

V Congreso Chileno de Antropología. Colegio de Antropólogos de Chile A. G, San Felipe, 2004.

Las Californias: Sabores y Olores en su Cocina. Permanencia Continental Prehistórica.

Saúl Solache.

Cita:

Saúl Solache (2004). *Las Californias: Sabores y Olores en su Cocina. Permanencia Continental Prehistórica. V Congreso Chileno de Antropología. Colegio de Antropólogos de Chile A. G, San Felipe.*

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/v.congreso.chileno.de.antropologia/42>

ARK: <https://n2t.net/ark:/13683/evNx/CXV>

Acta Académica es un proyecto académico sin fines de lucro enmarcado en la iniciativa de acceso abierto. Acta Académica fue creado para facilitar a investigadores de todo el mundo el compartir su producción académica. Para crear un perfil gratuitamente o acceder a otros trabajos visite: <https://www.aacademica.org>.

Las Californias: Sabores y Olores en su Cocina. Permanencia Continental Prehistórica

Saúl Solache*

Resumen

Los estudios fisiológicos no se han enfocado en la megafauna del "Nuevo Mundo"; y su relación directa en la determinación del Gusto Selectivo Refinado desarrollado por los pueblos Cazadores Recolectores por sus carnes: de caballo, camello, reno y bisonte, entre los más sobresalientes animales nativos de Las Californias.

El presente trabajo presenta y enfatiza este gusto preferencial de los sabores y olores dentro de la cocina de Las Californias, que actualmente luego de una transmigración a Eurasia vía Siberia, permanece constante en regiones bien definidas en el "Viejo Mundo".

Se presentan siete hipótesis de trabajo que son validadas principalmente basándose en: 1) Una verdad irrefutable: la megafauna nativa de este "Nuevo Mundo" "desapareció" "no existe explicación alguna, validada por expertos"; y "apareció" en Eurasia; y 2) Los Cazadores-Recolectores continuaron satisfaciendo su Gusto Selectivo Refinado hasta el presente: criadores y pastores de camellos, caballos y renos.

La reafirmación y validación de la trasmigración de los Sabores y Olores de la cocina de Las Californias está indicada en la expresión gráfica en dos tambores ceremoniales Teleut: 1) En el sur de la Siberia Central; y 2) En Hungría Central. Ambos muestran elementos culturales característicos propios de los pueblos ancestrales de Las Californias. Especialmente importante es la permanencia milenaria del registro del Espíritu Guía Teleut desde La Rumorosa hasta el centro de Europa, a más de 36,000 kms.

I.- Introducción

Los estudios fisiológicos sobre los mamíferos no han recibido favor durante centurias. Sorprendentemente, el Premio Nobel del 2004 fue concedido a dos expertos en fisiología/medicina. Este premio máximo rompió lo que "era un misterio"¹ antes que ellos publicaran su libro en 1991.

No obstante, este inicio es indicador de una probable opción futura de fijar la atención sobre la fisiología de la Megafauna prehistórica, que permitiera validar las evi-

dencias de su transmigración hacia Eurasia vía Siberia, como se ha indicado al Dr. Vladimir V. Pitulko et al de la Academia de Ciencias de Rusia², ya que ello agregaría una dimensión óptima a la presente ponencia, al explicar la presencia actual en Eurasia de animales nativos del "Nuevo Mundo".

Esta ponencia está enfocada en los registros primigenios de los estímulos externos que "en forma distintiva e indeleble, cuya identificación en el cerebro se produce en forma similar a las letras del alfabeto combinadas para formar palabras particulares o únicas".³ Cabe aclarar que cuatro de nuestros cinco sentidos son totalmente involuntarios en su función "permanente"; y sólo la vista tiene función voluntaria en horas de vigilia. Además, el arco reflejo, tan bien definido por Ivan Pavlov, Nóbel en 1904⁴; y así mismo, Jean Piaget demuestran que la adquisición del conocimiento constituye en si misma una función ilógica, especialmente en la etapa inicial del registro indeleble, que en este caso particular del sabor y olor es involuntario.⁵

La cuantificación del volumen de registros sensibles tipifica al Gusto Selectivo-Refinado, que más tarde genera una codificación numérica que define una metodología apropiada para validar las hipótesis de trabajo. Esta metodología es el Análisis Comparativo-Cuantitativo, ajustado y calibrado para aceptar una codificación fisiológica definida por los registros "distintivos e indelebles", acumulados longitudinal y generacionalmente durante milenios.⁶

Los registros primigenios fueron determinados durante la Prehistoria; y la documentación histórica no logra agregar un solo sabor nuevo a las combinaciones agradables que aceptó el ancestro prehistórico; y para muestra bastará referir las primeras documentaciones cuneiformes de Ras Shamra-Ugarit. [ver nota 24]

Los pueblos prehistóricos permanecieron ágrafos hasta más allá del descubrimiento, tan sonado, de América, que llamaremos en esta ponencia como el "Nuevo Mundo" siempre opuesto al "Viejo Mundo". Esta situación

* Doctor en Sociología Urbana y de las Artes, (retirado) solache@topmgm.com

NOTA DE LOS EDITORES: Originalmente esta ponencia correspondía al simposio de Antropología de la Alimentación, el cual no se realizó, por lo que fue incluida en este simposio.

fue ocultada durante más de 5 siglos; y tal vez sin la más mínima intención, se promovió, con gran énfasis e importancia, a la Civilización Occidental. No obstante, se debe reconocer que, “al nacer la Palabra Escrita” las ciudades-estado que compartieron este conocimiento en el “Viejo Mundo” ocuparon solamente 1.85% de sus 86.4 millones de Km².⁷

Así mismo, estos registros documentados, así sean sólo recetarios de cocina familiar, regional y nacional, permiten identificar un panorama, de las concentraciones de varios Gustos Selectivos-Refinados y sus correspondientes registros primigenios, dentro de su tradición culinaria; y especialmente cuando generan un registro mayor: La Transmigración Continental de Gustos Selectivo-Refinados.

