

# COMIDA Y CULTURA

Text and Photo by Seena Chriti

## *Nuestros Bellos y Coloridos Paises.*



En este mes donde celebramos la herencia hispana donde la mayoría de los países latinoamericanos representados en este país, celebran el día de su independencia entre el mes de septiembre y de octubre quisiera relatarles un viaje que me llevó a reflexionar y a valorar lo que significa ser Latino/Hispano.

En este Verano estuve viajando por México durante 6 semanas y visité la ciudad de Oaxaca, uno de los lugares mas pintorescos de mi país. El lugar mas representativo para mi de Oaxaca es el Mercado 20 de Noviembre y el Benito Juarez, que tienen pequeños puestos de comida casera. Nosotros comimos en uno llamado "La abuelita" el cual por supuesto fue fundado por la abuela de la familia como buena familia matriarcal y sus hijos y nietos trabajan en él. Oaxaca se le llama la cuna de los 7 moles porque tiene moles de 7 diferentes colores. Como sabemos el mole es la salsa representativa de México en



la cual encontramos ingredientes precolombinos como los tomates, las semillas de Calabaza, hierbas, frutas y especias, así como elementos que llegaron después de la colonia como pan, almendras, ajo, ajonjolí, azúcar y en ese Mercado podemos encontrar el mole negro, el rojo, coloradito, el Amarillo, el verde, el chichilo y el manchamantel.

Ir a lugares como Oaxaca me recuerdan lo hermosa que es nuestra herencia y nuestro origen. No podemos olvidar los inigualables colores de nuestros países, de sus vestimentas, artesanías y naturaleza. En nuestro recorrido por Oaxaca fuimos a un lugar llamado Teotitlan del Valle que es conocido por sus telares de lana de borrego pintados con colorantes naturales como la Granada, la chinchilla que es un animal que crece arriba del cactus, el anato entre otros.

También fuimos a un poblado llamado San Antonio Arrazola que es un pueblo que se dedica a elaborar los llamadosalebrijes que son piezas de madera de copal que es muy suave y manejable, seca y tallada pintada a mano que parece haber sido extraído de un sueño muy pintoresco.

Un lugar muy representativo de Oaxaca es la tienda de chocolate llamado Mayordomo donde muelen el cacao con azúcar, canela y almendras obteniendo así la pasta de chocolate que se utiliza para hacer chocolate caliente con agua o leche. Este chocolate el mas típico de México es el que se usa en algunos de los moles como el mole negro o el poblano.

Esta experiencia me hizo valorar lo importante y valioso que es el cacao para el mundo y que proviene de nuestras tierras. Si hay un alimento importante que le hemos dado al mundo es el cacao. La palabra Cacao viene de la palabra Azteca "cacahuatl" y existen leyendas que decían

que el árbol del cacao era el mas bello del Paraíso de los aztecas el cual calmaba el hambre y la sed y curaba enfermedades. Los Mayas lo cultivaban desde hace 2500 años, representaba para ellos el vigor físico y la longevidad. Lo consumían en bebida solo los reyes y los nobles, lo comían con miel, con maíz o con chile picante. Con Cristóbal Colon y con Hernan Cortes el Cacao llegó a España y fue entonces que empezó a dar la Vuelta al mundo y se le agregó azúcar, leche y la Manteca de cacao que originalmente se le quitaba.

La historia del chocolate es muy extensa y También muy documentada, pero la intención de este artículo es recordarnos que el lugar de nuestro origen, nuestra tierra, ya sea México, Colombia, Panamá, Guatemala, o cualquier país latino, en todos ellos existen elementos y patrimonios de gran valor histórico y cultural que no debemos jamás olvidar. ♦

