

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Descripción de Conceptos.

Para los fines de este estudio, se definieron los conceptos de cultura, gastronomía y Región Xalapa. Se estableció la relación entre cultura y cocina propia siguiendo a Armelagos (1988), ya que “la comida es un elemento esencial de las interacciones sociales cotidianas y ocupan un lugar principal en la mayor parte de los acontecimientos sociales. Los alimentos que se consumen en la vida cotidiana y se comen ceremonialmente están prescritos por la cultura”.

1. "Cultura es el conjunto de modos de vida, costumbres, estructuras sociales, religiosas, etc., que caracterizan a una sociedad" (Diccionario Enciclopédico Larousse (DEL) 1995:657).

2. "Gastronomía es el conjunto de conocimientos sobre todo lo referente a la alimentación humana" (Diccionario Enciclopédico Grijalbo (DEG) 1990:864).

3. "Gastronomía es el arte de preparar y apreciar una buena comida" (Delgado 1998:114).

4. "Cocina es el arte o manera especial de guisar de cada país y de cada cocinero" (Diccionario Enciclopédico Salvat (DES) 1987:445).

5. Se acotó el concepto de Región Xalapa a los asentamientos humanos que hoy se conocen como: Xalapa, Coatepec, Xico, Banderilla, Naolinco y Las Trancas. En sí misma, ésta región es rica en cruces culturales; es una región que recibió a la cultura española antes que el resto de México, a la llegada de los españoles existían asentamientos indígenas perfectamente localizables y desarrollados (Bermúdez 2000).

2.2 Agrupamientos humanos y cultura.

La aceptación de la comida está en una constante evolución. La tendencia a innovaciones en el ámbito de la comida está estimulada por la introducción de nuevos ingredientes y nuevas técnicas en la preparación de los alimentos. Existe el placer de experimentar un nuevo sabor, un nuevo platillo, cualidades nuevas y específicas de la comida. Esta es una estimulación de nuestra calidad imaginativa, un privilegio en la elite cultural.

La aceptación de la comida está inseparablemente vinculada al ambiente cultural. Cambia solo si el ambiente cultural también cambia. Sin embargo, esos cambios en los valores aceptados pueden producir nuevos valores culturales y pueden rejuvenecer una civilización muy rápidamente (Solms 1987).

La comida no es solo una colección de productos que pueden ser usados como objeto de estudio. Al mismo tiempo, es un sistema de comunicación, de situaciones, de comportamiento, un uso de protocolo. Substancias, técnicas de preparación, hábitos, todo forma parte de un sistema. La comida sirve como un vínculo entre los

miembros de una sociedad determinada. En cada cultura, las formas de alimentación constituyen un sistema organizado, un lenguaje que, a través de su estructura y componentes, conllevan significado y contribuyen a la organización del mundo natural y social.

De esta manera, la comida trae recuerdos de nuestra tierra en nuestra vida contemporánea, de ahí la asociación de gastronomía y cultura en forma de platillos.

Comer es un comportamiento que se desarrolla mas allá de nuestros propios fines, reemplaza, sintetiza y transmite otros comportamientos y es precisamente por esta razón que es un rasgo cultural (Counihan 1997).

Los sistemas de alimentos son según Douglas citado por Counihan (1997), códigos en donde los patrones de la cultura se ven sumergidos. A través del análisis de la comida y de los sistemas de alimentos se puede adquirir información acerca de cómo la cultura entiende algunas categorías básicas de este mundo.

La comida es un prisma que absorbe y refleja la celebración de un fenómeno cultural, cada grupo social tiene su manera única de formas de alimentación. La comida influye en la forma de la comunidad, la personalidad y la familia. El estudio de las formas alimenticias contribuye al entendimiento de personas a través de periodos culturales e históricos. La comida incluso comparte una estructura perdida y una organización a través de la población.

Cada cultura es apasionada acerca de su propia cocina y establecen su identidad cultural a través de su apego a ella. Cada cultura se distingue una de la otra a través de sus diferentes hábitos, maneras o concepciones de comer. En la mayoría de las culturas, la gente define como comestible solo ciertos productos y excretan muchas otras sustancias potencialmente comestibles.

El estudio de las formas alimenticias asiente que los seres humanos logren sus relaciones a través de las culturas y a través de la historia (Counihan 1997).

2.3 Referente histórico.

En este capítulo, se presentó la información encontrada referente a la historia de Xalapa, los productos que solían utilizar los indígenas antes de la llegada de los españoles y los productos que trajeron los mismos en grandes embarcaciones a las ferias que se realizaban en la ciudad de Xalapa. Asimismo se mencionaron a Coatepec, Xico, Banderilla y Naolinco, ciudades que forman parte de la región Xalapa.

