

La fiesta del gusto: La construcción de México a través de sus comidas

Alicia Verónica Sánchez Martínez

Instituto tecnológico de Monterrey,

Campus Monterrey

E-mail: aliciaveronicasanchez@itesm.mx

Resumen

En todas las culturas, las comidas festivas manifiestan la historia de la comunidad; así, en México se puede encontrar la identidad nacional ligada a los alimentos que se consumen en esas fechas especiales. El sistema semiótico culinario que analizamos se constituye por el conjunto de textos identificados como parte de la cultura mexicana. Partimos del modelo de la semiótica de la cultura con los planteamientos de Iury Lotman. Nos interesa presentar la semiosfera festiva culinaria de México para comprobar cómo a través de los textos culinarios se manifiesta la memoria de una cultura que se identifica por sus gustos culinarios.

Palabras clave: semiótica, textos culinarios, memoria cultural, tradición.

The Feast of Taste. The Construction of Mexico Through its Food

Abstract

Festive meals represents, in all cultures, the history of the community. In Mexico, we can see how the national identity is linked to certain foods that are consumed during special celebrations. The culinary semiotic system that we analyze in this paper is constituted by the collection of texts identified as part and parcel of the Mexican culture. We begin our model of cultural semiotics based on the writings of Iury Lotman. We wish to present the Mexican festive culinary semio-sphere as proof of how through the analysis of culinary texts the memory of a culture can be manifested and identified.

Key words: Semiotics, culinary texts, cultural memory, tradition.

INTRODUCCIÓN

En el año 2005, México solicitó a la UNESCO que se reconociese su gastronomía como patrimonio oral e inmaterial de la humanidad. Aunque la solicitud no prosperó, el argumento que se presentó en esa ciudad es muy importante, ya que toca un aspecto primordial para todas las culturas: la importancia que tienen las comidas como parte de la identidad de sus habitantes. A través de la historia se puede constatar que en todas las culturas existe un cierto número de celebraciones que funcionan para cohesionar a los miembros de dicha comunidad; entre los ritos y tradiciones más antiguos están las fiestas que se acompañan de comidas.

Etimológicamente, la palabra “sabor” está ligada al término “saber”. Nosotros retomamos el concepto de Foucault de *la arqueología del saber* (1970) para reflexionar acerca de cómo las comidas también reflejan una “arqueología del sabor”, ya que a través de las prácticas cotidianas se representa un saber que manifiesta los distintos estratos históricos de la cultura mexicana. En los textos culinarios actuales se puede “leer” cómo se ha ido conformando, al paso del tiempo, una identidad cultural que se hace presente en los gustos y preferencias de una nación. Por otra parte, el conocimiento culinario y el lenguaje natural se entrecruzan,

puesto que este último está vinculado con la preservación de la tradición familiar que hacen las mujeres a través del lenguaje oral y de las prácticas cotidianas que realizan día con día. Estas prácticas incluyen los festejos; se relacionan con el saber ligado a la identidad cultural que trasmite el conocimiento de generación en generación.

Las comidas, tanto festivas como cotidianas, forman parte de las tradiciones orales que las mujeres han perpetuado a través de los siglos y que, siendo prácticas que se realizan en familia, son por lo general, parte de la identidad de una nación. A través de las comidas es posible hacer un recorrido histórico de las influencias que ha habido en la cultura. México no es la excepción y podemos “leer” su historia a través de las comidas tanto festivas como cotidianas que se consumen en la actualidad.

Las comidas mexicanas pueden considerarse como un verdadero mestizaje culinario; ya que la tradición culinaria mexicana se ha ido conformando desde la época indígena, pasando por la conquista hasta nuestros días. El objetivo que planteamos en este artículo es analizar cómo en las comidas festivas se refleja la mutua influencia que ejercieron las diferentes culturas, tanto indígenas como española, en la conformación de la identidad culinaria mexicana. Haremos un recorrido a través de las comidas más representativas de México, para analizar los aspectos semiótico-culturales que se reflejan a través de los textos culinarios. A partir de los platillos que en la actualidad se consideran símbolos de la tradición culinaria mexicana, analizamos su aspecto histórico para determinar, en una especie de “arqueología del saber/sabor”, la profundidad de la memoria cultural de las comidas más populares de México. Nuestro planteamiento teórico se basa en la semiótica de la cultura y los aportes de Iury Lotman.

