

ALIMENTACIÓN, COMIDA, COCINA Y GASTRONOMÍA

Guy Rozat Dupeyron
INAH-Xalapa

Contacto: grozat@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3263-9672>

Resumen: Este ensayo tiene como objetivo tratar de esbozar los ejes para una investigación sistemática de los fenómenos culinarios y alimentarios del presente y pasado de México. Para ello se revisan algunos lugares comunes que pertenecen al saber compartido sobre el tema y se propone diferenciar estrategias de reflexión y análisis sistemático.

Palabras clave: Hambre, relación con la naturaleza, alimentación, comida mexicana, comida tradicional mexicana.

Abstract: The purpose of this essay is to try to outline the axes for a systematic investigation of the culinary and food phenomena of Mexico's present and past. For this purpose, some common places that belong to the shared knowledge on the subject are reviewed and it is proposed to differentiate strategies of reflection and systematic analysis.

Keywords: Hunger, relationship with nature, food, Mexican food, traditional Mexican food.

La alimentación del hombre como decisión cultural

Si se parte de la trivial observación de que ni siquiera una simple vaca que pasta en una pradera come cualquier planta, sino más bien las hierbas que aprendió a reconocer como “las mejores”, según la experiencia o la imitación de otras vacas, no debe extrañarnos que un animal como el hombre haya escogido de manera cuidadosa (desde hace muchos miles de años) ciertos elementos para su subsistencia en cualquier medio en el que se desarrollara.

En la medida en que el hombre es más bien omnívoro, es decir, que todo producto es susceptible de ser parte de su alimentación, es evidente que cada grupo o cultura organiza

y codifica los usos propios de los elementos que selecciona en esa inmensidad de recursos naturales a su alcance.

Por otra parte, es muy probable que al menos desde hace 100 mil años, desde el triunfo del *homo sapiens sapiens*, no fuera el hambre el único motor de esa investigación de la naturaleza y sus recursos, sino también la curiosidad y el placer. No puede negarse que en sus grandes migraciones ese gran ancestro haya tenido hambre, sobre todo cuando entraba en espacios nuevos, pero la experiencia acumulada en situaciones anteriores y sus capacidades de observación y deducción le permitieron resolver esa dificultad inmediata de la sobrevivencia sin muchos problemas.¹

Es posible considerar evidente que el movimiento de sus desplazamientos, lentos pero continuos, hacía posible una cierta acumulación de experiencias alimentarias y, por lo tanto, de adaptación a un entorno “nuevo”, pero ecológicamente poco diferente.

¿El hambre en América?

Lo anterior no significa que en la historia humana no existieran catástrofes naturales o accidentes diversos que pusieron a los hombres al borde del hambre; se conoce la capacidad destructiva, por ejemplo, de los grandes huracanes tropicales, o la violencia del frío repentino en las grandes llanuras americanas, que en algunas horas pueden congelar a miles de hombres y animales.²

En realidad, las capacidades intelectuales del hombre como género *sapiens*, además de esos episodios paroxísticos, le permitieron casi siempre escoger entre varias soluciones para su alimentación y crear, desarrollar y multiplicar incluso los elementos naturales que más le gustaban.³ Uno de los impedimentos mayores para pensar en las alimentaciones

¹ Es por eso que ciertas películas que representan a esa gran migración son particularmente grotescas y fuera de foco histórico, ya que si ese pequeño grupo humano de *sapiens sapiens* triunfó en la lucha para la existencia y en el dominio rápido del planeta tierra, fue porque estaba dotado ya de aptitudes intelectuales muy semejantes a las nuestras. Estamos muy lejos de las representaciones elaboradas a fines del siglo XIX por autores como J.H. Rosny Ainé y su *Guerra del fuego*. Por otra parte, me parece evidente que, en nuestro imaginario de las antiguas culturas, americanas u otras, siguen omnipresentes esas representaciones que tienden a presentar a esos lejanos ancestros con caracteres más que medio simiescos.

² Considérese, por ejemplo, la “ventisca” que duró del 31 de enero al 2 de febrero del 2011 que paralizó a Canadá y Estados Unidos y se hizo sentir hasta Chihuahua, que no es tan excepcional ya que hubo muchas otras registradas desde el Gran Huracán Blanco de 1888. Véase en internet un abundante material sobre ese fenómeno y sus capacidades destructivas, fenómeno que no es sólo americano, como lo muestra la destrucción por un fenómeno parecido, de un ejército sueco en el invierno de 1718-1719.

³ Como lo señalan muchos especialistas, incluso fue en esa selección que, al buscar las plantas más suculentas, es decir, como voluntad de placer y llevándolas cerca de su hábitat, que empezó un proceso que llevaría posteriormente a la decisión consciente del cultivo de esas mismas plantas. En el caso del altiplano “mexicano”, fue posible formular la hipótesis muy lógica de que fue su gusto por la miel de la caña de los primeros maíces que lo llevó a las primeras selecciones de esa planta.

antiguas es esa idea miserabilista de la impotencia de las antiguas poblaciones frente a su entorno.

Un ejemplo típico de ese discurso acerca de la impotencia de las sociedades antiguas se puede reconocer en muchos textos sobre las antiguas culturas americanas, bajo el concepto de “el discurso de la ausencia”, que se puede resumir como sigue: las grandes culturas americanas fueron brillantes, *pero* les faltaron el hierro para el arado y el aumento de su producción agrícola, los animales domésticos para desarrollar su fuerza motriz, la rueda para un sostenido intercambio, etc.⁴

Esa idea de “la ausencia” siempre acompaña a la rancia concepción de que la humanidad estaba metida en una gran marcha hacia una meta clara, hacia *el progreso*, y ello hasta su asunción contemporánea. Pero debe constatarse en la actualidad que esa forma de “progreso” frenado por estas pretendidas “ausencias”, no ha logrado cumplir sus promesas de felicidad, por lo menos en cuanto a asegurar a toda la humanidad lo mínimo: su subsistencia cotidiana.

