

LO QUE LOS ESTADOUNIDENSES PUEDEN APRENDER DE OTRAS TRADICIONES CULINARIAS

Por Amy S. Choi

La comida alimenta al alma. En la medida en que todos comemos, y todos tenemos alma, la comida es el único gran unificador entre culturas. Pero ¿qué alimenta a *tu* alma?

Para mí como coreana-americana de primera generación, *comfort food*¹ es un plato de *kimchi*², arroz blanco y *Spam*³ frito. Tales preferencias tienen un significado personal y también cultural. La comida que comemos traza quienes somos, de donde vinimos y que nos ha pasado en el camino. Jennifer 8. Lee afirma que “lo que quieres cocinar y comer es una acumulación, una función de tus experiencias: la gente con la que has salido, lo que has aprendido, a donde has ido. Puede haber elementos de otras culturas, pero siempre comerás cosas que significan algo para ti”.

Jennifer Berg, directora de estudios alimentarios de la Universidad de Nueva York, nota que la comida es particularmente importante cuando se forma parte de una diáspora,⁴ separada de la cultura materna. “Es el último vestigio⁵ de cultura de la cual se desprende la gente”, dice Berg. “Hay algunos aspectos de la cultura materna que se pierden enseguida. Primero es la forma de vestir porque si quieres integrarte o ser parte de una cultura dominante, las cosas más visibles son las que dejas. Con la comida, es algo a lo que te dedicas, con suerte, tres veces al día y así hay más oportunidades para conectarse a la memoria y la familia y el lugar. Es lo más difícil de dejar”.

La comida como identidad

El *melting pot*⁶ en la cocina estadounidense es un mito no muy diferente de la idea del melting pot de cultura, dice el chef Dan Barber. “La mayoría de las culturas no piensan en su cocina en términos tan monolíticos”, dice. “La comida francesa, mexicana, china e italiana se compone de docenas de comidas regionales. Y pienso que la cocina “americana” se está moviendo en la misma dirección, haciéndose más localizada, no globalizada”.

La cocina estadounidense está moldeada por la riqueza natural del país. Al no haber sufrido dificultades agrícolas, los estadounidenses se han permitido el lujo de no depender de la rotación de cosechas, como los japoneses cuya cocina ahora incluye alforfón junto al arroz o los indios, franceses, e italianos que incluyen a las lentejas y frijoles junto al trigo. “Ese tipo de negociación con la tierra obligó a la gente a incorporar esas cosechas a su cultura”, dice Barber. Y así, comer fideos de soba se convierte en parte de lo que significa ser japonés y comer frijoles se convierte en parte de lo que significa ser francés.

¹ Comfort food – Comida reconfortante y nostálgica, muchas veces casera

² Kimchi – Plato de origen coreano con repollo, zanahorias, u otros vegetales que usa la fermentación; similar al curtido

³ Spam – Jamón enlatado

⁴ Diáspora – Dispersión de un pueblo o comunidad separada de su lugar de origen

⁵ Vestigio – La última huella que queda de algo que ha pasado o desaparecido

⁶ Melting pot – La fusión de varias culturas en los Estados Unidos para formar algo nuevo o único

Entonces, si somos lo que comemos, ¿qué son los estadounidenses? Pues la carne, claro. “Si los estadounidenses tienen una identidad culinaria, yo diría que somos una cultura de carne (generalmente blanca)”, dice Barber. “El platillo centrado en proteínas, ya sea una pechuga de pollo o un bistec de 16 onzas, como expectativa diaria es algo que los Estados Unidos realmente creó y ahora lo exporta al resto del mundo”.

Cada cultura y religión usa la comida como parte de sus celebraciones, dice Ellen Gustafson, cofundadora del proyecto FEED y “The 30 Project”, cuyo objetivo es abordar los problemas del hambre y la obesidad a un nivel global. “El carácter festivo de la comida es universal. Cada estación, cada cosecha y cada fiesta tiene su propia comida y esto es cierto también en los Estados Unidos. Ayuda a definirnos”.

Comida como supervivencia

A veces la comida significa supervivencia. Aunque los cocineros chinos exportaban la comida “china” alrededor del mundo cocinaban en casa platos auténticos, los platos que servían (creando así platillos totalmente nuevos) eran basados en necesidad económica. La comida china en los Estados Unidos, por ejemplo, es darwiniana, dice Lee. Fue una forma de que los cocineros chinos sobrevivieran mientras se ganaban la vida. Empezó con la invención del chop suey⁷ a los fines del siglo XIX, seguido por las galletas de la fortuna alrededor la Segunda Guerra Mundial y el ubicuo⁸ pollo General Tso en la década de 1970. A esto le siguieron oleadas de comida china más auténtica, ya que la comida de Hunan⁹ y Sichuan¹⁰ llegó a los Estados Unidos a través de Taiwán.