1. FUNDAMENTOS TEÓRICOS DE LA SEMIÓTICA DEL GUSTO CULINARIO MEXICANO

La semiótica del gusto culinario que se presenta en este artículo se basa en los planteamientos de la semiótica de la cultura, de la cual utilizamos las siguientes categorías: El *texto*, que en el presente trabajo es definido de manera amplia, ya que Lotman (1998) plantea la cultura como un macrotexto, de modo que todo fenómeno cultural constituye un texto, entre los que se encuentran: el culinario, la publicidad, el cine, la moda y los tatuajes, entre otros. Partimos de la idea de dispositivo de memoria cultu-

ral cuando planteamos que los textos culinarios, a pesar de sus diferentes orígenes, una vez que entran en la semiosfera, se adaptan a la cultura como es el caso de la mexicana. De acuerdo con este planteamiento, proponemos una definición operativa de *texto culinario* al entenderlo como:

Dispositivo de la memoria cultural.

Generador de sentido.

Heterogéneo y políglota

Soporte productor y reproductor de lo simbólico.

Generador de sentido.

Doblemente codificado: en el lenguaje natural y en el propio de la semiosfera culinaria.

Los textos culinarios se relacionan con los espacios semióticos de la cultura donde se acostumbra a consumir los alimentos de preferencia y los gustos; son construidos por el filtro cultural: lo que para una comunidad es alimento, para otra puede no serlo. Un ejemplo de esto último se encuentra en ciertas comunidades del sur de México, donde los chapulines, los jumiles y los gusanos de maguey se consideran textos culinarios, mientras que en otras partes, como el norte de México, no son considerados alimento.

El texto es heterogéneo y políglota en tanto que, desde su origen, se adopta a través del nombre del platillo una representación que, con el tiempo, se va cargando con diferentes sentidos. “Los nopales”, por ejemplo, para un extranjero puede no designar un texto culinario, mientras que para un mexicano forma parte de sus tradiciones y, además, tiene significado simbólico como texto festivo de la época de la cuaresma. Ese mismo texto, por otra parte, puede ser “traducido” a texto medicinal, ya que en algunas comunidades se le considera con propiedades antidiabéticas.

El *continuum semiótico*, o *semiosfera*, es otro concepto que aplicamos en el entendido de espacio abstracto y “cerrado que presenta diferentes tipos y niveles de semiosis dentro del cual es posible la comunicación y el diálogo” (Lotman, 1984). La cultura se presenta entonces como una formación políglota que es capaz de autoorganizarse en el nivel metaestructural, como algo unívocamente predecible y rigurosamente organizado, pero que internamente se presenta como una formación políglota compleja y con múltiples conflictos, lo que la hace ser indefinible (Lotman, 1983 a: 75).

La semiosfera de los textos culinarios presenta *fronteras semióticas* que funcionan como la suma de traductores o filtros bilingües, por medio de los cuales un texto se traduce a otro lenguaje (Lotman, 1984). Estas fronteras semióticas se conforman desde el lugar del observador, quien es el que delimita su semiosfera culinaria de acuerdo con sus experiencias culturales. De acuerdo con dicha experiencia, el individuo filtra aquello que considera texto-comida y rechaza aquello que no es considerado comida. Existen múltiples ejemplos entre las culturas, de lo que se considera alimento y de lo que no lo es.

Memoria cultural es otra noción importante que aplicamos a los textos culinarios y a la capacidad que tiene la cultura de reconstruir sus capas, de restaurar el recuerdo y de actualizar los textos semióticos, para luego convertirlos en símbolos que adquieren autonomía de su contexto cultural original y funcionan tanto en el nivel sincrónico como en el diacrónico (Lotman, 1992).

La generación de sentido se lleva a cabo cuando se toma conciencia semiótica de un texto a otro, en alguna frontera interna dentro del espacio semiótico. El papel de las fronteras del texto se acentúa, tanto en las internas que separan los sectores con diferente codificación (comidas diferentes: mole, tamales, carne asada, etc.), como en las externas, que lo separan de los “no textos” (texto “mole” *versus* “gusanos”, “hormigas”, etc.). La importancia de las fronteras para Lotman se debe a su movilidad, ya que al cambiar las orientaciones hacia uno u otro código, cambia también la estructura de las fronteras (Lotman, 1992).

En la cultura mexicana existen ejemplos de lo que para ciertas comunidades es comestible, como es el caso de los “chapulines”; este platillo es considerado tradicional de los estados de Oaxaca y Puebla, mientras que en otras partes de México no es “leído” como alimento. Otro ejemplo interesante es el de “los nopalitos”, una comida tradicional en todo México y que, en las festividades de la cuaresma, es platillo indispensable. Para otras culturas, sin embargo, los nopales no se filtran en su semiosfera culinaria.

Otro ejemplo es el puerco, que en la cultura israelita no es texto-comida, mientras que para la cultura española y la mexicana, heredera de la anterior, el puerco, en sus diferentes maneras de preparación, forma parte de nuestros textos culinarios: “el asado de puerco” es un texto-comida cotidiano que es tradicional en el norte del país y cuyos ingredientes

principales son el puerco y la salsa de chile colorado y tomate; “la cochinita pibil” es otra comida tradicional del sur este de México, que es la carne de cerdo adobada en achiote, envuelta en hoja de plátano y cocida dentro de un horno de tierra.

