

### DEL COMER CONSIDERADO COMO UNA DE LAS BELLAS ARTES<sup>1</sup>

Vicente Quirarte

“Al despertar nos esperaba, si no es que iba a sorprendernos en la cama el succulento chocolate, en agua o en leche, sin que pudieran darse por excluidos los atoles, como el champurrado, el antón parado, el chile atole, ni el simple atole blanco acompañado de la panocha amelcochada o el acitrón.

Almorzabase a las diez asado de carnero o de pollo, rabo de mestiza, manchamanteles, calabacitas, adobado o estofado, o uno de los muchos moles o de las muchas tortas del repertorio de la cocinera y frijoles.

Veces había que aparecía en la mesa una circular o empedernida tortilla de huevos; eran como de lance los huevos estrellados o revueltos, y los tibios solían recomendarse a los enfermos y los caminantes.

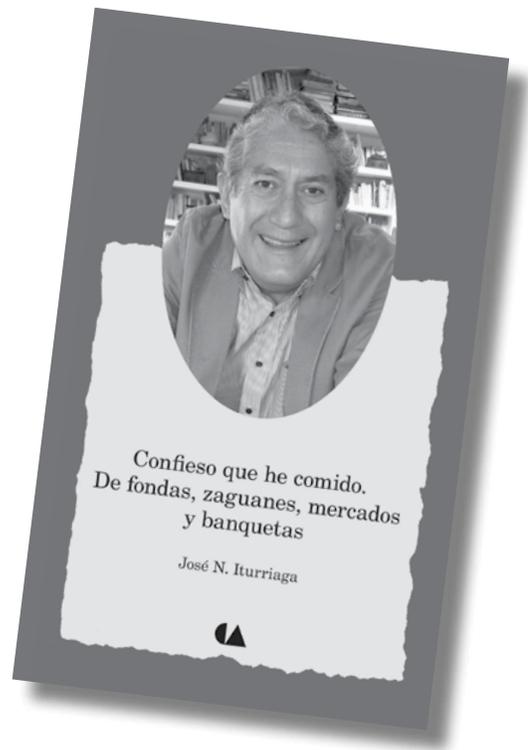
Fungían como bebidas, para gente muy principal, el vino tinto cascarrón; para el común de mártires el pulque y para la plebe infantil el pulque o el agua.

La comida entre una y dos de la tarde se componía de caldo, con limón exprimido y chile verde estrujado; sopas de arroz o fideo, tortilla, puchero con todos sus adminículos, es decir: coles y nabos, garbanzos, ejotes. Jamón y espaldilla, etc.

Un chocolate entre cuatro y cinco de la tarde engañaba al apetito; algo de merienda servía como de refrigerio después del Santo Rosario, y a las diez de la noche se despedía a la gula con el indispensable asado con ensalada y el mole de pecho tradicional.”

Las palabras anteriores pertenecen a *Memorias de mis tiempos* de Guillermo Prieto. Sin embargo, pudieron haber sido vividas y escritas por José Iturriaga, autor del libro

<sup>1</sup> Texto leído en la presentación del libro de José N. Iturriaga, *Confieso que he comido. De fondas, zaguanes, mercados y banquetas*, Conaculta, México, 2011, (Memorias mexicanas.)



que hoy presentamos. El paralelo no termina en esta enumeración de las cinco comidas reglamentarias que llevaba a cabo una sociedad como la decimonónica, que en la mesa ponía de manifiesto los placeres que la moral reprimía públicamente en otros terrenos. Prieto se afanó en hacer la nómina exhaustiva de los tiempos que le tocó vivir, que vivió como nadie. Historiador de los héroes, lo fue también de los sin historia, de lo nimio y lo cotidiano. Patriota a toda prueba, hizo de su vida una novela de aventuras y fue uno de los grandes viajeros del siglo XIX. Como ven, al hacer un retrato de Prieto esbozo el del propio Iturriaga. Gran estudioso de la literatura de viajes, que le valió el Premio Malcolm Lowry, quien hubiera podido escribir el libro titulado *Confieso que he bebido*, Iturriaga es un gran viajero no sólo por los kilómetros recorridos, sino porque en cada uno de ellos ha logrado encontrar la médula de la vida, y agotarla. Como Guillermo Prieto, Iturriaga sirvió desde joven a su país, y nunca se benefició en sus cargos que ocupó. Su único beneficio fue en nombre del servicio público, el aprendizaje cotidiano y de la exploración del mundo.

