

II Encuentro de Cocinas en México: Procesos Biosociales, Históricos y de Reproducción Cultural

Rosa María Raquel Pérez Hernández*

El 6 de diciembre de 2016 asistí al II Encuentro de Cocinas en México..., organizado por la doctora Edith Yesenia Peña Sánchez y la maestra Lilia Hernández Albarrán. El evento se llevó a cabo en la Coordinación Nacional de Antropología (Cnan) y en éste se abordaron diversos temas relacionados con la alimentación tradicional.

El encuentro se dividió en tres partes: en la primera participaron cronistas, en la segunda hubo intervenciones de cocineras tradicionales y en la última escuchamos los puntos de vista de varios investigadores. En conjunto, las ponencias y exposiciones no dejaron nada al margen, ya que los expositores abordaron lo importante de los factores biopsicosociales que se ponen de manifiesto en la cocina tradicional —en el interior de ésta, así como de las diversas cocinas que la integran—. Mayormente se habló de cocina indígena, pero también de la serrana, la chinampera, la lacustre y la afroamericana, entre otras, y las ubicaron en una línea de tiempo, considerando sus respectivas ramificaciones y espacios ecológicos; a la vez se abordaron las bondades y peculiaridades de cada una de ellas, así como los problemas que afectan o ponen en riesgo su perdurabilidad. Las organizadoras invitaron a cronistas, cocineras tradicionales e investigadores con amplia experiencia. Las exposiciones fluyeron con sencillez y sin menoscabo de la profundidad de los contenidos que presentaron.

Las exposiciones abordaron desde la minuciosidad que requiere la elaboración de los alimentos a escala local hasta los impactos a escala macro, considerando todos los elementos que hacen posible la alimentación: tierra, aire, agua, trabajo comunitario, uso de herramientas, efectos agroindustriales e intervenciones políticas, entre otros. Obviamente, para apoyar las presentaciones se recurrió a la tecnología de proyección de imágenes fijas. Algo que llamó la atención de los asistentes fue la exposición fotográfica que se montó en el vestíbulo de la Cnan, en relación con el proceso de producción de los alimentos, así como de la manera en que se adquiere fauna y flora en el Valle del Mezquital, estado de Hidalgo, concretamente en el municipio de Santiago de Anaya. En esta exposición se notó el intenso trabajo que la maestra Lilia Hernández invirtió para tomar fotografías, lo que implica, además de tiempo y dinero, relaciones con los protagonistas, quienes algunas

* *Hñähñu* originaria de Santiago de Anaya, Hidalgo.

veces no resultan fáciles, ya que con frecuencia los indígenas *hñähñu* se vuelven huraños con lo que consideran muy suyo y difícilmente comparten con extraños.

Como en todo evento de esta naturaleza no faltaron las artesanías y algunos alimentos en venta, y como colofón del encuentro se obsequió al público asistente zacatamal, el que sólo se prepara en Santiago de Anaya (muy parecido al zacahuil, que se elabora en la región de las Huastecas), pulque y agua de xoconostle. ¡Todo estaba muy sabroso!

Las participaciones de cronistas y cocineras abordaron historias culinarias que describían paso a paso, con sutileza y cierta nostalgia, la comida tradicional que algunos aún preparamos y degustamos, y que otros, por diversas circunstancias, ya no tienen a su alcance o han ido perdiendo paulatinamente sin percatarse de ello.

Cronistas y cocineras lamentaron, hasta cierto punto, la modernidad y el desarrollo, y más de una vez mencionaron y desdeñaron los alimentos “chatarra”. Consideraron lamentable el hecho de que algunos ignoren la procedencia y el proceso de producción de los alimentos básicos que consumimos los mexicanos, como el maíz, el frijol y la calabaza. Criticaron que las escuelas no se ocupen de la enseñanza de menesteres importantes, como los procesos de producción de los alimentos básicos, ya que consideraron que no sólo hay mucho que aprender de eso, sino que además es nuestra esencia, nuestro ser mismo; por lo tanto, es nuestra obligación, dijeron, saber cómo y de qué estamos hechos, para que nuestro pensamiento se desarrolle con profundidad y sensibilidad, o de lo contrario nos volvemos superficiales en todo, insensibles y faltos de amor a nosotros mismos, a los otros y a nuestro entorno físico y natural.

