



*De letras  
y sabor*

Mary Celia Villanueva Balderas

**IN  TEMPORE**  
REVISTA

# DE LETRAS Y SABOR

**Mary Celia Villanueva Balderas**



Esta obra está bajo una Licencia  
Creative Commons Atribución 4.0  
Internacional.

Recepción: 04 de abril de 2021

Aceptación: 14 de julio de 2021

[www.intemporerevista.com](http://www.intemporerevista.com)



# De letras y sabor



Mary Celia Villanueva Balderas

**S**obre el escritor Bruno Traven se dice que nació en Estados Unidos, aunque más bien pareciera un judío errante. De acuerdo con su hijastra Rosa Elena Montes de Oca Luján, era un mexicano que vino de Alemania; anarquista y evasivo. Traven produjo cerca de 20 novelas y más de 150 cuentos, en su mayoría con una narrativa que describe el paisaje mexicano, su gente, tradiciones y formas de vida

Uno de sus textos es Macario —que en 1959 fue llevada al cine por el director mexicano Roberto Gavaldón—: nos cuenta la historia de un indígena que vive agobiado por el hambre y el deseo único de comer un pavo asado entero. En el primer párrafo, Traven nos describe contundentemente la situación de Macario:

“Padre de once hijos andrajosos y hambrientos, no deseaba riquezas [...]. Tenía, eso sí, desde hacía veinte años, una sola ilusión. Y esta gran ilusión era la de poderse comer a solas, gozando de la paz en las profundidades del bosque y sin ser visto por sus hambrientos hijos, un pavo asado entero”.

La doctora Ana Mateos Cachorro del Centro Nacional de Investigación sobre la Evolución Humana (CENIEH) menciona en Los orígenes de la alimentación humana: una perspectiva evolutiva los cambios que han sufrido nuestros hábitos alimenticios a través del tiempo; que factores que han intervenido en ello han sido, por ejemplo, la de cubrir una necesidad fisiológica, el gusto, la abundancia, el tiempo de preparación, entre otros.



***Nos cuenta la historia de un indígena que vive agobiado por el hambre y el deseo único de comer un pavo asado entero.***

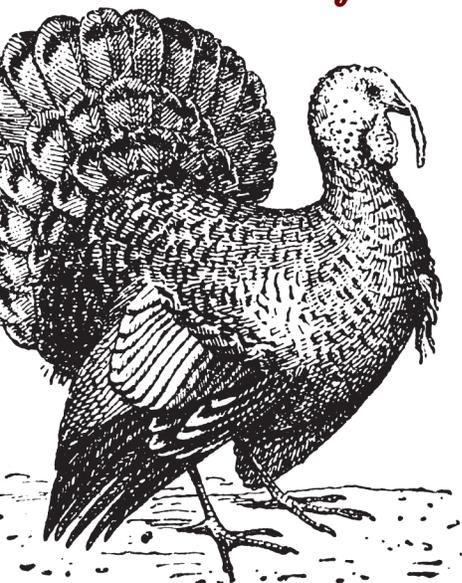
La dra. Mateos establece que los homínidos fueron originalmente vegetarianos; tenían una alimentación oportunista en la que primordialmente consumían un gran número de nutrientes esenciales para el crecimiento y desarrollo.

Cuando Macario llegaba a su jacal, su mujer lo recibía con frijoles negros, chile verde, tortillas, sal y té limón; una cena precaria y constante. Sus hijos y señora también padecían hambre, pero la aceptaban. ¿Por qué el hambre de Macario sólo se podía satisfacer con un pavo asado? ¿Qué nos produce la sensación del buen sabor? ¿Por qué con sólo pensar en el platillo o bebida preferida ya disfrutamos un pequeño placer?

En el siglo XVIII, la sociedad de la Nueva España ya contaba con una gran variedad de platillos elaborados con técnicas específicas; habían logrado mezclar y combinar diferentes sabores, texturas, ingredientes y dar una presentación estética a la comida resultante de los productos traídos por los españoles y los propios del territorio novohispano.



*¿Por qué con sólo pensar en el platillo o bebida preferida ya disfrutamos un pequeño placer?*



Los viajeros, estudiosos y nuevos habitantes que llegaban a la Nueva España se asombraban de la diversidad de vegetación, de frutos, hortalizas, granjas; de la fertilidad de la tierra que producía todo el año en regiones frías o cálidas. Sin embargo, la abundancia de frutos, vegetales, granos o animales comestibles que estaban al alcance de cualquiera y que podían satisfacer el paladar sin ningún problema además de cumplir con los nutrientes necesarios para una buena alimentación, no era suficiente para controlar el deseo de probar nuevos sabores



*Cocina poblana*, Agustín Arrieta, Siglo XIX

En los conventos y casas de distinguidas familias, la creatividad, imaginación y destreza de las cocineras y cocineros traídos de tierras europeas con sus habilidosas manos y mentes dieron como resultado platillos, postres, jarabes, repostería, bebidas, entre otros, para brindar un verdadero placer al paladar.

Enriqueta Quiróz, en su artículo Comer en Nueva España. Privilegios y pesares de la sociedad en el siglo XVIII, menciona que la abundancia de azúcar y harinas llegó a su máxima expresión al preparar sofisticadas piezas como los buñuelos, las masas para pasteles finos, pastelillos y bizcochos con queso, almendras, avellanas, chocolate, naranja, limón, castañas, etc.

El proceso de elaboración, el uso de ingredientes cada vez más refinados y la presentación del platillo o alimento fue marcando la diferencia para aquellos que podían tener acceso a ellos y quiénes no: el pan común u hogaza era para los sirvientes y gente de la comunidad; en cambio, el “pan floreado” que se hacían de harina blanca y refinada, que era más pequeño y elaborado, tenía un costo más alto.

El maíz y los alimentos derivados de este producto eran producidos en abundancia y, por lo tanto, al alcance de la mayoría. Esto sucedía desde antes de la llegada de los españoles; la diferencia entonces radicaba en el uso de la manteca o grasa para darle otra consistencia y sabor.

Los españoles introdujeron la manteca. Los indígenas no usaban grasa en la preparación de sus alimentos y no los freían. Los criollos, mestizos y nativos la incorporaron como ingrediente para dar sabor a sus alimentos y no necesariamente como medio de cocción. La grasa se agregó a los frijoles, al pozole y a la masa de los tamales; además daba consistencia a los caldos.



Por otro lado, la carne de carnero era considerada más saludable por su alto contenido de grasa. Un “buen puchero de cordero” era recetado en algunos hospitales para reconfortar al enfermo. Enriqueta Quiróz asevera que el consumo de carne de res, carnero y cerdo existió abundantemente en el virreinato. El ayuntamiento de la Ciudad de México pretendía garantizar el consumo de carne a dos grupos extremos de la sociedad: el carnero para los ricos y la carne de res para los pobres. A medida que se descendía en la escala social, la carne de res se transformaba en “la carne de los más necesitados”.

***Los guisos se volvieron más elaborados: se realizaron mezclas agrídulces, consistentes, grasosas y coloridas que desencadenaron el disfrute de sabores y aromas.***



Los guisos se volvieron más elaborados: se realizaron mezclas agrídulces, consistentes, grasosas y coloridas que desencadenaron el disfrute de sabores y aromas. Macario probablemente no había tenido la experiencia de saborear tan deliciosos platillos, pero en este contexto de la primera mitad del siglo XX sus sentidos ya degustaban una nueva configuración: los placeres de la fusión de la cocina nativa con la española.



Escena de la película "Macario", inspirada en la obra de Traven. Dir. Roberto Gavaldón, 1960, México.

