

Visión de la cocina mexicana a nivel internacional

María Engracia Celis de De Antuñano

RESUMEN

La historia de un pueblo renace diariamente en la cocina. Como apasionada del arte coquinario, presento a ustedes esta reflexión que se centra en una visión de la Gastronomía Mexicana a niveles internacionales, con la finalidad de motivar a otros conocedores del tema, a participar en la lucha para obtener el reconocimiento que los productos de nuestra mesa se merecen, buscando obtener una imagen fuerte y respetuosa de ellos, en esos ámbitos.

Aseguran famosos conocedores de asuntos gastronómicos, que la Cocina Mexicana se sitúa dentro de las tres más importantes del mundo, junto con la Francesa y la China, aunque algunos también incluyan a la Italiana en este nivel.

Esta clasificación se mide por la gran variedad de ingredientes y preparaciones, dependiendo de cada región de país.

La Cocina Mexicana es creación mestiza, resultado de la fusión de dos elementos principales: la cultura del maíz —como ingrediente principal en la dieta diaria de la cocina nativa prehispánica— y la elemental cocina española.

La intención es crear conciencia sobre lo que significa la auténtica Cocina Mexicana y combatir, desde nuestro entorno, las falsas apreciaciones que desafortunadamente proliferan —no sólo en el mundo, sino también en nuestro propio territorio—, en el sentido de que cualquiera que cocina con chiles o maíz se siente con el derecho de simular que prepara platillos mexicanos.

ABSTRACT

VISION OF MEXICAN CUISINE AT THE INTERNATIONAL LEVEL

The history of a people is reborn daily in the kitchen, as a fan of the art of cooking I present to you this reflection which focuses on a vision of Mexican gastronomy at international levels, with the aim of motivating other experts of the theme to participate in the fight to obtain the recognition that our table dishes deserve, looking to obtain a strong image and respect for those in these fields.

Famous experts of gastronomy assure us that the Mexican cuisine is situated among the three most important in the world, together with the French and Chinese. Although some would also include the Italian at this level.

This classification is measured by the great variety of ingredients and preparations depending on each region of the country.

The Mexican cuisine is a hybrid creation, resulting from the fusion of two principal elements: the culture of maize (corn), as the principal ingredient in the daily diet of the prehispanic native kitchen, and the basic Spanish cuisine.

The intention is to create an awareness of meaning of the authentic Mexican cuisine and to combat, from our position, the false ideas which unfortunately proliferate, not only in the world, but also in our own country, in the sense that anyone who cooks with chiles or corn can claim that they are preparing Mexican dishes.

ANTECEDENTE HISTÓRICO

Algunas personas, demasiadas por desgracia, tienen la idea de que los pueblos prehispánicos eran miserables y mal alimentados. Nada tan lejos de la verdad: quienes habitaban la América antes de la llegada de los españoles, se caracterizaban por lo enjuto de sus carnes producto, no del hambre, sino de la alimentación adecuada, mesurada y suficiente que, gracias a la guía de sus sabios ancianos, consumían de acuerdo con las actividades que desarrollaban; así, los menores y las mujeres recibían

diariamente, sin exceso, los alimentos necesarios que su cuerpo requería.

Los hombres y los guerreros tenían, también, la alimentación adecuada al tipo de trabajo que desempeñaban, por lo que no es de extrañar que la obesidad fuera realmente rara y motivo de mofa entre nuestros antepasados.

Los alimentos naturales que el pueblo mexicano consumía, no sólo eran sanos y abundantes, sino además producidos por métodos que con el paso de los años se han convertido en la panacea de los buscadores para aumentar la producción alimentaria en el planeta. Nos referimos a la maravillosa *Hidroponia* que nuestra gente explotaba desde tiempos inmemoriales a través de las encantadoras *chinampas* que, hasta la fecha, son motivo de orgullo de nuestro pueblo.

Dijeron: Si no tenemos tierra, sembraremos sobre el agua. Y como lo pensaron lo hicieron. Cavaron unos charcos poco profundos y sobre ellos flotaron unas balsas acondicionadas de acatl o carrizo, donde sembraron sobre redes vegetales, las semillas cubiertas con poca tierra mojada que llamaron los aztecas: Tzinpayotl («Principio de vida sobre el agua»), y así se llamaron Tzinampas o Chinampas¹.

Con el descubrimiento de América se inició una transculturación en ambos sentidos pues los europeos trajeron sus invenciones, sistemas y métodos de trabajo, recibiendo a cambio numerosas aportaciones de las culturas

1 Heriberto García Rivas. *Dádivas de México al Mundo*, p. 15.

indígenas del continente, representadas principalmente por: vegetales, animales y minerales.

En cuanto a los alimentos, es inmenso el número y la variedad que asimilaron, de nuestro pueblo, los países del viejo continente.

Y en lo relativo a los sistemas de cocimiento, el más importante es el *pib* o *barbacoa*, principio de la comida dietética absolutamente sin grasa que conserva todas las cualidades de sabor y propiedades nutritivas de los alimentos; este método fue inventado por el pueblo maya y se utiliza hasta la fecha no sólo en nuestra cocina sino en muchos otros lugares del mundo.

