

LA CONSTRUCCIÓN DE LA IDENTIDAD CULTURAL A TRAVÉS DEL DISCURSO CULINARIO

Musitaremos el origen,
Musitaremos solamente la historia, el relato.
Nosotros no hacemos más que regresar;
Hemos cumplido nuestra tarea;
nuestros días están acabados.
Pensad en nosotros,
no nos borréis de vuestra memoria,
no nos olvidéis.
Chilam Balam
Rosario Castellanos

En la construcción de la identidad de una nación, es interesante observar cómo las comidas se presentan como portadoras de significados que van adquiriendo valor a través de la historia cultural. Dichos significados pueden ser recuperados a través de los niveles históricos por los que pasa una cultura; en la historia de México, los cambios históricos han dejado su marca en las prácticas culinarias que han debido evolucionar al paso de los acontecimientos que forjaron nuestra nación.

Cada vez más se reconoce la importancia que tienen las comidas en las culturas, es por eso que se les considera ahora como “patrimonio intangible” de las culturas y se está tratando de preservar las tradiciones culinarias de los diferentes países.

LA IDENTIDAD EN LAS COMIDAS FESTIVAS

Para poder analizar la construcción de la identidad mexicana a través de las comidas, hemos realizado un diagrama (1) donde se puede observar los dos ejes fundamentales de la gastronomía cultural. Un eje se relaciona con las comidas festivas y el otro con las comidas cotidianas, en este artículo nos interesa el primer eje; aunque sabemos que, de acuerdo con las diferentes clases sociales, lo cotidiano para el grupo social con capacidad económica, se transforma en festivo para las clases pobres.

El eje de las comidas festivas, a su vez, lo dividimos en ceremonias religiosas donde colocamos los platillos que se realizan durante la época de Cuaresma, así como durante la época de Navidad; otro tipo de festividades se relacionan con las ceremonias sociales como cumpleaños, bodas y hábitos de fin de semana; un tercer elemento se relaciona con las

festividades nacionales, en especial, con las fiestas de Independencia y del Día de los Muertos, que en México tiene especial relevancia.

A través de las prácticas y los discursos culinarios, se manifiesta la memoria cultural¹ de una nación. Consideramos que en la cultura existen mecanismos que permiten mantener un diálogo permanente entre el pasado y la actualidad. En este sentido, la evolución histórica de las culturas producen una continua interacción entre textos culturales del pasado y los nuevos textos que entran en la cultura, este intercambio permite que la cultura permanezca vigente a través de los textos. Textos como “el mole”, “los tamales”, “la carne asada”, “la tortilla”, los frijoles, por ejemplo, son prueba fehaciente de este persistente devenir histórico de una cultura que, a pesar de la globalización, se niega a perder sus raíces.

LA COMIDA PREHISPÁNICA

En el México prehispánico, la cultura gastronómica estaba ya muy desarrollada, de manera que cuando llegaron los españoles, se admiraron de los variados platillos que cocinaban las mujeres aztecas. Los testimonios históricos son principalmente a través de los códices como el *Códice Florentino*² donde se presentan una serie de prácticas culinarias y los *hábitos* (en el sentido que le da Bourdieu³) que rodeaban a las culturas prehispánicas que poblaban lo que luego sería México. Otras fuentes importantes para el conocimiento de la vida social del México prehispánico provienen de los testimonios de Bartolomé de las Casas, Bernardino de Sahagún, entre otros quienes se maravillaron con la riqueza culinaria y los manjares que habían en “las Indias”.

Entre los elementos más importantes que podemos mencionar está el maíz, planta sagrada para los aztecas, y que tiene una amplia variedad de maneras de hacerse, empezando por la tortilla, que en sus variadas formas, se hacen indispensables en la comida de todos los grupos sociales. Otro de los elementos indispensables es el chile con sus inseparables salsas; en México se han clasificado 42 tipos diferentes de chiles, con una extensa gama de grados de picor; es interesante comparar el hecho siguiente: si en Francia, con dos tipos de leche, la de vaca y la de cabra, se tienen alrededor de 365 quesos, cuántos tipos de salsas se

¹ Cf. IURI M. LOTMAN, “La memoria de la cultura”, en *La semiósfera II*, Cátedra, Madrid, 1986.

² *Códice Florentino*, lib III, f.7 r.

³ PIERRE BOURDIEU, *Cosas dichas*, Gedisa, Barcelona, 1996.

producen en México con esta variedad de chiles; es un tema que sería interesante analizar en futuros trabajos. Otro de los alimentos indispensables en las comidas de México son los frijoles en sus variadas formas de cocinar, así como los nopales que son también importantes en la cocina mexicana.

LAS COMIDAS FESTIVAS RELIGIOSAS: LA CUARESMA Y LA NAVIDAD

En este apartado, y por razones prácticas, tratamos las comidas de la Cuaresma y la Navidad como comidas religiosas, debido a los antecedentes históricos religiosos relacionados con esas épocas del año. Permanecen los hábitos aunque el significado original se esté perdiendo o no se recuerde muchas veces.

Una cultura permanece en el tiempo gracias a la memoria histórica de la misma. Lotman⁴ considera que la memoria de la cultura tiene tres mecanismos que le permiten permanecer a través del tiempo.

