

LA GASTRONOMÍA MEXICANA, PATRIMONIO INTANGIBLE

Por Edmundo Escamilla y
Yuri de Gortari

Al hacer un estudio del hombre desde el punto de vista social, político, artístico, religioso, etc., muchas veces no incluimos la gastronomía, la cual no se reduce al acto de preparar alimentos y consumirlos. Dice una vieja frase “somos lo que comemos”. Al realizar un análisis a través de la alimentación de una cultura, podemos elaborar todo un estudio del estadio de desarrollo que logró o en que se encuentra dicha cultura; ya que al estudiar lo que se comía o se come en un determinado grupo, tenemos que analizar una serie de asuntos coyunturales y factores aleatorios que definen la alimentación del hombre. Cuando un grupo determinado cuenta con una cocina sofisticada por la complejidad de su elaboración y la riqueza de ingredientes, debemos de investigar los elementos que preceden este hecho, como el conocimiento del territorio habitado y de los fenómenos atmosféricos, ya que al tener estos conocimientos, podrán contar con agricultura, domesticación de animales y pesca; para de esta forma tener una alimentación nutritiva, que permita el desarrollo pleno de un pueblo; técnicas evolucionadas para el debido aprovechamiento de cualquier alimento, así como el uso de herramientas adecuadas. Por lo que, para que una sociedad efectúe todas estas actividades endógenas, necesita ser un pueblo organizado, con estabilidad política y una estratificación de la fuerza del trabajo. Después de esto contar con un comercio evolucionado para poder hacerse de ingredientes con los que no se cuente en el territorio y comercializar sus excedentes, por lo que aquí entrarán factores exógenos, como la capacidad de negociación con otros pueblos para mantener relaciones de intercambio.

Además de los factores antes mencionados, entran otros elementos relacionados, con la cosmovisión y el pensamiento religioso de un pueblo, los alimentos estarán fuertemente ligados a estos factores. Y la cocina será un reflejo del nivel de desarrollo de una civilización, y un excelente termómetro del nivel de desarrollo. Cuando estamos frente a un pueblo que a logrado un nivel elevado en sus manifestaciones artísticas y que estas están relacionadas con la gastronomía, como pueden ser los espacios arquitectónicos y las artes aplicadas, podemos conocer mucho sobre su nivel de desarrollo.

Es por todo lo anterior que para hacer un estudio del hombre, su concepción de sí mismo y su ubicación en el tiempo y el espacio, forzosamente tenemos que estudiar su alimentación. El hombre se explica a sí mismo a través de sus alimentos ya que su forma de comer es una síntesis de la conciencia que tiene de si mismo.

A partir de que el hombre cuenta con una alimentación adecuada, puede tener un desarrollo cultural, por lo que los alimentos de una cultura son fundamentales para explicar la

cosmovisión de un pueblo, tomando en cuenta que el hombre a partir de la búsqueda de sus alimentos entiende mejor el mundo que lo rodea, ya que en la medida que una sociedad en determinado momento es capaz de dotarse de una buena alimentación, tiene un conocimiento más profundo de su entorno. La importancia que toma la alimentación de un pueblo en el pensamiento religioso es fundamental para la explicación del universo. El hombre en la medida que tiene una gastronomía más sofisticada, va evolucionando en otras fases del conocimiento, lo cual le permite un mejor conocimiento de sí mismo. Por ejemplo en todas las tradiciones de los diferentes pueblos mesoamericanos, el maíz, pasa a ser parte de su carne y de sus huesos.

En los antiguos pueblos prehispánicos y en pueblos indígenas en la actualidad, esta vida tiene sentido, porque al traspasarla, de acuerdo a la forma en que se muera, el hombre tendrá la oportunidad de cumplir con una función cósmica, ayudando en sus tareas a alguna deidad, las cuales tienen como finalidad realizar ciertas labores para que el ciclo de vida continúe, por lo que una labor fundamental de los dioses es el que el ciclo agrícola se realice sin tropiezos y al haber alimentos la vida continúa. En el México de nuestros días conservamos una alimentación basada en la comida prehispánica. gran parte del pensamiento prehispánico, relacionado con los alimentos subsiste hasta nuestros días el hombre prehispánico y su alimentación. En la medida que más estudiamos la alimentación de los pueblos prehispánicos descubrimos el nivel de entendimiento que los antiguos habitantes de México tenían de una buena nutrición, además de la conciencia que existía para conservar un entorno equilibrado y de esta forma evitar que el ciclo de los alimentos se viera interrumpido.

