

# RESEÑAS |

## UN BANQUETE MICHOACANO

Luis González y Carlos Blanco. *Michoacán a la mesa*. Zamora, El Colegio de Michoacán, Gobierno del Estado de Michoacán, Instituto de Investigaciones Históricas, 1996, 408 pp.

Esta obra es una más de una serie de bellos libros que han venido a enriquecer la bibliografía histórica, antropológica y cultural sobre Michoacán, siguiendo una fórmula institucional semejante: El Colegio de Michoacán, el Gobierno del Estado de Michoacán y la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. "El sabroso estilo de este libro es una invitación a gustar platillos michoacanos", nos dice en su presentación Víctor Manuel Tinoco Rubí, Gobernador del Estado de Michoacán. Y en efecto, el libro abre el apetito y provoca el antojo de comer los platillos que las fotos ilustran, que las recetas recrean y que los textos citan aquí y allá.

Y se apetece mucho más cuando uno conjuga, como en receta varios ingredientes como los siguientes:

1. Una fuerte dosis de herencia michoacana: en mi caso, exactamente la mitad, por lado materno (de Morelia, de familia proveniente de la Tierra Caliente del medio Balsas, antes Michoacán, hoy Guerrero);
2. Un enorme gusto por la comida (que no por cocinar)
3. Un cierto cúmulo de viajes por diversas regiones de Michoacán, buscando siempre las delicias culinarias locales que a fuerza de asociar viajes, compañía y comida, resultan en gratísimos recuerdos;



4. Un interés académico en los temas que el libro aborda: plantas cultivadas, alimentación, producción agropecuaria... Y, como escribe el Mtro. Luis González: "en la averiguación del origen, las mudanzas y las maneras de ingerir alimentos".

Con esta combinación de ingredientes, *Michoacán a la mesa* es un buen banquete, para una buena comensal, muy tragona y golosa.

Vale la pena, aunque sea brevemente, platicarles primero cuál es el menú de este libro: por un lado tenemos un manjar visual que embellece todo su trayecto, y por otro 16 exquisitos platillos.

El que hojea o lee este libro queda no sólo maravillado sino terriblemente hambriento. Es casi un tormento. Todas las fotografías son a color, espléndidas, de gran formato, de: paisajes, casas y tiendas por dentro y por fuera; de material gráfico antiguo (como mapas y cuadros); de objetos vinculados con la obtención o preparación de los alimentos, pero sobre todo fotografías de éstos: en pie o en la cazuela, crudos y cocidos; con piel y plumas y pelados, silvestres y domesticados; envasado o a granel; adobados, fritos, al vapor, al horno, sancochados, hervidos, guisados... El fotógrafo: Carlos Blanco, coautor principal de la obra, asistido por Oscar Zárraga.

El primero de los platillos se debe a la pluma de Brigitte Boehm de Lameiras que es, de hecho, una presentación muy útil y bien escrita. Los otros platillos son: seis de Luis González (el que abre y el que cierra el menú más otros cuatro), dos de Gerardo Sánchez (sobre el café uno y sobre dulces, conservas y postres el otro), uno de Francisco Miranda (sobre el antojo), uno de Raúl Arreola (sobre el pan), uno de la desaparecida Silvia Rendón (sobre la comida tarasca) y uno más de José Napoleón Guzmán (sobre la carne de "la Popo").

La segunda sección del menú tiene fines más prácticos: dos recetarios con una presentación a cargo de América Pedraza. El primero de Livier Ruiz de Suárez, moderno; el otro, un anónimo zamorano del siglo XIX. Se ven deliciosos. Ya los probaremos, aunque en verdad el tamaño del libro no es ciertamente el más adecuado para manejarlo en la cocina, junto a cazuelas, sartenes, ajos y cebollas.

Como el menú ofrece demasiados platillos para una sola sentada, me veo precisada a elegir algunos. Empezaré por uno de los platos fuertes, que así calificó al "Para abrir boca" de Luis González, con el que el libro se inicia propiamente.

Como lo señala con acierto don Luis (p. 34), el estudio de los "placeres de la mesa", la "cultura gastronómica", tan mal visto por los investigadores mexicanos, es ya realizado en Europa "sin castigo, y quizá hasta con aplausos, en el gremio de los estudiosos de las mentalidades".

Aunque ciertamente, no concuerdo con la crítica de don Luis a los investigadores mexicanos interesados en lo que él describe como "denuncia de mártires", inequidades, miserias, explotaciones, conflictos, azotainas, luchas por la tierra, crisis, abusos, dictaduras, cacicazgos, desigualdades y otras injurias". Porque don Luis: usted sabe que uno se topa con ello, o lo busca, porque la desigualdad y todo lo enumerado molesta y lastima, además de estar bien presente ¿no? Pero, por supuesto que también nos hemos de ocupar de estos otros temas y valores situados "de la cintura para abajo", única manera de hacer una historia que guarde equilibrio, que no oculte o desdeñe unas facetas para ensalzar o privilegiar otras.

