



UNIVERSIDAD DE QUINTANA ROO

**División de Ciencias Sociales y
Económico Administrativas**

**“¡... A COMER! UN ESTUDIO ANTROPOLÓGICO DE
LA COCINA CHINA EN MÉXICO”.**

**TESIS RECEPCIONAL
Para obtener el grado de
*Licenciada en Antropología Social***

**PRESENTA
Eria Leticia Bojórquez Gómez**

**DIRECTOR DE TESIS
M.C. Julio Teddy García Miranda**

Chetumal, Quintana Roo, México, Mayo de 2005



UNIVERSIDAD DE QUINTANA ROO

División de Ciencias Sociales y Económicas Administrativas

Tesis elaborada bajo la supervisión del comité de Tesis del programa de Licenciatura y aprobada como requisito para obtener el grado de:

LICENCIADA EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL

COMITÉ:

DIRECTOR:

M.C. Julio Teddy García Miranda.

ASESOR:

M.C. Ever Canúl Góngora.

ASESOR:

Arqolgo. Guillermo Velázquez Ramírez

Ø49602

Chetumal Quintana Roo, Mayo de 2005.

*A mis padres porque a pesar de todo
mantenemos un perfecto amor apache...*

Los amo a morir.

*A la vida por darme todo lo que tengo
Y hacerme todo lo que soy.*

AGRADECIMIENTOS.

Sin ningún orden de importancia quisiera agradecer a mi familia: a mis padres por todo el apoyo tanto económico como moral que me brindaron, a mis hermanos Jaramari y Sebastian, a mi abuelito Raúl por ser un impulso muy fuerte y un ejemplo a seguir, a mi abuelita María Elena, a mi Papá Tello y a mi Mamá Nina por amarme, a Froy por ser mi todo, a Doña Mode y Don Froylán, a todos ellos y los que faltaron, gracias por quererme.

A Mónica Cinco porque sin su ayuda jamás hubiera podido tener contacto con la comunidad china, además de no haber podido recabar suficiente información bibliográfica, gracias porque tu tesis fue un punto de partida referencial sumamente importante para mí; a Don Jorge Cinco por todo el tiempo prestado, sus comidas y la información tan valiosa que me brindó, gracias por ser tan amable conmigo.

Al Dr. Federico Besserer por todo el tiempo prestado y su importantísima guía a lo largo de mi investigación, por ser tan amable y hacerme sentir como un colega suyo; a la Srita. Celia por toda la paciencia que me tuvo y por toda la ayuda y tiempo prestado, por ser tan amable y accesible conmigo y por esas charlas que teníamos a pesar de su agenda tan apretada y de sus ocupaciones.

A todos mis amigos porque aunque son muchísimos y no quisiera omitir a ninguno siempre me echaron porras para seguir adelante y me ayudaron a no desistir cuando pensaba que se me caía el mundo, gracias a ustedes por estar siempre a mi lado. Gracias a ti Vero por tu información y por mucho más.

A Jen Tzu Hua mejor conocido como Jeff porque sin saberlo me mostró mucho de su legado taiwanés —que no es lo mismo que chino— y por ser tan amable al permitirme entrar a su restaurante para fotografiar y filmar hasta la

cocina; gracias a las personas que trabajan ahí por ser tan amables y, muy en especial, a su novia por el tiempo que me dedicó.

A los profesores Toño Higuera porque fue él, mediante su plática en bachilleres, quien me despertó la curiosidad por la antropología, por encaminar mis primeros pasos hacia ella y por el apoyo que me dió cuando lo necesité; a Luz del Carmen Vallarta por hacer que la antropología se volviera mi gran amor y mi pasión; a Ligia Sierra Sosa por hacerme comprender que siempre se puede dar más de sí mismo y por su apoyo constante; a Yuri Balam por ser un amigo; a Julio Robertus y Maria Eugenia Salinas por todo lo que me enseñaron; a Johannes Maerk Steurer por darme a alguien a quien admirar.

A Ever por toda su valiosísima ayuda, su tiempo y por orientarme en todo momento y por ser tanto profesor como amigo; y por supuesto a mis dos ángeles de la guarda, los profesores Guillermo Velásquez "el chivito" y Julio Teddy García Miranda, por ser mis grandes apoyos, mis pilares, mis guías, mis profesores, mis amigos, mis paños de lágrimas y mis ejemplos a seguir, gracias a ambos por ser tan importantes para mí.

TABLA DE CONTENIDO.

INTRODUCCIÓN.....	4
CAPITULO I.....	8
ANTECEDENTES TEÓRICOS.....	8
A) ALIMENTACIÓN E IDENTIDAD.....	8
B) PRESENCIA DE LOS CHINOS EN MÉXICO.....	21
CAPITULO II.....	25
LA CULTURA ALIMENTARIA.....	25
¿QUÉ ES LA CULTURA ALIMENTARIA?.....	25
EROTISMO, SEXUALIDAD Y ALIMENTACIÓN.....	28
LA RELIGIÓN Y LOS ALIMENTOS.....	33
MIGRACIÓN Y ALIMENTACIÓN.....	37
CAPITULO III.....	40
LOS ALIMENTOS CHINOS.....	40
LAS PROVINCIAS.....	40
a) <i>Cocina Cantonese</i>	41
b) <i>Cocina de Hunan</i>	42
c) <i>Cocina Fukien</i>	44
d) <i>Cocina Pekinesa</i>	45
e) <i>Cocina de Shanghai y China Oriental</i>	47
f) <i>Cocina de Szechuan</i>	48
LA SOPA.....	49
LOS INGREDIENTES.....	50
EL TÉ.....	57
LA COCCIÓN.....	58
EL ARTE DE LA PRESENTACIÓN DE LOS ALIMENTOS.....	61
CAPITULO IV.....	65
LA COCINA CHINO-MEXICANA.....	65
DE SAN FRANCISCO A MÉXICO.....	65
LOS ACTUALES CAFÉS DE CHINOS.....	65
¿QUIÉNES SON LOS DUEÑOS Y QUIENES TRABAJAN AHÍ?.....	68
EL CASO DE LOS CINCO.....	68
“CUENTOS CHINOS”: EL CASO DE LA FAMILIA CINCO.....	71
CONCLUSIÓN.....	77
ANEXOS.....	80
RECOMENDACIONES.....	80
CHOP SUEY DE PAVO.....	81

SOPA DE NIDOS DE GOLONDRINAS	82
ROLLITOS "PRIMAVERA"	83
BIBLIOGRAFÍA.....	85

INTRODUCCIÓN.

La cultura alimentaria de un individuo puede ser afectada o modificada por varios factores entre los que se encuentran: hábitat y entorno geográfico, la religión, los tabúes¹, los mitos, la ideología, la escasez y la abundancia, las festividades, etc., así como también se puede llegar a ver afectada en los usos y costumbres –particularmente en los modales o actitudes- que éste adopte al momento de ingerir sus alimentos. Dichos usos y costumbres van a estar directamente relacionados a lo que su entorno sociocultural le imponga, de tal modo que el alimentarse no solo queda dentro de la función biológica de “saciar el apetito”, sino que se encuentra inmerso dentro de todo un contexto sociocultural.

Al referirnos a los alimentos hay que tomar en cuenta que no solo nos referimos a la comida cotidiana, sino que también a las bebidas, los dulces, los confites, alimentos procesados de manera natural o transgénica², y todo aquello usualmente consumido para saciarse el apetito o antojo, para reafirmar cierto *status*, o hasta para curarse alguna enfermedad.

Hay “alimentos de ocasión”, esto es, que se consumen únicamente durante ciertas horas, fechas y/o celebraciones determinadas y otros son, más bien, de “consumo regular” o cotidiano.

Los primeros son normalmente elaborados mediante técnicas y con ingredientes que pueden llegar a tener un significado específico –aunque no lo sepan todos los integrantes del grupo social-, y con lo que se pretende recrear el

¹ Por tabú entenderemos todo aquello que culturalmente se encuentra prohibido, un ejemplo de esto es el comer puerco entre los judíos o ,dentro del plano sexual, tener algún tipo de relación con algún pariente o persona que la sociedad estipule como prohibida.

² Se entiende por comida “chatarra” o transgénica a todo aquel alimento alterado química y genéticamente antes de llegar hasta su último proceso de preparación y con ella a los individuos que la consumen; ejemplo de esto son los Mc Donal’s en donde las hamburguesas, postres y demás productos contienen una mayor cantidad de grasas saturadas y químicos que los alimentos preparados en el hogar. Así como todos aquellos

significado de la celebración –bodas, bautizos, funerales, cumpleaños, día de muertos, navidades, celebración de algún ser incorpóreo o espiritual, etc.-.

Los segundos se refieren más que nada, a aquellos que se consumen a las “horas de la comida” habitual según cada sociedad y que pueden constar de uno o más platillos así como probablemente algún tipo de bebida y, tentativamente, algún postre.

La forma de elaboración y los ingredientes utilizados en cada platillo pueden variar aún dentro del mismo país, estado, y hasta dentro de un mismo grupo familiar –ya que hasta dentro de éstas la receta puede variar-; tomando este principio como punto de partida hay que imaginar en lo que un platillo se puede llegar a transformar al ser producto de una migración.

El presente trabajo es resultado de una práctica de campo realizada del mes de febrero al mes de junio del año del 2003 con una familia extensa chino-mexicana de la Ciudad de México, la familia Cinco. Para la redacción del presente trabajo se tomó en cuenta trabajos de campo e investigaciones previas –ya que se ha mantenido la misma línea de investigación desde hace más de cuatro años- en las cuales se hizo uso de diarios de campo, entrevistas formales e informales, trabajo etnológico, etnográfico y etnohistórico. Esta investigación se enfoca al tema de la cultura alimentaria para poder hacer una descripción de la identidad en torno a la alimentación y, en sí, de la cultura chino-mexicana desde el punto de vista de la Antropología Social.

En el primer capítulo se hace una reseña histórica de cuales son los alimentos que se han llegado a consumir en México gracias al contacto con las diferentes culturas como la española, la francesa y todas aquellas que ha considerarse “de moda”, “de buen gusto” o perteneciente a “ciertos círculos

alimentos que no aportan ningún grado de alimentación “sana”, ejemplo de esto son las denominadas “frituras” o “fritangas”.

sociales" y las cuales han dejado huella en nuestra cocina. En este capítulo también entra la historia de cómo los chinos llegaron a este país, cual fue su primer contacto con nosotros a través del comercio y como, durante la primera mitad del siglo XX, se enfrentaron a las "recientes" políticas que los obligaron a regresar a China.

El segundo capítulo, "La cultura alimentaria", es resultado de la investigación bibliográfica en la cual se hace énfasis en la importancia que representa la alimentación para las sociedades y la cultura humana, su vinculación con la religión y la sexualidad, así como la influencia que la migración tiene en el cambio en nuestra forma de alimentación. También se hace un análisis sobre lo que es el término de la "cultura alimentaria" y la importancia de su estudio desde el punto de vista de la antropología social.

En el tercer capítulo sobre "los alimentos chinos" se describe la alimentación en las provincias más representativas de China ya que, al igual que México, varía según la región; también se describen los diferentes ingredientes que son utilizados en la elaboración de los platillos y para que sirven cada uno de ellos. Como apartados particulares se hizo un estudio de la sopa y del té puesto que por su importancia y su utilización, en la sociedad china, se necesita hacer un análisis específico de ellos.

El cuarto y último capítulo, "La cocina chino-mexicana", es el resultado de la convivencia con una familia extensa de chino-mexicanos, durante la tercera práctica de campo. Es una familia extensa formada por varias familias nucleares a la que se agregan tíos, sobrinos, cuñados y paisanos, que conforman una unidad social que, incluso, va más allá de una unidad doméstica, pues aunque los lazos familiares son fuertes, viven en distintos lugares. Este capítulo se enfoca al estudio de los alimentos que se sirven en los cafés y restaurantes donde el menú contiene alimentos de origen chino y, en contraposición, los que se preparan en los hogares de estos.

Al igual que Sydney W. Mintz, esperamos que el presente trabajo sea más un deleite para el lector y que le sirva para replantearse lo que representan los alimentos ya que, al igual que él, se podría afirmar “... *que comer puede ser – debe ser- uno de nuestros mayores placeres* “ (Mintz; 2003: 38).

CAPITULO I.

ANTECEDENTES TEÓRICOS.

a) Alimentación e identidad.

En México casi no se habla de la gran influencia que hemos tenido de la población negra³, asiática⁴, árabe, sarracena, francesa –por solo nombrar a unos cuantos- que llegaron originalmente como esclavos o trabajadores asalariados a nuestro País⁵; creo que este es un punto importante olvidado por historiadores y los científicos sociales.

Afortunadamente, el estudio de la alimentación es un tema recurrentemente abordado en los estudios antropológicos y, en México, comenzaron a hacerse presentes a principios de la segunda mitad del siglo XX. Para el antropólogo, el estudio del cómo, cuando, dónde adquirir y preparar los alimentos, así como la forma en que se consumen puede arrojar el entramado cultural de un grupo social determinado.

"(...) en el significado de la comida se integran lo que es, cómo se llega a obtenerla, cómo se la prepara, si es abundante o escasa, en qué circunstancias está presente, y muchos otros elementos. Así, más que nada, pensaban sobre la comida los primeros antropólogos, y sigue siendo lo más importante para la antropología actual" (Mintz; 2003: 29).

La cultura alimentaria de un grupo social puede ser tomada como referencia para conocer los usos y costumbres de una sociedad, ya que en ella se muestra el tabú de lo que se puede y debe o no debe ser ingerido, así como el reflejo o trasfondo de ciertos ritos de paso, también puede develar el grado de

³ Gonzalo Aguirre Beltrán fue el primero en hablar de la población negra en México.

⁴ Se recomienda consultar a Evelyn Hu-Dehart, a José Guadalupe Benítez Muro, Ana Benítez Muro y a Mónica Cinco para obtener información respecto al tema (se puede encontrar la bibliografía al final del presente trabajo).

aculturación, el paso por ciertas regiones, así como un complejo sistema de creencias y costumbres que los llevan a omitir, segregar, adaptar o hasta adoptar ciertos hábitos alimenticios o ciertos ingredientes antes extraños de alguna cultura similar, diferente o hasta opuesta a la propia.

El nutrirse lleva consigo una gran carga simbólica ya que está determinada por su entorno social, los elementos de privación y premiación, la escasez y abundancia, las condiciones sanitarias. La relevancia del estudio y análisis de la nutrición, para la ciencia antropológica, reside en interpretar la significación simbólica que conlleva a la posibilidad de debelar el entramado de su psique. Recordemos que todo conlleva una imagen y, por tanto, es un producto ideológico y con ello un objeto físico que se convierte en un signo, ya que dicho objeto refleja y retracta otra realidad:

“ La comprensión de la organización social implica un análisis del símbolo y el lenguaje, ya que todas las reglas y tradiciones tribales son expresiones de palabras, es decir, símbolos (...) [por tanto, la] ‘nutrición (metabolismo)’ indica no sólo la necesidad de comida y oxígeno, sino también las condiciones con las que se puede preparar, comer, digerir la comida y las condiciones sanitarias que implica” (Malinowski; 1993: 285-287).

La alimentación no solo es una función de nutrirse, sino que expresa algo más que eso, refleja prácticas culturales que se encuentran inmersos dentro de una sociedad; de ésta manera, podemos conocer a las culturas mediante su forma o tipo de alimentación, pues lo que para algunos su consumo podría ser provechoso, para otros podría no ser o significar un tabú⁶.

⁵ Eso sin tomar en cuenta que también tenemos una influencia cultural debido a las migraciones de los judíos, musulmanes, árabes, franceses, austriacos, rusos, alemanes, entre otros.

⁶ Según el diccionario enciclopédico Laorousse, la palabra *tabú* se refiere al “*carácter de los objetos, seres o actos que hay que evitar por ser considerados como sagrados... o intocables*” y, por tanto, prohibidos. Al respecto de este tema se puede consultar a Malinowski.

Diego Prieto Hernández en el libro *Recetario Pame de San Luis Potosí y Querétaro*, dice que:

[La] "... estrecha relación entre la comida y el ser material y espiritual de los humanos, se manifiesta de una u otra forma en las diversas maneras de entender y conocer el mundo que construyen las distintas sociedades" (Prieto; 1995: 12).

De tal forma que no solamente son los impulsos biológicos los que entran en juego, sino que también los culturales y sociales, estos son, los patrones culturales que imperan dentro de una sociedad. Es por eso que la alimentación vincula el ser corpóreo y el espiritual tornando este acto en casi un hecho ritual.

Un ejemplo de lo anterior es el momento de la comunión en la religión católica, el acto litúrgico en el cual se come la ostia que representa el cuerpo de Cristo –hijo de Dios- y se bebe el vino, representación de su sangre con la finalidad de purificarse y entrar en la *gracia* de Dios⁷. Esto podría llegar a ser visto por una cultura ajena como un acto de canibalismo espiritual puesto que uno, con esta comunión, ingiere el cuerpo y sangre de una divinidad –en una forma metafórica- para purificarse en cuerpo y alma, contradiciendo a muchas de las costumbres de las sociedades totémicas en donde lo que se evita es consumir a su antepasado espiritual, de tal manera que si uno pertenece al clan conejo jamás consumirá a dicho roedor, pudiendo consumir a cualquier otro animal que socialmente sea permitido. Margarita Nolasco hace la mención:

"Comer cualquier cosa, por más nutritiva que ésta sea y por toda la necesidad biológica que se tenga, en cualquier momento y de cualquier manera, se vuelve casi imposible para el hombre, como parte de un grupo social y en una situación normal" (Nolasco; 1994: 403)⁸.

⁷ Esta actividad solo la realiza el sacerdote, el papel de los feligreses se limita a comer la ostia, la cual solo será remojada en el vino durante la celebración de la boda y en la primera comunión.

⁸ En la Ciudad de Oaxaca, por ejemplo, es común que en las plazoletas y mercados pase gente vendiendo bolsitas de chapulines los cuales han sido asados en comal y, a mi juicio, son deliciosos si les agregas limón y los comes mientras vas caminando o ves la televisión; pero esta visión no es compartida por todo el mundo, aún dentro del mismo núcleo familiar. En las ocasiones en que su servidora ha viajado a la Ciudad

El verdadero lugar de lo ideológico está en la materia social de los signos creados por el hombre y que constituyen su medio de comunicación, pero para que los signos tengan un significado los individuos que los crearon deben pertenecer a un mismo grupo social o compartir ciertos patrones culturales. Un signo no existe como parte de la realidad, sino que la refleja, claro que ésta puede ser determinada por quien la ve, es por esta razón que un alimento puede adquirir cierto carácter sacro, de golosina, festivo, de alimento diario o de tabú, es por esta razón que su carácter simbólico deriva totalmente de la comunicación social.

“El empleo de la comida para alcanzar un sentido de bienestar o de libertad se experimenta y comprende por doquier. Gran parte de la carga simbólica de los alimentos tiene que ver, precisamente, con su utilidad con este fin. Las satisfacciones parecen modestas; lo que uno come para confirmar ‘que hoy se merece un premio’ no tiene porqué ser caro ni exótico. Y no obstante, este acto de decidir consumir puede proporcionar, al parecer, un sentido temporal, aunque más bien espurio, de decisión, de individualidad y, por tanto, de libertad” (Mintz; 2003: 35).

En el sentido de concebir el alimento como un premio podemos ejemplificar con la “comida de graduación” -o titulación si así se prefiere- que se le da al estudiante que ha finalizado con su vida escolar y que marca el paso a su vida profesional⁹. Estos alimentos no tienen por que ser escasos necesariamente, pueden ser alimentos que agraden a quien se le presentan los honores, quien es simbólicamente premiado, demostrándole con esto, lo que se espera que realice y lo que es “correcto” e “incorrecto” en su grupo social.

de Oaxaca siempre trata de traer al regreso por lo menos una bolsita de esta “exótica botana”, la cual deberá ser escondida y retirada por completo del campo visual de mi madre y mi hermana puesto que para ellas la simple idea de llevarse a la boca un insecto es repulsiva, ahora, agreguemos el hecho de que al masticarlo cruje y que en ocasiones una patita puede quedarse incrustada entre los dientes ¡imagínense el horror que provoca!

