

# el cactus y el olivo

las relaciones de  
México y España en el siglo XX

Lorenzo Meyer

OCEANO  
EL OJO  
INFALIBLE

Una apuesta  
equivocada



## EL DELICIOSO SABOR DEL **PECADO**

EL HISTORIADOR Y  
ANALISTA LORENZO  
MEYER CUENTA QUE  
SÓLO DE ADULTO  
DESCUBRIÓ LAS MARA-  
VILLAS CULINARIAS.

POR MARTHA GÓMEZ-SOTO

En una charla que lo lleva lejos del ámbito académico, el historiador Lorenzo Meyer confiesa que su afición por la buena cocina la desarrolló ya siendo adulto. Proveniente de una familia de clase media, en la que el placer por la buena comida ocupaba un lugar secundario, el también editorialista cuenta que de joven no tenía un gusto culinario sofisticado: "En esta materia, las experiencias de la niñez y de la adolescencia marcan definitivamente el resto de la vida. En mi caso, en mi familia se comía para vivir, no al revés. Comíamos el tipo de comida de una clase media, muy media. No había tiempo ni dinero para lujos", explica Meyer, sentado cómodamente en un acogedor salón de su casa.

El ganador del Premio Nacional de Periodismo en 1989, por artículo de fondo, recuerda que cuando estaba en secundaria vivía en una granja en Tlalnepantla, en el Estado de México, y estudiaba lejos de allí, por lo que su tía abuela Magda—quien era el eje de toda la vida familiar— le llevaba a diario un portaviandas con comida sencilla. "En la primera parte de mi vida la buena cocina fue un misterio no develado", comenta.

Fue cerca de los 40 años de edad, y ya con los recursos necesarios para ir a buenos restaurantes, cuando empezó a tener acceso a una cocina más elaborada: "Entré en contacto con la sofisticación culinaria cuando comencé a participar en el mundo de la academia. Tuve que salir del país y familiarizarme con otras culturas".

### Cuaderno de viaje

Meyer cuenta que la comida más rara que ha probado hasta ahora la comió en Adis Abeba, capital de Etiopía. Cursaba la licenciatura de Relaciones Internacionales en El Colegio de México, y esta institución, junto con otras dependencias, organizó un viaje a Etiopía con motivo de algunas visitas protocolarias de cortesía entre estudiantes de ambos países. "Llegué a casa de mi amigo Badina Kesap, un etíope de clase alta, para disfrutar de un banquete", relata. "En el patio pastaban las ovejas. Nos sentamos a la mesa y en ese momento degollaron algunas, y rápidamente, con una velocidad pasmosa, las desollaron. La carne todavía estaba caliente, pero del calor natural que da la vida, pues no había sido pasada por el fuego. Se mojaban los trozos de carne en una salsa roja de fuerte sabor. Todo esto acompañado de una cerveza hecha de miel. He de confesar que el cordero estaba riquísimo, en cambio la cerveza no me agradó".

En ese mismo viaje hubo otro episodio que también le impresionó. Meyer refiere que mientras comía en un restaurante y observaba a su alrededor, descubrió a una pareja que compartía sus alimentos de una forma bastante peculiar. "Él estaba recostado en una especie de diván y ella iba envolviendo la comida en trozos de una tortilla grande y esponjosa, al parecer de mijo, y luego le daba de comer en la boca", recuerda. "La escena me impactó, ya que por una parte estaba comenzando a

conocer el mundo y por la otra la dama me pareció muy atractiva".

### Cosas del pasado

México tiene lo suyo. De vuelta a sus recuerdos de infancia, el politólogo cuenta que cierta vez, con motivo de la boda de una de sus tías, se preparó mole en su casa, lo cual constituyó una experiencia inolvidable para él: "Se contrató a una señora que desde un día antes estuvo molliendo, en un metate, cacahuates, ajonjolí, chile, plátano macho, chocolate y demás ingredientes. También días antes se compraron los guajolotes, que luego fueron muertos y desplumados cuidadosamente. Muchos años después me di cuenta de lo difícil y engorroso que resulta preparar un mole", explica. "Comprendí que estos rituales culinarios me habían dado la oportunidad de presenciar uno de los pocos momentos en los que en la ciudad de México se preparaba un platillo siguiendo una compleja tradición. Hoy ya no hay tiempo para este tipo de procedimientos".

Meyer confiesa que no tiene predilección por ningún tipo de comida, pues sus gustos son eclécticos, y se vanagloria de haber probado todo tipo de platillos autóctonos: gusanos de magués, acociles y hueva de mosco, entre otros.

