

I CONGRESO SOBRE PATRIMONIO GASTRONÓMICO Y TURISMO CULTURAL EN AMERICA LATINA Y EL CARIBE.

I N D I C E

1. Saludo del Director General de la UNESCO, Sr. Federico Mayor
2. Conferencia inaugural, Gloria López Morales
3. Conferencia magistral, Rafael Ansón

Ponencias

4. En torno al fuego, Laura Esquivel, México
5. Tonacóyotl, nuestra carne, nuestro tiempo, Miguel León Portilla. México
6. Saber para saber vivir, Rafael Argullol. España
7. Cocina, cultura e identidad regional. Etica y globalización. Isabel Alvarez, Perú
8. Mercadotecnia y gastronomía, Alfredo Taracchini. Italia
9. Frutas de América. Raíces en el pasado, semillas para el futuro, Clara Inés Olaya. Colombia
10. La pintura y la cocina, expresiones paralelas, Martha Chapa. México
11. Cocina como literatura y erotismo, Mercedes Iturbide. México
12. Cocina caribeña y campechana. Historias de contrabandistas y piratas, José Ortiz Lanz.
México
13. La cocina del Perú, Raúl Vargas. Perú
14. Cocina creativa andaluza, Juan Bautista Agreda. España

15. La culinaria en América Latina y el Caribe, Lácides Moreno. Colombia
16. Potencial y riesgo de la gastronomía en América Latina, Esther Sánchez Botero. Colombia
17. Las diez regiones gastronómicas del Perú, Rosario Olivas. Perú
18. Vieja y nueva gastronomía Iberoamericana y del Caribe, Alfredo Ascanio. Venezuela
19. El pisco desde una perspectiva histórico-cultural, Cesar Franco. Perú
20. Usos y valor cultural de la papa en los pueblos andinos, Eduardo Dargent. Perú
21. Tequila, bebida nacional e internacional, Miguel Guzmán Peredo. México
22. Presencia de Africa en la gastronomía de Bahía, Raúl Lody. Brasil
23. Datos para una historia de la cocina tradicional del Ecuador, Julio Pazos. Ecuador
24. La gastronomía venezolana: tradición en la modernidad, José Rafael Lovera. Venezuela
25. Un paseo por la Bahía de Todos los Santos, Dimitri Ganzelevitch. Brasil
26. Visión histórica de la cocina cubana, Gilberto Smith. Cuba
27. Cinco siglos de cocina peruana, Rodolfo Hinostroza. Perú
28. El menú y el recetario, ejes de la planeación, Rosa Monzón. México
29. En busca de la cocina perdida, Augusto Merino. Chile
30. Sergio Molina, México
31. Los espacios del sazón, Alfonso Alfaro. México
32. Historia y propósitos del movimiento internacional *slow food*, Jorge De'Angeli. México
33. Arte en la mesa, Ofelia Audry. México
34. Comida de tres culturas, la poblana, Héctor Azar. México
35. Reflexiones y una teoría sobre la gastronomía mexicana, Guadalupe Pérez Sanvicente.
México
36. La cultura y el turismo, Griselda Álvarez. México

37. Panorama gastronómico de México, Patricia Quintana. México
38. Religión y comida, Yolanda Ramos. México
39. Rutas de arte y gastronomía en el mundo maya, Alicia Bernard, Patricia Domínguez e Isabel Zaragoza. México
40. Oaxaca: arte prehispánico y arte colonial unidos en su gastronomía, Jose´A. Pérez Diestre. México
41. Café y ecoturismo en el estado de Oaxaca, Diana Juanicó. México
42. Presencia de la comida prehispánica, Teresa Castelló. México
43. Gastronomía, sociopsicología y medicina del chile, Arturo Lomelí. México
44. Formacion profesional del cheff, Giovanna Medina. México
45. La gran cocina barroca mexicana, Alicia Bernard. México
46. Gastronomía, cultura e identidad, Mario Riestra. México
47. Educación y gastronomía, Luis Benavides. México
48. Método pedagógico para estimular al desarrollo gustativo del niño mexicano, Lula Bertrán. México
49. El gastrónomo, la gastronomía y la universidad, José Luis Curiel. México
50. Palabras de clausura, Gloria López Morales

PRESENTACION

La cultura suele verse como un fenómeno universal y absoluto en una primera visión. Si se reflexiona con mayor detenimiento y se analizan todas sus manifestaciones se inicia entonces un desglose que en primer lugar abarcará las expresiones más valiosos del arte y del conocimiento humano.

Sólo mediante un ejercicio más lento y minucioso podrá apreciarse que también forman parte de la cultura las tareas que la sociedad ha realizado y lleva a cabo como elementos de su propio desarrollo y subsistencia. De este modo se entenderá que el vestido los muebles, los adornos, la comida y muchos otros referentes de la existencia humana son muestras de su actividad económica y de su cultura.

Es por ello que para nosotros resultan inseparables cultura desarrollo y que es ineludible analizar, definir y proponer cómo es posible que ambos factores se interrelacionen y contribuyan al crecimiento y bienestar de los distintos grupos sociales.

Como parte fundamental de los objetivos de la Coordinación de Patrimonio Cultural y Turismo, del CONACULTA, está el de aportar una visión amplia, colectiva si es posible, de los fenómenos culturales, a fin de enriquecer las perspectivas de un crecimiento sano y sustentable.

Es quizás éste el sentido esencial que nos llevó a planear, organizar y realizar un congreso de gastronomía de América Latina y el Caribe: proporcionar experiencias, conocimientos y oportunidades de reflexión y provecho al amplísimo espectro social dedicado a las actividades culinarias.

Los resultados han sido magníficos gracias a la espléndida colaboración que encontramos en toda la región latinoamericana y de España, puesta de manifiesto en la asistencia y participación

de muchos viejos y nuevos amigos que en los tres congresos realizados hasta ahora han traído su inteligencia y generosidad para iluminar el camino recorrido y el que aguarda por caminarse.

Los frutos están a la vista; hemos iniciado una cosecha que muchos podrán disfrutar en la serie de Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo que ahora empezamos a publicar, iniciándolos con los resultados de los congresos de gastronomía efectuados hasta la fecha.

Nuestra aspiración de publicar completas todas las ponencias, presentadas en los congresos, sin resumirlas, chocó con la realidad dada la extensión de algunas, la imposibilidad de reproducir las ilustraciones de otras, y el sentido práctico, pues hubiéramos requerido varios volúmenes para lograr dicho propósito. Por lo tanto nos vimos en la necesidad de utilizar el más sano y razonable criterio editorial para reducir las, respetando siempre la esencia del contenido. Esto en lo que se refiere al primer Congreso.

El segundo Congreso, por causas absolutamente ajenas a nuestra capacidad de organización y convocatoria, careció de la estructura de los recursos humanos y del equipo técnico indispensable para lograr óptimos resultados. Sin embargo, a pesar de que no pudieron grabarse las ponencias orales, y recuperarse algunas escritas, merced a la amabilidad de Isabel Álvarez, María Scurrah y Regina Schlüter, podemos ofrecer tres estupendas expresiones sobre patrimonio, cultura y gastronomía.

Situación muy diferente resultó en el tercer Congreso, en el que la mayoría de las ponencias se presentaron mediante expresión verbal y su transcripción resultó muy ardua y compleja, debido a los múltiples ruidos ambientales que dificultaron la comprensión de las exposiciones, cuya constancia se buscó consignar en las grabaciones que se realizaron. Aun así, en un esfuerzo muy especial se procuró reconstruir lo esencial de las ponencias y rescatarlas en lo fundamental, para no privar a los lectores de los importantes conceptos e ideas que se vertieron en torno a la gastronomía, modificando sólo, de la expresión oral, lo indispensable para convertirla en lenguaje escrito.

En este mismo tercer Congreso, durante los debates, infortunadamente los participantes no pudieron ser identificados, pues su nombre no se escuchó ni pudo precisarse; por lo tanto, y en bien del interés o importancia de sus intervenciones, se incluyen sus palabras después de una pequeña línea. Asimismo, por razones de criterio editorial se suprimieron las expresiones coloquiales o las referencias a actividades inmediatas.

Dra. Gloria López Morales
Coordinación de Patrimonio Cultural y Turismo.

PATRIMONIO GASTRONÓMICO Y CULTURA

CONFERENCIA MAGISTRAL

Gloria López Morales
Unesco

En cierto modo me corresponde el honor de presentar el menú que ofrece este concilio, magnífico por quienes lo componen y por los objetivos que persigue. Saludo a los expertos y a quienes por amor al buen comer y al viajar inteligente han llegado a Puebla desde tantos puntos representativos de la geografía cultural de nuestro planeta.

Para comenzar, y a manera de antipasto, es preciso evocar las razones que nos convocan y que, más allá de ser gratas, son viables. No vinimos simplemente a sentarnos en torno a una mesa apetitosa, estamos aquí en una celebración casi ritual, pero práctica, porque si es característica del reino animal buscar alimento para su supervivencia, la de la especie humana es buscar el desarrollo y la trascendencia.

Se dice con verdad que comer es un acto biológico y cocinar un acto cultural. Este último es el motivo fuerte y poderoso de nuestra reunión. Resulta que en estos tiempos de grandes desencantos, de sueños rotos, en que la humanidad va viendo cómo se cierran las puertas hacia diferentes formas de progreso, imaginadas unas por grandes visionarios, impuestas otras por potencias y organismos poco atentos a la pluralidad y diversidad del mundo, también vamos viendo cómo se derrumban puentes hacia el futuro feliz, al que debió conducirnos la máquina industrial y la computadora. Ante las calamidades, la esfinge de Tebas nos sigue diciendo que la respuesta está en la cultura.

La cultura, que no es abstracción, sino dato concreto que se expresa mediante la capacidad creadora propia de los humanos. Desde las edades rupestres –o antes- y hasta hoy hemos ido heredando y amasando un cúmulo de saberes, un caudal de pensamiento y una infinidad de

testimonios. Esa es la riqueza acumulada que se llama cultura y que, bien entendida, utilizada y recreada, debería bastar para dar continuidad en el planeta a una humanidad esperanzada. La cultura sí es la panacea: da las fórmulas para convivir y desarrollarse en todas las dimensiones materiales y espirituales. Da también sentido a la existencia individual y colectiva.

Cuando hablamos del patrimonio cultural nos remontamos a los orígenes y vemos cómo ha sido la amalgama acumulada del saber, el hacer y del saber-hacer de los grupos humanos, lo que nos infunde en cuerpo y espíritu el sentido de identidad.

Con todo, y no siendo poco, porque hablamos del significado mismo de la vida, la cultura, deviene hoy, además, en fuente insoslayable de desarrollo y bienestar para los pueblos, en estos tiempos de una humanidad en busca de nuevos paradigmas que la aparten de la globalidad anodina y banal, y la preserven de la destrucción por agotamiento de modelos que ni consolidan los valores espirituales ni garantizan la vida digna y justa para todos en todas partes.

Sin exponernos a dormir en nuestros laureles, agradezcamos el don de esa herencia milenaria. Todos la tenemos, naciones grandes y pequeñas. Es nuestro patrimonio y nos eleva a grados de dignidad que borran los complejos frente a países que basan su orgullo, ante todo, en la fuerza y la riqueza material.

Evidentemente no basta con nutrirse de mitologías, es indispensable conocer las tradiciones, cultivar las formas literarias, conservar sitios históricos y monumentos, restaurar templos, remozar ciudades, rescatar artesanías, fomentar la creatividad. Hay que tomar conciencia y saber para qué sirve la herencia recibida, en este tiempo y circunstancia. Hay que entender que ésta, con sus valores universales y eternos, hoy en día, lejos de ser una ruina o un estorbo, es la palanca prodigiosa que nos puede permitir salir del estancamiento.

En muchas ocasiones, si no en la mayoría, fueron y aún son los extranjeros los que llegan para interesarse en los tesoros del pasado y del presente de los lugares que visitan. Ello no está mal, la mirada de afuera suele ver más que la de adentro y, además, así empezó el turismo, que es el otro gran resorte que interviene en este análisis sobre el desarrollo que, con base en la cultura, hoy emprendemos.

El mal está en que el de adentro no sepa valorar lo que tiene y que no adquiera conciencia de que los templos, los palacios, sus canciones, sus danzas, su modo de vestir, sus costumbres alimentarias son, en sí, lo que da el carácter único a su cultura y lo que los otros quieren ver, aprender, de lo que los otros quieren nutrirse si, como se pretende, hablamos de un turismo bien concebido, de un verdadero turista que al viajar no va sólo en busca del ocio, sino en busca del otro.

Ese ser auténtico de la cultura, que atrae por lo que vale y no por lo que cuesta a los que llegan desde otros países, debería figurar como verdadero imán, una piedra preciosa de múltiples reflejos, uno de cuyos principales brillos es el placer de comer. No hay que abundar sobre el hecho de que la buena cocina es expresión máxima de la cultura, que infunde vida al individuo y al mismo tiempo consolida el legítimo orgullo de su identidad. Bien sabido es que el alimento, las especias y más tarde la gastronomía han propulsado cambios civilizacionales a lo largo de la historia; que simple y sencillamente han hecho progresar y evolucionar a la humanidad. Recordemos, si no, la motivación de fondo del descubrimiento de América.

En la actualidad, buena parte del turismo se desplaza en gran medida en pos de delicias gastronómicas, encuéntrense donde se encuentren: sea en el mercado de una provincia perdida o en un paraje donde no hay nada más, pero tampoco nada menos, que una buena fonda, o un restaurante de camioneros a la orilla de una ruta.

Con todo esto, la buena comida que no pierde de vista su contexto cultural y no pierde el referente de sus raíces, es, además, factor decisivo en la creación de riqueza de una nación. Cosa que se ve y se cuantifica sobre todo frente al turismo. Sucede por supuesto que, salvo contadas excepciones, en los países con fuerte tradición culinaria, el consumo de la población local es el que desarrolla el gusto y da jerarquía de arte a la comida, ya sea popular o refinada, y el turista viene después.

Aprovechando que aún estamos en las tapas variadas, que preceden a la gran comilona, cabe de nuevo preguntarnos por qué hemos venido aquí y por qué tenemos el deber de ir al fondo de los temas que nos hemos propuesto en la agenda. Por qué este esfuerzo por ensanchar los ámbitos para la reflexión y el debate. Ya lo dijimos en parte, tanto el turismo como la gastronomía constituyen poderosos factores para el desarrollo. Tenemos que desmenuzar el cómo y el por qué hacen que el gusto por las cosas bellas y buenas se traduzca también en generación de riquezas, y que esos beneficios sean cuantificables en cifras y estadísticas, como lo son las de la producción de petróleo, de cobre, de trigo, de arroz o de café.

Ya nadie se hace ilusiones, ni los gobiernos, ni sus gurúes, los economistas; ya nadie espera que las materias primas saquen de la postración a las grandes masas de pobres del mundo en desarrollo.

Ese mercado genera bienestar escaso, nivel de vida precario. El mundo apunta a los productos de alto valor añadido, valor que aporta al material bruto, la inteligencia humana y su capacidad de innovación; valor que no hay que confundir únicamente con el ingenio tecnológico, sino con el poder creador que infunde alma a la materia inanimada.

La gastronomía representa ese estadio superior respecto al simple comer, y nadie viajaría para devorar el mismo trozo de carne y el arroz cocido que en su casa puede preparar, y que puede almacenar congelado y precocinado en asépticas confecciones de plástico sin mayor problema.

El valor añadido, lo saben todos los magos y hechiceros del fogón que llegaron hoy hasta esta Puebla de los Angeles, está en la inventiva, en la habilidad y en el saber hacer. Reside también en otros componentes indisociables al arte del buen comer.

Acompañando a la comida y las bebidas aparecen la vasija, el plato, la mesa arreglada, el frutero, el mantel, la jarra de vidrio, los cubiertos. Cuántos resortes de la creatividad, del arte y de la economía accionados con el fin de hacer placentero lo útil y lo necesario. Dicho esto, hay que dejar constancia de que, en esta perspectiva, no cabe confundir el buen comer ni con el exceso ni con la opulencia.

La producción artesanal e industrial en torno al arte culinario y el arreglo de la mesa alcanza, en ocasiones, niveles comparables a otras industrias llamadas de punta, de modo que, directa o indirectamente, por la vía del turismo, atrae divisas y aunque no cuenta en los grandes rubros de ingresos constantes y sonantes, es panal de rica miel para los visitantes de todas partes. Echen, si no, un vistazo a los que nos presenta esta ciudad. Su arquitectura y artes decorativas parecen imaginadas como para que todo el mundo esté siempre comiendo en las cocinas que parecen templos para la adoración, disfrutando con objetos ornamentales y utilitarios de cerámica de Talavera, de vidrio, de refinadas formas modeladas en barro. Todo lo que enriquece el placer del gusto añadido al de la vista.

En Puebla, y en el vasto territorio mexicano, manos prodigiosas han sabido desde milenios atrás de ese arte y esa ritualidad. En este país la producción artesanal en alta proporción está en las cocinas y en las mesas de los mexicanos y de muchos admiradores allende las fronteras.

Igual que sucede con otros países de la región pero, tanto en ellos como en éste, tales fenómenos no deberán dejarse al libre juego del azar en el futuro. Ni tampoco permitir que el turismo, la gastronomía y las artesanías transcurran cada una por su lado, sin tomar en cuenta las otras ramas de la economía que le son complementarias. Entre otras hay que referirse a otro aspecto de la creación que derrama grandes beneficios y fuertes dividendos.

Hablo de las industrias culturales de la información y la comunicación, que han encontrado una verdadera mina en los temas gastronómicos. Es asombrosa la evolución ocurrida en ese sentido. Aquí aún recordamos cómo eran las cosas en aquellos tiempos, cuando había que hojear con veneración y sumo cuidado, porque se deshacía de viejo, el recetario de la abuela, o aquellos libros de iniciados que, para empezar, había que leer en francés.

En el giro de pocos años, proliferan programas que ocupan canales completos de televisión, estaciones de radio, internet. Aparecen colecciones, series e industrias enteras en el campo editorial que se consagran a la gastronomía. Revistas especializadas, secciones y columnas en los diarios florecen y se expanden, a menudo provocan, hay que reconocerlo, una verdadera indigestión, antes incluso de haberlos interpretado en la cocina.

¿Qué pasa? La respuesta parece clara: la buena comida es muy importante. Sin embargo, no debemos contentarnos con ello, hay algo más, hay que saber aprovechar el auge y hay que saber si esa fiebre informativa y divulgativa, es siempre y en todo acorde con los intereses y las políticas de unos y otros en territorios de competencia feroz. Si se tiene claro lo que hay que rescatar, promover y cultivar, si se tiene claro que ante todo hay que valorar lo propio, se sabrá también encaminar en buena dirección el fabuloso empuje que ofrecen la información de masas y la industria editorial. Todo esto, no hay que olvidarlo, también mueve la economía. ¿Cómo

creer, pensar o decir que la cultura y, en este caso, la gastronomía, no contribuyen al desarrollo de un país?

Fue larga la entrada, como largas son las eternas botanas mexicanas con el tequila o el mezcal; con las quesadillas y el guacamole, que a veces se prolongan más que la propia comida principal. Paso, por fin, al plato fuerte con su rica y profusa variedad de opciones apetitosas. A ese propósito, hablando de gastronomía, en su sentido cultural, no podemos callar otros argumentos que nos llevaron a pensar que este Congreso era más que necesario, urgente.

Atenida a lo que mi generación y las de mis antecesores tenían por cultura, pensé por mucho tiempo que para ser culto había que recitar a Molière, citar a Balzac, medio saber quiénes fueron Dante y Goethe; conocer, aunque fuera a través de las pantallas de cinemascopio y de technicolor, rudimentos de mitología griega o de historia romana. La cultura llegaba de Europa, como de París los niños. En esa misma época, para merecer el grado de gourmet, había que invocar, aunque fueran mal pronunciados, los nombres de Taillevent o de Brillat-Savarin, pasar doctorado en la Tour d'Argent, chez Lip, o por la ruta de Bourgogne. Y había unos cuantos que podían hacerlo, pero no todos con el espíritu de un Alfonso Reyes. En sus *Memorias de Cocina y Bodega* demostró buen gusto, amor por la buena comida y erudición cuando escribió acerca de otras culturas diferentes a la suya. Pero don Alfonso nunca se confundió y tampoco nos confundamos nosotros: No hay que buscar en otras tierras lo que en abundancia se tiene en la propia. No hay que decir que allá si hay y aquí nos falta, cuando, en realidad, aquí nos sobra. Ese es justo el caso de nuestras gastronomías. Valor a aquéllas sí, pero valor a éstas también.

Nuestro ejercicio en estos días de disfrute habrá de transcurrir por un doble plano: el de las ideas y el de los hechos. Veremos la diversidad compleja de los temas entrelazados en una sola trama constituida por la gastronomía, los torrentes de creatividad que ella mueve y la cantidad

de beneficios que produce. Veremos cómo adquiere renovado vigor al contacto con el turismo. Al mismo tiempo, veremos la realidad fascinante: Puebla como un gran escenario con sus monumentos históricos, sus casas, sus restaurantes, sus mercados plétóricos de belleza y buenas cosas. Trabajo y vuelo a la imaginación aquí dentro, fiesta del gusto en las calles de esta magnífica ciudad.

Imaginen ustedes qué pucheros, qué estofados, qué mezclas de sabores resultarán al remontarnos a los orígenes de nuestras respectivas historias, cuando descubramos de dónde nos viene el gusto por determinados aromas y sabores, cuando veamos cómo todo se transforma y adapta con el tiempo, sin renegar de lo que fue. Cómo las ramas de las diferentes cocinas se han ido entrelazando, dando lugar a nuevos mestizajes; cómo algunos de nuestros países han esparcido sus productos al mundo y el mundo ha enriquecido los nuestros con nuevas aportaciones.

Platos sustanciosos serán aquellos que nos lleven a comprender de qué manera, cultivando nuestras cocinas y asociándolas al arte de crear belleza, contribuimos a crear también riqueza material y bienestar para nuestra gente. Muchos aquí hablarán sobre ello y sobre la necesidad de ponernos al día en un mundo duro en el que suele imponerse la fuerza del mercado y no la razón de la calidad. Sin embargo, es preciso no renunciar a esa noción de calidad, autenticidad y fidelidad a las fuentes primigenias, para poder competir e imponerse con base en los valores y la capacidad inventiva de nuestra región, que conserva su diversidad, como diversas son sus raíces culturales. Que nadie olvide su origen, que todos se pongan al día adoptando los patrones y normas razonables que den a las gastronomías de América Latina y el Caribe el nivel internacional y el reconocimiento cualitativo que merecen. Esos patrones y esas normas deben de gestarse desde este ámbito y responder a sus características y a sus propias necesidades.

Transcurramos con la mente por nuestro vasto mapa, observemos la variedad y sepamos reconocer diferencias y afinidades.

El mapa de sitios y de rutas está así ante nuestra vista: inacabable, mágico, inagotable. La geografía nos lo ofrece. La cultura lo engrandece. La primera nos da los frutos del reino vegetal y animal, los aromas, los sabores irrepetibles, la segunda, el modo de apreciarlos y sublimarlos.

El Caribe insular, crucero de todas las corrientes y productos, tiene personalidad propia. De isla en isla los perfumes de sus especias son inconfundibles. Luego, el abigarrado continente con toda su originalidad y riqueza gastronómica no cabe en este párrafo. Ya los participantes, venidos de tantos países y rincones se encargarán de hacerla evidente y de hablar de la papa, el maíz, del chile o del ají, de la vainilla, del cacao y, sobre todo, de la sabiduría con la que estos productos se cocinaban antes, y de cuándo se mezclaron en feliz desposorio con los productos llegados en las naves de Colón, en la nao de la China, en los buques negreros o en los baúles de otros exploradores de todos los puntos cardinales que desde entonces han seguido llegando a estas tierras.

Creo que para nuestros fines interesa, por sobre todos los propósitos, el pensar de manera más seria, más profesional y trazar las líneas de la interculturalidad en esta región. Que el mar Caribe se conozca y reconozca como lazo de unión para todas sus islas, y que el turista las recorra siguiendo el hilo acaramelado de la cocina endulzada con azúcar de caña; que perfuma el pescado con sabrosas especias, que recorra el tiempo hacia atrás, visite las plantaciones de café y tabaco y beba ron en deliciosas mezclas frutales o, si prefiere, solo.

Sabemos que esos hilos caribeños se prolongan hacia el continente, que reserva al viajero sorpresas inconmensurables, desde el río Bravo hasta la Tierra del Fuego. Las rutas temáticas referidas a la gastronomía son infinitas y nos permitirán dar vuelo a la fantasía en los días que

dure esta reunión y, ojalá, más adelante, los profesionales del turismo y de la cultura se pongan conjuntamente a diseñar itinerarios.

Que no se ofendan los presentes si sólo evocamos algunos ejemplos. En el caso de México y Perú se necesitarían universidades enteras, legiones de investigadores y de apasionados de la gastronomía para dibujar mapas y trazar itinerarios que inviten al turista a emprender la aventura de lo desconocido en materia de novedades y delicias. Pero ya no hablemos de países tan grandes, en el caso de México dediquemos una mirada al estado de Puebla, a esta tierra que hoy nos recibe con tanta generosidad y no por obra de la casualidad. Estamos en el paraíso del buen comer, con todos los requisitos del arte y de la belleza ambiente, en pos de buen mole poblano, de lugares donde comer chiles en nogada, de degustar refinadas invenciones que conjuntan en acabado barroquismo variedades de especias y sabores agridulces, con el exaltante picor de los chiles variados. Sólo para probar todo eso habría miles de kilómetros de recorrido. Lo mismo sucede en la zona de Lima, o de otras provincias de Perú que, en sí mismas, constituyen universos enteros para quien desee experimentar nuevos sabores.

El tema obligado, decíamos, es el de dar a conocer a los demás esa riqueza y, para ello, hay que empezar por conocerla nosotros mismos. En ese sentido, hablando de América Latina y el Caribe, no se puede hablar de un mapa gastronómico que no coloque en su sitio de honor a la gastronomía popular. Base y sustento de todo lo que comemos en nuestros países; vital, pujante y combativa, es la encargada de preservar en el tabernáculo del templo, los textos milenarios que nos rigen y nos arraigan en las tradiciones. Sin detrimento de los banquetes que aguardan a los comensales distinguidos en los diferentes, en los varios recintos engalanados de la ciudad, no dejen señores de degustar las chalupitas, las tortas, el chileatole y la celestial dulcería que, multicolor, bellamente expuesta, hará caer en tentación al más virtuoso.

Y ese llamado se repite en rincones y parajes de Morelia, Oaxaca, Zacatecas, Campeche, Mérida, Guadalajara o Guanajuato y a lo largo y ancho de este generoso país, conocido por la impetuosidad de los sabores y su interminable gastronomía.

Consientan ustedes que, para bien digerir, con una copita de pisco en la mano –a manera de *trou normand-*, rinda homenaje a todo ese mundo de artífices que hace posible que la comida popular mexicana siga siendo nuestro alimento, nuestro consuelo y nuestra alma mater.

Así pues, uno de los platos principales de este convivio, no lo olvidemos, es tener la oportunidad de estar juntos, departir, intercambiar saberes, experiencia y propuestas desde todos los ángulos posibles, desde todas las disciplinas. El propósito del banquete, uno solo: poner en valor, y lograr que todos los demás lo hagan, la importancia del sagrado oficio de hacer buena cocina. Los que la hacen posible contribuyen al bienestar espiritual y material propio y al de nuestros pueblos. El turismo debe contribuir de manera aún más deliberada a impulsar ese proceso.

Finalmente, pensamos desde ahora qué nos apetece como postre dulce y reconfortante para coronar esta reunión. De ese modo podremos prepararlo como se debe. Por lo pronto, diría que he abundado en las razones por las que la UNESCO, que se ocupa de Educación, Ciencia y Cultura, no podría desentenderse de la gastronomía, que es suma deliciosa de todas ellas. Esto significa involucrar el tema a las más altas instancias internacionales. Si la UNESCO, la OMT y otras organizaciones, empiezan a darle el rango que merece al turismo y a su soporte cultural, es por la conciencia de su papel fundamental para el desarrollo y de sus multifacéticas repercusiones, que van desde el nivel local hasta los procesos de globalización.

Aunque esto último parezca agobiante y grandilocuente, no es desdeñable y nos impele a salir de aquí con muchas ideas para la acción, pero sobre todas las cosas, habiendo podido elaborar los argumentos que convencan a gobiernos y autoridades, y a los que diseñan políticas

económicas, de que la cultura en general y las culturas gastronómicas en especial, más aun si al turismo van ligadas, son parte sustantiva del progreso de toda la comunidad y, como tales, deben ser tratadas, apoyadas y estimuladas.

Bien podemos salir de aquí con la intención de contribuir a mejorar instituciones, a crear y reforzar redes para el intercambio de información; a formular planes para elevar el nivel de los profesionistas que intervienen en la gastronomía y en los servicios turísticos relacionados con ella; a elaborar proyectos exigentes para lograr la calidad indispensable a fin de sobresalir y triunfar ante competidores cada vez más audaces. Aspirar, en fin, a crear las bases para la promoción de nuestra riqueza patrimonial, que es mucha, incluida la de nuestro modo rico (de ricura), de cocinar y degustar lo que cocinamos.

Si se puede aspirar más alto, hay que lograr que el mundo de la cultura trabaje articulado, inseparable, con el mundo del turismo. Juntos son como el ying y el yang. Separados no generan energías suficientes.

Queda todavía el aromático café y, acaso, un habano, pero los dejaremos para el final, a la hora de los compromisos del día 12 de octubre.

EN TORNO AL FUEGO

Laura Esquivel

Hace algunos años, Bob Dylan, en voz de Peter, Paul y Mary, lanzó estas interrogantes: *"How many roads must the man walk down before they call him a man, how many seas must a white dove sail before she leaves in sand, how many times must the cannon balls fly before they forever banned"*.

Las respuestas siguen flotando en el aire. Yo quisiera ahora, en este año inmediatamente anterior al final del siglo XX, preguntar, ¿cuánto tiempo ha pasado desde que el hombre conquistó el fuego? Demasiado, demasiado camino se ha recorrido desde que el ser humano dejó la recolección, la vida nómada y la depredación, meramente instintiva, demasiado tiempo ha pasado también, desde que se creó la poesía, ese lenguaje que, al traspasar la pura funcionalidad concreta de las palabras, engendra un mundo nuevo, una realidad fundada por el deseo humano, por la pura necesidad de trascendencia, de belleza, de gozo. Demasiado tiempo ha pasado desde que organizamos rituales sociales, familiares y personales para recordarnos, en cada momento, que la vida tiene un sentido.

