



PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural

ISSN: 1695-7121

info@pasosonline.org

Universidad de La Laguna
España

Miranda Román, Guillermo

Algunos significados de la cocina mexicana en los estados de Guerrero, Morelos y México

PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, vol. 6, núm. 2, abril, 2008, pp. 335-346

Universidad de La Laguna
El Sauzal (Tenerife), España

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88160215>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

Opiniones y ensayos

Algunos significados de la cocina mexicana en los estados de Guerrero, Morelos y México

Guillermo Miranda Román
villasmiranda@yahoo.com.mx

Resumen: Este escrito describe algunos aspectos de la cocina en México, país de contrastes. Cocina y comedor se integran o separan físicamente, aunque son complementarios y responden a la función social del acto de comer. Se reflexiona en aspectos culturales como la aculturación, enculturación, identidad, religión y costumbres como el “ofertar comida a los muertos” el 1 y 2 de noviembre. Se plantea que la cocina es un arte, se expresan, formas, líneas, coloridos o sensibilidades, esto se manifiesta en muebles, utensilios, platillos o en la indumentaria que lucen los comensales. El acto de comer se presenta en actividades económicas, está relacionado con el trabajo agrícola, en actividades de la construcción; o en el comercio donde se oferta en ferias gastronómicas la materia prima producida en la región. El turismo así, es un factor que revalora y promueve a la cocina, no sólo es un atractivo turístico, sino también un servicio en el que visitantes y anfitriones se integran. El turista no sólo busca de hospedaje, sino también va al encuentro de platillos, para llevarse con sus experiencias los sabores y ambientes culturales hacia su lugar de origen.

Palabras clave: Cocina mexicana; Cultura gastronómica; Turismo

Abstract: This writing describes some aspects of the kitchen in Mexico, country of resistances. Kitchen and dining room are physically integrated or separated, although they are complementary and they respond to the social function of the act to eat. It is reflected in cultural aspects like the acculturation, enculturation, identity, religion and customs like "supplying food to deads" 1 and 2 of November. One considers that the kitchen is an art, are expressed, forms, lines, colorful or sensitivities, this is pronounced in furniture, utensils, subjects of gossip or in the clothes that the companions at table shine. The act to eat appears in economic activities, is related to the agricultural work, in activities of the construction; or in the commerce where supply in gastronomical fairs the produced raw material in the region. The tourism thus, is a factor that it revalues and it promotes to the kitchen, is not only attractive a tourist one, but also a service in which visitors and hosts integrate themselves. The tourist not only looks for of lodging, but also she goes to the encounter of subjects of gossip, to take with his experiences the cultural flavors and atmospheres towards his place of origin.

Keywords: Mexican cook; Gastronomical culture; Tourism

En estas líneas he seleccionado un menú de significados que en la cocina mexicana está más o menos oculto o se manifiesta también de forma relativamente abierta. Eventos gastronómicos desarrollados particularmente en algunas poblaciones de las entidades federativas de Guerrero Morelos y México, seguramente generarán interés para abrir líneas de investigación en tan destacado tema, no sólo en lo cultural, sino también en lo turístico. Debo aclarar que sólo algunos aspectos de la cocina mexicana se exponen porque México es un país de contrastes; cada región o cada uno de los más de 50 grupos culturales que se asientan en él le otorgan a la gastronomía sus particulares significados. Denomino cocina no sólo al lugar donde se preparan los platillos sino también al comedor. Cocina y comedor son espacios integrados o separados físicamente, son complementarios pero responden una función, al acto de comer.

Reflexionar sobre la cocina no es sólo referirse a la ingestión del alimento, o que como mercancía puede aportar ingresos al producto interno bruto nacional, tampoco, aunque también es significativo, es hablar del alimento como indicador en la medición de la calidad de vida de los hombres. Sino que en esta ocasión, se describirán algunos aspectos culturales que la cocina en las regiones mencionadas representa.

