el aguacate, la vainilla, el cacao, el tomate y el chocolate, son algunos de los productos que el Viejo Mundo no conocía y que terminaron enriqueciendo enormemente su gastronomía. Al mismo tiempo, nuestros alimentos tomaron del Viejo Mundo y Oriente productos como el ajo, el arroz, el cacahuate, la caña de azúcar, la cebolla, el cilantro, el clavo, el coco, el durazno, la hierbabuena, el higo, la jamaica, la lenteja, el trigo, el plátano, la sandía, las nueces, el trigo, la carne de vaca, puerco, gallina y cabra. Sin todos estos ingredientes la gastronomía mexicana actual no sería imaginable.

LA COMIDA MEXICANA EN LOS ESTADOS UNIDOS

El maíz (*in cintli*) es el principal alimento ancestral del mexicano, la base alimenticia del pueblo. Los primeros en dedicarse a una industria relacionada con el arte de comer, y en particular con la comida mexicana, fueron algunos productores de tortillas en California, Arizona y Texas. En el caso de Nueva York, la historia es más reciente y se define principalmente con la llegada de los primeros poblados a la ciudad de los rascacielos hace unos 30 años: de una pequeña población de la mixteca poblana salió don Félix Sánchez. Puso su primera tortillería en Passeic, Nueva

* Coordinador general de asesores del
Ejecutivo Estatal de Puebla.

Jersey, convirtiéndose (diez años más tarde) en el rey de la tortilla, que distribuía su producto en todo el noreste de los Estados Unidos y en Canadá. Como todo negocio familiar, incluía a la esposa, a los hermanos y demás parientes. Don Félix regresó a Puebla y entonces empezó a exportar chiles jalapeños de su estado natal: Puebla es el exportador número uno de chiles jalapeños enlatados en México, y lo curioso es que no producimos chiles jalapeños en Puebla.

Después don Félix decidió poner su propia fábrica de chiles jalapeños en Lara Grajales, Puebla, y más tarde decidió procesar nopales y frijoles refritos. En 1992 la revista *Forbes* lo declaró el hispano del año, pero ya no es el único rey de la tortilla. Ya dos poblanos más, uno del mismo pueblo, don Herminio García, y don Erasmo Ponce, de Chinantla. Ahora el productor número uno de tortillas en los Estados Unidos es don Erasmo. Entre los tres, distribuyen diariamente una cifra cercana a los 10 millones de tortillas.

De los mismos migrantes, la mayoría poblanos, varios se han dedicado a la comercialización de productos perecederos; al principio colombianos y dominicanos eran los introductores de estos productos y también de las maravillosas flores de nuestros países latinoamericanos. Hoy los poblanos empiezan a trabajar en la importación de perecederos y a sustituir a puertorriqueños y dominicanos con tiendas de abarrotes propias donde venden todos estos productos.

Ellos fueron los pioneros. Don Félix hasta la fecha sigue usando maíz y tiene su propio nixtamal. Maseca no ha logrado convencerlo (ni lo ha podido obligar) para que sustituya su materia prima; se ha diversificado produciendo también frituras de maíz (*doritos* y *nachos*) y vendiéndolas en bolsa de plástico como cualquier empresa norteamericana.

El chile y las salsas; las sopas y el arroz; los moles y pipianes; los postres y las bebidas; platos simples o platillos elaborados, todos, todos los alimentos con los que se identifica nuestro pueblo, se pueden encontrar en los restaurantes mexicanos dentro del territorio estadounidense.

La migración mexicana más antigua, la de los estados fronterizos, por alguna razón no mostró gran interés en el negocio de la comida. Hace ya 60 o 70 años empezaron a emigrar de estados como Guanajuato, Michoacán y Jalisco, posteriormente de Zacatecas y Durango, los primeros mexicanos interesados en poner fondas y taquerías. Algunas de aquellas taquerías son el origen de los actuales restaurantes mexicanos, aunque los antojitos (taquitos de buche y demás) siguen generándoles un público fiel a los locales pequeños (algunos son *trailers* estacionados en las esquinas). El mole, el adobo y los guisados dieron a los restaurantes mexicanos de los Estados Unidos el pretexto (vía la migración de estados como Puebla, Oaxaca, Tlaxcala y Estado de México, estados con enorme población indígena) que necesitaban para convertirse en fenómenos de gran impacto. A la par, mientras la oferta de productos y platillos mexicanos se incrementaba, llegó al vecino del Norte la cerveza mexicana y posteriormente el tequila y el mezcal. Sólo en Manhattan se estima que existen mil 200 restaurantes de comida mexicana; alrededor de 250 mil

en todo Estados Unidos. La mala noticia es que las cifras (que contemplan a los taqueros móviles, el *fast food* mexicano), incluyen a la comida tex-mex y hasta los *taco bell*. Y no parece mal negocio: 37 millones de hispanos y cerca de 50 millones de norteamericanos representan el mercado de consumidores de la comida mexicana en los Estados Unidos. De todos los pueblos migrantes, según una encuesta norteamericana, los mexicanos somos los que más extrañamos la comida.

RETOS DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA EN LOS ESTADOS UNIDOS

La cocina mexicana en los Estados Unidos requiere del apoyo decidido de autoridades, instituciones especializadas y organizaciones que promuevan la gastronomía mexicana preservando sus recetas tradicionales y la calidad de sus ingredientes, para lo cual se requiere capacitación, impulsar la exportación de materias primas mexicanas, promoción, conocimiento de métodos tradicionales, posicionamiento de nuestra gastronomía en los consumidores norteamericanos de alto poder adquisitivo y la eliminación de barreras fitosanitarias. La comida mexicana ha conquistado al mercado más grande del mundo. De nosotros depende que los restaurantes mexicanos ofrezcan las recetas originales de cada estado de la República. Hasta ahora nuestros migrantes lo han hecho todo solos: es tiempo de colaborar con ellos a través de la capacitación para conservar la comida mexicana como un vínculo cultural con nuestros paisanos y como un medio de promoción del turismo que nos beneficie a todos 🍴

GASTRONOMÍA MEXICANA, ¿QUIÉN LAVA LOS PLATOS?

*Sylvia Kurczyn Villalobos



En México, los modos y maneras en la mesa de ayer y hoy son mucho más que un frío relato. En realidad los podemos considerar un aporte, una conjugación visible de épocas centenarias, de acontecimientos cambiantes y de direcciones mutantes en la historia.

¿Cuántas veces la vejez en los modos y maneras de comer y beber de ayer, nos hacen sentir extranjeros en nuestra tierra? No en vano buscamos en la mente con ávida ternura la crónica de recuerdos y relatos que nos acerquen a mercados, cocinas y mesas, lugares que considero símbolo de siglos de desarrollo y aprendizaje de la gastronomía. Dicho de otra manera: mercados, cocinas y mesas son la cuna de los sabores que enriquecen la cultura del hombre y lo arraigan a la tierra.

Para cocinar mi participación en este 5º Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural, poblaron mi mente los recuerdos de cronistas, escritores e investigadores, personajes eminentes de la literatura y el arte gastronómicos. Como en sueños entretenida y divagando con mis recuerdos durante varias noches hasta llegar la primera luz dorada del amanecer, reconstruí otros tiempos y me dejé llevar por ellos a escenarios de otra edad, en los que se reproducían las maneras de comer.

Estaba yo allí, en la época prehispánica, en el Anáhuac, aprendiendo de las normas educativas impartidas a los jóvenes en el Calmecac, entre las cuales figuraban de manera sobresaliente las que habían de tener en el comer y en el beber, algunas que me permito citar: “[...] que no comas demasiado a la mañana y a la noche; sé templado en la comida y en la cena; y si trabajaras, conviene que almuerces antes que comiences el trabajo.” Además “[...] cuando comieres, no comas muy aprisa, no comas con demasiada desenvoltura, ni des grandes bocados[...], ni metas mucha vianda junta en la boca, porque no te añuzgues [atragantes], ni tragues lo que comes como perro; comerás con sosiego y con reposo, y beberás con templanza cuando bebieres; no desperdicies el pan, ni arrebatas lo que está en el plato; sea sosegado tu comer, porque no des ocasión de reír a los que están presentes. Si te añuzgares con el manjar e hicieres alguna cosa deshonesta, para que se burlen de ti los que comen contigo, adrede te darán cosas sabrosas por tener que reír contigo, porque eres glotón y tragón.”

A su vez, “Al principio de la comida lávate las manos y la boca; donde te juntases con otros a comer no te sientes luego, mas antes tomarás el agua y la jícara para que se laven los otros [...], y después de haber comido harás lo mismo y darás agua [...] a todos y después de esto cogerás lo que se ha caído por el suelo, y barrerás el lugar de la comida, y también tú después de comer te lavarás las manos y la boca y limpiarás los dientes.”

También arribaron a mi mente los recuerdos de textos del soldado cronista Bernal Díaz del Castillo, quien nos legó importantes relatos y noticias que le sorprendieron del Nuevo Mundo, entre ellas, sobre los modos y manera de comer, como en la crónica de Mesa de Motecuzoma: “En el comer, le tenían sus cocineros sobre treinta maneras de guisados, hechos a su manera y usanza, y teníanlos puestos en braseros de barro chicos debajo, porque no se enfriasen.” Y continúa: “Dejemos de hablar de esto y volvamos a la manera que tenía en su servicio al tiempo de comer [...] y él sentado en un asentadero bajo, rico y blando y la mesa también baja, hecha de la misma manera de los sentadores; y allí le ponían sus manteles de mantas blancas y unos pañizuelos algo largos de lo mismo, y cuatro mujeres muy hermosas y limpias le daban agua a manos en unos como a manera de aguamañiles hondos, que llaman *xicales*; [...] y le daban toallas, y otras dos mujeres traían el pan de tortillas [...].”

Siguiendo con mis recuerdos, me preguntaba yo, ¿qué comían los españoles durante el viaje al encuentro de dos mundos? La respuesta estaba en volver a transitar por el tema ya trabajado en el libro *Los Sabores de España* (Villanueva Rosales y Kurczyn Villalobos).

En las naves españolas que en el siglo XVI tomaban la ruta hacia el Nuevo Mundo, según consta en los registros administrativos que se conservan en el Archivo de Indias, se menciona que transportaban animales vivos que en el camino sacrificaban para comérselos según se requería: traían vacas, cerdos, corderos y gallinas, y frutas frescas como uvas, limones, naranjas dulces y agrias y granadas; se sabe que además traían frutas secas o en conserva, entre ellas se mencionan en forma reiterada las pasas y ciruelas pasas, los orejones, las compotas y la carne de membrillo. Otros productos básicos que llevaban para la travesía eran aceite de olivo, alcaparras, miel de abeja, vino, jerez, vinagre, manteca de cerdo y harina. Entre las semillas se cuentan habas, lentejas, garbanzos y arroz. Se habla de condimentos, la cebolla y el ajo y se incluyen por igual el perejil, la mostaza, el azafrán, así como las especias: pimienta, clavo y canela. También se transportaba azúcar y sal.

Ya en tierra firme, la necesidad imperiosa de comer y las condiciones extremas en que se vieron metidos, obligaron a los españoles a aceptar los alimentos nativos. Así lograron incorporar a sus hábitos alimentarios los “panes de la tierra”: el de maíz y la yuca (planta con la que se prepara el pan cazabe en el Caribe).

De las mujeres españolas que pasaron a América en tiempos de la Conquista pocas noticias se tienen; sin embargo, llegaron en número apreciable y su actuación fue muy destacada. Merecen especial atención las andaluzas; de ellas las sevillanas

integraron el grueso de la migración femenina. Gozaron de gran prestigio social y su influencia lingüística y culinaria en América fue decisiva.

“Un garbanzo no hace puchero, pero ayuda a su compañero.” Con la política de poblamiento y la evangelización llegaron ganados, hortalizas, cereales, especias y frutas seguidos de nuevas maneras de producir, conservar y transformar los alimentos.

La arquitectura europea seguía otra lógica muy diferente a la tradicional mesoamericana. En el *corpus* de nuevas casas y los conventos, se construyeron enormes cocinas, muchas de ellas con despensas que gozaban de sistemas de enfriamiento, contaban con hornos de donde salían pan de trigo, gallinas rellenas de pasas y almendras, o carnes reposadas en vino, y dispusieron también en estas cocinas de algunos espacios para ahumar carnes.

La diferencia del espacio y utillaje culinarios de origen español con la cocina y utensilios indígenas es evidente. Más reducido el espacio de la cocina prehispánica y con una tecnología diferente, servía para preparar cada día el nixtamal para tortillas y atoles, así como delicados platillos a base de quelites, nopales, frijoles, pescados y aves de la tierra, algunos envueltos en hojas de maíz o de maguey, aderezados con salsas hechas de una selección de chiles crudos o tatemados, jitomates y jitomates martajados en molcajete, sazonados con sal para eliminar la acidez.