⁹ En realidad, aquí puede entrar desde los ritos de paso hasta la “premiación” a ciertos comportamientos aceptables y esperados que “deben tener” los individuos.

La forma en que se van a consumir los alimentos está también determinado por su carga simbólica, por ejemplo la forma en que se puede engullir una res, en ciertos ritos de iniciación, un grupo de hombres desangra al animal para poder beber su sangre junto con algún otro producto como la leche con lo que, según la creencia popular, los que consumen se harán más fuertes; también los judíos desangran a las bestias que van a consumir, pero con un propósito diferente ya que ellos evitan el contacto con la sangre puesto que suponen que ésta “contamina” al cuerpo.

“El apetito, o incluso el hambre, está determinado por el entorno social. Nunca el hombre, aunque sea primitivo, se alimentará de las frutas que tiene a su alrededor. Siempre selecciona y rehúsa, produce y prepara. No depende del ritmo fisiológico del hambre o la saciedad; su proceso digestivo tiene un horario y está condicionado por la rutina diaria de su tribu, nación o clase. Come en horas ya determinadas, y va por su comida a su mesa. La mesa (...) [se abastece] de la cocina, la cocina de la despensa y ésta de nuevo se llena del mercado o del sistema tribal de proveerse de comida” (Malinowski; 1993: 287).

Cuando uno comienza la vida laboral está determinado por horarios específicos poco flexibles donde, desde un principio, se dictan los tiempos que un empleado tiene para las actividades determinadas, entendiendo con ello, que tiene que llegar a cierta hora y reportarse, tiene determinado tiempo para un descanso que, normalmente, es utilizado para el almuerzo y, al cumplir su día laboral podrá cesar sus actividades para ir a descansar. Lo mismo pasa con el estudiante entre clase y clase, de esta forma se va condicionando al organismo a responder a ciertas necesidades biológicas según nuestros tiempos sociales. En el ser humano, a diferencia de los animales, su comportamiento está determinado por su cultura.

Existen alimentos que son considerados exclusivos de las clases altas por su escasez y por el status que se adquiere al afirmar que se han consumido o se

consumen con regularidad¹⁰, muestra de esto es la ingesta del caviar y los *escargots*; estos son alimentos que se consumen después de adquirir cierto gusto por ellos y de “hacerse el estómago” suficiente para borrar el olor que emana del primero –que para algunas personas puede llegar a ser sumamente desagradable- y la idea de que se consume un “caracol baboso”, de imagen poco atractiva antes de ser preparado. Sin embargo, ambos platillos no siempre han sido destinados a las clases altas ya que eran alimentos de campesinos – como se les llama despectivamente a algunos alimentos y productos-, puesto que en ciertas regiones abundan y llegan a ser de fácil acceso además de contener un alto nivel nutricional.

No debemos olvidar los modos de mesa, estos pueden variar en todo el mundo. Para ciertos círculos sociales, el uso de cubiertos –llámese cuchara, tenedor y cuchillo¹¹- es tan importante que llegan a utilizar una gran variedad de estos; así se tiene la cuchara para el té, el chocolate, el café, el postre, para las compotas, las salsas, la sopa aguada, las cremas, los helados, y otros postres.

En ciertos círculos sociales de la llamada “clase acomodada”, el uso de estos llega a ser indispensable durante las denominadas “cenas de gala” donde una de las formas de demostrar cierto status es el uso correcto de todos estos instrumentos¹².

Sin embargo –y como oposición-, también tenemos el caso del “cubierto mexicano”, la tortilla; esta se utiliza en el hogar no sólo como complemento de los alimentos –ya sea por su valor nutricional, por su sabor o como complemento del platillo “para llenarse más” y no quedarse con hambre-, sino también como un utensilio que puede servir para “empujar” la comida y, en forma de “cucharita”

¹⁰ Para más información sobre el tema se puede consultar a Mintz.

¹¹ Nótese que no estoy haciendo mención de los palillos orientales y de la costumbre que algunos indús de comer con la mano porque solo estoy ejemplificando para mostrar los contrastes existentes dentro de México.

¹² Recalco en el hecho de que no se llega a dar en todos los casos, sino únicamente en casos aislados y es tan solo otro valor del status social y no el valor de status social.

para suplir dicho aditamento o bien, como una envoltura a la que los mexicanos denominamos "taco"¹³, pero estos solo son algunos estilos o formas de alimentarse. La tortilla, más que un cubierto, es un complemento nutricional que no es necesario utilizarlo únicamente en un momento y lugar determinado o para hacer gala de "los buenos modales" ya que podemos comerla desde la casa, en la calle, hasta en el mercado más pequeño de nuestro país.

Otra razón por la que no se pueden consumir tan fácilmente ciertos alimentos es, como ya se mencionó, por su escasez; pondremos como ejemplo de esto al ejido de Cacao en la ribera del Río Hondo¹⁴ donde los migrantes oaxaqueños solo llegaban a consumir ciertos alimentos como el mole, cuando algún pariente los visitaba y les llevaba los ingredientes necesarios para su realización; o cuando estos iban a visitar a sus familiares a sus lugares de origen y podían traer a su regreso no solo los ingredientes sino otros objetos para elaborar el platillo, una olla de barro, cucharón o molinillo, etc. Debido a la escasez de los ingredientes, esos alimentos pueden llegar a consumirse diariamente, pero es más usual que se dejen para alguna "ocasión especial" como alguna fiesta familiar o alguna otra celebración que sea considerada importante para ellos. Lo anterior se entiende al leer a Radcliffe-Brown, quien considera que la cultura sólo puede estudiarse como una característica social.

Al tener que moverse un grupo social de una región a otra, tienen que modificar algunas de las formas de preparación y adquisición de los alimentos puesto que es muy probable que en otras regiones, aun del mismo país, no existan las especies de plantas y animales que se solían comer. Éste fenómeno se presenta con los chinos quienes se han adaptado a los condimentos que el país les ofrece, como el achiote y diferentes tipos de chiles como el habanero que sustituya a los ingredientes a los que se estaba acostumbrado.

¹³ Que, en lo particular para mi gusto, es la forma más sabrosa de comerse las tortillas

¹⁴ Este poblado se encuentra en zona limítrofe con el vecino país de Belice, está en el Mpio. de Othon P. Blanco en el Estado de Quintana Roo en donde realicé una práctica de campo con duración de 45 días.

“El interés de todo ser humano es agenciarse de los alimentos de acuerdo al lugar donde se encuentre. Los que viven en los centros urbanos, lo obtienen de los supermercados; los del medio rural, (...) obtienen los alimentos de los productos de la milpa, de la cacería, de los animales y aves de corral que crían en sus solares. En las tiendas se surten también de las mercancías para la preparación de los alimentos, porque no todo lo producen ellos mismos” (Máas; 1997: 210).

También hay que considerar que la religión ejerce una gran influencia en la alimentación de una sociedad; por lo que, así como se adoptan algunos nuevos ingredientes, también se eliminan otros; ya que cada celebración implica la transmisión de conocimientos sobre los diferentes guisos que se deben preparar para cada evento social o religioso pues todos los alimentos ceremoniales se deben preparar con respeto por que representan una ofrenda.

Las familias de bajos recursos económicos se verán influenciadas también en su alimentación, ya que al no haber suficientes fuentes de ingreso, tratarán de adquirir el alimento por diversos medios como la caza si se encuentran cerca de campos, la pesca de encontrarse en región con recursos acuíferos, la agricultura si el suelo es fértil o, simplemente, el almacenaje. Sin embargo, son normalmente las urbes las que consumen casi todos los recursos provenientes del campo gracias a que tienen un mayor nivel adquisitivo. J.C. Zuckerman dice que:

“(...) En México el consumo de alimentos está basado [en] el poder de compra de la población y consecuentemente las grandes ciudades absorben la mayor parte de los alimentos industrializados y de origen animal y las zonas rurales incluyendo los cinturones de miseria de las ciudades, limitan su dieta al maíz, frijol, trigo, arroz y algunas verduras regionales” (Zuckerman; 1982: 8).

donde mi foco de atención fueron los migrantes oaxaqueños residentes en ese poblado –agradezco a doña Epifanía Ortiz por toda su ayuda y sus atenciones-.

Por otro lado, no debemos olvidar que cada vez se inserta con mayor fuerza la cultura de la comida "chatarra" o rápida, y lo podemos observar en tiendas y demás comercios tanto en zonas urbanas como rurales, donde venden dichos productos "chatarras" listos para comerse "con solo abrir el paquete", llamativos a la vista de los niños por el premio que en gran parte de las ocasiones, viene en su interior.

El cambio de un medio geográfico y disponibilidad de los alimentos y en algunos casos la religión, también obliga a cambiar algunos ingredientes y hábitos alimenticios. El hombre está condicionado por su cultura; Margarita Nolasco dice con relación a esto que:

"Un individuo debe comer lo que su cultura [le dice] que debe y puede comerse, en el lugar y a la hora socialmente prescritos y con las maneras de mesa que sus normas culturales le indican" (Nolasco; 1994: 399).

La cultura alimentaria no se limita a cumplir con la función biológica de satisfacer el hambre sino que también cumple otro tipo de funciones como las ceremoniales y rituales, así como la de la seducción o el erotismo. En medio de una comida, se puede hacer la petición de matrimonio o se puede pactar una relación de compadrazgo.

También se encuentran aquellos platillos los cuales están "creados" en función de los parámetros de belleza y salud y para los cuales el hombre se ha dado a la tarea de "elegir" lo que considera "mejor" para ciertos fines; como ejemplo está aquella persona que por enfermedades tales como la diabetes, problemas cardiovasculares, pancreatitis, etc., se tienen que ver sometidos a la supresión de ciertos productos que más que un beneficio le podría causar un perjuicio; también se encuentra el caso de los atletas y bailarines, que tienen que cuidar su alimentación y llevar un control estricto de lo que consumen para poder tener un máximo rendimiento de sus actividades; pero también podemos

observar a aquellas personas que por estética deciden eliminar por completo ciertos nutrientes de su dieta. Es por ello que:

“ [Las] concepciones de un equilibrio deseable pero inalcanzable, la afirmación moral que llega a representar la comida y el rechazo de la misma, la estructura social de la sociedad en la que las [jóvenes] pueden padecer [enfermedades relacionadas con la comida como la bulimia y la anorexia] son claramente específicas de la cultura, no generales en nuestra especie. La nutrición, necesidad biológica básica, se convierte a veces en otra cosa, porque los seres humanos la transformamos simbólicamente en un sistema de significado de algo que está mucho más allá de ella misma. Esta complicación que parece innecesaria es una posición claramente humana que adoptan todas las culturas, aunque cada una de forma un poco diferente” (Mintz; 2003: 26).

Pero el alimento no solo es una red de significados de premiación y castigo en donde uno tiene que sentirse culpable al consumir un alimento indebido en un momento o lugar específico; también representa la unidad, la unión y comunión entre nuestros semejantes, la integración y el sentido de pertenencia, el misticismo del grupo al aportar ciertos condimentos que se relacionan con el sabor, el color y el aroma, con la digestión. Las reuniones familiares por diversos motivos como un cumpleaños, un domingo o, simplemente, por el solo gusto de verse; dichas reuniones van creando ciertos “patrones” donde los grupos se aglomeran para realizar tareas específicas como serían las de preparar el terreno –llámese patio, sala, comedor donde se llevará a cabo la actividad-, para elaborar los alimentos, la búsqueda de ingredientes específicos, aquel grupo que por edad se reúnen a conversar o jugar, aquellos que se preocupan por la cocción del alimento, etc., todos reunidos en un mismo lugar. Este tipo de actividades forma lazos sociales que ayudarán a sus integrantes a pertenecer, crecer y reproducir pautas culturales específicas que recrearán para formar a futuras generaciones.

" (...) los alimentos y las formas de cocinar, al igual que cualquier otra actividad humana, simbolizan una relación social que establece una 'correspondencia entre una estructura social dada y la estructura de símbolos por los cuales se expresa'.

En torno a la cultura, vista como totalidad, encontramos a la tradición, que se expresa dentro de la sociedad y da cuenta de la diversidad étnica y cultural de cada grupo humano, es por lo mismo, la forma aceptada de hacer las cosas, cuyas prácticas con el tiempo se van volviendo una costumbre. Este proceso (...) conlleva una carga de múltiples conocimientos que se van transmitiendo y heredando de una generación a otra, de forma oral o escrita, por asimilación e imitación de los modelos precedentes (...) [es por ello que] La tradición puede considerarse como el vehículo ideológico en relación con el cual las prácticas humanas adquieren dimensión (...) Desde esta perspectiva, tradición e identidad están intrínsecamente ligadas" (Guerrero; 2000: 23-24).

Las bebidas también juegan un papel importante dentro de los rasgos característicos de la cultura alimentaria de una sociedad determinada, ellos también pueden mostrar tradición, pertenencia y cierto grado de adaptación a una cultura nueva, entre otras cosas; en México, dice Salvador Novo:

"(...) nuestras bebidas calientes eran a lo largo del XVI y del XVII el chocolate para los ricos y el atole para los pobres (...) Chocolate o atole son alimentos propiamente dichos (...) El café¹⁵, en cambio, no es alimento, sino apenas un estimulante (...) Por paradoja, serían los chinos quienes abdicarían del té de su tierra, abrirían en la nuestra cafés a servirlo en vaso y con leche [al estilo francés], y fabricarían un pan que en cierta breve medida enriquece con la opulencia de los bizcochos chocolateros mexicanos, la novedad de los bisquets que esos chinos habían aprendido a hacer en los campamentos ferrocarrileros norteamericanos que los emplearon como cocineros. El café por ese camino oriental-yanqui, tardaría más o menos tiempo en convocar la aparición de los hot cakes y de los waffles con miel de maple, y aun con nueces o con tocino incrustado. Y las donas" (Novo; 1993: 98-100).

Los cafés no servían como lugar para alimentar a la gente, sino como

¹⁵ Llegado a nuestro país en el siglo XVIII (Novo; 1993: 99).

lugar de reunión social donde confluía todo tipo de personajes, desde el obrero hasta el burgués, desde el hombre sudoroso salido del trabajo hasta las señoras encopetadas de esa época borbónica y afrancesada del siglo XVIII; fue en ellos donde los chinos¹⁶ alcanzaron la prosperidad¹⁷ a su llegada a México.

Fue hasta la segunda mitad del siglo XIX cuando la gente comenzó a reunirse en cafés y restaurantes¹⁸ de manera más usual, ya que no se acostumbraba comer fuera de sus casas a menos que algún familiar o amigo los invitaran a hacerlo a la suya.

"El éxito de los cafés y establecimientos similares se debió, sin duda, a las posibilidades de convivencia que ofrecían a sus clientes. No se trataba de una convivencia cualquiera: brindaba una permisividad que solo superaba el ámbito doméstico, pues la libertad de acción estaba limitado por el dueño o el encargado, siempre complacientes con la clientela, o por esta última, que generalmente se ocupaba de atender los asuntos de su propia mesa" (Rabell; 1997: 33).

Al respecto de las características que presentaban los cafés de esa época, René Rabell Jara nos explica que:

"(...) los primeros establecimientos mexicanos [de cafés] (...) carecían de complicaciones. Su propósito fundamental era solo vender café a los parroquianos, más alguna otra cosita (...), los más completos ofrecían también molletes, tamales cernidos, bizcochos, tostadas, roscas y huesos¹⁹; además del café, vendían chocolate y varios tipos de atole –de leche, blanco, o ligeramente rosado–" (Rabell; 1997: 13).

¹⁶ Llegados a México durante una migración masiva a fines del siglo XIX promovida durante la época porfirista gracias a la firma del Tratado de Amistad y Comercio con el Imperio Chino suscrito el 14 de diciembre de 1899; para mayor información se puede consultar a la revista *Sabores de Oriente* por José Guadalupe y Ana Benítez Moro de la editorial Clío.

¹⁷ Los chinos al llegar a un lugar abrían dos tipos de negocios con la ayuda de los familiares que ya se habían asentado en el lugar, las lavanderías y los cafés de chinos; ambos fueron, en un principio, negocios prósperos, pero al paso del tiempo, las lavanderías desaparecieron –a pesar de la buena reputación con la que gozaban–, quedando únicamente los cafés. Para más información se puede hacer consulta del libro de Salvador Novo indicado en la bibliografía, así como la revista *Sabores de Oriente* por José Guadalupe y Ana Benítez Moro de la editorial Clío.

¹⁸ Palabra adoptada en México durante la época afrancesada de mediados del siglo XVIII.

¹⁹ Pan característico en la zona central del país.

Así, estos espacios se fueron convirtiendo cada vez más en centros de recreo que servían a distintos propósitos fundamentales, ya que en ellos se podía hacer desayunos después de haber dado un paseo a caballo o a pie; se podía “matar la tarde” mientras se bebía algún tipo de vino, así como hacer las cada vez más generalizadas comidas con los platillos de moda.

Actualmente en los cafés o restaurantes de chinos de la ciudad de México se puede apreciar la comida “típica” de la región de Cantón; sin embargo, la alimentación China se encuentra cimentada en la combinación de las cuatro principales regiones indochinas, cada una con su propio estilo culinario, sus propios sabores y aromas:

- a) las islas, con la Península de Malasia y Birmania;
- b) Tailandia, Laos y Camboya;
- c) Vietnam;
- d) Partes del sur de China y los pueblos protoindochinos del altiplano al sur del subcontinente (Hubert, 1998: 183).

En los restaurantes y cafés de chinos se pueden degustar los siguientes platillos:

“(...) junto a los bisquets estadounidenses, el chop suey, platillo inventado en San Francisco, el chow mein y el chaiaw fan, las enchiladas, los huevos a la mexicana, el pan dulce y el ‘cafecito’ con leche, con lo que propusieron una oferta muy acorde con la inclinación mexicana por la diversidad de los sabores en la mesa.

A diferencia de estos cafés, los restaurantes sirven sus platillos dentro de la formalidad más oriental. La mayoría ofrece menús que incluyen un par de centenas de platillos propios de la cocina cantonesa: pastas fritas, arroz frito, guisos salados y agridulces a base de verduras y germinados, acompañados de pequeñas cantidades de carnes, pescados o mariscos” (Benítez, 2001: 35).

En resumen, el alimento conlleva por sí mismo una fuerte carga simbólica determinado por el valor histórico que le otorga su consumidor asociado a la forma en la que los adquiere y los procesa que finalmente se ve reflejada en la forma en la que se le consume; dicho valor, fuera de ser fisiológico, es puramente cultural puesto que el significado simbólico es determinado por el entorno social al ser transmitido en forma de costumbre que, con el transcurrir del tiempo se transformará en una tradición y, por tanto, en un factor de identidad.

b) Presencia de los chinos en México.

Los chinos llegaron a México, en un principio, mediante el comercio que sostenía la Nao de China –también conocida como el Galeón de Manila-, con México durante el Virreinato²⁰; esta viajaba desde las islas Filipinas al sureste de China, con productos como aceites, sedas, y todas las “maravillas” de oriente que se pudiera imaginar, así como también productos españoles recogidos en su paso a las “tierras indias” y los cuales desembarcarían para su venta en el Puerto de Acapulco²¹.

Pero así como la Nueva España se beneficiaban con los productos chinos, filipinos y españoles traídos por las naos, estos también se verían beneficiados con los productos de la Nueva España como los chiles, las frutas, las aves, los minerales, diversas especias, entre otras.

La Nao fue benéfica para todos los puntos de los que partía, ya que no solo traía riquezas consigo, sino que también, ayudaba –de manera indirecta-, al control de la Nueva España puesto que encontrándose estas tierras tan lejanas de la corona española, no se podía ejercer tan fácilmente el dominio, pero

²⁰ Para mayor información se puede consultar el libro de Salvador Novo, así como a Benítez Muro y a René Rabell Jara; bibliografía abajo señalada.

²¹ Fue un comercio en forma triangular ya que iban de China a Filipinas y los productos llegaban, como último destino, al Puerto de Acapulco en la Nueva España.

mediante estos galeones que comunicaban a tierras tan distantes, la corona podía tener un mayor control sobre las tierras dominadas al poder transportar mensajes para sus regentes.

