Conceptos para abordar lo místico- culinario.

Sincretismo cultura y culinario: lo místico extrasensorial.

Por Irma M. Torres Valdez

La cocina une al hombre, en su mesa convergen

los acontecimientos históricos, religiosos y culturales.

Guadalupe Pérez San Vicente.

La cocina mexicana es un ente mestizo, dentro de este término involucro, no sólo los aportes gastronómicos hechos por los colonizadores o por las marcadísimas influencias que se han vivido a lo largo de los años, también las nuevas prácticas culinarias que aparecieron, las que se perfeccionaron o las que desaparecieron, así como los nuevos elementos que se integraron a la cocina nacional, los alimentos que México le aporto al mundo y la importancia que tuvieron estos hacia las demás culturas; más bien me refiero a un mestizaje que involucra al sincretismo religioso y cultural que ha repercutido en cuanto a lo alimenticio y alimentario, además que este hecho tan importante ha causado impactos tan profundos que han marcado a la sociedad mexicana en cuanto a la identidad de los habitantes de este país, y que al mismo tiempo han involucrado a nuestra tan apreciada cocina mexicana.

Como lo asevera Guadalupe Pérez San Vicente, en nuestra cocina mestiza se consume de forma regular flores, frutos, insectos y cactáceas[[1]](#footnote-2), yo considero que estos dos últimos pueden llegar a ser un tanto mal entendidos e inusuales, en cuanto a uso y consumo, tan es así que en algunos casos pueden ser considerados alimentos tabú, por el contexto en el que se utilizan, pues pueden ser para acompañar un platillo o por que llegaron a ser la base de la alimentación, en algunas comunidades en casos de hambruna, y así forman una parte más de la identidad cultural alimentaria de alguna comunidad.

Todos los pueblos que conforman a las naciones tienen su cocina propia[[2]](#footnote-3), de esta forma lo plantea José Luis Juárez López, en cuanto a esta afirmación, yo planteo que está claro el caso particular de nuestro país, debido a la gran riqueza a de terrenos con los que cuenta, no se come lo mismo en todo el territorio a pesar que es uno sólo, cada comunidad adapta los alimentos que tiene a su alrededor a sus prácticas culinarias cotidianas. Estos conforman parte de su identidad como individuos y como pueblo, pero todos estos alimentos no siempre serán vistos como alimenticios, algunos tendrán una carga alimentaria más fuerte que otros, por ende serán consumidos en momentos específicos determinados como fiestas o celebraciones, aunado a que puedan conllevar una carga sentimental además de elementos característicos de su cultura.

La cultura es considerada, de a cuerdo a la definición otorgada por la UNESCO como el conjunto de rasgos distintivos, espirituales, materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o un grupo social[[3]](#footnote-4); así mismo la cultura se aprende y es transmitida a través de las practicas cotidianas por los miembros que conforman a la comunidad, también estas prácticas deben ser constantemente reforzadas para que pervivan dentro de las comunidades[[4]](#footnote-5). Yo creo que, esto tomado de la idea de Bonfil Batalla, sí los pueblos indios como cualquier otra comunidad, lugar y momento, provienen de una historia particular y propia[[5]](#footnote-6), tienen una identidad cultural que los distingue como sociedad, por lo tanto ¿por qué la posibilidad de rechazar la oportunidad de conocer y comprender formas diferentes y alternativas de las totalmente urbanizadas?[[6]](#footnote-7).

Entonces, siguiendo la línea de pensamiento de Gregorio Recondo, considero que este tipo de vida que llevan estos pueblos fue formado en el pasado y rige su forma de vivir en el presente[[7]](#footnote-8), entonces por qué cuestionamos sus prácticas alimenticias, inclusive las llegamos a considerar un tabú social el hecho de no aceptar sus costumbres culinarias, ya sean cotidianas o en momentos en específico, como en el caso de los alimentos estimulantes, que conforman a un grupo de alimentos que son consumidos de forma cotidiana, religiosa o ritual, que alteran los estados del ser, que tal vez el aporte alimenticio no tenga tanto que ver con lo nutricional, pero si aporta beneficios alimentarios de forma espiritual. De acuerdo con la definición otorgada al concepto alimento por la ONU, se considera a los alimentos como: “todo producto, transformado o no, que contenga cuando menos algún elemento nutritivo, que sea susceptible a ser metabolizado por el organismo humano”[[8]](#footnote-9). Retomando a los alimentos estimulantes en cuanto a su repercusión alimentaria llegan a conformar una parte de la identidad de ciertos actores sociales o inclusive de comunidades completas.

Parafraseando a Gregorio Recondo, la identidad no es un concepto unificador[[9]](#footnote-10); como he mencionado con anterioridad, la identidad mexicana no se puede centralizar o englobar en una sola, pues los factores socioculturales cambian de región en región. Afirmo que los alimentos estimulantes, son tema tabú dentro de nuestra visión clasemediera urbana occidentalizada.