Comentar de la cocina o comida en sí misma, no tendría sentido si no se relacionan en su contexto cultural, la comida es un hecho sociocultural en el que se reflexiona sobre condiciones y circunstancias que hacen posible el acto de comer. Para qué comer, cuándo comer, cómo comer, con

qué comer, cuál es el orden para hacerlo, los tipos de elaboración de la comida, dónde comer y con quién comer. En este tenor, se hablará posiblemente con ideas sueltas o generales acerca de la cultura de la comida y de algunos significados de la cocina mexicana.

La comida es tiempo y espacio

La cocina en su aspecto social, cultural, técnico o funcional, se inscribe en un tiempo y espacio, en donde se formalizan los comportamientos sociales y culturales fundamentales (1982).

Ya muchos cronistas, poetas, viajeros ilustres, historiadores, pintores, etc., en su momento, se han sorprendido de la significación de la cocina mexicana: cronistas como Fray Bernardino de Sahagún (1999), Fray Toribio de Benavente (Motolinía) (1994) Salvador Novo (1979), poetizas como Sor Juana Inés de la Cruz (1979) o pintores como Frida Kahlo, Diego Rivera, José Clemente Orozco, Tamayo, Nishizahua, entre otros muchos, que con sus escritos, poesía o lienzos con bodegones, han dejado testimonios de la cocina de nuestro país. Asimismo, numerosos intelectuales, antropólogos o sociólogos han entendido al acto de comer como un comportamiento cultural, según su particular modo de vida o concepción de mundo, o bien, como una acción social. Estos escritores como muchos científicos, bajos sus propios métodos y teorías han dejado constancia, aunque más o menos de manera descriptiva o explicativa acerca de lo antropológico de este tema.





Para historiadores y arqueólogos, los utensilios de cocina han sido testimonios invaluable, ya que al ser descubiertos en diferentes recintos, habitaciones, en templos, o como ofrendas en entierros, les ha permitido analizar y construir la historia y desarrollo de culturas pasadas y presentes, así también, les ha permitido conocer lo antropomórfico o constitución física del cuerpo humano, el avance tecnológico, la organización y estructura política, económica y social, así como, el comportamiento cultural y religioso.

La cocina mexicana, donde se elaboran diversos platillos, ocupa espacios abiertos o cerrados: los primeros se ubican en áreas agrícolas, jardines parajes, patios de casas, bosques, en lugares cercanos a costas, ríos, carreteras, o sobre las aceras de las calles, incluso en áreas cercanas a centros de trabajo. Las cocinas en espacios cerrados se observan en los hogares, transportes marítimo, aéreo o terrestre, o en restaurantes, pueden ser comerciales o no. En estos lugares, se degustan platillos con fines comerciales, de disfrute, regocijo, placer, o encuentro. Pero siempre, para satisfacer ne-



cesidades.

En estas cocinas, sea cual sea el espacio donde se ubique, es donde confluye la unidad y comportamiento cultural de sus integrantes, llámense cocinas familiares, cocinas conventuales, industriales, académicas, etc. En su construcción y distribución de áreas han tenido cambios en el tiempo, desde los materiales, decoración o ubicación en los hogares.

Estos lugares son el corazón del hogar, de la fábrica, empresa o el de las oficinas de cierto organismo público. En ellos pueden estar situados: la estufa, el horno, el fogón el brasero, el "tlecuil", la "cocina de humo" (ubicada fuera del comedor), La cocina puede estar integrada al comedor o viceversa. Cocina y comedor ocupan dos espacios unidos o separados uno del otro, son complementario, uno no puede funcionar sin el otro. En ellos se da el acto de comer.

