

México

Gastronomía y civilización

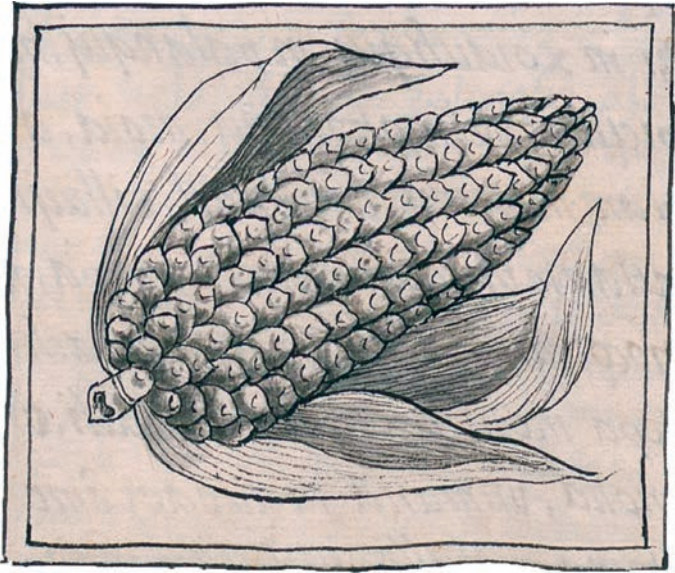






México

Gastronomía y civilización



Maíz, Códice Florentino
lib. xi, f. 249v, 1575-1577, tinta sobre papel,
Biblioteca Medicea Laurenziana, Florencia.

La comida es un elemento fundamental para la cultura de cualquier nación y México no es la excepción. Hablar de gastronomía mexicana nos remite a cada rincón de nuestra geografía, a su diversidad, a la mezcla de sabores, olores, colores y texturas; asimismo, ello es muestra de la creatividad de una sociedad que cotidianamente busca nuevas fórmulas o, mejor dicho, recetas para expresar sus inquietudes culinarias. Los mexicanos somos lo que comemos.

En este sentido, referirse a la gastronomía mexicana implica adentrarse a lo más remoto de la consciencia nacional, es la historia misma de México que se puede contar a través de las múltiples voces del pasado, los infinitos caminos recorridos, la invención de sabores, la educación de los paladares, la mezcla de lo antiguo con lo nuevo, en fin, del mestizaje que hoy en día reconocemos como la cocina mexicana.

Precisamente, en el origen de todo está un alimento: el maíz, cereal que fue utilizado por los dioses para crear al hombre. La narración mítica del Popol Vuh dice: “De maíz amarillo y de maíz blanco se hizo su carne; de masa de maíz se hicieron los brazos y las piernas del hombre. Únicamente masa de maíz entró en la carne de nuestros padres...”. Alrededor del año 500 antes de nuestra era, se domesticó la planta y con ello surgieron nuevas aldeas, una incipiente organización social y dioses asociados con la tierra y el agua, a quienes se empezó a rendir diversos rituales para que proporcionaran alimentos para la población.

Los dioses fueron generosos porque además de mazorcas de maíz les proveyeron de calabaza, el frijol, chile, legumbres, yerbas, cacao, frutas y miel; además de gusanos, insectos, peces y animales como guajolotes, conejos, liebres y venados. Esta concepción mítica de la relación entre las deidades y los hombres del maíz fue la que dominó a través del tiempo a las diversas culturas mesoamericanas y, como cabría esperar, influyó también en la preparación de los alimentos y bebidas, esto es, que ciertos alimentos trascendían su valor nutricional para integrarse a una red simbólica de carácter cosmológico.

Ese era el caso de las fiestas rituales en donde se consumían alimentos acordes con la deidad a venerar. En la fiesta de Tlacaxipehualiztli (en honor de Xipe-Totec) se consumían tortillas de maíz no nixtamalizado, tortillas con miel, tamales de maíz, amaranto, miel y frijoles; en la Tozoztontli (dedicada a Tlaloc) se degustaban serpientes de cascabel asadas, tamales de bledo y pulque; para el Toxcatl (la fiesta de Tecaztliipoca) había tamales lavados, con frijoles, cenizas, amaranto, maíz tostado y reventado, carne de los sacrificados, guajolote y la efigie del dios honrado fabricado con huauhtli o amaranto; y en el Panquetzaliztli (en honor a Huitzilopochtli) se comían tortillas largas y dobladas, pulque azul, tamales de maíz y amaranto con miel de maguey, cuerpos de los sacrificados con agua y maíz y la propia efigie del dios solar fabricada con huauhtli.



