

Cultura Gastronómica

Karina Ochoa Leyva
Arturo Santamaría Gómez

La cultura está constituida por múltiples prácticas sociales que se convierten en costumbres, hábitos, comportamientos y tradiciones, las cuales son transmitidas de una generación a otra, presentando características y significados de acuerdo a la sociedad donde se generan, o bien, en palabras de Gilberto Giménez sería lo siguiente:

La cultura es la organización social del sentido, interiorizado de modo relativamente estable por los sujetos en forma de esquemas o de representaciones compartidas, y objetivado en forma simbólica, todo ello en contexto históricamente específicos y socialmente estructurados. (2007)

Un elemento clave en esta aportación, es la interiorización de la cultura, la cual se puede entender como la manera en que el ser humano adopta las distintas formas culturales para realizar cualquier acción. Esta acción puede ser un comportamiento, la preparación de un alimento, la danza, la forma de vestir, la lengua, entre otras más. Todo esto bajo distintos significados otorgados por los individuos de acuerdo a su contexto social.

Por lo tanto, la cultura envuelve a los comportamientos y formas de vida que el ser humano adopta y trasmite a la sociedad, considerando que estas formas de vida cuentan con significados que representan el esfuerzo, la ideología, las emociones, las múltiples maneras de organizarse, los roles o posturas que asume el individuo, las festividades, entre otras.

Tan es así, que la cocina juega un lugar esencial en la cultura, ya que a través de esta se representan los sabores, gustos, costumbres, tradiciones, valores, etc., los cuales se ven inmiscuidos al momento de preparar un alimento, en los utensilios de cocina con sus significados y funciones de acuerdo al entorno, en la organización y motivo para su elaboración, y en las distintas costumbres y tradiciones que lo acompañan.

Tal y como señala Sonia Montecino (2009:19) cocina y cultura bien pueden ser sinónimas. Entendida como lenguaje, la trama de la alimentación humana nos arroja a una densa materia en la cual el cuerpo, las técnicas y los símbolos se entrelazan para producir una urdimbre en las distintas sociedades.

Esta autora nos propone ver a la sociedad a través de una actividad fundamental, como lo es la alimentación, y cómo esta va creando un conjunto de características únicas ligadas a la manera de organizar y preparar los alimentos. En este proceso se encuentran rasgos simbólicos del individuo que son reflejo de la sociedad de la que forma parte. Noelia Carrasco (2007) citando a Mauss (1925) señala que la dinámica social siempre subyace en la acción de alimentarse, toda vez que el hecho alimentario se organiza según las estructuras económico-sociales, geografía, género, clase y estatus, además de la propia concepción de comer. Esta interpretación sugiere que el ser humano, en efecto, cocina para alimentarse, pero esto lo realiza de acuerdo a su entorno cultural. Cocinar y comer expresan formas y estilos de vida, las cuales se van adquiriendo durante su interacción con los demás individuos. Las maneras de alimentarse se deben a distintos factores, tales como el alcance y aprovechamiento de los recursos naturales existentes en su mismo espacio, así como las tradiciones heredadas por la familia en particular, y la sociedad en general.

Así como sostiene Montecino (2009:19), lo que cada sociedad considera como alimento no solo tiene un correlato nutricional y de selección en un medio ambiente, sino también revela un sentido simbólico. De allí las prohibiciones, modos de consumo, las concepciones sobre las propiedades de los productos que se ingieren y los principios que rigen su deglución.

Michel De Certeau expone una interpretación cercana a la de Montecino:

“Las conductas alimentarias constituyen un dominio donde la tradición y la innovación importan de igual modo, donde el presente y el pasado se mezclan para atender la necesidad del momento, proporcionar la alegría del instante, adecuarse a la circunstancia. Con su alto grado de ritualización y su poderosa inversión afectiva, las actividades culinarias son para muchas mujeres de todas las edades un lugar de felicidad,

placer e inversión. Estas cosas de la vida reclaman tanta inteligencia, imaginación y memoria como las actividades tradicionalmente consideradas como superiores, como la música o el tejido. En este sentido, tales cosas constituyen por derecho uno de los puntos más importantes de la cultura ordinaria.” (2006: 154)

Como se puede observar en esta contribución de Michel De Certeau se distingue a la alegría en la acción de cocinar. De Certeau se refiere a ese sentimiento que siente en este caso la mujer al momento de realizar comida, pero lo mismo podemos decir del hombre cuando asume ese acto plenamente. Acerca del placer de la creación culinaria, escribe Anthony Bourdain uno de los chefs más reconocidos en la sociedad norteamericana:

(...) No tenía planeado meterme a cocinero profesional. Pero con frecuencia miro atrás, en busca de ese tenedor en mi ruta, tratando de adivinar en qué momento *tomé por mal camino* y me convertí en buscador de sensaciones, en un sensual hambriento de placeres, siempre con el afán de provocar, divertir, aterrorizar y manipular. Siempre con el afán de llenar ese lugar vacío de mi alma con algo nuevo. (2010:23)

Al margen del género, uno de los hechos culturales más importantes que haya construido cualquier sociedad es la cocina. Sin duda esta acción es una de las actividades superiores de toda sociedad; es decir, forma parte del conjunto de actividades significativas claves de una cultura. Así pues, se puede afirmar que el acto de cocinar y, por consecuencia, la alimentación, son acciones inevitables del ser humano que implican conocimiento, organización, tradición, gusto, hábitos e ideas, que están presentes en los individuos y la sociedad. Mercedes Iturbide²(2002: 361) indica que la cocina exalta los sentidos, aviva la imaginación y genera fantasías que en ocasiones quedan traducidas en deliciosos platillos. A su vez, nos dice, la cocina y el amor están estrechamente vinculados, van de la mano y se alimentan el uno al otro.

² Memoria del tema: Cocina como literatura y erotismo, presentada en el 1er Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe.

Si los sentimientos y los alimentos pueden mezclarse al momento de cocinar, donde la emoción y la pasión son recursos que nutren los platillos, los alimentos, entonces, no serían, meras sustancias para nutrir el organismo de los seres humanos sino también productos del arte, e incluso, de la ciencia.

Por lo tanto se tiene que la preparación de los alimentos y su degustación, son procesos que van más allá del hecho de cubrir una necesidad primaria. Para ello López Morales³ (2002: 29) señala que:

“comer es un acto biológico y cocinar un acto cultural, [...] la cultura no es abstracción, sino dato concreto que se expresa mediante la capacidad creadora propia de los humanos. La cultura da las fórmulas para convivir y desarrollarse en todas las dimensiones materiales y espirituales, da también sentido a la existencia individual y colectiva.”

Para Morales el acto de comer, en primera instancia es una acción de sobrevivencia, pero al momento de preparar los alimentos el ser humano cuenta con maneras distintas de hacerlo, así como diferentes utensilios o herramientas que se usan para realizar la acción de cocinar. Dichas maneras se traducen en conocimientos que a su vez generan tradiciones, hábitos alimenticios o costumbres que se construyen de acuerdo al entorno al que pertenece el individuo. O bien, como expone Giménez:

La cultura es la organización social del sentido, interiorizado de modo relativamente estable por los sujetos en formas de esquemas o de representaciones compartidas, y objetivadas en forma simbólica, todo ello en contextos históricamente específicos y socialmente estructurados. (Giménez, 2007:56-57)

Con respecto a lo que dice este autor, en los elementos de la cultura se encuentran formas interiorizadas y objetivadas, que de acuerdo a Bourdieu (1985), la primera forma es la que el ser humano crea en su mente y está relacionada con las formas simbólicas y estructuras mentales. Mientras que la objetivada se refiere a todos aquellos objetos cotidianos, religiosos artísticos y rituales, los cuales

³ Memoria del tema: patrimonio gastronómico y cultural, presentado en el 1er Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe.

tienen la característica de ser observados con facilidad. Es así, que la cultura de una sociedad es entendida desde estas dos formas, ya que representan elementos que están acompañados de significado y expresiones que muestran la trascendencia y la forma de vivir de una comunidad. Por lo tanto la cocina está latente en las dos distintas formas de la expresión cultural. Por un lado están los platillos y bebidas los cuales son vistos como formas culturales objetivadas, y por el otro, está la forma interiorizada, es decir la concepción simbólica y significativa que tiene el ser humano en la preparación de los alimentos y su degustación, así como también, las actitudes y creencias adoptadas e interiorizadas por estos actores sociales. Lo cual generan distintas pautas de significados en esta acción, considerándola como una acción que mezcla rasgos culturales diversos. No dejando a un lado un factor fundamental en esta construcción cultural, me refiero al territorio, el cual es considerado como el espacio donde se realizan operaciones simbólicas, donde los actores sociales proyectan su concepción del mundo, es visto como medio de subsistencia, como fuente de recursos, como entorno ecológico privilegiado, como tierra natal, como lugar de un pasado histórico y de una memoria colectiva. (Giménez, 2007: 120).