Los muebles y equipo utilizado en las cocinas de espacios cerrados, han ocupado distintas posiciones, han cambiado sus formas, colores y funciones, desde la sustitución del horno de adobe por el de micro-



ondas. Las estufas han sido desplazadas del centro de la cocina para ser adosadas a las paredes, lo que altera la comunicación familiar; a los refrigeradores, les han impuesto diferentes decoraciones, les han integrado pantallas de televisor, o tener en él una agenda para quienes los ocupan. Los energéticos para la cocción de los platillos han variado desde el uso de la leña, hasta el gas natural pasando por el carbón, petróleo o gas L.P. Las sillas y mesas han cambiado en su forma y materiales de elaboración, en su tamaño según sea el número de miembros de la familia, aunque en la actualidad se estila tener una mesa grande o comedor para ser utilizado en ocasiones especiales, asimismo, los utensilios donde se sirve la comida han tenido modificacio-



nes en cuanto a sus diseños y materiales de elaboración.

La cocina en estas regiones ha tenido un orden por el número de comidas diarias que se degustan, es decir, desayuno, almuerzo, comida, merienda o cena; El orden en los tiempos para servir entre platillo y platillo ha sido: entrada o botana, sopa aguada y/o seca, guisado, frijoles y postre. Esto puede ser cumplido o no, según las posibilidades económicas que tengan las familias; los horarios que se designan para ingerirlas varían con respecto a otros países, aunque también estos horarios son determinados por jornadas laborales pactadas.

Los eventos gastronómicos así como los platillos a elaborar son por temporadas: en

conmemoraciones religiosas, fiestas patronales o cívicas, y los correspondientes al ciclo de vida.

El carácter social de la cocina

Se ha señalado que la cocina puede ser el corazón del hogar, del organismo o empresa que proporciona este servicio. Abre espacios de comunicación, el comensal solitario se incomoda al ver un vacío en su alrededor, por el contrario, la mesa es un lugar de convivencia en el que se establecen y consolidan relaciones.

La posición de la mesa, la estufa, o al calor del fogón o tlecuil, abre la posibilidad de que sus participantes, se miren entre ellos; se intercambien experiencias y conocimientos; se manifieste lo pensado y se reciba lo aprehensible; se definan comportamientos, se negocie; sus participantes se solidaricen y sus ideas se consensen. En el acto de comer numerosas tradiciones y rituales convergen, la cocina es considerada el centro del hogar porque aquí el ama de casa se la pasa el mayor tiempo de su vida, es su área, su refugio, es espacio donde echa mano a su creatividad, es su laboratorio. Es un lugar inviolable, cuando existe irrupción por gentes extrañas a este recinto hay reclamo, irritación y se dice que “se han metido hasta la cocina”.

La cocina ha dejado de ser un espacio exclusivo para las mujeres, de manera paulatina ese prejuicio está dejando de existir, esa discriminación agoniza, ahora, la elaboración de los platillos ya cuenta con el apoyo masculino.

En estas regiones de México, desde el



nacimiento de sus hombres la cocina está presente, es socialización, es integración familiar. La estufa, el fogón o el comedor, como elementos de la cocina son lugares donde se presenta el ritual de la prepara-

ción y servicio del platillo: La cocina, denominada “de Humo”, se ubica en un lugar separado del comedor, aquí se manifiesta la solidaridad entre hombres y mujeres, la ayuda mutua, la comunicación de acontecimientos, lugar donde se genera la memoria colectiva.



La comida se comparte en la mesa. Los platillos se colocan en lugares estratégicos para que los comensales tomen su contenido, así, las tortillas, el pan, sal, ensaladas o salsas se solicitan, se comparten, son un excelente pretexto para profundizar relaciones con los compañeros de mesa.

La edad de los individuos en el acto de comer, va especializando el tipo de platillos a elaborar, así también, el tamaño, la forma y características de sillas, mesas o cubiertos, también van siendo exclusividad para un bebé en brazos o para las personas de edad avanzada. Se observan casos de que cada una de estas generaciones va teniendo preferencias para ubicarse en un lugar específico en la mesa, su silla preferida, sus particulares cubiertos, así como para observar paisajes o para echar una mirada a determinada imagen que agrade al comensal.

