

# LA ALTA COCINA DE LA BAJA CALIFORNIA, ¿UN NUEVO MESTIZAJE CULINARIO?

Luis Ricardo Bonilla Cazarín

## RESUMEN

El presente ensayo pretende dar una visión general sobre la Alta Cocina que se está generando actualmente en la Baja California. Fenómeno que puede ser observado como una respuesta de la región a las tendencias internacionales culinarias o como una propuesta desarrollada por sus propios cocineros. Con la idea de entender si el camino seguido por ellos va en uno u otro sentido, planteo la siguiente metodología. Primero, esbozo la existencia de una transformación culinaria muy fuerte en la región, que puede significar, a saber, o una revolución o una evolución en el quehacer culinario actual de la Baja California.<sup>1</sup> Segundo, se establece el antecedente de un marco geográfico y un contexto histórico ligado

1 Cabe señalar que, en parte, el ensayo es el resultado de las experiencias obtenidas mediante la observación del fenómeno *in situ* durante cuatro años, a partir del 2003. Degustaciones y pláticas en restaurantes y con chefs de la región, respectivamente, me han movido al estudio del fenómeno.

al quehacer cultural, base de cualquier construcción culinaria. Tercero, se hace un análisis de la Cocina Fusión y de lo que he denominado un Nuevo Mestizaje Culinario, con la idea de establecer conceptos que permitan determinar las dos posibles directrices de la Alta Cocina de la Baja California. Cuarto, realizo un análisis particular del marco geográfico y del contexto histórico de la zona para poder profundizar el estudio del fenómeno. Quinto, planteo la problemática de la tesis para su futuro análisis. Sexto, establezco las posibles conclusiones al fenómeno.

Ante todo, el ensayo pretende aproximar y motivar a los estudiosos de las Artes Culinarias a un posible encuentro con la Alta Cocina de la Baja California.

## **ABSTRACT**

### **THE HIGH KITCHEN OF BAJA CALIFORNIA, ¿A NEW CULINARY MESTIZATION?**

The present essay tries to give a general vision on the High Kitchen that this being generated at the moment in Baja California. This phenomenon may interpreted as an answer of the region to international culinary tendencies, or as a proposal developed by its own cooks. With the idea of understanding the route followed by them, the following methodology is considered: First, the existence of a huge culinary transformation in the region is outlined, which may mean, either a revolution or an evolution in the present culinary task of

Baja California. Second, I sketch the geographic frame and historical context related to the cultural task as basis of any culinary construction. Third, an analysis of international Fusion Kitchen and what has been called a New Culinary Mes-tization, with the idea of establishing concepts that allow us to determine the two possible directions of the High Kitchen of Baja California. Fourth, I make a particular analysis of the geographic and historic frame so as to deepen the study of this phenomenon. Fifth I outline the problematic of the thesis for a future analysis. Sixth, I establish the possible conclusions of the phenomenon.

All in all this essay is intended to approximate and motivate scholars of culinary arts to a possible encounter with the High Kitchen of Baja California.

## INTRODUCCIÓN

**R**evolución o evolución son dos palabras que se confunden frecuentemente cuando se intenta hablar de movimientos que transforman a una sociedad. Por revolución se entiende una transformación radical, insurrección o rebelión a una estructura, en tanto, por evolución se puede entender desarrollo o cambio del estado de las cosas, perfeccionamiento o avance.<sup>2</sup> Revolución es rompimiento, evolución es progreso. Ambas palabras implican una crisis, pues la sociedad que las genera necesita quebrar paradigmas, empero, la revolución es históricamente correcta sólo si el movimiento revolucionario logró una evolución. De otra forma sería una involución. En cualquier caso, se necesita tiempo para entender al proceso histórico, por ello, al hablar de la Alta Cocina de la Baja California intentaré dar una visión integral sobre el fenómeno culinario actual de la región, con la idea de prefigurar otros estudios que «al tiempo», nos permitan interpretar correctamente las transformaciones que hoy se están cocinando en este terruño.

