

Análisis de la difusión de la Gastronomía Mexicana Popular

Analysis of the Spread of Popular Mexican Gastronomy

Raúl Rodarte García ^a, Georgina L. Fernández Fernández ^b, Emmanuel Galindo Escamilla ^c

Abstract:

Mexico has been inhabited for more than 12,000 years, and the groups that inhabited this region moved continuously, bringing with them social, technological, and economic experiences. Mestizaje played a significant role in the dissemination of Mexican culinary traditions as the early conquerors were compelled to try the Mexican foods offered by indigenous peoples. Gastronomy has been underexplored despite its integral role in the development of these peoples. In the last three decades, traditional Mexican cuisine has been recognized worldwide as one of the richest in flavors, colors, and aromas. Therefore, this type of study is essential for building Mexico's culinary geography and for further strengthening Mexican identity.

Keywords:

Culture, spread, gastronomy, history, Mexico

Resumen:

México es un territorio que desde hace más de doce mil años fue poblado, y los grupos que habitaban esta región se movían continuamente llevando y trayendo experiencias sociales, tecnológicas y económicas. En lo que refiere a las costumbres alimenticias mexicanas, el mestizaje fue una de las condiciones que permitió su difusión. Esto debido a que los primeros conquistadores estuvieron obligados a consumir los alimentos mexicanos que les ofrecieron los pueblos indígenas. En este sentido, la gastronomía, en particular la mexicana, ha sido un aspecto cultural poco estudiado, a pesar que forma parte integral del desarrollo de los pueblos. En las últimas tres décadas, la cocina tradicional mexicana es reconocida mundialmente como una de las más ricas en sabores, colores, olores del mundo. Desde este panorama, realizar estudio de este tipo es básico para construir la geografía culinaria de México, y con ello seguir fortaleciendo al ser mexicano.

Palabras Clave:

Cultura, difusión, gastronomía, historia, México.

Introducción

Reconstruir la historia cultural de los grupos indígenas de México resulta difícil en la medida que los documentos escritos son inexistentes, sobre todo de los grupos que antecedieron a las comunidades que los españoles

encontraron en el proceso de conquista, ya que los grupos europeos conquistadores mal o bien trataron de describir a aquellas grandes naciones indígenas que conquistaron o doblegaron para su mejor explotación.

Pero hoy, se puede afirmar que México era un territorio que desde hace más de doce mil años fue poblado y que

^a Autor de Correspondencia, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo | Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades | Área Académica de Ciencias Políticas Administración Pública | Pachuca-Hidalgo | México, <https://orcid.org/0000-0003-1940-012X>, E-mail: rrodarte@uaeh.edu.mx

^b Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo | Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades | Área Académica de Ciencias Políticas Administración Pública | Pachuca-Hidalgo | México, <https://orcid.org/0000-0002-0491-1368>, E-mail: georgina_fernandez@uaeh.edu.mx

^c Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo | Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades | Área Académica de Ciencias Políticas Administración Pública | Pachuca-Hidalgo | México, <https://orcid.org/0000-0002-3626-3967>, E-mail: emmanuel_galindo6175@uaeh.edu.mx

los grupos que habitaban esta región se movían continuamente llevando y trayendo experiencias sociales, tecnológicas y económicas con las que se fue construyendo un territorio indígena con características particulares.

En este sentido, los primeros grupos humanos que llegaron a lo que hoy es México, primeramente, poblaron la costa del Golfo de México y se puede afirmar que este fue el centro de difusión cultural que los siguientes grupos migrantes aprendieron y absorbieron.

La historia de cada comunidad indígena es difícil reconstruir, pero al final de cuentas este seguirá siendo un reto para todos aquellos científicos sociales que se interesan por las culturas indígenas.

La gastronomía popular da elementos muy ricos para entender los procesos de difusión cultural que ocurrieron en México, tanto antes de la llegada de los conquistadores españoles como posteriormente, cuando entran en simbiosis las dos culturas gastronómicas.

Se debe reconocer que la mayoría de los guisos indígenas han sido transformados, y enriquecidos, por los ingredientes y técnicas españolas que llegaron en la conquista. Pero, a pesar de ello, en pueblos rurales aún se encuentran esas técnicas culturales con las que nació la gastronomía indígena.

En este sentido este trabajo tiene la finalidad de repasar los principales eventos que han marcado la difusión de la gastronomía popular mexicana en el territorio de México.

El valor de la gastronomía para entender la formación cultural de un pueblo

Es increíble, pero la gastronomía ha sido un elemento cultural poco estudiado, a pesar que forma parte integral del desarrollo de los pueblos. La gastronomía, y sobre todo la popular, muestra la riqueza cultural, el desarrollo y la perspectiva que tendrán a largo plazo el desarrollo de los pueblos. Además, una gastronomía popular rica y diversa en este momento de mundialización de costumbres se va expandiendo lentamente fuera de las fronteras nacionales.

