

CLAUDIO MALO GONZÁLEZ

GASTRONOMÍA E IDENTIDAD

Resumen

Todo ser vivo necesita, para subsistir, alimentarse con elementos del entorno. A diferencia de los demás animales, el ser humano ha desarrollado una serie de pautas culturales relacionados con la comida. Por naturaleza es omnívoro, pero con gran frecuencia necesita procesar los alimentos del entorno para posibilitar y mejorar su comida. La forma más elemental es el cocido. Las preferencias y rechazos de algunos alimentos se deben a razones culturales, como la vaca en la India y el cerdo en el mundo Musulmán por creencias religiosas. La comida es un elemento muy importante en las fiestas populares de allí que se convierte en un importante elemento de la identidad. El procesamiento de alimentos con frecuencia tiene el propósito de deleitar al paladar lo que ha dado lugar al arte culinario. Más allá de la función básica, la nutrición, las comidas son un muy rico venero de expresiones de la cultura popular y un análisis con un enfoque antropológico es de enriquecedora importancia.

Comer para vivir

En alguna de las Epístolas, San Pablo escribió que no sigamos el ejemplo de los paganos que dicen “comamos y bebamos que mañana moriremos”, en otras palabras que no vivamos para comer pues comer es un medio para mantenernos vivos y no un fin que torna placentera la vida.

Aunque parezca prosaico, vivir es comer. Las vacas con sus pastos, tigres y leones con la carne de sus presas, ratas y ratones con todo lo que encuentran se mantienen vivos, ya que la primera necesidad de los vivientes es la nutrición. El hambre es uno de los impulsos biológicos básicos y la manera de satisfacer la necesidad nutritiva es comiendo ¿Qué se come? Cada especie está estructurada, con frecuencia

restringida, para la diversidad de alimentos.

Los seres humanos no somos una excepción, pero debido a que nuestra conducta va más allá del instinto, hemos desarrollado una serie de actitudes, tecnologías, rituales y ceremoniales en relación con la alimentación. No somos exclusivamente herbívoros o carnívoros, somos omnívoros, lo que nos permite incursionar en un ámbito alimentario muy amplio, desde luego con limitaciones; no podríamos sobrevivir como los ovinos y vacunos comiendo tan sólo la hierba que la naturaleza ofrece, se requiere para procesarla cuatro estómagos, pero solo tenemos uno. Nunca hemos podido rumiar y no podemos

saber las molestias o placeres que nos perdemos.

Nuestra creatividad y los condicionamientos culturales nos ha llevado a desarrollar múltiples tecnologías para relacionarnos de mejor manera con los entornos físicos, satisfaciendo las innumerables necesidades que tenemos, entre las que se encuentran las del deleite en sus inagotables dimensiones y la satisfacción de sentirnos parte de una cultura que nos hace diferentes.

Cuando me preguntan cuál considero el invento más importante del ser humano en su larga y tortuosa historia, he llegado a la conclusión que ha sido el fuego, perdón, el fuego ya existía desde los inicios planetarios, más correcto es decir la posibilidad de producirlo a voluntad. El calor para proteger nuestra desvalida piel, carente de la pelambre de los osos y la resistente cobertura de los hipopótamos, proviene del fuego cuando en las noches frías se reunían quienes nos antecedieron en torno a fogatas para conversar de situaciones de la vida, ajenas

a las exigencias del trabajo y la subsistencia.

La reunión familiar nocturna junto a la chimenea en las temporadas frías, con todas las anécdotas y leyendas -algunas miedosas- que llevaban inquietos a los niños a la cama, fue una agradable y añorada práctica que ha sido desplazada por las nuevas tecnologías de la calefacción. El fuego hizo posible que la tierra, con el concurso del agua y el aire, se transforme en cerámica con la encantadora variedad de recipientes que engalanan la vida. Hay consenso en que uno de los grandes pasos que se han dado en nuestra historia es la incorporación de los metales a nuestras vidas; imposible este salto sin el fuego.

