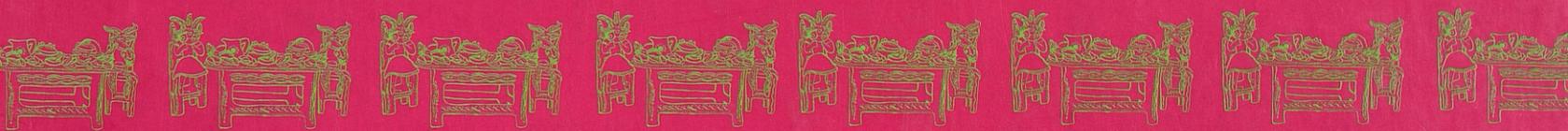


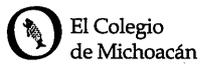
MICHOACÁN A LA

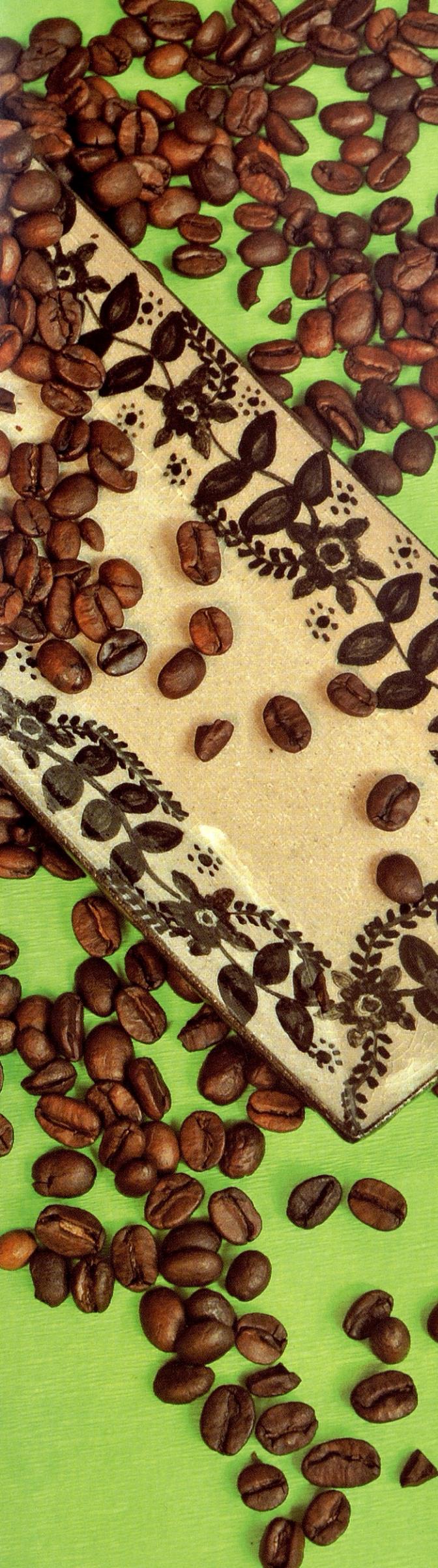
m o s a



# MICHOACÁN A LA MESA

Luis González†  
Martín González de la Vara





# MENÚ

## PRESENTACIÓN

Mtro. Leonel Godoy  
Gobernador del Estado de Michoacán

## MICHOACÁN A LA MESA, QUINCE AÑOS DESPUÉS

15 Martín González de la Vara

## PARA ABRIR BOCA

27 Luis González

## OFERTA DE CRUDOS

43 Luis González

## EL CAFÉ, DEL PUERTO DE MOKA A LA TAZA DE LOS MICHOACANOS

85 Gerardo Sánchez

## OFERTA DE COCIDOS

111 Luis González

## EL ANTOJO, UN HÁBITO DE LA ALIMENTACIÓN MEXICANO, SUS RAÍCES INDÍGENAS Y EUROPEAS

137 Francisco Miranda

## EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA

157 Raúl Arreola Cortés

## OFERTA DE PLÁSTICOS

185 Luis González

## LA CARNE DE LA "POPO" UN PRODUCTO SUPERIOR PARA EL PALADAR DE LOS MEXICANOS

191 José Napoleón Guzmán

## CONSUMO ENTRE AMIGOS

209 Luis González

## DULCES, CONSERVAS Y POSTRES EN LA TRADICIÓN CULINARIA MICHOACANA

215 Gerardo Sánchez

## A MODO DE POSTRE

243 Luis González

## DE RECETARIOS Y ALGO MÁS...

251 Sol Rubín de la Borbolla

## DOS RECETARIOS MICHOACANOS

259 América Pedraza y Martín González de la Vara

267 Anónimo zamorano del siglo XIX

295 Livier Rufz de Suárez

327 ÍNDICE ONOMÁSTICO

331 ÍNDICE TOPONÍMICO



# PARA ABRIR BOCA

Luis González

*Lo primero es haber mantención*

según el autorizado dictamen de Aristóteles, el Arcipreste de Hita y todo hijo de vecino. La ingestión de alimentos es de la mayor importancia para el *homo sapiens*, el *homo faber* y el *homo ludens*. Hasta ahora ningún miembro de la especie humana ha podido vivir sin comer más de un bimestre. Los nutriólogos aseguran que el organismo del hombre necesita, sin excusa, alimentos orgánicos (proteínas, grasas e hidrocarburos) y sustancias inorgánicas (agua, sal y vitaminas a, b, c, d y k) para reponer desgastes, elaborar nuevo protoplasma y conseguir la energía que exigen el movimiento, la emoción y el raciocinio. Nadie pone en duda la tarea constante de comer y muchos se solazan en la averiguación del origen, las mudanzas y las maneras de ingerir alimentos. Pocas labores del ente humano en este mundo exigen tanto tiempo, espacio, musculatura y materia gris como la comida, el alimento, la pitanza, la manutención, el pábulo, la papa, el viático, el