Pero no sólo los alimentos se encontraban bajo el halo de los dioses, también lo estaban las bebidas. El cacao convertido en chocolate lo bebían todos —inclusive Moctezuma a quien se procuraba servir espumoso— y según algunos era adictivo; el maíz, cuyo grano podía utilizarse fresco, seco, tostado y fermentado, era la base para preparar atole. Otra variante del maíz es el Sakaá, preparado por los mayas de Yucatán en honor a Chaac, dios de la lluvia, que se servía en los ritos realizados para agradecer las buenas cosechas.

Pero, sin duda, la bebida más importante para los mesoamericanos fue el pulque, el fermentado de la sabia del maguey y cuya deidad azteca era Mayahuel. Para la llamada época del posclásico, justo antes de la llegada de los españoles, era ya un producto importante porque lo consumían lo mismo los nobles, los sacerdotes para sus ceremonias rituales y la gente común. Se consideraba que era beneficioso para los enfermos y era muy recomendado para las mujeres lactantes.

Las evidencias sobre cómo se alimentaban las diferentes culturas mesoamericanas quedaron plasmadas en los códices, las crónicas coloniales, pero sobre todo en la memoria y los testimonios de las cocineras y los comensales que de



Fiesta Panquetzaliztli
Manuscrito Tovar, f. 154v, ca. 1585, tinta sobre
papel, Biblioteca de la Universidad John Carter
Brown, Providence.

Chicomecoatl hecha con tzoalli
Códice Florentino, lib. ii, f. 29v, 1575-1577, tinta sobre
papel, Biblioteca Medicea Laurenziana, Florencia.

generación en generación heredaron su modo de cocinar. Tras la llegada de Hernán Cortés a tierras americanas y la consumación de la conquista de lo que hoy es México en 1521, se dio uno de los primeros intercambios culturales a través de la comida.

Ese mestizaje gastronómico involucró en un primer momento a lo indígena y a lo español; sin embargo, conforme Nueva España crecía, esta mezcla se enriqueció casi de manera natural e imperceptible con alimentos de otras partes del mundo. Al trigo, la uva y animales como la vaca, el cerdo y la oveja traídos por los españoles se sumaron el arroz asiático, las especias orientales, así como el café y el azúcar árabe. Pero este proceso no podría comprenderse cabalmente si no se hace referencia al uso de nuevos instrumentos y técnicas para cocinar llegados de ultramar.

Así, los hombres de Cortés comieron de la carne que traían, envuelta en las tortillas que les ofrecieron los tlaxcaltecas, y luego aceptaron probar casi todo lo que les ofrecían (a excepción fue la carne humana de los sacrificios que fueron prohibidos). Así, en las mesas novohispanas se podían observar lo mismo frutas nativas como zapotes y piñas; pescados; abundancia de dulces y conservas; bizcochos; tamales; carne de ternera, cabrito o cerdo; así como jícaras rebosantes de chocolate. Los óleos con representaciones de naturaleza muerta nos dan una idea de la riqueza y bastedad de la cocina novohispana.

De las novedades culinarias se pueden destacar, considerando sus símiles mesoamericanos, el pan y el vino. El trigo se sembró por primera vez en América en 1522 y a partir de entonces empezó a producirse pan, las más populares fueron las “hogazas”, una pieza grande que pesaba aproximadamente un kilogramo. Para el siglo xvii, con la creación de distintos tipos de masa y el ingenio de los maestros panaderos, se inventaron diversos tipos de panes como la “tortada” (torta grande rellena de carne, huevos dulce y a veces aves); empanadas hojaldradas; el bodigo (pan pequeñito que se ofrendaba en las iglesias); el pan de munición, que consumían los soldados y presos. Detrás de esta historia se encuentra el origen de las actuales conchas, pan de muerto, banderillas, bisquets, polvorones, garibaldis, campechanas y un sinfin de panes que nos endulzan la vida todos los días y a cualquier hora.

