

2ej

Universidad Nacional Autónoma de México

Facultad de Filosofía y Letras

Colegio de Historia

La gastronomía en la Ciudad de México en la segunda mitad del siglo

XIX a través del Nuevo cocinero mexicano.

Tesis

Que para obtener el título de

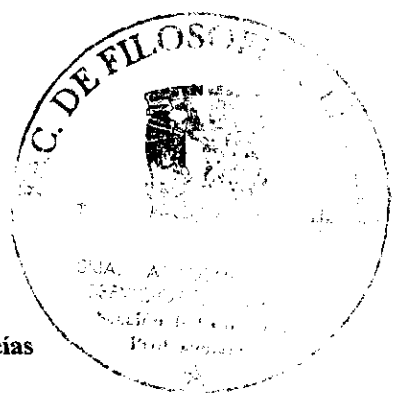
Licenciado en Historia

Presenta

Olivia Sánchez Valdés

Asesor Mtro. Eduardo Baez Macías

México, D. F. 1999.



**FACULTAD DE FILOSOFIA
Y LETRAS
COLEGIO DE HISTORIA**

275600

**TESIS CON
PALLA DE ORIGEN**



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

Agradecimientos

El presente trabajo no hubiera sido concluido sin la valiosa participación de los siguientes académicos: Mtro. Eduardo Baez Macías, Dra. María Alba Pastor Llana, Dra. Sonia Corcuera Corcuera, Dra. María Esther Pérez Salas, Mtra. Silvia González Marín. A quienes reitero mi agradecimiento.

Así mismo, agradezco la ayuda que me brindaron los integrantes de la Subdirección Técnica de Informática de la Dirección General de Bibliotecas.

Índice

	Página
Introducción	3
Nuevo cocinero mexicano:	7
Significado de la gastronomía durante la segunda mitad del siglo XIX. ¿Qué es el nuevo cocinero mexicano? Objetivos y contenido del Nuevo cocinero	
El espacio culinario y su protagonista:	23
¿Quién cocina en cada casa? <i>El espacio culinario: cocinas, utensilios y comedores en la ciudad de México.</i>	
Abasto alimentario en la Ciudad de México:	54
Abasto alimentario en la Ciudad de México. Mercados, tianguís, vendedores ambulantes Corrupción y conservación de alimentos.	
Dime que comes y te diré quién eres:	76
Tradición y civilidad en las mesas de la ciudad de México. La comida del rico y la del pobre. La gastronomía mexicana durante la segunda mitad del siglo XIX.	
De manteles largos con el Nuevo cocinero mexicano:	104
Tradiciones gastronómicas en las fiestas civiles y religiosas de los habitantes de la capital.	
Conclusiones.	115
Apéndices	119
Bibliografía	130

INTRODUCCIÓN

La alimentación en el hombre, al igual que en el resto de los animales, es un medio para satisfacer una de sus necesidades vitales. Al principio, los individuos suelen conformarse con tener una fuente de alimentos que les garantice el abasto necesario para poder sobrevivir, no prestando más interés que el asegurarse de que ese alimento sea comestible y no represente ningún peligro para su salud.

Una vez que los hombres logran crear los medios que les permiten satisfacer sistemáticamente su necesidad de comer, ellos mismos disocian los alimentos de su función primaria, de tal suerte que llega un momento en que los métodos de preparación, los hábitos gastronómicos y los mismos alimentos son valorados o reciben un significado en ocasiones alejado de sus características o usos propios; formando, en conjunto, un medio de comunicación.

Para que el comer se convirtiera en un verdadero medio de comunicación fue necesaria la creación de un sistema de significados; de manera consciente los teóricos de la gastronomía del siglo XIX se dieron a la tarea de descubrir u otorgar un sentido a los alimentos y a las acciones que la preparación de estos implicaba.

Uno de los significados que se le asignó a los alimentos fue la posibilidad de convertirse en el medio por el cual el hombre podía entrar en relación con su pasado, siguiendo o recreando antiguos hábitos alimentarios; o por lo contrario demostrar su interés por integrarse a la "civilidad." Así, la comida podía recrear un sabor de antiguo conocido, altamente idealizado, por lo que a través de éste se podía expresar.

A través de la comida también podía conocerse la situación que cada uno vivía. El valor económico y aún los mismos lugares donde se expendían, junto con los utensilios necesarios en la preparación de ciertos platillos, permitía saber el nivel económico de los que degustaban estos alimentos; o por lo menos el ideal de vida al que aspiraban. Al mismo tiempo se advertían algunos elementos de carácter ideológico que determinaban la conducta de los individuos; por ejemplo, los hábitos gastronómicos cotidianos se veían alterados por tradiciones de carácter religioso.

Esta nueva valoración o significado que se le dio a la cocina en el México del siglo XIX no fue nuevo o exclusivo de la sociedad mexicana; desde tiempo atrás la etiqueta se había convertido en un código social que servía para definir y dirigir una conducta deseable en los hombres; muy pronto este sistema se convirtió en un medio para identificar una estructura social fuera de las circunstancias materiales siempre cambiantes, lo que significaba mantener cada uno el sitio que le correspondía dentro de la sociedad.

El resultado de la nueva valoración de la comida mexicana permitió la aparición de una importante cantidad de tratados o escritos de cocina; con los que se pretendía educar o auxiliar a los individuos de las diferentes clases sociales a mejorar sus hábitos alimentarios.

Si bien es cierto el estudio de la Cocina Mexicana durante el siglo XIX ha sido objeto de investigaciones historiográficas que han dado lugar a la aparición de artículos o capítulos dentro de trabajos sobre la historia de la gastronomía mexicana; la mayoría de los investigadores han tenido como fuente primaria las obras literarias y las crónicas de aquella época, escritas tanto por nacionales como por extranjeros, haciendo un limitado uso de los libros o tratados de cocina que circulaban en las cocinas de aquella época.

Los libros y tratados de cocina en el siglo pasado representaban la oportunidad de difundir el "buen gusto" y la manera de lograr una prudente economía. Una mujer podía encontrar entre sus páginas los modelos a seguir para lograr el mantenimiento ideal del hogar.

La publicación de libros de cocina representó la ruptura de la dependencia de la transmisión de conocimientos culinarios basados en la relación maestro-aprendiz, haciendo dicha información accesible a un mayor número de personas; así como la posible acumulación y mayor difusión de los éxitos culinarios. Además de brindar el significado que se le dio a los alimentos, los libros de cocina y particularmente el Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario, nos brindan información de carácter histórico sobre la situación económica que se vivía y el estado general de las diferentes actividades económicas referentes a la alimentación¹, así como los intentos por parte del gobierno y las mismas amas de casa para aminorar los problemas de abasto que sufrían continuamente.

Los problemas de abasto, las guerras, crisis económicas, intervenciones extranjeras y los innumerables cambios en el poder político fueron característicos de la vida en México en el transcurso del siglo pasado. Dichos aspectos hacen casi imposible imaginar a individuos dedicados a asuntos tan "superfluos" como la gastronomía; para los autores del Nuevo Cocinero Mexicano..., lejos de ser ésta una actividad superflua y fuera de la realidad, ellos intentaban llevar a cabo una acción patriótica y edificante a través de la obra.

Para mediados del siglo XIX un grupo de hombres se dio a la tarea de identificar o crear los elementos que conformaban la idiosincrasia del mexicano; promoviendo un sentimiento o una

¹ La única exclusión dentro de este ramo es lo referente a los restaurantes, cafés, fondas.

relación entre lo que se comía y lo que se era o pretendía ser; obteniendo con ello la aparición de la "Cocina Mexicana" la que se proyecta hasta nuestros días.

Mediante la presente investigación se pretende identificar y explicar los diferentes aspectos que determinaron el surgimiento de la "Cocina Mexicana," así como los elementos que la conformaron en relación con la realidad histórica social que se vivía. Un segundo interés es demostrar la validez de los documentos o tratados de cocina como fuentes historiográficas, mediante el análisis y exposición de la información contenida en el Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario.

NUEVO COCINERO MEXICANO

*“Las recetas se escriben
para fijar el pasado y
evitar el olvido”
Sonia Corcuera²*

Significado de la gastronomía en el Nuevo Cocinero Mexicano

Hablar de comida, nos lleva a considerar el concepto mismo de los elementos que intervienen en él, de tal manera, que para el diccionario enciclopédico Espasa-Calpe,³ gastronomía es el arte del buen comer o preparar una buena mesa. Comer regaladamente. En tanto el concepto de cocina se refiere al estilo o manera de guisar en cada país o cocinero. Así, la “cocina mexicana”, de acuerdo a los compiladores del Nuevo Cocinero Mexicano en forma de Diccionario,⁴ fue el conjunto de los principios gastronómicos de la cocina antigua mexicana y de la moderna corriente culinaria para preparar los alimentos “a la mejicana”⁵ donde este concepto significaba adoptar y tal vez adaptar los principios y productos de la gastronomía internacional para crear platillos que gozaran de aceptación mundial como resultado al proceso histórico que se vivía, debido a que una parte importante del México de ese momento lo formaban las ideas del Viejo Mundo, en las que la noción de formar parte del pensamiento ilustrado y del progreso influían en la sociedad.

El segundo término que conformó el concepto Cocina Mexicana correspondía con la idea de estimar y engrandecer las tradiciones gastronómicas prehispánicas y coloniales, lo que permitió el reflejo de la valoración del ser nacional que se concebía como diferente al resto del mundo.

Cuando los mexicanos durante la segunda mitad del siglo XIX compraban, cocinaban, servían o degustaban un alimento, no sólo manipulaban un producto, al mismo tiempo asumían y

² Ramos Medina, Manuel. Hazme cazón. Los historiadores y sus recetas de cocina. Prol. Sonia Corcuera. México, CONDUMEX, 1997. Pag. 25.

³ Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo Americano. Vol. XV, Madrid, Espasa-Calpe, 1924.

⁴ Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario. México-París, Librería Bouret, 1845.

⁵ Los compiladores utilizan este termino para referirse a las innovaciones gastronómicas del siglo XIX.

transmitían una postura al resto de los integrantes de la sociedad. La historiadora Sonia Corcuera ha declarado la validez de la comida como un objeto posible y digno de un estudio historiográfico al demostrar que, aunque es "cierto, el hecho de comer no es por sí mismo tema para una investigación histórica; pero no menos verdadero que se vuelve tal en medida que el historiador otorga sentido e intencionalidad al acto humano de comer."⁶ Efectivamente, si el comer ha sido considerado como un objeto digno de estudio por el sentido que los historiadores le han dado; resulta aún más válido cuando se descubre que tal sentido o significado era otorgado por los propios individuos que preparaban y degustaban los alimentos. Con mayor o menor grado de conciencia, los habitantes de la Ciudad de México durante el siglo pasado se comunicaban a través de la comida.

Qué es el Nuevo Cocinero Mexicano

Durante los primeros años de la vida en el México independiente la pauta en cuanto al tipo de alimentación se encontró marcada por las enseñanzas dentro del seno familiar o por los conocimientos adquiridos en los conventos, que desde la época colonial habían dominado el ámbito gastronómico. Fue en los conventos donde a pesar de los votos de pobreza y austeridad que en ellos se constituyeron, los lugares en los que realmente se contaba con los medios y el tiempo necesario para la innovación culinaria. Basta con evocar algunas leyendas sobre el lugar de origen del mole, del revoltijo, o numerosos tipos de dulces y bebidas, deliciosos legados provenientes de las cocinas conventuales; o bien, revisar los escritos de Sor Juana Inés de la Cruz, cuyo interés en el arte culinario quedó reflejado en su libro de cocina, el cual fue producto de una recopilación de fórmulas provenientes del convento de San Jerónimo, resultando un total de 37 recetas cuya calidad quedó garantizada al estampar la monja su firma en cada una de ellas. "Estas recetas que copió Sor

⁶ Corcuera, Sonia. Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia de México. México, UNAM, 1981. Pag. 7.

Juana son el más antiguo manuscrito de cocina femenina que hasta hoy conocemos. La selección hecha por la poetisa nos presenta guisados y dulces de la segunda mitad del siglo XVIII; bajo el título Libro de Cocina del Convento de San Jerónimo.⁷

En la mayoría de los conventos de monjas que proliferaron en la Nueva España en los siglos XVII y XVIII, las religiosas se ganaban la vida con diversos negocios e inversiones, entre los que figuró desde el primer momento la pastelería, dulcería y conservería, sin la menor competencia laica. En muchos casos también hacían y vendían pan y bollos. Y en algunas casas conventuales se preparaban comidas completas contratadas por quienes deseaban ofrecer meriendas o banquetes.

Esta presencia de la gastronomía conventual sufrió en el siglo XIX los embates de la competencia por parte de cocineros civiles y también los duros golpes que los gobiernos reformistas⁸ daban a la estructura eclesiástica. Para finales del mismo siglo, la batuta culinaria había pasado a manos menos sacras.

Los nuevos cocineros habían ganado espacios gracias a la precaria situación que vivían las religiosas y al deseo ferviente de los habitantes del nuevo país por estar a la "altura" de los modernos ciudadanos europeos que vivían siguiendo los pasos dados por los *chefs* en Francia.⁹

Si bien es cierto que las monjas seguían activas en el ámbito alimentario educando a las señoritas mexicanas en los quehaceres culinarios y produciendo sus aplaudidos manjares¹⁰, fue en

⁷ Muriel, Josefina. Cultura femenina novohispana. México, UNAM, 1994. Pag. 478.

⁸ En 1834 Valentín Gómez Farias propuso la sujeción de la Iglesia al gobierno por medio de un patronato, así como la incautación de sus bienes y la supresión de las ordenes religiosas. Durante la década de los cincuentas Miguel Lerdo de Tejada promulgó la Ley de Desamortización y la nacionalización de los bienes de la Iglesia sin ninguna compensación.

⁹ La gastronomía francesa fue adoptada o por lo menos admirada no sólo por su efecto visual y la exquisitez de sus creaciones, sino también por su economía y sus delicadas técnicas. Esto según Stephen Menneld en su libro All manners of food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present. New York, Basil Blackwell, 1985.

los sartenes de las casas particulares y de algunos establecimientos en donde se guisaban los platillos en boga y fueron las cabezas desposeídas de velos las que renovaron y crearon los espacios, los utensilios y los conocimientos necesarios para la "moderna gastronomía mexicana" del siglo XIX.

Durante la segunda mitad del siglo XIX, una herramienta culinaria que se renovó e incrementó fueron los escritos de cocina; "...los que se editaron en México indicaban cierto progreso en la economía doméstica y un aumento de curiosidad por la gastronomía."¹¹ Artículos sobre economía doméstica, noticias sobre nuevos utensilios de cocina, anécdotas culinarias, fueron publicados en los diarios capitalinos. Así, en las revistas y almanaques dirigidos a las señoritas mexicanas se podían leer incontables recetas y consejos sobre las buenas maneras en la mesa; difundiéndose de esta manera un código culinario ideal con el que se pretendía dirigir las características y actividades en las cocinas y comedores del siglo XIX.

Este ideal gastronómico del siglo pasado quedó plasmado en los libros de cocina. Por ejemplo, escribir un recetario significó ver en los alimentos algo más que un satisfactor de una necesidad; implicó crear un sistema de valores para calificar a los platillos; identificando lo tradicional y lo novedoso; los guisados deliciosos y los indignos; significaba en resumidas cuentas, considerar el acto de comer como un medio de comunicación y de goce. De tal suerte que el cocinar se transformó en parte de la identidad de las naciones, las clases sociales y aún de los grupos

¹⁰ Clementina Díaz y de Ovando en su libro Arte culinario mexicano siglo XIX. México, Fundación de Investigaciones Sociales, 1986, publica una relación de las curiosidades que se elaboraban en el siglo XIX en los conventos de esta ciudad.

En la Concepción, escapularios de la Purísima, palabras de la misma, toda clase de flores y empanadas.- En Jesús María, exquisitos dulces, especialmente imitando toda clase de guisados.- En San Jerónimo, calabazates.- En la Encarnación, chicha y la mejor agua rosada.- En San Lorenzo, alfeñiques y caramelos particulares.- En San Bernardo, tostadas para enfermos, conservas y cajetas.- En la Enseñanza nueva, se hacen comidas y se muele chocolate.- En el Colegio Belén también se hacen comidas y se muele chocolate.

Podríamos recordar los relatos que Madame Calderón de la Barca hace de los almuerzos o de las ocasiones que tuvo la oportunidad de comer en los conventos para saber de las actividades culinarias de las religiosas.

¹¹ Corcuera, Sonia. Op. Cit. Pag. 138.

religiosos. Así, también en una forma de reafirmar y demostrar el papel que a las mujeres les tocó desempeñar en la sociedad.

Una de las actividades propias de la mujer, era estar a cargo de las cocinas y con ello de la alimentación familiar; para lo cual era necesario contar con los conocimientos que garantizaran el buen manejo de las cocinas, una herramienta muy útil para ello eran los recetarios: “En el siglo XIX las mujeres siguen escribiendo recetas, pero sus nombres empiezan a surgir del anonimato aun en los de uso doméstico¹² como aquel de doña Clara Garnica, fechado por ella en 1852, Libro de Cocina para el uso de la Señora Doña Clara Garnica.”¹³

Además de estos recetarios familiares, las casas editoriales se dieron a la tarea de publicar este tipo de documentos. Respondiendo al interés de algunos miembros de la sociedad por difundir u homogeneizar un patrón culinario; o como resultado del estudio, la reflexión y el cambio de que fue objeto la gastronomía durante el siglo XIX.

Entre los libros de cocina difundidos en el siglo pasado, Salvador Novo hace referencia al Novísimo arte de cocina publicado en 1831; la biblioteca del centro *CONDUMEX* alberga varios ejemplares de otros recetarios tales como el Manual del cocinero y la cocinera¹⁴ cuyo contenido fue tomado de las recetas publicadas en el periódico La Risa dedicado a las mujeres. El tesoro de la cocina. diccionario de las familias¹⁵ es otro ejemplo mexicano de los libros de cocina decimonónicos que más reimpresiones tuvo.

¹² Salvador Novo en su libro Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de México menciona como uno de los recetarios del siglo XIX al Novísimo arte de cocina en el que se incluyeron recetas de origen extranjero y nacional.

¹³ Muriel, Josefina. Op. Cit. Pag. 479.

¹⁴ Manual del cocinero y la cocinera. Puebla, Imprenta de José María Macías, 1849.

¹⁵ El tesoro de la cocina. diccionario de las familias. México, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, 1866.

No obstante, el libro de cocina mexicana que más éxito tuvo durante el siglo pasado, fue el Cocinero Mexicano en sus diferentes ediciones. La primera versión apareció en 1831 bajo el título El cocinero mejicano¹⁶ según lo indica Salvador Novo albergaba una "colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano, y de las más selectas según el método de las cocinas española, italiana, francesa e inglesa. Con los procedimientos más sencillos para la fabricación de masas, dulces, licores, helados y todo lo necesario para el decente servicio de una mesa."¹⁷ La historiadora Clementina Díaz y de Ovando, quien conoce la obra, afirma que el discurso del escrito era eminentemente nacionalista, al exaltar las bondades de los productos y alimentos propios del país por encima de los productos europeos.

Para 1834, el editor Mariano Galván declaraba "Conocida la utilidad de la obra y su aceptación, por el consumo que se hizo de los ejemplares de la primera edición, se editó esta segunda,"¹⁸ bajo el nombre de Nuevo cocinero mexicano refundido y considerablemente aumentado. En su realización y con el fin de actualizar el contenido del documento y garantizar su utilidad, el editor consultó a las personas que poseían el ejemplar de la edición de mil ochocientos treinta y uno para detectar las fallas y aciertos que las amas de casa habían encontrado, así, fue posible eliminar las recetas que no habían tenido una buena acogida. Mariano Galván, aseguraba que las recetas que aparecían en la nueva edición habían sido verificadas por verdaderas autoridades en la materia, con lo que podía garantizar el buen provecho que de ellas se podía obtener. Su interés por ofrecer un recetario "moderno" lo condujo a la traducción e introducción de conceptos culinarios extranjeros en México.

¹⁶ El cocinero mejicano. Tomo I, México: 1831, Imprenta de Mariano Galván a cargo de Mariano Arévalo

¹⁷ Díaz y de Ovando, Clementina y Schneider, Luis Mario. Arte culinario mexicano siglo XIX. p. XXI.

¹⁸ Nuevo cocinero mexicano, refundido y considerablemente aumentado. México, Imprenta de Mariano Galván, 1834. Pag. 3.

La obra constó en su segunda edición de tres tomos, el primero de ellos dividido en cuatro tratados sobre carnes. Gracias a la clasificación de los animales en domésticos y de caza, podemos saber o corroborar cuáles eran las actividades que los mexicanos realizaban para hacerse de sus alimentos. Entre las carnes de origen doméstico se enumeraban la res, carnero, cerdo, gallinas, chivos etc. Valiéndonos de la misma fuente sabemos que la alimentación se veía enriquecida con algunos animales que eran producto de la cacería aunque no precisamente todos los habitantes que los consumían los cazaban, pues estos animales podían ser adquiridos en los mercados, *tianguis* y con los vendedores ambulantes pudiendo degustar guisados de armadillo, venado, conejo, liebre, ganso, chorlo, patos y más.

En el segundo tomo se podía leer, entre otras recetas, el modo de preparar dos bebidas de gran aceptación en el siglo XIX: la *chicha*¹⁹ y el pulque, donde el editor no pierde la oportunidad para defender la tradicional bebida mexicana frente al extendido consumo de vinos y licores europeos.

En el tercer tomo se hace referencia a los alimentos dulces, en las que se alternan las recetas de postres mexicanos hechos de calabaza, amaranto, miel, maíz, como las pepitorias, con las de origen europeo entre los que se encuentran los *gatós*, *antes* y *pudines*.

La inclusión de las recetas de postres que en ese momento eran consumidos en Europa respondía a uno de los objetivos del director de la obra: modernizar a la sociedad en lo referente a la gastronomía siguiendo los preceptos dictados por los cocineros franceses, se explicaban además de la elaboración de muchos platillos las formas de presentar los alimentos a la mesa; incluyendo una lista claramente ordenada de los tipos de platillos que se deberían degustar, del número de sirvientes que se requerían en el servicio y de algunos detalles de buen gusto propios de las mesas "decentes":

¹⁹ Chicha: Bebida fermentada hecha con el maíz, la piña y otras sustancias.

"En caso de brindis, timbales huecos de masa, puestos boca abajo, con palomas ú otros pájaros más chicos dentro, lo que se advertirá á uno de los convidados, para que los rompa al tiempo de los brindis y salgan los pájaros volando." ²⁰

En realidad aparecían en cantidad mínima las recetas de origen extranjero, y en algunas ocasiones acompañadas de ideas que expresaban el gusto por lo propio del país: " *Gatós* este capítulo es del todo francés, pero como se van haciendo muy de moda los nombres de *gató* y crema entre nosotros, para que sea completa nuestra obra. , nos pareció oportuno dar alguna idea de estos dulces que por otro lado no dejan de tener algún gusto, aunque inferior (para nuestros paladares), al de nuestras preparaciones."²¹

En el año de 1845 salió a la luz pública la última edición del libro; en esta ocasión titulado Nuevo Cocinero Mexicano en forma de Diccionario.²² La obra fue el producto del trabajo de un grupo de colaboradores que bajo la supervisión del editor Mariano Galván se dio a la tarea de visitar las cocinas²³ de la ciudad de México para obtener de las señoras sus formulas culinarias más celebradas; y es que en la preparación de los alimentos muchas mujeres fincaban su prestigio o reconocimiento como dignos miembros del sexo femenino; "...el famoso revoltijo de romeritos, chile, papas y camarón en cuyo buen condimento fundaban su orgullo algunas damas."²⁴ Las arnas de casa y sus humildes cocineras no fueron las únicas que colaboraron en la elaboración del documento, es notoria la participación de cocineros profesionales, quienes brindaron información sobre las modernas tendencias culinarias en Europa.

²⁰ Nuevo Cocinero Mejjcano refundido y considerablemente aumentado. Pag. 7.

²¹ Op.Cit. p. 134.

²² Esta es la obra a la que nos referiremos en el presente trabajo, por haber sido considerada como una de las que más impacto tuvo en la gastronomía mexicana durante la segunda mitad del siglo XIX. Esta tercera edición gozó de numerosas reimpressiones, la más tardía de ellas apareció en 1903.

²³ Por el tipo de recetas así como por los ingredientes que señalaban las mismas, suponemos que estas casas correspondían a la clase rica de aquella época.

²⁴ García Cubas, Antonio. El libro de mis recuerdos. México, Editorial Patria, 1960. Pag. 313.

En la elaboración del libro además de la participación de cocineras y *chefs*, se requirió de la consulta de profesionales y documentos sobre diversas materias relacionadas con la alimentación del hombre, diccionarios, tratados sobre nutrición, medicina y otros, brindaron importante información. La utilización de este tipo de fuentes, respondía al interés del editor por crear una obra que fuera propia del siglo en el que vivía. Para conseguir este objetivo, se trató a los alimentos con una concepción científica y enciclopedista pretendiendo con ello garantizar la veracidad del contenido, acorde con los preceptos expuestos por Antonin Carême los “estudios de tipo gastronómico deberían de tener un carácter científico.”²⁵

El formato que se le dio a la obra reflejaba la idea de presentar una obra “moderna.” Así, se presentó la información en forma de diccionario -una novedad en México pero no así en Europa donde ya existían- lo que facilitaría y agilizaría la consulta del mismo. El editor del Nuevo Cocinero Mexicano..., consideraba que la obra en forma de diccionario era una revelación²⁶ para los gastrónomos de la época; el nuevo formato de la obra fue entre otras cosas el resultado de la influencia de la Ilustración en la cocina en la que se dictaba que: “Los conocimientos culinarios debían ser una recopilación ordenada del saber gastronómico.”²⁷

A diferencia de las dos ediciones anteriores la nueva impresión constaba de un tomo único en forma de diccionario, por lo que no se seguía la estructura clásica de los libros de cocina.²⁸ La información en orden alfabético comenzaba proporcionando una definición del alimento a tratar, sus características principales; en algunas ocasiones la manera de producirla y procesarla hasta convertirla en materia prima a utilizar en las recetas que por último se sugerían.

