

escrito a máquina

Sobre la Cocina Nicaragüense



Querido Julio Vivas: No tuve el gusto de escuchar tu charla radial sobre mi libro "EL NICARAGUENSE", pero dos o tres personas me dieron crónica bastante completa, creo yo, de tu ameno comentario. Me dicen que al llegar al tema de la cocina nicaragüense protestaste porque declaro a León "Capital Culinaria de Nicaragua". Tú sostienes que es mucho más rica la cocina granadina.

Me interesa mucho tu crítica porque mi libro está hecho de observaciones muy personales y es un primer esfuerzo por dibujar el difícil perfil cultural de nuestro pueblo. Es fácil, por tanto, que me equivoque y solamente dialogando y sumando opiniones podemos corregir y mejorar los trazos de ese perfil.

Como tú sabes yo soy vástago de la unión de dos familias: la de mi padre, granadina; la de mi madre, leonesa. No solamente pude, a través de mi vida hogareña, asistir en la mesa al cotejo de platos de una y otra tradición culinaria, sino que de niño viví un poco, en su ambiente, las dos cocinas y sobre todo conocí —con la atracción que siempre han tenido para mí esos lugares de auténtica manifestación popular— los dos mercados.

Hoy día —salvo algunos platos radicalmente regionales como la iguana— es muy difícil saber qué platos son de origen leonés y cuáles de origen granadino. Ha habido tal transculturización culinaria que de lo único que podemos hablar con cierta certeza es de "cocina nicaragüense". Pero mi afirmación de que León es la capital culinaria nicaragüense la deduje, sobre todo, de sus mercados y ventas populares. Me pareció que hay bastante más variedad de elementos típicos en el mercado leonés y en sus ventas callejeras; más fuerza tradicional en conservar y expender un mayor número de recetas originales o aborígenes, sin que eso disminuya la gran tradición culinaria granadina especializada en un número reducido de platos y recetas que no tienen competencia.

Sin embargo, como arriba te confieso, mis conclusiones son el resultado de observaciones personales, y puedo estar equivocado, pero no he hablado al aire, sino comparando y balanceando dos experiencias.

Creo, como lo digo en mi libro, que tiene gran importancia para la cultura de un país, la existencia de una cocina original rica y variada. José Coronel cita la frase de un escritor francés: —"Une cuisine? ¡Voilà une politesse!". Donde haya una cocina nacional es porque existe una cultura. El tomar conciencia de este hecho, el no dejar perder esta elaboración colectiva que fortalece y amuralla la autenticidad de un pueblo, es lo que nos debe importar básicamente. Pero, una vez de acuerdo en lo esencial, no dudo que resulta interesante estudiar el problema que tú propones al contradecir mi afirmación. ¿Por qué no lo haces tú que eres tan aficionado a la buena cocina y a la buena mesa?

Hasta hay un argumento que puede beneficiar tu tesis. Granada (o mejor dicho Xalteva, que es su pueblo-pedestal indígena) estaba en una posición geo-cultural más propicia para mezclar las tradiciones chorotegas y nahuas que León, puramente chorotega. Este podría ser un punto de partida para una cocina indígena más rica, mezcla de platos de tradición mangue o chorotega y de platos de tradición norteña o nahuatl. No hay duda, por ejemplo, que los platos que se elaboran con la iguana son de origen nahua o nicaragua.

No hay duda tampoco que Granada es la que ha producido una tradición literaria en orden a la cocina nicaragüense. El libro de doña Matilde Pasos —ya clásico para nuestro arte culinario—, el recetario de tu madre doña Angélica, que es extraordinario y el capítulo "Elogio de la Cocina Nicaragüense" de José Coronel Urtecho en su libro "Reflexiones sobre la Historia de Nicaragua" son tres testimonios irrecusables.

Pero mi afirmación iba más a fondo, más al sustrato popular del problema. Y allí la "tradicionalidad" de León —perdóname la palabra— me parece innegable. Por lo menos su mercado —que es el taller de su cocina— es el más rico en elementos típicos para la mesa nicaragüense.

P.A.C.