

Cocinar “mexicano” en Berlín

“Observa lo que cocinas y sabrás quien eres”

“...no sólo se hace, se siente, se cocina con amor, con añoranza, a veces con enojo o tristeza, es un remolino de emociones”

Yum Kax Vite Ramírez

Es curioso percatarse quién es uno realmente y cuáles son sus raíces en el momento de salir de casa. Preguntas tales como: ¿de qué manera me concibo? y ¿cómo me conciben los otros? han dado pie a continuas reflexiones en mi estatus de extranjero en Alemania. En ocasiones añoramos muchas cosas de nuestra vida pasada, y en general, aquellas que se relacionan con nuestra familia, amigos o sitios preferidos. Vivir en Berlín me ha mutado, ha hecho a Yum Kax más fuerte, más convencido de lo que es, y de lo que se ha convertido, porque eso es la vida, una constante transmutación de perspectivas, modelos, paradigmas y del ser mismo. La introspección se encarga de dar respuestas a muchos cuestionamientos, las experiencias ayudan a aprender de las circunstancias bellas y desafiantes, y el conocer nuestra pasión, a amar lo que hacemos.

En este proceso de redescubrimiento, la actividad culinaria ha jugado un papel clave para estar conectado, a partir de los sabores, con mi familia y mis raíces mexicanas. Si bien, al comienzo adopté, en gran medida, la dieta alemana, -la mantequilla, la salchicha, los diversos panecillos, los embutidos y a veces la *fast food*-, pronto me di cuenta de que me hacía falta volver a percibir los olores de los platillos de mi mamá y mi abuela, sentir la textura de la masa de maíz, oír el crujido del ajo con cebolla frito en aceite y su peculiar aroma, degustar el sazón típico mexicano de un caldo de pollo, una sopita de fideo, un huevo revuelto en salsa verde. Tenía que regresar a mi familia mediante el paladar, así que decidí reinventarme a partir de los ingredientes accesibles en los supermercados alemanes, turcos, y una que otra vez, viajar al establecimiento de productos latinoamericanos en Prenzlauer Berg, “Chili und Paprika”, para conseguir algún componente específico de la cocina mexicana. Adopté el *Nudelsuppe* en sustituto a la sopa de fideo de “La Moderna”, el *Hirtenkäse* y el *Shafkäse*, al queso fresco que se come con las enchiladas o con los tacos de frijoles, la tortilla del *Dürüm* turco para hacerme unas quesadillas, las miles de variantes de *Paprika* y *Peperoni* (pimiento pequeño picoso) que hay en los establecimientos turcos, los cuales pueden ser igual de picosas que los chiles mexicanos, la salsa de soya asiática y el jengibre para condimentar mis verduras al vapor, guarnición que no puede faltar en una dieta latina. Y sí, he hecho ahora una mezcla de ingredientes alemanes, turcos y asiáticos a mi comida, pero curiosamente siempre el sabor es indiscutiblemente mexicano. Yo creo, que la sazón se lleva en las venas y se transmite a través de los genes. Esto podría dar una respuesta a la constante queja que escucho de mis amigos berlineses u de otras nacionalidades al compartir la receta de mis platillos: “hice todo lo que me dijiste, y le puse todos los ingredientes, pero no me salió como el tuyo”. Precisamente es eso: no se hace, se siente, se cocina con amor, con añoranza, a veces con

enojo o tristeza, es un remolino de emociones. Se aprende de los accidentes e improvisaciones, por eso la cocina es el primer acercamiento a un laboratorio experimental, a un laboratorio de arte que celebra la creatividad personal.

Defino mis creaciones culinarias y a mi propio ser como entes de transculturación, los cuales van cambiando, adoptan distintas prácticas culturales, pero también van perdiendo otras. Esto contribuye a una metamorfosis del ser, cuyo valor recae en las migraciones y en el intercambio cultural. Esas “migraciones con sabor a memoria” que la escritora Esther Andradi habla, se reconectan, en mi caso a mi familia, mis tradiciones mexicanas, mis ancestros.

Mi madre, mi abuela, la señora que vende todo tipo de antojitos mexicanos, los tacos de la esquina, están en mi memoria, el hambre de nostalgias, alusiones y conversaciones están en los platillos que cocino todos los días.

Y si bien esto no es un recetario de comida mexicana, sí es un momento para intercambiar un pedacito de lo que un latino prepara para acompañar sus creaciones culinarias internacionales en Berlín.

Salsa de tomate para acompañar cualquier platillo de comida mexicana/latinoamericana

Ingredientes:

- 5 tomates rojos blanditos, pero sin que estén muy maduros
- De dos a tres chiles verdes, dependiendo al gusto de picante. Pueden ser Paprika o Peperoni en forma de chiles largos, son fáciles de conseguir en Euroguida, e incluso en Lidl o Rewe.
- Dos cucharaditas (cuchara de té) de sal.
- Una cebolla
- Dos dientes de ajo pequeños
- Aceite de girasol
- Tres ramitas de cilantro
- Media cucharadita de mezcla de especias (Gewürz-Blüten-Mischung / Orientalische Fleischgewürzubereitung)

Preparación:

Poner a hervir en una olla los tomates y después dejarlos remojar, posteriormente licuar los tomates con un diente de ajo, media cebolla, los chiles, y el cilantro. Tener preparado en una ollita aceite de girasol caliente, verter primeramente la cebolla picada muy finamente, cuando ya esté doradita pero sin llegar a quemarse agregar el segundo diente de ajo, picado también muy finamente, remover la cebolla y el ajo con una palita hasta que ambos condimentos obtengan un color oro. Proceder vertiendo el líquido de la salsa a la pequeña olla, si está muy espesa enjuagar la licuadora con un poco de agua tibia o con el agua utilizada para

hervir los tomates, así la salsa no estará tan espesa. Poner sal al gusto y las especias deseadas. Dejar que hierva, y servirla con carne, pollo, verduras, arroz, huevo, etc. ¡Disfrute sin moderación!

No sólo mi comida se ha convertido en una mezcla de culturas: también mi ser. Vivir, cocinar, estudiar, bailar, socializar en Berlín, ha cambiado la concepción de lo que creía ser y me ha ayudado a encontrarme con el ser que había borrado o negado debido al clasismo, racismo y la discriminación, que hemos vivido e interiorizado los seres humanos. Ahora puedo decir con vanagloria que sí, soy mexicano y sí, tengo rasgos asiáticos, o ascendencia indígena americana, como repetidamente me preguntan y me afirman.

Soy ahora un hombre orgulloso de sus raíces indígenas, pero consciente de las confluencias culturales europeas, africanas, asiáticas y del medio oriente que tiene mi ser. Me pregunto cómo lidiar con todo esto, en el campo científico, cultural y artístico donde una civilización se ha impuesto a todas las demás. Ya habrá momento para la reflexión, pero por el momento a disfrutar de mi platillo favorito en Berlín, que seguro define en parte, o en mucho, lo que yo soy: “Un ser diverso, abierto y receptor a otras culturas, pero siempre consciente de su origen, presente y futuro.”