La cultura es políglota y sus textos se realizan en el espacio (Lotman, 1992), por lo que ésta se construye sobre la base de dos lenguajes: *El lenguaje natural* que, a través de *los nombres* traduce el mundo-objeto. A través del lenguaje natural se duplica el mundo-objeto, el signo comida funciona como descriptor verbal de los textos culinarios. El *lenguaje espacial* no es tan evidente como el anterior; sin embargo, las actividades culinarias, que generalmente hacen las mujeres, se desarrollan a partir de “modelos clasificatorios del espacio”, donde se dividen éstos en “propio” vs “ajeno”, así como a la traducción de los diversos vínculos sociales, religiosos, políticos, de parentesco, etc. De esta manera, en el texto culinario se reflejan los espacios donde se llevan a cabo actividades y que se relacionan con aspectos que identifican a una cultura como propia, como son el tipo de comidas con las que nos relacionamos: los platillos que son “tradicionales”, como son los textos festivos que son traducciones de los diferentes vínculos sociales, religiosos, de las tradiciones culturales, etc., en contraposición con los textos- platillos que son considerados “raros”, que no son parte de nuestro espacio semiótico culinario.

2. LA SEMIOSFERA CULINARIA MEXICANA

La semiosfera tiene como elementos el *centro* y la *periferia* semióticas que se relacionan, en el primer caso, con las preferencias consideradas canónicas, textos culinarios que forman parte de la tradición mexicana como es el caso de las tortillas de maíz, elemento fundamental de la semiosfera culinaria del mexicano que no puede faltar en la mesa cotidiana en alguna de sus distintas variedades: tostadas, enchiladas, chilaquiles, tacos, gorditas, etc. Para poder subsistir al encuentro de dos culturas, la indígena y la española, las tortillas de maíz son un ejemplo de cómo estos textos culinarios se han adaptado a las diversas etapas de la historia de México.

Entre las comidas tradicionales festivas de México se pueden mencionar las siguientes: los “tamales” (de *tamalli*, nombre anual que significa “envuelto”), un platillo originario de la sierra mexicana que ya se preparaba desde antes de la llegada de los españoles; la preparación con-

siste en una masa de maíz a la cual se le añade algún tipo de relleno que puede ser salado (carne, guiso, pollo) o dulce (frutas), luego se le envuelve en hoja de maíz o de plátano y se cuecen al vapor.

Aunque los tamales son un platillo tradicional mexicano, ya que están presentes en todas las mesas mexicanas sin importar el grupo social, en cada región se preparan de manera diferente. Al noreste de México, en Nuevo León, los tamales son alargados, delgados y están cubiertos en hoja de maíz, mientras que en el suroeste de México (Jalisco, Michoacán y Colima) las *corundas* son una variedad de tamales, en los cuales la masa del maíz se mezcla uniformemente con el ingrediente principal que es el queso o verduras y tequesquite; este tamal es de forma diferente, ya que es triangular y de menor tamaño.

En la ciudad de México, debido a las distancias, existe la costumbre de desayunar en el camino al trabajo, por lo que se puede observar casi en cada esquina que existen vendedoras o puestos con todo tipo de comidas. “Las guajolotas” son los tamales autóctonos que llevan masa de maíz revuelto con alguna salsa: verde, de mole o dulce; sin embargo, la guajolota es una torta de tamal (al pan francés se le coloca un tamal). Este almuerzo debe acompañarse con un atole de chocolate... Obvio decir que es una bomba para el estómago. Los tamales oaxaqueños, por otra parte, están envueltos en hojas de plátano y su consistencia es pastosa, ya que lleva abundante salsa y pollo. Otro de los textos tradicionales de México es “el mole”, un texto culinario que en Puebla varios conventos se adjudican el honor de ser “el lugar” donde se inventó la receta. Para Carrasco (1986), el mole original proviene del convento de Santa Rosa; la receta original data del siglo XVII. Por otra parte, en Oaxaca existen varios tipos de mole y se denominan de acuerdo con su color: rojo, negro, amarillo. Este mole tiene un sabor menos complicado que el poblano.

En la *periferia*, por otra parte, estarían agrupados aquellos textos culinarios que no son considerados importantes, ya sea porque están en el olvido o porque forman parte de textos nuevos que todavía no son considerados como parte del gusto de los mexicanos. Entre estos textos están “los chapulines” que, siendo considerados todavía comidas festivas en Oaxaca y Puebla y, ateniéndonos a fuentes históricas, sabemos que ya han pasado al olvido en otras regiones de México y ya no se consideran “textos culinarios”. También se encuentran textos como “el sushi”, una comida de origen japonés que tiene poco tiempo en México y todavía no es conocida en muchos lugares del país y no sabemos si tendrá aceptación.

