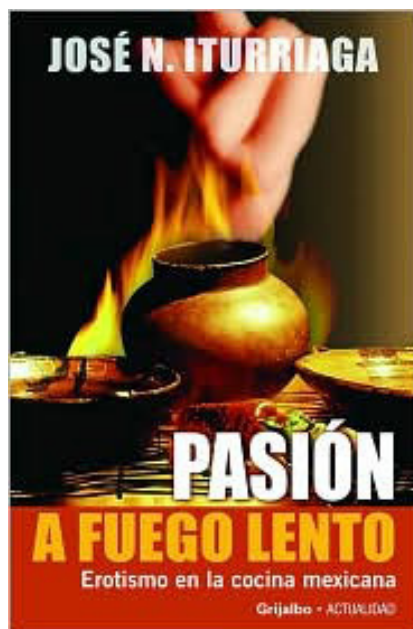


Reseña del libro:

Pasión a fuego lento.
Erotismo en la cocina mexicana.

*Felipe Carlos Viesca González*¹

¹ Profesor de Tiempo Completo, Centro de Investigación y Estudios Turísticos,
Facultad de Turismo y Gastronomía, UAEM. <carvigo_9@hotmail.com>



Título: Pasión a fuego lento. Erotismo en la cocina mexicana.

Autor: José N. Iturriaga

Editorial: Grijalbo

Año: 2006

País: México

Páginas: 218

“Pasión a fuego lento” es un libro en donde el autor aborda de una manera agradable, sencilla, y en momentos hasta divertida, la interesante relación existente entre el amor, el sexo y la cocina (tema intacto hasta hoy) a través de una amplia investigación bibliográfica. Se basa en citas bíblicas y de muchos autores sobre el tema, contribuciones de filósofos clásicos como Aristóteles y Platón; poetas como: Amado Nervo, Ruíz Velarde, Jorge Luis Borges, Nicolás Guillen, Pablo Neruda; además de una gran cantidad de personajes que vinieron a nuestro país, de diversos orígenes y en distintas épocas, quienes plasmaron sus visiones y opiniones sobre los indígenas y mestizos y sus costumbres vinculadas a la relación amor – sexo - cocina; autores como Freud y su *Freud’s own cookbook*, el clásico francés de la gastronomía Brillat-Savarin, Alfonso Reyes, Salvador Novo, Lomelí, Leonardo da Vinci en su faceta de cocinero. En un texto como éste no pueden pasar desapercibidas muchas canciones mexicanas de diversos géneros que vinculan las frutas, el amor y los refranes alusivos al sexo y los alimentos como las frutas, verduras, embutidos, lácteos, huevos y panes.

Iturriaga nos presenta su obra desglosada en cinco capítulos. El primero es general, en él se muestra el vínculo que históricamente ha existido entre los tres elementos que del título: “Sexo, amor y cocina”; ilustra el origen de palabras o frases como “luna de miel”, “hogar” (que originalmente era el fogón o chimenea donde se preparaba la comida y el lugar de reunión familiar), o el significado de arrojar el arroz a las parejas después de la boda.

Luego, a lo largo de tres capítulos hace una revisión histórica del tema desde antes de la llegada de los españoles hasta el siglo XXI: “México Prehispánico”, “Nueva España” y “México Independiente”. El texto se concluye con un capítulo anexo, “Afrodisíacos”. En el capítulo sobre lo acontecido antes de la conquista, se abunda en las costumbres que giraban alrededor de los autosacrificios sexuales, sacrificios, ayunos rituales, dioses, alimentos y amor. En el capítulo que versa sobre la Nueva España, en orden cronológico se detallan los relatos de los extranjeros alrededor de las tradiciones de los nativos: marcadamente el canibalismo, las bebidas y materias primas encontradas (incluyendo los afrodisíacos), las fabulosas comidas de los gobernantes, las indígenas y sus atributos físicos. Mención aparte merecen los increíbles autosacrificios, flagelaciones y penitencias que se imponían los religiosos con motivos sexuales; y el enfoque sexual que hace Salvador Novo de la síntesis del mestizaje culinario. En contraparte se muestra el lado amable de la época: el aprecio por el chocolate, el pulque y el mezcal, la cara festiva de los religiosos y la traída de las corridas de toros, el amor y la cocina en Sor Juana Inés de la Cruz y la gastronomía nortea del siglo XVIII.

En “El México Independiente” se describen las percepciones de los visitantes extranjeros sobre las características de sus habitantes en todo el país, particularmente las mujeres, y su gastronomía; los helados y las neverías se hacen presentes desde el siglo XIX gracias a las aportaciones de los picos nevados del centro del país; ese mismo siglo atestigua el surgimiento de los *tívolis*, lugares para fiestas. Se habla del impacto de la invasión francesa, Carlota y Maximiliano y sus hábitos alimenticios. El surgimiento de las *soldaderas*. Grupos indígenas, recursos alimenticios naturales y preparaciones culinarias. Los problemas y desórdenes alimenticios de fines del siglo XX e inicios del nuevo, como obesidad, flacura, anorexia y bulimia.

El último capítulo es un buen acercamiento a los productos que tienen un efecto afrodisíaco: a) vegetales como la damiana, jitomate, aguacate, chiles, especias; b) animales y sus productos: pescados, mariscos, huevos, insectos, aves, res y sus partes y preparaciones específicas al caso; y c) bebidas alcohólicas.

Se señalan algunas características desconocidas de varios alimentos regionales del país y su relación con los sentidos, es el caso del *popo*, *caldo de piedra* y *tecuí*. Destacan frases como “*En el arte de comer, dejarse llevar por la vista es tan riesgoso como casarse con una mujer sólo porque nos sedujo su fotografía*” y “... *Quien sabe saborear una cocina refinada, sabe también degustar un sabio beso*”.

Es un texto indispensable para el estudioso del mexicano y las relaciones entre cocina, amor y sexo. Sirva este atractivo título como pretexto para adentrarse más en la lectura y cultura culinaria mexicanas.



culinaria
REVISTA VIRTUAL GASTRONÓMICA

FICHA BIBLIOGRÁFICA:

Viesca-González, F. C.

Reseña del libro: Pasión a fuego lento. Erotismo en la cocina mexicana.

Culinaria. Revista Virtual Gastronómica. México: Universidad Autónoma del Estado de México,
julio 2009, núm. 05

http://www.uaemex.mx/Culinaria/numero_5/art_03.pdf.