La documentación de los registros bíblicos presenta una visión clara de la herencia Judío-Cristiana en la Civilización Occidental, cuyos sabores y olores se vieron transmigrados hacia el oeste, a partir de la expansión en 1492, para mezclarse con los sabores y olores milenarios del “Nuevo Mundo”; y extrañamente durante ese mismo año inicia otra trasmigración históricamente registrada: La Judío-Islámica hacia el Este, desde Marruecos hasta la India. Baste indicar que estos registros documentados nos muestran e ilustran como funcionan las trasmigraciones del gusto; y se observa que entre los registros más conservadores: Comida Ceremonial Kasher y Halal, la interacción de sabores y olores propios de México y la Zona Andina. Los registros de la Cocina Sefaradí, así como la Cocina de Israel, y la Cocina de la Comunidad Judía en Panamá⁸, fueron ampliamente consultadas para comparar y validar lo histórico cara a cara con los “registros en forma definitiva e indeleble” de los Cazadores-Recolectores.⁹

II.- Antecedentes

La revisión de la literatura especializada aporta muy poco material, y menos aún cubriendo la Prehistoria, que enfoque aspectos relevantes al tema de esta ponencia; y una gran mayoría de publicaciones se enfoca en una historicidad regional de sus cocinas, y mayormente casi siempre componen una serie de recetas de cocina, muy “especializada”. No obstante, la producción más reciente ha ofrecido coberturas más a la medida del propósito de esta ponencia, con un despliegue de historicidad y hasta análisis y críticas de teorías¹⁰. Un caso excepcional, fechado en 1922 “La Cocina Española Antigua” donde la Señora Condesa de Pardo Bazán sugiere, muy acertadamente que:

“La cocina, además, es, (sic) a mi entender, uno de los **documentos etnográficos importantes**, Espronceda [José de] caracterizó al Cosaco del desierto por la sangrienta ración de carne cruda que hervía bajo la silla de su caballo, y yo diré que **la alimentación revela lo que acaso no descubren otras indagaciones de carácter oficialmente científico.**”¹¹

Y abunda más acerca del carácter nacional, veamos:

“Cada nación tiene el deber de conservar lo que la diferencia, lo que forma parte de su modo de ser peculiar. Bien está que sepamos guisar á la francesa, á la italiana, y hasta á la rusa y á la china, pero la base de nuestra mesa, por **ley natural**, tiene que reincidir en lo español.”¹²

Afortunadamente, y muy temprano en la posguerra del 1917, ya se había iniciado “el reconocimiento de clase social excluyente”, registrada en la forma de aderezar los platillos, y aún las **costradas y migas** que son comunes y corrientes, la Señora Condesa de Pardo Bazán no nos deja mentir, y refiere:

“Migas de Nata. Migas son estas de señores, y **en el plato se observa bien la jerarquía social.**”¹³

Desafortunadamente, los trabajos sesudos y analíticos, aún que se mencionan en la limitada bibliografía, no tienen aplicación directa dentro de esta ponencia, especialmente cuando esta establece, sostiene y valida que todo sabor y olor agradable y/o súper-desagradable fue experimentado, juzgado, seleccionado y determinado por los Cazadores-Recolectores.

Por tanto, queda excluida toda documentación posterior, es decir lo histórico, del Gusto Selectivo-Refinado de todos los pueblos.

Al respecto, Fisher (1990) en *L´Homnivore* cubre una amplia gama de información sobre definiciones, descripciones, y hasta algunas evaluaciones teóricas -en su gran mayoría asincrónicas- desde Leví-Strauss¹⁴ hasta Goody, las reglas culinarias y los principios de “exclusión e inclusión”. Cabe indicar que este trabajo no “dejó piedra sin revisar”, e incluso aporta algunos datos relevantes al tema que nos ocupa, entre estos está el gusto por la carne de caballo que se **ha mantenido** en Francia, y Bélgica en Europa, y en Japón así como en Chile; y por la carne de perro en Corea, China y Oceanía, el consumo de insectos en África, Asia y la América Latina.¹⁵ Además, menciona un factor importante: “Complejos Olfativo-Gustativos”¹⁶, sin pasar de largo “la formación”, y sobre todo, “la transmisión del gusto alimenticio”¹⁷; e incluye una apreciación muy subjetiva: “la sa-

piencia corporal”, en referencia a la supuesta “habilidad de los cuerpos” -**utiliza una rata**- para apreciar y evaluar si un alimento es dañino o apropiado para sobrevivir; aquí el asincronismo es galopante, ya que “decide ignorar” que todo cría de los Pueblos Ancestrales era enseñada a sobrevivir, de igual manera que el ave y la bestia entrenan a sus crías¹⁸.

Un investigador presenta una apreciación del estudio de Jack Goody (1982) en *Food & Foodways* (1989) como una revisión del simposio sobre *Cooking, Cuisine and Class A study of Comparative Sociology* que menciona las “culturas orales y las culturas letradas” [ágrafas y documentadas]. Lo más sorprendente, estriba en que lo considera como “el más serio intento de una gran teoría cultural”, así:

“Goody’s program is the only serious attempt at grand cultural theory anchored in British Social Anthropology to rival the nineteenth-century historical schools... and the twentieth century structural program of Lévi-Strauss.”¹⁹

Por tanto, es recomendable que quienes estén interesados en ampliar su perspectiva sobre esa dimensión, exploren estas referencias. Para terminar con la perspectiva Europea, resta mencionar una vez más el estudio de Jack Goody, referido en la obra *Conquista y Comida* (2003) recopilada por Janet Long, cuando J. C. Indica:

“En América Latina había, sin duda, una “alta cocina” en el sentido en que usa este término John Goody en su libro [*Cooking*] *Cuisine and Class* (sic) y “alimentos de lujo”, en el sentido que maneja esta denominación Fernand Braudel al analizar “la temprana Europa moderna.”²⁰

Además, las siguientes referencias aclaran algunos aspectos particulares de Las Californias, que fueron integrados en la obra del Padre Miguel del Barco:

“Mas lo que se sigue es particular de los californios. Cuando matan un venado... Sacan los intestinos, vacían la panza con lo demás de aquella inmundicia que contiene, sacudiéndola un poco, y **sin más lavarse** echan al fuego todo esto para comer prontamente; y estando medio asado, o mejor diré poco más que chamuscado, lo comen con **gran gusto** sin más sal ni más salsa que la gran hambre que tienen; la mucha ceniza que se le pegó al asado y la inmundicia que no cayó a tierra con las sacudidas ligeras que dieron a la panza, de lo cual ellos hacen poco caso. Luego reparten entre todos la carne (la piel es del que mató el venado), y con esto se vuelven a su pueblo o ranchería... Comen

también culebras, gusanos (sólo los de ciertas especies), ratas, ardillas, **carne de caballo**, de mula, de jumento, de perro, de gato, de leopardo, y de cualquier otro animal del monte **a excepción del tejón, que no comen, porque dicen que es como gente.**”²¹

Así mismo, la experiencia culinaria directa de uno de los misioneros en Baja California:

“y así, de ordinario, se pasaba con sus **duros tajos de carne salada**, sin tener cocinero ni persona que supiera, con la industria, hacerla menos ingrata al apetito.”²²

Al respecto, Cabeza de Vaca (1537) nos deja saber su experiencia directa en el territorio entre el Río Grande (Bravo) y el Río Colorado, así:

“y de aquí pasamos más de cien lenguas de tierra y siempre hallamos casas de asiento, y mucho mantenimiento de maíz, frisoles (sic) y **dábanos muchos venados** y muchas mantas de algodón mejores que las de la Nueva España... y a mi me dieron cinco **esmeraldas** hechas punta de flechas.”²³

Finalmente, se encontró una referencia en escritura cuneiforme -Tercer Milenio a. C.- que muestra la relación entre nómadas ágrafos y la naciente Civilización Occidental en Ras Shamra-Ugarit en Siria:

“g. Textes de Therapeutique hippologique- Les deux fragments d’un traité sur le soins à donner aux chevaux malades constituent un groupe à dont il serait intéressant de connaître l’origine. En effet, comme les **Ugaritien ont certainement importé les chevaux**, c’est sans doute à des **étrangers qu’ils doivent leurs connaissances** des soins à donner à ces animaux en cas de maladie...”

RS 56 (1934, Thérap, Hipp., A) et RS 57 (1934, Thérap. Hipp., B) “Nous le traduisons: “Quand (le cheval) a un très grosse tête et un très gros nez, un vieux gâteau (de figues) et de vieux raisins secs et de la farine de gruau, on versera, tout ensemble, dans son nez”. On se rappellera que, d’après II Roi, XX, 7, le roi Ézéchiás de Jérusalem fut guéri de une ulcère par l’application d’une **דבלת תאנים**, une “galette de figues”²⁴

Ciertamente, en los albores de la historia -anotada en escritura cuneiforme- los grupos de “étrangers” nómadas-ágrafos no solo les exportaban caballos a **los letrados de Ugarit** sino que les indicaban las técnicas terapéuticas para tratarlos en caso de enfermedad. Es necesario establecer, que **el caballo oreja-larga, y el moderno fueron parte integral de la Megafauna Nativa de Las Californias desde su prehistoria.**

El acopio de datos está determinado por dos codificaciones diferentes:

- 1) La Fisiológica del gusto y sus “registros en forma distintiva e indeleble”²⁵
- 2) La de varias escrituras que documentan el registro de la inclusión o exclusión de sabores y olores primigenios en las recetas propias de cocinas regionales y/o nacionales.

La aplicabilidad de ambas codificaciones combinadas valida la Primer Transmigración Continental durante la Prehistoria; y la segunda codificación aporta información numérica en relación a la permanencia de los sabores y olores con sus mezclas, durante la Segunda Transmigración Continental Histórica: La Sefaradí-Islámica, e igualmente aplicable para la Tercera Transmigración Histórica: entre el “Viejo Mundo” con los sabores y olores del “Nuevo Mundo”. Curiosamente ambas se originan en España en 1492, primero con la Expulsión de los Judíos y los Árabes (Moros) de Iberia, y con los viajes hacia el “Nuevo Mundo”.

Las cuantificaciones son más bien “aglomeraciones por densidad de población” cautiva del Gusto Selectivo-Refinado durante milenios; y de este modo es metodológicamente válido para el Análisis Comparativo-Cuantitativo aplicado entre miles de millones de personas que aún favorecen sus gustos por **las carnes del reno, del dromedario/camello bactriano y del caballo**, a grado tal que están en relación de **un poco más de 1 por cada 6 habitantes del planeta** -con la libertad acordada de la densidad demográfica.