Existen muchos otros textos que permanecen en la periferia, olvidados o nuevos, y que están en espera para volver a hacerse presentes como parte central de los gustos de la cultura mexicana.

Uno de los textos que proveniente de otra cultura es la hamburguesa, que tiene alrededor de 50 años de haberse “filtrado” a la semiosfera culinaria en casi todo el mundo y que ahora forma parte de las preferencias, sobre todo, de los jóvenes. Sin embargo, un hecho interesante se produjo en Oaxaca en el 2002, cuando los pobladores de esa ciudad, encabezados por el pintor Francisco Toledo, quien dirige el Patronato Pro Defensa del Patrimonio Cultural (PROAX), protestaron contra la empresa McDonald por querer instalar uno de sus locales en el zócalo de la ciudad. Lo curioso fue la manifestación en sí misma: colocaron en el zócalo mesas atiborradas con tamales, en protesta por lo que consideraron un sacrilegio al espacio de la plaza central de Oaxaca, que data de la colonia y que en 1989 fue declarada por la UNESCO patrimonio cultural de la humanidad. Durante su protesta, enfatizaron la falta de calidad de los productos vendidos por esa compañía y el agravio que significaba el ubicarse en un espacio que representa la identidad cultural mexicana.

3. LOS TEXTOS CULINARIOS FESTIVOS Y SU ORIGEN MESTIZO

La historia de una nación no se puede comprender sin mirar sus comidas, México no es la excepción y es un claro ejemplo de cómo se construyó este país con el encuentro de dos culturas que, al legar sus conocimientos, amalgamaron también los gustos por ciertos alimentos que con el tiempo se transformaron en símbolos de México.

La cultura filtra la realidad mediante convenciones dadas de los nombres proporcionados por el lenguaje natural, que funciona como generador de estructuralidad y “encierra” un mundo abierto, caótico, que es la realidad extrasemiótica. A través de la cultura, el ser humano trata los fenómenos como estructuras cerradas que tienen un cierto “sentido”. Por otra parte, al ser “memoria no hereditaria de una colectividad” se expresa mediante un determinado sistema de prohibiciones y de prescripciones (Lotman, 1971: 172).

Los orígenes de la culinaria mexicana se remontan a la época de los primeros pobladores de Mesoamérica y Aridoamérica, las zonas geográficas donde se asentaban estos primeros habitantes. Gracias a testigos

como Fray Bernardino de Sahagún (1499-1590), franciscano quien vivió en la Nueva España y escribió la **Historia General de las Cosas de Nueva España**, obra que terminó en 1570, podemos conocer la manera de vivir y cómo eran las comidas que hacían los nativos de estas tierras. A continuación, extraemos algunos ejemplos:

“Las tortillas se llamaban totonqui tlaxcalli tlacuelpacholli quiere decir tortillas blancas y calientes, y dobladas; comían también tamales de muchas maneras, unos de ellos son blancos y a manera de pella, hechos no redondos, no bien cuadrados, tienen en lo alto un caracol, que le pintan frijoles, con que está mezclado... otros que son colorados, y tiene su caracol encima, hácese colorados porque después de hecha la masa la tienen dos días al sol o al fuego y la revuelven y así se para colorada... Comían los señores estas maneras de pan con muchas maneras de gallinas y cocidas; una de ellas en pibiles empanada, en que está una gallina entera... También muchas maneras de cazuelas: de gallina hecha a su modo, con chile bermejo y con tomates, y pepitas de calabaza molidas que se llama ahora manjar pipián; otra manera de cazuela comían gallina hecha con chile amarillo... comían muchas maneras de potajes de chiles:..de chile amarillo, otra ...*chilmolli* y tomates, usaban para comer peces en cazuela... comen ranas, con chile verde... peces pardos... con chile bermejo... de langostas... también hormigas aludas con *chiltécpitl*... gusanos que son de magüey., con *chiltécpitl molli*... usaban los señores comer muchas maneras de frutas... ciruelas coloradas, amarillas... mazorcas tiernas comestibles y cocidas, que se llaman *élotl*, también mazorcas ya hechas... *exotl* quiere decir frijoles cocidos en sus vainas... y acabando de comer luego se sacaban muchas maneras de cacaos, hechos muy delicadamente... cacao hecho con miel de abejas, colorado, bermejo, naranjado, blanco (Sahagún, Libro VIII, Cap. XIII, pp. 463).

