

# IDENTIDAD GASTRONÓMICA

Cristina Barros

## RESUMEN

Diversos especialistas, en especial los antropólogos, afirman que los dos rasgos de la identidad de las personas y comunidades que tienen mayor fuerza como señas de identidad son la lengua materna y la alimentación.

Hay numerosas muestras de ello. En México es notable, por ejemplo, la manera en que los mexicanos que emigran por necesidad o por voluntad propia a los Estados Unidos, conservan por un lado su lengua, pero sobre todo sus costumbres culinarias. Tanto, que algunas de ellas, como el consumo de la tortilla, ya han rebasado los límites de las comunidades de mexicanos y chicanos, para abarcar a miles de estadounidenses.

Lo mismo ocurre con grupos de otras culturas cuando emigran. Nuestro país no sólo ha sido escenario de continuos intercambios entre los pueblos originarios, sino que ha recibido desde la Conquista, a numerosos grupos venidos de fuera.

## ABSTRACT

### **GASTRONOMICAL IDENTITY. (CUISINE MOSAIC)**

Diverse specialists, mostly anthropologists, state that the two main identity traits of people or communities are the mother tongue and food.

There are many examples of this. For instance, the remarkable way in which Mexicans who forcefully or willingly emigrate to the United States maintain their mother tongue but more so their culinary customs. Some of these customs, as is the case of the «tortilla» have gone beyond the Mexican and Chicano communities and have been embraced by thousands of North Americans.

The same is true in other countries with emigration. Our country has not only been the scenario for multiple cultural interchanges, but has also received, since the conquest, numerous foreign groups.

## LA FUSIÓN DE INGREDIENTES Y TÉCNICAS

**D**iversos especialistas, en especial los antropólogos, afirman que los dos rasgos de la identidad de las personas y comunidades que tienen mayor fuerza como señas de identidad son la lengua materna y la alimentación.

Hay numerosas muestras de ello. En México es notable, por ejemplo, la manera en que los mexicanos que emigran por necesidad o por voluntad propia a los Estados Unidos, conservan por un lado su lengua, pero sobre todo sus costumbres culinarias. Tanto, que algunas de ellas, como el consumo de la tortilla, ya han rebasado los límites de las comunidades de mexicanos y chicanos, para abarcar a miles de estadounidenses.

Tan sólo en Nueva Jersey, al decir de Mario Riestra, se consumen millones de tortillas. Decenas de familias conservan hasta por tres y cuatro generaciones el molcajete familiar, y cientos de familias de origen mexicano elaboran en familia los tradicionales tamales, platillo que allá caracteriza a la Navidad.

Lo mismo ocurre con grupos de otras culturas cuando emigran. Nuestro país no sólo ha sido escenario de continuos intercambios entre los pueblos originarios, como ya se ha visto aquí, sino que ha recibido desde la Conquista, a numerosos grupos venidos de fuera.

En el siglo XVI llegaron los españoles; ellos mismos tenían una cocina fruto del mestizaje: los iberos, celtas, ro-

manos, en especial los árabes, y en cierta medida también los judíos, habían dejado honda huella en su cocina.

Una de las primeras construcciones que se le ocurrió hacer a Cristóbal Colón en la isla de Santa Isabel fue un molino de trigo para poder elaborar pan. De la misma manera Hernán Cortés muy pronto dio mercedes, esto es autorización, para que se hicieran molinos en los alrededores de México. En la ciudad actualmente tenemos una colonia entera, muy cerca de Mixcoac, con nombres de molinos, pues entre Santa Fe y Tacubaya se construyeron varios de ellos.

Así como para nosotros el maíz es el alimento básico, y para los antiguos mexicanos y los pueblos originarios tiene connotaciones sagradas, para los españoles el trigo era indispensable no sólo como alimento básico, sino también para elaborar las hostias que habrían de consagrarse en la misa.

Pronto, también Cortés solicitó al rey que se le enviaran semillas, y los frailes en sus conventos empezaron a cultivar huertos y a sembrar en sus tierras trigo, cebada, avena y otros cereales europeos. El paisaje albergó, entonces, naranjos, perales, limas, manzanos, limones, duraznos, chabacanos que convivieron con capulines, aguacates, guábanos, guayabos, y los más diversos zapotes, según la región en que estuvieran ubicados.