Y mucho tiempo ha pasado ya desde que aprendimos a transformar los alimentos naturales en platillos succulentos y altamente civilizados: alrededor del fuego fue donde se dio ese paso fundamental, que nos diferenció para siempre de la naturaleza salvaje, del puro instinto; gracias a su utilización se pudo transformar un vegetal o un trozo de carne cruda, en alimento cocido. Con la conquista del fuego el hombre convirtió un acto elemental de supervivencia en algo superior. El fuego civilizador, actuando al servicio del deseo humano, logró la creación de aromas, de texturas, de proporciones, de combinaciones que, a la manera de la ciencia y el arte,

le dieron un sentido a la actividad alimenticia, el sentido mismo de la historia, la búsqueda del bien. Todo acto gastronómico es un acto comunitario, ya que siempre se trabaja para el bien del otro, aunque en algunos casos ese otro sea uno mismo, es un acto que busca compartirse, para resultar pleno. Por ello, toda gran cocina es el producto de una tradición, y representa el gusto de muchas generaciones, heredado a través de un acto sensible, de un acto ritual. Me pregunto, ¿cuántos caminos se andaron?, ¿cuántos encuentros se dieron?, ¿cuántas conquistas tuvieron que pasar? Mucho tiempo pasó antes de que el jitomate americano y los fideos chinos llegaran a Italia, y surgiera el espagueti, o el chocolate americano llegara a Europa y sedujera los paladares de los suizos.

Cuantos días y noches alrededor del fuego hay atrás de cada uno de los platillos de la comida china, francesa, italiana, mexicana, o de cualquier parte del mundo. Se imaginan cuántos conocimientos, cuántos sueños, cuántos deseos, cuánta poseía encierra. ¿Cómo puede hablarse entonces de competencia o leyes de mercado frente a algún platillo por demás sofisticado y elaborado? ¿cómo equiparar los logros en el campo de la gastronomía con los de la economía? ¿cómo hablar de progreso, de desarrollo, de democracia, de bienestar, cuando millones de personas mueren en el mundo por falta de alimento. ¿Se puede hablar de civilización frente al alarmante crecimiento de la pobreza?

Tal parece que no, el liberalismo a ultranza nos remite a la ley de la selva, a la supervivencia del más fuerte, a que las empresas grandes devoren a las pequeñas, a que un país abusivo y usurero pretenda dominar el destino de los otros. Los defensores de las economías de competencia despiadada piensan que esa barbarie es sana para lo que ellos llaman competitividad, que no es otra cosa que la lucha por impedir el triunfo del otro. Que no se nos olvide: en el mundo de la competencia, para que haya un ganador debe existir un perdedor,

para que exista un rico, un pobre, para que se suban las acciones de una empresa deben bajar las acciones de otra. ¿Esto es sano? Quisiera preguntar a esos apologistas de la brutalidad cuál es el sentido entonces de la historia humana, porque si alguien considera que la historia de la cultura universal se reduce a un proceso de competencia absurda por la posesión de la riqueza, y del poder absoluto, tendríamos que enfrentar el hecho de que aquello que llamamos civilización, es y ha sido, una gran mentira. Tendríamos que sostener que todos los esfuerzos civilizadores, incluso el pasado World Economic Forum, no han sido más que formas disfrazadas de perversión en la mente del hombre. Más que de una planta, para justificar su insaciable sed depredadora, tendríamos que hablar de la incapacidad que tiene el ser humano para superar su condición cazadora y su enorme imposibilidad para pensar, al menos por un instante, en sus semejantes. Si llegamos a creer esto sería forzoso responder, ¿para qué han servidos las religiones?, ¿para que las universidades?, ¿para qué los lazos familiares, amistosos, sentimentales, incluso políticos?, ¿para qué ha servido fundamentalmente el arte?

Fue la modernidad la culpable de que nos distanciáramos de la sensualidad, fue el progreso el asesino de las emociones, ¿en qué momento nos insensibilizamos ante el dolor humano?, ¿en qué momento dejó de importarnos compartir los placeres de nuestra mesa? Aquí quisiera detenerme un poco para hablar del placer, siempre he pensado que el poder sentir forma parte del poder existir, es, aunque no queramos, una cualidad o característica humana. Al tocar, al oler, al saborear, al admirar un paisaje, al sentirse parte de él, uno experimenta placer; cuando yo me doy cuenta de un olor, o de un sabor, yo vivo, siento, luego existo. Mientras más siento, más consciente estoy de mi propia presencia en el mundo, y de lo delicioso que es existir, y esta sensación produce paz. Un minuto dedicado al placer es un minuto que se multiplica aritmética y progresivamente en horas de bienestar; por consecuencia, el placer compartido va a producir

paz. La sensualidad es muy importante, pues no sólo nos lleva al disfrute de escuchar, de lamer, de tocar o de saborear, sino de experimentar el placer de vivir, de estar en paz con uno mismo y, yendo más allá, de poder sentir la presencia de quien nos creó, démosle el nombre que le demos, el placer nos lleva a saber, a saber quiénes somos, en dónde estamos y hacia dónde vamos, con la ventaja de que todo el tiempo que uno sienta placer, deja de sufrir; tan simple como eso.

Lo malo es que el consumismo nos ha hecho creer que uno tiene placer por medio de la obtención de bienes materiales: si tengo me siento bien. Esto crea una total confusión, si uno busca la obtención de placer a través de la adquisición de bienes materiales, en lugar de paz obtiene intranquilidad, pues uno se convierte en el guardián de la riqueza personal, uno viene para comprar, para cuidar sus posesiones del alcance de los otros, y entonces el placer ya no cumple ninguna función, pues la preocupación domina nuestra vida.

Me pregunto, ¿cuál es el sentido entonces de la acumulación del capital?, ¿cuántos cerdos puede comer un hombre millonario en toda su vida?, ¿qué tanto puede comprar el dinero?, ¿a qué sabe la riqueza?, ¿de que le sirve a un hombre rico tener dinero para comprar cualquier clase de comida, si la úlcera causada por la baja de la bolsa, no le deja disfrutarla?, ¿qué puede hacer un hombre que trabaja en una fábrica todo el día, y que no tiene tiempo ni dinero para comer, ya no se diga para observar un bello paisaje, o escuchar una bella melodía, para encontrar sentido a su vida? Les puedo asegurar, que por más que toque y que sobe todo el día engranajes de metal, está difícil que se sienta parte integral de una máquina. La calidad de vida, tanto de los grandes empresarios como de los obreros que sostienen la economía, es lamentable, ninguno tiene tiempo de comer como la gente manda, pues se pasan la vida produciendo incansablemente. Yo pregunto, ¿para qué? Si lo importante no es la producción en sí, sino el

hombre que produce, lo primordial debería ser el bienestar de ese hombre. ¿Qué tipo de bienestar? Para empezar, el más elemental, según entiendo yo, lo que el hombre necesita para vivir es aire, agua, alimento y sol. Se dice que el sol sale para todos, pero con la destrucción de la capa de ozono ya nadie nos lo garantiza. El agua cada día la contaminamos más, con desechos industriales, el aire que respiramos está envenenado, los campesinos emigran a las ciudades en busca de alimento y abandonan el campo por falta de oportunidades. Si en la idea del progreso es el bienestar del hombre, millones de obreros que producen riquezas con grandes esfuerzos ni siquiera tienen acceso a la supervivencia digna que da la alimentación civilizada. ¿Qué fue del sentido original del esfuerzo humano? ¿Qué es más importante, el crecimiento del capital, o el del ser humano? Tal parece que el del capital, pues éste cuenta con todo tipo de privilegios. Al capital le es permitido viajar de un país a otro, en busca de mejores condiciones para su crecimiento, pero a un obrero no se le permite ir a trabajar a donde mejor le paguen, donde se le garantice una vida decorosa.

Nos hemos alejado de la cocina y con ello hemos perdido la conexión con lo que somos, la modernidad no nos deja tiempo para las actividades culinarias, porque le aterra el pasado, le desagrada la memoria, quiere partir de cero y perseguir una idea de progreso que ya a nadie convence. Quiere volvernos seres al servicio de una maquinaria de riqueza para unos cuantos desmemoriados, olvidadizos y sin gusto. ¿Se puede evitar la catástrofe?, espero que sí, si no cuánto tiempo creen que nos va a tomar acabar con el planeta. ¿A qué nos va a saber el cemento cuando ya no haya que comer?, ¿aprenderemos a respirar del capital especulativo?, ¿de qué va a servir que la bolsa de valores esté al alza el día que estalle la guerra nuclear?

Tal vez la única salida que nos queda es rescatar el fuego civilizador, y convertirlo nuevamente en el centro de nuestro hogar; no creo que la idea de Prometeo fuera que lo utilizáramos en

fábricas de armamentos, mucho menos para destruirnos entre nosotros; reunámonos junto a él para reflexionar sobre el verdadero rumbo de nuestros actos, de nuestras luchas, de nuestra relación íntima con la vida. Nadie que verdaderamente entienda el sentido de la civilización, a través del acto cotidiano de la cocina, que representa una entrega desinteresada, puede seguir viendo el mundo desde un ángulo de mezquindad y avaricia. Recuperemos el culto a la cocina, para que dentro de ese espacio de libertad y democracia, podamos recordar, más allá de todas las torpezas, cuál es el significado que queremos dar a nuestra existencia.

Los invito a organizar una cruzada por la recuperación del fuego sagrado, cocinemos en los talleres, en los campos, en las fábricas, en las casas de bolsa, en las maquiladoras. Si lo hacemos con amor, quién quita y hasta logremos conmover los corazones de los inversionistas. Si nos empeñamos lo suficiente quizá hasta podamos lograr tener un éxtasis de placer, el Banco Monetario Internacional que condone a los países del Tercer Mundo la deuda externa. Quién quita y los patronos van a querer compartir con los obreros parte de sus ganancias; quién quita y los acaparadores van a acabar convencidos de que la riqueza no les garantiza la permanencia de la vida en el planeta y se decidan a acabar con el hambre y la destrucción ecológica. Se imaginan que en un arranque de lujuria los gobernantes renunciarán al negocio de la guerra y se pusieran a hacer el amor en las residencias presidenciales. ¿Se imaginan?, ¿te imaginas John Lennon? Lo llegaremos a ver o alguien matará nuestro sueño, como mataron el tuyo. Será posible cambiar antes del siglo XXI. Cuánto tiempo falta para que el hombre voltee y se de cuenta de que su vecino sufre de hambre, cuánto tiempo falta para entender que no sólo de capital vive el hombre; cuánto tiempo falta para entender y, como diría Bob Dylan, cuánto, cuánto tiempo falta.

A Bob Dylan, quien acaba de vender sus partituras, para seguir viviendo.

MERCADOTECNIA Y GASTRONOMÍA

Alfredo Taracchini Antonaros*

Ya se sabe que el mercado es el lugar donde la demanda y la oferta se encuentran y confrontan. En lo que a la oferta se refiere, en el campo específico de la gastronomía iberoamericana, a menudo sucede que, muy lejos de aquí, en Oslo o Singapur, por ejemplo, o en Sydney o Nairobi, se nos ofrecen tacos, tamales y salsas muy picantes, por no mencionar las decenas de bebidas de origen latinoamericano presentes en los bares del mundo entero. Tales indicios son muestra de cómo este continente, de acuerdo con su catálogo gastronómico y la originalidad de sus sabores, constituye una de las regiones más peculiares del planeta. Pocas regiones, por otra parte, tienen una gama tan amplia de productos (el aguacate, el cacao, el camote, el chile, el chile, el ole, etc.) conocidos en todo el mundo. Creo, sin embargo, que la cocina latinoamericana, en el sentido estricto de la palabra, no existe; así como nunca ha existido una cocina china, o francesa, o italiana. Lo que existen son las diferentes cocinas locales y territoriales, profundamente condicionadas por las distintas realidades morfológicas y climáticas de los terrenos, así como por las variadas costumbres y tradiciones que conviven en este continente. Son cocinas que, aun cuando conservan fortísimos vínculos con el pasado y la tradición en general, componen algo diferente y a menudo muy superior al conjunto de los platos indígenas que han perdurado en el tiempo, dentro de un territorio específico. Ello se debe a que en cualquier parte del mundo la gastronomía y la cocina tienen dos características constantes:

* Experto en mercadotecnia de turismo cultural y gastronómico. Escritor, colaborador de *Il gambero rosso* y responsable de guías turísticas de diferentes países.

- a) Se localizan en áreas territoriales específicas que no corresponden a regiones o a naciones conocidas desde el punto de vista político.
- b) Son fenómenos vivos, activos, en evolución continua, abiertos a adquisiciones constantes y progresivas, a las connivencias más inesperadas, dispuestos a enriquecerse y transformarse en el curso de los siglos, aun cuando mantienen, sólidamente arraigadas, algunas características esenciales.

Desde sus orígenes, a fin de cuentas, lo que conocemos comúnmente como la cocina tradicional no es, de hecho, otra cosa que el injerto de frutas, verduras, carnes, cereales y especias (sobre todo caña de azúcar, café, vid y olivo) del Viejo Mundo, y de otros productos extraordinarios de Asia y Africa, en el cepo original de los productos indígenas, entre los cuales siempre han conservado un lugar de honor el maíz, los frijoles y las calabazas.

Por lo tanto, al igual que resulta difícil definir qué es en realidad la gastronomía china o la italiana, tampoco es sencillo decir qué es la gastronomía latinoamericana. Sobre todo porque la identidad de un fenómeno culinario es, en cada caso, una realidad dinámica. Un proceso de aportes, de intervenciones internas y externas, frecuentemente vinculado con una coherencia sustancial, como resultado de operaciones selectivas realizadas básicamente con el apoyo de la memoria. Sin embargo, también tiene una movilidad inevitable, a tal punto que incluso la identidad gastronómica de un territorio es el efecto no tanto de lo que es una zona o parece ser, sino de lo que ha sido. Mejor, y más precisamente, lo que recuerda haber sido. Es por lo tanto el resultado global de experiencias y costumbres (manuales, rituales, expresiones agrícolas y comerciales) y a veces de nostalgias y añoranzas que se han sedimentado en el transcurso del tiempo en una zona, constituyendo su carácter dominante. Y hablar de este temperamento, que

en América Latina se hace tan vistosamente curioso, divertido, reactivo, nervioso, no sería difícil si, desde hace por lo menos tres decenios, no hubieran intervenido, como es bien sabido, nuevas modificaciones que han cambiado perfiles, eliminado costumbres y alterado fuentes alimentarias que ofrecían en el pasado contribuciones esenciales para el sustento y la alimentación colectiva. Pero veamos ahora cuáles son las características de la demanda. Es necesario señalar que, incluso en este tema de las comidas, se asiste a una tendencia general a homologarse, cosa que implica, por otra parte –junto con la oferta alimentaria-, homologar también los pensamientos, la fantasía y el arte. Se trata de una uniformidad que desemboca en resultados cada vez menos personalizados, más apurados y divertidos, y un número creciente de platos, desde un extremo al otro del planeta, bajo la pesada influencia de los medios masivos de comunicación, así como de los flujos turísticos. Una demanda que es a menudo burda, desinformada, inculta y poco respetuosa de las culturas locales. Por otra parte, la experiencia gastronómica –contrariamente a la simple operación de alimentarse- es un hecho complejo. En éste se funden muchas de nuestras reacciones sensoriales y culturales: todo lo que experimentamos depende no sólo del alimento en sí, sino también de nuestros intereses selectivos y de la capacidad de interpretar y clasificar. En sustancia, de nuestra educación, de la instrucción, de la información y de un profundo desinterés material en el que la necesidad de comer no es urgente ni impostergable, como sucede cuando tenemos sencillamente hambre y el deseo de llenarnos de cualquier forma el estómago (el hambre voraz, de hecho, no permite nunca apreciar los sabores, porque todo lo hace igualmente sabroso). La experiencia gastronómica privilegia, por el contrario, el *sabor* y convierte la comida en una ocasión también para conocer al otro. La gastronomía es un impulso cultural. El hambre es un estímulo fisiológico.

En la *Biblia*, en *Las mil y una noches* y en *La odisea*, el hambre es siempre una necesidad más intensa que el sexo y el afecto. Ulises, cuando se detiene, antes que cualquier otra cosa pide comida. -Déjenme masticar algo- dice-, luego les contaré quién soy... Pero déjenme mientras tanto cenar- pide a pesar de estar tan afligido- nada es más carne que el vientre odioso que nos obliga por la fuerza a recordarnos de él. También Jesús, para ser recordado escoge el pan y el vino, y vive en la mesa los momentos más intensos de su vida sobre la tierra. En las Sagradas Escrituras el hecho de comer es, siempre, una necesidad, una señal de convivencia y un acto de intimidad. Profetas y traductores saben que *intimas* es en latín el superlativo de "interior": cuando comemos, permitimos que un alimento cruce, a través de la boca, la frontera entre lo exterior y lo interior de nuestro cuerpo. Lo seleccionamos y lo hacemos parte integrante de nuestro yo. Los alimentos penetran y tocan así el fondo de nuestra interioridad. Como la amistad, como el amor. Por ello señalamos que la incorporación de la comida es un gesto puede que banal, pero no sin consecuencias. El hombre es lo que come, dicen en Alemania. La comida se convierte en nuestra carne, nuestro pensamiento, nuestras energías: se convierte en nosotros. A lo mejor, con el misterio de la eucaristía, Jesús quería explicar a sus comensales sólo este complejo problema gastronómico.

El hecho de que la comida que comemos tenga que ver con nuestra intimidad genera incluso temores y preocupaciones que van desde la sospecha de envenenarse y sentirse mal, hasta el miedo más reciente de engordar y llegar a ser menos agradables desde el punto de vista estético.

Desde nuestra infancia nos han enseñado que un alimento puede ser peligroso, y cuando somos adultos nos queda una preocupación hacia todo lo nuevo que nos metemos en la boca: tememos enfermarnos. Es sobre todo el turista el que vive todas estas fobias juntas. Las novedades

alimenticias lo alarman. Estudia cuidadosamente su olor, su consistencia. La presencia de gusanos e insectos lo horroriza. La saliva del vecino lo preocupa. Es posible que por esta razón los besos se hayan convertido en una manifestación de amor tan valiente e intensa.

La realidad es que cada alimento que pertenece a otra tradición esconde secretos difíciles de averiguar. Entonces nos sentamos, nos ponemos a masticar, prudentes, desconfiados, sabiendo que lo que se requiere, aun antes del apetito, es la confianza. Pero se come con sospecha, prestándole atención a todo regusto. Porque con la comida sucede lo mismo que con las ideas: se trata de conciliar el deseo de innovaciones con un conservadurismo innato y sospechoso. A veces las cosas que llegan en el plato generan desconfianza, temor al engaño o la traición. La sospecha es tanto más fuerte cuanto que nos sentimos lejos de nuestras propias convenciones culinarias, perdidos en la incapacidad de valorar un sabor, o un color insólito, la señal de algo poco fresco o poco limpio. Sabemos que podemos ser traicionados y ser víctimas de lo que incorporamos. Cada posible elemento tranquilizante se aplaza para después. Sólo la paz intestinal sabrá confirmar si la confianza estuvo bien depositada. Entonces la mente tranquilizará al cuerpo, y la carne le devolverá el favor, tranquilizando la psique.

Todo esto contribuye a hacer de la relación con la comida un acto aún más complicado. A menudo el turista, como comensal, no sabe lo qué ingiere. Ignora los ingredientes utilizados, el origen de los aromas y perfumes nuevos, la manera como se cocinaron. Muchas veces ni siquiera conoce los efectos que tendrán determinados alimentos (sin excluir lo peor: la alergia, la diarrea o el envenenamiento). Luego, cuando descubran que a lo mejor probaron gusanos de maguey, o jumiles, o escamoles, correrán a vomitar, olvidando que la hamburguesa, o la lasquita de ternera con la que cenan todas las noches en su país, contiene las mismas sustancias que componen la

píldora anticonceptiva. O que muchas de las películas con las que conservan sus alimentos en el refrigerador están hechas de las mismas sustancias con las que se producen los preservativos.

Pero tampoco debe olvidarse que frecuentemente el turista no conoce, no sabe; y se muestra, hacia la comida de un territorio que no conoce, simultáneamente curioso y desconfiado, fascinado por los sabores y, al mismo tiempo, atemorizado por las novedades. Proponerle nuestra cocina a un extranjero es como proponerle nuestra pintura o nuestra historia: podrá entenderla y comprenderla sólo el que quiera escuchar, el que sienta curiosidad, el que esté dispuesto a penetrar en mundos diferentes al suyo. Pero éste no es ciertamente un proceso instintivo. Hay numerosas barreras que debe superar y destruir. Hay un diálogo que construir. Lo exótico, en la mesa, suele convertirse en un freno.

El turista promedio, si no tiene ni hambre ni preconcepciones, es un sujeto que viene de países ricos donde, junto con el bienestar económico, triunfa una verdadera superabundancia alimentaria. De lugares donde uno se alimenta a toda hora, en todas las ocasiones y con diez mil cosas fuera de las comidas, cosas que parecen cada vez menos alimentos verdaderos: merienditas, galletas, porciones de pizza, saladitos, dulcecitos, papitas, etc. Inventos de distintas culturas y costumbres. Es un atropello que ha provocado profundas transformaciones también en la alimentación tradicional de algunos países iberoamericanos. Baste pensar, por ejemplo, que la generación actual de cubanos es seguramente la población del mundo que, después de los italianos, consume la mayor cantidad de pizzas, espaguetis y macarrones, que tienen bien poco que ver con la tradición caribeña.

Se trata de modificaciones importantes: el que tuviera alguna duda, por ejemplo, sobre qué es la cocina francesa contemporánea, bastaría con que fuera a cualquier comedor de las empresas Citroën o Renault. Descubrirá que platos exóticos como el *cuscus* o la paella están entre los

alimentos más familiares para los obreros, y que la cocina tradicional y con grasa del comisario Maigret pertenece ya a la arqueología. También está la tendencia hacia la transversalidad de las estructuras, gramáticas y sintaxis alimentarias, que está provocando en todos los países transformaciones, inversiones y alteraciones extravagantes en la secuencia entremés, primeros platos, segundos platos, postre, reinterpretada según distintas síntesis, con primeros platos que se convierten en segundos o contornos y viceversa. Así mientras el ritual del almuerzo o la cena está desapareciendo, sustituido por un movimiento frenético e ininterrumpido de las mandíbulas, la industria alimentaria sigue pariendo una cantidad nefasta de tentempiés, dulcecitos, merienditas, croquetas, pizzetas y todo lo que se ha dado en llamar, por comodidad, "comida basura" o *junk food*.

La cocina como una aventura próxima de todo el planeta corre el riesgo de ser pienso para rumiaduras continuas y solitarias. Del resto se ocupan los alimentos guardados en plástico, celofán, sin vencimiento, vinculados con el frío, con el vacío, con la deshidratación, lejos en el tiempo y en el espacio, fuera de cualquier tradición. Y el turismo arrastra consigo, sin duda, gran parte de estas malas costumbres, imponiéndoselas a muchos de los territorios por los que atraviesa. A pesar de todo, no podemos siquiera esconder que la gastronomía vive básicamente de acondicionamientos, asimilaciones, imitaciones. Que es un fenómeno vivo y activo, porque es ante todo cultura y, por ende, representación e identificación de sí misma, destinada a modificaciones continuas porque actúa sobre sujetos activos, sobre sus necesidades y sus vivencias.

Aun cuando no hubiera existido la televisión, la publicidad, las multinacionales de la alimentación, el neocolonialismo alimentario y los millones de turistas con sus gustos extravagantes, quedaría siempre el hecho de que en este continente extraordinario las

extensiones de la selva, la costa, las montañas, los campos, la pampa, se han modificado tanto que el panorama alimentario iberoamericano contemporáneo es distinto, a pesar de todo, de aquel hábitat natural del que en el pasado surgían, junto con productos precisos y sabores determinados, zonas fuertemente caracterizadas por su perfil gastronómico. Mientras tanto, algunos alimentos -por ejemplo, el pescado blanco del lago de Chapala, en el estado de Jalisco, o los venados y los faisanes yucatecos, o la harina de camote en el Perú- se han extinguido para siempre o han desaparecido casi completamente. Y otros productos -como el maíz o la carne de cerdo- ya no son una presencia laboriosa, activo rito doméstico, monumentos dinámicos de la fidelidad a viejas costumbres, sino cada vez más una sencilla compra en el supermercado y un enorme fenómeno industrial. Por no mencionar las inversiones masivas en la bioingeniería, que tienden a confiar la agricultura a nuevas semillas, comercializada por grandes empresas multinacionales que, con el truco de los derechos de la propiedad intelectual, privan a las poblaciones indígenas de un patrimonio común, de sus simientes y de su saber. Un proceso que sacrifica la producción en pequeña escala, mientras que las comunidades locales y sus mercados fallecen en la buena paz de la equidad y la democracia, pero arrastrando esa gastronomía tradicional que era parte integrante de la cultura, de la memoria y de las tradiciones de comunidades enteras. También porque la cocina nace antes que nada de lo que produce la tierra. Lástima, sin embargo, que según todo indica, en la tierra se esté extendiendo el monopolio de las transnacionales de la industria agroalimentaria.

Otros cambios no menos radicales afectan en forma semejante también la demanda, sobre todo esa masa de millones de turistas que cada año se vuelcan en los distintos países de esta región y que, por lo menos dos veces al día, se sientan a la mesa. Cuando la gastronomía de un territorio se enfrenta al turismo -y no por casualidad estamos aquí para hablar de turismo cultural- deben

plantearse algunas premisas importantes. Hay que saber, en primer lugar, que el turismo es también un factor negativo y devastador. Una oferta gastronómica que se adecue pasivamente a las solicitudes de un turista inculto, indiferente a la posibilidad de conocer, aunque fuera a través de los alimentos y los sabores, la realidad histórica y cultural de un territorio, es una gastronomía destinada a perder identidad y condenada al suicidio. Los beneficios económicos positivos a corto plazo se destinan, por esta vía, a generar situaciones negativas. El turismo es siempre –de todas formas- un factor de transformación del territorio en todos sus aspectos físicos, sociales, culturales, rituales y económicos. Si bien no se trata siempre de transformaciones positivas o aceptables.

En su significado más puro, el turismo gastronómico lanza al terreno un sujeto que va en busca de los “sabores” de un territorio y trata de entender, a través de una relación directa con los alimentos, el significado de una cultura. Es un huésped que viene de afuera, de otro sistema cultural, de otro ámbito de experiencias y que interviene superficialmente y por breve tiempo en una realidad que le es sustancialmente extraña. Pero involucra también personas que, a través de esta experiencia, aprenden y descubren cosas que van más allá de la mesa y la comida. Administrar el turismo gastronómico significa, por lo tanto y antes que todo, hacerse entender, hacerse comprender, hacerse interpretar, injertando en este empeño coraje, fantasía, nuevas ideas y mucho orgullo. El orgullo en las propias tradiciones gastronómicas constituye, para este continente, un hecho bastante reciente. El Círculo Mexicano de Arte Culinario (dedicado a la conservación, el mejoramiento y la promoción de los platos regionales mexicanos) se remonta sólo a 1981, el mismo año en el que iniciamos en Lima los primeros cursos de estudios culinarios en la Universidad de San Martín de Porres, que realiza el primer congreso sobre la gastronomía

peruana hasta 1992. Pero el hecho de que hoy estemos aquí para tratar estos temas no deja de ser –sobre todo en lo que al orgullo se refiere- un hecho fundamental.

Con orgullo suficiente de sí mismos y de las propias tradiciones gastronómicas, no es difícil encontrar la capacidad de dirigir y no ser atropellados por el proceso turístico. Es evidente que hay que poner a trabajar capacidades organizativas precisas, tecnologías y recursos humanos altamente profesionales que, más que adecuarse a una demanda apresurada, inculta o banal, sepan proponer lo mejor del saber y del sabor de este continente. Está claro que en el campo de la restauración hay una sola estrategia de mercadotecnia que todavía funciona: se gana explicando; haciéndose entender y logrando que el huésped se sienta bien; halagándolo; haciéndolo sentirse importante y esperado; respetando sus derechos de ciudadano de vacaciones; confirmándole que se le ofrece una ocasión agradable, importante y seria de conocer una cultura. Pero también operando para mejorar la calidad de la acogida; ofreciendo una relación equilibrada entre la calidad de los servicios y los precios; presentando oportunidades numerosas y diversificadas; manteniendo las relaciones a través del año; actualizando al huésped sobre las novedades que el territorio le ha preparado; premiando su fidelidad; estimulándolo para que lleve amigos nuevos. Todos sabemos que el medio publicitario más eficaz de un territorio es el turista que lo descubre y que se ha encontrado bien allí; su palabra y su opinión, que pasan de boca en boca en el mercado donde se genera la demanda, son siempre la promoción más eficaz. Venderle a un huésped una “acogida negativa” (una comida pésima, un servicio indecente, una imagen decadente) significa perder de un solo golpe a por lo menos cuatro visitantes más, porque ese turista volverá a su patria y hará un publicidad negativa de ese lugar, de ese país y de su comida. Y el turismo, que vive sobre todo de lo que se

cuenta, de lo que se transmite, de las conservaciones que se hacen con los otros, se parece muchísimo, en este sentido, a la vida privada de los presidentes de Estados Unidos.

Todos sabemos que la gastronomía ya se ha convertido en uno de los componentes empresariales más importantes de la economía mundial y su centralismo está asumiendo contornos cada vez más definidos. Pero, ¿qué hacer para que el turismo gastronómico pueda transformarse en una ocasión de desarrollo social, económico y cultural? Es posible que lo que sucede en América del Norte no sea siempre agradable, pero a veces, en esa parte del mundo, también en esta esfera saben superar sus problemas bastante bien. En una conferencia reciente celebrada en Washington, por ejemplo, en presencia del Secretario de Comercio de Estados Unidos, William M. Daley, y del Presidente de la Asociación Nacional de Restaurantes, Herman Cain, 1999 fue declarado en Estados Unidos "El Año del Restaurante".