Cuando el hombre empieza a desarrollar el sentido del gusto inicia su descubrimiento de los diferentes sabores y olores que le dan más sentido a su alimentación. Esto pudo haber sucedido cuando empezaron a cocer sus alimentos y empieza a agregar plantas que enriquecían el sabor. Obvio que esta experiencia se construyó durante siglos. Y se puede afirmar que es el inicio del descubrimiento de técnicas de cocción y condimentación que van enriqueciendo el patrimonio cultural de los pueblos.

Así que, el patrimonio gastronómico se va creando a partir de los elementos naturales de que se dispone en un

paisaje natural determinado. Con esto, se puede afirmar que los diferentes alimentos y recetas culinarias responden a los ingredientes determinados por el pueblo que los descubrió en su territorio original. Por ejemplo, Francesc Fusté-Forné establece que:

El patrimonio culinario es un elemento de comunicación cultural, y en ello se manifiestan tanto las tradiciones propiamente culturales como las idiosincrasias naturales de un lugar. La cocina y la gastronomía implican una indisoluble relación entre la vida rural y el sector de los servicios. [continúa afirmando que:] La gastronomía es un símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que nos define como seres humanos con arraigo a un determinado lugar. [Y que,] los paisajes gastronómicos, como los culturales, no son únicamente manifestaciones del patrimonio culinario sino asociaciones intangibles entre un lugar determinado y su comida. (Fusté-Forné, 2016: 5).

Además, Fusté afirma que la gastronomía tradicional principalmente se crea en los entornos rurales y señala que:

Lo rural, lo tradicional, significa una evocación de la autenticidad [...] la gastronomía proviene de las actividades del sector primario, y tanto la agricultura como la ganadería y la pesca son las raíces desde donde parten las primeras materias que vienen a configurar el cuadro gastronómico de un lugar o un destino. (Fusté-Forné, 2016: 10)

Actualmente, entre algunos historiadores existe la discusión de si lo ocurrido en México con la llegada de los españoles fue una conquista o una simbiosis de dos culturas. Socialmente, el investigador mencionado, está de acuerdo con que lo sucedido en el país fue una conquista, al imponerse idioma, religión y se despojó al país de sus riquezas. Pero, se debe reconocer que los elementos simbióticos están presentes en el momento que para que ocurriera la derrota del pueblo mexicana, muchos pueblos mesoamericanos se unieron a los españoles en su guerra. Al final del conflicto armado y para evitar rebeliones de los pueblos indígenas los españoles respetaron los derechos de posesión de tierras y garantizaron el respeto a su cultura. Y esta fue la clave para que hoy sobrevivan las diferentes culturas que conforman el paisaje cultural de México.

La conquista y el descubrimiento de una nueva cultura gastronómica

Si imaginamos a los primeros conquistadores que llegaron a México tratando de asimilar la riqueza cultural y natural a la que se enfrentaban, se puede afirmar que su imaginación viajó a sueños de riqueza que los esperaban en esas nuevas tierras y por esto, con más ahínco, se dispusieron a conquistar este territorio, pero tal

vez no se dieron cuenta que conforme pasaban más tiempo en la convivencia con estas nuevas culturas, poco a poco, estaban siendo absorbidos por nuevas costumbres y gustos, pero se debe estar seguro que fue la gastronomía autóctona que influyó en la conquista de su paladar. Así que, con el tiempo ellos condimentaron esos nuevos alimentos con las especias y técnicas culinarias que conocían.

Pedro Salmerón, al justificar lo que en este escrito se le llama simbiosis, menciona que retoma la idea de Enrique Semo, respecto a que la conquista, en algunos lugares, nunca terminó de consumarse. (Salmerón, 2020, párrafo 7). Además, Salmerón señala, en otro de sus escritos, que “los documentos y narraciones revelan a pueblos nahuas, zapotecos y otomíes, entre otros, que en sus propios escritos de los siglos XVI y XVII se presentan como conquistadores, como vencedores.” (Salmerón 2020, párrafo 4). Es decir, los españoles tuvieron una convivencia muy estrecha con los indígenas que lucharon con ellos para vencer el imperio Azteca, de ahí inició el intenso mestizaje, humano y cultural.

Con estos pocos antecedentes, queda claro que la masa que construyó lo que hoy es México fue la de los miles de indígenas que, convencidos por la ambición de extender sus dominios a nuevas tierras, —dentro de lo que fue la Mesoamérica, hoy México—, conquistaron social y culturalmente el paisaje nacional.

Cuando empiezan a llegar nuevos pobladores europeos a estas tierras es cuando inicia la conquista de México y, en ese proceso, los principales actores fueron los frailes y sacerdotes que llegaron a evangelizar a los indígenas de México. Y a la par inicia la inmigración de miles de familias europeas que exigen los bienes a los que estaban acostumbrados en sus países y con ello llegan los productos europeos.

Nina Scott (2019), en su trabajo sobre los encuentros culinarios en América, refuerza la afirmación anterior, dado que menciona:

[...] después de los encuentros iniciales, y establecidas ya las instituciones coloniales, la comida se convirtió en un factor primordial de separación entre la elite europea y la población indígena, más pobre: si no el trigo de la paja, sí, sin duda, el trigo del maíz. (Scott, 2019: 153)

A pesar de ello, la riqueza gastronómica fue vista por los conquistadores ibéricos con sorpresa, ya que en su visión no consideraban que unos salvajes pudieran producir, bienes, infraestructura, técnicas, etcétera, iguales o superiores a las que ellos conocían en su mundo. Pero, los primeros europeos que pisaron esta tierra no eran hombres cultos, exquisitos, que pudieran solo vivir de la riqueza material que les brindaba su país. Por el contrario, estos primeros conquistadores eran hombres

rudos, incultos que sabían adaptarse a las condiciones naturales que el medio les daba para sobrevivir.