Esta descripción de Sahagún permite conocer las costumbres alimenticias de los nahuas antes de la introducción de los alimentos que los españoles traerían posteriormente para producir el mestizaje culinario de México. En esta descripción se pueden observar los elementos culinarios que todavía perduran en la dieta diaria del mexicano como son: la tortilla, los tamales, las salsas o chilli hechas con alguna de las más de 255 variedades que existen en el país; el pipián, los tomates, los diferentes chiles y

el insuperable *xocoatl* o chocolate, bebida hecha con cacao y agua que era consumida por Moctezuma y estaba prohibida a las mujeres. Los españoles luego le añadirían leche y sería una de las tradiciones a las que se acostumbraron rápidamente.

Con la llegada de los españoles, los intercambios comerciales de todo tipo formaron parte de los viajes que efectuaban los españoles a sus colonias. Lotman (1983 a: 62) considera que el contacto entre diferentes sociedades enriquece a las culturas y las hace evolucionar, ya que aceleran el desarrollo de los pueblos. La influencia entre las culturas tiene dos aspectos: el deseo de adquirir o dominar a la otra cultura, ya sea porque es comprensible o por ser conocida y se comparte con ella valores e ideas, en cuyo caso se trata de encontrar lo “propio” en “el otro”. La otra forma de influencia es por el deseo de conocer otra cultura que no es comprensible por pertenecer a “lo ajeno”; así, el contacto con otras culturas, es decir, con “otro yo”, permite que se desarrolle la propia conciencia a nivel tanto individual como cultural (Lotman, 1983 a: 64).

El texto culinario mexicano se ha visto enriquecido a través de los contactos culturales desde la época precolonial, donde las diferentes etnias que poblaban lo que ahora conocemos como México intercambiaban productos como: cacao, maíz, vainilla, etc. Durante la época colonial se comenzaron a dar los intercambios entre España y los productos de la Nueva España, y han continuado hasta nuestros días, cuando el mundo se ha vuelto una “aldea global” y tenemos a nuestro alcance diferentes alimentos tan refinados como la “paella” o la “comida china”, o tan populares como las “hamburguesas” y los “hot dogs”, platillos que la cultura mexicana ha adaptado de los vecinos del norte, los Estados Unidos. Esta interacción entre las culturas permite subrayar la esencia de la identidad frente a lo extraño o “ajeno”.

Otro tipo de interacción cultural se produce de manera indirecta y distante, lo que en nuestro tiempo se refleja a través de los medios de comunicación como el cine y la televisión, así como la red del correo electrónico. Por otra parte, también existe la influencia cultural que se realiza de manera agresiva, como es el caso de invasiones entre diferentes países. Nuestra cultura mexicana sufrió este tipo de conquista que tuvo por consecuencia que se intercambiaran diferentes textos, entre ellos los culinarios, permitiendo que se enriquecieran ambas culturas. Asimismo se producen choques culturales entre dos culturas diferentes, donde una de ellas triunfa, mientras que la otra es neutralizada y/o suprimida.

Existen dos razones fundamentales para el intercambio de textos: como búsqueda de lo “propio”, donde la otra cultura se asemeja y comparte rasgos que son familiares, por lo cual se asimila sin dificultad; y la asimilación de otras culturas como parte de un mundo ajeno, no comprensible, pero que por lo mismo retroalimenta al permitir el contacto con otro “yo”, que estimula la autoconciencia. Este último tipo de intercambio textual es el que modeliza la manera de ver el mundo como imagen particular de la conciencia cultural e individual (Lotman, 1992c: 157).

El siglo XVI es crucial para explicar el inicio de la globalización alimentaria actual, tanto de México como del resto del mundo, marca el inicio de una revolución en las cocinas del mundo. Los cambios ocurridos en México durante esos primeros años de la dominación española han influido profundamente en qué y cómo comemos los mexicanos.

Para el final del siglo XVI ya se habían dado importantes sustituciones en la alimentación debido a la adopción de nuevos instrumentos y la tecnología traída por los españoles fue crucial en esta evolución culinaria. La introducción de la ganadería produjo cambios en el modo de preparar y consumir la comida; por otra parte, en los conventos se produjo la inclusión de algunos productos indígenas en la dieta española, criolla y mestiza, en dichos espacios sociales convivían las indias que traían sus recetas a sus amas españolas y mestizas.

La cultura define qué se puede o no comer, así como la manera de preparar los alimentos, además de cómo y con quién se debe comer. En la época colonial, la Iglesia dominaba el pensamiento de la sociedad en la Nueva España, con lo que es en los conventos donde se puede observar cómo se manifestaban las reglas de gobierno en esos espacios, que luego se difundieron a toda la nascente cultura mexicana. En la época posterior a la conquista, los conventos fueron los lugares de producción e invención de nuevas recetas; en comidas de los conventos representaron el valor que para las monjas tenía la preparación de los guisos y postres. Estas prácticas culinarias identificaron gustos mestizos: de España y de los nativos pobladores del Nuevo Mundo que debieron adaptarse para formar la cocina mexicana (Sánchez, 2005).

