

DE COCINA Y TRADICIONES.

*UN ACERCAMIENTO A LA GEOGRAFÍA HISTÓRICA*

*DEL SABOR DURANGUENSE. \**

*Yuriria Iturriaga<sup>1</sup>*

\* Libro coordinado por Miguel Valle-  
bueno Garcinava (2014).

1. Texto leído en la presentación del  
libro. Museo de las Intervenciones,  
México, D.F. febrero de 2015

Iturriaga, Yuriria. 2014. "De cocina y tradiciones. Un acercamiento a la geografía histórica del sabor duranguense". *Revista de Historia de la Universidad Juárez del Estado de Durango* 6: 157--171.

En primer lugar quiero agradecer el honor con que me distinguieron para presentar este libro intitulado *DE COCINA Y TRADICIONES. UN ACERCAMIENTO A LA GEOGRAFÍA HISTÓRICA DEL SABOR DURANGUENSE*, pero agradecer sobre todo la cantidad y calidad de la información que he recibido a lo largo de su lectura y que, para una persona como yo interesada profundamente en conocer la historia y variedad de la alimentación de mi país, se convierte en un libro de consulta para el desarrollo de mi propio trabajo de investigación, haciéndome desear que se haga para cada entidad federativa de México, donde aún no exista, un trabajo colectivo similar al de los especialistas que colaboraron en la realización de este volumen.

Imagínense ustedes si hubiera un acercamiento a la geografía de cada región del país, analizada desde el punto de vista de sus productos comestibles relativos a los diferentes medios naturales o nichos ecológicos -como los denomina Chantal Cramaussel- cómo los mexicanos comprenderíamos que al proteger el medio ambiente se preservan también modos alimentarios que, pese a conquistas, guerras y otras catástrofes, dieron viabilidad al pueblo mexicano desde hace milenios hasta hace unas 10 o 7 décadas. Imagínense cómo el conocer en detalle la historia alimentaria y la dieta tradicional de cada región de nuestro país, desde los orígenes más remotos que se encuentren a sus transformaciones debidas a los aportes europeos, asiáticos y africanos, nos harían entender el valor de las cocinas indígenas, mestizas y criollas, como parte de nuestra cultura e identidad nacional, sin discriminación positiva o negativa hacia quienes las producen, valorando como se merecen a los pueblos originarios que, en mi opinión, constituyen el único lugar de resistencia y de esperanza, para México, de no perder nuestra soberanía alimentaria definitivamente.

El proyecto y la realización del libro que nos reúne aquí, va llevándonos por capítulos, desde un análisis y reconstrucción de los hábitos alimentarios de la Sierra Madre que atraviesa el hoy estado de Durango, durante un periodo prehispánico correspondiente a las fechas reveladas por las herramientas de la arqueolo-

gía que usa e interpreta brillantemente José Luis Punzo Díaz, a partir de restos de semillas, plantas, polen, huesos de animales, o lo que él llama un «buen basurero», reconstruyendo gracias a estos elementos ciertos hábitos de cacería con armas punzocortantes o trampas, y mediante el estudio de pinturas rupestres halladas en el sitio de la Cueva del Maguey, revelándonos la importancia ancestral del venado de cola blanca en la alimentación y en la ritualidad que, en mi opinión, siempre están íntimamente vinculadas en todos los pueblos pretéritos y recientes, pero éste es un tema para otra ocasión.

Punzo también utiliza códices posteriores a la conquista y relatos de cronistas para ir develando los hábitos alimentarios basados en la cacería de una gran variedad de animales como, además del venado, oso negro, jabalí, roedores grandes y chicos, reptiles, aves, peces, que aportaban una dieta rica en proteínas a los pueblos de esa región, complementada con la recolección de frutos endémicos y de miel, hojas verdes, hongos y semillas. Hasta que llegó a ellos el policultivo mesoamericano llamado milpa –que nosotros sostenemos no es una triada, sino un complejo de al menos cinco plantas: maíz, frijol, chile, cucurbitáceas diversas como la calabaza, diversas variedades de tomates e infinidad de quelites o yerbas comestibles, todos los cuales crecen imbricados y son complementarios tanto en la restauración de los nutrientes de la tierra como en la nutrición humana– Pero, dejando aparte esta precisión mía, Punzo nos revela que aunque la milpa llegó tardíamente a la zona de Durango respecto a su antigüedad en Mesoamérica, este sistema agrícola ya era común en la región cuando llegaron los españoles. Es un texto sabio el de José Luis Punzo Díaz, a quien yo le preguntaría dos cosas: ¿existen pruebas reales de canibalismo entre acaxés y xiximes, o es una interpretación derivada de ciertos restos arqueológicos? Y le preguntaría si se han encontrado ollas prehispánicas cuyas características revelen ser hechas para la cocción al vapor que se usa en la preparación de los tamales, o se supone que estos se cocían como la barbacoa, con `piedras calientes bajo tierra...