nutrimento, la gorda, el maná, los víveres, el yantaje, la mesa, los bastimentos, el rancho, el desayuno, la comida y la cena. El cumplir con las exigencias del estómago fue en los orígenes una de las más penosas y placenteras obligaciones de quienes se autonombren soberanos del mundo. Ahora, la producción de alimentos es cada vez menos dura y el consumo de los mismos quizá más sabroso, principalmente en las tierras denominadas por los prudentes, tropicales, y por los activísimos economistas, países del tercer mundo.

Según los asiduos lectores de la Biblia y *El Capital*, en el origen de todas las grandes mudanzas de la historia aparece la pitanza. Aprendimos de las catequistas y del sermón del cura que el primer suceso importante del mundo de los hombres fue de índole gastronómica: la comida de manzana de Adán y Eva que a ellos les costó la pérdida del paraíso y a sus descendientes,







*per saecula seculorum*, el fastidioso deber de ganarse el alimento con el sudor de la frente. Los remotos vecinos de este mundo de lágrimas y sudores se dedicaron en cuerpo y alma, a todas horas, a la recolección de raíces, frutos y bichos silvestres, a la caza de fieras y a la pesca de animales acuáticos susceptibles de manducación.

Según las alegres cuentas de los arqueólogos, hará unos diez mil años que los hombres dieron con un modo más fácil de agenciarse la comida por medio del cultivo de hierbas comestibles, tarea a la que se dio el nombre de agricultura. Poco después hallaron un modo sencillo de obtener carne, leche y huevos por la domesticación de herbívoros y aves, gracias a las artes de la ganadería y la avicultura. Por último, agroindustrias y transportes facilitaron aún más la obtención del bolo alimenticio. Así, un número cada vez mayor de terrícolas pudo evadirse del castigo de producir su comida. Ahora bastan pocas horas y relativamente pocos hombres para satisfacer las necesidades alimentarias de la humanidad. Hoy la mayoría de los hombres no le dedican ni un minuto de su existencia a la producción del pan cotidiano. Los intelectuales, por ejemplo, muy rara vez cultivan una lechuga o cuecen una papa. Sin embargo, aun quienes se dedican de modo exclusivo a la producción de alimentos intelectuales consumen, aunque sea de prisa, alimentos terrestres, tanto crudos como cocidos y tal vez más a la manera salvaje de ayer que a la civilizada de hoy.