Sorprende que Guillermo Prieto haya sido tan longevo y se agradece que en su tiempo se ignorara la existencia de triglicéridos y colesterolos. Iturriaga afirma que es hipertiroides y que semejante condición le permite comer más que el común de los mortales, sin ganar peso. *Confieso que he comido* es el libro de un hombre hedonista, curioso,



cultivado, que hace del comer, más que de la comida, una obra de arte; del pan de cada día, un acontecimiento de fiesta. Aquí hago público mi primer reproche. Si bien celebro que el título principal sea un homenaje a Pablo Neruda, ese gran devorador que nos legó, entre otras cosas, la “Oda al caldillo de congrio”, poema que se disfruta con todos los sentidos y un instructivo puntual para preparar el platillo chileno, el subtítulo no le hace plena justicia a este compendio de recetas, expediciones imposibles, guía Fodor’s de la cocina alterna, amuleto para verdaderos iniciados, historias que de fantásticas se antojan inverosímiles.

El primer libro de José Iturriaga que tuve la fortuna de reseñar llevaba el contundente título *De tacos, tamales y tortas*, homenaje a la vitamina T de la dieta mexicana de combate. Al fervor por la cultura popular, Iturriaga añadía en esa obra un estilo sabroso —valga la redundancia—, ligero y al mismo tiempo erudito. El presente libro no le va a la zaga, pero su contenido trasciende, con mucho, las fronteras de fondas, zaguanes, mercados y banquetas. De la visita al restaurante *El cielo* de Medellín, Colombia, donde la cocina parece una operación quirúrgica, Iturriaga nos lleva a sus excursiones infantiles al mercado donde su madre le regaló, a petición del niño en su cumpleaños, una cabeza de res entera para hacerla en casa. El que nos ofrece es, entonces, un mapa invitador y complejo a la República de los Sentidos, donde todo es permitido menos la prudencia y la moderación.

El gran chef, como el mago, no revela sus secretos. Sin embargo, otra de las virtudes del libro es que comparte, paso por paso, los secretos para quitarle lo ácido al cebiche, la irrupción de unos inauditos sopes de ostión, la receta de la sopa de piedra, que se puede hacer en terrenos civilizados siempre y cuando se acepte el riesgo de incendiar la casa. Aquí mi segundo reproche. Si bien *Confieso que he comido* se lee de un tirón y con deleite, y permite y exige su relectura en el desorden que mejor nos convenga, es imposible no hacerlo con un lápiz junto y con marcadores para anotar aquel secreto, aquella cantidad precisa. Me gusta, por ejemplo, encontrar los secretos detrás del platillo que alguna vez hemos degustado en casa de Silvia y Pepe. José afirma que no es un chef sino un gozador de la comida. Coincido con Fernando Benítez en que es un detective culinario, es decir, un investigador de esencias y sabores, de texturas y colores. El auténtico detective es un artista que debe resolver los elementos del teorema que el criminal artista despliega ante él. En términos culinarios, Iturriaga es el crítico artista obligado a interpretar las notas del platillo que se le pone enfrente. Nuestro gran Magú declaró en uno de sus cartones maravillosamente esperpénticos que la cocina mexicana, particularmente la oaxaqueña, es un arma de destrucción masiva. Sólo estómagos y vocaciones como las de José Iturriaga son capaces de resistirla, pero sólo una sensibilidad y un amor como los suyos son capaces de poner su conocimiento y su energía para hacer que la UNESCO declare a nuestra cocina patrimonio de la humanidad. Sólo alguien



como él es capaz de demostrar que la cocina mexicana, al igual que nuestros grandes monumentos arqueológicos y nuestros tesoros bibliográficos y cinematográficos, cumple con los requisitos de “originalidad, continuidad, autenticidad, diversidad e identidad”.

Una certeza se reafirma al leer el libro de José. El mexicano es enemigo de la *Fast food*, y hará hasta lo imposible porque su comida principal, su comunión, se apegue a los rituales de una verdadera liturgia. Pienso en las comidas de los albañiles, inmortalizadas en un lienzo inolvidable de Pablo O’Higgins o en ese inconfundible olor a tortilla tatemada que en el Fondo Reservado de la Biblioteca Nacional, como director que yo era de ella, olía y no quería oler cuando la mañana rompía a las doce meridiano. Historiador y *gourmand*, *gourmet* y creyente en la raíz de lo popular, Iturriaga ha sido responsable, entre otros muchos proyectos donde combina felizmente su vocación de servidor público con sus convicciones más íntimas, de la edición de los 55 tomos de *Recetarios indígenas y populares de México*, donde aparece una letanía de combinaciones que parecen inverosímiles pero que existen.