Revolución o evolución han sido frecuentes en nuestra historia culinaria. En el caso de la cocina contemporánea de la Baja California, todavía es muy pronto para saberlo. Actualmente, con todo, algunos pueden visualizar una revolución o quizá una evolución culinaria en su cocina. Por su

2 (1979). *Enciclopédico Universo, Diccionario en Lengua Española*, México: Fernández Editores, S. A., pp. 424 y 966.

efectividad, es necesario estudiarla, pues al analizar su naturaleza, se puede vislumbrar una propuesta que tiene que ver con una especie de «nuevo mestizaje culinario». Esta experiencia acorde con nuestros tiempos, y que con otra intensidad se ve en otros lugares, se manifiesta con fuerza en la Baja California, por ello, es imprescindible conocerla para valorarla, si es el caso, en su justa dimensión y permitir una correcta interpretación a futuro.

Mezcla acoplada a nuestros tiempos, lo que sucede en la Baja California, podría a ojos de muchos no ser tan original, empero, si se examina con atención, el análisis de su caso particular puede ser más social que intencional, esto es, aunque se puede decir que sus cocineros siguen patrones conocidos, en realidad el fenómeno parecería ser el resultado de una fuerte cultura local que no puede ser ignorada.

¿Se trata, tal vez de un nuevo mestizaje? La propuesta de la Baja California parece integrar una cocina «nacional» con otra, más bien «internacional», mediante el esfuerzo cotidiano de un grupo de grandes chefs, quienes, con intuición y gusto, están impulsando un estilo de hacer cocina que eventualmente podría manifestarse en otros círculos gastronómicos con variaciones que lograrían, no sólo rescatar y mantener nuestra cocina típica, sino darnos la posibilidad de entender una nueva identidad de lo que representa nuestra gastronomía. Este breve ensayo intentará discernir si la Alta Cocina de la Baja California está inmersa en prácticas internacionales, más o menos contextualizadas en la Cocina Fusión, o si se trata de un hábito conceptual producto de su

cultura, un Nuevo Mestizaje Culinario, más acorde con una revolución o una evolución culinaria.

## GEOGRAFÍA E HISTORIA

«Quizás al pensar no pensamos en ello, pero nuestra mesa es como un mapa de causas, lugares y hechos históricos variados, que desembocan en los distintos guisos que probamos; los ingredientes, la preparación y el adorno del platillo más simple, son parte de un fenómeno vasto y complejo» dicen Yoko Sugiura y Fernán González de la Vara en *La Cocina Mexicana a través de los siglos; México Antiguo* para dar paso a un análisis geográfico y cultural de México y explicar la consolidación de las primeras grandes culturas gestadas en este país. La razón es muy clara, existe una dialéctica ancestral entre geografía e historia, pues ambas motivan la generación de las grandes culturas y, en consecuencia, las grandes cocinas nacionales e internacionales. En la actualidad, Baja California, que tiene un marco geográfico excepcional, se encuentra en una disyuntiva histórica que le está permitiendo apuntalar una cultura donde se genera una nueva alternativa culinaria que podría enriquecer con mucho a la de por sí importante Cocina Mexicana.

Lo que hoy entendemos como Cocina Mexicana es el resultado de un proceso histórico que sigue caminando. Esa cultura culinaria se gestó, en parte, en la otrora Mesoamérica, lugar de donde se fue difundiendo una nueva cultura, cuando,

tras la conquista, los españoles empezaron a ensanchar los bastos territorios de la otrora Nueva España, fortaleciendo al mismo tiempo una culinaria mestiza que hermana a todos los que formamos parte de lo que hoy entendemos por México.

Acentos específicos, por las particularidades de geografía e historia en cada región, detonaron diversas cocinas étnicas, lo cual hizo más rica la gastronomía mexicana, con un eje en el mestizaje,<sup>3</sup> pero con características distintivas en cada zona. Se trata entonces de una cocina mestiza, porque una característica clara de nuestros platillos es la unión que se fue dando entre las cocinas indígenas, como los pericués, los guaycuras, los cochimíes, los kiliwas, los paipai, los kumisi y los cucapás,<sup>4</sup> propios de esta zona, con las cocinas hispánicas.<sup>5</sup> Unión inteligente que sucedió «naturalmente» en todo México y en donde también, gradualmente, se empezaron a introducir matices asiáticos cuando se abrió la ruta del Galeón de Manila.<sup>6</sup> Aunque en el norte no aconteció en la misma proporción, pues se conformó una cocina, si bien influenciada por el centralismo cultural, también un tanto distanciada