Mientras que en muchos países iberoamericanos y europeos (entre ellos Italia y Francia) no existe siquiera una asociación nacional de restaurantes (porque los gestores no saben ponerse de acuerdo), en Estados Unidos hace años que han comprendido que el restaurante y la gastronomía son uno de los motores más poderosos del desarrollo de la economía nacional. El balance es asombroso: 50 mil millones de comidas servidas al año; 10.2 millones de personas empleadas, equivalente al 8% de la población activa; ventas que para 1999 se prevén del orden de los 354 millones más de trabajadores. No sería mala idea que de este encuentro que estamos celebrando surgiera también la idea de trabajar en el 2000 para asociar la mayor cantidad de operadores y poder, así, proclamar el 2001 como el año de la restauración latinoamericana y del Caribe. Para que ello sea posible se requiere, sin embargo:

- 1) Trabajar para mejorar la imagen y la cantidad verdadera de los servicios que se ofrecen, en una lógica de sistema que permita garantizar normas específicas de calidad (mediante acciones de tutela en relación con el producto y el consumidor).
- 2) Activar la posibilidad de hacer interactuar conocimiento, promoción, imagen, *know-how* y competencia, generando, en lo posible, nuevos roles y espacios de acción amplios e innovadores.

También hay que inventar instrumentos que permitan a los clientes potenciales conocer la fuerza y la variedad de la producción gastronómica de cada país. Un ejemplo de cómo se puede trabajar bien en esta dirección lo dan desde hace años los jóvenes productores chilenos de vino. Sus botellas son uno de los productos de restauración que este continente ha sabido vender mejor en los últimos diez años. Comprendieron pronto que estos vinos podían afirmarse sólo si se daban antes a conocer. Se intuyó que, sin una información adecuada, el consumidor –en los restaurantes, en los supermercados- habría seguido prefiriendo productos franceses, italianos o españoles. También es cierto que solo existen tres guías de vinos con difusión internacional en el mundo: *Hachette* en Francia, *Gambero Rosso* para los vinos italianos, y la guía de los vinos de España, que edita el grupo Gourmets. Sólo estas tres guías pueden modificar el statu quo de los mercados, en primer lugar del norteamericano, rompiendo el monopolio de la revista quincenal *Wine Spectator*, que ha disfrutado hasta hace unos años, en Estados Unidos, de una situación casi de monopolio. Pero la industria del vino chileno se enrolló las mangas y, a partir de principios de los años ochenta, dio vida a actividades orientadas principalmente a entregar servicios profesionales de evaluación de mercado y a proyectos orientados a los mercados internacionales. Conscientes de la creciente complejidad que, día a día, presenta el mundo de los

negocios vinícolas, ha tomado como objetivo primordial el proporcionar aquellos servicios y análisis ajustados a sus requerimientos.

Pero también comprendió la insoslayable relación que existe entre comida, gastronomía y vino. Comprendió que, en los restaurantes, el "plus" no es solamente la variedad y cantidad de viñas presentes y de vinos que se pueden beber, sino qué clases y calidades de vinos, y el poder disponer de una carta inteligente, novedosa y calificada. Si se piensa que si un propietario de restaurante o gerente de hotel incluye vinos buenos y novedosos no lo hace sólo por exotismo, sino porque viene analizando la realidad del mercado con mirada lúcida, se habrá preocupado ya de tener una cocina adecuada y de buena calidad. No hay buenas cartas de vino en restaurantes vulgares o rutinarios. Todo el que no pueda hacer una valoración justa acerca de que el servicio del vino es un "plus", es un inocente. Lo que se ha comprendido es que gastronomía y enología son una oferta que se transforma en algo muy tentador. Esta interrelación también ha hecho comprender la importancia de un servicio de camareros que sabe cómo manejar una botella y una copa, y no titubear ante los variados requerimientos de un público cada vez más informado. En una palabra, los buenos vinos chilenos han estimulado también el surgimiento y crecimiento de una industria restaurantera de calidad y una profunda recalificación de los que se ocupan de los servicios de la cocina y la sala. Todo lo cual es importante porque restauración, turismo e industria del ocio son el capítulo productivo que en los primeros diez años del siglo XXI, tendrá en todo el planeta el mayor ritmo de desarrollo.

Y aquí resulta necesario hacer una última consideración: la experiencia les ha enseñado desde hace décadas a la cocina italiana y a la francesa que la salvaguarda del patrimonio gastronómico de cada territorio pasa también por el trabajo de investigación y valoración de la alta cocina y de los cocineros jóvenes. La calidad gastronómica global de un territorio no está dada, de hecho,

sólo por sus productos, sus tradiciones, las recetas de las abuelas, los vendedores de antojitos, la naturaleza, sus materias primas, sino también –y ello cada vez más- por la presencia de algunos centros de alta restauración que se convierten en las universidades de la gastronomía de un territorio. Así mismo, por la actividad de locales de calidad prestigiosa que funcionen como modelos prototipos, ejemplos, escuelas, y como laboratorios necesarios y calificados de investigación del gusto, y de centros de experimentación capaces de proponer y condicionar la calidad global de la gastronomía de una región completa. Esta calidad nace, como se sabe, por la mañana en los puestos de venta del mercado, luego en las hornillas. Pero también debe saberse abrir a una rigurosa investigación sobre las materias primas, los vasos correctos, los vinos más apropiados, los manteles más convenientes, un servicio infalible, cocineros magistrales, camareros perfectos, una atención puntual en cada movimiento del servicio –mecanismo complejo que sólo la gran restauración puede garantizar-. Pero no hay duda de que para crecer es necesario procurar cada vez más la excelencia y el surgimiento de locales de gran prestigio, donde operen chefs que sepan hacer su trabajo lo mejor posible, lo cual no consiste sólo en trabajar bien las cazuelas, sino también en formar nuevas generaciones, viajar, dejarse influir, condicionar la actividad de sus colegas, ser también administradores y hombres de negocios capaces de buscar nuevos mercados, sabiendo superar y anticipar los cambios del público.

Porque ya no basta con tener una buena cocina y fuertes tradiciones gastronómicas regionales y nacionales para que el juego funcione: es necesario apuntar hacia la excelencia para que la gastronomía se convierta en un fenómeno visible y apreciado. También hay que constatar que el turismo de masas tiene, en su interior, una miríada de estratificaciones por códigos que obligan a la oferta, incluso a la gastronómica, a un fraccionamiento cada vez más capilar y a responder a necesidades extremadamente variadas. Y dicha estratificación debe provocar la

creación de espacios con varios códigos, con la integración y la coordinación de las distintas ofertas (desde los antojitos a los postres, desde las comidas rápidas a la gran cocina), apoyados en la posibilidad de un intercambio de funciones, rápidas y simultáneas, entre diversas áreas, con la posibilidad de responder así, contemporáneamente, a una gama más amplia de solicitudes y esperas. El elemento primario es que cada sujeto en el terreno sepa encontrar y afirmar su propia especificidad, alrededor de la cual fundar su propia actividad, y que sepa permitir así una identificación precisa de sí mismo, como parte de un sistema coherente, más amplio y orgánico, que es precisamente en su conjunto la gastronomía de un territorio.

Tampoco debemos olvidar que dicha gastronomía está estrechamente vinculada –en una estrategia de turismo cultural- con la calidad de todos los otros servicios: aeropuertos, ferrocarriles, tráfico urbano, burocracia, seguridad, para no mencionar los problemas relacionados con el costo de la mano de obra, los precios, la eficacia, de las escuelas hoteleras, el disfrute de las bellezas artísticas, monumentales y ambientales. Son temas importantes porque, cada vez con más frecuencia, de ahora en adelante, tendremos que vérnoslas con turistas que preferirán visitar lugares con algún sitio arqueológico menos, pero con algún camarero educado más, y con una pareja de buenos chefs que sepan llevar a cabo su oficio en forma perfecta. Pero el verdadero problema es que la función de la valorización no puede asignarse exclusivamente a algunos restaurantes excelentes, o al conjunto de las empresas del sector (que inevitablemente no pueden hacer otra cosa que ocuparse de la suerte de sus locales individuales), o sólo a grupos reducidos de grandes empresas (que limitarían a pocos empresarios los beneficios económicos de este empeño) o, mucho menos, a las multinacionales de la alimentación que, con la misma inevitabilidad no harían sino utilizar el territorio y sus atractivos, según la lógica de la explotación y la ganancia indiscriminada.

Lo que se requiere, por el contrario, es un proyecto global de desarrollo de cada área del continente, que movilice recursos y defina participaciones, aunando en un solo diseño orgánico las iniciativas de empresarios, asociaciones de restauranteros, de los gobiernos locales, de los privados y de todas las empresas que, en el mundo turístico, interactúan en un mismo territorio. Este es un problema que no afecta sólo de forma individual a los operadores de la restauración, sino también la escuela. Pues en realidad nunca puede haber una gran restauración si no hay también serios institutos que enseñen a los cocineros, camareros, cantineros, *sommeliers*, a hacer su trabajo de la mejor forma posible. En una palabra, hay que saber seleccionar metas definidas y bien identificadas, que apunten hacia un complejo de motivaciones (precio, calidad, tipicidad, confort, eficiencia, organización), en el que los estímulos de competencia entre las empresas sirvan para reforzar el complejo de la oferta gastronómica presente en cada territorio individual. Afortunadamente, en este continente el camino ya está trazado: aquí la cocina y los sabores de la mesa –junto con la literatura y la música- hace años que son los mejores embajadores y la vitrina más elocuente de la fascinación y el nuevo rostro de América Latina y el Caribe.

FRUTAS DE AMÉRICA

RAÍCES EN EL PASADO, SEMILLAS PARA EL FUTURO

Clara Inés Olaya*

Los científicos han logrado clasificar alrededor de 3 mil especies de frutas comestibles en los trópicos. A América le corresponde una tercera parte de este fabuloso patrimonio genético-frutal, y esta tierra ha sido el centro y origen de la mayor cantidad y variedad de plantas cultivadas en el mundo. Nuestras frutas son el producto de culturas que supieron seleccionar las mejores plantas, en su trabajo con la naturaleza. Cuando nos comemos una tuna o una piña estamos afirmando la delicada relación ecológica, económica y cultural tejida entre el hombre y la naturaleza, durante más de 8 mil años de placer, variedad y supervivencia.

Los humanos contruimos significado y cultura de los recursos que tenemos a nuestro alcance a través del lenguaje, la simbología y el ritual. Apreciemos nuestras frutas a través del prisma de nuestra historia y pensemos en cómo las hemos usado o ignorado de acuerdo con las culturas predominantes. Esta perspectiva tal vez nos permita extraer algunas ideas jugosas para el presente y para el bienestar de generaciones futuras.

El *PopolVuh*, libro sagrado de los mayas, al hablar de la creación del hombre americano, cuando los dioses se reúnen a discutir qué debe entrar en la sangre del hombre junto con el maíz, aparecen las frutas. En esta narración el maíz y la fruta marcan el momento de dar el salto a una nueva etapa en la evolución americana, donde termina nuestra condición errante de comenzar a escribir la historia de un pueblo. De igual manera, es el punto focal usado para contar la fundación de la Ciudad de México en un tunal, que se convierte en símbolo de identidad, de

* UNESCO

cohesión, espejo de un pueblo y fuente de sustento y cultura. La fruta en América, desde tiempos inmemoriales, ha sido símbolo de bienestar y ha marcado inicios y posibilidades para nuestros pueblos.

Desde las primeras expediciones a esta tierra americana, los europeos narran, en sus crónicas y diarios, el uso de las frutas como lenguaje de hospitalidad, cuando todavía no había palabras comunes para entendernos.

Muchos pensaron que el paraíso perdido había sido reencontrado en el continente descubierto. Observaron una y otra vez la extraordinaria relación de los pueblos del Nuevo Mundo con la tierra. Por ejemplo, en un huerto típico del Caribe, la papaya y la piña eran parte esencial entre los cultivos de cualquier hombre que pensara en casarse. En Costa Rica, un cronista observaba que los pejivayes eran tan apreciados que, después de la mujer y los hijos, los indios no estimaban o atendían otra cosa tanto como a sus palmas. En el Brasil, el marañón, llamado "acaiú", le servía a los indígenas como referencia del paso del tiempo y la posesión de estos árboles era razón de guerra entre las tribus de la zona. En Perú, Bernabé Cobo escribió que los incas practicaban la agricultura como recreación y con regocijo, de tal manera que se convidaban y convocaban pueblos enteros a arar los chacaras y acudían con tanta voluntad y gusto como si fueran invitados a una boda. Para los pueblos de América la agricultura era laboratorio de aprendizaje, sustento, recreación, cohesión social, fuente de placer y creatividad con la naturaleza.

Para el europeo cultivar la tierra era degradante. Su relación con ella era la explotación. Esta forma de entender la tierra arrasó los cultivos indígenas y todo su sistema de entender el mundo, para abrir paso a las grandes plantaciones de caña de azúcar, café, tabaco, cacao y banano. América se convirtió desde la Colonia en una gran hacienda para explotarla. Hoy en día

esa misma cultura y economía en los países dedicados al monocultivo hace que sufran de pobreza, dependencia y tengan la necesidad de importar grandes cantidades de comida, por su incapacidad para producir sus propios alimentos.

Los europeos también vinieron a redefinir el mundo a través del bautizo. El lenguaje y la nueva simbología de los invasores rompieron el espejo en que se miraban los habitantes de este continente. Los nombres indígenas de las frutas cambiaron su significado. El lenguaje de reverencia, aprecio y placer hacia la naturaleza se desdibuja, trastoca y pierde su sentido. Ananás, en lengua guaraní significa "fruta exquisita". En español pasó a ser "piña", como referencia a su parecido a la fruta del pino Europeo. *Tzapotl*, que en náhuatl significaba, de una forma genérica, "fruta" o "fruta dulce y carnosa", se reduce a ser reconocida solamente para nombrar una o dos frutas. *Acaiu*, de ser una símbolo esencial en la vida de los pueblos de la amazonia y el norte del Brasil, pasa a ser "marañón", en castellano, una planta extraña, ignoradas sus extraordinarias propiedades por la mayoría de nuestros dirigentes y relegada a ser medicina y comida de pobres en América, mientras esa misma fruta es fuente de una activa cultura y economía en otras partes del mundo.

Los europeos que vinieron a estudiar los recursos de América observaban que la nomenclatura náhuatl reflejaba en un solo símbolo los caracteres físicos y las propiedades de las plantas. Después de la Conquista y la Colonia, los recursos naturales de América se clasificaron y controlaron en latín.

Sólo el Rey y un puñado de expertos tenían acceso a ese conocimiento. El potencial de nuestros recursos naturales fue secuestrado en un lenguaje al cual pocos tenían acceso. En 1570, Felipe II envía al médico Francisco Hernández hacer un estudio de los recursos naturales de México. Hernández quería publicar su obra en castellano, mexicano y latín, para difundirla en beneficio

de todos, pero el médico naturalista encontró una fuerte oposición en la estricta burocracia de la Colonia. Felipe II recibe de Hernández 38 libros que describen más de 3 mil plantas americanas y sus usos. Con cautela, el Rey no los publica, los deposita en El Escorial y contrata a otro médico para hacer un extracto de la obra. Los libros originales de Hernández se quemaron en el incendio del Escorial en 1671.

En 1789, Carlos III crea la Real Expedición Botánica para que se examinen, dibujen y describan metódicamente las producciones naturales de los fértiles dominios de América y así saber que se debía esperar de ellas. En la Nueva Granada, José Celestino Mutis, para llevar a cabo esta enorme tarea contrata pintores y colaboradores americanos, quienes al trabajar en clasificar, pintar y describir las propiedades de sus propios recursos (a pesar de la clasificación en latín inventada por Linneo), recuerdan y vislumbran las grandes posibilidades de la riquezas naturales de sus tierras. Muchos de ellos mueren más tarde en las guerras de Independencia contra España.

Alienados de nuestros propios recursos, por circunstancias político-económicas y un lenguaje que refleja el control de los europeos, las frutas continúan perdidas en la conciencia de los americanos como fuente de vida, de salud, de placer, de potencial económico y cultural.

Hasta hoy, el lenguaje técnico especializado de las ciencias agrícolas tampoco permite el acceso a su conocimiento general, ni vincular el gozo vital con la supervivencia. Esto contribuye a la paradoja de que continuemos siendo pueblos inmensamente pobres en una tierra inmensamente rica.

Las culturas aborígenes veneraban la tierra porque era a la vez madre y tumba. Los frutos de la tierra eran expresión de vida en esta vida y compañía en la otra. Durante el barroco, la iglesia católica entendió esa necesidad de expresar reverencia a Dios a través de los frutos de la tierra y

permitió a los artesanos indígenas grabar y tallar en los altares extraordinarias expresiones de sincretismo euro-americano. En varias iglesias barrocas se encuentran tallas que expresan la reverencia a la fertilidad, el placer, la belleza y variedad de formas de las frutas de América.

En nuestros días, debido a los hábitos y costumbres cotidiana, no vemos los frutos. Son parte inconsciente de nuestra rutina y del paisaje. Sin embargo, consumir aguas con colorantes y comida industrializada es uno de los aspectos más reveladores de la cultura dominante de hoy en día, que cuenta millones de adeptos en todos los rincones del mundo.

Por otro lado, ejecutivos y analistas industriales de las grandes empresas de alimentos batallan por convertir las frutas en jugos pasterizados, congelados y refrigerados. Las frutas industrializadas y maquilladas en cajas y botellas llegan al punto de no ser reconocidas, y con el lenguaje del *marketing* se convierten en símbolos de estatus, de comodidad, de rapidez, limpieza y seguridad, y se asegura que tienen capacidad de seducir y mantener el interés de las parejas. Nos volvemos modernos al comer comida modernamente empacada y nuestros hijos muchas veces preguntan si las frutas crecen en los supermercados.

Los gobiernos y la industria debaten formas de convertir en princesas las frutas que deambulan como cenicientas en carretillas y canastos por las calles de nuestras ciudades. Capacitan técnicos para producirlas, revisarlas cuidadosamente, empacarlas y ponerles la estampilla de "control de calidad". Les consiguen visa para entrar en territorio extranjero y las colocan en los centros de negocios y restaurantes más famosos del mundo. Ante estas iniciativas de exportación, varios países desarrollados están estableciendo políticas proteccionistas con estrictos requisitos de ingreso a sus mercados, exigiendo fumigación con insecticidas importados a precios imposibles, imponiendo tarifas y cuotas de exportación y produciendo campañas masivas que demuestran que nuestras frutas son vehículos del temido *E. Coli* 0157: H7 y otras pestes.

La supervivencia y la diversidad genética de nuestras frutas no se pueden dejar en manos del cambiante paladar y la volatilidad de los mercados internacionales ni someterse a sus desginios de producir mayor cantidad de frutas a precios más bajos, porque nos hacen dependientes de tipos de agricultura que destruyen la variedad de nuestros ecosistemas y desplazan al hombre de la tierra.

A través de una fruta podemos conocer integralmente la red biológica, económica, histórica, social, cultural y política, que sostiene la calidad de nuestras vidas. Es una experiencia concreta, no una abstracción ni una realidad virtual. Las frutas nos alimentan, nos sostienen, nos dan salud, placer y conocimiento. Conocer su historia, su variedad genética y su entorno biológico nos hará apreciar el fabuloso experimento de siglos de supervivencia que nos dejaron las generaciones anteriores.

La agricultura y la gastronomía locales sustentan la biodiversidad, la buena salud, el arraigo a la tierra, el sabor del lugar, el sentido de pertenencia. Generar productos y cocinas locales y conocer las razones para ello debe ser parte prioritaria de la lista de políticas económicas, agrícolas, culturales, de salud, de nutrición y turismo de nuestros países. Apoyar a pequeños productores y negocios que usen frutas nativas, hurgar la memoria de raíces profundas buscando jugos vitales, volver a comer y celebrar con gratitud y entendimiento, es reconstruir nuestro bienestar y es hacer la conexión cultural integral y vital que hicieron nuestros antepasados.

El vino de la uva mediterránea se convirtió en el símbolo de la sangre vertida por el hijo de Dios en las culturas occidentales. Hoy es todavía un símbolo cultural-religioso, como sangre que se renueva y da vida espiritual y económica a aquellos pueblos que dependen de su cultivo. En la

cultura judeo-cristiana la manzana es símbolo de tentación y de pérdida dolorosa del paraíso terrenal. Las frutas son lenguaje y símbolos clave en la historia cultural de nuestros pueblos.

Al cruzar el umbral del siglo XXI llevemos en nuestra mochila de caminantes las semillas de este patrimonio frutal. En ellas hay riqueza genética, la relación hombre-vegetal de nuestro pasado.

Bien entendidas y atendidas nuestras frutas pueden crecer y sustentarnos en nuevas y perennes formas biológicas y culturales. En lugar de continuar expulsados del paraíso, recuperemos y convirtamos esta tierra fructífera en una de las piezas importantes que podemos jugar, a favor de nuestra supervivencia y de una mejor calidad de vida, en este gigantesco tablero de ajedrez que hoy se llama globalización.

Los invito a rescatar de nuevo las frutas como lenguaje de placer, de historia, de relación inteligente con la tierra y denominador común de las posibilidades y las culturas de los pueblos de América.

COCINA CARIBEÑA Y CAMPECHANA HISTORIAS DE CONTRABANDISTAS Y PIRATAS

José Ortiz Lanz

El gran Caribe y la Península de Yucatán

La semejanza entre la cocina caribeña y la campechana va más allá de los numerosos ingredientes que comparten; multitud de platillos ahora considerados como especialidades locales en Campeche tienen un origen común con las islas, particularmente con las que tuvieron como rigor el dominio español, a las que esta región permanecía unida por medio de contactos comerciales y culturales.

Esta estrecha relación no es casual, podemos suponer que el vínculo se deriva de la migración española, procedente más o menos de la misma región: Andalucía y Extremadura, cuyas tradiciones culinarias debieron transformarse sustancialmente para adaptarse a una nueva región: el Caribe. El proceso, hasta el siglo XVIII, fue bastante homogéneo en las antillas mayores –Cuba, Santo Domingo y Puerto Rico- y en toda la costa continental que lo limita al poniente y al sur. La Península de Yucatán participó en gran medida de este mismo fenómeno, aunque matizado por la presencia indígena, cultura que lo influyó más que en ningún otro sitio caribeño.

Es así como la cocina peninsular tiene grandes semejanzas con su vecina región isleña, a la que estuvo más ligada, con la excepción de Veracruz, que a otras regiones del mismo México. Sin embargo, no por ello podríamos considerarla estrictamente inscrita en el ámbito de lo que ha sido llamada la “cocina pancaribeña”, debido a su desarrollo histórico diferente, pues únicamente la influencia de la fuerte tradición maya bastaría para diferenciar ambas cocinas claramente.

Tierra de aventureros y colonos

El Caribe, ese enorme mar que une a Norte, Centro y Sudamérica, algunas veces llamado "el Mediterráneo americano", fue en la época colonial el sitio de nuestro continente donde se manifestaron con mayor intensidad las luchas resultantes de las diferencias entre los países europeos, una serie de alianzas y conflictos interminables, que desde el siglo XVI se sucedieron casi sin interrupción. Como resultado de estos constantes vaivenes políticos y los afanes de conquista y explotación de las naciones europeas, pasaron por esas aguas franceses, españoles, portugueses, holandeses, ingleses y hasta daneses.

Finalmente, después de muchos años de lucha y convivencia con las poblaciones nativas y entre ellos mismos, los colonos fueron adaptándose a un medio ambiente totalmente diferente al que estaban acostumbrados, pero intentando siempre aclimatar y transplantar los modos de ser y de alimentarse de sus países de origen.

Así, las comidas empezaron a cambiar de isla en isla, de acuerdo con el país que las dominaba; por ejemplo, en las posesiones inglesas: Barbados, Saint-Kitts, Tobago y varias más, se importaban perdices vivas que eran mantenidas en jaulas, de la misma manera que los franceses de Martinica, Santa Lucía y Guadalupe, traían tórtolas que se conservaban en pajareras.

Los contactos entre la península yucateca y las islas del Caribe eran en esta época mucho mayores de lo que podría parecernos a primera vista. Baste recordar que todo el comercio tenía que realizarse por vía marítima y que, sobre todo, a partir de la liberación del comercio como producto de las reformas borbónicas, la península, y en particular Campeche, tuvieron un activo contacto con muchos puertos de la Nueva España y del extranjero, especialmente con varios puertos del Caribe, llegando las naves campechanas al otro lado de ese gran mar interior, hasta las lejanas Maracaibo y la Guaira, en las actuales Colombia y Venezuela.

Las carnes saladas en el Caribe y Campeche

Dejando aparte su función económica como contrabandistas, los bucaneros también aportaron al Caribe su sistema para preparar la carne ahumada. En resumen, el procedimiento pirata en sí constaba de dos partes, la salazón y el ahumado. Las diferencias con el sistema español, que parcialmente se usaba en Campeche, son grandes, aunque los dos pasos básicos se mantenían. En España, para la salazón la carne debe permanecer cuando menos dos semanas en el saladero, contra las veinticuatro horas que comenta Labat, aparte de que era necesario colocar un peso que ejerciera presión en la parte superior del saladero.

La elaboración de jamones en la villa de San Francisco, en Campeche, fue una actividad exitosa en la segunda mitad del siglo XVIII, y su producción era encomiada como una de las posibles exportaciones de la región, aunque a principios del siglo siguiente otro informe indica que una de las limitantes para la exportación de carnes saladas era, irónicamente, en una región productora, la baja calidad de la sal empleada, debido, probablemente, a su casi nula purificación.

El ahumado es un método que tiene dos objetivos: impregnar la carne de productos aromáticos y asegurar su secado, garantizando por consiguiente su adecuada conservación. En general este método consiste en que las piezas de carne, una vez saladas, son colocadas encima de un fuego lento que produce mucho humo. Si el ahumado es realizado en una "cámara de ahumar", como el bucan descrito por el padre Labat, tarda alrededor de ocho días, al cabo de los cuales las piezas pierden una cuarta parte de su peso, aproximadamente, y adquieren el tinte oscuro que las caracteriza.

Por supuesto que el sistema tradicional español no contemplaba el uso de los pellejos y huesos para producir humo, como lo hacían los bucaneros. En México y en el Caribe era frecuente el

ahumado con hojas aromáticas, como las del guayabo y del aguacate, a fin de comunicarle a la carne un buen olor, aunque para ello no dejaba de ser fundamental el tipo de leña empleado.

Aceite o manteca

En general, las comidas caribeñas eran preparadas con manteca de cerdo, costumbre también propia de la Península yucateca, a diferencia de gran parte de España, Italia y otros países mediterráneos, donde el aceite de olivo era preferido, y de Francia e Inglaterra, en los cuales las comidas iban cubiertas con generosas cantidades de mantequilla. La manteca era un producto comercial de gran demanda en las islas y en Campeche, la calidad de aquella, elaborada en su región, fue alabada por su blancura y bondad para integrarse a los más diferentes platillos. Aunque la mantequilla podía ser conseguida a través del contrabando, el duro clima hacía que quedara rancia al poco tiempo, mientras que la manteca, en permanente estado líquido, y el aceite de olivo, resistían mejor el calor. Sin embargo, el alto precio de este último hizo que quedara como recurso para aderezo, dosificado cuidadosamente para mejorar el sabor de algunos alimentos, siendo mencionado en varias recetas como "aceite bueno", o aún más típicamente, como "aceite de comer".

Y además del puerco...

Las bondades del clima y la fértil vegetación de las costas del Caribe permitió que el ganado mayor se extendiese rápidamente. Así, para fines del siglo XVI, sabemos que en La Española, y en otras islas, los rebaños se habían extendido tanto en estancias como libremente por casi todo su territorio, existiendo millares en estado salvaje, considerados como producto de cacería, actividad a la que se dedicaban varios blancos y negros para la obtención de los cueros,

mercancía de gran demanda en España, dejando la carne abandonada, lo que provocaba epidemias. Según otro fraile de la época, la carne era tan barata en la Nueva España que la comían todos los pobres. Sin embargo, es más probable que el consumo de las clases populares se limitara a las menudencias, de las que todavía subsisten numerosas formas de preparación. Desde luego, el lugar principal lo ocupa el mondongo, con sus numerosas variantes: criollo, habanero, cubano, y el muy conocido andaluz; pero no dejaban de ser importantes las patas, hígados, riñones, sesos, tuétanos, lengua y criadillas. Todos ellos de gran difusión y parte importante de la dieta cotidiana, mucho más que los bistecs, costillas, picadillos, embutidos, guisados, estofados y la "ropa vieja", reservados para los comerciantes y hacendados, o para los días de fiesta, cuando se podía realizar un gasto de más.

Pero la forma de consumo más difundida de la carne de res era en las imprescindibles ollas y pucheros, alimento cotidiano de la mayoría de los criollos y españoles. La Olla cubana llevaba, por ejemplo, riñones de ternera, junto a carne de puerco, cochino y gallina, mezclados con todos los productos vegetales del campo caribeño: plátanos pintones, camotes o batatas, calabazas, frijoles o habichuelas, malangas, yucas, coles de repollo, nabos, berenjenas, tayotes, calabazas de Castilla, tomates, ajos y cebollas. Todo sazonado con cominos, cilantro, pimienta negra y azafrán.

Del mar y del cielo

Después de la carne de cerdo la gran favorita de las islas era la de la tortuga, que debía ser en ese entonces muy abundante, y que tenía una ventaja adicional sobre cualquier tipo de carne: una tortuga capturada en una bodega de un barco podía sobrevivir varios meses alimentándose del agua y de los pequeños organismos que ahí se filtraban. Aparte de la costumbre de

transportarlas vivas en las bodegas de los barcos, tenemos noticias que otra forma de conservarlas como provisión para las travesías consistía en salarlas y ahumarlas.

Además se seguía consumiendo la carne de manatí, considerado todavía un pez, el "pez con manos", aunque los franceses ya le llamaban vaca marina, reconociendo que es un mamífero. Era muy celebrado por la exquisitez de su carne comparada a la del puerco, pero todavía más sabrosa. Las recetas para su elaboración se asemejaban a la de los cerdos friéndose con manteca de ese tipo.

El pescado era tan fácil de obtener en todo el Caribe que seguramente no era muy apreciado. A este respecto debemos recordar que la sazón y el ahumado eran casi las únicas formas de conservación de los alimentos, y que los europeos, excepto aquellos provenientes de las costas o habituados a la navegación, no estaban acostumbrados al consumo del pescado fresco, por eso una de las mercancías más apreciadas en la región era el bacalao y, al ser difícil el abastecimiento, se buscaron sustitutos como el robalo, que gozó de amplio favor, llegando incluso a ser mercancía de exportación de varios puertos, entre ellos Campeche.