Es decir, estos rudos soldados no se pusieron a pensar si los alimentos que les ofrecían, muchas de las comunidades indígenas que se les unieron, eran malos o satánicos o que tuvieran poco valor nutritivo, simplemente los consumieron y destacaron sus sabores, olores y técnicas de preparación. Esto lo plasmaron en documentos como las cartas de relación de Hernán Cortés y la Historia general de las cosas de la Nueva España de Fray Bernardino de Sahagún. (De Sahagún, 1830).

En los documentos mencionados son curiosas las descripciones incluidas, en la medida que no manifiestan su gusto por los nuevos alimentos encontrados, por ejemplo, Bernardino de Sahagún al hablar de los tamales menciona “el que es oficial de hacer tamales los compra para venderlos y suélelos vender de cualquier manera y género, ya sean de pescado, ó de ranas, de gallina, o de cualquier manera...” (De Sahagún, 1830, Tomo III)

Para las tortillas, De Sahagún no diferencia, de todos los productos que se hacen con la misma forma de tortilla, al describir los diferentes tipos ya que expresa:

[las hay] que tienen dentro axi molido o carne; las que son untadas con él y hechas pella entre las manos, y las que están untadas con chilmolli; las tortillas de huevos y las de masa mezcladas con miel, que son guantes, y cocidas debajo del rescoldo, y otras de muchas maneras de tortillas. (De Sahagún, 1830, Tomo III)

Actualmente, en su mayoría, en las diferentes regiones del país a este tipo de preparados les llaman gorditas.

En los sabores, los conquistadores no opinaban, pero si destacaban los ingredientes al establecer que:

El que vende cazuelas hechas con chile y tomates suele mezclar lo siguiente: axi, pepitas, tomates, chiles verdes, tomates grandes, y otras cosas que hacen los guisados muy sabrosos: tienen también por oficio vender asados y carne asada debajo de tierra (barbacoa), chilmolli de cualquier género que sea y otros muchos guisados. (De Sahagún: libro ocho, p.62)

A De Sahagún le llamó más la atención el consumo de todo tipo de especies acuáticas y terrestres que normalmente en Europa no se consumían y que para ellos eran seres asquerosos o repulsivos, esto se muestra cuando habla y describe a la pesca y el pescador, al mencionar que:

...suele vender camarones y pescados de todo género: vende también unas sabandijas del agua menudas como arena, y las tortillas y tamales que se hacen de ellas, los huevos de pescado, los coguillos del agua como pulgones cocidos, de que hacen también buñuelos prietos y larguillos, y unos

gusanos blancos que son buenos para aves o pájaros. (De Sahagún: libro ocho, p.63)

Difusión Histórica Gastronómica en México

A pesar de que en este momento se pueden comer los productos gastronómicos mexicanos, tanto en Estados Unidos de América como en las grandes ciudades europeas, la difusión ha sido muy lenta.

Primero, como se ha descrito, se cree que, la corriente migratoria que originó la cultura Olmeca, llegó por la costa del Golfo de México, hace más de 11000 años. Estos migrantes son los grandes descubridores de muchas de las frutas, verduras y carnes que hoy consumimos. Ellos fueron los primeros que empezaron a mezclar sabores y olores y a descubrir muchos de los guisos que al día de hoy seguimos consumiendo.

Lo anterior se puede afirmar porque se conoce que esta cultura fue una de las primeras que se identifican como sedentarias, y es este sedentarismo el que permite el tiempo suficiente para el intercambio de experiencias sociales y la acumulación alimentaria suficiente, y con ello, poder experimentar sus experiencias culinarias. Esto asociado al concepto de difusión cultural, concebido como “el proceso de diseminación, de propagación de una idea o innovación desde su fuente original a otras culturas” (Blij y Murphy 2003:27). Incluso, el sedentarismo y la agricultura permitieron domesticar plantas y animales necesarios para condimentar y enriquecer los alimentos.

El sedentarismo es el reflejo de una sociedad más organizada que tiene la capacidad de proteger y defender su territorio ante las agresiones y saqueos que pueden sufrir de otros pueblos. Además, el sedentarismo permite una transmisión más rica y segura de los conocimientos que se van construyendo socialmente, como una respuesta para aprovechar mejor el medio donde se desarrolla el grupo o nación.

En cambio, el nomadismo, que vive a través de la recolección y la cacería, limita mucho su capacidad de conformar aspectos culturales que le garanticen una mayor identidad cultural y transformación de su espacio. Al respecto, Blij y Murphy (2003: 24) mencionan que “los pueblos nómádicos pueden dejar un mínimo de evidencia permanente en la tierra y no alteran profundamente su ambiente natural”. Sin embargo, no por ello este trabajo desprecia el aporte culinario de los grupos humanos nómadas, porque se debe reconocer que la humanidad se expande mundialmente, gracias a esa característica muy particular del hombre por migrar.