Por definición, deben incluirse las características y la cuantificación relacionadas con Las Californias, e iniciamos con su Megafauna Nativa, principalmente **el dromedario y el caballo oreja-larga** sin excluir al reno; y al bisonte. No obstante, Kitziygiata, creador de la tribu Kikapoo (Grandes Lagos y Coahuila), les ordenó que sólo criaran búfalos [Linaje del Búfalo]²⁶

Estos datos son de pictografías ancestrales de Baja California:

- 1) Dromedario Una pequeña pictografía en rojo (20 x 13 cms) está situada en las coordenadas: 28° 46' 13.4'' N y 113° 41' 10.2'' W. Esta fue comparada contra una osamenta de Gigantocamelus localizada en el Museo de la Universidad de Nebraska en Lincoln.²⁷
- 2) Caballo oreja-larga: Se localizan dos pictografías en negro:
 - a) Caballo siendo domado por un jinete usando ambas manos; y

- b) Caballo dócil cabalgado por un **jinete sin brazos mostrando el grado de sumisión**.²⁸

- 3) Reno:
 - a) Reno siendo domado a dos manos
 - b) En el Batequi Baja California Sur (abajo del paralelo 28) se observan varios renos con sus características particulares.²⁹
- 4) Cono volcánico localizado en la Rumorosa:
 - a) Pequeña pictografía en rojo de un Pequeño Cono Volcánico en su fase de extinción con tres volutas de humo en ascensión. Esto es único en todo el planeta.³⁰

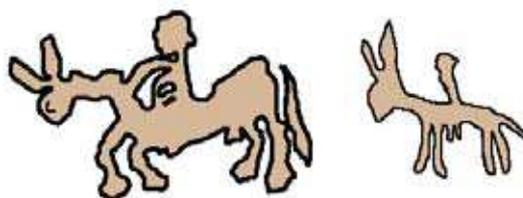


Fig. 1 La Rumorosa, B.C.: Jineteando y Cabalgando

La cuantificación ajustada por densidad demográfica permite implementar el Análisis Comparativo-Cuantitativo que valide o refute las hipótesis de trabajo. Estas están formuladas cubriendo los elementos particulares dentro del contexto de **la fijación del gusto y su Transmigración Continental Prehistórica**.

Hipótesis

- 1) La Megafauna Nativa del “Nuevo Mundo” está actualmente ubicada en áreas específicas del “Viejo Mundo” en respuesta directa a las **características fisiológicas de cada animal** en correspondencia con el medio ecológico.
- 2) La Megafauna Original y Nativa de Las Californias, en especial Baja California, conformó y determinó los primeros “registros distintivos e indelebles” del Complejo Olfativo-Gustativo de los Cazadores-Recolectores, que actualmente están ubicados en el “Viejo Mundo”.
- 3) La Megafauna Nativa de Baja California, determinó el Gusto Selectivo-Refinado de los Cazadores-Recolectores, y continuó siendo su satisfactor a lo largo del trayecto de todos y cada uno de sus

movimientos transmigratorios, hacia el “Viejo Mundo” vía Siberia.

- 4) Todo sabor y olor reconocido y aceptado para la alimentación humana fue evaluado, validado y determinado por los grupos ágrafos durante su evolución cultural, prehistoria al siglo XVII (ver ref. 7, sobre Kipchaks/Teleuts)
- 5) Actualmente, el Gusto Selectivo-Refinado del “Nuevo Mundo” está totalmente identificado y localizado dentro de áreas geográficas del “Viejo Mundo”, desde la Primera Trasmigración Continental.
- 6) Antes de 1492 en el “Nuevo Mundo” **no existió sabor, olor y/o gusto alguno reconocido como perteneciente a África y/o Eurasia.**
- 7) Los registros de la memoria ancestral Nómada-Ágrafa debe mostrar la(s) transmigración(es) continentales de sus pueblos siguiendo animales específicos y correspondientes a su Gusto Selectivo-Refinado.

Las hipótesis permiten esclarecer ciertas dudas acerca del origen y la(s) dirección(es) que durante milenios siguieron los ancestros de los pueblos que en su gran mayoría permanecieron Ágrafos, más allá del siglo XVII; y así mismo, definir las razones determinantes de la evolución cultural de **una pequeña minoría letrada** que ha logrado adaptar y mantener la suma total del gusto y generar civilizaciones basadas en los consumos mayores de gramíneas excluyentes: 1) Trigo y Centeno, Cebada y otras en el Mediterráneo; 2) Arroz en el Mundo Islámico y resto de Asia y parte de Rusia; 3) Maíz, Frijol, Calabaza y Chile en México, resto de América Latina, y ahora el resto del mundo.

III.- Sabores y olores determinantes

La gran sorpresa causada por un Premio Nóbel para dos fisiólogos, no es poca, especialmente cuando pasaron exactamente 100 “cortos años”, y muchos premios para arribar a este punto. Someramente, debe comentarse que los receptores del Nóbel 2004 sólo aclaran la forma elaborada del proceso de registro cerebral y respuesta al estímulo externo, lo máximo en cuanto funcionalidad dada, sin más ni más. Al respecto, debe remarcarse que para el propósito de validación de las hipótesis enunciadas, es más aplicable el trabajo de campo del premio Nóbel 1904, Ivan Pavlov, **dado que pudo establecer, cuantificar y medir el efecto del arco condicionado al sonido de una pequeña campana** (elemento externo. Esta fija-

ción fisiológica es semejante al **Kalimba** (marca a fuego, e indeleble en los esclavos) perpetuamente ligada al ser; y del mismo modo estos “registros distintivos e indelebles” han fijado la **“Kalimba del gusto”** durante milenios. La suma total, como si fuera “mano sobre mano”, arribó a lo que ahora reconocemos como Omnívoro, no sólo al poder “comer de todo” sino que resume las Kalimbas del Gusto Selectivo- Refinado, de los pueblos ancestrales prehistóricos: los Cazadores-Recolectores/ Nómadas-Ágrafos.

