



En la Comida Mexicana, ¡la Fusión es una confusión!

Entrevista a la Chef Margarita Carrillo Arronte
por Dra. Graciela A. Mota Botello

Por Enya Hernández García
Salma Gisela Castillo Guerrero

Margarita Carrillo Arronte, reconocida chef originaria del Estado de Chihuahua, ha fungido como destacada Embajadora Culinaria de la comida tradicional Mexicana, reconocida como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad (UNESCO), hecho que le ha merecido un sin número de reconocimientos y satisfactorias experiencias a nivel Nacional e Internacional. Ante el impacto que la crisis alimentaria y las crisis derivadas han traído a causa del calentamiento global, la serie de reflexiones a que conduce la presente entrevista, se vinculan con el cuidado que merece la dieta nutricional y toda una actitud de cuidado a lo que representa un país que posee el 4o lugar en biodiversidad, del cual entre otros, su tradición alimentaria debe ser más fomentada, ante el detrimento de una sociedad orientada al consumo de “alimentos chatarra” que entre otros factores, ha incrementado la desnutrición y elevado los índices de diabetes y obesidad .

Vicepresidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana. Hija de una familia que valoró en su seno, el papel de la convivencia y el buen comer, desde muy pequeña se vinculó a las actividades culinarias de las que nunca se separaría, concluyendo que la comida es un tesoro que reúne muchas más habilidades, que saber combinar alimentos y elaborar platillos.

Su pasión por preservar la autenticidad de tan valioso patrimonio inmaterial mexicano, -cuyos cimientos se vinculan con el sabor y la educación de una actitud relacionada con toda esa fuente de conocimiento- identificado con las raíces originarias de toda una tradición, hacen de la cocina una constelación de universos múltiples.



MCA

GMB: *Es un honor para nosotros tenerte lista a compartir la voz de tu pasión, y poder llevar tu mensaje a otros públicos interesados en el patrimonio inmaterial de México, y a esa gran variedad de especialistas abiertos a comprender tantos valores que posee la comida mexicana. Por parte del equipo MEC-EDUPAZ, en esta ocasión, nos acompañan Yael Jain González y Victor Hugo Moreno Osornio de la Facultad de Ciencias Políticas y Sociales, Enya Hernández García, Gisela Castillo y Luz Elena García Rodríguez de la Facultad de Arquitectura y Joel Palacios Fierro de la Facultad de Contaduría ¿Qué es la comida para Margarita Carrillo? ¿Cómo llegaste a ella?*

MCA: Yo llego a la comida al provenir de una familia de Chihuahua, muy enfocada hacia la convivencia. Mi abuelita era una artista y mi mamá también era una artista, que no sólo cocinaba, sino que también pintaba, tocaba el piano, etc., ¡pero cocinar era su pasión!

Y como nosotros éramos tantos, siempre había reuniones en mi

casa y yo casi crecí en una cocina. Apenas y alcanzábamos la estufa y mi mamá ya nos permitía ayudarlo. Así que crecí en este ambiente donde disfrutábamos la comida acompañadas de las sobremesas que eran eternas. Mi papá, que era un hombre muy culto, siempre disfrutaba de ello, y hablábamos de muchísimos temas. Así que entre comidas y sobremesas compartidas, esta tradición se va creando, y sobre todo, te va arrimando a la vida alrededor de la cocina.

GMB: *Ese modo de vida -que obedece a la familia-, a estos códigos de interacción hacen que la comida se vuelva fundamental. A mi también me ponían a preparar alimentos y sobre todo los grandes platillos, que requerían de pelar los cacahuates, etc. La cocina es parte de todo un modo de vida ¿verdad?*



MCA



Fuente: Colección particular Margarita Carrillo

MCA: El cumpleaños de mi papá era el 20 de noviembre así que mi mamá le preparaba muchos platillos: le hacía mole, y mis tías, (hermanas de mi papá) criaban dos guajolotes durante todo el año con maíz, y uno se lo mandaban a mi mamá (ya muerto, desplumado y limpio) porque el otro lo hacían en Cuñete (plato de la época)

Como ellas eran de Michoacán, lo hacían en Cuñete y ya hecho se lo mandaban a mi mamá porque ella hacía el mole. Yo empecé ayudándole a mi mamá hasta que un día me pasó la estafeta, y me dijo, "... ¿Sabes qué? Estos cansada de hacer mole, ahora

hazlo tú..." Así que ella me fue dirigiendo y ahora aquí estoy.

GMB: *¡Pues imagínate! eres una auténtica portadora de esos sabores que conforman el patrimonio inmaterial en el que se cimenta uno de los grandes ejes de la vida mexicana y que se derivó del hecho de reunir a la familia, a partir de recrear esta transmisión intergeneracional de la palabra, de la convivencia, del disfrute, de los regaños, pero sobre todo, de un modo de vida que giraba en torno a la comida.*

MCA: Si, la verdad hemos sido muy privilegiados los mexicanos de poder heredar todo este tesoro culinario que poseemos.



MCA

GMB: *Totalmente de acuerdo, y es que todas estas rutinas son como rituales diarios en los que se soporta la convivencia ¿no? La vida de la mesa familiar, consolida todo un universo atravesado por la comida. No olvidemos que la comida mexicana, constituye uno de los cuatro ejes fundacionales de las grandes comidas, en nuestro caso, sostenida por la cultura del maíz combinado con una gran variedad de especies pero ¿Qué diferencia tiene la comida mexicana frente a otras culturas? ¿Qué es para ti la comida mexicana?*

MCA: La comida mexicana es un entretreído, una fusión cultural entre la cocina que ya había en Mesoamérica y en la gran Tenochtitlán, los mayas y todo el mundo prehispánico adicionando todo lo que trajeron los españoles. Nosotros ya sabemos que no teníamos ganado de ninguna especie, -ni gallinas, cerdos, borregos, cabras, o vacas, porque todos fueron traídos por los españoles. Pero nosotros teníamos otros animales que domesticamos en México por ejemplo, el guajolote, -que es nuestro- y que lo donamos al resto del mundo como

“pavo”. También teníamos a los conejos, los Xoloitzcuncles (perro pelón)., etc., además de lo que había en todo el continente americano. Desde Alaska hasta tierra del fuego había venados, jabalíes, conejos, roedores de diferentes tamaños y había en lo que hoy es América del Norte (Estados Unidos y Canadá) bisontes, búfalos, entre otras especies. Además comíamos venado, pero no era para todos los días y luego abajo en Sudamérica también están las vicuñas, llamas y estos roedores que hasta el día de hoy se siguen comiendo, como el Cui. Y como no teníamos otros animales, por eso entre más atrás te vayas en nuestra historia, -comíamos muchas cosas- nuestra cocina es más vegetariana

GMB : *Estaban todos los insectos ¿no?, estoy pensando en los gusanos del maíz, la hueva de la hormiga que la conocemos como los escamoles.*

La comida mexicana es un entretreído, una fusión entre la cocina que ya había en Mesoamérica adicionando todo lo que trajeron los españoles."