Recuperando nuevamente al sedentarismo, William Norton establece que.

El reconocimiento que las culturas transforman físicamente el paisaje a través del tiempo para crear

paisajes humanizados. Es común identificar lazos estrechos entre las características de la cultura y el paisaje es el resultado de la ocupación cultural (Norton, 2000: 10

La Geografía de la difusión estudia las formas en que los elementos culturales se difunden espacialmente y son absorbidos por nuevas culturas. En ese sentido, Norton menciona que “la difusión es básica para entender los orígenes culturales, la evolución del paisaje cultural y la creación de una región cultural (Norton, 2000: 76).

No obstante, de acuerdo con García Canclini (2002: 30), se debe tener cuidado con esta afirmación, ya que hay que “establecer que lo popular no es masificado”, y que es mejor hablar de lo popular en la medida que es un término que muestra evolución y dinamismo, en tanto que, si se denomina a lo popular como tradicional, puede ser un concepto que marginaliza al pueblo, un término occidental que muestra atraso.

Para el caso de la gastronomía mexicana, el primer elemento de expansión se puede situar cuando la cultura Olmeca, que los historiadores y antropólogos la reconocen como la cultura madre, se expande hacia el centro del país, se puede establecer que con ellos llegaron a difundirse sus elementos culturales. Para este estudio es importante lo que se refiere a la cultura gastronómica. Es decir, cómo se expande la gastronomía Olmeca al centro de México, trayendo consigo las diferentes combinaciones de salsas, moles (hoy enriquecidos con ingredientes occidentales). Así, se puede hipotetizar que muchos productos, en los que la base es el maíz, conformaron guisos que hoy conocemos como “las gorditas” en todas sus variantes, así como las tlayudas y quesadillas, tamales, etcétera.

El tamal en un sentido gastronómico y nutrimental, se puede analizar, por ejemplo, desde las ventajas alimenticias, donde se ve claramente su desarrollo. Para una cultura rural, el tamal en todas sus variantes, representa un alimento fácil de transportar, con un buen balance alimenticio (proteína, vitaminas, minerales y carbohidratos), pero, además, fácil de calentar, ya que el material con el que se envuelve sea hoja de maíz u hoja de papatla (hoy plátano), permite calentarlo al fuego directo sin necesidad de un sartén u olla.

Estos alimentos representan la etapa mesoamericana como una confluencia de corrientes migratorias. Las culturas nómadas y recolectoras de Aridoamérica trajeron una forma de comer diferente basada en asados a la leña, combinados con plantas comestibles que recolectaban.

Por otro lado, se puede afirmar que el consumo de cactáceas (nopales y tunas) fue un aporte de las culturas nómadas, en las que sobresale la Chichimeca, como el grupo que supo conjugar su cultura con los grupos

sedentarios, esto cuando ocupan el centro de México y Mesoamérica.

El grupo Chichimeca, que dio origen a varios pueblos sedentarios, donde destaca el imperio Azteca, se reconoce como la nación que impulsó, mayormente, la gastronomía prehispánica, ya que sus dominios e intercambios comerciales se extendieron desde el centro de los Estados Unidos de Norte América, sobre todo los estados de Nuevo México y Colorado, hacia Centroamérica. Esta nación en su intercambio diario podía importar alimentos desde todo su dominio, pero a la vez, difundieron la gastronomía de Mesoamérica, por lo que podemos encontrar tamales en toda Centroamérica.

No obstante, durante la colonia, se puede decir, siguiendo a Norton, que el proceso de difusión fue lento, ya que en muchos casos y, como producto de la reducción poblacional que significó la conquista y la encomienda, las formas de intercambio comunitario se rompieron, y muchos pueblos prehispánicos se replegaron como una forma de protección cultural y de sobrevivencia.

A pesar de la institucionalización de la conquista española y las garantías productivas que los españoles otorgaron a las comunidades indígenas, las relaciones económicas de sojuzgamiento y tributo casi detuvieron los procesos de difusión cultural entre indígenas. Sin embargo, se debe reconocer que la subsistencia de la forma de intercambio comercial prehispánica garantizó que la cultura gastronómica autóctona siguiera existiendo. Por ejemplo, De Sahagún describe la forma en que se comerciaban los alimentos, tal como se identifica en el siguiente fragmento:

El que trata en fruta vá por ella á donde se cosecha, y después de traída, llevalá á otros pueblos para vender, y cómprala toda junta para venderla poco a poco ó por menudeo... Vende también las mazorcas tostadas y las tortillas de masa mezclada con miel, y los granos tostados envueltos con la misma, harina de maíz tostada y mezclada con la misma... Vende también unos herizos de fruta, una como nabos que llaman jícamas, ó sean raíces de árboles que son como batatas y patatas silvestres...

[...] El que es oficial de hacer tamales los compra para venderlos y suélelos vender de cualquier manera y género, ya sean de pescado, ó de ranas, de gallina, o de cualquier manera... (De Sahagún, 1830: libro ocho, p.63).