Por lo tanto, el papel del territorio es como un escenario donde el ser humano expone todas sus formas de vivir, su manera de pensar y de actuar, así como también es el lugar donde se muestran las formas culturales objetivadas y las interiorizadas, las cuales son desarrolladas bajo un contexto históricamente y culturalmente distinto, es decir la construcción de estas formas culturales son conformados en un tiempo y espacio, esto da como resultado conocer elementos auténticos de una determinada cultura, o bien, el significado distinto que interiorizan a un mismo acontecimiento en otra sociedad. Es así, que la mezcla de territorio, ser humano y formas de expresión, crean lo que conocemos como cultura, y esta a su vez, dialécticamente, está presente en nuestra forma de pensar y actuar. Inevitablemente nuestras formas de expresar dicen mucho de nosotros, ya que a través de estas mostramos al mundo nuestros rasgos culturales y sociales.

La interiorización es humana, y por lo tanto tiende a ser expresada a través de los rasgos culturales objetivados tales como las pautas de comportamiento, las festividades, las danzas, los rituales, las recetas de cocina, entre otros más que están presentes en un espacio que muestra las prácticas peculiares de una comunidad. Es así que la sociedad otorga a estas prácticas el valor simbólico que tienen, debido a que estos actores son los que han vivido y han construido esas representaciones socio-culturales. En la cocina estos rasgos están presentes, tanto, en las recetas, como en los procesos de elaboración del alimento, en los motivos que impulsaron a realizarlo, en la degustación, en los ingredientes que representan el aprovechamiento de los recursos de su territorio y a su vez la historia del pueblo y sus formas de vivir. Otro aspecto importante en la alimentación es el placer, tal y como lo señala Rafael Ansòn Oliart⁴ (2002: 97):

“la alimentación hay que entenderla, primero, como una disciplina fundamental para proteger la salud, con gran repercusión social desde el punto de vista estético y muy influyente en el comportamiento de las personas, por muchas razones debemos considerar a la cocina, y a todo lo que la rodea, como una gran fuente de placer “.

Esta reacción de placer se le atribuye a la satisfacción que tiene el individuo al momento de comer, el cual incluye al sabor que el platillo deja en su paladar, pero, además, el sabor suele relacionarse con algún acontecimiento, sentimiento o situación que ha vivido la persona.

Sin duda, comer, alimentarse y encontrar en la mesa las más profundas referencias propias de un pueblo y su sociedad, son parte de los derechos fundamentales y más deleitables de los hombres y las mujeres. (Lody, 2002: 128).

Raúl Lody⁵ agrega un factor fundamental para entender el valor cultural de la cocina: las recetas; las cuales pueden ser transmitidas de forma oral o escrita. Sobre esto mismo, Pérez Martínez⁶ (2003:120) indica que la cocina tiene entre sus

⁴ Memoria del tema: cultura, turismo y gastronomía, presentado en el 1er Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe.

⁵ Coordinador del programa de Antropología de la Alimentación Brasileña. Texto titulado: Comida y patrimonio Caju: fruto emblema de la identidad brasileña.

⁶ Memoria del tema: vínculos entre cocina y tradición oral, presentado en el 5to. Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe.

contenidos fundamentales y constituyentes, la tradición oral; es decir, el cúmulo de enseñanzas que se van transmitiendo de boca en boca a las diferentes generaciones.

Las tradiciones culinarias, enfatiza este autor, tienen en la tradición oral una de sus más grandes fortalezas. La tradición culinaria se refiere a los recetarios transmitidos oralmente a través de una serie de procesos configurados por varias formas y actividades de la vida cotidiana como la vida familiar o las diferentes formas en las que se relacionan padres e hijos. Pérez Martínez señala también que 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, lo cual la convierte en un centro de comunicación. Esta contribución indica los múltiples significados simbólicos que se presentan en el hecho de cocinar. Tales símbolos son referidos a las tradiciones que son transmitidas y que cuentan con significados sentimentales para sus portadores, y que a su vez, al momento de estar interactuando, salen a relucir, ya que no solo es importante el hecho de cómo se fabricará el alimento, sino también las habilidades de la persona que se apropia de la cocina, las técnicas que utiliza, los utensilios a los que recurre y, de alguna manera, las expresiones y sentimientos personales. Por ejemplo, en algunas regiones de México saber cocinar es característica de que una mujer ya está preparada para el matrimonio. Lo cual nos diría que muchas sociedades ven en la cocina un tarea importante y compleja, difícil de realizar, por tal razón dominar tales técnicas y artes son algo valioso, a tal grado que el dominio de la cocina se relaciona con una de las decisiones más importante para el ser humano. A la vez, tal tesis, sin duda nacida en una sociedad tradicional, nos afirma que solo sabiendo cocinar se tendrá un hogar feliz. La anterior idea, quizá se relacione con la necesidad biológica de alimentarse y a que un buen sabor se convierte en un elemento para influir en los estados de ánimo; es decir, una buena comida en algunos casos puede traer, como consecuencia, ánimo, felicidad y satisfacción, lo que significaría tener contentos a los integrantes de la familia.

Este mismo autor nos recuerda que en todas las culturas hay cocinas “ordinarias” y cocinas “rituales”, refiriéndose a la primera como la cocina para los días no marcados, y la segunda para las situaciones especiales; es decir, para tiempos sagrados y tiempos festivos. Como ejemplo de ello, conocemos las diferentes comidas: de Cuaresma, Navidad, nupcias, primera comunión, o bien, comida de día de fiesta o comida dominguera. Esto indicaría que la descripción de las comidas, sus instrucciones para la preparación y el consumo forman parte del folclor o bagaje tradicional de un pueblo. (2003: 123)

La complejidad en la elaboración de los alimentos y sus significados sociales nos revelan como el cocinar se ha hecho un arte; a tal nivel, que se han distinguido los ingredientes y platillos que se deben de utilizar con respecto algún acontecimiento que sucederá en determinadas celebraciones y acontecimientos. La cocina se ha convertido en una serie de acciones muy ricas en significados auténticos, debido a la diversidad de culturas. Una confirmación de esta interpretación es la que expone Monroy de Sada (2004:9) quien señala lo siguiente:

“Así como el hombre buscó un lugar para alojarse, también tenía otras necesidades físicas primarias, como era la de vestirse y alimentarse. Con el transcurso del tiempo se ha visto cómo el hombre que en un principio comía lo que podía para satisfacer su hambre, fue evolucionando y encontrando una forma agradable y placentera de satisfacer esta necesidad vital, descubrió nuevos y variados alimentos, tanto de origen vegetal como animal, diferentes formas de prepararlos para mejorar su sabor; una manera bella y armoniosa de presentarlos haciéndolos más apetecibles. Descubrió también cuales de estos alimentos eran mejores para su salud y cuáles podían serle perjudiciales. Así como fue progresando en su alimentación, también fue creando una forma más digna de alimentarse: horarios para las comidas, el uso de las mesa, manteles, servilletas, vajilla, vasos, cubiertos, etc. todas estas manifestaciones de refinamiento hacen más agradable la vida humana y la convivencia con los demás. La gastronomía proporciona el conocimiento de las maneras adecuadas

para dar un servicio a los demás, tan importante en el desarrollo de la humanidad y característico de la dignidad humana.”