En tiempos del taparrabo todo se comía crudo, sin pasar por la lumbre y la cocina. Más tarde, la mayoría del maná, por obra y gracia de la mujer, empezó a ser cocido antes de mandarlo a las complejas tuberías humanas. Además de frutas se dio en comer compotas, dulces y ates; en vez de trigo o maíz, pan, tortillas y corundas; a cambio de peces, caldo michi; en sustitución de vísceras y músculos sangrientos, mole, picadillo, lengua en salsa verde, filete con papas, enchiladas con pollo, barbacoa y birria.

Uno de los momentos estelares de la humanidad fue el de la invención de la cocina, a la que las abuelitas tuvieron que dedicar las mejores horas de su existencia, pues no disponían de molinos, refrigeradores, licuadoras, hornos ni de cónyuge cocinero y galopín como algunos esposos de hoy, y sobre todo de fábricas que surten los hogares de una gran variedad de comestibles y bebidas muy distintos a los crudos y cocidos, a los que cabe llamar plásticos.

Pocas actividades humanas han cambiado en el tiempo tan velozmente como la producción y el consumo de alimentos. Por otra parte, se reparten de manera muy desigual, en el globo terráqueo, las labores encargadas de mantener activos, sanos y contentos a los hombres. Nadie pone en duda la presencia de comarcas que producen muchísimos alimentos y otras muy pocos. Está a la vista la gran variedad de comestibles de ciertas regiones y lo repetitivo de otras.



Según los asiduos lectores de la Biblia y *El Capital*, en el origen de todas las grandes mudanzas de la historia aparece la pitanza





Algunos países fuertes aseguran que su producción y consumo de alimentos son básicamente saludables y que las ofertas alimenticias de las regiones del trópico son causa de cánceres. En algunas urbes del primer mundo se come poco y mal, y en rancherías del tercer mundo se come y bebe en abundancia y con gran placer. Aquí y ahora, en tierras michoacanas, la acción manducatoria ofrece un perfil muy digno de contemplación. Como todo mundo sabe

### *Michoacán, la tierra del pescado,*

se distingue por la rica variedad de su flora y de su fauna. Los de acá exhibimos con orgullo los nueve paisajes o fisionomías de nuestro territorio: Costa, Sierra Madre, Tierra Caliente del Tepalcatepec, Depresión del Balsas, Balcones, Mil Cumbres y Bajíos de Morelia y Zamora. Vemos con naturalidad la convivencia de diversos tintes de piel (cobriza, morena, lechosa y mulata) pero nos duelen las disparidades de fortuna, poderío y educación. Ponemos en el haber el surtido de frutos y fuerzas productivas de las regiones michoacanas, y en el debe, los desniveles técnicos: la cohabitación del metate y la licuadora, del arado y el tractor, del burro y el automóvil. Convenimos en que los valores de índole sensorial, ético, estético, filosófico y religioso no sean iguales en costa, sierras, depresiones y bajíos pero no repugna que no todos tengan oportunidad de ser sibaritas, buenos de buen gusto y bienpensantes.