El contacto entre el Viejo y el Nuevo Mundo permitió el inicio de la verdadera globalización semiótica alimenticia; gracias a este encuentro, las especies, los granos, los vegetales, los productos cárnicos como el ganado vacuno, caprino, etc, se combinaron para producir las comidas tradicionales de las diferentes culturas. El efecto que tuvo el encuentro sobre el sistema de

alimentación forma parte esencial de la identidad nacional. Atreverse a comer ingredientes desconocidos y probar el nuevo sabor es parte importante en el desarrollo de la gastronomía novohispana. Las mujeres de distintas clases sociales jugaron un importante papel en el mestizaje culinario; las privilegiadas, generalmente las criollas y españolas, mandan a hacer los platillos y vigilan su elaboración; otras, las indias, son quienes ejecutan las recetas.

4. LA MEMORIA CULTURAL EN LOS TEXTOS CULINARIOS ACTUALES

Una de las características de la cultura es que es dinámica; el texto culinario es, entonces, el producto de una conciencia individual y colectiva que interactúan y dan lugar a cambios para poder permanecer en la memoria cultural. Sin embargo, a pesar de los múltiples cambios que se han producido a través del tiempo, los textos culinarios conservan aún las huellas de sus orígenes de los textos originales: “los tamales”, “las tortillas”, “la carne asada” o “la barbacoa en pozo”, son algunos de estos textos culinarios.

Las tortillas de maíz, por ejemplo, tienen una rica historia, ya que a pesar de su aparente simpleza, en ellas encontramos la memoria prehispánica, las “voces” de nuestros antepasados indígenas, pero también, las “voces” de la conquista hasta nuestra época.

5. LAS FUNCIONES DEL TEXTO CULINARIO

Lotman (1983: 79) considera que el texto está compuesto de muchos estratos semióticos heterogéneos e intraducibles entre sí, por lo que éste actúa como un dispositivo intelectual puesto que no sólo tiene la función de transmitir información, sino que también transforma y produce nuevos mensajes; en este sentido, el texto presenta las siguientes funciones:

1. Texto *como mensaje*: es la función relación más simple de todas, que actúa como transmisor de mensaje entre el texto y el destinatario; el texto “mole”, “tacos”, “frijoles” o “carne asada” pueden leerse como una comida mexicana o regional.
2. Texto *como memoria cultural*: es la relación entre el auditorio y la tradición cultural. El texto culinario actualiza los aspectos de información que se encuentran en él, pero además tiene la capacidad de

enriquecerse con el paso del tiempo; tiene también la capacidad de olvidar algunos aspectos del mismo. “Las tortillas”, por ejemplo, que eran hechas a mano todavía hace 50 años, en las ciudades se interpretan diferente en nuestros días, con los avances tecnológicos como son la masa comercializada y las tortilladoras mecánicas, ahora se compran hechas. Sin embargo, la memoria cultural está presente en ese texto, todavía existen mujeres que siguen haciendo las tortillas a la manera tradicional: con el metate como instrumento cuya práctica consume parte del día.

3. Texto como recipiente de las tradiciones, refleja *el trato del lector consigo mismo*, actualiza la personalidad del destinatario, el mensaje que recibe el lector como recipiente de un texto, como es el de las “tortillas”, “tamales”, “mole”, “carne asada”, etc, es diferente de acuerdo con el grupo social o el lugar geográfico.
4. Texto como *interlocutor con el lector*: en este caso el texto se comporta como “una formación intelectual independiente”, donde el consumidor/lector “platica” con el texto, se establece una relación de intercambio de mensajes que pueden llevar a la identificación o ausencia de reconocimiento entre ambos; el lector mexicano del texto “los nopalitos” lo reconoce como texto culinario, mientras que otros lectores de otras culturas pueden rechazarlo o no leerlo. Un texto que puede ser problemático en la cultura mexicana es el de “los chapulines”, no todos los mexicanos lo leen como “comestible”.
5. Texto *en relación al contexto*: actúa como fuente de información cultural, ya que interviene como participante activo, con carácter metafórico en sustitución de todo el contexto: los textos “buñuelos”, “mole”, “tamales”, “capirotada”, etc., son algunos ejemplos de cómo estos textos están representando algunas de las celebraciones más importante y tradicionales de México.

El texto culinario entonces actúa con carácter metonímico, es la parte que representa al todo: la presentación de un platillo como los “buñuelos” nos traslada a una festividad específica: la tradición de la navidad en México.