Las hierbas de olor se sembraron en los patios y se importó canela en grandes cantidades, que llegó a través de la línea de navegación llamada Galeón de Acapulco, del Pacífico o Nao de China. Desde allá vino el arroz que pronto se cultivó en tierras propicias como las del actual estado

de Morelos. También se cultivaron grandes extensiones de caña de azúcar. Estos monocultivos, por cierto, no sólo se sembraron con el afán de proveer a las cocinas novohispanas, sino, sobre todo, para hacer negocio, que era el fin último de la mayor parte de los españoles que llegaban a estas tierras de América.

De los productos más usados en la cocina española, algunos fueron adoptados de inmediato por los indígenas. Destacaron el ajo, el trigo y la azúcar; sin mencionar a la cebolla, porque había varias especies de cebolla nativa. La manteca de cerdo se adoptó paulatinamente, así como productos lácteos, en especial el queso.

Entre las familias españolas y criollas, que apenas representaban el diez por ciento de la población total, la manera de alimentarse difería muy poco de la que se tenía en España entre las familias de amplios recursos. Recordemos que los campesinos peninsulares tenían como dieta básica, pan, cebolla, ajo y, de vez en cuando, vino y un trozo de carne.

Si analizamos con cuidado los recetarios de los siglos XVII y XVIII, que son los que han llegado hasta nuestros días, veremos cuánto se parecen a los de España en aquel tiempo. Es el caso de *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* de Francisco Martínez Montañón (1763), que tanto se difundió en el México colonial. Se ha llegado a afirmar, incluso, que ésa era la nueva cocina mexicana, olvidando que millones de indígenas, en esos mismos siglos continuaban comiendo como sus antepasados. Lo que más pronto adoptaron los españoles de las cocinas de esta

tierra fue el jitomate, el chile y, con verdadera fruición, el chocolate.

Entre los ingredientes que aparecen en las recetas de los recetarios españoles antiguos, hay especias que provienen de la cocina árabe. Se trata del azafrán, el culantro (cilantro) en semilla, la pimienta, el clavo, la canela, el jengibre o la nuez moscada; así como almendras, pasas, nueces y piñones.

Las técnicas que se emplean de los recetarios del siglo XVIII, salvo muy contadas excepciones, son españolas. Y hasta cuando se usan ingredientes mexicanos como el jitomate, éstos se preparan a la manera española. Es el caso de la «salsa de tomates»; primero se asan a la manera mexicana, para luego picarlos y agregarles perejil, cebolla, ajo y aderezarlos con sal, pimienta, aceite y vinagre.

Poco a poco se incorporaron a la cocina española ingredientes americanos, como: jitomate, camote, piña, acitrón, zapote, tejocote, mamey, chirimoya, pitahaya, jícama, cacahuete, aguacate, pepita de calabaza, chocolate, maíz, en especial el cacahuacintle y, desde luego, el chile; sus variedades más usadas son el chile ancho, el chile amarillo o chilcoscle (que aparece así, con su nombre en náhuatl), y los tornachiles; también tequesquite, que sirve como levadura en la elaboración de buñuelos. En recetarios como el *Ávila Blancas*, el atribuido a Doña Dominga de Guzmán o el *Libro de cocina de Jerónimo de san Pelayo*, se encuentran ya pipianes, clemoles y manchamanteles.

Los españoles siguieron llegando a lo largo del siglo

XIX. En el siguiente siglo, habría una nueva emigración española: la de los exiliados que llegaron hacia 1940. En sus casas se comía a la manera española, aunque alguien dijera que era deliciosa la combinación de aguacate con tortilla de patatas. Muchos hijos de esas familias descubrían en casa de sus amigos de familia mexicana, productos como el chayote, y una serie de preparaciones que incluían las salsas del diario y, desde luego, los moles, los pipianes y hasta los sencillos tacos, que muchos de estos jóvenes hicieron pronto parte de sus antojos cuando comían fuera de casa.

## OTRAS PRESENCIAS

A finales del siglo XVIII, y sobre todo una vez que se consumó la Independencia, numerosas personas impulsadas por la curiosidad, la aventura, el afán de hacer negocios, o la preocupación científica, llegaron de Francia, Italia, Inglaterra, Estados Unidos, principalmente. Las minas fueron un gran punto de atracción. Esas familias constituyeron lo que se llamó colonias: la colonia francesa, la inglesa, la italiana, entre otras.