- 3 Cfr. Janet Long (1997). *La Cocina Mexicana a través de los siglos, La Nueva España*, México: Edit. Clío, Libros y Videos, S.A. de C.V., p. 6.
- 4 Enrique Florescano (Coord.) (1988). *Atlas Cultural de México, Gastronomía*, México: Instituto Nacional de Antropología/Grupo Editorial Planeta, Secretaría de Educación Pública, p. 23.
- 5 Cfr. Sylvia Kurzyn Villalobos y Vicente Villanueva Rosales (2000). *Sabores de España, las cocinas del mundo en México*, México: Edit. Clío, Libros y Videos, S.A. de C.V., p.18.
- 6 Cfr. José Guadalupe Benítez Muro y Ana Benítez Muro (2001). *Sabores de Oriente, las cocinas del mundo en México*, México: Edit. Clío, Libros y Videos, S.A. de C.V., pp. 21 y 22.

de los sabores ancestrales del centro, sur y sureste del país<sup>7</sup>.

Productos, técnicas, herramientas, equipos, energéticos, recetas, etiqueta y protocolo son asumidas por los indígenas, para dar cauce a una cocina virreinal, donde la culinaria evolucionó, tras adecuarse productos, por decir lo menos, provenientes del Viejo Mundo, para así, llegar a un siglo decimonónico donde la gastronomía mexicana apenas y evolucionaría tras la irrupción de la cocina francesa e italiana<sup>8</sup> entre nuestros fogones. Se refinan procesos, pero no se conmueve en lo esencial a la ya lograda Cocina Mexicana. Para la segunda mitad del siglo XX se nota una nueva afectación de nuestra cocina, al arraigarse matices afrancesados claramente visibles en los grandes chefs que tenemos hasta nuestros días, esencialmente, porque a mediados de este siglo se crearon «escuelas» formales e informales, donde los franceses fueron quienes señalaron el camino.<sup>9</sup> En los 80 y 90, sin embargo, por la incursión de instituciones culinarias importantes y gracias a una nueva generación de chefs, muchos capacitados en el extranjero, se impulsarán tendencias internacionales señaladas por los grandes chefs del mundo, muy novedosas e interesantes, eso sí, pero con un discurso culinario de «imitación», porque no presentan una propuesta

7 Cfr. Enrique Florescano (Coord.). *Atlas...*, *op cit.*

8 Cfr. René Rabell Jara (1996). *La Cocina Mexicana a través de los siglos, La Bella Época*. México: Edit. Clío, Libros y Videos, S.A. de C.V., pp. 9 y 10.

9 Cfr. Paulina Monroy de Sada y Graciela Martínez de Flores (2007). *Introducción a la Historia de la Gastronomía*, México: Limusa, pp. 139-141.

realmente novedosa como para originar una cocina como la que se creó en los siglos XVII y XVIII.<sup>10</sup> En México capital esto es clarísimo, existen excelentes y prestigiados restaurantes con chefs reconocidos a niveles internacionales pero que no logran posicionarlos dentro de los *top ten* del mundo porque no marcan pautas, sino que las siguen, a pesar de tener tras de sí la enorme tradición de la Cocina Mexicana.

En el norte esta síntesis histórica no ha sido exactamente igual;<sup>11</sup> tal vez por ello, hoy en día, es posible encontrar una innovadora propuesta de cocina en Baja California, enmarcada por su propio entorno geográfico, muy cercana a los EEUU, pero con la singularidad de nuestro mismo entorno cultural mexicano. Tal vez su camino, pueda desarrollar directrices tan significativas como para lograr en México un Nuevo Mestizaje Culinario, como el gestado durante la época virreinal, pero con la fuerza suficiente como para evolucionar, y no tan sólo revolucionar, a la Cocina Mexicana. ¿A qué se podría deber el fenómeno, si es que existe?, tal vez el análisis de conceptos básicos y particulares en la zona nos puedan dar cierta luz.

10 Cfr. Jorge Nacif Mina (2000). *Charlas sobre Gastronomía Mexicana*, Guadalupe Pérez San Vicente, México: Archivo General de la Nación, pp. 28 y 29.