Una paulatina destrucción

Es probable que, si pudiera rehacerse la historia de la biomasa global del planeta y cuantificarla, se advertiría que la parte disponible hoy para los hombres, a pesar de la extensión de las superficies cultivadas de los últimos siglos, ha retrocedido de manera drástica en los cinco últimos siglos. Debe recordarse cómo, por ejemplo, los océanos no se explotaron en realidad de manera intensiva y sistemática sino sólo hasta hace dos siglos. Además, hoy día no sólo están contaminados, sino que varias especies de pescados y mamíferos marinos están casi al borde de la extinción, sin mencionar a todas las especies hoy desaparecidas.⁵ En resumen, hasta antes de la modernidad los hombres

⁴ Guy Rozat Dupeyron, El redentor y sus fantasías técnicas, en *Mestizajes tecnológicos y cambios culturales en México*, coords. Enrique Florescano y Virginia García Acosta, CIESAS-M.A. Porrúa, 2004, una primera versión fue publicada en la revista *Palos de la Crítica* en 1981.

⁵ Algunos ejemplos de esa fecundidad americana: a finales del siglo XVIII, los bobos de los ríos veracruzanos eran todavía un recurso tan importante que llevaba al ayuntamiento de Xalapa a protestar frente a la autoridad contra las pescas prohibidas de los habitantes de La Antigua, que no respetaban las vedas para ese pescado. Un pescado que podía alcanzar por lo regular los 10 kg, ya que tan sólo su huevera alcanzaba más de 40 cm de largo. Otro ejemplo bien conocido es la riqueza en salmón de los pueblos Kwakiutl de la actual Colombia Británica en Canadá, dado que aun en el siglo XIX se podía observar en las bocas de los ríos de esa región millones de salmones “haciendo cola” varios días para remontar los ríos. Otro ejemplo es el de los cetáceos que vivían en el río San Lorenzo en Canadá y que en escasos años fueron diezmados y aniquilados para proporcionar velas y otros productos para lejanos franceses. Y si hoy dejáramos actuar a su antojo a los pescadores japoneses o noruegos, en menos de un decenio serían capaces de hacer desaparecer todas las ballenas de este planeta.

habían sabido desarrollar y conservar “pequeñas sociedades de abundancia”, adaptando sus costumbres y necesidades a los universos bióticos.⁶

El acto de comer como parte de una estética

Otra conclusión de esta primicia es que es posible considerar que el hombre es antes que todo un aficionado a la gula, pero no come cualquier cosa e incluso en esto se revela un auténtico *gourmet* capaz de recorrer decenas de kilómetros, o a veces más, para obtener un alimento que disfruta en particular. Sin olvidar que su dominio del fuego, desde su etapa de *homo habilis*, otro lejano ancestro desde un millón de años antes, había ya abierto la posibilidad de la cocción de la carne y otros productos; por lo tanto, desde esa lejana época pudieron aparecer las primeras “reglas de cocina”.

El caso de la sal es también paradigmático en esto; si bien la ausencia de sal en la alimentación desde el punto de vista médico acarrea problemas fisiológicos graves, el gusto para la sal es antes que todo (desde hace milenios) parte de un placer de gastrónomo. Sin sal las hierbas cocidas no tienen tanto sabor, la carne asada es más insípida, hace miles de años y aun hoy; el pan sin sal no tiene sabor. La sal actúa como un potenciador gustativo. Fue tan intenso ese gusto por la sal que probablemente dio origen a los primeros grandes intercambios económicos interregionales.

Si se aplican también esas primicias a la historia alimentaria de los pueblos americanos, puede considerarse muy probablemente que no hubo hambre en América antes de la presencia occidental. La vida podía ser austera y dura por las condiciones climáticas, como lo fue para los pueblos inuit o las poblaciones de los “desiertos” de California, pero es muy probable que incluso en estos medios extremos no sufrieran en verdad hambre, ya que sus capacidades les permitían conseguir suficientes recursos para su reproducción.⁷

Durante décadas áreas enormes del planeta han sido descritas por la mirada occidental como “desiertos”, pero muchas veces los grabados que acompañan a estos relatos incluyen escenas llenas de personas, plantas y animales. En consecuencia, si estas regiones son desiertos, sólo lo son hasta la presencia del colonizador, que no tarda mucho

⁶ Lo que no quiere decir que en ciertos casos el uso intensivo de algunos pescados y animales no haya transformado radicalmente las poblaciones de éstos.

⁷ Sobre este problema de la obtención de recursos en estas regiones difíciles del globo, véase el gran libro ya antiguo, pero que sigue siendo un gran clásico de Marshall Sahlins, *La Economía de la Edad de Piedra, la primera sociedad de Abundancia*, AKAL, varias ediciones (disponible en PDF en internet).

en ocupar estas regiones y dar existencia “verdadera” a sus habitantes. Por ejemplo, en un desierto extremo como el Kalahari africano, los bosquimanos, o en el *Bush* australiano, los aborígenes habían desarrollado grandes culturas originales. Por su parte, en el desierto de Arabia, las tribus beduinas vivían a sus anchas a pesar del rigor del clima desértico. Y, para no ir tan lejos, decenas de miles de autóctonos americanos vivían en esas regiones “mexicanas” del noreste que hoy en día parecen totalmente inhóspitas y “desérticas”.