Las últimas Naos se vieron a fines del siglo XVIII, cuando las reformas borbónicas y las trabas burocráticas hicieron de estas una de sus principales víctimas. Después de eso -y de la Guerra de Independencia-, fue difícil continuar con el comercio existente entre las Filipinas y México haciendo peligrosa la travesía aun para los comerciantes independientes; pero lo que provocó la caída total de esta ruta comercial fue la orden que dio el rey Fernando VII de España de la supresión total de la Nao con el Golfo de México en septiembre de 1813 - permitiéndole que continuase con su trato con Filipinas como mejor le pareciese-, con la finalidad de estrangular a los independentistas, que cada vez tomaban más el control de Acapulco y del "camino chino"; todo esto trajo como consecuencia que se echara a pique toda la ruta comercial que se sostenía acabando por completo con la Nao de China.

Una segunda etapa del arribo de los chinos a nuestro país fue durante el Porfiriato, donde el entonces Presidente Porfirio Díaz, mediante el Tratado de la Amistad y Comercio con el Imperio Chino²² suscrito en diciembre de 1899. La migración se dio porque el gobierno mexicano necesitaba colonos que supieran trabajar la tierra; ellos tendrían una doble finalidad, por un lado desmontarían y harían cultivable tierras que hasta el momento se consideraban poco productivas mediante el cultivo del algodón -lo que hizo ganar mucho dinero no solo a los chinos y dueños de las tierras, sino también a las compañías estadounidenses mediadoras entre el producto en bruto y su venta final-, y guardarían la frontera con EE.UU., la cual estaba siendo invadida, con lo que se reforzaría dicha división política entre ambos países.

²² Para mayor información consultar a José Guadalupe y Ana Benítez Muro, Mónica Cinco, Evelyn Hu-Dehart (I y II) de la bibliografía.

Estos chinos llegaron principalmente de los EE.UU. –de San Francisco, para ser más específicos-, y en menor medida de China –originarios en su mayoría de Cantón-. José Guadalupe y Ana Benítez Muro dicen que:

“La presencia de este grupo fue relevante desde entonces en los estados del norte, por su dedicación a la actividad agrícola y comercial. A diferencia de los japoneses, que se establecieron en áreas muy localizadas, los chinos se establecieron en casi todo el país, y ya para principios del siglo XX se les podía encontrar en Guanajuato, Jalisco, Puebla, San Luis Potosí, Tamaulipas, Yucatán, el Distrito Federal, Durango, Sinaloa, Chihuahua y Sonora, ... donde se empleaban como jornaleros agrícolas, en el lavado de la ropa, como mandaderos, dependientes de tiendas y almacenes y sobre todo como cocineros” (Benítez; 2001: 33-34).

La población china en México logró crear, mediante acuerdos con compañías estadounidenses y con el gobierno mexicano, rancherías algodoneras –principalmente en el norte del país- que los llevaron a una fugaz consolidación económica. Entre 1920 y 1930, el algodón tuvo particular importancia, pero después de 1930 vino una caída de este producto debido a la utilización de fibras sintéticas por lo que muchos chinos comenzaron a decaer económicamente. A lo anterior hay que añadirle que fue para estas fechas cuando una corriente antichina, impulsada por los EE.UU., hizo que los chinos fueran expulsados de México, no sin antes haber sufrido demostraciones racistas y segregacionistas como era el ataque hacia los comercios y propiedades y hasta a las personas de origen chino, no importando que también tuvieran origen mexicano²³. Evelyn Hu-Dehart afirma que:

“El crecimiento de la población china en México, se debió en un principio a la continua inmigración de China, más que a la reproducción natural de estos en México. En la misma forma, la discontinuación de la inmigración de chinos comenzó en 1930. Muy pocas mujeres chinas acompañaban a su pareja en su viaje de México (...) Sin

²³ Aquellas mexicanas que llegaban a casarse y a tener descendencia de los chinos llegados a nuestro país se las dejaba de considerar mexicanas para considerárselas chinas, los hijos de estas uniones, por tanto, eran considerados chinos y no chinomexicanos o mexicanos.

embargo, los hombres chinos formaron familias con mujeres de la localidad (...)” (Hu-Dehart (II), 1990, 22) (...) “En 1923 el Lic. Inocente Lugo (...), se opuso a la admisión de más chinos a Baja California por dos razones: PRIMERO porque existían suficientes trabajadores mexicanos disponibles²⁴ y SEGUNDO porque Baja California tenía demasiados chinos que ofrecía amplia competencia a los mexicanos, además, estos monopolizaban los recursos de salud, contribuían a la degeneración de las razas tanto por la mezcla de mujeres mexicanas con chinos como por la propagación de enfermedades y vicios que generalmente los caracterizaban (...) A principios de 1930 la Revolución Nacionalista de México asumía dos posiciones específicas: PRIMERO: debían mexicanizar la propiedad en la Península [de Baja California], y expulsar a los chinos (...) El otro proyecto nacionalista fue una campaña Anti-china que se lanzó en 1932 por veteranos de otros movimientos en México. El ex Presidente Calles no fue solamente la figura política (jefe máximo) en ese tiempo en México sino que fue un sonorenses que apoyó a su Estado natal en la expulsión de los chinos en 1931-1932, durante el régimen de su hijo el Gobernador Rodolfo Elías Calles” (Hu-Dehart (II); 1990: 31-34).

Los chinos que fueron expulsados del país tuvieron que salir con los integrantes mexicanos, fue de esta manera que muchos chinos, mexicanos y chinomexicanos fueron echados sin más miramientos de México.

La tercera etapa viene en la década de 1960, cuando una política de repatriación afirmaba que todos aquellos mexicanos –y sus familias- residentes en China, pudieron regresar al país para formar parte dentro de su comunidad, la mexicana. Es a partir de entonces cuando las fronteras vuelven a abrirse para los extranjeros, puesto que la política xenofóbica que imperaba treinta años antes aparentemente se modifica para crear una imagen de una Nación neutral con los brazos abiertos al mundo.

²⁴ Los mexicanos se oponían a que más chinos siguieran llegando a México porque aseguraban que los chinos contrataban, en su mayoría, a chinos y que les robaban todo el posible empleo que pudiera haber, para los mexicanos, en el sector agrícola.

CAPITULO II. LA CULTURA ALIMENTARIA.

¿Qué es la cultura alimentaria?²⁵

La palabra gastronomía va ligada al arte de la cocina, aquella cocina de restaurantes y banquetes, la denominada cocina *gourmet*, y también a aquellas fondas y cocinas económicas; a toda aquella receta aprendida y reproducida casi de manera mecánica para la ingesta por parte de individuos que no necesariamente serán aquellos que elaboran el platillo.

La cultura alimentaria se refiere a la reproducción de pautas culturales por medio de los alimentos; la forma en que se buscan los ingredientes, su elaboración, la presentación y, la forma en que se ingiere. La diferencia está en que la cultura alimentaria es la manera en la que se realiza todo lo anteriormente descrito, ya que en muchas ocasiones lo que se intentará es seguir cierto procedimiento aprendido probablemente de algún miembro más grande de la familia, y el cual puede tener cierto significado social, cultural, religioso e ideológico, como podría ser, la elaboración de los alimentos para el día de muertos; estos se preparan pensando que serán para los no presentes y se realizan de una manera determina y con un significado que puede ser enseñado por miembros con mayor experiencia a los integrantes más jóvenes dentro de su núcleo sociocultural. Joan J. Pujadas afirma que:

"De la misma manera que el lenguaje articulado, la cocina es un factor universal en el desarrollo de todas las sociedades humanas. La transformación de los platos crudos en platos cocinados es tal vez el factor principal en el proceso de aparición de la humanidad. Mientras la obtención de los alimentos que ofrece la naturaleza y su consumo en crudo puede ser una actividad individual, el cocinarlos supone toda una

²⁵ Omíto la Etnoalimentación por no considerarlo un término, sino una disciplina derivada de las ciencias antropológicas y la cual, en palabras de Verónica Juan Ramos, se refiere "*a la alimentación cotidiana de una región*"; para más datos puede consultarse su ficha en la bibliografía.

serie de tareas que requieren la colaboración solidaria de un grupo humano: para preparar y mantener el fuego; para convertir los granos en harina; para matar las presas y hacer los trozos de carne; para repartir dentro del grupo las raciones de carne que le corresponden a cada uno en función de su status, edad, sexo y, en fin, para encargarse de los rituales propiciatorios de la caza y de los sacrificios u ofrendas a los espíritus o dioses de cada religión o cosmología particular" (Pujadas; 1998: 79-80).

Con esto podemos observar que el simple hecho de cocinar no requiere solo del hecho de "abrir el paquete de harina, batir los huevos, agregar el agua y hacer el pastel", ya que este se puede fácilmente comprar ya preparado y tenerlo listo en el congelador hasta que la situación, o el antojo, así lo ameriten, eso es la gastronomía. Por el contrario, la cultura alimentaria va más allá de eso, ya que en ella va inmerso el conocimiento previo transmitido por alguna generación anterior o bien, por el acto *alquimista* que representa el elaborar una receta nueva sacada de la mente partiendo de una anterior y la cual será transmitida a generaciones futuras.

Mary Douglas dice que *"Con frecuencia, la ingestión de alimentos brinda ocasión para rezar, no sólo a fin de pedir la gracia divina, sino como rito de comunión en sí mismo. La idea de comer comporta la de sacrificio. Cuando la idea de sangre y la de sacrificio se superponen en elaborada armonía en el punto culminante de la ceremonia religiosa, resulta imposible agotar las significaciones que encierra la comida. En tales culturas, el alimento está sin duda encima del teatro, la música, la danza y la poesía. Y, sin embargo, es muy difícil que en ellas se desarrolle el arte culinario; tal vez incluso sea a la inversa. Quizá la gastronomía florezca con más vigor precisamente allí donde el alimento conlleva una menor carga de significados espirituales"* (Douglas; 2001: 14).

El comentario anterior es para comprender que la carga religiosa y el respeto por los seres espirituales van tan ligados con la ingesta de los alimentos que no podrían ser separadas una del otro, por el contrario, parte de lo que es la cultura alimentaria es el entendimiento de la carga cultural que pueden llegar a

tener ciertos alimentos dentro de un grupo social determinado. Es por ello que Douglas insiste:

"Uno de los motivos del marcado interés de los antropólogos por la comida reside en su condición de herramienta apta para la pura simbología social, desde los ritos de hospitalidad privada hasta los grandes dramas ceremoniales" (Douglas; 2001: 14).

El análisis de la forma en la que una sociedad determinada se alimenta puede ser solo importante para el análisis del comportamiento y la simbología humana, sino que también puede demostrar sus pautas culturales y el cambio que se pudiera dar en estos, dentro del seno familiar. A lo anterior podemos también agregar lo que Verónica Juan Ramos, afirma:

"La alimentación forma parte del proceso biocultural alimentación-nutrición, es decir, no es solamente un hecho biológico como el que se observa en otros seres vivos, sino [que] en los humanos se encuentra enmarcado en su vida social y cultural. Por lo tanto lo que cada persona come o bebe debe de satisfacer no solamente sus necesidades biológicas en salud o enfermedad, sino también sus patrones culturales y ser acorde con su situación económica y social" (Juan; 2004: 11).

Por lo que entendemos que la cultura alimentaria va directamente relacionada con todas aquellas normas y pautas sociales, así como también las espirituales, regidas dentro de un grupo social y no el simple hecho de comer por comer. La gastronomía no queda exenta de un valor determinante dentro de la sociedad ya que, recordemos, algunas personas llegan a estudiar durante años para poder tener el acto de reproducir y crear alimentos para terceras personas como una profesión, los *chefs*; esta llega a ser socialmente respetada en occidente, pero en Asia llega a tomar un papel fundamental ya que la alimentación llega a ser considerada como medicina preventiva, lo que se

resume en que comer es un acto biológico, mientras que cocinar –y lo que esto conlleva-, es un acto cultural²⁶.

Erotismo, sexualidad y alimentación.

En la creencia popular, existe la idea de que ciertos alimentos y bebidas pueden ser de gran ayuda para el acto sexual a tal grado de que personas de todos rincones del planeta han llegado a buscar la ayuda de médico-brujos, curanderos, *shamanes*, etc., con la finalidad de poder aumentar su potencia sexual; tal es el caso del *cuerno de dragón* utilizado por la cultura china –aún en nuestros días-, y que no es otra cosa que cuerno de rinoceronte triturado²⁷. Lo que en realidad llegan a ser estos alimentos y bebidas en algunas ocasiones son toxinas naturales que ocasionan un ligero envenenamiento de la sangre o un aceleramiento del ritmo cardiaco, por lo que las personas llegan a creer que si causan cierto estímulo sexual.

Como ya habíamos mencionado con anterioridad, comer por comer es casi imposible puesto que todo está determinado directamente por contexto sociocultural en el que nos desenvolvemos; sin embargo, siempre existen pequeñas alteraciones de la regla, pequeños “escapes” que se manejan en lo privado, costumbres o actividades individuales que se mantienen en secreto puesto que no son vistos de una forma correcta dentro de su seno social, tal es el caso de la alimentación cuando va directamente relacionada con el erotismo y la sexualidad. Los alimentos, así como la sexualidad, están restringidos por las normas sociales que caracterizan a cada cultura; en muchas culturas se restringe la sexualidad únicamente al acto reproductivo dejando todo el resto como un tabú, sin embargo, hasta dicho acto puede representar un tabú y para ejemplificarlo tenemos la creencia popular de que a los niños los trae la cigüeña.

²⁶ Revisar en el cap. I el apartado a.

²⁷ Esta búsqueda incesante a llevado al borde de la extinción de algunas especies de la flora y fauna del planeta como es el caso del rinoceronte rosa, entre otras.

El erotismo y los alimentos se encuentran en ocasiones tan relacionados que, hasta en el mismo lenguaje cotidiano, se maneja de manera habitual o de uso común a los alimentos como una alegoría al sexo. Joan J. Pujadas dice que:

“El sexo, al igual que la alimentación, más allá de su carácter natural, como elemento central de los procesos productivos y reproductivos, forma parte de las reglas sociales y de representación que caracterizan a una cultura (...) el binomio sexo-alimento aparece estrechamente vinculado en todas las culturas, puesto que aparecen dos formas entrelazadas de sensualidad (...) la palabra empleada para comer [di o dzi en la lengua de varias sociedades del norte de Ghana] también se usa con frecuencia para el sexo, y cubre gran parte del campo semiótico de la palabra gozar. En la ideología hindú, la pureza de casta supone eludir el contacto con personas, alimentos o bebidas fuera del ámbito propio del grupo. Cualquier hindú, observante de su religión, evitará los contactos sexuales y comer con personas de castas inferiores. La impureza y daño espiritual vinculan estrechamente esta dualidad de sexo y alimento (...) Estas correspondencias entre actividad culinaria y sexual tiene una presencia en algunas lenguas más próximas. Es muy significativo que el verbo francés consommer signifique también consumir (alimentos) y consumar (una relación sexual). Al mismo tiempo, prácticamente en todas las lenguas el órgano sexual femenino se describe con una multiplicidad de imágenes gastronómicas: patata, conejito, mejillón, almeja, etc.” (Pujadas; 1998: 80-81).

Mientras que Claude Levi-Strauss afirma que “(...) copular y comer son dos formas de conjunción por complementariedad (...) en África el trabajo de la cocina se asimila al coito entre esposos: echar leña al fuego es copular. Las piedras del atrio son las nalgas, la olla es la vagina, el cucharón, el pene” (Levi-Strauss; 1968: 291). Un ejemplo de la relación de erotismo entre cónyuges es cuando la mujer le lleva a su marido el platillo que más le gusta para halagarlo poco a poco, coqueteándole en el trayecto diciéndole palabras “dulces” y “provocativas” en espera de una reacción que le favorezca a ella.

En México también existen diferentes dichos que hacen este tipo de alegorías como son: “Si así como lo mueves lo vates, ¡qué rico chocolate!”,

“¿Qué comen los pajaritos? ... ¡Masita!”, “Con aquella que sepa de metate y petate tienes que casarte”²⁸ o frases como “¡Te voy a comer a besos!”, entre muchos más. La palabra *comer* o *comerte* también pueden ser referidas dentro del acto sexual y, particularmente, al sexo oral.

Muchas de las llamadas “perversiones sexuales” no son otra cosa sino actos o costumbres sexuales, de cada individuo, que no son vistas como “normales” o “correctas” ante su sociedad, puesto que estas también varían según los patrones culturales. Sea, todas estas actividades son totalmente restringidas, reprimidas, censuradas y hasta castigadas si son sacadas a la luz pública tornándolo de un acto de placer a un acto totalmente vergonzoso, y porque no decirlo, pecaminoso.

En la cultura occidental, es usual que algunas ingestas sean vistas como actos totalmente erógenos, un ejemplo de esto es la visualización de la caída de algunas gotas de agua que van corriendo de los labios, la barbilla, el cuello y el pecho de alguna persona que nos atrae sexualmente²⁹. Para algunas personas es totalmente erógeno el ver como alguna chica puede llegar a comer algún alimento determinado como alguna verdura, fruta, caramelo o chocolate. Así como también muchas mujeres usamos la técnica de aplicarnos brillos labiales con olores y sabores frutales con la punta de los dedos enfrente de algún chico para ver la reacción que provocamos en ellos.

Los deseos eróticos pueden llegar a estar relacionados con ciertos alimentos puesto que para algunos individuos puede llegar a ser atrayente la idea de cubrirse o cubrir a su pareja con algún dulce como la crema chantillí,

²⁸ Dicho popular mexicano escuchado principalmente durante la época Prehispánica y el Novohispanismo.

²⁹ Hay que recalcar el hecho de que no es lo mismo una atracción sexual que un enamoramiento; la primera es más “física” y se limita a la atracción o fijación del cuerpo de una persona o varias y si se le busca es con la finalidad última de consumir el acto sexual. El enamoramiento es más complicado según como lo veo, ya que no solo es la atracción hacia el físico, sino también del “alma” o personalidad, en ella entran los sentimientos y llega a haber cierta idea de querer compartir una vida en común, entre otras muchas cosas que no podría explicar.

miel o chocolate para comérsela poco a poco, mientras que para otras personas esta misma idea les parece totalmente repulsiva.

En el Japón no es raro que a los altos ejecutivos se les sirva una mesa llena de platillos sumamente apreciados por los comensales, pero lo que realmente gusta de esto es que la función de la mesa la cumple una chica totalmente desnuda que, en ocasiones, tiene contacto directo con los alimentos y de la cual se toman estos utilizando únicamente palillos, ya que la chica no puede ser tocada por las personas presentes.

Pero no es solo en la vida real donde se puede observar este tipo de actividades, en la literatura podemos encontrar gran parte de vínculos entre esta dualidad de sexo-alimento. En *Como agua para chocolate* observamos como la interacción entre los protagonistas se da gracias a que el personaje de *Tita* transmite sus emociones –tristeza, ira, coraje, deseo- por medio de los alimentos; en la escena donde *Tita* no puede recibir las rosas que le regala su cuñado por ser el esposo de su hermana, y al ser obligada por su madre a desecharlas, ella toma estas flores y, utilizando sus pétalos, prepara una salsa que va como base en un platillo de codornices horneadas, pero aquí lo importante es ver como se maneja el erotismo que muestra la conjunción de la elaboración del alimento con el deseo reprimido de estar junto al ser amado tornando a dicho alimento en un vehículo de sus sentimientos siendo recibido por las personas que realizan su ingesta.

En la cinematografía también se da muestra de este fenómeno; en la película *Chocolate* se puede observar este mismo vínculo pero con relación al cacao, donde esta semilla es molida, triturada, cocida, hervida y horneada para prepararla en sus diversas formas y, así, transformar a la protagonista un rol “adivinatorio” que la haría conocedora de cual sería la presentación de ésta golosina que mejor le caería a sus clientes, provocando en ellos los estímulos que más le convinieran con base a su estado anímico y personalidad; así, aquel

que fuera tímido y retraído lograría sacar el empuje necesario para declararle su amor a la persona de sus sueños y, aquel que no tuviera apetito sexual, se despertarían sus pasiones transformándose en una persona totalmente erógena; pero para aquella persona que fuera agresiva y “un mar de tempestades”, lograría la calma y tranquilidad anheladas por aquellos que lo rodean.