Bueno, regresando a la comida y al artículo de don Luis, resalto algunos de sus señalamientos, hablando ya de la comida del Occidente mexicano. Nos dice que allí "se hizo un menú propio en que la fusión de lo ibérico y lo purhé fue más allá de las simples revolturas, al contrario de las comidas del Sur y del Sureste donde el predominio fue de los ingredientes y modos indígenas, (al contrario también) y de la comida llana del Norte..." (p. 41) A la influencia y elementos traídos por los españoles se agregaron "A finales del siglo XVIII... la revolución golosa que en el pueblo consistió en el uso y abuso del chinguere, y en la crema social, el comer a la francesa". (p. 41) A partir de estas influencias, más la yanqui recientemente, queda que "las clases medias... se sirven de platillos mestizos, instrumentos de cocina de una y otra cultura".

Sobre la temática del libro todo, don Luis nos aporta "tres recomendaciones" hechas, como dice él, "con la máxima seriedad de que son susceptibles los asuntos alegres de la vida". Una verdadera agenda para la acción.

La segunda: "difundir (por todos los medios) lo mejor de la cultura gastronómica del estado de Michoacán entre michoacanos, que por ignorancia o por exiguos recursos, no han tenido hasta ahora la oportunidad de asumir en plenitud los valores propios". La sugerencia me entusiasma: poner al alcance de las mayorías los recetarios que "muchas señoras de clase media practican cotidianamente". Me pregunto: ¿por qué sólo los de clase media? La tercera: "introducir en la enseñanza media

recursos de educación gastronómica semejantes a los ya existentes de orientación sexual. En estos cursos debe insistirse en lo bondadoso de comer bien y sin prisas..." (p. 45).

Y pese al tono festivo del texto introductorio de don Luis, su radicalismo al asumir la defensa del comer bien, con el tiempo necesario, los ingredientes del rumbo y en la tradición vegetariana, me remiten al género que critica, aquél practicado por los que denuncian desigualdades e injusticias. Y si no, juzguen ustedes mismos. Dice "Que no olviden los institutos de educación que una de sus obligaciones es hacer frente a los amagos de la barbarie nórdica que es reconocible en el uso de vasos de agua con hielo, la salsa catchup, los sandwiches, las hamburguesas, los chocomiles, las salsas gravy, la comida de pie y a solas, y otras manifestaciones más sutiles del *envilecimiento* a que puede llegar el mexicano cuando en el diálogo Norte-Sur se sale con la suya el Norte en asuntos que no sean estrictamente científicos, económicos y técnicos" (p. 45).

El segundo artículo de don Luis, llamado "Oferta de crudos", nos introduce de una manera espléndida a los "nueve paisajes" que ofrece Michoacán, "unidad geohistórica" que cuenta con 4 millones de habitantes. En una prosa envidiable, casi desprovista aquí de expresiones sarcásticas, recorreremos el espacio michoacano, recreándolo cuando ya lo conocemos, imaginándolo cuando no. Pero no sólo eso recorreremos. El texto de don Luis va dando cuenta de los estudios que conocen y han investigado tal o cual tema y región, ciudad o pueblo michoacano. Es lo que, en el lenguaje académico, suele llamarse un "estado del arte", sobre todo colmicheano.

Salto ahora al café, sin pasar por la comida todavía. Gerardo Sánchez aborda el tema en su artículo: "El café, del puerto de Moka a la taza de los michoacanos" (pp. 111-133). Nos enteramos así que el café se incorporó a la agricultura y repertorio de bebidas de los michoacanos a partir del primer tercio del siglo XIX. Pero antes está la historia legendaria del grano, allá en Etiopía hacia el siglo XV. De allí pasó a Europa y luego a América, a donde el café arribó hacia 1718, a la Guyana Francesa. En Nueva España se sembró hasta 1790, en los alrededores de Córdoba, de semillas traídas probablemente de Cuba; a Chiapas llegó desde Guatemala en 1847.

A Michoacán arribó en 1824, desde Moka (Arabia), de semillas traídas por Mariano Michelena, primer ministro plenipotenciario de México en Inglaterra. De la hacienda de La Parota dimanaron todos los demás

plantíos de Michoacán, y los de Colima y Jalisco. El café de Uruapan fue, de todos los michoacanos, el más famoso del siglo XIX, elogiado por muchos viajeros, escritores y poetas. Al Mtro. Sánchez, llaman la atención especialmente, no sin razón, los comentarios que del café uruapense hizo José Martí desde Nueva York, hasta donde le llegaba gracias a sus amigos michoacanos. Con la erudición que le es característica, don Gerardo nos ofrece citas y comentarios de diversos cronistas que se refirieron al café de Uruapan, especialmente al caracolillo. El siglo XX, especialmente después de la revolución, vió el declive de su producción, sobre todo por la competencia del aguacate.