Pensar en una alimentación de los pueblos americanos

Es por esto que una reflexión contemporánea acerca los usos alimentarios en México no debe dejarse influir por prejuicios y lugares comunes heredados desde la Conquista, acerca de los modos de alimentarse de los hombres, en general, y de los americanos, en particular.

La reflexión histórica sobre la alimentación humana, en México y América, no se ha generalizado ni sistematizado aún; empero, esto no debe extrañar. Por ejemplo, en la culta Europa y la Francia de *Los Annales*, es sólo a partir del decenio de 1970 que ese conocimiento empezó a reconocerse como auténtico objeto de historia, y por último sistematizado y enseñado en la universidad.

Con anterioridad, en ese país dominaba la producción de obras de recetas y reflexiones de gastrónomos y toda una producción de obras folclorizantes nacionalistas sobre la unicidad y maravillas de la cocina francesa, española, italiana, etc. Por lo tanto, no debe extrañar que México esté aún en esa prehistoria científica, ya que el saber culinario perteneció durante décadas a grupos de *gourmets* y aficionados, poco interesados por la sistematización de un saber tan fundamental para la reproducción del hombre y las sociedades.

En la actualidad, si bien se empieza a advertir en México un cierto interés por el tema culinario desde el punto de vista histórico, sigue demasiado dominado todavía por una mirada coleccionista interesada tan sólo en recuperar elementos de un patrimonio familiar o colectivo, que se considera en vías de extinción. Una cierta visión nostálgica también privilegia los recuerdos familiares, que son importantes para las identidades individuales y grupales, pero para ser en verdad útiles para una historia de la alimentación en México deben leerse y reinterpretarse en claves historiográficas más que sentimentales.

Asimismo, esa historia debe desconfiar de los intereses contemporáneos de médicos, dietistas y dietólogos, y todo tipo de charlatanes, ya que en la actualidad intentan imponer una visión medicalizada de la alimentación, que, si bien tiene un cierto interés para la salud pública, para los investigadores de la historia de la alimentación, dadas las confusiones que introduce, probablemente impide pensar en la coherencia y lógica de los antiguos sistemas de alimentación.

Con la modernidad parecería que el hombre come, o debería comer, sólo para nutrirse, y sobre todo trabajar. El cuerpo humano debería ser una máquina funcional lista para responder a las necesidades de la producción y consumo de alimentos industrializados. Los nutriólogos calculan vitaminas, calorías o carbohidratos, pero nadie, o muy pocos, habla en realidad del placer ni de la calidad de los productos ingeridos.

La modernidad contra el placer

El placer del gusto, y del comer en compañía, parece haber sido expulsado de la vida cotidiana y sólo se reintroduce algunas veces, con mucha culpa, en las escasas fiestas tradicionales o familiares en las que está autorizado “perder la línea”. Es evidente que el objetivo de esta manera de legislar sobre nuestra alimentación es abolir la idea misma de placer gustativo, ya que desemboca al parecer en terribles excesos. Cómo pensar si no en la insipidez generalizada de los alimentos modernos procesados e incluso de algunos frutos. Parecería que ese objetivo está casi alcanzado, como se puede constatar en miles de restaurantes, donde el expendio de una comida sosa y sin ningún interés para el paladar se ha generalizado, una comida que los clientes parecen extrañamente felices de “degustar” (¿?).⁸

La modernidad, después de haber acabado con el sentido del olfato, sólo autorizado contra dinero, bajo la forma de perfumes costosos, o *bouquet* de vinos aún más caros, ha impuesto a hombres y mujeres la vergüenza de su propio olor corporal. Ese mismo camino se sigue en la hipermodernidad o posmodernidad con el gusto; lo ideal para ese leviatán bulímico sería tragarse y aniquilar a todos los sabores naturales para hacerles desaparecer, y una vez logrado ese objetivo poder reinventar e imponer nuevos sabores “naturales” o

⁸ Como en las fincas del oeste de Francia, los patos en el momento de engorda, parecen felices de hacer cola para ser rellenados, de una comida única, que ya también es cierto no tiene nada en común con la alimentación que pudieron tener anteriormente en las praderas, comiendo pasto, insectos, gusanitos, pescaditos, etc.

“tradicionales”, pero esta vez puros artifices, perfectamente homologados y reconocidos de inmediato por un consumidor perfectamente condicionado.

Si se piensa, por ejemplo, en las manzanas que pueden verse y comprarse en el supermercado, estos productos de la fruticultura moderna, cargados al máximo de productos químicos diversos para una conservación casi infinita, carecen hoy prácticamente de sabor (¿pero quién recuerda los antiguos sabores de las decenas de variedades de manzanas de los siglos anteriores?).⁹ No obstante, en virtud de la caída de las ventas y la desafección creciente de los consumidores por ese producto industrial, en el cual se priorizaron los aspectos exteriores y los ligados a su conservación, las organizaciones de productores y los responsables agrícolas intentan en la actualidad dirigir las investigaciones especializadas en este ramo a la búsqueda de la activación de genes productores de sabores, ya sean de esa misma manzana o de cualquier otra fruta con modificaciones genéticas.

Es muy probable que, en el caso de tener algún éxito, no puedan jamás alcanzar a reproducir los antiguos sabores de las manzanas originarias, de esas tan sabrosas que el demonio no tuvo mucha dificultad para convencer a Eva de probar. En consecuencia, si hoy realmente los restaurantes mexicanos presentan casi siempre unos productos insípidos, esto no debe extrañar ya que forman parte de esa vorágine de la modernidad. Los productos de bases se elaboran industrialmente con numerosos fertilizantes e insecticidas químicos; los productos de semillas “mejoradas” y conservados se mantienen en refrigeración durante días y en ocasiones congelados durante semanas y meses; y las frutas recogidas verdes se “maduran” artificialmente.