Cocina Tradicional mexicana

Fuente: <https://www.ccgmx.mx/ccgm/es/fotos/>

Xoloitzcuintle perro originario de México

Fuente: <https://es.wikipedia.org/wiki/Xoloitzcuintle#/media/Archivo:Mexico.Xoloitzcuintle.01.jpg>Fuente: <https://www.mexicodesconocido.com.mx/guajolote.html>

Cocina Tradicional mexicana

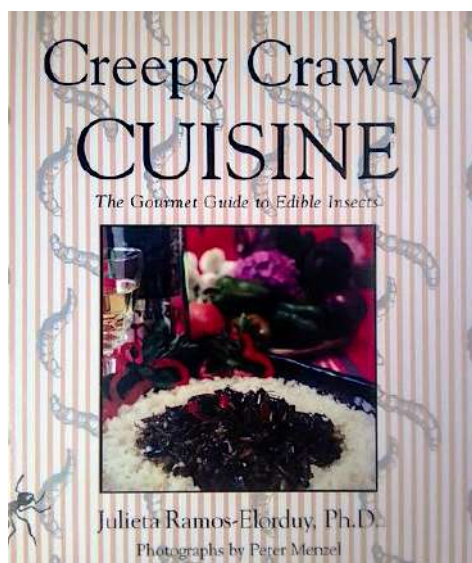
Fuente: <https://www.ccgmx.mx/ccgm/es/fotos/>

MCA

MCA: Y también está la gran cantidad de escarabajos que hay en el árbol del aguacate, son una cosa fantástica y saben a aguacate. Por Michoacán hay muchos, son unos escarabajitos que se tuestan, se muelen, y no sabes ni lo que son, hay muchísimos. La muy talentosa doctora Julieta Elorduy de la UNAM, es una entomóloga que hizo el libro que se llama “Creepy Crawly” en donde se documenta toda esta variedad. Comíamos lo que había y no todos eran ni iguales, porque el pueblo no tenía acceso a comer jabalí, ni venado, todos los días. Ese privilegio, solo era para el Tlatoani, para los sacerdotes y los

grandes señores. Pero además el sistema maravilloso de transportación del pescado que traían desde Veracruz, era único, porque lo traían corriendo para el Tlatoani. Hay una película muy famosa que se llama “El envío” sobre aquella época, en la que justo, este envío -o producto- se lo transportaba una persona, y todo lo hacían a base de correr.

Así que con el litoral y todas las costas que tenemos, creo que son 15.069 km. De litoral, no sólo Moctezuma tenía diariamente pescado fresco, sino que a la fecha, la mayoría podemos comer pescado.



Fuente: <http://www.runthehistory.com/2017/09/painani-los-mensajeros-del-imperio-azteca.html>





COCINERAS TRADICIONALES
V Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana

Fuente: <https://www.cocgm.mx/cocgm/es/fotos/>

GMB: Otro aspecto que cabe mencionar, es que hay una ritualidad implícita porque siempre “se cocina” para alguien ¿no? ¿Por esta ritualidad de la vida diaria y lo que nos has narrado, “comer” es algo mas que consumir alimentos? ¿Tú cómo lo ves?

MCA: La comida siempre estuvo en la raíz de la espiritualidad de los pueblos originarios. Incluso, había un castigo para quien tirara o desperdiciara los granos de maíz, porque que son nuestra carne y nuestro principal ingrediente y austento. Los dioses americanos, después de muchas pruebas, nos hicieron de maíz, por lo que siempre los pueblos originarios conservaron esa espiritualidad con la comida hecho que hasta hoy, después de tantos siglos, se sigue celebrando. Por esta razón,

los campesinos bendicen la milpa, -va el padre a bendecirla- y luego, hacen una cruz a la que le tiran el agua ardiente, para que también la tierra sepa y tenga buen sabor, este feliz y sea fértil.

Hoy en día, hay estudios muy serios de doctores de la UNAM acerca de la ritualidad de la comida en los diferentes grupos indígenas, y no olvidemos además, que también, cada festividad tiene su comida. La del 2 de febrero por ejemplo, se celebra con Tamales la Virgen de la Candelaria. Y como ejemplo del sincretismo entre una virgen española y un alimento prehispánico, así en diferentes lugares, vamos a encontrar estas peculiaridades.

MCA

Hay mucha información sobre estos rituales pero en la práctica, las cocineras tradicionales, no hacen comida para comer, sino para ofrecerle a los dioses. Como la comida para el día de muertos es una ocasión para hacer platos

muy especiales, por ejemplo, los tamales con maíz negro, pan de muerto, etc., que cumplen la función de ofrendar a los dioses y a la familia.



Ritualidad de la comida y la costumbre de bendecir los campos para obtener una buena cosecha
Fuente: Colección particular Margarita Carrillo



MCA



Fuente: <https://www.cocgm.mx/cocgm/es/fotos/>

GMB: Claro porque en el universo politeísta prehispánico, siempre se dialogaba con el cosmos, con las flores, con el maíz, la piedra, los animales, el inframundo, y el supramundo porque todo era finalmente una y misma unidad.

Por tanto, esa ritualidad deviene porque somos ser del maíz y entonces en medio de la vida diaria, uno forma parte del mundo sagrado en el que hay que tener cuidado con la selección de los ingredientes, el cuidado de una cebolla por ejemplo, o de como cuidar o limpiar los frijoles.

Y en efecto, hay mitos y crónicas al respecto, porque que sería con la comida de Michoacán, hemos visto algunos videos donde te lo dicen, un orgullo las mujeres cocineras.

Es interesante porque a mí también me dicen "...te toca porque como tu siempre cocinas..." Pero es que yo también heredo esa parte de las familias, y en mucho, aprendi a

crecer en medio de la elaboración de las comidas y el disfrute de las sobremesas.

No obstante, los tiempos han cambiado y la dinámica familiar se transformó incluso porque ya hay muchas mujeres que no cocinan. Incluso hasta me han aconsejado mis amigas, que "...deja de decir que eres cocinera ... di que eres chef"... , para que te valoren, y es que la comida dejó de ser el centro de la vida familiar.

MCA: Mira, los españoles dicen que son cocineros, y también, los grandes chefs españoles dicen que son cocineros. Así que hay que entender que la palabra "chef", es un termino francés, que define al director de una cocina, o de "un taller de algo", y tiene a todo un equipo a quien dirigir.

MCA

Por esto, a los de la cocina los llamamos “Chef de Cuisine”. Así que en sentido estricto, no somos chefs los que cocinamos en nuestra casa y para nuestra familia.

Para que tú llegues a ser chef, tienes que tener una brigada profesional por eso, a quienes afirman: “Voy a salir de chef de la escuela tal” hay que decirles que no se engañen, porque no serán chef’s sino hasta que trabajen.