Miguel Vallebuena Garcinava en lo que llama «**la conformación de la comida duranguense entre los siglos XVI y XIX**» reconstruye el mestizaje de las cocinas urbanas, a partir de los aportes europeos que van invadiendo las áreas económicas a la par que

permean los hábitos alimentarios, tanto de trabajadores del campo al servicio de españoles como de los habitantes de las urbes. Se trata del comienzo y la expansión del ganado, bovino sobre todo, pero también equino para el trabajo, ovino por la lana que es preparada y tejida domésticamente por las indígenas, y caprino, cuya carne nunca será grata para el paladar indígena duranguense, aunque con su leche se harán también excelentes quesos, siendo Durango, lo dicen todos los textos del libro, una localidad quesera de excelencia y sus quesos elementos versátiles en las cocinas, donde lo mezclan lo mismo con hongos del bosque para el lonche de los campesinos, como en sopas, guisos y postres, destinados a una elegante recepción. También nos enteramos de que si bien la carne de cerdo tomó su tiempo en ser aceptada, terminó por formar parte importante de la dieta popular, al tiempo que las gallinas y pollos fueron preferidos por el pueblo, a los cóconos o guajolotes silvestres, que pasaron a ser producto de lujo, como es hasta la fecha.

Miguel Vallebuena usa un estilo literario en tiempo pasado produciéndonos una enorme nostalgia. Desde que nos indica cómo la productividad de alimentos, los originarios y los aportados por la Colonia permitieron la apertura y explotación de minas y estancias, la construcción de vías de comunicación y de urbes esplendorosas como la ciudad de Durango, hasta que esa abundancia, por el tono del relato, nos transmite el dolor de lo que ha desaparecido. Hace un inventario exhaustivo de productos autóctonos e importados, desde animales silvestres y de cría, frutos y verduras, legumbres y cereales, semillas y tubérculos, materias grasas y panes —con sus precios del siglo xvii—, hasta conservas y cajetas de frutos con alto contenido en pectina y que en el centro del país llamamos ates. Así, pasan por nosotros olores y sabores, de antojitos y platillos de casa, bebidas, alcoholizadas o no como el café y el chocolate, y escuchamos refranes relativos a la comida con que salpica su texto, y vemos imágenes de los oficios que había en Durango capital, los pesos y medidas, los estancos y mercados, con sus reglamentaciones coloniales y las prohibiciones alimentarias religiosas, hasta llegar a los festines en detalle que se ofrecían a los obispos asignados en Durango en el siglo xviii o al menú de boda del siglo xix... A lo largo del texto, describiendo modos de empleo como si fueran recetarios

informales, Vallebueno nos revela algunos usos de comestibles y formas de tratarlos, la aparición de nuevos productos llevados por migraciones no españolas y su integración en la dieta mestiza y criolla... Es un texto de historiador, profusa y bellamente ilustrado, que él mismo complementa con otra colaboración donde extiende ante el lector retratos costumbristas, llenos de vida, que revelan su otra faceta, más literaria, personal y afectiva, en el texto intitulado **La cocina de mi abuela, memorias de una época**. Este trabajo describe, mucho más que una «cocina», un fresco de la capital de Durango en cuyo centro se halla una bella casa por donde va pasando la vida larga de una familia con sus muebles, enseres, hábitos de mesa, platillos cotidianos y de fiesta, juegos de salón e infantiles durante las vacaciones de niños maravillados por ese lugar, en un relato que va desde finales del siglo xix a los años 70 del siglo xx. Restos de una cultura provincial que, esperamos, sus portadores no permitirán que desaparezca.

