

## LA RUTA DEL CILANTRO\*

Por Leandro Arellano R.

### EFEMÉRIDES Y ALIMENTOS

En la escuela primaria se enseña a la niñez mexicana nociones y valores fundamentales de la historia patria, que nos acompañan por el resto de la existencia como axiomas universales. Uno de esos conceptos establece que de Asia provienen los primeros pobladores del continente americano. Otro, la importancia y significado del *Descubrimiento de América* o *Encuentro de dos mundos*, si atendemos a la controversia sobre el lenguaje que designa al suceso.

Jornada jubilosa de la humanidad la del 12 de octubre de 1492. Un acontecimiento que la enriqueció en todo sentido, pero que en su momento -y todavía al parecer, si nos atenemos al debate generado por la solicitud mexicana de perdón a los excesos de la conquista española-, sólo espíritus abiertos y sensitivos lo comprendieron así, reconocieron plenamente su significado y magnitud. Con la aparición de esa otra parte del globo el Renacimiento europeo coronaba el anhelo iluminado de los utopistas.

La paciencia y la obstinada convicción del Almirante Colón le retribuyeron con abundancia. Su hazaña lo ameritaba, pues no sólo allanó la ruta entre dos océanos, sino que topó con otra parte de la humanidad, con un continente colmado de riquezas de toda clase y donde, por supuesto, halló especias, hierbas y vegetales; frutas y cereales diferentes a

los nativos de Europa y de las regiones tropicales de Asia.

El intercambio material y espiritual entre el viejo y el nuevo mundo fue una de las consecuencias inmediatas de aquel vasto evento. En el tráfico de productos alimenticios América conoció el trigo, la avena, la cebada, el olivo, el caballo, la res, el café, el cerdo, la leche, el arroz y otros bienes; en tanto que los galeones españoles volvían a tierra madre con muestras de maíz, frijol, tomate, chocolate, papa, guajolotes, vainilla, aguacate, chile y una larga lista más.

El cilantro apareció en América después de la conquista. Al rastrear sus orígenes hallamos que distintas fuentes lo ubican -de modo general- en el Mediterráneo oriental. Mayor certeza hay entre quienes aseguran que su difusión en Eurasia ocurrió antes de las invasiones mongolas a Europa, en el siglo trece. Plinio el Viejo (*Historia natural* XX-LXXXII), mucho tiempo antes, le atribuía virtudes medicinales, sobre todo, y anotó que el mejor le parecía el cultivado en Egipto.

Algunas fuentes afirman que a México arribó con los españoles, lo cual nos parece nada improbable. Pero algunas dudas personales nos lo reprochan. Nuestra teoría es que la hierba recaló en la Nueva España por otra ruta: que fue impulsada por las olas del Pacífico y como tantas otras cosas, viajó en la Nao de China proveniente de la India vía las Filipinas.

Como haya sido, con el tiempo se convirtió en uno de los condimentos de mayor demanda de la cocina del país.

#### CONDIMENTO NACIONAL

La etimología abre las puertas a la imaginación y a toda suerte de posibilidades. El nombre científico del cilantro es *corian drumsaurtum*, derivado del latín *coriandrum* y éste del griego *korios*. Pertenece a la familia de las umbelíferas o apiáceas, de las que existen más de tres mil especies. Umbelífera deriva su nombre del latín *umbella*, que significa parasol.

Vista la cantidad de aceites medicinales que contienen son muy usadas como condimentos, lo mismo que por su valor curativo: el perejil, la cicuta, el apio, el comino, el hinojo, la zanahoria, el anís...

Los pueblos que consumen el cilantro por distintos motivos y para usos varios no son pocos. Algunos lo consumen a diario y fresco como el alimento vegetal y estimulante que es. En México, la India y otros países se cocinan platillos a base de cilantro o acompañados abundantemente de él. Hay personas que lo ingieren a puñados.

Tienen las umbelíferas propiedades antisépticas, antiinflamatorias, analgésicas y antiespasmódicas. El comino, el apio, el hinojo, el anís, son remedios contra la flatulencia, el vientre inflamado, los retortijones y el estreñimiento. Otros, como la cicuta, alcanzan en dosis elevadas el extremo de tornarse en veneno letal. Los hindúes -aunque aseguran que es tradición árabe- mastican una mezcla

de granos de anís y comino después de comer, para ayudar a la digestión y evitar el mal aliento.

Es el cilantro una de las más antiguas plantas usadas como condimento o medicina. Si bien su uso principal es como condimento para una serie de platillos, los estudiosos de la botánica aseguran que reduce el colesterol y los niveles de azúcar, que es un estimulante y afloja males estomacales, además de que se utiliza en terapias aromáticas y en la industria de los cosméticos.

Planta herbácea de más o menos un medio metro, de tallos largos y delgados y de color verde intenso, crece en todas partes, incluso en macetas, bien que su terreno natural sea el propio de los climas templados. Nadie en México desconoce a ese caballeroso sazonador de gratisimo sabor y aroma penetrante.

El condimento (del latín *condine*, que significa sazonar), lo sabemos, no es otra cosa más que la sustancia usada para potenciar el sabor de las comidas. Así, condimento y especia son sinónimos y prevalecen en forma de semillas y cortezas igual que en hierbas como el cilantro. Su tono verde aguerrido nos recuerda que el color es el más expresivo aspecto de las cosas.

En México sazona cualquier cantidad de platillos y se le ha sometido a invenciones extremas: desde liderar una succulenta sopa hasta dar sabor a un helado. Sus hojas frescas aderezan el sabor del guacamole y de la salsa verde. Constituye el acompañamiento de casi todo tipo de caldos y ni qué decir como escolta de la implacable multitud de

tacos, los que el comensal prefiera. Al final, su sabor recalca en la conciencia y ella nos remonta a una zona inalienable y consoladora: nuestros orígenes.

LA - CDMX, noviembre de 2019

\*Forma parte del libro: *El quinto sabor. Lecturas gastronómicas*, en preparación.