Ya para el siglo XVIII la panadería alcanzaría un mayor desarrollo. Aumentó la producción de trigo, se construyeron más molinos y los expendios de pan llegaron a 48. La mayoría estaban en el centro de la ciudad. El local más más importante de la época fue la Panadería del Factor que tenía como propietario al español Ramiro Herrero, quien construyó un edificio exprofeso para una panadería dotándolo de un par de hornos, bodega y lugar de venta; contaba además con aperos de alta tecnología por lo que el pan estaba caliente y a tiempo.

Por lo que concierne a las bebidas, el vino fue traído desde España para alegrar las comidas de los españoles y sacramentar las misas. La importancia que tenía para la dieta de



Hundimiento de las naves. Cortés agasajado por los embajadores de Moctezuma (detalle)
Juan y Miguel González, 1698, óleo sobre madera enconchada, Museo de América, Madrid.



los peninsulares originó, inclusive, que se trajeran vides a Nueva España cuyo cultivo se extendería por Puebla, Michoacán, Guanajuato, Querétaro, Oaxaca, la Nueva Vizcaya (Chihuahua y Durango), la Nueva Extremadura (Coahuila y Texas) y Baja California. Si bien el cultivo de la vid en tierras americanas atendía una necesidad palpable, con el paso de los años, tuvo que suspenderse debido a las presiones de los productores españoles que vieron afectados sus intereses. Los únicos que quedaron exentos de la prohibición del cultivo de la uva fueron los conventos que podían sembrarla y producir vino para su autoconsumo.

Durante el período colonial se alternó el consumo del vino con el del pulque, aunque, debido a que esta última fue considerada una bebida perniciosa, los españoles decretaron su prohibición, la cual no se cumplió del todo porque siempre existió la posibilidad de burlar la ley. A mediados del siglo XVIII, las autoridades permitieron que el pulque se comercializara legalmente y su importancia económica fue creciendo con el paso de los años al grado de que para 1810 representaba el cuarto lugar entre los ramos de la recaudación fiscal.

En todo este proceso de mestizaje gastronómico merece una mención aparte la cocina de los conventos que se

Pulquería La Xóchitl en la colonia
Santa María la Ribera
Foto de Leonardo Pérez, 2018, Colección del artista.

Páginas siguientes

Pan de pulque
Típico pan elaborado en Amealco de Bonfil, Querétaro.





convirtieron en verdaderos laboratorios culinarios y dieron su muy particular sazón a la comida. Un par de muestras muy conocidas de ese mestizaje conventual, que hoy en día se reconocen como representativos de la cocina mexicana, son los chiles en nogada y el mole poblano.

En medio de las discusiones sobre cómo enfrentar el pecado de la gula, se sabe que en los Conventos las religiosas profesas comían de todo pero, eso sí, de forma moderada: carne de ternero, cordero, gualeta codorniz, gallina. frutas de temporada y verdura, sal, manteca, cacao, huevo, maíz, azúcar, habas; lentejas, nopales, frijoles, garbanzos, chiles, jitomates, quesos, almendras, canela, marquesotes, rosquillas, bizcochos, conservas, aceite y miel de maguey. Una de las personalidades más conocidas y que tenía esa dualidad de religiosa y de afición por la cocina fue Sor Juana Inés de la Cruz.

En el laboratorio conventual, el azúcar jugó un papel importantísimo pues fue el ingrediente central para dar rienda suelta a ese gusto por lo dulce. Así nacieron para el paladar de los novohispanos los mazapanes, alfeñiques, jamoncillos, cocadas, rompopes, ates y jaleas. Además, el ingenio gastronómico de las religiosas fue reconocido por la hechura de sus panes: el Convento de la Concepción era famoso por sus empanadas; el de San José de Gracia por sus buñuelos de miel y azúcar; el de Santa Teresa la Antigua por sus marquesotes (tortas en forma de rombo); y el Convento de Nuestra Señora de Guadalupe y el de



Refectorio de un convento carmelita
Anónimo, siglo XIX, óleo sobre tela, Secretaría de Cultura, INAH, Museo Nacional del Virreinato, Tepotzotlán.

Variedad de dulces típicos mexicanos
Foto de José Ignacio González Manterola, Ciudad de México.