De las aves seguían siendo favoritos los pollos, las gallinas y los pavos, tanto frescos como ahumados, pero especialmente los últimos, los pavos o guajolotes, considerados platillos de fiesta. Aparte de ellos, en algunos lugares se criaban perdices y tórtolas, además de palomas y pichones. Producto de la cacería, las palomas torcazas eran muy solicitadas, especialmente cuando maduraban las semillas del palo de Campeche –palo de tinte-, que según los relatos gustaba apasionadamente a esas aves, engordándolas de maravilla, y comunicaba a su carne un agradabilísimo olor a clavo y nuez moscada.

De la tierra

En las islas, donde el maíz es de difícil crecimiento y el trigo una importación de lujo, el pan común era a base de yuca, tubérculo que se cortaba en pedazos pequeños y después se rallaba, para posteriormente ser exprimido, resultando una tortilla delgada y muy grande y ancha, que al secarse era consumida como pan. El nombre de este producto era cazabi, alimento que gozó de gran difusión por su durabilidad y resistencia. Los europeos, principalmente los ingleses, no tardaron en adoptarlo y era llevado en las embarcaciones en lugar de los bizcochos o galletas de harina de trigo. La única desventaja del cazabi estaba en su poco sabor, pero en cambio fue considerado muy sano y alimenticio. Los panes de yuca tenían que ser consumidos humedecidos, pues secos eran ásperos y rasposos, pero remojados en agua o en caldo producían una excelente papilla. Aunque el cazabi no fue usado por la mayoría de la población peninsular, seguramente fue conocido y gozó de alta estima entre los sectores dedicados a la navegación, especialmente en Campeche.

No de menos importancia eran los camotes o batatas, buena parte de la alimentación de los colonos de clase modesta. Los camotes se usaban en cocidos, pero podían ser elaborados en otras formas y unas de las más gustadas era como confitura y golosina. Eran tan del gusto de la época que dieron lugar a un proverbio: los que regresan a Europa después de haber comido batatas, retornan a las islas para seguirlas comiendo.

Para esta época seguramente ya había pasado a formar parte importante de la dieta un grano que se integró totalmente a la región: el arroz, cultivo introducido por los árabes en el sur de España, pero que no tardó en ser cosechado en algunas regiones muy húmedas de América, como el sur de Campeche. Ya en el siglo XVIII se había constituido en una de las exportaciones

de ese puerto, llevado a La Habana y a Veracruz, alabado por su blancura, grosor, peso y gusto, y comparado al de Valencia, el más famoso de España.

Entre los vegetales usados en el Caribe tenemos los nativos tomate, maíz, yuca, camote, frijoles, malanga, ñame, quimbombó y calabazas, a los que no tardaron en unirse plátanos, cebollas, papas, berenjenas, coles, ajos, zanahorias, chícharos, pepinos, remolachas, cebollines, pepinos, apio, berros, nabos, rábanos, entre otros que han ido configurando el modo de alimentarse de las islas.

Las frutas, en cambio, tuvieron más problemas, pues a excepción de unas cuantas, las europeas de climas más templados no soportaron el proceso de adaptación. Solamente pudieron unirse a las nativas guayabas, piñas, aguacates, papayas y mameyes, por sólo mencionar las más conocidas, algunas frutas asiáticas y africanas que rápidamente fueron aceptadas y difundidas, tales como plátanos, naranjas, limones, limas, naranjas agrias, tamarindos y mangos, y algunos otros mediterráneos que aunque se llegaron a producir eran menos frecuentes, higos y granadas entre ellos.

Los sabores del mundo

Como centro de intercambio entre diversos países, en el Caribe se conocieron y comerciaron multitud de especias que formaban parte importante de gran número de recetas: perejil, tomillo, laurel, clavo, canela, nuez moscada, mostaza, pimienta, pimienta gorda, orégano, comino, azafrán, anís, achiote, ajonjolí, azúcar, pimentón y coco seco; mezclaban sus sabores con vinagres de vino o caña, aceite de oliva, miel, melado de caña y vino jerez, configurando la riqueza de sabores y olores que caracteriza a la zona. La dieta de los habitantes del Caribe se complementaba con un gran número de productos españoles y europeos que se intercambiaban

por el azúcar isleño y otras mercancías que en Europa eran escasas. Pasas, aceitunas, almendras, alcaparras, ciruelas pasas, higos, manzanas, nueces y castañas se unían a algunos quesos, como el holandés patagrás, el de "bola" o queso gouda y algunas conservas como el jamón serrano y las anchoas, para acabar de configurar una de las regiones del mundo donde la confluencia de productos y de culturas tan diferentes creó una gastronomía tan rica y variada, síntesis y conjunción de los cuatro sabores básicos: dulce, salado, amargo y picante.

Sartenes y cazuelas

Quizá debido a la escasa presencia indígena en el Caribe, eliminada violentamente después de varias epidemias y trabajos forzados, el laboratorio culinario colonial en las islas se vio francamente influenciado por las tradiciones de los conquistadores europeos. Aunque permanecieron en el gusto popular algunas formas de preparación de fuerte raigambre nativa, como las barbacoas y los asados, la gran mayoría de las recetas de la época se inclina por el uso de las cazuelas. Las ollas y cocidos, de uso diario, se unían a los guisados y, con menor frecuencia, a las frituras, aunque algunas veces freír era sólo un paso en la preparación de los barrocos cocidos y guisados.

En la Península de Yucatán las formas de preparación indígena se preservaron al resistir la población maya el violento proceso de colonización. Así, los tamales, los "pibiles" o barbacoas, los asados, los "salcochos" y los adobos, se alternaron con las formas europeas de cocimiento, configurando el panorama culinario peninsular.

El sabor de las islas: el sofrito

Parte fundamental de las recetas de la Colonia, y aun de nuestros tiempos, es el uso del "sofrito", tradición española que no tardó en tomar carta de naturalización en el Caribe, donde fueron incorporados a esta mezcla otros ingredientes del Nuevo Mundo, receta base que a su vez regresó a España para acabar definiendo gran cantidad de platillos ahora considerados de la más recia tradición hispana. Podemos afirmar que el sofrito es la piedra angular de la cocina caribeña, el sabor de las islas. Al igual que sus equivalentes europeos, el sofrito es usado como base aromática en la realización de muchas sopas, guisados y salsas.

La cocina de Campeche y la Península de Yucatán se inscribe en este dilatado mundo caribeño del sofrito, hasta constituir un factor que la define y une a las demás antiguas colonias españolas. La receta básica regional tiene como punto de partida la blanca manteca de cerdo, donde se fríen ajos, cebollas y jitomates, a lo que se agrega, de acuerdo con la receta, alguna variedad de chile, desde el suave dulce, rojo o verde; el más fuerte "xcatic" o güero, hasta el violento pero sabroso habanero. Los recetarios antiguos hablan de otros olores que se añadían a la mezcla para hacerla todavía más compleja, cilantro, orégano, pimienta, cominos, azafrán o achiote, son algunos de estos aromas ahora prácticamente en desuso.

Unidad y diversidad: el "queso relleno"

Quizá el platillo donde queda patente la mezcla culinaria del mundo caribeño sea el Queso relleno, que consiste, en la Península de Yucatán, en una corteza de queso "de bola", los holandeses Gouda o Edam, excavado a través de un agujero practicado en la parte superior y relleno con dos recetas también tradicionales de la región: el "butt" o relleno blanco y el "butt"

negro. El queso relleno ha sido considerado a últimas fechas como uno de los platos típicos de la cocina regional y una de sus mayores glorias, pero su origen no ha sido estudiado.

La primera referencia que he encontrado al respecto es la mención de la "greixera", una especialidad de la isla de Menorca, citada por Néstor Luján como un ejemplo de la influencia de las cocinas inglesa y francesa del siglo XVIII en las Baleares, y que consiste en un queso de bola horadado y relleno con macarrones mezclados con una salsa de sofrito y parte del queso extraído, rallado y puesto el conjunto por un tiempo al horno.

La mención en la Península del queso relleno como platillo difundido la tenemos hasta este siglo, por lo que probablemente antes no fuera muy conocido. Sin embargo, en donde existe una mayor variedad de rellenos para el queso es en Curazao, la colonia holandesa situada en las cercanías de Venezuela, que fuera el centro del contrabando de los productos de los Países Bajos. Así, en esta isla holandesa es posible saborear el *Keshy yena coe cabaron*, queso relleno con camarón, el *Keshy yana coe pisca* con relleno de pescado, *Keshy yena coe carni*, con carne de res y el *Keshy yena coe galinja*, a base de pollo.

Más bien me atrevería a afirmar que el queso relleno fue un producto del ingenio y de la necesidad. El queso gouda es comido en Europa en rebanadas, pero el fuerte calor mediterráneo y caribeño lo descomponía rápidamente al permanecer abierto. Alguien, desde épocas más remotas, descubrió que el queso horadado y "excavado" se conservaba por un tiempo mayor. El "esqueleto" o cascarón no tardó en ser empleado como alimento, parte de la cultura del ahorro que imperó durante las épocas de las grandes hambrunas europeas y de allí a su relleno con los productos más a mano sólo había un paso. En el caso de Menorca, con la pasta, en Curazao, donde su abundancia era mayor, de casi todo lo comestible y, en la Península de Yucatán, de los rellenos tradicionales de platillos de fiesta, los del pavo con sus aderezos, blanco o negro.

Pero además de la vía legal es indudable que los quesos de bola llegaron a Campeche a través del contrabando, proveniente de las colonias holandesas y su preparación fue conocida por los marinos campechanos que se aventuraban por esas islas, en su tránsito hacia Nueva Granada; aunque no empezó a popularizarse hasta fines del siglo XVIII o principio del XIX, adaptando alguna de las recetas europeas e isleñas o a los guisos tradicionales de la Península.

Otra diferencia que existe entre las versiones isleñas y la peninsular es la manera como se acompaña el platillo en Campeche y Yucatán, donde se sirve bañado en una salsa blanca, a base de masa de maíz o modernamente de harina de trigo o papa, y de una roja de tomates; complementos derivados de una cocina más antigua, que aún el gusto prehispánico por los nativos maíz y tomates. Como toque final el plato es servido coronado por un indispensable y picoso chile habanero.

En resumen, este platillo, donde los quesos holandeses son rellenos a la campechana con una variedad de productos no sólo europeos sino también orientales, conjunto universal que es cubierto por dos salsas de carácter claramente maya que lo adornan y complementan, constituye la síntesis de la cocina caribeña matizada y sazonada a la usanza mesoamericana; reliquia gastronómica de una cultura y de una integración ahora perdida.

Y a la postre...

Para después de las comidas, las opciones se volvían un poco más limitadas. En los primeros tiempos de la Colonia, las frutas regionales, con sus exquisitos sabores suplían las complicadas confecciones que se elaboraban en Europa, pero rápidamente los nuevos habitantes de América aprendieron a transformar las recetas de sus países de origen con los productos que hallaban a la mano. Las jaleas y frutas en almíbar constituían un excelente final para un banquete caribeño,

donde la guayaba, la papaya y los varios zapotes perfumaban el ambiente. Al establecerse un comercio más regular fue posible conseguir harina de trigo, ingrediente básico para la preparación de complicados pasteles o de humildes buñuelos bañados en miel de abeja.

Un postre muy raro y trabajoso, pero que en opinión del padre Labat era el más delicioso que imaginar se pudiera, y superior al mejor de la Europa del siglo XVIII, es el caco confitado, una especialidad del Caribe, que desgraciadamente ha caído en desuso, pero del que tenemos todavía la receta.

En general, los postres caribeños coloniales debían ser todavía muy parecidos a aquellos medievales. Agrupados en un primer segmento tendríamos las recetas elaboradas con frutas, tal vez los postres de más fácil elaboración y por lo tanto los más usados, así lo demuestran la cantidad de frutas en almíbares que todavía se consumen en Campeche: ciricotes, nancenes, marañones, grosellas y papayas y se integraban a la dieta diaria familiar cocidas en esta manera, o en las regionales "pastas", muy cercanas a los "ates".

En un segundo término podríamos hablar de las "sopas o cremas dulces", elaboradas con una base de leche, huevos y azúcar, a los que añaden otros sabores que le dan variedad. La receta más conocida de este grupo es la española "natilla", rápidamente modificada hacia gustos más regionales, como podemos paladear en el "bien me sabe", con su característico toque de coco.

Otro grupo importante lo constituyen las "frutas de sartén", postres diversos preparados a base de masa de harina que se fríen en aceite o grasa, que en la región encontraron su máxima expresión en los simples buñuelos "de aire", bañados en la perfumada miel regional. Desde luego, debemos hablar en esta parte de las empanaditas de rellenos dulces, o de carne, hechas a base de harina, cubiertas de azúcar.

Finalmente “los dulces de queso”, fueron menos frecuentes, debido a la dificultad para producir este tipo de derivados lácteos, aunque no dejaron de realizarse con aquellos provenientes del comercio interregional.

Del sabroso chocolate al violento aguardiente: las bebidas del Caribe

Además del cacao confitado, el padre Labat nos comenta también cuáles eran las bebidas en uso en su época en el Caribe y, por supuesto, también de algunos sectores sociales de la Península, invaluable descripción, pues carecemos de otras menciones sobre este tema.

Así, sabemos que el chocolate seguía siendo la bebida favorita de las islas y que en pleno siglo XVIII continuaba la discusión sobre si podía ser tomado sin romper el ayuno. El parecer de algunos era favorable siempre y cuando no se le pusiesen leche o huevos, como era costumbre en la región, pero, según otros, no debía ser consumido ni siquiera con agua, sin riesgo de cometer pecado, pues según su razonamiento, había más sustancia nutritiva en una onza de chocolate que en media libra de carne de buey.

Tenemos noticias de que los ingleses acostumbraban añadir a su chocolate, además de los ya mencionados leche y huevos, un poco de vino de la isla portuguesa de Madera. Pero, además del chocolate, el café y el té, se encontraban también en tela de juicio con respecto a la conveniencia de consumirlos durante los ayunos. Es interesante notar que estas dos últimas bebidas se encontraban ya en uso en las islas antes de su auge en buena parte de Europa y México.

Los negros que trabajaban en los ingenios azucareros crearon una bebida de alto contenido energético, que les permitía continuar con sus pesadas labores. Era el guarapo o jugo de caña, tomado de la segunda caldera donde el extracto de la caña había sido ya colado por un paño; a

este líquido se le añadía el jugo de dos o tres limones antes de ser tomado caliente. Además de su virtud era considerado un excelente remedio para la tos.

Con respecto a las bebidas alcohólicas, los colonos tuvieron que suplir la falta de vinos y licores europeos, o su escasez debido a su elevado precio, aprendiendo de los indios la manera de elaborar algunos licores con los productos regionales. Por ejemplo, en la zona francesa, el *ouicou* era un licor que se consideraba semejante a la cerveza. Otra bebida usada en las colonias francesas era el *maby*, un licor comparado al vino clarete de Normandía. De uso más raro, pero de sabor agradable y picante, y con un alto contenido alcohólico, estaba el licor de marañón. Un poco más de tiempo se requería para la elaboración del tepache o agua loja de piña. Otras variantes de licores a base de frutos fermentados era la chicha, en la cual los limones son los protagonistas, con todo y cáscara, y la más rara mazorquina, elaborada con una mazorca de maíz seco. Pero el licor de mayor demanda, y que frecuentemente era introducido a las posesiones españolas por medio del contrabando, fue el aguardiente de caña, llamado también "guildive otafia". Era, según el padre Labat, fuerte, violento y barato, siendo por eso el favorito de las clases humildes: artesanos, marineros, campesinos y negros. Los españoles no hacían ningún reparo en el consumo de esta bebida, como tampoco los ingleses.

Las bebidas de las islas inglesas que se extendieron rápidamente por la región, eran hechas principalmente a base de vinos y aguardientes, mezclados y condimentados con gran variedad. La más conocida, de muy agradable sabor, refrescante, es la sangría. Otra bebida muy difundida era la limonada a la inglesa, que se obtenía mezclando vino de Canarias con azúcar, jugo de limón, canela, nuez moscada, clavo y un poco de esencia de ámbar. Pero el gran favorito de los colonos ingleses era el ponche, compuesto de dos partes de aguardientes por una de agua, añadiendo a esto los mismos ingredientes que a la sangría, excepto limón, en lugar del cual se

añadían yemas de huevo, que lo espesaban como caldo. Si se quería hacerlo todavía más apreciado se sustituía el agua por leche, mezcla que pasó a las regiones de habla española con el nombre de hopelpope y con el más conocido de rompopo.

Estas bebidas eran conocidas en las islas caribeñas españolas con el mismo nombre de "ponche", y gozaron de amplia difusión. A partir del siglo XVIII, el té se incorporó a ellos dando lugar a numerosas variedades, en primer lugar el "ponche ordinario", que era elaborado con té, limón, azúcar y aguardiente, mismo que podía variar agregándole vino tinto, blanco o hasta champaña, con lo que tomaba el nombre de esos licores. El "ponche de huevos" contenía prácticamente los mismos ingredientes que el rompopo, a los que se añadía té hirviendo.

COCINA CREATIVA ANDALUZA

Juan Bautista Agreda Linero

Hace años leí de una periodista una frase que me atrajo bastante, decía que se hizo crítica gastronómica porque comer era la única actividad que le daba placer tres veces al día. Eso sí, con el tiempo me he ido dando cuenta de que el disfrute y el placer que siente un comensal al degustar uno de nuestros platos es algo que a mí me da más satisfacción que comer. Las felicitaciones que recibo me dan ánimo para seguir cocinando.

En *Tragabuches* pretendemos que cada vez que un cliente se sienta en la mesa a degustar, no sólo se dé el hecho de llenar el estómago; intentamos sorprender al comensal, intentamos que con el plato el cliente se cargue de sensaciones, que aporte todos los sentidos posibles, gusto, olfato □ÁI□□□¿□□□□□□□□□□

Vemos pues cómo, en nuestra cocina popular, se combinan con acierto nuestros productos originales con los procedentes del Oriente o de las Américas.

El interior, a su vez, nos proporciona un elemento de importancia capital en la cocina andaluza y malagueña. Me refiero a la almendra. Esta maravillosa fruta seca nos ha permitido crear una de las sopas frías más sabrosas y exquisitas que se conocen, el ajo blanco, del que constituyen la base, junto al aceite de oliva. No es sólo en el ajo blanco donde brilla la almendra. Los recetarios malagueños abundan en fórmulas que incluyen la almendra como ingrediente principal: hablamos de las sopas de rape y otros pescados, los guisos de pollo y carne, tanto de vacuno como de cordero y, sobre todo, la repostería.

He querido destacar la utilización que se hace en la cocina de Málaga de productos básicos asociados a la economía de la zona; y habría que añadir al pescado y al aceite de oliva, la almendra de nuestros montes, el vino moscatel, los frutos secos, pasas e higos, etc. En las zonas limítrofes con otras provincias se pueden observar ciertos matices diferenciales; así, al acercarnos a las provincias de Sevilla y Córdoba, los gazpachos se van convirtiendo en salmorejo y porra, hacia Cádiz es más frecuente cocinar el pescado que freírlo, y es maravilla el aroma que en tiempo navideño impregna los campos del interior, en cuyos pueblos se elaboran polvorones, mantecados, alfajores, etc.

Quiero decir unas palabras sobre la ciudad donde trabajo. La comarca más montañosa de la provincia de Málaga es conocida como la serranía de Ronda. Esta ciudad, ubicada en un paraje de singular belleza, ya era antigua cuando pasaron por ella los romanos, que dejaron algunos utensilios de gran valor; también fue joya codiciada por cristianos y musulmanes durante la Edad Media y, más modernamente, adoptada como solar por renombrados personajes como el poeta Rainer María Rilke, el novelista Ernest Hemingway, etc.

Cuenta con la plaza de toros más antigua de España, un magnífico casco histórico de calles empedradas y palacetes, baños árabes y hoteles clásicos perfectamente acondicionados. De ella surgen dinastías de grandes figuras del toreo y, en los últimos años, ha experimentado un desarrollo turístico muy importante debido a sus incontables atractivos y a su proximidad con Marbella. Con todo ello se ha propiciado la instalación de nuevos hoteles y restaurantes y es en uno de éstos donde yo trabajo.

El restaurante del que les voy a hablar se llama *Tragabuches*, está dirigido por Sergio López, quien ostenta el título de mejor cocinero joven de España, 1999.

Sergio, al igual que todos los grandes de la cocina, tiene todo un equipo a sus espaldas, que le ayuda a hacer posible lo que hace, yo soy uno de los que integran ese equipo. Entre todos intentamos inventar, deconstruir y construir platos, intentamos crear otros nuevos y modernizar antiguas recetas, adaptándolas a la época en la que vivimos, teniendo en cuenta siempre los productos más típicos de la zona, los recetarios y tradiciones (por ejemplo: el Rabo de toro, en La goyesca).

Tal vez a nosotros nos ha costado un poco más que la gente se acostumbre a degustar este tipo de cocina, llamada cocina de autor o cocina creativa, debido a que Andalucía es una tierra con unas tradiciones y costumbres, gastronómicas y culturales, muy arraigadas.

Esta cocina llamada de autor tiene ya muchos años a sus espaldas.

En España este tipo de cocina entra por el norte, el País Vasco, Cataluña, sigue por la capital, hasta llegar al sur donde nos encontramos nosotros, hoy en día hay restaurantes de alta cocina repartidos por toda España y todo el mundo.

Apostamos por el menú de degustación, ya que ofrece más oportunidades al comensal de probar nuestra cocina, a la carta el cliente sólo degustaría tres platos más o menos.

Es una cocina en la que se intenta dar más importancia y salida a los productos de la zona, como ya he dicho antes. Por ejemplo, tenemos el caso del queso de cabra rondeño, un queso que es exquisito. Teniendo en cuenta que es una materia grasa, pero de una consistencia un tanto arenosa, se le ha buscado un producto que fuese más ligero, e intentando darle un toque de dulzor y acidez, tenemos el resultado del mil hojas de queso y *foie*. Aunque en este caso también hemos utilizado un producto que en esta zona no es tan típico, como es el *foie*. Pero empieza a haber muchas granjas para ello en nuestro país, el *foie* es otra materia grasa, de un sabor buenísimo y una consistencia grasa muy suave.

Tomemos el caso del mar y montaña. La gente no está acostumbrada a ver cómo le sirven un plato en el que los ingredientes fundamentales son el gallo (un pescado) acompañado de unas manitas de cordero guisadas y unos aceites aromáticos. Pero les resulta raro porque esta gente ha crecido con unas costumbres en las que eso ni se les hubiera pasado por la cabeza. Por ejemplo, en Andalucía, concretamente en Málaga, cuesta trabajo sacar de la cabeza a la gente que no sólo está bueno el pescado frito, un pescado con un buen jugo de carne suavcito, o de pollo, potencia mucho el sabor.

En Andalucía son muy típicas las sopas frías, como los gazpachos y el ajo blanco estas sopas frías eran, en un principio, platos que aprovechaban el pan duro de días anteriores, mezclándolo con los elementos más cultivados en nuestras tierras. En el caso del ajo blanco se mezcla con almendras, ajo y aceite de oliva y en el caso de los gazpachos con productos de la huerta como tomates, pepinos, pimientos e, incluso, existe un gazpacho de habas.

Hoy en día estas sopas son un plato habitual en verano en las casas andaluzas, primero se ha conseguido darles una suavidad que era difícil conseguir antiguamente, pero ahora, queriendo ir

aún más lejos, hemos querido darle una nueva textura y una nueva temperatura, y de ahí ha surgido el helado de gazpacho.

Respondiendo a los gustos de los clientes hemos creado un gazpacho bien frío, que refresca y sorprende a quien lo prueba, tanto por su nueva textura como por sus sabores, de ahí resulta el helado de gazpacho con atún de almadraba, gelatina de manzana y reducción de vinagre.

Esto le parece muy extraño a la gente, pero yo les pediría que se dejasen llevar, que se sentasen y degustasen, que detrás de cada plato hay todo un equipo que estudia y trabaja para que les guste, un plato no se crea en un día ni en dos, hay varias semanas detrás de él; que no se mezcla por mezclar, todo obedece a un estudio previo.

Quería decir a los jóvenes, que son

POTENCIAL Y RIESGO DE LA GASTRONOMÍA EN AMÉRICA LATINA

Esther Sánchez Botero

Desarrollo gastronómico de especies promisorias alimenticias

Presentación

Tengo el honor de haber sido seleccionada por el Convenio Andrés Bello para participar en este importante encuentro. Busco sembrar unas semillas que espero puedan crecer en el corazón y en el pensamiento de los latinoamericanos que asistimos a este importante evento. Hombres y mujeres que hemos resistido los procesos de homogeneización cultural, buscando diferenciarnos, entre otras manifestaciones culturales, por medio de las comidas locales, regionales y nacionales. Define el Diccionario de la Lengua la palabra "encuentro" como la posibilidad de teñir con tintas de otro color. Propongo cincelar entre todos una huella significativa para comprometernos a trabajar en la revitalización del campo de la gastronomía latinoamericana.

Introducción

La cantidad de recursos alimenticios vegetales animales y minerales que se encuentran en la naturaleza de América Latina fueron descubiertos, conocidos, clasificados y utilizados, según la experiencia acumulada de los seres humanos, durante miles de años.

Ninguna de las especies vivas que conocemos hoy fueron así hace miles de años. Son resultado de procesos culturales y científicos de larga duración realizados a partir de la integración del hombre en la sociedad. Los estudios arqueológicos realizados en nuestro continente son contundentes al registrar manifestaciones periódicas que evidencian la domesticación de vegetales y animales, así como los consecuentes procesos tecnológicos e instrumentales.

Según diversidad de conocimientos, producto de la observación y la experimentación, los pueblos indígenas de América ofrecieron a las distintas sociedades del Viejo Mundo muchos productos que cambiaron sus hábitos alimenticios, tanto como se modificaron los hábitos propios de nuestros antepasados, con la llegada de nuevos elementos que hoy no distinguimos de los originarios. ¿Qué sería en la actualidad de los italianos sin tomates o de los franceses sin papas? ¿Cómo cocinaría cualquiera de nosotros, americanos, sin aceite o leche?

El intercambio de los avances hechos por una u otra sociedad, relacionados con la oferta de productos comestibles, ha modificado a lo largo de la historia tanto los alimentos disponibles como las técnicas y procedimientos para su preparación. Cada sociedad se abre históricamente a nuevas posibilidades, adoptando y adaptando e incluso rechazando alimentos, según creencias, hábitos y maneras que le resultan aceptables, según diversos factores.

Los desarrollos científicos y disciplinarios para conocer y clasificar los alimentos biológicamente, determinar su valor nutritivo, las características de almacenamiento que requieren, las modalidades y técnicas de transformación, así como las concepciones y rituales culturales para ser consumidos, entre otros, determinan los usos potenciales de un producto para las diferentes sociedades.

La situación actual del mundo, con sus relaciones de mercado global, las telecomunicaciones, los medios electrónicos de información y el turismo, para citar factores muy determinantes, han generado un movimiento en las culturas gastronómicas del mundo, tema central que me propongo exponer en sus manifestaciones más visibles en nuestra América Latina.

Analizaremos 10 tendencias con base en una mirada que nos permita ubicar peligros y potencialidades. También examinaremos algunas salidas edificantes para fortalecer la capacidad local, regional nacional y latinoamericana de fortalecimiento de expresiones gastronómicas

locales, de manera que se realicen día a día las maneras de disponer los alimentos y recrearlos en formas y sabores, cuya identidad particular permita reconocer las categorías que la distinguen, no sólo mediante registros en el paladar, sino en el pensamiento y corazón de propios y extranjeros.

1. Exaltación de la diversidad

Los países del Convenio Andrés Bello son geográficamente diversos, ricos en montañas y valles, selvas y desiertos, playas y grandes nevados; los diferencian regiones físicas y manifestaciones culturales específicas producto de sistemas sociales y étnicos diversos.

No es posible distinguir una sola cultura gastronómica particular y homogénea. En cada uno de los países se dan manifestaciones propias y en zonas de frontera se detecta difusión tanto de productos comunes, como de técnicas para su transformación en comestibles, porque los grupos humanos, mezcla de culturas e identidades, han generado productos gastronómicos locales muy ingeniosos, elaborados y característicos que, hasta la fecha, en su mayoría, no han entrado en diálogo como oferta que exalte e identifique modalidades de expresión de las comidas nacionales, al interpretar los cambios que la sociedad mundial ha registrado.

2. Franquicias y globalizaciones

Colombia, como ejemplo de lo que sucede en los países de América Latina, tiene una característica especial que le ha permitido superar todas las marcas mundiales en la apertura, puesta en marcha y exitoso funcionamiento de cadenas internacionales de comida rápida. Mientras el promedio mundial de clientes por día de Block buster es de 1,500, cada uno de los puntos McDonal's en Bogotá supera los 4,000. A su vez, la franquicia Kentucky Fried Chicken

-KFC- en Colombia, se ganó el año pasado el premio al mejor operador de esta firma en América Latina. Este panorama puede redondearse cuando la franquicia de Dunkin Donuts, una de las más antiguas en el país, fue escogida como modelo para la apertura de la cadena en México y Ecuador.¹

La entrada de tantas novedades en tan poco tiempo ha hecho que las ofertas de alimentos en Latinoamérica cambien de un día para otro. La llegada de grandes supermercados de todos los rincones del mundo, conlleva la oferta de conocer y usar cientos de productos desconocidos. Para ser incorporados se hacen demostraciones y degustaciones, las cuales involucran nuevos conocimientos en los pobladores locales, haciendo que más habitantes del universo compartan sabores que fueron definidos localmente, cuyo exitoso desarrollo se traslada sin límites al globo terrestre.