11 Cfr. Irais Piñón Flores (2000). *Recetario indígena de Baja California, Cocina Indígena y Popular No.34*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Dirección General de Culturas Populares. México: Dirección General de Publicaciones, p. 14.

## FUSIÓN O NUEVOS MESTIZAJES

Palabra desafortunada en la cocina actual es el término «fusión», pues la locución intenta expresar, de manera reduccionista, la labor cotidiana de varios chefs quienes están unificando tradiciones culinarias diversas,<sup>12</sup> según su propia cultura, conocimientos, experiencias y criterios. Esto ha desencadenado, entre otras tantas circunstancias, el ahora más forzoso estudio de la gastronomía, para intentar entender y justificar tales propuestas y para profundizar en el análisis de los conceptos que se pretenden construir, como en el caso de la Cocina Fusión, modelo gastronómico actual, soportado por una globalización económica y social detonada tras la Segunda Guerra Mundial. Misma que a partir de los 90 ha tenido un despunte sustancial en México. Lo que ha venido facilitando puentes entre cocinas antes distantes por la geografía y la historia.

Sin embargo, la palabra fusión, no termina de convencer, ni termina de explicar lo que están haciendo los chefs, porque en realidad lo que agrupan esos mismos cocineros en sus guisos, según cada caso, es un conocimiento más o menos incipiente de grandes o menores cocinas del mundo que con pretensiones a mejorar, crear o enriquecer platillos, de suyo, medianos, buenos, gratos o altamente reconocidos por alguna etnia, han dado giros, a veces virtuosos, a veces desafortunados, a la cultura culinaria internacional. Tan difícil resulta la

12 Paulina Monroy de Sada. *Introducción...*, *op cit.* p. 148.

hermenéutica de la palabra fusión que incluso la mayoría de los chefs han creado otros términos igualmente desafortunados, para intentar explicar sus conceptos culinarios.

Aculturar una cocina con otra es más complejo de lo que algunos cocineros pueden pensar, sincretizar, lo es aún más, tal vez por ello, existen detractores de la «Cocina Fusión», pues el término parece sinónimo de mezcla, combinación, unión y obviamente de mestizaje lo cual es, para cocinas como la mexicana, una burla absurda, por decir lo menos, porque nuestra cocina, como otras más, han sido el resultado de la mixtura de varios legados culturales heredados por generaciones de grandes cocineros anónimos que han dado, al final, una cocina sólida, que hoy reconocemos por su calidad, cantidad y refinamiento culinario, tal cual es el caso de la cocina francesa, española, italiana o mexicana, solo por poner algunos ejemplos. Con todo, en Baja California sucede un fenómeno que muchos podrían tildar de Cocina Fusión, empero, a diferencia de aquellas creaciones que se están generando en los fogones de otras cocinas, parece ser que en el caso mencionado, esta cocina está más cercana a un mestizaje moderno que al modelo de la Cocina Fusión *per se*.

Hoy, los tiempos han cambiado. El *modus vivendi* ha evolucionado. Los mestizajes, aunque en la esencia del fenómeno no varían, se multiplican y se generan bajo parámetros antes no pensados. La gran movilidad social internacional es evidente. El tránsito constante de inmigrantes,<sup>13</sup>

13 Rafael Segovia. «Las emigraciones» en *Reforma, Corazón de México*.

los éxodos progresivos de comunidades a otras naciones y el advenimiento de telecomunicaciones y transportes altamente desarrollados abonan para que este fenómeno se incremente. Esto, ha impulsado una efervescencia culinaria inusitada para muchos chefs o cocineros profesionales, quienes le han interpretado y manifestado en sus platillos. En el fondo son, ocasionalmente, sublimaciones de esta molestia social emanada de crisis internacionales que producen sociedades con inestabilidades de identidad que buscan, mediante manifestaciones culturales como la cocina, redescubrirse o redefinirse. El fenómeno, desafortunadamente, se queda en lo individual. Esa mezcla de lo que se dejó y se pretende o se aspira ser, se puede ver claramente en la cocina. Así, se generó la «Cocina Fusión». Con todo, ahí radica la semilla del mestizaje moderno, sólo que la mayoría de los chefs no lo asumen con «naturalidad», sino que lo fuerzan a ser, en ello estriba la diferencia entre lo que podría llamarse un Nuevo Mestizaje Culinario y la Cocina Fusión. Uno se da como parte de un proceso natural: social, cultural e histórico; en tanto que el otro es artificioso, un capricho que deja de ser propuesta para convertirse en modelo, lo que evita su trascendencia definitiva y la evolución o incluso revolución de la cocina. La Cocina Fusión, por lo mismo, es una tendencia internacional; la cocina de la Baja California, a saber, aunque impulsada por esa tendencia, parecería ser más un nuevo mestizaje.