Es pues, claro, como ha evolucionado el arte de cocinar y su importancia para el ser humano. En ella, es obvio observar que los gustos y las costumbres en materia alimenticia varían considerablemente entre épocas y lugares. Lo que en ciertas civilizaciones se juzga delicioso, en otras, su consumo constituye una aberración; lo que en algún tiempo se tuvo como refinado en otro se vio como vulgar. Es decir que, independientemente de las diferencias que hayan existido y que existen en materia culinaria, la gastronomía es realmente un arte cuando en ella se manifiestan valores trascendentales como la verdad, el bien y la belleza. Con respecto a la evolución del arte de cocinar, México cuenta con claros ejemplos de costumbres y tradiciones culinarias. Sus rasgos más auténticos proceden de la cocina prehispánica, la cual ha pasado por diferentes cambios y fusiones a partir de la conquista Española, pero aún con la influencia de este hecho histórico hay aspectos de la cocina mencionada que no se modificaron en absoluto, tal como lo señala Jeffrey M. Pilcher (2001:88):

“Un auge económico a finales del siglo XVIII atrajo a gran número de inmigrantes del campo hacia la capital. La gente común, con viviendas deplorables o inexistentes, comían en las calles. La cocina prehispánica de metate⁷ y comal⁸, casi inmutable desde la conquista, proporcionaba una comida barata y deliciosa para ayudar a soportar la carga urbana. Una mujer podía poner un brasero en cualquier esquina, y en cuanto tenía el fuego encendido, hacía un buen negocio vendiéndoles enchiladas a los transeúntes, ampliar la operación solo requería unas cuantas piedras para poner una cazuela de frijoles sobre la lumbre. Estas cocinas callejeras estaban tan generalizadas que un funcionario se quejó de que prácticamente todas las calles y plazas de la ciudad tenían su propia cocinera. Las clases altas se lamentaban del

⁷ Piedra grande ovalada que sirve para moler, con ayuda de otra piedra más pequeña.

⁸ Artefacto de cocina de metal que sirve para calentar o cocer alimentos, principalmente tortillas.

espectáculo que daban unas personas semidesnudas arracimadas alrededor de cazuelas de burbujeantes guisados y frijoles.”

Este texto nos remonta a las prácticas culinarias prehispánicas de nuestro país que se relacionaban con una condición social; es decir, por un lado estaban los individuos de las clases populares que necesitan alimentarse con comidas baratas, rápidas y de su gusto, y, por lo tanto, optaban por no asistir a establecimientos donde el costo de la alimentación fuese más elevado. Por otra parte, estaban las clases altas que percibían este hecho como vulgar, generando una distinción de clase donde los individuos que comían en la calle pertenecían a las clases bajas, mientras los que comían en algún mesón u otro establecimiento se adscribían a las clases altas.

En el siglo XXI todavía persisten esas prácticas culinarias y sociales, solo que en algunas partes, principalmente urbanas sí han sucedido cambios en los utensilios, tal es el caso del fogón, el cual ha sido remplazado por la estufa de gas, aun cuando hay pueblos que aún siguen utilizando braceros para elaborar la comida que se vende en lugares públicos como lo hacían nuestros antepasados. Al igual que hace tres siglos se sigue vendiendo comida en la calle para sectores sociales medios y bajos, mientras que las clases altas mantienen su distinción social al asistir a lugares especializados en comida. Las clases populares cuando optan por lugares establecidos asisten a fondas, taquerías, mercados o restaurantes de bajo costo.

Pero el gusto de decidir donde alimentarse no solo reside en la pertenencia a determinada clase social, sino que también se atribuye a los efectos que tiene determinada alimentación en el cuerpo del ser humano. Pierre Bourdieu, en su obra titulada *La Distinción* (1979) examina las diferencias de una clase social y otra, haciendo hincapié en el gusto, como un rasgo del ser humano que sirve para unificar a los que tienen preferencias similares y diferenciar a los que tienen gustos distintos:

“El gusto en materia de alimentos depende también de la idea que cada clase se hace del cuerpo y de los efectos de la alimentación sobre el mismo, es decir, sobre su fuerza su salud y su belleza, y de las

categorías que emplea para evaluar estos efectos, pudiendo ser escogidos algunos de ellos por una clase e ignorados por otra, y pudiendo las diferentes clases establecer unas jerarquías muy distintas entre los diferentes efectos: así es como allí donde las clases populares más atentas a la fuerza del cuerpo (masculino) que a su forma, tienden a buscar productos a la vez baratos y nutritivos, los miembros de profesores liberales preferirán productos sabrosos, buenos para la salud, ligeros y que no hagan engordar. Cultura convertida en natura, esto es, incorporada, clase hecha cuerpo, el gusto contribuye a hacer el cuerpo de la clase: principio de enclasmiento incorporado que encabeza todas las formas de incorporación, elige y modifica todo lo que el cuerpo ingiere, digiere, asimila, fisiológica y psicológicamente". (1979: 188)

Estas características encontradas en distintas clases sociales muestran la forma de tratar al cuerpo de acuerdo a sus necesidades sociales y laborales; es decir, existe, en efecto, entre las clases sociales una distinción ya que los esfuerzos laborales de ambas clases son diferentes, al igual que sus intereses y gustos de clase. Por un lado, el ser humano necesita proteínas, vitaminas y energía que determinados alimentos les proporcionan a un bajo costo; pero, por otro lado, están los alimentos que también otorgan estos elementos, pero aun costo muy elevado, debido a que los lugares donde se ofrecen platillos muy elaborados son espacios exclusivos; es decir, que tienen fama de ser buenos y costosos. Estas características le otorgan prestigio ante la sociedad a las personas que ahí consumen, ya que ve a un individuo que tiene gusto por una cocina refinada y costosa, sin dejar a un lado que por lo general, los comensales de esos lugares pertenecen a las clases altas de la sociedad. Tal y como lo señala Bourdieu, en la sociedad se van creando jerarquizaciones en la degustación de alimentos, debido a que en estas esferas sociales altas no solo es el lugar el que da distinción, sino también el alimento que se decide ingerir. Como ejemplo de lo anterior, están las carnes exóticas, que provienen de animales no habituales en las recetas comunes. Considerando lo que anteriormente señala Monroy (2004) con respecto

al tiempo y espacio, como ejemplo está la carne de iguana, la cual en algunos pueblos es un alimento muy común y popular, mientras que en algunos restaurantes la presentan como algo distinguido en la sociedad, ya que su cultura no la contempla como algo común; la opción por estos alimentos crea niveles sociales de gusto los cuales se distinguen por su costo y por la decisión de probar algo diferente a lo acostumbrado.

Otro factor importante en este tipo de espacios para la alimentación está lo relacionado con la preparación de los Chefs, ya que, en la actualidad, una medalla de distinción es asistir a lugares donde el Chef proviene de las mejores escuelas de gastronomía del mundo. Esto implica que los platillos estarán a la vanguardia, contarán con una excelente calidad, su elaboración será más compleja y refinada, y sobre todo, tendrán una buena presentación artística.

Además de lo ya señalado, Bourdieu también expone lo relacionado con el bienestar de la salud, el cual, se persigue según la condición social que se posea. En el mundo contemporáneo debido a distintos cambios sociales y económicos como lo es la globalización, el avance de la ciencia y tecnología, y la polarización del ingreso.

En este contexto, una parte de la sociedad contemporánea, la que posee información adecuada y recursos financieros, está optando por consumir alimentos más naturales u orgánicos que artificiales; lo cual refiere a la menor utilización de productos químicos para la producción, conservación o deshidratación de alimentos.

Por otro lado, está la intensa publicidad para que el ser humano se vea y se sienta bien a base de productos *light*, los cuales contienen menos grasas y calorías.

Un aspecto fundamental en las diferentes culturas gastronómicas del mundo, es lo que tiene que ver con el sabor de la alimentación, el cual en gran parte se debe a las recetas y a los condimentos. Tal como lo señalan algunos estudiosos del tema, en la cocina mexicana, por ejemplo, el sabor está relacionado con la mezcla de condimentos tradicionales. Tal es el caso del chile, que algunos autores vieron en el pasado como ingrediente principal de pueblos empobrecidos,

debido a que éstos comían picante para anestesiar su hambre. Posteriormente se demostró que, en realidad, en México la gente suele comer chiles por el sabor y no para anestesiar el hambre, de tal manera que las distintas combinaciones de chiles, crean algunos de los platos más notables de cualquier cocina (Pilcher, 2001:43).