Páginas siguientes

Vendedora de buñuelos
Manuel Serrano, siglo XIX, óleo sobre tela, Secretaría de Cultura, INAH, Museo Nacional de Historia, Castillo de Chapultepec, Ciudad de México.





San Bernardo por sus deliciosos bizcochos y tostadas.

Por otra parte, en los conventos se forjó un cambio importante en lo que a modales en la mesa corresponde, pues se dejaron de utilizar las manos para comer y se pasó al “refinamiento” del uso de cubiertos, platos y demás utensilios. Para mediados del siglo XVIII, estas novedades habían traspasado los muros conventuales y llegado a las casas de los pudientes en donde se podía ver el comedor compuesto de mesa (cubierta con un mantel de lino de impecable blancura) y sillas; se manejaban tenedores, cuchillos y cucharas; las piezas del servicio eran de plata ley y sólo los más pudientes podían lucir una vajilla de porcelana china.

No sería una exageración afirmar que dicho mestizaje gastronómico fue un proceso revolucionario que dio como resultado una de las cocinas más originales del mundo que influyó en toda la América española y que, además, sigue muy presente en la dieta de los mexicanos hoy en día.

Cocina del convento de Santa Clara
Puebla, Foto de José Ignacio González Manterola.



Bajo esta óptica valdría la pena señalar que, si bien se puede reconocer al mestizaje como el elemento central en la conformación de la cocina mexicana, pronto se le sumó un ingrediente más cuando la cocina regional entró a escena. La enorme extensión de Nueva España, con su particular geografía y sus diferentes recursos, prefiguró distintas formas de cocinar conforme se movían las fronteras. Entonces las cocinas regionales mexicanas (así en plural) reflejaron la diversidad de los pueblos indígenas en su mestizaje con lo español que dieron rienda suelta a su creatividad culinaria.

De esta manera, a la riqueza culinaria de las culturas de Mesoamérica (desde el centro de México hasta la península de Yucatán) se sumó la gastronomía semi desértica de los agrestes estados nortños de México, así como la del noreste, basada en el consumo de ganado vacuno, pescados y mariscos. La diversidad de lo regional delineó otros mestizajes que dieron origen, por ejemplo, a una cocina oaxaqueña muy indígena, la veracruzana muy española y la poblana muy barroca. Esta diversidad gestada a través del tiempo tiene como ecos en la actualidad otras formas culinarias como los antojitos que son, en muchos casos, el eje de la alimentación popular. Casos paradigmáticos son el mexicanísimo pozole (símbolo del nacionalismo independentista) del cual existen cuando menos 20 variantes regionales; así como también los tacos que, teniendo como único elemento común a la tortilla, se adereza con carnitas, mariscos, barbacoa, cabeza de res, pastor y todo lo que el ingenio permita. Puede entenderse que ayer como hoy las cocinas regionales son un fenómeno cultural dinámico y, por lo tanto, no son ajenas a las influencias provenientes del exterior.

Pozole rojo con carne surtida
Foto de José Ignacio González Manterola, Ciudad de México.

Taco al pastor: taco de carne de cerdo adobada acompañado de piña, cebolla y cilantro
Foto de José Ignacio González Manterola, Ciudad de México.

Página siguiente | **Bodegón con loro**
José Agustín Arrieta, ca. 1860-1870, óleo sobre tela, Museo José Luis Bello y Zetina, Puebla.



Volviendo sobre los pasos de la historia, la gastronomía del periodo conocido como el barroco estaba muy acorde con los principios sobre la vastedad y exageración de las formas estéticas que en la mesa se reflejaron en la exuberancia de las viandas. La escasez y la austeridad de otros tiempos quedaron atrás para desafiar con el gusto a uno de los pecados capitales: el de la gula. Había que dar gusto al cuerpo y si al final se era condenado cuando menos se tenía el estómago lleno. Bajo ese barroquismo gastronómico era común consumir toda clase de proteínas, principalmente la animal (carnero, toro, gallinas de Castilla, patos, guajolotes y codornices) mezclada con verduras. Acorde con la época se tenía en buena estima aquellos guisados compuestos por una base de carne con su grasa, de color marcado, con mucho aroma, gran sabor agridulce y de consistencia al paladar. Por esta época se empezaron a popularizar los helados.