Lotman (1983 a: 71), al hacer una analogía entre el paralelismo estructural de las caracterizaciones semióticas y las personales, define el texto de cualquier nivel como una persona semiótica y considera, al mismo tiempo, a la persona en cualquier nivel sociocultural como un texto. Esta definición

refleja la interacción que tienen para Lotman, el hombre y todos los sistemas semióticos o textos como manifestaciones de una cultura; de manera que interactúan no sólo como reservorio de información sino también como textos con capacidad de crear nuevos textos o mensajes.

Los textos culinarios reflejan la memoria de la cultura que, para Lotman (1992: 89), es la capacidad de reconstruir capas de cultura y de restaurar el recuerdo de los tiempos idos. Por lo tanto, los textos tienden a la simbolización y adquieren autonomía de su contexto cultural original y funcionan tanto en el nivel sincrónico como en el diacrónico.

Textos como “el pescado” en la simbología religiosa cristiana adquieren un nuevo valor, y al ser un símbolo, actúan como un texto aislado que se traslada de un campo cronológico a otro. Además, en cada campo se relacionan con cortes sincrónicos de la cultura; de la misma manera, “el mole”, “los tamales”, “las tortillas”, como símbolos de la cultura mexicana, tienen diferentes significados al trasladarlos a épocas fuera de su contexto de origen.

Los textos culinarios de las festividades mexicanas se pueden considerar de tres tipos: religiosos, sociales, nacionales y regionales.

1. De *origen religioso* están los textos de la cuaresma, de la navidad y el día de los muertos. Cuaresma: el pescado, los nopalitos con camarones guisados con chile ancho, las lentejas y los orejones de calabaza; de postre, la sopa de pan o capirotada no pueden faltar en esas fechas. En la Navidad: el pavo relleno, los tamales, la carne asada, el bacalao, las ensaladas, y de postre no pueden faltar los buñuelos. El día de los muertos en México a quienes se festeja es a los que ya se han ido. Durante el primero y dos de noviembre se preparan comidas para los difuntos: junto a la foto se enciende una veladora y se colocan las comidas que prefería el muerto. En Michoacán, el festejo se hace en el panteón la noche del primero de noviembre y durante la misma se coloca en la tumba las comidas preferidas por el muerto, pues se cree que ellos regresan a comer lo que les gustaba en vida.
2. De *origen social* figuran los textos culinarios de bodas, cumpleaños y quinceaños entre otros. Los tamales, pasteles de boda o cumpleaños, la carne asada en el norte del país, los frijoles en alguna de sus formas: a la charra, refritos, negros o recién salidos de la olla “en bola”, son indispensables junto con sus tortillas de maíz. Las enchiladas, los tacos en sus distintas variedades: al pastor, de picadillo,

con papas, con huevo, de manitas de puerco, con chile; las tostadas y los sopos son parte del repertorio culinario.

3. De *origen nacional*: los textos festivos se relacionan con las fiestas de la Independencia, donde no pueden faltar “los chiles en nogada”, que se inventaron en Puebla y que tiene los colores de la bandera de México en su hechura: el verde del chile poblano, un chile largo y poco picoso; el blanco de la salsa de nuez y el rojo de los granos de la granada una fruta que se cosecha en esas fechas.

El mole es otro de los platillos más tradicionales en México y forma parte de las comidas festivas. Este texto es uno de los más complicados de preparar, ya que requiere de alrededor de 21 ingredientes entre los cuales se encuentran el chocolate, diferentes tipos de chile, el ajonjolí, el cacahuete, la canela, la tortilla tostada, tomate, el ajo, anís entre otros ingredientes. Sin embargo, en la actualidad se pueden conseguir en el mercado frascos de mole preparado que disminuyen el tiempo de preparación pero también el sabor a la “comida de las abuelas”.

Hay diversas manifestaciones concretas de un mismo texto culinario; por ejemplo, en la de los frijoles hay diferentes maneras de prepararlos. Esta diversidad se explica, según Lotman (1992), debido a que en la conciencia mitológica el texto culinario actúa como reliquia y/o como resultado de una regeneración (sea o no consciente). Los textos culinarios reflejan uno o ambos aspectos, lo antiguo o su evolución: “los tamales”, “el cabrito”, “los chiles rellenos”, “el pavo” o “guajolote”, “el mole”, “el asado de puerco”, “la cochinita pibil”, etc, pueden leerse como textos históricos y a la vez, como textos modernos, actuales.

4. De *origen regional* se encuentran los textos culinarios que son tradicionales en cada estado de la república mexicana y que tienen que ver con las características del entorno geográfico y los elementos que se pueden conseguir en cada lugar. Es el caso del norte de México (Nuevo León, Tamaulipas, Coahuila, Chihuahua, Sonora), donde la geografía y la historia se conjugaron para dar lugar a una tradición relacionada con el gusto por la carne asada.

