

La gastronomía como precursora del patriotismo

Adriana María González Reza

RESUMEN

Las fiestas del Bicentenario nos invitan a reflexionar sobre nuestra trayectoria histórica, social y cultural. Dentro de esta última cabe una consideración con respecto al papel de la gastronomía en la historia de nuestro país.

Haber sido abrigados y nutridos por una tierra pródiga, haber consumido sus frutos particulares durante generaciones ha determinado nuestra manera de ser y nos ha arraigado a ella al tiempo que nos identifica a todos como mexicanos. Nos relaciona en el tiempo y en el espacio con nuestros antepasados, ya que nos recuerda que fuimos alimentados de manera semejante a como ellos lo fueron. Cada vez que degustamos un platillo tradicional, podemos estar seguros de estar evocando alguna época histórica de nuestra patria.

GASTRONOMY AS A FORERUNNER TO PATRIOTISM

ABSTRACT

The bicentennial festivities compel us to analyze our historic, social and cultural trajectory. A special mention must be made of the role that gastronomy has played in our country's history. What identifies us as Mexicans and anchors us to our heritage, is due to a large degree to having been sheltered and nurtured for generations by the peculiar fruits of our land. It connects us in time and space to our ancestors, for it reminds us we are being fed like them. Every time we taste a traditional dish we can be sure to be evoking some historical period of our homeland.

En estos festivos días del Bicentenario, en que recordamos las dos principales gestas que nos han conformado como nación, es importante considerar también aquellos aspectos de la cultura popular que han enriquecido nuestra identidad. La gastronomía ha jugado un papel valioso como precursora de nuestro patriotismo, por lo que haremos una serie de cuestionamientos en cuanto a nuestra forma de alimentarnos, y reflexionaremos si ha jugado un papel importante en la definición de lo mexica-

no y de nosotros mismos como mexicanos. En este caso, las preguntas básicas serían:

¿Somos acaso el resultado de lo que hemos comido durante siglos?

¿Es posible evocar el pasado a través de la cocina de nuestros ancestros?

¿La Gastronomía nos une en algún punto con los próceres de nuestra patria?

¿Podemos afirmar que la gran Gastronomía mexicana está basada y es consecuencia de una convivencia armoniosa entre las principales etnias que conforman nuestra actual identidad?

Para llevar a cabo este análisis, es preciso remontarnos a nuestros más remotos orígenes para tratar de encontrar en ellos alguna respuesta.

MESOAMÉRICA

Mesoamérica es el territorio que abarca aquella parte de nuestro país, en donde florecieron las grandes culturas prehispánicas; comprende desde el trópico de Cáncer hasta la frontera con Centroamérica. Es una tierra de extraordinaria riqueza natural que incluye tanto extensos litorales marinos como altas montañas; en ella se encuentran una gran variedad de materias primas que fueron básicas para la supervivencia de sus primeros pobladores. Es sabido que el entorno natural es uno de los factores clave

en la distribución de las poblaciones y que éstas, salvo que se trate de grupos nómadas o que enfrenten situaciones de conflicto, tienden a ubicarse en lugares cercanos a fuentes de agua y con tierras aptas para el cultivo. Las sociedades que se establecieron en Mesoamérica, en tiempos anteriores a la llegada de los españoles, tuvieron algunas características en común durante el tiempo de su desarrollo. Podemos mencionar las principales:

- El sedentarismo como consecuencia de la práctica de la agricultura.
- La organización territorial basada en la posesión y el dominio de las tierras de cultivo.
- Una estructura social dominada por una élite que gobernaba al pueblo agrícola.
- Una religión politeísta eminentemente ligada a la producción de alimentos.

Estas organizaciones primitivas -que devendrían en grandes culturas- crearon mitos dedicados a legitimar la posesión del territorio que ocupaban y asignaron los primeros símbolos que representaban a esa región y que remitían a los orígenes remotos del poblado. El mito de la creación del cosmos que acompañó al hombre mesoamericano narraba la aparición portentosa de la Primera Montaña Verdadera; ésta habría brotado de las aguas primordiales y contenía en su interior el agua vivificadora y las semillas prodigiosas que habrían de proveer el alimento, a fin de sustentar a aquellos primeros pobladores. En otras

palabras, se trataba de una gran *montaña nutricia* creada por las deidades para dar sustento a los hombres.

El símbolo de esta Primera Montaña Verdadera se representó en las obras plásticas o literarias que narraban la creación del cosmos. El monumento que dominaba el centro ceremonial de todas las civilizaciones mesoamericanas era la pirámide, como símbolo de la montaña primigenia que -rodeada de la plaza que simulaba las aguas primordiales- custodiaba los edificios consagrados a los dioses protectores y al gobernante supremo, encargados de asegurar y garantizar que el alimento no faltase a los pobladores.