²⁵ Schraemli, Henry. Historia de la gastronomía. Barcelona, Destino, 1982. Pag. 27

²⁶ Debido a la cómoda rapidez de las consultas y la mexicanización de la técnica culinaria, lo que era un señuelo para las celosas amas de casa. También, considero que era la empresa que, en los dos últimos cuartos del siglo XIX, fue la columna benemérita de la gastronomía mexicana.

²⁷ Muriel, Josefina. Op. Cit. Pag. 478.

²⁸ Por estructura clásica entendemos la división o clasificación de recetas en sopas, platos fuertes, platos fríos, postres, etc.

El contenido de la obra era más que una simple enumeración de recetas nacionales o extranjeras. En el documento se encontró información sobre el origen, propiedades y posibles usos de los diferentes productos. En la mayoría de los casos se indicaba el lugar donde el animal era capturado, la región donde la fruta o el vegetal se cultivaba, etc. Estos aspectos eran objeto de meticulosas observaciones tanto o más en ocasiones que la descripción misma de la manera en que los alimentos deberían ser preparados.

Objetivos y contenido del Nuevo Cocinero Mexicano

Si bien es cierto el Nuevo Cocinero Mexicano... representaba el ideal alimentario de un grupo de personas, uno de sus principales objetivos era difundir sus principios culinarios al grueso de la población²⁹. Así, este libro fue escrito acorde al punto de vista de los miembros de la clase alta, con el objetivo de educar a aquellos que veía por debajo en la estructura social; el editor, declaraba en el prólogo del Nuevo cocinero "... y finalmente, para que nada le falte de lo que es capaz de hacer recomendable una obra, se ha dispuesto de modo la impresión, que esté al alcance aun de las personas de poca fortuna."³⁰

Con el objetivo de educar a la población en lo referente a sus hábitos alimentarios, se incluyeron en el Nuevo Cocinero Mexicano... los principios y las recetas propias de la gastronomía de las naciones civilizadas. Con ello se pensaba que las amas de casa lo adquirirían sin pensarlo por encontrarse a la altura de cualquier recetario europeo y por poder satisfacer las necesidades

²⁹ Para lo cual se eliminaron algunas recetas en las que se requería que los cocineros tuvieran una educación previa para poder realizarlas. Esta medida obedeció al interés de que la novedosa obra fuera útil a un mayor número de personas; ya que el Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario, México-París, Librería de Bouret, 1845, se había hecho para mujeres y cocineros que no entendían otro estilo que el muy llano.

³⁰ Ibidem. Prólogo. [s.p.].

culinarias de las familias mexicanas. De esta forma, fue necesaria la traducción o explicación de los conceptos culinarios que aparecían en la obra en idiomas diferentes al castellano.

Además de la traducción de los tecnicismos utilizados por los gastrónomos europeos, fue necesaria la adaptación de la cocina internacional al gusto y a las características del arte culinario en México, lo cual obligó a que las personas encargadas del proyecto se dieran a la tarea de buscar los ingredientes que permitieran una reproducción de los platillos europeos pero que al mismo tiempo resultasen agradables al paladar de los habitantes de la Ciudad de México; fue necesario descubrir los instrumentos mexicanos que pudieran sustituir los utilizados en las cocinas parisinas, así invitaron a las *guisanderas* nacionales a utilizar el metate allí donde se requería del uso del mortero.

Las novedades alimentarias y las buenas maneras en la mesa impuestas por Francia fueron adoptadas por algunos aristócratas mexicanos que compartían la idea de modernidad plasmada en el Nuevo cocinero.... ésta no sólo se refería a la existencia de una cocina internacional, también enumeraba las ventajas y buscaba la permanencia de una gastronomía regional que supiera explotar los recursos propios de cada territorio. De acuerdo a estos principios fueron numerosas las recetas publicadas acorde a las arraigadas costumbres coloniales en las que se hacía patente el mestizaje. De tal suerte, que no menos importante, fue la inquietud del editor Mariano por valorar lo indígena y lo español, en la preparación de *nogadas*, *ahuacamole*, *bizcochos de pulque* y de la bebida conocida como *chicha*.

Galván, buscaba levantar un monumento a la cocina mexicana; lo que pretendía lograr valorando y proporcionando abundante información sobre los alimentos mexicanos. Teniendo en mente ese objetivo incluyó en las páginas del cocinero descripciones de las costumbres y recetas arraigadas entre los mexicanos, indicando en ocasiones la conveniencia de elaborar lo nuestro, además de hacer pública la exquisitez de los platillos nacionales que llegaban a conquistar los

paladares europeos como lo demuestra lo expresado por Madame Calderón de la Barca al hablar de la comida mexicana "Debo decir, y hablo por mí, que se ha realizado un cambio en mi gusto que no en mi opinión. La cocina veracruzana, que hace dos años me pareció detestable, la encuentro ahora deliciosa... y que frijoles tan incomparables!".³¹

Uno de los grandes obstáculos a los que se enfrentó el director de la obra fue el de intentar recolectar las recetas de los "más típicos platillos mexicanos" pues la gran diversidad o variedad que de una misma receta existía hacía imposible ponerse de acuerdo sobre cuál era la original o incluir cada una de las que se preparaban, ello hace expresar al editor ideas como la siguiente: "el guisado propio del guaxolote aprendido de los originarios del país, es el mole, no hay una receta única, cada casa lo dispone de modo diverso"³² por lo que se limita a presentar lo que sería una síntesis de los ingredientes más utilizados y de las técnicas de preparación.

La extensión del país que proveía a cada región con diferente materia prima hacia más especializada y regional la llamada cocina mexicana lo que tuvo que ser otro obstáculo para Mariano Galván, aunque es fácil encontrar información en el documento referente a ciertos productos regionales que se consumían en la capital, de tal forma que al hablar de esto hay que referir que son escasas las recetas de provincia muy en especial aquellas representativas del norte de país. La falta de eficaces medios de transporte, las ideas centralistas y el campo de acción de los colaboradores del director de la obra, pudieron constituir otros límites en la recopilación de los secretos de la cocina mexicana.

Lograr el ahorro económico y hacer los guisos más exquisitos fueron otros objetivos que el recopilador se planteó en la elaboración del diccionario. Sobre la exquisitez de los guisos nada es

³¹ Calderon de la Barca, Madame. La vida en México. Durante una residencia de dos años en ese país. México, Porrúa, 1994. Pag. 176.

³² Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario. Pag 456.

seguro, aunque durante el siglo XIX los cocineros creían "lograr" ésta sustituyendo algunos ingredientes por otros o practicando técnicas de cocción diferentes, en el sabor de los alimentos nada se puede decir, lo que es agradable a unos, al resto resulta poco grato.

En lo referente al ahorro económico al guisar, se ofrecían a las cocineras consejos que iban desde la ventaja de la utilización de ollas y cazuelas de barro hasta las indicaciones necesarias para la creación de una cocina autárquica que se proveyera a sí misma de la mayor parte de los ingredientes que necesitaba y aún de los utensilios, por ejemplo se puede leer que ante la corrupción de los fabricantes de pastas para sopa al utilizar productos de mala calidad y sustituyendo los ingredientes principales por otros, se recomendaba no comprar dichos fideos producidos, invitando a las cocineras a elaborar en casa los que se necesitaban siguiendo sencillas recetas.

Allí donde resultaba imposible elaborar ciertos alimentos y se requería comprarlos se brindaba una lista de consejos para saber reconocer la buena calidad de lo que se adquiría: "No deja de tener alguna utilidad el saber escoger la leche, y la buena se conoce en su blancura y en su olor: la azulada es delgada: la muy clara está mezclada con agua. Para examinar la leche, se echa una gota sobre la uña y si permanece en ella sin correrse como el agua, y en forma de perla, es de buena calidad y sustancia."³³

Con el mismo interés de cuidar el gasto familiar y resolver los problemas de abasto se invitaba a la gente a cultivar o preparar en casa la mayor cantidad de alimentos. El Nuevo Cocinero Mexicano... presentaba los requerimientos necesarios para el cultivo de aquellos, obedecía a esta misma situación la elaboración de algunos utensilios de cocina, aunque en ocasiones ni siquiera existían en el mercado, obligando a las cocineras a fabricarlos, de tal manera que los *texocotes* ya

³³Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario. pag. 445.

hervidos "se apartan, se dejan enfriar, se mondan, se les quitan los huesos con una cucharilla á propósito, que se ha de hacer de hojalata."³⁴

Así mismo, las instrucciones para la conservación de los alimentos se ven multiplicadas en esta edición del Nuevo cocinero..., incluso se da cuenta de muchas técnicas de conservación de alimentos, las que resultaban de gran ayuda en una ciudad con continuos problemas de abasto. Muchas de estas recetas eran antiguamente practicadas "cuando el ama de llaves, dichosa de encontrarse en su elemento, preparaba su provisión anual de jaleas y mermeladas."³⁵

La utilidad de todas estas recomendaciones y en general el contenido de la obra hicieron que los periódicos y las obras para mujeres no escatimaran en declarar el éxito que el Nuevo Cocinero Mexicano... tenía. La misma prensa dió testimonio del impacto que recibieron las costumbres alimenticias de los habitantes de la ciudad de México al entrar a conocer y utilizar la obra. En el Mosaico Mexicano³⁶ podemos leer que la "nueva gastronomía mexicana" se debe al contacto con otros países y a la publicación del Nuevo cocinero mexicano. Como vemos, la obra gozó de la aceptación de la crítica periodística del siglo XIX.

Aún después de algunos años la prensa los periódicos destinaban un espacio a la reproducción de recetas o artículos que contenía el Nuevo cocinero... como en el caso del periódico el Diario del hogar, editado por Filomeno Mata que acostumbraba publicar una opción de menú diariamente,³⁷ también publicó artículos donde proclamaba la utilidad del recetario de cocina:

³⁴ Ibidem. pag. 834.

³⁵ Calderón de la Barca, Madame. Op. Cit. Pag. 231.

³⁶ Mosaico Mexicano. Tomo II. México, Imprenta de Ignacio Cumplido, 1841, p. 264

³⁷ Menú del diario del hogar

Sopa de camarones.

Tortilla de trufas á la Richelieu.

Fricaseé de conejo.

Papas duquesa Ternera asada.

Ensalada de escarola.

Postre.

Frutas.

(10 de febrero de 1882).

"Una buena comida puede hacerse con los mismos materiales que se hace una mala; hay buenas recetas -El cocinero mexicano, La casa rústica de las damas, etc.- que aplicadas con discreción hacen variada y sustanciosa la alimentación."³⁸

Como vemos, la prensa consideró que el Nuevo Cocinero Mexicano... podía estar al lado de los recetarios europeos del siglo XIX, puesto que se había tenido el cuidado de seguir los lineamientos impuestos por los gastrónomos franceses, baste revisar lo referente al perfeccionamiento de la cortesanía y de las buenas maneras en la mesa, o en sus aspectos más técnicos los apéndices que tratan sobre el servicio en la mesa y el arte de trinchar.

En lo referente al servicio se aconseja el tipo, número y orden de los manjares que deberían ofrecerse en un banquete, los arreglos y la disposición de los utensilios en la mesa. El segundo elemento con el que se pretendía adoctrinar a los *gourmets* mexicanos era el "arte de trinchar" lo que consideraban una prueba fehaciente de la pulida educación de la gente: "Don Manuel Gómez Pedraza y Don Lucas Alamán, como la mayoría de los caballeros de su época, pasaban por consumados trinchadores, y se dice que esta habilidad era, en ellos, casi una jactancia. Y es que la gente bien nacida de entonces no consideraba completa su educación si no había hecho en teoría y en práctica, un verdadero curso de lo que en la época se llamaba la disección de las viandas."³⁹

La importancia que tiene el Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario como fuente historiográfica es que en sus páginas quedó plasmada la posibilidad de la ruptura de la absoluta dependencia de la transmisión de conocimientos culinarios basados en la relación maestro-aprendiz; haciendo accesible esta información a un mayor número de personas. Al mismo tiempo

³⁸ Diario del Hogar. Miércoles 7 de marzo 1883. Pag. 1.

³⁹ Fernández Ledesma. "El arte de la gastronomía en 1845" en Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario. 1845. [s.p.]. En la obra consultada, propiedad de la librería el Inframundo, se incluye extemporaneamente un artículo del exdirector de la Biblioteca Nacional Enrique Fernández Ledesma,

facilitaron la acumulación y difusión de los considerados éxitos culinarios; en general se buscó crear una obra que tuviera en ese momento un valor internacional, así se podía declarar de acuerdo con los gastrónomos del siglo XIX: “Mi opinión sobre la comida, la cocina, los alimentos, etc., es la opinión del hombre prudente, la que comparten y tienen que reconocer las naciones más ilustradas y civilizadas.”⁴⁰

⁴⁰ Citado en Schraemli, Harry. Op. Cit. Pag.93.

EL ESPACIO CULINARIO Y SU PROTAGONISTA

¿Quién cocina en cada casa?

Pocas son las referencias que se tienen sobre el origen de los más sobresalientes platillos mexicanos y mucho menos aún de sus creadores; la información que se ha venido difundiendo en torno a este asunto podría ser considerado dentro de las leyendas. Imaginemos la monja encargada de ofrecer un alimento digno de uno de los más altos jerarcas de la Iglesia de la Nueva España, mezclando todos los ingredientes que encontró a su paso hasta crear el mole poblano que fue presentado a la mesa. Como podemos apreciar, los creadores de los platillos mexicanos estuvieron trabajando por mucho tiempo en el anonimato, sus recetas en el mejor de los casos eran bautizadas con su nombre, pero de ellos nada más ha quedado.

Durante el siglo XIX, tal y como lo declara María Stoopen, los cocineros profesionales empezaron a ser reconocidos al marcarse una clara distinción "consciente, entre el cocinero profesional, reflexivo, creador, al servicio de las clases altas; y la cocinera doméstica, adiestrada en las habilidades manuales aprendidas en el seno del hogar."⁴¹ Mientras para algunos de ellos cocinar era una más de sus obligaciones en el hogar; para otros era una forma de ganarse la vida ya fuese porque era el único trabajo que podían realizar o porque, para los más afortunados, era el oficio que les agradaba realizar. Analicemos cuales eran los factores que determinaban a la persona que cocina en cada casa, iniciando con los elementos ideológicos.

En la sociedad mexicana del siglo XIX en la que el ideal de vida femenino giraba en torno a los principios de domesticidad y protección patriarcal, "el fin social de la mujer entre nosotros,

⁴¹ Stoopen, María. El universo de la cocina mexicana. México, BANAMEX, 1998. Pag. 61

que no tenemos más reinas que las virtudes personales, es, generalmente hablando, el de ser un día esposa y el de ser otro día madre. Luego la educación de la mujer debe dirigirse a formarla como que un día ha de ser o puede ser, estas dos cosas.”⁴²

De acuerdo con esta ideología, resultaba dudoso creer que las mujeres mexicanas ingresarían al ámbito laboral en busca de su realización personal o de su independencia económica. Así queda claro que la mayoría de ellas trabajaban para contribuir a la subsistencia familiar.

Aún cuando cada día aumentaba el número de mujeres que trabajaban, esta actividad no era una opción que pudiese competir con la idea de contraer matrimonio. El matrimonio era para la mujer mucho mejor que una actividad económica, pues ofrecía la posibilidad de recibir seguridad y, para las más afortunadas, podía significar un ascenso en la escala social, cosa que una mujer por sí misma no podía lograr, a menos que optara por seguir los caminos más peligrosos como por ejemplo trabajar en algún espectáculo como bailarina, cantante o actriz.

El matrimonio no siempre le permitió a las mujeres gozar de una cómoda o por lo menos despreocupante situación económica que les permitiera estar en casa atendiendo las "obligaciones propias de su género" y mucho menos en la Ciudad de México que tenía como una de sus principales características la inestabilidad económica, social y política, ello implicó la necesidad de que las mujeres casadas ingresaran a las filas laborales, de tal suerte que la mayoría de las mujeres trabajadoras eran o habían sido casadas.

Las mujeres económicamente activas carecían de una capacitación que les permitiera encontrar trabajo fácilmente, el tipo de educación que habían recibido tenía como objetivo prepararlas para triunfar en el grave ministerio de ser madres de familia, de tal suerte que eran muy

⁴² Piñedo, Martín. "Misión de la mujer en la sociedad" en El hijo del trabajo. 20 de abril de 1978. Pag. 2

hábiles en las labores "propias de una mujer" como hilar, cocinar, limpiar o atender a los miembros de su familia.

En el mejor de los casos para las mujeres de las clases más pobres, existía la posibilidad de trabajar en su propia casa como artesanas, costureras o productoras de alimentos, esto les permitía controlar su trabajo al adquirir su materia prima, procesarla y vender un producto final; o bien realizar trabajos parciales para los grandes talleres a un ritmo que ellas mismas se fijaban, al mismo tiempo que podían cumplir con sus tareas domésticas.

"Allí se nos presentaba la tamalera, sentada en el umbral de su puerta, al lado de una olla grande, cubierta con lienzo blanco que por tapadera tiene un plato vidriado y oímos que nos dice al pasar, !!Tamalitos cernidos de chile, de dulce, de manteca, pasen a merendar!!"⁴³

La posibilidad de trabajar en la puerta, en la parcela o aún en su misma cocina hizo posible que en casa de la alfarera, costurera o tamalera, se comiera lo que ella misma guisaba o lo que bajo sus consejos sus hijas preparaban al contar con el tiempo y estar en el lugar preciso para poder sazonar la comida a su gusto.

Otro grupo de mujeres pobres que tenían la misma capacitación de las arriba mencionadas se vio en la necesidad de salir de sus casas en busca de trabajo, alquilándose como mano de obra en talleres, fábricas, tortillerías o bien vendiendo mercancías en las calles de la ciudad, esto último les permitía fijar su ritmo de trabajo, aunque estas actividades implicaban graves peligros debido a que al "aventurarse por las calles arriesgaban su virtud".

⁴³ García Cubas, Antonio. Op. Cit. Pag. 385.

Desgraciadamente, muy poco sabemos sobre las vendedoras de comida aparte de las pintorescas descripciones de su forma de vestir: "Las indias con sus ceñidas faldas de tela oscura, el cabello trenzado entretejido con cintas rojas, han dejado sus canastas en el suelo para descansar;⁴⁴y de los gritos con los que solían pregonar sus mercancías. Estas trabajadoras eran independientes y vendían productos frescos o tortillas, atoles, tamales y demás cosas preparadas por ellas mismas. Trabajando parte del tiempo en casa podían combinar el trabajo con las tareas domésticas y el cuidado de los hijos, pudiendo incluso consumir los mismos productos que vendían, siempre y cuando esto no implicara una pérdida mayor, pues no consumían aquello que les pudiese redituara una ganancia económica. De tal manera que la carne de los animales criados por ellos mismos sólo era consumida en ocasiones especiales.

Al lado de estas mujeres se encontraban todas aquellas que se alquilaban como mano de obra en molinos y tortillerías. Según las investigaciones de Silvia Arrom la mitad de las mujeres molenderas o *tostadas* -Guillermo Prieto nos explica la razón de este sobrenombre "Yo les gritaba tostadas a las molenderas de chocolate, injuria alusiva a la lumbre que se ponía debajo del metate y les tostaba el vientre"⁴⁵- y de las que se dedicaban a la venta de los alimentos eran casadas, lo que implicaban una vez más sumar a su actividad económica las labores dentro de su hogar.

También estaban las que trabajaban en estanquillos, talleres o en las modernas fábricas. En 1893 William P. Robertson publicó en su libro *A visit to Mexico by the West Indians*, alrededor de las tres cuartas partes a los cuatro quintos de los operarios del Estanco de Tabaco son mujeres.

La jornada laboral se iniciaba media hora después de la entrada de los obreros del sexo masculino con la finalidad de que no se encontrasen en la calle y se pusiera en duda su reputación.

⁴⁴ Calderón de la Barca, *Op.Cit.* p. 39.

⁴⁵ Prieto, Guillermo. *Memorias de mis tiempos*. México, Porrúa, 1985. Pag. 289.

De acuerdo con Silvia Arrom ellas llevaban su propio almuerzo. Aunque no sabemos en que consistía, sin embargo podemos suponer que su acostumbrada alimentación tuvo que sufrir alguna modificación. Quizá no en los productos que consumían, pero sí en las técnicas de preparación que tuvieron que simplificarse debido a la falta de tiempo para cocinar. Así surgieron recetas que demostraban que este factor empezaba a ser importante en la preparación de los alimentos; a la par de las recetas de moles, estofados y postres que implicaban varias horas o incluso días en su elaboración, se contaba con sugerencias para cocinar chorizones rápidamente; chorlitos al momento; o caldo, sopa y jigote a un tiempo. ¡En media hora!.

Los guisos que estas empleadas degustaban al lado de sus compañeras de trabajo tuvieron que ser factibles de ser transportados y también ser fáciles de comer, reduciendo el tiempo empleado en degustarlos⁴⁶, Todo esto seguramente implicó considerar el acto de comer ya no como un placer sino como mera necesidad.

En el censo industrial de 1849, en la Ciudad de México, se registró que en promedio las mujeres ganaban menos de un peso semanal, en comparación con casi tres de promedio para los hombres. La brecha entre las ganancias de hombres y mujeres reflejaba en parte el hecho de que la mayoría de las mujeres que trabajaban no tenía ninguna capacitación o eran hábiles en las tareas para las que había una oferta abundante, lo que menospreciaba su trabajo a ojos de los patrones. Los bajos sueldos, aunados a la idea de que el trabajo del hogar era sólo responsabilidad de las mujeres, no les permitía el lujo de comprar comida preparada, lo que sería mal visto por el resto de las personas.

⁴⁶ En el Nuevo Cocinero Mexicano podemos leer que se empezaba a incrementar el consumo de huevos duros que ofrecía las ventajas de poder conservarlos en perfecto estado por mucho tiempo y eran fáciles de ser transportados, es posible relacionar este aumento del uso de este alimento con el trabajo fabril alejado del hogar del obrero y de la posibilidad de que alguno de su familia les llevará su almuerzo.

Seguramente adquirían ciertos productos ya procesados, que la costumbre los había hecho necesarios y cuyo precio era accesible, por la abundancia de la materia prima y por la enorme cantidad de gente dedicada a producir estos alimentos como podría ser el caso de las tortillas, cuya elaboración implicaba mucho tiempo del que ya no disponían las mujeres asalariadas.

Podemos concluir que el trabajar fuera del hogar creó un conflicto entre las tareas domésticas y el empleo, y que las mujeres, lejos de verse emancipadas de las labores de la casa y de haber ganado su libertad o independencia, incrementaron su carga de obligaciones, siendo en esas ocasiones las que compraban y cocinaban lo que ellas y los suyos consumían.

Un grupo intermedio eran las propietarias de locales establecidos de víveres o alimentos ya preparados, las que económicamente más desahogadas podían gozar de ciertos lujos pero que ideológicamente no correspondían a la clase media, veamos la descripción física de una de estas mujeres “Algunos puestos de fruta poseían mostradores o canastos en que se exponían los artículos de venta, y estos aparecían con la verdulera ancha de cuadriles, *bullebuille* y verbosa, con la camisa descotada, el cuello y el pecho, casadera, pareciendo entre gargantillas de caracoles, relicarios, escapularios y medallas, el refajo en desván y en las manos llenas de anillos, listas para el despacho.”⁴⁷

Dentro de la llamada clase media, sus miembros eran factibles de gozar o sufrir de la movilidad social, lo que determinaba la existencia de variantes en lo referente a quién cocinaba en cada casa, en algunas ocasiones en las cuales la fortuna daba la espalda a las capitalinas al quedar en la viudez o al perder su fortuna ante los innumerables cambios políticos que podía implicar que un día se gozara de un sueldo burocrático por pertenecer a una grupo político que se encontraba en

⁴⁷ Prieto, Guillermo. Op.cit. pag. 196

el poder y al día siguiente podían perder el trabajo, lo que obligaba a las mujeres no sólo a desempeñar el quehacer de sus casas sino también a ocuparse en algún trabajo que les ayudaría a mantenerse.

Podían emplearse en los estanquillos, o como las bondadosas solteras que criaron al huérfano Guillermo Prieto realizando trabajos de costura. Labores que alternaban con la realización de sus funciones de amas de casa, incluyendo la preparación de sus propios alimentos

Mientras para algunos ideólogos de la época la mujer debía ser educada para saber administrar y realizar las labores del hogar, Joaquín Fernández de Lizardi se declaraba en favor de enseñarles un arte u oficio mecánico, que se desarrollaran como sastres, músicos, plateros, relojeros y aún impresores; en lugar de sólo ser costureras, bordadoras y cocineras.

Sin embargo, y a pesar de la buena disposición para mejorar la instrucción femenina, “en 1874 sólo había en toda la República 15 establecimientos de enseñanza superior, y a todos ellos asistían escasas 2300 alumnas. En ellos, apenas se impartían algunas materias científicas, pues con excepción de la Escuela de Artes y Oficios de Mujeres del Distrito Federal y del Colegio de Durango, donde se enseñaba física y química, en las demás se daban elementos de matemáticas, teneduría de libros e higiene doméstica, así como algunos oficios y labores femeninas.”⁴⁸

En el mejor de los casos, las señoras de clase media que contaban con una formación más completa encontraban empleo como maestras, empleadas de instituciones de beneficencia o bien como administradoras de las empresas de mujeres más ricas. Estas actividades económicas podían ofrecer un sueldo que le permitiera contratar a por lo menos una persona que se encargara del buen

⁴⁸ Cosío Villegas, Daniel. Historia moderna de México. La República Restaurada. La vida social. México, Hermes, 1985. Pag. 709.

funcionamiento de su casa, con la obligación de realizar las funciones de recamarera, ama de llaves y cocinera. La posibilidad de contar con los servicios de una persona que se encargara de todas las funciones del servicio doméstico sólo era posible ante la enorme oferta de trabajo femenino a bajo precio, que resultaba aún más barato, cuando las empleadas eran indígenas o inmigrantes que frecuentemente llegaban a la ciudad de México sin un techo, sin habilidades comerciales y sin relaciones familiares que les pudieran ayudar

Eran estas sirvientas o las mismas señoras de la casa las que se vieran obligadas a mantener la limpieza y el orden de la vivienda que ocupaban en una céntrica vecindad o en una modesta casa de la ciudad.

