

A través de la comida se transmiten conocimientos, historias de familia, logros y el orgullo de ser.

Entrevista con Edmundo Escamilla

Alma Olguín Vázquez

Dedicados en cuerpo y alma al rescate, difusión e investigación de la cocina mexicana, Edmundo Escamilla y Yuri de Gortari forman ya parte de nuestro patrimonio cultural gastronómico. Fundadores del restaurante *La Bombilla*, con especialidad en comida regional, prehispánica, virreinal y del siglo XIX, desde 2002 colaboran con el INAH en las charlas de degustación "Los sabores de la historia". Son coautores de cuatro libros y de diversos artículos en periódicos y revistas nacionales e internacionales. Entre otros galardones, recibieron la Medalla al Mérito por su labor de difusión de la gastronomía mexicana. Imparten conferencias y cursos, y en 2007 fundaron la Escuela de Gastronomía Mexicana, que actualmente dirigen. Más allá de la simple práctica de la cocina mexicana, el suyo ha sido un amplio concepto en el que abordan el contexto cultural, histórico y antropológico, pero sobre todo resalta la visión humana que le han aplicado al concepto culinario.

"Cada vez que hablamos de comida, se nos hace agua la boca recordando lo que nos cocinaban las abuelas, las tías, nuestra mamá y todo lo que aprendimos a comer", dice con un cierto regocijo el investigador gastronómico Edmundo Escamilla, quien sin tomar respiro entre una y otra idea, manifiesta una de las preocupaciones derivadas de su conocimiento sobre nuestra comida tradicional, y que resume en una pregunta por demás inquietante: "¿cómo es que estamos enseñando a comer?".

Edmundo Escamilla, al lado de Yuri de Gortari, jefe de cocina, se ha preocupado en los últimos veinte años por la investigación, difusión y enseñanza de uno de los más importantes elementos de la identidad de un individuo: lo que come.

Convencido, recalca que lo más fuerte de la identidad de una sociedad es su comida, incluso —afirma categórico—

más que la música. "Un migrante puede olvidar y modificar sus costumbres sociales, aprender un nuevo idioma, o cambiar de religión, pero jamás olvidará los sabores de la comida con la que creció".

Al solicitar su punto de vista respecto a las nuevas tendencias gastronómicas conocidas como la *nouvelle cuisine* o la *comida molecular*, el especialista mexicano asume que es un mal conocedor de dichas tendencias nacidas en Europa hace más de 20 años y que en México todavía son poco practicadas. Explica que fue Ferran Adriá, cocinero español, considerado uno de los mejores del mundo, quien difundió ampliamente el concepto de *comida molecular* a través de *El Bulli*, la biblia de esta vertiente de la gastronomía. Un pesado libro de amplio tamaño y pasta dura, que por supuesto se encuentra en la biblioteca de la Escuela de Gastronomía Mexicana, de la cual la mancuerna Escamilla-de Gortari son fundadores y directores.

Según Escamilla, hasta hoy nadie ha definido con exactitud qué es la gastronomía molecular, pero se puede decir que es la transformación de los alimentos a través de sustancias como el cloruro de calcio, el alginato de sodio, lecitina de soya, nitrógeno y solidificantes como el agaragar para crear espumas, gelatinas calientes, aires y nubes mediante la utilización de tubos de ensayo, termómetros y sifones.

Describe la manera en que una crema poblana tradicional puede ser envasada en un sifón para añadirle, entre otras sustancias nitrógeno, a fin de lograr una consistencia gasificada y formar una espuma que dará como resultado una sopa de consistencia sólida, que en lugar de servirla en un plato se puede ofrecer en una copa.

Y aunque algunos han llegado a considerar esta manera de transformar la comida como una obra de arte culinaria

en la cual se combinan texturas, olores, sabores y colores, Escamilla manifiesta: “Ni a Yuri ni a mí nos interesa la comida molecular por una razón estrictamente cultural, pues estamos dejando perder nuestro patrimonio por esta especie de transformación de los alimentos.”