También las recetas mexicanas generan un sabor muy característico. Ellas se fueron construyendo con el paso de los años, ya que al inicio de la conquista las mujeres indígenas que cocinaban fueron sometidas a elaborar comidas de una distinta cultura a la de ellas, la cual se intentó imponer al momento de la conquista. Pero la imposición no se logró del todo, ya que estas mujeres, por más que querían imponerles otros alimentos y sabores, no dejaban a un lado sus técnicas y sazón prehispánicos, generándose, entonces, una mezcla de cocinas distintas que dieron nacimiento a una nueva. Las recetas que de ese mestizaje que emanaron, fueron transmitidas de generación en generación. Con el paso del tiempo, a finales del siglo XIX, cuando empezaron a aumentar las oportunidades educativas, la mujer empezó a elaborar cuadernillos de recetas de platillos que cocinaba, tal dinámica trajo consigo que estos recetarios se compartieran con mujeres de distintos lugares del país, lo que hizo que la cocina mexicana creara un amplio repertorio y en constante evolución. Es así que la cocina mestiza nunca ha dejado a un lado esa sazón que brinda un sabor distinto al de otras culturas gastronómicas, el cual está relacionado con condimentos, picantes y aromas fuertes.

Se considera que la cultura mexicana es una abigarrada mezcla del mosaico español con las culturas indígenas del territorio mexicano; dichas culturas contaban con sus distintas maneras de alimentarse, vestirse, comportarse y trabajar. Las dos culturas pasaron por momentos críticos durante la colonia española, debido que por un lado estaba la alimentación europea basada principalmente en el uso del trigo y, por el otro, la alimentación indígena basada en el maíz; la consecuencia de este encuentro de culturas fue una fusión de ambas, tal como lo señala Pilcher (2001):

“El trigo y el maíz llegaron a ser vistos como pareja complementaria, uno y otro, representación auténtica de una cocina nacional mestiza. Comer esa cocina mixta con alimentos tanto de Europa como de América puede no diferenciar demasiado a los mexicanos en el mundo de los restaurantes posmodernos. Y este intercambio cultural tampoco es nuevo desde la antigüedad los cocineros han incluido en sus platos exóticos ingredientes de tierras distantes.”

Esta mezcla de sabores, técnicas y costumbres tanto de los indígenas como de los españoles, fue creando paulatinamente en todo el país una nueva gastronomía. Ya que, según este autor, después de la independencia, las elites mexicanas quisieron formular una cultura nacional que incluía por supuesto una cocina nacional, en la cual predominaba la tradición europea que excluía a la india. Pero este proceso del siglo XIX fracasó por completo en el intento de crear una cultura nacional que incluyera a la comida. Fue a mediados del siglo XX, tres décadas después de concluida la Revolución Mexicana, cuando, finalmente, se establece una cocina nacional que combinaba las tortillas de maíz de los indígenas, con el pan de trigo de los españoles, convirtiéndose en los alimentos principales de la dieta de los mexicanos.

Durante ese lapso de tiempo que tardó la cocina mexicana en verse como cocina nacional, sucedieron distintos hechos en las diversas entidades del país. Un claro ejemplo de esta dinámica es lo que sucedía en los primeros restaurantes de Mazatlán, Sinaloa; en ellos no se ofrecía la comida nacional a los turistas ni a los comensales locales antes de los años cincuenta. Ya instalados en esta década, con el nacionalismo habiendo ganado algunas batallas culturales en el cine, la literatura y el muralismo, y en pleno crecimiento económico, los nuevos restaurantes combinaban en sus menús platillos mexicanos con “los internacionales”. (Santamaría, 2009: 109)

Fue a partir de 1920 que el nacionalismo cultural empezó a cobrar vigor en México y se convirtió en un vehículo para diferenciar a la nueva sociedad que se quería construir del porfirismo. El México posrevolucionario dio vida a una serie de imágenes de lo que debería ser lo mexicano, por lo tanto empezaron a distinguir y

apreciar a las chinas poblanas, las tehuanas y el jarabe tapatío, reconociéndolos como elementos de la identidad nacional. Esta búsqueda por las actitudes y representaciones mexicanas generó símbolos representativos de esta cultura, como el mariachi; también en este periodo se impulsó una cultura conformada por valores, pautas de comportamiento, formas de vida e incluso roles de género.

Pero no solo fueron estos los elementos que se resaltaron en la construcción de la identidad mexicana, sino que también la cocina formó parte de esta. Su primer paso hacia su construcción como cocina nacional, fue agrupar componentes y cambiar nombres a lo que se conocía como comida casera. Este proceso se había iniciado en algunas regiones del país al margen de una ideología oficial. A finales del siglo XIX empezaron a ofrecerse carnes, verduras, ensaladas, ostiones, huevos y bistec a la mexicana, llamadas así porque contenían o eran adornados con algún ingrediente prehispánico como lo es el chile, aguacate o jitomate. Algunos de sus platillos como lo es el pavo a la mexicana acompañado de un mole hecho con chiles anchos, mulatos y pasilla, otorgaban un sabor picoso, pero estas presentaciones a la mexicana no fueron suficientes para presentarse como un estilo nacional como lo hacían platillos de otras cocinas. Fue entonces que empezaron a mostrarse los llamados antojitos mexicanos como parte de los valores culinarios de México. Sin embargo, estos platillos no estaban exentos de desprecio, ya que al iniciarse la tercera década del siglo XX estos antojitos hacían referencia a algo muy sencillo. Los alimentos que los conformaban eran quesadillas de maíz, chalupas, chilaquiles, pambazos, garnachas, enchiladas, quelites en chile verde y sopos acompañados con carne o frijoles y sus agregados como la crema, queso, lechuga y frijoles. Algunos de estos alimentos se utilizaban en calidad de entrada para calmar un poco el hambre, para después pasar a comer alimentos más sustanciosos, es por ello que se caracterizaban como sencillos. (Juárez, 2008: 100).

Después los antojitos se fueron limitando a tacos, gorditas, quesadillas y pambazos, quedando su nombre como antojitos mexicanos. Finalmente, los antojitos pasaron a ser parte sustancial de la cocina mexicana y actualmente son

vistos como una de las delicias de la gastronomía mexicana, persistiendo las gorditas, tostadas, enchiladas, chilaquiles, quesadillas y pambazos.

Otro suceso importante dentro de la cocina nacional, tal y como lo señala el autor Juárez López (2008) fueron los eventos sociales, poniendo de moda las tamaleadas: una de estas, se organizó en honor al general Álvaro Obregón. Banquetes como los almuerzos mensuales de la Cámara de Comercio que se llevaba a cabo en Xochimilco, estaban conformados por platillos como lo es el guacamole con chicharrón de entrada, después sopa de tortilla, huachinango en salsa borracha, barbacoa, pulques y frijoles a la veracruzana; estos banquetes también se utilizaban en los bautizos.

Para este autor la confirmación de la cocina nacional fue en 1929 con la aparición del Moderno recetario de cocina mexicana, escrito por María Ibarrola de Salceda quien señala que la cocina nacional tenía tanto derecho legítimo a contarse como una de las cocinas más originales del mundo porque era una de las que proporcionaban mayor número de platillos. Se argumentaba que los condimentos que se utilizaban en la comida mexicana eran totalmente desconocidos en el extranjero, pero todos ellos eran de exquisito sabor, gratos a la vista, al olfato y al paladar. El libro de María Ibarrola contenía recetas que no eran invención de la autora, sino que habían sido facilitados por familiares y amistades, y también incluía platillos extranjeros que ya habían obtenido su carta de naturalización en México.

La comida nacional seguiría el curso de su internacionalización tanto por las imágenes que difundía el cine como la difusión que hacían de ella los emigrantes mexicanos en Estados Unidos y los turistas que de este mismo país visitaban México. Los tres procesos: la difusión del cine mexicano en el continente americano y España, la emigración y el turismo se inician simultáneamente en la década de los cuarenta del siglo XX.

De esa manera, una comida que reivindicó sus raíces prehispánicas a través del nacionalismo que generó la Revolución Mexicana contribuyó a propagar en el mundo la imagen de un pueblo que había creado una cultura original.

Para Pilcher (2001: 239) la prueba máxima de cualquier expresión de cultura nacional no es la belleza ni la sofisticación, sino la autenticidad. Si bien es cierto, la autenticidad es la forma en que el individuo expresa algo genuino y verdadero, esta expresión causó revuelo en algunos estudiosos de la gastronomía, tal es el caso de Jean Francois Revel (citado por Pilcher) quien llegó a negar las cocinas nacionales, para reconocer solo los estilos culinarios regionales e internacionales; haciendo una conclusión, que la única cocina verdadera era la francesa, y que la cocina regional debe permanecer idéntica y rutinaria, sin progreso, rechazando todo registro de sabores que no sea el propio.

