

Twitter Error

SERIE | México desde dentro (XVII)

## La cocina como antes de que llegara Hernán Cortés

La cocina prehispánica mantiene las recetas milenarias en México  
 Los insectos, como chinches y saltamontes, cobran otro significado  
 Los prejuicios raciales han tenido efectos en la conservación de la tradición  
[LEA MÁS NOTICIAS DE MÉXICO EN ELMUNDO.ES](#)

Enviar a un amigo  
 Valorar  
 Imprimir  
 En tu móvil  
 Rectificar

Marta Gómez-Rodulfo | México DF  
 Actualizado lunes 09/05/2011 11:27 horas

Sobre la mesa, los chapulines, como se llama a los saltamontes en México, y los chinches, **esos minúsculos insectos de color verdoso, esperan su turno para ser comidos**. Los ojos poco acostumbrados del foráneo a ver estos insectos, hacen dudar del valor nutritivo que según los expertos tienen. Y de probarlos...

"Lo desconocido nos asusta, pero se conoce una cultura a través de sus alimentos", advierte Edmundo Escamilla, Director General de la Escuela de Gastronomía Mexicana. "Ya los antiguos griegos comían grillos. En el éxodo, los judíos se alimentaban de insectos. **Tienen aminoácidos indispensables para el cuerpo y más proteínas que la carne de res**".

De hecho en México se siguen comiendo. Eso y muchas otras delicias de recetas que se han conservado desde antes de que Hernán Cortés pisara sus tierras por primera vez en 1519. Es lo que se conoce como **cocina prehispánica**. Fue tras la conquista española y la mezcla de unos y otros ingredientes, cuando nace la cocina mexicana actual.

El maíz y el chile son probablemente los dos alimentos más antiguos, que datan de 3000 a.C. Otros alimentos típicamente prehispánicos son eso, los (supuestamente) sabrosos insectos. Y muchos otros que descubrimos en la cocina de la Escuela de Gastronomía Mexicana.

La cocina está bellamente decorada, como casi todas las cocinas mexicanas. Sobre el petate, los alimentos lucen tan armoniosos y coloridos que parece que están colocados para ser fotografiados, pero nada más lejos de la realidad. **Cada receta milenaria entra por los ojos, después por el gusto para finalmente colarse en el alma**, como si fuese una escena de 'Como agua para chocolate', de Laura Esquivel.

Ese amor por los alimentos a fuego lento, tan típicamente mexicano... Desde siempre y para toda la vida. Así define Yuri de Gortari, director de la Escuela de Gastronomía Mexicana, la cocina prehispánica. "Si no tienes bien afianzadas tus raíces difícilmente puedes tender el paso hacia delante. **La riqueza de nuestros ingredientes son esenciales en la cocina**, por eso es tan importante saber cuál es nuestra raíz prehispánica".

Apabulla recorrer esa parte de la gastronomía mexicana, en la que el tiempo y los prejuicios han tenido sus efectos hasta hacer desaparecer algunos 'platos'. "Durante 300 años fuimos un país basado en una sociedad de castas. Si un español se casaba con una princesa indígena, sus hijos eran españoles, porque tenían sangre blanca. **Como español tenías privilegios. Si pertenecías a una casta más baja renegabas de ella porque te quitaba oportunidades**. Querías ser blanco", explica Edmundo Escamilla. "Esto nos sigue afectando hoy día".

Comer ha sido siempre el espejo de la clase social a la que se pertenecía. **"Muchos alimentos se dejaron de consumir porque nadie quería ser identificado con lo que comía la baja casta"**. Los alimentos van ligados

Lo más leído en... América elmundo.es Blogs

1. El consumo de 'cocaína líquida' activa las alarmas
2. El extraño caso de Florence Cassez
3. ¿Asesinó O. J. Simpson a su ex esposa?
4. Testigos de Jehová pagarán 28 millones por abusos
5. Así es la cirugía para evacuar un hematoma...
6. Hermanos y rivales: Lara Sánchez y Lara Restrepo
7. Adictos en ocho segundos
8. Magic Johnson, dos décadas con el virus del sida
9. La fuga de Alcatraz, un misterio sin resolver
10. Los terremotos más trágicos de América

comunidad y se visten con camisas, las mujeres se tiñen el pelo y hasta olvidan su idioma, pero de lo que no se apartan nunca, es de su comida. El indio fue conquistado por el blanco y todos quieren comer lo mismo que los blancos. En el camino se perdieron muchos ingredientes por prejuicios y por recalcar que se era mestizo y no indio".

"En México seguimos pensando que todo lo que viene de afuera es mejor, por eso no despegamos", subraya Escamilla. "No hay diferencia entre la repugnancia que puede causar un gusano a un extranjero que un caracol, pero como es un platillo de la cocina francesa, entonces no lo puedo criticar. **Tenemos muchos prejuicios culturales**".

Al igual que sucede en muchas otras capitales del mundo, en el Distrito Federal se han puesto de moda los restaurantes de autor. Cocina autóctona con toques vanguardistas. Esto ha dividido a los expertos culinarios en puristas o no puristas de la cocina tradicional. "La gastronomía refleja la cultura de un pueblo, **lo que encuentras en el plato no son sólo los ingredientes, sino también la esencia y la tradición de un pueblo**", cuenta Manuel Ruelas, Director de Mercadotecnia de la Escuela de Gastronomía Mexicana. "Servir mole en caballito (vaso para tomar tequila) es desvirtuar el platillo mexicano. En Europa llevan diez años realizando este tipo de comida y si piensan en comida mexicana, quieren lo tradicional servido como se come aquí".

Martha Ortiz Chapa, chef reconocida y propietaria del restaurante Dulce Patria no está de acuerdo en estas afirmaciones. "Me parece una visión estrecha de la gastronomía mexicana. Es como decir que Tamayo como es un pintor mexicano no pudiera verse en Nueva York. Me considero una de las cocineras más tradicionales de México, pero me gusta que mi país mire al mundo. **Ojalá los cocineros mexicanos nos ganemos el título de universal**".

Yuri de Gortari prepara una salsa de tomate verde, con delicadeza, con parsimonia. Trabaja con los instrumentos prehispánicos que aún se utilizan en muchos hogares mexicanos. **El molcajete**, un mortero hecho de piedra volcánica y **el metate**, mortero rectangular con tres patas de piedra volcánica, que se utiliza para moler granos y semillas. Pasa por la sartén los chinchos y a los pocos segundos, **el intenso pero cálido olor se extiende por toda la cocina**.

Finalizado el 'platillo', queda probarlo. Tortilla con un poco de salsa de tomate verde, **chinchos y todo aderezado con unos crujientes chapulines.... ¿Y?** El resultado es realmente sabroso. Si tienen oportunidad, cierren los ojos y pruébenlo.

---