La misma idea de domesticidad guiaba los pensamientos y actos de las mujeres pertenecientes a la aristocracia -claro que entendiendo de una forma diferente a las clases subalternas- Incluso dentro de los conventos se les enseñaba a cocinar y planchar y otras actividades domésticas que más tarde les servirían en la administración del hogar.

En documentos dirigidos a las señoritas mexicanas de aquella época se encontraban plasmadas las ideas que reforzaban la importancia del papel de la mujer en el hogar, y específicamente en la cocina: "La felicidad del hombre se compone siempre de pequeñeces y animada por lo mismo con el imperio de la casa que se le ha confiado no se desdénan de usar de todos los medios y arbitrios que le ocurran para multiplicar esos pequeños goces de la mesa."⁴⁹

Como podemos ver, la preparación de los alimentos era una obligación del ama de casa, por lo que no era raro según el Nuevo Cocinero Mexicano... la preocupación de éstas en el buen manejo

⁴⁹ "La mujer en casa" en Semanario de las señoritas mexicanas. Educación científica, moral y literaria del bello sexo. T. II. México, Imprenta de Vicente G. Torres, 1841. Pag. 211.

de la cocina; que podía residir en el ahorro económico y la elaboración de deliciosos platillos; recopilando los apuntes acerca de sus experiencias gastronómicas en estos dos ámbitos llegaron a crear interesantes recetarios familiares.

Pero nada estaría más alejado de la realidad que creer que estas damas sazocaban sus propios alimentos, para la concepción de su posición social era esencial el hecho de que la mujer no trabajara, hasta las labores de la casa eran consideradas como actividades degradantes tal como lo refleja el siguiente artículo que apareció en el Semanario de las señoritas mexicanas:

“El arte de la cocina.”

“Más de una de nuestras suscriptoras habrá guiñado el ojo, suponiendo en nosotros, al ver el título de este capítulo, la idea degradante de hacer de una dama una cocinera, o de ocupar entre el humo, los sartenes y las cazuelas, un tiempo que sería más bien empleado entre las flores, las gasas y los adornos.”⁵⁰

El sentido que estas damas daban al principio de domesticidad presentaba dos características en lo referente al gobierno de la cocina. El primero de ellos era el de ser ellas las depositarias de los conocimientos necesarios para el ahorro y la elaboración de los platillos, de allí el gran número de recetas y artículos referentes a la economía doméstica publicados en los diarios, semanarios, almanaques o en la aparición de una gran cantidad de recetarios. Este conocimiento sólo adquiriría razón de ser cuando –segunda característica- se le consideraba necesario para poder dirigir o mandar a la servidumbre; “Las señoras, por supuesto, vigilaban que las tareas domésticas se hagan a su entera satisfacción; concluidas, se dedican a bordar pañuelos, carpetas, iniciales en la ropa, etc.”⁵¹

⁵⁰ “El arte de la cocina” en Semanario de las señoritas mexicanas. T.II. p. 257.

⁵¹ Cosío Villegas. Daniel. Op.Cit. Pag. 463.

De tal suerte se creía que el saber desempeñar las labores domésticas no podía ser menos que útil a una señorita que se vería muchas veces obligada a dirigir la cocina y mal podría mandar la ejecución quien no tuviera alguna idea del arte culinario; por ejemplo, "en los días de vigilia las cocineras se afanaban por hacer gala de sus conocimientos culinarios, dirigidos, muchas veces, por las señoras de las casas, las de que además solían acercarse al brasero para observar el conveniente punto miel de las torrijas ó de los huevos reales."⁵²

Esta idea de supervisión en la preparación de los alimentos por parte de las amas de casa, incluso aquellas que pertenecían a la aristocracia era muy común no sólo en México, sino también en Europa. En Francia apareció con lo que se ha denominado "Cocina de los mariscales," que consistía en la presencia o la dirección que la nobleza hacía a sus cocineros durante la preparación de un nuevo platillo que recibiría el nombre del señor en cuya cocina se había sazonado, innumerables innovaciones culinarias empezaron a ser degustadas en las mesas de los señores más adinerados de Francia en ellas se evocaba el nombre de algún destacado aristócrata, al degustar el alimento por el creado como la salsa *Richelieu*.

La dirección en la cocina, como hemos visto, quedaba en manos de alguna distinguida dama, pero, quién era la persona que cocinaba?. Sabemos que de él se esperaba que además de saber sazonar los alimentos alcanzando el "termino medio" entre lo natural y lo excesivo, sus guisos fueran capaces de invitar con su presentación y aroma a los más exigentes comensales a saborearlos. Ellos debían de albergar un conocimiento general sobre la alimentación, lo que implicaba saber las características y usos de cada producto.

Durante el siglo XIX existieron dos tipos de cocineros dedicados a la preparación de los alimentos en las casas de las acaudaladas mujeres de la ciudad: El primero de ellos estaba

⁵² García Cubas, Antonio. El libro de mis recuerdos. Pag. 313.

compuesto por todos aquellos cocineros de origen extranjero que, siendo contratados en Europa y pagado su traslado a la capital, entraban a trabajar para la gente más rica, pero también existían aquellos que podían pagar su traslado a México. Contratar a estos personajes garantizaba la modernidad y el grado de "civilización" de los alimentos que se consumirían.

La nacionalidad de los cocineros extranjeros no era necesariamente europea, encontramos información sobre cocineros chinos, húngaros, etc., por supuesto todos ellos diestros en la preparación y el servicio dictados por la gastronomía francesa.

Contratar a estos cocineros tenía sus inconvenientes, uno de ellos era el alto sueldo que pedían por sus servicios. Un cocinero francés recibía en 1840 alrededor de treinta pesos –según Madame Calderón de la Barca- casi el doble de lo que ganaba un ama de llaves también de origen francés. Los cocineros de origen francés eran tenidos en gran estima por ser estos “...tan limpios como delicados y cuidadosos en todo lo que puede contribuir, no solo a la mejor sazón de las piezas que condimentan, sino al aspecto más agradable de sus platos”⁵³

Aunado al alto costo⁵⁴ que representaba tener un cocinero extranjero, existía la molestia de soportar la actitud de éstos al considerarse profetas fuera de su país. No pasaba mucho tiempo cuando estos buscaban independizarse poniendo algún establecimiento de su propiedad y anteponiendo a su nombre el Don o Doña, que implicaba para el que había contratado sus servicios una inversión poco fructífera.⁵⁵

⁵³ Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario. Pag. 196.

⁵⁴ Madame Calderón de la Barca nos describe algunos problemas en su intento por contratar un cocinero: "En estos días he estado ocupada buscando cocinero... Del primero un cocinero francés, pude averiguar que había sido procesado por asesinato; otro acababa de perder la razón; el tercero que se anunció él mismo como uno de los más grandes artista que condescendió en hacerle una visita a México, pedía unos emolumentos en proporción a sus habilidades”

⁵⁵ Imitando a los cocineros franceses que al encontrarse sin trabajo por la persecución que los agentes de la Revolución Francesa hicieron a la aristocracia, crearon establecimientos con sus ahorros o con lo que tomaban de las propiedades de sus amos, realizando lo mejor que sabían hacer que era cocinar pronto empezaron a obtener ganancias al poner al alcance del público la comida nobiliaria. Otros optaron por salir de

A pesar de todas estas dificultades para contar con los servicios de un cocinero profesional, fueron muchas las casas en las que la sazón de los alimentos estaba a cargo de ellos. Estos cocineros estaban regularmente auxiliados por *galopinas* o por profesionales de cada oficio en la casa cuya riqueza lo permitía; aún el servicio a la hora de comer era realizado por sirvientes que, atentos a las necesidades de sus amos, ayudaban a éstos incluso a la hora de dar gracias “En la mesa poco se conversaba, un criado estaba constantemente a la espalda del amo; le servía, y al levantarse los manteles, se arrodillaba, besaba un trozo de pan y rezaba el Pan Nuestro y el Bendito, besando después la mano a los circundantes.”⁵⁶

Por ejemplo, sobre las personas encargadas de preparar los alimentos al Emperador Maximiliano sabemos que el jefe de cocina era un húngaro llamado Tudos, cuatro cocineros más, un panadero, seis mozos de cocina, dos confiteros y un inspector⁵⁷, de los cuales desconocemos el país de origen. Esta posibilidad de contratar a varias personas para trabajar en la cocina de una casa, o contar con los servicios de un cocinero extranjero estaba limitada a las familias con más recursos económicos. Para las personas de mediana fortuna existían otras opciones en la contratación de los servicios necesarios en la cocina.

La alternativa más socorrida para que las damas pudieran continuar en su aristocrática postura —supervisar lo que se preparaba— en cuanto a la alimentación se refiere era la de emplear a cocineras mexicanas que resultaban más económicas que cualquier otra posibilidad "digna".

Francia y ofrecer sus servicios en el extranjero como aquel cocinero que sólo por sazonar las ensaladas a los ricos ingleses acumuló no solo una gran fortuna sino también el prestigio y la admiración de la acaudalada sociedad británica.

⁵⁶ Prieto, Guillermo. *Op.cit*, pag. 183.

⁵⁷ “La cocina mexicana II.” En *Artes de México*. 1960. pag. 23.

La mayoría de las mujeres que trabajaban en la ciudad de México en el siglo XIX eran servidoras domésticas. Desde luego existía una jerarquía de sirvientes: el ama de llaves tenía la mejor paga, seguida por las cocineras⁵⁸ que a su vez se encontraban por encima de las recamareras, galopinas, nanas y lavanderas.

Paula Kolonitz en su libro Un viaje a México en 1864 comenta que “la mayoría de los sirvientes de una casa era una multitud de muchachas indígenas, las que desempeñaban a la perfección sus tareas, además de tener cualidades como la humildad se caracterizaban por ser muy serviciales y aún fieles cuando se encuentran a gusto en una casa”⁵⁹.

No existía la idea de uniformar a la servidumbre de la casa de tal suerte que las cocineras vestían como mejor les acomodaba, contamos con una descripción de las mismas gracias a las anotaciones que Madame Calderón de la Barca hizo de ellas. “Una de las costumbres más desagradables de las criadas es la de llevar el cabello suelto en todo su largo, enmarañado, sin peinar y enredándose siempre en todas partes. Este flotar de los cabellos suena muy pintoresco: mas cuando están sucios y como suspendidos sobre la sopa, no es un cuadro muy atractivo.”⁶⁰

Además de vestir el típico rebozo, estas servidoras calzaban por lo regular zapatos de raso blanco los cuales lucían sucios por la naturaleza misma de sus actividades pues estaban obligadas a ir al mercado o *tianguis* cuando no contaban con la ayuda de las *galopinas* o mandaderos lo que implicaba tener que caminar por las encharcadas calles de la ciudad. Aunque cualquiera de nosotros estaría más conforme con las románticas descripciones que de las cocineras mexicanas hace Ignacio M. Altamirano y Manuel Payno, en donde la principal diferencia es la pulcritud de ellas, “ Las

⁵⁸ Con excepción de los cocineros extranjeros, en ese caso la cotización fue la siguiente: cocinero francés \$30, ama de llaves \$12-15... Ello acorde a lo explicado por Madame Calderón de la Barca en su obra antes citada.

⁵⁹ Kolonitz, Paula. Un viaje a México en 1864. México, FCE-SEP, 1984. Pag. 103

⁶⁰ Calderón de la Barca, Madame. Op. Cit. Pag. 141.

hermanas Prudencia y Coleta habían exigido que Casilda [la cocinera] vistiese la enagua más larga y de color modesto, y el calzado de cuero de codorniz en vez de seda; que se peinase con dos trenzas y subiese hasta cerca del cuello la bata de la camisa; pero no le habían podido quitar ese fuego que brotaba de sus ojos húmedos, ni la claridad de su boca, de donde salía una luz⁶¹; es necesario considerar la información de los viajeros europeos que vivieron en la capital.

La falta de higiene de las cocineras⁶² y *galopinas* resultaba ser casi insoportable. Se decía que era necesario mucho aguante y muy buen apetito para poder comer un guiso, por suculento que este fuera después de haber visto sus cabelleras o sus rebozos.

Esa falta de interés de las cocineras en su propia persona podía responder a dos situaciones, la primera de ellas, era la poca importancia que le daban los habitantes de la ciudad a los principios de salubridad, de allí el impacto y la continua presencia de enfermedades infecciosas como el cólera y las enfermedades gastrointestinales que diezaban la población capitalina. La situación era tan alarmante que el gobierno hacia públicas las instrucciones para evitar enfermedades como el tifo “20. - En todas las casas habrá el mayor aseo y por ningún motivo se dejarán en montón desperdicios de las cocinas ni otras inmundicias capaces de entrar en putrefacción.”⁶³

Otro motivo de la falta de higiene de las cocineras y que no podemos pasar por alto era la forma en que la sociedad veía el trabajo doméstico considerándolo una actividad humillante y repugnante con la cual se podía perder incluso la propia libertad. Las mujeres eran separadas de sus familias para ocuparse de las labores de la cocina, pues estas actividades las obligaban a vivir a

⁶¹ Payno, Manuel. Los bandidos de Río Frío. México, Porrúa, 1973. Pag. 166.

⁶² Esta descripción del arreglo personal de las cocineras contrastaba con la presencia de los cocineros tal como queda reflejado en la narración que Guillermo Prieto (en Memorias de mis tiempos pag. 299) hace de Manuel Payno en una ocasión que éste cocinaba “Payno con su vestido adecuado, su delantal albeando y su gorro bombacho de breña”

⁶³ Orvañanos, Domingo. Ensaño de geografía médica y climatología de la República Mexicana. México, Secretaría de Fomento, 1889. Pag. 101.

disposición de sus amos desde temprano por la mañana hasta muy entrada la noche y, en ocasiones, tenían que viajar con sus patrones cuando estos así lo requerían.

Aunado a su apariencia personal las cocineras, al igual que muchos otros trabajadores, eran conocidas por su mala reputación debido a la facilidad con la que mudaban de trabajo y su inclinación hacia algunos vicios, "... el común de las cocineras que no son gente muy honrada..."⁶⁴ acostumbraban estafar a sus amos, compran menos de lo que se les encarga, tomándose parte del dinero o, sustituyendo productos de buena calidad por otros de precio menor obteniendo con ello ciertas ganancias."

"Recaudo hace cocina y no Catalina" era un adagio común, que de acuerdo con lo escrito en el Nuevo Cocinero Mexicano... se oía a diario. Este era el reclamo de las cocineras, que pedían una mayor cantidad de provisiones o de dinero, para aprovecharse de éstos con mas facilidad y menos riesgo de ser descubiertas

Ante esta situación, Madame Calderón de la Barca optó por contratar a una niña que estuviera a sus servicios para que ella misma la educara y formara dentro de los principios o ideas que ella creía conveniente, lo que no pudo ver concluido porque la nostalgia que la niña y sus familiares sentían a causa de la separación. Al cabo de algún tiempo y a pesar de las regulares visitas que se hacían, los padres decidieron, transcurrido un tiempo, llevar de regreso con ellos a la pequeña. Para Madame Calderón esto no representaba más que el estado de conformidad en la que vivían las clases pobres de la ciudad, quienes felices de contar con lo indispensable abandonaban fácilmente cualquier trabajo. Quizá esas condiciones hacían que los servidores domésticos cambiaran de trabajo con mucha frecuencia. De tal manera que no resultaba raro que en cualquier casa se estuviera renovando el servicio de los cocineros con bastante regularidad.

⁶⁴ Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario. p. 510.

Una cocinera estaba obligada a realizar las compras necesarias para el abasto familiar, cocinar los alimentos para todos los habitantes de la casa, incluyendo los mozos y demás sirvientes, lo que podía implicar vivir dentro de la casa del patrón. Otra responsabilidad de los cocineros era atender a sus amos en cualquier lugar y hora. Cuando la "gente decente" viajaba a provincia a sabiendas de las largas jornadas por senderos desolados donde era imposible encontrar un lugar donde comer, acostumbraban llevar provisiones y un cocinero; garantizando así su alimentación y la buena sazón de lo que consumirían. El servidor se veía obligado a improvisar un espacio a manera de cocina. Tal como lo relata Madame Calderón de la Barca en un viaje que realizó a las grutas de Cacahuamilpa –en el actual Estado mexicano de Guerrero– “Viajábamos con cocinero, una artista del país bastante tolerable, pero sin pizca de sensibilidad, con un sartén por corazón, y sin el menor remordimiento, dio principio a sus operaciones de asar y freír.”⁶⁵

Además de considerar la cocina como una obligación femenina o formar parte de un medio de sustento o reconocimiento; la preparación de alimentos se convirtió en parte de un sistema de castigos impuesto a las mujeres que cometían una falta menor al ser enviadas a los recogimientos de mujeres⁶⁶. “Se trataba únicamente de casas situadas en los barrios pobres de la ciudad, en donde la delincuente, del propio barrio, ejecutaba un trabajo forzado a su delito devengando así al mismo tiempo el costo de su manutención y albergue. La mayoría de estos correccionales eran bodegones de ínfima categoría, o *atolerías*.

En el establecimiento conocido como el *bodegón de la Chacana*, las depositarias se levantaban a las dos de madrugada y de inmediato comenzaban a moler maíz en el metate. Este

⁶⁵ Calderón de la Barca, Madame. *Op. Cit.* Pag. 235.

⁶⁶ Estos recogimientos existieron durante algún tiempo después de la Independencia de México, aunque de manera clandestina.

trabajo las mantenía ocupadas hasta las cinco de la tarde...el *Bodegón de Cañitas* situado en la calle de Regina. En éste las mujeres no molían maíz, sino que servían de meseras y fregonas.⁶⁷

Con el paso del tiempo, y a cargo de importantes escritores e ideólogos del siglo XIX, el ideal femenino se puso en tela de juicio. Ya mencionamos que Lizardi proponía un tipo de educación más práctica y remunerativa para las mujeres; que se buscaba la incorporación de las mujeres dentro de los estudiantes de carreras profesionales, o por lo menos dejar de cimentar el valor de una mujer en actividades tan “mezquinas como la de echar tortillas.” Esta idea quedó reflejada en el libro *Navidad en las montañas*: “El molino se hizo, y mis feligreses comen hoy pan de trigo y maíz. De esta manera he logrado abolir para siempre esa horrible tortura que se imponía a las pobres mujeres moliendo el maíz en la piedra...tortura que las fatiga durante la mayor parte del día, robándoles muchas horas... [podríamos leer entre líneas el deseo de acabar con ideas como la siguiente]. Fulana es muy mujercita, pues muele un *almud* o dos *almudes*, sin levantarse.”⁶⁸

El espacio culinario: cocinas, utensilios y comedores en la Ciudad de México

Las características de las cocinas y el tipo de trastes que eran utilizados en la preparación de los alimentos durante el siglo XIX, estaban determinados por dos factores: uno de ellos era el poder económico de cada familia lo que les obligaba a comprar un determinado tipo de trastes; el segundo, era el tipo de alimentación o de “corriente gastronómica” que cada uno tenía. Para las *guisanderas* tradicionales no había mejor instrumento que el metate y la cazuela de barro para cocinar un buen mole; en tanto los “*chefs*,” o por lo menos aquellos que asumían el moderno arte

⁶⁷ Muriel, Josefina. Los recogimientos de mujeres. Respuesta a una problemática social novohispana. México, IIH-UNAM, 1974. Pag. 147

⁶⁸ Altamirano, Ignacio Manuel. Navidad en las montañas. México, Editores Mexicanos Unidos, 1985. Pag. 49.

culinario dictado por Francia, buscaban la manera de adquirir los modernos utensilios; “ Por Nuevo México se comenzaron a instalar varios obreros franceses que emparentaron *sans façon* con mexicanas amigas de la civilización europea, y viéronse en breve transformaciones curiosas; entraron de *randón* por las desmanteladas accesorias, la camita con cortinas, la escoba de palma, la parrilla, la cafetera y el tarro para la cerveza.”⁶⁹ Las mantequilleras, los moldes de hierro, los morteros, etc. eran indispensables en estas cocinas modernas.

Para poder adquirir los diferentes trastes necesarios para la preparación de los alimentos se podía acudir a las elegantes tiendas que vendían productos de importación, a los mercados o *tianguis* en los cuales se podían comprar las cazuelas de barro, los comales, etc., o bien recurrir a los servicios de los vendedores ambulantes que recorrían las calles de la ciudad, entre los cuales se encontraba el cristalero, que “... cambiaba por ropa usada los objetos de su comercio, consistentes en una docena de platos, una ó dos fuentes, media docena de pozuelos de filete dorado, algunos *termitos*, nombre impropio dado al conjunto de dos objetos como eran un plato y su taza, la que tenía estampado con letras doradas... nombres ó frases.”⁷⁰

El hogar de las mujeres más pobres, que en muchos de los casos pertenecían al grupo indígena de la sociedad, contaba con instrumentos domésticos que poco habían variado por el influjo hispano⁷¹, podían verse el “*tecuitl*, *metate*, *jicaras*, esteras o petates, el comal y las ollas de barro. Las más acomodadas eventualmente contaban con una mesa, algunas bancas y un

⁶⁹Prieto, Guillermo. Op.Cit. Pag. 229

⁷⁰García Cubas, Antonio. Op.Cit. Pag. 218

⁷¹ De acuerdo con información obtenida del libro de Salvador Quevedo y Zubieta, México recuerdos de un emigrado. México, Editorial Nacional, 1956. Algunas tradiciones prehispánicas seguían llevándose a cabo para proteger el bienestar de la familia y la integridad de la casa, incluyendo por supuesto la cocina; por ejemplo, “ con bocanadas de humo arrojadas al rostro del novio, con signos misteriosos y palabras ininteligibles, conjura el hechicero los malos agüeros, y cree asegurar la felicidad del enlace. ...operación sin la cual júzgase que el hogar de los nuevos esposados está expuesto á todos los peligros; que nahual, bestia fantástica penetrará en la cocina, llevándose pegados á sus lanas las cazuelas y los comales.

arcón para guardar la ropa.”⁷² Una viajera norteamericana descubrió también la habitación de un portero y su familia que vivían en un apartamento oscuro y húmedo debajo de las escaleras. “Algunas veces he contado dos o tres guajolotes, varios pollos, uno o dos perros, una gran cantidad de niños, además de todos los enseres de cocina y dormitorio de la familia, todo ello en un pequeño cuarto.”⁷³

Según Madame Calderón de la Barca las chozas de los indios se encontraban escrupulosamente limpias, colgando de las paredes se venían algunas frescas esteras, mientras otras cubrían el suelo de la casa; si bien es cierto que en muchos de los hogares no existía una habitación llamada cocina era evidente el espacio destinado para la preparación de los alimentos. La pared o paredes que guarecían dicho sitio estaban en algunas ocasiones decoradas con pequeños jarritos de barro que alegraban y señalaban el "lugar propio de la mujer", mientras en otras el tizne en el muro de caña o de adobe indicaba el espacio culinario. En algunas ocasiones, la cocina existía como una rústica habitación separada del resto de la casa, “la cocina estaba en el corral y era de varas secas de árbol, con su techo de yerbas, lo que en el campo se llama una cocina de humo, con sus metates, 2 ó 3 cedazos para colar el atole y algunos jarros y cántaros.”⁷⁴

Entre los utensilios culinarios de este grupo de mujeres, era obligada la presencia del metate, el comal, las vasijas y ollas de barro así como los artículos de cestería entre los cuales se encontraban además de los sopladores, las canastas y los *chiquihuites*, las escobitas de mimbre necesaria para limpiar, mover o batir algunos alimentos.

⁷² Lameiras, B. Brigitte. Indios de México y viajeros extranieros en el siglo XIX. México, SEP, 1973. Pag. 159.

⁷³ Cosío Villegas, Daniel. Historia moderna de México. El Porfiriato. Vida social. Pag. 83

⁷⁴ Payno, Manuel. Op. Cit. Pag. 8

Las jícaras, los guajes y en ocasiones los viejos cántaros servían para contener las sustancias líquidas; las cucharas o palas de madera sólo eran ocupadas en la preparación de los alimentos, pues para degustar los mismos sólo se requería de las tortillas, siendo de un uso muy general el hacer tacos de todos los alimentos,

Las envolturas naturales de los alimentos eran aprovechadas por las *guisanderas* mexicanas quienes tenían gran destreza para envolver y cocinar los alimentos sin que de estos se desperdiciara nada. Es muy conocido el uso de las hojas de maíz o del plátano para la cocción de los tamales de masa o de pescados, pero también se valían de éstas o del zacate para hacer una base a los alimentos que se cocían en una especie de "baño maría" o también hacían las veces de tapaderas de ollas allí en las cocinas en las que no se contaba con estas.

Los alimentos eran cocinados en el acostumbrado *tecuil* donde se hervían, asaban o freían; fuera de la casa y sólo en ocasiones muy especiales se creaba un horno bajo tierra para poder preparar carne y verduras en barbacoa. El combustible más utilizado en estas casas seguía siendo la madera, en las casas asentadas a las orillas de la ciudad era fácil hacerse de ese combustible sin tener que pagar nada, más que el esfuerzo de ir a recolectar la madera al campo.

En las casas de mediana fortuna, la cocina, por sencilla que fuera, tenía en sus paredes, al igual que las casas pobres, labores formados con ollas, cazuelas, comales; flores formadas con aventadores, cucharas, jarritos y otros juguetes. Todo esto alegraba las paredes blanqueadas con cal que a falta de poder revestir con azulejos se decoraban con cenefas y colorines; los trastes "se disponen en repisas de las cuales cuelgan olanes de papel de china calado, según de la imaginación de la cocinera y las posibilidades de los amos."⁷⁵ Dentro de estas cocinas, las *guisanderas* podían guardar

⁷⁵ Cosío Villegas, Daniel. Historia moderna de México. La República Restaurada. La vida social. Pag. 462.

sus utensilios o "chucherías" en un tinajero; el *arandelo* que servía para el alumbrado nocturno siempre ocupaba un lugar dentro de esta habitación.