Mientras tanto, la dieta de los pueblos indígenas estaba compuesta principalmente por atole, tortilla, chiles, frijoles, calabaza, a veces un poco de pollo y pescado salado, pulque y un aguardiente de caña conocido popularmente como “chiringuito”.

Paradojas de la historia, el complejo siglo XIX atestiguó como se enriquecía la comida mexicana a pesar de las guerras intestinas y gracias a la presencia de ejércitos extranjeros que invadieron el país a lo largo de la centuria. Esos vaivenes quedaron registrados en un recetario editado en 1831, *El cocinero mexicano*, que daba cuenta de las recetas tradicionales de los hogares mexicanos marcadas por el mestizaje de los ingredientes prehispánicos con los platillos novohispanos como moles y pipianes que podían acompañarse con carne y verduras como chayotes, chilacayotes o papas. Ya para entonces se refiere el uso de salsas españolas y alemanas.

Para mediados de siglo, mientras en los cafés se consumía helado y se tomaba una copa o una taza de café; en las esquinas de las calles la gente bebía atole acompañado de tamales y pambazos, así como aguas de tamarindo, horchata, piña, limón y chía. El pueblo gozaba de las pulquerías y comía en las almorzaderas y enchiladeras, donde se acomodaban en un petate que lo mismo era una silla, mesa y mantel; las enchiladas se servían en un plato de loza corriente de Puebla y para comer se daba una cuchara de palo.

Esta sencillez contrastaba con la frugalidad de la comida campestre que disfrutaban algunos y que se podía componer de caldo de habas, capirotadas, picadillo de pescados condimentado con una tortilla de huevo, empanadas, arroz con leche de cabra y una excelente botella de vino, claro está, un Burdeos francés.

Precisamente, lo francés se hizo presente en México desde la invasión del ejército napoleónico que apoyó al Imperio de Maximiliano (1864-1867), influencia que se hizo más fuerte bajo la presidencia del general oaxaqueño Porfirio Díaz. El afrancesamiento de la vida porfiriana no era gratuito ya que



Pambazo
Foto de José Ignacio González Manterola,
Ciudad de México.



estaba acorde con la idea de progreso del régimen que se manifestó en diversos aspectos de los negocios, la moda y la gastronomía.

Cuando menos en las clases dirigentes la cocina mexicana (asociada a lo indígena) fue relegada por el refinamiento galo que se visibilizó en la expansión de la cultura del vino, la llegada de exquisitos panaderos y la castellanización de la comida francesa. El ejemplo más evidente del afrancesamiento culinario fue el menú que Díaz ofreció, con motivo del centenario de la Independencia, y que estaba compuesto, entre otras viandas, de perlas de melón con champaña rosada, salmón fresco del Rhin con salsa de vino blanco, mostaza y anchoas además de pollo marinado en leche con salsa de frambuesa.

Pero no sólo lo francés destacó durante el porfiriato. Ante la plaga a los viñedos mexicanos a finales del siglo XIX se importaron de Estados Unidos y Europa nuevas cepas y pies de vid más resistentes, además, la mayoría de los vinos que se consumían en México provenían del viejo mundo. También, durante aquella época, se instalaron varias cervecerías con capital alemán que convivieron con la pujante industria cervecera mexicana: Compañía Cervecera de Toluca y México (Toluca), Cervecería Cuauhtémoc (Monterrey), Cervecería Moctezuma

Pulquería La Paloma Azul
Cortesía México y cultura.



(Orizaba) y Cervecería Modelo (Ciudad de México). La popularización de la cerveza relegó casi por completo el gusto por el pulque, aunque el maguey seguiría estando presente a través de su incipiente destilación que daría origen al mezcal.

Hablar de gastronomía en la época de Don Porfirio implica remitirse a los avances tecnológicos de la incipiente industrialización culinaria. Por ejemplo, la elaboración del pan empieza a modernizarse con la aparición de los primeros motores de gasolina y la sustitución de los molinos tradicionales por cilindros de metal; en cuanto a los ingredientes, se expande la utilización de la margarina y la leche en polvo. Con el uso de la tecnología llegaron nuevos sabores y texturas.