Ixchel Gámiz Pérez entrega un texto sobrio donde describe **la comida de las clases media y alta duranguenses durante el porfiriato**, basándose en la hemeroteca de la Biblioteca Pública de este estado y en un recetario editado por primera vez en 1898, entre otras fuentes. Nos explica el origen de las migraciones de alemanes, franceses y estadounidenses, italianos, ingleses, sirio-árabes –que ella llama otomanos- y asiáticos, vinculado al desarrollo ganadero y minero y forestal, y cómo estas migraciones influyeron en la comida de las clases acomodadas tanto en productos como en técnicas. Es un estudio por demás interesante por cuanto vemos cómo fueron de la mano en Durango el desarrollo económico y los cambios en los componentes de la alimentación y en las costumbres alimentarias tales como los horarios, sitios de consumo y la convivialidad. Aparecen en su texto, cronológicamente, la fabricación local de cerveza, de dulces, de vinos, de pan francés (llamado de agua), de los embutidos de cerdo, las conservas en lata como la leche condensada, los molinos de café y refrescos embotellados... Al tiempo que aparecen los restaurantes y como signo de prestigio de la comida el uso del francés en la redacción de los menús, y más tarde el del inglés para la publicidad y tener prestigio. Ixchel termina su texto con una reflexión triste: ya no se ve la riqueza de ingredientes en la cocina duranguense actual. Aunque compensa el final con otra reflexión

optimista sobre la creatividad de las duranguenses que han sabido y saben aún «dar su toque» a los ingredientes locales mezclados con los importados.

María Guadalupe Rodríguez López, en **La colonización del placer. Durango y la cocina en el siglo xx**, analiza el efecto en los hábitos alimentarios de la política extranjerizante desencadenada desde el porfiriato y continuada hasta la segunda mitad del siglo xx, salvo el periodo nacionalista posrevolucionario. Nos muestra cómo la colonización del placer del gusto y del olfato, de la belleza de nuestras ciudades y costumbres tradicionales, de una forma de vida cercana a la naturaleza que se desenvolvía con una ética social, se opera a través del espejismo del desarrollo y cómo los primeros y más afectados en este proceso son los estados del norte de México, donde «la penetración norteamericana... sin violencia aparente, se metía –literalmente– hasta la cocina de los hogares mexicanos» con marcas, conceptos y valoraciones culinarias nuevas, arrollando las consciencias por la incisiva vía de la prensa oral y escrita –añade Guadalupe– y precisa que el medio donde entraron y se arraigaron fue en el de las clases medias ciudadanas.

Su ensayo se apoya, sobre todo, en la experiencia empírica familiar y su propia vivencia y en el diario de una alemana, esposa de comerciante instalado en Durango capital, así como en diarios y revistas del siglo pasado, de fechas que van entre 1910 y 1953 (salvo el vacío del periodo revolucionario), pues –se queja la autora– prácticamente no hay otra documentación sobre los hábitos alimentarios de estos decenios por ser un tema considerado sin importancia por la academia y la investigación. Como sea, Guadalupe intenta avanzar –cito– «en las dimensiones económicas, políticas e ideológicas de la comida en la población duranguense.» Nos dice que a pesar de la incursión estadounidense en Durango durante la primera mitad del siglo xx, atraída por minas y explotaciones madereras, no es sino hasta la segunda mitad cuando se deja sentir su influencia cultural –si se puede llamar «cultura» a sus símbolos del progreso (acotación mía)– a través de la implantación en el estado de marcas como coca-cola y Nestlé, entre otras, cuyos productos se van imponiendo en la oferta de los comercios de alimentos. Dice que las nuevas cantinas, carnicerías, bombonerías y panaderías coexistían en competencia leal con los estanquillos de pan, dulces, granos, frutas y verduras,

pero subrepticamente comienzan a formarse los monopolios que terminarán por desplazar a los segundos, pues van contribuyendo —dice ella— «al proceso re-constructor de la noción duranguense de lo dulce y lo salado en el comer», concepto muy interesante que debemos guardar y usar los que nos dedicamos a los cambios en los hábitos alimentarios.

En otro apartado, Guadalupe nos dice que en tiempos revolucionarios la dieta de la clase media era sopa carne y tortillas y la de los pobres, frijoles, chile y tortillas, y no es sino hasta 1920 en que, según testimonio escrito por la citada alemana en su diario: «México ha perdido el miedo y el respeto a los extranjeros», recomienzan las colaboraciones anónimas con recetas nacionalistas como «huevos a la duranguense», entre otros.