Innecesario, mencionar que lo primigenio de estos registros se pierde entre “las brumas y grandes lagunas de la Prehistoria”. Mas, leamos una voz de 1757:

“Lo que puede tenerse por más cierto es haber pasado estas naciones y todas las demás de la América desde el Asia, **después de la dispersión de las gentes y confusión de las lenguas**³¹. Pero igualmente puede afirmarse que hasta ahora en ninguna de las naciones americanas de uno y otro lado de la línea equinoccial, se ha encontrado que tuviesen **memoria, conocimiento o noticia firme y clara del Asia, y del pasaje que de ella pudieron hacer a la América**; como ni tampoco aun (sic) en los últimos términos del Asia, **ya reconocidos y visitados por los rusianos**, se ha hallado, hasta ahora, **que se tuviese comunicación o noticia de los americanos**. Lo que se dice en las historias mexicanas (**mexica-tenochka**) de las transmigraciones y mansiones de SU NACIÓN, parece que se debe entender, sin subir tan altamente la geografía y cronología, que se tropiece con el Asia o con el diluvio, por lo menos **clara y distintamente conocido uno y otro**.”³²

Estas impresiones fueron enunciadas muchos años antes que la gran teoría -más bien postulado asincrónico- del **“Puente Terrestre del Estrecho de Bering”**, para la que aún no han logrado presentar alguna(s) evidencia(s) dura(s) - **“noticia firme”**-que valide y/o nos **“oriente acerca del verdadero origen del Hombre Americano”**. Aeste punto, difícilmente podrán aportar evidencias duras.

Al respecto, será necesario aplicar una metodología estricta y rigurosa sobre lo indeleble, lo constante: El Gusto Selectivo-Refinado del Hombre, integrado al estudio de la fisiología de la Megafauna originaria del “Nuevo Mundo”, para explicar satisfactoriamente sus Trasmigraciones Continentales Prehistóricas.

Por definición, esta situación tiene que recurrir a las constantes “indelebles e inmutables”, registradas y mantenidas desde la prehistoria en el Gusto Selectivo-Refinado desarrollado “mano sobre mano” a partir del com-

plejo Olfativo-Gustativo del Cazador-Recolector. Estos registros indican en forma precisa e íntegra que, la Megafauna Nativa de Baja California fue la determinante generadora de esos gustos. Es preciso aclarar que La Rumorosa es el único lugar donde existen registros pictográficos, cuyo imaginario incluye animales prehistóricos en la memoria ancestral milenaria; y así mismo el caballo oreja-larga y el reno se muestran en su relación de domesticación ejecutada por hombres ancestrales de ese tiempo. El otro caballo de oreja-larga está localizado en Alemania Central (ver ilustración); y registra claramente una relación genética directa con el caballo moderno de oreja-corta³³.

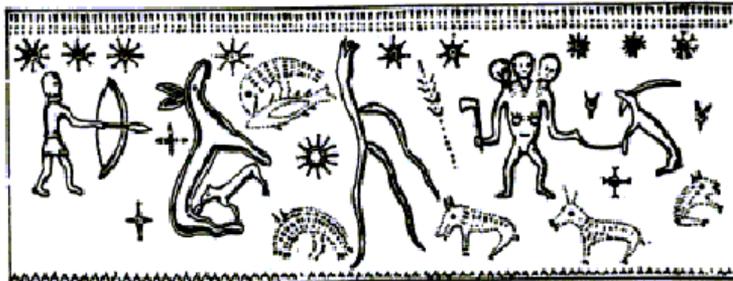


Fig.2 Alemania Central: Germanic Gallehus Horn

Además, el reno de la pictografía, en La Rumorosa, **está siendo domado**. Al respecto existen evidencias duras sobre la existencia en el estado de Sonora de osamentas del "Toro Almizclero" (Musk OX)³⁴. Esto tipifica las zonas árticas donde actualmente sobreviven.

Las causas de la transmigración vía Siberia aún persisten en el área de estudio; y actualmente en la Cuenca del Río Colorado, y 20 estados más ya han experimentado una aguda sequía durante más de 10 años; y algunos expertos aseguran que en los últimos mil años no había sido tan aguda. Este "Factor de Expulsión" engloba geográficamente desde **medio México hasta medio Canadá** (incidentalmente, el Corredor entre las capas de hielo se abrió de sur a norte, el calor y la sequía suben desde el Ecuador). Esto provocó la muerte de la fauna silvestre y/o "forzó a los animales y hombres", a replegarse hacia el Norte. Entre estos animales, el más capacitado, fisiológicamente, fue el dromedario³⁵ que terminó buscando en su Transmigración hacia Eurasia las mejores áreas para asegurar una relación ecológica perfecta para sobrevivir. El dromedario fue "imitado y seguido" por el resto de la Megafauna y los hombres con su **Kalimba** de Complejos Olfativo-Gustativos. No obstante, sólo el **Cazador Bobo**, sería el único hombre prehistó-

rico que erróneamente buscó en Norteamérica la megafauna que ya había transmigrado a Eurasia; y este **Cazador Bobo** no podría sobrevivir con una megafauna casi extinta miles de años antes de su intento de cruzar "El Puente Terrestre del Estrecho de Bering". Esta es la razón para justificar la falta de **evidencias duras**.

Esto es fácil de validar sólo con estudiar y analizar la conducta de los habitantes, de lo que ahora es Europa, hace 32,000 años, (fecha aceptada para las pinturas de la Cueva de Chauvet); quienes en su relación con el caballo de oreja-corta, durante 30 mil años sólo "congelaron su Gusto Selectivo-Refinado de Cazador-Recolector"; y lo saciaron y lo saturaron al máximo, "**glotonamente**", sin intentar la domesticación, de equino alguno.

Sin embargo, La Rumorosa muestra registros pictográficos de domesticación dentro del imaginario y memoria ancestral de dos situaciones: 1) El Caballo como ancestro totémico de uno de los 16 subclanes reportados por los informantes Kiliwa³⁶, [caso único en el mundo] y 2) El Caballo de Oreja-Larga, ancestro del Caballo de Oreja-Corta,

(según reliquia localizada en Alemania Central), registrado en dos entre los ríos McKenzie y Lena. situaciones: a) **Siendo domado**, y b) **Siendo cabalgado**, en plena domesticidad. Esto se aprecia en las siguientes gráficas.