Por lo que la gastronomía juega un papel preponderante en el desarrollo económico, social y políticos de toda nación. A través del estudio de esta actividad, podemos hacer un análisis del desarrollo de los pueblos, ya que a través de lo que un pueblo come y cómo va transformando su dieta, podemos analizar conquistas, relaciones comerciales, movimientos migratorios y momentos de crecimiento o crisis económicas. En fin la gastronomía marca el desarrollo histórico y cultural de todo pueblo.

Como ya mencionamos los antiguos pueblos mesoamericanos poseían una dieta equilibrada basada en la experiencia y conocimiento de la naturaleza que los rodeaba, lo cual los llevó a elaborar a través de los siglos una gastronomía variada y nutritiva; lo que permitió que culturas como la Maya y la Tolteca se desarrollaran, habiendo domesticado productos como el frijol, el chile, la calabaza, el jitomate, el cacao, y obviamente el maíz, base y significativo máximo de las culturas de Mesoamérica. Entre la fauna podemos recordar al guajolote, para mencionar a un rey de los animales domesticados y criados para consumo humano. Además de la recolección de innumerables insectos en sus diversas etapas de desarrollo, larvas o huevecillos; reptiles, pescados y mariscos; aves silvestres: codornices, perdices, patos y todo tipo de pajaritos, que más que cazados eran recolectados. En el reino vegetal además de lo ya mencionado debemos hacer alusión a la gran cantidad de frutas, como son todos los tipos de zapotáceas, la infinita gama de quelites y el amaranto, ya en aquel entonces producto reverenciado y ceremonial.

Todo lo anterior propició que los españoles a su llegada encontraran una gastronomía completamente distinta a la europea y a los hábitos alimenticios que en ese entonces

predominaban en Europa. Intuitivamente, en un principio, y por imitación después, indudablemente que por necesidad los españoles adoptaron sin mucha dificultad los productos que en esta tierra se acostumbraban y se apreciaban; sobre todo durante la conquista, ya que una vez consumada; durante el virreinato, se pugnó por que se trajeran los productos de Europa para tratar de reproducir los hábitos predominantes en aquel continente. Pero también se enviaron los productos de la tierra al viejo continente, lo cual produjo un mestizaje en la comida de los europeos.

Los pueblos mesoamericanos no sólo conocían los valores alimenticios de lo que la naturaleza les brindaba, poseían además un sofisticado aprecio y empleo de la herbolaria, utilizada aún en nuestros días en la medicina tradicional.

En el territorio mexicano, desde muy pronto una vez consumada la conquista, se inicia un mestizaje culinario, con los productos llegados de ultramar por los españoles; los indígenas pronto los adoptaron y transformaron con su inventiva, integrándolos a los platillos habituales, o en nuevos creados por ellos, como el trigo, azúcar, frutas y legumbres, animales como el cerdo, el ganado bovino y caprino, y aves de corral. Surge entonces, en el virreinato, la tan grande y prestigiada comida mexicana, produciéndose la cocina nacional, desde los fogones de conventos y puestos de mercado; mezclando las tortillas con carnes y quesos. Los tamales, herencia prehispánica, se enriquecen con la manteca de cerdo. Con la adopción de los ingredientes traídos por los españoles, no sólo se transforman los platillos, sino también los hábitos; y si bien es casi proverbial la templanza de los pueblos guerreros en su disciplina, de crianza, educación y crecimiento, con la cocina virreinal llega la gula, el desenfreno y frenesí por la golosina. Así el pueblo novohispano pierde la antigua reverencia por el alimento y adopta el exquisito disfrute de la comida, con refinamiento, el ritual se transformó en gula colectiva con las celebraciones y banquetes.

Hacen ese momento hacen su aparición los platillos regionales, y claro está: los antojitos. Todo lo cual contribuye a formar la riquísima variedad de la cocina mexicana que le ha conquistado en el mundo uno de los cuatro primeros lugares. Es en aquella época cuando surgen la dulcería y repostería mexicanas con su sello característico y especial, de lo mexicano artesanal.

Al consumarse la independencia, en las diferentes áreas de la cultura y la vida de nuestro país los especialistas se dan a la tarea de buscar signos y valores de la identidad nacional, para sorpresa de los historiadores la identidad nacional, en la comida estaba dada. Gracias a la lucha armada, la movilidad de tropas regionales que llevaban consigo hábitos, maneras y gustos que se compartieron y se adoptaron a lo largo y ancho de nuestro territorio. Con el ir y venir de las tropas insurgentes, se difundieron y unificaron hábitos, platillos y cultivos.