Las cocinas en la casa de los ricos regularmente ocupaban una habitación, en ellas se apreciaba la existencia de una estructura del mismo material que el utilizado en la construcción de las paredes, la que cumplía con las funciones de una estufa, con varias hornillas alimentadas independientemente de leña o carbón según lo requiriera la ejecución de cada receta, lo que además de brindar a las cocineras un ahorro de tiempo al poder cocinar al mismo tiempo varios alimentos, les permitía tener un mayor control de la intensidad del calor de cada una de las hornillas.

Pocas fueron las casas que hacían uso de las modernas estufas de hierro con las que contaban las cocineras europeas y norteamericanas; ello, según algunos extranjeros, se debía al prejuicio que las *guisanderas* mexicanas tenían acerca de las modernas estufas; "La señora Gooch, ajena a la tradición española, encuentra molesto el uso de este (brasero) y en alguna forma consigue una vieja estufa americana de metal, desecho de muchas cocineras que nunca la aceptaron pues hacía mal al hígado."⁷⁶

La estufa descrita en el Nuevo Cocinero... era "un lugar pequeño bien abrigado, y cuya puerta tiene buenos ajustes, habilitada por dentro con diferentes órdenes de anaqueles ó pisos de alambre donde se acomodan las pizarras, las planchas, la hojalata, los tamices y cedazos, sobre los que se ponen todas las confituras a secar. Para que todo lo que se meta en la estufa se seque bien, se pone en el suelo una hornilla o estufilla bien encendida."⁷⁷ Al lado de estas estufas se encontraban aun los braseros que permitían cocinar con un calor más suave los alimentos, así como mantener

⁷⁶ Corcuera, Sonia. Op. Cit. Pag. 135.

⁷⁷ Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario. pag. 314.

calientes los guisados incluso fuera de la cocina, al contar con braseros pequeños, dignos de ser llevados a la mesa.

Además del uso de las estufas y braseros para la cocción de los alimentos se encontraban los hornos, la mayoría de ellos eran pequeñas estructuras cerradas hechas con piedras o albañilería que se ponían al temple por medio del uso de brasas calientes. Aún en aquellas casas donde la posesión de un horno estaba fuera de las posibilidades de sus habitantes, las cocineras se encargaron de crear técnicas de cocción con las que se pudiera sustituir el uso de los hornos obteniendo los mismos resultados. Así, se hablaba de cocinar a dos fuegos lo que consistía en poner los alimentos en un "cazo puesto á la lumbre con un comal encima"⁷⁸este último conteniendo cenizas o brazas calientes, o mejor aún la improvisación de pequeños "hornos" en el piso de la cocina, tal como se describe en la receta para preparar "Compota de peras encalladas y rellenas". Una vez cocidas y rellenas se bajaba el platón que las contenía al suelo, formándose encima de él un *tlecuilli* con ladrillos o piedras, y se ponía un comal con lumbre sobre éste, para obtener de esa manera un cocimiento y dorado perfecto.

Entre las innumerables técnicas de cocción se encontraban el cocinar al rescoldo, que no era más que cubrir los alimentos que se querían cocinar con cenizas calientes; cocinar al vapor, lo que se conseguía colocando los alimentos en servilletas o vísceras de animales que eran colgadas de una varita que se colocaba sobre los filos de las ollas, evitando con ello que los alimentos tocaran el agua hirviendo que se encontraba en los recipientes. Pero esta no era la única forma de cocinar al vapor, de hecho el Nuevo Cocinero Mexicano... consideraba como el mejor método "poner en una cacerola honda un zarzo de mimbres, ó en una olla unas varitas o tiras de tejamanil á cortas distancias y atravesadas, con un poco de zacate encima -donde se colocaban los alimentos-, habiéndose echado en el fondo de la cacerola muy poca agua, y tapándose con un lienzo limpio en

⁷⁸ Ibidem. Pag. 483

cuatro dobleces, y encima la cubierta de la cacerola ó una cazuelita del mismo tamaño de la boca de la olla, para que no se escape el vapor por ninguna parte."⁷⁹

La mesa de trabajo podía ser de "albañilería" o de madera. De este mismo material eran las alacenas empotradas en las paredes de las cocinas, de donde también pendían innumerables instrumentos necesarios para confeccionar los alimentos, los que podían ser de diferentes materiales como el barro, hierro, cobre, madera, etc.

"Un gastrónomo extranjero que visitó nuestro país hace unos diez años, saboreaba con delicia muchos de nuestros manjares y platillos nacionales y después, ya en su país, describiendo nuestras costumbres y usos, atribuía el buen sabor de dichos manjares al empleo de las vajillas de barro."⁸⁰ Los instrumentos de barro para la preparación de alimentos típicos eran considerados por algunos como los mejores, no sólo por imprimir un sabor peculiar a los alimentos sino también por su ligereza, lo fácil de limpiarse y sobre todo el bajo precio que se pagaba por ellos.

La influencia que ejercieron las cocinas extranjeras en las nacionales invitaba a la gente a utilizar una nueva variedad de instrumentos de cocina que además de no comunicar ningún sabor a los platillos, su uso era el más adecuado en la preparación de ciertos alimentos de la "Gastronomía Internacional." De esta manera se empezó a recomendar cocinar en trastes de hierro, que además de considerarlos inofensivos⁸¹ a la salud de la gente, representaban un ahorro en el consumo de carbón.

A pesar de las ventajas que el uso de estos trastes podían representar fueron pocas las familias que hicieron uso de ellos, debido al elevado precio que alcanzaban dichos utensilios en el

⁷⁹ Ibidem. Pag. 794

⁸⁰ *Diario del Hogar*. No. 169. Jueves 5 de abril 1883. Pag. 1.

⁸¹ Se pretendía que estos remplazaran el uso de trastes de barro y de cobre; los primeros por su fragilidad y por el sabor que impregnaban a los alimentos; los segundos por representar un peligro para la salud de los comensales, al producir el cardenillo que era un veneno fuerte y seguro que atenta contra la salud y la vida del hombre.

mercado. Las pocas fábricas que existían no alcanzaban a satisfacer la demanda de estos productos y el costo de producción hacía que se vendieran al mismo precio que los trastes importados de Alemania ya que la libra de acero tenía el alto costo de cinco reales.

La utilización de cada uno de estos trastes ya fueran los de barro o de hierro se encontraba recomendada en las páginas del Nuevo Cocinero Mexicano..., al igual que en los artículos publicados en la prensa, destinados a orientar a las amas de casa, no sólo en el tipo de alimentos que requerían su uso, sino también en la forma de limpiar y mantener en buen estado dichos utensilios. Por ejemplo, se recomendaba que las baterías de hierro no se deberían fregar, lavándolas únicamente con agua y jabón o limpiándolas con un trozo de tocino y sal.

Como vemos, el uso de los trastes de hierro implicaba el conocimiento de técnicas para un buen mantenimiento, poco relacionadas con la gente pobre de la ciudad. Ninguno de estas personas de escasos recursos iba a utilizar tocino, sal, vinagre o harina para limpiar sus utensilios; para éstos la costumbre les había demostrado que el uso de zacates de fibras naturales, agua, piedras fofas, cenizas y en el mejor de los casos jabón, eran suficientes para dejar limpios sus tradicionales trastes de barro.

La limpieza tanto de los trastes, de las cocineras como de la cocina eran consideradas como la mejor característica que éstas pudieran tener.

El lujo en la cocina no tenía gran importancia. La máxima dentro de esta habitación era la limpieza, tal y como quedó plasmado en la sección *Economía Doméstica* publicada en el Diario del Hogar: "El lujo de una cocina, consiste en el aseo y en la limpieza, puesto que en ella no hay ni debe haber, hermosos muebles, ni adornos de ninguna clase, y si, solamente, una mesa de pino ó

cedro sin pintar, una alacena, ó ropero ó aparador con puertas de tela metálica y a la sombra para guardar recaudo y comestibles, y cuando más un tinajero."⁸²

Los utensilios en la cocina bien podían representar la mezcla que se estaba dando entre los alimentos tradicionales y los novedosos platillos. En ninguna casa faltaba el metate, el molinillo, el barril o la cazuela de barro junto a los morteros, la mantequillera o los moldes de "hoja de lata".

La mayoría de los instrumentos de cocina seguían elaborándose a partir del barro, plantas, maderas, animales y piedras; aunque estos cada vez presentaban características que especificaban más sus funciones, determinándose las medidas y las formas, de tal suerte que era fácil encontrar una taza chocolatera, una taza caldera, una cazuela capaz de llevarse a la mesa, una pescadera de barro: recipiente en forma de pescado en el que se acostumbraba colocar un pescado o *pâté* del mismo, o un plato en forma de cerro que servía para enfatizar el alimento principal en un platillo *colocando éste en la parte elevada del receptáculo, etc.*

Además de los ya mencionados recipientes para cocinar se hacía uso de las vísceras limpias de algunos animales. Era de uso común los intestinos en la preparación de embutidos pero también eran utilizados para crear novedosas presentaciones gastronómicas, como, por ejemplo, los huevos enormes se preparaban reuniendo y cocinando las yemas de por lo menos doce huevos dentro de una vejiga para, una vez que estas estaban cuajadas por acción de calor, se disponían en el centro de una vejiga de mayor tamaño y de forma ovalada que contenía las claras de huevo. Todo esto se pondría en agua hirviendo hasta que estuvieran duras y de esta forma se conseguía crear un huevo de enormes dimensiones.

⁸² Diario del Hogar. Jueves 29 de marzo 1883. Pag. 1.

Los trastes de plata no sólo eran utilizados en el servicio de mesa. También se recomendaban en la preparación de algunos alimentos entre ellos el pescado el cual se recomendaba colocar sobre una moneda de plata con la finalidad de que este no se pegara a la cazuela donde se cocinaba. Con la misma finalidad se recomendaba el uso de cucharas de plata. Este tipo de utensilios podían ser adquiridas en “las platerías, en cajones con sus vidrios, en que habría sobre terciopelo negro, aretes de plata y gargantillas, tumbagas y tacitas ... tenacillas para fumar y braserillos de plata, platos, cubiertos.”⁸³

No era extraño ver en esas modernas cocinas un pedazo de piedra de tezontle que servía para quitar los hollejos a ciertas semillas o legumbres, al lado de pequeños ladrillos que se utilizaban para limpiar los pescados untándolos de cenizas para tallarlos más tarde con éstos hasta hacer que perdieran las escamas y algunas veces la piel que resultaba desagradable al paladar de los comensales. Guajes, barriles o botellas eran utilizados para guardar y transportar cualquier “licor.” Las botellas podían tener tapones de corcho que eran caros y escasos o tapones mexicanos hechos con la madera fofa, esponjosa y ligera del colorín que se conocía con el nombre de *zompancle*.

También con la finalidad de almacenar los alimentos, pero esta vez en estado sólido, se hacía uso de sacos de fibras naturales, bolsas de papel, botes de madera, pequeños barriles llamados cuñetes, cartuchos de papel y canastas. Las canastas, además de servir para transportar y guardar alimentos, fueron utilizadas para “orear” o secar ciertos alimentos que, incrustados en “broquetas,”⁸⁴ se colocaban entre las varitas que formaban la canasta, esta misma era ocasionalmente utilizada para escurrir o colar algún producto que por su tamaño así lo requería.

⁸³ Prieto, Guillermo. *Op. Cit.* Pag. 308.

⁸⁴ Broquetas nombre con el que se conocían las brochetas actuales.

Generalmente los alimentos y bebidas eran colados, escurridos o cernidos a través de *ayates*, tamices de cerdas o de seda, *estameñas* hechas de un tejido tosco y ordinario de lana o de fieltros que eran elaborados con "lana no tejida en forma cónica, como para hacer sombreros, que con un aro en la boca, se cuelga con cuatro hilos."⁸⁵ La utilización de cada uno de estos utensilios dependía del tamaño y consistencia de cada producto.

Una vez lavados, cernidos o colados, los alimentos eran puestos en diferentes trastes para continuar la preparación de un platillo. Así se llegaban a utilizar moldes de madera con las formas de frutas o legumbres para darles una forma graciosa a la comida, pero también había moldes con los que se podía obtener la forma de un animal o el retrato de algún personaje. Otros eran dispuestos en las hojas o cáscaras de algunos árboles y frutos o incluso en conchas marinas y cascara de huevos.

Las torteras, hojas de lata y moldes de este mismo material eran otro tipo de trastes utilizados para la cocción de los alimentos, la mayoría de ellos se podían adquirir en el mercado o bien acudiendo con los hojalateros o talladores de madera cuando se requería algún utensilio con características más específicas; pero también era necesario que la cocinera confeccionara ella misma otro tipo de instrumentos, por ejemplo las cajitas de papel aceitado para hornear pan:

"Se corta una hoja grande de papel blanco en cuadrados pequeños é iguales, que se ponen dobles para formar las cajitas; se les unta mantequilla derretida por dentro y por fuera, y se les vacía lo que se quiera cocinar."⁸⁶ Para cocinar algunos alimentos de la "antigua cocina mexicana" se seguían utilizando los mismos utensilios que la experiencia había demostrado ser efectivos: el

⁸⁵ Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario, pag. 325.

⁸⁶ Ibidem, Pag. 410. Aunque no se menciona con que se unían o se pegaban las hojas de papel que formaban las cajas es posible suponer el uso de engrudo que era utilizado para sellar las tapas de las ollas o vasijas que contenían alimentos, ya fuese para someterlos a cocción o para almacenarlos.

comal para las tortillas, las cazuelas de barro y aun los petates o pencas de maguey para preparar la carne al "estilo del país" ⁸⁷

Para cocinar los alimentos en su propio jugo era necesario el uso de ollas que pudieran cerrarse herméticamente, a falta de las ollas de hierro con tapaderas que eran utilizadas en las cocinas europeas, las cocineras mexicanas enlodaban o engrudaban las junturas de las ollas de barro para de esta manera impedir el escape del vapor de los alimentos y con ello que no se secaran. Con esta técnica se cocinaban los tamales, algunas carnes y vegetales.

Además de estos utensilios, las cocineras utilizaban partes de su cuerpo en la preparación de los alimentos. Era ampliamente conocida la manera de darle forma a las tortillas utilizando las palmas de las manos, así como las rodillas en la elaboración de los buñuelos: "ya preparada la masa se divide en trozos iguales, y puesta una servilleta limpia en la rodilla, sobre ella se van estirando los buñuelos procurando que las orillas no salgan muy gruesas."⁸⁸

Además de los utensilios usados en la cocina, en la preparación de los platillos existían aquellos destinados a "facilitar" el manejo de los alimentos al momento de ser consumidos; una vez más el factor económico y el tipo de alimentación determinaban el uso de estos, lo mismo se aplicaba a la existencia y características de los comedores.

En las casas de los habitantes más pobres de la ciudad no se contaba con un comedor, la cocina era el lugar destinado para comer, sus utensilios se limitaban a unos cuantos platos y algunos jarros y vasos. En la mayoría de los casos, no existía una mesa y sillas donde sentarse a comer. Por costumbre, se seguían utilizando las tortillas como único elemento para llevarse los bocados a la

⁸⁷ Cuando se hablaba de carne al estilo del país se hacía referencia a cocinarla en barbacoa.

⁸⁸ García Cubas, Antonio. El libro de mis recuerdos. Pag. 397.

boca, sorbiendo de los mismos platos los residuos líquidos que en ellos quedaban; pensar en el uso de cubiertos resultaba poco práctico, allí donde a la hora de comer los platos eran sostenidos en las rodillas o con la mano del comensal.

A diferencia de los miembros de la clase pobre, entre las familias de mediana fortuna era posible destinar una habitación para cada actividad familiar, algunas contaban no sólo con un espacio destinado a la preparación de alimentos sino también con uno propio para la degustación de los mismos. A la entrada del comedor servía a la concurrencia un aparato fijo en la pared, compuesto de un depósito de agua con llave y de un receptáculo más abajo, custodiado por una toalla, jabón, zacate fino o estropajo y de un pequeño tezonile para raspar los dedos impregnados de tabaco de los fumadores empedernidos. En las mesas de estas casas podían encontrarse “unos platos de loza poblana y sus correspondientes vasos verdes, largos, profundos y torneados en forma de espiral, servicio de vidrio muy popular debido a la industria típica de Puebla.”⁸⁹

La moda sugería contar en el comedor con “una mesa redonda u ovalada, lo que daría mayor comodidad a los comensales; un aparador y cómoda con chapa y llave para guardar la vajilla de uso constante y algunos comestibles; un lavamanos con su vajilla, y algunos cuadros ⁹⁰de frutas y flores; una lámpara de colgar con reverbero de campana.”⁹¹ La influencia francesa se hacía presente en algunos de los comedores de las casas más opulentas de la Ciudad de México; “Bastaba ver en alguno de dichos cenadores la mesa puesta con esa coquetería genial de los franceses para excitar el apetito, sin necesidad de tantos bebestrajos,... Conviene advertir que mesas tan bien dispuestas,

⁸⁹ Payno, Manuel, *Op. Cit.* Pag. 253

⁹⁰ Prueba de la aceptación de esta moda europea es la gran cantidad de pinturas de alimentos que existen hasta nuestros días; además de estos elementos se recomendaba el uso de espejos que le darían mayor luz y brillantez al comer, teniendo cuidado al seleccionar el lugar donde eran colocados de tal suerte que no distrajeran a la gente sentada a la mesa.

⁹¹ *Diario del Hogar*. Jueves 29 de marzo 1883. Pag. 1

como las del Tívoli de San Cosme, no me sorprendían, porque habituado estaba a observarlas en todas las casas en que imperaba la decencia.”⁹²

El comedor en las casas de las personas ricas de la capital estaba, de acuerdo con lo descrito por Paula Kolonitz, junto a la cocina, “por medio de una pequeña ventana en el muro se cambian las viandas y los platos sin que ninguna mano aparezca.”⁹³

Los comedores se caracterizaban por la existencia de mesas, armarios, espejos, todos ellos enmarcados en molduras doradas lo que era considerado como una de las formas de lujo más rebuscadas. Guillermo Prieto nos brinda una descripción de uno de estos comedores de lujo, en este caso se hace referencia a la casa de Ignacio Triguero, ministro de hacienda: “Su comedor cambiaba de decoración en invierno y verano, en la primera estación, le revestían alfombras, ardía la chimenea, abundaba el cristal de Bohemia y se servían manjares suculentos, ponches y vinos calientes. En verano se ostentaban jarrones con flores, esteras chinas, hielo, frutas en abundancia y helados exquisitos.”⁹⁴

Madame Calderón de la Barca mostraba su asombro al descubrir que en esas casas todo los utensilios para el servicio de mesa eran de plata maciza, cuando no de porcelana, “Para la vajilla del comedor la porcelana debe preferirse siempre, por su limpieza y buenas cualidades que la hacen verdaderamente económica.”⁹⁵ Las vajillas de porcelana bien podían ser compradas en Europa o en los comercios establecidos en el centro de la capital, tal como lo demuestra un anuncio publicado en el Diario del Hogar: “Se ha construido en Sevilla una loza en la fábrica la Cartuja. Todas las piezas son de forma inglesa y tienen cantos, filetes y greca de oro, con bandas verde, blanco y rojo,

⁹² García Cubas, Antonio. Op. Cit. Pag. 51.

⁹³ Kolonitz, Paula. Un viaje a México en 1864. Pag. 113.

⁹⁴ Prieto, Guillermo. Op. Cit. Pag. 229

⁹⁵ Diario del Hogar. No. 169. Jueves 5 de abril 1883. Pag. 1.

encubriendo todo el borde y sobre ellas una guirnalda de espigas y mariposas en colores y oro.
Depósito en Callejón del Espíritu Santo No. 4⁹⁶

En tanto los platos y jarros usados entre la gente pobre podían comprarse con el “cristalero” en los mercados, o en los *tianguis*; aunque los primeros que estrenaba un matrimonio eran los que se acostumbraban regalar con motivo de dicha unión: “hay que ver como se constituye el patrimonio de los recién casados y la riqueza relativa de los nuevos hogares, por medio de la sola generosidad del vecindario...los regalos de boda proveen al mueble y al semoviente de los recién casados: jarros de olor, cantaritos de Patamba...”⁹⁷

Como se puede observar durante el siglo XIX, mientras unos adoptaban un estilo de vida “europeo” en sus cocinas, otros seguían las viejas tradiciones en la disposición y preferencias culinaria.

⁹⁶Ibidem. No. 129. Viernes 16 de febrero 1883. Pag. 2

⁹⁷Quevedo y Zubieta, Salvador. Op. Cit. Pag.177.

ABASTO ALIMENTARIO EN LA CIUDAD DE MEXICO

El abasto alimentario de los habitantes de la ciudad de México era el resultado de muy diferentes actividades. La agricultura, la caza, recolección, ganadería y crianza de animales domésticos proporcionaba la mayoría de los alimentos que se requerían. Los productos provenían de todas las regiones de la República y aún algunos de ellos eran el resultado de un comercio internacional.

La mayoría de los vegetales y verduras que eran consumidos en la capital se cultivaban en la ciudad y sus inmediaciones; "Las producciones naturales del Distrito Federal son de mayor importancia. En las haciendas se levantan cosechas de maíz, cebada, arvejón y haba; en las huertas de muchas fincas rústicas y de las poblaciones como Tacubaya, Mixcoac, Coyoacán, San Angel y Tlalpan, así como en las calladas de las cordilleras se producen excelentes frutas... En Actopan y Milpa Alta se produce la papa. En los pueblos situados al sur del lago de Xochimilco y especialmente en Tulyehualco, el cultivo del olivo y la fabricación del aceite, constituyen un ramo principal de industria."⁹⁸

Los cultivos se realizaban en huertas o chinampas, sobre las que se cosechaban en las chinampas existía el prejuicio de no ser de buena calidad, se les encontraba "aguanosas" y con un sabor dulce que los hacía menos agradables. Xochimilco, San Angel y Texcoco, entre otras regiones, surtían los mercados de la capital con alimentos a menor precio que aquellos que eran transportados de tierras lejanas, como era el caso del frijol: "En la ciudad se vendían los frijoles serranos, sin tener un precio excesivo en el mercado. Así es que se pueden comer tan buenos como

⁹⁸ García Cubas, Antonio. Geografía e historia del Distrito Federal. México, Imprenta de E. Murguía, 1894. Pag. 18

en Veracruz, sin necesidad de que se traiga de allí la semilla, como se hace en algunas casas. Esta advertencia servirá en lo de adelante, para que las personas que no puedan pasar sin frijoles veracruzanos, los coman en Mejiico sin el excesivo costo, que lo que les debe importar es la satisfacción de este gusto"⁹⁹

Además de los alimentos que se cultivaban y traían de regiones lejanas de la Ciudad de México se contaba con productos propios de la capital; los poblados ubicados a las orillas de la ciudad surtían la mesa de los capitalinos con algunos productos que no tenían ninguna competencia en el mercado, entre estos se encontraban las chilacas que sembradas y cosechadas en las antiguas chinampas del "Lago de Mejiico" satisfacían la demanda.

Al lado de la agricultura; la caza y la pesca eran importantes actividades por medio de las cuales se surtían de alimentos a los habitantes de la ciudad. Los autores del Nuevo Cocinero Mexicano hacían una clara distinción entre los pescados de mar y los de agua dulce, estos últimos incluso clasificados de acuerdo al lugar donde se pescaran, enumerándose los de lago, ciénaga o estanque, y aquellos capturados en ríos. Por medio de esta clasificación se reconocía la calidad de los pescados. Por ejemplo, era preferible comer aquellos que eran atrapados en los ríos con preferencia a los que se pescaban en aguas estancadas, ya que ésta impregna a los peces un sabor a humedad o sabor a lama que conservaban incluso después de cocinados. De aquellos que provenían de los ríos se recomendaba comprar los que habían vivido en ríos alejados a las ciudades, debido a que los cauces que corrían cercanos a las grandes asentamiento humanos se nutrían de las inmundicias que se desaguaban en ellos.

⁹⁹ Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario. pag. 334.

Dentro de las principales fuentes del abasto capitalino de pescado y otros animales marinos se encontraban los lagos ubicados dentro o en las inmediaciones a la ciudad, los lagos de Texcoco y Chalco ofrecían una alternativa alimenticia no por todos aceptada.

Estos pescados y los crustáceos considerados como de baja calidad estaban destinados a surtir las mesas de la gente pobre. Las carpas, la liza, los charales y acociles, entre otros, se vendían a un precio accesible a la mayoría de la población. Por ejemplo, los acociles -camarones pequeños- eran pescados en las inmediaciones de México "a donde llegaban frescos y aun vivos, pero no se hace uso de ellos generalmente en la cocina, donde sólo se preparan los secos que nos vienen de las costas."¹⁰⁰

Efectivamente, los más celebrados alimentos acuáticos eran los que provenían del mar, de las costas de Veracruz, Yucatán o incluso del mar mediterráneo llegaban a la ciudad estos productos, la mayoría de ellos después de haber sido procesados para evitar el proceso de descomposición. De tal suerte que se expendían salados, ahumados, en vinagre o salmuera, en aceite dentro de pequeños cuñetes de una arroba de peso, e incluso aquellos que venían del extranjero se presentaban novedosamente enlatados.

Los comerciantes de pescado buscaban el método de poder ofrecer frescos pescados provenientes del mar a los paladares mexicanos sin tener que salarlos, encurtirlos o cubrirlos con aceite. La idea era presentar los "pescados" lo más frescos y en su estado natural. En el Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario se describe una de las técnicas que fueron utilizadas con ese propósito.

¹⁰⁰ Ibidem. Pag. 126

"Para conservar vivos los pescados grandes y hacerlos viajar, luego que salen de la red, se les introduce en la boca una porción de pan tierno, remojado en aguardiente refino, capaz de llenar toda la capacidad de la boca, y además, luego que esté introducido el pan, se echa por ella medio vaso del mismo licor. El pez queda inmóvil y adormecido, y en este estado se pone entre paja fresca, que se sujeta a su cuerpo con unos cordones ó un hilo de bramante, y todo ello se envuelve en un paño. El adormecimiento les dura algunas veces hasta doce días; pero si es seguro que sufran un viaje de ocho a diez días sin morir. Luego que llega el pescado á su destino, es preciso sin, perder tiempo, quitarle el paño, la paja y el migajon, y echarlo en una vasija proporcionada llena de agua; en un cuarto de hora ó mas no da señal alguna de vida; pero al fin se reanima y comienza a menearse."¹⁰¹

Por más descabellado que pareciera, este proyecto se llevó a cabo en 1858, dando cuenta de los resultados el Siglo XIX; "Donde se informa el resultado del proyecto de traer pescados y mariscos frescos del puerto de Veracruz a México por parte del Señor General Ignacio Carranza, pues anteriormente se había otorgado el permiso a extranjeros quienes no lo habían logrado realizar con éxito."¹⁰² En este segundo intento, a pesar del percance que tuvieron, lograron conservar el "pescado" fresco durante 11 días; demostrando con ello, que el señor Carranza, tenía el conocimiento necesario en el transporte de estos productos. Finalmente se celebró el éxito de dicha empresa ofreciéndose un banquete en el que los alimentos principales fueron: huachinangos y pampanos, las chernas, cabrillas y pargos; mariscos: jaibas y ostiones; y para completar tortuga o carapachi.