Lo crudo y lo cocido

Sin discutir el impacto y la importancia en los avances de nuestra especie, es esencial el papel que el fuego desempeña en nuestra nutrición, partiendo de algo que lo consideramos elemental: cocinar. No conocemos

animal alguno que cocine o ase¹; en su comida tienen que limitarse a ingerir lo que la naturaleza les ofrece sin ningún tipo de procesamiento. ¿Cuánto se habrá deleitado el paladar de los dinosaurios al ingerir gigantescas cantidades de coníferas crudas y sin aliño alguno? No lo sabemos.

Muchos alimentos pueden comerse crudos, pero abundan los que tienen que someterse a alguna forma de cocción para ingerirlos. No se lo que nos ocurriría si es que tuviéramos que comer carne cruda, aunque por excepción

degustemos un carpaccio. De las papas y el arroz, ni hablar. La posibilidad de cocinar ha ampliado el ámbito de alimentos que en estado natural no serían deglutibles, pero además ha enseñado a que nuestro paladar se habitúe a gustos y texturas diferentes.

En esta permanente incursión gastronómica se han procesado de diversas maneras muchos alimentos. El pan –ganado o no con el sudor de la frente– convertido en símbolo de la alimentación, parte del trigo que debe ser convertido en harina para amasarlo



y hornearlo. Las pepas de chocolate tienen su sabor, pero la satisfacción de su consumo nos llega en confites elaborados con esta planta en diversos grados de sofisticación o en el abrigador líquido caliente de noches frías.

Toda una serie de condicionamientos culturales influyen en la comida. Uno de ellos es la salud que supone una serie de restricciones conforme a las molestias que tenga la persona. Nuestra gran máquina procesadora se deteriora y, a determinada edad, no tiene la misma eficiencia para procesar con perfección todo tipo de alimentos quedando, en algunos casos, residuos dañinos para la salud. Las dietas son medios preventivos y curativos para determinados achaques que implican privaciones de determinadas comidas en mengua de un defraudado paladar.

El culto a la figura humana juega también un importante papel, sobre todo en las mujeres, de acuerdo con la valoración que hagan de su figura en las diversas culturas y los múltiples tiempos².

Sin llegar a extremos, la valoración estética de los cuerpos, sobre todo femeninos, varía con el tiempo, la pintura del pasado nos muestra cuerpos femeninos llenos por su atractividad, en contraposición a la generalizada imagen, por lo menos en el mundo occidental, de la delgadez como símbolo de belleza. Es frecuente el cuidado en la alimentación, más que para conservar buena salud, mantener una figura muy delgada. Igual ocurre con el ejercicio físico ante el cual no sabemos si pesa más su necesidad frente a la vida sedentaria que el deleite de una atractiva figura, según los patrones de nuestros días.

El placer del paladar

Los avances han sido mayores y permanentes en el aliño y aledaños, añadiendo a la nutrición de supervivencia deleites placenteros. Con la vista gozamos de los paisajes y pinturas, con el oído de la música, desde el trinar de pajarillos mañaneros hasta sinfonías consagradas en el mundo. También el gusto tiene sus derechos

y refinamientos y en su homenaje nació y se mantiene, cada vez con más creatividad, el arte culinario y la cocina, de un simple fogón, se ha transformado en un complejo laboratorio de exquisiteces en el que los alquimistas del gusto buscan alguna piedra filosofal del sabor. Los que se han cultivado en este ámbito, han adquirido la categoría de chefs, que a veces genera más orgullo que la de ingenieros, médicos o filósofos; no se si de estrella de cine, futbolistas consagrados o top model³.

Los comestibles provienen del mundo natural, pero la cocina nace de la creatividad humana y es un muy importante elemento de la cultura. Así como hay enorme diversidad de culturas, esta manifestación participa de esta diferencia. De todos los comestibles algunos son especialmente apreciados en unos lugares y repudiados o prohibidos en otros por múltiples razones como las religiosas, que vedan la carne de vaca en la India o la de cerdo en el mundo musulmán y judío⁴.