Curiosamente, la mejor descripción de los mercados mexicanos prehispánicos la hace el conquistador Hernán Cortés, en sus cartas de relación, al describir los mercados de la Gran Tenochtitlan y menciona

Tiene otra plaza tan grande como dos veces la ciudad de Salamanca, toda cercada de portales alrededor, donde hay cotidianamente arriba de sesenta mil almas

comprando y vendiendo donde hay todos géneros de mercaderías... que en dichos se venden todas cuantas cosas se hallan en toda la tierra. (Cortés, 1866/2019, Carta de relación 2)

Hay muchos elementos para rescatar de la cita anterior, debido a que los mercados y tianguis del centro y sur del país aún conservan la organización prehispánica y que la forma de comercialización de frutas, verduras frescas y carnes de todo tipo, sigue siendo una herencia de las culturas antiguas mexicanas.

Aunque las guerras de independencia significaron un movimiento muy grande de población de una región a otra, se debe reconocer que la guerra se ubicó, principalmente en los estados del centro del país, momento en el que es seguro que ya los sabores del sur (Golfo de México, Península de Yucatán y estados de la Costa del Pacífico) empezaron a difundirse lentamente por los escasos caminos que existían y su dificultad para transitarlos.

Lamentablemente, durante la colonia española y la etapa independiente de nuestra historia, se vivió un proceso que detuvo la difusión culinaria que fue la hacienda. Como se recordará, la hacienda significó una forma muy particular de organización económica del campo mexicano, donde el hacendado obligaba a los campesinos a vivir dentro de la hacienda. Así, el campesinado estaba "acasillado" y sin la posibilidad de moverse o migrar a otros espacios o territorios. Su vida personal y familiar giraba en torno a la hacienda y la sobrevivencia.

Por el contrario, la revolución mexicana fue la etapa donde, definitivamente, la gastronomía tradicional mexicana se expande a casi todas las regiones de México. Paco Ignacio Taibo II, en sus estudios sobre la revolución mexicana, describe que la alimentación de la famosa División del Norte era básicamente de carne asada y condimentada con chile y que, en el momento que el Ejército del Sur y la División del Norte se encuentran en la ciudad de México, hubo un intercambio cultural intenso, sobre lo que destaca:

Villa descubrió en Xochimilco la comida del sur; el mole de guajolote, los tamales y los frijoles sazonados con epazote y chile verde. Parece ser que el amor lo acompañará los restantes días de su vida y que Zapata le envió al norte maíz y especies en los siguientes meses incluso un molino para nixtamal y un cargamento de chiles variados y hierbas de olor. (Taibo II, 2008: 456)

Taibo II, al analizar los diferentes grupos o ejércitos en que se dividió la lucha revolucionaria, menciona constantemente los diferentes grupos de soldados que conformaban los batallones, excepto la famosa División del norte que se componía casi exclusivamente de población del norte de México. Menciona que en el

ejército constitucionalista se podían encontrar soldados provenientes de estados como Oaxaca y Guerrero, así como, de Sonora y Sinaloa. Se debe recordar que, con cada miliciano, muchas veces, viajaba su mujer —una soldadera—. Con ello, se puede imaginar, entonces, el proceso cultural tan grande que fue la revolución mexicana. Fueron más de diez años intensos de movimientos humanos en los que muchos de esos soldados se asentaron en territorios totalmente alejados de sus pueblos originales y con ello llevaron sus costumbres gastronómicas (birria, moles mancha manteles, asados de bodas, entre muchos otros). Pero lo más importante fueron los diferentes guisos preparados con maíz.

Desde la pacificación revolucionaria, los medios y vías de comunicación se fueron extendiendo por todo el país, lo que condujo a una mayor movilidad poblacional y de intercambio cultural. Además de que, con la atracción migratoria a los Estados Unidos de América, se atrajo a migrantes de todo el país hacia las ciudades fronterizas del norte de México, que hoy en día siguen siendo ese crisol de mezclas culturales en donde conviven la gastronomía del sur y norte.

A este hecho se le puede sumar que el país inicia una fase de industrialización acelerada, que ocasionó que mano de obra rural migrara hacia las ciudades. Este desarrollo urbano se concentró en pocas ciudades del país. En estas ciudades se pueden encontrar todos los ingredientes para elaborar los guisos tradicionales y populares de las regiones del país. Estas ciudades fueron las receptoras de esa cultura gastronómica rural y provinciana que poco a poco ha ganado el gusto del país entero.

Desde la década de los ochenta, existe un proceso de descentralización poblacional en el centro del país. Muchas de las ciudades capitales de los estados hoy tienen ritmos de crecimiento muy altos y poco a poco, una gran cantidad de la población, que tenía antecedentes familiares en varios estados del país, han abandonado la concentración urbana central y se han establecido en las ciudades medias. Por ejemplo, hoy encontramos colonias formadas por ex habitantes de la ciudad de México, en Mérida, Cancún, Veracruz, Puerto Vallarta y Tijuana, que han llevado su gastronomía a esos lugares y que hoy en día se están mezclando con los platillos locales que, al final de cuentas, están enriqueciendo la gastronomía popular local.