Indígenas y españoles intercambiaron y fundieron tradiciones culinarias para dar nacimiento a la cocina mexicana, a nuevos modos y maneras de comer y beber. Algunos platillos españoles permanecieron, otros se transformaron, se pasó del puchero al mole de olla, del estofado al manchamantel; surgieron nuevas fórmulas, como es el caso de las albóndigas heredadas del mundo árabe, que ganaron lugar de privilegio en la vernácula cocina mexicana, cuando se empezaron a guisar en salsa de jitomate con chile chipotle, o la preparación y uso del cacao, con la molienda con azúcar, almendras y canela para preparar una bebida caliente con leche o agua y batido para servir una taza “mancerina” con chocolate espumoso. Y hablando de bebidas, mencionemos al pulque, que estuvo en la mesa mexicana en lugar muy destacado en el siglo XIX.

Fueron testigos del nacimiento de la cocina mexicana las imágenes de San Pascual Bailón y de las benditas ánimas, así como dos arandelas: una para el perico y otra para la vela, época en que en México se rezaban maitines, en honor de la Virgen de Guadalupe a las doce de noche. Al despertar, nanas y criadas llevaban a la cama de sus “señores” un amargo, infusión preparada a base de hojas de naranjo, anís, canela y un fruto amargo (toronja), que se cocían durante las horas del reposo y el silencio de la noche, al calor de las últimas brazas y rescoldos de carbón del bracero principal de la cocina.

Esas cocinas, donde parece que nunca había sosiego, eran un mundo de rincones con torres de ollas colocadas unas sobre otras, de mayor a menor, desde el suelo hasta el techo; ahí ocupaban su lugar los orondos sartenes de fierro y otros cazos de cobre, junto a las cazuelas verdes de Atzompa y negras de la tierra; de rigor

había el metate, el comal y dos barriles para el agua, el cucharero, el jarro chocolatero y molinillo y un armario de palo blanco con dos puertas, una con agujeros, para airear el queso y un respaldo para la loza de Talavera del servicio.

Y por el torno monjil que servía para separar a la servidumbre del comedor, seguramente pasaron de manos de la cocinera a la doncella que estaba de servicio en el comedor, soperas y platos con sopas apanadas y de sustancia, gigotes, lengua en principio de perejil, turcos cocidos a dos fuegos, pescados ahogados en vino y aceite de oliva, sin faltar a la postre frutas de sartén y los dulces enviados por las religiosas de algún convento.

En el siglo XIX, la búsqueda de la identidad nacional; en los albores de la Independencia almuerzos y comidas. De madera de caoba es la mesa del comedor con pies de garra de león, las sillas con asiento de tule, en la esquina el lavamanos con su toalla de lista azul, con flores y alamares deshilados y rebordados, rematada con punta tejida en hilo de algodón. Y las paredes con alacenas empotradas para guardar la loza China, traída por la nao, así como la vajilla, cubiertos, jarras, charolas y candelabros de plata de la mejor manufactura y diseño novohispano, botellas españolas y cristal veneciano, para el servicio de la mesa.

Andar entre las mesas de varios siglos me llevó a recorrer la cocina mexicana con su larga y bien cimentada tradición, sustentada en las recetas indígenas que reconocen sus antecedentes prehispánicos, la influencia de la cocina española, la caribeña, la africana y la oriental, todas tamizadas durante el período colonial.

Se bebía chocolate sin escrúpulo, como correspondía a una sociedad chocolatera, que se preciaba de buen trato y decoro. Fortunas, costumbres, literatura y amores olían a chocolate. Con el claro de la luz, al oír cantar el *Gloria in Excelsis* del convento cercano, aún en la alcoba, se permitían la libertad de tomar una audaz taza de chocolate, costumbre que gozaba del más completo prestigio, práctica que imagino hacía sensible la acción familiar: confesiones, relatos sobre relaciones de matrimonios, el espionaje a las vidas ajenas, secretos cuchicheos sobre flaquezas del alma.

En *Memorias de mis tiempos*, Guillermo Prieto relata que las familias de buen pasar comían así: para el desayuno había chileatole, bizcochos de maíz cacahuazintli, hojuelas, tostadas, molletes, tamales cernidos, huesos de santo y pajarete (leche recién ordeñada con piquete). Dos horas después, para el almuerzo rabo de mestiza o manchamantel, y no podían faltar los frijoles refritos. A las once de la mañana, si llegaba alguna visita, se ofrecían bebidas reconfortantes para el espíritu como Catalán o vino judío (llamado así porque carecía de marca), soletas, rosquillas azucaradas, golosinas y queso fresco. Entre la una y las dos de la tarde la comida: un caldito ligero con limón, guajolote deshuesado relleno, lengua en pebre, o condimentadas viandas como el alcaparrado o almendrado, el turco o alguna otra empanada y los célebres dulces de platón. Después, una siesta, absolutamente necesaria, y a las cinco de la tarde se rezaba el Rosario, al terminar se bebía un chocolate y se tomaba un tentempié, que podía ser un mole de pecho, ensalada, y biscotelas.

Para la cena, en el día del santo, la olla podrida, consistente en una mezcla de todas las carnes, legumbres y verduras, servidas todas por separado, y delicados platillos y postres llegados de los conventos, como suplicaciones, soplillos, rodeos y aleluyas.

La Reforma llegó hasta la cocina, y con ella la publicación de varios libros con innumerables fórmulas para preparar entradas, sopas, aves, carnes, pescados y una extensa variedad de repostería. Muchas de estas fórmulas con nombres en francés, aunque se escribiera "gató" en vez de *gateau* y siguiendo la corriente enciclopedista, estos libros ofrecían varios capítulos anexos, algunos con consejos sobre las maneras de comportarse las señoritas en sociedad, otros sobre las maneras de poner la mesa para distintas ocasiones, y consejos para limpiar y conservar telas, metales, muebles, o métodos para lavar y blanquear la ropa, planchar y almidonar los albos linos de la mantelería. Es un período de cambio también en la manera de comer, de servir la mesa.

Terminaba el período colonial y la sociedad del México independiente transitó con los liberales y conservadores por los senderos imperialistas y de la Reforma. La cocina mexicana recibió una y otra vez corrientes europeas, con mezclas de influencias imperiales y liberales, eso sí, de corte francés. La tendencia se habría de continuar hasta entrados los años veinte del siglo pasado.

Otras influencias, y sus contrastes: a mediados del siglo XX, surge un nuevo espacio familiar, el desayunador. Para el desayuno, mantel blanco, y de menú jugo de naranja, rebanadas de papaya o melón, huevos a la mexicana, chocolate en leche con bolillos o birotos dorados y crujientes (llamados molletes) untados con natas, miel y canela.

A media mañana, fuera de la casa, un *sandwich* o una marina de jamón y queso amarillo; los que disponían de más tiempo y tenían más suerte, bistec encebollado o huaraches con costilla, aunque también había otra opción: tlacoyos de habas o requesón salseados y espolvoreados con nopales y queso.

A la hora de la comida, en la mesa del comedor, con un mantel de Aguascalientes bordado en punto de cruz con enormes flores rojas, dobladillos hechos con randas rematados con encaje de bolillo y, de menú, sopa aguada, ya sea de fideo con rebanadas de plátano Tabasco y espolvoreadas con queso fresco, o sopa de poro y papa; en seguida la sopa seca (arroz o macarrón), le seguía de plato fuerte res entomatada, o filete de pescado lampreado, o chile relleno de queso en caldillo de jitomate, o albóndigas enchiptladas, o una dorada milanesa de ternera, tacos dorados de pollo, ensalada de lechuga rebanada, aderezada con unas gotas de limón y otras de aceite de oliva, gelatina o flan.

Por la tarde, después del Rosario, a la salida del templo, elotes cocidos o esquites. Para la cena se ofrecía leche hervida y fría, pan dulce (conchas, chilindrinas, campechanas, alamares, roscas de manteca, puchas y bolillos con cajeta de Celaya), quesadillas de cuitlacoche, de sesos o de papa, sopes o picaditas bañadas de salsa verde y lechuga rebanada. Y para el "santo" pozole estilo Jalisco.

Es la madrugada del lunes 20 de octubre de 2003, y me siento como los frijoles que se arrugan al primer hervor, cavilando en los modos y maneras de comer actuales de una enorme mayoría de habitantes de la Ciudad de México.

Fast food, dietas, sopas instantáneas, manteles "individuales" y platos plásticos. Para el desayuno polvos de distintos sabores, ricos en vitaminas, proteínas, bajos en calorías, pero eso sí muy bien licuados; ya en la calle, en cualquier esquina, para los más atrevidos y menos preocupados por la dieta, atole de arroz con leche y torta de tamal, o los fritos, también conocidos como tamales encuerados.

Para el almuerzo rápido, al pie de una bicicleta, con un enorme frasco de salsa verde con trocitos de aguacate, tacos sudados de papa, chicharrón guisado, pipián verde, adobo y frijoles.

A la hora de la comida las opciones aumentan entre la sopa con camarón, res o pollo, y por si fuera poco hasta chilaquiles a los que sólo hay que añadirles agua caliente: comidas que se anuncian con una fuerte y ofensiva mercadotecnia que dice "para los que sí saben comer", aunque también hay hamburguesa con papas a la francesa, *baguette*, o la receta secreta del pollo frito y crujiente. Para no romper la dieta, ensalada, café instantáneo o bebida gaseosa. Ahora el tentempié es en el cine: palomitas con salsas picantes, y del *tex-mex* los nachos, bebidas de cola pero muy dietéticas.

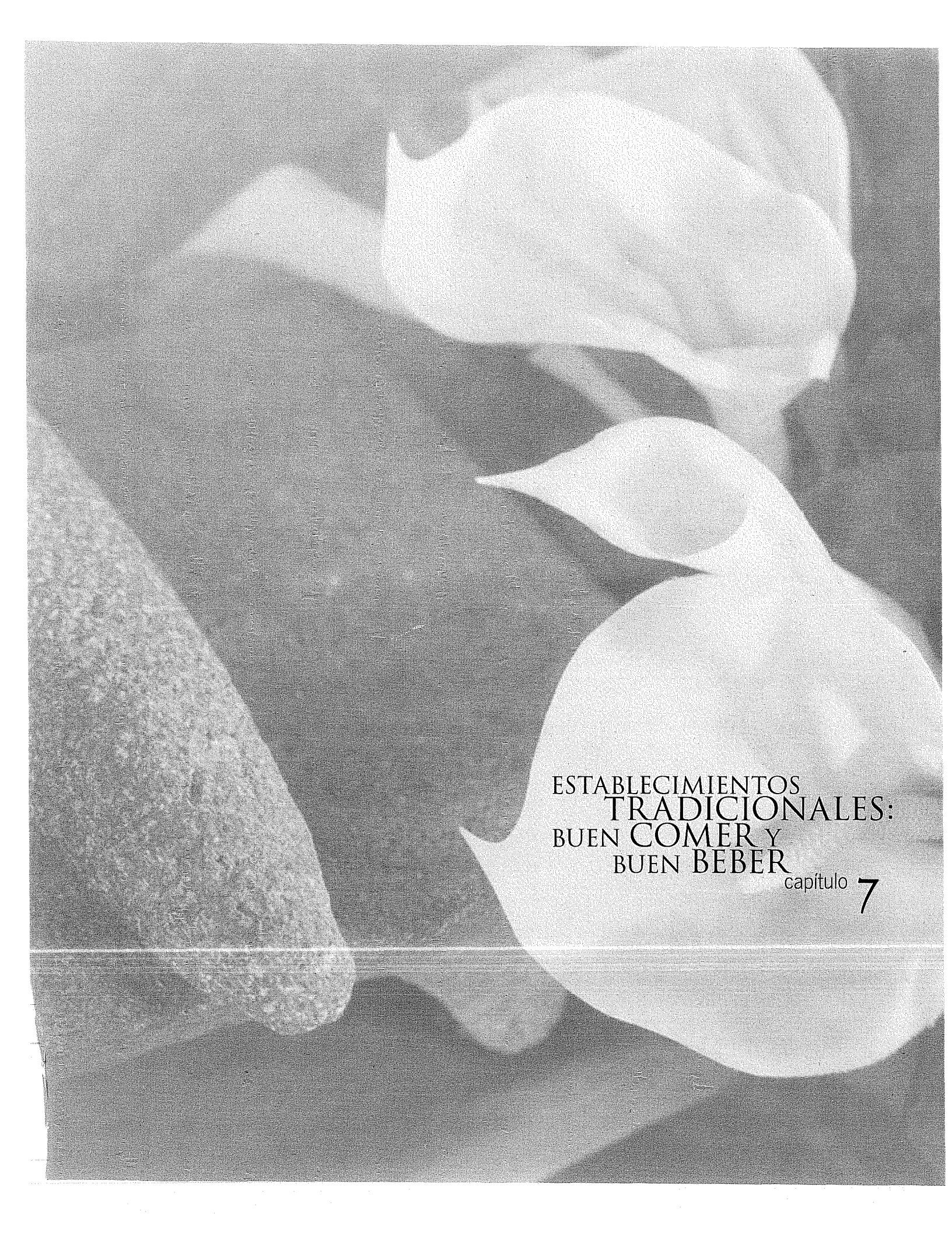
Ya en casa, para la cena, se puede recibir en menos de treinta minutos una original pizza con más de seis ingredientes a elegir. Pero también se tiene la otra opción de comida oriental-californiana, "suchi", por cierto desconocida en Japón. Comidas que por lo regular se consumen directamente, desde su empaque de cartón o PVC. Hagamos votos para que estas influencias, mezclándose en accidentes económicos y políticos, se queden más en la superficie y no penetren del todo al corazón gastronómico de la sociedad. En México existe una invasión heterogénea de ideas, de comidas, que también están presentes en muebles, y en todos los artículos en general.

