

a Veracruz amalgamó un sentimiento de unidad nacional que no debemos olvidar como mexicanos.

Esperamos que esta obra, producida en el marco del centenario de la guerra entre México y Estados Unidos, genere nuevas líneas de investigación y se dimensione, por parte de la academia y la sociedad entera, su importancia en la historia nacional.

•••

Miguel Vallebuena, José Luis Punzo y Bridget Zavala (coords.), *De cocina y tradiciones. Un acercamiento a la geografía histórica del sabor duranguense*, México, Universidad Juárez del Estado de Durango, 2013

José Luis Juárez López\*



El 25 de febrero del año en curso se presentó en el Museo Nacional de las Intervenciones el libro *De cocina y tradiciones. Un acercamiento a la geografía histórica del sabor duranguense*. Durante el evento se subrayó por parte de los presentadores, Yuriria Iturriaga y quien esto escribe

\* Investigador, Museo Nacional de las Intervenciones, INAH (joseluisjuarezlopez@prodigy.net.mx).

que la nueva propuesta llena un hueco en lo que a historia culinaria total del estado de Durango se refiere.

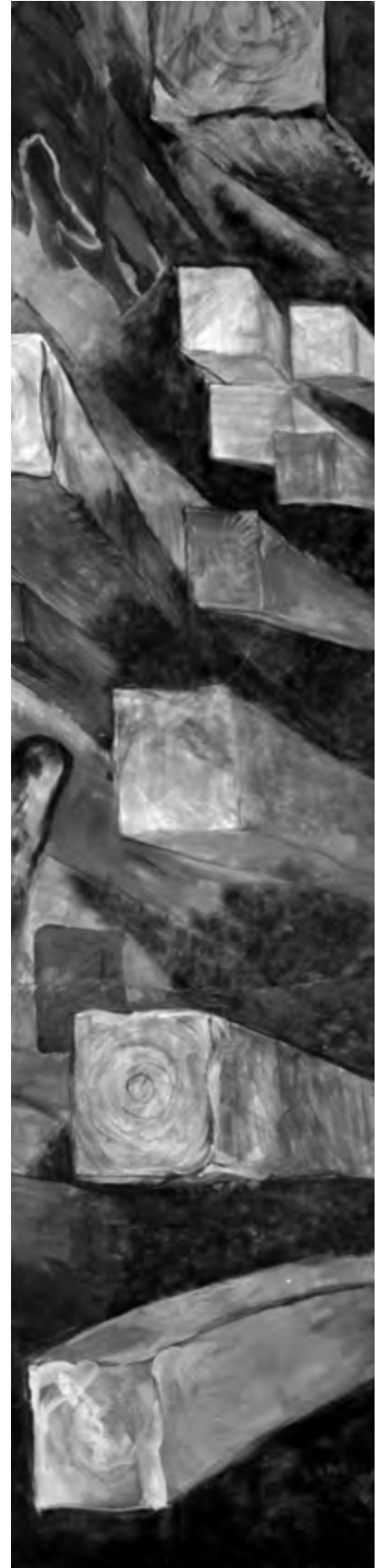
Esta reseña tiene entre sus fines hacer un reconocimiento al arduo trabajo del equipo de investigadores de la Universidad Juárez del Estado de Durango, de El Colegio de Michoacán y del Centro INAH Durango, que es coordinado por Miguel Vallebuena, José Luis Punzo y Bridget Zavala. En esta investigación observamos una gran secuencia histórico-culinaria prologada por el doctor Guy Rozat Dupeyron, realizado con numerosas fuentes de archivo que ahora se lanza como discurso al país.

Como otras de la provincia, la cocina de Durango es una estructura subordinada al gran relato de la cocina mexicana, ya que fue necesario que ésta se consolidara para que luego se enfocaran sus componentes regionales.

Las referencias a la cocina duranguense desde el centro del país siempre habían sido escuetas. Durante el inicio de la década de 1930 se inició, a paso lento, el primer reconocimiento de las distintas cocinas de México cuando sólo se señaló un puñado de ellas y la que nos ocupa no se incluyó en la lista.

En 1946 la geografía culinaria de este país se completó con la mención de al menos un platillo de cada estado y territorio. A este estado norteño se le mencionó como la cuna del caldillo duranguense, el asado de venado, las puchas y el dulce de pasta de almendra.

En la década de 1950 operó el enlistado de lo que cada cocina del interior del país tenía para ofrecer, y lo que se señaló para esta entidad no se agrandó. En los años subsiguientes se mantuvo así, como se observa si se revisan, por ejemplo, *Las senadoras suelen guisar*, publicado en 1964, o *Tradiciones regionales*, presentado por la editorial Clío en 1997. Hoy celebramos la aparición de esta obra, la cual viene a romper el cerco estereotipado en



que se metió a la cocina de este importante estado.