Es probable que la desaparición paulatina de los sabores naturales explique en parte el gusto por el azúcar y los sabores edulcorados de las poblaciones contemporáneas, víctimas de diabetes y obesidad, un efecto colateral social no previsto, pero del cual culpan a los elementos más populares, los más desprotegidos y que no pueden protestar, dado que el gusto por el azúcar procede quizá de haber reemplazado un conjunto de

⁹ Tres elementos de reflexión sobre este punto: a) en el siglo XVI, un pequeño hidalgo de Normandía, *el Sire de Gouberville*, que por suerte para nosotros escribió una especie de diario de todo lo que hacía en su pequeña propiedad y así sabemos que tenía casi un centenar de árboles diferentes de manzanas y peras; b) en la década de 1970, algún burócrata iluminado francés tuvo la sublime idea de querer erradicar de las campiñas francesas todas las antiguas variedades de manzanas para sólo dejar subsistir la pequeña decena de variedades que pudieran tener un destino industrial. Esto llevó inmediatamente a la creación de un *Frente de defensa y de liberación de las manzanas*; y c) un apasionado coleccionista contemporáneo de manzanas en Francia ha podido sistematizar en su *thesaurus* 1540 fichas de manzanas antiguas entre las cuales cuenta 87 para hacer sidra, y también identificó 169 variedades de peras. http://www.aujardin.info/fiches/chercheur_pommes.php

sabores ya desaparecidos y culmina con una adición nueva al azúcar impuesta por la industria alimentaria, ya que casi todos sus productos contienen alguna cantidad de azúcar o producto endulzado: todo contiene azúcares añadidos...

Primeras conclusiones: del alimento a la cocina

El acto de comer jamás es anodino, siempre es un acto de participación en un universo cultural. No hay cocina superior o inferior; sólo partiendo de una visión nacionalista se puede inferir que tal cocina pertenece al selecto grupo de las “grandes” cocinas del mundo. Tanto mexicanos como franceses, o muchos otros fanáticos de otras nacionalidades, reivindican (y lo seguirán haciendo) su patrimonio culinario, la cocina de su mamá o abuelita, como la más antigua y la más maravillosa del mundo, pero esta participación de las memorias colectivas de sus respectivas naciones es casi siempre un freno para entender en verdad lo que fueron las largas evoluciones y transformaciones de sus cocinas nacionales y maneras de comer.

Cómo pensar una historia de la cocina en México

Desde hace algunas décadas han florecido colecciones de recetarios regionales mexicanos. Se puede identificar una gran ambigüedad en sus contenidos, dado que los responsables de tales escritos no tienen claro, en general, el objeto que describen. Como ejemplo se pueden encontrar muchas formas de pan de dulce que son reclamadas por los diferentes estados como indiscutiblemente propios. También se encuentran recetas parecidas en los diferentes estados y más aún cuando son vecinos y participan de la misma evolución histórica regional, ya que las fronteras de los estados fueron trazadas por otras necesidades distintas de las culturales.

No se excluye a las que pertenecen al ámbito de la “cocina mexicana” y que los habitantes de los diferentes estados adoptaron en las últimas décadas. Por lo tanto, la búsqueda de las esencias tanto regionales como nacionales de las cocinas no desemboca solamente en un error metodológico, sino que más bien puede abrir vías peligrosas y sin salida.

Para el estudio de “la cocina nacional mexicana”, los peligros no están menos presentes. Frente a esta concepción esencialista, se observa cómo el nacionalismo mexicano, a pesar de todas las críticas que se pueden hacer a esa ideología política,

determina aún hoy la identidad de los mexicanos. Puede verse, por ejemplo, en esas descripciones dolorosas y desesperadas de la defensa del maíz y la famosa trilogía maíz-frijol-calabaza, que deja en la sombra todo lo que sirvió de alimento durante siglos en este espacio que se llama hoy México.¹⁰

Por consiguiente, debe intentarse dilucidar un cierto número de nociones.

La comida mexicana

El sistema de la cocina mexicana no es atemporal, ni es lo que comen todos los mexicanos, sino un sistema de representación urbana reciente de alimentación, elaborado tal vez desde el decenio de 1940. Tampoco es probablemente en su origen un consumo muy popular, ya que incluye una sólida presencia de la carne de res, introducida en las décadas de 1940 y 1950; algunos datos señalan que el alimento popular era más bien dominado aún por varias formas de consumo de maíz, en particular bajo la forma del multifacético tamal. Es pertinente mencionar lo anterior porque en esa comida mexicana el maíz parece estar más bien diluyéndose, apareciendo sólo bajo la forma de tortilla y, de modo ocasional, como tamales y esquites.

Si puede aparecer, es sólo como acompañante, imprescindible para algunos, pero del que otros prescinden con gran facilidad. Incluso el sublime “taco” que parecería el centro simbólico de representación de ese sistema gastronómico, quizá está también retrocediendo. El “taco” tiene asimismo su historia, pero no debe impedir que su omnipresente masividad simbólica oblitere la posibilidad de pensar en su naturaleza profundamente histórica, y por lo tanto efímera, de todo tipo de conjuntos simbólicos y prácticas sociales.

Es probable que el número de establecimientos dedicados a la venta de tacos tuviera su punto máximo en los decenios de 1980 y 1990 y tales establecimientos estaban frecuentados por intelectuales, universitarios generadores de consenso cultural y casi siempre seguidos por la pequeña burguesía urbana.¹¹

¹⁰ Porque nos parece muy claro que, durante siglos, de forma paralela y después de la domesticación del maíz, los habitantes sacaban una gran parte de su subsistencia en la recolección, probablemente más del 50 %, incluidas en ella pesca y caza, dado que habían logrado inventariar los posibles alimentos en los diferentes ecosistemas con los cuales tenían contacto.