3. Impacto de lo global en lo local

La producción y las ventas de algunas empresas nacionales en uno y otro de nuestros países, han logrado importante incremento, toda vez que la oferta local busca hacerse parecida al modelo de "comidas basura" o "comidas rápidas" con que algunos productos se ofrecen al mercado: Presentaciones, empaques, sistemas higiénicos, cadenas, son el resultado de las apropiaciones de transferencia que entrañan los nuevos modos de servicios de comida al cliente. Este panorama puede verse como desalentador para las visiones que buscan fortalecer la identidad y la cultura de los pueblos, a partir de la idea de que lo "tradicional o lo propio" es estático y representa la reproducción a la manera "de antes". Pero se ha demostrado que estos procesos de globalización también engendran varios fenómenos paralelos: la incorporación del

¹ Las cadenas que funcionan en Colombia han logrado resultados a nivel mundial. Revista *Semana*, noviembre de 1997.

modelo introducido, mediante su copia y reproducción; la extensión del modelo adaptado a otras recetas y, también una "deformación del modelo introducido" con "recreaciones desde lo local", que permite su incorporación al sistema propio y de manera apropiada. Esta actividad, como proceso mental, implica por ejemplo la adecuación a tamaños y proporciones culturalmente definidas; la exaltación de colores e incluso texturas inspiradas en el producto globalizado. Manifiestan la resistencia local a incorporar acríticamente lo globalizado, desatando respuestas de autoafirmación de lo propio muy interesantes. En McDonalds, en México, se ofrecen las hamburguesas al mejor estilo texano o con la mas deliciosa salsa picante.

Este movimiento genera otro tipo de "productos tradicionales o típicos", convertidos a formas globalizadas, lo cual representa adaptaciones consideradas necesarias para que estos productos tradicionales puedan sobrevivir y fortalecerse, de acuerdo con otros signos de los tiempos. ²

4. Profesionalización y desmedro del saber gastronómico propio

A pesar de la enorme riqueza de la comida local en América Latina, de las sofisticadas y complejas técnicas para transformar productos, así como de la aceptación que ésta tiene, por parte del visitante nacional o extranjero, nuestros países han venido perdiendo capacidad en conocimientos para emplear y tratar los elementos básicos de la comida tradicional, importante valor cultural capaz de configurar un marco integral de identidad.

Las escuelas para la formación de cocineros profesionales han venido definiendo los contenidos curriculares que permitan habilitar a un aprendiz con el saber y las técnicas necesarias para comportarse como cheff, así se eleva la capacidad profesional y se disminuye el personal

² El caso de la avena, empacada industrialmente, y los tamales al vacío, son ejemplo de esta salida moderna.

empírico, a partir de la copia de sistemas de enseñanza considerados de excelencia. Se ha dejado de lado la investigación, conocimiento y aplicación de los usos y costumbres en el tratamiento de las cocinas locales, regionales y nacionales, propias de nuestros países, las cuales implican técnicas en la transformación y combinación de productos y también versiones estéticas propias que representan un alto potencial gastronómico. Una interpretación para este fenómeno muy extenso es la sobrevaloración de lo extranjero y el poco orgullo con que se porta la cultura gastronómica propia.³

Aunque es muy importante repetir recetarios, cortes, texturas o formas y colores definidos internacionalmente y adquirir destrezas universales que pongan en competencia la habilidad de los cocineros, es necesaria la valoración y el desarrollo de las diferentes ofertas que amplíen la capacidad de universos para la creación y oferta de la comida propia.

El efecto de estas escuelas y también de los programas de cocina que se transmite por los canales internacionales de televisión, ha creado doble impacto. La enseñanza exclusiva de una comida "internacional", "elegante", "afrancesada", que es la que se enseña y aprende, modifica negativamente las estructuras de un orden mental en cuanto se desvaloriza lo propio, pensado como de "baja categoría". Otro efecto muy negativo es que, en un porcentaje significativo, se termina en procesos de descaracterización que deforman lo originario y también lo externo. Es frecuente en nuestros países, en las cartas de restaurantes, la presencia de nombres que son deformaciones del nombre de un plato en el idioma original, lo cual se refleja también en el plato mismo. Otro efecto, este sí positivo, permite codificar técnicas, distintas manifestaciones estéticas, texturas y recetarios que pueden contribuir a recrear la oferta local, con un resultado

³ Los concursos nacionales e internacionales definen bases homogéneas para competir, frente a las cuales los cocineros locales deben mostrar que saben técnica y procesamientos universalizados.

sinérgico donde el producto es una manifestación gastronómica nueva, mezcla de dos o más contextos culturales, positivamente potenciados. Un excelente ejemplo es la aplicación de la "cocina nueva" a la gastronomía mexicana. Restaurantes sofisticados exaltan la forma propia, estética que caracteriza esta moda pero aplicada sobre una selección de recetas propias, resultando una interesante combinación.

5. Especialización

Con base en las mismas fuentes de aprendizaje, incluidos recetarios y libros excelentes de cocina accesibles por países o campos de la cocina, se abren más lugares para comer comida especializada y bien caracterizada: china, peruana, francesa, o de regiones del país: del Pacífico, poblana, sureña. Los puntos de venta, siguiendo esta tendencia, también establecen lugares característicos de comida rápida, dietética, blanda, infantil, a la brasa, postres. Esta es una manifestación de la modernidad que ha resultado exitosa y juega positivamente.

6. La homogeneización y descaracterización

Aunque estructuralmente son parecidos algunos productos característicos de determinados lugares, como los tamales, las empanadas, arepas, ajiacos, estos se diferencian con aspectos particulares que caracterizan el modelo local y/o nacional. Así por ejemplo Chile y Argentina introducen aceitunas y pasas en las empanadas. A pesar de diferenciarse entre sí cada una de ellas, por detalles muy específicos en cuanto al tratamiento de los ingredientes para las masas y los rellenos, tienen en común el concepto de empanada, aunque cada una se diferencia y caracteriza por una forma especial: media luna la argentina y rectangular la chilena, una cantidad de brillo para la chilena y opacidad para la argentina, un color característico que las

hace únicas. A mayor cercanía con respecto al origen de estos productos, mayor capacidad de definir sus verdaderas características o su distanciamiento de lo considerado como original. ¡Éstas sí son empanadas chilenas!, dirá un chileno, entrenado desde pequeño en desgustarlas. Las expresiones locales son, pues, parte de un conocimiento cultural compartido que se extiende hasta puntos geográficos que hacen posible definir límites y territorios hasta donde llega el reconocimiento de lo propio y, como es obvio, variaciones al modelo tradicional que permiten o no su identificación.

En el plano nacional y, por supuesto, entre países, los procesos industriales y los efectos de la globalización definen productos industrializados que son el resultado de la adición de recetas "homogeneizadas", que aunque mantienen lo estructural, es decir, el concepto "empanada" o "tamal", por ejemplo, pierden las características de su riqueza particular tanto por regiones como por países. Esta tendencia representa un peligro por cuanto genera un producto totalmente descaracterizado que, utilizado sin perspectiva crítica, termina por borrar la diversidad.

7. Colonización interna y mono-plato

Otro fenómeno importante que se presenta es el que hemos llamado "colonización interna" de uno o varios platos locales en el sistema nacional. Los restaurantes de comida local, regional o nacional, se desdibujan y pierden diversidad por la oferta de pocos platos rotulados como nacionales, los cuales logran posicionarse interna y externamente identificando lo propio. Esta salida, justificada como racional económicamente, empobrece las propuestas alternativas sobre la base de que a mayor oferta de platos menor rentabilidad y, también, lastimosamente, mayores posibilidades de mutar la variedad.

Eliminar propuestas culturales gastronómicas locales es una práctica frecuente que hoy es contrarrestada por los movimientos de revitalización y rescate de propuestas tradicionales variadas.

8. Lo popular elevado a la categoría de lo “in”

Se han abierto restaurantes y puntos de venta de comida rápida clasificada como popular, la cual, mediante presentaciones modernas, o exaltando el contexto cultural de donde provienen, definen para el comensal la posibilidad de obtener productos o menús por fuera del lugar de origen, bajo normas de calidad y estandarización óptima. Estos lugares muy visitados y, por ello, altamente rentables, lo son porque representan manifestaciones específicas de identidad.⁴

Este mismo movimiento o tendencia es desigual en restaurantes y hoteles turísticos. La presencia de la comida local elevada a categoría “in”, en algunos de nuestros hoteles, no se ofrece. Pocos disponen de cartas que ofrezcan desayunos, refrigerios, almuerzo, cenas y cocteles, o amplia selección de comidas locales, con presentaciones estéticas y propias, lo cual los hace afamados. Los hoteleros parten de la base de que estas propuestas no son rentables y bajan de categoría la imagen institucional.

9. Industrialización

Si bien los pequeños, medianos y grandes industriales de las empresas de alimentos deben prepararse para la globalización y apertura económica como un mecanismo de conexión y supervivencia necesario, no menos deberán hacerlo para el fortalecimiento del localismo como

⁴ En América Latina se comercializó un tamal empacado al vacío estructuralmente homogeneizado, pero tan descaracterizado por cada país, que terminó por no ser aceptado.

polo diferencial de lo globalizado, con gran potencial económico y cultural. Es necesaria la realización de eventos como el que hoy nos convoca, entre grandes hoteleros y restauranteros, así como para un público amplio, que permitan la formación para el mejoramiento de los conocimientos y valoración de la comida local y nacional. Con base en este marco la utilización de procesos industriales para conservar productos y comercializarlos con niveles de competitividad nacional e internacional, representa un paso a mediano plazo digno de ser alcanzado.

Así como México y Perú, para mencionar edificantes ejemplos, lograron que la comida regional penetrara en el mercado nacional e internacional, revitalizando productos, preparaciones y modos, domesticando especies en nuevos ambientes naturales para diferentes desarrollos, otros países deben aplicar importantes esfuerzos y recursos para recuperar, revitalizar y recrear la llamada comida típica y/o criolla, como se llama a la cocina vernácula.

10. Estudio e investigación. Concursos

En nuestros países se vienen fortaleciendo grupos académicos y aplicados al estudio de las cocinas nacionales y/o extranjeras. Existe una red de Academias de Gastronomía, muchas promovidas por la Academia de Gastronomía de España, cuyos miembros han tomado como misión contribuir a formar estas asociaciones. En ellas se dedican esfuerzos para generar mejores conocimientos especializados, por medio de investigaciones concretas. La huella de estos estudios aparece en importantes publicaciones que ensalzan este gran patrimonio nacional e internacional.

Enseñar a amar lo que los gastrónomos aman debe trascender el ámbito mismo de las asociaciones, por intercambios con las poblaciones locales, de manera que se recreen conocimientos y se fortalezcan tendencias de protección al patrimonio.

Incidir en políticas públicas orientadas a exaltar y potenciar el patrimonio cultural que se manifiesta en la comida es una meta deseable que deberá alcanzarse.

Los concursos patrocinados por empresas nacionales o multinacionales son excelentes medios para contribuir a profesionalizar cocineros e, internamente, a difundir recreaciones y usos alternativos de productos y técnicas.

11. Un proyecto aplicado. ¿Qué hacer y cómo hacerlo?

El conjunto de ideas que hemos venido sustentando busca motivar cambios hacia la organización de un nuevo y constructivo marco que rescate y coloque en un buen lugar las tradiciones gastronómicas que identifican cada país y, en su conjunto, a América Latina.

Para potenciar nuestra identidad cultural por medio de las cocinas locales y de una imagen más amplia que la distinga de otras cocinas del mundo, creemos importante llevar a cabo algunas acciones orientadas a contrarrestar los efectos negativos y peligrosos de "virus" destructores de estos sistemas propios, así como a dinamizar aspectos que representan fortalezas.

Proponemos dos campos para ser desarrollados en los diferentes países.

1. Fortalecimiento gastronómico de las especies promisorias propias, vegetales y animales.
2. Ampliar el cuerpo de objetos artesanales, locales, regionales y nacionales, que puedan contribuir a una mejor identificación de la cultura gastronómica nacional.

Partimos de un conjunto de orientaciones teóricas y conceptuales que guían nuestra mirada para sugerir cambios aplicados a la gastronomía. Las bases para justificar este esfuerzo tienen que trascender a un *cómo hacerlo*, que es el componente que iniciamos a partir de las siguientes conclusiones.

1. Las manifestaciones gastronómicas son entes vivos que nacen, crecen, se reproducen y pueden morir si no participan de condiciones de valoración y adaptabilidad.
2. No es deseable y generalmente es imposible el "traslado" o la "transferencia" de modos gastronómicos locales a contextos socioculturales distintos, como restaurantes u hoteles, lo cual puede verse como manifestación de respeto por lo local.
3. Son necesarios procesos adaptativos que respondan a las necesidades de los tiempos, realizados con apoyo de técnicas modernas e interpretando demandas sociales específicas.

Para acercarnos a estos puntos quiero partir de una reflexión muy interesante que hace Gregory Batenson⁵ en su metáfora ¿Por qué un cisne? Nos dice Batenson, que no hay mejor manifestación de lo auténtico que cuando en un contexto no auténtico puede diferenciarse lo que es una búsqueda por representar, pero que no intenta ser una réplica. Con el hermoso ejemplo de la bailarina en el *Lago de los cisnes*, Batenson muestra cómo ella, la bailarina, es solo *una especie de cisne* pero no pretende *ser el cisne*. Esta distancia, que es una opción contraria a la réplica, permite al espectador emocionarse ante la referencia hacia este animal, pero sabiendo que es sólo *un ser humano bailando y que no pretende hacer el simulacro de cisne*. ¡No puede serlo!

⁵ Batenson Gregory. *Pasos hacia una ecología de la mente*. PLANETA, Carlos Lohe, 1972 Argentina.

Esta orientación constituye el fundamento de nuestro referente teórico: trabajar gastronómicamente estructuras locales que puedan universalizarse. Presentar en una ciudad una *especie de comida costeña, una especie de comida andina*, por ejemplo, y lograr decirle al comensal que es una *especie de comida costeña o andina*, es ofrecerle las estructuras significantes y significativas que permiten una identificación con lo local, pero que no pretenden ser lo mismo.

Encontrar las estructuras modales que definen un tipo de gastronomía propia es darle opciones para recrearla y adaptarla a otros espacios, conservándola como *especie de*.

En mi concepto es necesario crear productos propios, recreados para las condiciones de la vida moderna, que den cuenta de esta condición. Parece muy complejo lograr esta construcción, de hecho lo es para no caer en caricaturas que choquen con la visión de lo original.

Para comprender mejor esta referencia citemos otra hermosa reflexión de un indígena tule de la frontera Panamá-Colombia, complementa la mirada sobre la copia y la representación. Abadio Green nos deja un mensaje muy valioso en sus profundas palabras.

“En el ritual amazónico del yuruparí los hombres toman las fuerzas de lo que representa la máscara que utilizan. Aquí la máscara no es para ocultarse, sino para *ser el otro*, en este caso los antepasados. Lo que hace que el ritual no sea una representación sino una transformación, lo que permite que un hombre se haga realmente anaconda o águila, no reside en la perfección de la máscara, ni en seguir los pasos adecuados, aunque eso sea muy importante. Lo que permite esta transformación, *ser el otro*; está en el corazón. Si no es desde, y con el corazón, la máscara no transformaría al hombre en el abuelo-anaconda-, sino

que sería un mero disfraz y haría del hombre un comediante.

Para poder ser anaconda, o águila, hay que preparar el corazón mucho tiempo; algunos de los viejos han durado toda su vida. Para ser de todos los pueblos indígenas del mundo, los viejos nos han dicho que no basta la máscara de las palabras, nos han dicho que debemos prepara las manos, el cuerpo, los ojos, la boca, los oídos... Pero que para ver al otro no bastan tampoco los ojos, y que incluso, después de tener el cuerpo y el corazón preparados debemos seguir cuidando que la mezquinidad no nos engañe, que la vanidad no nos ciegue, porque entonces los abuelos-anaconda o los abuelos-águila no habitarían en nosotros y las máscaras serán apenas unos malos disfraces.

Ir al otro y volver del otro no es un problema intelectual, es un problema del corazón. Claro que puede estudiar al otro, es más, es un deber hacerlo.

Pero comprenderlo es algo distinto; conocer la vida de los pueblos, hacer la pregunta necesaria que conduzca al saber no sale del conocimiento del científico, sino del corazón del hermano o de la hermana. Sólo así es posible que las personas puedan salir de su mundo y entrar en los otros mundos; de lo contrario, es posible que vayan y regresen, pero sin comprender, pisando las hierbas que dan vida, imaginando que son maleza, profanando la tierra porque primero la ven como negocio, violando el agua con su indiferencia. Se podría ir a muchos mundos, pero si no se tiene el corazón preparado, no veremos nada”.

Como es de todos conocido, la comida se expresa con visiones estéticas que también constituyen parte de formas de adaptación del pensamiento. Por ejemplo, está definido qué se debe servir, en una taza, qué en un plato pando, qué se puede comer con la mano, qué con un cubierto y

qué requiere líquido para pasar. Existe un sofisticado sistema clasificatorio que es local y cultural, que le da una característica especial a cientos de preparaciones gastronómicas que se sirven de marcos o maneras prefijadas por la cultura, que son reconocidas por propios y extraños.

La búsqueda de estas estructuras en tamaños reales, en los diferentes lugares, por ejemplo calderos, sistemas para asar, utilización de vegetales para envolver, amarradijos característicos, colores, formas, sirven de base para recrearlos de *manera apropiadas*, para los lugares cuyas características hacen de la comida un componente *show*, algo para ver y mostrar. El cocinero que se orienta por esta opción define modos característicos que representan otro tipo de trabajo. Así, por ejemplo, opta por definir la comida como manifestación de lo "tradicional o popular" pero también puede optar por lo típico de una región o, simplemente por lo "venezolano", o "chileno", es decir, una amplia combinación que toma de varias partes.

Lo importante es desarrollar una estrategia que a la manera del cocinero defina los componentes que serán transmitidos a través de sus platos, los cuales permitirán reconocer las características propias, que no son otra cosa que la suma de opciones asumidas históricamente y que fueron pensadas y vividas por la gente como patrimonio de identidad.

12. Rescate y desarrollo gastronómico de especies promisorias alimenticias

Realizar proyectos de investigación gastronómica sobre especies promisorias alimenticias se justifica ampliamente. Muchas especies promisorias alimenticias que existen continúan desconocidas para la gastronomía o subutilizadas por los nacionales y sólo aprovechadas por grupos humanos locales. Con este planteamiento el Convenio Andrés Bello inicia el único estudio científico realizado en los países del Convenio y registra la existencia de especies promisorias vegetales y animales, las cuales representan una riqueza biológica, alimenticia y étnica enorme.

El aprovechamiento de estas especies promisorias alimenticias sólo será posible en la medida que se investiguen sus características: físicas, químicas y gastronómicas, en función de poderlas transformar mediante técnicas y procedimientos adecuados y modernos, que puedan servir como punta de lanza para incorporarlas en el marco de nuevos productos, los cuales conllevan nuevos hábitos de consumo.

La riqueza nativa de estas especies representa un gran patrimonio con potencial económico, social y cultural. La demanda depende del uso real que estas especies tengan.

Contribuir a generar conocimientos e información para el desarrollo de campos, a fin de mejorar las condiciones técnicas, estéticas, nutricionales, industriales y comerciales de las especies alimenticias en América Latina, debe motivarnos sin descanso.

La difusión de los usos y costumbres gastronómicas, para su fortalecimiento, se orienta a potenciar el abanico de opciones alimenticias locales, para que en marcos regionales, nacionales y globales se utilicen.

13. Objetivo general

Un proyecto orientado a la revitalización gastronómica de las comidas locales, regionales y nacionales, tiene como objetivo general aunar esfuerzos institucionales, a fin de elevar el conocimiento que potencie el uso gastronómico local de las diferentes especies promisorias. Es necesario realizar contacto y trabajo previo con entidades para las cuales este proyecto se constituye en complementario de la misión particular que cada una de las entidades tiene. En este sentido deben participar entidades que promueven la investigación científica, las encargadas de promover la cultura, promotoras del turismo local y todas las que luchan por el fortalecimiento de las culturas regionales, institutos de enseñanza y capacitación de cocina.

Implementar los campos, de conocimiento específico se constituye en una oportunidad para el cumplimiento de objetivos interinstitucionales.

14. Objetivo específicos y actividades

Para alcanzar el objetivo general se requiere el desarrollo de los siguientes objetivos específicos.

A Selección y determinación de las especies (frutales, verduras, legumbres y animales), sobre la base de pisos térmicos y regiones naturales diversas; compilación bibliográfica existente y revisión crítica del conocimiento científico y técnico local que se transmite oralmente; uso local en producción y almacenamiento de las especies, según grupos étnicos; reconocimiento local de las acciones humanas directas o indirectas, mediante herramientas y equipos utilizados para procesar las especies hasta un consumo doméstico humano. Obtención de muestras, según parte utilizable del producto, tales como raíces, hojas, tallos, flores, frutos, para el caso de vegetales, y sangre, carne, huesoso, cartílagos, etc., en el caso de animales. Estado de la especie según posibilidades de conservación en el tiempo: frescos, secos, ahumados. Desarrollo gastronómico de cada especie; producción de recetarios acompañados de dibujos gráficos; difusión de resultados.

15. Metodología

El proyecto plantea también un enfoque metodológico alternativo, el cual parte de los principios o componentes sustantivos, que guían todas las actividades y procedimientos de la investigación. Más que responder puntualmente a la necesidad de ampliar el conocimiento concreto y específico sobre las especies promisorias, alimenticias, este proyecto busca ampliar la conciencia

local y nacional sobre el gran valor y potencial que estas especies tienen como productos de las gastronomías locales.

Mediante un diálogo de saberes, el proyecto mezcla las perspectivas sobre lo que localmente piensa y hace la gente, con base en su propia mirada; y la perspectiva desde los referentes del investigador. El trabajo está enmarcado dentro del objeto y método de la antropología, en el sentido de trascender lo que es observable empíricamente, para ser sustentado sobre las bases culturales y étnicas que orientan a un grupo humano a aplicar un tratamiento determinado a los procesos de producción, distribución y consumo. Las partes involucradas en el proceso de investigación, de manera directa o indirecta, incorporan transformaciones producto del trabajo entre las partes involucradas.

Quiere probar con el trabajo que con la gente *in situ* es posible intercambiar conocimientos sobre el mismo campo, de manera que el proceso sirva para fortalecer el valor que el desarrollo gastronómico local tiene y reporta para nuestros países.

Deben participar en el proceso de construcción de una prospectiva, en el sentido de soñar, de una manera realista, una gastronomía de nuestra América Latina, definida sobre la base de la diversidad nacional, capaz de ser reconocida por sus cualidades particulares.

Además de un desarrollo gastronómico necesario, y fin en sí mismo, este proyecto, desde una perspectiva socioeconómica, busca contribuir a sentar bases para potenciar la demanda de estos productos para nuevos mercados nacionales e internacionales, cuya racionalidad económica sirva de motivación y respuesta, en algunos casos, para la sustitución de coca.

A continuación se señalan las acciones y procedimientos del proyecto.

Aprestamiento institucional

Consiste en que la institución ejecutora pueda disponer de todos los instrumentos guía para darle unidad técnica al proyecto: a) para observar y reconocer el producto; b) para su limpieza y procedimientos en cuanto a corte, tostado, hervido, etc.; c) para recoger experiencias locales, preferencias, tabúes.

Análisis bibliográficos y consultas personales

La compilación de información escrita, o a través de informantes, es fundamental para establecer los antecedentes sobre el conocimiento y manejo de estas especies.

Selección de regiones y especies

Es necesario definir las regiones en las cuales se adelantará el proyecto y el número de especies a desarrollar en un tiempo determinado. Si es posible la intervención de varios grupos simultáneamente, el logro será el cien por ciento de las posibilidades conocidas y de manera integral.

El trabajo de campo y las experimentaciones locales

El encuentro con las especies *in situ* es un encuentro con su gente. Gente que ha adaptado y adoptado mecanismos culturales de observación, experimentación, conocimiento aplicable, lo cual permite recoger experiencias, ideas, formas, texturas, combinaciones, relacionadas con la especie, permitiendo observar desde la gente, desde "los otros", el tratamiento para cada producto. Este proceso mostraría variedad de opciones: desde la producción hasta el uso de recetas socialmente difundidos y utilizados, así como las formas de consumo de los alimentos, como parte de la estructura que defina la gastronomía local, la cual trasciende los recetas.

Proceso productivo de creación

En esta etapa los participantes, con base en materias primas y productos adicionales, experimentarán la creación y diseño de nuevos productos, sobre la base de lo local. Esto se acompañará con explicaciones gráficas y fotográficas cuando sea necesario. La revisión de los resultados regionales deberá adecuarse a un formato común para la producción y presentación del contenido al informe.

La comparación como estrategia

Establecer diferencias regionales en cuanto a estructuras gastronómicas es fundamental. Representan aportes a la construcción de una gastronomía "homogenizadora", que respeta la particularidad. Un ejemplo al respecto es el tamal, el cual tiene estructuralmente un conjunto de elementos que permiten su definición y caracterización como alimento, así se vea modificado por concepciones estéticas (formas tamaños y amarradijos) y productos que lo componen.

Productos a lograr y evaluables

Los productos del proceso de investigación y desarrollo gastronómico para ser presentados y evaluados son: informe final escrito en condiciones de ser publicado, con los siguientes apartados: descriptores físicos de cada especie; contexto físico, natural y sociocultural en que crecen y se utilizan; formas propias de utilización en niveles locales; formas complementarias culturales de utilización de estas especies, según ámbitos rituales, creencias y valoraciones estéticas; propuestas gastronómicas en términos reglamentarios e internacionales, considerando los términos locales.

Realización, en cada una de las regiones, de un seminario académico y demostrativo, tanto de las aplicaciones locales propias, como de los resultados obtenidos. Este se realizará para público especializado y no especializado.

16. Convenio Andrés Bello. Especies alimenticias, promisorias

Entre las instituciones que sobresalen por su tarea para conocer integralmente las especies y difundir las formas de utilizarlas, está el Convenio Andrés Bello, que a más de potenciar el desarrollo científico de estas especies contribuye a generar respuestas para solucionar necesidades humanas, relacionadas entre otras con la alimentación y la salud.

El Convenio tiene publicados los estudios científicos y, adicionalmente, material de cartillas para divulgación en general.

BIBLIOGRAFIA

Batenson, Gregory. *Pasos hacia una ecología de la mente*. Planeta, Carlos Lohe, 1972, Argentina.

García, Canclini Néstor, *Culturas híbridas, estrategias para entrar y salir de la modernidad*. Grijalbo, México, 1990.

Especies promisorias Convenio Andrés Bello Bogotá, 1995.

Fischer, Claude. "Alimentation, cuisine et identité: l'identification des aliments et l'identité du mangeur". En *Identité et alterité culturelle*. Recherches et travaux de l'Institut d'Ethnologie (6), 1985, Neuchâtel.

Harris, Marvin, *Bueno para pensar, bueno para comer*, Alianza Editorial, 1985, España.

Harris, Marvin, *Vacas, cerdos, brujas y guerras*, Alianza Editorial, Madrid, 1980,

Los retos de la diversidad, Colciencias Tercer Mundo, Ed, 1993.

Lloreda, de María Antonia, *Con Caguina y con Callana, rescatando la cocina perdida del Valle del Cauca*. Editorial Prensa Moderna, Cali 1976.

Martínez C Aída, *Mesa y cocina en el siglo XIX*, Fondo Cultural Cafetero, 1985, Bogotá.

Patiño, Víctor Manuel. El maíz chococito. *América Indígena*, xvi (4), 1958.

"El cachipay pijibay su papel en la economía de los pueblos indígenas de la América Tropical". XVIII (3), 1958.

Sánchez Esther, *Perspectiva histórica de los alimentos en el Cauca*. Universidad del Cauca, 1980.

Estudio cognoscitivo de la alimentación entre los paeces. Revista Palabra 1982.

USOS Y VALOR CULTURAL DE LA PAPA EN LOS PUEBLOS ANDINOS

Eduardo Dargent*

Buenas tardes. Ante todo quiero agradecer, en nombre de la Universidad de San Martín de Porres, a doña Gloria López , a la Ciudad de Puebla, ciudad muy querida para mí, donde vive mi mejor amigo que es poblano, el poder dirigirme a tan distinguida audiencia. Me siento un poco como pato entre pollos, porque yo soy historiador, pero ante tantos grandes gastrónomos, trataré de ofrecer lo mejor de mi trabajo sobre la papa.

Entre las papas muy rugosas hay una que llaman "la papa para hacer llorar a la nuera". Esto es porque aunque se ganen a la suegra, en los Andes le entregan esta papa para que la pele, y demuestre si será buena esposa. La papa es el alimento más importante que los Andes ha dado al mundo, de ella se conocen, en el área andina, siete especies domesticadas, con aproximadamente 5 mil variedades y 200 especies silvestres. En los altos Andes, con alturas de alrededor de 4000 metros sobre el nivel del mar, la subsistencia humana no hubiese sido posible sin la existencia de la quinua y de los tubérculos: papa, maca oca, yuco, machuai, de todos éstos, sólo la papa ha encontrado ya una posición fuera de América, aunque la quinua va ganando adeptos rápidamente por sus cualidades alimenticias. Cárdenas de la Barren, en Bolivia, y Carlos Ochoa, en el Perú, han clasificado centenares de variedades de papa y han notado que hay algunas consideradas como las más primitivas, que se dan en los valles templados. La mayoría de las variedades domesticas son de altura, resistentes a las heladas y dependientes del cuidado humano. De hecho, como dice, John Moore "las variedades más resistentes al hielo, las amargas luquí o yuqui son tripoides estériles, que no se reproducen por sí solas". Estas variedades mencionadas se utilizan principalmente para fabricar el chuño, y según este

etnólogo, fueron desarrolladas debido a la ocupación demográfica que se daba sobre las zonas de altura.

No hace mucho se descubrieron restos de papa silvestre en el norte de la costa peruana, en una zona cercana a Ancón, aproximadamente 50 kilómetros al norte de Lima, estos restos se han fechado con unos 9,000 años de antigüedad, según dice Cabieses; sin embargo, este arqueólogo considera que la papa se empieza a cultivar entre el 2500 y el 1500 antes de nuestra era y, aún así, no sabemos si se trata de la *Solanum tuberosum* o la *Solanum esenotopu*. Louis Mason considera que la papa debe haberse cultivado por primera vez en la región entre el Cuzco y el lago Titicaca, aunque el argumento para ello sería que en esta parte de los Andes Centrales es donde se encuentra el mayor número de las variedades silvestres. De estas variedades, los habitantes de la zona habrían podido escoger las más convenientes para su cultivo hace unos 5,000 años. Desde muy temprano aparecen representaciones de papa en la cerámica y otras expresiones artísticas de las culturas prehispánicas del Perú, tanto en relieve como en dibujo; algunas veces las representaciones de papa están humanizadas o de los ojos de éstas salen caras.

