

DE TACOS, GUACAMOLE Y PIMIENTOS

Si la gastronomía mexicana expresa rasgos definitorios de una cultura caracterizada por la mezcla entre lo americano y lo europeo, las culinarias del país se vuelven constitutivas de las identidades y las costumbres de cada región.

La gastronomía mexicana es la suma de diversas culturas culinarias con desarrollos más o menos similares pero que obedecen a orígenes diversos. Algunas regiones han perfeccionado culinarias independientes aunque existen formas estructurales de origen común. Ciertas distinciones radican en lo evidente: la carne asada suele estar asociada con el norte semidesértico del país, y la abundancia de salsas, con el centro de las mesetas y con el sur tropical y subtropical. Tal variedad se observa además en los ingredientes: hongos, gusanos, insectos

y reptiles se degustan junto con frutos, flores, pescados, hortalizas, aves y las llamadas carnes rojas. Los procedimientos de cocción pueden ir desde macerar, remojar, fermentar, marinar, hervir, cocer, freír y hornear, usando modos tradicionales o modernos, como el hoyo con piedra, leña, gas o microondas. La preparación de los alimentos para ser transformados en comida es lo que da origen a una culinaria. Cada región desarrolla sus propios mecanismos de preparación y los utiliza de manera identitaria para dotar de individualidad a las propias costumbres.

♦ **POR ALFREDO TENOCH CID JURADO** Doctor en Semiótica (Università degli Studi di Bologna) Fundador de la Asociación Mexicana de Estudios de Semiótica Visual y de la Imagen ♦ **ARTISTA INVITADA FLORENCIA CAPELLA**

Curiosamente a lo que pudiera intuirse, no existe un conflicto evidente entre una “cocina oficial” y una “cocina indígena”; se trata más bien de una serie de mezclas, combinaciones derivadas de tradiciones diversas, forzosamente en complementación. Quizá el culinario sea el único rubro en el que un mexicano utiliza sin problemas elementos de la cultura indígena más allá de la molesta diferenciación entre indígenas y no indígenas (europeos, árabes, orientales). Cualquier mexicano que haya comido en restaurantes lujosos en París, Nueva York o Roma difícilmente desdeñaría unos tacos de pie en la calle. La identidad culinaria ve con buenos ojos la comida de procedencia indígena y la tendencia lleva a valorarla: en sus ingredientes, en su preparación, en su servido y en su ingesta. A vuelo de pájaro, se puede decir que los extranjeros ven el detalle más relevante en el picante, como les sucede a venezolanos, argentinos y colombianos. Mientras que los italianos observan el guacamole y el tequila como rasgos principales. El recientemente fallecido escritor y semiólogo italiano Umberto Eco, podía comer guacamole en forma continua y lo consideraba uno de sus platos favoritos.

Las tradiciones indígenas, entonces, se aprecian —con mayor o menor presencia en las culinarias regionales del país— en aquellas regiones con amplia tradición de las herencias precolombinas. El proceso de evolución describe, por el contrario, la existencia de un tronco común del cual derivan sus respectivas ramas. Existen elementos muy difundidos en una macroculinaria; se puede observar en la presencia de ingredientes siempre concurrentes como el maíz, el tomate rojo, el picante. Del mismo modo, son frecuentes las estructuras originales de los platillos en su forma de base: el tamal, el taco, la tortilla frita y rellena (enchilada). No obstante, cada región aporta rasgos diferenciales. La cocina se constituye así en uno de los elementos principales que otorga identidad, y las afluentes son de dos tipos: la proveniencia indígena y la llamada “cocina mestiza”. Las combinaciones se ven sintetizadas en las preparaciones cotidianas.

Para comprender el funcionamiento de una gastronomía compleja es importante considerar cómo es el servido. Su formato principal se denomina menú y cambia de una cultura a otra. Va desde el plato único disperso por turnos a diversas horas del día, hasta la estructura de un menú jerarquizado en tiempos. Teniendo en cuenta esta estructura, el menú mexicano consta de lo siguiente: una entrada, no siempre presente; un primer tiempo (sopa aguada o caldo); un segundo tiempo, a veces opcional (una sopa seca, pasta o arroz); un tercer tiempo (guisado); un cuarto (postre), todo esto acompañado de una bebida fresca (agua preparada con alguna fruta o semilla, o bien una gaseosa) y una bebida final caliente (café o té).