Este recorrido me resultó un Calvario, este modo y maneras de comer de hoy apartaron mis horas de sueño del sendero, y me alcanzó la mañana vagando como en tinieblas. Hoy martes 21 de octubre, tradiciones y creencias me renovaron al despertar: una aromática taza de café del beneficio de la hacienda de Zimpizahua, de Coatepec, Veracruz; para el desayuno sobre la mesa hay un mantel blanco con esquinas, bordado por las hábiles manos de alguna mujer de San Pablito, Puebla; una servilleta blanca con orilla tejida a gancho por Eli Ruiz, joven mujer nahua, de San José Miahuatlán, Puebla, actualmente titulada como ingeniero textil del IPN.

La vajilla es loza de Talavera de la que fabrican los hermanos Corona, en San Pablo del Monte, Tlaxcala. Sobre el plato un regio tamal de elote cacahuazintli, comprado en el mercado de Coyoacán, de los que trae a vender una mujer que viene de Topilejo; lo acompaño con frijoles bayos refritos, con chile cascabel como los de mi tierra, Guadalajara. De esta manera tradiciones y creencias hicieron desaparecer todo desvelo.

Si nos fuera dado hojear aquellos libros de familia, recetarios manuscritos y álbumes en que están personas amadas y aun desconocidas, si abriendo puertas y cajones de las viejas alacenas, si hurgando entre molcajetes, metates y bateas, jarros, ollas, acocotes, y todos esos viejos cacharros; si coleccionando tazas, reconstruyendo hornos, recociendo y remendando servilletas y manteles se pudiera contar la historia, sólo entonces se podría decir, y sólo entonces, que se conocen a conciencia los modos y maneras de comer de ayer y de hoy.

Aunque no existan paradigmas universales en los gustos y preferencias de los alimentos ni en los modos y maneras en la mesa, lo aquí escrito es asunto para todos, aunque aún no sepamos cómo y quién lava los platos ✍



ESTABLECIMIENTOS
TRADICIONALES:
BUEN COMER Y
BUEN BEBER

capítulo 7



ORIGEN Y EVOLUCIÓN
DE ESTABLECIMIENTOS
TRADICIONALES:
LAS PANADERÍAS MEXICANAS

*Virginia García Acosta



La cultura en general y la cultura alimentaria en particular tienen una sólida interrelación. La convivencia feliz de productos europeos, asiáticos y americanos en el México de hoy es una muestra fehaciente de ello. Las gallinas, la res, el puerco y los borregos, junto con numerosos vegetales y frutos europeos y asiáticos, trajeron a Mesoamérica nuevos minerales, proteínas y vitaminas. Todos ellos poco a poco pasaron a formar parte de la dieta de los nativos.

En el caso del trigo, los españoles introdujeron el grano y su cultivo el año mismo en que se consumó la conquista, en 1521. Pocos años más tarde, en 1525, se establecieron en el valle de México los primeros molinos hidráulicos para procesar el grano y obtener harina para elaborar el preciado pan de trigo: se trataba de un alimento de primera necesidad para los españoles. Diez años más tarde, es decir, a mediados de los treinta del siglo XVI, debido tanto a la baja producción del grano provocada por una sequía como a los altos precios que alcanzaba el envío de harina de trigo a sus colonias, la corona española ordenó, y desde entonces apoyó de manera decidida, el cultivo de este cereal en la Nueva España.

Con técnicas y tecnologías hasta entonces desconocidas en México, el cultivo del trigo se fue expandiendo a lo largo del territorio mexicano y, con él, un alimento básico que los europeos heredaron de los egipcios: el pan de trigo. La inicial negativa de los españoles por adoptar el grano básico de los nativos, el maíz, así como el principal producto elaborado con él, la tortilla, fue uno de los motores que impulsaron esta empresa.

A diferencia de la producción de tortillas, que hasta finales del siglo XIX se mantuvo como una actividad exclusivamente doméstica, la producción de pan fue desde el principio de tipo comercial. Las panaderías en la Ciudad de México se instalaron a la par que los molinos de trigo, y la producción doméstica de pan era más una excepción que una regla. La producción casera de pan la llevaban a cabo particularmente algunos conventos y hospitales que fueron surgiendo en la recién creada capital de la Nueva España. Esta producción comercial de pan estuvo sujeta, desde muy temprano, al control de las autoridades municipales. Su peso y su precio debían sujetarse a las ordenanzas emitidas, la mayoría de las cuales constituyeron

* Profesora e investigadora titular del Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (CIESAS).

copia fiel de las vigentes en la metrópoli. Para ello, se registraban los precios a los que cada dueño de panadería había comprado cada carga de trigo, y con base en ese registro de precios y cantidades se calculaba la denominada “postura del pan”, que correspondía a la cantidad de onzas de pan que por ley debían darse por uno o por medio real. Esta costumbre de variar el peso y no el precio del pan, característica de las sociedades preindustriales, se mantuvo durante el resto de la Colonia en la venta del pan, así como en la de otros alimentos como la carne. Funcionaba de la siguiente manera: si el trigo encarecía, lo que ocurría es que se daban panes más pequeños por medio real; cuando el trigo estaba más barato se obtenían piezas más grandes de pan por el mismo medio real.

En las panaderías se elaboraba el pan utilizando únicamente tres ingredientes básicos: harina, agua y sal. Con la masa sobrante del día anterior se hacía la levadura, misma que se adicionaba a la producción cotidiana. El instrumental empleado era relativamente sencillo, e incluía básicamente lo siguiente:

- a) Tornos y cedazos para cernir la harina que llegaba de los molinos.
- b) Artesas para mezclar harina y agua y hacer la masa.
- c) Mesas para amasar y moldear el pan.
- d) Tableros para que el pan reposara y fermentara.
- e) Hornos de leña para cocer el pan, con el auxilio de largas palas de madera.

Se trataba de una tecnología rudimentaria que requería, necesariamente, de la intervención de operarios, algunos de los cuales alcanzaban cierta especialización, como es el caso de aquellos que moldeaban u horneaban el pan.

Si bien sabemos que los indígenas se negaron sistemáticamente a sembrar trigo durante los primeros siglos coloniales, fueron ellos desde un principio los encargados de elaborar el pan, y más tarde también de sembrar el trigo. En las primeras panaderías que se instalaron en la Ciudad de México, los españoles fueron entrenándolos como operarios de panadería, de tal manera que fueron siempre primordialmente los indígenas, más tarde auxiliados por los mestizos y las castas, quienes hicieron el pan que se consumía en la capital de la Nueva España. Nunca, durante los tres siglos coloniales, encontramos en los archivos a algún indio como dueño o como administrador de panadería. Este papel estuvo siempre reservado para los españoles y, más tarde, para los españoles y criollos. Los indígenas constituyeron, de hecho, la mano de obra fundamental en la que recaía la elaboración del pan.

El pan de trigo fue en un principio un producto destinado exclusivamente a los españoles. Sin embargo, su consumo fue poco a poco incorporado por el resto de la cada vez más numerosa población urbana. Para el siglo XVIII, el consumo de pan estaba prácticamente generalizado entre los habitantes de la Ciudad de México. Éstos consumían entre 300 y 400 gramos diarios de pan, una cifra similar y en algunos casos ligeramente menor a la alcanzada por esas mismas fechas en países europeos en los cuales constituía justamente la base de su alimentación.

BIBLIOGRAFÍA

García Acosta, Virginia, "La alimentación en la Ciudad de México: el consumo de pan en el siglo XVIII", en *Historias*, 19:73-80, 1988.

García Acosta, Virginia, *Las panaderías, sus dueños y trabajadores. Ciudad de México, siglo XVIII*, Ediciones de la Casa Chata, CIESAS, México, 1988.

García Acosta, Virginia, "El pan de maíz y el pan de trigo: una lucha por el dominio del panorama alimentario urbano colonial", en Janet Long, coord., *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, UNAM, México, 1996, pp. 265-282.

Garrido Aranda, Antonio (comp.), *Los sabores de España y América*, La Val de Onsera, Huesca, 1999.

Humboldt, Alejandro de, *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España*, Editorial Porrúa, 3ª edición, México, 1978.

Kula, Witold, *Las medidas y los hombres*, Siglo XXI Editores, México, 2002.

Muñoz, Miguel L., *Tlacos y Pilonos. La Moneda del Pueblo de México*, Fomento Cultural Banamex, México, 1978.

Pilcher, Jeffrey M., *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, CIESAS, México, 1999.

El pan bueno, fino y hermoso [es para] la gente rica, [el pan común] para la gente plebeya y pobre [pues] si el floreado se fabrica o labra es para aquellas gentes que por tener desahogo consultan más a su gusto que a sus intereses, no siendo éstas de la clase de aquellos que se surten en las tiendas [...] el que fuere de paladar exquisito acuda a las panaderías, pues el gusto manifiesta no tener mucha necesidad.

En otras ciudades que fueron creciendo con el virreinato de la Nueva España, como Guadalajara, Puebla y Querétaro, el consumo de trigo y harina se incrementó de manera notable, siguiendo un patrón muy similar al descrito para la Ciudad de México. En esos centros urbanos el proceso de elaboración del pan, heredado de los egipcios, griegos y romanos, prácticamente no sufrió modificaciones pues el pan siguió haciéndose básicamente a partir de procesos manuales. Algo similar sucedió con los molinos de trigo. Si bien durante el siglo XVIII hubo intentos por mecanizar las fases de cernido de la harina y de amasado, que resultaban ser las más pesadas para los operarios, no existe certeza de que se hayan adoptado de manera generalizada. Durante el resto del periodo novohispano el agua siguió siendo la energía que alimentó a los molinos de trigo hasta bien entrado el siglo XIX. De hecho, los primeros molinos de trigo mecanizados, así como la introducción de maquinaria en las panaderías, se dio por las mismas fechas en que comenzaron a operar los molinos de nixtamal, es decir, hacia fines del siglo XIX. Fue entonces cuando se incorporaron en las panaderías revolvedoras eléctricas que permitieron reducir tiempos y costos, particularmente en el proceso de amasado.

A lo largo de los siguientes 50 años se incorporaron al proceso de elaboración de pan instrumentos y máquinas nuevas como las batidoras y las cortadoras, seguidas de las conocidas como "bolilladoras", que, como su nombre lo dice, moldeaban el pan dándole la tradicional forma de bolillo. No obstante, éstas han sido desechadas y sólo se utilizan en algunas grandes fábricas de pan debido tanto a problemas de operación como al hecho de que aumentan los costos de producción de un producto cuyo precio está rígidamente controlado. Para nuestra fortuna, aunque cada vez en menor proporción en las zonas urbanas, el moldeado a mano de los mejores bolillos sigue estando a cargo de los maestros panaderos, artífices de este delicado alimento que tiene ya varios siglos de feliz residencia en nuestro país, compartiendo con la tortilla de maíz las mesas de ricos y pobres, urbanos y rurales, nortños y sureños, que los mantienen como el centro de su cultura alimentaria

PANIFICADORA
LA FLOR DE PACHUCA*

**Raymundo Vargas Delgado



Es un acierto indudable de este Congreso el incluir como parte del patrimonio gastronómico al pan, símbolo por excelencia del sustento humano desde tiempos tan remotos como los narrados en el *Génesis* de la Biblia. Sabedores del origen muy generalizado del pan en diversas modalidades debemos remitirnos a los habitantes del México precolombino, que consumían una especie de galleta cocida al fuego en el *tlacuil* y elaborada con una harina de maíz molido en el *metlapil* o metate (desde luego, todo este procedimiento lo efectuaban las mujeres en el seno de la casa). Sabemos, gracias a grabados antiguos, o pinturas, o fotografías, o películas y video, que una cocina completa en cualquier latitud y en cualquier época debe incluir entre sus instalaciones un horno de pan, y entiéndase por ello un horno que puede ser de tabique, piedra, barro, hierro forjado y aun lámina.