En Nuevo León, por ejemplo, es ya tradición que las familias se reúnan los fines de semana (con el pretexto de ver o platicar del fútbol local) alrededor de la fogata y los hombres, en una de las prácticas culinarias que realizan, asan los diferentes cortes de carnes vacunas; el cabrito asado es otro texto culinario tradicional que tiene su origen en la con-

quista y llegada de los españoles a esa región norestense de México. Algunos de los textos regionales son los lomitos de puerco, en Yucatán; de Oaxaca, los quesos, el mole, el chocolate y el café son parte de su suculenta tradición. Puebla y Oaxaca se disputan las recetas del mole y comparten el gusto por los chapulines como texto culinario, uno de los textos que puede considerarse en la frontera semiótica de la cultura mexicana, en tanto que no se interpreta de la misma manera en otras regiones de México, que no lo filtran dentro de los textos culinarios.

DISCUSIÓN

La memoria de la cultura se refleja en los textos culinarios mexicanos que hemos analizado y donde se demuestra cómo se pueden construir y restaurar el recuerdo de las capas del desarrollo cultural de México. Consideramos que los textos culinarios tienden a la simbolización y se convierten en símbolos integrales que adquieren autonomía de su contexto original y funcionan tanto en el nivel sincrónico como en el diacrónico.

Hemos analizado, desde la perspectiva teórica de Lotman, el texto culinario como manifestación de y en una cultura. En estos textos culinarios tradicionales se refleja la memoria de una cultura cuya función es doble: almacenando el conocimiento pero, sobre todo, actualizando dichos textos al crear nuevos mensajes. Los textos tradicionales mexicanos o regionales se presentan como textos festivos, que en otras épocas no tenían esa lectura y en la actualidad han adquirido una nueva información.

La tradición culinaria es la memoria heredada de manera oral, mediante las prácticas culturales de género llevadas a cabo por las mujeres. En las fiestas navideñas o de cuaresma se preparan comidas que tienen mayor valor que los distintos platillos cotidianos, por lo tanto, de acuerdo con nuestros hallazgos los textos culinarios como “el mole”, “los tamales”, “el pescado”, “la capirotada”, “el pavo” o “el bacalao”, tienen mayor valor simbólico en la tradición cultural mexicana, que otro tipo de textos. Así también, entre los festejos regionales, la “carne asada”, “frijoles a la charra”, representan la identidad y la memoria particular de una comunidad. Existen cientos de variedades familiares de un sencillo texto culinario preparado y transmitido oralmente y que, sin embargo, ha perdurado por siglos. Esto es suficiente como para concluir que la tradición y la innovación culinaria van de la mano.

Bibliografía

- CARRASCO, A. et al. 1986. "Análisis semiótico de la receta del mole poblano. Una aplicación del modelo de Greimas". **Morphé** 1: 155-174.
- FOUCAULT, M. 1970. **La arqueología del saber**. Siglo XXI, México.
- LOTMAN, I. 1981. **La semiótica de la cultura y el concepto de texto**. La Semiosfera I. Cátedra, Madrid: 77-82.
- LOTMAN, I. 1992. **El texto y el poliglotismo de la cultura**. La Semiosfera I. Madrid: Cátedra: 83-90.
- LOTMAN, I. 1992a. **Sobre la dinámica de la cultura**. La semiosfera III. Madrid: Cátedra.
- LOTMAN, I. 1992b. **Clío en la encrucijada**. La semiosfera II. Madrid: Cátedra: 244-254-
- LOTMAN, I. 1992c. **La memoria a la luz de la culturología**. La Semiosfera I. Madrid: Cátedra, pp. 157-161.
- LOTMAN, I. 1986. **La memoria de la cultura**. La semiosfera II. Madrid: Cátedra: 152-162.
- LOTMAN, I. 1984. **Acerca de la semiosfera La semiosfera I**. Madrid: Cátedra: 21-42.
- LOTMAN, I. 1983 a. **Para la construcción de una teoría de la interacción de las culturas**. La semiosfera I. Madrid: Cátedra: 61-76.
- LOTMAN, I. 1983b. **Asimetría y diálogo**. La semiosfera I. Madrid: Cátedra: 43-60.
- LOTMAN, I. 1974. **Un modelo dinámico del sistema semiótico**. La semiosfera II. Madrid: Cátedra: 63-80.
- LOTMAN, I. 1971. **Sobre el mecanismo semiótico de la cultura**. La semiosfera III. Madrid: Cátedra: 168-193.
- SAHAGÚN, B. Hist., libro VIII. Cap. XIII, pp. 463.
- SÁNCHEZ, A. 2005. "Tras la memoria de lo cotidiano". En **Libros y Lectores en la Nueva España**. Tecnológico de Monterrey, México, pp. 207-228.