EL CHILE Y EL PICANTE: DEL CONDIMENTO AL GUSTO IDENTITARIO

Como sucede con el vino de Italia, Argentina, Francia o España, todas las regiones de México poseen un tipo específico de picante con la capacidad de potenciar su culinaria. El vino es producto de la agricultura hasta su conversión en bebida, pero su aspecto cultural se logra cuando se integra al proceso alimenticio. El picante funciona de manera similar y puede mostrar valores diversos que van desde el gusto, el efecto, el color y la plasticidad. Además, es un tema de conversación que resulta más evidente cuando la cocina mexicana se confronta con otras. El escritor Italo Calvino, en su libro *Bajo el sol jaguar*, cuenta su viaje por la región de Oaxaca, donde come un platillo llamado “mole” —“salsa” en su origen indígena— en el que se mezcla cacao, maní, diferentes variedades de chiles y especias. Describe la ingesta de picante como un prelude erótico y afrodisíaco, gracias al efecto cálido y en ascenso que produce. Es cada comensal quien otorga un valor simbólico y cultural al efecto picante. La tolerancia al picante también se relaciona con otros significados: masculinidad, experiencia, fuerza, etc.

Existen en México 64 variedades de chiles que, al mezclarse entre ellas, pueden aumentar aproximada-

mente a 200 dispersas por todo el territorio. Todas las regiones definen sus platillos de acuerdo al tipo de picante que tienen a disposición y lo colocan en los tiempos del menú según la tradición. Los criterios de clasificación de cada variedad de chile parten de ser frescos o secos.

El chile es considerado, por una serie de autores, como verdura y fruta (cuando es fresco) o especia (cuando es seco). Los efectos de su ingesta son notorios y definen culturalmente la gastronomía mexicana. Sin embargo, en su naturaleza, el cuerpo humano percibe el sentido de chile picante gracias a una sustancia llamada *capsaicina* que se concentra sobre todo en la piel y produce una relación entre la estructura del tejido de la “placenta” y las paredes de la fruta. Tal es así que los pimientos más pequeños pueden ser los más picantes. Los pimientos y los chiles dulces no tienen *capsaicina* en abundancia, por lo que puede resultar que algunos de esta variedad no pique y otro sí lo haga.

En términos prácticos, el chile se clasifica en función de un uso cultural y puede determinar el nombre de un platillo: albóndigas en “chipotle”, carne de res en salsa “pasilla”, etc. Además puede ser un producto natural que se consume como fruta (picado en la salsa “pico de gallo”, o en el guacamole), o convertirse en una sustancia útil para preservar otros alimentos (embutidos, chorizo mexicano, longaniza, etc.). En otros contextos logra dar placer a través de sus efectos, como complemento o usado en la preservación específica de otros alimentos (chorizo verde, palomitas de maíz o pochoclo con chile, sal de gusano y chile para beber mezcal). Los dos usos principales, el fruto y la especia, crean nombres de variedades, características conceptuales y somáticas, individuales y sociales, visibles en el consumo.

LA COCINA LOCAL: CULINARIA
EN CONTINUO DESARROLLO

Como dijimos, cada región posee una cocina cuyos troncos comunes en los platillos, en el menú y en los ingredientes de base constituyen la estructura de una



misma gastronomía. Aunque existen diversas variedades locales, todas ellas se alimentan de las culturas propias desarrolladas desde antes de la llegada de los europeos, y ven crecer su influencia en mayor o menor grado por la afluencia de otras culinarias y modas pasajeras. A lo largo de la historia, las presencias más notorias son la árabe, la española y la francesa. Algunas son riquísimas al mezclarse con esas culturas, y dan como resultado comidas, estilos e incluso hábitos y formas de consumo neomexicanas, como sucedió con los llamados “Tacos al pastor”. Es un platillo difundido un par de décadas atrás, por todo el país, que proviene de la transformación por reducción del tamaño del kebab de origen libanés, convertido en “taco árabe”. El modelo se mexicaniza al incorporar el marinado de la carne con especias locales y al servirse en tortillas de maíz con salsas picantes y un pequeño trozo de piña fresca.