Fuente: Colección particular Margarita Carrillo

GMB: *Y yo agregaría que hasta que les hayas demostrado a todos que eres el mejor, porque dime si alguien que no tiene*

el nivel y realmente los demás lo aceptan como cocinero?

Vaya que es un ambiente donde te miden si sabes o no. Sólo a los que tienen este “savoir faire” (saber hacer) pueden satisfacer paladares exigentes.

¿Y es que en la cocina se logra esa especie de embrujo que la hace fascinante, desde su presentación hasta la sofisticación en la combinación de elementos que hasta la hacen afrodisíaca. ¿No estás de acuerdo?

MCA: No es que sea afrodisíaca, es que con la cocina enamoras. Tenemos un caso famoso de Frida Kahlo con Trotsky, cuando vino y se instaló en casa de Diego Rivera. Imagínate, Trotsky no cocinaba más que papas cocidas y pedazos de carne cocina, -aunque la comida rusa me merezca todo mi respeto-, pero es lógico que Frida lo haya ido conquistando a través de la cocina con aquellos pipianes, aquellos moles, o aquellos caldos.



MCA

Vaya que Trotsky estaba fascinado porque además, Frida siempre fue una mujer muy seductora e intelectual. Pero en este caso, sobre todo, lo conquistó con la cocina.

GMB: *¿ El amor nace por el estómago?.*

MCA: ¡Exactamente!, eso era lo que nos decía mi abuelita.

GMB: *En aquél entonces no teníamos el prejuicio que tienen las mujeres modernas actualmente para cocinar ¿verdad que la cocina no va contra de la respetabilidad de la mujer activa?*

La vocación de una bella mesa, de una linda comida en nada se contraponen con ejercer una perspectiva de género, ¿verdad?

MCA: No, ¡claro que no! Fíjate que mi abuelita que fue viuda con cuatro hijos, a los 28 años, los sacó adelante con su cocina allá en Parral de Chihuahua.

Y luego nos daba clases a nosotras las nietas, que éramos y seguimos siendo 11 y cuando íbamos a verla en los veranos y en las vacaciones nos decía

“...mis amores, aprendan porque la comida es el camino más corto para llegar al corazón de los hombres...” entonces hay que darles rico de comer para enamorarlos.

GMB: *Entonces ¿valorar esa auténtica transmisión intergeneracional para hacer armónica la vida privada, y que tiene que ver con la seducción del sabor, tiene que ver con la ritualidad de la comida?*

MCA: Claro, por supuesto porque a la hora que tú le pones los polvos de la madre celestina y dices, “...a ver... lo pruebas... y mmmhmm... le falta un toquecito de sal... o, ahora le vamos a poner un poco de hojitas de romero para que sepa.. y que tiene que ver con ” los aromas”, eso que te nace, siempre es algo muy especial. De aquí que no importa que la receta te diga que cantidades le pongas al platillo, ni que tantos gramos de la cosa, porque yo he tenido que hacer recetas propias para mis libros de cocina.



MCA

Y es un hecho que para cocinar, tienes que hacerlo con tu alma, con tu corazón, con todo tu ser. Así cuando lo pruebes digas “Mmmhm: esto me seduce”, a mí porque siempre la comida tiene que seducir al comensal.

GMB: *¿entonces la comida es como una comunión?*

MCA: ¿Sabes que es maravilloso? Que hoy, podemos decir que la cocina mexicana nació en los conventos, cuando las niñas de las familias ricas en México las metían a los conventos para que aprendieran las “buenas costumbres” y aprendieran a cocinar.

Pero como ellas podían llevar a una chica de servicio, entonces las españolas y criollas le decían a la chica de servicio, “...a ver tú haz esto..., mira aquí está la receta ponle así...”. Pero la chica indígena decía, “...ah bueno, pero le voy a echar su chilito... le voy a agregar un poquito de epazote para subirle el sabor y todo...”, y fue así como entonces empezó a hacerse esa mezcla de ensayos culinarios en los conventos y, hoy esa cocina es lo que comemos hoy y lo que llevamos al mundo entero.



Comida Mexicana Fuente <https://www.ccgmx.com/es/fotos/>



MCA

GMB: Yo estoy convencida que la comida mexicana tiene la gran diferencia con respecto a las demás, por el uso de las hierbas. ¿estás de acuerdo?

Las hierbas le dan un toque especial, la hace otra cocina. Por ejemplo, la comida india ha de ser muy sabrosa, pero pica demasiado, porque todo lo cocinan con chile de árbol y no puedes ni probarla porque los platillos son demasiado especiados para mi gusto.

Alguna vez un francés me decía, ...“la cocina sólo es buena, cuando sabes de qué está hecha”... porque cuando predomina un sabor por sobre todos lo demás, ya echaste a perder el platillo.

MCA: ¡Exactamente!. Hay capas de sabores, y como en México hay muchísimos chiles, -pero no todos pican y no todos se usan para que den picor-, pero si para que den sabor, ahí está la diferencia. Y muchas veces también por el color. No es lo mismo un pozole blanco, que un pozole verde, que un pozole rojo de Jalisco. Todo este mundo es un tesoro y hay tanto que aprender, tanto que estudiar, al meterte ahí. Yo no desaprovecho cuando voy a algún pueblito, de inmediato me voy al mercado a ver que hay, que es lo que venden las marchantas y lo pruebo.



Fuente: <https://www.cogm.mx/cogm/les/fotos/>

MCA



Fuente: Colección particular Margarita Carrillo

GMB: Pues esa gran tradición del mercado mexicano con la exuberancia de los colores, de los olores, entre otras, te permite degustar desde el mercado las diferencias, porque además aquí todo el mundo te ofrece el platillo para que pruebes. Yo siempre me iba probando los diferentes sabores y variedades de los chiles, que encontraba por los Estados ya que era fascinante ir a los mercados que son verdaderamente fantásticos.

Ya con el desbordamiento urbano y los nuevos servicios las cosas han cambiado ¿Qué papel sigue jugando en la actualidad lo que en otro tiempo se consideró la dieta básica mexicana? Estamos hablando de maíz, frijoles, chile, y calabaza. -Porque ahora con la “fast food” y toda esta manera de comer pura comida chatarra-, incluso ya

no se cocina y ni siquiera se sabe hacer un buen arroz, o una sopa de fideos.

MCA: La verdad es que por eso es muy importante el trabajo que realiza el *Conservatorio de la Cultura Gastronómica de México*, porque al tener a sus delegados es cada Estado, y reunir a las cocineras tradicionales que trabajan voluntariamente con nosotros, ha caracterizado al conservatorio de ser muy fuerte, muy tenaz. Además, en el Conservatorio nadie gana, porque todos ponemos un poco para conservar, promover, y sobre todo, difundir nuestra cocina mexicana.