Haciendo una revisión más específica, voy a tomar el ejemplo de los huicholes y su consumo ritual del peyote, el cual creo que, su ingesta causa un poco de escándalo cuando se observa con sentido común, porque como menciona la Dra. Hilda Cota, la importancia radica en que hacemos todo a partir de valoraciones que derivan de las circunstancias sociales en que vivimos[[10]](#footnote-11), esto nubla nuestra visión y procedemos a enjuiciar o encasillar toda acción que nos resulté extraña, entonces llevándolo a los huicholes, no nos hace aceptar que, ellos como grupo étnico, dentro de sus costumbres rituales, que conforman parte importante de su identidad como huicholes, está inminente el consumo de peyote.

En el relato realizado por Peter Furts al país del peyote (Wirikúta), en el cual relata su experiencia cuando acompañó a un grupo de huicholes a una cacería de peyote, al cual ven dentro de la cosmovisión huichol como un venado y lo denominan hermano mayor, pero dejó ver más que una simple expedición, sino la importancia de este alimento mágico para su cotidianidad. Los huicholes lo consumen para encontrar su vida, pues relata un comentario realizado por un mará'akáme (chaman): “Es como el venado. Es nuestra vida. Debemos ir para que nos permita ver nuestra vida (kupúri, fuerza vital, de la vida o alma).” [[11]](#footnote-12)

En el ritual que acompaña a la cacería del hermano mayor, anteceden una serie de ceremonias en las cuales se integra a los jóvenes, pues se les va orientando sobre la importancia endocultural sobre la tierra sagrada y sobre el peyote mismo y así empiezan a comprender lo que es ser huichol[[12]](#footnote-13).

Al momento de brindarles éste conocimiento, el sentido de pertenencia hacia el peyote se va incrementando y va formando parte de su identidad hacia la comunidad. Además al momento de cazar al peyote lo hacen simbólicamente lanzándole flechas para herirlo y matarlo, pero se cree que este encarna al maíz y al venado mismo que son fuentes de vida sagradas en el caso particular para los huicholes, pero para las demás comunidades de nuestro país, el maíz forma parte muy importante de la base de nuestra alimentación.

Entonces por qué encasillar a este alimento tan representativo de los huicholes como una droga mas, cuando éste es consumido con fines religiosos, sirve para expandir la mente, encontrar la vida y a uno mismo, es una herramienta de comunicación pues a través de éste el espíritu es capaz de proyectarse hacia el exterior y genera un sentimiento de conciencia hacia el poder del hikuri; pero en la cultura occidentalizada sólo se sataniza debido a que hay mucha gente externa de la comunidad que recurre al país del peyote a obtener la experiencia de ingerir este alimento tan especial, que lo pueden llegar a degenerar como un alucinógeno mas quitándole toda la carga cultural que representa.

Bibliografía

* Furst, Peter, *El Peyote y los Huicholes*, Ed. SEPSETENTAS, México, 1972.
* Cota Guzmán, Hilda,”Definiciones en torno a “lo alimentario”,  *Guía Metodológica*, Ed Dos Líneas, 1ra edición, México, 2012.
* Recondo, Gregorio*, Identidad, integración y creación cultural en América Latina*, UNESCO, Ed Belgrano, Buenos Aires, 1997.
* Bonfil Batalla, Gillermo, *México Profundo,* Ed DeBolsillo, 7ma edición, México 2012.
* Juárez López, José Luis, *Nacionalismo Culinario*, CONACULTA, México, 2008.
* Pérez San Vicente, Guadalupe*, Charlas sobre Gastronomía*, Archivo General de la Nación, México, 2000.

Páginas web

Definición de cultura

* Tomado de UNESCO, http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/cultura.

1. Pérez San Vicente, Guadalupe*, Charlas sobre Gastronomía*, Archivo General de la Nación, México, 2000, pp. 26 [↑](#footnote-ref-2)
2. Juárez López, José Luis, *Nacionalismo Culinario*, CONACULTA, México, 2008, pp. 14. [↑](#footnote-ref-3)
3. Tomado de UNESCO, <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture>*,* el 17 de septiembre de 2013 [↑](#footnote-ref-4)
4. Harner, Michael, *Alucinógenos y chamanismo*, Ed. Punto Omega, Madrid, 1976. Pp. 162. [↑](#footnote-ref-5)
5. Bonfil Batalla, Gillermo, *México Profundo,* Ed DeBolsillo, 7ma edición, México 2012, pp. 46. [↑](#footnote-ref-6)
6. Op. Cit. Bonfil Batalla, pp.45. [↑](#footnote-ref-7)
7. Recondo, Gregorio*, Identidad, integración y creación cultural en América Latina*, UNESCO, Ed Belgrano, Buenos Aires, 1997, pp. 136. [↑](#footnote-ref-8)
8. Cota Guzmán, Hilda,”Definiciones en torno a “lo alimentario”,  *Guía Metodológica*, Ed Dos Líneas, 1ra edición, México, 2012. Pp. 113. [↑](#footnote-ref-9)
9. Op. Cit. Gregorio Recondo, pp. 120 [↑](#footnote-ref-10)
10. Op Cit. Hilda Cota Guzmán, pp. 5 [↑](#footnote-ref-11)
11. Furst, Peter, “Para encontra nuestro vida: el peyote y los huicholes, *El Peyote y los Huicholes”*, Ed. SEPSETENTAS, México, 1972, pp. 128. [↑](#footnote-ref-12)
12. Op. Cit. Peter Furst, pp. 135. [↑](#footnote-ref-13)