

La comida china, o ¿la pizza mexicana es una comida intercultural?

Hace unos días, viernes 27 de abril, estábamos de práctica de campo en el pueblo de Santa María del Río en San Luís Potosí, estando ahí pasó de boca en boca la existencia de comida china que teníamos que probar mientras estuviéramos ahí en la localidad, recomendado por allegados a la maestra encargada del grupo, parece ser que la gente suele visitar la comunidad específicamente por cierto restaurante que se llama “La gran muralla”. Era inédito ir de práctica de campo y descubrir comida que no sólo no fuera parte de la dieta de las localidades sino que tuviera fama; aunque yo ya había encontrado en su momento un puesto móvil de fideos chinos una vez en Tlaxcala hace ya un poco más de un año, y justo durante la celebración por San Miguel Arcángel y su victoria sobre el diablo. Estaba intrigado por la presencia de esta comida, pensaba que era posible ir y descubrir una adaptación local de la comida china; inclusive llegamos a platicar entre compañeras, mientras se nos daban explicaciones sobre la elaboración del rebozo y su complicado proceso, que aquello podría implicar con mayor notoriedad lo que es la interculturalidad, entendido como una plena interacción entre culturas. Resulta que los cocineros de La gran muralla, me enteré de nuevo por boca en boca a través de la maestra, habían migrado a estados unidos, en donde obtuvieron trabajo en la cocina de un restaurante de comida china, tiempo después regresaron a su pueblo con conocimientos sobre esta cocina y decidieron continuar trabajándola.

Reflexionando sobre esto actualmente se me hace pertinente destacar mi percepción de la cocina en México y cómo a pesar de procesos como la migración y la globalización no se ha visibilizado claramente una interacción o fusión de las cocinas del mundo con la nativa. Es decir la adaptación de la cocina ante elementos foráneos y la transformación de la misma en algo nuevo, considero que esto ejemplifica mejor la interculturalidad ya que el ingreso de cocinas ajenas no significa que sea aceptada o adaptada por la gente. Aunque también una adaptación podría significar una apropiación, por lo cual pondría a discusión si eso realmente ejemplificaría la

interculturalidad a través de la comida. Esto me lo planteo solamente en lo que se refiere a gastronomía¹ (la cocina mexicana institucionalizada y patrimonializada con enfoque turístico), a las gastronomías nacionales y regionales. No pretendo generalizar ni demostrar que sea verdadero, pero pongo en cuestionamiento el desarrollo de la múltiple gastronomía mexicana ante el modelo político de multiculturalismo, y así mismo si se puede hablar de interculturalidad² cuando se habla en general de la cocina en México. Este es un tema que en la realidad empírica denota muchos matices porque por ejemplo de que se cocinen distintas comidas del mundo diría que sucede de manera más frecuente y oculta en los hogares, además de que la cocina en México tiene una larga historicidad de sincretismo prácticamente mundial que hoy se traduce en innumerables variaciones regionales. Entonces se vuelve difícil observar un solo concepto ante la compleja diversidad cultural-gastronómica.

De igual manera un proceso de interacción y transformación de una comida puede darse lentamente, de tal manera que no sea perceptible, pero es extraño pensar eso cuando se han dado tantos cambios en las últimas dos décadas. Lo que también intento destacar a partir de este cuestionamiento es que existen una gran cantidad de factores que se pueden tomar en cuenta y que atraviesan el desarrollo de la cocina en México, incluyendo conceptos que nos afectan actualmente como la globalización y la migración, y uno que en mi opinión nunca ha dejado de estar presente en cuanto a la gastronomía: la etnicidad, concepto al cual pretendí enfocarme por medio de esta etnografía.