El primer vestigio de horno de pan en nuestro país lo encontramos en La Antigua, Veracruz, precisamente en la casa construida para y por Hernán Cortés. La aclimatación del trigo y el establecimiento de molinos y panaderías en la Nueva España ofrecieron la posibilidad de consumir un buen pan que no obligadamente se confeccionara en casa. Los nuevos industriales del trigo y de la panificación tuvieron que acatar normas oficiales de calidad controladas por un sistema de sellos grabados en el propio pan (los controles desaparecieron con el tiempo). Ante la variedad que llegó a significar la panadería mexicana, enriquecida tanto por la inmigración de cocineros chinos como con la antes establecida influencia panadera española, se creó en las tahonas, dentro del marco artesanal del oficio, un principio de orgullo y pundonor que inducía al equipo de trabajo para esmerarse en la forja y elaboración, y evitando lo que en terminología panaderil empleada en el amasijo sería una “regazón”, que significa un resultado erróneo y vergonzoso.

La calidad de la tradición panadera no sólo consiste en la pesada (así le llamamos a la receta): en alta proporción interviene además la habilidad manual del operario y los modos o políticas de producción establecidas por el patrón o empresa. Lo anterior lo ilustro con la siguiente anécdota de lo ocurrido al de la voz en un ambiente de trabajo en mi ciudad, combinado con la influencia natural de un mineral como lo es Pachuca de Soto: ante la preocupación del patrón por el robo de la

* El presente texto debe leerse considerando que se trata de una transcripción en la que se quiso respetar, en la medida de lo posible, el carácter oral de la intervención.

** Industrial panificador (La Flor de Pachuca).

libreta de recetas o “pesadas”, el maestro bizcochero le dijo: “No se preocupe patrón. No importa que nos hayan robado las pesadas, al fin que esto es como dicen los mineros de la dinamita: que aunque sea dinamita no arde en las manos de cualquier tonto.” Las recetas a la antigüita son las que dan a la panadería del buen comer su sello de garantía, como aquellos sellos utilizados durante la Colonia. Estas recetas para su buen resultado exigen conocimiento, experiencia, orden, limpieza, amor y paciencia, porque el pan no puede ser un alimento rápido: es un alimento lento cuyas recetas se van transmitiendo a veces de padres a hijos y a veces de maestros a oficiales. Recuerdo rápidamente otra anécdota de un panadero muy afamado y lamentablemente dominado por el hábito del alcohol, que llegaba a los amasijos a visitar a sus antiguos compañeros: inmediatamente el maestro y el patrón mandaban a traer una botella de licor, se la ponían sobre el tablero (tablero se le llama a la mesa de trabajo del amasijo), lo comenzaban a alentar con el alcohol a que les soltara todos los secretos de las recetas que él tenía en su mente.

Ahora puede la panadería comprar un bulto de harina ya preparada para hacer conchas, otro para hacer polvorones, otro para hacer cuernos. Esto ofrece a la industria una serie de condiciones como un menor manejo de inventarios de materias primas, facilitando el control y el ahorro de tiempo, la disminución en el nivel necesario de capacitación del personal reflejado en la facilidad para lograr uniformidad en la calidad, pero el problema es que ésta puede ser buena o puede ser mala, dependiendo en gran parte de la capacidad de las industrias que elaboran la harina. Probablemente existan otras condiciones que podrían aparentar ventajas. Sin embargo, algunas ventajas son a cambio del sacrificio en el concepto de la calidad y a costa de atentar contra la tradición genuina de la panadería. Desde luego que no se pretende rechazar los adelantos que auxilian en la elaboración panadera y que no dañan ni modifican sustancialmente (como alguna maquinaria), sino de decir que es importante realizar un esfuerzo por mantener las costumbres.

■

—Trabajé en una tienda que tenía panadería y aprendí a administrarla —le dijo mi bisabuelo a mi abuelo—, así que yo te puedo enseñar.

Y aquí estamos, queridos amigos, embarcados en esa aventura hermosa de elaborar pan. Para 1929, ya muy encarrilado en el negocio don Juan Vargas (mi abuelo), se traslada a la ciudad de Pachuca para abrir un negocio más, una panadería nueva que se llamó La Hortensia. Junto a La Hortensia funcionaba una escuela, una escuela-hogar de gobierno con un programa parecido a los actuales (vamos a decir que allí nacen estos programas de asistencia para niños desvalidos). A esa escuela-hogar llega de la ciudad de México una joven maestra a suplir por dos meses a la directora (su hermana) que había enfermado, pero conoce a uno de los hijos del dueño de la panadería vecina, don Raymundo Vargas, se enamora y se casan (aquí, conmigo, está uno de los cinco productos de ese matrimonio). Al casarse regresan a Santa María para hacerse cargo de aquella panadería y abrir su propia tienda

y atender los negocios de la familia, hasta que en 1942 regresan nuevamente a Pachuca adquiriendo una panadería que llevó el nombre de La Valenciana. Dos años después ocurre algo para mí muy importante: mi nacimiento.

“¿Al hilo o atravesado?”, era la pregunta que yo le hacía a mi padre al tener aproximadamente cuatro o cinco años de edad para saber cómo acomodar las piezas de pan sobre las hojas —que no charolas— de lámina que se utilizaban en esa época. Era muy interesante la forma en que se despachaba el pan, no era el autoservicio como ahora que llegan ustedes a la panadería, toman la charola, sus pinzas, y escogen su pan; antes no, había que saber, conocer los nombres del pan porque a través de los nombres es que se iba solicitando al dependiente la pieza que se deseaba y se daban algunos diálogos tan curiosos, de acuerdo al nombre del pan, como éste: “Déme un beso, después un pellizco, una mordida, una pedrada y me baja unos calzones.” Eso era en la época de los cuarenta y aun empezando los cincuenta. En 1951 ocurre algo verdaderamente revolucionario en la ciudad de Pachuca. Se abre una nueva panadería de la familia Vargas en otra dirección y se le denomina a la panadería La Flor de Pachuca: es la primera panadería con el sistema de autoservicio en nuestra ciudad. Como había que transportar inicialmente el pan de la panadería matriz, ahí me estrené como transportista, inicialmente en un carrito que le llamábamos de mano (una plataforma de madera con cuatro ruedas, las dos de enfrente sobre un eje movable, que jalaba yo con mucho entusiasmo), posteriormente en bicicleta, a dos manos sobre el manubrio, con mi canasto en la cabeza y otro en la parrilla y las talegas con el pan blanco en los manubrios, y así hacía yo mi recorrido. La panadería está en ese lugar desde el 5 de febrero de 1951; son cinco generaciones las que la han trabajado, yo soy la cuarta, y la quinta también vino a este Congreso 🐦

LA EXPERIENCIA FAMILIAR
EN EL RESTAURANTE
EL CARDENAL

*Marcela Briz Garizurieta



Hablar de El Cardenal como un establecimiento tradicional implica hablar de mi propia vida, de la de mis padres y de la de mis seis hermanos; juntos, sin saberlo, iniciamos en 1969 una historia que llegaría a convertirse en nuestro destino y en el oficio que definiría el sentido de nuestra existencia.

En ese año, en busca de una forma de lograr el sostenimiento de la familia, llegamos a instalar el primer establecimiento en Moneda Núm. 2, esquina con Seminario, en el sitio justo en el que se ubicó la primera universidad de América. Se trataba de un espacio pequeño en el que apenas podían comer alrededor de 30 personas sentadas a lo largo de barras sostenidas de las paredes, frente a las planchas y las estufas sobre las que reposaban una gran cazuela de barro que contenía los caldosos “frijoles tarascos”, y una gran olla de consomé con la que se servía el “caldo purépecha”; ambos platillos habían sido creados y bautizados así por mi padre, Jesús Briz Infante, en su añoranza por Michoacán, su estado natal.

Cada uno de los miembros de la familia tenía una responsabilidad, aunque en ocasiones había que hacer de todo. Mi padre se levantaba todos los días a las cuatro de la mañana para llegar desde muy temprano a preparar los “frijoles tarascos”, con la intención de que los comensales pudieran disfrutar de ellos desde las 8, hora en que abría nuestro pequeño negocio. Mi madre, Oliva Garizurieta de Briz, después de ocuparse de algunas labores de la casa, llegaba en punto de las 8 para iniciar una larga jornada de trabajo primero en la caja y luego preparando la comida que se ofrecería en el día. Su origen veracruzano y las enseñanzas que tuvo de mi abuela, quien durante años fue maestra de cocina, le permitieron tener un gran conocimiento y amor por la gastronomía. Siempre con gran entusiasmo preparaba la comida para recibir a sus visitantes, a quienes algunas veces ofrecía succulento arroz con camarones o con hueva de lisa, fideo seco al chipotle, saragalla (cazón desmenuzado y guisado con aceitunas y alcaparras), ropa vieja, pulpos en su tinta, bocoles rellenos, empanadas de cazón, enchiladas de semilla de pipián o huachinango a la veracruzana, por citar sólo algunos platillos de su tierra. Pero también se había vuelto una experta en cocina michoacana y lo mismo hacía uchepos que réplicas de las famosas enchiladas de la plaza de San Agustín de Morelia.

* Gerente general del restaurante El Cardenal.

Todos los hermanos asistíamos a la escuela por la mañana y por la tarde nos integrábamos al trabajo; los hombres, en especial, se ocupaban de apoyar a los empleados que despachaban en la parrilla o en la cocina o levantaban mesas y secaban platos, cuando a la hora de la comida éstos no se daban abasto para atender a los comensales que poco a poco fueron siendo más numerosos. Yo todavía niña, también colaboraba.

Mi padre fue un perfeccionista por excelencia y se afanaba en cada una de las labores que realizaba. Privilegiaba siempre la calidad de los productos por encima de los precios. Él se encargaba personalmente de seleccionar todos los ingredientes para el consumo del restaurante, así como de entrenar al personal para que actuara con diligencia, responsabilidad y sobre todo con limpieza. En esto último era impecable. Sus recuerdos de la niñez influyeron en su constante necesidad de evocar las mesas familiares, en las que nunca faltaban los frijoles, las tortillas recién hechas, el chocolate, el pan, la leche traída apenas del establo y las natas. Una de sus grandes pasiones eran las tortillas, no sólo como alimento sino como símbolo de nuestra cultura, al grado que se daba a la tarea de ir a buscar desde el maíz y poner el nixtamal, y entrenar a la persona encargada de echar las tortillas haciéndole recomendaciones como éstas: “Mira, en un bote pones 9 kilos de maíz y por cada kilo que pusiste de maíz le agregas 7 gramos de cal bien apagada; lo dejas en la lumbre y estás al pendiente para que no hierva; debes de revisar que el maíz esté en su punto, cuando lo tomes con tus dedos y veas que se pela, ya está listo.” La molienda del maíz era otro elemento que cuidaba celosamente, ya que como entonces no teníamos un molino propio tenía que realizar un pago extra para que el establecimiento a donde lo llevaba a moler le permitiera supervisar que el molino estaba limpio y esperar a que se realizara el proceso.

Estas fueron las bases del restaurante El Cardenal. Después vino el crecimiento, en el primer piso de la propia esquina de Moneda y Seminario, y posteriormente con la apertura de un nuevo establecimiento en Palma Núm. 23. Con él se hizo presente el impulso visionario que le dieron principalmente mis hermanos Tito y Jesús Alfredo, quienes tomaron el timón, siguiendo con cuidado, esmero y profundo respeto sus orígenes, los cuales para todos nosotros se han convertido en compromiso y en casi una devoción. Estas pautas de comportamiento no han sido fáciles de seguir. La apertura de nuevos restaurantes, si bien constituyó un aliento que permitió contar con mayores espacios, personal e infraestructura para desarrollar nuevos platillos, ha implicado un gran esfuerzo para mantener la calidad, la limpieza y la tradición. Hemos aceptado la técnica moderna, pero respetando con todo celo los procesos tradicionales. De esta forma, producimos nuestras tortillas con el nixtamal que nosotros mismos elaboramos y realizamos la molienda en nuestras instalaciones; producimos el chocolate que se sirve en los desayunos, el cual también ya es envasado para su venta con la marca “Doña Oliva” y, entre otros procesos, también hacemos nuestra propia nata en la forma tradicional.

A lo largo de los años hemos tratado de continuar investigando nuevas recetas y ponerlas en práctica. Las principales fuentes de información han sido mis padres y, al morir ellos, las familias de ambos. También hemos buscado rescatar muchas otras recetas de la cocina popular mexicana, a las que sólo se puede tener acceso por medio de la observación, a través de la descripción que dan de ellas las amas de casa, las vendedoras de puestos en mercados y, en fin, las abuelas de la provincia mexicana.