Si en México se llevaban a cabo estos procedimientos tan rústicos, en Europa y Estados Unidos los avances tecnológicos se aplicaban con éxito en el ámbito gastronómico. "*The same*

¹⁰¹ Ibidem. Pag. 628.

¹⁰² "Mejoras materiales" en Siglo XIX. Viernes 9 de abril 1858. Pag. 1

*scientific principles that had built the foundations of the American factory system during the first half of the century were applied to domestic activities during the second fifty years”.*¹⁰³

En Europa desde 1809 se había descubierto la técnica para envasar alimentos en frascos cerrados herméticamente; para 1868 se transportó por primera vez carne en un carro frigorífico desde Chicago a Boston.

Otros que recorrían grandes distancias para vender sus productos en la capital eran los arrieros, “en el Valle de México habían pocas haciendas ganaderas, los indígenas practicaban en las laderas la cría de borregos y casi en cada choza se veían guajolotes y unos cuantos puercos”¹⁰⁴; hasta 1850 llegaban desde Nuevo México numerosos rebaños, lo que se vio interrumpido por los malos años de sequías y por las numerosas rebeliones que azotaban al país.

De acuerdo con los autores del Nuevo Cocinero Mexicano..., a estas razones había que sumarle la apatía y falta de interés por parte del gobierno y particulares en activar esta rama de la economía, ya que México contaba con climas propicios para la cría de toda clase de animales y los granos de los que la mayoría de ellos se alimentarían se podían comprar a bajo precio, con lo que no sólo se proporcionaría a los mexicanos del “mejor” alimento que existía al mismo tiempo que se desarrollaría la economía rural y doméstica y con ello el bienestar de las familias de todas las clases sociales.

La caza por su parte, ofrecía a los capitalinos una alternativa alimentaria para todos los grupos sociales: venados para la gente rica, liebres, ardillas, ranas, armadillos, chichicuilotos¹⁰⁵ y patos, entre otros, para aquellos que no contaban con muchos recursos económicos. En los montes que rodeaban a la Ciudad de México abundaban “liebres, puercos silvestres, lobos, coyotes, zorras,

¹⁰³ Stephen Mennel. Op. Cit. pag. 95.

¹⁰⁴ Lameiras, B. Brigitte. Op. Cit. Pag.58

¹⁰⁵ Ave pequeña que se encontraba en el lago de México.

venados, leopardillos, ardillas, tejones, gato montes, hurones, onzas, zorrillos, armadillos y tlatcoyotes.¹⁰⁶

Los animales que eran cazados no necesariamente se vendían muertos, algunos de ellos se compraban con la finalidad de domesticarlos y reproducirlos en la casa de cada uno. Por ejemplo, el caso de los patos que a pesar de ser más estimada la carne del pato silvestre por considerarle más sana y deliciosa, la domesticación de éste era importante debido a que se aseguraba la provisión de carne para todo el año. Entre las sugerencias que encontramos para la crianza de patos se encuentra la siguiente: "Para domesticarlo basta quemarles la punta de las alas, ponerlos con otros mansos y darles abundante comida y cebo, teniéndolos en lugares bien provistos de agua en la que viven la mayor parte del tiempo. Se pueden también recoger sus huevos que se encuentran en los islotes formados en los ríos, lagos ó lagunas, para que los tapen las patas domésticas y aun las gallinas que los suelen sacar entre sus pollos.¹⁰⁷

Efectivamente la recolección seguía ofreciendo a los habitantes de la ciudad alimentos, como huevos, vegetales y frutas que crecían de manera silvestre, animales entre los que se encontraban los caracoles, renacuajos; insectos tales como gusanos así como larvas, huevecillos. También se recogían productos minerales, hielo, etc.

En el lago de Texcoco se recolectaba el "ahuauhtli" que era la hueva de la mosca conocida como axayácatl. Recogida de los tules donde la mosca la había depositado, era convertida en pasta y envuelta en hojas de maíz. Se tostaba o hervía para posteriormente ser vendida. De este mismo sitio provenía el tequesquite utilizado -según los autores del Nuevo Cocinero Mexicano- por los naturales pobres en lugar de sal, para cocer las yerbas y legumbres que se habían de comer. El

¹⁰⁶ García Cubas, Antonio. Geografía e historia del Distrito Federal. pag. 19

¹⁰⁷ Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario. pag. 569.

tequesquite era una costra de carbonato de sodio que se recogía en las orillas de este lago. De esta misma región oriental provenía el hielo; "El Popocatepetl cubre las necesidades de todo México a excepción de Veracruz y de las ciudades costeras, a donde el hielo llega por mar en grandes cantidades traído de América del Norte."¹⁰⁸

En las llanuras del Popocatepetl, en la región de las nieves perpetuas, se encontraban pequeñas fosas a manera de estanques. Los indígenas se encargaban de mantenerlas llenas de agua, obteniendo un hielo cristalino, que se conducía a la ciudad de México en el primer tren de la mañana.

Como hemos visto, el intercambio comercial de los habitantes de la ciudad se llevaba a cabo con casi todas las regiones de la República; en el Norte se producían, a juzgar por los autores del Nuevo Cocinero Mexicano... algunos de los mejores vinos del mundo "siendo excelente el de Parras, Paso del Norte y el de las California," este último con reconocimiento internacional. De esa misma región se traían los piñones. El Occidente surtía a la capital de una innumerable variedad de frutas como piña, plátano, aguacates, azúcar, piloncillo, guayabate de Morelia, cajetas de Celaya, etc. De la región del golfo llegaban a la capital, el café, frutas tropicales, frijol entre otros productos agrícolas. El sur ofrecía a los capitalinos especias tales como la pimienta de Tabasco además de cocoa.

Además del comercio interno de alimentos, se entablaron intercambios comerciales con otros países. Al principio, la mayoría de los productos podían considerarse como artículos de lujo, lo que más tarde cambiaría debido a las crisis alimentarias que azotaron a la población mexicana. Durante los primeros años del establecimiento de un comercio internacional, la importación de productos agrícolas era limitada. La mayoría de los productos que llegaban a la ciudad como

¹⁰⁸ Kolonitz, Paula. Op.Cit. Pag. 103.

resultado de este comercio eran alimentos procesados. Las especias, té, café, salep¹⁰⁹ féculas y harinas fueron algunos de los productos de origen agrícola venidos de ultramar y que algunos mexicanos utilizaron en la preparación de sus alimentos.

Como vemos, la importación de alimentos era básicamente de artículos culinarios de lujo, a excepción de las épocas de crisis durante las que fue necesaria la importación de alimentos básicos. A mediados del siglo XIX una prolongada crisis trajo como consecuencia uno de los primeros antecedentes de la dependencia alimentaria de los mexicanos con respecto a otras naciones, para 1849 “el gobierno permitió que el estado de Tamaulipas introdujera víveres del extranjero, medida que se había repudiado años atrás durante los problemas de abasto que azotaron a los estados de Yucatán, Chiapas y las Californias”¹¹⁰.

La continua desorganización social contribuyó a que México desarrollara una creciente dependencia del exterior. Entre 1850 y 1872 se importaron de manera sistemática alimentos provenientes en su mayoría de los Estados Unidos, teniendo que pagar un impuesto del 25% del valor de los alimentos además de los impuestos que se cobrarían en el lugar en el que estos se pondrían a la venta del público. Para 1884 y bajo el gobierno del presidente Manuel González se decretó la exención a las importaciones de maíz y trigo, cuidando que no se abusará de estos privilegios, y prorrogándolos "sólo en caso necesario" hasta que la producción nacional volviera a asegurar el abasto necesario.

De tal suerte, el abasto de alimentos de los capitalinos no fue siempre sencillo. La falta de caminos o las precarias condiciones de los existentes implicaba innumerables problemas a los que había que sumar los embates climatológicos como sequías, inundaciones y plagas que mermaban la

¹⁰⁹ Salep: especie de raíz desecada y pulverizada, parecida a la papa.

¹¹⁰ Bajío, Antonio del. Crisis alimentarias y subsistencias populares en México. México, LICONSA, 1987. Pag 115.

producción agrícola y ganadera, así como la inseguridad social que existía como resultado de la prolongada crisis política y económica del siglo XIX.

Esta situación se empeoraba durante los ataques extranjeros a México. Por ejemplo, durante la invasión del ejército estadounidense a la nación algunas personas dependían de lo que podían mendigar, pedir prestado o tomar “lo dicho no es una exageración; el maíz se conducía en carros, que dejaban regueros de grano en su tránsito, que se agolpa a recoger la multitud, sin que nadie les dijese palabra de reconvención. De la carne y el pan también hacen repartos.”¹¹¹

Los caminos por los que tenían que ser transportados los alimentos hacia la ciudad de México eran prácticamente los mismos que se habían recorrido durante la época colonial. Todos ellos eran caminos de tierra difíciles de transitar y aún aquellos que se habían construido después de la Independencia, como las nuevas rutas comerciales del norte, Santa Fe y Chihuahua, eran recorridas por mulas y caballos que en el lomo o tirando una carreta transportaban los alimentos junto a los arrieros que conducían su ganado.

Estos caminos eran prácticamente intransitables en temporadas de lluvias representando un gran riesgo y pérdidas para los comerciantes. Era muy fácil que las carretas se atascasen o volcaran implicando con ello en algunas ocasiones la descomposición de los alimentos por los impactos, el contacto con el agua o el simple retraso en la transportación. Tal como ocurrió en 1820 con una carga de té: "En 1820 un sugeto emprendedor de esta capital, sabiendo que en la sierra y otros puntos, principalmente en el pueblo de Xacala y en sus inmediaciones, crecía este arbusto, siendo allí notable por su aroma, hizo traer a Méjico una buena cantidad, que entre mil obstáculos y tropiezos que tuvo en su conducción, no fué el menos que se atascasen las mulas en la calzada de

¹¹¹ Prieto, Guillermo. Op.cit. pag. 276.

Guadalupe, inundada entonces, habiéndose por fin sacado las cargas del agua con mucho trabajo y costo.”¹¹²

Fue hasta el gobierno del general Porfirio Díaz cuando los atrasados sistemas de comunicación empezaron a desarrollarse. Para 1877, con el interés de comunicar mejor a la capital con sus tradicionales centros de suministro alimentario, Chalco y Texcoco, se pusieron en operación pequeños vapores. En 1882 Manuel Rivera Cambas declaraba: “La capital de la República no posee el beneficio inmediato que á otras poblaciones dan los productos de climas cálidos, pero por medio de los ferrocarriles presenta en su mercado cuanto producen las diversas zonas y los diferentes climas que en su curso atraviesan esas vías...en una palabra, cuanto puede desear el hombre en lo relativo al reino vegetal, otro tanto puede obtener aquí, traído en alas del vapor.”¹¹³

El sistema ferroviario fue considerado como la solución a la mayor parte de los problemas de desabasto del país, pudiendo transportar en poco tiempo gran cantidad de alimentos entre regiones muy distantes, llevando el sobrante de la producción de una región a otra que era azotada por la hambruna. Sin embargo, los resultados no fueron tan satisfactorios como se esperaba.

“En 1888, mientras en el Estado de México el maíz escaseaba y era caro, en Guerrero, Sinaloa, Durango, parte de Veracruz, Jalisco y San Luis Potosí abundaba y se vendía a bajo precio, irónicamente los gravosos fletes del ferrocarril dificultaron el traslado de los granos.”¹¹⁴

¹¹² Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario. pag.818.

¹¹³ Rivera Cambas, Manuel. México pintoresco artístico y monumental. México, Imprenta de la Reforma, 1882. Pag. V

¹¹⁴ Bajío, Antonio del. Op. Cit. Pag. 130.

Los granos y otros alimentos en tiempo de hambre se convirtieron en un verdadero botín por el que las personas eran capaces de cometer los más horrendos crímenes. Y es que el hambre no sólo era consecuencia del atraso agrícola o de las inclemencias climatológicas, los habitantes de la Ciudad de México sufrían de ella, como resultado de los pronunciamientos castrenses de uno y otro bando político, ya que solían cortarse las vías de suministro. Durante la Guerra de Reforma, el ejército liberal sitió a la capital, en manos de los conservadores, el 13 de noviembre de 1860. Ante tal situación, el general Miguel Miramón fijó precio a los artículos de primera necesidad, a la vez que ordenaba un continuo movimiento de sus tropas para abrir boquetes para la entrada a los víveres.

Con la Intervención Francesa en 1862 y la consiguiente instauración del Segundo Imperio, las penurias del pueblo se acrecentaron, sin perdonar comarca alguna. En la capital se instauró una junta de beneficencia, encargada de recaudar fondos para adquirir maíz y venderlo a bajo precio. El emperador Maximiliano de Habsburgo aportó su óbolo particular, además de decretar la creación de la Junta Protectora de las Clases Menesterosas el 1 de noviembre de 1865.

Con la restauración de la República no se interrumpieron las crisis alimentarias. Los intelectuales del liberalismo seguían sosteniendo que México era un cuerno de la abundancia por sus tierras fértiles. Pero la realidad era muy diferente pues la mayoría del territorio nacional solamente brindaba "suelos arrugados, escasez o sobra de lluvias, caprichos meteorológicos."¹¹⁵

Para abastecer de alimentos a la capital, fue necesario a las provisiones de las regiones ya mencionadas sumar la del valle de Toluca la que al igual que Tlalnepantla eran lugares propicios

¹¹⁵ Zoraida Vazquez, Josefina. "Los primeros tropiezos" en Historia General de México. T. III. México, COLMEX, 1988. Pag. 181.

para una duradero almacenamiento de cereales, debido a la "tierra alta y tepetate y tierra seca sin humedad."¹¹⁶

Efectivamente el almacenamiento de alimentos fue pensado como una posible solución a los problemas de abasto, no sólo durante las épocas de malas cosechas sino también como una defensa contra las acciones de comerciantes que escondían los alimentos para más tarde venderlos a un precio elevado sin tener ningún problema.

Varios fueron los intentos no sólo del gobierno sino incluso del clero para poder suministrar estos productos a un precio accesible. Para 1883 en el periódico El Diario del Hogar se notificaba que el municipio establecería carnicerías por su propia cuenta donde la carne se vendería al costo¹¹⁷. El clero, por su parte, ayudaba al abasto de los más desposeídos, alimentando a algunos y obligando a los comerciantes a bajar los precios de los alimentos mediante la venta de los productos que la Iglesia había adquirido en forma de diezmo.

Corrupción y conservación de los alimentos

La idea de almacenar o guardar alimentos para los momentos de crisis fue ampliamente difundida en la mayoría de los recetarios de cocina. El Nuevo Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario no fue la excepción brindando una gran cantidad de técnicas para la conservación de los alimentos.

¹¹⁶Bajío, Antonio del. Op. Cit. Pag. 150.

¹¹⁷En Diario del Hogar. Sábado 17 de febrero 1883. Pag. 3.

"Para los años estériles ó de hambre, como suele decirse, es de mucha importancia saberse los recursos con que se puede contar. En Europa y principalmente en Francia, donde la fabricación de la fécula es en la actualidad un ramo considerable de la industria, sería poco ventajoso practicarla en las casas; pero entre nosotros que no se cultiva este ramo, y en todas partes en las épocas de escasez y penuria, principalmente en los lugares distantes, es útil de sobremanera el saber sacar partido de los recursos que se puede tener á disposición."¹¹⁸

Entre las técnicas para conservar los alimentos en buen estado se encontraban el salar, curtir, ahumar, cubrir con arena o cenizas los alimentos, convertir los tubérculos o semillas en féculas, deshidratar, etc. Por ejemplo se decía que en la provincia a veces se encontraban bueyes en venta a bajo precio, lo que debía de aprovecharse, preparando buey salado que garantizaba una buena calidad por prolongados periodos de tiempo.

Para un lugar con un clima templado como el de la ciudad de México, el Diccionario publicó la información de cuanto tiempo se podía tener la carne fresca sin peligro de descomposición, como una medida para ayudar al abasto familiar:

Tabla de la duración de las diversas viandas¹¹⁹

	Días de estío	Días de Invierno
Urogallo ó gallo silvestre	6	14
Jabalí	6	10
Faisán, pollona cebada	4	10
Corzo, venado	4	8
Guaxalote, Ansar	4	8
Buey o toro, puerco	4	8
Liebre, capon, gallina	3	6
Perdiz	2	8

¹¹⁸ Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario. pag. 323.

¹¹⁹ Ibidem. Pag. 925.

Aún en los momentos en los que existía en el mercado la cantidad de alimentos para satisfacer las necesidades de la población, los problemas no se terminaban, las cocineras se quejaban de la calidad de los productos que se vendían y de los robos que los comerciantes llevaban a cabo, sin olvidar los de las mismas cocineras. Manuel Payno en su novela Los bandidos de Río Frío nos brinda información al respecto “Juan odiaba a todo el que por cualquier título se apropiaba algo, y a los tenderos, carniceros, cocineras y dependientes que vendían lo peor y de eso se tomaban una parte.”¹²⁰

Los consumidores de carne se lamentaban de no tener más remedio que surtir la cocina con las carnes malas, enjutas y flacas que despachan en las carnicerías. Además de la forma en que los carniceros tomaban ventaja vendiendo un tipo de carne por otra de menor calidad a las personas, con lo que obtenían ganancias extras. Si alguien iba a realizar las compras tenía que ser una persona entendida en la materia; era imposible confiar de los consejos de los mismos comerciantes: “no es muy común saber escoger los melones buenos y mucho menos hay que confiarse de los meloneros, que procuran vender los que tienen, sean buenos o malos.”¹²¹

Los casos de fraude y corrupción en el abasto de alimentos durante el siglo XIX fueron innumerables; “fuentes oficiales reconocieron desde 1879 que muchos alimentos se vendían adulterados, y que consumirlos representaba un peligro para la población: el frijol quemado se vendía como café y la carne de caballo viejo como ternera. Todavía en 1896 se afirmaba que los pasteles se elaboraban con cromato de plomo en vez de huevo; la carne era durísima, a los vinos se les agregaba ácidos y vinagre; a la leche agua y sesos de carnero para hacerla más espesa...Los

¹²⁰ Payno, Manuel. Op. Cit. Pag. 320.

¹²¹ Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario. Pag. 159

productos importados sufrían la misma suerte... Es cierto que el código de entonces permitía la adulteración de alimentos, pero ponía como condición que las sustancias empleadas no dañaran la salud, y que advirtiera al público la índole de los productos que consumía.

La prensa no escatimó su comentario irónico. Y el autor se burlaba pensando que en un artículo podía encontrar las siguientes frases:

Bizcochos con cromato de plomo

Dulces y pastillas pintadas con anilinas

Carnes finas de perro y gato.

Mantequilla pura de oleomargarina, legítima de los Estados Unidos."¹²²

De los fraudes o casos de adulteración de alimentos mencionados en el Nuevo Cocinero... se encontraban el tamaño y peso del pan; la autenticidad de los alimentos como el té, café, vinagres, vinos, etc.; la calidad de la materia prima que era utilizada para elaborar algunos productos, por ejemplo las pastas, "como en las fábricas se procura hacerlos á poca costa, para poderlos vender á precio cómodo, no gastan de la mejor harina, y aún para fabricar los fideos gordos y los tallarines anchos y gruesos, emplean la quebrazon que resta invendible en las tiendas, sucia con inmundicia de ratas y otras porquerías, usan azafranzillo en lugar de yemas de huevo para teñirlos, de modo que es indispensable abstenerse de comerlos."¹²³

Abstenerse de comer algunos alimentos no era siempre la solución más recomendada por los autores de los recetarios, para ellos lo mejor era que en cada cocina se produjeran la mayor cantidad posible de los alimentos que se consumían.

¹²² Cosío Villegas, Daniel. Historia moderna de México. El porfiriato. Vida social. Pag. 94

¹²³ Ibidem. Pag. 324.

Estas recomendaciones sugerían que en las casas en que fuera posible se contara con una hortaliza propia que proveyera de las verduras y legumbres necesarias, así como un corral con animales¹²⁴, toda la materia prima que de aquí se obtuviera sería procesada por las mismas cocineras con el fin de obtener pan, mantequilla, embutidos, pastas, y todo aquello que fuera necesario para el consumo familiar. Así, el ingenio de las cocineras y el interés económico de los comerciantes ante la falta de ciertos productos empujaron a unos y otros a buscar una solución. Los comerciantes ofrecían falsificaciones de los productos originales, en los que por lo menos las envolturas o cajas que contenían la falsa mercancía eran muy similares a las originales, aunque el sabor y la calidad de los pseudo productos se alejaban del verdadero. Por su parte las cocineras intentaban encontrar los sustitutos de aquellos alimentos que la escasez o el alto precio dificultó su adquisición, éstas mucho más interesadas en el sabor de los alimentos difundieron sus conocimientos a través de las páginas del Nuevo Cocinero Mexicano...: "El queso de Parma y los otros de que se habla en este Diccionario, se sustituyen perfectamente con el que se fabrica en la hacienda del Astillero cerca de Huichapan, y es bien conocido en el comercio de Méjico." ¹²⁵

Mercados, *tianguis*, vendedores ambulantes

Revisemos ahora cómo llegaban los alimentos a la capital y quién realizaba la venta de los mismos:

¹²⁴ Estas recomendaciones eran casi imposibles de seguir para el grueso de la población, no sólo por la condición de algunos de ellos de vivir en vecindades donde la idea de contar con un corral era imposible, sino además por los altos costos que alcanzaban los animales de corral. Bastará mencionar que quien deseara contar con una vaca de "vientre" debía pagar por ella siete pesos (1846), cantidad fabulosa si se considera que los peones recibían a la semana nueve reales (cerca de un peso), distribuidos de la siguiente manera: tres para maíz, medio para chile, medio para sal, cal, vela y ocote, medio para jabón, de los cuatro y medio restante se aplicaban cuatro a un abono por las deudas contraídas con el hacendado, y el medio restante se destinaba a la compra de carne o hilo, cigarros o fruta o medicina" Citado en Bajio, Antonio del. Op. Cit. Pag. 143.

¹²⁵ Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario. Pag 703

"El canal de la Viga servía de arteria de abastecimiento a la ciudad con más de cien chalupas, canoas y trajineras. A las cinco de la mañana se abrían las garitas que controlaban el acceso a la ciudad y entraban las trojes de burros de carbón y madera. Entraban también las verduras, la fruta y la carne"¹²⁶ una gran cantidad de hombres y mujeres que arreando animales o transportando alimentos en canastas, huacales, o pieles curtidas de animales, recorrían las calzadas de Tacubaya con la finalidad de vender sus mercancías. Con el paso del tiempo los ferrocarriles serían un medio más para transportar y abastecer de alimentos a los habitantes de la ciudad de México.

Los canales de la ciudad se veían transitados por embarcaciones en los que se introducían algunos alimentos "la popa y la proa de las trajineras vienen cargadas de pilares de azúcar, tercios de panocha y piloncillo, de millares de naranjas y limas y de racimos de plátanos."¹²⁷ Ya fuese por vía acuática o terrestre los alimentos que se introducían a la ciudad tenían que detenerse en las garitas instaladas en las principales vías de acceso para pagar el derecho de alcabala, lo que repercutía en el precio de cada producto. Sólo durante las épocas de crisis o cuando el hambre diezmaba a la población el gobierno suspendía este impuesto con la finalidad de abaratar los alimentos y hacerlos accesibles a un mayor número de personas.

Una vez dentro de la ciudad los víveres eran transportados a los mercados establecidos o a los mercados ambulantes, los que se habían establecido en algunas calles de la capital. Entre ellos se encontraban los de las calles de la Merced, Balvanera, Portacoelli, etc., y de los cuales la gente se quejaba por el feo aspecto que daban a la ciudad, además de lo peligrosos que resultaban debido a la gran cantidad de cáscaras de frutas que arrojadas al piso provocaban la caída de las personas que transitaban por esas calles¹²⁸.

¹²⁶ Zoraida Vazquez, Josefina. "Los primeros tropiezos" en *Op. Cit.*, Pag. 795

¹²⁷ Payno, Manuel. *Op. Cit.* Pag. 287.

¹²⁸ *Diario del Hogar* No. 128. Jueves 15 de febrero 1883. Pag. 3

La plaza del Volador fue el mercado más importante entre 1840 y 1853 “...en su parte interior, y a pesar de marcarse de trecho en trecho, con los jacaes, divisiones y subdivisiones regulares, presentaba un sistemático desorden, abandonándose la venta de verduras, frutas, patos, mestlapiques, huevos, gallinas, quesos, etc., al sexo bello, y sirviendo carnicerías y tiendas el sexo poderoso.”¹²⁹

Para 1891 el mercado de la Merced ocupaba parte del antiguo convento del mismo nombre, además de éste existían el de “San Juan. Es el mercado más amplio y uno de los más concurridos. Está construido con columnas y láminas de fierro y cubiertas de cristal. Loreto. En la plazuela de su nombre. Tales son los mercados principales pero hay otros secundarios como el de Santa Catarina, Dos de abril y el Rastro, en la plazuela de San Lucas.”¹³⁰

Otro lugar al que podían acudir las cocineras a realizar sus compras eran los *tianguis*, que se establecían en una calle o en la plaza de algún punto de la ciudad una vez por semana. Aunque no todos concurrían a éstos por considerárseles como los mercados propios de los indios.