*Cuentos vividos y crónicas soñadas* tituló Luis G. Urbina a uno de sus libros más conocidos. Autor de medio centenar de libros sobre historia e historias, Iturriaga nos ha dicho que este es su primer libro de relatos. Y en efecto. Aunque se trata de un libro de memorias, de las confesiones de un degustador gozoso, varios de los textos que lo integran se antojan cuentos extraordinarios e inventados. Así sucede con la historia de las dos mazacoates que José tuvo que sacrificar y, naturalmente, comerse para honrar el ánima y ser fiel al cíclico ritual de la vida. O la historia de los dos capitanes de barcos camaroneros que a través del radio mitigaban su soledad y su tedio.

Muchos de los que estamos en este Museo de Culturas Populares, donde él dejó su apasionada huella, conocemos la trayectoria de José Iturriaga. Sin embargo, la inclusión de su libro en la Colección Memorias mexicanas constituye un acierto mayor, pues nos ayuda a conocerlo más. Alguien que a los 19 años de edad, con su primer sueldo, en lugar de comprarse un traje va a comer al Suntory, merece todos mis respetos por apostar al placer de los sentidos y no al superficialismo estéril. Si el yo es odioso, como afirmaba el clásico, deja de serlo cuando lo confesado es superior a la persona, es decir, cuando la materia que se cuenta ha trascendido el narcisismo individual y nos toca a todos como parte de la especie humana. Como lector suyo, me

ha gustado encontrar el retrato de alguien que ama la vida y comparte su entusiasmo ante todo lo que encuentra. La comida y el comer son actividades que pueden inscribirse en el terreno de la necesidad inevitable pero que pueden y deben transformarse en obra de arte.

En una parte de su libro, José Iturriaga habla de la fiesta que hizo cuando cumplió sus primeros cincuenta años. La frase anterior se dice con esperanzada coquetería y con el buen deseo de que muchos años dure el festejado. Sin embargo, don José Iturriaga, ilustre padre de nuestro Pepe, fue un hombre longevo que no se privó de ninguno de los grandes placeres de la vida, como se demuestra en sus maratónicos desayunos prolijamente reconstruidos por su hijo en este libro. En alguna ocasión, Andrés Henestrosa declaró que uno de los secretos para la longevidad feliz es cometer un exceso diario. Exceso dirigido por la estética, encaminado a hacer la felicidad individual y por ende la felicidad de los otros. Concluyo estas líneas con una confesión que hago pública. Cuando supe que el cuerpo de don José Iturriaga padre iba a estar en Bellas Artes y después en varios lugares del centro histórico por el que tanto hizo, mi espontáneo deseo fue acompañarlo. Me lo impidió el cumplimiento de un deber universitario. Acudí a la junta del cuerpo colegiado. De los cerca de cincuenta integrantes sólo acudimos unos diez y yo quedé ante mí mismo como el estúpido que fui. Al día siguiente, en una de las declaraciones que Pepe hizo a los medios, se me quedó grabada una frase, sencilla y definitiva: “Siempre cumplió con su deber”. Mi deber, en este caso, hubiera sido estar con don José. Cometí un pecado de omisión que no me perdono. Y ya casi al final de su libro, José nos brinda una fórmula que hay que seguir como fe de vida: “Estoy convencido de que no hay un buen momento para disfrutar. Todos son buenos. Para lo que no debe haber un solo momento es para dejar de disfrutar”. Gracias, José, por tu gran lección de vida y por este libro literal y literariamente memorable. Un último reproche: no sé en qué librero colocarlo: si en el de memorias, en el de cocina, en el de superación personal donde está *Don Quijote*, o junto al buró, para recordar cotidianamente que la vida es una aventura digna de ser vivida. ▣

---

**Vicente Quirarte.** Poeta y ensayista mexicano, es investigador del Instituto de Investigaciones Bibliográficas de la UNAM y miembro de número de la Academia Mexicana de la Lengua. Su poesía reunida apareció el año 2000 bajo el título *Razones del samurai*. Sus libros más recientes son *Republicanos en otro imperio*, *Viajeros mexicanos a Nueva York* y el volumen de cuentos *Morir todos los días*. En 2010 recibió el Premio del Instituto de Estudios Históricos de las Revoluciones. Es miembro del Concepto Editorial de *Archipiélago*.