Estamos convencidos que los pueblos poseen una memoria histórica y cultural, de la cual la gastronomía forma parte fundamental. Como propietarios de un establecimiento tradicional de comida nacional, sentimos el compromiso de conservar esa memoria sobre todo en los momentos actuales en los que la modernidad y el desplazamiento del trabajo femenino de la casa a las actividades remuneradas han implicado el consumo de comida de rápida preparación, incorporando nuevas prácticas alimenticias ajenas a nuestras costumbres y tradiciones. Por ello, consideramos una doble responsabilidad poder contribuir en nuestros establecimientos, aunque de manera bastante modesta, a la preservación de la gastronomía de nuestro país. ✎

LOS PLACERES DEL COMER
Y DEL BEBER EN EL
CENTRO HISTORICO DE LA
CIUDAD DE MEXICO
* Ángeles González Gamio



El mexicano ha sido históricamente amante del buen comer. Las reseñas que hacen los cronistas conquistadores sobre los banquetes del emperador Moctezuma y los productos que se vendían en los mercados son impresionantes. Baste recordar el comentario de Hernán Cortés al final del informe que rinde al rey, sobre el mercado de Tlatelolco: “Finalmente que en dicho mercado, se venden todas cuantas cosas se hallan en la tierra, que demás de las que he dicho, son tantas y de tantas calidades, que por la prolijidad y por no me ocurrir tantas a la memoria y aun por no saber poner los nombres, no las expreso.”

De las opíparas comidas con que se regalaba diariamente el emperador nos dice Bernal Díaz del Castillo “[...] y de aquello que el gran Moctezuma había de comer, guisaban mas de trescientos platillos[...] cotidianamente le guisaban gallinas, gallos de papada, faisanes, perdices, codornices, patos mansos y bravos, venado, puerco de la tierra, pajaritos de caña, palomas, liebres y conejos y muchas maneras de aves y cosas que se crían en estas tierras, que son tantas, que no las acabare de nombrar tan presto”.

El ritual de la comida le merece a Bernal otra prolija reseña, en la que destaca la limpieza de todos los utensilios, menciona los albos manteles, las doncellas que servían y cómo se lavaba manos y boca antes y después de tomar los alimentos, que terminaban con un tazón de espumoso cacao y sabrosas fumadas de “tres canutos muy pintados y dorados y dentro tenían liquidámbar revuelto con unas yerbas que se dice tabaco”.

Los ingredientes y modos de cocinar de los refinados pobladores de lo que sería la Nueva España se vieron confrontados con los de los nuevos habitantes, iniciándose un proceso de conocimiento y asimilación. Hace incursión el cerdo y su manteca, que inicia en América la fritura de los alimentos, antes solamente cocidos o asados. Las reses, el pan de trigo, la leche, quesos, aceite, ajos, vino, vinagre y azúcar vienen a unirse con el tomate, chile, frijol, aguacate, pavos, vainilla, cacao, quelites y un universo de frutas, aves y verduras. Este encuentro de dos mundos, en realidad de tres pues no hay que olvidar los productos que arribaron de Asia a través de la Nao de China, dio como resultado la cocina mexicana.

* Secretaría General del Consejo de la Crónica de la Ciudad de México.

Uno de los lugares en que se forjó esa nueva gastronomía fueron los conventos, en donde monjas españolas y criollas, ayudadas y seguramente aconsejadas con frecuencia por sus sirvientas y esclavas indias y negras, así como las de ojitos rasgados, que deben haber llegado en la Nao de China, iban mezclando ingredientes, sabores, olores y texturas, creando esa obra de arte fascinante que constituye la comida de este país. Las casas de prosapia no se quedaban atrás, con magníficas cocineras y, ocasionalmente, alguna señora con dotes culinarias que gustaba de experimentar para impresionar a las amistades.

Los conventos opulentos prácticamente desaparecieron en el siglo XIX como consecuencia de las Leyes de Reforma, por lo que la creación culinaria quedó en las casas, los cafés, fondas y después en los restaurantes que surgieron con ese nombre a fines del XIX, aunque la mayoría prefería la comida francesa que era la que se consideraba elegante.

Esta pasión por la buena comida no se ha perdido y continúa enriqueciéndose con influencias venidas de lejanas tierras. La antigua Ciudad de México, hoy llamada Centro Histórico, refleja su rico pasado en sus construcciones majestuosas, sus plazas, calles, comercios y también en sus restaurantes, fondas y cantinas. El castizo barrio de La Merced, poseedor entre otros portentos de un notable claustro morisco, dio cobijo entre los años veinte y los cincuenta del siglo pasado a inmigrantes judíos, libaneses y españoles que llegaron a esta capital buscando una vida mejor.

En su mayoría comerciantes, hicieron su hogar en las casas de vecindad, a unos pasos del negocio, que frecuentemente era la calle misma. Allí convivieron armoniosamente con los mexicanos, se hicieron amigos y compartieron costumbres. Los recién llegados fueron imprimiendo la huella cultural de sus lejanas tierras; un aspecto trascendente fue la comida. En el rumbo se instalaron restaurantes y fondas de comida libanesa, española y judía que vinieron a sumarse a los de comida mexicana de distintas partes del país.

A la llegada de los exiliados españoles, a fines de la década de los treinta, comenzaron a surgir lugares de comida económica y abundante, que ayudaban a disminuir la añoranza de la patria chica; así nació el Centro Vasco, el Catalán, el Gallego, el Castellano, la Casa Valencia y tantos otros, que se volvieron también favoritos de los capitalinos, al igual que los especializados en carnes, que se establecieron 30 años más tarde, de los exiliados sudamericanos.

Buena parte de estos restaurantes aún existe, conviviendo con otros de gran tradición, como el Danubio, con los mejores mariscos; el Bar Sobia y su incomparable cabrito, que compete con el del Salón Victoria; en comida nacional, El Cardenal y la Hostería de Santo Domingo.

En los últimos años se han sumado varios más de gran calidad, por mencionar sólo algunos, precisamente en La Merced: de comida libanesa Al Andaluz, y de mexicana tradicional El Hotentote, ambos en casas del siglo XVII bellamente restauradas y decoradas; Los Mercaderes, que ocupa una casona decimonónica

sostenida por hermosos atlantes labrados en fina cantera, situada en la avenida 5 de Mayo; la Casa de Las Sirenas, en una joya barroca decorada precisamente con unas sirenas esculpidas en la fachada y desde cuya terraza se aprecian las torres y cúpulas de la Catedral Metropolitana, El Heritage, Los Girasoles, el Club de Banqueros y El Encino.

Otros sitios característicos son las cantinas: de añeja presencia, las auténticas ofrecen botana como acompañamiento de la bebida; entre más abundante sea el consumo de ésta, así será la botana, llegando a constituir una comida completa. Entre las mejores destaca el Salón Madrid, La Mascota, La India, el Mesón Castellano, La Faena o el Salón Fábregas. Todas ellas los viernes ofrecen platillos especiales, que pueden incluir mojarras fritas o mixiotes; nunca falta un buen caldo y sabrosos guisados. En todas hay dominó y cubilete, para amenizar el rato agradablemente.

Junto a éstas conviven otras más elegantes, que no ofrecen botana con la copa, pero algunas tienen buenos manjares a la carta, como El Gallo de Oro, el Bar Mancera, La Ciudad de los Espejos, Agua Azul y el Salón La Luz o el afamado bar La Ópera, que con su barra portentosamente labrada y la belleza de sus muebles compensa la medianía de su comida.

De estos benditos establecimientos en el Centro Histórico encontramos prácticamente uno en cada calle, por lo que cualquier visita a este maravilloso lugar se puede acompañar, en todo momento, de un reconfortante brebaje etílico y apetitosas viandas.

Resulta fascinante poder satisfacer en el Centro Histórico cualquier antojo gastronómico: frescos mariscos, paella, kepe libanés, tlayudas oaxaqueñas, un succulento corte de carne tipo argentino, chiles en nogada; hasta las mejores tortas, antojitos y, como último recurso, unos modestos tacos de canasta. Como es evidente hay posibilidades para todos los presupuestos. De regalo extra está el paseo por las calles y plazas, admirando la soberbia arquitectura de los siglos pasados, que nos permite leer la historia de la maravillosa Ciudad de México desde el siglo XVI. ✦

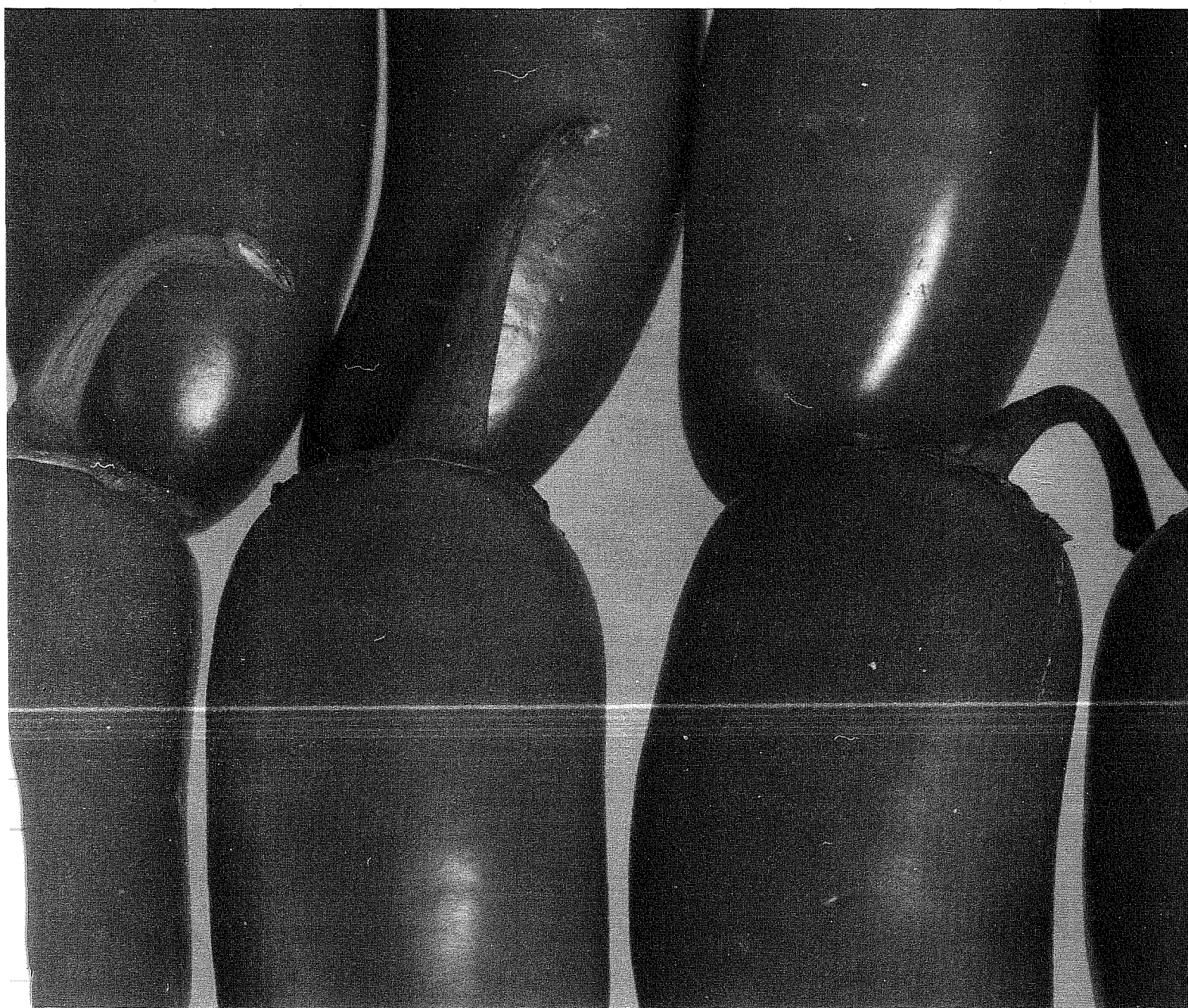


HISTORIAS
DE ÉXITO
A TRAVÉS DEL
TIEMPO capítulo 8



CRECIMIENTO DEL
GRUPO HERDEZ
EN 60 AÑOS

* Héctor Hernández-Pons



HISTORIA

El Grupo Herdez inició sus actividades en 1914 como empresa distribuidora de productos de tocador y artículos para el cuidado personal, bajo el nombre de Compañía Comercial Herdez, S.A. Don Ignacio Hernández del Castillo llegó a esta empresa en 1929, contribuyendo en forma fundamental a encauzar su trayectoria de crecimiento y éxito.

AÑOS TREINTA

La empresa y el país no pueden aislarse de la depresión de Estados Unidos, por lo que se enfrentan serios problemas en medio de la aguda crisis mundial. Para encarar dichos problemas se desarrollan programas de ventas, publicidad y propaganda, y se impulsa una serie de proyectos que incentivan su crecimiento. El optimismo y visión de don Ignacio lo llevan a convertirse en el dueño de la Compañía.