Sin embargo, al llegar los años 50, los restaurantes retoman los nombres extranjeros de los platillos para darse prestigio, tanto en los menús como en sus anuncios en la prensa local y el panecillo hojaldrado francés llamado volován toma carta de naturalización en las fiestas de la clase media y rica. Del mismo modo, el vino tinto en una comida en restaurante, la música en vivo para acompañarla y el nombre del chef escrito en el menú, fueron adoptados como parte de la nueva cultura local. Aunque también se revaloraron algunos platillos típicos duranguenses introduciéndolos en los menús, junto con pescados y mariscos.

Las cervezas y refrescos y los lunches a la gringa con sándwiches y chicles, precedieron la invasión de la comida pre-preparada, congelada o enlatada, publicitada como ahorro de tiempo para las amas de casa, pero la autora nos hace notar el énfasis que la publicidad pone en la «frescura» de estos alimentos, justamente porque ya no es una de sus cualidades. Salvo en la carne de res, por ser un producto local, aunque ésta comienza a presentarse y consumirse con cortes y en formas completamente gringas, desde el t-bone a la hamburguesa. Mientras que la de cerdo se reduce a embutidos para su venta y las salsas caseras con chiles locales son sustituidos por el jitomate y chiles en lata, o la Catsup que se asocia al aumento del consumo de papas preparadas «a la francesa». De este modo se abandonan cultivos de verduras tradicionales como el rábano y se introducen otros como los espárragos, desaparecen los perones y entran las manzanas starking, y si bien la oferta de cereales y semillas es más amplia, la calidad

del maíz y el frijol es menor. Así como es menor la calidad de la margarina que suplanta a la manteca y cómo el empobrecimiento de yerbas aromáticas (que son a la vez medicinales) es calificado por Guadalupe como un hecho dramático en la que fuera una alimentación saludable.

La colaboración de Daniel Quezada Hernández, intitulada **La comida en la calle, nueva forma de sociabilidad**, aborda el fenómeno de la comida rápida como una forma de acabar con el consumo tradicional de los alimentos, debido a la falta de tiempo, la comodidad de las amas de casa o por antojo. Lo interesante de su enfoque radica en que él se ocupa de la comida rápida cien por ciento mexicana, y no de la consabida fastfood a la gringa que, efectivamente, ha desplazado en la mayor parte de las urbes de nuestro territorio a la comida tradicional; en cambio el autor se refiere casi exclusivamente a nuestros tradicionales antojitos que, creemos, preceden con mucho a la modernidad en las grandes urbes cuyas distancias impiden a las mujeres que trabajan fuera de casa y a los oficinistas presionados con una hora o menos de permiso para comer, ir a hacerlo a sus casas. Pero los antojitos callejeros y las fondas de mercado, crean, como sugiere en el título el autor, una nueva forma de sociabilidad que no existe en la fastfood. La descripción de Daniel Quezada es por demás apetitosa cuando enumera las gorditas rellenas de picadillo verde o rojo, de asado dulce o salado, de carne deshebrada con y sin chile, de huevo perdido o nopales con huevo, de frijoles en manteca, chicharrón prensado y de ¿yesca?, así como cuando nos recuerda que Durango se sitúa en la frontera entre la tortilla de harina y la de maíz, para mencionar los burritos hechos con tortilla de harina de trigo que se rellenan con los mismos ingredientes que las gorditas, además de la especialidad de queso y de ¿discada? Vamos visualizando, apoyados en fotografías y en nuestras propias vivencias, los triciclos con carrito de los vendedores de tacos de cabeza de res que se sazonan con cebolla, cilantro y salsa verde, como los que también encontramos en la capital del país y los expendios de tortas que aparecieron en Durango a principios del siglo xx con pan de agua o francés pero de rellenos locales como los tres quesos: de puerco, chihuahua y enchilado, y aprendemos la diferencia entre la torta y el lonche: las tortas se calientan en comal y los lonches se consumen fríos. También describe el autor