La cultura gastronómica de Michoacán ostenta el claroscuro de la disimilitud michoacana. Difiere según las materias primas y las costumbres de cada región pero también por culpa del injusto reparto de los alimentos terrestres. No todos comen lo que quieren. Sólo uno de cada cinco michoacanos está en aptitud de frecuentar los frutos del mar y lagunas; uno de cada tres, los platillos de carne, y uno de cada dos, la leche y sus derivados. Solo la élite y la población de medio pelo comen a su placer, que no siempre sin el castigo de gastritis, triquinosis y amibiasis, la cocina regional, una cocina que tiene a su disposición los productos característicos de tres continentes: maíz, frijol, chile, cactus y aguacate de América; trigo, reses y abejas de Europa, y arroz y condimentos de Asia. La gastronomía de Michoacán es múltiple por el amplio surtido de materias primas y por la triple herencia cultural: purhé, española y filipina. Los “antojitos” tienen sobre todo ascendencia india; las “cometungas”, europea, y los platos exóticos, asiática. Trátase de una tradición golosa, mestiza y cuatricentenaria, que hoy recibe el influjo de técnicas y recetas de los países poderosos. Se sustituyen con rapidez los trastos de la



De gran aceptación son los charales

La invención de la cocina  
[página opuesta]



La población mestiza encuentra inmejorables los chicharrones



cocina. Ollas y cazuelas de barro, metates y molcajetes de piedra, cazos y cacerolas de cobre, sopladores y tenates de palma, servilletas y canastas tejidas, molinillos y cucharas de palo, fogones y hornos de leña, le ceden sus sitios a vasijas de cinc, bolsas de plástico, ollas Presto, licuadoras, cuchillos eléctricos, estufas y hornos de gas. Hasta ayer el arte culinario fue tarea exclusiva de mujeres, o casi. Hoy participan mucho los hombres y los consorcios industriales.

Los brebajes alcohólicos del Michoacán contemporáneo tienden al alza y a la diversificación. Las bebidas tradicionales del charape y el mezcal no han perdido vigencia, pero sí la han ganado los aguardientes de vid y de caña de azúcar, el whisky, el vodka y la cerveza que se hacen acompañar de pico de gallo, chicharrón, cueritos, tacos, sopes y otras botanas. Sin embargo, la gente michoacana no es generalmente dipsómana. Antes bebía aguas frescas hechas de hojas, frutas y pétalos; refrescos de limón, jamaica, tamarindo, horchata y chía. Ahora prefiere apagar la sed con pepsis, colas, oranges, esqüeres, jarritos y otros refrescos embotellados. Va para dos centurias el consumo habitual del café de Uruapan y de Tingüindín. Son mucho más viejas las costumbres de tomar infusiones calientes de yerbabuena, hojas de naranjo, manzanilla, té y nurite. Son antiquísimos los hábitos de hacer y sorber multitud de atoles. Se consideran de acá el atole de tama-



rindo, el atole prieto con cáscara de cacao, el de aguamiel de los magueyes y la harina de maíz, y el atole de elote, teñido de verde con anís y hojas de calabaza y sazonado con chile de árbol. El chocolate fue bebida habitual de ricachones hasta el momento en que esa gente entró a la secta de los ciudakilos. Hoy se sustituye la engordadora bebida con el café con leche, el brebaje propio del desayuno. Acompañan al café en tal menester dos huevos bien guarnecidos de chile, frijoles, chilaquiles, jamón o papas según sean huevos de albañil, rancheros, en torta, ahogados, dormidos, revueltos o a la mexicana.