AÑOS CUARENTA

Ante un mejor panorama económico la empresa comienza a mostrar resultados positivos. Ingresan don Enrique y don Ignacio Hernández-Pons, quienes se hacen cargo de las ventas, la producción y el almacén para favorecer la curva ascendente de éxito. En 1947, la compañía se asocia al 50% con McCormick & Company, Inc., para la creación de McCormick de México, S.A. de C.V. De esta unión nacen importantes productos como la mayonesa, la mostaza y las mermeladas.

AÑOS CINCUENTA

La Compañía se posiciona como una de las empresas de representación y distribución más fuertes en México, manejando una gran diversidad de marcas y productos líderes. Se construye en México una planta para la producción, almacenaje y distribución de productos.

*Presidente de la Fundación Herdez, A.C. "Fomento a la Investigación y el Desarrollo Alimentario".

AÑOS SESENTA

Se retiran algunas de las representaciones de productos relevantes en las ventas de la Compañía, por lo que se toma una de las decisiones más importantes en su historia: crear una línea propia de productos enlatados bajo el nombre Herdez, tales como legumbres y verduras, frutas, salsas y chiles. Se lanzan exitosas campañas publicitarias con los lemas “Con toda confianza, es Herdez” y “¡Póngale lo sabroso!” Se realiza el programa de variedades en televisión “Domingos Herdez”, que durante muchos años obtuvo el primer lugar de preferencia del público, haciendo historia y consolidando el prestigio corporativo de Herdez.

AÑOS SETENTA

Se adquiere la fábrica de mole Doña María en San Luis Potosí. Se compra una planta en Los Robles, Veracruz, para el procesamiento de chiles, piña, naranja, mango y papaya. Se construye en la Ciudad de México el centro de distribución que unifica e integra áreas importantes de la empresa y permite un mayor crecimiento. Se abre el camino para la exportación a los Estados Unidos, permitiendo alcanzar mayores niveles de expansión y reconocimiento empresarial. En esta década se sufren dos grandes pérdidas, la de don Ignacio Hernández del Castillo y la de su hijo, don Ignacio Hernández-Pons.

Asume entonces la Presidencia y Dirección General don Enrique Hernández-Pons, quien continúa el camino exitoso que le dejaron tanto su padre como su hermano.

AÑOS OCHENTA

Se inaugura una nueva planta en San Luis Potosí y se amplían las instalaciones de la ya existente en la misma ciudad, incluyéndose un centro de distribución. Se compra Arpons, S.A. de C.V., para consolidar el negocio de artículos de tocador y productos de cuidado personal. Se crea la Fundación Herdez, A.C., con el objetivo principal de realizar investigación y difusión en materia alimenticia, de aportar al país nuevas posibilidades nutricionales, con una excelente relación precio-calidad. Se adquiere la Planta Miel Carlota, S.A. de C.V., ingresando de esta manera al mercado de la apicultura.

AÑOS NOVENTA

En 1991 se constituye Grupo Herdez, S.A. de C.V., y la compañía ingresa a la Bolsa Mexicana de Valores. Se adquiere Grupo Búfalo, con lo cual se introducen nuevos productos y la innovación de envasar salsas en frascos de vidrio. En las instalaciones de Avenida de la Paz, en San Luis Potosí, se pone en marcha la nueva planta para la producción de té, especias, mostaza y mayonesa McCormick, con los procesos más modernos. Empieza la operación de una nueva planta en la ciudad de Ensenada, B.C., para el procesamiento y enlatado de salsas y vegetales (básicamente para

exportación). Se compra Alimentos Deshidratados del Bajío, una planta ubicada en el estado de Guanajuato, para deshidratar diversos vegetales, tales como chiles, ajo, cebolla, perejil, etcétera.

Se lleva a cabo la alianza estratégica al 50% con Hormel Foods y se crea Hormel Alimentos, S.A de C.V., para la distribución de productos Herdez en Estados Unidos. En el período que abarca de 1997 a 1999 se invierte en la industria marítima con la adquisición de la empresa sardinera Yavaros Industrial, con su flota pesquera en el estado de Sonora, así como los activos de Pescados de Chiapas, un complejo industrial ubicado en Puerto Madero.

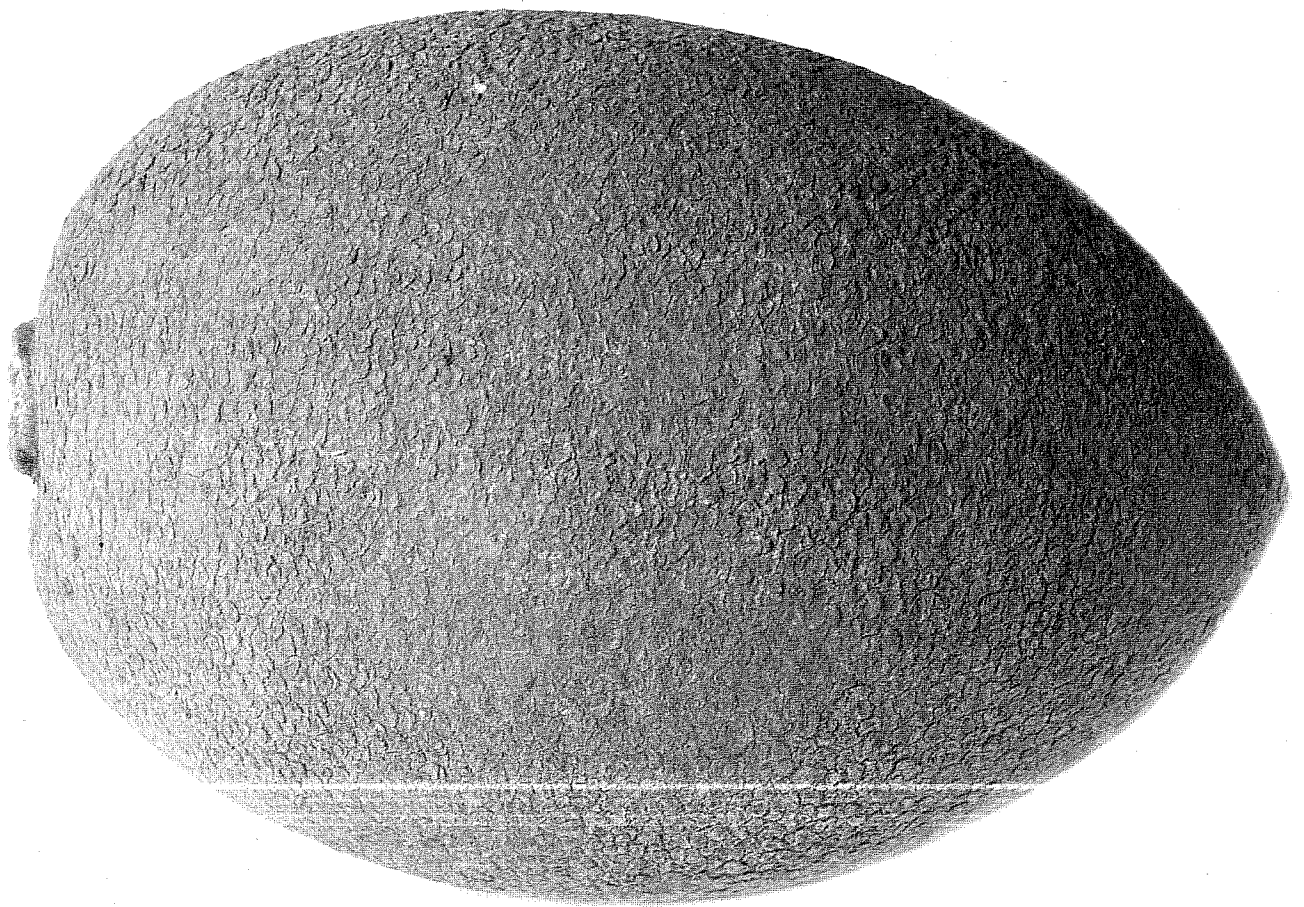
Se compran los barcos atuneros Cartadedeses, Arkos I y Arkos II y se acondicionan con la más alta tecnología para la pesca de atún. Se consiguen las marcas de caldo de pollo Solo y Solomate de la empresa Apel, S.A. de C.V., y se adquiere el 40% de la compañía Champiñones Los Altos. En términos de calidad, se inicia la obtención de Certificaciones ISO-9000 en diversas instalaciones del Grupo. Se cuenta ya con certificaciones para el Centro de Distribución México, la planta de Ensenada, las dos plantas de San Luis Potosí y la Planta México. Actualmente este proceso continúa en el mismo sentido.

AÑO 2000

A mediados del año 2000 se sufre la pérdida de don Enrique Hernández-Pons, y quedan a cargo de la Presidencia y la Vicepresidencia de la empresa, sus hijos Enrique y Héctor Hernández-Pons Torres, ocupando ambos la Dirección General.

Nace Herdez Centroamérica en la ciudad de Guatemala para desarrollar y consolidar el mercado en la región y Herdez Europa, en Barcelona, España, con la misión de atender la demanda de diferentes países del continente europeo. Se lleva a cabo una reestructuración en la organización interna, con el propósito de alcanzar mayores estándares de eficiencia, productividad y rentabilidad. El grupo conforma una asociación estratégica al 50% con Barilla, empresa líder en la fabricación de pastas a nivel mundial, para la producción, distribución y comercialización de pastas alimenticias en México a través de Barilla México, S.A. de C.V, que además compra las marcas de pastas Yemina y Vesta. Se invierte en el nuevo complejo industrial Duque de Herdez, en San Luis Potosí. Se lleva a cabo un convenio con Nestlé Waters France con la finalidad de iniciar la distribución de agua mineral embotellada de origen, con la mundialmente conocida marca Perrier

PRODUCTORA
DE LÁCTEOS SANTA CLARA
*Servando Conde



No sé si mi padre compró aquellas 13 vacas para iniciar algún negocio o si su intención sólo era tener ocupada a mi madre mientras le llegaban los hijos. Compró 17 vacas y para ello obtuvo un crédito por el mismo número de centenarios de oro con un usurero. Por la falta de conocimientos pecuarios se perdieron 13 animales: se quedaron sólo con cuatro vacas y la deuda.

Las primeras vacas las criaron en una casa llamada Hacienda de San Nicolás, que era la vivienda proporcionada por la Compañía Real del Monte, donde mi padre prestaba sus servicios.

Alrededor del año 1929 cambiaron de domicilio y se llevaron las vacas. En 1936 encontraron un lugar más adecuado para establo y ahí las vacas se reprodujeron hasta llegar a unos 280 animales en 1946. El 31 de diciembre de ese año aciago fueron sacrificadas 33 vacas para controlar la fiebre aftosa. Aunque no fue el primer año del brote sí fue la primera vez que se aplicó el rifle sanitario en México. Esto motivó que se apoderara la desilusión y la pesadumbre en la familia. Creo que en 1947 se formó la Comisión México-Americana Pro Erradicación de la Fiebre Aftosa y se iniciaron las campañas de vacunación. En 1948 volvimos paulatinamente a la normalidad con menos vacas y, las que quedaron, con baja producción.

El parteaguas de la explotación lechera llegó en 1957 con el cambio de vacas criollas por vacas canadienses, con mejor producción y mejor carácter, pues no pateaban; se adquirieron máquinas para ordeñar, con lo que el trabajo que hacían 12 ordeñadores se reemplazó con 8 máquinas manejadas por 4 hombres para ordeñar 200 vacas. El día de hoy, con 6 personas ordeñamos 900 vacas con 72 máquinas y un promedio de 30 litros por animal. Lo más complicado es el manejo de los desechos: 85 toneladas por día son convertidas en composta por 4 personas, con la ayuda de maquinaria.

El otoño es la temporada de cosechas y guardamos forraje para todo el año. Ensilar es guardar la cosecha con un 30% de humedad para que se fermente y se conserve sin daño para ser usada los siguientes 12 meses. Lo que antes suponía todo el trabajo de un mes para juntar 500 toneladas de ensilaje, ahora lo hacemos en un día con la décima parte del personal, gracias al equipo moderno disponible.

* Director general de Productora de lácteos Santa Clara.

La genética alcanzó a la alimentación. Hará unos 15 años ya existía la vaca genéticamente mejorada para producir, aproximadamente, 33 litros de leche al día, pero no había los componentes nutrientes para sacar esa cantidad de leche. Hoy ya es posible y cada vez se puede obtener mayor producción gracias a la mejora del alimento.

Siempre habíamos vendido la leche caliente, es decir, bronca, hasta el año 1957 en que iniciamos la operación de una enfriadora para hacerla más manejable.

Desde un inicio, en 1924, mis padres siempre vendieron la leche con entregas a domicilio, directamente al consumidor. El siguiente avance vino en 1968, cuando instalamos una pasteurizadora con la que se le daba un manejo óptimo a la leche y duraba más tiempo en mejores condiciones sanitarias. Hasta 1975 se pasteurizaba la leche y se envasaba en botellas de vidrio con tapón inviolable. Ese año hicimos el cambio a envase de polietileno con mayores ventajas de higiene y manejo.