¹¹ Por ejemplo, es sintomático que a partir del decenio de 1990 un verdaderamente muy exitoso establecimiento de tacos de la Colonia del Valle, en la Ciudad de México, empezó a incluir elementos de otros sistemas culturales alimentarios, en particular el japonés que empezaba a tener aceptación en sus clientes tradicionales.

De forma paralela, se desarrollaba como comida mexicana la práctica de unos menús más complejos para uso más cotidiano y popular: sopa aguada o consomé, seguido de una sopa seca, pasta o arroz, a continuación, guisado con sus verduras y al final un postre, los inevitables e inmortales flanes, duraznos en almíbar, plátanos con crema o gelatina o, si se quería rellenar al cliente aún más, el arroz con leche.

Este conjunto se acompañaba con bebidas gaseosas o agua de frutas y café de olla. Este sistema popular también debería estudiarse para observar cómo recupera elementos antiguos, como el consomé, el flan o el arroz, y cómo hoy soporta los embates económicos o el consumo más prestigiado de elementos como la pizza, hamburguesa o extraños pollos fritos.

Esa comida mexicana se elaboró dentro de un sistema simbólico general, el de la mexicanidad, y acompañó al auge del nacionalismo que animó al estado nacional durante un poco más de medio siglo. Al mismo tiempo “los pensadores” buscaban encontrar y definir a la familia mexicana, la mujer mexicana o la filosofía mexicana...*bla, bla, bla...*

Lejos de esta verborrea nacionalista, en sus fogones y restaurantes, modestos cocineros u orgullosos propietarios estaban proponiendo lo que debía ser la alimentación del mexicano. Y si ese sistema culinario y representativo acompañó fielmente las representaciones que el nacionalismo mexicano se daba a sí mismo y frente al extranjero, si el partido-estado priista fue su sostén político y económico, es evidente que esa comida mexicana tenía que tambalearse, tanto más que el fin de ese monopolio político y simbólico coincidió con el cierre del ímpetu de la modernidad.

Los efectos de la mundialización acelerada desde la década de 1990 no podían dejar a la comida mexicana intacta, y eso también está por estudiarse. Tampoco debe incurrirse en esa actitud que lamenta la pérdida de la comida de la madre o la abuelita, o la sustitución del taquero de la esquina por un Oxxo, donde se nutre una nueva generación con lo que llaman despectivamente algunas personas comida chatarra (o algo peor como las sopas *Maruchan*).

En resumen, la comida mexicana podría provenir de la inclusión de una serie de platillos y tradiciones culinarias que merecen ser diferenciadas para su estudio, pero es necesario encontrar un nuevo nombre para lo que se pretende, en relación con el turismo internacional o élite nacional y a lo que se vende como una “auténtica” comida mexicana.

La comida neomexicana

Bajo este nombre se propone incluir al conjunto de las comidas servidas en restaurantes especializados “en comida mexicana”. Hay que apuntar que, en el decenio de 1980, la pequeña burguesía universitaria que asistía a un restaurante en México con la idea de que iba a buscar una comida diferente para celebraciones especiales, asistía a algún establecimiento más oneroso, pero más exótico o simbólicamente más marcado como francés como *La Lorraine*, *Les Champs Elysés* o *Le Café de París*, algún italiano o al húngaro, más exótico aún, *El Gnomo*, sin olvidar la aparición de la gran ola de las carnes argentinas.

No obstante, algunos establecimientos pretenden hoy marcar una nueva diferencia e invitan a degustar con ellos una auténtica “comida mexicana”. Esa “nueva mexicanidad” en la cocina merece ser estudiada, aunque esa pretensión de ofrecer una comida “auténticamente” mexicana pueda también parecer una simple defensa corporativa, legítima, de sus propietarios.¹² Debe analizarse de cerca el contenido de esa nueva comida mexicana y observar cómo la tortilla se vuelve realmente más que simbólica y el maíz casi desaparece; el frijol se folcloriza y aparecen nuevas carnes infrecuentes como el pato, el conejo, codorniz, que ya eran conocidas en los estratos populares, pero no se adecuaban en verdad al sistema “tradicional” de la comida mexicana.

Mención aparte merecen las carnes más exóticas que están disponibles hoy en día en el mercado, como avestruz, bisonte, ciervo o caimán, que se incluyen algunas veces en esos nuevos restaurantes de la “mexicanidad”. Es evidente que dichos locales tienen la mirada puesta en los establecimientos extranjeros y pertenecen a lo que se considera en las revistas “élite internacional”: sus *chefs* están apoderándose de las televisiones. Su público es el de esa neoburguesía mexicana, cosmopolita en sus maneras de vida y sus esperanzas políticas y sociales, un público convencido de que el mundo es hermoso y que el porvenir es de ellos.