Por alguna razón Durango tiene poca producción de estudios de alimentación. En lo que respecta a libros de cocina, manuales y recetarios, su panorama también es hasta cierto punto limitado. Conocemos el texto que se apunta como “colonial” y que tiene el título de *Libro de cocina en que se da razón de los beneficios de cada cosa y sus compuestos*, un documento perteneciente a la familia Echeverría Pérez, de Santiago Papatquiario, cuyo contenido data de tiempos anteriores a la Guerra de Independencia, publicado en forma de facsímil en 1987. Pero el más conocido es el ramillete de preparaciones que se dio a la prensa en dos tomos hacia 1898, y que tuvo sus últimas ediciones en 1914, con el nombre de *Recetas prácticas y útiles sobre cocina, repostería, pastelería, etc., recopiladas por las señoras que forman la asociación de San Vicente de Paul*. En el volumen que ahora comentamos se encuentran citados estos recetarios y otros más, como el de María Francisca Balmaceda de Redo, de 1853, y el de Dolores Muñoz, de 1862.

Este libro, que nos atrevemos a definir como una carta de presentación de la tradición culinaria duranguense, nos muestra de manera acabada el modelo que se puede señalar como una historia gastronómica total, envolvente, o si se prefiere global, que abarca desde los aspectos anteriores a la Conquista hasta el moderno siglo *xxi*, a lo largo de 10 capítulos.

A manera de entrada, dedica uno de ellos al análisis de los habitantes prehispánicos de la Sierra Madre, donde se concluye que la alimentación de los pobladores de esa región se basaba en la tríada maíz, frijol y calabaza. Además, se señala la importancia del pescado en su dieta.

Después saboreamos un extenso capítulo acerca de los alimentos y la cocina

durante los siglos *xvi* al *xix*. A continuación nos encontramos con un interesante apartado de ágapes episcopales. En el siguiente tiempo se nos muestra la comida durante el porfiriato. Y para cerrar con el postre del siglo *xx*, se ofrece un capítulo de evocación titulado “La cocina de mi abuela”.

En este volumen también se abordan y entretienen otros temas, como el de la comida fuera del hogar, la aportación de los menonitas y las tradiciones regionales con las consabidas recetas, donde no podían estar ausentes los platos considerados como típicos.

Es preciso señalar un par de puntos débiles de todo este recorrido: uno es la poca consulta de las obras contemporáneas de quienes nos han ofrecido diversas historias culinarias con las que han marcado pasos parecidos a los que aquí se presentan; otro es la ausencia de aspectos críticos que habrían hecho que lo narrado se volviera aún más interesante.

Como amplia fuente de 255 páginas, *De cocina y tradiciones* es una publicación que nos ayuda a entender que no se puede medir a todas las cocinas de este país con la misma vara, porque cada uno de nuestros estados ha tenido un devenir diferente. Por eso este interesante acercamiento nos lleva a una reflexión sobre la relación que ciertos núcleos de población establecen con los alimentos y nos invita a apreciar de manera distinta la tradición gastronómica duranguense, sobre todo si consideramos que el territorio de ese conglomerado fue una región aislada, escenario de guerras y un punto de migración.

Esta obra de geografía culinaria se recomienda por varias razones. Se trata de un medio para acercarse de manera panorámica a la cocina de Durango. Nos ayuda a descubrir una cocina que deja hasta cierto punto los estereotipos regionales y, sobre todo, no permite focalizar su construcción, muy similar, por cierto,

a la propia armazón inicial del concepto de cocina mexicana, que por largo tiempo sólo se celebró y muy recientemente se comenzó a cuestionar.

Este texto es una amplia pista que nos provoca preguntas. ¿Por qué hasta ahora, en pleno siglo *xxi*, surge la necesidad de tener una versión del devenir de una cocina propia? ¿Por qué ésta no pasó por un periodo intenso de registro? ¿Qué papel tuvo? ¿Fue una mera necesidad alimentaria? ¿Hubo gozo gastronómico?

Por último, el compendio cumple con la misión de entregarnos un relato que se incorpora a un discurso todavía mayor. Es una especie de pase de entrada para formar parte de las historias de cocina de nuestro país. Por eso, trabajos como éste nos dan la posibilidad de romper modelos y dejar atrás ese discurso ya cascado que comúnmente se implementa para relatar el desarrollo de las distintas cocinas de este país y acercarnos a la vez a casos atípicos.