La comida fuerte se ha desplazado desde el mediodía hasta las tres de la tarde. Es la comida de los guisos, los asados y las viandas. Entre los antojitos llamados de cuaresma, gozan de gran aceptación los charales, el caldo michi y el pescado blanco frito o *curucha urá-piti*. La gente del estado con mayor apego a la tradición purhé, por gusto y resignación, vive de dietas vegetarianas: platillos preparados a base de maíz, calabaza, nopal, frijol, chayote y verdolagas; nopalitos, sopas de elote, uchepos, corundas, calabacitas, guacamole, tamales y la múltiple tamalería, sopa seca de arroz y las muchas sopas. La población mestiza encuentra inmejorables los moles y pipianes; la revoltura en caldo de res, cerdo, gallina, xoconoxtle, zanahoria, col, chile y otras legumbres llamada bote o churipo; la *máshcuta* hecha con carne de puerco, maíz rojo, frijol, cilantro y chile; el menudo, la *zóricua*, la barbacoa, el minguique, los chiles rellenos, los chicharrones, las carnicas de puerco, el aporreadillo de venado, el pozole, la carne asada, las cecinas, la longaniza, los pollos y los corucos o guajolotes. Cada pueblo de Michoacán se dice especialista en uno o más platillos: Zitácuaro en carnes fritas de cerdo y menudo; Tlalpujahuá en barbacoa; Tajimaroa en pozole; las aldeas serranas en güilotas, perdices y carnes de venado; los pueblos riverieños de Pátzcuaro y Chapala en caldo michi; los de la costa en langostinos y diversos pescados; las poblaciones terracalenteñas en cecinas; Morelia en pollos y enchiladas; Zamora en cueritos y otros encurtidos; San José de Gracia, en el extremo occidental del estado, en quesos y minguique y todas las villas y ciudades, en tortas para cuando se va de prisa.

El pan nuestro de cada día es la *chúscuta* de maíz (vulgo tortilla) que aparte de ser compañera de todos los alimentos sirve de plato y cuchara. En tostadas y tacos de mil cosas es un plato comestible; en otros alimentos hace las veces de cuchara efímera y comedora. El pan nuestro típico es la poliédrica corunda, que se remoja en agua de ceniza, que no de cal, y se envuelve en hojas de maíz. Si nos apartamos de la moda de la etnografía dolorosa caemos en un



La comida de los guisos, los asados y las viandas



### *Michoacán gozoso*

que permite pocas lamentaciones. Se ve a las claras que muchos científicos sociales de hoy tienen ojos únicamente para las facetas dolorosas de la conducta humana. Descubren sin cesar el trabajo, la explotación, la desnudez, el hambre, la falta de salud, las amenazas del imperialismo, la discordia social y otros chipotes muy visibles y ardientes del género humano. Muchos científicos sociales ven conflictos, rupturas y malos modos en todas las capas del hojaldre social. La moda científica pide actitudes de plañidera y prohíbe tratar temas que produzcan placidez, lucidez y buen estómago. Quienes se ponen a inquirir por los momentos de alegría del hombre suelen ser acusados de hacer costumbrismo superficial y de hacer el juego a los explotadores.

El síndrome de Jeremías se agudiza en México. No es de ahora la costumbre de descubrir brujas y moros con tranchete. De tiempo atrás lo que se escribe de historia de México parece catálogo de víctimas y verdugos. La mayoría de los investigadores mexicanos no se da reposo en la denuncia de martirios, inquietudes, miserias, explotaciones, conflictos, azotainas, luchas por la tierra, crisis, abusos, dictaduras, cacicazgos, desigualdades y otras injusticias. Todavía más: nuestros científicos son especialmente torpes para ver el lado luminoso de la vida fuera de la metrópoli. La expresión de “fuera de México todo es Cuautitlán” da a entender que la escala de cuantía de valores mexicanos se concentra en la capital de la república.

Por otra parte, los investigadores domésticos que se atreven a exhibir con orgullo la espléndida anatomía de la patria casi nunca llegan al extremo de mostrar sin trapos las partes del tronco nacional situadas de la cintura para abajo. Se considera sucio, impuro, irresponsable y aun punible el discurrir acerca del sexo y del estómago. En la mejor de las situaciones, al que escribe en serio de los placeres de la mesa no se le toma en serio. La satisfacción del estómago es, cuando no indigna, trivial. El asunto de la cultura gastronómica es poco menos que tabú. Si alguien ahora tolera su ejecución es por algo ajeno a su voluntad, porque ese asunto ya se ejecuta en Europa sin castigo, y quizá hasta con aplauso, en el gremio de los estudiosos de las mentalidades.