Y por último, tenemos el ejemplo de la película *Nueve semanas y media* en donde en una de las escenas se aprecia el vínculo entre erotismo-alimentación en su máxima expresión donde el protagonista hace participe a su amante de un juego con una gran carga erótica para ambos: la escena transcurre en la cocina donde él venda los ojos de su pareja y sentándose en el piso a un lado del refrigerador, él comienza a preparar todos aquellos alimentos que participarán en el juego, abriendo latas, rallando, picando, batiendo, con lo que incrementa la excitación de su compañera por los sonidos, olores y la espera de lo que él podrá hacer. Acto seguido, él le da a probar desde frutas, postres como la gelatina e inclusive picantes en donde lo importante es observar la manera en que ella comienza a participar en este juego por la manera en que ingiere los alimentos haciendo la alusión al sexo oral despertando, de esta manera, la pasión no solo de ella sino también la de él. Concluyendo la escena donde él emborra miel por todo el cuerpo de ella provocando tal grado de satisfacción que la penetración sexual es solo un complemento.

Por tanto, los alimentos y la sexualidad de los individuos tienen una relación mucho más estrecha de lo que realmente se logra apreciar a simple vista, ya que en muchas ocasiones no solamente van de la mano, sino que se vuelven en una complementación la una de la otra como parte integral de nuestra relación sociocultural al transformar los alimentos en un vínculo con el erotismo.

La religión y los alimentos.

Es importante mencionar que, así como el factor geográfico juega un papel determinante dentro de la obtención y consumo de los alimentos, también la religión determina en gran medida lo que se debe o no consumir, así como el modo como se debe de elaborar cada uno de los platillos y como obtener los ingredientes, como en el caso del sacrificio de los animales. Según Pujadas:

"(...) las cocinas no se pueden someter sólo a un criterio utilitarista. La función primaria de la actividad culinaria es una respuesta social a las necesidades básicas de alimentación; intervienen también en su configuración toda una serie de valores, símbolos y rituales. Sería una simplificación y un error pensar que el trabajo productivo y comercial va dirigido solo a la obtención del alimento necesario solo para la subsistencia. El alimento es mucho más, ya que comporta una visión del mundo vinculada, de distintas formas, a la divinidad o a los espíritus. El alimento puede ser un veneno, una medicina y, sobre todo, suele originar placer, individual, familiar o colectivo. El alimento humano está constantemente sometido a reglas y mediaciones, que delatan y son una representación de valores sociales, jerarquías políticas o dogmas religiosos" (Pujadas; 1998: 86).

El hecho de agradar a los espíritus o seres sobrenaturales mediante los alimentos, es una idea muy arraigada dentro de diversas culturas, simplemente podemos tomar como ejemplo nuestra propia idea de "alimentar" a las ánimas en el día de muertos mediante sus platillos y bebidas favoritas, así como la idea generalizada que tenemos los mexicanos de poner como ofrenda en su *altar de muertos* el mismo día, cigarros si era fumador, juguetes si era niño y, en sí, todo aquel objeto que a "nuestra anima" o familiar finado le era importante. De esta misma manera, los chinos tienen, gracias a la tradición de la *religión china* o *politeísta*, la veneración de un panteón de dioses encabezados por *Shang Di* –

“El Señor de las Alturas”³⁰-, que incluía la veneración de los antepasados mediante ofrendas rituales en las que se incluyen la comida y el vino³¹.

El hecho de alimentarse con animales, vegetales o insectos no solo se encuentra en el valor nutricional, tampoco a una idea colectiva de lo “sabroso” y lo “repugnante” sino que además, en las sociedades totémicas, está la idea ligada al *antepasado común* o, dicho en otras palabras, al ser del cual se procede. En dichas sociedades todo hombre, mujer y niño se encuentran limitados no sólo a los alimentos en función al rango de edad, genitalidad o status, sino también a su procedencia misma debido a que *el antepasado* puede llegar a ser tanto animal como vegetal, mineral o insecto; esto es, aquella persona que proceda del clan antílope jamás deberá comer carne de éste, el tabú de esto recae en que se enfrentaría a una idea arraigada de que se está comiendo a sí mismo y, talvez, a un miembro de su grupo social. Sobre el termino de *totemismo* Héctor Tejera Gaona dice que:

“Se emplea en antropología para referirse a los sistemas de creencias o mitos donde se establece una relación de parentesco o de origen con ciertos antepasados (reales o imaginarios) representados por medios de plantas, animales, lugares u objetos” (Tejera; 1999: 60).

La idea de compartir los alimentos es una especie de comunión entre los comensales se puede representar en la iglesia católica cuando, durante el servicio religioso, el padre parte la ostia o pan que representa el cuerpo de Cristo y el vino que representa su sangre. Esta idea, y muy al contrario de las sociedades totémicas, muestra que al ingerir el pan y el vino, la persona se

³⁰ Representado en la tierra por el emperador.

³¹ En la tradición de esta religión se considera que más que estar regidos por una o varias divinidades, todo ser esta regido por las fuerzas naturales; esto es, que todo ser existente deberá cumplir el rol que la naturaleza le asigne.

“apropia” simbólicamente de un ser divino y, por tanto, de su santidad³². Esta idea se relaciona con la característica salvífica del catolicismo.

“Con frecuencia, la ingesta de los alimentos brinda la ocasión de rezar, no sólo a fin de pedir la gracia divina, sino como rito de comunión en sí mismo. La idea de comer comporta la de sacrificio” (Kuper; 2001: 14).

Así, tenemos que la idea de compartir la mesa con seres sagrados o sobrenaturales no solo se encuentra en las religiones judeo-cristianas en las cuales, según la tradición, se hacen rezos antes de la ingesta de los alimentos, ejemplo de ello podemos observarlas durante el *Shabat* judío, sino que ya existía esta idea dentro de las sociedades de la llamada *era clásica*. Los romanos y los griegos preparaban grandes comilonas y orgías en nombre de sus dioses en donde la diversión era uno de los principales objetivos ya que, al estar una figurilla o alimentos que representaran estas deidades, sin lugar a dudas estaría compartiendo el festejo también. Uno de los dioses más apreciados por ser considerado un ser alegre y dado al festejo era el Dios *Baco* –o *Dionisio* según los griegos-, el dios de la Vid el cual tenía su propia festividad anual y el cual, cada vez que se levantara una copa con dicho líquido embriagante, estaría presente.

Dentro de las deidades prehispánicas se puede poner como ejemplo al Dios *Cinteotl* –Dios del Maíz-, el cual podía tener la forma tanto masculina como femenina y estaba bajo la protección del Dios *Tlaloc* –Dios de la Lluvia-. Este ser se encargaba de que nunca les faltara a los aztecas el sustento básico y cada año, por voluntad propia y sin dudarlo se sacrificaba para que nunca faltase dicho alimento, a cambio de ello, los aztecas celebraban sacrificios de sangre que eran vertidas en cañas de maíz y eran colocadas en las puertas de las casas durante cada primavera.

³² Se vuelve a poner como ejemplo este acto de “comunión” de las religiones cristianas para poder hacer un

También dentro de la tradición china pueden encontrarse esta clase de seres, ejemplo de ello lo observamos en *Zao Shen* quien es dios de la cocina; tanto su imagen como la de su esposa son veneradas en nichos que presiden los hogares ya que estos proporcionan riquezas y protegen de los demonios. Se cree que una vez al mes se encuentra con las deidades locales para informar la conducta de los mortales, pero antes del Año Nuevo Chino se presenta ante el Dios *Yuan Shi*, hijo de *Pan Gu* –El Dios Creador-, para rendir dicho informe en su gran palacio de la Montaña de Jade. En dichas fechas, los chinos realizan una figurilla hecha de papel que le representa y a la que le untan miel y alimentos dulces en los labios, mientras que se le rocía licor, con el fin de emborracharle, después se le prende fuego junto con otras figurillas y representaciones de riquezas y bienes para que una nueva ocupe su lugar.

“El 1 de enero es la primera fiesta oficial del año. La celebración del Año Nuevo en China (llamado Festival de Primavera) se celebra en enero o febrero, según el calendario lunar chino. El Festival de Primavera, como fiesta más importante, se caracteriza por ser varios días de festejos que incluyen banquetes, reuniones familiares, carnavales y danzas del dragón. El gobierno se asegura que los alimentos sean abundantes durante los días de la celebración; pescado (símbolo de abundancia), carne, gambas, arroz y jiaozi (budín chino) son manjares típicos del Festival de Primavera.

El cambio de estación de invierno a primavera es el 5 de marzo o en fechas cercanas y se denomina Jing Zhe (Ching Che), o la Fiesta del Despertar de los Insectos. Los chinos consideran ésta como el día en que "el dragón levanta su cabeza" y se salen los insectos de su hibernación. Se realizan ritos para ayudar a revivir a la fertilidad de la tierra". (Biblioteca Encarta; 2004: 1).

Los chinos consideran que existen dos grandes religiones en China, una es el *Confucionismo*³³ y otra el *Taoísmo*³⁴, el primero se preocupo, entre otras

punto comparativo entre dos culturas diferentes.

³³ Su moral estaba basada en la tradición nacional familiar, aseguraba que todos los hombres eran buenos, pero tenían que pelear con su herencia familiar y con su conciencia para no caer en el mal.

cosas, por el arte de la preparación de los alimentos, mientras que el segundo dio especial atención a la higiene y el valor nutritivo de los nutrientes. Por tanto los conocimientos que refieren al arte de la preparación de los alimentos lo consideran Patrimonio Cultural. Es por ello que Confucio aseguraba:

*" (...) no hay quien no coma y no beba, pero muy pocos han cultivado el sentido del gusto"*³⁵.

Es así, como dioses y hombres se unen en actos de comunión mutua en la que el alimento representa toda una carga simbólica en la que se encuentra inmerso lo real y lo irreal, lo sagrado y lo profano, la carne y el espíritu, el ser terrenal y el espiritual.

Migración y alimentación.

Para el Dr. Federico Besserer, la característica principal de la diáspora es que no existe la autenticidad dentro de ella, lo híbrido es lo auténtico; esto es, lo que se va conformando con el paso y contacto con otras culturas, con otros entornos geográficos en su paso hacia su destino final. Sin embargo, en el sentido estricto de la palabra, la diáspora se refiere a las comunidades judías que viven en el norte de Israel y que, según la tradición bíblica, se consideran exiliadas de su territorio original y desde entonces vagaron errantes estableciéndose en por varios países y territorios en espera de poder regresar a lo que consideran como su "hogar", la "tierra prometida".

Se ha visto que, a lo largo de la historia y en muchas culturas, la migración puede llegar a ser voluntaria o involuntaria, sin embargo, queda un factor constante dentro de ésta y es el asentamiento de la población en exilio dentro de un territorio diferente al propio; el entorno ecológico puede ser

³⁴ Se basa en el culto de los espíritus de la naturaleza y de los antepasados, de la doctrina de Lao-Tse entre otras antiguas creencias. Se considera en ella que todo ser, animal, mineral y elemento posee un espíritu propio.

parecido, pero el social puede variar y viceversa; es ahí donde la inventiva y la adaptabilidad del ser humano entra en juego y a veces, si la "región anfitriona" lo permite, podrán mercar, socializar e intercambiar pautas culturales entre ambas.

De esta manera los dueños de los cafés y restaurantes chinos en México, no son otra cosa mas que una adaptación a los gustos de la gente de esta tierra como una forma de persistencia cultural para, por un lado, poder llegar al gusto del público y, por otro, la posibilidad de continuar –al interior de sus hogares- con la reproducción de su tradición alimenticia.

Así, podemos ver que la trasnacionalidad los ha llevado a occidentalizarse, puesto que los chinos al llegar a los campamentos ferrocarrileros en San Francisco tuvieron que adaptarse a su nuevo medio, dejando para sí mismos su forma particular de ser. Pero no solo tuvieron que adaptarse en esa ocasión, sino que también tuvieron que hacerlo cuando comenzaron a migrar a México; por tanto, la trasnacionalización hizo que se reoccidentalizaran para adaptarse a su nuevo medio provocando que los chinos que ya se habían adaptado a su entorno en San Francisco tuvieran que hacerlo de nueva cuenta en México, por lo que su sistema adaptativo hizo que mantuvieran sus pautas culturales tradicionales al interior del seno familiar, mientras que al exterior eran producto de su readaptación de China a San Francisco y de este último a México. Es por ello que los productos que actualmente se utilizan en la cocina de los restaurantes y cafés de chinos son traídos directamente de San Francisco³⁵ y no de China, ya que el comercio no solo opera mediante empresas comercializadoras de importación y exportación entre EE.UU. y México, sino que también se opera mediante una compleja red familiar que existe entre los chinos norteamericanos y los chinos mexicanos.

³⁵ Proverbio popular asociado al filósofo Confucio 551-479 a.d.n.e..

³⁶ En ocasiones también son traídos algunos productos de los Ángeles, California, Estados Unidos según Don Jorge Cinco.

Hay que tomar en cuenta que muchos de los chinos que llegaron tanto a San Francisco como a México no llevaban pareja alguna, por lo que si querían tener familia deberían de mandar traer a una futura esposa desde China o bien, casarse con las mujeres de ese país –como sucedió aquí en México-, por lo que los sazones comenzaron a mezclarse y la adaptación de los chinos no solo fue hacia el exterior, sino que también hacia el interior provocando una mixtura de sabores, presentaciones y formas de mesa antes no existentes ni dentro del ámbito chino, ni mexicano.

Ejemplo de lo anterior es que los germinados y los agridulces, tan utilizados en la cocina de los restaurantes y cafés de chinos en México, en realidad no son consumidos de esta manera en China, sino que son un producto de la invención de los chinos de San Francisco –según Mónica Cinco³⁷-, utilizado como un sistema adaptativo al gusto de la nueva sociedad en la que se establecieron.

Lo que ha ocasionado la migración entre los chinos residentes en nuestro país, es que hallan transformado y adaptado la cultura de su lugar de origen –ya sea China o San Francisco- a la nuestra, habituándose a vivir bajo nuestras normas culturales y dejando para si mismos, como una tradición cultural, las de su sociedad original.

³⁷ Lic. En Antropología Social cuya línea de investigación son los Chinos en México debido a que por línea paterna es de origen chino.

CAPITULO III. LOS ALIMENTOS CHINOS.

Las provincias.

Al igual que en México, cada región de China tiene su propia y muy particular forma de alimentarse y de preparar los alimentos la cual es resultado de su entorno geográfico y la religión característica del lugar. Al igual que en nuestro País, los chinos pueden adquirir sus alimentos en mercados especializados desde tempranas horas de la madrugada en donde también pueden encontrarse puestos de comida preparada por si alguien desea comer allí, pero con la diferencia de que para ellos los ingredientes de origen animal deben de estar vivos puesto que es sumamente importante que el alimento se encuentre lo más fresco posible al momento de "echarlo al fuego". Como dato curioso, casi todas las poblaciones se encuentran cerca de fuentes de agua por lo que el pescado tiende a aparecer dentro de las recetas de todas las regiones, sin embargo, es la manera en la que se le presenta y se le elabora lo que es distintivo de la cocina de cada lugar.

"Por lo general no hay una gran variedad de comida por el país, excepto donde la empresa privada está bien establecida. La alimentación de la gente depende mucho de lo que se produce en la región donde viven. Los platos con patatas, queso de soja, harina de maíz, arroz y otros cereales son el alimento básico. Los tallarines también son habituales y el man tou (pan cocido al vapor) es un alimento básico en el norte de China. Los platos que tienen cerdo, vaca, pollo o pescado son muy populares aunque caros. Las especialidades varían de una región a otra, desde pato en Pekín a platos picantes en la provincia de Sichuan. Las frutas y las verduras se consumen según la temporada. En las zonas rurales se consiguen o se comen pocos productos lácteos. Las especias se mezclan con verduras y carnes, que van acompañadas de arroz (...)"
(Biblioteca Encarta; 2004: I).

a) Cocina Cantonesa.

Lo que caracteriza a esta región de la costa sur es su variedad debido a que es la más abierta a los cambios externos y hacia lo que puede ofrecerles el extranjero, esto no quiere decir que le den la espalda a lo que produce su país, simplemente que están más pendientes, que el resto de China, de lo que pasa en otras partes del planeta, por lo que se ha convertido en la cocina más conocida, no sólo en su país natal, sino en el resto del mundo.

Fue en 1842, cuando se firma el tratado de Nankin, que Cantón comienza a hacer aberturas con el occidente llevando consigo una corriente migratoria masiva al Continente Australiano y al Estado de California en Estados Unidos en busca de fuentes de trabajo y por la llamada "fiebre del oro" en el segundo caso. Fue también en el segundo caso que los chinos comenzaron a trabajar en la construcción ferroviaria³⁸ y fue en ese lugar donde, haciendo mano de los ingredientes que tenían a su alcance, "inventan" un platillo hecho con trozos de carne, verduras y aderezado en salsa de soya al que llamaron *chop suey*³⁹ y, al igual que el anterior, comenzaron la manufactura de un pan de "fácil" preparación debido a que no era difícil la adquisición de los ingredientes, su manufactura y la transportación de mismo, hablamos del *bisquet*⁴⁰.

Esta región tiene un clima subtropical, con lluvias abundantes durante la mitad del año lo que permite que cosechas, como la de arroz, se puedan recoger dos veces al año por lo que es más común que la gente coma este producto más de una vez al día, el cual se sirve en todas las comidas. Por estar en la costa al igual que Hong Kong y Kwangtung, no solo son consumidos una gran cantidad de carne de cerdo y aves de corral, sino también son de uso frecuente

³⁸ Hablamos del siglo XIX.

³⁹ A diferencia de lo que la gente llega a imaginar ya que este platillo es considerado como uno de los más distintivos de la cocina china.

⁴⁰ Consumido en ciudades como el Distrito Federal ya sea combinándolo con un vaso de leche, untándole mantequilla, como pan para *sándwiches*, entre otros.

y en abundancia dentro de la cocina, gran variedad de peces, mariscos, moluscos y todo aquel producto alimenticio que pueda ser sacado del agua.

La especialidad de esta provincia es el rehogado a la cantonesa, el cual consiste en sofreír el alimento para impregnarlo de la grasa, las salsas y los condimentos que lleva; normalmente consta de cuatro pasos principales: se calienta el aceite en un wok al que se añaden chalotes⁴¹, jengibre y ajo; una vez salteados se le agrega el ingrediente principal previamente cortado⁴² y se mueve hasta la precocción; se le agrega al wok un chorro de vino de arroz para resaltar el sabor y por último, se agrega la salsa que normalmente es densa y se deja en el fuego asta que espese. Es muy importante que los sabores de los platillos sean "armoniosos", algo a lo que prestan especial atención. Cabe destacar, como ya mencionamos, que a pesar de ser la cocina más conocida en todo el mundo, fuera de China –y particularmente en Occidente–, los platillos no tienen el mismo sabor que los preparados en Cantón, esto se debe a la escasez de algunos ingredientes, a que en muchos de los casos aquí son sustituidos por productos enlatados o congelados o bien, a que debido a nuestra cultura pudiéramos rechazar algunos platillos preparados por lo que ellos denominan *ingredientes afrodisíacos* como son el gato, el murciélago y el perro⁴³.

b) Cocina de Hunan.

Gracias a su situación geográfica en el centro de China, esta provincia es conocida por ser parte del denominado "cuenca de arroz". La cocina de esta región ha tenido, igual que la de Cantón, influencia externa y cuyo sazón característico es picante por el uso de un pimiento pequeño muy picante

⁴¹ Variedad de cebolla nativa de Asia.

⁴² Que de ser carne esta previamente macerada.

⁴³ No tomo en cuenta otros como la rana, el armadillo, la tortuga, la serpiente, iguanas entre otros porque aunque no son alimentos comunes en todo México, en algunas regiones llegan a ser consideradas exquisiteces regionales.

denominado *guindilla*⁴⁴ y, al mismo tiempo, parecido al de la provincia de Szechuán⁴⁵. También se le reconoce por la utilización de carnes baratas para la preparación de sus platillos, por lo que los chinos la consideran como carente de elegancia. Prueba de lo anterior podemos encontrarlo en uno de sus platillos más representativos, el *wei*. Este plato consiste en cortes finos de carne barata cocidos en una gran cantidad de líquido hasta enternecerla, una vez tierna es sacada y al líquido se le agregan los demás ingredientes y se deja espesar al fuego hasta formar una salsa la cual servirá de acompañamiento para la carne y el arroz. El *wei* normalmente es acompañado con condimentos como cáscaras de mandarina seca, pimientos verdes y rojos, la doble cantidad de guindillas que en otras provincias y pimienta que, después de la cocción final, se espolvoreará más al platillo con este último, se rociará con vino de arroz y servirá con cilantro.