Luego de este recorrido por la historia del cultivo, sigue otro que es su complemento: el de la costumbre de tomar café y el inicio de la venta del grano. El primer expendio data de 1554 en Estambul; la cafetería más antigua de Europa se instaló en Venecia en 1615; los italianos abrieron los primeros cafés en París, que ya para mediados del XVIII eran centros de discusión y también por supuesto de conspiración.

En México el primer expendio se abrió en la calle de Tacuba, a fines del XVIII. En Michoacán ocurrió en el XIX, siendo el más famoso el del Hotel de la Soledad. El del Panal le sigue en fama (y a mí me recuerda el tiempo del rectorado del que fuera mi tío, Elí de Gortari).

De entre las cualidades reales o atribuidas a esta bebida tan socorrida y hoy hegemónica, porque ha desplazado a otras (chocolate, infusiones, té), destacan las de: espantar el sueño, quitar el cansancio, acompañar, con su respectivo "pique", a los deudos en los entierros; servir para adivinar la suerte... y muchas cosas más.

Con especial gusto, Gerardo recoge episodios de los "cafés nicolaitas", costumbre surgida entre los universitarios michoacanos durante la gestión como rector del Dr. Jesús Barriga (hacia 1926-1932). Habla también de una gran adicción al consumo del café en los centros de reuniones académicas. En lo que no se equivoca ciertamente. El artículo también aborda al café como alimento, en la preparación de las bebidas: helados, postres, pasteles, dulces. Y nos advierte, para cerrar, de la aparición de los nuevos sustitutos del café: granos de garbanzo o del llamado nescafé. Aprendí mucho de este trabajo, aunque extrañé el tratamiento del cultivo, que como Gerardo sabe, es un interés común.

El consumo de carne industrializada fue todo un acontecimiento en Michoacán y en todo el país. De esto se ocupa José Napoleón Guzmán en

su artículo. La instalación de la Compañía Nacional Mexicana, en Uruapan, ocurrió en 1908, luego de varios años de negociaciones, con capital mayoritariamente norteamericano. La planta aprovechó el agua del Cupatitzio para la instalación de una hidroeléctrica, además claro de la ubicación intermedia de Uruapan en terrenos productores de ganado y cercana a dos líneas de ferrocarril (el Nacional Mexicano y el Central Mexicano un poco más lejos).

Las ventajas de la carne empacada, se aducía, eran muchas, pero sobre todo se argumentó que era un alimento saludable. Además, se apuntaba en el prospecto de la Compañía: "Si en Estados Unidos y Europa se consumían productos refrigerados, en México podía seguirse la misma costumbre". (p. 284) Pero lo más importante: podía cargarse más carne ya procesada en los carros refrigerados del ferrocarril; en vez de ganado vacuno y cerdo en pie, se llevaban jamones, chorizos y carne procesada (fresca).

La Compañía Empacadora "Popo" como se le llamaba popularmente (el autor del trabajo no nos explica porqué), contó con modernas instalaciones, bien iluminadas y ventiladas. Los animales eran sacrificados en serie, con métodos efectivos, para luego pasar por rieles colgantes a ser destazados. La carne iba luego al enfriador al aire libre y de allí al refrigerador y a los carros refrigerados. El frío se lograba "mediante el método francés", y la maquinaria era capaz de producir 130 toneladas de hielo cada 24 horas.

La empacadora producía además, aceites, mantecas, margarinas, pepsinas, carnes prensadas, ahumados, jamones y chorizos con salsa. Se aprovechaban también los huesos, pieles, pelos, sangre y demás.

La empacadora acercó a productores y consumidores e inició lo que fue toda una revolución en el consumo, la producción y la distribución de productos pecuarios. Porque los embutidos, las carnes saladas y las ahumadas ya existían, pero no la carne refrigerada.

El interesantísimo trabajo de Napoleón Guzmán que he venido reseñando (sin ser textual, que me perdone), aborda asimismo cómo se distribuyeron los productos en la ciudad de México. Al final de la lectura nos quedamos con muchas preguntas, originadas sin duda en el interés que nos despertó éste que es un trabajo poco usual en la historiografía mexicana, que está en la confluencia de la historia de la industrialización, de la alimentación y de las costumbres. Podría seguir comentando el

resto de los artículos, todos interesantes y algunos muy divertidos y sabrosos, pero el espacio se acabó y debo terminar, no sin recomendar la lectura (visual e intelectual), de imágenes y de textos, de este libro. La segunda sección, dedicada a los recetarios y recetas, más vale que además de repasarlo con una lectura, lo ensayemos en la cocina. Esa sería otra presentación, para ver cómo nos salieron las recetas.

Teresa Rojas Rabiela