



EL DOR

El maíz sobrevivió al escarnio por el oro y por la plata de la España con su mercantilismo tardío que, al fin de cuentas, terminó sirviendo de la acumulación primitiva para quienes fueron –en vigilia y sueño, en la calma y la locura como la de Felipe, el de *El Pudridero*– sus enemigos jurados: los banqueros que despuntaban de la mano de Calvino, de Lutero y de la Liga Hanseática.

Mojón Popol Vuh

Que el maíz sobrevivió como alimento es indiscutible, sobre todo porque había sido dicho y escrito. Siempre la palabra y el relato están en el origen y en el final. *He aquí, pues, el principio de cuando se dispuso hacer al hombre y cuando se buscó lo que debía entrar en la carne del hombre. Y dijeron los progenitores, los creadores y formadores, que se llaman Tepeu y Gucumatz: "Ha llegado el tiempo del amanecer, de que se termine la obra y que aparezcan los que nos han de sustentar y nutrir, los hijos esclarecidos, los vasallos civilizados; que aparezca el hombre, la humanidad, sobre la superficie de la tierra."* Así dijeron. Se juntaron, llegaron y celebraron consejo en la oscuridad y en la noche; luego buscaron y discutieron y aquí reflexionaron y pensaron. De esta manera salieron a luz claramente sus decisiones; lo que debía entrar la carne del hombre. Poco faltaba para que el sol, la luna y las estrellas aparecieran sobre los creadores y formadores.

De Paxil, de Cayalá, así llamados, vinieron las mazorcas amarillas y las mazorcas blancas. Estos son los nombres de los animales que trajeron la comida: Yac Yac (el gato del monte), Utiú (el coyote), Quel (la cotorra llamada chocoyo) y Hoh (el cuervo). Estos cuatro animales les dieron la noticia de las mazorcas amarillas y las mazorcas blancas; les dijeron que fueran a Paxil y les

Cuando la lava conquistadora ya había arrasado con buena parte de la cultura nativa, **el choclo** seguía vivo y coleando en una sinfonía cromática que proclamaba que de maíz amarillo y de maíz blanco se hizo la carne del hombre de aquí. Cómo la palabra fue el salvoconducto para las mil y una maneras de celebrar a este cereal. Y ojo, que van recetas.

texto
Víctor Ego Ducrot

enseñaron el camino de Paxil. Y así encontraron la comida y ésta fue la que entró en la carne del hombre creado, del hombre formado; ésta fue su sangre. De ésta se hizo la sangre del hombre.

Y de esta manera, los progenitores se llenaron de alegría porque habían descubierto una hermosa tierra, llena de deleites, abundante en mazorcas amarillas y mazorcas blancas y abundante también en pataxte y cacao y en innumerables zapotes, anonas, jocotes, nances, matasanos y miel. Abundancia de sabrosos alimentos había en aquel pueblo llamado de Paxil y Cayalá.

Había alimentos de todas clases, pequeños y grandes, plantas pequeñas y grandes. Los animales enseñaron el camino. Y moliendo entonces las mazorcas amarillas y las mazorcas blancas, hizo Ixmucané nueve bebidas, y de este alimento provinieron la fuerza y la gordura y con él crearon los músculos y el vigor del hombre.

Esto hicieron los progenitores llamados Tepeu y Gucumatz. A continuación entraron en pláticas acerca de la creación y la formación de nuestra primera madre y padre. De maíz amarillo y de maíz blanco se hizo su carne; de masa de maíz se hicieron los brazos y las piernas del hombre. Únicamente masa de maíz entró en la carne de nuestros padres, los cuatro hombres que fueron creados.

Del Popol Vuh; capítulo I; tercera Parte.

Cuerpo y relatos

Desde el Popol Vuh el maíz es producto de la tierra y la culinaria, que relata y da cuenta de nuestra América –y muy especialmente de los latinoamericanos–; como la hizo, entre muchos otros, Miguel Ángel Asturias:

La palabra del suelo hecha llama solar estuvo a punto de quemarle las orejas de tuza a los conejos amarillos en el cielo, a los co-

AADO

nejos amarillos en el monte, a los conejos amarillos en el agua; pero el Gaspar se fue volviendo tierra que cae de donde cae la tierra; es decir, sueño que no encuentra sombra para soñar en el suelo de Ilóm y nada pudo la llama solar de la voz burlada por los conejos amarillos que se pegaron a mamar en un papayal, convertidos en papayas del monte, que se pegaron al cielo, convertidos en estrellas, y se disiparon en el agua como reflejos con orejas. Tierra desnuda, tierra despierta, tierra maicera con sueño, el Gaspar que caía de donde cae la tierra, tierra maicera bañada por ríos de agua hedionda de tanto estar despierta, de agua verde en el desvelo de las selvas sacrificadas por el maíz hecho hombre sembrador de maíz. De entrada se llevaron los maiceros por delante con sus quemas y sus hachas en selvas abuelas de la sombra, doscientas mil jóvenes ceibas de mil años (...).