Otra de las razones que ha hecho lenta la difusión gastronómica mexicana, es atribuida a que para aprender los guisos mexicanos se necesita un conocimiento culinario importante, en el que se deben reconocer olores, sabores y técnicas culinarias.

El problema básico para la difusión de la gastronomía popular mexicana es que esta es casi exclusivamente empírica; se transmite de padres a hijos (tradicionalmente de madre a hija). No obstante, es hasta los últimos veinte años, que cocineros y chefs mexicanos se han dado a la tarea de recuperar y sistematizar las recetas de la gastronomía tradicional, algo que se debe reconocer ante la pérdida de las cocineras tradicionales, que muchas veces, al morir dejan sin herederos o herederas sus conocimientos, los que se van perdiendo con el tiempo.

Una segunda razón de esta pérdida, es la falta de transmisión, por parte de padres a hijos, del gusto de preparar comida. Esto puede ser resultado de los valores urbanos, debido a que, para la mayoría de las personas, vivir en la ciudad es ser modernos y la modernidad requiere adoptar la cultura urbana de guisos y comidas internacionales, como símbolo básico la “fast food”, comida industrializada ya preparada, que lo único que necesita es agua y un horno de microondas.

En tercer lugar, se puede identificar que las personas son absorbidas, casi totalmente, por la sobrevivencia urbana que impide reunirse para la preparación y consumo de los alimentos. Normalmente, tanto la madre como el padre ocupan la mayor parte del día en su relación laboral y eso les deja poco tiempo para preparar y disfrutar de una buena comida. La preparación de muchos guisos puede llevar muchas horas, por lo que es, prácticamente, imposible prepararlos cuando solo se tienen unos minutos al día para llevar a cabo la comida.

Además, se debe reconocer que muchos de los ingredientes de la gastronomía tradicional se producen sólo a nivel local y regional, aunado a que la baja demanda a nivel nacional impide que se amplíe su producción.

La técnica de cocimiento en horno de tierra como ejemplo de la difusión gastronómica cultural

Es interesante estudiar la técnica de cocimiento en horno de tierra, porque es reproducida por comunidades indígenas que se asientan en la costa del Golfo de México y en el altiplano central mexicano, como un producto de la expansión de dos culturas, principalmente, la Ñhañhu y la Maya, pero se puede establecer que la técnica fue inventada por la cultura Olmeca y que en el caso Maya, al conquistar a los Olmecas, estos aprendieron la técnica y la innovaron. Por el contrario, y como se establece, los Ñhañhu son una cultura que se deriva de la Olmeca (Orozco y Berra, 1864) de grupos que fueron desplazados por los Mayas hacia el norte y centro del país, y que, al llegar al altiplano, tuvieron que innovar en la técnica con las plantas y animales que encontraron en su nuevo territorio. Para esta sección se visitaron

comunidades de la Huasteca hidalguense y del Valle del Mezquital, cuyas experiencias se construyen a partir de la observación-participante descriptiva. Para describir el caso Maya, se retomó el trabajo que se realizó en el programa “La ruta del sabor”, producido por el canal Once.

La guía gastronómica “Saborearte” hace una revisión de documentos y afirma que, la barbacoa, la cochinita pibil e incluso el mezcal, en

...su elaboración requiere de una de las técnicas desarrolladas por las sociedades prehispánicas.... se trata de la cocción bajo tierra [...] el horno de tierra o barbacoa, como se conoce en el centro del país, es una variante del *pib* perfeccionado por los antiguos mayas, que consiste en excavar un agujero en la tierra en el que se colocan madera, troncos y piedras a los que se les prende fuego. Una vez que está muy caliente y el fuego se ha extinguido, se acomodan las piedras y se disponen los recipientes con los platillos que se cocinarán...(Saborearte, 2018: 1390)

Es interesante mencionar que una técnica parecida la realizan los indígenas Mapuche en Chile, a la que le llaman “Curanto” (Montecino, 2003). Se puede afirmar que es un desarrollo paralelo de esta técnica, ya que, en los tiempos marcados por la historia de México, era imposible que hubiera un contacto cultural entre los pueblos del Pacífico con los de Mesoamérica.

En este sentido, se pueden determinar tres variaciones de la misma técnica, en función del horno de cocimiento. Así, el primero es el “Horno Maya”, que se construye en una superficie seca con suelo arcilloso a una profundidad aproximada de cincuenta centímetros. La ventaja para los Mayas es que por situarse su territorio en suelo calizo la mayor parte del agua que se precipita se infiltra rápidamente y, por lo tanto, no tiene problemas de humedad en la superficie, permitiendo que el horno que se construya cocine muy bien los alimentos.

Regularmente, el horno Maya se calienta con madera y se colocan piedras encima de las brasas con el fin de que estas acumulen calor y llegue a la temperatura necesaria para colocar el guiso o la cochinita pibil. De hecho, el término pibil define claramente el guiso, ya que la traducción es “cerdo al hoyo”.