MCA

Así que junto con las cocineras tradicionales, nosotros hemos aprendido muchísimo de ese intercambio permanente. Una de ellas, es Martha Atzin fundadora del grupo de las mujeres de humo de Veracruz, ella cuando hacemos los eventos de los encuentros, el foro y todo eso, lo primero que hace es llegar a bendecir los alimentos, es una cosa maravillosa y todos hacemos cola para que Martha también nos los bendiga.

Ella habla Totonaco, y es una mujer extraordinaria, -sería maravilloso que la pudieras conocer-, porque ella desde chiquita cocina y cuando se le dijo que una de las cosas más importantes que había conseguido el Conservatorio, era haber logrado que se otorgara un certificado -por parte de la secretaría de educación-, para reconocer profesionalmente sus aptitudes y sus saberes.

Martha es delegada de su estado y el día que estábamos en la reunión y pidió hablar, era un río de lágrimas que decía, "... es que yo he trabajado toda mi vida y nunca

soñé ni siquiera soñé en que yo alguna vez pudiera tener un certificado y un reconocimiento oficial a todo lo que sé hacer..."

Y como a todos los que ingresan a él, se les hace un examen para que al salir, se les otorgue el certificado de cocineras tradicionales.

Entonces nosotros junto con las cocineras tradicionales, hemos aprendido muchísimo y hay un intercambio permanente.

GMB: Ese es uno de los grandes temas: la falta de valoración profesional a quienes están detrás de la cocina.





Imágenes del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana <https://www.ccgmx/ccgm/es/home/>

MCA

MCA: Exactamente, es que la comida es tu arropo, porque está cerca de tu corazón.

Yo veo estos hoteles donde a veces nos hospedamos cuando hacemos los eventos, que hay un buffet de huevos revueltos, frijoles o chilaquiles... pero... ¿Dónde está la Marchanta que hace las tortillas? o ¿Las quesadillas?.

Yo siempre voy y les digo: háganme una quesadilla, pero con tortilla hecha a mano, ¿eh? Y es cuando entonces sale una cocinera desde adentro y me dice: “Ay chef, es que no creí que le gustaran”.... y yo les digo, pues ...¡Cómo no!....

GMB: Esto sí que conlleva a una perspectiva de género, porque “tradicionalmente”, las mujeres son las que cocinan en este país y se les ha relegado, hasta en el diseño espacial de sus espacios en la construcción de las viviendas.

La cocina está ubicada para que no se vea, y para que no se oigan

los ruidos. Sin embargo, a la hora de empezar a oler esos olores, se nos antoja todo y pues nos vamos a la cocina, porque ahí está lo calentito, el chisme, y también, la unión de lo afectivo.

MCA: Si, los olores, y las papilas gustativas empiezan a funcionar... yo de verdad aquí con Chavelita que es de Oaxaca -y es una artista en la cocina- a veces se pone a hacer gorditas de chicharrón y tortillas mientras yo estoy trabajando a las 12 de la noche y bueno, cuando empiezo a olerlas y a preguntarme pues “¿Qué estará haciendo esta niña?” .

Y mira que me bajo a preguntarle “¿oye... qué estás haciendo?” Y cuando me responde que “una gorditas”, pues sin importar la hora le digo, “échamelas”, y a esas horas, me como la gordita recién hecha.

GMB: Pues sí, es que el olor, te llama porque conlleva ese lenguaje con el que crecimos, y que evoca psicológicamente recuerdos que te llena de afecto.





III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana. Cocinas de México



III Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana. Cocinas de México

Cocineras tradicionales y la elaboración de comida
Fuente: <https://www.ccgmx.mx/ccgm/es/fotos/>

MCA

MCA: Mira, mis hijos crecieron desde bebés, y ya desde su biberón, yo les daba caldito de frijol. Ya cuando podían comer mejor, les ponía su caldito de frijol y como pollitos con pedacitos de tortilla, y les hacía su taquito de sal y bien que estaban comiéndoselo, porque así es como crecen nuestros niños mexicanos.

Y fíjate, que Chavelita mi asistente que tiene 36 años conmigo, se convirtió en la segunda mamá de Alonso, mi hijo el chico, porque cuando ella llegó, yo estaba embarazada.

Cuando Alonso nació, y se lo sentaba en las piernas, pues le daba su taquito de sal y el niño lo metía a su con la orillita de la tortilla y era cuando empezaba a enchilarse, porque precisamente en el plato de ella le había puesto un poco de chile. Pero nada, bien que se lo comía, así que, pregúntame: ...¡mis hijos son unos dragones!... Ya luego mis nietos -que son de otra de generación- el chiquito si se come todo y dice

“...ay pica, pero échenmelo...” pero el grande que ya tiene 11 años, si es más sofisticado.

Así que cuando lo agarro comiendo de esas frituras con chile habanero y esas cosas le digo, “...¿no me digas que puedes aguantar comer esto que pica tanto pero que además te irrita el estómago y no puedes comerte una salsita, un taco de aguacate con una salsa?...”

GMB: *Pues sí, desgraciadamente la modernidad nos está alterando el paladar al grado de que preferimos, -sea por utilidad o por funcionalidad-, dejar de cocinar al estilo tradicional. La cosa es que al dejar de usar los alimentos originales, -porque los actuales ya vienen precocidos o preelaborados-, ha cambiado sustancialmente nuestra dieta, ¿Tú que piensas en relación a esa parte? ¿En dónde le pega más a la dieta tradicional mexicana?*

MCA: Mira, muchas jovencitas hoy ya no quieren cocinar por diferentes razones.

Pero a partir de que la UNESCO declaró la



MCA

Pero a partir de que la cocina mexicana fue reconocida como patrimonio cultural de la humanidad, por la UNESCO, ha existido una revaloración de la comida, no sólo en los jóvenes sino que también en los chefs. Antes todos querían ser Ferran Adrià, cocinar estilo francés, no sé qué más. Pero ahorita, ya existe mucho interés en la cocina mexicana, porque vieron que si por la UNESCO, y el mundo, ya nos reconocieron, ¿pues qué estamos haciendo nosotros para preservarla en su autenticidad?

Y -porque he tenido el privilegio de que muchos jóvenes pasen por mis manos- yo si se los digo a mis alumnos, “...a ver ¿quién mejor que una mexicana que creció con esos sabores, pueda decir que algo está bien, o no? ¿tú vas a permitir que un francés te diga si tu mole está bien hecho o no? ¿Qué no sabe a lo que debe de saber? ...”

Tenemos que conocer las bases de la cocina mexicana, a empaparnos de sus raíces y no permitir la menor “prostitución” de su ela-

boración en cuanto a nuevas técnicas e ingredientes.

Y bueno, a mí me ha tocado ver chefs, -y no voy a decir nombres porque son famosos-, que le ponen el refresco negro a sus carnitas, para que queden más oscuritas. Pero ...¡NO!!!.... En su caso, se les debe dar una buena fritura y lo que se les debe de poner, es la cascara de naranja, la leche etc., pero esa facilidad de improvisar atajos culinarios, que existe el día de hoy, es muy tentadora.