La construcción de estos lugares transformó el espacio natural en un ámbito sagrado. Al sembrar la tierra -y colmarla de monumentos- los pobladores se atribuyeron el derecho de propiedad sobre ella, ya que la tierra se convirtió en el territorio que alimentaba a la comunidad. Asimismo, se le vinculó, primero, con los antepasados por haberse, ellos también, nutrido de los mismos productos de la tierra, y se le relacionó, en segundo lugar, con los dioses protectores, entes generosos que habían proveído el alimento y de quienes se esperaba que siguieran proveyendo abundantes cosechas. Así, en el imaginario mesoamericano, la tierra pertenecía a la comunidad, porque era aquella la que proveía el alimento necesario para que ésta continuara subsistiendo. En cierta forma, era la tierra quien había determinado alimentar a aquellos hombres y por eso se pertenecían mutuamente. La patria de cada miembro de la comunidad fue ese pedazo de tierra claramente

delimitado, bendecido por el espíritu vigilante de los ancestros que descansaban en el propio suelo, y garantizado por los dioses creadores del cosmos. Podemos decir que el concepto de patria está vinculado tanto al sitio de residencia y origen, como al lugar en donde se producen los alimentos; éstos permiten que transcurra la vida cotidiana de varias generaciones, y une a los miembros de la sociedad en actos sociales repetitivos, entre los que tiene un lugar fundamental la ingesta de los alimentos, por ser una actividad que se realiza desde el núcleo familiar hasta el entorno social, de una manera comunitaria.

La imagen del árbol cósmico fue otro símbolo visual relacionado con la primera creación. Un vegetal plantado en el centro del cosmos unía los tres niveles del universo: el inframundo, la superficie terrestre y el cielo. En la mitología maya, el árbol cósmico fue la planta del maíz. Dicha concepción continuaría con la tradición de representar a cada región con su árbol emblemático (cacao, maíz, nopal). Las tierras situadas al norte de Mesoamérica se identificaron con las cactáceas. De ahí que los mexicas, oriundos de la legendaria Aztlán, hayan elegido al nopal como su árbol emblemático, en reconocimiento a que sus pencas y tunas fueron el alimento que les había salvado la vida en el inhóspito desierto del Norte, durante los lejanos y fatigosos años de su peregrinación hasta el lago de Texcoco.

Una vez establecidos los mexicas en la zona lacustre, se asimilaron a todos los pueblos que ahí vivían, cuyo ali-

mento fundamental era el maíz. El cultivo intensivo de este cereal había permitido el desarrollo y florecimiento de todas las civilizaciones precolombinas, así que los peregrinos del Norte adoptaron el cultivo de la maravillosa gramínea en la que posteriormente fincarían su futuro para llegar a dominar buena parte de Mesoamérica.

Para explicarse el origen del maíz, y por tanto, su propio origen, los indígenas mesoamericanos recurrieron a diversos mitos, entre los que destacaba la intervención de los dioses en el nacimiento de la planta. Los mayas, en su libro sagrado -el *Popol Vuh*- describen cómo con el maíz se conformó la carne y la sangre del hombre creado. Esta tierra paradisíaca, de donde provenía el maíz, se describe en una parte del relato en un tono gozoso: “Y de esta manera, se llenaron de alegría, porque habían descubierto una hermosa tierra, llena de deleites, abundante en mazorcas amarillas y mazorcas blancas, y abundante también en frijol, y cacao y en innumerables zapotes, anonas, jocotes, nanches, matasanos y miel. Abundancia de sabrosos alimentos había en aquel pueblo de Paxil y Cayalá”¹. Para los mexicas, por su parte, fue el pródigo dios Quetzalcóatl quien entregó a los hombres el sagrado alimento, no sin antes haberlo masticado, para enseñarles a comer aquella papilla nutritiva. Así relatan los Anales de Cuauhtitlán ese paternal acto divino.