El primer mecanismo es mediante el aumento del volumen de conocimientos. A los alimentos e ingredientes que eran originarios del México prehispánico, a la llegada de los españoles se agregaron nuevos ingredientes que fueron traídos de Europa y Asia. Así por ejemplo, a la tortilla de harina de maíz se le agrega ahora el trigo que, a través del pan, va a tratar de competir con la tortilla para ganar el favor de los habitantes de la Nueva España.

Otro mecanismo de la memoria se relaciona con la reorganización de los contenidos culturales, de manera que, con la llegada de los españoles, arriba también la religión que se manifiesta en las comidas de Cuaresma y Navidad. El mestizaje culinario se lleva a cabo en las prácticas culinarias donde se entremezclan elementos de la gastronomía indígena y española (que además ya trae un bagaje culinario árabe y sefardí).

Las comidas de la Cuaresma llevan entre los ingredientes, varios que tiene origen en la época prehispánica como el platillo denominado "nopalitos" que no puede faltar en la mesa de los mexicanos en esas fechas tradicionales, así como tampoco pueden faltar las tortillas de maíz, indispensable alimento y también como instrumento que sirve como cuchara para llevar a la boca el diario alimento.

La Navidad, es otra época de festividad que presenta un mestizaje culinario: los tradicionales "tamales" (que es un tipo de masa cocida y que puede llevar en su interior diferentes tipos de ingredientes como

⁴ IURI M. LOTMAN, "Sobre el mecanismo semiótico de la cultura", en *La semiósfera III*, Cátedra, Madrid, 1971.

carne, pollo, etc., y se envuelve en hojas de maíz o de plátano para su cocimiento). Otra comida de esta época es el pavo o guajolote, que es originario de estas tierras; el bacalao es otra de las prácticas culinarias de la Navidad y que es traída por los españoles pero que lleva ingredientes prehispánicos como el tomate.

Un tercer mecanismo de la memoria se relaciona con el olvido y se refiere a la exclusión de las prácticas culinarias que van perdiendo “valor” en las diferentes épocas históricas de una cultura. El olvido representa la pérdida entendida como exclusión parcial y temporal de ciertos textos culinarios que son llevados a permanecer por un tiempo, fuera de las prácticas culinarias de una época con el fin de dar lugar a nuevos platillos que llegan para ocupar su lugar. Un ejemplo de olvido son las diferentes comidas que en la época prehispánica eran frecuentes: los jumiles, el chichicuilote, un ave que se podía encontrar todavía en los lagos de la ciudad de México alrededor de 1950; los escamoles que son hormigas comestibles que aún se comen en ciertos lugares de México, pero ya no es práctica común.

A través de la historia de una cultura el olvido es un mecanismo que ha permitido que se filtren nuevas prácticas culinarias; es el caso de comidas que llegan de culturas como la “comida china”, las “hamburguesas”, el “sushi”, entre otras muchas comidas que en un mundo globalizado como el actual permite el continuo dinamismo cultural.

LAS COMIDAS FESTIVAS NACIONALES

El siglo XIX va a producir a través de la Independencia, la Reforma, y las guerras, un sentimiento nacionalista que se ve reflejado en algunas de sus comidas. Es interesante cómo la inventiva culinaria da lugar a representar la Independencia mediante comidas como los “chiles en nogada” que son elaborados con el denominado chile poblano, salsa de nuez o almendras y granos de la fruta denominada granada, estos elementos, en el platillos forman los tres colores de la bandera nacional: el verde del chile, el blanco de la salsa y el rojo de los granos de la granada. La granada es una fruta que se cosecha durante los meses de agosto y septiembre, de modo que la inventiva culinaria hace de este elemento un ingrediente que se vuelve festivo y nacionalista, aunque cabe mencionar que es privativo del centro de México, ya que en el norte del país, por ser una zona semidesértica, los “chiles en nogada” no son prácticas comunes.

Otro platillo tradicional mexicano es el “mole” que tiene en Puebla y Oaxaca sus mejores exponentes, de hecho existe una gran rivalidad en estos estados por llevarse el honor de haber inventado dicho platillo.

CONCLUSIONES

Es posible hacer un recorrido histórico de la formación de la identidad de una cultura a través de las comidas. Hemos planteado cómo la gastronomía permite leerse de varias maneras, la más importante es que forma parte de la cultura de una nación. Las etapas históricas de una nación se pueden ver reflejadas en el modo en que se preparan y consumen los platillos, en este sentido, las comidas festivas tienen generalmente un origen prehispánico, como los diversos platillos confeccionados con el maíz, los chiles, los nopales, etc. que permanecen a través de las diferentes épocas de la historia. Los mecanismos de la memoria permiten que la cultura mantenga su acervo de conocimientos intacto mediante el constante dinamismo semiótico, lo que hace que unos textos de la cultura salgan para dar lugar a nuevos textos. Estos mecanismos de la memoria cultural, permiten el incremento y la riqueza de una cultura que como la mexicana ha permanecido a través de un rico mestizaje que ha permitido la convivencia de dos culturas tan diferentes como la indígena y la española; este mestizaje ha dado lugar a una riqueza gastronómica inigualable. Un dato interesante es que siempre hay la presencia de al menos un elemento culinario prehispánico en la gastronomía mexicana⁵.

ALICIA VERÓNICA SÁNCHEZ MARTÍNEZ
Instituto Tecnológico de Monterrey

⁵ ENRIQUE KRAUZE, *La cocina mexicana a través de los siglos*, Clío, México, 1996.

Diagrama 1

La identidad cultural a través de las comidas

