

# LA GASTRONOMÍA COMO DESTINO TURÍSTICO

EDMUNDO ESCAMILLA Y YURI DE GORTARI



Edmundo Escamilla es historiador y gastrónomo; Yuri de Gortari es chef y gastrónomo. Ambos son fundadores y socios del restaurante *La Bombilla* de la Ciudad de México.

En su gastronomía, México ostenta historia. Tradición, cultura, aromas y sabores llegan desde el mundo prehispánico hasta nuestros días. En medio de la inagotable oferta de destinos turísticos que ofrece México al mundo podría mencionarse el turismo ecológico, el deportivo, cultural, artístico y los destinos de playa; todos ellos están vinculados a la gastronomía. La casi inagotable variedad de alimentos que cada lugar brinda a sus visitantes resultará un atractivo para cada uno de ellos y encontrará relevante conocerlos. La gastronomía mexicana representa una riquísima veta de posibilidades y variantes para el turismo que quiere conocer las manifestaciones principales de una cultura.

Las variantes van desde las simples visitas a los restaurantes que ofertan comida mexicana, ya sea tradicional, regional o la llamada “cocina de creación”, hasta el estudio de la etno-gastronomía o los estudios históricos de la gastronomía. Por frívolo o superficial que sea el contacto con la gastronomía mexicana surgirá siempre la inquietud por conocer su historia, antecedentes y orígenes. No hay visitante en nuestro país que no quede fascinado ante la riqueza de colores, formas, texturas, aromas y sabores en un mercado mexicano, tan sólo con las frutas disfruta de este paraíso.

Ya desde la época prehispánica los mercados tenían gran importancia, pues en la antigua Mesoamérica comerciaban zonas muy lejanas entre sí, como Chiapas y Oaxaca. La gran metrópoli de Teotihuacan, en el siglo VI, comerciaba productos como el jade, el cacao, plumas de quetzal, que llegaban del territorio que ahora comprende la república de Guatemala. Fue tal el desarrollo comercial de Teotihuacan, que llegó a contar con artículos suntuarios hechos en serie a través de moldes, es decir, verdaderas manufacturas. La ciudad contaba con un barrio en donde vivían, entre otros “extranjeros”, comerciantes zapotecos y olmecas. En su

organización económica desarrollada la gastronomía jugó un papel fundamental para el comercio.

Si en México se ha desarrollado una industria turística muy fuerte, ¿por qué no desarrollarla al máximo? Con base en la gastronomía se puede hacer un recorrido a la zona de Teotihuacan, en donde al turista se le muestre la importancia de la cultura teotihuacana a través de la comida, visitando el centro ceremonial de Teotihuacan y, posteriormente, el mercado de San Juan Teotihuacan, en donde podrá disfrutar los platillos de la región y luego visitar Acolman para descubrir el rico mundo virreinal. En esta zona existe un gran número de haciendas y pueblos con los que se puede establecer una ruta sumamente interesante, y un recorrido con una duración de varios días. Con ello se captarían recursos mucho mayores de los que se recaudan en la actualidad. Para ello es necesario crear la infraestructura adecuada, con la posibilidad de recuperar con rapidez las inversiones necesarias.

En sus *Cartas de Relación*, Hernán Cortés menciona con gran sorpresa, admirado, la existencia del magnífico tianguis de Tlaxcala. Lo mismo puede decirse de Bernal Díaz de Castillo, que en su *Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España* describe el asombroso número de personas que a diario comerciaban mercancías provenientes de tierras remotas, la organización con que se realizaba este comercio y la vigilancia para que se hicieran transacciones honestas y se guardara el orden en todo momento.

Es fundamental también estudiar los escritos de fray Bernardino de Sahagún, fraile franciscano que arribó a la Nueva España en 1528, con un pensamiento, carácter y personalidad de hombre renacentista, interesado en dejar una crónica e inventario de esa cultura que intentaban desaparecer, y de la cual con toda acuciosidad logra hacer un registro. Gracias a ese documento conocemos mucho de la gran gastronomía indígena prehispánica. Por él sabemos que gran parte de las técnicas y maneras de cocinar en la actualidad en nuestro país son heredadas de esas culturas indígenas.

La misma fascinación que ejerció el mundo prehispánico en los antiguos cronistas subsiste para los visitantes actuales, sobre todo tratándose de extranjeros.

En las cocinas y fogones novohispanos, de haciendas, conventos, palacios y tianguis, se generó el mestizaje gastronómico. Por una parte debido a la mano indígena que elaboraba los alimentos, y por otra debido a la seducción

que los ingredientes de la tierra ejercieron en españoles y criollos a lo largo del virreinato.

Hay ciudades virreinales, muy llamativas turísticamente a partir de la gastronomía: Oaxaca, Puebla, Morelia y Campeche pueden visitarse para disfrutar platillos, ingredientes, mercados. Constituiría un gran acierto elaborar rutas de acuerdo con las fiestas patronales o cívicas del lugar, para ofrecer al visitante el atractivo de variadas manifestaciones culturales: música, danzas y, por supuesto, gastronomía.