la oferta de las fondas de mercado y de los puestos improvisados afuera de un ex cuartel, donde se reponen los marchantes que llegan a vender sus productos a la capital del estado, y encontramos que si bien la oferta no parece diferir de la que se da en México DF, podemos imaginar que los sabores sí deben ser distintos, especialmente porque en Durango los caldillos de res y la carne debe ser de mejor calidad, dado que por allá el ganado aún se cría en pastizales y probablemente sin hormonas; o porque las jugosas tunas puestas a enfriar sobre hielo están recién cortadas, así como la fruta en cubos que se ofrece en vasos de plástico, rociada de chile en polvo y sal. Un exotismo para los provinciales defeños es la costumbre de masticar, cuando hace mucho calor, el tallo de qurote del maguey cuyo jugo parece ser muy refrescante. Y si bien acostumbran comer elotes cocidos o tatemados en mazorca con aderezos iguales a los de Coyoacán, o bien esquites, allá perduran las nieves de agua llamadas de garrafa con sabores de vainilla, limón, fresa y chocolate, mientras que aquí ya sólo se pueden encontrar las fabricadas con una crema aceitosa que se pega al paladar de un modo que me atrevo a decir, resulta repugnante, comparado con lo que fueron las nieves de Siberia de la plaza de Coyoacán.

Del mismo modo, si los dulces parecen ser los mismos que se ofrecen en casi todo el centro del país: camotes y calabaza cubiertos de azúcar, jamoncillos de leche, cacahuates garapiñados... el alfajor de coco de Colima es algo que al menos yo, no lo he probado. Finalmente con el texto de Daniel podemos imaginar las tinas de pan ranchero, empanadas rellenas de piña o de camote y las gorditas al horno que los duranguenses todavía prefieren sobre las donas.

**En Recursos naturales y cocina tradicional de San Bernardino de Milpillas Chico, de la Sierra Tepehuana en la primera mitad del siglo xx**, Chantal Cramaussel analiza los cambios sufridos durante la segunda mitad del siglo xx, en la dieta de los serranos que estuviera arraigada desde la Colonia en sus costumbres. Nos explica que no sólo cambiaron los ingredientes sino las técnicas de preparación y las relaciones sociales al interior de la comunidad e intercomunitaria, todo ello con repercusiones en la relación de los hombres con su entorno natural. Nos advierte pues de una terrible verdad: cuando la supervivencia cultural de un grupo de-

pende de la transmisión oral, como es el caso de los pueblos que no tienen escritura, basta con que una generación deje de recibir los conocimientos de sus mayores para que la cultura tradicional se pierda definitivamente, como sucede con una lengua –digo yo–. Chantal nos hace conscientes del empobrecimiento dramático –no sólo para la diversidad cultural que pretende proteger la UNESCO –acotación mía– sino para la comunidad misma y particularmente en lo que se refiere a su alimentación, sus cocinas y su salud. La llegada de la modernidad al poblado que analiza Chantal, aunque no es un caso único sino más bien y por desgracia, emblemático de la mayoría de las comunidades de nuestro país, es una modernidad que sólo ha llevado a los habitantes un consumo exagerado de azúcares y grasas de mala calidad –sin contar, añadido yo, las sustancias cancerígenas que poseen los conservadores, colorantes y saborizantes que les añaden a los productos enlatados ya los provenientes de una agricultura producida con agrotóxicos. Así, en vez de los tornachiles preparados en casa desde tiempos inmemoriales, como aderezo imprescindible de la cocina duranguense, la gente en general y entre más pobre utiliza más, los chiles enlatados; del mismo modo que en vez de masa de nixtamal se usa harina de marca y –añado yo– que seguramente proviene en gran medida de maíz transgénico, dado el volumen de su distribución por todo el país que no corresponde a nuestra producción interna de dicho cereal.

Chantal nos describe la nueva dieta tepehuana donde además de los mencionados elementos y de las galletas de trigo baratas, se incluyen papitas fritas en bolsa, café en polvo y refrescos con predominio del veneno café oscuro –esto lo califico yo, no Chantal– o leche condensada, productos que aparecieron por aquella región en los años 70 con la primera tienda de Diconsa. No obstante, en el área que ella estudia, situada al occidente del Mezquital, se mantienen rituales ancestrales que exigen la conservación de tradiciones culinarias, y nos explica que su supervivencia puede deberse, además de la resistencia natural de sus pobladores durante la Colonia, al hecho de que en su región no había yacimientos de plata y los dejaron relativamente en paz. Aunque, finalmente, la cohesión de la población se vio rota a raíz de la dispersión de los pobladores durante la Guerra Cristera del siglo xx, de tal modo que actualmente las comunidades de lengua audam viven en pe-