Para muchos estudiosos la posición de Revel, era inadecuada, ya que estaba dejando a un lado todos los cambios que tuvieron las distintas culturas del mundo cuando fueron conquistadas. Durante la colonia se dieron fusiones de ingredientes y técnicas culinarias en distintos lugares.

Una definición tan restrictiva de la autenticidad, como la que plantea Revel, facilita el objetivo elitista de transformar la cultura nacional en una herramienta de hegemonía, un método de excluir toda expresión popular potencialmente subversiva. La autenticidad es un acontecimiento permanente, tan abierto a los tamales de chile con carne de cerdo, como al filet mignon con cuitlacoche. El proceso solo tiene éxito cuando nadie gana, porque de lo contrario las recetas desaparecen (Pilcher, 2001:246-247).

De esta manera se comprueba que la autenticidad es parte de la cocina nacional mexicana, ya que ha pasado por distintas disputas, en las cuales la cocina europea buscó predominar; tal es el ejemplo del imperialismo cuando trató de convencer a los pueblos de América, África y Asia de que la civilización europea era superior, empujando a que abandonarían sus propias tradiciones. Los frailes españoles emprendieron una campaña hace más de cuatrocientos años, que tenía el objetivo de desechar muchas verduras del viejo mundo como los quelites nativos. También los libros europeos de cocina del siglo XIX intentaron ubicar a los tamales y a los tacos fuera de los lindes de la civilización.

Para este autor, otro factor que influyó para relegar la fruta y verdura prehispánica, ya en la segunda mitad del siglo XX fue la revolución verde y el

predominio de la agricultura capitalista, ya que solo unas cuantas variedades de maíz se emplearon para la producción comercial, los supermercados limitaban la variedad de productos como el jitomate.

En el periodo de la colonia sucedía algo semejante, los vendedores de frutas solían llevar de tierra caliente distintos tipos de mangos a la ciudad de México, pero en la época actual de esa ciudad los mayoristas prefieren sistemáticamente el denominado Manila; lo mismo sucedía con las cincuenta clases de hongos que anteriormente se ofrecían en los mercados municipales de Toluca y en el siglo XXI solo se venden un puñado de estos.

Con respecto a los cultivos de legumbres y frutas durante el mestizaje, Carlos Brokmann Haro (1996) indica que estos fueron menos conflictivos que los cereales europeos. Antes de 1550 eran muy comunes las huertas privadas o comunitarias en los pueblos para la siembra y cultivo de estos productos. La costumbre era que la casa estuviera dentro de los límites de la huerta, de tal manera, que tuviera los espacios dedicados para la hortaliza, para los árboles frutales y para corrales de animales.

Al igual que las frutas y verduras, las hierbas indígenas han sufrido desplazamientos, ya que en el mundo moderno quienes despliegan su conocimiento sobre estas, suelen ser vistos como si fuesen brujos. Es por esto que nutricionistas mexicanos les sugieren a las familias de clase media que redescubran plantas olvidadas y las pidan en los supermercados. También los restaurantes de nueva y alta cocina han revivido el interés por los ingredientes exóticos y los cultivos orgánicos, obviamente a un costo muy elevado. Siempre sucede que algunos alimentos son tradicionales para una cultura y para otra son exóticos y no habituales, tal y como sucede con los gusanos de maguey, los cuales hoy se sirven en los restaurantes capitalinos a precios muy elevados.

Pero, finalmente, en un largo proceso se logró el justo equilibrio de no perder ambas culturas culinarias, para que naciera una nueva cultura auténtica. Algunas características de la autenticidad en la cocina es la utilización de ingredientes nativos y a su vez la mezcla con ingredientes extranjeros, creando un nuevo platillo, siendo original, por las distintas formas y maneras de preparar los

alimentos en las distintas regiones. Tal es así, que no es lo mismo comer quesadillas de flor de calabaza en la parte norte de México, que en la parte sur, ya que este platillo se identifica en la zona sur, y a su vez los ingredientes que se utilizan son más persistentes en esa zona, pero eso no quita que sea parte de la cocina nacional, sino lo contrario, el lugar de elaboración varía pero no deja de ser territorio nacional, así como la utilización de sus ingredientes los cuales algunos son nativos y otros son extranjeros, lo que hace que se una mezcla de distintas culturas, creando una distinta forma de alimentarse.

Si bien es cierto que en la actualidad, los diversos cambios económicos, políticos, culturales, que ha generado la globalización impactan en la cocina mexicana, debido a la introducción masiva de distintos ingredientes y alimentos, así como los restaurantes de comida rápida, comida china y sushi. Esto trae como consecuencia que la gente mexicana tenga una mayor posibilidad de acceder a estas nuevas formas de alimentarse. Pero aun con esta oferta de distintos productos, no se puede decir que la sociedad mexicana ha sustituido a su propia gastronomía, ya que hay distintos elementos culturales que hacen que se siga manteniendo la elaboración de comida en casa, también el sabor de hogar, la higiene que tiene el individuo al momento de cocinar en casa, y sobre todo la costumbre para cocinar, de una manera semejante a sus ancestros.

A la influencia culinaria externa Pilcher la señalaría como parte de la cocina posnacional mexicana, donde, dice este autor, que la cocina mexicana no tiene por qué verse reducida a la monotonía; es decir que no esté sujeta a una constante repetición de un mismo estilo de comida. Pilcher apunta:

“Las cuisines viven y crecen mientras la gente siga cocinando, cambiando tal vez ingredientes y las técnicas, pero respetando a quienes lo hicieron antes. Un momento de respeto por la cocina mexicana se produce todos los años con la preparación ritual de los tamales navideños. En casas ricas y pobres, en todo el país y entre los migrantes que viven en Estados Unidos, las mujeres preparan decenas, centenas de tamales, para dar de comer a toda una red de parientes y amigos.” (2001:248)

Queda claro entonces, siguiendo a este autor, que en la actualidad siguen persistiendo platillos muy nacionales, pero que además traspasan fronteras, tal y como sucede con las cocinas de los migrantes mexicanos, que cuentan con la tradición de elaborar tamales, los cuales también sirve como sustento económico, ya que algunas familias lo realizan con la finalidad de venderlos entre la misma familia, amigos, en el trabajo o en restaurantes de comida mexicana.

Es así que estos gustos nacionales se mantienen, aun con la influencia extranjera, principalmente estadounidense.

El sabor único que los mexicanos imparten a sus alimentos, señala Pilcher, funciona como una de las maneras de crear una identidad nacional distintiva. Después de todo el patriotismo se deriva tanto de la devoción por la comunidad propia como de la desconfianza ante los de fuera, y el amor por la comida de la infancia brinda uno de los medios para adquirir esta afiliación nacionalista.

Los frijoles, el maíz y el chile son los ingredientes fundamentales de la comida mexicana; y por lo tanto se transportan en el gusto y la memoria a cualquier lugar.

Con respecto a las frutas de la era prehispánica la autora Adela Fernández (1969) indica que:

“La dieta prehispánica era de tipo mixto, incluía diversos productos vegetales y animales. Entre los primeros en orden de importancia se encontraba el maíz, el chile (varias especies), el frijol, calabaza, chilacayote, chayote, jícama, camote, cuajilote, cuapinole, huachacote, mesquite y una serie de yerbas como los quelites, quintoniles, malvas, huazontles, cacomites; gran variedad de hongos y el corazón y la flor de maguey. Como condimentos se utilizaban el tomate, verde, jitomate, jaltomate, miltomate, pepitas de calabaza, xonacatl, xoconostle y pimienta xocoxochitl”. (1969: 18).

En esta cita encontramos ciertos frutos que conformaban la dieta básica de los prehispánicos, tales como la jícama, chayote y vainas, que son el fruto del árbol de cuajilote. También esta misma autora expone que los indígenas se surtían de frutas como la piña, mamey, chirimoya, guanábana, anona, zapote: blanco, prieto,

amarillo, chico y borracho, guayaba, tejocote, capulín, ciruela, nance⁹, jobo¹⁰, pitahaya, tuna y papaya.