GMB: *Pues sí, porque ahora se llama comida fusión ¿no?*

MCA: Exacto, pero la comida fusión con la cocina de México es confusión. No es verdaderamente una fusión.

La cocina mexicana ya tiene sus fusiones desde hace 500 años cuando llegaron los españoles y todo lo que nos trajeron, ya que ellos a su vez, traían sus propias influencias. Solamente 30 años después de su llegada a América, fue que sacaron a los árabes de España.



Fue así que todo ese bagaje cultural árabe, afortunadamente a nosotros nos llegó directo.

GMB: *Y lo pudimos aprovechar extraordinariamente. Fíjate que esto marca una relación muy interesante con el patrimonio inmaterial, ya que el patrimonio vivo es lo que debe de preservarse, porque si cualquier nuevo improvisado llega a agregar -como tu dices-, “confusiones con ingredientes distintos” y a eso ya difícilmente se le podrá llamar como “comida mexicana”.*

Se podrán cocinar otras cosas, incluso muy creativas, pero en los hechos, ya no serán propiamente, comida mexicana.

MCA: Claro y no podemos negar que la cocina es algo vivo y dinámico, evoluciona.

A mi me ha tocado ver a colegas, -queridas amigas- haciendo supuestamente comida mexicana, y cuando le ponen Tajín o chilin, yo digo, ¡Dios mío! ¿Qué no hay chile guajillo? Son jovencitas y por quererse sentir modernas.

Pero ahora que ha pasado el tiempo, se han volteado a ver con mas seriedad hacia la comida mexicana, y la han retomado, lo cual está siendo maravilloso.

Por eso, tenemos la gran responsabilidad y el privilegio de ir prácticamente a todo el mundo a llevar cocina mexicana tradicional y esa respuesta de la gente que está probando la cocina te hace llorar, de verdad te pone chinita la piel.

Recuerdo la primera vez que fui a Japón, fui 19 veces, pero la primera vez que fui y que estaba un Japonés con un tamal envuelto en hoja de plátano y lo trataba de morder envuelto en la hoja de plátano, me tuve que salir de donde estaba yo, -muerta de la risa- y le dije “No mire aquí hay que abrirlo”, me agradeció y con sus palillos se comió el tamal. ¡No he encontrado un país donde no los vuelvan locos nuestros tamales!

GMB: *Si, esta aportación prehispánica ha sido generadora de nuevas fusiones, porque se empataban con estas otras barbacoas -que antes eran de verdura- ¿verdad?*

MCA: ¡Uy! Hay muchísimos! de venado y guajolote también. Hay tamalitos de pescado y de charales con los que se hacen unos tamales maravillosos.

Fíjate que como esta era principalmente una zona lacustre enorme, esa comida era muy basta.

MCA

CONACULTA tiene una colección fantástica de cocina indígena y popular que se realizó cuando estuvo Pepe Iturriaga al frente.

Toda esta investigación que les llevo muchísimo tiempo, quedó publicada en una colección de libros fantástica. Uno de ellos que es el de la cocina lacustre de México, y documenta una gran cantidad de animales acuáticos, -que incluso, ya no los podemos comer- como son los ajolotes o las tortugas, porque como están en peligro de extinción, ...viejeras que gorditos están...

Lo que todavía nos queda de la zona lacustre es Xochimilco, hay tamales que no tienen masa y que se llaman "tapiste", y son de charales, de tripas de pollo, de otros diferentes productos.

Y aunque algunos todavía se comen a los ajolotes y hay unos de pescado, lo meten al totomoxtle, le ponen epazote, chile, unas rebanadas de jitomate y al comal, y más sanos no puede haber ni una gota de grasa. ¡no sabes qué delicia!



Fuente: <https://www.ccgim.mx/ccgim/es/fotos/>



Fuente: <https://www.ccgim.mx/ccgim/es/fotos/>



MCA

GMB: *Ahora que la ONU nos ha marcado el rumbo de la sostenibilidad, ¿Tú cómo nos ves frente a esta nueva vocación? ¿lograremos este futuro sostenible a nivel alimentario? ¿Qué papel jugaría la comida mexicana, y sobre todo, la “fast” o “trash food”?*

MCA: Exactamente, fíjate que acabo de terminar un libro que va a salir público en tiendas ya en octubre que me pidió Phaidon.

He hecho con ellos unos libros de comida mexicana y cuando me hablaron para pedirme que lo hiciera, me dijeron, que era debido al gran éxito que ha tenido tu libro

en todo el mundo porque ya está traducido en cuatro idiomas,

Pero ahora me dijeron que “...si, pero queremos comida mexicana vegetariana...” Y entonces de momento me puse nerviosa, porque piensas en las carnitas, en los tacos de pollo, etc., y no, fue realmente cuando me tranquilicé y les dije, si claro que puedo hacerlo.

Me metí a estudiar y ver que entre más atrás vas en la historia de México, más vegetariana es la comida.



Fuente: <https://www.cogm.mx/cogm/les/fotos/>



MCA

GMB: *Ahora resulta que nuestro país es un gigante de la autosuficiencia, lleno de una gran variedad de productos, que en su momento, constituyeron las grandes aportaciones del nuevo mundo a occidente.*

Pero lamentablemente, ahora somos nosotros, los primeros que estamos olvidando el vastísimo potencial alimentario que tenemos en nuestro país

MCA: ¡¡Somos nosotros!!, mis amigos extranjeros cuando vienen, se vuelven locos con la comida y hay gran variedad para los vegetarianos y veganos. Yo tuve un restaurante aquí en San Ángel, que se llamaba “Turtux” y tenía un cliente vegano y le decía, “...ay no señor, no me comunique la existencia con lo vegano...” y me decía, “...Chef, es más fácil, mire fíjese que los quelites y en lugar de queso, tofu...” y le dije “...Ah bueno, pues si a usted no le importa que yo le dé tofu...” y pues no sabes qué buen cliente”, sigue siendo vegano.

GMB: *Qué maravilla, pues cuando vienen los extranjeros a México, los más modernos son veganos.*

No crees que es tiempo de que coman Enfrijoladas, arroz mexicano o pan de elote de Veracruz. ¿Tú por dónde crees que tenemos que avanzar para poder estimular esta nueva forma de recuperar esta gran tradición, esta extraordinaria aportación de México al mundo, desde la época prehispánica? y como dices ya ir por encima de nuevas fusiones porque ya la tuvimos hace tiempo, y no debemos pensarse que lo nuevo es siempre lo mejor.

MCA: Lo que trajeron los españoles con todo lo árabe y luego lo que nos llegó por el lado asiático. Imagínate, La Nao de China vino a Mexico durante 3 siglos Y si a esto le sumas lo que trajo Maximiliano con la tradición austriaca que se completó con lo aportado con todo el afrancesamiento que promovió por Porfirio Díaz En verdad, la nuestra, es una riqueza impresionante.