Así como la cocina pertenece a todas las culturas y condiciones económicas en sus distintos tiempos, el acto de comer pertenece a todas las edades, es un medio que facilita los aprendizajes, sobre todo para desarrollar la enculturación, proceso educativo que en los primeros años de aprendizaje se le señala al niño con qué mano debe tomar la cuchara, que no debe hablar al tener un bocado, o el mismo infante al formar sus primeras oraciones y escritos con el platillo de sopa de letras, asimismo, en el comer, se le enseña a distinguir las familias de los

vegetales y del reino animal, a distinguir los colores, las formas, la líneas, en fin, en la comida se accede a los conocimientos del entorno natural y cultural.

La comida es un medio de socialización, de vez en vez entre vecinos se comparten los platillos que se elaboran durante el día, se intercambian recetas, secretos gastronómicos, se dan ideas sobre el platillo a preparar, en fin, la cocina es la puerta abierta a la integración, al conocimiento, es motivo de convite, es común escuchar que “donde comen dos comen tres” o “échale agua a los frijoles para que nos alcance”.

La comida es organización, acontecimiento en que salen a relucir las escondidas vajillas o aquellas que se exponen en el viejo pero estético trastero; los ahora pulidos cubiertos son ordenados en la mesa. Los adornos florales se colocan según sea la posición del o los festejados; se presumen los manteles de fino bordado. En la comida se observa honor pero también poder, se designa el lugar según sea la estructura de poder que se tenga en el parentesco, o la posición socioeconómica y política que se ejerza. La ubicación de las sillas en la mesa representa el lugar del jefe de familia, es prestigio y también reconocimiento.

La comida se planea, para la organización del evento se delegan responsabilidades, desde la constitución de un comité de bienvenida hasta el que va a ejercer las funciones de maestro de ceremonias, pasando por el de decorado de mesas, limpieza, baños, etc.

En el inicio de la degustación se manifiestan entre los compañeros de mesa, o mesas más alejadas, los mejores deseos, parabienes, saludos o mejores provechos por la buena digestión, se intercambian sonrisas, coqueteos, reencuentros.

La comida es sagrada, no debe de haber molestia o intromisión cuando se está comiendo, aunque también es honor, atención y hospitalidad, siempre se invita cuando se está en ese acto.

El comer es un vehículo que profundiza las relaciones sociales, también se manifiesta como un ritual del cortejo, contribuye a iniciar las relaciones maritales, se invita a la pareja a comer, se colma a la mujer de atenciones, es un buen pretexto para el inicio del cortejo al ofrecerse el bocado en la

boca, en separar la silla para que se siente, a la mujer se le llena de halagos, se compara su belleza con algunos platillos, se alude a la comida en los piropos, en fin, el pretendiente para sus propósitos conyugales refiere a los sabores, formas, colores, platillos, frutas y carnes, es común escuchar, “estas como mango”, “estas como para chuparse los dedos”, “a qué horas sales por el pan”, “estoy que se me cuecen las habas” “eres mi pan de dulce”, etc.

La comida en diversos aspectos culturales y su relación con la identidad, religión y magia

Para la elaboración de los platillos, de manera espacial y temporal, diversos ingredientes o materias primas se mezclan. En el proceso de aculturación, se funden dos o más culturas, por ejemplo la cultura del maíz y del trigo, su incorporación da como resultado la elaboración de una nueva comida, un ejemplo de esto es la torta de tamal o “guajolota”, o entre otros contextos se tiene resultados como, el dulce del alfeñique, en que están presentes la cultura mexicana con la árabe.



Se observan platillos que son elaborados en particulares regiones y que justamente estos espacios son conocidos por su comida, es decir, demuestran signos identitarios, basta con nombrar algunos de ellos: panes como “las campechanas”, pan de Acámbaro, dulce y ate de Morelia, chorizo de Toluca, pescado a la veracruzana, enchiladas potosinas, huevos a la mexicana, Tequila, carne a la tampiqueña, tamales de Oaxaca, mole poblano, entre otros.