Si se mete uno con un tema dulce y no amargo, de la barriga y no de la cabeza, ha de observar la obligación de cariz académico de ser aburrido y documentado. Aunque no es difícil el logro de una buena dosis de aburrimiento, no resulta fácil la documentación de las costumbres relacionadas con la cocina y la mesa. En nuestro caso, el apoyo documental no se ha construido con los documentos existentes; se trata de una investigación asistemática que se apoya sobre todo en vividuras del autor, no en papeles ni en trabajo de campo. Veinte



años vividos en Michoacán me permiten decir de la alimentación de esta zona sin caer en muchos errores. Durante cinco lustros he frecuentado las mesas de casuchas, casas, palacetes, fondas, cafeterías, restaurantes, cantinas y fábricas de alimentos en Michoacán que me permiten decir hasta cierto punto qué, en qué, cuándo y cómo se come en el mundo michoacano que como es bien sabido tiene una superficie de 60 000 km<sup>2</sup> y una población que ya llega a cuatro millones de habitantes.

Acrece mi autoridad en la materia mi edad. Según decires, cada decenio en la vida de una persona proporciona aptitudes para el ejercicio de uno de los pecados capitales. Durante la infancia, en el primer decenio, se dan condiciones productoras de la envidia; en el segundo, cuando se es adolescente, hay inclinación a la pereza; en el tercero, a la lujuria; en el cuarto, a la ira; en el quinto, a la soberbia; entre los cincuenta y los sesenta años se recrudece la gula, que algunos califican de virtud y no de pecado mayor. La avaricia normalmente se pone en práctica en el séptimo decenio de la trayectoria vital, pero en este caso lo importante es que el autor esté en el momento en que aún está en pleno ejercicio de sus papilas. A esta altura se es muy sensible al arte gastronómico como lo demuestra Alfonso Reyes en sus *Memorias de bodega y cocina* y José Fuentes Mares en su *Nueva guía de descarriados*. Los dos escribieron de cometungas sin más armas que su medio siglo de comensales y su gusto de cincuentones. Alentado por los dos *gourmetes* del norte, me aventuro a ofrecer hoy el bosquejo de una obra que podría llevar el título de

### *Historia de la gula michoacana,*

aunque también se incluyera en ese libro la geografía y sociología gastronómicas del actual estado de Michoacán, donde se diera cuenta pormenorizada desde la preparación de los alimentos hasta su consumo; de panes y bebidas a viandas y postres; de lo que se come en los jacales rústicos a lo que se paladea en casonas de ricos y golosos; de la comida cotidiana a la compañera de bautizos, bodas, cantamisas y fiestas del santo patrono de cada lugar.

Lo primero debe ser la historia, que cuando lo es de costumbres consideradas pequeñas y sucias como en el caso de las alimenticias, no es fácil de recobrar. Reconstruir la evolución completa de la comida de los pueblos que habitaban al norte y al sur del río Lerma-Santiago no es un enchílame esa gorda, pese a la abundancia de tepalcates de cocina encarcelados en los museos y de huellas de alimentos sepultadas en las tumbas. Las relaciones de conquistadores, y en especial las de frailes ascetas, dicen poco o nada de comidas y modos de comer



De lo que se come en los jacales rústicos a lo que se paladea en casonas de ricos y golosos





considerados inciviles en Europa. Los testimonios se vuelven abundantes a partir del siglo de las luces, pero su uso y aprovechamiento sigue difícil porque los archivos se rehúsan a reunir y clasificar papeles con fama de insignificantes.