Una técnica que es muy utilizada en la región es la de *secado al aire*, que consiste en salar la carne cruda junto con granos de pimienta molidos y vino de arroz; el proceso consiste en cambiar el lado de la carne continuamente durante siete días para luego eliminar el exceso de sal y colgar el producto en un lugar ventilado durante medio día; transcurrido el tiempo, se pondrá a humar en un fuego hecho con aserrín y frutos secos durante dos días, lo que da como resultado un sabor ahumado y un color ahumado. Las carnes más utilizadas para este procedimiento son el cerdo, la carne de vaca, la lengua, el pollo y el pescado –particularmente la carpa-.

Para elaborar platillos confeccionados con ingredientes ahumados primero hay que limpiarlos bajo un chorro de agua caliente para eliminar el excedente de sal dejándolos secar, después, en un paño limpio. Lo más común es que se les cueza al vapor dado que tienen una cocción previa, pero también se les utiliza en rehogados junto con otras carnes, tallarines y verduras.

⁴⁴ Se cree que la guindilla no quema las papilas gustativas como lo hacen la mayoría de los chiles, sino que provoca una sensibilización de las mismas, por lo que todos los sabores se maximizan.

⁴⁵ También es conocida como Sechuán o Sichuán.

Antes de poner los platillos realizados con este procedimiento en la mesa, se les suele rociar aceite o manteca⁴⁶, se le espolvorea más guindilla picada y glutamato monosódico, un producto que contienen muchos sazonadores en el mercado y el cual sirve para realzar el sabor de los platillos.

El producto más conocido en el resto de China procede de este lugar y es considerado como el mejor que se fabrica en todo el mundo: el jamón de Hunán. Es tan apreciado que no necesita ser acompañado, se le puede servir solo o elaborado como un ingrediente más en alguna receta.

Junto con Szechuán comparte ingredientes como el ajonjolí, pasta de sésamo, cacahuates, salsa agri dulce y un condimento que resulta de la mezcla de sal con pimienta y que es muy utilizado tanto en salsas de todo tipo como en el resto de los platillos. Otros ingredientes igualmente utilizados son los encurtidos, los rehogados y el escaldado de legumbres en agua hirviendo; estos últimos se hacen con una técnica en la cual agregan vinagre y sal después de dejarlas enfriar para luego dejarlas macerar por dos días. También es muy utilizado el tofu el cual, por supuesto, es condimentado con ajo, pasta de soya con guindilla y queso de alubias para darle sabor. Dichos ingredientes utilizados para diversos platillos tan condimentados y de sabores tan fuertes suelen ser acompañados con sopas y platillos de pescados con verduras más someros para contrarrestar el sabor.

c) Cocina Fukien.

Debido a que es una provincia costera, en su menú se puede encontrar una amplia gama de platillos hechos con productos sacados del mar y, debido a que tienen un clima subtropical, se tiene fácil acceso a una gran cantidad de ingredientes cultivables. La gente de esta provincia vive obsesionada con la

⁴⁶ Ya que, a diferencia de la creencia popular, los platillos tradicionales chinos son muy grasosos o utilizan acompañamientos muy grasos, los cuales “cortan” bebiendo grandes cantidades de té caliente hasta el exceso según cuenta Mónica Cinco.

cocina⁴⁷, por lo que es común que mientras se cocina o se come una comida se planee la siguiente; otra cosa por la que se distinguen es que se pone especial hincapié en el aroma y la textura.

Los mariscos son sumamente preciados y altamente consumidos, pero el platillo que es considerado como la delicia de la región es *el monje salta la tapia*, el cual cuenta con ingredientes que van desde las carnes de ganado vacuno y porcino, aves, pescados, brotes de bambú, huevos de grulla, setas, pepinos de mar, especias varias y vino de arroz; dicho platillo es acompañado por una sopa hecha con nido de golondrinas⁴⁸. También es común el consumo de frutas y generalmente se pueden ver fuentes de estas en las mesas ya poseen una rica variedad y, al final de la comida, el té se sirve para cerrar ya que poseen uno de los más aromáticos de toda China.

La región es distintiva por la utilización del azúcar en elaboración de casi todos sus platillos⁴⁹, el aceite de sésamo es utilizado hasta para las frituras, aunque también se puede llegar a utilizar el aceite de cacahuete y el de maíz⁵⁰. Los platillos vegetarianos son altamente apreciados y, en particular, los provenientes de los monasterios Kai Yuan y Pu Tuo.

d) Cocina Pekinesa.

Su historia se remonta a un pasado en donde la conformaban dos ciudades amuralladas y en donde la relación hombre-naturaleza era la base de toda la sociedad por lo que el consumo de los alimentos tenía un marcado

⁴⁷ Al igual que los cantoneses.

⁴⁸ Los nidos de golondrinas son bajados de cuevas en donde estas aves anidan, esta labor es altamente peligrosa debido a la altura en que se encuentran y a las paredes rocosas; las personas que se dedican a esta labor suelen usar poca protección y materiales rudimentarios, eso aunado a su escasez, lo convierte en un producto sumamente caro que solo está al alcance de unos cuantos.

⁴⁹ De hecho, los rollos primavera, son procedentes de esta región y son un platillo que no puede faltar en la Celebración de Primavera o Año Nuevo chino; solo que en lugar de que las láminas estén hechas crepés de harina u otro producto, en realidad se elaboran con cuajada de soya. Tienen una antigüedad aproximada de más de ocho siglos que se data gracias a la existencia de poemas escritos en su honor.

⁵⁰ En la antigüedad era la manteca de cerdo la que se utilizaba para las frituras y demás platillos.

sentido ritual por lo que el refinamiento en la presentación de los platillos propiciaban un resultado final armonioso y elaborado.

Algunos de los platillos por lo que se conoce a esta región es por sus sopas, el pato a la pekinesa, las salsas picantes, las frituras y el cordero; este último es tan famoso que tienen un sin número de formas de cómo prepararlo, aunque la mayoría sumamente grasos⁵¹. Las formas más comunes de preparar este último son cortando los filetes de una manera tan delgada que queden en final láminas largas sofritas con cebolla, puerros ajo y jengibre hasta que la carne absorba el sabor de estos; pero también se le puede encontrar guisado en un wok con una salsa hecha a base de salsa de soja y vino. El platillo de cordero más popular es *el puchero mongol*, el cual procede de esas tribus nómadas y se prepara en la mesa a manera de *fondue*. Sin embargo, el gran favorito es *el pato lacado*, el cual se puede preparar de varias formas distintas, suele ser un alimento para ocasiones festivas además de estar acompañado por varios platillos más.

Hay muchas cosas por las que se caracteriza la región, una son las carnes asadas a la parrilla; otra es la preparación en dos fases la cual consiste en hervir la carne a fuego lento para después picarla y finalmente, junto con el caldo inicial, se prepara un platillo con fideos, verduras frescas y condimentos. También es característica de la región los condimentos, las verduras de sabor fuerte, el uso de ajo en grandes cantidades y el uso del cilantro, la planta distintiva de Pekín, todo ello para dar un sabor cítrico y agridulce a la comida.

Las golosinas son muy apreciadas por los pekineses, solo que en China las golosinas no son únicamente dulces como aquí, en México, por lo que bien podemos encontrar un pan al vapor relleno de carne como uno relleno de frijoles dulces. Fernando Villanueva escribe sobre uno de sus viajes a China:

⁵¹ Las grasas son aceptadas debido a ser una zona que suele tener heladas y estar cubierta de nieve casi la mitad del año.

“Con igual frecuencia que el arroz, en Pekín y las provincias del norte se comen buñuelos al vapor o hervidos y pasta en sus diferentes formas. Las tortitas, los bollitos calientes con ajonjolí, son muy populares y se suelen comer rellenos de jugosa carne picada. Como bebida para toda la comida se usa el té verde perfumado con flor de loto o jazmín” (Villanueva; 2004).

e) Cocina de Shanghai y China Oriental.

Es una región de suelo fértil a donde los estudiantes acuden en busca de la tranquilidad de la vida campirana del interior la cual es productora de dos de los más importantes alimentos en China, el arroz y trigo, pero también produce centeno, algodón, cacahuate, soja, té, cebada, yute, batatas, hortalizas y tabaco. De igual manera, tienen fácil acceso a los pescados y crustáceos debido a la abundancia de ríos y lagos; otra cosa que abunda son las granjas avícolas y porcinas. También son recursos muy utilizados la *pe-tsai*⁵² y la *bok-chok*⁵³, las cuales preparan de muchas maneras diferentes. Es poco común que se utilicen los lácteos y la carne de ganado vacuno. El jengibre y la cebolla se utilizan con dos finalidades principales, la de realzar el sabor de los alimentos y la de ocultar los sabores de pescados pasados.

“Existen numerosos platillos a base de pollo, pato, pescado de agua dulce, gambas y cangrejos. Los mariscos abundan tanto que se llega incluso a usar las huevas de gambas y centollas como condimento” (Villanueva; 2004).

El agridulce de esta región es sumamente popular en toda China y se caracteriza por tener trozos de frutas como la manzana, el pomelo y naranjas – tales son los casos del *gu lo yuk*⁵⁴ y del *char gee ngow yuk*⁵⁵-, además de estar endulzado ya sea por miel o azúcar y se utiliza el vinagre oscuro de Chinkiang.

⁵² También llamada *syut choi* en cantones y *hsueh tsai* en mandarín y la cual es una especie de col china.

⁵³ Otra especie de col la cual tiene más semejanza al apio.

⁵⁴ Ternera agridulce que se caracteriza por el uso de frutas.

⁵⁵ Ternera agridulce con coliflor y salsa de tomate.

Los platillos de esta zona se caracterizan por dicho platillo, por ser una cocina en donde se utiliza más grasa⁵⁶ y menor cantidad de ajo que en el resto de China y por la cocción con abundancia de salsa.

f) Cocina de Szechuan.

Zona con clima cálido-húmedo con inviernos sumamente fríos con abundancia de cultivos como el de la guindilla, la cual se utiliza en gran cantidad de platillos. La gente de la región gusta de los sabores contrastantes, por lo que podremos ver, en una misma mesa, la combinación de platillos dulces y salados, agrios y picantes; en este sentido se distingue la *sopa picante agria*, en la que se utilizan el vinagre, la sal, salsa de soja y pimienta para su elaboración y el *pescado en salsa picante de vinagre* el cual tiene un sabor dulzón muy particular. El *tou pan jian* es una pasta característica de la región que se utiliza a manera de salsa durante la cocción –usualmente los rehogados–, contiene guindillas finamente picadas, ajo, cebolla, jengibre y pasta de soja y es usual encontrarla para su venta en tarros. De igual manera, la salsa de sésamo y la mostaza, picantes o no, son muy utilizadas en platillos sencillos.

Existe una preparación de carnes y pescados cocidos que recibe el nombre de *aromatizado de pescado*, el cual en realidad recibe el nombre de la salsa con la que se elaboran y que, curiosamente, no tiene ni una pizca de pescado. También son sumamente apreciados los tallarines *dan dan* que han evolucionado hasta convertirse en un platillo elaborado famoso en China.

Debido a ser una zona apartada, es de vital importancia la preservación de los alimentos para su elaboración posterior, por ello es característico que los platillos de Szechuán contengan ingredientes con uno o más de los conservados que se preparan en esta región y que le dan su sabor distintivo a la cocina, el

⁵⁶ La grasa que se utiliza habitualmente es la de cerdo, pero también pueden encontrarse una gran variedad de aceites.

encurtido, el *ahumado* y la *salazón*. Sin embargo, los productos que provienen de los ríos y lagos se cocinan frescos ya sea al vapor o hervidos acompañados con salsas especiadas.

La cocina campesina es rica en ingredientes y elaboración gracias a la prosperidad de los campos, lagos y ríos; de ahí que la característica de esta sea una serie de platillos llamados *los tres budines al vapor* y *los nueve volcanes*.

"Estos platos suelen elaborarse, generalmente, poniendo varias capas de ingredientes como carne, verduras frescas o secas, encurtidos, patata y compota, en un recipiente cerrado y cociéndolos al vapor durante varias horas (...)" (Villanueva; 2004).

Los platillos campesinos son ahora tan elaborados y sofisticados que, con el correr del tiempo, la alta cocina china los ha llegado a adoptar.

La sopa.

Este platillo merece un apartado para sí mismo debido a la importancia que para el pueblo chino representa. Para empezar hay que tomar en consideración que de aquel lado del mundo y, a diferencia del nuestro, la sopa no se sirve al principio, sino al final de los alimentos y, ocasionalmente, entre uno y otro plato con la finalidad de "preparar el paladar" para los siguientes.

No es común que se sirva sopa en todas las comidas ya que es, más que nada, considerado un alimento para festividades importantes y rituales, suelen servirse de dos a cuatro sopas diferentes en dichas ocasiones las cuales se sirven en tazones pequeños, pero también suele haber un mínimo de doce platillos que la acompañan.

Durante su elaboración se pone principal importancia al caldo base al que normalmente se adhieren carnes, huesos de pollo y costillas de cerdo y que,

junto al jengibre, crean un caldo de sabor característico denominado *Chin tang*. Es usual que el último caldo que se servirá en la comida sea una sopa de berros el cual se prepara con el mismo caldo base al que se agregan dichos tallos los cuales se cocerán durante unos minutos; el sabor picante de dicho tallo provoca que se haga digestión y se libere el paladar de los sabores de los alimentos precedentes. Así tenemos a la *Sopa de melón mechado con jamón chino* de Canton, la *Sopa de raíz de loto con manos de cerdo* de Hunan, la *Crema de abalones* de Fukien, la *Sopa para Mandarinés al estilo Pekín* y la *Sopa pekinesa* de Pekín, la *Sopa de aletas de tiburón* y la *Sopa de nidos de golondrina* de Shanghai y China Oriental y la *Sopa picante* o *Sopa agria* de Szechuan.

Los ingredientes.

Ningún platillo puede librarse de los ingredientes puesto que estos, en sí, son lo que lo conforman. Son la unión de los diferentes ingredientes, su cocción, el tiempo de reposo, la cantidad que se agrega y la forma física y frescura de estos lo que definirá que platillo se preparará. Dentro de la cocina china se encuentran aquellos alimentos e ingredientes *básicos* y aquellos *particulares*, los primeros se refieren a los que podemos encontrar en cualquier cocina y a cualquier hora, mientras que los segundos son inalterables y son típicamente originarios de Asia. Dentro de esta primera categoría se encuentran el arroz, los pescados y mariscos, las carnes, los huevos y la leche y sus derivados⁵⁷, todos los demás caen en la segunda categoría. A continuación se describen los alimentos e ingredientes que normalmente se utilizan en la cocina china.

Ninguna cocina ni ningún festín estarían completos sin la presencia del arroz el cual crece en zonas monzónicas con ambientes cargados de

⁵⁷ Ojo, es muy importante tomar en cuenta que en China no se toma leche de vaca, de hecho se encuentra casi completamente descartada, la leche y los derivados que de ella se desprenden están hechos a base de soja.

humedad⁵⁸. Es sumamente importante el cultivo de este ya que, en ocasiones, puede llegar a ser el único alimento que se puedan llevar a la boca, por esto se trata de elevar su contenido calórico y nutritivo complementándolo con vegetales y carnes ya que, por sí solo, pierde más de la mitad de sus niveles calóricos al hervirse⁵⁹. El arroz no es un alimento muy rico que se diga en cuanto a proteínas y vitaminas ya que casi todos sus nutrientes se distribuyen en la cáscara, la película y el germen del grano por lo que, al descascararlo queda un alimento que llena la panza pero no nutre al cuerpo, es por ello que es tan importante complementarlo. Se le suele preparar con algún tipo de caldo, pero también es común la utilización de agua, el tiempo de cocción varía mucho del tipo de grano y en que se le prepara por lo que las cantidades de líquido recomendadas casi nunca son las adecuadas, en todo caso siempre se le puede llegar a agregar o eliminar el líquido para su cocción.

Tanto pescados como mariscos se pueden encontrar en la mayor parte de las cocinas chinas, son importantes para su dieta puesto que de ellos se toman muchos de los nutrientes. Curiosamente, casi todas las poblaciones se asentaron cerca de ríos, lagos o mares por lo que se tiene fácil acceso a ellos; para su preparación es imperante la frescura, pero también la fragancia y el sabor final. En los restaurantes de China se mantienen vivos en estanques artificiales o peceras hasta el momento exacto de su elaboración, lo que preserva su sabor de recién sacado del agua, contrario a lo que sucede en México, ya que estos suelen estar congelados y guardados en contenedores que conserven su "frescura" en la medida que se pueda; lo anterior se debe al hecho de que al mexicano se le educa de manera muy diferente al chino y, en nuestro país, un animal que se vea vivo es difícil escogerlo para que, minutos más tarde, se encuentre en nuestro plato.

⁵⁸ En China, a lo largo de su historia, se han llegado a conocer más de dos mil variedades deferentes de este grano.

⁵⁹ Según la tabla calórica, el arroz contiene alrededor de 354 cal, pero al hervirse queda en 102 cal.

En cuanto a las carnes se refiere, la de ganado vacuno en realidad no es popular dentro de la mesa china, lo cual se debe a dos motivos principales, por un lado está el hecho de que es precisamente este animal el que ayuda en el trabajo agrícola y sería poco práctico comerse a la herramienta de trabajo la cual, ayudará a que el campesino no muera de hambre; por otro lado está el sentido religioso, el budismo incorporó la idea que les confería cierto sentido sagrado. Otro motivo para no comer ganado vacuno reside en que el cerdo aporta más calorías y es más económica su crianza, más tarde los mahometanos introdujeron el cordero su sustitución. La carne del cerdo normalmente se corta en lonjas muy delgadas para que tenga el mismo tiempo de cocción que las verduras y para que no pierda tantos nutrientes, esto provoca que los cuchillos no sean necesarios en la mesa, el cual es un instrumento mal visto. El ave, proporcione la doble función de ser material para la realización de los caldos base y la de carne utilizable para otros platillos. Sobre el consumo de las carnes existe un antiguo proverbio chino que reza:

"No comáis nunca buey, es un animal muy trabajador y muy simpático. El cerdo, en cambio no tiene otra misión en la vida que esperar a que se le coma"

En lo que se refiere a los huevos, se puede encontrar una gran variedad de platillos en que se hace uso de estos, solo que no se limitan al consumo de los de gallina, también están los de pato y otras aves y los de tortuga. De hecho, existe un platillo muy famoso y característico de la vieja China que se llama *huevos de mil años* o *huevos milenarios*, que se confeccionan con huevos de pato, solo que en lugar de dejar reposar durante mil años, se deja por lo menos cien días y se sirven en finas lonjas. De la soja, soya o *dadu*, se desprende la leche que se consume en China y con ella se elaboran quesos, dulces y algunos tipos de salsa.

También dentro de la cocina china se encuentran aquellos ingredientes que son típicos de ella y que, por sus características y procedencia, no pueden

ser sustituidas por ningún otro so pena de perder el aroma y sabor característico. Dentro de esta categoría se encuentran los siguientes.

Los *abalones* son moluscos que viven en mares con fuertes mareas, se alimentan de algas y su concha parece una oreja humana, pero por dentro recuerdan a los champiñones. Se les puede localizar en mares cálidos, especialmente en los Océanos Pacífico e Índico. Su concha es apreciada por tener una gran belleza en su interior, sus colores son nacarados y se les puede encontrar en tonalidades brillantes como el verde intenso, azul verdoso, rosa, negro o blanco. Usualmente se le corta en tiras muy finas y se les cuece por muy poco tiempo ya que al calor se endurecen, normalmente se le encuentra en sopas, pastas y guisos, pero también puede comerse solo. Es un molusco sumamente apreciado pero de difícil acceso puesto que está al borde de la extinción en algunas zonas.