También en sus hogares se comía a la manera de su tierra de origen. Algunas de sus costumbres se filtraron a las casas mexicanas. Es el caso del pan francés, de corteza crujiente, representado por bolillos y teleras; o el de los pasteles, *pastries* en el original, que los ingleses introdujeron a las minas. Esta especie de empanadas fue creada en Corn-

well por un metodista que se preocupó por la alimentación de los mineros. La pasta ligeramente dura (hoy se hacen de hojaldre, pero son imitaciones), rellena de poro y carne molida, garantizaba una comida nutritiva, sabrosa, que no se humedecía en el interior de la mina; la trencita de una de las orillas, más firme que la del centro del paste, servía además, como cuchara. Los italianos fueron los introductores por excelencia del café, pues en la ciudad de México y en otras ciudades del interior, abrieron numerosos establecimientos para su consumo.

La dureza de la vida en los pueblos del oriente medio, obligaron a salir de sus países a libaneses, palestinos, turcos, e incluso a algunos griegos, hacia América. México fue uno de los puntos de reunión de estos emigrantes. Llegaba primero un miembro de una familia, que, tal como habían hecho los españoles 400 años antes, traía a sus parientes hasta tener aquí al clan completo. En sus casas la alimentación y las celebraciones, se conservaban casi intactas.

Por esa misma época llegaron a México los chinos y algunos japoneses. Se avecindaron en Sinaloa, Sonora, San Luís Potosí, la Ciudad de México, Chiapas y en otros estados. Existe un interesante recetario familiar de una familia japonesa-chiapaneca que muestra el arraigo de las costumbres culinarias por generaciones. Ahí se menciona cómo cultivaban sus propias hortalizas para tener las verduras que son peculiares de allá, y también cómo sustituían cierto tipo de salsas para lograr un sabor lo más cercano posible al original. Esto mucho antes de que existieran los *sushis*,

que son a la comida japonesa lo que la *pizza* a la comida italiana, esto es, una mistificación.

Los chinos tuvieron entre sus negocios más tradicionales, lavanderías y cafés. Los cafés llamados de chinos, salvaron del hambre a docenas de estudiantes universitarios cuando sus escuelas estaban ubicadas en el Centro Histórico. En los cafés que ahí se establecieron, se podía desayunar, pagando poco, un café con leche y los famosos bisquettes, que ellos habían aprendido a hacer cuando trabajaron para el ferrocarril de San Francisco, California y otros lugares de Estados Unidos. Hoy los cafés de chinos están en toda la ciudad de México, siempre llenos y multiplicándose día con día.

Un caso especial es el de los menonitas. Pidieron permiso para avecindarse en el norte de México en los años treinta y pronto conformaron una próspera colonia. Debido a su religión conservan sus costumbres desde el siglo XVII casi intactas. Esto incluye, desde luego, la alimentación. Si leemos el *Recetario menonita de Chihuahua* que editó, con el número 27, la Dirección de Culturas Populares, dentro de su colección *Recetarios indígenas y populares*, nos damos cuenta de que no parecen habitar en México. Todo lo que preparan son recetas de corte alemán en las que las técnicas de conservación —salmuera, mermeladas, quesos—, están presentes.

La persecución de los judíos en la Rusia zarista, provocó otra emigración importante; años más tarde, durante el nazismo, los judíos saldrían huyendo de toda Europa. De-

cenar de familias se instalaron aquí en los años cuarenta. Muchos de nosotros hemos estado en sus hogares. En las celebraciones importantes es notoria la abundancia de comida y el tipo de platillos. Las abuelas, las tías, las madres colaboran con deliciosa pastelería vienesa o carnes preparadas al estilo centro europeo; otro es el estilo de los judíos que descienden de los sefarditas que por centurias vivieron en España.

El libro *Las genealogías* de la escritora Margo Glantz, muestra cómo vive la hija de una familia judía la relación con la comida. Su madre era una magnífica cocinera; de ahí que fundara el famoso restaurante *Carmel* en la Zona Rosa donde se reunieron, en una época, numerosos artistas e intelectuales. Los deliciosos *strudels*, escribe Glantz, «que mi madre solía hacer por domesticidad pura y sencilla [...] se transformaron de pronto en posibilidades de ganancia», lo mismo que los pasteles de moka, dátil, chocolate, los napoleones, los cuernitos, y también los *beigls* con *lox* y crema, el pescado relleno o las bolas de *matzhe mel*.