¹ Existe un debate entre los conceptos referentes a la cocina, gastronomía también se puede entender como el conjunto total de conocimientos referentes a la cocina, desde los materiales hasta las prácticas sociales y culturales de ésta. Aunque también se ha interpretado como un término eurocentrista ya que proviene del francés, y justamente se le empezó a llamar como tal a la cocina mexicana por las aspiraciones de afrancesamiento de la nación durante el Porfiriato. Por ello el concepto tiene múltiples connotaciones que inclusive han cambiado a lo largo del tiempo. Para este trabajo se entenderá el término como aquél que forma parte del discurso político, institucionalizada en el sentido de ser relevante para el estado y la nación, y patrimonializada en el sentido de ser la cocina mexicana de un gran valor cultural, pero que por eso mismo debería de ser factor de ingreso económico.

² La interculturalidad también implica un cambio de paradigma contra el modelo político del multiculturalismo, y en cuanto a esto no es incorrecto hablar de cocina pues existen proyectos que a través de la cocina desafían el racismo, la política homogeneizante, las prácticas neoliberales o colonialistas, etc., pero abordarlo de esta manera requeriría de un trabajo más teórico, sin embargo, esta conceptualización de la interculturalidad no debe quedar fuera de las observaciones que se registran sobre la comida.

Entonces, no perdí la oportunidad de ir a la comida china a pesar de que también quería ir a comer al mercado ya que uno nunca sabe lo que puede descubrirse ahí. Eran aproximadamente las dos de la tarde, hacía hambre y hacía un sol infernal, o al menos sentía como quemaba mi cuello, y debíamos caminar unas cuantas calles para llegar. De hecho no sabía que fuera un restaurante, una casa adaptada como restaurante, al llegar me sentí aliviado pues era un establecimiento cálido, pero no infernal, si se sentía agradable la temperatura adentro era por el simple hecho de tener techo. La entrada era justamente una cochera, al entrar se anunciaba el nombre “La gran muralla china” pintado con todo y elementos culturales, inclusive folklóricos, de China. Lo que sucedió tras ver el menú fue que estaba equivocado, no había una adaptación como tal, según mis no escasos conocimientos gastronómicos y mi experiencia con la comida china en la ciudad de México, pero sí tenía un platillo que nunca he visto en ningún otro establecimiento de comida china en toda mi vida citadina: la sopa negra. Esta sopa consistía de un caldo a base de res, salsa de soya, de ahí el color negro oscuro que tenía, y de chile, aunque no averigüé qué chile era, además traía pequeños cortes de res y champiñones cocinados aparte. Picaba, dar el trago de aquella sopa me picaba la garganta y me esforzaba por no toser; efectivamente, me pareció deliciosa, la comida en general superaba los estándares que tenía sobre la comida china. Ya que ordenamos para todos en la mesa pudimos probar 5 o 6 guisos más el arroz frito, el resto de los platillos se pueden encontrar también en la ciudad, el distintivo pollo o res con salsa agri dulce, el pollo szechuan, el de res mongoliano, entre otros con los respectivos indicadores de comida china como el espesor de los jugos del guiso, el chile, el brócoli, etc..

Sin embargo, no intento reducir la importancia de la experiencia ni descartarla como ejemplificación de la interculturalidad, simplemente mis expectativas sobre un descubrir de innovación en la cocina mexicana, en el México orgánico y no en las prácticas culinarias de “cocina fusión” de los estudios gastronómicos³, es algo que me viene

³ Considero el ámbito gastronómico muy inaccesible, por ejemplo el poder comer en uno de los restaurantes mejor reconocidos de cocina mexicana: Pujol, del chef Enrique Olvera. El costo es de más de 1500 pesos por persona. Si no existe una interacción entre el chef (el académico) y los cocineros (los principales agentes que definen la gastronomía) ¿realmente podría considerarse intercultural? El chef podría ser considerado un investigador antropólogo que se apropia de los conocimientos culinarios para el beneficio de unos pocos.

molestando desde hace ya unos cuatro años; probablemente sin legitimidad alguna debería poderme plantear algo así, tal vez sólo estoy molesto porque mi madre siempre cocina todo de la misma forma e igual sigue recetas al pie de la letra, mientras me he esforzado por aprender a cocinar he recibido múltiples regaños por luego no usar cebolla o ajo, también por la falta de grasa animal en lo que preparo, entre muchas otras experiencias que en mi opinión son las que más definen las características de la cocina mexicana, al menos de mi zona.