queños poblados más o menos separados entre sí y repartidos en distintos nichos ecológicos: el tropical, la meseta con pastizales y los bosques de coníferas, dando cada uno recursos alimentarios distintos y en distintas épocas a lo largo del año. La autora hace una lista excepcionalmente rica de los insumos alimenticios que provienen justamente de los distintos nichos ecológicos y que nutren las diversas cocinas y los mercados de trueque, señalando la forma en que la sociabilidad de los tepehuanos sobrevive gracias a las festividades que los reúnen constantemente a lo largo del año, impidiendo que los lazos de identidad se pierdan. Esta estructura económica y social, por cierto, es similar a la de las tribus germánicas anteriores a la conquista romana. Pero, volviendo al texto de Chantal, ella especifica que los ciclos agrícolas y los días correspondientes a los santos patronos católicos se superponen dando un calendario colmado de fechas festivas, aunque aún se distinguen las fiestas patronales de los mitotes de origen prehispánico, no sólo por el tipo de ritual, sino por la comida y su simbolismo. En efecto, los festines que se preparan en cada celebración y el objeto de los rituales respectivos, resulta perfectamente claro incluso para un lector no familiarizado con la etnografía y ciencias afines; así, por ejemplo, son especiales los mitotes comunitarios organizados cuando un pueblo o varios pueblos se enfrentan a una calamidad, supongo que natural, o para el mitote de primavera que se destina a la petición de lluvia, el de agosto para la petición de buenas cosechas y el del final del año para agradecer las cosechas habidas.

Durante los mitotes resalta la necesidad de purificarse mediante ayunos que pueden prolongarse hasta por un mes, siendo de notarse que el principal elemento al que se renuncia durante el ayuno es la sal, junto con los sabores pronunciados o que halagan el paladar como puede ser la manteca de cerdo en los tamales. Citar los platillos que Chantal enumera les privaría de disfrutar la lectura de su colaboración, así que sólo me limitaré aquí a decirles que hay platillos para el periodo de ayuno y que se sirven al ocultarse el sol, exactamente como en el Ramadán musulmán, y platillos que son parte de la ofrenda y pueden consumirse al terminar la celebración, siendo estos los más elaborados y sabrosos. Entre estos quiero mencionar un esquite con frutas que no conocemos en esta capital y que actualmente es parte del menú de Noche

Buena cuyo nombre es «tripas del año viejo» sugiriendo –dice Chantal- que se refiere a la última recolección de mazorcas. También quiero mencionar las tortillas de maíz con plátano que deben ser deliciosas, de maíz con quiote y de maíz con el fruto de un árbol de la familia de los ficus y moreras, llamado capomo en Durango y estados aledaños, que parece ser delicioso. La variedad de hongos y de tubérculos, de hojas verdes comestibles y frutas silvestres del bosque, las flores del maguey y de otros agaves, los quesos, los animales de cacería que incluyen mamíferos grandes, roedores, aves, reptiles y los peces, enumerados en el texto, van acompañados de reflexiones sobre su antigua población natural, su escasez, su uso ancestral y actual y su peligro de extinción... Así, nos advierte sobre el progresivo abandono del consumo del maguey y del amaranto, que eran aún esenciales hace 50 o 60 años. Alerta que espero no será un grito en el desierto, pues si no la escuchamos seremos cómplices del deterioro natural de nuestro territorio y del deterioro vital de nuestros hermanos indígenas tepehuanos.

Antonio Reyes Valdez escribe sobre la **Comida de los ancestros como tradición culinaria de los tepehuanes del sur de Durango**, él también alerta sobre su tendencia a dejar los alimentos tradicionales sustituyéndolos por sopas maruchán y productos industriales similares, que incluso los indígenas consideran que «no son alimento», como la soya. Su texto también analiza el medio natural en que esos pueblos se desarrollan desde tiempos ancestrales relacionando sus cocinas de fiesta o culinaria con los productos locales y nos proporciona un inventario de estos, muchos de los cuales ya están en vías de desaparición o en desuso, como son las distintas variedades de agaves de las que se sacaba comida y bebida nutritiva y ritual, lo mismo puede decirse de hongos y frutas, de animales de cacería y de corral, revelándonos que a los tepehuanos no les gusta la carne de chivo o cabra. Una parte interesante es la recurrencia de guisos llamados chuinas cuya característica es que son espesados con masa de maíz y que si bien nosotros conocemos los chilpacholes, estos se limitan a los guisos con pescados y mariscos, mientras que las chuinas de Durango se hacen con todo tipo de guisos como son los frijoles con pepitas de calabaza, el de hongos o de quesos... El autor también describe mitotes y añade, al rango de prohibiciones alimentarias,

