

Dinamismo y tradición en nuestras

● cocinas



Las cocinas reúnen elementos y procesos compartidos por cada sociedad en determinado tiempo y lugar, con una identidad otorgada por la inventiva culinaria de las comunidades. Aunque el concepto de tradición es relativo, sí podemos hablar de comidas y cocinas tradicionales a pesar de que el dinamismo es fundamental y facilita la permanencia a través del tiempo.

Luis Alberto Vargas

Los componentes de las cocinas

Como todo ser viviente, las personas necesitamos obtener sustancias que nos brindan energía y nutrimentos para crecer, movernos o reproducirnos, pero las obtenemos y consumimos de manera particular. Nuestra dieta es variada y abarca recursos de todos los reinos de la naturaleza, aunque no siempre estamos conscientes de ello. Además, seleccionamos solo una pequeña parte de los tantos elementos que el entorno ofrece; los combinamos y transformamos para dar origen a nuestras cocinas, entendidas como un conjunto de conceptos y procesos compartidos por cada sociedad.

Las cocinas integran cinco componentes esenciales:

- ▶ Núcleo de alimentos usados en cada época y lugar: básico, primarios, secundarios y periféricos. El alimento básico es el eje de cada grupo; se consume cotidianamente y en ocasiones se considera un regalo de la divinidad. Los primarios se usan con frecuencia y suelen acompañar al básico, mientras que los secundarios se comen menos, aun cuando son bien conocidos. Por su escasez o alto costo, los alimentos periféricos se restringen a ocasiones especiales o a ciertas épocas del año. Para los pueblos originarios de Mesoamérica en tiempos prehispánicos, el maíz era –y sigue siendo– el alimento básico, acompañado por frijoles, chíca, jitomate, aguacate o calabaza (primarios), y a veces con chayotes, quelites y carne de guajolote (secundarios); los tejocotes y carne de venado vendrían a ser alimentos periféricos.
- ▶ Técnicas culinarias: maneras de manipular, mezclar, combinar y cambiar física y químicamente los alimentos

para elaborar platillos (cortar, moler, exponer productos al calor o la fermentación). Se ligan a la tecnología accesible en cada espacio y tiempo, así como a la inventiva de las personas.

▶ Sabores definitorios: serie de principios sobre el gusto, que están en estrecha vinculación con la cosmovisión y preferencias fisiológicas de los consumidores. Un caso mexicano notorio es el picante obtenido con los chiles.¹

▶ Etiquetas o conjuntos específicos de normas o códigos de conducta para elaborar y ofrecer las preparaciones culinarias, con base en la ideología del grupo. Por ejemplo, en ciertos contextos se acostumbra que mujeres y hombres coman en espacios diferentes o que los visitantes reciban mejores porciones.

▶ Sistema alimentario: se relaciona con la infraestructura ideológica y material que da sustento a la cadena de obtención, producción, acondicionamiento, distribución, preparación y consumo de la comida.

¿Comidas y cocinas tradicionales?

A lo largo de la historia, los productos naturales seleccionados como alimentos han sido materia prima de la llamada *inventiva culinaria*. Esto se refiere a la manera de combinarlos y modificarlos para dar origen a las preparaciones propias de las comunidades, estableciendo una identidad a través de mezclas, colores, aromas, texturas, sabores, temperaturas y otras cualidades.

Los cambios en las cocinas son continuos debido a la llegada de nuevos alimentos, desaparición o escasez de productos por su precio o dificultad para obtenerlos,

modificaciones en la tecnología culinaria, creatividad en la preparación, transformaciones en el gusto o preferencias, influencia de agentes externos que inciden en la demanda. Para México, podemos mencionar la llegada de productos de Sudamérica en tiempos mesoamericanos; la incorporación de especies animales y vegetales originarias del Viejo Mundo; la gradual desaparición de las panaderías de barrio; la importación de pavos de Estados Unidos de América con características y oferta diferentes de los guajolotes nativos; la sustitución de recipientes de barro por los de metal, con distintas formas de transmitir el calor al cocinar; el cambio del gusto por la papaya maradol en lugar de la amarilla, así como la imposición comercial de los aguacates Hass por las más sabrosas variedades criollas.

Con tantas transformaciones es válido cuestionarnos: ¿Qué son las cocinas tradicionales? Este término se ha popularizado en el mundo al grado de ser una categoría reconocida por los organismos internacionales, pero ¿tiene sustento en la realidad? La palabra *tradición* se deriva del latín y significa entrega o transmisión. Se define como *algo conservado al ser transmitido de generación en generación*.