En contraste con los *tianguis* se encontraban los estanquillos o abarroterías que generalmente eran propiedad de españoles o de sus descendientes y en los cuales se podían comprar algunos productos de importación, estos comercios por lo regular estaban ubicados en la zona central de la ciudad. También, en su mayoría de propietarios extranjeros, estaban las boticas, ocasionalmente visitadas por las cocineras que buscaban surtirse con grenetina de oro, cola de pez proveniente de Holanda, esencias y colores vegetales para la preparación de licores, gengibre y nuez moscada entre otros muchos productos que dictaban las recetas de cocina.

¹²⁹ Prieto, Guillermo. Op.cit. pag. 196.

¹³⁰ García Cubas, Antonio. Geografía e historia del Distrito Federal. 85.

Sabemos de la existencia de establecimientos especializados en diferentes ramos de la industria alimentaria entre los que destacaban las panaderías, lecherías, carnicerías, tortillerías. Una descripción pintoresca es la de las tocinerías: “Veíanse en los esqueletos de madera millares de jabores dorados y plateados”...” los pilares de manteca en alfojainas de hojadelata, mostraban en la superficie adornos también de oro y plata, y en la cúspide un ramito de flores, y la carne de cerdo pendiente del garabato ostentaba adornos de flores y oro volador.”¹³¹ Si bien cada uno de estos comercios contaba con características propias para la venta de sus mercancías, todas compartían la misma mala reputación de abusar y tomar ventaja de los consumidores ofreciendo productos de mala calidad, falsificaciones o incluso de dar menos cantidad de alimentos por los que se pagaba.

Estos comercios anunciaban sus productos o servicios en los diarios capitalinos -los que su economía lo permitía- o en las paredes de sus establecimientos. En cuanto a los anuncios en las paredes Antonio García Cubas nos brinda información sobre los problemas y confusiones a que se enfrentaban los anunciantes a los que se les acababa el espacio, y en la otra pared debían de continuar su desplegado:

“Por una calle

Choco
Supe

Este
Buen bizco
En vene
Na
Adultera
Terroba

Por la otra

late
rior

pan y
cho se hace
ro, no tiene
da de
ciones
y compañía.”¹³²

¹³¹ García Cubas, Antonio. El libro de mis recuerdos. Pag. 334

¹³² Ibidem. Pag. 191.

En las calles se podían comprar algunos alimentos que si bien es cierto no contaban con un establecimiento permanente, sí ocupaban el mismo espacio en las aceras; entre ellos se encontraban los pasteleros “El aparato que [el pastelero] tiene sobre una mesa y en el cual conserva caliente los pasteles, consiste como ves, en tripié de fierro que sostiene un aro de barril sobre el cual descansa de costado una olla grande de barro que contiene por dentro los pasteles y por encima rajas de ocote ardiente.”¹³³

A la par de estos comercios establecidos o semi-establecidos existía la opción de poder adquirir ciertos alimentos sin la necesidad de salir de casa, ello obedecía a la existencia de comerciantes ambulantes que pregonando por las calles de la ciudad ofrecían sus mercancías o que tenían una clientela fija. En la novela Los bandidos de Río Frío un indio se presentó a un soldado de la siguiente manera: “yo entrego los quesos y las mantequillas de la hacienda de San Nicolás en la casa de la señorita Mariana.”¹³⁴ En algunas ocasiones este intercambio comercial consistía en un trueque de bienes, en el Nuevo Cocinero Mexicano... se menciona el intercambio de alcachofas silvestres por palos de madera o de tejocotes a cambio de venas de chile.

Regresando a los pregones, cada uno de los vendedores anunciaba sus mercancías a gritos que en ocasiones poco tenían que ver con los productos que ofrecían, pero que en cambio llamaban la atención de la gente; García cubas nos informa de la cantaleta:

“Al buen turrón de almendra, entera y molida, turrón de almendra
En la calle del Reloj
Le di cuerda a la fortuna
Porque el hombre muy tunante
No se conforma con una
Siempre quiere tener dos
Por si se enoja alguna
Al buen turrón de almendra, entera y molida, turrón de almendra”¹³⁵

¹³³ García Cubas, Antonio. El libro de mis recuerdos. Pag. 330.

¹³⁴ Payno, Manuel. Op. Cit. Pag. 101.

¹³⁵ García Cubas, Antonio. El libro de mis recuerdos. Pag. 200.

Entre los personajes que llevaban a cabo el oficio de surtir a las casas de víveres estaban los mantequeros, carniceros, frutero, pescadero, cabeceros –vendedores de cabezas de carnero cocidas al horno-, neveros, panaderos, etc.; cada uno de ellos con su característica indumentaria y con los accesorios necesarios para vender sus mercancías. Nuevamente García Cubas nos ayuda a descubrir al mantequero: "De mandil y blusa de manta, caminaba por las calles sosteniendo en la cabeza la aljofaina de hoja de lata. Antiguamente era el tal individuo verdaderamente asqueroso, sin mas prenda en su vestido que el calzón arremangado, tan grasiento como su cuerpo."¹³⁶

Si los alimentos y víveres eran indispensables para la subsistencia de los mexicanos el surtimiento de agua era igualmente importante; el abasto de agua en la Ciudad de México fue mejorando con el transcurso del tiempo. A principios del siglo XIX la mayoría de la población requería el servicio de los aguadores que en sus chochocoles surtían con agua de pozo o río - transportada a la capital por medio de acueductos- a los capitalinos; "el tipo del aguador... deposita el agua y deja en poder de la cocinera un colorín que sirve para la liquidación y para contar el número de viajes."¹³⁷ Durante los últimos años del siglo XIX la mayoría de las casas en los principales barrios de la ciudad contaban con servicio de agua potable, por lo que los aguadores se vieron relegados a trabajar en las colonias pobres de la capital.

Pero también existían aquellos que se acercaban a las casas a tratar de comprar las sobras de comida, tal y como en Europa la gente acudía a los restaurantes de los hoteles a conseguir alimentos ya preparados que se vendían a bajo precio. Las notas de Madame Calderón de la Barca nos brindan información acerca de lo que sucedía en las casas de la ciudad con respecto a este punto Las

¹³⁶ García Cubas, Antonio. El libro de mis recuerdos. pag. 203

¹³⁷ Novo, Salvador. Nueva grandeza mexicana. Ensayo sobre la Ciudad de México y sus alrededores en 1946. México, Hermes, [s.d.] Pag. 90

DIME QUE COMES Y TE DIRÉ QUIÉN ERES

Tradición y civilidad en las mesas de la Ciudad de México

Una vez consumada la independencia de México se terminó, el intercambio y relación exclusivista que la antigua colonia había mantenido con España, y el nuevo país estuvo en condiciones de entrar en contacto con aquellas naciones que reconocieron su independencia, esto trajo como consecuencia en el ámbito gastronómico una relación con el arte culinario de otros países, aunado a la posibilidad de diversificar y enriquecer el menú del mexicano, entre otros factores gracias al intercambio comercial de productos alimentarios.

Las contradicciones que matizaban la vida de los habitantes del nuevo país durante el siglo XIX surtieron efecto en el ámbito culinario. Durante el siglo pasado las personas encontraron en la alimentación un elemento de identidad o de pertenencia a un grupo, territorio o nación, un platillo dejó de ser visto por algunos como un simple medio de satisfacer su apetito o de obtener un placer sensitivo. La posibilidad de escoger el tipo de alimento que se iba a degustar implicaba asumir una postura ideológica; "Esto porque cada ingrediente además de su sabor sensible, tenía un valor cultural asociado a la realidad histórica de México."¹³⁸

Para los gastrónomos del siglo XIX la comida se convirtió en una forma de expresar las diferencias entre grupos de la sociedad, con lo que consiente o inconscientemente adoptar las maneras, sabores y tipos de alimentos de un sector social reflejaban el modelo de vida a la que se aspiraba.

¹³⁸ Corcuera, Sonia. Op. Cit. Pag. 193

Dentro de estos términos de la búsqueda de una identidad nacional los autores del Nuevo Cocinero... reflejan el interés por el establecimiento de una "Gastronomía Mexicana" adecuada al momento que se estaba viviendo. Para los ideólogos del arte culinario del siglo XIX el desarrollo del país se venía dando de una forma progresiva, partiendo de un estado de barbarie y recorriendo diversas etapas hasta alcanzar la anhelada "civilidad"¹³⁹ que permitiría a la cocina mexicana estar a la altura de la gastronomía europea. El objetivo compartido por la mayoría de los ideólogos era de acuerdo con la historiadora Ida Rodríguez Prampolini "incorporar a México y a su heterogénea población a la cultura de occidente".¹⁴⁰ La gastronomía no podía quedar fuera de este objetivo, pues a nivel internacional había adquirido gran importancia y se consideraba reflejo del estado de las naciones: *"If the truth must be known, all affectations and pretense aside, the dinner, world over, is the symbol of a people's civilization. A coarse and meanly cooked and raggedly served dinner expresses the thought the spiritual perception of a nation or family. A well-cooked and a prettily-served dinner will indicate the refinement and taste of a nation or family."*¹⁴¹

Compartiendo el mismo objetivo de progreso o de identificación de la gastronomía mexicana, la gran disyuntiva gastronómica a la que se enfrentaron los comensales durante el siglo XIX fue la de escoger entre "Civilidad" y "Tradición", dos corrientes aparentemente excluyentes entre sí. Dicha contradicción se hace patente en numerosas ocasiones en las páginas del Nuevo Cocinero..., un ejemplo de ello es la siguiente aseveración sobre la forma de cocinar un conejo: "Los cocineros franceses, tan limpios como delicados y cuidadosos en todo lo que puede contribuir, no solo al mejor sazón de las piezas que condimentan, sino al aspecto más agradable de sus platos, no toman las siguientes precauciones siendo [éstas] recomendadas por personas

¹³⁹ Tal como lo explicaría más tarde Françoise Revel en su libro Culture and cuisine. A journey through the history of food como la transición de lo crudo a lo cocido.

¹⁴⁰ Ida Rodríguez Prampolini, La figura del indio en la pintura del siglo XIX. Fondo ideológico. México, IIE-UNAM, 1988. Pag.311.

¹⁴¹ Williams, Susan. Savory suppers and fashionable feasts. Dining in Victorian America. New York, Pantheon Books, 1985. Pag.54.

inteligentes y dedicadas á la cocina del país, no pueden omitirse en este Diccionario, dejándose á la experiencia, que es el juez competente, la decisión del asunto."¹⁴²

Una opción era aquella que buscaba la "civilidad" era enarbolada por aquellos que creían necesaria la adopción de un modelo gastronómico de origen extranjero abandonando las costumbres y tradiciones alimentarias por considerarlas como elementos contrarios al progreso, ya que éstas promovían la inmovilidad de las sociedades. Luis González Obregón nos ofrece información sobre las influencias que las culturas en Europa ejercían sobre los habitantes de la ciudad de México "las costumbres de nuestros antepasados, mitad españoles, mitad criollos, desaparecen sustituidas por una mezcla de las europeas, y ahora en una misma casa se reza á la antigua, mas se viste á la francesa y se come á la italiana."¹⁴³ Y es que este grupo de mexicanos pensaba que: "el hombre americano no alcanzaría su plenitud mientras no realizara obras universales, entendiendo por éstas las más avanzadas europeas, esto es, mientras no se pusieran a la altura de los tiempos. Y eso implicaba ni más ni menos que la anulación del pasado barroco."¹⁴⁴

De acuerdo con lo escrito en el Prospecto del Nuevo Cocinero..., esta situación fue el motivo por el que Don Mariano Galván se entregó a la tarea de identificar aquellos platillos que se habían abandonado, dejando de publicar las recetas de los mismos. De tal suerte que empezaron a desaparecer por lo menos de las mesas de las "gentes de razón" ciertos alimentos bajo el prejuicio de ser contrarios a las nuevas reglas culinarias: los hongos, fideos y caldos entre otros eran vistos con desprecio por los comensales, ante lo cual lo único que pudieron escribir los autores del diccionario fue "todos los usos y costumbres, por generalizados que estén y por más racional que haya sido su introducción, y el honor que se les hubiere dispensado, están destinados á caer del alto

¹⁴² Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario. pag. 196.

¹⁴³ González Obregón, Luis. México Viejo. México, Promexa Editores, 1979. pag. 289.

¹⁴⁴ O'Gorman, Edmundo. Et. al. Pasado y presente del Centro Histórico. México, BANAMEX, 1993. Pag. 15

puesto que ocupan en su época, á confundirse después entre las antiguallas, y á olvidarse, por último, como propio de los siglos bárbaros.¹⁴⁵

Además de este proceso expurgatorio y con la misma finalidad de brindar una obra moderna se incorporaron en el diccionario los principios y los pasos a seguir en la preparación de los alimentos de la muy en moda gastronomía francesa, reconociendo que recientemente la cocina francesa había invadido los comedores mexicanos, por lo que de acuerdo al editor se hacía necesario publicar dentro de la obra varios artículos del *Cocinero Real* (el cual al derrumbarse la monarquía restaurada en Francia, el autor llamó sencillamente *Cuisinier National*¹⁴⁶), de las obras de Beauvilliers (*L'art du Cuisiner*), de los excelentes tratados del célebre Careme (*La cuisine française au XIX siecle*) y por último del *Diccionario* de Mr. Burnet.

Al igual que lo que sucedía en otros países, algunos mexicanos determinaron a la Cocina Francesa como un modelo a seguir. Internacionalmente hablando se consideraba que la gastronomía francesa era digna de admiración no sólo por su efecto visual y su incomparable encanto al paladar, sino también por el ahorro económico que la utilización de sus técnicas representaba.

El interés por alcanzar el anhelado progreso llevó a algunos a sugerir la promoción de la inmigración de extranjeros a México, lo que en materia gastronómica significaba la posibilidad de entrar en contacto con un patrón culinario "civilizado." Para 1885, Justo Sierra declaraba "La condición suprema de la transformación es alimentarse bien, y esa condición, que depende del alza del jornal y de la educación por el contacto con los grupos mejor alimentados de otras razas va realizándose aunque con demasiada lentitud"¹⁴⁷ Y es que para el ideólogo mexicano una

¹⁴⁵ Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario. pag. 121.

¹⁴⁶ Schraemli, Harry. Op.Cit. Pag.90.

¹⁴⁷ Sierra, Justo. Apuntes para un libro. Ensayo social y político. México, Secretaria de Hacienda y Crédito Público, 1960. Pag. 27.

alimentación basada en maíz, chile, algunas frutas y pulque, podía proporcionar a los hombres la energía o fuerza necesaria para realizar un trabajo físico "que es por donde el hombre más se acerca al animal doméstico" pero ella nunca sería la adecuada para alimentar a los individuos del cambio, a los "agentes de civilización."

Ya fuese por medio de la utilización de libros de cocina o por el contacto con los grupos extranjeros, la gastronomía francesa fue acogida por los comensales de la ciudad de México, los recién abiertos restaurantes y cafés ofrecían un variado menú a la francesa, los periódicos¹⁴⁸ y libros de cocina no dejaron de publicar recetas provenientes de la Ciudad Luz, las fiestas que los miembros de altas clases brindaban seguían los consejos dictados por los extranjeros.

Cuando Madame Calderón de la Barca reconoce la excelente calidad de una comida que degustó, no deja pasar la oportunidad para explicar la inigualable perfección del banquete: "La comida se habría considerado como soberbia en cualquier país del mundo; vale decir que la familia ha viajado mucho por Europa."¹⁴⁹

Los banquetes dados por el emperador Maximiliano, por el presidente Manuel González o por Don Porfirio Díaz, estaban compuestos por alimentos de origen francés, incluso tan delicada tarea se dejaba en manos de "chefs franceses," por ejemplo la cena ofrecida al saliente gobernador del Distrito Federal el primero de mayo de 1884:

¹⁴⁸ En el mes de septiembre de 1881 empezó a publicarse en la ciudad de México el Diario del Hogar dirigido por Filomeno Mata, en el se insertó una sección dedicada a las lectoras femeninas brindándoles información sobre las novedades en la moda, artículos sobre diversos temas y sugerencias que ayudaban a estas en la administración familiar. El Diario del Hogar se preocupó en publicar diariamente un menú alimentario, incluyendo las recetas de algunos de los platillos que componían dicho menú, en los que siempre estuvo presente la influencia francesa. Por ejemplo en una de sus sugerencias encontramos los siguientes platillos: Sopa de pastas de Italia con salsa de jitomate, Anchoas, pepinillos, salchichón, aceitunas, pies de puerco trufado, mayonesa de ave, bacalao á la bechamel, pecho de ternera rellena, con chícharos, pierna de carnero y pavo trufado, escarola, puré de chícharos, col rellena, etc.

¹⁴⁹ Calderón de la Barca, Madame. Op. Cit. Pag. 158.

"El Salón de Cabildos con su aspecto elegante y severo, que ostenta en sus antiguos muros los retratos de todos los gobernadores de México, estaba iluminado por dos focos de luz eléctrica; en la plataforma se colocó una orquesta y en el centro una mesa en forma de herradura, adornada con gusto y sencillez esperaba á los invitados.

A las siete y media de la noche dio principio la comida. Sirvióse ésta con el arte que Mr. Emile Hellion sabe desplegar en casos de ese género, tanto por los excelentes manjares como por los ricos vinos. He aquí el menú:

MENU

POTAGES

*A la Reine-Consomme Royale
Horst d'Ouvre*

RELEVÉS

*Croquettes de Volaille truffées
Huachinango Joinville
Fillet de Boeuf Renaissance*

ENTRÉES

*Suprême de Volaille à la Chevalière
Chaud-froid de gibier
Sorbets au Champagne*

ROTS

Dinde Rûte

ENTREMETS

*Salade
Asperges sauce Hollandaise
Pièces montées en pastillage
Pudding Diplomate
Gelée aux fraises
Gâteaux assortis
Corbeille de fruits
Fromage
Thé-Café*

VINOS

*Johannisberg - Xérez - Sautornes -
Madéde - Chateau - Margaux - Cos d'es
Toumel - chambertin - Nuits - Veuve
Cliquot - Roedener - Tokai - Cognac-*

Liqueurs

No sólo el tipo de alimentación se vio alterada en algunas de las casas de la ciudad de México, los hábitos alimentarios fueron modificados de forma drástica, la moda europea impuso el principio de consumir comidas más sólidas y con menor frecuencia, es decir sustituir la "cantidad" por la "calidad" de los alimentos. Para 1845, los comensales que habían adoptado los principios de la gastronomía francesa redujeron sus visitas a los comedores y sus comidas empezaron a ser más sólidas y sustanciosas, lo que sucedía en los demás países que querían ser parte del "progreso"; *"passage into the civilization for Americans was worked not only by changing manners, home environment and food consumed also by changes in daily schedules."*¹⁵⁰

De acuerdo con lo que se explica en el Nuevo Cocinero Mexicano..., se comía entre dos y tres veces al día e incluso en algunas casas una sola ocasión cada veinticuatro horas. La forma en que este nuevo ritmo alimentario pudiera afectar la salud era incierta, su reciente utilización no había podido demostrar sus efectos, aunque a los ojos de los extranjeros ésta era una forma de corregir los errores y las obesidades que una "alimentación disparatada" había creado, según palabras de Madame Calderón de la Barca en su libro La vida en México.

Contrarios a la moderna postura gastronómica, se notaban los de la corriente tradicional; la generación anterior a la de 1845, aquella de la "alimentación disparatada," cuyo régimen alimentario contaba con refacciones cada dos o dos horas y media después de levantarse: entre las seis y las siete y media se tomaba el desayuno, el almuerzo era servido entre las nueve y las diez, para las doce o una de la tarde se presentaban las sopas y la comida, y a las tres se disfrutaba del chocolate, el refresco a la hora de la oración, la merienda a las ocho y para aquellos que se iban a la cama tarde se les ofrecía la cena entre las diez y once de la noche¹⁵¹.

¹⁵⁰ Stephen Menneld. Op.Cit. Pag.243.

¹⁵¹ Información acorde a lo escrito en "Apéndice" de El nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario. [s.p.]

Este modelo gastronómico había sido utilizado durante un prolongado periodo de tiempo, demostrando una sana relación entre el metabolismo de los mexicanos y el medio ambiente. Ya los médicos habían confirmado que en los países calientes -México era considerado como uno de ellos- los hombres deberían comer pocas cantidades pero con cortos intervalos de tiempo para así facilitar el proceso digestivo. Estas ideas se vieron reforzadas en el nuevo El Nuevo Cocinero Mexicano en forma de Diccionario cuando, acorde a la opinión de los autores, las mismas características de los alimentos que se producen en México concordaban con la capacidad digestiva de los mexicanos: así, los alimentos de tierra caliente eran poco consistentes, mientras que los de regiones frías aún dentro del mismo país eran más sólidos, teniendo los habitantes de las regiones tropicales una digestión más rápida lo que los obligaba a ingerir una mayor cantidad de alimentos.

Tanto el ritmo alimentario como el menú "tradicional" eran considerados por aquellos que defendían lo ya conocido, como el resultado de años de observación y experiencia entre el hombre, sus alimentos y el medio ambiente, por ejemplo baste citar la defensa que hacen del pulque ante la presencia en las mesas mexicanas de otras bebidas: "El pulque es la bebida regional de estos países y un excelente vino que no tiene mas defecto que el de no poderse conservar largo tiempo. Es el pulque una bebida sana y apreciableísima, pues á mas del gusto que proporciona al beberse á los que se acostumbran á ella, es menos embriagante que el vino de uva, estomacal, facilita la digestión, es buena contra el histérico, es un excelente diurético, y remedio eficaz para la diarrea; es además el único licor que sienta perfectamente sobre los guisados de chile, principalmente si esta cargados de grasa y cebolla cruda, como es costumbre, parece que la naturaleza siempre pródica lo proporcionó á los Mejicanos, que usan del chile en tantas y tan sabrosas preparaciones, sobre las cuales serían dañosísimos el vino de uva y el aguardiente, y aun el agua sobre a que se elevan las grasas mezclada con el chile, y causa acedías, indigestiones é incomodidades que se evitan enteramente con el pulque."¹⁵²

¹⁵² Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario. pag. 690.

Además de esgrimir el uso de la razón y la experiencia para defender a la "gastronomía tradicional mexicana" los autores del El Nuevo Cocinero Mexicano en forma de Diccionario hicieron público su desacuerdo ante la adopción irracional de una patrón culinario ajeno a los mexicanos, que según ellos en muchos de los casos sólo respondía a la simple imitación de platillos extranjeros así declaraban: se pierde en nacionalidad lo que avanzamos en cultura, si por cultura se ha de entender la ciega imitación de los usos extranjeros. Para algunos escritores que vivieron en el siglo XIX: México "ya estaba seguro de ocupar un lugar entre la familia de las grandes naciones civilizadas, pero todavía no renegaba del puchero de sus abuelos, ni consideraba ordinarios los manjares que se servían en los fabulosos palacios de los reyes aztecas."¹⁵³

La mano de estos cocineros que defendían lo antiguo conocido era guiada y sostenida por la tradición. Su ambición no consistía en crear una fórmula o un platillo diferente a los que ellos degustaban, para éstos era preferible seguir los viejos patrones culinarios como sus maestros y ancestros les habían enseñado.

Si hacemos caso a los autores del Nuevo Cocinero Mexicano..., los principios y los platillos defendidos por los "progresistas" y por los que se declaraban en favor de la permanencia de los tradicionales guisos mexicanos, se convirtieron en el cuerpo principal del libro, que tenía como objetivo central el crear o descubrir la Cocina Mexicana.

¹⁵³ Payno, Manuel. Op.cit. pag. 61.

La gastronomía mexicana durante la segunda mitad del siglo XIX

Para 1845 la gastronomía mexicana estaba compuesta por la cocina antigua mexicana y los nuevos platillos a la mexicana, en los que se incorporaban además de nuevos productos de origen extranjero los métodos y algunas recetas que habían sufrido un proceso de mexicanización.

Por *Cocina Antigua Mexicana*¹⁵⁴ se entendía el conjunto de platillos que en la mayoría de los casos hacían uso exclusivo de los productos propios del país, en ocasiones circunscribiéndose a determinadas regiones donde la existencia de la materia prima y las condiciones¹⁵⁵ imposibilitaban su traslado o reproducción en otros lugares de la república.

La mayoría de las recetas que fueron consideradas dentro de este grupo tenían su origen en la época prehispánica, la preparación de estos platillos no se alejaba de los principios básicos de las recetas precolombinas, entre ellos se encontraban las tortillas, tamales, frijoles, atoles o la preparación de guisados con uso de maíz, *ajolotes*, *juiles*, *mezclapiques*, etc. Sus métodos de cocción consistían en hervir, asar, tostar, cocinar al vapor o en barbacoa se seguían practicando; el epazote, los chiles, la miel, algunas hierbas y especias continuaban aderezando los alimentos hechos incluso, de insectos.

Aunque estos guisados antiguos seguían consumiéndose, algunos de ellos no tenían lugar en las mesas de la "gente de razón". Se puede leer en las páginas del Nuevo Cocinero Mexicano... por ejemplo, que entre la gente de mayores posibilidades económicas el atole tenía poco uso, sólo era ingerido en casos de enfermedad, a los guajes se les consideraba como causantes de flatos y ventosidades, los mezclapiques eran rechazados por no dejar de molestar al paladar las pequeñas

¹⁵⁴ Véase apéndice "Platillos de la Cocina Antigua Mexicana" pag. 120.

¹⁵⁵ Por ejemplo la preparación de la original calabaza en tacha solía cocinarse exclusivamente en el estado de Morelos debido a la existencia de los trapiches azucareros, que era el lugar donde se cocinaban las calabazas adquiriendo un sabor imposible de reproducir en las cocinas de la capital.

espinas de este pescado imposibles de quitar, razón por la que aparentemente nunca figuraron en las "buenas mesas;" entre la variedad de tamales que eran preparados durante el siglo XIX los de capulín y frijol que solían comer los "naturales" en sus fiestas eran considerados de mal gusto.

A la par que muchos alimentos de origen prehispánico que formaban parte de la "*Cocina Antigua Mexicana*" se rechazaron, algunos otros fueron modificados y ampliamente aceptados por los miembros de la clase alta capitalina. El "enriquecimiento" de los antiguos platillos consistió en la implementación de métodos de cocción y de nuevos productos provenientes del viejo mundo, entre los que podemos citar la introducción de cerdos, gallinas, vacas y de todos los productos que a partir de éstos se producían, así como el aceite de oliva, alcaparras y aceitunas que además de implicar la existencia de nuevos métodos en la preparación de los alimentos ampliaron la variedad de sabores.