la sexual, la de alcohol y la del enojo, así como nos explica cuáles serían los alimentos limpios según la cosmogonía tepehuana. Explicita la razón de por qué los alimentos se ofrendan primero a los ancestros, quienes toman su esencia, para después poder ser consumidos por los seres humanos. Con un calendario detallado de las fiestas católicas y los platillos que las acompañan, imbricadas las creencias ancestrales con las aportadas por españoles, resulta maravillosa la descripción de la lucha entre el bien y el mal, representada por una guerra de arqueros constituidos por todos los hombres de la comunidad contra espinosos nopales que los primeros domestican antes de comerlos. Otro episodio sorprendente es la borrachera voluntaria y, más que permitida, propiciada por la comunidad en las mujeres, cuya caída por ebriedad mostraría la lucha interna entre el mal y el triunfo de Cristo. Finalmente, el autor transcribe una leyenda de la génesis de los tepehuanos a partir de la mujer del maíz y del primer cultivador de este cereal, seguida de descripciones de la preparación de alimentos y su simbolismo como elementos determinantes de una identidad. De verdad, es un motivo más para leer el libro íntegramente.

La segunda parte del libro está compuesto por recetas con introducciones que ilustran las **Tradiciones gastronómicas regionales**, a cargo de Miguel Vallebuena y Guadalupe Rodríguez López, quienes las recuperaron a través de treinta y tres cocineras locales y tres cronistas. En esta segunda parte hay quince apartados, cada uno con una introducción y recetas:

10 recetas «experimentadas» que fueron sacadas de una compilación cuya primera edición es de 1853;

50 recetas de la Ciudad de Durango;

8 recetas de la Región de las quebradas;

5 recetas de la Región de la Sierra;

7 recetas de la Región noroeste;

8 recetas de la Región Norte;

27 de los Valles centrales;

10 del Semidesierto;

y 16 para la Cuaresma.

Además se incluyen algunas recetas aportadas por las migraciones: dos de Comida alemana; 5 de Comida francesa, 2 de la española y 2 de la Inglesa y estadounidense; una China; 1 Libanesa

y un cuadro de la vida y producción de queso y conservas Me-nonitas.

No quiero terminar mi intervención sin mencionar que este libro, escrito y publicado para el 450 aniversario de la fundación de la ciudad criolla, tiene una presentación de mi viejo amigo Guy Rozat Dupeyron, ciudadano francés avencidado en México desde los años 70 y amante no sólo de la buena mesa sino también de los secretos de la cocina, siendo él mismo un excelente cocinero que me enseñó algunas bases inestimables para comprender la cocina francesa. Guy alude a la falta de interés de los investigadores mexicanos en el fenómeno de las cocinas como hecho histórico, antropológico y social, que han abordado muy recientemente, y yo lo confirmo plenamente: mientras en universidades europeas ya había seminarios formales sobre la historia y la sociología de la alimentación, dentro de estos el más famoso estuvo en París y fue dirigido por Jean-Louis Flandrin, del que el propio Guy fue discípulo, en México la alimentación se confundía con los estudios médicos de nutrición, y los recetarios caseros se reducían a cocina y entretenimiento para mujeres, hasta que Chepina vinculó cocina con nutrición, sin que se comprendiera que la alimentación era un hecho cultural, social, económico, histórico...

Según GuyRozat, el interés en la alimentación aparece cuando pasa de ser un ejercicio doméstico y femenino a ser público y masculino, ejemplificando con el nacimiento de los restaurantes en la Francia posrevolucionaria del siglo XVIII, pero yo tengo mis propias teorías que no necesariamente se contraponen a la explicación de Guy, incluso pueden complementarse, pero ése será el tema de un debate al que lo invito a él, a otros colegas y a ustedes.

Por lo pronto ya he abusado de su paciencia extendiéndome golosamente sobre mi propia lectura del libro, así que me detengo aquí invitándolos a adquirir esta hermosa edición cuyas láminas a color lo hacen un Libro-Objeto de colección, y si no pueden comprarlo al menos traten de leerlo en alguna biblioteca pública de esta ciudad o de Durango.

Muchas gracias.