La industria lechera siempre ha vivido en crisis. Llegó el tiempo en que se agudizó y nos hizo reflexionar sobre nuestro futuro. Conasupo desarrolló sus programas de llegar con leche importada y subsidiada a la población de menos recursos, instaló expendios de leche en Pachuca y poco a poco perdimos más del 50% de nuestra clientela. Podíamos considerar que podían irse a la basura 60 años de trabajo, dedicación y esfuerzo, o bien, podíamos innovar.

Decidimos industrializar la leche. Lo primero fue hacer helados y empezamos con el sobrante de crema que teníamos. Casi inmediatamente terminamos con el sobrante y empezamos a descremar leche. Entonces nos resultó un sobrante de leche descremada que dedicamos a fabricar queso *cottage*: el mercado de queso *cottage* es muy pequeño y está enfocado al segmento alto de la población, pero el recibimiento que tuvo nuestro producto fue excelente y desde entonces los *cottage* del mercado nos toman como comparativo.

El mercado que tan bien nos acogió esperó de nosotros nuevos productos. Desarrollamos en seguida el yogurt, que el mercado aceptó de manera entusiasta: hoy el yogurt natural representa el 50% de nuestras ventas totales. Junto con el yogurt se desarrollaron los quesos de maduración. Tiempo después el Oaxaca y el Panela.

Nuestros costos son altos comparados con los importados de Uruguay y Nueva Zelanda, donde el precio de la leche al productor es dos tercios menor que lo que aquí pagamos (y en Argentina cuesta la cuarta parte).

Para hacer más atractiva la tienda la hemos dotado de productos adicionales, como el pan, jugos, jaleas de manzana, cajeta, obleas, café, etc. La gente nos percibe como productores de helados, pero todos nuestros productos son mejores cada vez porque nuestras herramientas y conocimientos también han mejorado.

Desde el primer día entendimos que el mercado de primera calidad no está en lo concurrido, porque los grandes productores atacan el mercado masivo que representa la tajada grande del pastel. Todo lo que hacemos está hecho con la mejor calidad porque si nuestro consumidor lo puede pagar no existe ningún motivo para demeritarlo.

Una de nuestras fortalezas en Santa Clara es nuestra comercialización: Santa Clara cuenta con su propia red de distribución, que todos los días de la semana hace llegar el producto a las más de 140 tiendas concesionadas de la República Mexicana, garantizando la frescura y calidad de sus productos. Santa Clara es hoy una empresa con gran visión y sistema de crecimiento. Busca la incorporación de nuevos productos de manera que el servicio sea más completo y con mayor variedad.

Todos los que empezaron alguna empresa en las condiciones de mis padres tuvieron el camino lleno de broncas, piedras, obstáculos y problemas. Ellos nos dejaron la mesa puesta. Yo sólo tuve suerte en acertar con algunas decisiones, pero el trabajo duro fue de mis padres ✍



PRESENTACIÓN
DE LA RED DE CIUDADES
PARA LA CULTURA
GASTRONÓMICA
DE AMÉRICA
LATINA

capítulo 9

ÁLVARO GARZÓN*

Vengo de Popayán, pequeña ciudad de 300 mil habitantes, colonial y blanca, al suroeste de Colombia, al pie de un nudo de cordilleras, eternamente custodiada por volcanes y bañada por las aguas que bajan de las moles de los Andes.

Allí el clima es amable, el aire transparente. Las fuerzas telúricas que la cruzan, y a veces la destruyen, parecen formar una misteriosa encrucijada de mágicas energías. No de otra manera se explica que sus hijos, al hilo de los siglos, hayan sido y sigan siendo protagonistas de primera fila de la historia de Colombia: 17 presidentes de la era republicana y hasta un regente de España vieron la luz en Popayán o se formaron en sus claustros centenarios.

Nacida en los albores del siglo XVI, rica y señorial durante el XVIII, rebelde y republicana en el XIX, universitaria en el XX, política y cívica siempre, no hubo movimiento de transformación social que no tuviera de cerca o de lejos su origen en Popayán, desde los alegatos jurídicos del *Memorial de Agravios* ante la corona española hasta la abolición de la esclavitud en 1851. (Catorce años antes que en los Estados Unidos de América.)

Cuando visiten Popayán, que los recibirá con los brazos abiertos, notarán que la acogida cálida y franca de sus habitantes tiene como telón de fondo las sombras ancestrales de sus héroes y mártires, sabios, artistas y poetas, que desde el mármol y el bronce mantienen una presencia tutelar sobre el ánimo de la gente de hoy.

Se podrán imaginar entonces que una ciudad tan cargada de historia, como tantas otras también en este querido México, tiene que forjar las respuestas a una globalización uniformizante fortaleciendo sus valores culturales más acendrados: la Semana Santa de Popayán es uno de ellos, crisol de tradiciones familiares, religiosas, musicales, artesanales, que se viene celebrando desde hace cuatro siglos con renovado fervor; y ahora, a partir de 2003, el Congreso Nacional de Gastronomía de Popayán, cuya primera versión tuvo lugar con muchísimo éxito en octubre pasado, inspirado en otras experiencias latinoamericanas, apoyado por nuestro Ministerio de Cultura y por múltiples empresas relacionadas con la mesa, honrado con la presencia de figuras pioneras del patrimonio intangible como esa gran mexicana que es Gloria López Morales, por Guadalupe de Ortiz Monasterio, la esposa

* Senior Consultant for Cultural Industries en el Banco Interamericano de Desarrollo (BID).

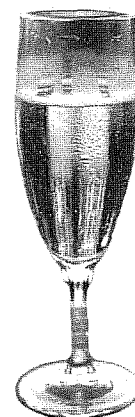
del embajador de México en Colombia, enaltecido con la participación de Isabel Álvarez como figura central del Perú, nuestro país invitado especial. Lácydes Moreno, nuestro chef galardonado este año y un selecto grupo de gastrónomos colombianos, latinoamericanos y europeos pusieron muy en alto —a decir de los entendidos— el nivel académico del congreso, y Colombia entera quedó hechizada por la magia de los alquimistas del fogón, seducida por la perspectiva espiritual y cultural inherente a la tradición culinaria y dispuesta a integrarla más activamente a su quehacer económico y turístico.

Allí nació la idea de conformar una Red de Ciudades para la Cultura Gastronómica de América Latina, integrada inicialmente por Lima, Popayán y Puebla, con el fin de trazar las líneas de la interculturalidad gastronómica de nuestro continente, las rutas temáticas de las sabidurías culinarias, de las especies, condimentos y sazones, el mapa de los mestizajes de aromas, sabores y gustos que son la esencia misma de nuestra autenticidad, de nuestra diversidad. Todo ello como base y fundamento de una futura gran carta del turismo gastronómico continental.

Quisiera, en nombre de la Corporación Gastronómica de Popayán, a cuya directiva me honro en pertenecer, agradecer la oportunidad que se nos brinda de asistir a un evento gastronómico de nivel y tradición como el de Puebla, congratular a sus organizadores por el ingente trabajo que ello representa (ahora hablamos con conocimiento de causa) y finalmente renovar, como ya lo expresamos en Popayán, nuestra mejor disposición para integrar la Red de Ciudades para la Cultura Gastronómica de América Latina.

No quisiera terminar sin informarles que nuestro país invitado especial para el Congreso de 2004 será México: por su variada riqueza gastronómica; por todo lo que representa como líder de una autenticidad cultural, y por los innumerables lazos de simpatía y fraternidad que nos unen, los cuales quisiéramos estrechar cada vez más.

Me es grato, en nombre de la Corporación Gastronómica de Popayán invitar a todos y cada uno de ustedes a compartir con nosotros las experiencias del II Congreso de Popayán que tendrá lugar en 2004 ✎



JOHAN LEURIDAN*

Felicito a los organizadores y patrocinadores de este evento por haber hecho posible, por quinto año consecutivo, este gran encuentro latinoamericano entre especialistas, investigadores, restauranteros y cocineros, cuyos resultados —seguro estoy— contribuirán al tan necesario desarrollo de la actividad turística y gastronómica de nuestros países.

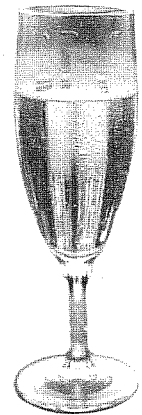
Debemos reconocer que es Puebla una de las plazas más importantes de este lado del mundo, ya que en esta misma ciudad, hace ya un lustro, empezó a fluir hacia la comunidad gastronómica latinoamericana una nueva visión integradora, la misma que ha permitido convocar nuestros quehaceres y reflexiones para promover el desarrollo regional de nuestras cocinas.

En la consecución de esta visión integradora entre la actividad turística, la difusión de las cocinas regionales y las reflexiones gastronómicas tan necesarias para el desarrollo de nuestras cocinas, la Escuela de Turismo y Hotelería de la Universidad de San Martín de Porres cumple una labor pionera en el Perú, ya que se ha constituido como la única institución que en forma sistemática realiza investigaciones gastronómicas y edita las publicaciones respectivas. Hasta la fecha se han publicado 25 libros sobre temas como plantas, frutas, recetas de las cocinas regionales, e historia de la gastronomía, sin dejar de lado la reedición de escritos importantes y olvidados del pasado.

*Decano de la Facultad de Ciencia, Comunicación, Turismo y Psicología de la Universidad de San Martín de Porres.

En esta línea difusora de la cultura gastronómica, la Escuela de Turismo y Hotelería de la Universidad de San Martín de Porres realizó recientemente en la ciudad de Lima el Primer Congreso para la Preservación y Difusión de las Cocinas Regionales de los Países Andinos. Este evento de gran trascendencia para nuestras cocinas fijó entre sus objetivos el reconocimiento y valor de nuestras cocinas regionales como su legado y patrimonio histórico. Asimismo se reflexionó sobre la importancia de asumirnos y reconocernos como países andinos con matrices históricas y culturales comunes, siendo la cocina el elemento aglutinador de este proceso y reconociendo la necesidad de integrar la defensa de la biodiversidad como componente esencial del desarrollo de nuestras regiones.

El surgimiento de la Red de Ciudades para la Cultura Gastronómica de América Latina nos abre nuevos espacios y coincidencias en el desarrollo y defensa de nuestros patrimonios gastronómicos; se constituye también en un reto para todas las instituciones vinculadas con el desarrollo turístico de nuestras ciudades, en tanto estamos frente a la constitución de nuestros propios estándares de calidad, aquellos que por fin tendrán relación con nuestras realidades. Por ello, la Universidad San Martín de Porres se suma a esta importante iniciativa que nació en la ciudad de Popayán, Colombia, se consolidó en Lima y se oficializó en Puebla



MARCELO ALVAREZ*

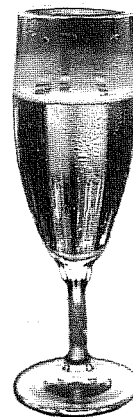
Quiero expresar vivamente mi satisfacción por el lanzamiento del proyecto de creación de la Red de Ciudades para la Cultura Gastronómica de América Latina (Recigal). De algún modo significa un salto de extrema significación desde la serie de reflexiones, debates, puestas en hora, informes de situación, sobre los sistemas culinarios y los patrimonios alimentarios y gastronómicos de nuestros países, a una gestión concreta sobre la pista de las relaciones políticas, profesionales y personales y del conocimiento acumulado durante estos años. Es de absoluta justicia y merecimiento recordar y felicitar al mismo tiempo a los Congresos sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural de América Latina y el Caribe realizados en esta mágica ciudad de Puebla, y muy especialmente a sus organizadores, por estos cinco años en que han sabido poner en conversación sabores y saberes. Y que por cierto fueron sembrando el interés por organizar núcleos de debate con objetivos similares en varios de nuestros países. Se han mencionado encuentros como los de Popayán y Lima. Quisiera sumar en esta sintonía a varios emprendimientos realizados en su formulación como en su organización y gestión. Por una parte, en la esfera de la Secretaría de Cultura de Presidencia de la Nación: el Programa "Patrimonio Cultural Alimentario y Gastronómico Argentino" (2002); el Proyecto "Alimentación, territorio e identidad. El Patrimonio Cultural Alimentario Argentino", asentado en el Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano (2003). Por la otra, varias acciones encaradas por las agencias de cultura del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires: Las Jornadas de Patrimonio Gastronómico (las Primeras en el año 2001, con el lema "La cocina como patrimonio (in)tangible" y las segundas en agosto de este año con el lema "Lo que revelan las cocinas") y "Arte al Plato. Primera Muestra sobre la Alimentación en el Arte" (2003), donde

* Investigador del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano de la Secretaría de Cultura de la Presidencia de la Nación (Argentina).

durante un mes, más de 180 mil personas compartieron las diversas miradas con que 250 artistas y 60 investigadores dieron cuenta de la particular relación entre el arte y la alimentación. Estas actividades también van aportando publicaciones que se suman a la tarea multiplicadora de promoción y difusión del tema.

