

EPISODIO 8

La comida de las cuatro Méridas

28 de abril de 2021

Estimados oyentes. Reciban un cordial saludo. Les habla Jose Antonio Useche. Este episodio aborda el tema de la comida en unas ciudades que comparten el mismo nombre, pero están en países diferentes, se trata de las cuatro Méridas. Una se encuentra en España, otra en México, una en Filipinas y la cuarta en Venezuela.

La Mérida de España fue la primera ciudad fundada por los Romanos en la península Ibérica en el año 25 AD., se le conoce como la pequeña Roma. Los españoles en su colonización por América y Asia dejaban infinidad de topónimos, de allí que hoy encontramos muchos lugares en el mundo, con nombres de ciudades y pueblos originarios en la madre patria. Así tenemos que la Mérida de Yucatán, México, fue fundada en 1542 sobre las bases de una ciudad Maya abandonada, Mérida de Filipinas denominada así por los españoles en 1857, mientras que en 1578 se estableció la Mérida de Venezuela encima de una meseta rodeada de montañas nevadas.

Ahora bien, estas Méridas se destacan por tener elementos culturales de importancia mundial. Todas son focos de atracción turística y gastronómica excepto la de Filipinas. Se da la curiosidad de que todas tienen algo especial. En la Mérida española la comida típica es deliciosa: Caldereta extremeña de cordero, el famoso jamón ibérico de Bellota y los singulares quesos como el queso torta del Casar, quesos de Ibores y de la Serena, entre otros. Esta ciudad fue declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 1993, su patrimonio romano y visigodo con su arquitectura y sus monumentos es grandioso. Pero visitarla para degustar sus platos es una sensación muy especial. Uno de los productos estrellas es el Jamón Ibérico de Bellota que tiene Denominación de Origen. Pedir este jamón y degustarlo en cualquiera de sus restaurantes es placer que ningún turista puede obviar. ¡No te vayas de Mérida sin disfrutar de ese succulento manjar conocido en casi todas las partes del mundo! Otro plato que debes probar es la caldereta extremeña de cordero, comida emeritense con mayor tradición culinaria y típica receta de origen pastoril que reconforta a cualquiera con su sabrosura.

La Mérida de Yucatán se destaca por ser una de las ciudades vibrantes y con mejor calidad de vida en México, Unesco, 2018. Tiene un patrimonio histórico invaluable. Su arquitectura, herencia dejada por los Mayas, y las obras y monumentos realizados por los españoles son muestras de arte y fascinación. Y como si fuera poco, durante ese mismo año la Unesco la designa Ciudad Creativa por su deliciosa y valorada gastronomía que supera con creces a muchos otros lugares de México. La mezcla de ingredientes alimenticios mayas y europeos ha dado como resultado unos platillos que además de nutritivos son exquisitos. Las ricas comidas que ofrece esta ciudad son muchas; como ejemplo mencionaremos cuatro que son representativas de estas: la famosa cochinita pibil, elaborada con carne de cerdo adobada con achiote y envuelta en hoja de plátano, los panuchos, los salbutes, los papadzules y la sopa de lima.

La Mérida de Yucatán es miembro de la selecta lista de ciudades gastronómicas del mundo. También ha sido catalogada como una de las mejores del mundo y la ciudad más amigable de

América en el 2021. Anímate a hacer un viaje a esta hermosa zona de México para probar sus platos típicos. Te encantarán.

El pequeño territorio de la Mérida de Filipinas es parte de la historia de las islas conquistadas por los españoles y después colonizadas por los estadounidenses. Sufrió bombardeos y fue tomada por los japoneses en la segunda guerra mundial. Aunque esta Mérida no destaque por su gastronomía, es significativo señalar que su comida tiene un gran cóctel de tradiciones chinas, españolas y americanas como en toda la República de las Filipinas. Entre los platos comunes que se preparan, está: El adobo, el cual consiste en marinar y sazonar las carnes para que tomen sabor y color. Se hace un estofado de carne, generalmente pollo o cerdo o una combinación de los dos. Lleva salsa de soja y vinagre, granos de pimienta y hojas de laurel. Este plato es muy sabroso.

Como ocurre en la mayoría de las tierras asiáticas, el alimento indispensable en las principales comidas de la Mérida de Filipinas, es el arroz. En algunas ocasiones este se sirve con diferentes salsas o con caldo sobrante de otras comidas. Incluso se puede encontrar, arroz mezclado con cacao, café o leche condensada. ¿Te animas a probarlos?

Mérida de Venezuela es encantadora. Esta ciudad ha sido un destino turístico nacional e internacional. Tiene un clima tropical de montaña muy agradable. Desde 1811 es una ciudad universitaria y posee el teleférico más largo y alto del mundo; está enclavada entre la sierra de La Culata y La sierra Nevada donde se encuentra el pico más alto de Venezuela. La gastronomía de la Mérida venezolana es muy diferente de la del resto del país, porque entre otras razones, tiene un estilo más europeo en la que el trigo, por ejemplo, es el ingrediente principal con el que se hacen las típicas arepas andinas una especie de panecillo que lleva harina de trigo, bicarbonato, leche, mantequilla, aceite, huevos, azúcar y sal. Otras comidas que destacan son: los guisados de carne y de pollo y por supuesto, la pizza andina, una sopa que se prepara con leche, huevos, ajo, cebollín y papas.

La migración europea ha promovido en esta ciudad los platos italianos, allí las pizzas y las pastas destacan por sus sabores especiales. A mediados del siglo XX con el invento de la harina de maíz precocida hecha en Venezuela, en Mérida se empezaron a ofrecer pastelitos de carne, queso y pollo, así como las arepas rellenas con múltiples ingredientes y sazón merideños, preparados con esta harina emergente. Otro plato muy común en esta ciudad merideña es la Trucha al ajillo, que ha hecho de este pescado por su exquisitez, un símbolo representativo de Mérida y de los Andes Venezolanos en general. La Trucha es oriunda de América del Norte y Europa, se introdujo en Los Andes en el año 1937. También en esta ciudad están los típicos dulces abrillantados hechos a base de leche y otros ingredientes. Estos son de tradición histórica, y su procedencia se atribuye a costumbres de las monjas y monjes católicos españoles asentados en la región desde la época colonial.

Visitar esta ciudad de encanto con sus paisajes aledaños es relajante y placentero, pero deleitarse con sus comidas es disfrutar de sabores y olores *suigéneris* de sus platos. Se lo dice alguien que ha visitado esta ciudad muchas veces y rememora con añoranza los desayunos con un café colado merideño, una pizza andina con unas suaves arepas de trigo, queso fresco, aguacate o una trucha al ajillo. ¡Qué delicia!

Estimados oyentes, hemos hablado sobre cuatro ciudades del mundo que comparten el mismo nombre. La de Extremadura España, donde se dio el inicio, la de México en Yucatán, la Mérida de Filipinas y la Mérida de Venezuela. De estas Méridas, solo las tres Iberoamericanas se han asociado para compartir y celebrar eventos con temas que las unen como: su legado histórico, atracciones turísticas, éxitos y, sobre todo, su gastronomía. Si te animas a visitar las Méridas del mundo, disfrútalas y deléitate con sus ricos y diversos platos. Es algo que no te puedes perder. Hasta un próximo episodio.