

## Alimentación, patrimonio y preservación cultural

*Abdiel Cervantes Escalona*<sup>§</sup>

Hablar del patrimonio alimentario de un pueblo como el de México es llegar a constatar la importancia de diversos factores: culturales, territoriales, sociales y religiosos.

Es bien sabido que somos el resultado de la mezcla de culturas llegadas a nuestro país con diferentes enfoques comerciales que lograron aculturarse en nuestras tierras, que se han ido entremezclando con el acontecer diario de nuestro pueblo.

Uno de los puntos importantes en la preservación del patrimonio inmaterial de México es, sin lugar a dudas, la educación; pretender preservar nuestras áreas naturales protegidas, las reservas de la biosfera, parques nacionales, sin saber realmente la importancia de su existencia para la vida, es crear callejones sin salida.

En la educación nacional los valores culturales han pasado a un segundo plano; en el primero queda exclusivamente el ser competitivo, basándose en distintos factores en cuyo entendimiento la cultura

---

<sup>§</sup> Chef, director general del Instituto Culinario Pizzolotto A. C., en la ciudad de Puebla, México.

cambia por la misma necesidad de destacar y proteger la integridad educacional bajo estándares extranjeros. Por ende, la falta de razón o conocimiento nos lleva a expresar desprecio por aquellos valores que nos constituyeron como nación: debemos rescatar esa riqueza ancestral de la cual venimos hablando hace décadas investigadores, amas de casa, escritores, cocineros, difusores de la cultura, periodistas, empresarios y un cúmulo de personas de diversas disciplinas envueltas en esta maraña de la doctrina alimentaria; trabajamos para conservar y formar documentos en los que se plasme la vida cotidiana de nuestro pueblo y la razón de la existencia mesoamericana; debemos preservarla, no podemos dar vuelta atrás a la historia, no podemos rehuir de un pasado que nos enriquece y a la vez nos empobrece, debido a la falta de conocimiento y reconocimiento de los quehaceres cotidianos. Por el simple hecho de que “se escucha más bonito” hemos cambiado nombres a las cosas: ese cambio nos llevó a perder nombres nuestros el *cintli* (maíz) o *etl* (frijol); esta pérdida ha venido en menoscabo de la sabiduría ancestral, que se ha visto relegada por la llegada de nuevos nombres, luego nuevas técnicas, y hoy en día nuevos productos de fácil obtención que ya no pensamos en bueno, sino pensamos en rápido y sabroso.

Este desenfrenado camino en el que nos vemos envueltos, de la *fast food*, las hamburguesas se han convertido en un artículo de estatus; en muchas ocasiones escuchamos el comentario “si sacas buenas calificaciones, te compro una hamburguesa o una cajita feliz”. El problema no está en la existencia de cadenas comerciales, el problema se encuentra en cada uno de nosotros que damos un valor agregado a algo que no lo tiene, consiente estoy de que no hay que legislar sobre la inversión extranjera y de capitales nacionales con marcas internacionales, es menester del pueblo tener la posibilidad de enterarse de las riquezas alimentarias de nuestro país, recuperar el maíz y el frijol como elementos indispensables para la vida. El antropólogo americano Marvin Harris mencionó en una de sus obras –para mí una de las joyas de la literatura alimentaria- que “un alimento antes de pasar a un estómago vacío, primero debe alimentar la mente colectiva”.<sup>1</sup> Esto hace referencia a que lo que comprendemos

---

<sup>1</sup> Marvin Harris, *Bueno para comer*, Alianza Editorial / Conaculta, México, 1991.

como alimento, primero tiene que ver con la manifestación cultural de un grupo social que lleva consigo diferentes experiencias de vida, que se van transformando en su entorno hasta alcanzar el grado de *bueno*.

En este desenfrenado esfuerzo por entender lo que somos, nos queda el alimento como único recurso indispensable para la unión de criterios, pues es bien sabido que un pueblo con hambre es un pueblo en lucha, pero un pueblo con conocimientos es un pueblo generador de riquezas. La cohesión sólo se puede dar mediante el conocimiento de los mismos saberes y sabores que nos caracterizan y hacen a nuestra cocina única en el mundo.

No podemos dejar de lado que los productos primarios que se han sembrado en mesoamérica desde tiempos inmemorables, actualmente constituyen la fuente de recursos naturales más importantes en la alimentación mundial. La amplia cultura gastronómica con que cuenta México no tiene comparación. Las culturas del chile, el maíz y el frijol constituyen la trilogía de la alimentación en la cual se basan las grades civilizaciones ancestrales.