Sorprende, en no pocas personas, el consumo de las hormigas en Santander, Colombia o de los chapulines (nuestros saltamontes) en México. Satisfacciones o repugnancias no suelen estar en los alimentos sino en la mente de las personas condicionadas por la cultura de la que se forma parte. Con las imprecisiones del caso, es legítimo hablar de comida alemana, francesa, italiana, española, mexicana cuya distinción depende de las preferencias por determinados productos y, en gran medida, de las exquisiteces de su sazón.

Si los elementos naturales son los mismos, con gran frecuencia la manera de prepararlos cambia de cultura a cultura o dentro de una misma cultura. Si nos limitamos al pescado, la variedad de platos que provienen de este alimento es enorme, inclusive dentro de un mismo país. Un elemento fundamental en la preparación de comidas, para la satisfacción del gusto, son los aliños. Más allá de su valor nutritivo o de las necesidades requeridas por el organismo, como es el caso de la sal, los condimentos apuntan

al mejoramiento del sabor que de alguna manera ha influido en el refinamiento. A finales de la edad media e inicios de la moderna, la demanda de las especies era tal que fue uno de los factores que influyó en los viajes a oriente y el descubrimiento de América.

El largo y complicado transporte de estos condimentos desde el lejano oriente hasta Europa, hacía que su precio sea similar, en peso, al del oro, por lo que, dada la rentabilidad del negocio, se afanaron los europeos en buscar otras rutas con las que se superaba la intermediación. En el caso de nuestro país, la fuerte expedición que culminó con el descubrimiento del río, que por los expedicionarios fue bautizado como "De las Amazonas", estuvo motivada por la creencia -bastante ilusoria- de la abundancia de una de las cotizadas especies en la región oriental: la canela. Se pretendía que llegarían al país de la canela con gigantescos ingresos económicos.

Esto nos lleva a deducir que los platos son parte muy

importante de la identidad cultural. Que aquello que somos como colectividades y nos diferencia de las demás, puede identificarse vía paladar. Podría complementarse el viejo refrán “dime con quien andas y te diré quien eres” con “dime lo que comes y te diré de donde eres”.

Así como desde el humilde cura de parroquia al cardenal se pasa por niveles de refinamiento, algo similar ocurre en la gastronomía. Restaurantes de nombre—no me atrevo a decir marca—tienen un capelo cardenalicio que lo lucen

los chefs. Pero con gran frecuencia se dan esas jerarquías en el encantador mundo de la cultura popular en el que las recetas están en la mente de quienes cocinan y, con frecuencia, no las comunican a los demás pues hay que “guardar el secreto” para mantener el estatus exclusivo en el universo exigente y a veces quisquilloso del paladar.

Las fiestas son ocasiones ideales para mantener tradicionalmente platos de cada región o país como símbolo paladeable de identidad. Me referiré a dos



casos en el Ecuador en los que intervienen los factores identidad, preparación y festividades.

Considero al motepata⁵ uno de los potajes más deliciosos de nuestro medio cuencano, pero solo se lo degusta en carnaval. No hay razones para no prepararlo y ofrecerlo en otras fechas, pues el mote siempre existe y los puercos no son de ocasión, pero nuestro deleite gastronómico está condicionado a determinadas celebraciones, lo que da a algunas comidas algo así como una connotación ritual. Cualquier

día del año es posible comer un buen motepillo, pero el motepata está restringido a la mencionada fiesta. Si a alguien se le ocurriera ofrecerlo en cualquier otro día del año, de pronto se anota un singular acierto, pero si los dueños de los restaurantes, que todo lo saben en el universo de los gustos, no lo han hecho, es porque, de hacerlo, lo más probable es que no tendrían comensales.