Según el analista, la cocina mexicana es una de las expresiones culturales que sobrevivieron a la Conquista, y si bien no se conservó intacta, se volvió mestiza. "Los dioses prehispánicos casi desaparecieron. Están escondidos en algunas

comunidades muy remotas. La lengua corrió la misma suerte que los dioses; el vestido, las formas de gobierno puede decirse que más bien son cosas del pasado. Sin embargo, la comida ha permanecido y hoy es reconocida internacionalmente".

### Una pizca de culpa

Meyer afirma que la comida es un elemento importante en la cultura de los pueblos, y explica —a modo de ejemplo— que en el libro *De Líbano a México: la vida alrededor de la mesa*, sus autoras, Martha Díaz de Kuri y Lourdes Macluf, sostienen la tesis de que el centro de identidad de la comunidad libanesa en México es la gastronomía, que representa una estrecha liga con su país de origen y una forma de cohesión social.

Ahondando en el papel de la comida en la cultura, Meyer asevera que el predominio de los Estados Unidos en el siglo XX y en lo que va del XXI está asociado, entre otras muchas cosas, a su cocina. "Uno va a San Petersburgo y ve el McDonald's, llega a París y se encuentra con el McDonald's, visita Atlacomulco, México, y allí está el McDonald's. Los Estados Unidos son una civilización que además de su economía y de su poder militar, han hecho que su comida se extienda por el mundo. No es sólo un imperialismo económico y militar, se trata de un imperialismo gastronómico", señala.

Regresando a su experiencia personal, el historiador dice que, para él, algunos viernes por la noche se convierten en el

mejor momento de la semana: "Cuando ya pasó todo el ajetreo y los hijos están de reventón, en ocasiones me pongo a preparar un buen salmón ahumado con aceite de oliva, y lo acompaño con una copa de vino blanco frío, de preferencia francés; aunque también los chilenos son buenos. Así, me dispongo a disfrutar de una tranquila velada en compañía de mi esposa".

Pensativo, concluye: "Existe cierta parte ética que me ha impedido llegar a ser un buen gourmet. Algo de culpa queda si se le dedica mucho tiempo a la comida, lo cual resulta un poco pecaminoso, sobre todo tomando en cuenta que para el grueso de la humanidad la comida está muy limitada. Sin embargo, es innegable que disfruto de un buen platillo".

*El cactus y el olivo* (2001) es un libro que no debes dejar de leer; además, podrás encontrar en tu librería de preferencia el reciente trabajo coordinado por Lorenzo Meyer, *Una historia contemporánea de México* (4 volúmenes). Editorial Océano. □

#### RECETA

Salmón ahumado al aceite de oliva

Ingredientes:

1 paquete de salmón ahumado en rebanadas.

3 o 4 cebollitas Cambray. Se pican finamente sólo los rabitos.

Aceite de oliva virgen.

Pan tostado o crackers.

#### PREPARACIÓN

Se untan las rebanadas de salmón con el aceite, se sirven sobre el pan tostado o galletas y luego se espolvorean con un poco de cebolla.



## TRAYECTORIA

Lorenzo Meyer Cosío es un historiador y politólogo mexicano muy destacado. Es doctor en Relaciones Internacionales por El Colegio de México e hizo estudios de posdoctorado en el Departamento de Ciencia Política de la Universidad de Chicago. Se ha desempeñado como profesor visitante en el Instituto Universitario Ortega y Gasset de Madrid, la Universidad Complutense y el Center for Latin American Studies de la Universidad de Stanford, California. Actualmente trabaja en diversos medios: es colaborador del noticiario radiofónico *Monitor* y cada semana publica una columna en el periódico *Reforma*. En televisión, por varios años ha formado parte del grupo de analistas del programa *Primer plano*, que transmite Canal 11: En el mundo editorial, su obra es muy prolífica, ésta es una pequeña muestra: *Fin de régimen y democracia incipiente: México hacia el siglo XXI. A la sombra de la Revolución mexicana* (Cal y Arena), cuya autoría comparte con Héctor Aguilar Camín. *México y Estados Unidos en el conflicto petrolero 1917-1942. La carrera del caudillo* (El Colegio de México), *Muerte de la Revolución mexicana, México frente a Estados Unidos 1776-1993* (ensayo histórico que realizó en colaboración con Josefina Vázquez), Fondo de Cultura Económica. —Margarita González