Tras la caída del Porfiriato y el nacimiento del México revolucionario la gastronomía retomó su carácter mestizo y popular cobijado por un nuevo nacionalismo. Múltiples son las representaciones de ello. La novela plasmó los avatares culinarios de los de abajo; el cine retrató idílicamente la vida campirana revolucionaria y sus maneras de comer; la lente de Casasola sorprendió a los “temidos” zapatistas comiendo en el Jockey Club; Diego Rivera plasmó su visión generosa de un tianguis mesoamericano; Jorge González Camarena pintó a la Patria escoltada por el cuerno de la abundancia que era México; y Frida Khalo retrató la riqueza culinaria mexicana en sus cuadros

sobre naturaleza muerta. Todo ello musicalizado con las notas del Huapango de José Pablo Moncayo.

Esta simbiosis entre el arte y la gastronomía mexicana tiene su representación más acabada en el mercado Abelardo L. Rodríguez y sus murales. El ejemplo no es gratuito, pues los mercados han sido desde los orígenes el termómetro de la gastronomía de un pueblo y su propia historia. Desde el Tlatelolco mexica, pasando por los mercados novohispanos como El Volador, El Baratillo y El Parián, hasta llegar a la mítica Merced; siempre han sido espacios donde palpita el sabor, el olor,

En Chilpancingo, banquete por la inauguración del camino a Iguala
Foto de Agustín Víctor Casasola, ca. 1905-1909, Fototeca Nacional, Sinafo-INAH, Pachuca.

Página siguiente | Armando Soto La Marina
“El Chicote” y Pedro Infante en “Cartas Marcadas”
Año: 1948, Dirección: René Cardona; Alameda Films.

Etiqueta de la cerveza Negra Modelo
Ca. 1930, Colección Rodrigo Escudero, Ciudad de México.

Etiqueta de la cerveza Coronita
Ca. 1925, Colección Rodrigo Escudero, Ciudad de México.



el color de quienes somos. Los mercados, ayer como hoy, no sólo ofertan verduras, frutas, carnes o bebidas, también son otro laboratorio gastronómico de la típica comida mexicana y local, asociada irremediablemente a sus costumbres, geografía e influencias. Los mercados son la memoria viva de nuestra cultura.

Pero los mercados se desbordan y encuentran en la calle su natural extensión. Los tianguis del barrio y de los pueblos originarios necesariamente nos remiten al México antiguo, a la herencia de Tlatelolco; ahí en medio del regateo, los aromas y la algarabía se puede disfrutar de las más diversas comidas que encuentran en la calle su carta de naturalización.

Tanto en los mercados como en los tianguis se pueden hallar referencias al pasado. Ahí se pueden encontrar diversas plantas asociadas tanto a la medicina tradicional o la preparación de alimentos, infusiones y ungüentos para curar nuestros males. Igualmente se pueden degustar algunas de las 549 especies de insectos comestibles que existen en México y que ya consumían los zapotecas, mixtecos o mayas; este exótico manjar se puede comer entero o molerlo en el mexicanísimo molcajete de piedra (cuya existencia data del año 2000 a. C.) para preparar una salsa con el chile heredado del



México prehispánico. En el mestizaje total del trigo y el maíz se puede comer una torta de tamal —la clásica “guajolota”— acompañada de un atole que, a diferencia del que bebían los mesoamericanos, puede ser de distintos sabores como guayaba, coco, zarzamora, fresa o cajeta. Como postre o antojo se puede saborear merengues, cocadas, borrachitos, pepitorias, palanquetas o buñuelos, herencia de los conventos novohispanos.

En el México de entre siglos y las prisas de la globalización los hábitos nutricionales de los mexicanos se han modificado. A medida que el país se fue volviendo predominantemente urbano y de clase media, las familias comenzaron a ingerir alimentos industrializados y más carbohidratos y grasas en lugar de los alimentos hechos saludablemente en casa; asimismo, las nuevas dinámicas laborales

María Félix en “Enamorada”
Año: 1946, Dirección: Emilio “El Indio” Fernández; Benito Alasraki Panamerican Films, Colección Filmoteca UNAM, Ciudad de México.
Página siguiente | **Fotografía aérea del Tianguis de Las Torres**
Foto de Alejandro González, Ciudad de México





han ocasionado que comer en casa sea un problema, que han resuelto con ingenio las fondas y sus comidas de tres tiempos así como los puestos callejeros que lo mismo venden tacos, antojitos o snacks que muchas veces terminan por convertirse en la única comida del día. La necesidad ha convertido a estos lugares y alimentos en una extensión de la nueva cultura culinaria de los mexicanos.