---

*Sección Opinión.* México, Viernes 21 de diciembre de 2007, p. 22 (col. 2,3 y 4) [Año 15, No. 5,115].

## BAJA CALIFORNIA, ¿UN NUEVO MESTIZAJE CULINARIO?

Nuestra cocina tradicional es una de las más completas a nivel internacional.<sup>14</sup> No obstante, ¿cómo se ha dado esta transformación en la Baja California?, quizá la forma más clara de entender el fenómeno es a través de un acercamiento a su marco geográfico y a su contexto histórico, el cual se centra sobre todo en los Estados Unidos, ya que su influencia, como se observará, ha sido contundente en la Baja California.

Cuatro estados de la Unión Americana colindan con México: California, Arizona, Nuevo México y Texas. Con California colinda Baja California. Situación que no es menor, pues según los especialistas económicos, si California fuera una nación independiente, sería una potencia económica en el mundo. Es el estado de la abundancia.<sup>15</sup> Por supuesto, algunos podrían pensar lo mismo de Texas, que es el otro estado fronterizo norteamericano que por su bonanza económica y su poder de influencia, podría gestar en los estados de Chihuahua, Coahuila, Nuevo León y Tamaulipas un desarrollo culinario similar al que hoy se observa en Baja California. Empero, Texas no tiene las singularidades que California sí ofrece, en parte por su geografía, en parte por su pasado histórico, el cual, recordemos, está mucho más ligado

14 Jorge Nacif Mina. *Charlas...*, op cit., pp. 30 y 31.

15 Joan Tapper (2007). *The Most Beautiful Villages and Towns of California*, Singapore: Thames & Hudson, p. 8.

y contundentemente enraizado con el nuestro, lo que impulsa en Texas fenómenos culinarios interesantes, sólo que en ese caso, en realidad, la influencia se da más bien al revés, es decir, de México para Texas. Tan es así, que incluso su culinaria ha generado la llamada cocina Tex-Mex.

Por otro lado, California sí presenta peculiaridades a desentrañar, pues desde 1849 se convirtió en el gran imán de las aventuras americanas y la tierra prometida para muchos inmigrantes que pensaban alcanzar ahí, el «sueño americano». Este territorio, bañado por las costas del Pacífico, presenta un litoral que de manera natural permitió el acceso a una enorme comunidad de chinos y japoneses que se avecindaron en esta zona para conquistar sus sueños y obtener una calidad de vida que en sus terruños no pudieron obtener.

Otra singularidad guarda California. Desde mediados del siglo XIX y durante el siglo XX, se afamó vertiginosamente como un lugar paradisíaco por su clima «mediterráneo», por ello, muchos inmigrantes europeos, franceses e italianos, principalmente, buscaron en California un segundo hogar, pues aunque tiene varios climas, sus inviernos suelen ser más bien cálidos y sus veranos resultan ser relativamente frescos, debido a una influencia marina de la costa del Pacífico y una bruma estival que proporciona una atmósfera donde la vid y el olivo se sienten como en casa, no en balde, una de las regiones vinícolas más prestigiadas del mundo es justamente Napa Valley. Estas condiciones imperantes en la zona, impulsaron la tendencia culinaria a una cultura mediterránea que, en su versión norteamericana, también influenció la cocina

del lugar.

Así, a finales del siglo XIX y principios del XX, esa enorme inmigración, oriental<sup>16</sup> y europea, influirá decisivamente en la gastronomía de toda la región, incluyendo a Baja California, principalmente a sus ciudades más importantes: Ensenada, Tijuana y Mexicali. Conocer su historia, es entender, en parte, su fenómeno culinario actual.