Él ni siquiera la considera un riesgo, ya que se requiere de un equipo muy costoso para su preparación, y ello la convierte en un alimento caro y de difícil consumo popular. Sin temor a equivocarse, declara que la comida molecular es una moda, un experimento. Y recomienda que antes de indagar más sobre ella debemos adentrarnos en el conocimiento de la cocina mexicana.

Por ejemplo, propone conocer los rituales que hay en torno a la milpa, y explica que se han salvado muchos cultivos de maíz criollo gracias a la gente que sigue teniendo amor a la tierra y sus rituales. Por eso se congratula de muchos cultivos que no estén en riesgo de perderse, como si lo están algunas familias de hongos que han resultado muy nutritivos.

Para el coautor del libro *El maíz de boca en boca*, lo importante es la comida con que nos alimentamos a diario los más de cien millones de mexicanos, por ello admite que una de sus principales críticas es que los jóvenes que actualmente estudian gastronomía estén más preocupados por aprender nuevas técnicas como la comida molecular, que por nuestra cocina tradicional. Lo peor, lamenta, “es que se avergüenzan de las recetas de las abuelas, se trata de una vergüenza étnica, tenemos una carga de autorracismo. Hay quienes por ejemplo ya no quieren consumir frijoles o nopales, que además constituyen una extraordinaria fuente nutritiva”.

Al preguntarle sobre la idea que se tiene de la gastronomía mexicana y su alto contenido de grasas y carbohidratos, reacciona y señala con firmeza: “nosotros no somos diabéticos por la *vitamina T* porque nuestras abuelas comían tacos y tamales, pero también comían quelites, nopales y hongos y era una dieta muy bien balanceada”.

Y como para muestra basta un botón, desata un rosario de riquezas gastronómicas desde la sofisticada preparación de los chiles en nogada, las tradicionales quesadillas o los insuperables tlacoyos sin grasa, cuya receta tradicional dicta que deben llevar frijoles, requesón o haba, quelites o nopales, salsa y quesito, y agrega a su exposición: “este es un alimento por demás nutritivo y completo y sólo cuesta 10 pesos”. Y para paladares distintos se refiere a las verduras que acompañan a un típico caldo tlalpeño o a una sopa de flor de calabaza.



Cocineras en labores, ca. 1930-1935, México, D.F. Fondo Casasola, Sinafo-FN-INAH, inv. 161791.

Argumenta que en nuestro país siempre se ha comido lo mismo, qué casualidad —dice— que hasta ahora se ha disparado la obesidad mórbida; este fenómeno aparece más bien gracias a las nuevas costumbres culinarias, y expresa su rechazo a las actuales formas de consumo que implican comida *chatarra*, alimentos congelados, y otros productos que contienen hormonas y conservadores.

Exhorta al consumo de la comida tradicional y nutritiva: quelites, huauzontles, huitlacoche y muchos otros productos que aún se pueden encontrar en los mercados y no han caído en desuso, pero advierte que lo harán si dejan de comprarse, por ejemplo, el nabo, y bromea: “como dicen los jóvenes, está del nabo encontrar uno porque ya nadie los consume”. “Mis alumnos vienen a conocer a la escuela los quelites o las verdolagas, porque nunca los han comido y menos saben cómo se cocinan, porque nadie les ha enseñado a degustar ni a apreciar los antecedentes y raíces culinarias. Se está perdiendo la identidad no sólo nacional y regional, sino hasta familiar”, expresa.

A cargo de una institución académica cuyos principales objetivos son la investigación y difusión de la gastronomía mexicana dentro y fuera del país, expone: “A Yuri y a mí nos ven con cara de fundamentalistas de la cocina mexicana, pero no es eso, no creemos que romper con la tradición te lleve necesariamente a un progreso. Para nosotros la gastronomía es un fenómeno que tiene que ver con el desarrollo de una sociedad”.

Galardonados por la Real Academia Española de Gastronomía, Escamilla y De Gortari son eternos convencidos de que a través de la comida se transmiten conocimientos, tradiciones, anécdotas, historias de familia, sus luchas, esfuerzos y conquistas, así como el orgullo del ser: “Alimentar, es un enorme trabajo que se hace amorosamente, al dar de comer a los nuestros también los estaremos nutriendo de cultura”.