

¡LOS TAMALES SON RESISTENCIA!



Siempre nos venden el cuento de hadas del nacimiento del mole poblano, con Sor Andrea de la Asunción haciendo alquimia gastronómica para crear el platillo más representativo del mestizaje, la amalgama perfecta de sabores españoles y prehispánicos. ¡oh! ¡Armonía barroca de sabores! ¡Sublime néctar bendecido

por los ángeles! ¡El encuentro de dos mundos en una síntesis exquisita de mexicanidad chocolatosal!



Pues **nel. O sea, no nos malentiendan**: amamos el mole poblano y podríamos comernos un plato entero (no importa cuándo teas esto), pero hay problemas con esta escena hiperromantizada que ha servido para reforzar el mito de la "mexicanidad" como algo unidimensional. Lo cierto es que era un platillo diseñado para el gusto del paladar español y al que la mayor parte de la población ni siquiera podría tener acceso. Era comida elitista.



Las comidas de ambos continentes tardaron un chingo en fusionarse. Al principio, a los españoles les chocaba el maíz y extrañaban su pancito de trigo. Cuando empezaron a cultivarlo acá, intentaron imponerlo a los indígenas, sin éxito.

Más adelante, cuando se consolidó la Nueva España, no solo el color de piel determinaba la posición social, sino la cultura, y eso incluía la comida. Por eso, los criollos y mestizos con aspiraciones europeas despreciaron los productos asociados con los indígenas, como tamales y tortillas. Ya no era nada más una cuestión de gustos, sino de clase.



A finales del siglo XVIII, muchas personas del campo migraron a las ciudades y la cocina tradicional a base de maíz invadió las calles. En todas las banquetas aparecieron puestitos de enchiladas, atendidos por señoras. Las mujeres también andaban por las calles con canastas llenas de tamales y quesadillas. Por más que quisieron prohibirlo, ellas siguieron vendiendo sus riquísimos productos.

Ya en el México independiente, los ricos ninguneaban la deliciosa comida callejera hecha por mujeres y enaltecían la cocina europea preparada por chefs hombres. **Qué oso.**



Durante el Porfiriato, entre la gente adinerada se puso de moda la comida francesa y se redució la idea de que había que europeizar la dieta de los mexicanos. Incluso se hicieron campañas que decían que el maíz era culpable del "retardo" de las personas indígenas, y que estas comidas "abominables" también eran culpables de su "comportamiento criminal". Se intentó adoctrinar contra ese "horrible hábito" de comer

alimentos especiados, los cuales eran considerados inmorales. Pura ocurrencia sin sentido. El colmo fue que intentaron dar clases de cocina públicas e imponer, atención a esto, ¡cocina inglesa! ¡Guácala!

(Amigues ingleses, les queremos mucho, amamos a Mary Wollstonecraft, a Mary Shelley y el heavy metal, pero hay que reconocer que su comida es horrible. Sorry not sorry).

La cronista Madame Calderón de la Barca se burló en sus divertidos textos de los intentos fallidos de imitar la cocina europea y de la onda aspiracional chafa de las clases altas mexicanas respecto a la comida. Ay, Fanny, si te lleváramos a ciertos restaurantes pretenciosos hoy en día, te daría un soponcio, pero luego te echarías unos tlacoyos y se te pasaría.



Los libros

En el siglo XIX aparecieron libros de comida mexicana escritos por hombres, con recetas europeizadas que ignoraban las preparaciones indígenas y la comida popular.

Paralelamente, mujeres de clase alta armaron recetarios caseros que registraban saberes de sus familias y comunidades. Rompieron barreras de clase, porque a las mujeres adineradas les importaba menos el estigma de la comida "de pobres". La masculinidad y la burguesía, siempre tan frágiles.

Vicenta Torres de Rubio fue la primera mujer que escribió un libro de cocina mexicana, en 1896. *Cocina michoacana* se publicó en entregas y se alimentó de contribuciones de lectoras de todo el país. Aparecen moles coloniales y platillos de origen indígena, como tamales, gorditas y pozole. Se armó una comunidad nacional de mujeres en torno a la cocina <3.

Recluidas en la cocina, las mujeres encontraron una voz autónoma. Y, al ser excluidas del poder, no les interesaba mantener la "pureza" de la gastronomía criolla. A ellas les debemos lo bien que se come hoy en día en México.

Eso sí: continúa una persecución clasista contra la comida callejera, queso porque es "antihigiénica" y "afea" las ciudades. Las autoras de este libro nos levantamos con el puño en alto (sosteniendo una quesadilla) para defender los antojitos populares.

UN MAL DE TODO EL CONTINENTE

El desprecio de la élite europea a la comida indígena fue algo generalizado en el Nuevo Mundo. Por ejemplo, en Perú, los españoles comían ceviche pero ninguneaban platillos andinos como el ocopa, que lleva cacahuete, chile y especias. Ellos se lo pierden.



Chocomonjas

Las monjas le entraron a una bebida de origen prehispánico: el **chocolate**. Les daba un levantón, sobre todo después de hacer ayunos. Por eso le atribuyeron propiedades medicinales y hasta pusieron el chocolatero junto a la enfermería. Cuando un obispo quiso prohibir esta bebida en un convento en Puebla, ellas se las arreglaron para seguir consumiéndolo.