Ensenada, es la ciudad más añeja de las tres, se ubica sobre la costa del Océano Pacífico, es un puerto fundado por los españoles en el siglo XVII, que a pesar de lo que se pudiera pensar, tiene una población muy contemporánea, pues sufrió, como todo el norte,<sup>17</sup> ese olvido histórico que por poco nos hace perderla a manos de los norteamericanos, durante la invasión estadounidense del siglo XIX. A finales de ese mismo siglo y a principios del XX, fue más bien un puerto de pescadores que llegó a tener cierta bonanza económica durante las décadas de los 20 y 30, por los casinos que se instalaron ahí, durante la época en que se restringió el consumo de alcohol en la Unión Americana. Actualmente, es un puerto turístico muy importante, que por lo mismo, tiene restaurantes destacados.

La segunda ciudad fundada en esta zona, pero la más

16 Cfr. José Guadalupe Benítez Muro y Ana Benítez Muro. *Sabores de Oriente...* pp. 32, 33 y 34.

17 Cfr. Lucas Alamán (1981). *Historia de México desde los primeros movimientos que preparan su independencia en el año de 1808 hasta la época presente*. Tomo 5, México: Fondo de Cultura Económica/Instituto Cultural Helénico, pp. 872 y 876.

importante de la región, por su situación estratégica y su bonanza económica es Tijuana,<sup>18</sup> la ciudad fronteriza más septentrional de México. Su nombre proviene de cuando, en 1891, se realizó el traslado de los pobladores del rancho de la Tía Juana a la localidad actual. Su marco geográfico le une, de toda la vida, con San Diego, en California, por ello, sus historias han corrido muy de cerca, lo que le ha generado una influencia definitiva en sus pobladores y en su gastronomía. Particularmente, a mediados del siglo XX, el tránsito de México a EEUU convirtió a Tijuana en un corredor idóneo para los emigrantes mexicanos que buscaban mejores condiciones de vida. Eso propició que la cocina de todos los terruños de nuestra nación arribara a la zona, pues muchos se quedaron en la ciudad y ya no emigraron. Los pobladores mexicanos avocados en Tijuana provinieron principalmente de Sonora, Sinaloa, Jalisco y el D.F.

Por último, pero no por ello menos importante, está la ciudad de Mexicali. Trazada hasta 1902, Mexicali guarda un peso más bien político, por ser la sede del gobierno de la Baja California, sin embargo, no guarda ni la importancia económica de Tijuana, ni la historia de Ensenada. Padece uno de los climas más duros de la República Mexicana, por estar en una zona árida, y también es ciudad fronteriza, pues es vecina de Calexico.

18 Enrique Ascencio Ortega (1997). *La Cocina Mexicana a través de los siglos. Alta Cocina*, México: Edit. Clío, Libros y Videos, S. A. de C. V., p. 39.

Estos procesos histórico-culturales, normales para cualquier comunidad, han venido condicionando en la actualidad los hábitos alimentarios particulares de la región, lo cual ha condicionado a sus chefs, quienes han venido concibiendo sus platillos bajo estas directrices.

Además, la región tiene microclimas similares al mediterráneo, que le está permitiendo desarrollar productos de excelente calidad, como los vinos y los aceites de oliva de la zona vinícola del Valle de Guadalupe; las verduritas de San Quintín; los bancos de atún de Ensenada y los viveros de ostiones de la región. Si también se suma su tradición ganadera<sup>19</sup> y la riqueza intrínseca de su zona costera, tanto en el Pacífico como en el Mar de Cortés,<sup>20</sup> se tiene una paleta de productos maravillosa que los chefs de la localidad están sabiendo utilizar en pro de su gastronomía.

En síntesis, los habitantes de Tijuana y Ensenada, fundamentalmente, tienen una plataforma mexicana irreducible en su cultura que se ha enriquecido con una cultura norteamericano-oriental y norteamericana-mediterránea, e incluso rusa,<sup>21</sup> por lo tanto, actualmente, en estas ciudades, parecería que no tienen que inventar una Cocina Fusión porque ellos

19 Ana Benítez Muro (1997). *La Cocina Mexicana a través de los siglos. Tradiciones regionales*, México: Edit. Clío, Libros y Videos, S.A. de C.V., p. 9, y Enrique Florescano (coord.) (1988). *Atlas Cultural de México, Gastronomía*, México: Instituto Nacional de Antropología/Grupo Editorial Planeta. Secretaría de Educación Pública, p. 25.