En trabajos posteriores profundizaré sobre algunos interesantes aspectos del devenir histórico de la alimentación del pueblo mexicano.

LA INTERNACIONALIZACIÓN COMO TAL

Durante el siglo XV, la comida en Europa era poco variada, casi sin sabor y muy costosa por el exceso de especias con que se preparaba, ésa fue una de las razones principales del apoyo que los reyes católicos dispensaron a Cristóbal Colón: el pretexto para la exploración de nuevas tierras era precisamente la búsqueda de una mejor oferta de estos ingredientes para su metrópoli².

2 Cfr. Neirinck E. y Poulain J-P. *Historia de la Cocina y de los Cocineros*.

En 1524, Hernán Cortés obtuvo la orden del emperador Carlos V de que todo barco con destino al nuevo mundo trajera ciertas cantidades de plantas y, de regreso, no pudiera salir sin plantas y animales del nuevo continente³.

Éste fue el inicio del intercambio alimentario que se prolonga hasta nuestros días.

España es, pues, la puerta de entrada de alimentos autóctonos de América, que no siempre fueron aceptados de inmediato. Tal es el caso del insustituible *tomate* que, al principio, sólo se usaba como planta de ornato, conocida como «Manzana del Amor»; o del ahora mundialmente indispensable *maíz* utilizado únicamente como forraje para las aves domésticas; o el *cacao* que, transformado en chocolate, fue objeto de reglamentación estricta para su consumo.

Citaré, como ejemplos, algunos productos absolutamente mexicanos que arraigaron de tal manera en algunas culturas que, en la actualidad, se ha olvidado su origen:

- *Tomate*: Sin el cual, la cocina italiana carecería de sentido.
- *Chile*: Indispensable como Páprika en la cocina de Europa central o como Pimentón en España.
- *Vainilla*: Ingrediente primario en la repostería y en la cocina internacional. Hasta un vodka ruso se vende ya con sabor a esta orquídea.

3 Heriberto García Rivas. *Op.cit.*, p. 26.

- *Maíz*: La bendición de México al mundo; cada día se descubren más usos, no sólo alimenticios sino también industriales, de esta planta.

- *Chocolate*: Cuya semilla, el cacao, sirvió hasta de moneda a nuestros ancestros y enloqueció al mundo.

- *Guajolote*: No podemos pensar en un día de gracias en Norteamérica sin la presencia de este embajador de nuestra tierra en esas latitudes.

- *Flor de Nochebuena*: Bautizada científicamente con el apellido de un embajador de los Estados Unidos en nuestro país. Y ahora mundialmente conocida.

Lo trágico de todo este asunto, no es sólo el olvido del origen de todas estas aportaciones de México a la humanidad, lo más grave es que en nuestro país somos deficitarios en su producción y ahora tenemos que importarlos.

PANORAMA ACTUAL

La globalización no es un fenómeno reciente; se ha ido propiciando desde hace muchos años en forma paulatina y desapercibida para la población del mundo.

En el caso de la Cocina Mexicana nos encontramos con que, a través del distorsionamiento constante, se ha llegado a presentar una variedad de alimentos que no tienen nada que ver con lo auténticamente mexicano.

Tenemos como ejemplo la llamada comida Tex-Mex, que puede reconocerse como regional de la frontera de

los Estados Unidos con México, más nunca como comida mexicana auténtica, ya que para su elaboración se usan productos que no se acostumbra en la mesa de nuestras familias.

Durante mucho tiempo, nuestra cocina ha sido señalada como abundante en picante y poco digerible, a causa de la falta de cuidado en su difusión adecuada y quizá por el prurito de presumir que sólo los mexicanos éramos capaces de disfrutarla por ser «muy machos» (y «machas», por aquello del género).

Desgraciadamente a esta situación han contribuido no pocos mexicanos, que con el afán de hacerse notar como muy creativos no les importó degradar los principios culinarios que conocieron desde su infancia.

Afortunadamente los tiempos van cambiando y, en la actualidad, se está formando un movimiento tendiente a la búsqueda y al intercambio de experiencias profesionales que permitan introducir la verdadera Cocina Mexicana en los ámbitos educativos y de servicio al cliente, no sólo en México sino también a nivel internacional.

El hecho de cambiar no significa dejar en el olvido los esfuerzos de quienes, por mucho tiempo, han dedicado su tiempo y experiencia a difundir con éxito los principios de la cocina mexicana. Se hace necesario conjuntar acciones tendientes a la unión de criterios y desarrollo de trabajos, en una alianza realmente comprometida.

BIBLIOGRAFÍA

- García Rivas Heriberto (1965). *Dádivas de México al mundo*. México: Excélsior.
- Neirinck E. – Poulain J-P. (2001). *Historia de la cocina y de los cocineros*. España: Zandrera Zariquiey.

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.