Entre estos platillos de la *Antigua Cocina Mexicana* que surgieron o se vieron modificados a partir del contacto con los españoles se encontraban los chiles rellenos de queso y picadillo, en ocasiones bañados en nogada, los guisados de chicharrón o el guacamole aderezado con aceitunas y vinagre, el chocolate enriquecido con almendras o canela, el pan y la innumerable variedad de dulces hechos con leche, entre muchos otros alimentos.

Estos guisados eran parte esencial en la alimentación propia del grupo mestizo, aunque no exclusiva de ellos, ya que estos habían logrado combinar la cocina indígena y la española: " hoy los mestizos constituyen la familia mexicana, propiamente dicha; la población mestiza confina por un extremo con los indígenas, cuyas costumbres y hábitos conserva, y por otro con los elementos exóticos, blancos sobre todo."¹⁵⁶

¹⁵⁶ Sierra, Justo. Op. Cit. pag 7.

Al lado de estos dos tipos de platillos se encontraban todos aquellos que eran denominados como propios del país y que eran de antiguo conocido como lo eran el mole, el clemole -al que la tradición sugería agregarles unos huesos de cerdo para darle un mejor gusto-, el chocolate, los diferentes tipos de adobos, etc.

El enriquecimiento de los antiguos alimentos precolombinos, junto con la importación de recetas del viejo mundo y las más "deliciosas" creaciones de la época colonial hacían el festín de la clase alta de la población tradicional del siglo XIX. Para ellos los platillos que se presentaban a la mesa eran algo más que simples alimentos, sus cocineros se esforzaban por despertar la admiración y sorpresa de los comensales, su ingenio y el interés por entretener a la gente los llevó a crear los platos fingidos que consistían en verdaderas artesanías al crear con productos dulces algunos postres con la forma de guisados salados, así la gente disfrutaba al descubrir que los chiles rellenos que se esperaban picantes y con relleno de carne o queso, resultaban ser unos chiles cocinados en almíbar y rellenos de dulce de coco, la decoración que a éstos se les daba demostraba el interés por hacer de la alimentación algo más que un disfrute al sentido del gusto: "poniéndose en seguida en un plátón ó conservera, adornándose por encima con canela en polvo, cebolla picada, aceitunas, chilitos y huevo cocido, fingido todo con pasta de colores convenientes."¹⁵⁷

Este tipo de alimentación asombrosa o teatral respondía a una forma de hospitalidad, dentro de una sociedad en la que el arte de cocinar se relacionó con el interés de entretener, distraer, sorprender o asombrar a los comensales, lo que dió rienda suelta a los cocineros o por lo menos a los que planeaban los banquetes a poner especial interés en la presentación o decoración en sus preparaciones. De ellos resultó la idea de llevar a la mesa timbales que guardaban en su interior aves vivas, de tal suerte que los invitados quedaban asombrados al ver salir y volar algunos de estos cautivos pájaros, otro ejemplo es la preparación de hortelanos en cascarones de huevo:

¹⁵⁷ Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario. pag. 255.

"HORTELANOS EN CASCARONES DE HUEVO. Se meten estos pajaritos en cascarones de huevo, que se engrudan en seguida, y así encerrados, se ponen á cocer en agua ó debajo del rescoldo; pero son preferibles cocidos al asador."¹⁵⁸

Otra característica de esta cocina era la existencia de platillos que buscaban la creación de sabores nuevos por medio de la combinación de una gran variedad de ingredientes, los cuales en la mayoría de las ocasiones perdían su sabor y resultaba casi imposible identificar su presencia una vez hecho el guiso. Esta era una gastronomía oculta, en la que en aras de la innovación se disfrazaban los sabores naturales de los alimentos. Por ejemplo, el considerar a la carne como un platillo por excelencia, hacía que la gente bañara las verduras con un consomé concentrado de jugo de carne, con lo que muchas de las verduras con sabores suaves, resultaban ser una extensión más del sabor a carne, o lo referente a los platillos hechos basándose en maíz, los que deberían ir "acompañados de suficiente manteca y sal para cubrir su sabor insípido"¹⁵⁹. Lo mismo se aplicaba a la enorme cantidad de adobos, salsas, moles y demás platillos celebrados en las mesas conservadoras del siglo XIX.

Aunado a la idea de asombro como manera de hospitalidad que guiaba las preparaciones culinarias en la ciudad de México, la abundancia fue otro factor que identificó este tipo de cocina, no sólo por la variedad de alimentos que se ofrecían sino por la cantidad misma de éstos, lo que era considerado como una muestra del bienestar de los anfitriones.

Si la *Antigua Cocina Mexicana* se caracterizaba por el uso del chile, maíz y frijol, los alimentos considerados "*á la mejicana*"¹⁶⁰ podían ser preparados con chiles o maíz, pero para los

¹⁵⁸ Ibidem. Pag. 402.

¹⁵⁹ Ibidem. Pag. 251.

¹⁶⁰ Véase apéndice "Platillos a la mejicana" pag 121.

cocineros del siglo XIX el ingrediente que determinaba un guisado como mexicano era el uso del jitomate.

Para que un platillo fuese considerado a la mexicana era necesario la utilización de algunos productos originarios del país como era el caso de los alimentos cocinados con pulque o en los que se empleaban cualquier variedad de chiles y jitomate, o bien únicamente del jitomate, "Este fruto es la planta del mismo nombre, originaria de nuestro suelo fue empleada por los antiguos pobladores del país en todos ó en la mayor parte de sus guisados. Hasta el día ha continuado su uso en nuestras mesas, y apenas hay plato que se haya sazonado sin él, llegando á ser el ingrediente característico de los guisados del país, aunque ya también en Europa se cultiva, y los Españoles y los Franceses lo aprecian en sus cenas y en sus mesas."¹⁶¹

En su interés por modernizar o engrandecer la Gastronomía en México, los cocineros adoptaron alimentos y recetas provenientes del extranjero, no faltando entre las páginas del Nuevo Cocinero Mexicano en forma de Diccionario los secretos revelados para la preparación de las salsas española, bechamel o las explicaciones de como blanquear o decorar con flores los alimentos; sin embargo al lado de estas recetas surgieron las adaptaciones de algunos platillos extranjeros al gusto de los nacionales. Para insertar estos últimos en la obra "ha sido necesario mejicanizarlos adaptándolos con las menores variaciones posibles á nuestros gustos y paladares; de modo que aun los más apegados á nuestros antiguos usos no se desdeñen en la mesa de hacer honor a los platos dispuestos según las reglas de los maestros consumados en Francia."¹⁶²

Las recetas y los ingredientes necesarios en la preparación de los guisados a la "mexicana" no tenían que ser de origen nacional, bastaba, como arriba se menciona, que estos fueran sazonados

¹⁶¹Ibidem. pag. 932.

¹⁶²Ibidem. [s.p.].

al estilo del país, de tal suerte que se podían preparar: Cebollas rellenas a la mejicana, Raviolos con sesos a la mejicana (en jitomate y chile verde), Jamón á la mejicana, etc.

Sazonar al estilo del país podía consistir en aderezar o acompañar los alimentos con una salsa hecha de jitomates, que en algunas casas se le agregaba chile. Aunque no existía una receta única para la preparación de las salsas utilizando jitomate, se puede decir de forma general que consistía en moler ajos, cebollas y jitomates ya fuesen crudos o estuvieran previamente asados o cocinados en aguas. Una vez hecho esto, se freían, esta salsa en manteca caliente, sazonándola con diferentes especias que podían ir desde el epazote hasta las alcaparras, perejil, pimienta, clavo, etc. Esta salsa podía ser utilizada para servir: *stock fish* a la mexicana, lechugas rellenas a la mejicana, y los más variados platillos..

La nueva cocina mexicana seguía en general los lineamientos planteados por los gastrónomos franceses, en la preparación de los alimentos se buscaba alcanzar el justo medio tal y como se declaraba internacionalmente "*The art of the chefs consist almost exclusively of the seasoning of dishes, it is common to all civilized nations Most seasonings are harmful to health. And yet it must granted that by and large only savages can be satisfied with the pure products of nature, eaten without seasoning and as nature provides them. But there is a middle way between such coarsenes and the over-refinamnet practised by our chefs.*"¹⁶³

El justo medio en los alimentos consistía en sazonarlos o cocinarlos de tal forma que su sabor fuera reafirmado, lo cual implicaba un cambio en las mismas técnicas de preparación, de tal suerte se recomendaba, picar algunas hierbas hasta el momento en que éstas empezaban a despedir su aroma y así no perderían su olor y sabor característico, por ejemplo en lo referente a las espinacas se aconsejaba servir las enteras para que conservaran todo su jugo y su sabor. Reafirmar

¹⁶³ Citado en Fester, Robert. Et. Al. Food and Drink in History. Selections from the Annales economies, soci'etés, civilisation. Baltimore, The Johns Hopkins University Press, 1991. Pag. 143.

este sabor natural de los alimentos no sólo se limitó a cuidar los procesos de preparación de los guisos, por contradictorio que parezca, motivó a los cocineros a crear nuevas combinaciones y platillos para alcanzar dicho objetivo, así se sugería la preparación de esencias, salsas, caldillos o sazonzamientos de alto gusto, que se tenían a prevención para dar con él a los guisados un sabor más relevante. Las cocinas parecían convertirse en laboratorios donde por medio de diferentes métodos de cocción se lograba obtener la esencia o el concentrado de algunos alimentos. Así no resultó rara la publicación en el Diario del Hogar¹⁶⁴ de la invención de la tableta de café; o la existencia de recetas tales como la que se refiere a la preparación de pastillas de caldo, en donde se dice que: "Se toman cuatro libras de manos de ternera, doce de pierna de vaca, diez de lomo de carnero, tres de riñones de ternera, se pone todo á cocer con la suficiente agua, y después de bien espumada la olla, se exprime la carne para sacar el jugo, y se vuelve á cocer á fuego manso con nueva agua; así que haya hervido, se unen ambos caldos, y ya fríos se les quita la grasa, se vuelve á calentar el líquido, clarificándolo se le echa la sal correspondiente, agregándole unas pocas especias, y colando el licor después, se evapora este en el baño de María, hasta que quede en la consistencia de jaletina; esta se echa en moldes, ó se corta en menudos pedazos, que se guardan en botellas de vidrio."¹⁶⁵

Dentro de la nueva corriente gastronómica se presentó un marcado interés por el aspecto que debían de tener los platillos, si para la *Cocina Antigua Mexicana* el objetivo radica en entretener o asombrar a los comensales, para los nuevos cocineros la presentación que se les daba a los alimentos podía representar el progreso cultural de la sociedad, ellos declaraban que a más de esmerarse al sazonar los alimentos para que fueran de un buen sabor, los cocineros debían procurar disponer los alimentos en los platos con finura y delicadeza, para que siendo también agradables a la vista y aún al olfato, se proporcionara más goces a los convidados, predisponiendo de esta manera su apetito.

¹⁶⁴ Diario del Hogar. Martes 10 de abril de 1883. Pag 3

¹⁶⁵ Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario. pag. 122.

Este principio guió las recetas de los cocineros, ya que lo que pretendían al momento de decorar los alimentos era invitar a los comensales a probar lo que se les servía olvidándose de la antigua idea de entretenimiento que se le había dado. Las formas recomendadas para decorar los alimentos se encaminaban hacia la búsqueda de las cosas naturales, de esta manera, se puso de moda decorar con flores comestibles como la rosa de castilla, la capuchina, malva, lengua de buey, el azahar, la cacaloxichitl, la flor de durazno, etc., e inclusive éstas se cristalizaban para poder asegurar su abasto en cualquier época del año. Por otro lado, también se decoraban los alimentos con vegetales tallados, eran conocidos los trabajos hechos en betabel, rábanos, naranjas, sandías u otras frutas; otra materia utilizada en el embellecimiento de los alimentos eran las masas ya fuera de harina de trigo o maíz, o aquella preparada con habas o arroz; en ocasiones la decoración de los alimentos consistía en agregar algún producto que hiciera resalta el color y la textura del alimento principal tal y como sucedía con las sopas que eran presentadas con pedazos de pan tostado. Si bien es cierto ésta nueva corriente parecía facilitar el trabajo para las cocineras, la misma requería de una mayor atención en cuanto al sabor que los nuevos elementos agregaban al platillo.

Si dentro de los ideales de la *Cocina Antigua Mexicana* y acorde con lo escrito en el Nuevo Cocinero Mexicano en forma de Diccionario la abundancia de los alimentos era una de sus características al representar el bienestar económico de las personas; la nueva gastronomía mexicana pretendía tomar en cuenta otros factores para determinar la cantidad y el tipo de alimentos que cada individuo debía ingerir, entre otros factores eran considerados edad, sexo, salud física, e lugar donde vivían y las labores que cada uno llevaba a cabo. Así, por ejemplo se aconsejaba que las personas de campo que estaban acostumbradas a realizar trabajos físicos y por ello tenían un mayor desgaste fueran las que consumieran carne de puerco y leche. Para los enfermos, los niños y los ancianos nada mejor que los consomés.

Otro factor que determinó este tipo de cocina era el cocinar de acuerdo a la estación del año que se vivía, procurando contar con la mayor cantidad de alimentos frescos con los que se pudiera disponer.

La división de la cocina en *antigua* y a la *mejicana* hizo referencia a los alimentos dulces. En el renglón de los postres se contaba con gran variedad de dulces como la calabaza en tacha, los tejocotes rellenos y jaleados, los dulces de leche y panes que se habían venido consumían desde la época colonial; a éstos se unían las adaptaciones de recetas extranjeras a los gustos e ingredientes nacionales, un ejemplo de ello es la preparación del *Pudín*, de la que valdría la pena revisar la receta inglesa y la mexicana para demostrar las alteraciones que se realizaban para que algunos alimentos fueran de más gusto para los mexicanos.

"**PUDIN.** Esta voz, cuya verdadera ortografía es pudding, es inglesa, y los Franceses acomodándola á la suya escriben poudding_ En las preparaciones á la inglesa se ha conservado su ortografía propia en este Diccionario; pero se usa de la voz pudin en las composiciones dispuestas al estilo del país.

BREAD-PUDDING. Se mezcla pan desmoronado con huevos y la leche que sea necesaria para solo humedecerlo: se añade canela en polvo, clavos y demás especias, y un poco de mantequilla. Se echa en un vaso ó tazon y se deja cocer bajo el horno de campaña.

PUDIN DE MAMON AL ESTILO MEJICANO. Según la cantidad que se ha de hacer de pudin, se pone á cocer la leche necesaria con bastante canela y el azúcar correspondiente. Se deja enfriar y en un platon se pone una cama de rebanadas de mamón y con una cucharada se bañan con la leche cocida. Se clavetea cada cama con bastantes pasas, almendras, piñones y nuez. Se siguen poniendo las camas por el mismo orden hasta llenar el platon, que se mete al horno para que se cueza el pudin perfectamente y se sirve frío."¹⁶⁶

¹⁶⁶ Ibidem. Pag. 686.

Como podemos observar las diferencias que existían entre algunos platillos de origen extranjero y las nuevas producciones del país no eran tan grandes, por lo que podemos concluir que el verdadero interés era crear una identidad o relación del país con los alimentos

Dentro del mismo recetario se hace referencia a las bebidas tradicionales y a aquellas que eran impuestas por la moda, de tal suerte que para mediados del siglo las bebidas consideradas como nacionales dentro del Nuevo Cocinero... eran: el pulque y el chocolate. A Pesar de que el pulque fue considerado como la bebida nacional, no sólo por ser producido en el país sino por la "perfecta" combinación que hacía con las salsas hechas de chile, vio eclipsar su dominio en las mesas de las clases alta y media de la ciudad de México durante la segunda mitad del siglo XIX ante la creciente demanda de los vinos y la cerveza. "En cuanto a las bebidas las más usadas son el pulque, la cerveza y los aguardientes de caña y de maguey, pues el vino de uva nacional como extranjero sólo se toma en la mesa de las personas acomodadas."¹⁶⁷

Además de la posible desaparición del pulque en algunas casas debido a la acogida de los vinos y posteriormente de la cerveza,¹⁶⁸ es posible que este olvido se debiera también a la relación que se hizo entre la ingestión del pulque y la salud, quedando reservado para el consumo de las clases pobres lo que le acarrió el "prejuicio" de ser considerado como bebida de pobres. "Entre los estimulantes mexicanos, uno de los primeros que merece citarse es la bebida nacional el pulque, cuyo uso se recomendó mucho por los médicos á principios de este siglo cuando dominaba en la medicina mexicana la escuela de Brown. Más tarde cuando se expandió el brousesismo sufrió una guerra sin tregua, la que trajo como consecuencia que se desterrara su uso de las mesas de la gente acomodada, que desde entonces empezó a servirse en su lugar, de las cervezas y de los vinos. Hoy

¹⁶⁷ Orvañanos, Domingo. Ensayo de Geografía médica y climatología de la República Mexicana. México. Secretaria de Fomento, 1889. Pag 52.

¹⁶⁸ La cerveza no sólo empezó a consumirse como una bebida, sino que fue utilizada como un ingrediente más en la preparación de alimentos, tal y como antes lo había sido el pulque; esto como resultado de la difusión de recetas extranjeras donde se recomendaba su uso, por ejemplo la receta alemana de pescados guisados en cerveza.

su uso sólo es general entre la gente de clase media y la pobre y entre los jornaleros y trabajadores como estimulante para reparar sus fuerzas."¹⁶⁹

La comida del rico y la del pobre

Si teóricamente la alimentación en México durante el siglo XIX estuvo clasificada acorde con la tradición y la modernidad, el tamaño del bolsillo, -es decir la situación económica de los individuos- determinaba las diferencias alimentarias de cada grupo social. En el Nuevo Cocinero... esta división quedó plasmada al incluirse en muchas de las recetas la advertencia referente a la condición social de los que degustaban cada platillo; revisemos algunos ejemplos de ello:

"TEQUESQUITE. Voz cuyo origen es la mexicana tequixquitl, que significa el salitre sin purificar ó la potasa impura que se coge á pelo de tierra en forma de costra mas ó menos blanca. La usan los naturales pobres en lugar de sal, para cocer las yerbas y las legumbres con que se alimentan."¹⁷⁰

"TAPABOCA. Bizcocho ordinario, hecho por lo común con mala harina, muy poca manteca y más azúcar, de cuya masa se forman unas rosquillas mas o menos grandes que se meten a cocer al horno sobre hojalatas. Su bajo precio hace que se consuman muchas cantidades en esta forma ó en la de cochinitos por los muchachos."¹⁷¹

CODORNIZ. "No siendo estas aves abundantes en nuestro país y teniendo por lo mismo mucho precio; lo que unido á que habiendo establecido la costumbre que se sirva á cada

¹⁶⁹ Flores, Francisco A. Historia de la medicina en México desde la época de los indios hasta nuestro presente. México, Oficina de Tipografía de la Secretaría de Fomento, 1888. Pag. 654.

¹⁷⁰ Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario. pag. 821

¹⁷¹ Ibidem. Pag. 816

individuo una entera ó cuando menos media, es este siempre un platillo muy costoso, sólo común, frecuente, usado en las mesas de los poderosos.¹⁷²

CAFÉ. Moka, por ser este muy caro y muy raro, solía mezclarse en las "casas decentes"¹⁷³ con el café mexicano, del cual al parecer obtenían un café de muy buen gusto.

Aunque no puede considerarse como una regla general, entre las páginas del Nuevo Cocinero Mexicano... se puede observar una aparente relación de la situación económica de los comensales con el tipo de alimentación que les agradaba, para la gente pobre estaba lo que hemos denominado cocina antigua mexicana,¹⁷⁴ "la clase pobre conserva su pobreza, su ignorancia, su superstición y su apego a las costumbres... Unos con su red y otros con otates con puntas de fierro, se salen muy tempranito hasta el lago o lugares propios para pescar ranas y ahuate, las mujeres por lo regular recogen tequesquite y mosquitos de las orillas del lago...Otros se van a las milpas de las haciendas y ranchos a cortar verdolagas y quelites, a recoger semillas de nabo que suelen robarse, cuando no las ven los guardamilpas, algunos elotes,"¹⁷⁵ para poder preparar sus alimentos; y de postre "tiene primacía la banana, que aquí llaman plátano y que es el principal alimento del pobre."¹⁷⁶

¹⁷² Ibidem. pag. 182

¹⁷³ Como puede darnos cuenta la referencia que se hace a las "casas decentes" tenía una fuerte relación con la posición económica de los que en ella habitaban, aunque nunca hacen referencia al factor dinero era imposible que alguien con bajos recursos económicos pudiera adquirir los productos que se requerían en la preparación de algunos alimentos, restringiéndose su uso a aquellos que podían pagar enormes cantidades de dinero en la compra de los víveres. Lo mismo sucede con otros adjetivos como **Inteligentes** refiriéndose al grupo de personas acostumbradas a comer el guisado conocido como Asado del filósofo, el que consistía en la almohadilla del carnero mechada con perejil.

¹⁷⁴ "El tipo de alimentación á la que está sujeta la gente excesivamente pobre, consiste en atole de maíz, frijol, habas, arverjones, chile, algunas yerbas y tortillas de maíz. En un grado mas elevado, sin dejar la pobreza, se ve que entran en la alimentación la carne de credo (ó la de res ó carnero) el café, la leche, el arroz y el pan, hay una notable insuficiencia en la cantidad de los alimentos. Los indios de raza pura, usan una alimentación ordinaria, la cantidad suple la calidad. El atole, el chile, la tortilla y la sal forman su alimentación ordinaria, la cantidad suple la falta de carne y de albuminoides." Citado en Orvañanos, Domingo. Op. Cit. Pag. 52.

¹⁷⁵ Payno, Manuel. Op.cit. pag. 31.

¹⁷⁶ Kolonitz, Paula. Op. Cit. Pag. 115.

Para satisfacer su apetito algunas veces compraban alimentos preparados cuyo bajo precio y calidad restringía su consumo entre los más necesitados, “Hay un comercio especial de los menudos de reses y carneros y de la carne que de ellos se extrae, asándolos en hornillos á propósito, con cuerno, huesos y aun quemando zapatos viejos, y ese alimento, muy usado entre la gente pobre se conoce con el nombre de *nenepile*, comercio que es muy extenso aquí entre la gente pobre.”¹⁷⁷

Aunque en general la población pobre sustituía la carne de res o carnero, “con gusanos de maguey, pececillos de lagos y canales, jumiles, etc...En las dos o tres comidas diarias, la mayoría consumía de 30 a 40 tortillas de maíz y un poco de frijol cocido.”¹⁷⁸

En las mesas del grupo con medianas posibilidades económicas se encontraba la cocina mexicana y en algunas ocasiones la cocina internacional: “cuando la pasión culinaria agitaba a mi hermano aquello era estupendo, el mechado y la trufa, los pilles y los hongos, el asado y la fritura, competían y al recibir el bautismo de las más atrevidas innovaciones, resultaban confecciones sorprendentes.”¹⁷⁹ Este es un ejemplo que Prieto nos brinda sobre los hábitos culinarios de los miembros de la clase media.

Para los ricos, por lo menos en sus fiestas, la gastronomía francesa o internacional satisfacía su apetito; sin olvidar que los gustos o preferencias eran otros factores importantes en la selección de alimentos a degustar por estos individuos, por ejemplo en lo referente a las bebidas sabemos que “en las mesas elegantes hay siempre vinos europeos ó por lo menos cerveza importada de Inglaterra y Estados Unidos.”¹⁸⁰

¹⁷⁷ Rivera Cambas, Manuel. *Op. Cit.* Pag. 191.

¹⁷⁸ Cosío Villegas, Daniel. *Historia moderna de México. El Porfiriato. La vida social.* Pag. 398.

¹⁷⁹ Prieto, Guillermo. *Op.cit.* pag. 299

¹⁸⁰ Rivera Cambas, Manuel. *Op. Cit.* Pag. IV

Como podemos observar el factor económico determinaba junto con otros factores lo que se consumía, y con ello se garantizaba la calidad de la materia que se utilizaba en la preparación de los alimentos, pues aunque algunos de los platillos o bebidas eran consumidos tanto por ricos como por pobres existían diferencias en la cantidad y la calidad de los ingredientes que se requerían. Por ejemplo, el caso del chocolate, del pan, etc. "CHOCOLATE. Esta es al bebida propia del país, y con la que de preferencia al té y al café, se desayunan generalmente todos los Mejicanos, tanto los ricos, como los de mediana fortuna y los pobres tomándolo cada uno mas ó menos bueno, según su gusto ó con proporción a sus facultades. El de Guayaquil, que es de mal sabor, y solo su bajo precio hace que lo consuman las gentes pobres."¹⁸¹

La alimentación de los mexicanos durante la segunda mitad del siglo XIX, se encontró determinada por varios factores: la tradición, el interés por alcanzar la "civilidad," el gusto o preferencia gastronómica y la situación económica de cada individuo, tal como lo manifestará un dicho popular de aquella época:

"Que el rico coma cuando quiera, que el pobre lo hará cuando pueda."¹⁸²

Si el factor económico determinaba en algunos casos el tipo de alimentación de los individuos, este no fue el único, Guillermo Prieto nos brinda información sobre los hábitos alimentarios de una de las familias ricas de la ciudad de México, "Se veían en el comedor panelas y asaderas, cecina y banquitos (sic) con mezcal de Tequila. En la comida... se guisaba el sabroso frijol garbancillo y nunca faltaban los celebérrimos calabazates plateados y dorados... Por supuesto que toda esta riqueza nacional se mezclaba con tino y oportunidad a las galas de la cocina europea, como requería la posición del gastrónomo dueño de la casa."¹⁸³

¹⁸¹ Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario. Pag. 258.

¹⁸² Ibidem. Pag 940.

¹⁸³ Prieto, Guillermo. Op.cit. pag. 323

El ideal de alimentación del siglo XIX de acuerdo con lo escrito en el Nuevo Cocinero Mexicano... debería de estar regulado por la edad, sexo, tipo de vida, estación del año, determinándose con ello el tipo y la cantidad de alimento que cada individuo debía consumir. De tal suerte que se aconsejaba servir frecuentemente a los niños, ancianos y mujeres raciones pequeñas de alimentos de "poca consistencia" como podrían ser leche, frutas y legumbres; se argumentaba que los niños necesitaban reparar continuamente sus fuerzas por el desgaste que tenía por estar en la etapa del crecimiento, los ancianos por la dificultad que tenían para digerir los alimentos y las mujeres por su tipo de vida sedentaria que no requería de más fuerza o energía.