El horno Huasteco es una adaptación ambiental al horno Maya. Los antropólogos reconocen que la cultura huasteca es una derivación de los Mayas, que, en su máxima expansión territorial, lograron desplazar y absorber grupos humanos del norte de Veracruz, Hidalgo, Tamaulipas y San Luis Potosí. Pero que en la expansión Nahuatl quedan aislados del imperio Maya. Los símbolos que los unen a los Mayas es su lengua, que pertenece al mismo tronco lingüístico de los Mayas y otros elementos culturales, entre ellos, las técnicas culinarias.

A diferencia de la península de Yucatán, las condiciones ambientales son totalmente diferentes, los Huastecos se desarrollan en un ambiente montañoso con una diversidad de climas, pero todos ellos con precipitaciones muy altas a lo largo del año. Esta condición limita la construcción de hornos en el suelo, ya que la humedad no permite que un horno en el suelo se caliente a la temperatura necesaria para preparar cualquier guiso. Así que, esta cultura desarrolló un horno sobre la superficie de la tierra, que cumpliera las mismas condiciones que el construido en suelo.

El horno Huasteco tiene una base de una altura aproximada de metro y medio, en la cual se forma un horno semicircular con barro y piedras con un diámetro entre uno y uno y medio metros, y con una altura de un metro, la abertura es cuadrada de cincuenta por cincuenta centímetros. Este horno, al igual que el de tierra, se calienta y cuando llega a la temperatura adecuada se retiran la mayoría de las brasas y se sella con una laja de piedra que se fija con barro para evitar la pérdida de calor.

El horno Ñhañhu, difundido en casi todo el centro de México, es un horno con una profundidad promedio de cincuenta centímetros, redondo o circular. Este horno reproduce las mismas características técnicas del horno Maya, se calienta con leña y se colocan piedras para conservar calor. Se coloca la carne envuelta en pencas de Magüey y se sella con tierra para evitar la pérdida de calor.

Preparación y condimentos en los cocimientos de horno de tierra

Los guisos que se cocinan en el horno de tierra son: la cochinita pibil en el horno Maya; el Zacahuil en el horno huasteco y, el Ximbo y la barbacoa en el horno Ñhañhu.

Los condimentos de los diferentes guisos muestran claramente los aspectos de difusión cultural. En todos ellos los chiles son parte esencial del platillo, en donde predomina el uso de chile guajillo, el ancho o el serrano seco (aunque en la cochinita pibil el ingrediente principal es el achiote). En todos los casos, se muelen y se crea un adobo, que se unta a la carne antes de meterlo al horno.

Se debe reconocer que, en la actualidad, el adobo está enriquecido por especias de todo el mundo, como son el clavo, la pimienta, el ajo, la canela e incluso, la manteca de puerco (cerdo).

Imagen1. Preparación y consumo de Zacahuil, según tradición huasteca hidalguense



Fuente: Fotografías tomadas por Juan Daniel Aparicio Santiago

El único guiso que no se unta de adobo es la barbacoa de borrego, se puede suponer que este, al ser un preparado con un animal europeo, su origen tenga una historia más reciente.

Imagen 2. Preparación de barbacoa tradicional en el Valle del Mezquital. (Se observan diferentes tipos de carnes).



Fuente: Fotografías tomadas por Emmanuel Galindo Escamilla

En este tipo de técnica gastronómica, las hojas con las que se envuelven las carnes cobran un aspecto fundamental. En primer lugar, sirven para contener el guiso con el fin de que el cocimiento sea más parejo al evitar el contacto con las superficies calientes. También permite que el guiso guarde humedad para una perfecta cocción, pero, a la vez, contribuye a la circulación del vapor de agua y se condensa sin enfriar el horno. Y lo más interesante, es que agrega sabor al guiso, por eso en la cochinita pibil el guiso se cubre con hojas de aguacate antes de ser envuelto. Y, en la técnica Ñhañhu, el Ximbo se colocaba al interior de la penca de maguey. Para el caso del Zacahuil, se combinan las hojas de papatla y plátano.

Conclusión

Es necesario reconocer que la soberbia occidental que vino con los conquistadores españoles, al marginar las

costumbres culturales de los pueblos americanos, permitió a su vez su sobrevivencia, ya que la población original siguió alimentándose con aquellos productos y guisos que el medio y sus ancestros les habían heredado. Pero se tiene que estar consciente que el mestizaje permitió una mayor difusión de las costumbres alimenticias mexicanas, porque los primeros conquistadores, que eran soldados pobres europeos, estuvieron obligados a consumir los alimentos mexicanos que les ofrecieron los pueblos indígenas que se les unieron para la conquista.

La gastronomía popular mexicana ha reconquistado el paladar de muchos que se resistían a conocer los riquísimos sabores que crea continuamente el pueblo en calles, avenidas y pueblos. Esto, a pesar de que las elites y clases medias nacionales, históricamente, han preferido y alabado todas las bondades que la cultura occidental impuso con la conquista española durante siglos, imposición que se ha visto en todos aquellos países que consideró sus colonias.

