



El sabor del saber

MARTHA CHAPA

En opinión de los conocedores, la gastronomía mexicana está considerada como una de las cinco más importantes de todo el mundo, ubicada junto a la china, la francesa, la española y la italiana.

Y bien sabido es que la noble actividad culinaria no sólo se relaciona con sabores, aromas, texturas y colores, pues además se vincula al ser nacional, con las identidades culturales de los pueblos, que en nuestro caso parte de Tenochtitlán con la conservación del fuego y la manutención de la familia, por cierto, tarea a cargo de las mujeres, quienes preparaban la comida en un cuarto separado.

Otro ejemplo celestial de la relación entre la cocina y la cultura es la inigualable Sor Juana Inés de la Cruz, autora de un libro de recetas conventuales y sabia conocedora de la alquimia de la cocina mexicana de su época.

Hay, como estos, muchos otros antecedentes históricos de lo que representa el arte culinario en México, hasta lo que se sigue generando en nuestra época.

Debo reconocer que me alienta el hecho de que en estos momentos de crisis hablemos también de cocina, pues considero tal actitud como una forma de supera-

ción y una manera de vernos, de reconocernos, de conocer nuestras raíces culturales, de descifrar cómo es México y captar su metamorfosis, manteniéndonos unidos. Con esta mística será posible rescatar lo que más queremos y mantener esa identidad que a veces parece diluirse. En efecto, una de las formas para comprender quiénes somos es a través de las costumbres alimentarias del pueblo, y ya Balzac nos lo decía: “los hábitos culinarios hacen al hombre, conforman su civilización”.



Martha Chapa

Nuestra pasión por la gastronomía, que heredamos de una sabiduría ancestral, suma a la vez otras influencias, como, por ejemplo, las provenientes de España o Francia, y particularmente de personajes de la talla de Brillant-Savarin, quien afirmaba que “más contribuye a la felicidad del género humano la invención de un platillo nuevo, que el descubrimiento de una nueva estrella”.

Lamentablemente, la promoción y difusión de estos temas por medio de la televisión y otros medios de comunicación se circunscribe y reduce en general a la mera preparación de los alimentos a partir de un recetario, de mayor o menor calidad, por lo que hace falta su vinculación con el arte y la cultura en general, que es, justamente, nuestra propuesta, pues estoy firmemente convencida de que la gastronomía influye en todas las actividades humanas. A propósito, Virginia Woolf señalaba, con gran tino, que “no se puede pensar bien, amar bien y dormir bien si no se ha comido bien”, en tanto Tayllerand afirmaba con razón: “sin buena comida no puede hacerse buena política”. Y ojalá todos nuestros dirigentes y administradores acataran la máxima de Lao Tsé, quien estaba convencido de que “se debe gobernar un país con el mismo cuidado con que se prepara un pescado”, pues estoy segura de que así tendríamos mejores gobernantes.

A pesar de esta enorme cauda de posibilidades, cuando se aborda el tema en los medios de comunicación electrónicos, el tratamiento se reduce simplemente a dar una receta de cocina o a la preparación de un platillo en particular.

Con frecuencia se olvida que el acto de alimentarse va aparejado al desarrollo de la civilización y que con el paso del tiempo se convierte en un ingrediente esencial de la identidad cultural de pueblos y naciones.

Por fortuna, son muchos los artistas que en diferentes épocas han plasmado en este sentido su testimo-

nio, lo mismo en una pintura que en un poema o una escultura.

Celebremos, entonces, que la TV Mexiquense dé inicio a la serie El Sabor del Saber, que empieza a transmitirse este mes de julio.

Se trata de una idea original que conjunta gastronomía, arte y cultura, teniendo como concepto central entrevistas semanales con grandes personalidades del ámbito cultural.

Además, incorpora un nuevo enfoque que va mucho más allá de lo habitual, al adentrarse en las artes plásticas, la literatura, el cine, el teatro y expresiones en general de la cultura popular.

Junto al entusiasmo por el inicio de esta nueva serie, hemos de reconocer el cambio positivo en esa importante televisora, debido sobre todo a su actual directora, Carolina Monroy, quien ha dado diversas muestras de su apertura y visión social.

El Sabor del Saber es un programa diseñado y producido con enorme cariño y entusiasmo, que conducirá con la participación de Alejandro Ordorica, así como de nuestros colaboradores Juan José Reyes y Enrique Velasco y, por supuesto, con la presencia de invitados muy distinguidos. Hasta el momento he entrevistado a Beatriz Espejo, Emmanuel Carballo, Ofelia Medina y en próximos días conversaré con Silvia Pinal y Gaby Vargas.

Esperamos, por estas buenas razones, que no se pierdan El Sabor del Saber y nos ofrezcan sus opiniones y sugerencias, que mucho nos servirán en este intento y compromiso de aportar y enriquecer los contenidos de la televisión mexicana.

En fin, creo que la plenitud de los seres humanos no puede concebirse sin el culto a la comida, siempre aderezada con la cultura en su acepción más amplia e integral. ■

6 de Julio de 2007

enlachapa@prodigy.net.mx
 www.marthachapa.net.mx