¹ *Popol Vuh. Libro Sagrado de los Mayas*. Versión de Victor Montejo. Artes de México, pág. 61

EL MAÍZ CEREAL DE LA CIVILIZACIÓN

Desde hace milenios la historia del maíz y la del hombre mesoamericano han estado indisolublemente unidas. El maíz es una planta humana, cultural en el sentido más profundo del término, porque no habría podido existir –como la conocemos actualmente– sin la intervención inteligente y oportuna de la mano del hombre. Incluso ha llegado al extremo de que ya no es capaz de reproducirse por sí misma. Más que domesticada, la planta de maíz fue creada por el trabajo humano. Pero al cultivar el maíz, el hombre también se cultivó a sí mismo. A partir de este afortunado encuentro el hombre debió encontrar el terreno más propicio para sembrarlo y cambiar su natural inconstante y errático por una nueva actitud de dedicación y paciencia hasta conseguir una cosecha. Este afortunado encuentro otorgó al hombre tiempo para reflexionar, para crear, para plasmar sus ideas en el barro, la piedra, en una pintura o en un tejido, demostrando que dejaba de ser un salvaje. A partir de este afortunado encuentro, el hombre también pudo cantar, bailar y reír con libertad. Lo condujo a la creación de una cosmogonía con creencias y prácticas religiosas que harían del maíz una planta sagrada, que marcó el sentido del tiempo y ordenó el espacio en función de sus propios ritmos y requerimientos; dando motivo para las más variadas formas de expresión estética: ceremonias, ritos, fiestas. Asimismo, permitió la creación de un arte

culinario de sorprendente riqueza. El amor por la tierra se observa en todas partes del mundo, pero es difícil que en lugar alguno se haya atribuido a un cereal una labor civilizadora y por tanto una actitud mística tan preponderante como la del maíz en Mesoamérica.

Al mismo tiempo, el proceso de domesticación del maíz obligó al hombre a establecerse en aldeas. El desarrollo, florecimiento y abandono de los grandes poblados prehispánicos no puede ser explicado ni comprendido sino a la luz de la evolución de la agricultura. El maíz es el instrumento para dominar el territorio y asentarse en él cuando la tierra es pródiga en cosechas, o bien, para abandonarlo cuando la tierra exánime no rinde más que raquíuticos frutos. En México, la geografía del maíz es la de su población, “Patria, tu superficie es el maíz” nos dirá López Velarde. La presencia del maíz es garantía de la continuidad de la vida y de la sociedad, ya que delimita el territorio, lo legitima y le da identidad.

La preparación del nixtamal reunió a las mujeres en torno al hogar de la misma forma en que las sigue reuniendo en el México actual, para elaborar o servir el más imperecedero de nuestros alimentos, aquel que ha trascendido al tiempo y al espacio, el que ha sido compartido tanto por humildes como dignatarios, el que nos relaciona y nos remite con nuestro más remoto pasado culinario de mexicanos: la tortilla.

EL PULQUE

El pulque es la referencia del elixir más antiguo que nos llega desde el mundo prehispánico y que aún sobrevive hasta nuestros días. La leche sagrada que brota de las mamas de la diosa Mayahuel -interpretadas a partir de los pezones espinosos de la penca- que ha nacido en el corazón mismo del maguey -vegetal arraigado a la tierra e identificado con la mujer y la luna en sus ciclos de fertilidad- vendría a ser el elemento unificador del hombre con la deidad, en un mágico ritual que simbolizaría el encuentro con el más allá. El pulque, bebida de privilegiados, trascendería igualmente el tiempo. El maguey, además, proveería al indígena, entre otras cosas, de fibras para hacer mecates, de pencas para construir sus casas y de los succulentos gusanos, comestible digno de los más refinados banquetes de los gobernantes.

Con el correr de los siglos, ese mismo pulque cedería su sacralidad durante el México virreinal para llegar a las casas de ricos y pobres. Se le añadirían frutas para enriquecer su sabor -piña, guayaba, fresa, papaya- y sería compartido en rituales de convivencia entre todas las etnias. Más tarde, llegaría a ser una importante fuente de riqueza para la economía del altiplano durante el México porfirista.

EVOcando EL PASADO

A partir del siglo XVIII los humanistas criollos, se sintieron los únicos dueños de la Nueva España por el simple hecho de haber nacido y crecido en esta tierra Americana. Al hacer un recuento de las riquezas naturales del territorio, y un estudio detallado de nuestra historia antigua incluyendo la arqueología, la lengua y la geografía encontraron un nexo entre ellos y el pasado indígena y orgullosamente declararon ilegítimos los derechos “divinos” que la Corona de España se atribuía sobre estas tierras Americanas. Al cabo de un medio siglo, esta concepción vendría a ser una causa más de la lucha por la libertad y desembocaría en la guerra por la Independencia. Este mismo ideal de arraigo por la tierra, se vería manifiesto durante la Revolución con el grito de: “Tierra y Libertad” y “La tierra es de quien la trabaja”.