Las cocinas de las costas, por ejemplo, poseen un sistema de sabores dependientes de los productos marinos, que nada tiene que ver con el altiplano,



donde predomina la carne porcina o vacuna pero sobre todo la aviar y los pescados de lago o de río. Las cocinas de mayor relevancia, por la cantidad de especias y sabores locales, son: Oaxaca, Chiapas, Veracruz, Michoacán, Puebla, Jalisco. Cada una posee su propia estructura organizativa del significado del alimento convertido en platillo, casi siempre de elaboración compleja. Algunos platillos pueden encontrarse en diversas culinarias regionales con mínimas variaciones y su valoración ha provocado un debate en torno a un significado simbólico asignado, como ocurre con los llamados “chiles en nogada”. Se trata de una variedad de pimiento asado, casi siempre picante, relleno de carne molida de res cocinada con fruta fresca, uva pasa, piñón, nuez, ajo y cebolla y cubierto de una salsa de nuez con crema, queso de cabra y algo de azúcar. Por sus colores, verde el pimiento, blanco la salsa nogada y el rojo de los granos de granada que lo adornan, fue considerado el platillo típico mexicano por el partido conservador de México hasta 1867, año de la derrota del Segundo Imperio.

Es posible identificar tensiones, resistencias y absorciones de la cocina mexicana al entrar en contacto con otras formas de comida y con otras culturas. Las más evidentes aparecen en la segunda mitad del siglo pasado con la llegada del sistema *fast food* norteamericano. Sus efectos aparecen en un doble orden: por un lado, ha generado problemas de sobrepeso en la población y un alto consumo de carbohidratos y bebidas con elevado contenido de azúcar, cambios en los hábitos y nuevas formas de comida chatarra que incluyen pollo frito y empanizado, hamburguesas, pizzas; por otro lado, la tropicalización de los productos “universales” permite híbridos: las hamburguesas “al pastor” o las pizzas a la mexicana con frijoles (porotos negros), aguacate (palta), chorizo en su versión picante.

El sistema *fast food* ha dado origen a un estilo de cocina mexicana en algunos restaurantes, donde con una base de entre treinta y cuarenta ingredientes se logra preparar el menú del restaurante. Las tortillas fritas, por ejemplo, son la base de todo tipo de “enchilada”, pero también de “enfrijoladas”. El pollo desmenuzado y el queso rallado pueden ser relleno de tacos o adorno de una sopa o guisado. Estas combinaciones hacen posible elaborar una variedad razonable de platillos con pocos ingredientes, de acuerdo al estilo específico ofrecido por el restaurante.

LA FILOLOGÍA DE UNA COCINA

La aparición de recetarios determina la consolidación de una cocina e, incluso, participa activamente en la construcción de una idea de nación, como lo demuestran los libros *La ciencia en la cocina y el arte de comer bien*, de Pellegrino Artusi, publicado en Italia en 1894, y en 1950, *La cuchara de plata*. El de Doña Petrona es un clásico en la comida argentina; por su parte, México no reúne su comida en un único libro, que como tradición se regala a la hija o a la nuera, con el valor fundante de la obra de Artusi. Uno de los primeros esfuerzos fue sin dudas el *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, que sería retomado por el escritor Salvador Novo en 1967 en su *Cocina mexicana. Historia gastronómica de la Ciudad de México*.

La variedad de cocinas impide tomar como referencia un único libro capaz de comprender todas las diferentes manifestaciones culinarias en una sola gastronomía. Sin embargo, existen diversas colecciones que reúnen recetarios de distintas épocas que muestran una gastronomía ligada a diversas concepciones sociales: la superiora o hermana responsable de la cocina en el convento, la de la “ama de casa” de clase media con información sobre “economía doméstica” o un chef de moda son los casos más comunes. En lo que sí coinciden los libros es en que registran puntos específicos: la recolección de los alimentos, la preparación, el servido y la ingesta.

La cultura mexicana se puede observar, degustar, probar a través de su cocina. Se trata de la suma de

diferentes prácticas cotidianas, sociales, necesarias, gracias a las cuales la cultura mexicana conserva sus tradiciones, las transmite a las nuevas generaciones y, al mismo tiempo, comunica necesidades temporales específicas, evolución de ciclos vitales, transición de épocas del año, presencia de ritualidades, etc. Sin la gastronomía sería difícil comprender el carácter barroco y abigarrado de una combinación continua de sabores, colores, texturas, y del delicado proceso para activar el gusto de maneras contrastadas que influyen en la preparación, en el servido, en la ingesta. Asimismo, existen una serie de mitos enlazados con los productos, los modos de preparación y los efectos en los comensales a partir de los cuales se define, se entiende y se extiende la cultura culinaria mexicana. •

El chile se clasifica en función de un uso cultural y puede determinar el nombre de un platillo: albóndigas en “chipotle”, carne de res en salsa “pasilla”, etc. Además puede ser un producto natural que se consume como fruta (picado en la salsa “pico de gallo”, o en el guacamole), o convertirse en una sustancia útil para preservar otros alimentos (embutidos, chorizo mexicano, longaniza, etc.).