En el siglo XIX la comida y la cultura mexicanas vuelven a sufrir y gozar de una nueva y poderosa influencia, especialmente de la comida y cultura francesas: en platillos, costumbres en la mesa, maneras de hacer, maneras de ser, establecimientos que antes no se acostumbraban. También en ese entonces aparecen otras influencias en la comida, como la inglesa, alemana, italiana y la repostería austriaca.

En el siglo XX la gastronomía mexicana ha sabido tomar nuevas influencias que le llegan del extranjero, aunque desafortunadamente en un mundo de ritmo acelerado, vertiginoso, también se ha recibido la influencia que lejos de ser enriquecedora, es depauperadora y aculturizante; sin embargo las profundas raíces de la cultura gastronómica de nuestro país ha sabido sobrellevar influencias, y sobrevivir preservando lo esencial de sus valores y la riqueza de su variedad.

Por los tiempos que corren es recurrente que se aborde el tema de características nacionales, la identidad de un pueblo, las tradiciones y cultura de cada nación del mundo. Se abordan, se analizan, se desglosan las características de las nacionalidades y con mucha frecuencia tratan de definirse... Para ello hay que adentrarse a lo más profundo de sus raíces y éstas las encontramos en la cultura del pueblo, en la vida cotidiana de cada individuo y la conducta de éste con un sentido de pertenencia a un grupo en particular, para sentirnos como parte de algo, no como entes, aislados. El hombre, desde sus más antiguos orígenes, necesita pertenecer a un grupo en particular: familia, gens, tribu o nación; sentir que forma parte de un todo, con el cual se identifica y comparte rasgos en común, para no vagar en un mundo vacío, hueco, solitario. Dentro de estos rasgos cotidianos que nos dan un carácter, una idiosincrasia, es la comida uno de los más fuertes y más arraigados en nuestra memoria más remota, tan fuerte que es el último factor cultural que se le olvida a un migrante, se podrá olvidar religión, idioma, pero la comida familiar, la comida nacional ésa se sigue transmitiendo a lo largo de muchas generaciones. Es el rasgo de identidad nacional más arraigado en la memoria inconsciente, evocada en la memoria olfativa, visual (obviamente del gusto); en la memoria emotiva, y por ende es el último en perderse.

En México desde los tiempos más antiguos, la gastronomía tiene raíces muy profundas. Retomando un concepto que ya mencionamos anteriormente, para los mayas a diferencia de otros pueblos de la antigüedad, el hombre perfecto, el hombre más parecido a sus deidades, es el hombre de maíz; con huesos y carne de ese alimento sagrado entregado por los dioses a nuestros antiguos padres. A partir de que posee este maravilloso tesoro, el hombre puede desarrollarse y crear grandes urbes, donde sobresalieron hermosos templos para mostrar el agradecimiento a sus dioses. Claro que al igual que los mayas en todas las culturas de Mesoamérica, el hombre siempre tuvo presente mostrar el agradecimiento a sus creadores.

Con la domesticación del maíz, aproximadamente hace ocho mil años, Mesoamérica aporta a la alimentación del mundo uno de los tres cereales que significan las culturas del orbe: como el trigo en Europa y el arroz en Asia. Y se inició el desarrollo de los pueblos mesoamericanos. Se dio la organización social, económica y política de los habitantes de estas tierras. A partir de la agricultura y de la domesticación de los animales, el hombre logró establecerse de manera sedentaria y únicamente de esta forma las civilizaciones lograron desarrollarse

Es para todos conocido que las culturas mesoamericanas alcanzaron un alto grado de refinamiento, más aún, de sofisticación, reflejo que se tiene en escultura, arquitectura, pintura mural, indumentaria y evidentemente de pensamiento y concepción del mundo y del universo. Una evidencia de este refinamiento es la sofisticada, compleja y elaborada gastronomía que desarrollaron con la extraordinaria riqueza que la naturaleza nos brindó en esta tierra. De aquí partieron productos maravillosos, y la forma de transformarlos en

alimento, para todo el mundo. Nunca estará de más insistir en el importantísimo papel que juegan en la repostería más famosa del universal ámbito culinario la vainilla y el chocolate, sencillamente sin ellos casi no tendría razón de ser ¿Y qué decir del jitomate, la calabaza, el frijol...? Aun el chile, identificado, en momentos, estrechamente con lo mexicano, también él ha jugado ya un papel fundamental en muy diversas gastronomías del mundo entero.