MCA

Fuente: Colección particular Margarita Carrillo



GMB *¿Tú que crees que debe de hacer la universidad o las universidades? a mí me encantaría que en la UNAM pudiéramos desarrollar esta área culinaria y de hostelería, así que si la desarrollamos te juro que ahí voy a estar y por supuesto que te llamo.*

MCA: ¡Ah sí! Te voy a contar esta pequeña historia con el maestro Luis Alberto Vargas, que tú lo conoces muy bien.

Este sabio y aparte, tan sencillo, y tan hermoso.

Pues junto con Alicia De'Angeli, juntas organizamos el diplomado de cocina indígena y popular con la UNAM, en "El Tajín", que era entonces un restaurante escuela.

En este diplomado yo era la encargada del "Coffe Break" que en lugar de serlo, el nuestro fue "Atole Break" porque dábamos no sé cuántos atoles. Yo me acuerdo el día que hice el atole de frijol, y estar pelando los frijoles, que lo combinábamos con probaditas de algún platillo del tema que estuviéramos viendo. No sabes cómo el Mtro. Invitó a verdaderos sabios, y a doctores como Julieta Elorduy, para que se sumaran a impartirnos conferencias. Incluso había un especialista -que ya olvide su nombre-, en perros mexicanos y que fue quien nos explicó ¿Por qué se comían? Y es que era porque en realidad, no había otra cosa.

MCA

quien nos explicó ¿Por qué se comían? Y es que era porque en realidad, no había otra cosa.

Durante todo un año o dos estuvimos dando estas clases de cocina a los que se sumaron los doctores de los institutos de Antropología, de históricas de la UNAM y también venían a darnos clase Robert Bye y Edelmira Linares del jardín botánico y otros que son biólogos.

Y todos como especialistas, nos dieron una cantidad enorme de conocimientos. Y también, me acuerdo muy bien de la doctora que nos vino a dar clase, sobre la cocina de Chiapas. porque además no nos daban recetas de decir, a esto le pones 100 gramos de tal, ¡no!

Mas bien, te explicaban toda la raíz de la cocina, y de donde venía. Para que al final probáramos a ensayar los platillos. Me acuerdo que preparo ahí como un machacado de plátano macho con frijoles negros, que bueno, nomas me acuerdo y ...mmmhm...se me hace agua la boca.

GMB: Esto nos lleva a pensar que la cocina es una fuente de creatividad, y también de respeto a los platillos. Frente a la actualidad, pensando en las ciudades dormitorio, en las

que se ha incrementado el desempleo, y también la economía informal, se ve un incremento de fondas y changarros ¿Qué opinas de esto?

MCA: Si, se han expandido como hongos, y es que cada mamá mexicana de ese nivel, guarda en su ser la memoria culinaria que también aprendió de su mamá y su abuelita, y la vende ahí.

GMB: Fíjate que quizás esta cultura de las frituras nos viene de la tradición heredada de los países árabes y de la India donde todavía a la fecha hay muchas frituras. Es evidente que a pesar de que en México se han desarrollado las propias frituras como son las quesadillas y las famosas carnitas, yo creo que para nada la parte sustantiva de la comida mexicana es la fritura.

MCA: Y es que antes de la llegada de los españoles no había frituras, porque no había con que freírlas. Y por ejemplo, el aceite de pepita se usaba cómo si le pusieras piedras preciosas por encima de la comida del Tlatoani. Pero como no había cerdo, ni propiamente, la técnica de la fritura. Nuestras técnicas de cocción eran básicamente el horno profundo, ya fuera al carbón, al vapor, o a las brasas.

MCA

No obstante, cuando trajeron el cerdo y la manteca, México se volvió loco, porque lo convirtieron en un símbolo de estatus. Por ejemplo, decían: mira, ...“ahí va fulanito, le ha ido tan bien que hasta comen con manteca” y de esta época a la fecha, han pasado muchas cosas.

GMB: ¿qué tanto ha impactado la tradición culinaria de la manteca, ahora sustituida con aceite sintetizados?

MCA: Nosotros en la provincia seguimos cocinando con manteca. Hoy día se han hecho estudios muy serios donde se demuestra

que el cuerpo no retiene tanto esas grasas, sobre todo la manteca.

Por ejemplo, en el caso de los tamales, tú le pones equis (“X”) cantidad de manteca a la masa, la revuelves, y haces tus paquetitos para ponerlas en la vaporera a la lumbre; y al final, cuando ya están los tamalitos, cuando levantas la rejilla y ves que hay una capa de grasa encima del agua. Constatas que esa capa de manteca, significa que los tamales soltaron aquello que no necesitaban. Y por supuesto que esa agua la tiras.



Los favoritos de Margarita Carrillo Fuente: style.shockvisual.net



MCA

Cuando me tocó dar un seminario muy importante en el Culinary Institute of America en San Antonio que se llamaba *The Original Flavors of México*, a mi me tocó hacer tamales y dimos una conferencia otra chef amiga mía y yo. Y los asistentes estaban horrorizados de que nosotros estábamos usando manteca, pero yo les dije: ...A ver, en lugar de comerse 10 tamales y acompañarlos con una Coca Cola, coman menos y acompáñenlo con un atole o un café. Y es que yo les explicaba que comieran menos, pero comie-

ran lo correcto, ...”eat less but eat right”...y si querían, pues podían cambiar la manteca por mantequilla, o incluso por aceite.

Los americanos siempre quieren la cantidad, pero en este caso, los únicos tamales que te puedes comer 10, son los norteños. Esos que son chiquitos, ...y que les llaman “de dedo”..., los pelas, y te los comes con un huevo estrellado encima y tu café.

Así fue como me los enseñó a comer mi suegra.



MCA

"...He tenido y el privilegio y la gran responsabilidad, de que han pasado por mis manos muchos jóvenes, y seguirán pasando, porque soy maestra de corazón."



De hecho, el Dr. Luis Alberto Vargas me pidió que ayudara a una chica maya de una comunidad en Calakmul que estaba haciendo su tesis de doctorado, sobre las costumbres alimentarias.

Y entonces la ayude para que cambiáramos las recetas para que en lugar de manteca, usáramos aceite, y quedaron muy bien, pero la verdad, no tenían el sabor de México.

GMB: *Bueno, en cada cosa que vas diciendo yo veo colores y olores, que obedece a que como México es el el 4º país en biodiversidad, ha favorecido un desarrollo culinario tan sofisticado. Y como no sé si los alumnos están conscientes de cosas ¿Alguien quiere hacerle un comentario o pregunta a Margarita?*

ALUMNA YMJ: *A mi me han surgido muchísimas preguntas, y me atrapó cuando hablé de la espiritualidad y el sentido de comunidad que hay en la cocina. Considero fundamental retornar a este sentido de comunidad para crear espacio en común, en donde*

además se comparte cultura. Y como creo que la comida es cultura ¿Cree usted en este entorno de globalización la comida es una de las maneras como podemos retornar a nuestra conexión con la naturaleza? Tomando en cuenta nuestro pasado histórico, apoyado en la Pachamama y nuestra fundamental conexión con ella, y ¿Cómo cree usted que la cocina interviene en ese nuevo mundo, donde vamos alejándonos de ella, cada vez más?