Algunos de estos frutos de la era prehispánica, en la actualidad no son muy conocidos, quizás estos se encuentren con mayor frecuencia en los mercados populares de cada colonia o pueblo, característica del comercio interno mexicano. Otro autor que expone un poco sobre la presencia de los frutos en la era prehispánica es Ma. De la Luz Vázquez, quien indica que Fray Bernardino de Sahagún en su historia general describe lo siguiente:

“Hay unos árboles que en esta tierra llaman nopalli, quiere decir tunal, o árbol que lleva tunas, es monstruoso ese árbol, el tronco se compone de las hojas y las ramas se hacen de las mismas hojas, tienen mucho zumo y son viscosas, tienen espinas las mismas hojas. La fruta que en estos árboles se hace se llama tuna y son de buen comer, es fruta preciada. Las hojas se comen crudas o cocidas”. (2004:46)

Con estos dos autores se reconoce un fruto especial y representativo de nuestros antepasados, como lo es la tuna, el cual es un fruto grande ovalado, de textura espinosa, su interior es carnoso y color blanco. Se puede comer fresca o bien procesada en zumos, mermeladas, dulce, caramelo líquido, miel de tuna, pulpa para helados, yogurt, gelatinas y agua de tuna.

Este fruto es parte de los símbolos del escudo nacional mexicano, y que según Enrique Flores Cano (2004) tiene un lugar destacado en la iconografía sacrificial de los mexicas, porque representa el corazón de los guerreros sacrificados, ya que esta fruta, tiene una similitud en su forma con el corazón de los humanos. Este mismo autor en otra obra (2005) señala que la idea, que en el interior de la tierra hay una cueva en la que se acumulan los alimentos y se regenera la vida es una concepción muy arraigada en los mitos de creación mesoamericanos. Es así que estos significados están conjuntamente ligados en la alimentación y a su vez

⁹ En Sinaloa esta fruta es conocida con el nombre de nanchi.

¹⁰ Es una fruta amarilla con sabor agrio, su interior es leñoso semejante a la ciruela, es conocida como ciruela de jobo. Es ingrediente principal de la bebida típica de Veracruz elaborada con este fruto y piloncillo conocido también como Jobito.

en el desarrollo que ha tenido un pueblo, el cual ha pasado por distintas circunstancias.

A partir de la independencia se incorpora esa simbología prehispánica al escudo y a la bandera nacional; en ellas se otorga al nopal y a las tunas, la representación de lo mexicano a lado del maíz. Vistas así las cosas, la tuna sería la fruta mexicana más representativa de lo autóctono y de lo más profundo de nuestra cultura.

Otro fruto importante en el periodo prehispánico es la jícama, tal y como lo señala Fray Bernardino de Sahagún (citado por Vázquez, 2004):

“Hay otras raíces que se comen crudas, a las cuales llaman jícamas, son blancas y dulces, y matan mucho la sed.”

Sin duda este fruto es muy conocido y consumido por los mexicanos, especialmente frescos y también, con un poco de chile y limón, los cuales son ofrecidos constantemente por vendedores ambulantes que cuentan con algún carrito para llevarlos hasta su cliente. Sobre la jícama, Diana Kennedy, escritora británica, vecindada en México desde 1957 describe en su obra monumental *Cocina esencial de México* la receta de ensalada yucateca de jícama. Su preparación consiste en pelar las jícamas con un pelador de papas y cortarlas en cubitos de 75mm., posteriormente ponerlos en un tazón de vidrio para añadir cilantro, sal y jugo de naranja agria, dejar sazonar durante una hora. En diferentes partes del país hay otras recetas que incluyen a la jícama, la cual demuestra el arraigo y aceptación de una fruta naturalmente mexicana.

En la obra citada encontramos una recopilación de distintas obras de esta autora, en las que recomienda varias recetas de comida de las diferentes partes de la República Mexicana. Diana Kennedy describe una escena que contempla el colorido y la utilización estética de las frutas:

“Para combatir el calor del mediodía, los puestos se cubren con decorativas hojas verdes y venden mangos pelados, cortados como una flor y clavados a un palito de madera como si fueran paletas de caramelo, así como otras innovaciones recientes: pequeños conos de papel en rejillas que se desbordan con la mezcla de frutas como sandía,

melón, piña y pepino, todo ello espolvoreado con sal y chile piquín en polvo cuando se sirven. Y más adelante en el año aparecen las jícamas rebanadas, pepinos abiertos a lo largo como flores y los camotes calientes”. (2004: 23)

En este párrafo podemos observar el uso del fruto con distintas innovaciones, como lo es la decoración que sirve para llamar la atención del individuo y se acerque a probarlo, también se muestra el uso natural que se le da a las frutas, como comerlas frescas y sin agregar ningún otro ingrediente.

Si bien es cierto, estas técnicas culinarias de los frutos son muy frecuentes en la sociedad mexicana, y más aún para desayunar, o bien para calmar un poco el hambre. Los espacios y las personas que más destacan en esta forma de vender la fruta, son los vendedores ambulantes, quienes están sobre las calles o afuera de algún lugar donde asiste con mayor frecuencia un número de personas. Tal y como lo menciona la autora:

“Los vendedores ambulantes empujan sus pequeñas carretillas a lo largo de kilómetros para asentarse en las afueras de alguna institución u oficina gubernamental, hospital, escuela o prisión para ofrecerle sustento al incontenible flujo de personas que transitan por ahí. Cada vez que se junta una muchedumbre para observar el trabajo de los policías o bomberos, aparece un hombrecito de la nada, empujando un carrito de antojitos para confortar a los excitados mirones. (2004: 23)

Estas prácticas de vender antojitos o frutas en México, son consideradas parte de la cultura mexicana, que si bien es cierto, en algunos de los casos estos espacios no cuentan con las medidas necesarias de limpieza, pero aun así, se puede observar como son demandados por las personas.

En particular en el puerto de Mazatlán, estas prácticas siguen vigentes, principalmente sobre la playa, el malecón y centro histórico, apoyándose en distintas formas de acercar estos alimentos a las personas. Una de ellas es llevar la fruta sobre una charola grande de madera, sobre la cabeza del vendedor, o bien, sujeta con algún mecate como si fuera una bolsa. La otra manera es a través, de un carrito, que en la mayoría de las veces es un triciclo; adaptado para

contener los distintos artefactos que utilizan para la elaboración de su producto, creando una imagen de ser una pequeña tienda en movimiento.

El ofrecimiento de la fruta en ambos casos, son rebanadas de sandía, jícama, mango, pepino y coco.

También utilizan la técnica de poner el mango en palitos de madera como si fuera una paleta, haciéndole unas pequeñas cortadas para que de una esplendorosa imagen alusiva a una flor abierta. Otra técnica usual de brindar estos frutos a los clientes, es lo que se conoce como “pico de gallo”, que es una técnica culinaria de picar la fruta en cuadros pequeños o grandes como lo prefiera el cliente, para que posteriormente sea mezclada y agregándole chile piquín o en polvo, sal y unas gotas de limón, generando el tradicional pico de gallo o bien, un coctel de frutas.

El coco es ofrecido en cuadritos sobre su propia cascara, debido a que esta, puede ser una especie de ollita. Para ello fue necesario extraer el agua que hay en su interior, la cual es ofrecida fría y en bolsa o vaso de plástico. La cascara de este fruto es reutilizada para realizar artesanías como bolsas, collares y aretes.

Estas prácticas de vender fruta expresan la creatividad de los mexicanos para ofrecerlas, así como también, facilita un acercamiento con los clientes, ya que en algunos casos se da una interacción, donde el contexto es conocer la procedencia del fruto, los usos que se le dan, y algunas festividades en relación con estos.

Si bien es cierto la fruta es consumida de manera natural, pero también existe otra manera de hacerlo, y es a través del platillo o comida fuerte, tal es el caso de los chiles en nogada, y uno de sus ingredientes principales son las semillas de granada, para ello Diana Kennedy expone lo siguiente:

“Mucho se ha escrito sobre este ostentoso platillo de chiles rellenos cubierto con una salsa de nueces peladas, y decorado con semillas de granada y hojas perejil. Cada uno de los autores que he consultado al respecto concuerdan en señalar que la receta es obra de los agradecidos habitantes de la ciudad de Puebla, que ofrecieron un banquete para celebrar el santo de Agustín de Iturbide, el 28 de agosto de 1821. El y sus seguidores habían librado la última batalla contra los españoles. Como emperador autoproclamado, Iturbide acababa de

firmar el Tratado de Córdoba. Según cuenta la historia, todos los platillos del banquete se prepararon con ingredientes que tuvieran el color de la bandera mexicana: el verde de los chiles, el blanco de la nogada, y el rojo de las semillas de granada. (2004:276)

Con el paso de los años el relleno de este platillo ha pasado por modificaciones y embellecimientos, pero los ingredientes claves para este platillo son el chile, la nogada y las semillas de la granada, los cuales según la cita anterior tienen significados patrióticos para la sociedad mexicana.