Una de las tecnologías alimenticias más sorprendentes desarrolladas en los Andes es la fabricación del chuño, que consiste en un proceso alternativo de helada y calentada, con lo que se consigue extraer el agua del tubérculo y lograr una harina seca de papa. Para desarrollar este proceso las papas se mojan y se deja que pasen la noche al viento helado. Posteriormente se les presiona, generalmente con los pies, extrayendo así el líquido. La operación se repite varias veces hasta que queda la fécula blanca. Otro sistema de deshidratar las papas, y que estaba destinado a la mesa de los personajes importantes, es el llamado "moray". Bernabé Cobo nos ha dejado una descripción interesante del proceso. Dice que para los caciques y gente regalada se

hace una suerte de chuño más delicado y de más estima, el cual se obtiene de las papas blancas de esta manera: después de secarlas al sol y al hielo las tienen por dos meses en agua, luego las vuelven a secar al sol y quedan por dentro muy blancas.

Los cronistas han referido que la papa fue consumida por los españoles desde el comienzo. El príncipe de los cronistas de Perú, Pedro Cieza de León, describe varios tipos de papas y de ellas dice, "excelente platillo para los indios y para algunos españoles". Él hace una exposición que varios autores habían hecho antes; afirma que la papa crece debajo de la tierra y que su consistencia es como la de la castaña. Garcilaso de la Vega, El Inca, quien en sus Comentarios Reales nos ha dejado tanta información de primera mano, del periodo incaico, recibida de sus tíos maternos, narra que la madre era princesa inca y nos habla sobre ella y dice "tienen en primer lugar la que llaman papa, que les sirve de pan, cómenla, cocida y asada, también la echan a los guisados, pasada al hielo y al sol para que se conserve; se llama chuño". En cuanto a la forma en que la comían no es mucho lo que sabemos y lo que se dice en las crónicas. Garcilaso menciona eso pero hay otros que dicen; "las comen asadas en trozos, que hacen de carne con ellos y maíz y otras cosas".

Un uso curioso de la cocción de la papa, es que la usaban para medir el tiempo. Bernabé Cobo dice que "el tiempo de cocción de las papas es de una hora" y, al referirse a que algo se hace rápido, indicaba que se había hecho en el tiempo en que se cuece una papa. Como los cigarros en Colombia, para medir distancia y tiempo. Se considera que el primer europeo que descubrió la papa fue el portugués Antonio de Pigaffeta, quien visitó Brasil en 1519, y formo parte de la expedición de Magallanes. Este viajero decía haber visto papas en el sur de Chile, pero Fernando Cabieses, que es la gran autoridad peruana en el tema, y conoce minuciosamente nuestros vegetales, considera que lo que vio Pigaffeta fue el camote, o la papa dulce, o, el boniato, que le

llaman los españoles, y que se ha confundido en el tiempo siempre uno con la otra; tanto en España como en inglés se le dice a la papa patata o potato, nombre muy parecido al que le dan en Brasil, que es batata.

La primera referencia sobre la papa en España se encuentra en un libro de contabilidad, del hospital de sangre de Sevilla, fechado en los primeros años de la década de 1570. Según éste, sabemos que en esa época se usaba la papa para preparar la comida de los enfermos, se entiende que el tubérculo había llegado a Sevilla poco antes, y que como una curiosidad se venía cultivando en los jardines del convento. En 1565 estuvo en Sevilla el naturalista Charles de le Clusse, conocido como Clussious, y ahí, gracias a los médicos Juan Castañeda y Simón Tovar, y al naturalista Juan Plaza, conoció varios productos llegados de América, entre ellos la papa, la cual llevo a Flandes, donde inicio cultivos experimentales y posteriormente describió científicamente en su *Raroum planterum historia*, publicado en 1601. En este trabajo, además de describir sus cualidades alimenticias integró acuarelas del tubérculo, Clussious la denominó "Sosfrasti", o papa *peronearorum*. Sobre la participación de Charles de le Clusse en la introducción de la papa en Europa hay otra versión, según la cual el rey de España había enviado unas papas a Roma, como obsequio al Papa, y éste había remitido a su vez algunos ejemplares a Clussious en enero de 1588, las cuales habría cultivado en Viena y en Frankfurt. El ingreso y popularización de la papa en España tuvo dos caminos generalmente aceptados, primero el español, por el cual pasa de la Península Ibérica a la itálica, por regalo del rey al Papa, y luego al norte, acompañando a los soldados en la Guerra de los 30 años. El otro es el camino inglés, que tuvo mucho éxito tras muy poco tiempo. Según esto, Walter Raleigh la llevó a Irlanda en 1584, país donde a diferencia del resto de Europa fue rápidamente aceptada. Otro marino inglés, el pirata sir Francis Drake, regaló unos ejemplares de papa al botánico John

Gerard, quien la describió en su herbario de 1567; con ello iniciaría una confusión que duraría un siglo, al considerarla originaria de la colonia inglesa de Virginia. Las papas llevadas por Drake a Inglaterra posiblemente las recogió durante sus incursiones por las costas del norte de Sudamérica, e incluso se piensa que pudo haberlas recibido como botín, después de su ataque a Cartagena de Indias en 1586 .

La papa no fue tan fácilmente aceptada en Europa. Hubo quienes la consideraron venenosa, ya que sus hojas y fruto contienen un tóxico llamado solanina, que desaparece al cocinarse; en todo caso también la tomaron con reservas, por ser pariente de la belladona y de la mandrágora. Otros dijeron que causaba lepra y que producía flatulencias. Para algunos era un alimento con efectos afrodisiacos, que arrastraba a los humanos al desenfreno sexual. Por último, no faltó quien predicara en Inglaterra contra ella desde el púlpito, indicando que si Dios hubiese querido que ese vegetal sirviese de alimento lo habría mencionado en la Biblia, y que al no estar en ella era una prueba de que no era agradable a los ojos de Dios.

Antes de terminar el siglo XVI, nos dice Jorge Christiansen, en su libro *El cultivo de las papas en Perú*, que este tubérculo era cultivado, □□□□□□-
□□□□□□□□□□ □□□□□ □□□□□ □□□□□□□□□□]□□□□□□□□□□
□□□□□□□□□□jos, Inglaterra y Alemania. O□8□ □

El papa es un alimento que se ha convertido en un manjar. Desde el siglo XVII fueron muchos los que vieron en la papa la posible solución para las hambrunas que azotaban cíclicamente Europa. Los intentos suaves de los reyes de Prusia no dieron resultado hasta que, en 1756, Federico Guillermo I de Prusia, ordenó que se distribuyera papa en los hospitales para alimentar a los enfermos y dictó una ordenanza obligando a los campesinos a cultivar papa, poniendo una legión de soldados a vigilar las siembras. Los castigos para los que no obedecían eran drásticos, como por ejemplo, el corte de oreja, así y todo, no faltaban las manos que en las noches iban a los campos de papas y las arrancaban para destruirlas. Fueron las hambrunas posteriores, como las de 1770 y 1772, que estimularon el empleo del nuevo producto. En 1774, a causa de las hambrunas mencionadas, el kaiser Federico Guillermo II distribuyó gratis entre los campesinos gran cantidad de papas, con la obligación de que las cultivasen, convirtiéndose Alemania desde ese momento en gran consumidor del tubérculo peruano.

Fue Antoine Auguste Parmentier quien popularizó el tubérculo en Francia. Durante el tiempo que pasó prisionero en Prusia pudo ver el valor que tenía la papa. Cuando regresa a Francia empieza a preparar platos en los que incluía papa, e invita a la gente a comer esos platos y fomenta su consumo hasta que llega un momento, en la época de Luis XVI, que hasta moda se vuelve, entre las damas y los caballeros, el usar las bellas flores de papa, moradas y blancas, en los sombreros o en las solapas. Al mismo tiempo, consigue que el rey de Francia emita una ley suntuaria de que las papas sólo podían ser consumidas por los nobles. En esas condiciones la gente empieza a tener curiosidad y hace sembrar campos de papa, y la gente empieza a interesarse y a

consumir las papas. Así se va a popularizar. El tratado sobre cultivo y usos de la papa fue publicado por Parmentier el año mismo de la Revolución en Francia y fue su gran aporte al bienestar del pueblo. Allegado a Luis XVI, en un exceso de optimismo Parmentier le dijo al Rey: "Señor, a partir de ahora el hambre es imposible".

La introducción de la papa en Rusia tuvo un efecto inesperado: la invención y rápida aceptación del vodka, por lo que, a pesar de que allí la papa también se convirtió en importante elemento de alimentación popular, se le aplicó al tubérculo el nombre de "manzana del diablo". No voy a referirme a cómo se introduce en los Países Bajos, pero sí a mencionar que el cultivo de la papa fue difícil porque las variedades que se llevaron eran al parecer aguachentas y amargas; además, la idea de que era panificable no ayudó mucho. Una de las grandes ventajas de la papa en Europa, además de las alimenticias, fue que llegó en tiempos en que las constantes batallas hacían que los soldados pasaran a caballo o a pie, arrasando los campos, y quemaban, destruían, o se robaban las semillas que había en los graneros y en los almacenes, y se iban dejando a los campesinos sin cultivos sin comer y sin semilla para el año siguiente, lo cual es un drama para un campesino. Con la papa no; pues pasaba la guerra por encima y las papas seguían abajo, después de la batalla podía sacarse la papa para comer y además se tenía semilla para el año siguiente. El gran problema fue que se volvió tan buen producto que en muchos sitios se volvió monocultivo, porque de esa manera podían los señores de la tierra exportar otros productos o simplemente cultivar papas para alimentar a los campesinos.

El problema del monocultivo es que cuando falla viene la tragedia. Fue el caso de Irlanda, con las hambrunas que se dan entre 1849 y 1851, con la plaga llamada rancho o fitofora, que destruye no solamente las plantas, sino también las raíces y tubérculos. Esto provocó en 1841 un millón de muertos y causó una migración masiva de ocho millones de personas que emigraron

hacia Estados Unidos, principalmente. A este país la papa llega muy tarde, con los presbiterianos irlandeses. Termino con un comentario de Alan Davidson sobre la papa: "este tubérculo fabuloso del mundo andino, para hacerse popular necesitó de un catalizador, y ése fue el hambre". En particular tiende a establecerse donde la comida es escasa, a menudo tras una hambruna porque contiene tantas calorías y se reproduce tan rápido en un pequeño terreno, que donde las exigencias humanas le han dado la posibilidad de demostrar sus virtudes, la papa se ha quedado como el alma del alimento de primer nivel, desde siempre.

DATOS PARA UNA HISTORIA DE LA COCINA TRADICIONAL DEL ECUADOR

Julio Pazos Barrera

No existe ningún proyecto para realizar la historia de las cocinas tradicionales del Ecuador. Si alguien se interesara por él debería, previamente, definir la metodología que le permitiese estudiar factores etnoculturales y del entorno natural, acudir a la fuentes vivas e investigar en fuentes bibliográficas. Los datos que describiré podrían servir como base para la realización de un proyecto semejante.

Aspecto etnoculturales

En Ecuador conviven, desde el punto de vista etnocultural, trece pueblos: once naciones indias,¹ un pueblo afroecuatoriano y la población mestiza. El conjunto y la historia de las naciones indias es milenario. Los afroecuatorianos viven en dos ámbitos diferentes: unos en la provincia costeña, de Esmeraldas fronteriza con Colombia; llegaron a ese lugar en la segunda mitad del siglo XVI. Otros habitan en la provincia andina de Imbabura, en el valle del río Chota, desde la primera mitad del siglo XVIII. Los mestizos, el mayor porcentaje de la actual población total del país, son el resultado de la mezcla de españoles e indios que se produjo a partir del siglo XVI.

Las relaciones entre estos pueblos no fueron armoniosas. Los incas, mediante en ocasiones sangrientas conquistas, sometieron a los antiguos habitantes del callejón interandino. No lograron subyugar a los nativos de la Costa y de la Amazonia. Los colonizadores españoles y sus sucesores criollos reprimieron duramente² los levantamientos indios. En el período republicano y durante la primera mitad del siglo XX, el criollo y luego mestizo mantuvo una práctica de segregación y represión a los pueblos indios.

¹ Alba Moya, *Ethnos, Atlas etnográfico del Ecuador*, Quito, Proyectos de Educación Bilingüe Intercultural, 1997.

² Segundo Moreno, *Subvlevaciones indígenas en la Audiencia de Quito*, Centro de Publicaciones de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, 1977.

La relación con los indios amazónicos fue y es de lenta y problemática penetración. En la actualidad esos pueblos enfrentan la presencia de habitantes mestizos originarios de la región serrana.

Los habitantes negros esmeraldeños se mantuvieron aislados hasta el siglo XIX. De igual modo, las comunidades indias del noroccidente del país se han mantenido distanciadas respecto a los pueblos negro y mestizo.

El panorama etnocultural conduce a pensar que los pueblos han buscado definirse por su tradición cultural, pero al mismo tiempo, la diversidad ha generado un soterrado segregacionismo.

La investigación de dicho panorama aportará informaciones útiles para el conocimiento de las diversas coquinarias. En este sentido, los estudios realizados hasta ahora han establecido las correspondencias entre el entorno natural y la cultura que lo habita.

El entorno natural

El país se asienta en cuatro regiones naturales: insular, litoral o costa, cordillera andina o sierra y amazonia u oriente.

La insular es el Archipiélago de Galápagos. Sus habitantes son originarios del continente y el flujo migratorio se inició en el siglo XIX.

La costa es una región natural con varias cuencas fluviales. Su clima es cálido y varía de acuerdo con la presencia de la corriente de Humboldt. La costa es húmeda al norte y en zonas del interior. Es seca en la península de Santa Helena y al sur de Manabí.

La sierra o Cordillera de los Andes incluye las altas cumbres, páramos y las hoyas o valles interandinos. En la Sierra Norte se encuentran algunos volcanes activos. La Sierra Sur, a partir del nudo del Azuay, es menos alta. Su clima es frío y, en las hoyas, templado.

El oriente es una parte de la Amazonia atravesada por algunos ríos que desembocan en el Amazonas. Es selvática y su clima es cálido.

Para el estudio de especies vegetales, y animales es importante mencionar las zonas subtropicales en los declives de las cordilleras en que se abren hacia la costa o el oriente.

En el periodo prehispánico, costa, sierra y oriente se encontraban habitadas por diversos pueblos indios. Más tarde, españoles y mestizos ocuparon las mismas regiones. En la costa norte existen dos etnias indias. En la sierra las etnias fueron desplazadas a los páramos, salvo los casos de los pueblos Salasaca, Saraguro y las comunidades de la provincia de Imbabura. Como ya se dijo, los afroecuatorianos habitan en zonas de la costa y de la sierra. En el oriente viven pueblos indios y mestizos.

Las prácticas culinarias interrelacionan el factor etnocultural y el del entorno natural. Este último aporta los productos nativos. Sin embargo, durante el proceso histórico es posible observar la introducción de elementos vegetales y animales de otras procedencias.

Comentaré, de modo somero, las fuentes bibliográficas que tratan el tema desde el punto de vista etnocultural y del entorno natural. *Expresión ritual de comidas y bebidas ecuatorianas*, de Darío Guevara, es un ensayo publicado en 1960. Es, tal vez, el primer intento de vinculación de comidas y bebidas que se preparan en la actualidad con los antecedentes prehispánicos.³

En 1986, Irene Paredes publicó su libro *Folklore nutricional ecuatoriano*. Como consta en el título, la investigadora se interesó más por los valores nutritivos que por la gastronomía. Sin embargo, el libro da cuenta de la coquinaria de las comunidades indias del país y de algunos sectores mestizos.

³ Darío Guevara, "Expresión ritual de comidas y bebidas ecuatorianas", en *Humanitas* I, Quito, 1960, pp. 37-84

⁴ Irene Paredes, *Folklore nutricional ecuatoriano*, Quito, Artes Gráficas, 1986.

De las primeras, la información se refiere a los alimentos de los indios amazónicos que incluyen frutas de la selva, yuca y carnes de mono, rana, puerco zahino, pescado y aves. Mucho se ha comentado la denominada "chica mascada de yuca".

Las técnicas de preparación son asar, cocer y enterrar en el rescoldo. El "maito" es un pescado envuelto en hojas y cocido dentro de cenizas calientes. Consumen poca sal y no utilizan azúcar.

De la información recogida por Irene Paredes en las comunidades indias de la sierra se coligen los antiguos modos de preparación del maíz, el frijol y el ají, como en estos casos: mazorca de maíz tierno cocida en agua; mazorca de maíz tierno asada en la brasa; chogollo mote: maíz tierno desgranado y frijol tierno cocidos; mote pelado: maíz seco remojado en agua con ceniza, lavado y cocido; chuchuca: maíz tierno desgranado, sancochado, molido y puesto al sol; chuchuca mote: mote y frijol seco, remojado y cocido; chogollo api: mazamorra de maíz tierno molido; humita o choclotanda: maíz fresco molido, envuelto en hojas y cocido al vapor; canchra: maíz tostado en tiesto; chincha de Jora: maíz germinado, puesto al sol, molido y cocinado; chicha yamor: jora de algunas variedades de maíz y morocho con sal: mazamorra de maíz duro.

Noticias de alimentos y modos de prepararlos se leen en los libros de los cronistas de Indias. Pedro Pizarro, pariente del conquistador Francisco Pizarro, registró en su *Relación del descubrimiento y conquista del Perú y su estado antiguo*. Año de 1571, las costumbres personales del inca Atahualpa. Pedro Pizarro fue testigo presencial de los últimos acontecimientos de la vida del desafortunado gobernante del Tahuantinsuyo. Relata que le ofrecían los alimentos en recipientes de oro, plata y barro. Los ponían delante, todos a la vez. Comía con los dedos y si alguna gota caía en su vestido, suspendía la comida y pasaba a cambiárselo. Pizarro dice que se alimentaba de aves y de mazorcas de maíz cocidas. Los restos eran incinerados, al igual que todo lo que tocaba el inca.

Pedro Cieza de León atravesó el país entre 1541 y 1550. En su *Crónica del Perú nuevamente escrita*, publicada en 1553 ⁶, señala los vegetales y animales que encontró en el territorio de Quito. El cronista indicó, de la manera que pudo la canela, el maíz, la papa y la quinua. Se trató de las primeras noticias respecto a la papa, describiéndola y clasificándola como alimento autóctono.

Pero las investigaciones más sistemáticas sobre los alimentos prehispánicos se encuentran en el ensayo de Plutarco Naranjo Vargas, *Plantas alimenticias del Ecuador precolombino*, publicado en 1985⁷ y en el libro de Eduardo Estrella, *El pan de América. Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*, impreso y difundido en 1988 ⁸. Fuentes de la arqueología y noticias de cronistas españoles fundamentan estos materiales. Sorprende la variedad de especies vegetales alimenticias, algunas de ellas no utilizadas en la actualidad.

El libro de Eduardo Estrella ofrece información sobre plantas y especies animales comestibles. Entre las primeras, menciona las especies domesticadas de la papa y el maíz, y otros como la oca, el melloco y la mashua. Las raíces y rizomas que se estudian son yuca, camote, zanahoria blanca, jícama y achira. Al melloco u olloco, en el incario y aún más tarde, se le atribuían propiedades afrodisíacas. Entre las especies animales sobresale el cuyo o conejillo de indias. Se lo comía asado, acompañado con ají, o cocido con papas.

⁵ Pedro Pizarro, *Relación del descubrimiento y conquista del Perú y su estado antiguo*. Año 1571, en Roberto Páez, *Cronistas coloniales*. Primera parte, Quito, B.E.M., 1960, p. 217 y sig.

⁶ Pedro de Cieza de León, *La crónica del Perú nuevamente escrita*. 1553, en Roberto Páez, *Cronistas coloniales*. Segunda parte, Quito, B.E.M., 1960, p. 57 y sig.

⁷ Plutarco Naranjo, "Plantas alimenticias del Ecuador precolombino", en *Miscelánea antropológica ecuatoriana*, Número 4, Guayaquil, Cromos S.A., 1985, pp. 63-82

⁸ Eduardo Estrella, *El pan de América. Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*, Quito, Ediciones Abya-Yala, 1988.

Aparición de la gastronomía

Las fuentes bibliográficas que podrían utilizarse para examinar la evolución de la coquinaria de los habitantes mestizos se encuentran en crónicas, libros de viajeros, archivos de órdenes religiosas, archivos generales, epistolarios de personajes históricos y obras literarias. Sin embargo, son escasos los documentos dedicados exclusivamente al trabajo gastronómico. El recetario conocido más antiguo proviene de la década de 1890.

Las referencias insertas en las fuentes señalaban la clase y calidad de productos, las costumbres de la mesa y, en menor grado, los ingredientes y procesos. Una breve reseña de tales fuentes se presenta a continuación.

“El Palentino”, Diego Fernández, llamado *El Palentino* ⁹, visitó el territorio en 1545. En algunas líneas comenta sobre la calidad del pan de maíz.

El antes mencionado Pedro Cieza de León, trae noticias de la singularidad de las naranjas, limas y legumbres que se dan en Quito. Comenta de la aclimatación de los cerdos y de la elaboración de tocinos y pernils.

El padre dominico Reginaldo de Lizárraga llegó a Quito en 1560 ¹⁰. Se refiere al comercio que los indios de Manta hacían en torno a los barcos que pasaban por ese lugar, rumbo a Callao. Dice: “venden gallinas, pescado, maíz, tortillas biscochadas, plátanos, camotes y otras cosas”. ¿Cómo saber si las tortillas eran de harina de maíz o de trigo?

En 1581, Toribio de Ortiguera ¹¹, alcalde de Quito, describe la riqueza de la comara. Existía notable número de vacas, ovejas, puercos y cabras. En todos los meses del año se podían encontrar higos, granadas, membrillos, duraznos, manzanas, ciruelas, peras, limones, naranjas,

⁹ Diego Fernández “El Palentino”, *Primera parte de la Historia del Perú*, 1571, en Ecuador, Roberto Páez, *Cronistas coloniales*. Primera parte, Quito B.E.M., 1960, pp. 331-332

¹⁰ Reginaldo de Lizárraga, O.P., *Descripción breve de toda la tierra del Perú*, Tucumán, Río de la Plata y Chile, en Roberto Páez, *Cronistas coloniales*. Segunda parte, Quito, B.E.M., 1960, p. 448.

¹¹ Toribio de Ortiguera, *Jornada del Río Marañón*, en Roberto Páez, *Cronistas coloniales*. Segunda parte, Quito, B.E.M., 1960, pp. 417-418.

cidras, melones y pepinos. Los olivares todavía no daban fruto. En cambio, la producción de miel de caña de azúcar era importante.

En 1603, Pedro Ordóñez de Ceballos, el *Clérigo Agradecido*¹², dice de la granadilla “que es la mejor fruta del mundo”. La describe minuciosamente, pero se detiene en las características de la flor, pues, según él ella reproduce todos los instrumentos de la pasión de Cristo.

El carmelita descalzo Antonio Vázquez de Espinosa, en 1614 ¹³, exalta la utilización de la quinua en guisos, tortas y otros platos.

Bernardo Recio, en 1750 ¹⁴ al comentar las características de la ciudad de Ambato y sus habitantes, dice: “Es célebre el pan que hacen en roscas y abastece a Quito, como el de Vallecas a Madrid”.

Constan en acta de 10 de mayo de 1754, del cabildo de Quito, las instrucciones que Juan Pío Montúfar y Frasso, presidente, gobernador y capitán general de la Audiencia, dio para “el servicio de golosina” durante “tres tardes de lidia torera”: “doze fuentes, y en cada una de ellas, cinco libras de colación al Presidente y oidores; al Obispo 6 fuentes de cinco libras”, ordenó a uno de los regidores perpetuos, “distribuir los helados y barquillos entre Presidente y oidores”.¹⁵

En 1970, el obispo nombrado para Quito, José Pérez de Calama, pasó por Ambato. Inconforme con el pan que le ofrecieron dictó “un segundo auto de gobierno” con las instrucciones para elaborar el pan. Estableció un premio para quien “le presentara pan de agua bien amasado, bien fermentado y bien cocido. El obispo hasta determinó las características de los hornos. ¹⁶

12 Pedro Ordoñez de Ceballos, *Historia y viaje del mundo del clérigo agradecido*. 1614, en Roberto Páez, *Cronistas coloniales*. Segunda parte, Quito, B.E.M., 1960, p. 515.

13 Antonio Vázquez de Espinosa, *Compendia y descripción de las Indias occidentales*. 1628. Traducido del inglés, en Roberto Páez, *Cronistas coloniales*. Segunda parte, Quito B.E.M. 1960, pp. 550 y sig.

14 Bernardo Recio, “Viaje de un misionario”, en *Compendiosa relación de la cristiandad de Quito*, en H. Toscano, *El Ecuador visto por los extranjeros*, Quito B.E.M., 1960, p. 166.

15 Neptalí Zúñiga, Juan Pío Montufar y Larrea, Quito, Talleres Gráficos Nacionales, 1945, p. 19

16 Pedro Arturo Reino Garcés, *Mi provincia Tungurahua*, Ambato, Editorial Pío XII, 1990, pp. 66-67.

Un documento del archivo de monasterio de San Diego de Quito contiene la siguiente información: "El día 25 dio doña Manuela Médicis los buñuelos, empanadillas y dulce de almíbar de este día de Pascua de Navidad, a 2 pesos de cada cosa".¹⁷

A continuación cito una curiosa noticia que propagó *El viajero universal*, en 1797, que refiere el modo de disponer la mesa en Guayaquil: "En los convites y banquetes espléndidos son muy ostentosos, pero sirven las mesas con tan extraño método que los europeos no pueden hallar gusto en la diversidad de manjares con que los cubren. Dan principio por un plato de almibares y dulces y olores, y vino, de todo lo cual beben indistintamente en el discurso de la comida".¹⁸

Pero una descripción muy detallada de la coquinaria quiteña la realizó el señor W.B. Stevenson, quien llegó a Quito en 1808, en calidad de secretario del conde Ruiz de Castilla, presidente de la Audiencia. Interesa mencionar los contenidos: no refiere detalles, pero dice que le han asegurado que en Quito se preparaban hasta 46 platos y bollos de maíz, 32 potajes con papas y sin contar los que mezclan maíz y papas.

"Preparan con pulpa o gelatina de frutas, imitando su forma y no más grandes que avellanas... Lo que puede llamarse obra maestra de la confitería quiteña es la conservación de la corteza de una especie de limón muy grande, rellena de naranjas, limones, limas, higos, etc., almibarados, y luego confitan la corteza del limón".

Le sorprendió la confección de helados. En moldes especiales, que imitaban las respectivas frutas, se congelaban los jugos. Los helados eran la especialidad de los conventos de monjas enclaustradas.¹⁹

17 Alejandra Kennedy Troya, Alfonso Ortiz Crespo, *Convento de San Diego de Quito*, Quito, Museo del Banco Central del Ecuador, 1982, p. 1000.

18-*El viajero universal o noticia del mundo antiguo y nuevo*, Madrid, 1797, en H. Toscano, *El Ecuador visto por los extranjeros*. Quito, B.E.M., 1960, pp. 181-182.

19 W. B. Stevenson, *Narración Histórica y descriptiva de 20 años de residencia en Sudamérica*, traducción de Jorge Gómez, Quito, Abya-Yala, 1994, pp. 395 y sig.

Se han conservado algunas listas de adquisiciones de productos. Sólo se puede deducir con el examen de ellas los platos que se guisaron. Es el caso del documento que contiene los nombres de ingredientes y bebidas, sus cantidades y costos, de las mesas con que los cabildos de Cuenca agasajaron al excelentísimo libertador Simón Bolívar, en cierto día de septiembre de 1822. Firma la planilla la madre superiora de las carmelitas descalzas, María Josefa de Jesús y los Arcángeles. Un suculento puchero fue el número principal. Se añadieron frutas al caldo, tal como antiguamente se hacía en las Islas Canarias. ²⁰

Otras noticias pueden encontrarse en *El nuevo viajero universal*, 1833 ²¹, Cayetano Usculati, 1847 ²², Alejandro Holinski, 1851 ²³. Manuela Sáenz, llamada Libertadora del Libertador, menciona en una carta datada en Paita y fechada en 1853 ²⁴, el locro y el rosero. Este último es un comeibebé que se elabora a partir de mote o maíz pelado con ceniza. Una vez cocida se le extraen las partes duras. Se añade agua de hierbas aromáticas. Se utilizan dos clases de frutas (babaco y piña). Una parte de la fruta se pica finamente, de otra se extrae el jugo y otra parte se cuece en el almíbar. Se mezclan los ingredientes y se añade jugo de naranjilla. Luego se matiza con gotas de limón y agua carmelitana. Algunos agregan frutillas picadas. Finalmente, se adorna con diminutos recortes de hojas de naranja en forma de estrellas.

El locro tiene más espacio en el diario de viaje del diplomático español Joaquín de Avendaño. ²⁵ Llegó a Guayaquil en 1857. En las estribaciones del Chimborazo, muy cerca de la nieve perpetua, Avendaño comió el locro, que no es otra cosa que una sopa de papas con queso, leche y huevos. Este diplomático también informa del sancocho.

Otras referencias se encuentran en *Siete Tratados* de Juan Montalvo ²⁶, en el diario del vizconde Kerret, ²⁷, en Juan León Mera ²⁸ y en *Receta para viajar*. ²⁹

²⁰ Documento del Museo particular Manuel Landívar, transcripción del doctor Manuel Landívar, copia fotostática.

- 21 *El nuevo viajero universal en América*. 1833, en H. Toscano, *El Ecuador visto por los extranjeros*, Quito, B.E.M., 1960, pp. 269 y sig. 22 Cayetano Osculati, *Esplorazione delle regioni ecuatoriali lungo i Napo...* 1850, en H. Toscano, *El Ecuador visto por los extranjeros*, Quito B.E.M., 1960 p. 306
- 23 Alejandro Holinski, L. Equator, scenes de la vie sudamericaine, 1861, en H. Toscano, *El Ecuador visto por los extranjeros*, Quito, B.E.M., 1960, pp. 313-314.
- 24 Manuela Sáenz, *Epistolario*, Quito, Banco Central del Ecuador, 1986, p. 179.
- 25 Joaquín de Avendaño, *Imagen del Ecuador. Economía y sociedad vistas por un viajero del siglo XIX*, Quito, Corporación Editora Nacional, 1985, p.10.
- 26 Juan Montalvo, *Siete Tratados*, Tomo II, Besanzón, Imprenta de José Joaquín, 1982, pp. 180-182.
- 27 Dario Lara, *Viajeros franceses al Ecuador en el siglo XIX*, Vol. I, Quito, Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión, 1987.
- 28 Juan León Mera, "Poesía culinaria", en Xavier Michelena, Juan León Mera, *Antología esencial*, Quito, Ediciones Abya-Yala, Banco Central del Ecuador, 1994, pp. 75-78.
- 29 Francisco Aguirre Guarderas, *Receta para viajar*, en *Teatro ecuatoriano* número 17, Guayaquil, Clásicos Ariel, s/f, p.90.