Las marcas, del Gusto Selectivo-Refinado, registradas indistintamente y con carácter de indelebles, como el **Kalimba grabado con fuego sobre el esclavo**, indujeron al hombre Cazador-Recolector en su continua búsqueda de los mejores nichos ecológicos para asegurar su sobrevivir. La respuesta y adecuación a estos estímulos externos se registran en la Fig.3 (Mapa A)

La experiencia, en lo que ahora llamamos Las Californias, del grupo de Cazadores-Recolectores, está dada en la descripción del P. Miguel del Barco, acerca de cómo se asaba un venado, al que le "mal lavaban la tripa y con toda esa inmundicia era comido"³⁷.

Cuando se examina más detenidamente esta situación, se llega a comprender que esta conducta constituye, en sí misma, la **integración de las hierbas de olor nativas** en su dieta primigenia. Actualmente, algunas culturas practican técnicas alimenticias, principalmente para aves que son "marinadas en vivo", para que toda la carne tome un sabor especial y único; y así mismo, las prácticas para obtener el Fois Gras (tan excelente) actualmente tan discutidas en Estados Unidos de Norteamérica.³⁸

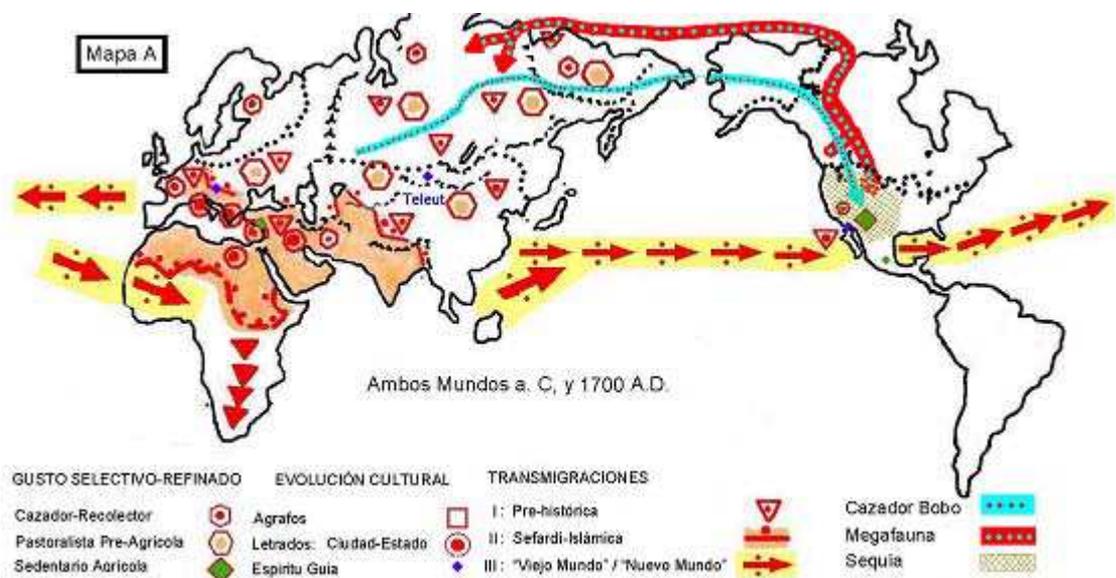


Fig. 3 Transmigraciones Continentales Prehistóricas e Históricas

Por tanto, la evidencia irrefutable que impone el reconocimiento tácito de los pueblos Nómadas-Ágrafos, como protagonistas que experimentaron, evaluaron, aceptaron, y determinaron todo sabor y olor de su Gusto Selectivo Refinado milenios antes que los pueblos "Letrados" iniciaran y consolidaran su "lengua escrita", basta y sobra para excluir todos los registros históricos en el contexto de la presente ponencia.

La documentación de los primeros registros históricos de los sabores está recopilada en la Biblia, así como la exclusión de animales por su grado de impureza. Estas estrictas reglas generaron, y aún mantienen, la exclusión/inclusión dentro de su contexto religioso/filosófico. Esto determinó jerarquías socio-culturales, amén de socio-económicas, en el Occidente Judío-Cristiano.

La transmigración hacia Eucrasia vía Siberia está validada por la gráfica en dos Tambores Ceremoniales Teleut que representan hombres con atributos propios y distintivos de **los californios**, que están arriando **sus caballos de espacios sin comida hacia áreas con abundancia de plantas**; y fueron guiados por la **dirección del vuelo de las aves migratorias**³⁹. El primer Tambor Ceremonial Teleut está localizado en el sur de Siberia Central cerca de las fronteras con Kazajstán, China y Mongolia. El Espíritu Guía de la Curandera Teleut tiene su contraparte con correspondencia total aquí en La Rumorosa, como se indica en la composición gráfica: Además, el segundo tambor ceremonial pertenece al área cultural de Hungría (a 7000 Kms. de distancia); y este muestra claramente el **Linaje del Caballo** a la derecha del Espíritu Guía.



Fig.4 Siberia Central: Tambor Ceremonial Teleut



Fig. 5 Gazdag rajzolatú teleut/sór sámándob. Territorio cercano a Kazajstán, China y Mongolia Hungría Central



Fig. 6 La Rumorosa, Tecate, Baja California, México Pictografía Ancestral mostrando gráficamente al Espíritu Guía Teleut.