En la cocción de platillos mexicanos existe una resistencia en la utilización de combustibles como la leña, carbón o boñiga,

esta última, no es más que el excremento del ganado mayor que secado en paredes de bajareque o de adobe, es una buena medida para el ahorro energético y desarrollo gastronómico con sustentabilidad. Asimismo, existe una continuidad en la utilización de guisados con nombres en lenguas originales como el huitlacoche (hongo generado en el maíz), chocolate, chayote, zapote, tomate etc. es una manifestación de la resistencia cultural para no perder el idioma original.

Con respecto a la cocina y su relación con la religión, sobre todo la católica, el acto de comer es signo sacramental, es comunión. Muchas ocasiones, al inicio de la degustación, se observa a los comensales en ritual religioso dando gracias por los alimentos. Por parte de las o los cocineros al iniciar la cocción o en la elaboración de los platillos se observan señales de bendición hacia los alimentos.



Para la cocina en estas regiones del país, dos son los más importantes representantes clericales de la religión católica: San Pascual Bailón que es el santo patrono de los cocineros o San Isidro el labrador que re-

presenta a los agricultores. En muchos comedores se expresa la religión al ver cuadros pictóricos o esculturas en bajo relieve o sobre relieve: La Última Cena que simboliza a Jesucristo ofreciendo su cuerpo y sangre, ritual que en las misas católicas está presente la simbolización de dicha alimentación.



porque si no se “cortan” las pastas, por ejemplo, de los tamales, rompopo o algún platillo que requiere de cuidado especial. Cuando se termina de degustar, la cuchara y cuchillo se colocan en forma de cruz sobre el plato, dando mensajes de buena digestión y gracias a su Dios.

A diversos ingredientes, condimentos y



En algunas cocinas se observan “collares” de ajos o palmas bendecidas en semana santa para evitar el “mal de ojo” o malos augurios que otras personas pueden atorzar a los alimentos. En el inicio del cocimiento del platillos a elaborar, por parte de las, o los cocineros se bendicen los utensilios y los ingredientes que darán forma al platillo. Asimismo, no debe de haber enojos cuando determinado platillos se elaboren,

especias se les asignan múltiples propiedades mágicas, curativas o para la buena digestión, encontramos el huevo, hierbas como la ruda y Santa María para las limpias; el pericón, eficaz condimento, que en forma de cruz colocado en las puertas de hogares o trancas de predios agrícolas logra ahuyentar al diablo que aparece cada 29 de septiembre, etc.

En cocinas de comedores particulares o

comerciales se encuentran de vez en vez mensajes en carteles con invocación religiosa, por ejemplo, “señor bendice estos alimentos”. Se observa también a la imagen de San Martín Caballero adornado con hierbas de propiedades mágicas, como el perejil o alfalfa, que nos induce a pensar una convivencia de la magia con la religiosidad, es decir, se observa un sincretismo.

La comida en las fiestas religiosas y paganas

La comida es alegría, es felicidad, está inmanente a las festividades religiosas, patronales, de ciclo de vida, cívicas, aquellas que se organizan por diversos motivos como los actos de graduación, santorales o cumpleaños. En torno a estos acontecimientos y en la elaboración de los platillos a ofertar está presente la planeación y organización.



Los eventos más importantes en algunos pueblos de las entidades federativas aludidas, sin duda corresponden a las fiestas patronales. Se observa en retablos adornados una gran variedad de semillas, hojas o frutos de diferente floresta que son colocados en las fachadas de las iglesias, estas representaciones aluden a pasajes religiosos, bíblicos o acontecimientos milagrosos del santo patrono del pueblo, estos retablos exteriores tienden a ser un instrumento de comunicación, dan una especie bienvenida a los fieles y a las imágenes (santos patrones de otros barrios y poblaciones) que en ese momento visitan al festejado santo patrón. Las anteriores imágenes son colo-

radas en ermitas o pequeños altares que adornados también con semillas y frutos son distribuidos en las calzada procesionales de los atrios o al interior de la nave de la iglesia.

En las entradas de los atrios o de los templos se observan expendedoras ofreciendo “gorditas” o panes de maíz, tlaxcales, que son pequeñas tortillas también de maíz de forma triangular, dulces de todo tipo de ingrediente, dependiendo de los cultivos que prevalecen en la región.