El *agar-agar* es un extracto sacado de las algas marinas que se utiliza para la elaboración de algunos alimentos; también se le puede conseguir en polvo el cual es utilizado como espesante. El ajo es sumamente importante y se encuentra en casi todos los platillos de pescados y carnes, junto con cebolla, suele ser frito antes de agregar cualquier otro ingrediente para los *salteados*.

Las aletas de tiburón, junto con los nidos de golondrinas de mar, es uno de los platillos característicos de China y se le sirve en cenas de gala y banquetes. Es un ingrediente muy delicado que suele dejarse remojando en agua caliente con una pizca de bicarbonato en la víspera de su preparación y se cuece en el último momento; absorbe el aroma de los demás ingredientes y del caldo en que se cuece.

Los brotes de bambú o *sun ki* son muy utilizados, se les prefiere frescos pero también se les puede encontrar en frascos en conserva, hay que pelarlos bien para quitarles los finos pelos que tienen y se hierven durante treinta minutos

en agua. Es utilizado como verdura y es un acompañante habitual del *cerdo agri dulce*. Sus hojas se utilizan para envolver alimentos que se cocerán al vapor las cuales se van ablandan en el agua hirviendo.

La canela es otro de los condimentos que no pueden faltar en la cocina china al igual que la sal, la pimienta, el azúcar y la mostaza, con los cuales se "juega" para encontrar el balance perfecto con el resto de los ingredientes aunque, más bien, son utilizados como bases para salsas. La cáscara de naranja, por su parte, es muy utilizada ya hidratada como complemento en los platos de aves. Las *cinco especias* son una mezcla de anís en grano, clavo de olor, canela china, pimienta e hinojo, todas molidas. Se utiliza en cantidades moderadas para condimentar aves y carnes rojas *braseadas*. El *glutamato de sodio* es una sal vegetal extraída de la soja y que sirve como realzador de sabor, se le agrega a todos los platillos salados pero con mucho cuidado porque en grandes cantidades puede llegar a ser nocivo para la salud. El anís estrella o badiana es una especia con forma de estrella de ocho aristas, se puede conseguir entero o molido y se utiliza para sazonar carnes y salsas, pero también para perfumar el té. El *letchi* es una fruta roja y pulposa que conserva el aroma de la flor, en nuestro país se le conoce como *lichi*.

Los *nidos de golondrina de mar* o *nidos de salangana* son un platillo sumamente apreciado considerado como platillo para mandarines. Esta sopa esta preparada con nidos reales de golondrinas los cuales se ponen a hervir o son remojados en agua en vísperas para que se puedan desprender las hebras y vegetales los serán retirados con sumo cuidado y enjuagados con abundante agua. Se dice que no contiene realmente sabor, es más bien el status lo que se consume.

El queso de soja o *tau fu*, es de color blanco tirando a amarillo, se puede comprar en tiras pequeñas o bloques y se añade a los guisos, especialmente a los pescados en salsa, en la última cocción; también puede encontrárselo en los

platillos vegetarianos por su aporte de proteínas. De la soja también se puede encontrar harinas, aceites y sus germinados. Sus nutrientes y nivel proteínico es tan elevado que puede sustituir con gran éxito a la carne⁶⁰. De la fermentación de la soja junto con trigo, agua y sal -el resto de los ingredientes varían según la región-, se obtiene la salsa de soja o *yang yong*; Don Jorge Cinco comentaba en cierta ocasión que los mexicanos no sabemos como comer comida china ya que le “echamos” salsa de soja antes de probarla y, que esta, se utiliza en lugar de la sal para salar los alimentos. Esta salsa se la puede encontrar con diferentes espesores según sea su finalidad y se le puede utilizar tanto en la elaboración como en el consumo final. La pasta de soja se saca de las semillas negras las cuales se trituran la cual suele ser muy salada, se utiliza mucho para rehogados de carne, en algunos casos, se le agrega azúcar y con ella se rellenan tortitas dulces y bollos que se preparan al vapor. En algunas provincias del sur se le condimenta a tal grado que ocasiona un sabor picante con la que se elaboran platillos de carne, pescado y mariscos, aves o verduras rehogadas. De la soja también se consumen sus brotes y la cuajada o crema cuajada la cual suele espolvorearse con azúcar para cocerla al vapor y comerla como acompañamiento. Existe también el queso de semillas el cual es, en realidad, una cuajada hecha de semillas prensadas fermentada en vino de arroz, tiene un sabor salado y picante y se utiliza en la elaboración del *cerdo braseado* al que le da un sabor añejo.

La salsa de ostras es muy popular y se desprende de la cocción de estas en salsa de soja y salmuera por lo que resulta sumamente salada. Es de color gris pardo y se utiliza en la preparación de carnes y verduras.

Las naranjas chinas, *quinotos* o *quincuaís* son pequeños cítricos de sabor ácido y amargo que se utiliza en la confitería china, la forma de preparación es similar a la que se hace en el norte de México puesto que los chinos que se

⁶⁰ Los chinos han llegado a afirmar que es mucho más nutritiva y benéfica que la carne, idea que comparten sus médicos.

asentaron ahí enseñaron a sus esposas mexicanas su elaboración⁶¹. La raíz de jengibre es muy utilizado en la cocina china para atenuar el sabor fuerte y el olor del pescado y mariscos, pero también se utiliza en la elaboración de carnes, aves estofadas y sopas⁶². Este tubérculo se le puede usar sin ningún problema fresco, seco o en polvo, suele ser pelado y cortado en rodajas o tiras finas y, con frecuencia, se utiliza junto con la cebolla y el ajo.

Los tallarines o fideos chinos son los precursores de la pasta italiana, se le puede conseguir en tres variedades diferentes de los cuales el realizado con sémola de trigo y huevo es el más popular, pero los de harina de arroz son los que se utilizan para cocer los mariscos. Su presentación recuerda los cabellos blancos enredados de una mujer. Antes de usarlos se dejan en remojo hasta que ablanden o bien, cocerlos directamente por cinco minutos, una vez cocidos pueden durar en buen estado por uno o dos días sin ninguna precaución especial. Los *vermicelli chinos* son transparentes y muy finos, proceden de los granos de soja y se preparan sumergiéndolos en agua y secándolos una y otra vez; para su cocción final se sumergen en agua caliente durante veinte minutos.

El vinagre es menos ácido que el que utilizamos aquí, por lo que en los restaurantes tienen precaución en su uso durante la elaboración de los platillos que lo necesitan. Los encurtidos, salmueras y los alimentos secados al aire son muy utilizados ya que realzan el sabor característico.

El *fatt choy*⁶³ o cabellos de mujer son algas, que a diferencia de la japonesa, son utilizadas en finos filamentos que al secar adquieren una tonalidad negra que recuerda al cabello. Es utilizado en la confección de sopas, platillos festivos y vegetarianos.

⁶¹ Para mayor información leer el primero y segundo capítulo.

⁶² Según Don Jorge Cinco, el jengibre rallado se pone en el vientre de las parturientas y recién paridas a manera de cataplasma para evitar estrías y ayudar a la regeneración, también se les hace ingerir infusiones y alimentos que lo contengan para dar fortaleza tanto a la madre como al hijo y, durante cuarenta días, se limpia el cuerpo y cabello de madre e hijo con trapos húmedos ya que se evita que tengan contacto con grandes cantidades de agua, puesto que se considera perjudicial para ambos.

Las hojas de loto, al igual que las hojas de bambú, son utilizadas para envolver los alimentos que se cuecen al vapor. Las setas u hongos chinos negros se utilizan tanto en sopas como en otros platillos, como es más común conseguir las secas se suelen rehidratar en vísperas de su elaboración.

El chorizo chino recibe su sabor dulzón del licor de nance con la que se elabora, es de color naranja brillante y suele ser delgada y larga, se prepara cociéndola al vapor y, a diferencia del chorizo mexicano, no se desbarata. Se puede consumir junto con el arroz cocido o bien, como ingrediente en un platillo de verduras. Se corta en tiras finas transversales.

El pepino de mar o *trepang* en realidad es un animal marino de textura firme pero con una secreción gelatinosa que lo recubre que pierde al secarse, entonces adquiere una consistencia de piedra que eliminará mediante el remojo y la cocción que dura varios días. No es consumido realmente por su sabor sino que, al igual que la *sopa de nido de golondrinas*, se considera poseedor de propiedades afrodisíacas.

Otra salsa utilizada en la elaboración de los alimentos es la de camarón, es de sabor similar al de la anchoa y se realiza con camarones secos cocidos y conservados en salmuera. La castaña de agua es, en realidad, un bulbo de una planta de pantano que sirve para añadirle una consistencia crujiente a las albóndigas de carne y de camarón.

El té.

Según una leyenda, el té apareció gracias a que un emperador, en uno de sus paseos acostumbrados, se sentó a meditar bajo un árbol, de éste cayó una hoja en la taza de agua hirviendo que llevaba el emperador lo que provocó que

⁶³ El nombre semeja a la palabra que en mandarín significa prosperidad.

el sabor de aquella hoja quedara impregnada en el agua. Desde ese momento hasta la fecha, está bebida es la más consumidas por la población China. Los ingleses, al conocerla, la consideraron tan importante que crearon un impuesto sobre esta y en Japón es tan importante que llegaron a crear la *ceremonia del té*.

Las planta de té es cosechada durante todo el año, estas pueden alcanzar hasta los diez metros de altura, mientras que las cultivadas solo alcanzan el metro veinte. En la actualidad los principales productores son la India, Ceilán, Japón, Indonesia, África del este, América Latina, Rusia y, por supuesto, China. Las hojas de mejor calidad son las que provienen de los brotes que nacen en la punta de la rama y de ahí va decreciendo según que tan alejadas están del brote. Según la forma en que se seca, se fermenta, la procedencia, la altura, el clima, riego y otros factores, es como se obtienen las distintas variedades de té verde y negro.

El té verde es el que se bebe durante los alimentos y sus hojas son hervidas a temperaturas muy elevadas, son la especialidad de China y Japón; existen muchas variedades y todas son muy populares. El té negro, por su parte, se deriva de la deshidratación del té verde, a esto le sigue el proceso de aplastar las hojas para pasar por la fermentación húmeda y, mas tarde, el de desecación; finalmente se clasifican según su calidad.

La cocción.

La preparación de los alimentos en aquel lejano país asiático, y al igual que en muchas otras regiones del mundo, no solo consiste en el hecho de echarlos al fuego, sino que comporta todo un acto ritual, una serie de movimientos, secuencias e ingredientes que, al mezclarlos da como resultado

toda una obra de arte donde consistencia, forma, olor, color y sabor deben ser armónicos⁶⁴.

El sabor y la consistencia que adquirirán los alimentos se deben, en gran medida, al tipo de cocción que se elija. En China, la más común es el *vapor*⁶⁵, el cual se utiliza tanto para las golosinas como para los platillos elaborados; es común observar una carne roja, pescado e incluso panes preparados mediante esta técnica. Todo ingrediente se debe de secar cuidadosamente antes de comenzar la cocción, aquellos alimentos que contienen trozos pequeños se cuecen a fuego alto, mientras que aquellos que serán de cocción lenta, a fuego bajo. Para los pescados se utiliza una cacerola profunda y, dentro de ella, un colador; el caldo con la que se cocerá se elabora con cebollas, dientes de ajo, jengibre, sal y pimienta, todo en dos litros de agua y se deja hervir por media hora, luego se coloca el pescado en trozos en el colador y se deja en cocimiento durante media hora más.

Otro tipo de elaboración igualmente popular es el *salteado* que se realiza en un wok y el cual consiste en hacer “saltar” los ingredientes que contiene haciendo el traste hacia arriba y abajo una y otra vez con una mano –aunque si es muy grande pueden utilizarse las dos- y, al mismo tiempo, se remueven utilizando una especie de espátula con la forma de una pala pequeña de mango largo, sobre todo cuando se agrega un ingrediente nuevo. Es importante que se cuezan, en el menor tiempo posible, los alimentos salteados y con poca cantidad de aceite; es común que al preparar las verduras se le agrega una pizca de sal al aceite para que estas no pierdan su color. Para darle sabor al aceite con que se prepararan los alimentos salteados se suele dorar en este ajo, puerro y jengibre. En Pekín existe una variante de esta técnica la cual consiste en añadir

⁶⁴ De hecho, tanto en China, Taiwán y Japón existen institutos donde se les enseña a las personas a cocinar; no toda la población acude a ellos, son usualmente las novias con fecha matrimonial próxima las que acuden, pero igual pueden verse hombres y mujeres de diferentes edades, profesiones y estatus sociales.

⁶⁵ Considerada por algunos como “el método de oro” de la cocina tradicional china.

los ingredientes mojados a la manteca o aceite caliente y recibe el nombre de *explosión* por obvias razones.

Las frituras son muy populares, pero también muy grasosas, para que el aceite tenga aroma y sea digestivo, se fríen en el cebollas en rodajas que serán retiradas al quedar doradas; es de suma importancia que la consistencia de todo alimento que se realice de ésta manera este crujiente por fuera y blando por dentro. Los pescados son los alimentos más comúnmente cocinados así y se prefiere meterlos en el horno o volverlos a freír antes de servirlos fríos. En esta categoría caería el *erogado* o *rehogado*, que consiste en sofreír un alimento para que se impregne de la grasa y los ingredientes con que se condimenta un platillo. El *hung-shao* o *braseado en rojo* se realiza cociendo los ingredientes en una salsa que contiene un poco de salsa de soja y vino de arroz a fuego lento; esta es una técnica típica de la región nordeste de la provincia de Shanghai.

El *ahumado*, el *encurtido* y la *salazón* son los tres métodos de conservar los productos más utilizados dentro de la cocina China, estos son característicos de la cocina de Szechuán. El primero y el último usualmente van de la mano puesto que se suelen salar las carnes crudas en una combinación de sal, vino y especias durante varios días antes de ponerlas a secar colgadas por doce horas para, finalmente ahumarlas de uno y medio a dos días. El encurtido casi siempre se realiza en vinagre y con especias el cual, guardado en un lugar seco y oscuro, puede llegar a durar meses.

Por último tenemos el *hervido* que normalmente es un paso previo para una cocción posterior y cuyo caldo sobrante se reutilizará para la preparación de alguna salsa base.

Existe una técnica que se utiliza mas bien durante la preparación de los alimentos y no para cocerlos en sí, esta es el *aromatizado* y se realiza antes de freír todo pescado y carne; consiste en macerar en vino de cebada y sal el pollo,

los pescados de carne blanca y los camarones de quince a veinte minutos, con el cerdo pasa lo mismo, pero la salsa se realiza con salsa de soja, jengibre y especias.

Es de esta manera como los chinos preparan sus alimentos desde hace muchos cientos de años y que han evolucionado hasta transformarse en los platillos por la que es hoy la tan apreciada cocina china.

El arte de la presentación de los alimentos.

La forma como se preparan y presentan los alimentos al público es un arte que se ha perfeccionado tras cientos de años gracias a los estudios de herbolaria y el conocimiento de sus propiedades curativas que realizó el emperador Shen Nunn y al estudio sobre herbolaria desde el punto de vista nutricional que realizaron los taoístas en el mismo periodo, que se dieron cuenta que los alimentos perdían sus *elementos vitales* con la cocción, por lo que se comenzó a promover la semi-cocción o el consumo crudo de estos. También, se les adjudica la responsabilidad del descubrimiento germicida del ajo y la cebolla, por lo que ningún platillo puede prescindir de ellos en su elaboración –por lo menos los que contienen pescados-⁶⁶.

Hay que tomar en consideración que para los chinos existen cinco sabores principales, ácido, amargo, dulce, salado y picante, en los que ponen un balance al momento de la elaboración puesto que algunos son contrarios, mientras que otros se complementan, como ejemplo de esto tenemos que lo dulce y lo ácido son complementarios, mientras que lo salado y lo amargo son contrarios. Es por esta razón que existen los agridulces, puesto que el alimento dulce, por sí mismo, no cabe en el gusto popular. Sin embargo, lo que se busca

⁶⁶ Hay que recordar que en la antigua China las aguas de ríos, lagos y mares se encontraban sumamente contaminados.

con esto es un contraste en los sabores, no mezclas, por lo que mantener la textura original es una preocupación primordial.

"En China la cocina es un arte que está reñido con la preparación. Preparar un platillo no es simplemente condimentar unos alimentos que satisfagan una necesidad primaria y fisiológica. Para el cocinero chino un plato es perfecto si su aroma, su color y su sabor lo son igualmente. Solo se podrá disfrutar plenamente del sabor cuando el aroma y la presentación han estimulado aún más el apetito" (Stilhar, 1978, 5).

La presentación de los platillos es más importante que el sabor en sí, algunos de estos tienen gran valor para los chinos no tanto por el sabor que presentan sino por su presentación, tal es el caso de la *sopa de nidos*. Para ellos es imperante que el tiempo de cocción tenga una precisión exacta donde ningún ingrediente se cueza más que los otros y que no tengan que estar demasiado tiempo al fuego para no perder sus nutrientes; por esto las lonjas de carne son tan finas, mientras que otros ingredientes que se cuecen con mayor rapidez se cortan en lonjas más gruesas.

En este sentido se puede ver como algunos trozos de zanahoria pueden tener formas de abanicos, flores o simples lonjas, mientras que otras verduras bien pueden tener simples formas oblicuas, lo mismo ocurre con la carne la cual puede encontrarse en cubitos, tiras o laminas casi traslúcidas; sin embargo y, a diferencia de Oriente, en Occidente es el sabor lo que más importa por lo que los platillos en México, deben de prestar principal importancia en el sabor; es al final de cuentas el cocinero el que va a decidir como va a elaborar y presentar el producto final.

Muchos de los platillos tienen su elaboración final en la mesa, ya que es muy importante que el platillo se consuma lo más caliente posible, un cocinero que presente a la mesa un platillo frío pierde gran parte de su reputación⁶⁷. Es

⁶⁷ Hay que tomar en cuenta que todos los platillos se sirven al mismo tiempo, por lo que es fácil correr el riesgo de que se enfrien, para evitar este "penoso" percance utilizan una especie de calentadores los cuales

igual de importante la forma en como se presentan los alimentos en la mesa, si bien un comensal puede tomar sin ningún problema lo que se encuentre en el interior de cualquier plato colectivo, no puede hacerlo de cualquier manera para ello se ponen los platillos en una superficie circulas giratoria o bien, en una mesa contigua.

"En los restaurantes una bandeja giratoria en el centro de la mesa permite a los clientes ver la variedad de platos. El pan tostado se encuentra por toda la mesa y a veces en una mesa vecina. En los banquetes formales los invitados deben tener preparadas unas breves y amistosas palabras para responder a los comentarios del anfitrión". (Biblioteca Encarta; 2004: I).

Los cubiertos utilizados para el consumo individual son prácticamente nulos, solo los caldos llegan a tomarse con una especie de cuchara alargada y bastante cóncava, pero cualquier otro alimento se sorbe directamente del plato individual haciendo uso de los palillos chinos los cuales no "contaminan" el resto de los alimentos puesto que el extremo delgado se utiliza para la ingesta individual, mientras que el extremo grueso se utiliza para tomar los alimentos de los platos colectivos.

"En China se usan los palillos en todas las comidas. Los alimentos se sitúan en el centro de la mesa y pueden tener más de un plato principal que se toma con arroz. Algunos alimentos se cogen y se ponen en el cuenco, que se lleva cerca de la boca para comer. Los huesos y semillas que no se comen se sitúan en la mesa o en un plato, pero nunca vuelven al cuenco con arroz. Al terminar, la persona coloca los palillos con cuidado en la mesa; no se dejan en el cuenco de arroz. La sopa se sirve al final de la comida, excepto en la provincia de Guangdong, donde se sirve al principio". (Biblioteca Encarta; 2004: I).

pueden variar en forma y tamaño, algunos son eléctricos, otros utilizan baterías y calientan mediante la utilización de focos y, los están los artesanales que calientan pequeñas cantidades de comida como las salsas mediante una velita.

Sorber no está mal visto dentro de los modales de la mesa china, sin embargo, a la llegada de los chinos a Occidente han tenido que modificar este hábito por ser "mal visto" por la gente de aquí, a tal grado que en algunos casos se ha visto eliminado del todo⁶⁸.