"El principal asentamiento, estuvo constituido por población seguramente totonaca y ésta, se distribuyó en tres núcleos que una vez Nahuatizados, se llamaron Xallapan, Xallitic y Techacapan" (Bermúdez 2000:13). El asentamiento primitivo de Xallapan, se traduce como "Manantial en la Arena" o "Río Arenoso", que además de ser fundado por los totonacas, se fue incrementado en 1380 por gente proveniente de Quimixtlan, ahora en el estado de Puebla.

Estos asentamientos, estuvieron mas dedicados a los trabajos agrícolas que a otro tipo de actividades. La economía básicamente era agrícola, no había mucho ganado con que hacer ganadería, y ésta, se

redujo a la crianza de aves y otros animales de origen silvestre doméstico.

Los indígenas, estaban al cuidado del cultivo del maíz y aprovechaban los demás vegetales que en la milpa se daban: frijol, calabaza y chile. Completaban la dieta con la yuca, camote, jitomate, quelites, berros, aguacates, cebollinas y demás de las frutas estacionales, como los jinicuiles y las berenjenas. En aquellos tiempos, ya se tenían animales domésticos: el xoloitzcuitl, guajolotes. Peces de agua dulce y fría, ranas comestibles, temazates (venados), tlacuaches, jabalíes, martuchas, mapaches, tejones, armadillos y conejos, entre otros, se convirtieron a menudo en platos fuertes de la dieta cotidiana. Así mismo, las mujeres fabricaban sus propios utensilios domésticos para la cocción y conservación de sus alimentos (Bermúdez 2000).

"Antes de las conquistas de la Triple Alianza en esta región, los excedentes de la producción agrícola, pudieron ser conservados domésticamente o en sitios más o menos colectivos. Hacia 1451 Xallapan comenzó a emerger como una población importante. Así la

encuentran los españoles cuando arriban desde Zempoala, en aquel 18 de agosto de 1519" (Bermúdez 2000:24). La localidad de Xalapa se convirtió en imán permanente para algunos y por estar en el camino de la costa de Veracruz al altiplano mexicano, en simple estación de paso para otros. Tuvo gran importancia por su estratégica ubicación en la ruta comercial entre la costa y el altiplano. Su importancia estriba en que fue y ha sido centro y confluencia de caminos. Es aquí, cuando por primera vez, los conquistadores mencionan en sus crónicas al pueblo de Xalapa (Bermúdez 2000).

"El 18 de agosto de 1519, los "caciques y principales" de Xalapa recibieron a Hernán Cortés y a sus soldados en las goteras del pueblo; dieron albergue y alimentos a la hueste castellana, para luego sellar lazos de amistad y alianza con los españoles. Este acontecimiento, fue de gran importancia para Xalapa, por que se reservó para la real corona" (Bermúdez 2000:46). Los alcaldes mayores, entre otros aspectos, se encargaban de vigilar el abasto de agua, carne, pescado y otros alimentos para el pueblo (Bermúdez 2000).

"Consumada la conquista de la ciudad de México, el conquistador español se adueñó de vastas extensiones de tierra por medio de las mercedes reales, y así, un buen número de caballerías de tierra destinadas a la agricultura, y sitios de ganado menor y mayor, para fomentar la cría de ganados, fueron repartidos entre los españoles que optaron por residir en Xalapa y sus alrededores, quienes enseguida, introdujeron nuevas plantas, instrumentos agrícolas, ganados y animales domésticos, los cuales vinieron a cambiar no sólo el paisaje nativo, sino a transformar la economía de la región" (Bermúdez 2000:54).

La agricultura indígena estaba basada principalmente en el cultivo de maíz, frijol, chile, calabaza, zapote, aguacate, chayote y algodón, así es que se le incorporaron nuevos valores económicos como el trigo, naranjas, limones, duraznos, manzanas, plátanos y la caña de azúcar. La ganadería como tal no existía, los españoles introdujeron las vacas, caballos, mulas, asnos, cabras, ovejas y cerdos. Su presencia vino a enriquecer la dieta de los indígenas y a facilitar el transporte de mercancías y de personas (Bermúdez 2000).

"Los hacendados de Xalapa y su región se distinguieron por la cría de vacas, novillos, caballos, mulas y ovejas. Los dueños de las haciendas participaban en los concursos para el abasto de carne de novillo, toro y carnero en Xalapa, Veracruz, Puebla y Tlaxcala. Entre las aves nativas destaca el guajolote, pero los conquistadores trajeron las gallinas de Castilla, y éstas pronto se arraigaron en las comunidades indias. La cría de ganados y la siembra de caña de azúcar contribuyeron al surgimiento de los primeros trapiches e ingenios de la región, los cuales entre los años de 1580 y 1620 se transformaron en haciendas. La producción azucarera y agropecuaria de estas haciendas abastecía el comercio de Xalapa. La expansión de la industria del azúcar impulsó el progreso de la agricultura, la ganadería, el comercio, la construcción, el transporte" (Bermúdez 2000:57).