De Asturias, Miguel Ángel; *Hombres de maíz*; Alianza; Madrid; 2008).

Comida simbólica

En el libro *La cocina como patrimonio (in) tangible*, de 2002, cuya escritura compartí con otros autores, afirmamos lo siguiente: "El hombre es un omnívoro que se nutre de carne, de vegetales y de imaginario (...). La alimentación conduce a la biología, pero con toda evidencia, no se reduce a ella; lo simbólico y lo onírico, los signos, los mitos, los fantasmas alimentan también y concurren a reglar nuestra alimentación (...)".

Entonces, comer implica un hecho social complejo que pone en escena un conjunto de movimientos de producción y consumo tanto material como simbólico diferenciados y diferenciadores. Y, en este sentido, el consumo de alimentos y los procesos sociales y culturales que los sustentan contribuyen a la constitución de las identidades colecti-

vas a la vez que son expresión de relaciones sociales y de poder y hasta de las nociones que adquirimos, creemos y valoramos acerca de nuestros propios cuerpos.

Recetas en el tiempo

Antes del fuego y el hierro de los conquistadores, era alimento de lo americano la sopa de tortillas (azteca). Amasadas con harina de maíz en agua y asadas sobre el comal de arcilla, las tortillas fueron sazonadas con jugos o caldos calientes de *yolltötotl* (que los españoles confundieron con codornices), para ser luego sustento o reposo de rellenos varios –interpretados a gusto de las crónicas de Indias– como de pescados, ranas, caracoles, gusanos de maguey, hongo y *xetas*, *axies*, nopales y *xitomates*. Se comía en frío o bien caliente.

Ya en épocas de la colonia y del mestizaje criollo, se destaca la carta de alguien que falleció en 1695, aunque aún podemos disfrutar de sus recetas, elegidas para esta historia por el portentoso sino de su vida y de su obra, fundadora de la literatura latinoamericana, y por la sensualidad de los sabores que propuso y relató: hablamos de Sor Juana Inés de la Cruz quien, como ella misma le escribo a Sor Filotea, "*pues ¿qué os pudiera contar, Señora, de los secretos naturales que he descubierto al estar guisando? Ver que un huevo se une y fríe en la manteca o aceite y, por contrario, se despedaza en el almíbar; ver que para que el azúcar se conserve fluida basta echarle una muy mínima parte de agua en que haya estado membrillo u otra fruta agria; ver que la yema y clara de un mismo huevo son tan contrarias, que en los unos, que sirven para el azúcar, sirve cada una por sí y juntas no*".

Aquí va una de su encanto; un *Turco de maíz cacaguazintle*, con las palabras mis-

mas de la poeta: *puesto el maíz como para niscómil, después lavado, despuntado y molido como para tamales se le revuelve manteca, azúcar y las yemas que quieras, con tal que no sean muchas. Lleva picadillo con pasas, almendra, acitrón, piñones, alcaparras, huevo cocido y una punta de dulce. Se va moliendo como para tortillas de metate y se va echando en la cazuela untada con manteca. Después el picadillo y luego otra capa de masa y puesto a dos fuegos untándole manteca con unas plumas; y así que está cocido se le echa azúcar en polvo y aparta.*

De la inmigración y el *cocoliche* o de una culinaria atravesada por lo americano, lo criollo y lo aportado por las migraciones que ingresaron a nuestra América entre fines del siglo XIX y principios del XX; vaya un caso argentino porque, como intenté ensayarlo en mi libro *Los sabores de tango* (Norma; Buenos Aires; 2000), la poética musical del Río de la Plata, también encierra claves para entender el patrimonio cultural y culinario de quienes vivimos tan pero tan al Sur.

Cabaret... "Tropezón"... era la eterna rutina. / Pucherito de gallina, con viejo vino carlón. / Cabaret... metejón... / un amor en cada esquina; / unos esperan la mina pa' tomar el chocolate; / otros facturas con mate / o el raje para el convoy. Del tango *Pucherito de gallina*, con letra y música de Roberto Medina. El puchero es el descendiente sudamericano del cocido español, reinterpretado y enriquecido, por supuesto, respecto de las menesterosas versiones de Extremadura que habían introducido los conquistadores. Y entre esas nuevas versiones, no menor es la que introduce en nuestras ollas, fuentes y platos, a la mazorca blanca o bien amarilla del maíz americano: el choclo, que le dicen. Porque sí, *de maíz amarillo y de maíz blanco se hizo su carne...*