20 A decir del ya fallecido oceanógrafo francés Jacques Cousteau el Golfo de California es el «Acuario del Mundo».

21 Enrique Florescano (coord.). *Atlas...*, op. cit., p. 24.

son en sí un Nuevo Mestizaje Culinario. Manifestarse como son, esa es su clave. Como ejemplo, que mejor que su cocina tradicional: la Ensalada César, el Coctel Margarita y el Clamato,<sup>22</sup> tres recetas, conocidas en todo México, tan características de nuestra cocina como los Chiles en Nogada y el Tequila, las cuales, si se analizan con atención, pueden reflejar la influencia de lo oriental, lo mediterráneo, lo anglosajón y lo mexicano de manera, más o menos evidente, y, a pesar de todo, a ninguna se le puede tildar como Cocina Fusión, por lo mismo, parecería que es más fácil hablar entonces de un Nuevo Mestizaje Culinario.

A saber, la propuesta de los chefs, que siguen esta línea, puede llegar a niveles revolucionarios, pues los comensales de Baja California han aprendido a saborear esta Alta Cocina y asumirla como propia, esto es, existe ya, una gran aceptación cultural por parte de sus pobladores, como se nota en la llamada «pizza mexicana», creada allí. Estos factores son parte de un proceso alimentario e histórico que está originando una cocina muy auténtica, a pesar de que no guarda los parámetros convencionales de la cocina mexicana tradicional. Primero, porque es una cocina que ya no surge de las familias o de los conventos, pues ahora, por las circunstancias sociales y económicas que se viven en el mundo, la gestación de la cocina parece que está rompiendo este paradigma, lo

22 Martha Niebla de Sánchez, *Un brindis al Sabor de Baja California. Recetas de nuestros mejores Chefs y Restaurantes*, Ensenada: Grupo Imagen Azul. S/A., pp. 12, 18 y 19.

cual centra el quehacer culinario en sus restaurantes, muy específicamente en esta zona son los chefs Javier Plascencia, Martín San Román, Benito Molina, Miguel Ángel Guerrero, Alejandra García, Antonio Santoyo, Marcela González, Jair Téllez, Manuel Ramírez Brito y Juan Manuel Lugo, sólo por mencionar algunos, quienes están impulsando esta tendencia. Segundo, porque no es el mestizaje mexicano habitual (indígena-hispano), sino una cocina que mezcla la cocina del país o los productos de la región, con las influencias provenientes de los Estados Unidos de América, lo que plantea el rompimiento de paradigmas.

Un estudio *a posteriori* de este proceso histórico dará mayor luz sobre el fenómeno descrito, para así, propiciar el correcto entendimiento de este movimiento, con lo cual se podría aseverar si en efecto, la Baja California está en un Nuevo Mestizaje Culinario o, si sólo es un matiz, de un movimiento internacional, enmarcado en la Cocina Fusión, o quizá también, si se encuentra en alguna otra vertiente, ahora misma no vislumbrada. Como se ha dicho, todavía puede ser demasiado pronto para saberlo, a pesar de que los elementos observados *in situ* pueden darnos cierta idea al respecto. Pese a todo, si al tiempo las investigaciones demuestran que sí se trata de un Nuevo Mestizaje Culinario, entonces para arraigarse, esta propuesta tendrá que afrontar ciertos retos que desde ahora pueden ser imaginados.