En estas fiestas actúan diversas danzas como “Los Vaqueros”, “Los Arrieros”, “Los lobitos”, o “Los negritos” que en sus coreografías o durante su actuación ofrecen a los espectadores comida previamente elaborada. Asimismo, las Comisiones o mayordomías responsables de organizar la festividad, ofrecen diversos platillos que se elabora para esa ocasión a los visitantes. En las

inmediaciones de las iglesias de estas poblaciones se organizan tianguis donde con destacado colorido, adorno y limpieza se expenden diversos guisos, panes o dulces de la región que son elaborados especialmente para ese evento. Los platillos característicos de estas festividades son, entre otros, el mole, tamales, barbacoa o carnitas de puerco etc. que acompañado de tortillas hacen de ellos la comida especializada y predilecta.

Las festividades referentes al ciclo de vida comienzan con el nacimiento de las personas. El tlecuil o fogón es el lugar del enterramiento del cordón umbilical que en algunas comunidades aún se utiliza. El día del nacimiento del niño se ofrece comida, además de regalos a la madre.

En los bautizos, confirmaciones, primeras comuniones o bodas se organizan comidas con sus específicos platillos, e incluso con estos acontecimientos se va conformando una estructura de parentesco, que aunque por afinidad, se va estrechando cada vez, los convites gastronómicos se organizan con mayor frecuencia, se van creando compromisos, según convenga a sus intereses. Así también, uno de los acontecimientos importantes en este ciclo de vida es el rito de iniciación, es un ágape que se ofrece,

sobre todo a las mujeres que han cumplido quince años.

Se observan dos tipos de organización de bodas, la que he denominado “boda forzada” que es cuando el pretendiente “se lleva” a la pareja, se dice también que se la “roba”, o bien, la mujer se va con él. Los padres del hombre junto con la futura esposa llevan a los padres de la mujer “el contenido” que no es más que comida y bebida en “Chiquihuites” (Canastos o viandas) para que se les perdone por ese comportamiento y se formalice la boda.

que se desarrolla el 1 y 2 de noviembre de cada año, a estos días se les denomina “días de muertos” o “días de todos santos”. Se diseñan ofrendas en las casas, que no son más que altares o mesas adornadas con flores, cirios, comida, bebida o dulces que eran del agrado de los difuntos cuyas almas vienen de ultratumba para “llevarse” el olor de los platillos. En la noche del 31 de octubre llegarán las almas de los infantes muertos y se les ofrecerá chocolote, dulce de “alfeñique” que en forma de calavera, o de algunos animales (borregos, cerdos, etc) son



Cuando las bodas se organizan de manera formal se hace la petición de “la mano” de la novia por parte de los padres del futuro esposo y así, se determine la fecha del evento, en este acontecimiento, se prepara comida por parte de la novia. En las festividades de la boda organizada de manera formal se organizan dos eventos uno ofrecido por parte de los padres del novio y el otro por parte de los padres de la novia, en ellos se preparan platillos especializados como el asado de bodas, mole, tamales y tortillas, en los dos acontecimientos se ofrece pastel, entre más grande y decorado sea éste, mayor prestigio tendrá la familia que lo done.

Continuando con el ciclo de vida, se llega a la muerte, en los velorios se preparan por parte de los dolientes diversos platillos que son ofrecidos a los visitantes, una vez terminado el cortejo fúnebre también se ofrece diversas viandas.

En estas regiones, se presenta un verdadero acontecimiento donde la comida mexicana ocupa un lugar destacado, es el

elaborados para esa ocasión. En la noche del 1 de noviembre cuando llegan las almas de los difuntos mayores se coloca sobre la ofrenda guisados como el mole, aguardiente, dulces como la calabaza en tacha y diversas frutas de la temporada.

En las visitas a los panteones que es la noche del primero de ese mes y el día dos de noviembre, los familiares de los difuntos llevan cirios, flores y comida que colocada sobre los adornados y limpios sepulcros para organizar una cena mientras están velando las tumbas de sus muertos.