La defensa del patrimonio que presentan es la de una cierta presencia en el mundo de la élite mundial, dado que no tienen tal vez una identidad conflictiva y problemática como la definían los pensadores de la segunda mitad del siglo XX. Se trata de recrear una

¹² Podemos recordar aquí una cierta correspondencia con lo que ocurre en las modas intelectuales; por ejemplo, es clásico en el desarrollo de los estudios históricos ver siempre aparecer “nuevas escuelas”, que muchas veces no son más que la expresión de nuevos profesionistas del gremio que reclaman su derecho a los puestos y honores. Así que podemos probablemente esperar en algunos años la aparición de neo-neococinas mexicanas que se definirán en contra del momento culinario anterior, y como el mundo de la posmodernidad está sometido a la presión de la velocidad, ésta aparición no debería tardar mucho. Y al momento de escribir este ensayo, creo que la multiplicación de restaurantes “veganos” en la capital nos ofrece nuevos indicios de reflexión sobre la evolución del gusto y las prácticas alimentarias de nuestros conciudadanos.

diferencia, pero sólo para afirmar una igualdad, es decir, muy parecidos a la gente bonita de allá, de preferencia de ojos azules y pelo rubio. En consecuencia, esa neococina mexicana puede presuponer de forma ilusoria que se halla a la altura de las mejores, unas “mejores” que también padecen esa misma ilusión.¹³

Por otra parte, el deseo de establecer las diferencias sociales por consumos alimentarios suntuosos, o por lo menos diferentes, es una constante en las sociedades occidentales desde hace siglos. Por ejemplo, en Xalapa, a finales del XVIII la gente adinerada pidió la creación de una “panadería de privilegio”: no se trataba de que el señor Gumila, un panadero reconocido, elaborara un pan aún más delicioso que el ya producido por él, sino de que podía venderse ese pan “de privilegio” a un precio superior. Fue una hábil manera de reintroducir una diferenciación social en el consumo de pan, un pan de calidad, que se había generalizado en toda la villa.

Es evidente que hay en la actualidad una cierta complicidad entre esta neomexicanidad de la cocina con los aparatos culturales oficiales, como lo ilustraron las comidas servidas en París en el primer intento de obtener el galardón de patrimonio de la humanidad para la cocina mexicana. Asimismo, la mediocridad del conjunto culinario presentado en París marca claramente los límites de esa neomexicanidad culinaria. Esto no quiere decir que no deba estudiarse porque tendrá fuertes influencias en cantidad de escuelas de gastronomía creadas en todo el país, y que marcarán sin duda las próximas direcciones de lo que se llamará en la próxima década, se quiera o no, “La auténticísima comida mexicana”.

La comida tradicional mexicana

Resulta muy difícil en ocasiones diferenciar la “comida tradicional mexicana” de la “comida mexicana”; el sustantivo tradicional añadido parece más bien un síntoma de desequilibrio emocional, proveniente de esa antigua dolencia que aqueja a la identidad nacional. Sentimiento doloroso, como ya se dijo, de una pérdida, o de algo en peligro de desaparecer. La “comida tradicional mexicana” y “comida mexicana” encubren algunas

¹³ Como tiende a mostrarlo, por ejemplo en Francia misma, un cierto estancamiento en la inventiva y la realización de los restaurantes franceses incapaces de sostener un nivel gustativo a la altura del monto de la cuenta. No es aquí el lugar para esbozar un análisis de esa decadencia general, pero se puede añadir a los efectos de la modernidad ya mencionados, las decisiones burocráticas estatales que obligan en forma casi imperativa a los propietarios de restaurantes a proveerse de sus productos en compañías industriales especializadas, con pretexto de salud pública... y sólo algunos establecimientos de gran lujo pueden escapar de esa uniformización del gusto impuesto por el estado. La cuestión puede ser ahora, saber si un país que no tiene creatividad cotidiana ¿podrá generar a los jóvenes chefs que serán los creadores de mañana?

veces las mismas prácticas de cocina y consumo o, si se quiere, se podría intentar reconstruir una alimentación popular urbana y campesina, sobre la cual no se sabe nada o muy poco entre 1850 y 1930, y denominar a esto “comida tradicional mexicana”.

Comida regional y comida tradicional campesina o indígena

Aquí se observa la misma disyuntiva que en el caso de la comida mexicana. La comida regional es también una comida relativamente reciente, urbana, que creció a la sombra de la comida mexicana elaborada en la Ciudad de México. El concepto de “comida poblana”, por ejemplo, es probablemente inseparable de la constitución de una “comida mexicana”. Esto no impide que haya tenido una tradición culinaria heredada de antiguas prácticas coloniales y de la explotación original de sus recursos regionales. Aquí es necesario el mismo trabajo de distinción entre “comida poblana” y “comida tradicional poblana” o “comida de los poblanos”, pero serán los propios poblanos quienes desarrollen esa reflexión...si lo desean.

Esto introduce de nueva cuenta al problema del estudio contemporáneo de las nuevas comidas regionales, algo que no carece tampoco de cierta ambigüedad. En sus últimos viajes el autor intentó encontrar en la ciudad de Oaxaca, de manera ingenua quizá, algo de lo que podría llamarse “comida oaxaqueña”: fue una gran desilusión. Muchos enamorados de Oaxaca señalan que la decepción provenía de que no se encontró “El buen lugar”; empero, el hecho que haya escasos lugares de “verdadera comida oaxaqueña” señala lo ambiguo, lo poco estructurado y la escasa presencia aún de esa “verdadera tradición culinaria”.¹⁴

Sólo fue posible encontrar lugares de “nueva cocina oaxaqueña”, ¡una vergüenza!, y sólo resultó interesante la visita a un restaurante neointernacional en el cual el joven chef y el dueño intentaban introducir y adaptar, con mucha dedicación, la cocina desarrollada por Fera Adrián en Cataluña y que se ha vuelto el paradigma de una cierta sofisticación culinaria internacional.¹⁵ Desde la presentación de este ensayo, el autor ha visitado otra vez la ciudad, y si bien el ensayo muy modernista parece haber fracasado,

¹⁴ También se me dijo lo mismo cuando expresé mi decepción después en un viaje por Mérida, la capital yucateca, ya que no he encontrado hace años una cocina a la altura de su reputación. Esto parece significar que esta reputación se ha usurpado o que el término de “comida yucateca” tiene que revisarse históricamente, como todas estas cocinas estatales.