Las cocineras tradicionales compartieron el respeto que asumen al transformar los ingredientes que utilizan, generalmente agradeciendo al proveedor. Una de ellas nos compartió que el secreto de la vida es “no comer comida chatarra” y que con los productos de la naturaleza se pueden lograr grandes cosas, sin necesidad de hacer gastos en productos comerciales que sólo nos dañan. Por ejemplo, dijo, para que esponje la masa de las tortillas se le agrega al agua tequesquite o cáscara de tomate; para conservar algunos alimentos se les ponen gotas de limón, y así, siguió comentando, todo lo tenemos en lo que la tierra nos proporciona para alimentarnos sanamente, para curar nuestro cuerpo, para desarrollar en forma adecuada las plantas, los animales y todo lo que nos rodea. Porque la tierra es vida, no es cosa, y por eso hay que pedirle permiso para sembrar; hay que regresarle algo por lo que nos da; hay que cuidarla para que nos alimente.

Aprovechando que la cocina purépecha ha sido declarada recientemente patrimonio de la humanidad, se preguntó a las cocineras tradicionales acerca de la patrimonialización de la cocina. Una de las cocineras presentes, purépecha de origen y de tradición culinaria, respondió que esa asignación no ha cambiado en nada la situación de las cocineras purépechas; señaló que es posible que en el ámbito gubernamental y entre la gente allegada al gobierno haya habido beneficios, pero que, por lo que ella conoce, nada ha sucedido; que en general las cocineras purépechas tradicionales ignoraban los beneficios que la patrimonialización traía consigo. Los asistentes al

encuentro comentaron que sería cosa de que los gobiernos informen realmente a la gente involucrada y que sea ésta la que tome la decisión. Quienes participaron en la discusión concluyeron que el concepto de patrimonialización no forma parte de la cultura indígena.

Por su parte, integrantes de la Asociación de Cronistas de la Ciudad de México afirmaron categóricamente que gran parte de nuestra identidad nos la forma y nos la da la comida. Durante el intercambio de puntos de vista se definió la *identidad* como aquello que nos aglutina a partir de elementos concretos que se amalgaman en una construcción cultural, que se objetiva en expresiones y manifestaciones producidas por los colectivos humanos. Por eso las fiestas, las mayordomías y los entierros, entre otras muchas expresiones culturales, son claros ejemplos de identidad; entre todas esas expresiones culturales que construyen identidad, la cocina juega un papel importante.

En la cocina hay también mucho de tradición, comentaron ponentes y participantes, porque si bien es necesario reconocer que la cocina va cambiando, lo importante es que no pierde su esencia. La tradición nos enseña qué somos y nos hace conscientes para ser y cambiar lo que queremos. Eso quedó claro cuando se puso como ejemplo la preparación de algunos quelites que tradicionalmente se cocinan hirviéndolos al vapor con ajo, cebolla, sal y chile, y desde hace algún tiempo también se preparan utilizando los mismos ingredientes, pero cambiando la manera de cocinarlos, pues ahora se fríen con manteca o aceite.