Mientras tanto en ciudades chinas, sólo los abuelos están cocinando y comiendo como la gente fuera de China se imagina a la comida china. La generación previa todavía está comprando a diario ingredientes en el mercado, regateando el precio de los tomates y regresando a casa para cocinar platillos tradicionales, dice Crystyl Mo, una escritora gastronómica basada en Shanghái. Pero la mayoría de las personas nacidas después de la Revolución Cultural no saben cocinar. “Esa generación estaba enfocada exclusivamente en los estudios y sus padres nunca les enseñaron a cocinar”, sigue Mo. “Así que están muy educados, pero están comiendo comida para llevar o vuelven a casa de sus padres para comer”.

Comida como estatus/posición social

Aquellos jóvenes han sido los beneficiarios de la explosión en restaurantes en Shanghái. La ciudad tiene 23 millones de habitantes y cuenta con más de 100,000 restaurantes, frente a lo menos diez mil hace una década. Ahora se puede encontrar comida de todas las provincias de China en Shanghái, así como todo tipo de estilos de comidas globales imaginables.

La introducción de comidas y marcas globales ha agravado al concepto de la comida como símbolo de estatus para los chinos de clase media. “La comida como estatus siempre ha sido algo muy importante en China”, dice Mo. “Poder pagar por mariscos o abulón¹¹ o aleta de tiburón o sopa de nido de pájaro o

⁷ Chop Suey – Plato estilo chino de carne guisada con vegetales y servido con arroz

⁸ Ubicuo – Omnipresente; por todos lados

⁹ Comida de Hunan – La comida de la región cerca del Río Xiang, el Lago Dongting y la provincia de Hunan en China

¹⁰ Comida de Sichuan – Estilo de comida de origen chino de la provincia de Sichuan en China

¹¹ Abulón – También conocido como oreja de mar; molusco muy apreciado por su carne

poder mostrar respeto a un VIP sirviéndole el mejor vino de arroz amarillos parte de nuestra historia. Ahora se moderniza haciendo que diferentes comidas occidentales representen un estatus. Puede ser un café de Starbucks o chocolates Godiva o una botella de agua Voss. Es una forma de mostrar tu sofisticación y cosmopolitismo”.

Comer se hace en familia, con platos compartidos y es la actividad social principal entre amigos y familias. Comer, intercambiar comida, tomar fotos de comida, subir fotos de comida, mirar fotos de comida de otras personas... todo esto es forma en la que comida reúne a la gente en un centro urbano. Hasta esperar en línea forma parte del evento. Gente puede burlarse de la idea de esperar dos horas para comer en un restaurante de moda, dice Mo, pero esperar en línea de un restaurante con tus amigos es una extensión de tu experiencia comiendo con ellos.

Cómo y por qué se come es, por supuesto, también algo muy cultural. En China, la gente come algunas comidas no necesariamente por su sabor, sino por su textura. Las medusas o las rodajas de oreja de cerdo no tienen ningún sabor, pero sí una textura deseable. La comida debe estar o súper caliente o fría; si está tibia, algo está mal. En un banquete, se sirve primero lo más caro, como los ostiones o pescado al vapor, luego las carnes, después las buenas verduras y finalmente la sopa. Si todavía tienes hambre, entonces arroz o fideos o bollos. “Si empiezas la comida y sacan el arroz después del pescado, te sentirías muy confundido”, dice Mo “como ¿ya se terminó la comida?”.

Comida como placer

“La comida en Francia sigue siendo principalmente de placer”, dice Mark Singer, director técnico de cocina de Le Cordon Bleu en París. “Cocinar y comer son a la vez pasatiempo y placer”. Puede que lo franceses empiecen su día con pan, mantequilla, mermelada y quizás algo caliente para beber — “De ninguna manera se va a expandir a huevos y tocino”, dice Singer — pero es un momento del día en el que toda la familia puede convivir. Singer, que nació en Filadelfia, lleva más de 40 años viviendo en Francia (no desayuna).