De 1554 a 1699 desembarcaron en el Puerto de Veracruz 92 flotas procedentes de España cargadas de una gran variedad de mercaderías, entre las que destacaban pipas de vino, arrope, aceite de oliva, papel, vinagre, aguardiente, cera, aceitunas, clavo, pimienta,

canela, jamones, pasas, avellanas, almendras, azafrán y otros artículos.

Aprovechando la llegada de estas flotas, un vasto grupo de vecinos de Xalapa participó en las tareas del comercio local, ofreciendo productos de la región como azúcar, purga o raíz de Xalapa, harinas, ganado vacuno, caballos, carneros, mulas, maíz, frijol, chile y otras legumbres (Bermúdez 2000).

"A partir del Descubrimiento y la Conquista de México, dio inicio a un proceso de intercambio cultural entre indígenas y españoles, donde los elementos como productos agrícolas, cocina, costumbres y tradiciones y los traídos por los europeos, se unieron para configurar una nueva sociedad en el territorio denominado Nueva España" (Bermúdez 2000:72).

En 1823, el mercado de Veracruz contaba con un pobre suministro de vegetales y frutas y se vendía la carne seca sin sal. Se ofrecían pescados de una gran variedad y belleza, tortugas, armadillos, venados y una diversidad de aves acuáticas. Escaseaba la

leche por ausencia de vacas en las cercanías. En esta misma época, al mercado de Xalapa llegaron limones, naranjas aguacates y zapotes de las huertas de Coatepec.

Para 1832, el mercado del puerto de Veracruz ya estaba muy bien abastecido de frutas, pescados, carnes y otras subsistencias. Y en el de Xalapa, donde se efectuaban las ferias del comercio, para 1836 se observaban montañas de naranjas, limones, plátanos piñas, verduras y ollas de barro, además de muchas otras cosas, así mismo, una multitud de frutas tropicales, sobre todo chirimoyas y granaditas. En el mercado, se conjuntaban todo tipo de frutas y verduras de todos los climas y de todas las estaciones, pescados exquisitos; frijol de negro reluciente y de película de seda, y artefactos de los indios que tienen consumo general. Aquí mismo, el pulque se vendía en odres de cerdo y cabra (Stoopen 1992).

En 1845, el escritor Guillermo Prieto pasa una temporada en Xalapa y sus alrededores, y hace referencia a algunas costumbres gastronómicas populares relacionadas con festividades rituales como lo es el día de muertos. En donde en casas indígenas de Xalapa,

"daban tamales, chayotes cocidos, pepián de pavo y tepache" (Stoopen 1992:44).

Uno de los lugares pertenecientes a la Región de Xalapa es Xico. Según Javier Estrada, citado por Margarita Castillo (2001), "Xico es una gran cocina, una fábrica de mole, de pan y de licores. De sus añosas casonas, con muros tapizados de cazuelas, ollas, cántaros y cucharones, se escapan olores intensos que atrapan a fieles y profanos: aromas de especies y condimentos, de hierbas, de maíz, cacao y frijol, de mil y un ingredientes con los que se preparan los alimentos con las mismas maneras y el mismo ritual con que lo hacían las familias hace cien, o doscientos o más años...".

La variedad de frutos que existen en la zona de Coatepec y Xico ha permitido que se elaboren excelentes licores bajos en gradación. La industria es originaria de Xico y fue establecida en 1850 por el fundador de la familia Virués, militar español que llega a nuestro país en 1821, el cual ha permanecido como oficio doméstico. En Coatepec, también se funda una casa licorera a finales del siglo, la cual, en

1901, obtiene el primer premio en la Panamerican Exposition de Buffalo, N.Y. (Stoopen 1992).

El café, es otra de las bebidas más consumidas no solo en Coatepec sino en toda la región. La primera plantación de café en la región fue en la provincia de Córdoba. En 1808, el presbítero José Santiago Contreras y el Párroco Andrés Domínguez sembraron en Coatepec y Teocelo unas semillas traídas de Cuba por otro español, don José Arias. En 1809 se realiza la primera plantación en la ciudad de Xalapa. Hoy en día, las bien cuidadas plantaciones producen un grano de calidad, reconocido internacionalmente. (Grupo Sanroke)

"Coatepec, asimismo, se destaca por la calidad de sus helados, con una tradición que se remonta a 1927 cuando el Señor Sánchez-experto pastillero que confeccionaba sus dulces con panela y, envueltos en papel de china de colores, los vendía en la parada del ferrocarril inaugurada por Porfirio Díaz en 1901- instaló su nevería de frutas naturales, llamada Los Dos Polos. El hielo virgen era traído de Teocelo o de Xalapa, y como en Los Dos Polos, nunca faltaba en su negocio; cubierto con hojas de plátano, era transportado a lomo de

mula; se conservaba en una poza sobre una cama de viruta y era protegido con aserrín para que durara hasta ocho días. Así inicia la tradición del famoso " amantecado" o sorbete que hasta la fecha, continúan con una amplia gama de sabores." (Stoopen 1992:123).