Fig.7 Retocada (11x11cm)

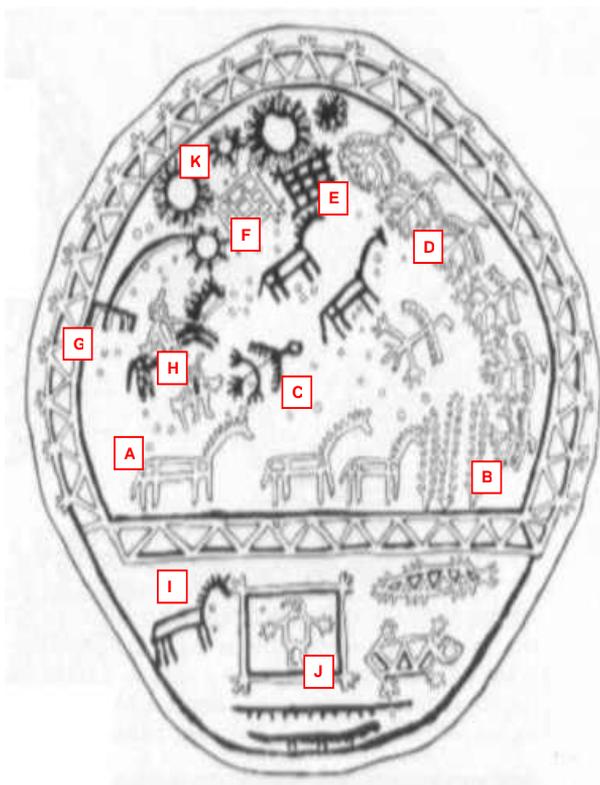


Fig. 8 Descripción de la Memoria ancestral Teleut: tambor ceremonial localizado en Hungría central a 36, 000 kilómetros de La Rumorosa Baja California

Descripción de la Memoria ancestral Teleut

- A.- Área con cero comida.
- B.- Área con abundante comida.
- C.- Ave migratoria indicando el Norte.
- D.- Flujo de aves migratorias hacia el Norte.
- E.- Subclanes Uto-Azteca antes de transmigrar a Eurasia.
- F.- Subclanes Uto-Azteca trasmigrados a Eurasia.
- G.- Ruta de la Transmigración durante el Primer Sol Cosmogónico.
- H.- Dos Linajes Uto-Azteca arreando sus caballos hacia Eurasia.
- I.- Registro del Linaje del Caballo asociado al espíritu guía Teleut.
- J.- Registro del Espíritu Guía Teleut exactamente igual al localizado en La Rumorosa Baja California.
- K.- Cinco Soles Cosmogónicos Teleut en correspondencia exacta con los Cinco Soles Cosmogónicos Azteca.

Esta descripción gráfica de la Memoria Ancestral Teleut muestra una permanencia milenaria, que aún ahora aflora entre estos pueblos Nómadas-Ágrafos en perfecta correspondencia con la Memoria Ancestral Uto-Azteca especialmente en referencia a sus Cinco Soles Cosmogónicos.

Al respecto, el tambor ceremonial del centro sur de Siberia muestra claramente los linajes del caballo y el reno con sus plumas del tocado del primer hombre a pie, que además tiene instrumentos característicos de los ancestros de Las Californias: sonaja y macana; y el jinete conserva una sola pluma (Jefe del Linaje del Caballo y su macana.

No obstante lo más sobresaliente es el registro del Linaje del caballo a la derecha del espíritu guía; y sobre todo la permanencia milenaria del registro gráfico del **espíritu Guía de los Cazadores-Recolectores** que aún conservan los pastores y criadores de caballos en todo Eurasia desde Hungría Central, Alemania Central "caballo de orejas largas" hasta La Rumorosa, Baja California, México. Además el registro de la ruta durante el Primer Sol Cosmogónico registrado muestran una correspondencia exacta con La Leyenda de los Soles Cosmogónicos Azteca.

La permanencia milenaria en la tradición oral de los pueblos nómadas de Eurasia aflora en las expresiones gráficas de sus tambores ceremoniales, que aún hoy día muestra la transmigración de sus Linajes del Caballo y del Reno «dos plumas» en la cabeza del californio arriando sus caballos desde un área sin comida, a causa de un gran sequía desde Canadá (50° N) hasta el Trópico de

Cáncer (23° 27' N) en México, que aún ahora sufren las características de zonas semidesértica. Es decir que, tenían que bajar cerca de 4,000 kilómetros para encontrar alimento suficiente para sobrevivir.

Actualmente, es de dominio público aceptar que el corredor entre el hielo subártico se descongeló de Norte a Sur sin tomar en cuenta que los vientos más cálidos suben del trópico y chocan con los vientos gélidos del Norte generando tornados y huracanes. Al respecto en la lengua Azteca el topónimo **Atabascan** (atapascan) corresponde a un “lugar de agua congelada”; y así mismo la lengua y las gentes que habitan esas regiones subárticas de Canadá y Alaska han mantenido tal nombre.

IV.-Conclusiones

Las hipótesis son validadas, la posición inicial es reafirmada y es determinada en su totalidad: **los sabores y olores de la cocina bajacaliforniana mantienen su Permanencia Continental Prehistórica**. Aún el relato del P. del Barco indica irrefutablemente una integración de la Flora Nativa contenida en “aquella inmundicia que contienen”⁴⁰. Este conjunto de sabores y olores como **Kalimba**, determinaron el gusto imperativo ubicado actualmente dentro de amplias regiones culturales del “Viejo Mundo”, donde estos pueblos continúan dando satisfacción plena a sus estímulos Prehistóricos; con la carne del dromedario, del caballo y del reno.

La densidad demográfica registra aproximadamente una proporción un poco más alta que 1 de cada 6 habitantes que aún se aferran al Gusto Selectivo-Refinado de los ancestros de Las Californias. Esta dimensión, aunada a las características fisiológicas de la megafauna nativa de Las Californias explica y valida el origen del Gusto Selectivo-Refinado de sus Cazadores-Recolectores y su trasmigración hacia el “Viejo Mundo” vía Siberia en la Época Glacial, varios miles de años antes del postulado del Estrecho de Bering.

Antes de 1492, no hay traza de sabor, olor, ni gusto alguno que corresponda a los del “Viejo Mundo”. Finalmente, la única verdad irrefutable permanece: Los animales nativos de Baja California transmigraron hacia Eurasia vía Siberia; y el Cazador-Recolector-Pastoralista siguió y continua satisfaciendo su Gusto Selectivo-Refinado con estos animales y sus productos.