Comoquiera, se impone hacer la historia prehispánica del arte gastronómico michoacano. Habrá que hablar de los chichimecas, guachichiles, guamares, tecuexes y comercruco que comían como bárbaros, sin reposo, sin mesa, “con uñas, dientes y manos a manera de lebreles”, todos sus alimentos crudos o apenas soasados: mezquites, tunas, bellotas, flores, raíces, conejos, venados, ratas, víboras e insectos diminutos. La alimentación nómada no resiste la comparación con las exquisiteces del menú purhépecha que usaba muy pocas grasas y carnes rojas (venado, perro y prójimo) y se servía ampliamente del maíz, el frijol, el chile, la calabaza, la alegría, la tuna, los zapotes y el *charari*, casi todo bien cocido y aderezado por obra de las mujeres. Ya se acepta ahora que los purhépecha estaban bien nutridos a fuerza de curindas, corundas, uchepos, chapatas, atoles de maíz, frijoles sazonados con chile, un poco de pescado y un mucho de frutas; es decir, de suficientes energéticos, próticos y vitamínicos que los señores aun que en cuclillas o petates, ingerían lentamente.

Soldados y colonos, curas y frailes, toda gente de cultura más o menos renacentista, y por ende glotona, traen a la Nueva España, además de trastos, recetas y mesas, numerosos bastimentos; unos, directamente de la península Ibérica; otros, de otros puntos del continente recién conquistados, y los demás de Asia. Los españoles acarrearón de su tierra multitud de frutas (higo, naranja, lima, limón, durazno, toronja, melón, sandía, uva y otras); legumbres (nabo, zanahoria, col, perejil, acelga, alcachofa, lechuga, ajo, pepino, etc.); cereales (arroz, trigo, cebada, centeno y avena); leguminosas (garbanzo, lenteja, haba y habichuela); cascajos (nuez, piñón y castaña); caña de azúcar, alfalfa y animales comestibles (vacas, ovejas, cabras, gallinas, cerdos y patos). La misma gente trajo de otras partes de América fresa, coco, yuca y papa; y de las islas de la Mar del Sur y del remoto Oriente, pimienta, canela, plátano, clavo, nuez moscada y jengibre.

Aunque el menú de los pueblos precortesianos era diferente del europeo, no hubo mayores conflictos de cocina, máxime en la porción occidental de la Nueva España. Los invasores consiguieron disminuir al mínimo el uso de la comida cruda y el abandono de los manjares de víboras y ratas entre nómadas. También pararon las ingestiones de las carnes humana y perruna. El pozole tuvo que aceptar, como ingrediente carnívoro, las lonjas de cerdo. Varias comidas de los purhépecha se mezclaron con platillos de los españoles. Las carnes de vaca, puerco y gallina se hicieron una con el chile y xoconostle en el churipo. Las comidas típicamente hispanas admitieron con cierta



La alimentación nómada no resiste la comparación con las exquisiteces del menú purhépecha





Los españoles acarrearon multitud de frutas como la piña y la sandía

facilidad la sazón del chile y la compañía de la tortilla de maíz. Unas y otras avinieron a las especias del remoto Oriente. El occidente mexicano se hizo de un menú propio en que la fusión de lo ibérico y lo purhé fue más allá de las simples revolturas, al contrario de las comidas del sur y del sureste donde el predominio fue de los ingredientes y modos indígenas de la comida llana del norte a la que no alcanzaron ni los guisos anteriores a la conquista ni los modos de comer a la francesa.

A finales del siglo XVIII se produjo la revolución golosa que en el pueblo consistió en el uso y abuso del chinguere y en la crema social el comer a la francesa. Entonces, como lo ha contado el maestro José Miranda, vienen de París “innumerables personas que se introducen ya con el título de criados, ya de cocineros, ya de ayudas de cámara, y con otros pretextos”, quienes, según el fiscal del crimen de la Audiencia de México, introducen en la Nueva España “lujo, locura, corrupción de máximas y demás buenas cualidades”. Fue particularmente notoria la presencia de los cocineros franceses. A ellos se debe



la aclimatación, entre otras cosas, del ceremonial de la mesa que todavía se acostumbra en los medios aristocráticos y de clase media de la actualidad michoacana. Los cocineros franceses metieron, junto con los platillos de allá, el uso de la cuchara para comer sopas y de las servilletas para limpiar los dedos, pero su influjo no alcanzó a todas las clases sociales y no liberó a la mujer de las esclavitudes del nixtamal, el metate y la hechura de tortillas.