Varios cronistas abordaron situaciones que cambiaron en el contexto natural y social de la Ciudad de México durante el siglo XIX. Estos cambios, entre otros, se dieron con el surgimiento de fábricas, tlapalerías, panaderías, tiendas de abarrotes, etcétera, y modificaron significativamente la alimentación, así como las maneras y utensilios para la elaboración de alimentos. La mayoría de los dueños de esos establecimientos fabriles y comerciales eran migrantes españoles, judíos e ingleses, entre otros. Debido al establecimiento de fábricas, entre ellas la fábrica de papel de Peña Pobre, llegaron trabajadores de muchos lugares del país, quienes traían consigo sus maneras de cocinar e incluso introdujeron otros alimentos. Con la apertura de las tlapalerías se conocieron y adquirieron utensilios de metal para cocinar, diferentes al barro tradicional. Con las panaderías se empezó a popularizar la costumbre de comer pan. Y, sobre todo, con la mezcolanza de gente que se movía de un lugar a otro, paulatinamente la cocina y los alimentos fueron cambiando o modificándose. En los alrededores de la Ciudad de México poco a poco se fueron reduciendo los espacios para cultivar maíz, calabaza, chile, cilantro, etcétera. A partir de entonces se empezaron a comprar algunos alimentos, hasta que llegó el momento en que todos fueron comprados. Los cronistas concluyeron que la cocina y los alimentos son una necesidad humana y que ellas, al igual que las personas, se vuelven dinámicas, se enriquecen, se modifican, hacen historia; su cuna original es el tiempo, así como lo es el espacio natural y social.

Las exposiciones de los investigadores abrieron el panorama de lo anteriormente expuesto y establecieron una interpretación aglutinante, ordenada y con mayor análisis y claridad sobre los fenómenos integrales que componen la alimentación en las cocinas. Ellos enumeraron, describieron y

analizaron una serie de elementos que conforman el sistema alimentario mexicano y se encuentran asociados con éste. Así, abordaron temas relacionados con la producción y consumo de alimentos y su estrecha concatenación con temas como la salud, la educación, la economía, el comercio, el turismo, el medio ambiente y los recursos naturales, entre otros. Puntualizaron que las cocinas tradicionales son originales, antiguas y que, sobre todo, tienen continuidad histórica, pues en el camino se van adaptando y transformando. Se dieron ejemplos en los que a los asistentes no nos quedó duda de que al ingerir un alimento tradicional estamos degustando también la historia del mismo y los cambios que día tras día lo han modificado; por ejemplo, en los siglos XVI, XVII y XVIII, durante la conquista española y la Colonia, en la cocina tradicional se fueron agregando otros ingredientes y utensilios para cocinar, y lo mismo sucedió en los siglos XIX y XX. Planteamientos subsecuentes de los expositores nos permitieron entender que otro elemento de las cocinas tradicionales es la diversidad natural que da origen a la diversidad cultural.

Nos enteramos de que *El cocinero mexicano*, que es el recetario más antiguo del que se tiene conocimiento en nuestro país, el cual data de 1831, fue el primero en el mundo en establecer una clara relación entre comida y pueblo, ya que va guiando al lector sobre la idea de nuestra identidad, al proponer un nuevo significado a la palabra *mexicano*, que considera al territorio y la cultura alimentaria. Por lo anterior, *El cocinero mexicano* no sólo contiene recetas, sino que permite reflexionar y debatir qué es ser mexicano.

Varios investigadores hablaron sobre la milpa como un concepto que ciertos círculos políticos y económicos quieren dejar en el olvido y al que asocian con la pobreza, con el uso de tecnología tradicional, con la siembra y cosecha de semillas endémicas, con el policultivo de plantas. Sin embargo, señalaron los ponentes, la práctica de la milpa ha perdurado, porque en ella coexisten plantas e insectos que establecen sistemas que equilibran la biodiversidad y evitan la proliferación de plagas. Los ponentes señalaron que otra de las bondades de la milpa es que captura carbón, el cual ayuda a reducir el calentamiento global y es un ecosistema natural en miniatura, en el que plantas como el maíz, el frijol, el chile, la calabaza y otras más coexisten sin establecer competencia entre ellas por la luz solar y los nutrientes del suelo. Uno de los investigadores concluyó que en la milpa se trabaja con tecnología suficiente y adecuada, que es menos cara, aunque requiere mayor fuerza de trabajo, y que como unidad agroproductiva es diversa, aunque su producción se destina fundamentalmente al autoconsumo.