## PROPUESTA CON RETOS

Como se comentó, si la viabilidad de un Nuevo Mestizaje Culinario se torna cierta, no será fácil su aceptación y difusión, pues de ser comprobado este hecho, esta propuesta tendría múltiples retos. Primero, porque se debería determinar el concepto y las características de esta nueva cocina étnica; segundo, porque debería evaluarse si en realidad es en la Industria de A y B donde se está dando esta «evolución» culinaria, (que va, en todo caso, acorde a la tradición culinaria de esta región, tal y como se puede notar en la Ensalada César y en la Margarita); tercero, porque se tendría que lograr la posible aceptación y expansión de esta cocina como una auténtica cocina étnica, reconocida como tal en su entorno y en el resto de la nación. ¿Sería factible que cada chef tuviera su propia versión sobre la cocina de la Baja California, pero bajo la misma propuesta?, no sería tarea fácil, porque un rasgo de la cultura norteamericana es la originalidad, de la cual están muy empapados los cocineros de la región, por lo tanto, algunos podrían no estar dispuestos a compartir sus exitosas recetas, para lograr una cocina étnica en común,<sup>23</sup> y buscarían la innovación *de facto*, rompiendo con ello su propia propuesta. La labor de equipo, tan difícil de construir en México, sería lo que consumaría su quehacer culinario, pues sólo así la gente valoraría sus esfuerzos.

Adicionalmente, el gran paradigma es si se podría cam-

23 Jorge Nacif Mina. *Charlas...*, op. cit. pp. 34-39.

biar la tradición misma de nuestra cocina típica mexicana. Dicha tesis propondría que desde la casa ya no se puede hacer una cocina étnica, como ancestralmente se realizó durante siglos, porque cada vez es menos frecuente que la gente cocine en su casa.<sup>24</sup> Si estos retos y paradigmas se solucionan, la Cocina de la Baja California podría elevarse a un grado culinario similar al que hoy gozan cocinas como la yucateca, la oaxaqueña y la poblana, por mencionar algunas de las más trascendentales del México actual.

## UNA NUEVA CULTURA CULINARIA MEXICANA

Si su propuesta es aquilatada puede llegar a encontrar eco a lo largo y ancho de México. Así, la dimensión de la Nueva Cocina de la Baja California podría adquirir un auge de proporciones similares a las del periodo virreinal, pues cada comunidad podría adecuar sus propias influencias a sus tradiciones culinarias de manera natural, según sus nuevos mestizajes; así lugares como Mazatlán, Puerto Vallarta, Nuevo Vallarta, Puerto Peñasco y los Cabos, en otras regiones de México, podrían tomar la experiencia de la Baja California para proponer su propia idea de cocina, una idea novedosa, acorde con los nuevos tiempos pero sin perder la esencia de lo nacional.

24 Cfr. Salvador Novo (1997). *Cocina Mexicana o Historia Gastronómica de la Ciudad de México*, México: Edit. Porrúa, pp. 153-159.

Los comensales, tendríamos que acostumbrarnos a ensanchar nuestros horizontes en cocina mexicana. Tendríamos que preparar el paladar y tener una visión más amplia de lo que puede ser nuestra auténtica cocina. Si la sociedad llega a replicar esas recetas en sus hogares, de alguna manera, y las incorpora a su dieta, más o menos cotidiana, entonces lograremos tener una revolución culinaria como no se ha visto desde hace dos siglos.

Si tan sólo se incrementa la demanda, y otros restaurantes impulsan esos platillos, tendremos una evolución real, en tanto se reconozcan esas nuevas propuestas como parte del nuevo acervo de la cocina mexicana. No se debe de escatimar la posible influencia de la industria restaurantera. El fenómeno es posible. A la vuelta de unos años, se podría hablar de esa cocina como hoy se habla de la Cocina Vasca o Catalana, todas proporciones guardadas, y otros lugares en México podrían tener un despegue igual o similar al de la Baja California. La disciplina, la consistencia, la tenacidad, el esfuerzo, el trabajo en equipo y otras investigaciones nos lo dirán. Por el momento queda todavía la incógnita, ¿la Alta Cocina de la Baja California es fusión o nuevo mestizaje, es evolución, revolución o imitación?, ¿será una cocina más o un parte aguas para nuestra cultura culinaria actual?, pero si no, debemos recordar que el «futuro es inventable».

Mientras tanto, me parece que la comunidad culinaria nacional se debe dar la oportunidad de entender, estudiar y disfrutar la cocina de esta zona donde empieza nuestro territorio nacional: la Baja California.

Copyright of Hospitalidad ESDAI is the property of Universidad Panamericana and its content may not be copied or emailed to multiple sites or posted to a listserv without the copyright holder's express written permission. However, users may print, download, or email articles for individual use.