Me pregunto hasta qué punto la etnicidad de una comida, una legítima frontera que nos diferencia ya sea nacionalmente, regionalmente, o inclusive étnicamente, es fundamental para su misma existencia. ¿Será esta frontera una razón por la cual las gastronomías no se permean entre sí? Y sin embargo, ¿qué es lo que se puede considerar plenamente como una comida intercultural?

Siempre me ha llamado la atención la pizza mexicana, conformada sobre la base de una gastronomía italiana se da el juego simbólico de la cocina mexicana mestiza: chorizo y aguacate, pierna o tocino o carne molida y jalapeño u otro chile, entre muchas otras variaciones que incluyen cebolla normalmente. Este tipo de apropiación se presenta especialmente a través de la comida rápida o que también llamaría transnacional. De hecho recurrí a Domino's pizza y Pizza hut para ejemplificar la pizza mexicana; la página web de pizza hut vende la pizza como "para los verdaderos mexicanos". Aunque muchas otras franquicias como Sbarro o Little ceasar's no la venden en realidad es una pizza generalizada en México, la pizzería de mi calle la tiene, los locales alrededor de metro Copilco la tienen, muchos la tienen, pero no está ni cerca de ser tan común como la pizza hawaiana, cuyo nombre no sé si realmente designe características hawaianas.

De acuerdo a estas experiencias intentaba visibilizar esta clase de frontera étnica en plazas comerciales, zonas específicamente de consumo: Parque Lindavista, Plaza Vía Vallejo, Plaza Oasis Coyoacán, y Plaza Torres Lindavista, son las que tomé en cuenta, pero normalmente son similares todas la plazas comerciales existentes. En todas estas se encontraba por supuesto la comida china, se repetía la franquicia Dynasty tres veces, Panda Express sólo la encontré en una plaza, y normalmente también hay otro

negocio de comida china a pesar de que exista la franquicia. También está el caso particular de la Tortería Las Juanas, con una imagen aunada de las muñecas que asemejan a chinas poblanas, es decir estas muñecas artesanales. Esta tortería nombra cada torta en base a su región: la poblana, la sonorenses, la michoacana, la nortea, la cochinita, y aparte las tortas rollo (burritos), la chilango, la gabacho, y la Hawaiana; además de vender Dorilocos. Entre los locales que más se repiten son los de comida japonesa, en especial los de sushi, aunque destaca en parque Lindavista un local llamado Sukiya que se define como comida de Tokyo, además de que los empleados me dijeron “bienvenido” en japonés; también se puede destacar el restaurante Sushi itto, que ya desde su nombre juega mucho con el lenguaje español mexicano, cabe recordar el cómo promocionaron en su momento una película que se llama “Sushi a la Mexicana”, no la he visto, pero efectivamente el sushi se ha adaptado “mexicanamente” a través de elementos como el aguacate, la salsa de soya con chiles toreados, etc..

El degustar una comida, en mi opinión, sería la primera forma de relacionarse con las diversas gastronomías, pero todas las gastronomías tienen algún tipo de connotación étnica que debe de influir de alguna manera en la realidad social, cambia la relación que la sociedad tiene con esa comida.

Estas observaciones por tan poco enfocadas que parezcan pretenden llamar más atención al elemento de la etnicidad intrínseca en la comida y todas las repercusiones que esto puede tener, es decir, en un mundo en el que la diversidad cultural y la identidad presentan muchos conflictos considero que la gastronomía y la cocina en general debería ser más estudiada por su capacidad de denotar muchos procesos sociales, históricos y culturales, todos interrelacionados a través de la comida. No sé si se pueda hablar de una comida intercultural desde esta perspectiva y no nada más desde la directa interacción con otras cocinas, pues en sí ya hay demasiados factores y agentes que influyen sobre la comida; la pregunta sería entonces si la cocina en México se ha visto definida por la política del multiculturalismo que sólo reconoce la diversidad étnica o si la cocina en México está en plenas condiciones para desarrollarse, a pesar de los conflictos complejos que ocasiona la diferencia, como demanda la interculturalidad.