En cuanto a la comida tradicional, el ingeniero agrónomo Jorge Jordana la define como *aquella que está ligada a un territorio y debe formar parte de un conjunto de otras tradiciones capaces de asegurar su continuidad en el tiempo*. Con un análisis de la situación en México, el Mediterráneo, Francia, China y otras regiones donde se habla de cocinas y comidas tradicionales, destacan algunos ejes para ubicarlas en esta categoría:

- ▶ Están ligadas a paisajes concretos de donde se obtienen sus ingredientes.

¹ Como divertimento, recomendamos el texto “La venganza”, Ecofronteras 50, revistas.ecosur.mx/ecofronteras



MARTHA GARCÍA



MARCO CRÓN



BLANCA M. DÍAZ

- ▶ Son producto de la interacción entre los habitantes de la región y sus recursos a lo largo de extensos periodos.
- ▶ Están fuertemente arraigadas en las costumbres de las familias y los pueblos, y se vinculan de manera interactuante con su cosmovisión.
- ▶ Tienen propiedades que estimulan los sentidos de manera particular, con aceptación entre quienes las degustan: sabor, picor, color, textura, relación acidez-alcalinidad.
- ▶ Se basan en el uso de técnicas y utensilios específicos.
- ▶ La elaboración de las preparaciones culinarias tiene una metodología general, pero con variantes.

No hay recetas auténticas

Esta concepción de las comidas y cocinas tradicionales es idealizada y tal vez nunca se cumple del todo. Ni siquiera podríamos hablar de la cocina mexicana en singular, pues nuestro país, tan variado en paisajes, biodiversidad y modos de vida, tiene numerosas cocinas. Sin embargo, sí podemos darnos una idea de lo que implica la tradición, comenzando con el maíz, resultado de la selección humana del teosinte hasta la producción de una planta que no existía en la naturaleza y que depende totalmente de las personas para su reproducción. Esta gramínea puede cultivarse en distintas condiciones ambientales y

con variedades para aplicaciones culinarias concretas, un ejemplo clásico son el maíz "pozolero" y el "palomero".

Por otra parte, algunos alimentos considerados muy mexicanos, como el cacahuete o el cacao, si bien son originarios de Sudamérica, fueron domesticados aquí; el cilantro llegó con los europeos y los mangos son legado del comercio con Asia a través de Filipinas. No obstante, forman parte de nuestra identidad y difícilmente dudaríamos en calificarlos como tradicionales. Los tamales son una buena muestra de platillos con gran dinamismo. Son muy antiguos y su presentación ha cambiado poco, sin embargo, el contacto con España propició que se les hiciera más esponjosos con manteca y enriqueció sus rellenos con nuevos productos. No cabe duda que las cocinas mexicanas destacan por su capacidad de estimular los sentidos, más allá del picante. Son de las pocas donde lo negro es bien aceptado, ya sea en frutos como el zapote, en los frijoles del sur del país o en los sabrosos moles. También resaltan los sabores agrios derivados de las fermentaciones, cuyo mejor ejemplo es el pulque, aunque su consumo se ha reducido en varias partes del país con la comercialización masiva de la cerveza.

En cuanto a utensilios culinarios, hay cuatro fundamentales: el metate, el molcajete y el comal, de gran antigüedad, y también el molinillo para batir chocolate,

aun cuando requiere técnicas llegadas de Europa. Desde luego, las batidoras, licuadoras, picadoras, hornos eléctricos o estufas de gas han encontrado su lugar. Casi no identificamos los cambios que esto implica, mas los hay; por decir algo, una salsa preparada en licuadora no tiene el sabor, olor y textura que una molcajeteadada.

Una cuestión fundamental es la falta de rigidez. ¡No hay recetas auténticas! Al comparar recetarios muy antiguos –como el atribuido a Sor Juana Inés de la Cruz– con los posteriores, es posible reconocer elementos comunes en medio de numerosas variantes. Si tuviéramos la capacidad de viajar en el tiempo y probar una serie de platillos preparados por la misma familia con décadas de diferencia, encontraríamos variaciones entre la cocina de la bisabuela, la abuela, la madre y la nieta, debidas tanto a las materias primas, utensilios y fuente de calor utilizadas, como a las personalidades y el *toque* o sazón de cada una. El concepto de tradición es relativo, pero se comprende y se acepta su uso, ya que como dicen los franceses: *plus ça change, plus c'est la même chose*, es decir, "entre más cambios hay, mayor permanencia de las cosas". ☺

Luis Alberto Vargas es investigador del Instituto de Investigaciones Antropológicas y Facultad de Medicina de la Universidad Nacional Autónoma de México (vargas.luisalberto@gmail.com).