Si atendemos que la comida es una manifestación social y cultural de las sociedades, que depende en buena medida de la biodiversidad, las dinámicas medioambientales, del clima, de la estacionalidad y de la geografía, hoy en día nos encontramos en una encrucijada. Porque la globalización en la cual estamos inmersos responde a la lógica del mercado, ocasionando crisis en múltiples campos del que el alimentario no podía escapar. Esta vicisitud se manifiesta en el hecho de que se produce principalmente para el consumo de las zonas urbanas y las áreas rurales aledañas; en contraparte, están los pueblos originarios con formas de vivir diferentes a los urbanos.

Un claro ejemplo de lo anterior es la lucha por preservar al alimento que dio origen a nuestra civilización: el maíz. Actualmente, múltiples organizaciones campesinas, rurales y de la sociedad civil han salido en defensa del maíz y los cultivos originarios ante quienes pretenden modificar dichas especies y apropiarse del patrimonio biocultural de los pueblos. En este mismo sentido está la presión sobre las chinampas — último resquicio del sistema lacustre que floreció en tiempos

precolombinos— debido al crecimiento de la mancha urbana. Su conservación resulta de vital importancia para el ecosistema urbano porque además es refugio para animales migratorios y en peligro de extinción (como el axolote) es tierra para producir alimentos de consumo cotidiano como verdolaga, lechugas, cilantro, rábanos, quelites, amarantos, chilacayotes, chiles, romero y espinaca. También se produce ahí la flor de cempasúchil para la celebración del día de muertos, conservar su cultivo es vital pues no se puede concebir esa fiesta sin el amarillo de sus pétalos.

El caso de las chinampas no es aislado ya que en diversas partes del país se ha empezado a abandonar el sistema mesoamericano de milpas que resultaba importante porque, a la par de la siembra del maíz, se podía cosechar frijol, calabaza o

Variedad de dulces típicos mexicanos
Foto de José Ignacio González Manterola, Ciudad de México.

Guisados
Foto de José Ignacio González Manterola, Ciudad de México.

Páginas siguientes
Foto aérea de chinampas cultivadas
Foto de José Ignacio González Manterola, Ciudad de México.





chile, todo en el mismo espacio, lo que permitía optimizar recursos y ayudar a evitar que la tierra perdiera sus nutrientes. Aunque bajo distintas circunstancias, otra víctima de la “modernización” actual es el pulque que ha dejado de consumirse en aras del destilado —el mezcal— lo que ha traído como consecuencia la paulatina desaparición del espacio de sociabilización que son las cantinas.

A pesar de los efectos perniciosos de la globalización habría que observar el fenómeno abarcando toda su complejidad. Así, se tendría que reconocer los efectos que ha

tenido sobre la cocina mexicana, lo que ha resultado en una combinación de sabores, olores y texturas; aún más, las nuevas creaciones gastronómicas (acorde con el espíritu del mestizaje novohispano) por más bizarras que pudieran parecer deberían verse sin prejuicios y más bien como una exploración gozosa de nuestro arte culinario.

La cocina mexicana es una de las más ricas y complejas del mundo debido al sincretismo de ingredientes y condimentos. También es un compendio de mitos, símbolos y leyendas, expresión material de la biodiversidad y geografía de cada región que se traduce en la riqueza de sus ingredientes. Es por ello que la UNESCO declaró en el 2010 a la cocina tradicional mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

Nuestra gastronomía es tradición viva, arraigada al pasado, es una creación milenaria colectiva. Ello nos debería llevar a reflexionar sobre los retos que se enfrentan con la crisis ecológica y civilizatoria que acompaña al cambio climático, porque buena parte de aquellos elementos que nos dan identidad culinaria como cultura estarían en peligro de desaparecer. Es una necesidad nuestra relación con el entorno hidrológico y agrícola como parte de la construcción de la gastronomía mexicana.

Virgin
Foto de Bryan de León, 2017, Colección del artista.
Interior de una vinatería
Foto de José Ignacio González Manterola, Ciudad de México.
Páginas siguientes
Chile en Nogada
Foto de José Ignacio González Manterola, Ciudad de México.