¹⁵ Aunque este restaurante sea el único de su género, es posible que si logra consolidarse, influirá durablemente y esperamos, para bien a los adeptos, clientes, dueños, cocineros y cocineras, de una más seria “nueva cocina oaxaqueña”.

se ha localizado un restaurante interesante que recoge algo del antiguo espíritu de ése, pero con una interesante búsqueda de presentar una comida original, y podría marcar nuevos rumbos para esa “nueva cocina oaxaqueña”.

Pero, también, en Oaxaca, ¿cómo saber a qué ámbito cultural pertenecen las tlayudas, los tacos de chapulín, tasajos y otros manjares populares aún? Probablemente sea de interés hablar no de comida oaxaqueña, sino de “comida tradicional oaxaqueña”. La “comida oaxaqueña” se reduciría a un conjunto un poco artificial, creado y mantenido por los órganos culturales oficiales, destinado a los turistas internacionales amantes de ese terruño y a los turistas nacionales que comparten la misma inclinación, y no son muy rigurosos en la manera de escoger lo que probarán sus paladares.

No hay que olvidar que estos establecimientos, aunque sirven una comida poco atractiva, procuran establecer lugares fundamentales de esa sociedad del espectáculo de las élites regionales donde se muestran en representación los políticos locales y ciertos personajes de la cultura local. Incluso algunas veces puede preguntarse si en ciertos tipos de restaurantes *fashion* no es más importante la función de asistir que realmente la de comer.

Así, se explica mejor la confesión de un buen cliente de mi primer restaurante, un analista famoso de la vida política y económica del país, que un día me confesó que, aunque le encantaba mi comida y se deleitaba y sí comía con mucho apetito, ya no iba a regresar, o lo haría con menor frecuencia, “porque nadie aquí lo veía”, es decir, nadie lo reconocía porque no estaba ahí entre sus pares.

El problema de diferenciar las prácticas de la comida mexicana y la comida de los mexicanos, habitantes de la capital y áreas próximas, se reproduce casi de modo idéntico en los estados. Es preciso investigar las diferencias y similitudes entre “comida oaxaqueña” y comida de los oaxaqueños viviendo en la esfera simbólica y material de Oaxaca, capital del estado. El caso de Oaxaca se complica porque esa entidad tiene una población que se considera “indígena”, importante y culturalmente muy diversificada, y aparece de inmediato el problema del patrimonio alimentario propio de cada grupo indígena.

Lo anterior fue un trabajo difícil y minucioso si se considera lo imbricado de los diferentes pueblos indígenas en ese estado y la ausencia de estudios sistemáticos sobre la evolución histórica de cada pueblo, como de las relaciones interétnicas imperantes en los últimos siglos.

Tampoco, puede olvidarse que esa “cocina oaxaqueña” puede tener matices notables cuando se ofrece en centros recreativos de la costa, como Puerto Escondido, Huatulco y otros centros turísticos.

La comida nacionalista y su influencia en las prácticas culinarias en el resto del país

Éste es un aspecto que no debe olvidarse en los estudios, es decir, la presión constante e insidiosa durante décadas de un modelo cultural dominante de cocina, la comida mexicana. Un ejemplo paradigmático de esa presión puede ser la multiplicación de la presencia actual del mole “poblano”, aunque pueda parecer sin origen de procedencia en centenares de restaurantes en todo el país, y el extranjero, y paralelamente la creación de pequeñas industrias locales encargadas de producir el ingrediente fundamental, la pasta del mole en diferentes regiones.

Es un buen ejemplo de cómo recetas clásicas de algunas regiones (todos conocemos el mole poblano o el mole oaxaqueño y algunos otros menos conocidos, como en Veracruz, el mole de Xico) son adoptadas por un sistema culinario general y cómo pudieron volverse parte medular del sistema simbólico de la “comida mexicana”, y por ese medio generalizarse a todo el país, a través de una reducción geográfica y su simplificación a sólo “el mole”.

La historia de la alimentación en México también puede tomar direcciones interesantes y en ocasiones sorprendidas, por ejemplo, cuando se inquiera sobre el origen de la apelación famosa de *chile xalapeño*. Viviendo en Xalapa, muchas veces tuve que responder a esa pregunta: ¿hay tantos chiles creciendo en Xalapa que haya dado su nombre a una variedad de chile? Durante años no supe qué responder a esa pregunta, y tanto más si en Xalapa o sus alrededores inmediatos jamás había visto sembradíos de ese chile, un producto tan famoso que incluso en Brasil existe un color verde: chile xalapeño.

La Dra. Rosa María Spinoso Arcocha y una amiga suya, que están preparando un estudio sobre ese chile y su fama mundial, me dieron un esbozo de respuesta. Según ellas, existía en las primeras décadas del siglo XX una enlatadora en Xalapa que, entre otras cosas, enataba chiles encurtidos; su nombre era La Xalapeña. Así, dado que era muy exitosa y sólo muy pocas fábricas enataban este producto, fue muy fácil el paso de “chiles de la Xalapeña” a “chiles xalapeños”, por el bien conocido fenómeno de economía lingüística.

Comidas tradicionales indígenas

Para terminar, es posible hacer algunas reflexiones acerca de las comidas tradicionales indígenas que son el objeto en la actualidad de ciertos debates, no todos de orden historiográfico, sino más bien casi siempre político. Es muy claro que antes de la modernidad y la aparición de la forma nación, los habitantes de las campiñas en muchas regiones de México practicaban una cocina en la que intervenían muchos elementos de recolección, que se combinaban para la elaboración de su sustento cotidiano.