Todavía ahora, según se ve en algunas comunidades de habla purhépecha o náhuatl y en casi toda la población de escasos recursos, la mujer se mata en la cocina para preparar el menú obligatorio a fuerza de no haber otro; mantiene su predominio la dieta prehispánica a base de la famosa trinidad del maíz, el frijol y el chile, trinidad que Guillermo Prieto llamó “los tres amigos del pobre”.

Son las clases medias quienes se sirven de platillos mestizos, instrumentos de cocina de una y otra cultura, cucharas, tenedores, vajillas, cuchillos y etiquetas donde cada vez es más visible la influencia yanqui. Se trata de un influjo que empezó en los trastos de cocina. Sumidas en tanta crisis, las personas de aquí y ahora necesitan como nunca saber gozar de lo poco bueno que queda, necesitan guías de descarriados como la de José Fuentes Mares. Por un titipuchal de motivos, creo conveniente concluir esta introducción con

### *Tres recomendaciones*

que los científicos sociales no encontrarán menos frívolas que el cuerpo de comunicación, pero que se hacen con la máxima seriedad de que son susceptibles los asuntos alegres de la vida. Como no hablo de hambrunas no tengo porque vestir de luto mi lenguaje. No se trata de quedar bien con la FAO, que sí de contribuir de algún modo a mantener y acrecentar una cultura del estómago importante, hecha a lo largo de muchos siglos, como es la de Michoacán. Para bien de nuestra parcela gastronómica se propone:

Primero: hacer estudios a fondo de los temas fundamentales de nuestros crudos y cocidos. Cabe escribir tesis gordas y bien adornadas de citas de los hábitos alimenticios de los guachichiles y sus vecinos; las costumbres culinarias de los purhépecha; las grasientas comidas de extremeños y andaluces en el siglo XVI; los tabúes e ideas religiosas que destruyeron parte de las gastronomías prehispánicas; el mestizaje de las cocinas aborígenes, asiática y europea; el influjo francés en los modales de mesa en el siglo de las luces; las acometidas recientes de nutriólogos y trasnacionales contra la tradición gastronómica; la raíz y razón de las variedades gastronómicas regionales; la comida cotidiana; las cometungas ceremoniales; el menú de los pobres; cocina y



Eran las clases medias y altas las que usaban instrumentos de cocina de una y otra cultura



mesa de burgueses y aristócratas; la gastronomía y la política que en este libro únicamente se esbozan.

Segundo: difundir, por medio de folletos, artículos, cápsulas radiofónicas, videocartuchos y demás medios de comunicación masiva lo mejor de la cultura gastronómica del estado de Michoacán entre michoacanos, que por ignorancia o por exiguos recursos, no han tenido hasta ahora oportunidad de asumir en plenitud los valores propios. Habrá que poner al alcance de las mayorías mal comidas los recetarios que muchas señoras de clase media practican cotidianamente, en los que no se acuda a importaciones costosas sino a productos del rumbo y donde la tradición vegetariana se impone a la carnívora.

Tercero: introducir en la enseñanza media cursos de educación gastronómica semejantes a los ya existentes de orientación sexual. En esos cursos debe insistirse en lo bondadoso de comer bien y sin prisas, en la idea católica de que el Señor anda entre los pucheros, contra la prédica protestante y gringa de que lo bueno es comer mal y a la carrera. Que no olviden los institutos de educación que una de sus obligaciones es hacer frente a los amagos de la barbarie nórdica que es reconocible en el uso de vasos de agua con hielo, la salsa cáctchup, los sándwiches, las hamburguesas, los chocomiles, las salsas gravy, la comida de pie y a solas, y otras manifestaciones más sutiles del envilecimiento a que puede llegar el mexicano cuando en el diálogo Norte-Sur se sale con la suya el Norte en asuntos que no sean estrictamente científicos, económicos y técnicos.

El pan nuestro de cada día