Se observa en los estados ya mencionados, la colocación de “las ofrendas nuevas”; se les da la categoría de “nuevas” porque durante el año transcurrido, es decir, del 3 de noviembre al 31 de octubre ha fallecido algún familiar de las personas que las diseñan, se distinguen de las otras ofrendas, porque se observa una sobre saturación de adornos y comida. Son abiertas para las personas que quieran visitarlas quienes intercambian cirios o flores por comida, bebida o pan que el anfitrión o doliente ha

preparado para esa ocasión.

En las fiestas cívicas como el día de la independencia, de la revolución, día de la madre, o fechas en que se gradúan los estudiantes, se organizan comidas para las personas festejadas o bien para recordar el motivo de la fiesta cívica, en ellas, se elaboran guisos o platillos también especiales. El día de la independencia, por ejemplo, se elaboran los chiles en nogada cuyos colores representan los colores del lábaro patrio.

También en algunas de las festividades religiosas o de ciclo de vida se elaboran platillos especiales, por ejemplo, en la navidad, el pavo o piernas de puerco al horno, pescado, entre otros; en semana santa los preparados de pescado, revoltijo, tortas de papa o garbanzo porque son días de "vigilia", tiempo en que no se come carnes rojas; el mole en las bodas; pasteles en los bautizos; la calabaza, pan o dulces de alfeñique el día de muertos, o en muchas fiestas religiosas encontramos el platillo denominado moros y cristianos.

La comida en el arte

En la cocina se expresan los sentimientos, los sentidos, las formas, líneas, el colorido, las sensibilidades, esto se manifiesta en las construcciones y decoraciones de la cocina, comedor, sus muebles y utensilios, en los platillos que se elaboran, así como también en la indumentaria que lucen los comensales. El arte del comer, sensibiliza los sentidos, los reaviva y rehabilita, de ahí que concientemente el anfitrión cuida de los aromas, sabores, tactos, formas, colores, ambientes o decoraciones.

Los muebles de la cocina como estufa, fogón, horno, mesas, bancos; la colocación de los trastes como decoración, es decir, todo el conjunto de la cocina, es un arte arquitectónico y escultórico; su diseño y características expresan diferentes estilos, uno de los ejemplos es el barroco cuyas hojas, frutos y flores presentes en él, aluden a los ingredientes utilizados en los platillos.

En los muebles del comedor, como mesas, sillas o trasteros son diseñados con diferentes estilos escultóricos, llámense también barroco, Luis XV, o en México el peculiar estilo colonial o con los diseños de los grupos étnicos Cora y Huichol. La disposición de las mesas en el comedor, así

como los platillos y su decoración, es un arte. En los comedores se presentan o se dan evidencia de las obras escultóricas ya sean cuadros de la última cena en pintura o escultura, en las formas de las sillas, etc.

Los utensilios como vajillas, platos, tenedores, jarros, manteles en donde se sirve la comida son manufacturados con bellos bordados, de fina cerámica, barro, laca, maque, tallados en madera, de orfebrería, etc., en cuya decoración se plasman motivos gastronómicos, en ellos, está presente el arte popular mexicano.

En los platillos se manifiestan el colorido, formas, líneas, combinaciones de ingredientes, esculturas de hielo, el montaje de las mesas, el arreglo de las servilletas que con una especie de papiroflexia se van dando diversas figuras. La comida ha sido y es inspiración para composiciones musicales, poemas, literatura popular como los dichos, refranes, proverbios, albures, obras de teatro. ¡Cuanta razón se tiene en atribuirle a la cocina el concepto de arte gastronómico!



Algunos significados de la cocina en las actividades económicas

Uno de los aspectos también importantes en el acto de comer es su intervención en algunas actividades económicas. En muchas ocasiones las comidas están relacionadas con las etapas del ciclo agrícola desde la siembra hasta las cosechas, en la

primera se organizan almuerzos o comidas en el campo de labranza o granjas para pedir a sus dioses buena cosechas.