En el encuentro algunos ponentes hablaron también de la cocina *hñähñu* del valle del Mezquital, en el estado de Hidalgo. Se dijo que los alimentos obtenidos de ese entorno ecológico se conciben como propios del ser *hñähñu*, como un elemento que caracteriza a esa cultura, como ejemplo de la interacción que los antepasados de los *hñähñu* lograron con la naturaleza y heredaron a las generaciones actuales. Lo anterior quedó patente en la exposición fotográfica del vestíbulo de la Cnan, donde se mostró en forma pormenorizada la flora y la fauna propias del lugar: garambullos, gualumbos, flor de sábila, escamoles, xöhues, chinicuiles, etcétera. Se hizo una descripción de la

antigua cocina *hñähñu* con sus utensilios más típicos, como el tenamaste (fogón de tres piedras), el *garabato*, el metate y el molcajete, y no podían faltar los *órganos*, las ramas de mezquite o de arbustos y las pencas que sirven de muros y techos.

Se enfatizó que en la actualidad la cocina tradicional *hñähñu* se enfrenta a problemas que amenazan su permanencia y continuidad, entre éstos el hecho de que las autoridades prohíben la caza de algunos animales, así como la recolección de insectos y el corte de algunas plantas; la llegada de aguas negras, el agua clorada; la propaganda de los medios de comunicación que incitan a la gente a que consuma alimentos basura y la negación de la milpa, etcétera.

Si bien la cocina tradicional *hñähñu* enfrenta éstos y otros problemas que ponen en peligro su pervivencia, también hay iniciativas y experiencias novedosas que la impulsan y fortalecen, entre ellas la muestra gastronómica que durante el primer fin de semana de abril se lleva a cabo desde hace algunos años, en la que se exponen comidas y bebidas elaboradas con productos obtenidos de la flora y la fauna de la región. Eventos como ése propician la preservación de la cocina tradicional *hñähñu*.

Los asistentes al II Encuentro de Cocinas en México: Procesos Biosociales, Históricos y de Reproducción Cultural conocieron algunas palabras y situaciones un tanto chuscas que la mayoría desconocía. Por ejemplo, supimos que la palabra *tlapique* hace referencia al tamal de charal envuelto con hoja de maíz azada en el comal, que en algunos lugares también se rellena con tripas de pollo. El término *cuatatapamoli* nos remite a un caldillo con frijol quebrado, epazote y chile con venas. Nos enteramos de que el pan de muerto tuvo sus orígenes en la panadería Huipulco y que originalmente era un bizcocho; que en el siglo XIX el chile estuvo a punto de ser prohibido bajo el argumento de que “tendría que desaparecer de entre los vivientes”; que a una niña le pusieron por nombre Sabritas, en alusión a una basura alimenticia que usa una marca comercial.

Las organizadoras y los participantes invirtieron un gran esfuerzo en la preparación y desarrollo del evento reseñado aquí. Si bien el encuentro se transmitió en vivo a través de internet, considero que este tipo de presentaciones deben difundirse también en otros medios, como la televisión y la radio, e incluso replicarlo por lo menos en los lugares de origen de las cocineras tradicionales que participaron, como Michoacán, Hidalgo y otros espacios de la Ciudad de México.

Para finalizar este comentario sobre el II Encuentro de Cocinas en México: Procesos Biosociales, Históricos y de Reproducción Cultural, el cual nos dejó un agradable sabor de boca, hago alusión a las palabras de la investigadora Peña Sánchez, en las que encontré un gran sentido:

La alimentación y las cocinas son resultado de una compleja interacción de condiciones ecológicas, multiculturales y socio-históricas que las generaciones contemporáneas atesoran y que forma parte integral de la identidad colectiva y la cosmovisión de los pueblos. Los alimentos que comemos tienen historia y están asociados con nuestro pasado. Las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir los alimentos varían en cada cultura.