MCA: He tenido y el privilegio y la gran responsabilidad, de que han pasado por mis manos muchos jóvenes, y seguirán pasando, porque soy maestra de corazón. Y como la enseñanza es algo que me apasiona, en alguna de mis conferencias les decía a los jóvenes ...“Si ustedes salen de la universidad muertos de hambre y se van al Oxxo y demás tiendas a comprar sopas maruchan ¿en qué están aportando a su alimentación?.

MCA

Quizá, si mejor se van con la marchanta de las quesadillas, y le piden que se las haga al comal, -no fritas- porque las quesadillas son de hongos, huitlacoche, de quelites, de papa ...No solo reciben alimento.

También al hacerlo, están ayudando a que la dieta de la milpa se conserve, a que el campesino que sembró el maíz, gane dinero y pueda vivir de su trabajo, y también, porque están ayudando a que ella mantenga a su familia porque en la actualidad, la gran mayoría de las cocineras tradicionales, son de madres solteras -y lo digo con conocimiento de causa, por que yo soy la encargada del programa de cocinas tradicionales del conservatorio-

Y como la espiritualidad es muy importante porque te hace formar parte de todo un ciclo, también te permite tomar conciencia de lo que estás haciendo, lo que estás cocinando y lo que le estás metiendo a tu cuerpo.

Y vean, a mi mi nuera me dice: ...”Hola Chef”, vámonos a comer unas quesadillas, -pero no a

cualquier lado-. ...Vamos con la marchanta....

Yo si lucho mucho con mis nietos, acerca de lo que le meten a su cuerpo, porque son niños modernos. Pero como tengo una alianza con mis nueras de que cuando los niños coman chatarra, los corrija. Imaginate, tengo otra nuera que es tan conservadora, que ella les prepara a sus hijos hasta la leche de almendra y cuida totalmente su salud así que están muy bien alimentados.

En lo personal, tengo el privilegio de que todos los días me desayuno una tortilla de maíz grande, con rellenos de quelites, o huitlacoche, o flor de calabaza, o de hongos que me encantan porque aunque yo no sea ninguna vegana, es un privilegio poder contar con esa parte de mi alimentación. Y es que a la hora que alimentar nuestro cuerpo, es muy importante que conservemos esa mística de nuestra relación con la naturaleza. Así que chicos ... ¡por favor no coman chatarra!...



MCA

ALUMNO VMO: *Hablando de un aspecto social, ¿Cómo podemos incluir esta tradición de la comida a un ámbito cotidiano en el no se tiene tiempo? En el que las personas tienen que salir temprano a trabajar y al regresan an cansados a su casa, lo que más quieren es comer rápido, provenga de donde venga la comida ¿Cómo se puede adaptar esta tradición de la cocina mexicana al contexto económico en el que vivimos? Yo me imagino que por medio de un libro de recetas rápidas de comida mexicana o algo que se pueda hacer para incluir a las personas que no tienen el tiempo suficiente como para dedicarlo a la cocina.*

MCA: *Tocaste un punto importantísimo, y que que hoy en día las mujeres también tienen que salir a trabajar, -porque la mayoría son madres solteras-, y no pueden estar haciendo tortillas a mano y esas cosas. Es un problema actual tremendo, pero, si tu te organizas bien y una vez a la semana cocinas, si puedes lograrlo.*

Mira, nosotros vamos solo un día a la semana al mercado y compramos que quelites, que flores de calabaza, etcétera, y las cocinamos todas en un mismo día,

para poder comer el resto de la semana. Después las ponemos en bolsitas con etiquetas y al refrigerador.

En México aun tenemos esa gran bendición de que nuestros padres viven con nosotros, y muchísimas abuelas son las que se hacen hacen cargo de la alimentación de sus nietos. Y entonces la Comida Rápida son a base de quesadillas. Pero como no tienen porque hacer las tortillas, las compran en la tortillería y hacen quesadillas de lo que haya: del guisado del día anterior o de lo que podamos.

También existen las cocinas económicas y eso si es una bendición porque existen las fondas, a base de los alimentos que las llevan las mujeres del pueblo y que son las cocineras tradicionales. Si tú vas a una cocina económica, con muy poco dinero comes bien porque te dan sopa aguada, sopa seca, un guisado con alguna proteína, por ejemplo, un chile relleno, tus frijoles, tu agüita de sabor y un tambache de tortillas.



MCA



Fuente: <https://www.ccgmx.com/es/fotos/>



Fuente: <https://www.ccgmx.com/es/fotos/>



UNAM
Patrimonio
MEC-EDUPAZ

MCA

"...Pero como tocaste un punto muy importante, también hay que buscar la manera y enseñar a nuestros hijos y no sólo a nuestras hijas, a que ayuden a cocinar y se involucren en la elaboración de la comida."



Entonces, hay gente que puede alimentarse en ellas, sobre todo los que trabajan en las oficinas, y yo los veo salir sin el saco, porque se van a las cocinas económicas, o con las marchantas que están en las esquinas de las oficinas.

Es ahí donde están todos estos tacos de canasta, de guisado, y de todo eso que es algo tan nuestro.

Así que no tienes que comer pechuga de ángel para comer bien.

Pero como tocaste un punto muy importante, también hay que buscar la manera y enseñar a nuestros hijos y no sólo a nuestras hijas, a que ayuden a cocinar y se involucren en la elaboración de la comida. Eso es muy importante.

Cuando yo era chica y mi mamá nos decía que teníamos que tender la cama a mis hermanos, como yo que soy la menor, y siempre he sido "doña machetes" -muy brava-, le dije a mi papá:

-oye papi ¿por qué les tenemos que tender la cama a mis hermanos? cuando ellos nomás están de flojos- porque además, nosotros hacíamos el desayuno además les teníamos que tender la cama, y me dijo -tienes toda la razón a partir del próximo domingo cada uno tiende su cama y yo voy a pasar a revisar-

Así que debemos enseñarles a los hijos a qué se pueden calentar sus tortillas, a que se puedan hacer un huevito revuelto con frijoles, porque no tenemos porque comer comida sofisticada, -solo lo que podemos- ¿Cómo ves?

GMB: Creo que esta convergencia entre tiempos y degustación compartida es lo que le falta a los actuales jóvenes, porque con la rapidez que vive todo en la ciudad, y las distancias de traslado, ya no hay esa "casita", ni el calor de hogar que le daba la cocina o en su caso mediante, la hora de la comida donde comer todos juntos ¿tú que opinas?