Se debe destacar que, en las últimas tres décadas, la cocina tradicional mexicana es reconocida mundialmente como una de las más ricas en sabores, colores, olores del mundo. Esto, gracias a todos los grandes cocineros mexicanos que, orgullosos de su origen y su tradición cultural culinaria, han conquistado los paladares de las élites ricas mexicanas y del mundo. Es así, que la gastronomía mexicana, al día de hoy, es reconocida como patrimonio intangible de la humanidad.

Con base en lo expuesto, consideramos que este tipo de estudios es básico para construir la geografía culinaria de México, para seguir fortaleciendo al ser mexicano, o, mejor dicho, gran parte de la identidad del mexicano.

Para ello, el gobierno federal tiene que establecer un plan para protección e impulso de la gastronomía popular, totalmente desligado del programa de impulso a la gastronomía turística comercial.

Aunque la gastronomía popular y la gastronomía turística tienen una cara comercial, la gastronomía popular tiene la singularidad de ser creada por el pueblo y comercializada, básicamente, para el consumo del mismo. En cambio, la gastronomía de restaurantes — comercial— es para satisfacer a viajeros, turistas, y comensales de altos ingresos, por lo que sus necesidades tienen que procurar mayores ganancias, buscando siempre la estandarización que es un obstáculo a la creatividad.

Finalmente, dejamos como una interrogante y posible veta de investigación, el caso de la difusión de la gastronomía popular mexicana, que se ha extendido en muchas de las ciudades americanas, en donde incluso ha desplazado a la comida que históricamente ha consumido la sociedad americana.

Referencias

- Blij, H. J. and Murphy, Alexander B (2003). *Human Geography. Culture, Society, and Space*. John Wiley and Son, New York.
- Cortés, Hernán, 1485-1547 (1866 / 2019). *Cartas y relaciones de Hernán Cortés al Emperador Carlos V / coleccionadas e ilustradas por Pascual de Gayangos*. Alicante: Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. Publicación original: París, Imprenta Central de los Ferro-Carriles A. Chaix y C^a, 1866
- De Sahagún, Bernardino (1830). *Historia General de las Cosas de la Nueva España*. Tomo III, México. <https://www.biblioteca-antologica.org/es/wp-content/uploads/2018/05/SAHAG%C3%9A-AN-Historia-General-de-la-Nueva-Espa%C3%B1a-I.pdf>
- Fusté-Forné, Francesc (2016). "Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario". *Landscapes of Culture: Gastronomy and Culinary Heritage*. *Dixit*. Vol. 24, núm.1.
- García Canclini, Néstor (2007). *Culturas populares en el capitalismo*. Grijalvo.
- Montecino Aguirre, Sonia (2003). "Piedras, mitos y comidas, antiguos sonidos de la cocina chilena La calapurca y el curanto". *Atenea (Concepc.)* Núm. 487 <http://dx.doi.org/10.4067/S0718-04622003048700004>
- Scott, Nina M. (2018). "La comida como signo: los encuentros culinarios de América". En: Janet Long (coord.). *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*. Históricas digital. Universidad Nacional Autónoma de México. (145-154). Disponible en: http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista_comida.html
- Norton, William (2000). *Cultural Geography. Themes, concepts, analyses*. Oxford University Press.
- Taibo II, Paco Ignacio (2008). *Pancho Villa. Una biografía narrativa*. Planeta.

Otras fuentes:

- Cámara de diputados LXIV Legislatura (2020). "que expide la Ley Federal de Fomento a la Gastronomía Mexicana". María Lucero Saldaña Pérez y Fernando Galindo Favela diputados federales e integrantes del Grupo Parlamentario del Partido Revolucionario Institucional de la LXIV Legislatura de la Cámara de Diputados del honorable Congreso de la Unión, con fundamento en los artículos 71, fracción II, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, y del artículo 6, numeral 1, fracción I, artículo 77, numeral 1, artículo 78, del Reglamento de la Cámara de Diputados, sometemos a consideración de esta honorable Cámara, la siguiente iniciativa con proyecto de decreto por el que se expide la Ley Federal de Fomento a la Gastronomía Mexicana, de conformidad con la siguiente. http://sil.gobernacion.gob.mx/Archivos/Documentos/2020/09/asun_4064241_20200902_159906.6969.pdf, Dado en el Palacio Legislativo de San Lázaro, a los 2 días del mes de septiembre de dos mil veinte.
- Canal Once, La Ruta del sabor. (2014), Cochinita: <https://www.youtube.com/watch?v=3xwmOnvfhUc>
- Canal Once, La Ruta del sabor (2021). Barbacoa de chivo, Oaxaca. https://www.youtube.com/watch?v=sf_3FhrkP3A
- Saborearte (14 de septiembre, 2018). "Cocción bajo tierra: Barbacoa, cochinita pibil y mezcal." <http://www.saborearte.com.mx/coccion-bajo-tierra-barbacoa-cochinita-pibil-mixiote-y-mezcal/>
- Salmerón Sanginés, Pedro (18 de Noviembre, 2020). *La Jornada*. <https://www.jornada.com.mx/2020/02/11/opinion/016a2pol>
- Salmerón Sanginés, Pedro (26 de Noviembre de 2020). *La Jornada*. Obtenido de Descentralizar. ¿la Conquista?.