Un recetario familiar, de 1893, pertenece a la señora Dolores Gangotena de Álvarez.³⁰ En 1897 se publicó en Quito un *Manual o Tratado práctico de cocina para el Ecuador, según las producciones y comodidades del país*³¹. Su autor se escondió con las iniciales A.G.

Del año 1908 proviene el recetario anónimo *Manual de la Cocinera. Reportero (sic) Pastelero. Confitero y Botillero (con el método para trinchar y servir toda clase de viandas)*.³²

En adelante los recetarios dedican un capítulo a la comida criolla. Este término no corresponde exactamente a los platos y bebidas de la gastronomía que es resultado del encuentro de diversas tradiciones. Durante el período hispanoamericano, y aún más tarde, los criollos oficialmente eludían o escondían la mesa que combinaba productos nativos e introducidos. Los criollos, para que los representaran preferían la cocina española y más tarde la francesa. Criollo significó "español nacido en América", pero no mestizo. Si la república fue una creación criolla, ha de pensarse que su gastronomía, luego de la Independencia, no valoró las composiciones mestizas. Oficialmente se prefirió lo francés. Para corroborar esta afirmación basta examinar los documentos del Palacio de Carondelet o del Ministerio de Relaciones Exteriores.

30 Roberto Ramia, "Las recetas de doña Doloritas Gangotena y Álvarez. La cocina de Quito a fines del siglo XIX", en *Cultura* 23, Revista del Banco Central del Ecuador, Quito (septiembre-diciembre), 1985.

31 A.G. *Manual o Tratado práctico de cocina para el Ecuador según la producciones y comodidades del país*, Quito, Imprenta de Espejo, 1897.

32 *Manual de la Cocinera Reportero (sic), pastelero, confitero y botillero (con el método para trinchar y servir toda clase de viandas)*, Quito, Imprenta de la Gutemberg, 1908.

En los últimos años el prejuicio está en vías de desaparecer. Los nuevos y elegantes recetarios informan sobre cocinas regionales, aunque ciertos platos mencionados no son sino adaptaciones recientes de lejanas cocinas.

Fuentes vivas

Paralelamente a la revisión bibliográfica habría que catalogar platos y procesos.

Hay, como en todos los países, cocinas regionales. En el ámbito general de ciudades y localidades se aprecian determinados productos culinarios por su calidad o modalidad. Se pondera entonces el tamal lojano, el alfeñique de Baños, el pan de Ambato, los encocados de Esmeraldas, las chugchucaras de Latacunga, las carnes rojas de Cotacachi. Durante el año, de acuerdo con el calendario de festividades católicas, se preparan celebrados potajes. Siempre son composiciones sincréticas.

En las provincias de la sierra se recogen las frutas en el mes de febrero. El capulí, fruto nativo, es abundante. Cocido en miel aromatizada y unido a peras, duraznos y manzanas es un comeibebé para los días de carnaval. Su nombre tradicional es Jucho.

En Cuaresma y Semana Santa se consume fanesca. Se trata de un potaje elaborado a partir de bacalao seco y que reúne arroz, maní, sambo, zapallo, melloco, lenteja, alverja, frijol, choclo, choco o altramuz, habas y queso. Se cocinan los granos por separado y luego se los une con leche y crema. El servicio de la fanesca incluye un puré de papas con lechuga y duraznos en almíbar, higos en miel o el más frecuente, arroz con leche.

En junio, y por la fiesta de Corpus Christi se acostumbra comer champús, que es una mazamorra de harina endulzada con panela o miel de caña, aromatizada con canela y a la que se añade zumo de naranjilla.

La Navidad se relaciona con buñuelos y pristiños, que son masas de harina de trigo fritas y que se comen mojadas con almíbar o miel de caña.

En algunos lugares se sirven tamales antes o después de la cena del 31 de diciembre.

Estos tamales son de harina de maíz, cocido en caldo de gallina, o de carne de cerdo, a al que se incorpora miel de caña. A la masa cocida se añaden huevos. Cada porción se rellena con pequeños trozos de carne de cerdo. Las porciones se envuelven con

□bjbj²³²³□□□□□□□□□□□□□□□□□□

□bjbj²³²³□□□□□□□□□□□□□□□□□□

□□"z□□ϑ̀□□ϑ̀□□|^□□□□□□-

EL MENÚ Y EL RECETARIO, EJES DE LA PLANEACIÓN.

Rosa Monzón.

Nuestra universidad está organizada en cinco importantes áreas: administración, servicios, ciencias, humanidades e investigación. En ella la preocupación central es el ser humano, lo cual nos obliga a ofrecer cursos de capacitación, para apoyar a la industria gastronómica. La experiencia al respecto nos demostró que eran necesarios algo más que simples cursos de capacitación, merecedores de un diploma y un reconocimiento, una vez cumplida cierta cantidad de horas, de formación.

Nosotros apoyamos con estos cursos a restaurantes, hoteles, instituciones de servicio, como bancos y universidades, en los que encontramos por ejemplo el caso del banco en el que tienen trabajando en sus cocinas a personas que llevan 15 o 20 años siendo cocineros o galopines, con muchísima experiencia y conocimientos, pero que en un momento dado no saben cómo motivarlos y qué más hacer por ellos.

A partir de ello nos interesamos en un concurso que promovió la SEP, que consistía en desarrollar un paquete didáctico en torno a la gastronomía, nos llamó la atención porque era algo nuevo, parecía obvio que teníamos que entrar al concurso y, además, ganarlo. Desarrollamos un paquete didáctico; el nombre es un poco largo, debido a que abarca muchos temas: *El menú y el recetario base, ejes de la planeación operativa y administrativa del establecimiento, con base en las necesidades del comensal.* No pudimos encontrarle un nombre más corto porque siempre se perdía algo. El paquete didáctico aborda muchos temas, desde la industria de los servicios de alimentos y bebidas, el concepto gastronómico, qué tipo de restaurante va a atender, hasta la diversidad de restaurantes y de instituciones de alimentos y

bebidas que existen. Enseña cómo imprimir un menú, cómo manejar colores, tipografías, tonos y cómo planear un menú, esta planeación del menú es muy importante y depende de ella todo lo demás.

La segunda parte tiene mucha relación con la primera ya que constituye el recetario base, el cálculo de costos, la importancia de la requisición de la materia prima, cómo manejarla, cómo mantener la temporalidad de los alimentos, etc. Todo esto tiene que ser parte de la formación de la gente, especialmente de la gente de nuestras cocinas. Aborda también la organización y coordinación de la cocina, como ya se ha comentado, los chefs no nada más tienen que cocinar y cocinar rico, presentar el platillo bien preparado, tienen que saber, además cuestiones de contabilidad, de costeo; por lo mismo, se diseñó un sistema de control de producción, donde se capacita al chef en todas estas necesidades y se integra un paquete didáctico de seis videos que apoyan cada una de las etapas de la enseñanza. Otra característica muy especial de este paquete didáctico es que tiene tres posibles formas de aprendizaje: la autodidacta, en la que la persona sola, con su guía pedagógica y sus videos, aplica el manual y lee, a modo de receta, la forma de avanzar y hacer los ejercicios. Otra modalidad es en equipo de trabajo; se pueden juntar cinco o seis, personas máximo diez, para que entre ellos exista una retroalimentación: lo que no sabe uno, lo sabe el otro y entre todos se logra el conocimiento. Por último, tenemos la forma convencional, que todos conocemos, que es la de capacitador y alumnos, la cual también se puede hacer con la ayuda de la guía pedagógica.

¿Qué beneficios obtiene el alumno? Dispondrá de información amplia sobre los conocimientos, habilidades y aptitudes requeridas para el desempeño de funciones productivas, mismas que son definidas por la institución capacitadora y el centro evaluador. En caso de que el alumno carezca de ellas se procederá a la capacitación y el apoyo, ya que muchas veces la falta de capacitación

es lo que detiene el desarrollo de estas personas. Debemos reconocer que el costo de la capacitación es muy alto y es necesario optar a veces por integrarse en un grupo de 20 personas para poder abatir los costos. Por ello insistimos en las ventajas de este material didáctico, pues se puede ser autodidacta, y la persona sin capacitación puede adquirir el conocimiento sin necesidad de ningún gasto, porque el material está desarrollado con apoyo de la Secretaría de Educación Pública, y del Banco Mundial y puede adquirirse en forma gratuita. Lo más interesante de esto es que se puede obtener un certificado de competencia laboral emitido y avalado por la SEP, lo cual es maravilloso pues se trata de un título que certifica su saber y su actualización profesional.

COMIDA DE TRES CULTURAS, LA POBLANA

Hector Azar

Se afirma con decisión que somos lo que comemos, y esta determinante, convertida en dicho nacional, nos conduce a aseverar que el mexicano –el pueblo mexicano, que para el caso es lo mismo- es dueño y autor de una de las comidas, además de sabrosas, mejor presentadas y nutritivas del mundo, aunque en ocasiones su aplicación se vea traicionada por los influjos modales de sus dietas diarias.

Somos lo que comemos y, si esto es cierto, seríamos lo mismo paisaje rural que urbano, igual serranías en procesión de agaves que florestas encendidas, que valles de apacible verdura, igual que terruños de agreste resequedad... Y así, de lo finito a lo infinito. Pues en nuestro mexicano domicilio, para cambiar de paisaje debemos caminar unos cuantos pasos; en otros países no menos pródigos, para cambiar de paisaje habría que trasladarse a otra nación. Geografía arquitectural y paisajística la mexicana: la que asombró al gran cineasta Eisenstein con sus celajes y sus nubes y sus convergencias lineales de magueyes; la que cautivó a Chagall en su correspondencia con la policromía de México y lo mexicano.

Y tantos otros viajeros que permanecen en el fresco mural de la historia patria y llegan a nosotros como paladines del arrobamiento que México produce al forastero; los primeros franciscanos, que en el camino a la gran Tenochtitlán descubren los prodigios alimentarios del aborigen del Nuevo Mundo en el tianguis de Tlaxcala, cuando aún no se inventaba América como espacio mágico. Y, como ellos, también los primeros viajantes que habrían de venir por sólo visitar el mundo recién descubierto –los misterios y azares del mundo americano-, durante los siglos XVI, XVII, XVIII, XIX, XX..., y conocer la primavera inmortal y sus indicios, que habría de caracterizar el prestigio de “la famosa México el asiento”.

El paso de los doce franciscanos por el tianguis de Tlaxcala, en 1524, serviría de carta de presentación de lo que América habría de procurar –con la generosidad que desde siempre la ha caracterizado- a la gastronomía mundial. Fray Toribio de Benavente, quien de acuerdo a su propia declaración, ahí mismo cambiaría su nombre de pila por el Motolinia (inevitable evocación al sobrenombre de su padre evangélico San Francisco de Asís: *il poverello*, “el pobrecito”, que tal quiere decir *motolinia* en náhuatl). Fray Toribio, a partir de entonces Motolinia, o Motolinía, consigna en sus famosos Memoriales que tal abundamiento de plantas y animales domesticados provocó el deslumbramiento de esos doce franciscanos misioneros, al enterarse de todo aquello que se descubría en la dieta de esos pueblos que se presentaban ante sus ojos, para su redención evangélica.

En derredor de la Puebla de los Angeles –fundada por el propio Motolinia el 16 de abril de 1531- convivían asentados muchedumbre de pueblos indígenas que dábanle a la Puebla situación estratégica, en el paso obligado entre los puertos de la Vera Cruz y de Acapulco y la ciudad de México-Tenochtitlán: en primer lugar el señorío de Tlaxcala, *Vejinco* o Huejotzingo, Calpan, *Tepeyacac* o Tepeaca, *Cholollan* o Cholula, *Quauhquechollan* o Huaquechula, *Itzocan* o Izúcar..., por donde los arrieros van cargados a México de harina, bizcocho y tocinos, melones, cogombros, pepinos y toda clase de hortalizas... Y tantas otras especies de alimentos como el frijol y sus variedades, la infinita cantidad de chiles, el maguey y los cactus y biznagas, el amaranto, el *huazontli*, el *tomatl*, y el *nopalli*; el *uexolotl* o guajolote, el perro *ixcuintle*, conejos, iguanas, armadillos, setas y hongos; el fabulosos cacao, el pulque y el aguamiel, la grana y la cochinilla colorantes; las moras, insectos y reptiles, venados. Y como basa de una impresionante gastronomía que desorbitara los ojos de los conquistadores: la planta del mitológico maíz como ordenadora de la cultura aborígen del mundo precolombino, la gramínea que florecería en

México y en Centroamérica, después de haberse domesticado en la zona sureña conocida como *Teuácan* o Tehuacán, hacia el año 6000 a.C.

Entonces comenzó la genuina cultura americana del maíz, mientras que la gastronomía europea, contenida en la cultura española, habría de llegar con el descubrimiento y la Conquista de América, precisamente en el puente cronológico de la Edad Media a la Edad Moderna, cuando se iniciaba esa deslumbrante primera etapa de la modernidad, conocida como Renacimiento. Es de sobra sabido que la gastronomía europea se construyó sobre el bíblico trigo, ingrediente fundamentalista del pan de cada día. Por lo que en el diálogo interminable de la colonización de América, a la cultura del maíz habría de oponérsele la cultura del trigo, y con ello acentuar una síntesis gastronómica que, en su venturosa fusión con tantas variedades de hortalizas y nutrientes que en Europa y en América existen, habría de producir cocimiento, mezcolanzas y mixturas de insuperable deleite al paladar del género humano.

Justo es anotar que España sale de su territorio a descubrir e inventar América, el Nuevo Mundo, cuando recién se había liberado de la presencia árabe, que había permanecido en ella durante 800 años, influyendo y transformando los órdenes todos de la vida hispánica.

Ocho siglos de dominio musulmán afectaron lo mismo la arquitectura que las artes y los oficios, las ciencias que las corrientes filosóficas, los regímenes jurídicos y, desde luego, la gastronomía gótica que, al contacto con la árabe, produciría alimentos de gran valor nutritivo y de gusto extraordinario. La cocina española se volvió entonces basa del nutrimento de una España dispuesta a conquistar al mundo.

De la afortunada síntesis de estas dos gastronomías –la española y la árabe- llegaría a América la que habría de fusionarse con la gastronomía americana, para producir con ello una tercera cultura gastronómica que sorprendería al mundo desde su aparición en el siglo XVII.

Combinaciones simples así como sofisticadas, aromas y gustaciones de extremada sensualidad, suavidades del gusto refinado junto con lo sincopante agridulce de los cítricos, tersuras y terciopelos cremosos de los postres. El galanteo de lo salado que corre parejo con lo salteador picante del chilerío.

Aquí y ahora, en nuestro mexicano domicilio, disfrutamos las consecuencias venturosas de esa fusión tricultural de las gastronomías: la aborígen americana, la española y la árabe que con ello vino. Y lo comprobamos día con día en la cocina mexiquense, en la michoacana, en la colimense y la jalisciense, en la veracruzana, en la tlaxcalteca, en la oaxaqueña, en la yucateca, la tabasqueña y campechana, en las cocinas del norte y en la gastronomía poblana presentada siempre como una fiesta teatral de los sentidos. Cocina, la poblana, barroca, ultrabarroca y en ocasiones, salomónica y churrigueresca, como todos aquellos que la elaboramos y que de ella nos nutrimos.

La geografía gastronómica de México se estremece con la versatilidad de la tortilla –hija primigenia del maíz-, compañera inseparable de cualquier otro platillo que se puede transformar en chilaquil, en memela, sope, picada, gordita, molote, quesadilla o empanada, correosa; en estrujante tostada; remolida al nixtamal es tamal y remojada en salsa puede ser envuelta, enmolada, entomatada, enfrijolada o enchilada, tlayuda y totopo. La alfarería del maíz. Las tortillas, simples pasteles de maíz, según las calificaría la marquesa Calderón de la Barca.

El maíz de elote tierno o duro es bocado especial, hervido y con limón, chile piquín, queso añejo y sal de cebolla se transforma en *esquite* de vaso placero. Cocido a la olla, ya sea con puerco, pollo o pescado, se vuelve pozole blanco o rojo o verde de acuerdo a lo nacionalista de la región que lo haya inventado. Es el maíz como el frontis de la cocina mexicana, tlaxcalteca, cholulteca o tezcucana, convertidas en laboratorio doméstico, en santuario del gusto, en el que San Pascual

Bailón –patrono y pontífice de la cocina poblana- arrodillado cuida del conocimiento y las hervuras, atento a la canasta del recaudo, con el Santísimo Sacramento en el brasero azulejado. El maíz blanco color hueso, azul, rojo, morado, para las tortillas serranas; el maíz y su rubia cabellera, productor de almidones, aceites y jarabes.

Con su mazorca –alimento *de Platero y yo*, los dos borricos de mi preferencia-, protegida por los dioses precolombinos: fibras, disolventes y explosivos, antibióticos, vitaminas y paro de contar.

Sus derivados: el atole, el champurrado y el chocolate que se hierve aparte. Son las bebidas de tiempos y humores separados: desde la esquina tempranera en donde la cultura del maíz se ve abrazada por la del trigo en una torta de tamal, para juntos aligerar el bocado con un trago suavizante de atole, champurrado o chocolate espumoso. De la esquina a las cámaras virreinales de Sor Juana, donde sorbe su “diuturna enfermedad de la esperanza”.

En Puebla, don Juan de Palafox y Mendoza compartió, con sus hermanos carmelitanos, la reforma que prohibía el consumo del chocolate, por estimarlo bebida de lujo que no correspondía a la austeridad descalza de la Orden. Ese chocolate de tres tantos –con porciones iguales de cacao, azúcar y almendras- que le darían cuerpo para ser sopeado con pasteles nevados, tortas de Santa Clara, muéganos de canción, rosquetes, polvorones, duquesas, tortas de natas, envinados o borrachitos, panqués, puchas y gaznates, boludos, hojaldres u hojaldras. Mester de monjería en la penumbra de la punzante soledad del claustro. Canillas, roscas de ajonjolí, gendarmes y capotes. Cacao, canela, azúcares, en donde conseguir y disfrutar la tortura sensualísima del sabor a pleno gusto.

Viajar en la barca de la gastronomía poblana es una fantasía suprema de las cocinas mayores de todas las edades; cada platillo, por simple que sea, confirma la transfiguración imaginera de todo aquello que se escucha y aromatiza en su preparación, de lo que se ve cercano y familiar en la

parafernalia de su servicio a la mesa para ser disfrutado con los cinco sentidos puestos en su lugar. Desde la popular sopa de huevo con nopales o la de papa y poro, los fideos en caldo de frijol, la sopa de melón, hasta los canelones de mandarina, los taquitos de cáscara de papa; los clásicos moles, almendrados o encacahuetados; los sempiternos chiles en nogada, la sopa fría de aguacate fuerte, el mole de caderas, la trucha al epazote, las tingas de res, de pollo o de cerdo; la salsa de chile pasilla al pulque, el pico de gallo, la salsa borracha y..., otra vez, paro de contar. Definitivamente: somos lo que comemos.

Y si en preparados de cocina y bodega Puebla es diestra en condimentaciones succulentas, no lo es menos el habla popular que adereza pucheros y ollas podridas en verso y en prosa, con la gracia del refranero picardiento que viaja por los aires de la poblanía, día con día, minuto a minuto: para el lunes: *Almuerza bien, come más, cena poco y vivirás*; para el martes: *Si el nevero es barrigón, pide nieve de limón*; para el miércoles: *Al nopal, planta como ninguna, se le ve sólo cuando tiene tunas*; para el jueves: *A la olla que hierve, las moscas no se le acercan*; para el viernes: *Gente que piensa y cocina, no se encuentra en cada esquina*; para el sábado: *A comer, Matías, de esto que no hay todos los días*; para el domingo: *Nunca será cabal la educación de la gente, si no sabe cocinar, comer y verse prudente*.

En el noble e histórico barrio de El Alto.
H. Puebla de Zaragoza. Verano de 1999.

PANORAMA GASTRONÓMICO DE MÉXICO

Patricia Quintana

La tierra mexicana se ilumina con las ofrendas y los ritos que nacen de las siembras del maíz y del chile, dándole vida a Cintéotl, dios de la agricultura. El maíz sembrado por Quetzalcóatl, emergido de la tierra para brotar en la planta que une lo terrenal con lo divino, es cocido en los borboteos del nixtamal y triturado en el metate con movimientos rítmicos para convertirse en masa, en esa masa que es parte importante en nuestra cocina. Las mujeres indígenas la moldean entre sus manos, luego la palmotean, la extienden y le dan forma redonda, como un sol.

Una vez caliente el brasero, untan el comal con cal y agua y dejando caer la masa con forma circular sobre él. Lo que será la tortilla se cuece por ambos lados y cuando se infla y toma forma se retira del comal y se guarda en canastos o calabazas secas para conservar su calor.

Así comienza en México el ritual del alimento de todos los días, tanto en las casas como en los mercados, que despiertan con los primeros rayos de luz del día.

Los mercados han sido fundamentales en el desarrollo económico de los pueblos, desde los olmecas, mayas, tzotziles, totonacos, zapotecas y aztecas. En toda la República Mexicana los mercados y tianguis ofrecen diversos artículos, incluyendo los específicos de cada región y los productos de temporada, tan sabiamente empleados en la cocina de México.

El murmullo de la gente y los gritos se confunden, llenan el aire. "Hay limones, güerita, ¿cuántos le pongo para sus aguas frescas?" Entonces los aromas de las verduras y las hierbas atraen el olfato; los puestos se ven repletos de elotes; hongos de todos los tipos; chiles poblano, serranos, jalapeños, chilacas, xcatik, habaneros y manzanos; lechugas y jitomates bola o guajillo. "Señora,

señito”, se acerca una marchanta: “Aquí tiene su cilantro fresco, su epazote, sus ajos y cebollas; ándele, para sazonar sus frijoles, para su sopa de tortilla”.

Y no faltan el tomillo, la mejorana, el laurel, el chepil, la pepicha, el poleo, el perejil, el pápalo, la albahaca, la hoja santa, la hoja de aguacate, la hierbabuena.

A lo lejos se escucha: “Lleve pollo para su caldo tlalpeño;” lleve retazo de res para su puchero; carne molida para albóndigas en chipotle”.

Así es el mundo del mercado y así debía ser en el mercado de Tlatelolco, donde el orden y el bullicio se conjugaban, donde las mazorcas de maíz eran tan grandes y pesadas que la gente las llevaba rodando por el suelo; las hortalizas crecían como los árboles de altas; y el algodón brotaba en distintos colores; según lo decía la leyenda.

En e mercado de La Merced, uno de los más tradicionales del Distrito Federal, construido en el atrio del convento del mismo nombre en el año 1861, la gente trae diariamente el cargamento de productos para su venta. Se ven los chiles por montones, transportados en pacas o canastos, amarrados con mecate; se encuentran hojas de plátano enrolladas o en pilas, hojas de maíz, hojas transparentes de la corteza del maguey, para preparar barbacoas o guisos o tamales; elotes de color amarillo, rojo, azul; puestos de frutas frescas o enmieladas.

Afuera del mercado, en la calle, se acomodan las marchantas que tiempos atrás llegaban al lugar transportadas en chalupas, pequeñas embarcaciones que navegaban por los canales desde Xochimilco. Las chalupas eran adornadas con flores que les daban un marco de aroma y color.

Así lo describe en uno de sus pasajes fray Bernardino de Sahagún: “Los mercados llaman la atención con los borboteos de las cazuelas, los aromas de los moles, caldos, barbacoas, adobos de colores intensos, como el pipián”.

Y todos los guisos acompañados siempre de tortillas recién hechas y traídas en canastas entrelazadas, como abrazándolas; tortillas delgadas y pequeñas que forman el molde para hacer los taquitos o quesadillas, o como plato o cuchara a la hora de comer.

En el Valle de México, por ejemplo, los mercados como el de Santiago Tianguistenco siguen siendo el lugar de reunión, donde se comparte con los amigos un taco de plaza con tortillas fresquitas rellenas con nopalitos, cebolla, chile, cilantro y aguacate o unas quesadillas de queso, o de papa con chorizo, o de flor de calabaza con jitomate. Es el lugar donde se saborean los elotes cocidos al vapor, rociados con chile molido, salpicado con sal; los tlacoyos, tortillas ovaladas rellenas de frijol, servidos con nopalitos guisados y salsas rojas de chile guajillo. El arte de rociar una salsa se ve en estos "antojos" que salen del comal a saciar esa necesidad de satisfacer el paladar.

Recorrer el territorio mexicano es asombroso para propios y extraños. En Veracruz, al son de la marimba, el mercado ofrece una extensa variedad de pescados y mariscos, con los cuales se preparan succulentos cocteles de jaiba, ostión o camarón; también hay taquitos de carne deshebrada, de picadillo, gorditas de frijol con salsa verde, quesos, crema y aromas característicos del Estado, el de la vainilla y del café.

En Tabasco, camino a Puerto Ceiba, es imposible no detenerse en uno de los puestos donde se prepara el succulento manjar de pejelagarto, asado a las brasas durante 3 ó 4 horas, acompañado con tortillas al ajo, o la sopa de tortuga verde, o el guiso de tortuga en su sangre, o los camarones para pelar, o las torrijas de yuca.

Campeche, la ciudad amurallada y de mar tranquilo, hace honor a sus visitantes ofreciendo el pan de cazón, preparado con tortillas sobrepuestas, guisado de cazón, frijoles y caldillo de

jitomate; otros de sus deliciosos platos son los joroques, masa en caldo de frijol, y el poc chuc, carne de cerdo con aderezo de achiote y, todos los lunes, el tradicional frijol con puerco.

La ciudad blanca, Mérida, conserva aún el orgullo de sus antepasados mayas. Las manos de las indígenas golpean la masa para hacerla redonda y elaborar el pozol blanco, bebida refrescante que calma la sed. Los hombres con pantalón de dril, guayabera blanca y sombrero de palma, acuden al mercado para saborear el queso de bola holandés relleno de picadillo o mariscos y servido con el kol; las mujeres, con el cabello atado y adornado con peineta de carey, caminan cadenciosamente, dando soltura al galanteo, y se preparan para la venta del día aderezando los salbutes, tortillas esponjadas con pollo deshebrado guisado con achiote, y los papadzules, con pepita molida disuelta en agua con epazote.

En el silencio del encuentro con el pueblo maya, aparece Quintana Roo, con sus pequeños mercados que tienen el encanto ancestral de Chichén-Itzá y Uxmal, la magia y la meditación profunda de Tulum, en donde el mar azul del Caribe y sus blancas playas hacen sentir el silencio de los dioses.

Este pueblo de pescadores plasma sus sensaciones en los exquisitos cebiches de caracol, mero o sierra, con cebolla morada, naranja agria, sal y, a veces, cilantro o rábanos; preparan con refinamiento el frijol colado, acompañado de tortillitas torteadas a mano sobre la hoja de plátano que le da aroma. El lechón al horno tatemado y recocado en su propio jugo lo salsean con el achiote, para crear la exquisita cochinita pibil. En las playas cercanas a Cancún se sirve el Tikin Xic, un succulento pescado cocinado a las brasas.

El estado de Chiapas hace sentir la belleza de sus paisajes y las tribus de tzotziles y chamulas bajan desde los cerros a San Cristóbal de las Casas, con sus cántaros cargados a las espaldas. Las mujeres vestidas con faldas de lana y rebozo azul, unas, y con sus quechquémetls de vivos

colores, otras, lucen trenzas adornadas con listones de fuertes tonos y vienen cargando coles, calabacitas, tomate, quesos de Ocosingo, chiles secos o el llamado siete caldos, frijoles rosas y cafés con los que preparan succulentas sopas.

En Tuxtla Gutiérrez los platos más apreciados son el cochito al horno, carne de puerco asada; las turulas, tortillas tostadas servidas con camarón seco y col, tamales con pepita y hoja santa y la sopa de chipilín. El taxcalate, hecho a base de maíz tostado, es la bebida más popular de la región y se sirve en las bellas jícaras de Chiapa de Corzo.

Otros pueblos se asentaron en Oaxaca, esa tierra rica en historia y en lenguas que la hacen distinta al resto de la República. Sus fiestas y rituales, como el Día de Muertos, están cargados de la magia de los zapotecas y mixtecos, quienes con manos artísticas esculpen rábanos para celebrar la Noche Buena. Además, con totmoxtle, las hojas del elote, moldean figuras que representan las labores de su pueblo.

Esta misma magia es la que se refleja en sus vestidos, sus canciones, en danzas como La Zandunga que, además de la delicia del baile, muestra la elegancia de las mujeres ataviadas con bordados y encajes que rodean sus caras morenas, entre tocados de almidones. Con entusiasmo empieza la fiesta de los mercados, como el de Juárez, en la ciudad de Oaxaca, con sus comederos donde se sirven aguas de Casilda, panes de hojaldra, merengados, tortillas blanditas, tamalitos de frijol con hojas de aguacate y de maíz; el mercado de Tlacolula, se caracteriza por la venta de carne al carbón, los chiles de agua, los chiles chipotles oaxaqueños, las tostadas con chorizo de Oaxaca, los encurtidos para hacer los "piedrazos", las ollas panzonas, los metates y los molcajetes.

En Etna el mercado se engalana con los tamales de flor de calabaza en hoja de aguacate, las empanadas de natilla y con chiles chipotles que llegan de la tierra mixe.

En todos se generaliza la venta de queso Oaxaca enrollado, los molotes, el caldo de pollo, la barbacoa en blanco, las habas cocidas en olla de barro, el incomparable mole negro –uno de los siete que existen en los Valles de Oaxaca-, los quelites al vapor, las tlayudas barnizadas con chile ajo de tomatillo y chile pasilla oaxaqueño.