Esta alimentación que implica varias culturas alimentarias en nuestros días, todas acompañada de técnicas y tecnologías con las que se construyen los diferentes platillos regionales de nuestra cocina, demuestra una vez más, que la alimentación siempre ha sido parte importante de nuestro pueblo; no sólo el mole es parte representativa de nuestro comer diario, nuestra cultura es la *cultura del antojito* –como bien mencionó mi querido amigo José N. Iturriaga de la Fuente–. Como parte de los valores de la masa, generada mediante un grano seco de maíz, pasado por un proceso químico llamado nixtamalización basado en cal, agua, calor y reposo, nos brinda la posibilidad de generar este alimento altamente nutritivo para el organismo; apoyado por los metlapillis (metates y brazos de metates), cuya fricción genera una correa, elemento indispensable en una tortilla para mantener la elasticidad y permeabilidad necesaria para que no se rompa cuando es rellena de algún alimento. Aunque no es necesario conocer este aspecto cultural, sin él regresaríamos al punto primitivo de la recolección, y la ingesta de carnes crudas y no sería necesario pensar en cocina como un arte.

Un servidor, que trabajo arduamente en el área educativa gastronómica en el nivel licenciatura, junto con un grupo de colegas, a los que

llamaré educadores, por tratarse de pedagogos, psicólogos, sociólogos, etcétera, creemos firmemente que la educación histórica es fundamental para la creación de nuevas generaciones, en quienes la falta de conocimiento sobre nuestros recursos es casi absoluta y rebasa cualquier idea estándar que podamos tener: no confundamos modernidad con ignorancia.

Escuchando a la secretaria de Educación Pública, Josefina Vázquez Mota en un programa de televisión un lunes en la noche, en el cual hablaba de la revisión de los registros de validez oficial para escuelas de nivel superior, me llamó la atención que volvemos a copiar esquemas internacionales, antes de transformar culturalmente lo que ya tenemos. Es esta falta de conocimientos o de compromiso educativo lo que no nos deja evolucionar, ya debe existir un entendimiento de lo cotidiano, la única forma en la que se puede lograr es regulando los programas educativos en los que el valor de los recursos naturales renovables y no renovables sean parte del temario; en cuestión de reservas y de recursos naturales, la población no tiene ni idea de lo que son, quizá porque siempre se han tratado como programas sexenales más que como adelantos ideológicos y de rescate y preservación, porque sólo se queda en documentos que nadie es capaz de explicar y además son de difícil acceso. La capacidad de creación y de generación de recursos propios de nuestro pueblo para alimentarse hace que me pregunte, ¿acaso no podemos los mexicanos cumplir con la obligación de conocer nuestra historia para no volver a repetirla?, ¿acaso debemos dejar que vengan mentes extranjeras con ideas diferentes a las nuestras a gobernar nuestra alimentación? ¿No somos capaces de convertir en fuerzas nuestros productos tan afamados en el extranjero?

Los esfuerzos realizados anteriormente, como el expediente llevado ante la UNESCO por parte de la dirección de Patrimonio Cultural del Conaculta, a cargo de la maestra Cristina Barros, “Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos” provocó en todos los que nos dedicamos a la educación y rescate de la cultura culinaria un gran sabor de boca; tenemos la esperanza de lograr hacer del conocimiento nacional la importancia de nuestras técnicas y recetas indígenas con la creación de diplomados en gastronomía mexicana, se suman a la lista un gran número de instituciones, desde la UNAM hasta la iniciativa privada.

Yo, teniendo uso de razón puedo decir que el primer diplomado de cocina mexicana para profesionales de la cocina, fue en 1997, en el Centro Culinario de México, a cargo del chef e investigador Ricardo Muñoz Zurita y un servidor. No puede ser posible que en un país con la riqueza que contamos apenas comencemos la carrera de Gastronomía después de un largo andar de investigadores como Luis Alberto Vargas, Edelmira Linares, Paris Aguilar, Cristina Barros, Marco Buenrostro, José N. Iturriaga, la Dra. Guadalupe Pérez San Vicente, Raquel Torres Serdán, Alicia D'Angeli, Jorge D'Angeli, etcétera. Espero que la convicción del rescate alimentario, de la creación de organismos como el Conservatorio Nacional de la Cocina Mexicana, presidido por la doctora Gloria López Morales y la iniciativa privada, nos den ejemplo de trabajo por el alimentar diario, por la difusión y por la preservación de nuestras técnicas ancestrales de cocina, que seguimos utilizando al pie de la letra como parte del recetario casero y del cual ni siquiera tenemos idea.