La forma como se celebra el carnaval en diversas partes del mundo es variable, siendo muy frecuente el disfraz. De alguna



manera se trata estos días de poder actuar rompiendo el orden establecido. Los deleites corporales ocupan el primer plano siendo uno de ellos la comida que en estos días tolera la ruptura de las fronteras de la gula. Está muy generalizada en el Ecuador la práctica de comer en abundancia carne de cerdo; familias y vecinos sacrifican uno en torno al cual se desarrolla la celebración que se inicia en la mañana comiendo su piel asada (cuchicara) para luego seguir, al medio día, con su carne guisada en forma de chicharrón. De este “culto al cerdo” en los días de carnaval ha surgido el motepata en el que se mezcla con excelencia gastronómica su carne con el mote, maíz cocido, comida ampliamente difundida a lo largo de los años en esta región del Ecuador. Además de ser este potaje un elemento definidor de la identidad de Cuenca y su área de influencia, es también identificador del carnaval en este medio. La identidad está vinculada culturalmente a regiones, pero también a determinadas fiestas del año, habiéndose en algunos casos generalizado a varios países del

mundo occidental como el pavo o el cochinito en Navidad.

Un caso muy claro es el de la fanesca, plato tan ecuatoriano que estuvo marginado del Diccionario de la Real Academia de la Lengua hasta su edición del año 2001, en la que aparece como ecuatorianismo, gracias a la persistencia de uno de nuestros académicos, oriundo de Cuenca. Lo define el diccionario de esta manera: “Guiso que se toma especialmente en Viernes Santo, consistente en pescado, granos tiernos, leche y huevo, acompañado de plátano frito y otros aderezos”. La receta detallada y minuciosa es básica y dentro de estos elementos se dan enormes variedades, como consta en el libro “Fanesca de Fanescas” de Rosa Vintimilla Vinuesa.

No tiene esta obra el propósito de incursionar en los archivos —la fanesca no tiene sabor a papel viejo— para saber quien la inventó y en dónde se inició este milagro gastronómico. Los hechos están dados y lo que importa es saber las múltiples variaciones de este arte. Lo que queda en claro es

su limitación al Ecuador, sus orígenes en la región de la sierra en donde se producen los granos que la integran, su vinculación a la costa al incorporar el pescado de mar y su asociación con una muy importante época religiosa católica: la cuaresma, más en concreto la semana santa y, con mayor precisión el día de su consumo, el Viernes.

La diversidad de fanescas depende de varios factores como los ingredientes que van, los aliños, el tiempo de cocción y tantos otros detalles culinarios

que para los que la preparan son esenciales.

La fecha de consumo da a este plato un toque religioso. ¿Tiene algo que ver la fanesca y sus componentes con la pasión y muerte de Cristo?, no lo sabemos, peor aún si se trata de una costumbre muy limitada al Ecuador. El componente pescado se explica por alguna práctica religiosa. La Iglesia Católica establecía el ayuno y la abstinencia en determinados días, sin llegar a la amplitud y rigor del ramadán musulmán. Los viernes de cuaresma no se podía



comer carne –so pena de pecado mortal- siendo la alternativa el pescado. El plato cuaresmal por excelencia necesariamente tenía que tener pescado y, dadas las precarias comunicaciones con la costa, no se podía contar con los que ahora llegan, pues se habrían dañado. Se recurría al pescado seco -el más connotado era el bacalao que frecuentemente llegaba desde Noruega- no solo por su valor nutritivo sino para dar a la fanesca el típico saborcillo de los viernes de abstinencia. En la sierra comer pescado era una rareza posible sólo en ocasiones especiales. Esta práctica ha hecho que en nuestros días, inclusive en la costa, se siga manteniendo el pescado seco como componente de este potaje.

La comida de fanesca –comilona sería más correcto- es un acontecimiento familiar. Hoy se puede encontrar este plato en restaurantes y en los supermercados se vende el grano liberado de sus vainas, pero en un pasado no lejano participaban todos los integrantes de la familia; los niños se encargaban de “desticpar” los

granos –sacarlos de las vainas- y de las etapas del guisado se encargaban diversas personas, siempre bajo la supervisión de la que conocía los secretos de la receta, casi siempre una de las abuelitas. Los que saboreaban este plato eran, además de los integrantes de la familia nuclear, la parentela de tíos y primos y algunos amigos cercanos o vecinos. La olla tenía dimensiones fuera de lo común y, desde tempranas horas de la mañana, un olorcillo gastronómico invadía la casa. Los platos eran abundantes y había que repetirlos las ocasiones que la capacidad del estómago permitía, siendo motivo de orgullo contar que se había comido más de cinco, a veces acompañado de chumal.