Por lo que resulta innegable la importancia del aporte al paladar universal de los sabores emanados de la gastronomía mexicana, que como tal juega ya un papel como patrimonio intangible de la humanidad. Vale la pena insistir, no sólo se ha aportado el producto en sí, sino la manera de aprovecharlo e integrarlo a la cocina para transformarlo en alimento. A excepción del maíz del cual no se ha aceptado plenamente la nixtamalización universalmente, como nuestra técnica ancestral para obtener el máximo provecho del grano. Si hablamos del maíz, el esencial cereal de América, de Mesoamérica, a partir de su salida de América al mundo todo, ha jugado un papel esencial en la alimentación, para rescate de muchísimos pueblos de las hambrunas que en diferentes momentos de la historia ha debido enfrentar la humanidad. Ha llegado a ser el ingrediente básico de platillos de identificación nacional como la **polenta** en Italia, o la **mamaliga** en Rumania, el **ugali** en Kenia.

Nos viene a la memoria, en este momento, una serie de reflexiones que ha hecho la doctora Guadalupe Pérez Sanvicente en torno a la cocina de un pueblo, de su gastronomía. “Según mi teoría, [dice la doctora] toda ‘cocina’ debe cumplir los siguientes enunciados:

- a) Haber nacido en su propio territorio, determinando y estableciendo su propio espacio.
- b) La creación de sus propios utensilios.
- c) Producir sus propios insumos y materiales.
- d) Inventar sus modos y maneras propios de cocinar.
- e) Tener en su repertorio platillos que abarquen toda la gama de sabores del agrio al dulce, del áspero al suave, de lo salado a lo amargo.
- f) La concepción de los géneros que integren la totalidad de los pasos de una comida, desde la entrada, pasando por los caldos, las sopas secas, los guisados y hasta los postres.
- g) Que haya establecido sus horarios, costumbres, etiqueta y ordenamiento.
- h) Que el gusto por el platillo, el guiso y las viandas, haya rebasado por lo menos tres generaciones, o sea, más o menos, 150 años, es decir ceñirse al parecer del tiempo, amo y señor de lo caduco y lo permanente.
- i) Su universo debe estar constituido, agavillado, por las llamadas cocinas regionales.
- j) Que sea capaz de aprovechar los conocimientos de cocina ajenos, para incorporarlos, sin desvirtuar su espíritu.
- k) Una cocina se transforma en gastronomía cuando ha creado sus propias bebidas con sus insumos y métodos, su panadería, bizcochería, pastelería y repostería.
- l) Que en su elogio y estudio se haya originado una literatura y posea, además, su propio refranero.”*

Está de más hacer un desglose de cada uno de estos incisos en función específica del ámbito mexicano, y no contamos con el espacio necesario para ello en el presente artículo. Todo lo anterior nos conduce además a precisar la diferencia entre cocina y gastronomía, ya que la segunda nos habla de una trascendencia, profundidad y amplitud que rebasa con mucho el estrecho ámbito de la “cocina”. Concluiremos, necesariamente, en el extraordinario peso que posee la gastronomía mexicana y la poderosísima influencia que ha ejercido en las gastronomías del mundo desde el ámbito de la Nueva España, que a través

del Galeón de Acapulco, durante tres siglos alimentó el comercio con el mundo entero, y la difusión de los productos utilizados desde el México prehispánico.

Así, la gastronomía mexicana y el papel preponderante que ha tenido, además de su riqueza y variedad, en platillos, productos, artes aplicadas, artes plásticas, literatura...; el universo extenso que abarca su influencia, constituye no sólo un foco de atención sino una referencia obligada siempre que se habla de cultura culinaria, de gastronomía. Rápidamente podríamos concluir que la gastronomía mexicana conforma uno de los patrimonios intangibles de México y de la humanidad. Ya que gracias a la riqueza de nuestra gastronomía y sentido ritual de esta, y al decir ritual no únicamente nos referimos a los pueblos que le rinden todo un culto a los alimentos, como son los pueblos indígenas de México y las zonas de cultivo, en donde el agricultor respeta los antiguos rituales. La extraordinaria gastronomía mexicana, nos da identidad y ya sea en la vida cotidiana o en las festividades, la convivencia en familia que se da al elaborar o degustar nuestros antiguos platillos, hace que las familias mexicanas y de Hispanoamérica, sigan conservando fuertes vínculos, a través de los cuales la estructura familiar se conserva y gracias a esa fuerte unión de las familias de nuestros pueblos, estos han logrado sobrevivir grandes crisis, por el sentimiento de unión y colaboración familiar y comunitaria.

*En *Recetario mexiquense. Siglo XVIII*, Dominga de Guzmán, presentación y estudio introductorio de Guadalupe Pérez Sanvicente, México, CONACULTA, Dir. Gral. de Culturas Populares, 1999, pp. 19-20