Parece que ya es tiempo de pasar desde el plano conceptual, de la acumulación de conocimientos, a un plano estratégico que privilegie la acción. Hemos participado con entusiasmo en la primera tarea, porque estos espacios abiertos a la reflexión compartida entre especialistas e investigadores de América Latina nos permitieron confirmar que este patrimonio —en el que se asocian componentes propios y apropiados— pone en evidencia una compleja trama cultural donde se articulan creatividad, capacidad de adaptación e innovación, habilidades, arte, economía y política. Ahora es tiempo de que la cultura y en especial este conocimiento sobre los modos en que las tradiciones culinarias coherentes con la preservación de la agrobiodiversidad y las renovaciones en las prácticas alimentarias con base en sus dimensiones históricas, sociales y étnicas, se constituya en valor agregado de las políticas del desarrollo; y es tiempo de definir una conjunción sinérgica con los procesos productivos artesanales e industriales asociados, las asociaciones y escuelas de gastronomía, la restauración, el turismo, los programas de salud y nutrición y hasta las industrias culturales de la información y la comunicación.

En esta dirección va la iniciativa de la Red, que se propone articular esfuerzos entre actores diversos, intercambiar conocimientos y crear una sólida estructura de cooperación en torno a las actividades de la cultura gastronómica. En mi presentación en este Congreso recordé las palabras de Juan Mari Arzak



cuando dijo: “Tienes que saber que estás en un lugar por lo que comes”. No se lo voy a contar a ustedes, muchos de los cuales son especialistas en turismo, pero está claro que los turistas vienen por lo que perciben que somos. La marca de un país, de una ciudad, de un lugar, representa una batalla de percepciones. Por tanto es objetivo de esta Red trabajar para que la cultura gastronómica se convierta en uno de los atributos centrales de la marca de nuestras ciudades, asentado sobre una realidad contrastable. Transformaremos nuestros recursos del buen comer y beber en productos que podrán originar mejores ofertas para el turismo.

Nuestras ciudades, como espacios concretos de realización de actividades diversas y espacios simbólicos donde se construye la identidad colectiva de sus habitantes, pueden sumar un valor de marca hacia el exterior que las conviertan en un medio de respuestas posibles a los retos económicos, políticos y culturales de nuestra época. La gastronomía seguramente generará impactos directos e indirectos sobre las economías locales, no solamente a través de la degustación y consumo de platos representativos, sino también por las ventajas comparativas, de calidad y diferenciación, que constituyen las alternativas de uso de nuevas producciones alimentarias o producciones recuperadas. Los cocineros deberán establecer puentes entre sus cocinas tradicionales, su capacidad creadora, los alimentos propios, sus técnicas culinarias y el contexto sociocultural. Y todos los actores implicados deberán asegurar las normas asociadas a las realidades socioeconómicas y diversidad cultural de la región, especialmente las que tengan que ver con el cumplimiento de estándares de calidad higiénico-sanitaria, del concepto de inocuidad e higiene alimentaria en la producción y manipulación alimentaria, a través de la adopción de sistemas como el de Buenas Prácticas de Manufactura (BMP); y respecto de la formación del personal involucrado, la implementación de cursos de “Manipulación

de Alimentos” incluidos como materias obligatorias en las carreras de gastronomía profesional (promovidos en mi país por la Asociación de Instituciones Educativas de Gastronomía de la República Argentina, AIEGRA). Desde luego, esto va más allá: la Red permitirá cooperación e intercambios de experiencias y tecnologías de gestión, nuevas funciones de liderazgo, nuevas vías de promoción de la imagen de nuestras ciudades, la inclusión de estas ciudades en espacios de actuación de mayor rango, y aun cuando está claro que las redes no pueden generar todos sus resultados en el corto plazo, me parece importante señalar que la gastronomía y los programas y proyectos encauzados por la cultura alimentaria pueden dar su aporte emblemático y solidario al desarrollo de la autosuficiencia y la seguridad alimentaria a través de las posibilidades de colaborar y participar en el sostenimiento de un frente para la reconstrucción de la salud y la lucha contra las deficiencias nutricionales y la pobreza. Equidad y ciudadanía también son nombres del juego.

Creo que la Argentina puede sumar varias ciudades a esta Red. Sin embargo, existen unas primeras gestiones para que Buenos Aires encabece la propuesta: por su cocina al mismo tiempo local y cosmopolita, cocina de puerto, polifónica, polisémica, donde la originalidad se transmuta en singularidad manifiesta a través de una gastronomía compuesta de tradiciones y nostalgias incurables y esperanzas y creatividad renovadas con acento propio; porque a pesar de todo, tenemos para compartir con ustedes tanto 8 mil locales gastronómicos como 175 teatros (Encuesta Turismo, Julio 2003); porque al fin y al cabo somos unos y diversos, y por la especial relación que tenemos los argentinos con la ciudad, hayamos nacido allí o no, y que bien definiera Jorge Luis Borges en su poema a Buenos Aires: “no nos une el amor sino el espanto, será por eso que la quiero tanto”

JAIME NUALART*

Simplemente quisiera hacer unas sugerencias con respecto a lo que esta Red debería constituir para integrarse como parte de las formas de cooperación multilateral y bilateral que existen en nuestra América Latina, y consolidarse como un mecanismo regional útil para los propósitos que todos tenemos. Antes de seguir quiero felicitar a los autores de esta iniciativa, que se tomó por la Comisión Académica del Primer Congreso Nacional Gastronómico de Popayán, adoptada por expertos y académicos de Colombia, México y Perú, con la intención de convertirla en un mecanismo de coordinación, de promoción y de cooperación de carácter intergubernamental.

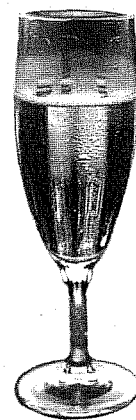
Ustedes han planteado propuestas para elaborar políticas, que redunden en la capacitación y formación de recursos humanos, y que se establezcan criterios de calidad y excelencia, para promover y difundir nuestras respectivas gastronomías. Esta Red necesitará disponer de una tutela o un aval institucional. Sabemos que hasta ahora hay cuatro países (representados por cuatro ciudades) interesados en constituirla y que evidentemente existen marcos de cooperación para que la Red se articule a través de los sistemas de hermanamiento de ciudades. Para quienes no estén familiarizados con lo que es hermanamiento de ciudades diré que de conformidad con una resolución adoptada en la XXVI Asamblea General de las Naciones Unidas en 1971, el hermanamiento de ciudades se propone como un mecanismo de cooperación de un valor excepcional, toda vez que pone en contacto de una nación a otra, a los animadores y a las poblaciones enteras. Uno de los objetivos generales del hermanamiento de ciudades es identificar intereses comunes o complementarios entre comunidades distintas para detonar acciones y proyectos conjuntos de intercambio y cooperación. Es evidente que aquí el interés común, el objetivo compartido, es precisamente el de la gastronomía, el turismo cultural y su vínculo directo, indiscutible, con los procesos de desarrollo en nuestra región.

Promover esquemas alternativos de hermanamientos entre estados y provincias, regiones y grupos de localidades o instituciones académicas o centros culturales, y preservar los principios básicos de compatibilidad y correspondencia entre las

* Director General de Relaciones Internacionales de Conaculta.

partes es uno de los objetivos de este sistema. Actualmente México tiene convenios de hermandad con diferentes ciudades en países latinoamericanos. Quiero decir que concretamente con los países involucrados en esta Red (Argentina, Colombia y Perú) tenemos ya convenios de hermandad y es evidente entonces que una Red de esta naturaleza podría sumarse a los esfuerzos de los programas de ciudades hermanas. Así mismo y en los ámbitos de carácter multilateral, creo que habría otros esquemas a los cuales podríamos sumar esta importante iniciativa a fin de darle toda la identidad y la originalidad que realmente se merece. La Conferencia Iberoamericana de Cultura es el brazo de la Cumbre Iberoamericana que analiza los programas cumbre en materia de cultura, como lo son Ibermedia para la promoción de nuestras respectivas cinematografías, o Aviña para el rescate, promoción y estímulo de los archivos de la región latinoamericana. Considero que la red de ciudades interesadas en el patrimonio gastronómico y el turismo cultural sería capaz de presentar un programa a la Cumbre Iberoamericana, resaltando la conservación, la promoción, el estímulo de nuestras respectivas gastronomías, y repito: este vínculo es importantísimo, necesario e indispensable para el desarrollo de nuestra región.

Otros puntos de apoyo serían la UNESCO, que tiene programas de patrimonio cultural a los que podría integrarse este tema; la Organización de Estados Iberoamericanos; y la Comisión Interamericana de Cultura de la Organización de Estados Americanos (OEA), que seguramente recibiría con halago la posibilidad de apoyar esta Red. Con todo esto quiero decir que existen los mecanismos tanto bilaterales como multilaterales para poder darle a la Red de Ciudades para la Cultura Gastronómica de América Latina la autenticidad, el acta de legalidad que requiere un mecanismo de esta naturaleza para ser algo más que una red informal y convertirse en una red operativa, ejecutiva, propositiva, que apoye la cooperación en materia gastronómica en la región latinoamericana



ARMANDO MÚJICA*

Soy un mexicano¹ enamorado de su país, enamorado de su gastronomía tanto como de mi esposa. Ella reconoce que tengo dos amantes y lo ha aceptado extraordinariamente bien; al principio no, pero la tuve que convencer. Le dije “mira: a una la llaman inología y a otra gastronomía, entonces quiero participarte que voy andar con ellas y no te vayas a enojar.” Al fin y al cabo la convencí y creo que ya hasta las tutea, creo que ya las conoce mejor que yo y se lleva extraordinariamente bien con ellas. Hace diez años, en un viaje por China, el jefe de cocina de un hotel me dijo que tienen la gastronomía mas extensa del mundo. Estuve a punto de reírme; no lo creía, lo dudaba. Me tuvieron que convencer, me tuvieron que decir todos los elementos que tiene China para ser la cocina más extensa, en cuanto a especias, plantas, frutas, hierbas, y llegué a la conclusión de que sí nos ganaba en cuanto a recursos para hacer una cocina extensa, quizá no la mejor. Y si China estaba en primer lugar, México estaba muy cerquita.

El mundo tiene tres panes y son en Asia el arroz, en Europa el trigo y en América el maíz. Me atrevería a considerar a la papa del Perú como el cuarto pan que América le ha dado al mundo. México está considerado el segundo país más extenso en recursos para hacer comidas y me puedo arriesgar a decir que el mexicano es el cocinero con más imaginación y empeño. Desgraciadamente no puedo decir que es el mejor; nos falta mucho para satisfacer las bondades de este país y alcanzar lo que se ha logrado en otros campos de nuestra cultura. Nos hemos quedado en el “ahí se va”, pero somos jóvenes e impetuosos y creo que estamos cerca de mejorar logros ✍

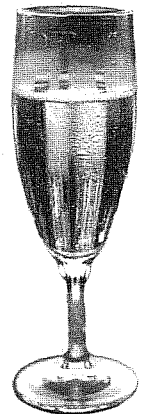
¹ El presente texto debe leerse considerando que se trata de una transcripción en la que se quiso respetar, en la medida de lo posible, el carácter oral de la intervención.

* Empresario restaurantero poblano.

GLORIA LOPEZ*

El ejercicio que hicimos hoy, arropados y acompañados por todos los asistentes al congreso, así como por las autoridades aquí presentes de Turismo, nos conduce a pensar que la iniciativa de conformar una red es acertada.

Sin duda todos nos hemos ido formando año con año, hemos avanzado y creo que era obligatorio, casi natural, que diéramos un paso más allá de lo hecho hasta hoy. Efectivamente, los cinco años marcan una madurez, pero el futuro lo tenemos adelante, y esto implica el desarrollo; la necesidad de que nuestros países se junten, se hermanen, se asocien, se articulen; que nuestros amigos latinoamericanos circulen en búsqueda de conocimientos, que unos y otros podamos intercambiar saberes y experiencias, que nos volvamos profesionales. Si sabemos armar bien el instrumento representado por la red lo vamos a lograr. De allí la importancia de que el año que entra, o antes, hagamos oficial esta iniciativa. Tendremos que trabajar mucho en el estudio de la estructura internacional, en la consolidación del proyecto, en la voluntad política de las autoridades de todos nuestros países. Pero creo que tenemos los fundamentos para lograr el éxito. Pondremos todo el esfuerzo y los medios a nuestro alcance para que así sea. ✍



*Coordinadora de Patrimonio Cultural y Turismo.

 **CONACULTA**

Coordinación
de Patrimonio
Cultural y Turismo



se terminó de imprimir en abril de 2004
en los talleres de:
R&R Diseño, Preprensa e Impresión
Fernando Enriquez No. 5,
Col. Paraje San Juan, Iztapalapa
09830, México, D.F.
Tels: 5613 7728, 5613 7808