Cuando se tienen las primeras cosechas, sobre todo del maíz, se organiza la “elotada” que a base de elotes y algunas hierbas comestibles como quelites, habas o papas, se preparan y se comparten deliciosos platillos. Cuando se cosecha las primeras mazorcas, se organizan los llamados “combates” que no son más que la bendición de los primeros frutos que son depositados en los cincolotes o graneros, acto en el que se agradece a los dioses por la buena cosecha, aquí se formaliza el compadrazgo y se organizan comidas con platillos elaborados con cereales y carnes producidos en la región. Así también, en la actividad pesquera, durante o al término de la jornada, se elaboran platillos de mariscos o pescados. De vez en vez se observan a los constructores de caminos cerca del acotamiento de la cinta asfáltica compartiendo la comida elaborada previamente por las familia de estos trabajadores.



El 3 de mayo, día de los trabajadores de la construcción se organizan ágapes cuyos platillos especializados para esa ocasión son elaborados por los propios albañiles. En la industria de la transformación o diferentes talleres, también se observa que el 12 de diciembre se organizan comidas para dar gracias a la Virgen de Guadalupe por la permanencia en el trabajo.

Algunas consideraciones acerca de la relación de la cocina mexicana y el turismo

El comercio como actividad económica, es un vehículo destacado para ofertar la materia prima producida en la región así como los platillos elaborados a base de esos productos, esto se manifiesta en la organización de ferias gastronómicas como: la feria de la nuez, la feria del nopal, la del chicharrón, la feria del mole etc.

El turismo como actividad económica es un factor que rescata, revalora, y promueve a la cocina mexicana, no sólo es un atractivo turístico, sino también un servicio en el que visitantes y anfitriones se integran. El turista al buscar de hospedaje para descansar, también va al encuentro de platillos, no sólo para atender necesidades fisiológicas o satisfacciones alimenticias, sino también para llevarse con sus experiencias los sabores y ambientes culturales de la cocina mexicana, y por qué no, lo identitario de sus dignas recetas hacia otros rincones de la urbe para su enriquecimiento, como en otros tiempos lo fue el chocolate o guajolote.

Para las corrientes turísticas que quieren vivir la experiencia de la cocina mexicana, no habrá mejor testimonio que vivirla en su contexto cultural, no sólo por el sabor del platillo sino desde el rito de la preparación y degustación. Debe integrarse, entonces, la cocina con el comedor, para que con hospitalidad, respeto y dignidad se compartan entre invitados y anfitriones sus formas, olores y sabores, por ello, estoy seguro que a través del turismo, la gastronomía mexicana será reconocida como patrimonio de la humanidad.

Bibliografía

- Benavente, Toribio De Fray (Motolinía)
1964. *Relaciones de la Nueva España*. Ed. UNAM, México.
- De La Cruz Juana Inés Sor
1979 *Libro de la Cocina/Selección y Transcripción a atribuidos a Sor Juana Inés de la Cruz*. Ed Mexiquense de Cultura, Toluca México.
- La Cruz, Sor Juana Inés de, *Libro de la Cocina del Convento de San Jerónimo 1979*, Ed. Imprenta de la enciclopedia Mexicana, Ed, Facsimilar con versión

- Paleográfica, México D.F.
- Novo, Salvador 1979. *Cocina Mexicana o Historia Gastronómica de la Ciudad de México*. Ed. Porrúa, México, D.F.
- Sahagún, Bernardino Fray 1999 *Historia General de las Cosas de la Nueva España* Ed. Porrúa. México D.F.
- Stourrdze-Plessis, Marie-Noel y Strohl Hélène 1982 “El Conocimiento del Comedor” en Duvignaud Jean (Compilador) *Sociología del Conocimiento*. Ed. Fondo de Cultura Económica.

Recibido: 9 de enero de 2008
Reenviado: 25 de marzo de 2008
Aceptado: 1 de abril de 2008
Sometido a evaluación por pares anónimos