El inconveniente que presenta la elaboración de este platillo es, que en algunas ocasiones no es posible hacer los chiles en nogada, porque no es época de granada (Fernández, 1969: 35), aun así, en la actualidad hay restaurantes que ofrecen este platillo.

Kennedy expone que este platillo se sirve como el principal, acompañado de tortillas de maíz, y como entrada se puede servir un arroz o sopa, pero el chile en nogada se sirve solo sin ningún otro acompañamiento.

Las variaciones de los rellenos del chile son distintas, pero en lo que si coincide, es que cada chile necesita diez nueces. Estas variaciones en una parte se deben por el alcance de los ingredientes que se tenga, es decir, depende de la producción que haya en cada región, de los distintos alimentos susceptibles hacer relleno del chile en nogada.

La receta de este platillo que Kennedy muestra en su obra, es la que lleva como relleno los ingredientes de lomo de puerco picado, el cual es guisado con una salsa de tomate con cebolla y ajo, a esto se le agrega trozos de duraznos, manzanas, peras y plátano macho. En esta receta se muestran una gran combinación de frutas, las cuales dan un sabor único a la carne, y sobre todo es representativo del estado de Puebla.

Otro platillo elaborado a base de frutas y carne, que forma parte de la gastronomía tradicional del estado de Aguascalientes es el llamado fiambre de Aguascalientes, para ello Martha Chapa, quien es una pintora mexicana, y ha incursionado en la investigación gastronómica a partir de los 80`s, expone esta receta. Señala que los ingredientes son lechuga, naranjas, plátanos, aceite de

oliva, vinagre y lomo de cerdo, la mezcla de estos ingredientes generan este platillo, que se sirve de preferencia bien frío. Este alimento se puede encontrar en la tradicional Feria de San Marcos.

La fiambre de Aguascalientes es un claro ejemplo de la mezcla de ingredientes provenientes principalmente de Europa, pero que a su vez son mezclados, y así, se obtiene un platillo típico de esa región. Esta autora se refiere a la cocina mexicana de la siguiente manera:

(...) en México comer y cocinar se encaminan por un sendero imaginativo, nacido del pueblo y recuperado por la memoria colectiva en perpetua reinvención. Cultura alimentaria que simboliza una suerte de influencia secreta que combina energía con imaginación, sacrificio con jovialidad, supervivencia con esperanza, serenidad con ingenio, y cada día encuentra una mayor definición en la búsqueda de su perfeccionamiento y excelencia. (2003:16)

Es así que en la alimentación el ser humano expresa aquellos sentimientos, que ayudan a la imaginación para realizar una gran obra alimentaria, que cubra necesidad biológicas, sin dejar a un lado aspectos culturales, buscando siempre la originalidad y la perfecta combinación de sabores.

No solo en platillos fuertes están presentes las frutas, una prueba de esto son las aguas frescas, las cuales son bebidas típicas de nuestro país, las más conocidas son agua de naranja, piña, tamarindo y mango. En algunas partes del país se venden de acuerdo a la temporada de la fruta.

Con respecto a la utilización de las frutas en aguas frescas, la autora Fernández (1969: 37) señala que dentro de los festejos de la independencia de México, el pueblo celebra con comidas, como el mole de diversos combinados con arroz tricolor, acompañado con frijoles y aguas frescas: jamaica que representa el color rojo de la bandera, horchata el blanco y limón el verde. Y no solo en esta fiesta la comida se acompaña por aguas frescas, sino que también, se da, en las ofrendas que hacen a los muertos durante el primero y dos de noviembre, conocido como el día de los muertos, una fiesta de carácter mágico y religioso.

Según esta autora, a diferencia del primer evento, en el día de los muertos las aguas frescas son ofrecidas en el altar que los mexicanos elaboran para los fieles difuntos, donde la tradición es decorar con velas, flores de cenpoalxuchitl y sobre todo colocar la ofrenda de alimentos, que varían de acuerdo al gusto del muerto. De tal manera que las aguas frescas están presentes en distintos momentos especiales para la cultura mexicana. Otro ejemplo, es lo que señala Fernández:

El 24 de diciembre se sirve lechón, pavo al horno, romeritos, bacalao y ensalada de betabel con cacahuates. Se rompen piñatas (ollas de barro decoradas de papel y llenas de frutas y colaciones) y eso hace que todo mundo ande comiendo cacahuates, limas naranjas, cañas, tejocotes, guayabas, que son frutas de temporada y con las cuales se hace el ponche, bebida a la que se le agregan pasas y aguardiente. (1969:38)

Tales costumbres culinarias que menciona este autor, se siguen manteniendo en la mayor parte de la república mexicana, así como también el romper la piñata, que específicamente se rellena con frutas, siendo esta una característica de la época navideña.

Es así, que la bebida del ponche es quizás, la que más integra distintos frutos, dando un sabor único. Considerándola como bebida tradicional de la cultura mexicana para las posadas y navidad. Los ingredientes varían un poco de acuerdo a las regiones y a la disponibilidad que se tenga por la temporada.

Tanto en las aguas frescas y en platillos, la utilización de frutas es inevitable, pero es aún más usual, en los postres, debido a su sabor dulce lo cual lo hace más favorable para preparar este tipo de alimento.

El queso de tuna es un dulce típico de San Luis Potosí, el nombre proviene de la forma que tiene el producto, ya que se asemeja a un queso, aunque el color es completamente diferente, debido a que este, es de color café oscuro. El procedimiento para su fabricación es recolectar la tuna y posteriormente extraer la pulpa, la cual es colocada en una olla o cazo de cobre, donde se cocina a fuego lento por ocho horas sin dejar de mover. El producto obtenido de estos primeros pasos se llama melcocha, la cual es retirada del fuego y se deja enfriar en recipientes de madera denominadas bateas; ya que se enfría, se toma una

porción de aproximadamente un kilo para ser amasada y a su vez se golpea en una mesa. Durante este proceso el producto cambia de color. Finalmente se coloca el producto en moldes, y se deja secar para ser empacado.¹¹

Es así, que esta manera de procesar la tuna, en queso de tuna, es una artesanía que se realiza durante los meses de julio a septiembre, debido a que este periodo es idóneo para la disponibilidad de la tuna Cardona en el estado de San Luis Potosí. Este dulce es consumido como postre o bien, solo como dulce.

Un postre muy característico en México durante la temporada de cuaresma es la tradicional capirotada. Diana Kennedy indica en su obra que la capirotada es uno de los postres favoritos de la Semana Santa en nuestro país. Y esta se prepara a base de rebanadas de bolillo, las cuales se dejan durante toda una noche para que se sequen, posteriormente son horneados, para agregarle una mezcla hecha a base de piloncillo con agua y canela, esta mezcla se vierte en el pan, y a su vez se agrega pedacitos de mantequilla, pasas y nuez, finalmente se vuelve a hornear. Tradicionalmente este postre se come con un vaso de leche a la hora de la cena. (2004:507)

Los ingredientes de este postre varían de acuerdo a las costumbres familiares, es decir, algunas personas utilizan diferente pan al expuesto por la autora, otras hacen uso de distintas frutas como ciruela, trozos de piña y de durazno, pero no se pierde la esencia de este postre ya que los ingredientes principales es el pan de trigo con la mezcla dulce de piloncillo con agua.

Según algunas tradiciones la capirotada se refiere a postre, o bien, a una comida que se hace de los restos de comida que quedan durante la semana, de tal forma que se reutiliza estos alimentos, es así, que se considera como capirotada porque es tener un poquito de todo.