Con esto podemos ver que, aunque es indispensable la forma en que se presentan los alimentos en China, se ha tenido que modificar al gusto y la costumbre local de Occidente teniendo que poner énfasis también en el sabor dejando, en todo caso, a juicio del cocinero la forma en que se presentará finalmente el platillo al público.

⁶⁸ Esto sucede más que nada en las generaciones más jóvenes.

CAPITULO IV.

LA COCINA CHINO-MEXICANA.

De San Francisco a México.

Los actuales cafés de chinos.

Los chinos, por tradición, son personas que tratan de buscar la armonía en todas las cosas que los rodean, no solo en los templos o en los santuarios, sino que se lo llevan hasta sus hogares y al lugar laboral. Para ellos es importante que armonicen los sonidos, los aromas, los colores, los adornos y todo cuanto les rodea ya que ello les ofrecerá mayor desempeño, alivio al estrés cotidiano en el que viven así como paz y quietud interna⁶⁹. Es por ello que los restaurantes y cafés de chinos tienen tantos adornos que los puedan llevar a la búsqueda del *confort*. Sin embargo no todo lo que se busca es la tranquilidad del lugar ya que los chinos son personas muy inteligentes y con una larga historia comercial, por lo que saben bien como agradar a su público.

“La decoración china se caracteriza por su sencillez y austeridad. Las habitaciones chinas tradicionales están divididas por marcos de rejilla con papel translúcido, utilizadas desde la antigüedad y que tienen la ventaja de dejar pasar la luz, garantizar la privacidad y ser fácilmente transportables. Según la condición social del ocupante, los suelos podían ser de tierra batida o estar cubiertos por piedra o mármol. Las maderas estaban ricamente talladas, a menudo con motivos de dragones o tigres. El mobiliario chino siempre ha estado basado en la máxima de que ‘más vale calidad que cantidad’. Así, un objeto bello cuidadosamente situado es mucho más apreciado que varios objetos mediocres. A partir del año 200 a.C. los muebles eran de maderas oscuras con cajones y compartimentos para guardar los objetos domésticos. A partir del siglo X los muebles se hicieron más elaborados y los hogares de las familias ricas se decoraron con muebles con incrustaciones de marfil, madreperla, jade, plata y oro. La seda de brillantes colores se utilizó ampliamente en el mobiliario y en cortinajes, tapices y bordados impresos o pintados”. (Biblioteca Encarta; 2004: III).

En sus cafés podemos ver adornos de diversos tipos: casi siempre a la entrada nos recibe algún buda de panza prominente en la que, según creencia popular, uno deberá poner sus manos para “hacerle cosquillas” y con ello “ganar su favor” traducido en buena fortuna; también nos pueden recibir dragones o leones chinos que representan la prosperidad y buena fortuna que serán atraídas a dicho lugar⁷⁰; en las paredes casi siempre hay cuadros colgados que pueden ser de papel o seda bordada, con alusión a paisajes, personajes de la mitología y cuentos populares chinos, animales salvajes, insectos y plantas; también hay “nudos” colgando que, según su forma, se traduce en prosperidad, buena fortuna, para alejar “malos espíritus, etc.; las figurillas hechas de porcelana o jade que representan algún dios, ser férico, o mitológico también son comunes y estos se colocan en nichos en las paredes, casi siempre con un tipo de iluminación diferente para que resalten a la vista del público.

Materiales como la seda, la porcelana, los hilos en colores vivos para hacer los nudos, papel y el jade son materiales comunes en los adornos tradicionales, el último cobra una importancia en particular puesto que, según se cree, “absorbe” todo lo negativo evitando que su dueño y/o portador caiga en “desgracias”. Don Jorge les ha regalado a todos sus hijos piezas de jade que pueden colgar en su muñeca o cuello para que “absorban la sangre”⁷¹ ya que mientras más porción en color rojo tenga la pieza, mayor cantidad de males ha evitado que le ocurran a su portador⁷².

Otra cosa que también se encuentra en los locales de chinos son cosas para la venta al público entre las que se puede encontrar: vitrinas con adornos y recuerdos como espadas; figurillas de los “gatos de la prosperidad”; figurillas en porcelana y jade de doncellas, sabios, seres de la mitología china,

⁶⁹ Estos principios pueden ser claramente vistos en el movimiento *fen-shui* tan popularizado en estos días.

⁷⁰ Según comentaba la dueña de uno de los comercios del “Nuevo Barrio Chino”, localizada en el afuera de la estación del metro Viaducto en la Ciudad de México.

⁷¹ El jade chino con frecuencia llega a tener tonalidades rojas, de ahí la creencia de que “absorbe la sangre”. Sin embargo, suele ser de un color verde mucho más claro y translucido que el que se encuentra en México.

⁷² Información obtenida de Don Jorge Cinco.

representaciones de mercaderes, pescadores, campesinos, niños sonrientes en posiciones diversas; trajes y batas de seda tanto para dama, caballeros y niños; inciensos; así como una gran gama de productos para la elaboración de los alimentos entre los que podemos encontrar la salsa de soya; leche de coco; aceite de cacahuete; salsa de ostiones; té; arroz y granos diversos y más productos que, en algunos casos, desconocemos en nuestro país.

Los chinos también sacan a venta panes al vapor ya sean de frijol dulce o carne así como los tradicionales *bisquets*, panes dulces y salados, y golosinas diversas según sea la ocasión ya que no solo se presenta lo que tradicionalmente se consideraría chino, sino también aquellos alimento que son considerados del "gusto popular mexicano".

En el restaurante de la familia Cinco se pueden observar muchas de estas cosas, entre ellas se encuentra un aparador con figurillas chinas y también podemos ver cuadros de seda bordada con motivos florales y silvestres a lo largo de la pared. Algo que podríamos llamar "un dato curioso", es que los restaurantes y cafés de chinos, en su mayoría, utilizan un mismo tipo de bajilla la cual, no importando si su elaboración es plástica o de cerámica, tiene un diseño recurrente y a pesar de ser comprados en el país, proceden de San Francisco, donde lo manufacturan chinos.

En la actualidad, los restaurantes y cafés de chinos se pueden encontrar diseminados por toda la Ciudad de México, pero donde se puede encontrar un mayor número de estos son en la Avenida San Cosme al norte de la ciudad; en la Avenida Revolución, en la estación de metro Tacubaya y en Coyoacán. El Barrio Viejo se puede localizar en el Centro Histórico de la Ciudad en la Calle Dolores entre Independencia y Artículo 123, allí se pueden encontrar tanto restaurantes como comercios de chinos aunque, hoy día, solo se extiende a una cuadra y uno que otro diseminado en los alrededores, para llegar se puede salir en la estación de metro Bellas Artes. El Barrio Nuevo se encuentra en la Calle

Coruña al sureste de la Ciudad; hasta 2003, cuando se realizó el trabajo de campo, se podían observar varios comercios y media docena de cafés y, encima de estos, las viviendas de sus dueños, en la actualidad, este número va en retroceso. Para llegar hay que bajar en la estación de metro Viaducto y salir del lado de la calle donde se encuentran los comercios estables.

Con todo esto solo se puede considerar que los chinos, a pesar de que geográficamente se encuentran lejos de su tierra, guardan añoranza por ella, lo cual se manifiesta al resguardar y preservar el uso tradicional de ciertos objetos que les hacen sentir que se encuentran en su tierra natal, y esto no solo puede ser observado en las familias "recién desembarcadas", sino que se extiende a la siguientes generaciones tratando de guardar, con ello, todo su sistema de valores heredados por sus padres y muestra de ello lo tenemos en la familia Cinco Basurto que, a pesar de no reproducir el lenguaje, si reproduce su forma de alimentarse, la "etiqueta de mesa" y la forma en que adornan su restaurante que, en este caso, es extendido hasta su hogar.

¿Quiénes son los dueños y quienes trabajan ahí?

El caso de los Cinco.

En muchos de los cafés de chinos que se encuentran en la Ciudad de México no solo se pueden observar personas con fisonomía de origen asiático, esto se debe a que en muchos de estos establecimientos los propietarios -que sí son de origen chino- contratan tanto a personas de su nacionalidad como a personas de origen mexicano. Las razones por la que los chinos contratan a muchos de sus compatriotas, van desde la barrera del idioma hasta por considerar que estos laboran con más ahínco que muchos mexicanos; lo segundo pudiera tener algo de cierto si tomamos en cuenta que algunos de los chinos que llegan a nuestro País lo hacen de forma ilegal, de tal manera que una parte de estos heredan los nombres y papeles de nacimiento de otros, por lo que se han podido encontrar personas en las que en su acta describen fechas de

nacimiento que no corresponden a la edad real de los portadores y, por esto, en algunos casos se pueden llegar a observar conductas hostiles, más no agresivas, de parte de los chinos hacia personas que llegan a hacer "demasiadas" preguntas consideradas personales.

En el caso de restaurantes como *La Pagoda* ubicada en el Centro Histórico de la Ciudad de México, tanto galopines, meseros, *pinches*, cocineros y casi todos los empleados son mexicanos a pesar de que dicho local originariamente era chino. En la actualidad, en este lugar podemos encontrar un menú con una amplia opción de platillos y paquetes a escoger, pero de origen mexicano; para aquellas personas que gusten ordenar platillos chinos, deben de pedirle a la mesera que le extienda la carta que contiene este menú, claro que deberá de esperar un poco más de tiempo porque estos, a diferencia de los mexicanos, no están preparados.

En otros locales como el *Viejo Cantón* que se encuentra en la misma locación, solo los meseros son mexicanos, mientras que cocineros, dueños y demás integrantes son de origen netamente chino, si uno accede a la planta alta y se asoma por la ventana de las escaleras que da al patio trasero puede llegar a ver los dos pequeños hijos de los dueños jugando allí con sus triciclos y demás juguetes, lo que demuestra que toda la familia está comprometida en el negocio.

Algo similar puede observarse en los puestos de comida en los comedores de las plazas comerciales como *Plaza Coyoacán* y aquí mismo en la Ciudad de Chetumal, en la *Plaza de las Américas*; los dueños son personas de origen asiático, casi todos nacidos en Taiwán, se les puede ver abasteciendo sus locales desde que la plaza abre sus puertas y preparando sus platillos en las cocinas que tienen en la parte trasera de los mismos. En ocasiones talvez no son los dueños los que preparan los alimentos —especialmente si se trata de una franquicia—, pero si se les puede ver supervisando a sus empleados

continuamente para asegurar la calidad del producto que ofrecen al público ya que en ello va su nombre.

En el caso de la familia Cinco Basurto, en el *Dragón de Oro*, han tenido una historia de más de diez años en la que han desfilado varios cocineros; Don Jorge mismo ha suplido la función de cocinero en ciertas ocasiones, en las que le da el día libre, en las que se ha quedado sin este empleado y cuando le está enseñando el oficio a alguien más. Doña Josefina ayuda en la cocina en la mayor medida posible, sin embargo, no desempeña este papel realmente. Don Jorge ha tenido cocineros tanto mexicanos como chinos indiscriminadamente, pero una de las personas que ocupó por más tiempo este papel fue su sobrino, quien en un principio fue ayudante de cocina y poco a poco fue escalando mientras que aprendía el oficio hasta que decidió que era momento de independizarse.

Don Jorge y Doña Josefina han contratado, de igual manera, a chinos y mexicanos para los demás puestos; usualmente tienen un ayudante de cocina y tres meseros, pero el número de empleados puede variar.

El sobrino de Don Jorge, por su lado, es su propio jefe y empleado ya que él mismo se encarga de la cocina y los platillos principales, recibiendo la ayuda de su mujer⁷³ y, ocasionalmente, de sus hijos y de su prima Mónica Cinco. La señora se encarga, al mismo tiempo, de ser cajera, jefa de meseros y ayudante de cocina y tiene a su cargo dos a más meseros.

Los chinos son personas que se preocupan mucho por la calidad de sus productos y por "el nombre" que va de por medio, por lo que los mismos dueños se encargan de la supervisión directa de lo que se ofrece en sus establecimientos tratando, con ello, de que el público se quede con la satisfacción del trato amable y del deleite de haber recibido una comida

⁷³ Quien es hermana de Doña Josefina Basurto, esposa de Don Jorge Cinco.

“agradable al gusto” que se disfruta en un ambiente “armonioso” y “lleno de serenidad”.

“Cuentos Chinos”: El caso de la Familia Cinco⁷⁴.

Don Jorge Cinco⁷⁵ es una persona muy conocida dentro de la comunidad china de la ciudad de México y eso se debe a que trabajó durante tres periodos presidenciales como traductor –debido a su origen del que trataremos más adelante–, y mediante sus influencias ayudó a que muchos chinos vinieran a vivir a este país, todo mediante medios legales.

El Sr. Cinco tiene tres nacionalidades, chino-mexicano-estadounidense; esto se debe a que su padre era de origen chino y pasó su infancia en China, su madre es mexicana⁷⁶ y él nació en México⁷⁷ y trabajó en Estados Unidos; es por esta razón que el Sr. Cinco ha podido tener comunicación con estos gobiernos y traer a personas que tengan origen mexicano de regreso a México ayudándolos a colocarse en trabajos y con familias chinas y, es también por esta razón, una persona tan respetada dentro de su comunidad.

Debido a que éste se casó con una mexicana, los hijos de ambos han crecido dentro de ambas culturas. Por un lado, tienen todo el bagaje cultural mexicano donde el momento de alimentarse puede llegar a significar no sólo la reunión y unión de las familias, sino que hasta puede ser un motivo de fiesta; y por otro, tienen la tradición formal de los chinos, donde el momento de alimentarse puede llegar a significar toda una ceremonia.

Dentro de la familia Cinco, el que usualmente prepara los alimentos es Don Jorge, mientras que Doña Josefina es la que atiende el restaurante de

⁷⁴ Información obtenida mediante el trabajo etnográfico.

⁷⁵ Su nombre en su lengua paterna es Ngí Siu Tung.

⁷⁶ De madre española.

comida china que pertenece, desde hace más de diez años, a la familia⁷⁸. Con esto no quiero decir que Doña Josefina no prepare los alimentos, sino que es el Sr. Cinco el que normalmente se encarga de esa labor debido a que es dentro de su casa donde con regularidad atiende sus negocios, por lo que al llegar su familia ya nada más hay que calentar los alimentos.

Ahora, no siempre se consumen los alimentos que se hacen en el hogar, sino que también se han llegado a llevar a este los alimentos elaborados en el restaurante, preparado por el cocinero de ahí.

La razón por la que el Sr. Cinco ha optado por no consumir ningún alimento preparado por su esposa es porque, a pesar de llevar más de treinta años viviendo en México, no le gusta la comida de aquí –únicamente “las carnitas”-, por lo que él prefiere preparar los alimentos que habrán de consumirse en el hogar.

Por todo esto es por lo que los hijos de familias chino-mexicanas, particularmente de ésta, son personas que han tenido interiorizadas ambas culturas, que aunque son distantes geográficamente, tienen muchas similitudes en cuanto a la forma en como se conciben tanto los alimentos como la hora de su ingesta.

Don Jorge se levanta cerca de las 5:30 a.m. para despertar al menor de sus hijos y único varón, el cual aún estudia la secundaria, ve que su ropa esté lista y sus cosas en orden y se dirige a prepararle el desayuno mientras observa que su hijo se aliste para llegar a tiempo a la escuela en la que las clases comienzan a las 7:00 a.m.; mientras que esto sucede, sus hijas también se alistan para llegar a sus trabajos respectivos ya que todas son profesionistas y

⁷⁷ Se omiten los demás datos de mi informante por respeto a su voluntad de no ser colocadas en este trabajo.

⁷⁸ “El dragón de Oro”, que se encuentra en el Canal de Miramontes 2761 –enfrente del Walmark-, Col. Jardines de Coyoacán, Delegación Coyoacán, Ciudad de México.

ninguna de ellas tiene, profesionalmente hablando, relación entre sí. De igual manera, Doña Josefina ya ha comenzado a poner en orden sus cosas para llegar a abrir el negocio familiar que, aunque no dependen de él en un ciento por ciento, como una actividad de mayor importancia⁷⁹.

Don Jorge lleva al niño a la escuela y, para cuando él regrese a casa, ya no encontrará a nadie, es en ése momento cuando comienza a dedicar más tiempo a sus negocios, en ocasiones se le puede escuchar hablando con alguien en su lengua natal, una ventaja para los chinos que no hablan el castellano ya que no es tan fácil encontrar personas que los puedan orientar.

Alrededor de las 12:00 hrs. se dirige a su restaurante, también desde allí atiende algunos negocios, pero es en este lugar donde podemos observar la dinámica que hizo "famosos" a los cafés de chinos en el siglo pasado. Mónica Cinco me invitó a pasar con ellos un domingo en su restaurante⁸⁰ ya que es en éste día cuando normalmente se reúne la familia en el local para ayudar en el. Mónica hizo observar algunos aspectos importantes de la interacción que sus padres ejercían con sus empleados y los clientes que iban llegando.

A Doña Josefina se le podría describir como "la gran anfitriona y jefa de la cocina", ya que en el tiempo que estuve entraba y salía de ella revisando que todo siguiera "el curso de las cosas", cubriendo el lugar de la mesera que faltó ese día y mandando a alguno de sus empleados a conseguir los ingredientes faltantes de los platillos a preparar; pareciera que era la directora de una gran orquesta donde los instrumentos principales eran los wonks, los cucharones y la vajilla; siempre atenta al compás y al ritmo armonioso de su cocina y de que el producto final sea del agrado del público presente siempre con una gran amabilidad hacia este.

⁷⁹ Don Jorge de 75 años de edad y Doña Josefina de 50, tienen cuatro hijos: Blanca de 27 años, Mónica de 25 años, Rosa de 23 años y Jorge Alejandro de 11 años; esta información fue tomada en abril de 2004.

Por su parte, Don Jorge se le puede ver sentado en la última mesa del restaurante leyendo su periódico del día con la calma y tranquilidad de un gran hombre de negocios, pero al llegar algún cliente se puede ver en él una gran y amplia sonrisa que invita a su clientela a regresar. Cuida mucho de sus clientes y se le ve acercándose a las mesas para conversar con estos; siempre esta conociendo a gente nueva y, es así, como ha hecho amistad con personas de todos los sectores sociales. Fue gracias a ésta costumbre que ha llegado a conocer personas de la misma profesión que sus hijas y con las que los ha llegado a poner en contacto. Don Jorge es un padre orgulloso de sus hijas y las presume en cada oportunidad, principalmente a Mónica dado el hecho de que, por ser antropóloga social, ha sido la que ha tenido un mayor contacto con la cultura de su padre, a tal grado de que lo ha acompañado a la “tierra natal” de este.

Uno de los platillos familiares que más me impactó dentro de la mesa de la familia Cinco fue el *chorizo chino*, este lo preparan al vapor y es de un color rojizo brillante y de una consistencia firme, su olor es sumamente agradable y dulce y su sabor es igualmente dulce con un toque de licor⁸¹. Lo sirven cortado en trozos tubulares de más o menos un cm de largo en un plato al centro de la mesa de tal manera que sea fácilmente tomado por los comensales. Lo que me llamó la atención fue su sabor dulzón –que en lo particular me agradó muchísimo- y el hecho de que no es tan grasoso como yo esperaba. El *chorizo chino* no va a ser encontrado en los restaurantes de comida china tan fácilmente, es más bien un ingrediente que va directamente a la mesa de las familias ya que es difícil y cara su transportación y solo tienen acceso a este las personas con familia en San Francisco o Los Ángeles, California, donde es un ingrediente más común.

⁸⁰ El restaurante se encuentra decorado con cuadros hechos en seda, maderas talladas y otros de concha nácar tallada, también pueden observarse figuras chinas y una vitrina en donde se exhiben artículos varios para venta de regalos.

⁸¹ Esto se debe a que se le elabora con licor de nance, según información de Mónica Cinco.

Ese mismo domingo Mónica me llevó a conocer otro restaurante, el de uno de sus primos, sobrino de Don Jorge, quién vivió en casa de la familia Cinco durante algunos años⁸² y fue ahí donde conoció a su esposa⁸³. El sobrino de Don Jorge y su esposa estuvieron trabajando en el restaurante de la familia Cinco en un principio, donde él trabajo como cocinero para su tío, después se fue a trabajar a otros restaurantes y, cuando lograron reunir suficiente capital, abrieron su propio restaurante.