Este conservatorio plantea la posibilidad de que la capital de cada estado cuente con su propio conservatorio en el cual técnicas y productos estén compendiados, y se creen diccionarios educativos de usos alimentarios de cada región del país para no perder este acervo; además de difundir a través de videos y filmaciones las técnicas de cada región que pueda usarse como material educativo.

México come diferente en cada región, no se puede catalogar la alimentación como maíz, frijol y chile solamente en esa amplia o limitada expresión de la palabra, ya que aun los frijoles, la tortilla y el chile se comen totalmente diferente en cada región del país. No se puede hablar de alimentación sin el recurso del ingenio para preparar los alimentos, responsabilidad hasta ahora de las amas de casa.

Insisto en la educación de los futuros cocineros que habrán de hacer la parte de difusores y profesores de nuestra cocina, deben amarla y conocerla, para poder cocinarla hay que sentirla, y para lograr eso hay que sentirse parte de México; no se logra ser parte de algo si no se entiende el entero, quizá suena muy matemático, pero no lo es; para sentirse parte de este país y de esta cultura sólo tenemos que conocerla, tenemos el derecho. No podemos ser nacionalistas si no respetamos nuestra identidad; si no conocemos el origen de lo que somos no podemos sentir orgullo, no se puede vivir de los padres de la patria cuando se tiene hambre, tanto de conocimiento como fisiológica; sin

embargo, la comida es, dentro de lo intangible, lo más real con lo que contamos, porque la comida nos lleva al recuerdo de la juventud, de la niñez, de los momentos buenos como de los tristes, en los momentos más importantes de la vida la comida está presente.

La diferencia entre las bestias y el hombre es la capacidad de alimentarse, de preparar su alimento, así como de estimular los sentidos para lograr placer al hacerlo.

La soberanía alimentaria de México se ve gravemente amenazada por la importación desmedida de productos agrícolas que se deberían cultivar en nuestra tierra. ¿Cómo explicaremos el día de mañana a nuestros hijos o nietos que la cultura del chile, endémica de nuestra patria, la cocinamos con chiles importados de China porque no somos capaces de generar nuestros propios recursos para alimentarnos? Recuerdo una anécdota de Sylvia Kurczyn, cuando estudiaba antropología, al llegar a una población en el estado de Puebla, a su muy corta edad y con toda inexperiencia de la vida, preguntó a un grupo de artesanos dulceros dónde empezaba el proceso de los dulces; un hombre mayor, de los que estaban reunidos trabajando, le preguntó si de verdad quería saber dónde comenzaba todo, así que al contestar Sylvia que sí, el hombre salió de la casa y cuando ella se dio cuenta que estaban casi afuera del pueblo, le preguntó: “¿Oiga, a dónde vamos?”, el señor le dijo: “Con calma no seas impaciente”; entonces ella preocupada por el extraño comportamiento del hombre tuvo miedo, pero al llegar a una colina ya afuera del pueblo el hombre levantó la vista al horizonte y le dijo: “¿Ves el campo? Aquí, aquí comienza todo”.

En conclusión, llegar a una decisión coordinada no ha de ser fácil. Ojalá sea un sentir general, la alimentación no puede subsistir sin la cultura, la cultura sin la educación, la educación sin el campo, todos están ligados, unos con otros; pertenecemos a un todo en el cual los ciudadanos estamos en medio y formamos parte del todo; los esfuerzos coordinados son esfuerzos que logran avances, la defensa de la alimentación y la soberanía alimentaria son inherentes al conocimiento y la cultura, no le demos la espalda a las futuras generaciones que necesitan de nosotros; sin alimentación no hay futuro, somos parte de ese futuro, pero no echen en saco roto las necesidades de este gran país.

Es esta tierra la heredad de nuestras futuras generaciones. No quiero pertenecer a un grupo de ciudadanos de los que se desviven

por lograr el cambio, pero si quiero ser parte de los que tiene conciencia. Históricamente los errores nos han costado y no es tiempo para juzgar o enjuiciar el pasado, es momento de trabajar, nosotros queremos trabajar, pero necesitamos las herramientas necesarias para provocar el sentimiento de preservación, que más que una ley, sea una razón entendida. Quiero ser ese viejo que pueda mirar al campo y decir, aquí, aquí comienza todo.