“Las cosas han cambiado dramáticamente en los últimos 20 años con respecto a la comida en este país”, dice él. “Lo que era un gran asunto por la comida se ha ido relajando poco a poco. Todavía hay eventos durante el año, como los cumpleaños y la Nochevieja y la Navidad, que siguen estando muy anclados en comida y cocina tradicionales. Pero no es algo de todos los días”.

Algunas ideas de la comida francesa pueden ser representación, añade Berg. “Este verano dirigí un curso en París sobre la creación de mitos y el desmantelamiento de mitos y la representación de lo que es ‘francés’. Los estudiantes quieren creer que Francia es una nación pastoral en la que la gente pasa cinco horas al día en 12 mercados diferentes comprando su comida. La realidad es que la mayoría de los croissants son hechos en fábricas y la mayoría de la gente compra comida preparada, excepto la élite. Pero parte de nuestra identidad depende de esa mitología”.

La forma en la que un país saborea a la comida es reveladora. En Italia, al igual que en Francia, la comida para llevar sigue siendo relativamente rara. “Comer rápido no es para nada parte de nuestra cultura”, dice Marco Bolasco, director editorial de Slow Food y experto en comida italiana. “Nuestras comidas son relajadas, incluso durante la hora del almuerzo”.

La comida en Italia es amor, luego nutrición, luego historia, luego placer, dice. La primera experiencia de un bebé italiano con comida no es con pan o arroz o huevos, sino probablemente un helado, agrega Bolasco. El estatus y la riqueza tienen menos importancia en la comida que, por ejemplo, en China.

Comida como comunidad

En culturas árabes, la comunidad es la clave de la cultura culinaria. El *iftar*¹² diario que rompe el ayuno durante el Ramadán, por ejemplo, incluye platillos de comida tradicional como el *tharid*¹³ y el *h'riss*¹⁴ que comparten todos lo que se sientan a romper el ayuno, comiendo con la mano directamente de los platos. Familias e instituciones organizan iftars privados, por supuesto, pero las mezquitas,¹⁵ las escuelas, los mercados y otras organizaciones comunitarias también ofrecen grandes comidas de iftar, y todas están abiertas al público y compartidas. Este estilo de comer no es tan diferente a los platillos de una cena china, donde uno no se come un solo plato con porciones, sino que es expectativa que se come de platos compartidos y comunales.

Comida como humanidad

Quizás la cocina no tiene tanto que ver con el progreso como con la moderación.

“Una de las grandes cosas de la cocina es que es la mejor manera de contener nuestro peor hedonismo”,¹⁶ dice Barber. “No hay ningún paisaje en el mundo que nos permita de forma sostenible comer como creemos que queremos”. En otro sentido, dice Barber, la comida es la manifestación física de nuestra relación con el mundo natural. Es donde se cruzan la cultura y la ecología. Puede llegar a ser incluso más importante que la lengua, e incluso la geografía, cuando se trata de la cultura.

“Tu primera relación como ser humano tiene que ver con la comida”, dice Richard Wilk, profesor de Antropología de la Universidad de Indiana y director del programa de estudios alimentarios. “La primera experiencia social que tenemos es que nos den el pecho o el biberón. El acto social de comer forma parte de cómo nos convertimos en humanos tanto como hablar y cuidarlos. Aprender a comer es aprender a ser humano”.

¹² Iftar – La comida con la que se rompe el ayuno diario al anochecer durante el mes islámico de Ramadán

¹³ Tharid – Plato tradicional árabe hecho con pedazos de pan en caldo de vegetales o carne

¹⁴ H'riss – Plato especial cremoso de granos de trigo integral servido con pollo o cordero

¹⁵ Mezquita – Templo musulmán

¹⁶ Hedonismo – Actitud basada en la búsqueda de placer

Fuentes

Barber, Dan. (2010). How I fell in love with a fish. Ted Talk.

https://www.ted.com/talks/dan_barber_how_i_fell_in_love_with_a_fish?language=en

Choi, A. S. (2014, 18 de diciembre). What Americans can learn from other food cultures. TED Talk.

<https://ideas.ted.com/what-americans-can-learn-from-other-food-cultures/>

Gustafson, Ellen. (2010). Obesity + hunger = 1 global food issue. Ted Talk.

https://www.ted.com/talks/ellen_gustafson_obesity_hunger_1_global_food_issue

Lee, Jennifer 8. (2008). The hunt for General Tso. TED Talk.

https://www.ted.com/talks/jennifer_8_lee_the_hunt_for_general_tso?language=en