MCA

MCA: En el evento donde fuimos a San Antonio que se llamaba *The Original Flavors of México*, Mike Daily dio una conferencia, tan particular, y dijo que él había tenido la suerte de que su abuela los había criado y les hacía la comida y siempre había buena comida, pero que el día que se murió su abuelita se acabó, empezaron a tener TV Dinners, en los que comían lo que hubiera en el momento. Y fue hasta ese día que él se dio cuenta del valor de todo lo que su abuelita había hecho.

Fue entonces cuando voltee sus ojos a México y se vino para aprender a sobrevivir acá. Y como siempre habló maravillas de los trabajadores mexicanos, a él lo que le gusta de ellos es que mantenían la fuerza viva de la cultura mexicana.

GMB: Así es, lo triste es que esa tradición es la que ya no nos gusta de manera colectiva y somos nosotros mismos, los que estamos degradando, ese patri-

monio vivo que hay que salvaguardarlo en su autenticidad e integridad.

No hay que inventarlo como si fuera volver a descubrir el hilo negro.

Sólo tenemos que preservar lo que somos a nivel culinario.

Recordemos que un filósofo diría “la avidez de novedades no siempre nos va a traer lo mejor”. Pero como esa burbuja es el engaño que fomenta la cultura del consumo, a la vez induce a la degradación de todos estos valores culturales.

Por eso es tan relevante el tema de la cocina, ¿Por qué aprender a comer bien?

MCA: Cuando tuve la responsabilidad de ser la chef ejecutiva de la reunión de cambio climático en Cancún, hace muchos años, y también la chef ejecutiva de la G20, fue una responsabilidad enorme, porque además los chefs se defendían de lo que yo les proponía.

En esta reunión del cambio climático en Cancún y se realizó



MCA

en un hotel cuyo dueño es Libanés-Yucateco y le gusta que su personal sea yucateco. Ahí se hacían cosas muy complejas pero como tenían una clase de comisariato, encontré que la comida que les daban a los mandatarios, era puro Tex-Mex. Así que hice una Junta con los chefs y les dije -¿cómo puede ser que ustedes que son Yucatecos, estén sirviendo esta comida Tex-mex como si realmente fuera mexicana? Fue cuando uno de ellos me dijo -Es que esto es lo que nos pide la gente, los estadounidenses. Pero como en esta

la reunión no sólo había estadounidenses, les dije: Oiga y ¿Qué diría su abuelita Yucateca, si usted le sirviera esta comida? Y él me respondió que se la aventaría. Entonces ¿Porqué darles una comida que ustedes no se comerían? Fue hasta entonces que logré que tomaran conciencia de que esa comida no es mexicana, y que si la ponían en una parte dentro del buffet, la señalaran como Comida Tex-mex, dejando que el resto del buffet si fuera de una si fuera de una auténtica comida mexicana.



MCA

No sabes cómo me agradecieron y cómo me aplaudieron!, todos “limpiaban” los platos. Para mi fue realmente un orgullo y tanto los trabajadores mexicanos como los extranjeros comieron delicioso, porque era una auténtica comida hecha por Yucatecos que tienen un muy buen sazón.

GMB: ¿Nos darías tu opinión, acerca del tipo de espacios que requiere una cocina? y de ¿cuáles son las actuales tendencias que predominan en los espacios reservados a las áreas de la cocina en la vivienda social?

MCA: Claro yo vivía casa grande y me cambie a un apartamento más pequeño en el cual soy muy feliz, pero sufro mucho el tamaño de la cocina, porque entiendo que no hay tanto espacio pero ni modo. Hay que aprender a organizarse y hay que aceptarlo que a uno le toca.

¿Ustedes saben que el espacio de la cocina de un restaurante debe ser del mismo tamaño que el salón? ¡Pues No! porque eso nadie lo sabe, pero así es como

debe de ser. Una cocina debe tener diferentes espacios.

Como antes si eran grandes cocinas, les voy a platicar que el lugar donde cuelgas las oyas, se llaman garabatos, y de esto les tengo un anécdota de la época de la colonia en la que no había todo lo que hay hoy, por ejemplo, los actuales garabatos de acero inoxidable.

Pero entonces había unas tablas que eran las que se ponían en las cocinas de los conventos, y que estaban agarradas de unas cadenas al techo. Pero como las monjas siempre tenían gatos en el convento, y ponían la carne y los quesos en este garabato porque era muy alto, para que no se comieran la carne, ahí nació el dicho de estar con un “ojo al gato y el otro al garabato”.

GMB: ¿Algún mensaje para los alumnos de la UNAM?



MCA

"La comida es algo que nos debe atravesar el cuerpo y el alma, que nos debe apasionar y debemos hacerlo nuestro."



MCA: La comida es algo que nos debe atravesar el cuerpo y el alma, que nos debe apasionar y debemos hacerlo nuestro. Yo los invito a que se hagan parte del *Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana*, porque es el organismo que elaboró el expediente que se presentó ante UNESCO para que la comida mexicana pudiera ser incluido en la lista representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la humanidad.

Y como no estamos hablando de cualquier cosa, es algo enorme, de gran orgullo y gran responsabilidad. Yo les quiero decir que, con mucha tristeza, en ese entonces el presidente de la UNESCO no nos recibió, ya que nunca le otorgaba a la cultura culinaria la importancia que tenía. Luego las cosas cambiaron.

Así que ustedes, los jóvenes tienen que tomar la cultura en sus manos, defender su comida, y pedirles a nuestras madres,

abuelas, o quien sea, que las enseñe a cocinar.

GMB: Y porque todos comemos ¿A poco no les dio hambre?

MCA: En efecto, todos comemos, aunque algunos comemos mejor que otros, por que nos gusta la buena comida.

GMB: Hay que aprender a alimentarse y aprender a comer.

MCA: Nuestra comida enamora y debemos estar muy orgullosos de ello.

GMB: Hay que saber que el nuestro, es uno de esos grandes patrimonios vivos que tenemos en la actualidad, resultado de esas grandes cualidades socioculturales que tenemos los mexicanos. Y sí como dicen los extranjeros cuando vienen a México que quizá lo más valioso que tenemos es la gente, no podemos perder en la transmisión intergeneracional eso que nos ha dado el lugar de nuestra vida en común, así que ¡Que viva la comida mexicana!

MCA



MCA



Imagen Margarita Carrillo Fuente. Food and Wine Español

MCA: ¡Que viva la comida mexicana!, y jóvenes no se olviden de sus raíces a la hora de meter algo a su cuerpo. Respételo, y aunque sea un plato de frijoles con arroz y tortillas calientes; espero que aprendan a comer bien, sano y muy rico. Así que jóvenes, ¡A comer bien y llevarle a todos este mensaje!!

GMB: A nombre de la Revista y de todo el equipo MEC-EDUPAZ, te agradecemos inmensamente tu tiempo y esta entrevista que era tan anhelada. Sabe que te felicitamos por seguir transmitiendo tu ser portadora cultural de tan gran pasión.