En todas estas ciudades pueden apreciarse comida, museos, iglesias y haciendas. Otro ejemplo sería Huamantla, en el estado de Tlaxcala, para las fiestas de la Virgen el 15 de agosto. También se pueden realizar paseos en torno a otras celebraciones, como el día 2 de la Candelaria, en Tlacotalpan, Veracruz; o la fiesta cívica del 5 de mayo en Zacapoaxtla, en el estado de Puebla; o la fiesta de San Francisco, el 4 de octubre en Cuetzalan.

Se podrían mencionar muchas otras festividades en las cuales la gastronomía juega un papel importante, como los carnavales, las celebraciones de Semana Santa, los del Día de Muertos y los festejos navideños. La diversidad gastronómica de nuestro país es tan amplia que se podrían elaborar innumerables rutas desde el norte hasta el sur; del Golfo de México al Océano Pacífico, con un potencial turístico inagotable que permitiría apreciar la tradicional y ancestral forma de comer, y el maravilloso y profundo conocimiento de la naturaleza, así como su aprovechamiento.

Un acierto del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), a través de la Dirección de Turismo Cultural, es haber elaborado un programa de recorridos gastronómicos dentro y fuera de la Ciudad de México.

Cada día el turismo busca nuevos objetivos y define sus propios intereses. Por ejemplo: el turismo interesado en el deporte extremo, que estados como Hidalgo y Veracruz han empezado a promover.

El turismo ecológico empezó en nuestro país hace aproximadamente 20 años, y se ha logrado demostrar que puede ser una opción que genere ingresos y permita conservar el ambiente. Un ejemplo de lo que se puede lograr a través del turismo está en España, que ha rescatado palacios y conventos para convertirlos en hoteles, creando recorridos turísticos como la Ruta de Santiago, la cual explota el turismo religioso, pero al mismo tiempo aprovecha otros intereses y ahora también se ha convertido en ruta gastronómica.

México tiene zonas que cuentan con servicios turísticos para recibir a un gran flujo de visitantes: Tuxtla Gutiérrez, Chiapa de Corzo, San Cristóbal de las Casas, Comitán, forman una ruta que se inicia en el Cañón del Sumidero y recorre el zoológico Manuel Álvarez del Toro; la población de Chiapa de Corzo con sus atractivos arquitectónicos, como la iglesia y el ex convento de Santo Domingo, la fuente mudéjar y el embarcadero en el río Usumacinta. De ahí, tomando la carretera a San Cristóbal y pasando de 500 m a 2,120 m sobre el nivel del mar se llega a San Cristóbal de las Casas, extraordinaria ciudad que cuenta con una gran riqueza arquitectónica donde se mezclan tradiciones mestizas e indígenas, un sincretismo cultural único en el país. En el mercado de San Cristóbal de las Casas uno encuentra una gran diversidad étnica en costumbres y lenguas, escucha hablar español, tzotzil, tzeltal, zoque, tojolabal y más lenguas. Una diversidad de productos convierten a este mercado en un recinto de pluralidad, muestra de la diversidad de costumbres y tradiciones que hacen de México un lugar en donde la cultura popular está viva no únicamente en tratados de antropología y en museos.

En los alrededores de San Cristóbal de las Casas hay poblaciones indígenas como San Juan Chamula, Zinacantán, Chenalhó y Tenejapa, espléndido mundo en el cual la fuerza de las antiguas tradiciones prehispánicas se siente en cada manifestación de la vida cotidiana: rituales religiosos, gastronomía, indumentaria y una cosmovisión contenida y manifiesta en cada una de ellas.

Si se continúa el recorrido, se llega a Amatenango del Valle, a Teopisca y a Comitán, ciudad de clima templado, con una hermosa arquitectura y a sus alrededores las extraordinarias lagunas de Montebello.

Se puede degustar en mercados y restaurantes una diversidad impresionante de platillos, como chanfaina, frijoles zoques, tamales de cambrey, de chipilín, untados y de bola. Sopa de pan, lomo “rellenado”, cecina y chorizo, pozol, atole de granillo, bebidas tales como mistelas, comiteco y gran variedad de dulces regionales.

Como en el caso de Chiapas, existen otros destinos que ya tienen un gran prestigio por su patrimonio cultural y natural y que son famosos por su buena gastronomía: ¿podría dejar de mencionarse el estado de Yucatán y su rica gastronomía?, ¿o tantos otros en los cuales las rutas gastronómicas puedan ser el eje de una visita turística?

México es famoso mundialmente por sus playas, Acapulco y Cancún; Manzanillo y Huatulco; Puerto Vallarta y hasta Zipolite son punto de referencia para cualquier turista. Otros destinos como Baja California empiezan a tomar fuerza. Todos estos destinos turísticos tienen muchísimo que ofrecer de su gastronomía, siempre que le apostemos a nuestra tradición y a lo nuestro, obviamente sin caer en la desgastada cocina internacional que cualquier paladar acepta y cualquier paladar reconoce como un ente de personalidad indefinida. Muchas otras playas, aparte de contar con el mar como atractivo, son ciudades explotables por su arquitectura y su gastronomía, sustentadas en una rica y diversa naturaleza, como el caso de Veracruz, Campeche y Mazatlán, con extraordinaria cocina de pescados y mariscos, entre otros productos. El turista extranjero que ha comido en alguno de estos lugares, hace referencia con gran sorpresa, maravillado, de la excelsa cocina local, cocina que antes le era desconocida.

El turismo gastronómico puede convertirse en una de las vetas más fuertes e inagotables de nuestro país.