La manera de Margo de afirmarse como mexicana, se muestra cuando recuerda que de los platillos que se hacían en el *Carmel*, lo que más le gustaba eran las «enchiadas al estilo judío que preparaba la Mayora Rosa». Como suele ocurrir, entre las imágenes de la niñez, Glantz guarda en la memoria escenas asociadas con el pan y el dulce. No tuvo, dice, una infancia religiosa; su madre no separaba de manera tajante los platos en que se hacían las carnes, de aquellos en los que se cocían lácteos, sin embargo, «conocí los bellos

jales que se ofrecían en una panadería con letras hebreas orgullosas de una mercancía trenzada que se ha agregado a nuestros panes, porque un tío mío las introdujo a esta ciudad antes que su ayudante, el señor Filler, las comercializara en los supermercados». Escribe más adelante:

Yo sí me he metido en los hornos... Mi tío Guidale nos permitía entrar en el horno tibio del sábado, de donde salían esas galletitas de alma de membrillo que yo mordisqueaba al infinito, porque mi tío sabía que mis dientes eran tiernos como los ratones que regalan dinero a cambio de los dientes de los niños buenos. Esas galletitas solían alternarse con unas rosquillas muy bien trenzadas de chocolate que contrastaban por su dureza con la blanda consistencia de la jalea enmarcada por una pasta inolvidable. Siempre soñé con tener una panadería y despachar panes y cada vez que le entregara a un cliente su bolsa repleta de maravillas para comer, entre miradas de soslayo, algunas de las galletitas que se desplegaban en las vitrinas, cuidadosamente arregladas para deleitar a los clientes *goim* o judíos...

A los largo de la entrevista a sus padres que son la base de este libro, nos percatamos de que en casa de los Glantz, se conservaba la comida de la tierra. Entre plática y plática hay comidas y sobremesas en las que se alternan ternera fría, pecho de res, betabeles, tallarines, *kasha*, puré de papa y ensalada de frutas, con pasteles, *blintzes* y té con mermelada a la usanza rusa. Mezcladas con la nostalgia, la madre, Lucia Shapiro, incluso reconstruye las recetas del *gefilte fish*, platillo tan laborioso o de las *vareniques* rellenas de

papa, de trigo sarraceno o de picadillo de res. Preparaciones que caracterizan al pueblo judío, unido, como muchos pueblos que viven el dolor del exilio, por los sabores que se transmiten de generación en generación. Es por ello que Margo afirma rotunda «Sin cocina no hay pueblo. Sin pan nuestro de cada día tampoco».

Las dictaduras en Centro América y en América del Sur, fueron motivo de otras emigraciones. Pronto hubo entre nosotros guatemaltecos, argentinos, chilenos, uruguayos, que también trajeron consigo su sistema alimentario. Es por ello que hoy se han integrado a los posibles menús de las clases medias y altas de la Ciudad de México las empanadas, el chimichurri y las carnes asadas estilo argentino, así como los alfajores rellenos de dulce de leche. Los hijos de estos exilios, por su parte extrañan, si regresan a la tierra de sus mayores, el chile, los tacos y los ácidos y picosos polvos de chamoy.

Como los mexicanos hemos sido amantes de probar lo que la naturaleza ofrece, y además somos antojadizos y buenos para comer (lo que es signo, por cierto de un importante desarrollo cultural), aquí concurren restaurantes de las más distintas nacionalidades.

Los españoles, como otros emigrantes, tienen incluso sus clubes; el Asturiano, el España, el Mundet, y sus escuelas tanto de familias de residentes, como de exiliados: Colegio Madrid, Instituto Luís Vives y antes, la Academia Hispano-Mexicana. En la lista no faltan restaurantes como el Centro Vasco, el Centro Gallego, el Orfeo Catalán, y el

Correo Español, donde se puede comer el cabrito a la manera castellana. Algunas cantinas de dueños españoles, sirven entre sus botanas especialidades de allá como los callos a la madrileña, la tortilla de papa o los pimientos en rajas con jitomate y ajo. También existen los lugares donde restaurantes y amas de casa se surten para reproducir sus guisos. Un ejemplo es La Catalana, donde se pueden adquirir diversos embutidos como las chistorras, y algunas tiendas de abarrotes, así como el maravilloso Mercado de San Juan.

Este mercado es muestra de la presencia de las más diversas culturas en nuestro país. Ahí se surten los cocineros de las embajadas, los jefes de cocina o encargados del almacén de diversos restaurantes especializados, amas de casa de todos los orígenes, y glotones a los que les gusta probar todo lo que el mundo ofrece en materia de cocina.

Un grupo aparte lo forman los restaurantes que surgen aislados de un contexto cultural. Aquellos cuyos dueños consideran que ofrecer comidas de otros países puede redundar en una ganancia económica. Así encontramos refinados restaurantes de cocina de la India, de Grecia, de Brasil, ciertas especialidades como el *barbacue* de Estados Unidos, restaurantes de cocina cantonesa, tailandesa, que son muestra de que México, y en particular la capital del país, es cosmopolita.

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.