Como vemos, recreando la comida y la bebida de las antiguas civilizaciones, podemos hacer presente su pasado remoto, y podemos penetrar en la cotidianidad de las generaciones que nos antecedieron. Volver a probar aquellos sabores y aromas nos permite conocer y sentir lo que nuestros antepasados disfrutaron. Somos capaces de compartir con ellos un instante mágico en el espacio, aunque situados en otro tiempo muy lejano al de ellos.

Cuando un alimento se comparte, en el momento de ser consumido nutre de igual manera a los miembros de toda la comunidad, hermanándolos en un solo pueblo, en

la conciencia de que en el interior de todos ellos “está contenido” el mismo sustento que ha de preservar sus vidas por igual. La comida en común nos coloca en términos de igualdad ante la sociedad y el país al que pertenecemos. La repetición de este ceremonial un sinnúmero de veces en la historia de un pueblo crea una relación a través del tiempo, de hombres y mujeres, generación tras generación, que se han venido nutriendo del mismo alimento, haciéndonos partícipes de la misma vida cotidiana que ellos vivieron. Podemos, por tanto, tener un punto de coincidencia con aquellos mexicanos que trabajaron por engrandecer a nuestra Patria desde que podemos “recrear” y traer hasta nosotros uno de sus momentos más íntimos, el de la ingesta de los alimentos. Probando sus alimentos predilectos revivimos esa experiencia gastronómica tal y como ellos la vivieron en su momento histórico. Comentaba Alfonso Reyes de manera humorística: “El mole de guajolote es la pieza de resistencia en nuestra cocina, la piedra de toque del guisar y del comer, y negarse al mole casi puede considerarse como una traición a la Patria”.

GASTRONOMÍA Y ARMONÍA ÉTNICA

A la pregunta de si nuestra gran Gastronomía fue el resultado del trabajo creativo de varias etnias, sin tomar en cuenta si existió entre ellas algún tipo de convivencia armónica, cabría preguntarse si es posible que, dentro de

una cocina en la que existan malas relaciones entre los cocineros, se puedan lograr platillos cercanos al Cielo. Sería difícil concebir una gastronomía como la mexicana con una herencia que puede remontarse por un lado, desde la antigua Mesopotamia y el mundo Grecorromano, hasta el más lejano pasado prehispánico, sin que hubiera existido entre sus artistas creadores un mutuo acuerdo de criterios y un objetivo en común. Es preciso citar entonces a Salvador Novo para terminar de convencernos: “En las cocinas de los conventos y de los palacios se gestará lenta, dulcemente –como en las alcobas el otro- el mestizaje que cristalizaría la opulenta singularidad de la cocina mexicana”.

En esta óptica, cada vez que saboreemos una exquisita tortilla de maíz blanco recién hecha, o un delicioso mole de los muchos que existen en nuestro país, acompañado de unos caldosos frijoles de la olla, un caldillo duranguense o unos festivos chiles en nogada, una copita de rompopo, una aterciopelada jericalla o un refrescante curado de guayaba, nos sentiremos en contacto y evocaremos, si no en el tiempo, sí en el espacio, a aquellos mexicanos que algún día soñaron con una patria mejor. Seremos capaces de brindar con ellos y agradecerles su lucha por un futuro promisorio para todos los mexicanos.

FUENTES DE CONSULTA

- Bottero, Jean (2005). *La Cocina Más Antigua del Mundo. La Gastronomía en la Antigua Mesopotamia*. España: Tusquets.
- Broda, Johanna y Gámez, Alejandra (Coord.) (2009). *Cosmovisión Mesoamericana y Ritualidad Agrícola*. Estudios Interdisciplinarios y Regionales. Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
- Canetti, Elías (2007). *Masa y Poder*. Madrid: Alianza Editorial.
- Diamond, Jared (1999). *Germes and Steel. The Fates of Human Societies*. New York: W.W. Norton and Company.
- Museo Nacional de Culturas Populares. Dirección General de Culturas Populares e Indígenas (1982). *El Maíz*. México: SEP Conaculta.
- Florescano, Enrique (2000). *La Bandera Mexicana. Breve Historia de su formación y de su simbolismo*. México: FCE.
- Krauze, Enrique (2004). *Siglo de Caudillos*. México: Tusquets.
- Novo, Salvador (2007). *Cocina Mexicana. Historia Gastronómica de la Ciudad de México*. México: Porrúa.
- (1999). *Popol Vuh. Libro Sagrado de los Mayas*. Versión de Víctor Montejo. Ilustraciones de Luis Garay. México: Artes de México.
- Reyes, Alfonso (2000). *Memorias de cocina y bodega. Minuta*. México: FCE.

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.