Gastronomía y fiesta popular

Comer los platos que se quiera de mote pata en carnaval o participar del chancho muerto desde la cuchicara hasta las morcillas nocturnas, es perfectamente explicable en una fiesta en la que la meta es dar rienda suelta a los placeres gastronómicos, hacer

todos los honores que pide el cuerpo y dar licencia a la gula de su prohibición enfatizada en los pecados capitales. Comer los buñuelos en Navidad, fiesta placentera de paz, es perfectamente lógico. Pero comer, hasta que el estómago diga basta, la fanesca en Viernes Santo, el mayor día de luto para los católicos, parece un contrasentido. Entre los rituales

que destacaban el dolor y la pena –el ayuno y la abstinencia son parte de él– algunos se solidarizaban con Cristo usando cilicios o auto azotándose. Nunca he oído a un sacerdote, por celoso de sus deberes que sea, oponerse a la comilona fanesquera.

Parte de la gastronomía es la fiesta, o a la inversa –no importa su



índole- y en los ámbitos populares es fundamental la abundancia. El sentido del banquete no solo implica comidas especiales y socialmente consideradas de muy buen gusto, sino en cantidades muy fuera de lo común. Si se trata de variedad, suelen haber comidas en las que el número de platos es muy alto –a veces pasan de diez- y en otros casos la variedad parte de un mismo elemento. La matanza y comida festiva del cerdo es un claro ejemplo, como se anotó, sin que haya límites, pudiendo cada participante ingerir la cantidad que quiera.

En las diversas regiones suelen haber platos predominantes

en la vida cotidiana, según su posibilidad de acceso y lo que la tierra produce lo que podría formar parte de una costumbre que genera identidad. El caso de la tortilla en México es un claro ejemplo; se trata de un plato proveniente del maíz que, por la relativa facilidad de hacerlas, tiene un uso generalizado en los sectores rural y urbano, más allá de los niveles sociales de los que las consumen y de la elegancia de los lugares. Otros platos, que requieren insumos más caros y complicada elaboración se consumen en ocasiones especiales sin que haya un condicionamiento de fecha como es el mole en el mismo país.■

Citas

- 1 Los seres humanos alimentamos a algunas mascotas como los perros con alimento cocido, pero los perros no cocinan
- 2 La obesidad es un problema en el que juntan la vanidad por el exceso de peso y los problemas de salud por igual razón. En algunos países, como Estados Unidos, es un fenómeno preocupante
- 3 En nuestros días las universidades ofrecen como carrera la gastronomía, lo que habría sido inconcebible años atrás.
- 4 La tendencia vegetariana difundida en nuestros días puede partir de estas concepciones religiosas, pero fundamentalmente de otro tipo de creencias relacionadas con la salud.
- 5 Se puede encontrar alguna similitud con la “feijoada” del Brasil con la diferencia de que uno de los componentes varía, el maíz cocido en el primer caso y el poroto en el segundo.

Bibliografía consultada

Fischler Claude El (h)omnívoro, el Gusto de la Cocina y el Cuerpo. 1995, Anagrama, Barcelona

Goody Jack Cocina, Cuisine y Clase, 1995, GEDISA, Barcelona

Harris Marvin Bueno Para Comer 1994 Alianza Editorial, Madrid

Richtie Carson I. Comida y Civilización, 1986, Alianza Editorial, Madrid

Vintimilla Rosa Fanesca de Fanescas, 2009, CIDAP, Cuenca

Vintimilla de Crespo Eulalia Viejos Secretos de la Cocina Cuencana, 1994, Cuenca