Son probablemente estos elementos, de la recolección, la caza y la pesca, los que podrían suministrar sus cartas de identidad y nobleza a todas estas comidas indígenas, ya que en el conjunto del agro mexicano actual, desde las Californias hasta Yucatán y Chiapas, si bien existía el famoso triángulo mítico maíz-frijoles-calabazas, al que se añadía el chile (tan importante por su aportación vitamínica a esa dieta de base),¹⁶ su importancia podía modularse por el conjunto de recursos al alcance de una población particular.

Si bien hoy es muy urgente una lucha para defender la integridad de los maíces originarios de México existentes, no debemos olvidar que probablemente la desaparición de centenares de variedades de estos maíces desde hace cinco siglos impide no sólo elaborar una historia completa de la producción y consumo de esa planta, sino también delinear con precisión su peso simbólico en la alimentación en las antiguas culturas americanas. La deificación contemporánea del maíz, como todo lo que toca al mundo antiguo mexicano, no ayuda a entenderlo, sino más bien -y eso puede discutirse evidentemente- crea una nueva cortina de humo que impide llegar a lo que pudo ser la lógica de apropiación de la naturaleza y su transformación en las antiguas culturas americanas.

La sacralización en curso de todo lo que se considera hoy el patrimonio mexicano, perteneciente a ese legajo antiguo, me parece sólo una nueva negación de la riqueza del pensamiento y el saber americanos, retomando inconscientemente lo que se decía en los discursos colonialistas de los siglos pasados sobre la incapacidad de los “primitivos”, esos seres prelógicos indefinidamente encerrados en el mito y lo sagrado.

Y si hoy es posible encontrar “informantes” en el campo que describen sus tradiciones, que todas son repentinamente “sagradas”, para mí no hay ninguna duda de que se trata de la integración reciente de una forma de discurso antropológico diseminado

¹⁶ Es probable que si fuéramos capaces, por ejemplo, de rehacer una historia sistemática y seria de los chiles, sus migraciones en el país, sus cambios de nombres, sus preparaciones, sus usos diferenciados regionales, tendríamos un marcador muy importante para explicar las evoluciones históricas de las comidas regionales.

por el estado nacional y sus aparatos culturales. Que estos partidarios de la sacralización general del mundo indígena sean en particular ruidosos, no quiere decir que sus proposiciones sean historiográficamente correctas.

Por otra parte, no debemos olvidar que esos grupos indígenas durante 500 años fueron víctimas de terribles epidemias, que tan sólo en el siglo XVI los redujeron a un poco más del 15% de lo que eran antes del “contacto”, y que siguieron asolados durante siglos por otras epidemias que provocaron migraciones y desplazamientos. En sus ensayos de reconstrucción grupal, fue difícil también escapar a la influencia de la “república de españoles”, que los necesitaban como mano de obra y proveedores de recursos, y ese contacto modificó sustancialmente (al igual que la reducción en pueblos) su relación con la naturaleza y por tanto sus fuentes de abastecimiento alimentario cotidiano.

De la misma manera que la prohibición de la poligamia, y probablemente de su corolario la poliandria, modificó de manera drástica el funcionamiento del tejido social y los sistemas de alianzas entre estos grupos. En la medida en que la evangelización, lograda o no (queda por precisar en qué medida), fue planeada también como un verdadero etnocidio, es evidente que éste marcó durablemente la alimentación de los evangelizados.

No podemos pretender creer que, tan sólo con nuestro buen deseo de ayudar y defender el patrimonio indígena, sea posible, como lo pretenden muchos investigadores contemporáneos, alcanzar la verdad de la relación con la naturaleza de estos pueblos y por lo tanto de sus maneras de integrarse en ella aprovechando sus frutos y transformándola. Por otra parte, debemos olvidarnos de la idea de una comunidad campesina unitaria en la manera de aprovecharse de esa misma naturaleza y en consecuencia de alimentarse. La observación etnológica, a pesar de todos sus yerros, ha logrado sugerir con verosimilitud que los tabús alimentarios no son idénticos para todos los segmentos de un mismo grupo.¹⁷

Por otra parte, es muy probable que el consumo cotidiano y altamente simbólico de la trilogía cristiana occidental (pan-vino-carne) haya tenido en el mundo hispano una profunda influencia en muchas regiones indígenas a lo largo de los siglos, ya que representaba el consumo de los poderosos laicos o religiosos, un mundo al cual los linajes

¹⁷ Si ustedes releen las *Memorias del jefe chiricahua Jerónimo*, podrán ver que, en su pequeña comunidad, los consumos alimenticios eran diferenciados, como en el caso del consumo del pescado, que, según su testimonio, algunos segmentos de la comunidad se rehusaban a consumir.

de los supuestos “nobles” y caciques de estas comunidades intentaban integrarse para legitimar su poder y su permanencia en la cúspide regional.

Sin conclusiones definitivas

Lo más importante es recuperar la experiencia histórica de la relación del hombre con su medio; es decir, que toda reflexión de tipo ecológica tiene que escribirse desde una perspectiva histórica. Por ejemplo, es hoy evidente que en este planeta no hay bosques vírgenes: todos los grandes conjuntos forestales fueron profundamente moldeados por el efecto de la presencia del hombre durante siglos.

Por último, los modos de cocinar y alimentar se encuentran sólo al final de una gran relación transformadora que el hombre teje con su medio. Estos modos de compenetrarse con su medio ambiente son múltiples y cambiantes y por esto son objeto de una posible historia aún por hacer. En consecuencia, una reflexión sobre la cocina mexicana debe siempre escribirse en esa relación histórica con el medio natural en el cual se inscribe.