Las frutas no solo son utilizadas en la comida, sino que también en las canciones mexicanas, tal es el caso de la canción popular, demandada con mucha frecuencia en los juegos para niños, o bien como ronda infantil. Esta canción es

¹¹ Información obtenida el 11 de abril 2011, desde: Secretaria de Desarrollo Agropecuario y Recursos Hidráulicos de San Luis Potosí,
http://www.sedarh.gob.mx/elcenzontle/A01N05OCT06/queso_de%20tuna.swf

titulada *la víbora de la mar*, y hace mención de una persona mexicana que vendía frutos como la ciruela, chabacano, melón y sandía. La dinámica de este juego es que una persona es sandía y la otra melón, y así los niños que quedan atrapados en los brazos de ambas personas deciden con quien irse.

Si bien es cierto, esta canción muestra rasgos culturales de la sociedad mexicana como las verbenas aún presentes en la actualidad. Tal es el caso de las verbenas, que son espacios donde precisamente acuden personas a vender sus productos, como lo son las frutas.

Otra canción que hace alusión a las frutas, es la titulada *naranja dulce*, el contexto de esta canción es que una persona que vende naranjas pasa por donde están jugando unos niños, para ello los niños le gritan si tiene naranjas sin cascara y de ahí empieza la canción, haciendo mención a naranjas dulces, limones, juramentos y alimentos como los tacos.

Dentro de algunas canciones más actuales está la de *y yo sigo aquí*, de la cantante mexicana Paulina Rubio. La letra expuesta en esta canción se relaciona con la química que se da entre dos personas, y que a su vez se hace una semejanza entre polos opuestos y sabores opuestos como la sal y el azúcar.

También habla de la fruta del mango, en específico, de su maduración y color. Esta concepción de color y sabor se hace inmediatamente con la belleza de la mujer, donde señala que:

“Si a ti te gusta morder, el mango bien madurito. Ven mírame a mí, tengo colorcito.”

Es así que las propiedades organolépticas¹² del mango, influyen para ser consideradas sinónimas de la belleza y encanto de las mujeres.

¹² Las propiedades organolépticas o sensoriales de los alimentos según José Bello Gutiérrez (2000) son las que se evalúan a través de atributos que, al ser captados por los sentidos, nos informan de la magnitud y cualidad del estímulo provocado, una vez que han sido interpretados por el cerebro, el conjunto de todas estas percepciones nos permite elaborar un juicio acerca de la idoneidad del alimento para responder a las características que se esperan del mismo. Color: propiedad que se aprecia por el sentido de la vista cuando le estimula la luz reflejada por un alimento. Sabor: sensación recibida en respuesta al estímulo provocado por sustancias químicas solubles sobre las papilas gustativas. Olor: conjunto de sensaciones que se producen en el epitelio olfativo. Textura: resulta de la disposición y combinación entre sí de elementos estructurales. Flavor: constituidas por estímulos olfatogustativos, táctiles y cinestéticos (experiencia sensorial percibida a través de los músculos de la cavidad bucal), que permite caracterizar lo específico de un alimento e identificarlo como tal.

Si bien es cierto, la mayoría de estas propiedades están relacionadas con el término afrodisiaco¹³. Algunas frutas son consideradas afrodisiacas tal y como lo señala el autor Abel Cruz:

Los frutos son los más agraciados y glorificados como afrodisiacos desde que es nombrada la manzana como fruto prohibido, ya que cuenta el Génesis: “tentado por Eva, Adán comió la fruta prohibida del árbol del bien y del mal, llevándolo a perder la cordura y ser expulsado del paraíso”. (2000:36)

Lo expuesto anteriormente muestra, la relación de una fruta con la actitud que tiene el ser humano ante la cuestión sexual. Ya que lo afrodisiaco es considerado como un acompañante perfecto para mantener la unión de los lazos del amor y el placer en una relación sexual.

Tal es el caso del fruto del mango que en la gastronomía peruana, es considerado como portador de poderes afrodisiacos que ayudan a que la pareja se sumerja por completo en el placer del amor. Se indica que el mango es una de las frutas más coloridas y perfumadas que existe en ese país. Es afrodisiaco porque se encontró una receta en donde se invita a los novios a realizar el “ritual del mango”; que consiste en saborear lentamente, un mango grande en tajadas bañado con leche condensada y un poco de canela en polvo. Realizándolo antes del primer encuentro nupcial. Lo que esta receta indica es que los amantes deben estar desnudos y no dejar de mirarse profundamente mientras dure la dulce ceremonia de la degustación del fruto. Otros modos afrodisiacos que otorga esta sociedad al mango, es frotar algunas partes del cuerpo con el fruto, asegurando un efecto inmediato.¹⁴

Es así, que el hecho de alimentarse y los ingredientes con los que se realiza esta acción, son susceptibles a contar con significados y valores otorgados por los individuos. Estas atribuciones pueden ser, desde cuestiones curativas,

¹³ Es cualquier droga, comida, bebida, planta, parte de un animal, olor u objeto susceptible de aumentar el deseo sexual. Se llama así por Afrodita, la diosa del amor, la fertilidad, el erotismo, el cuidado de los niños y las cosechas abundantes. Los primeros griegos, árabes, egipcios e hindúes creían intensamente en los afrodisiacos. Expuesto en la obra Atlas del comportamiento sexual humano, por Judith Mackay.

¹⁴ Recopilación e interpretación del Ing. Jaime Ariansen Cespedes, profesor de historia de la gastronomía, en el Instituto de los Andes.

afrodisiacas, alucinantes, hasta motivos de celebración, representación de los sucesos que acontecen en ese momento, un sinfín de significados desconocidos que solo el ser humano es capaz de otorgar y relacionar con los sucesos que vive día a día. O tal como lo señala Martha Chapa:

La sabiduría y la creatividad van conformando un menú propio de la región que hoy en día se sigue renovando. En otras palabras, el hombre y la naturaleza se funden y evolucionan, desde la supervivencia misma, hasta conformar una rica herencia, un legado gastronómico que a su vez enriquece a la cocina mexicana, considerada ya como las mejores del mundo.(2003:17)

Bibliografía

Bello Gutiérrez, J. (2000). Ciencia Bromatológica: principios generales de los alimentos. España: Díaz de Santos.

Bourdain, A. (2010). Confesiones de un chef. Argentina: Del nuevo extremo.

Bourdieu, P. (1998). La Distinción. España: Taurus.

Brokmann, Haro, C. (1996). "La cocina Mexicana a través de los siglos". Clío vol.III. México, pp.34-36.

Carrasco Henríquez, N. (2007). "Desarrollos de la Antropología de la alimentación en América Latina: hacia estudio de los problemas alimentarios contemporáneos". Estudios Sociales vol. XV Núm. 030. México, pp.79-101

Certeau, M., Giard, L. & Mayol, P. (2006). La invención de lo cotidiano 2: habitar, cocinar. México: Universidad Iberoamericana, Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente.

Chapa, M. (2003). Sinaloa el imperio de los sabores. México: Gobierno del estado de Sinaloa.

Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (2002). Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos del Primer Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe, memorias. México: CONACULTA.

Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (2003). Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos del Quinto Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe, memorias. México: CONACULTA.

Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (S/F). Patrimonio cultural y turismo, cuadernos 9, Patrimonio oral e inmaterial, la discusión está abierta. Antología de textos. 1era. edición. México: CONACULTA.

Cruz, A. (2000). Afrodisiacos naturales. México: Selector.

Fernández, A. (1969). La tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas. México: Panorama.

Flores, Cano, E. (2004). La bandera mexicana. México: Fondo de Cultura Económica.

----- (2005). Imágenes de la patria. México: Taurus.

Giménez, G. (2007). Estudios sobre la cultura y las identidades sociales. México: CONACULTA & ITESO

Juárez López, J. L. (2008). Nacionalismo Culinario. México: CONACULTA.

Kennedy, D. (2004). Cocina Esencial de México. México: Grijalbo.

Montecino Aguirre, S. (2009). Fuegos, Hornos Y Donaciones. Alimentación y cultura en Rapa Nui. Chile: Catalonia.

Monroy de Sada, P. (2004). Introducción a la gastronomía. México: Limusa.

Pilcher, M., J. (2001). Vivan los tamales. México: Ediciones de la Reina Rioja.

Santamaría, Gómez, A. (2009). El nacimiento del Turismo en Mazatlán. México: Universidad Autónoma de Sinaloa.

Vázquez, M. L., Gómez, C. & Lugo, C. (2004). Historia de México. México: Limusa