Para cerrar cualquier comida, se expende el pan vidriado y el chocolate de agua. En la noche la fiesta sigue y la gente se vuelca a las calles a disfrutar de los dulces, entre los que destacan las manzanas serranas caramelizadas. Oaxaca guarda entre el cielo y la tierra los valles donde se asentó su pueblo, el que conserva celosamente sus costumbres.

Escortada por los volcanes Popocatepetl e Iztaccíhuatl se encuentra la ciudad de Puebla, que rinde alto honor a la comida indígena que allí se desarrolló, pero su cocina se ha distinguido también por ser la más barroca desde la época de los conventos. Aquí fue donde se modificó el mole que viene de la época prehispánica, la salsa que se dice en náhuatl *molli*, que significa “salsa molida de los chiles”.

Los chiles han sido base de las alimentación indígena durante 3,000 años y fue sor Andrea de la Asunción, quien agregando especias venidas del Viejo Mundo, creó el succulento mole poblano que ha cobrado fama mundial. México cuenta con más de 300 variedades de moles, entre los que se cuenta el pepián elaborado con pepitas tostadas y molidas, salsa que los aztecas utilizaban para aderezar el pato lacustre. La cocina de los conventos jugó un papel fundamental en la gastronomía poblana. Fue en un convento donde nacieron los chiles en nogada para honrar a Iturbide y en conmemoración de la Independencia. El chile poblano relleno de picadillo de carne, condimentado con frutas, canela, clavo y piñones, es capeado y servido en frío para cubrirlo de la blanca salsa de nuez de Castilla de la huerta de Huejotzingo, y salpicado con

granos de granada roja. Este platillo se acostumbra comer en los meses de agosto y septiembre, porque es cuando la nuez se encuentra fresca y lechosa.

Los mercados de Puebla ofrecen las famosas chalupitas, de salsa roja o verde, con carne deshebrada, o los gusanos de maguey con tortillas para hacer tacos, o los cuitlacoques cocidos al vapor y aromatizados con epazote o cilantro. Las tortillas blancas y azules se conservan en grandes canastos al igual que las cemitas y los pambazos. En los puestos del mercado se sirven succulentos platos de chilaquiles de cazuela, caldosos y espolvoreados con queso panela que se utiliza mucho en esta región. Otro orgullo de los poblanos son los dulces encurtidos y los camotes. Cerca de la capital poblana, Cholula, la ciudad de los 365 altares, se puede disfrutar del mercado de los miércoles, rico en productos de la sierra.

El estado de Guerrero muestra con orgullo su majestuoso puerto de Acapulco, adonde llegó la nao de China, la que trajo las primeras especias de Oriente, y con las cuales los lugareños enriquecieron sus excelencias culinarias. En el mercado del centro se ve gran cantidad de puestos con pescados y mariscos frescos que, cocidos con chiles guajillo o enjitomatados, muestran lo exótico de su sabor. Los adobos como el mole están hechos a base de chiles anchos colorados y los pescados a la talla son untados y cocidos a las brasas.

Las chilapitas son servidas con frijol o pollo desmenuzado o bien con crema de aguacate y chipotle. El pozole verde, preparado con pepitas de calabaza, maíz cacahuazintle, mariscos o puerco, hace su aparición obligada los días jueves.

Asimismo, en el mercado se pueden degustar los tamales de iguana y en días festivos el puerco o pollo con naranja y chile guajillo. La jícama, salpicada con chile seco y limón, es una de las frutas más apreciadas en las playas por su agradable frescura. Los dulces de tamarindo y las

cocadas son características del puerto, y las frutas de temporada forman un arco iris de color, aroma y sabor.

La región tarasca de Michoacán es reconocida por su mística fiesta de Día de Muertos, día en el que las canoas son adornadas con velas encendidas para navegar por el lago de Pátzcuaro, dando un espectáculo grandioso. En estos mercados la gente es menos bulliciosa, tal vez por la dulzura de la lengua tarasca, las mujeres portan, en sus mandiles rebordados en punto de cruz, pescados de río, corundas y uchepos, ricos tamales de elote cocidos con azúcar y envueltos en hojas de maíz, así como charales y pescados rebozados, como el blanco de Pátzcuaro.

En cazuelas guardan las comidas hechas de maíz seco. Las enchiladas de plaza, famosas en el lugar, son acompañadas de pollo. Populares también son los ates y dulces a base de pastas de frutas y, para las tardes de lluvia, el exquisito chocolate batido con el molinillo y elaborado con agua, como lo hacían los antiguos indígenas, acompañado de churros y buñuelos.

En el centro del país, Guanajuato y Querétaro comparten una gastronomía semejante. Los nopales son cocidos en penca, los pichones se preparan en lodo, las enchiladas verdes y las tostadas de pata se degustan a cualquier hora y, en el mercado, los vitroleros con escabeches de verduras hacen honor a los tamales de ceniza.

Al hablar de Jalisco la relación con el tequila es inmediata. Allí, los indígenas prehipánicos elaboraban el tequila de agave azul y lo disfrutaban durante los festejos. Hoy, al son del mariachi y las corridas de charros, las fiestas jaliscienses se celebran con una extensa lista de platillos: la birria tatemada, a base de carnero enchilado, aderezado con pimienta y cocido en herméticas ollas de barro; los frijoles charros preparados con frijol bayo, chile serrano, cilantro y tocino; los tamales salados y dulces envueltos en hojas de maíz; el pozole rojo de carne maciza con maíz cacahuazintle. En este Estado las haciendas comienzan sus labores a las cuatro de la mañana; a

esa hora las mujeres hacen los guisados con las tortillas para el desayuno. Ellas mismas se encargan de la ordeña para hacer quesos y tomar leche calientita con el café, preparado en ollas de barro que aromatiza toda la cocina.

En los mercados, los aromas de los comederos despiertan el apetito y se antojan los huevos con salsa y los chiles rellenos de queso.

Rumbo al lago de Chapala se puede disfrutar del pescado frito, el arroz blanco, los taquitos dorados, las enchiladas de comal, las tortitas de charales, las tortas ahogadas con lomo de puerco y bañadas con una picosísima salsa de chile de árbol, los jugos de lima, el pan de birote y la jericalla. También en el mercado se encuentran las tortillas raspadas, que se utilizan para las falutas, y cazuelas repletas de manitas de puerco en escabeche. Esta tierra, cuna del tequila, es pródiga en sabores y tradición.

Asimismo, la Costa del Pacífico se distingue por su variedad de cebiches y los exóticos tamales barbones a base de camarón. En Baja California las langostas son asadas y servidas con arroz, frijoles y tortillas de harina de trigo.

Las sopas de mariscos, las almejas chocolatas y las machacas de cabrilla y langosta forman parte de la excelsa lista culinaria. Para culminar, los dulces y panes de dátil e higo coronan cualquier comida.

Los estados del norte, Chihuahua, Sonora y Nuevo León, guardan los secretos de la Sierra Tarahumara. En esta región las carnes son de primera calidad y los lugareños las preparan de diversas maneras, ya sea con salsas o asadas al carbón, conservando su delicioso sabor. El cabrito es uno de los platos con más tradición en la zona norte del país. Las carnes se acompañan con tortillas de harina delgaditas, que son el legado de los sefarditas que allí se asentaron. Las succulentas machacas, los tamalitos, o el queso asadero con chile verde, son

antojos favoritos de los visitantes del mercado. Los dulces norteros son reconocidos en todo el territorio por su calidad; los hay de naranja, de nuez y de leche como las merecidamente llamadas "glorias".

Las manifestaciones de la cultura mexicana se observan en todos sus estados, así como en todas sus tradiciones y sus festejos populares. Ni el paso de los siglos sobre las ciudades perdidas ha podido agotar los inmensos tesoros de México, los tesoros que aztecas y mayas, descendientes de la civilización de los dioses, nos legaron.

OAXACA: ARTE PREHISPÁNICO Y ARTE COLONIAL UNIDOS EN SU GASTRONOMÍA

José Antonio Pérez Dieste

El Valle de Oaxaca se encuentra en una altitud media de 1,530 metros sobre el nivel del mar. Abarca cerca de 700 kilómetros cuadrados de terreno relativamente plano y de gran potencial agrícola. Está conformado mayormente por los depósitos aluviales del río Atoyac, y su tributario, el río Salado, cuyos patrones de drenaje forman un valle en forma de y. Oaxaca, por su antigüedad, es la tercera ciudad de América, se localiza en el corazón de los valles centrales del estado del mismo nombre, a 450 kilómetros de la ciudad de México, por las carreteras 150 y 190; actualmente, por la supercarretera Cuauqnopalan, a sólo cuatro horas y media.

Los españoles llegaron a Oaxaca antes de la conquista de Tenochtitlán. Sin embargo, hasta 1521 se conquistó formalmente este estado, cuando el clérigo Juan Díaz celebró la primera misa en Huaxyácac, donde los españoles tenían un puesto militar desde 1486.

La Antequera, hoy conocida como Oaxaca, es un hermoso ejemplo de la convivencia de las dos culturas que hoy día conforman al pueblo mexicano: la prehispánica y la colonial. La zona arqueológica de Monte Albán, que junto con el Centro Histórico de Oaxaca fue inscrita en 1987 por la UNESCO en la Lista del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural, representa la cosmovisión de la cultura zapoteca.

Monte Albán es una zona arqueológica situada en lo alto de una montaña donde se unen los tres valles, y desde donde se tiene una hermosa vista de la ciudad de Oaxaca. Originalmente la planicie que hoy conocemos como la Gran Plaza estaba llena de protuberancias y depresiones, las cuales fueron eliminadas en su mayoría, a excepción de algunos salientes.

Se sabe que hubo tres fases de Monte Albán. Un periodo que abarcó aproximadamente del 650 a 200 a.C.; el segundo de 200 a.C. al año 0; y el último del año 1 al 700 d.C. La zona abarca una

extensión grande y planificada y está formada por doce edificios debidamente identificados: la Plataforma Sur; el Templo de los Danzantes; el Sistema M; el Sistema IV; el Montículo J, que se encuentra en el centro de la Plaza Central; el Grupo Central; el Palacio; el Juego de Pelota; la Escalera y pórtico; el Cuadrilátero norte; el Edificio A, y el Complejo norte.

Las estelas encontradas en el Templo de los Danzantes son, quizás, las más representativas de Monte Albán y forman parte de la primera etapa de construcción, aunque existen también algunas de la segunda etapa. No se sabe por qué desapareció la metrópoli, pero a la llegada de los europeos ya estaba deshabitada.

La colonización representó la imposición de una nueva manera de pensar: diferente gobierno, economía, religión. Este último quizás es el verdadero cambio de cosmovisión que impuso a toda costa la Corona Española en las nuevas tierras. El edificio más importante para esta religión es la Catedral, que se encuentra siempre en la plaza principal de la ciudad. La catedral de Antequera tiene una larga historia que muestra el ahínco de los clérigos por integrar la verdadera fe a la vida de los naturales zapotecas.

La diócesis de Antequera de Oaxaca, señala González Pozo, fue erigida en 1535 por bula de Clemente VIII. Los primeros frailes construyeron la primera iglesia antequerense, que era una construcción modesta edificada de adobe y techo de paja dedicada a Santa Catalina, ocupaba el mismo sitio donde actualmente se localiza el templo de San Juan de Dios. Esta iglesia de Santa Catalina se empleó durante casi una década como catedral provisional mientras se edificaba otra mayor a tres cuadras de distancia, en la manzana norte de la Plaza Mayor. Algunos investigadores, como Heinrich Berlin, indican que fue concluida en 1544. Todavía era de adobe, pero ya constaba de tres naves con arcadas entre la central y las dos laterales apoyadas en

singulares columnas monolíticas. Sin embargo, ya no quedan restos de esa primera catedral debido a la intensidad de los sismos que afectan periódicamente esa zona geográfica.

En 1553 requirió reparaciones, lo mismo que en 1581. Otra reparación mayor ocurrió en 1649. El obispo Alonso de Cuevas y Dávalos, entre 1658 y 1664, se empeñó en rehabilitar la primera catedral de Antequera, por lo que mandó traer de varios estados vecinos ensambladores y maestros para que realizaran los trabajos. Al poco tiempo se encargó de la diócesis un nuevo prelado, el dominico Tomás de Monterroso, quien encomendó a Joseph González, que recién había techado el templo de la Compañía, al otro lado de la plaza, techar la Catedral, lo que dio origen al edificio actual.¹

Los trabajos de esta nueva Catedral posiblemente terminaron hacia 1680, pero entre 1694 y 1696 sufrió daños sísmicos. Para 1702 el obispo Ángel Maldonado inició su reconstrucción. Aún sin terminar las obras, en 1714 otro macrosismo obligó a reedificarla nuevamente. Entre 1724 y 1736 las obras estuvieron a cargo del maestro Miguel Sanabria y para la Navidad de 1730 la obra estaba lo suficientemente avanzada para la inauguración del templo, pero la consagración fue hacia 1733, con el obispo Santiago Calderón. La construcción fue terminada completamente en 1735, cuando se erigieron las torres. Un terremoto en 1870 obligó a rehabilitar de nueva cuenta a la catedral. En 1877 cobra auge su reconstrucción cuando Eulogio Guillermo Gillow y Zavalza se hizo cargo de la diócesis, y cinco años después, cuando se eleva a rango de arquidiócesis, el prelado fue su primer arzobispo.²

Ortiz Lajous dice que la catedral es uno de los ejemplos más representativos de lo que se pudiera llamar la arquitectura antisísmica oaxaqueña. Ésta se caracteriza por sus fachadas principales, que son más anchas que altas, en las que suelen aparecer escenas religiosas

¹ González Pozo, 78

² Ibid.

enmarcadas por elementos de cantería de bellas proporciones. Según González Pozo, la planta de la catedral oaxaqueña sigue de cerca el patrón establecido en las postrimerías del siglo XVI para las catedrales definitivas de México y Puebla.

Se trata de una basílica de tres naves que corren de poniente a oriente, a lo largo de diez tramos, con sendas crujías en los extremos ocupados por capillas colaterales y otros anexos. A la altura del cuarto tramo cruza la nave de transepto, en una posición relativamente adelantada si se la compara con las otras planimetrías de este género. Las funciones más importantes se concentran a lo largo de la nave central; las capillas colaterales, a las que se ingresa desde las naves procesionales, se utilizan para diversas devociones.

Son seis en el lado del Evangelio y cinco en el de la Epístola. Completan los espacios litúrgicos dos capillas laterales más a la altura del testero. La del lado del Evangelio funciona como Sagrario, mientras que en la del lado opuesto está la de Nuestra Señora de Guadalupe.

La estructura principal de las naves y capillas sigue también un modelo preestablecido, varios de sus rasgos se adaptan a la realidad tectónica de Oaxaca. Todas las naves son *vaídas*, es decir, hemisféricas, con cuatro extremos apuntados entre los arcos que las sostienen, por lo que también se conocen como bóvedas de pañuelo. La altura descendente entre la cúpula, las bóvedas vaídas de la nave principal, su transepto, las de las naves laterales y los cañones colaterales, no sólo le dan calidad y riqueza espacial al ámbito interno y a la volumetría exterior de la catedral, sino que permite la ubicación de ventanas que la iluminan anteriormente, en forma acorde con la importancia de cada ámbito.³

³ *Op. Cit.* 85-86

Las proporciones volumétricas de la catedral sugieren precauciones estructurales estrechamente relacionadas con las terribles experiencias anteriores que obligaron, como hemos visto, a reconstruir varias veces el edificio. En la portada principal podemos observar una convención de origen grecolatino recuperada en el periodo renacentista, que fue empleada consistentemente por el barroco virreinal. Es un cuadrángulo ligeramente apaisado dividido en tres cuerpos horizontales y cinco calles verticales, los quince sectores resultantes se delimitaron empleando el lenguaje clásico, expresado por medio de pilastras y entablamentos con acusadas cornisas. La riqueza artística e iconográfica se distribuyó por toda la portada. El tablero central del segundo cuerpo es el más importante, ya que representa a los apóstoles presenciando la Asunción de la Virgen. La tendencia de los artistas a sumar dos escenas de una sola hizo que, en este caso, aparezca la Santísima Trinidad coronando a María.⁴

El resto de los elementos de la portada principal sigue las convenciones de un barroco rico, pero todavía distante de la exuberancia del churrigueresco o del rococó. Todas las pilastras son de origen corintio y fuste tritóstilo, donde el primer tercio aparece decorado con entrelazos y figuras manieristas, mientras que los dos tercios restantes muestran el estriado clásico. El resto de los elementos, sobre todo aquellos que se aprecian de cerca como plintos, jambas, arcos y enjutas en el primer cuerpo, llevan relieves labrados con más motivos vegetales, como si se hubiese querido darle a esta portada una calidad frongosa. ⁵

⁴ *Ibid.*

⁵ *Op. Cit., 87.*

Es posible observar que no existe una influencia prehispánica en la Catedral por lo que podemos suponer que no existió a gran escala, al menos en arquitectura, un sincretismo como es posible observar en algunos lugares del estado de Puebla, por ejemplo. Sin embargo, en el aspecto gastronómico no sucedió así. Oaxaca tiene gran cantidad de productos gastronómicos, tales como sus quesadillas, chapulines, empanadas de quesillo planchado, tlayudas, sopa de guías, sopa de frijol con hierba santa, arroz con chepiles, mole negro, mole amarillo, mole coloradito, mole rojo, cecina, tasajo, etc., pero, ¿quién no conoce los tamales oaxaqueños?

La tradición de los tamales es de origen prehispánico, pero el tamal oaxaqueño es por antonomasia, el clásico. Es de masa de maíz colada con manteca de cerdo y relleno de mole negro a base de chiles ancho, mulato y *chilhuacle*, con carne de puerco y envuelto en hoja de plátano. En el Istmo de Tehuantepec hacen unos tamales envueltos en hoja de mazorca, cuyo relleno es de carne de puerco deshebrada, guisada con salsa de chiles secos. Encontramos que existen elementos europeos unidos a la tradición de los naturales que permitieron hacer un manjar accesible a todos los paladares.

Si bien no hubo una comunicación entre los Europeos y los naturales de la región de Oaxaca en el aspecto arquitectónico, no podemos negar la comunicación de cultura culinaria, entablada de una manera deliciosa y que aún se conserva como los monumentos o sitios arquitectónicos hasta nuestros días. Tampoco podemos ignorar las supersticiones prehispánicas que giran en torno a la preparación de los tamales en nuestros días. La gastronomía debe ser considerada también como Patrimonio Cultural de la Humanidad.

González Pozo, Alberto, "Catedral de Oaxaca. Nuestra Señora de la Asunción", en Catedrales de México, México, 1993.

Historia de México, tomo I, Salvat Mexicana de Ediciones, S.A. de C.V. México. 1978.

Iturriaga, José N. *La Cultura del antojito*. Editorial DIANA, 1ª edición. México, 1993.

Muñoz Rugerio, Gabriela. *Promoción del estado de Oaxaca a través de su arte, gastronomía y recursos naturales*. Tesis inédita, UDLA, 1997.

Ortiz Lajous, Jaime. *Ciudades Coloniales Mexicanas*, Secretaría de Turismo, 1ª edición, 1994.

GASTRONOMIA, CULTURA E IDENTIDAD

(LAS HAMBURGUESAS NOS HACEN LOS MANDADOS)

Mario Riestra

México es un país de sólidas y profundas raíces culturales. En él conviven un pasado indígena lleno de belleza y de color, de barro y de maíz, de algodón y chalchihuites, de bordados y de estelas monumentales, junto a un mundo moderno, de concreto y acero, de fibras químicas, de motores, carreteras, de telefonía, plástico e internet.

En México chocaron y se fusionaron dos razas: el americano y el europeo, dando origen a una cultura mestiza en la que el sincretismo nos permite adquirir, transformar y evolucionar, sin perder la esencia de lo mexicano.

Un país con tales contrastes no ha podido desarrollarse armónicamente y graves y lacerantes rezagos subsisten en un mundo en el que es constante la búsqueda de la justicia y la equidad.

La globalización asusta a quienes consideran que la influencia de los países desarrollados, a través del comercio, puede debilitar la tradición cultural de los países en vías de desarrollo.

México es un ejemplo del poco fundamento de esta teoría, somos vecinos del país económicamente más poderoso del mundo.

Compartimos una frontera de más de 3,000 kilómetros con los Estados Unidos de Norteamérica, con un cruce mensual de más de un millón doscientas cincuenta mil personas. Estos datos asustarían a cualquiera que enarbolará la bandera de la pureza cultural.

México, cuyas raíces indígenas son parte fundamental de su identidad cultural, experimenta intentos por desaparecerlas. Sólo intentos que no han logrado penetrar el *cacalotl*, la cáscara del mexicano que le da fortaleza y lo protege.

La conquista española acabó con más de 100,000 indígenas en todo el país, destruyó templos, erigió nuevas ciudades, construyó iglesias encima de las pirámides y el mexicano es tan español, como el español, es árabe.

Tomamos lo que nos gusta, aceptamos sólo parte de lo que nos imponen, nos deshacemos de lo que no se integra a nuestro ser; no importa cuantos siglos nos tome. Somos una raza producto del mestizaje. Mestizos somos; mestiza es nuestra conducta; mestiza es nuestra cultura. Obviamente, nuestra gastronomía es mestiza.

El platillo nacional de México no es la paella, ni tampoco lo será la hamburguesa.

Francia tuvo una gran influencia en México y los mexicanos, en parte del siglo XIX y principios del XX, se afrancesaron durante 30 años, pero tampoco el *soufle* es el platillo nacional; sin embargo, les recomiendo el *soufle* de rajitas poblanas y elote, que ya quisiera tenerlo en su carta la *Tour de Argent*.

A partir de 1986, con la entrada de México al Acuerdo General sobre Aranceles y Comercio, se abrieron nuevas posibilidades para los productos mexicanos, en general, y para los productos poblanos, en particular.

En las primeras consultas sobre el ingreso de México al Tratado de Libre Comercio con América del Norte, universidades e intelectuales analizaron el problema de la posible pérdida de identidad cultural, a través del idioma o los usos y costumbres transmitidos a través del *fast food*.

Como experto en comercio exterior fui invitado a dar conferencias en diferentes foros y universidades, sobre las consecuencias de la firma del TLC, y la pregunta recurrente era ¿Qué pasaría con nuestro idioma? Y yo les comentaba: un mexicano se levanta, se mete a bañar se lava el cabello con *shampoo*, se rasura con y se lava los dientes con productos del comercio internacional. Nos vestimos con artículos del mercado mundial, y con ellos desayunamos.

Cuando tenemos prisa comemos una hamburguesa o un *hot dog*, ¿y qué nos ha pasado? Nada, sólo los anglicismos, que no contaban con un equivalente en español, permanecen, pero no desplazan a los nombres de artículos en español o a los platillos mexicanos.

Camisa es camisa, saco es saco, zapato es zapato, huarache es huarache. Chilaquiles son chilaquiles, huevos rancheros son huevos rancheros, nopales son nopales, pero con mole más ricos. Sandía, guayaba y horchata son sandía, guayaba y horchata. Taco es taco, aquí y en Estados Unidos.

México dio al mundo el maíz, el frijol, el chile, el aguacate, la vainilla, el cacao, el tomate, la calabaza, el mamey, la guayaba, el nopal, el tabaco, la flor de nochebuena y el guajolote.

Dos de estos productos nacieron en Puebla: el maíz y el aguacate. En 1913, agricultores de California, Estados Unidos, vinieron a Atlixco y se llevaron lo que llamaron árbol padre del aguacate y lo sembraron allá. El aguacate se dio muy bien en los Estados Unidos y en los años treinta regresó a Atlixco una delegación de productores y puso una placa en donde se especifica que el aguacate de California fue llevado de Atlixco, del árbol padre de este fruto.

Antes de 1994, es decir, antes de entrar en vigor el Tratado de Libre Comercio de América del Norte, los productos mexicanos del sector agropecuario ingresaban al mercado norteamericano con dificultad y expuestos a cláusulas de salvaguarda. Otros, como el aguacate, tenían vedado el acceso por medidas fitosanitarias.

Durante 50 años nuestro aguacate no ha podido entrar al mercado de los Estados Unidos, pues hubo una época que tuvimos una plaga de gusano barrenador, gusano que atacaba al hueso del aguacate. Hace 40 años que fue erradicada esta plaga; sin embargo, el aguacate mexicano no podía exportarse.

El ingenio del mexicano se manifestó, como en tantas otras cosas, y si no nos dejaban exportar aguacate y el problema era el hueso, les mandamos guacamole.

Gracias al TLC el aguacate de Michoacán ya se puede exportar y esperemos que próximamente se levanten las sanciones al aguacate poblano.

En México se origina la cultura del maíz, y en el pensamiento prehispánico el hombre nace del maíz, del maíz primigenio el *Teo Cintli*.

El maíz nació en el valle de Tehuacán y las investigaciones más serias han demostrado que hace 5,000 años ya se cultivaba y se comía cocido, según los descubrimientos realizados en Coscotlán, El Riego y Las Abejas. Todos saben que la dieta alimenticia del mexicano se basa en la tortilla.

La migración en México y específicamente en Puebla, es un fenómeno complejo, con una prolongada tradición histórica. 20 millones de mexicanos viven en los Estados Unidos, de los cuales un millón son poblanos.

El poder de compra de los mexicanos radicados en los Estados Unidos es de más de 150 billones de dólares al año. Las corrientes migratorias obedecen a la búsqueda de mejores condiciones de vida y son un componente cada vez más importante de la dinámica socioeconómica de un país, estado o región. Puebla no es ajeno a este fenómeno.

No hay duda de la importancia creciente que los migrantes de origen mexicano tienen y tendrán en los Estados Unidos y en México. Regiones enteras en ambos países dependen de su contribución económica y, de ella, su estabilidad social.

El movimiento migratorio de mayor importancia en el estado de Puebla se dio entre 1970 y 1990. La falta de oportunidades en regiones como la mixteca poblana impulsó a muchos de nuestros paisanos a viajar a los Estados Unidos y a buscar mejores ingresos, que les permitieran elevar el nivel de vida de sus familias.

Asímismo, el gobierno del estado impulsa el programa "Tres por uno", que significa que por cada dólar que un poblano migrante invierta en sus comunidades de origen, el gobierno federal, el gobierno del estado y el ayuntamiento del lugar, apoyarán con otro dólar, cada uno, para mejorar la infraestructura, la salud, la vivienda.

Exportamos moles, salsas, frijoles refritos enlatados, chilaquiles, cuitlacoche, flor de nochebuena, tlacoyos congelados, jugos, café, etc.

El número de restaurantes mexicanos en los Estados Unidos es enorme y crece cada día.

El gobierno del estado de Puebla abrió, en mayo de 1998, la Casa de Puebla en Nueva York, a través de la cual se apoya a nuestros paisanos mediante programas educativo-culturales, de salud, deportivos y de desarrollo económico, a fin de que los que han tenido éxito, y buscan áreas de oportunidad, inviertan en Puebla, en sus comunidades de origen, generen empleos y apoyen al desarrollo regional.

La cocina poblana no sólo es reconocida en Puebla y en México, los migrantes poblanos la han difundido por toda la Unión Americana y no le tememos a la hamburguesa. Asimismo, y gracias al TLC, Puebla ha incrementado la venta de artesanías y del llamado mueble rústico poblano.

La uniformidad es una de las condicionantes de la economía de consumo. Varias circunstancias, todas relativas a la facilitación de la vida cotidiana, han restringido el uso de los productos culturales del pueblo.

Las costumbres siguen el ritmo que impone la modernidad, con una tendencia a la simplificación.

La falta de individualidad atribuye comunes denominadores a las actividades habituales, y un tono impersonal preside la apariencia formal de los escenarios en que discurre el diario acontecer.

Por eso el mexicano mantiene siempre latente la fórmula de su identidad, la posibilidad siempre abierta de reconocerse a sí mismo e identificarse con su grupo y su país, a través de volver, rescatar o mantener sus tradiciones a través de los productos culturales del pueblo, afirmando su yo autónomo, frente a la generalidad que lo despersonaliza.

La cocina es la parte de la casa que ha logrado preservarse más, combinando utensilios con comida mexicana o poblana. El mole se hace en olla o cazuela de barro, del barrio de La Luz, las salsas en molcajete, el tequila no se toma en copas de cristal y mucho menos el mezcal; de barro deberán ser.

Puebla produce 26 ramas de la artesanía, clasificadas por Fonart.

El primer producto manufacturado de exportación de México, fue la Talavera poblana, la cual, desde la segunda mitad del siglo XVI se exporta a Latinoamérica.

En Puebla, autoridades e iniciativa privada, realizan año con año concursos gastronómicos que rescatan tradiciones, usos y costumbres que mantienen viva la original cocina poblana. El concurso del mole poblano y el del chile en nogada es ya una tradición en Puebla.

Todo México sabe que cada mes hay platillos estacionales que, de acuerdo al abasto de ciertos productos, se disfrutan en el estado de Puebla. Pero todo el año hay chalupas, molotes, gorditas, tlacoyos, sopes, guajolotes, huaraches, moles, pepián, adobos y dulces, los tan famosos dulces de Santa Clara.

Puebla es una mezcla de lo terrenal con lo profano. Nuestro barroco en las iglesias, nuestros ángeles dorados y multicolores nos hacen sentir cerca del cielo y nuestra comida nos lleva a los placeres terrenales.

El macarrón, las duquesas, el sorbete, las tortitas de Santa Clara, los muéganos, el camote, las reinas, el polvorón, las cocadas, el jamoncillo, los garapiñados, las marinas, las novias, los canelones, los borrachitos y las trompadas.

No es la descripción de un *happening* en la Zona Rosa, son algunos de los muchos dulces que componen la riqueza culinaria de Puebla.

Desde el siglo XVII las monjas poblanas enseñaron a sus colegas en Guatemala a producir los dulces de los conventos, y así como de aquí salieron a poblar muchas importantes ciudades de Centro y Sudamérica, la cocina influyó en muchas cocinas latinoamericanas, de acuerdo a las materias primas con que se contaba.

Nuestra riqueza gastronómica es tan amplia, que no podemos pensar que un *Milky Way* va ya a acabar con los dulces de Santa Clara.

Debemos apoyar la producción de nuestros productos culinarios tradicionales. Nuestro compromiso es impulsar la producción y apoyar la comercialización e internacionalización de la comida poblana. Defendamos nuestros valores, promoviéndolos.

La gastronomía es muy importante en la Conquista del mercado mas grande del mundo.