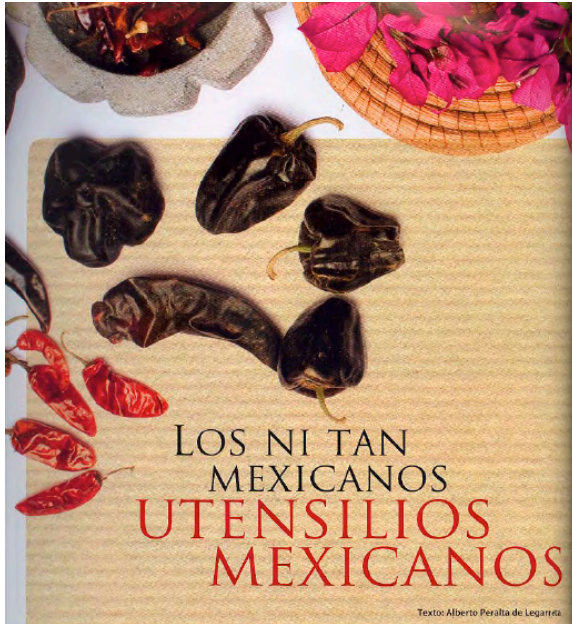


Los ni tan *mexicanos* utensilios Mexicanos

Alberto Peralta de Legarreta



El presente artículo fue originalmente publicado en la revista *Gastronómica de México*, No. 26, México, 2009.

La invitación es a entrar a cualquier cocina de México y encontrar, aparte de ese rincón cálido del que brotan maravillas, una serie de utensilios entrañables tanto por su añeja tradición como por el valor que a cada uno de ellos le asignamos al cocinar diariamente. Nuestras cocinas no serían otra cosa que una habitación extra de la casa si no fuera porque en ellas habitan los encargados de unir y dar identidad a nuestras familias al transformar diariamente los alimentos en una forma única, transmutación que

sólo se puede dar gracias al fuego, a veces al frío, y a diversos componentes mecánicos que con el tiempo se han reunido en el ámbito de la cocina.

Algunos de los utensilios que caracterizan a la gastronomía mexicana tienen fama de ser objetos desarrollados en tiempos ancestrales. De ellos se dice que fueron ideados para resolver problemas de transformación específicamente relacionados con nuestros ingredientes y el panorama gastronómico nacional. De este modo, cuando hablamos de *Molcajetes*, *Tejolotes*, *Metates*, *Metlapiles*, *Comales* y Ollas de barro, hacemos referencia en realidad a lo que consideramos sólidos pedazos de historia que debido a su gran peso en la tradición culinaria han sufrido pocas o nulas alteraciones en sus formas y materiales a través de los siglos. Esta visión nacionalista de nuestros utensilios ha servido con el tiempo para la conformación de una importante parte de la identidad del mexicano, de manera que en ocasiones esos objetos salen incluso de la cocina para adornar mesas y adjudicarse nuevas atribuciones, como la de convertirse en platos, charolas y centros de

mesa. Tal es el caso del *Molcajete* o “plato para las salsas”, que suele aparecer entre las viandas repleto de guacamole, o bien como atractivo y distintivo salsero.

Es verdad que en tiempos antiguos los primeros habitantes de lo que hoy es México debieron hacer gala de su creatividad frente a un ambiente adverso en el que apenas se comenzaban a desarrollar la agricultura y la civilización. Antes de nuestra Era la transformación de alimentos fue para las comunidades humanas tan imperativa como en nuestros días, y es seguro que gran parte de los instrumentos de piedra que hoy aún funcionan en nuestras modernas cocinas tuvieron su antecedente en simples piedras fijas, cuya forma natural, o bien el moldeo debido a su continuo uso generación tras generación, permitió la molienda de los granos o la necesaria incorporación de ingredientes en busca no sólo de paliar las necesidades del estómago, sino de encontrar nuevos y deliciosos gustos para el paladar. No debe olvidarse que una gastronomía, una *cuisine*, no sólo brinda cohesión al grupo que la desarrolla y la practica, sino que sirve para distinguirlo e identificarlo frente a otros grupos humanos.

Ahora bien, hay que aceptar que estas características de las que hablamos son propias de cualquier colectividad humana. Resulta lógico concluir que, aunque en distintas temporalidades y geografías, los hombres y mujeres de todo el mundo necesitaron transformar sus alimentos, y ante estas necesidades comunes desarrollaron instrumentos mecánicos similares. Es por ello que no podemos apropiarnos de los *Molcajetes*, *Metates* o *Comales* y proclamarlos exclusivamente mexicanos, reclamando su autoría, pues debemos reconocer que morteros semejantes de piedra, cerámica o porcelana, así como instrumentos de molienda y cocción planos, fueron también ideados milenios antes por culturas muy lejanas a la nuestra. Lo mismo podemos decir de nuestras hermosas y típicas ollas de barro, sin las cuales nuestra gastronomía carecería de esos importantes factores que son la funcionalidad y la estética; ollas de barro cocido han existido desde los albores de la civilización y en todas las latitudes del mundo, pero es probable que el uso sensual que les damos en México, a través de su uso como bellos contenedores y no sólo como recipientes de cocción, sea precisamente lo que las hace tan mexicanas. Del mismo modo el *Comal* es mexicano por el solo hecho de dar vida a nuestro principal

alimento, que son las tortillas; alrededor de él, como lo hacemos hoy en nuestras mesas, se reunían las familias del pasado para recibir los alimentos transformados. Es probablemente el uso que se le da a las cosas, y no sus formas o diversas estéticas, lo que hace que un grupo humano se apropie de ellas y las utilice para representar parte de su bagaje cultural, en busca de ser únicos.

A pesar de todo, siempre quedan oportunidades de contar con objetos que bien podemos llamar “mexicanos”. Cuando pensamos que ciertos alimentos propios de nuestra geografía requieren instrumentos específicos, y que éstos debieron nacer forzosamente en nuestro territorio, podemos apropiarnos con justicia de elementos únicos como esos “churriguerescos cetros de madera” que son los tradicionales molinillos de chocolate, desarrollados durante el siglo XVII para desterrar la difícil maniobra de trasvasar el líquido y conseguir igualmente una espuma coqueta y abundante. Están además las hoy enigmáticas Mancerinas, artísticos platos-taza de cerámica y porcelana que evitaron que el chocolate se derramara en su camino a la boca y manchara los costosos vestidos en la Corte de los Virreyes.

Los aparejos gastronómicos locales pueden ser sólo variantes de formas universales e ideas desarrolladas por otros grupos humanos. Sin embargo, no dejan de mostrar que el hombre construye su identidad alrededor de necesidades básicas, las cuales resuelve al tiempo que se diferencia de otros gracias a soluciones estéticas y funcionales propias que le otorgan un significado único. Como nuestros utensilios *mexicanos*.