



## Acerca de lo *Gastronómicamente*

### *Mexicano*

Alberto Peralta de Legarreta

[www.alberto-peralta.com](http://www.alberto-peralta.com)



Vamos a sentarnos a la mesa, como lo haría cualquier mexicano orgulloso de sus valores familiares y de sus alimentos únicos, y analicemos de cerca lo que hoy consideramos *Gastronómicamente Mexicano*.

Primero que nada, es necesario aceptar que la simple territorialidad es insuficiente para definir lo identitario de un producto cultural humano. Visto así, resulta difícil decir que un platillo es *Mexicano* sólo por haber sido concebido dentro de los límites geopolíticos del país, pues es más bien el uso que le dan sus consumidores y reproductores lo que le conceden un valor de identidad. Faltará también, desde luego, que las *elites* le otorguen a esa creación local un valor que pueda entronizarlo al nivel de lo *nacional*, para que de esa manera pueda ser reconocido por otros, a veces sumamente lejanos y ajenos, como propio. Aceptando esto como cierto, resulta que la adopción de platillos, utensilios y modos de comer en México no es sólo consecuencia de una larga tradición gastronómica, sino también de una serie de decisiones políticas que aún hoy buscan establecer valores comunes para la convivencia y la consolidación de una identidad oficialmente homogénea para los mexicanos. Ejemplos de esto son el carácter de *nacional* que a través de recetarios y medios logra tener un Cabrito neoleonés en el Estado de Chiapas, o el valor identitario que se le puede otorgar a una Cochinita Pibil en el Bajío.

La gastronomía de un país es casi siempre una invención, o en el mejor de los casos, una construcción histórica. Si bien no es posible negar que muchos de los platillos que hoy consumimos en nuestra nación -causa de un orgullo a veces sólo con tintes emocionales, y por tanto poco reflexivo- cumplen con incluir ingredientes locales e incluso ostentar nombres en lenguas indias, también es necesario decir que no serían lo mismo si en su confección no fueran utilizadas técnicas de cocción importadas y condimentos venidos de lugares verdaderamente remotos. Pensemos, por ejemplo, en un *mexicanísimo* Pozole,

idea verdaderamente antigua que sin embargo hoy se nos muestra profundamente alterada -para bien, desde luego- por “pequeños ajustes” mediterráneos y asiáticos como la cebolla, los rábanos, la lechuga, la carne de puerco y el jugo de limón. Como se ve, la inclusión de posibilidades culinarias ajenas en lo que hoy llamamos *lo Gastronómicamente Mexicano* es una muestra de la enorme flexibilidad de nuestra cultura, que lejos de sentirse invadida por otras ideas, se enriquece día con día al apropiarse aquello que le parece conveniente y sabroso, construyéndose a sí misma a través del tiempo para definirse como única, y por ilógico que parezca, inimitable. La apropiación constructiva de platillos y su colocación arbitraria en el ideario representativo de lo nacional mexicano es tan efectiva que muchas ocasiones nos hace olvidar los orígenes e influencias extranjeras de lo que comemos; ha sido el uso continuo y comúnmente aceptado lo que los ha *mexicanizado* sin que nadie pueda objetarlo. Así ha sucedido ya con el “Sushi” cubierto con salsa de *chilpotle* y envuelto en chiles toreados, las hamburguesas “a la mexicana” e incluso con nuestros identitarios Tacos al Pastor, repletos de carne de cerdo europeo, cocidos al estilo árabe y adornados con cilantro asiático. La cultura gastronómica nunca debe dejar de construirse, pues de otro modo, estática y cerrada, está destinada a desaparecer.

Lo *Gastronómicamente Mexicano* es, pues, lo creado o desarrollado en las cocinas de lo que hoy es nuestro territorio nacional. La aparición de un plato o de una gastronomía completa obedece casi siempre a las necesidades de un grupo humano en un momento histórico preciso y en una geografía específica. Por ello me parece legítimo afirmar que un platillo como el Mole que hoy ilumina *mexicanamente* nuestras mesas sólo pudo ser concebido en nuestro territorio y al interior de una sociedad novohispana cuya aproximación compleja y sensual a los alimentos –enfocada a la percepción del mundo a través de los sentidos- buscaba no sólo satisfacer paladares, sino encontrar también la esencia de lo divino, manifiesto en la creación. El Mole es por tanto, a pesar de la opinión de algunos críticos, un producto del pensamiento que hoy llamamos “Barroco”, aunque es también justo aceptar que su proyección hacia el ámbito de *Lo Nacional* no fue efectiva sino hasta poco después de la revolución independentista del siglo XIX, cuando la nueva sociedad que emergía comenzó a etiquetar políticamente objetos e ideas como

*Mexicanos*. El mole salió entonces de los recetarios novohispanos y recibió en Puebla su toque final, el chocolate, para convertirse en el representante gastronómico de una nación.

Lo *Gastronómicamente Mexicano* forma parte de la peculiar manera en que nuestra sociedad se percibe y construye a si misma cotidianamente. A través de acuerdos –y en ocasiones de imposiciones- los mexicanos creamos nuestra identidad cultural y la portamos como si se tratara de una armadura, que al tiempo que nos da cohesión como grupo humano nos diferencia efectivamente del exterior. Esta armadura, en nuestro caso de esencia mestiza y por fortuna con espacio para nuevos accesorios, es la que nos caracteriza y nos da identidad. También lo hace la forma única en que compartimos cosas y construimos cultura con elementos del entorno. Sólo los mexicanos, en México, podemos crear cosas verdaderamente *mexicanas*.