Al respecto, la memoria ancestral Teleut, expresada gráficamente, en sus tambores ceremoniales valida esta trasmigración Animal/Hombre, especialmente con la permanencia milenaria del registro del Espíritu Guía

Teleut desde La Rumorosa, Baja California hasta Hungría Central, nada más y nada menos que sobre 36000 Kilómetros. En tres continentes.

Esto demuestra en el plano etnográfico la validez de la memoria ancestral de los pueblos nómadas-ágrafos de Eurasia en exacta correspondencia con símbolos y características propias de los habitantes ancestrales de Las Californias, en reconocimiento de su trasmigración continental prehistórica.

Agradecimientos

Extiendo mi agradecimiento a las siguientes personas, quienes tomaron su tiempo y su dedicación al presente trabajo, haciéndolo posible a este nivel. Por mi parte asumo la responsabilidad total del los errores y la presentación general.

Ángel Iván Márquez Mancilla, Julio Cesar Márquez Specia, de Top Management; y Armando Rosas Solís, bibliotecario del Instituto de Investigaciones Históricas de la Universidad Autónoma de Baja California. Así como al Maestro Rolando Gómez, director de la Escuela de Turismo de la misma universidad.

Notas

¹ MAUGH II, T. H., 2004 Los Angeles Times Staff Writer. A Nobel For Explaining How the Nose Knows. *Los Angeles Times*, Oct.5., Front Page and A4.

“Dr. Richard Axel of Columbia University and Linda B. Buck of the Fred Hutchinson Cancer Center... shared the award...”

² SOLACHE S., 2003. *Siberian Migration: The Wrong Direction For the Big-Herd Animals Pastoralists*. Inédito.

³ MAUGH II, T, Ibid. Front page.

⁴ Conocimiento Enciclopédico.

⁵ PIAGET, J., 1948 *La Naissance de L'Intelligence Chez L'enfant*. Delachaux e Niestie S.A. Neuchatel/Paris. p.19.

⁶ SOLACHE S., 1981 Disertación Doctoral en Sociología Urbana: *Urban Growth patterns and Mexican Immigration to the United States, 1790-1970*. pp.32-120. University Microfilms International Ann Arbor, Michigan.

⁷ Información Geográfica y Demográfica sobre El Mediterráneo.

⁸ WIZO Panamá; 1992 *EL Sabor de La Tradición*. Compilado por Socias de WIZO Sarie Hanono. Panamá, Rep. de Panamá.

DONALD, I., 1992 *Sephardic Cooking 600 recipes created in Exotic Sephardic Kitchens From Morocco to India*. Fine, Inc. New York.

NATHAN, J., 2001 *The Foods of Israel Today* Alfred A. Knopf. New York.

⁹ BRANIFF, B. C., 2003. Coordinadora. La Gran Chichimeca: El Lugar de las Rocas Secas, en *Frontera*

Norte Vol.15 No.29 Enero-Junio. p.212 Colegio de la Frontera Norte.

¹⁰ FISHER, C., 1990. *L'Homnivore, le goût, la cuisine et le corps*. Editions Odile Jacobs. París

¹¹ CONDESA de PARDO BAZAN. 1922. *La Cocina Española Antigua* Biblioteca de la Mujer, dirigida por la Condesa de Pardo Bazán

Sociedad Anónima Resurgimiento. Madrid, España. p.III

¹² Ibid. p.12.

¹³ Ibid. p.44.

¹⁴ Fisher Ibid. p.28.

¹⁵ Ibid. p.77.

¹⁶ Ibid. p.77.

¹⁷ Ibid. pp.89-91.

¹⁸ Ibid. p.95.

¹⁹ Ibid. p.177.

²⁰ LONG, J., 2003. Coordinadora *Conquista y Comida Consecuencias del Encuentro de Dos Mundos*. UNAM, México. p.455.

²¹ DEL BARCO, P. M., *Historia Natural y Crónica de la California Antigua*.

Edit. Miguel León Portilla UNAM, México, pp.205-206.

²² Ibid p.306.

²³ CABEZA DE VACA, A. N., (1537) 1984. *Nafragios* Editorial Origen, S.A.-Editorial OMGSA. S.A. México. p.121.

²⁴ COPPIETERS, H., 1944 *Le Textes de Ras Shamra-Ugarit et leurs rapports avec le milieu Biblique de L'Ancien Testament*. Episopo, Gaudavensi, Louvain, le 1er./12/. p.204.

²⁵ MAUGH II. Ibid.

²⁶ BRANIFF. Ibid.; Fabila A., (1945) 2002 *La Tribu Kikapoo de Coahuila*, INI México 2002.

²⁷ SOLACHE, S., 1990-2001 Observación directa y registro Fotográfico.

²⁸ Observación directa y registro Fotográfico.

²⁹ Observación directa y registro Fotográfico.

³⁰ Observación directa y registro Fotográfico.

³¹ Génesis 11: 1 y 7; Job 26 10 Biblia, King James Version, 1611.

³² DEL BARCO. Ibid pp.181,182.

³³ Germanic Gallehus Horn, localizado en Alemania Central.

³⁴ BRANIFF. Ibid.

³⁵ El dromedario no camina sobre piedras filosas, y menos pasaría las 3800 millas (5438 Kilómetros.)

³⁶ MEIGS III, P., 1939 *Kiliwa Indians of Lower California*. University of California Press, Berkeley.

OCHOA ZAZUETA, J. Á., 1978 *Los Kiliwa y el mundo se hizo así*. Instituto Nacional Indigenista, México pp.30-40.

³⁷ DEL BARCO. Ibid. p.206.

³⁸ Prensa en los Estados Unidos de Norte América, 2003-2004.

³⁹ BASILOV, V., 1989 *Nomads of Eurasia*. Academia de Ciencias de Rusia y el Museo de Ciencias Naturales del Condado de Los Ángeles. p.184.

⁴⁰ DEL BARCO. Ibid. p.206.