El sobrino de Don Jorge es el chef de su propio restaurante y su esposa es cajera y cocinera al mismo tiempo, actualmente tienen dos ayudantes con los que tienen una relación amistosa ya que se les permite que tuteen a sus jefes y, de vez en cuando, van los dos hijos del matrimonio⁸⁴ y Mónica a ayudarles.

Mientras que el restaurante de Don Jorge cuenta con 16 mesas y mide aproximadamente 7x3 mts. sin tomar en cuenta la cocina, el restaurante de su sobrino a la vista es un poco más pequeño; este cuenta con ocho mesas y un sillón doble en un recibidor para esperar turno y, al igual que su tío, cuenta con servicio a domicilio y una carta con una amplia opción de platillos y paquetes para escoger.

En esta ocasión pudimos observar el desempeño de la familia en la cocina; los hijos de este matrimonio ayudaron a sus padre tanto en la preparación de la comida –que normalmente es el sobrino de Don Jorge el que realiza la cocción final-, como en el lavado de los trastes o en la atención a los clientes. La señora le ayuda a su marido en la preparación de los alimentos “sencillos” mientras que el sobrino de Don Jorge es el que se dedica a preparar la mayoría de los platillos; Mónica les ayuda en todo lo que puede cuando los va

⁸² Mónica aún no cumplía los 6 años cuando llegó de China para vivir con ellos.

⁸³ La cual es hermana de Doña Josefina.

⁸⁴ La chica tiene la edad de Rosa y el varón la edad de Jorge, los hijos de Don Jorge.

a visitar al restaurante, lo que demuestra la solidaridad familiar que tienen estos grupos⁸⁵.

⁸⁵ En la actualidad, la familia Cinco Basurto ya no tiene un restaurante, aunque *El Dragón de Oro* sigue en funcionamiento en manos de otra familia china. En estos días el oficio de la preparación de los alimentos ha sido modificada y ha dado paso a una pequeña empresa de importaciones, sin embargo, el sobrino de Don Jorge aún atiende su propio restaurante con la ayuda de su familia.

CONCLUSIÓN.

Los chinos, en su recorrido de China a San Francisco durante la época de la construcción del ferrocarril que logró extender la denominada "fiebre del oro", solo llegaron a conocer la dominación, ya que eran obreros muy mal asalariados —si es que les llegaban a pagar⁸⁶—. Ellos eran utilizados para trabajos pesados, así como también se desempeñaban en otras labores como la barbería y la cocina; es en esta última donde fueron especialmente reconocidos por sus habilidades para lograr adaptarse a condiciones donde, a falta de muchos productos, modificaban la receta original.

Dicho proceso bien pudo deberse, en primera instancia y como ya se ha mencionado, a la falta de los ingredientes originales, pero también se debió a que los gustos gastronómicos de las personas de este lado del mundo eran muy diferentes a la de los cocineros —en este caso, los chinos—. Para empezar, y como en alguna ocasión me comentaba Jeff Jen Tzu Hua, "la simple idea de preparar aquí algunos de los platillos que en China preparamos de manera usual sería absurdo puesto que algunos de los ingredientes podrían ser inaceptables". Esto puede ser muy cierto si tomamos en cuenta que para los países Indochinos cualquier animal, insecto, planta o raíz puede ser consumida mientras esté fresca y para ejemplo un botón; en los mercados y puestos de comida que se encuentran en estos países se puede encontrar desde pulpos vivos que morirán en el momento en que un pincho los atraviese para, inmediatamente después, arrojarlos en el aceite hirviendo; lo mismo pasa con los pollitos, solo que estos tienen un cordel atado a las patitas para poderlos freír, también se pueden observar los pinchos de alacranes⁸⁷ los cuales se creen revitalizadores de energía y salud sexual.

⁸⁶ Pero también se sabe de algunos casos en los cuales se les trató como esclavos; para más información consultar a Evelyn Hu-Dehart.

⁸⁷ O escorpiones, disculparán la ignorancia al no saber distinguirlos.

Lo anteriormente citado son casos extremos que no solamente existen en el Oriente, sino que se puede dar también situaciones similares en otras latitudes, por ejemplo en México tenemos el caso de Oaxaca en donde aún se siguen comiendo insectos como botana y en algunas partes del centro de la república se comen los gusanos del maguey en tacos o los huevos de mosca de río que era uno de los platillos favoritos del Emperador Moctezuma y al que solo a él se le servía durante toda la temporada; eso sin mencionar el famosísimo gusano que viene en el fondo de la botella y que es el mismo que, molido junto con otros ingredientes, forma la *salecita* que se consume junto con una de las bebidas más representativas de México, el mezcal.

Un ejemplo de aculturación se encuentra en dos ingredientes utilizados dentro de la cocina y la medicina tradicional china, la *aleta de tiburón* y el *ginseng* o *ginsén*, los cuales han sido populares dentro de la sociedad mexicana desde que comenzaron a comercializarla los chinos, esto se debió, principalmente, a las propiedades afrodisíacas y energizantes que se cree que poseen, de hecho, el ginseng se puede conseguir en su presentación de medicamento procesado en el área farmacéutica de las principales tiendas departamentales en México; esto solo muestra que una parte tan importante dentro de la concepción simbólica de ambas sociedades, la sexualidad, se ha visto beneficiada por la adaptación del uso de la herbolaria y la medicina tradicional que el Oriente ha legado a América.

"De la raíz del ginsén se extrae una sustancia estimulante, considerada afrodisíaca. Es una especie nativa de China, aunque en América del Norte crece otra muy similar, usada a veces como sucedáneo de la auténtica y a la que los antiguos cherokees llamaron 'raíz del hombre'" (Biblioteca Encarta; 2004: II).

Por todo lo anterior, los chinos tuvieron que adaptarse al venir a este Continente y readaptarse a su arribo a México para poder llegar a todo el público, tomando aquello que les parecía conveniente para presentarlo a su

nueva clientela. El resultado de esto fue que, con el paso del tiempo, la comida china se ha convertido en una de las cinco cocinas más conocidas en el ámbito mundial⁸⁸, a tal grado que uno puede llegar a asociarlas con las galletas de la suerte, con las “cajitas” en que se les entrega a domicilio —o los sobrantes— y, desde luego, con los palillos, asociaciones que ellos mismos han fomentado.

Con lo anterior podemos decir que los estudios sobre la Cultura Alimentaria de un grupo social determinado pueden arrojar a la luz todo un sistema de creencias, simbolismos, lenguaje corporal, hablado y escrito que no podrían ser entendidas si el antropólogo *no metiera su cuchara hasta la cocina*. La alimentación y cómo se lleva a cabo, nos pueden mostrar más de la conducta humana y su interacción con el ambiente que le rodea de lo que podemos imaginar —llámese animal, vegetal, mineral, espiritual o humano— ya que, como dice Lévi-Strauss, “*comer es un acto biológico, mientras que alimentarse es un acto cultural*” (Lévi-Strauss; 2001: 328).

Los alimentos consumidos dentro de la mesa china no son otra cosa sino el producto de la diáspora que estos realizaron vía China-San Francisco-México principalmente, donde los chinos adaptaron la forma y los ingredientes con los que preparan sus alimentos para su venta al público, y los readaptaron una vez llegados a este país para el gusto de la gente local manteniendo su cultura alimentaria tradicional sólo al interior de sus hogares y, con ello, toda la carga simbólica, histórica e identitaria de un pueblo milenario que ha tenido que “salir a la luz” para adaptarse a lo que este “Nuevo Mundo globalizado” le puede ofrecer. Esto puede ser claramente observado en el seno de la familia Cinco Basurto quienes, al ser una familia *sino-mexicana*⁸⁹ se han adaptado a ambas culturas tomando, tanto a una como a otra, como propias.

⁸⁸ Las otras cuatro son la francesa, la mexicana, la italiana y la alemana —esta última no tan extendida en México—.

⁸⁹ También denominados chino-mexicanos, la diferencia solo se debe a la escritura original en los caracteres chinos.

ANEXOS

Recomendaciones.

(tomadas textualmente del libro *Cocina China* de Gabriel Stilhar).

- Todos los ingredientes deben estar cortados en trozos pequeños. No pueden admitirse aquellos que no tengan el tamaño adecuado como para llevarlos directamente a la boca.
- La cocina china no abusa de condimentos y especias; solo los usa para realzar el sabor de los platos.
- La bebida adecuada para acompañar los platos chinos es el té. El vino de arroz se bebe antes o después de las comidas, nunca durante las mismas.
- El lirio desecado produce un sabor muy perfumado y adereza las grandes sopas exóticas.
- La mantequilla (manteca) y el aceite de oliva son absolutamente desconocidos en la cocina china. Lo adecuado es utilizar aceite de sésamo o de soja.
- Si un plato chino no se sirve muy caliente, todo cocinero artista pierde su mérito.
- El arroz debe cocinarse en abundante agua y luego se deja posar un poco para que quede ligeramente apelmazado de modo que los granos se agrupen y puedan ser fácilmente tomados con los palillos.
- La fécula de maíz es un ingrediente esencial cuya finalidad es esperar las salsas.
- En el aceite para freír se echa siempre cebolla y ajos picados que se retiran inmediatamente cuando están dorados. Las frituras adquieren así un particular sabor.
- La leche se considera indigna de la cocina china; ni se bebe ni se fabrican quesos.

- El crisantemo es un condimento floral muy apreciado en la cocina china e interviene normalmente en distintos tipos de ensaladas.
- Cualquier plato de pescado puede acompañarse con una salsa de soja, vinagre y azúcar.
- Sazonar una sopa china con semillas de loto es una de las experiencias más sorprendentes para el paladar.

CHOP SUEY DE PAVO

Tiempo de preparación: **25 minutos**

Cocción: **20 minutos**

Para seis personas.

Ingredientes:

- 3 tazas de carne de pavo (guajolote, chumpipe, mulito, chuchimide) cortada en trozos pequeños
- Media taza de apio picado
- Media taza de brotes de soja
- 2 cucharadas de fécula de maíz (maicena)
- 3 cucharadas de salsa de soja
- 1 cucharada de vino de arroz
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 1 cebolla muy picada
- aceite
- pimienta

Hervir unos minutos el apio, en agua. También, pero aparte, los brotes de soja. Poner aceite en una sartén y dorar la cebolla. Añadir luego la carne de pavo, dejándola freír durante 4 minutos y sacarla de la sartén. Echar 2 cucharadas

más de aceite, freír durante 3 minutos el apio y los brotes de soja. Agregar la salsa de soja, el vino, el azúcar, la sal y la pimienta. Volver a echar a la sartén la carne y dejar de freír durante 1 minuto más. Diluir la maicena en 4 cucharadas de agua. Añadirle, removiendo sin cesar durante 1 minuto más. Servir enseguida.

Sugerencias: antes de echar el apio y los brotes de soja al sartén, hay que escurrirlos bien.

SOPA DE NIDOS DE GOLONDRINAS

Tiempo de preparación: **30 minutos**

Cocción: **10 minutos**

Para seis personas.

Ingredientes:

- 9 cucharones de caldo de ave
- 6 nidos de golondrina de mar
- 12 huevos de paloma

Se pones a remojar los nidos de golondrina de mar en agua tibia durante treinta minutos. Calentar el caldo y, pasando luego a fuego suave se van introduciendo en él los nidos de golondrina, dejándolos cinco minutos cada uno. Se colocan luego en las tazas especiales para la presentación de esta sopa. Se ponen los huevos de paloma en el caldo hasta que estén "pochés". Se completa la taza con caldo caliente y se ponen dos huevos en cada uno de los nidos.

Sugerencias: así como los huevos de paloma se pueden sustituir por los de otras aves, los nidos han de ser de golondrina de mar.

ROLLITOS "PRIMAVERA"

Tiempo de preparación: **20 minutos**

Cocción: **10 minutos**

Para seis personas.

Ingredientes:

- 4 cucharadas de harina
- 2 huevos
- 5 cucharadas de agua
- 2 champiñones chinos, cortados en rodajas
- 2 cebollas medianas, cortadas
- 1 taza de carne de cerdo cortada fina
- 5 cucharadas de brotes de soja
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 cucharada de azúcar molida
- 4 cucharadas de caldo de ave
- 2 cucharadas de fécula de maíz (maicena)
- 2 brotes de bambú
- perejil
- aceite y sal

mezclar la harina con otras tantas cucharadas de agua y una pizca de sal. Calentar aceite en una sartén pequeña y verter en ella la cuarta parte de la mezcla. Inclinar la sartén si es preciso para que el aceite cubra bien la preparación. No dar la vuelta a la tortita que se va formando. Retirla de la sartén y cortarlo por la mitad. Con el resto de la mezcla hacer otras tortitas similares, obteniendo en total ocho mitades. Calentar 2 cucharadas de aceite en la sartén y agregar los brotes de bambú cortados, así como el champiñón y la cebolla. Dejar dorar durante 1 minuto. Añadir la carne de cerdo y los brotes de

soja. Dejar cocinar otro minuto. Sazonar con salsa de soja, sal, azúcar y mezclar bien. Añadir el caldo de ave. Diluir la maicena en un poco de agua, dejándolo espesa. Incorporarla y dejar cocinar, removiendo, durante 1 minuto. La especie de pasta así obtenida debe distribuirse sobre las tortitas, doblando uno de los bordes sobre el relleno y los otros dos uno sobre otro. Cerrarlos cuidadosamente con un poco de harina diluida en agua. batir los huevos. Echar abundante aceite en una sartén para que los rollitos queden cubiertos hasta la mitad. Rebozarlos en el huevo y ponerlos en la sartén cuando el aceite está bien caliente, dejándolos freír hasta que estén dorados. Escurrirlos bien y cortarlo luego en varios trozos, colocándolos en una fuente. Adornarlos con las ramitas de perejil.

Sugerencias: agregar al relleno una pizca de glutamato de sodio. Se pueden servir acompañados de salsa de tamarindos.

BIBLIOGRAFÍA.

Anguiano Fernández, Mariana; Peltier San Pedro, Eduardo (comp.). Cultivos del Caribe. La Cultura de la Caña de Azúcar, el Tabaco y el Café, Unidad del Programa Cultural de las Fronteras SEP, México, 1988.

Benítez, Fernando. Dioses y Demonios, Colección Testimonio, OFFSET, México, 1982.

Benítez Muro, José Guadalupe; Benítez Muro, Ana. Sabores de Oriente. Colección Las cocinas del mundo en México, Edit. Clío, México, 2001.

Cinco Basurto, Mónica Georgina. Más allá de la frontera: Los chinos en la Ciudad de México, Tesis para la obtención del grado de Lic. En Antropología Social, UAM-I, México, 1999.

COPLADE. Propuesta del programa operativo del año 2000 de la zona maya. Clasificación general, COPLADE, México, 2000.

Costumbres de China, Biblioteca de Consulta Microsoft Encarta 2004 (I).

Chávez, Adolfo; M. de Chávez, Miriam; Roldán, Jose Antonio; Ávila, Abelardo. "La transición epidemiológica nacional en alimentación y nutrición", en: Doode, Shoko; Pérez, Emma Paulina (comp). Sociedad, economía y cultura alimentaria, CIESAS/CIAD, AC, México, 1994.

China, Biblioteca de Consulta Microsoft Encarta 2004 (II).

Douglas, Mary. "Introducción", en: Kuper, Jessica. La cocina de los antropólogos, Colección Los 5 sentidos, Tus Quets Editores, Barcelona, 2001.

Flores y Escalante, Jesús. Breve historia de la comida mexicana, Colección Ensayo – Historia, De Bolsillo, México, 2004.

Guerrero Ferrer, Adriana. La dulcería en Puebla. Historia cultural de una tradición, Colección Cocina Indígena y Popular No. 21, CONACULTA, México, 2000.

Harris, Marvin. El desarrollo de la teoría antropológica. Una historia de las teorías de la cultura, Siglo Veintiuno, México, 1994.

Hubert, Annie "Identidades Culinarias en el Sureste de Asia", en: Estudios del Hombre. Número 7. Ensayos sobre Alimentación y Culinaria, UDG, México, 1998.

Hu-Dehart, Evelyn. "Historia de la participación de los chinos en las actividades agrícolas del distrito norte de Baja California (1910-1934)", en: La comunidad china del distrito norte de Baja California, Instituto de Investigaciones Históricas de Baja California, México, 1990.

Hu-Dehart, Evelyn. "Immigrants to a developing society. The Chinese in Northern Mexico, 1875-1932", en: The Journal of Arizona History, Arizona Historical Society, USA, s/a.

Instituto Nacional de estadística, geografía e informática. Conteo de población y vivienda de 1995, INEGI, México, 1996.

Juan Ramos, Verónica. Etnoalimentación (Alimentación cotidiana en la región / Alimentación hospitalaria). En cinco hospitales integrales con Medicina Tradicional del Estado de Puebla, Gobierno del Estado de Puebla/SESA, México, 2004.

Kuper, Jessica. La cocina de los antropólogos, Tus Quets Editores, Colección Los 5 sentidos, Barcelona, 2001.

Lévi-Strauss, Claude. "Lo asado y lo hervido", en: Kuper, Jessica. La cocina de los antropólogos, Tus Quets Editores, Colección Los 5 sentidos, Barcelona, 2001.

Máas Collí, Hilaria. "La endoculturación y hábitos alimenticios en Huhí, Yucatán", en: Krotz, Esteban (coord.); Cambio cultural resocialización en Yucatán. Tratados y memorias de investigación, UCS, ediciones de la UADY, México, 1997.

Malinowski, Bronislaw. "El grupo y el individuo en el análisis funcional", en: Bohannan, Paul; Glazer, Mark. Antropología. Lecturas. Segunda edición, McGraw Hill, España, 1993.

Mintz, Sidney W. Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado, Colección la falsa tortuga, CIESAS/Ediciones de la Reina Roja/CONACULTA, México, 2003.

Moncada, Carlos. "Pasemos a la mesa", en: Doode, Shoko; Pérez, Emma Paulina (comp.). Sociedad, economía y cultura alimentaria; CIESAS/CIAD, AC, México, 1994.

Muñoz Güemes, Alfonso. "Hacia una historia de la alimentación. Apunte sobre las relaciones de la producción y consumo mundial", en: Alimentación y cultura. Actas del congreso internacional, 1998. Museo Nacional de Antropología. España, Vol. II, Edit La Val de Onsera, España, 1999.

Muñoz, Lander. Cúrate con plantas, yerbas y frutos medicinales, Editores

México Unidos, S.A., México. s/a.

Nolasco, Margarita. "Comida: ¿Alimento o cultura?", en: Doode, Shoko; Pérez, Emma Paulina (comp.). Sociedad, economía y cultura alimentaria, CIESAS/CIAD, AC, México, 1994.

Novo, Salvador. Cocina Mexicana. Historia gastronómica de la Ciudad de México, Pórtico de la Ciudad de México/Estudio Salvador Novo, A.C., México, 1993.

Oriente, en: Decoración de Interiores, Biblioteca de Consulta Microsoft Encarta 2004 (III).

Pilcher, Jeffrey M. ¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana, Colección la falsa tortuga, CIESAS/Ediciones de la Reina Roja/CONACULTA, México, 2001.

Pujadas, Joan J. "Dieta y etiqueta: el papel de la gastronomía en la construcción de las identidades culturales", en: Estudios del Hombre. número 7. Ensayos sobre Alimentación y Culinaria, UDG, México, 1998.

Rabell Jara, René. La cocina mexicana a través de los siglos. Vol. VI. La bella época, Edit. Clío/Fundación Hernández A.C. - Fomento a la Investigación y el Desarrollo Alimentario, México, 1997.

Stilhar, Gabriel (coord.). Cocina china, Colección de Cocina Universal Vol. 2, AMERIS, España, 1978.

Tejera Gaona, Héctor. La antropología, Serie Tercer Milenio. CONACULTA, México, 1999.

Villanueva, Fernando. "La cocina China", en Página de Internet de: URL: <http://www.es.charla.gastronomía> [consulta 13 de septiembre de 2004].

Zuckermann, Juan Claudio. La tortilla proteinada una alternativa a los problemas de alimentación en México, Serie monografías, ediciones Cuicuilco/ENAH/INAH, México, 1982.