Como se ha dicho cada individuo hacía el número de comidas que su bolsillo y apetito le permitía, siendo lo más recomendado por los autores era sentarse a la mesa de tres a cuatro veces al día, teniendo así un desayuno, almuerzo, comida y cena.

El **desayuno** se acostumbraba hacer individualmente en la recámara de cada persona o en la mesa con el resto de la familia, momento en el que se podía degustar una taza de chocolate, café, leche, té, pan, mantequilla, frutas, huevos y en algunas casas vino blanco o aguardiente que podía ser mezclado con el café nota considerada de mal tono.

El segundo momento de ir a la mesa era conocido como **almuerzo** el que por algún tiempo había sido considerado como una costumbre de "groseros" propia de los viajeros y del "populacho", situación que se vio modificada al imitar las costumbres francesas de alimentación que marcaban las seis de la tarde o de la oración como la hora de la comida, lo que hacía prácticamente imposible a los hombres sujetos a este régimen pasar casi todo el día sin más alimento que el desayuno que habían tomado.

El almuerzo se servía por lo regular al mediodía interrumpiendo la jornada de trabajo de los hombres de la clase alta que se suponía empezaba a las diez de la mañana. El almuerzo podía incluir algunos platillos calientes basados en aves o algunos guisados de caza, y una vez terminado se retornaba al trabajo.

Para aquellos individuos que querían adoptar estas costumbres pero no contaban con el dinero necesario para poder disfrutar del almuerzo arriba mencionado se ofrecía la opción de disfrutar de una taza de chocolate, alimento a la que los comensales encontraban "ligero, sustancioso, amigo del estómago y de la imaginación, agradable al gusto y de poco precio, fácil de preparar..."¹⁸⁴ El chocolate como sustituto del almuerzo no sólo fue aceptado en México de acuerdo al Nuevo Cocinero Mexicano... lo mismo ocurría en Francia.

Los almuerzos de etiqueta o almuerzos-comida eran reuniones especiales que pocas personas podían ofrecer, siendo la mayoría de ellos acaudaladas familias de campo o ricos habitantes de la ciudad que no tenían una familia a quien mantener, estos almuerzos empezaban a la una o dos de la tarde y concluían al anochecer.

La **comida** era considerada como el alimento más importante del día y por ende el que merecía una preparación cuidadosa.

Cuando el momento de comer llegaba los convidados encontraban que la mesa había sido dispuesta con anticipación poniendo sobre los cubiertos el nombre de cada uno de los invitados "según el orden en que se presume el apetito".

¹⁸⁴ Prieto Guillertmo. Op.cit. pag.941

La comida se abría con una sopa que debería de estar hirviendo, para más tarde degustar la carne que el anfitrión había trinchado delante de los comensales y que había servido junto con las verduras para cada uno de sus invitados.

Una vez terminado el primer plato se llevaban a la mesa los asados acompañados por vinos, ése era el momento propicio para los temas graciosos, las buenas palabras y los rasgos delicados; este es el momento de las declaraciones y de las confianzas a medias.

Concluido este servicio se presentaba un enorme pastel acompañado de vegetales, a los extremos de la mesa se colocaban pequeñas masas de horno, golosinas y postres, que no eran tocados por los mejores degustadores cuya comida se había terminado con el asado.

La comida terminaba con la aparición de los postres cuya complicada preparación requería de un verdadero profesional que dominara los oficios de florero, confitero, decorador, escultor, pintor, arquitecto, etc. y además de los suficientes recursos económicos¹⁸⁵, pues en ocasiones más que intentar satisfacer el apetito de los comensales (los que ya habían degustado los tres servicios previos) buscaban crear un placer visual desplegando su creatividad.

Durante estas comidas se cambiaban por lo menos tres veces los instrumentos y la presentación de las mesas; cada servicio requería de platos, cubiertos, copas y aún en algunos de ellos era necesario poner "estufillas" sobre los que se ponían los recipientes con los alimentos que requerían mantenerse calientes hasta el momento de comerlos. Cuando se disponían a servir el último servicio las mesas deberían de lucir completamente diferentes: "Luego de que se da la señal, se debe quitar de la mesa todo lo que haya quedado en ella hasta los vasos ordinarios aún los

¹⁸⁵ En ocasiones este último servicio era muy costoso. En el Nuevo Cocinero Mexicano... se encuentra la información de lo que se gastó en la preparación de los postres, el monto total fue algo más de diez mil escudos.

manteles; se ponen los platos de postres más pequeños que los otros así como cuchillos chicos y cucharitas.¹⁸⁶ Este servicio en la mesa de aparato, se adorna con decoraciones de templos, palacios, cacerías, jardines, bosques, etc., y aún con fuegos artificiales, inocentes y olorosos, que dejan como encantados a los concurrentes."¹⁸⁷

No siempre los mexicanos llevaban a cabo este tipo de comidas. Paula Kolonitz nos brinda información sobre una de ellas, "entre el medio día y el toque de oración se hace una comida, la cual muy frecuentemente está compuesta de alimentos del país... La grasa de cerdo se usa en todos los alimentos y se pone en gran cantidad aun en las viandas dulces."¹⁸⁸

Acto seguido los señores de la casa y aún los aguadores del pueblo pasaban a tomar una siesta para más tarde, si era que lo acostumbraban, tomar una colación que consistía en una taza de chocolate; el novelista Manuel Payno nos narra que aún durante un peligroso ataque de indios las personas hacían los debidos preparativos para poder saborear esta bebida nacional, "Resguardados por el ataque de unos salvajes, la madre manda: muchacho, trae unas tortillas calientes para el señor y echa más agua en los vasos. Coman bien, señores, porque ahora hasta la hora de la cena no volveremos a probar bocado, a no ser que usted acostumbre tomar chocolate."¹⁸⁹

El día terminaba con la ingestión de la cena; ésta era considerada como el tiempo propio de la mujer, el momento en que tendían a ser más amable, tiernas y seductoras. Durante las cenas "se encontraban reunido todo lo que hay de más amable en el mundo, en ellas reinaba esa igualdad sin la que todos los placeres son nulos, y el rango, el nacimiento, el talento y la fortuna no se manifiestan sino para competir en amenidad, en gusto y en gracia"¹⁹⁰

¹⁸⁶ Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario. Pag 930

¹⁸⁷ Ibidem, Pag. 942.

¹⁸⁸ Kolonitz, Paula. Op.Cit. Pag. 107.

¹⁸⁹ Payno, Manuel. Artículos y narraciones. México, UNAM, 1994. Pag. 153.

¹⁹⁰ Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario. Pag. 951

En las cenas de las mesas familiares tradicionales el platillo principal era el mole de guajolote. En aquellas que se preparaban al modo extranjero se podían ofrecer los mismos guisos que conformaban la comida, exceptuándose la sopa y el cocido y ofreciéndose en su lugar grandes piezas de carne. Los helados y el café eran de muy buena nota al finalizar la cena. Pero también había casas “en las cuales no se acostumbra cenar. Una taza de chocolate y una vianda cualquiera, hacen la cena.”¹⁹¹

Para algunos mexicanos conservadores, las cenas y la seriedad de las relaciones entre los jóvenes, estaban pasando de moda debido a la apertura de los cafés: “La aparición de los cafés ha acabado con las cenas y tertulias familiares y ha obligado a la mujer a salir de caza a fiestas, bailes, exposiciones, donde los jóvenes no son nada serios.”¹⁹²

Como podemos apreciar los alimentos que se recomendaban ofrecer en las diferentes comidas descritas en el Nuevo Cocinero Mexicano..., parecen estar más relacionadas con los banquetes que se preparaban en ocasiones especiales, que con la alimentación diaria de los mexicanos.

¹⁹¹ Kolonitz, Paula. Op. Cit. Pag. 107.

¹⁹² “Más sobre cafés” en Siglo XIX. Miércoles 21 de abril 1858. Pag. 1

DE MANTELES LARGOS CON EL NUEVO COCINERO MEXICANO

TRADICIONES GASTRONOMICAS EN LAS FIESTAS DEL SIGLO XIX

La alimentación cotidiana de los mexicanos se vio alterada principalmente por las festividades religiosas, en las que se seguían ciertos mandamientos que sustituían diversos alimentos. A pesar de que en las modernas mesas se empezaba a olvidar o a pasar de moda la acción de dar gracias por los alimentos u otras tradiciones, era precisamente durante las fiestas religiosas las que daban pie a un despliegue culinario por parte de todas las clases sociales. Las que se mantenían fiel a las antiguas tradiciones eran aquellas “clases en que falta la educación siquiera mediana, son más permanentes los hábitos y hasta el carácter, circunstancia que hace entre los campesinos se transmitan sin cambio las costumbres.”¹⁹³

La vida de la mayoría de los mexicanos estaba regida, entre otros aspectos por la Iglesia, los momentos más importantes de los hombres, desde el día de su nacimiento hasta su muerte estaban matizados por las ceremonias religiosas en las que se daba cuenta de estos acontecimientos; cada uno de esos eventos se celebraba o convidaba con una comida especial.

La descripción que hace García Cubas de un banquete ofrecido en el bautizo de un niño "Sobre el blanco alemanisco que cubre la mesa, hállanse simétricamente colocados, platones que contienen, apilados, bizcochillos de varias clases, como soletas, rodeos, puchas y polvorones, así como rebanadas de queso fresco y de carnes frías, adornado todo esto con banderitas de papel picado, de varios colores. No escaseaban buenos vinos para los hombres, licores finos para las

¹⁹³ Rivera Cambas, Manuel. Op. Cit. Pag. 65.

damas y golosinas para los niños, como cremas de varias clases, natillas y confituras de las afamadas dulcerías francesas como 'El Paraíso Terrestre' y 'Devers'¹⁹⁴

En tanto durante la velación del cuerpo de algún conocido, los acompañantes y rezanderos se daban ánimos bebiendo *chinguirito* que había sido dispuesto previamente en una mesa llena de vasos. En un velorio por el barrio de Santa María cuenta Manuel Rivera Cambas “el padrino de la criatura costea los gastos; el aguardiente y mezcal corren en vasitos de mano en mano, acompañándolos algunos bizcochos ó tortitas de cuajada... se toma también chocolate y aun cenas.”¹⁹⁵

Junto con los bautizos y velorios, se celebraban bodas¹⁹⁶, primeras comuniones y cumpleaños en los que la gente se esforzaba por ofrecer los mejores platillos que cocinaban en sus casas (sin olvidar que siempre existía el recurso de contratar el servicio de cocineros especializados en estas ocasiones especiales). Entre los miembros de la clase media el onomástico de alguno de los suyos se celebraba con la preparación de platillos especiales “El día de su santo, además de los consabidos víveres se añadía un platón de cocada, cubierta con motitas y florecillas de listón verde y encarnado.”¹⁹⁷

Los platillos predilectos para dichas ocasiones eran las sopas italianas, arroz con chícharos, guacamole, salsa verde, el mole de guajolote, el de pepita y el manchamenteles con su rodaja plátano y de manzana; y en las casas en que la economía lo permitía, camarones. “Pero lo espléndido, lo musical y lo poético eran los postres: las encóletados voluptuosos, la cocada

¹⁹⁴ García Cubas. El libros de mis recuerdos. Pag. 392.

¹⁹⁵ Rivera Cambas, Manuel. Op. Cit. Pag. 65.

¹⁹⁶ Para celebrar un matrimonio se recomendaba preparar Guaxolote de bodas, el que se rellenaban de chorizos, criadillas, huevos duros, alcaparras, uvas y se bañaba con vino.

¹⁹⁷ Payno, Manuel. Artículos y Narraciones. pag. 15.

avasalladora, los cubiletes y los huevos reales, los zoconoxtles reellenos de coco... Frutas, zapote, batido con canela y vino, garapiña, etc., etc.”¹⁹⁸

Además de estas fiestas privadas, existían las fiestas religiosas que se celebraban en el transcurso del año en las que participaba la mayor parte de la sociedad con donaciones monetarias o con trabajo sin importar la clase social a la que pertenecieran: "En enero, rifas de santos y compadrazgos; en febrero, marzo y abril, preparativos gozosos para cuaresma. En las casas el altar de Dolores con profusión de aguas pintadas, su bosque y su Calvario; sembrados de tiestos porosos de trigo, alegría, lentejuela y naranjas con banderitas de papel picado. Después ejercicios, desgravíos, romerías, posadas, Nochebuena y Navidad.”¹⁹⁹

Aparte de la celebración comunitaria en la que todos podían participar, estas fechas marcaban ciertos cambios en las casas y mesas de los fieles católicos, por ejemplo, durante la Semana Santa nadie en la vecindad se quedaba sin estrenar un traje o por lo menos una pieza de ropa para asistir a las diferentes ceremonias y festividades que se llevaban a cabo según lo relata García Cubas, aún los comerciantes participaban en estas celebraciones, por ejemplo, el sábado de gloria “las azoteas de las panaderías veíanse coronadas de gente enharinada esperando el repique de la Catedral para prender los judas que yacían colgados de unas sogas atravesadas en las calles, y los cuales judas tenían unos sacos llenos de pan y aun tripas con aguardiente.”²⁰⁰ Los judas que ofrecían los tocineros estaban cargados de chorizos y salchichas, en tanto los del abarrotero contenían golosinas.

En cuanto a la alimentación, los miembros de la Iglesia daban a conocer las reglas que se deberían seguir en cada una de estas fechas, reglas que eran publicadas en las revistas que se daban

¹⁹⁸ Cosío Villegas, Daniel. Historia moderna de México. La República Restaurada. La vida social. Pag. 465

¹⁹⁹ García Ruíz, Alfonso "Aspectos sociales y económicos de la Reforma y la República Restaurada" en Salvat. Historia de México. T.9. Pag. 1934

²⁰⁰ García Cubas, Antonio. El libro de mis recuerdos. Pag. 335.

a la tarea de educar e informar a la población, entre ellas se encontraba el Calendario de las señoritas, para el año bisiesto de 1888 arreglado al meridiano mejicano. En el que podemos leer las siguientes instrucciones; "Los domingos y días señalados con **obligan á todos á oír misa y no trabajar; los que tienen *denotan lo mismo para todos los que no son indios, pues á estos no les obliga el oír misa ni abstenerse de trabajar. Los días exceptuados de la dispensa de comer carne llevan un [*], siendo de ayuno los viernes y sábados de adviento, las témporas y la cuaresma, menos los domingos. Los indios solo están obligados a ayunar los viernes de cuaresma, el sábado santo y la víspera de la Pascua y de la Natividad de Nuestro Señor Jesucristo."²⁰¹

Estos mandamientos tenían tanta importancia que en los mismos libros de cocina se publicaron recetas especiales que seguían los preceptos marcados por la Iglesia. Si por una parte estos buscaban el ayuno²⁰² o la abstinencia de comer carne roja, como símbolo de penitencia, por otra la prohibición fue una perfecta excusa para crear nuevos platillos con la utilización de otros alimentos. Por lo que tales días no eran de penitencia, sino de fiesta y satisfacción, las calles se encontraba llenas de puestos que vendían alimentos y golosinas y las cocineras en las casas se afanaban por hacer gala de sus conocimientos culinarios; los recetarios ofrecían opciones para todos los presupuestos, como ejemplo tenemos algunas de las recetas que se brindaban para la época de cuaresma,²⁰³ resultando así que por "la serie de manjares que se preparaban en todas las cocinas

²⁰¹ Calendario de las señoritas, para el año bisiesto de 1888 arreglado al meridiano mexicano. México, Antigua Imprenta de Murguía, 1887. Pag. V.

²⁰² En el diccionario se proporcionó a sus lectores una breve reseña sobre la historia del ayuno: "Cuando el ayuno comenzó a decaer de su rigor primitivo que no permitía mas que una comida de legumbres y raíces, con poco o ningún condimento, se permitió á los monjes, como parvedad de materia y en atención á su extenuación y debilidad para que pudiesen reconciliar el sueño al concluir la tarde, y estuviesen aptos para el rezo ó canto de los maitines en el coro a media noche, que tomasen una ó dos piezas de frutas secas u otras cosas por este estilo, y á esta ligera comida se llamó colación. El mismo nombre conserva el chocolate con pan, la sopa ó cualquier otra refacción sin carne y ligera, que no pasando de ocho onzas en los ayunos comunes y de doble en la Noche Buena, es permitido tomar en la noche á los que ayunan." Pag. 785.

²⁰³ Es el tiempo que precede a la Pascua de Resurrección, tiempo consagrado a la oración, al recogimiento y a la penitencia, consta de cuarenta días, sin contar los domingos, y da principio el Miércoles de Ceniza y termina el Sábado de Gloria. La Iglesia ordena la abstinencia y el ayuno como una conmemoración de los cuarenta días que ayuno Jesús en el desierto.

para estos días eran para quitarle a cualquiera la tristeza y la solemnidad abriendo paso franco ala gula.²⁰⁴

Cada familia de acuerdo a sus posibilidades y a sus gustos se deleitaba en los días de vigilia con aquellos platillos en los que se evitara el uso de la carne, huevos, manteca, queso y otros productos lácteos. Las personas con poder adquisitivo alto podían saborear las sopas cuyo ingrediente principal eran los pescados, ostras camarones; pescados au gratin, a la veracruzana o algunos platillos en los que las langostas o el salmón eran el ingrediente principal, todo ello acompañado por vinos y licores. En estas casas se completaba la comida de vigilia “con las famosas empanadas de Emilio Lefort, aquel pastelero que con sus reclamaciones contribuyó á la invasión francesa en 1838.”²⁰⁵

El interés de agasajar a los comensales durante esta temporada dio rienda suelta a la inventiva de las cocineras, las que conseguían crear sustitutos de la carne y sus derivados para cocinar sus mejores platillos, así, el recetario contaba con una receta con la que se preparaba un caldo magro hecho de verduras, mantequilla, frijoles o garbanzos, que podía muy bien sustituir al pecaminoso consomé de carne:

"CALDO MAGRO. SIN CARNE. Se cortan seis zanahorias en rueditas delgadas y otros tantos nabos, y se pican cebollas, una col y un pié de apio, todo muy menudo. Se hecha esto en una olla, añadiéndole un vaso de agua y cuatro onzas de manteca ó mantequilla fresca y un manojito de perejil. Se hierva todo hasta que se consuma el agua y se echa un cuarto de cuartillo de garbanzos ó de frijoles cocidos, y la cantidad suficiente de agua para obtener el caldo necesario. Se dejan cocer por tres horas, y habiéndolos sazonado se pasa el caldo por

²⁰⁴ Cosío Villegas, Daniel. La República Restaurada. Vida social. Pag. 503.

²⁰⁵ García Cubas, Antonio. El libro de mis recuerdos. Pag. 313.

un tamiz, con el se pueden hacer para los viernes y vigiliias cuantas sopas se preparan con caldo de carne.²⁰⁶

En las casas de mediana fortuna se servía bacalao el que era bastante utilizado durante la época de cuaresma, tanto, que se le suele llamar el buey de los días de vigilia. El robalo salpreso, este era el pescado más abundante en México y en todos sus contornos según lo escrito en el Nuevo Cocinero Mexicano..., muy usado en la época de vigila tanto por ricos como por pobres; se preparaba frito en aceite como adorno de ensaladas y guisos de hierbas, en aceite y vinagre, en caldillo o en el típico mole. Además de los guisos de pescados se encontraban aquellos en los que las verduras eran las protagonistas, nadie pecaba consumiendo un caldo de haba, capirotada dulce, sopa de frijoles, revoltijo de pipián con papas, nopales, romeritos, camarones o tortas de ahuate. Para los más desamparados, las opciones eran preparar guisados hechos con *ajolotes*, *acociles*, *charales*, *meztlapiques* o cualquier hierba que estuviera al alcance.

Al lado de los guisados propios para esas fechas, las bebidas que acompañaban estos manjares no sufrían ninguna modificación; los vinos, el aguardiente y el pulque no faltaban en las mesas; sin embargo los altares que se montaban para celebrar el Viernes de Dolores se caracterizaban por la gran profusión de aguas de colores y sabores diferentes, las que al terminar el día refrescarían a los invitados; no faltaban las de chía, tamarindo, limón, jamaica, horchata, etc. “Los altares se decoraban con naranjas doradas, flores, papel picado, figuras de barro con chía amarilla o verde y con frascos y botellones tras de los cuales se colocaban lamparillas de aceite, que una vez encendidas, hacían brillar vivamente las aguas de colores que aquellas contenían.”²⁰⁷

²⁰⁶ Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario. pag. 123.

²⁰⁷ García Cubas, Antonio. El libro de mis recuerdos. Pag. 321.

Además de las celebraciones de la Semana Mayor existían las fiestas patronales en los diferentes barrios de la ciudad, durante las cuales era tradición que algunos comerciantes de alimentos participaban regalando sus productos.

“Entre las luces más notables estaban las que se hacían en honor de Nuestra Señora del Pilar. Aquí se alzaba un tompiante para los músicos y por allí un altar o posa; cortinajes y festones colgaban de los dinteles de las puertas y ventanas, y en algunas casas, particularmente si eran panaderías, se observaba una cuerda diagonalmente tendida de la azotea a una reja de la baja acera contraria y era por la cual en un momento oportuno, había de descender un ángel para derramar flores sobre la imagen predilecta que se llevaba en procesión.; apiñabanse acá y acullá los muchachos para proveerse de los pambacitos que desde una azotea echaban a la calle los panaderos.”²⁰⁸

Otra celebración importante en el calendario religioso de los habitantes de la ciudad de México era el día de los Fieles Difuntos, en los que era costumbre arreglar una mesa a manera de altar tal como lo relata García Cubas: “Veíanse sobre la mesa bizcochos de diversas figuras coloreadas por la grajea, y pendientes de unos barrotes horizontales de madera, sostenidos por dos pies derechos fijos en la misma mesa, cirios de varias dimensiones, y por allí aparecían sobre otra mesa dulces cubiertos y confitados, bocadillos, palanquetas y calabaza en tacha. El pueblo, en tal día dase a comer esos dulces de azúcar, que generalmente representan cráneos, esqueletos, tibias y otros huesos del ser humano.”²⁰⁹ La ofrenda podía incluir el ponche de maíz cacahuatzentli o también conocido como ponche de muertos por ser el día de la conmemoración de los fieles difuntos cuando se preparaba; la receta que apareció en el Nuevo Cocinero Mexicano... aconsejaba preparar el maíz cacahuatzentli negro de la misma forma en la que se hacía el nixtamal de maíz común para hacer atole, molerlo, colarlo y endulzarlo con azúcar y así cocinarlo hasta que

²⁰⁸Ibidem. pag. 71

²⁰⁹ García Cubas. El libro de mis recuerdos. Pag. 649.

obtuviera la consistencia de que una vez frío pudiera ser cortado con cuchillo, lograda esta consistencia, y antes de vaciarlo en los platos o cazuelas cuya forma se quería que conservara se le mezclaba un poco de carmín o grana, de modo que no lo tiñera por completo, sino que solo se formasen unas vetas de color que le daban un aspecto de jaspe al ser cortado.

A mediados del mes de diciembre se celebraba una de las fiestas más importantes para los católicos mexicanos: el día de “Nuestra señora de Guadalupe,” en el que parte de la tradición era el peregrinaje o visita al santuario de la Virgen, en donde se compraban y consumían algunos paltillos exclusivos de esa fiesta “Ninguno regresaba a México sin traer el agua sulfurosa del Pocito, una rama de álamo, un pañuelo lleno de tortillas y una pierna en chito. Este era el regalo para los compadres y conocidos o la tornafiesta para el día siguiente.”²¹⁰

Para fin de año las vecindades eran adornadas con farolitos y en los comedores no faltaban los vasos de colores y las coronas hechas de ramas y flores que colgaban en las paredes de las casas, -tal y como lo describe Guillermo Prieto- la gente que habitaba en estas casas se volcaba a las iglesias a ver el nacimiento que en ellas se había dispuesto; al regreso la mesa estaba lista para cenar.

Los versos populares que se entonaban en Nochebuena reflejan claramente la importancia que los mexicanos le daban a la cena con la celebraban esa fiesta:

“Esta noche es Nochebuena
Y que la cena nos llama,
Y que perderá su fama
El que desaire la cena
Para meterse en la cama.”²¹¹

²¹⁰ Payno, Manuel. Los bandidos de Río Frío. pag. 63.

²¹¹ Cosío Villegas, Daniel. La República Restaurada. Vida social. Pag. 521.

En el día de Nochebuena la costumbre era aguardar sin tomar alimento hasta las doce de la noche que era cuando la gente podía disfrutar de una gran variedad y abundancia de platillos. Entre los alimentos típicos de esta celebración estaban los buñuelos, los confites que eran cilantro cubierto de azúcar dura en forma de bola; canelones que originalmente consistían en una rajita de canela cubierta de azúcar, pero que la carestía había obligado a la gente a confeccionarlos con cáscaras de naranja, limón o cidra.

De acuerdo con la información que nos proporciona Rivera Cambas, los habitantes ricos de la ciudad degustaban en su cena de pescados tales como el bacalao, guajolote preparado siguiendo las delicadas recetas francesas acompañado todo ello de un buen vino importado; a diferencia de lo que sucedía en las mesas del resto de la población: “En los cuartos bajos de las casas de vecindad acompaña á los obsequios el anisete, aguardiente catalán, ó pulque blanco y compuesto, sangría y algunos bizcochos, se reparten confites, tejocotes y cacahuates y en esta última noche se toma en la cena mole verde, enchiladas y pato cocido...En las clases ínfimas es costumbre después de haber ido a la misa de gallo saborear los buñuelos, naranjas, dulces, pulques y demás.”²¹²

La bebida por excelencia para esa noche tan fría era el ponche de frutas y la costumbre dictaba regalar o prepara calabaza en tacha;

"CALABAZA EN TACHA. Las legítimas se hacen en los trapiches, agujerándolas y metiéndolas dentro de un tompiate, que se amarra por la boca, y se pone á hervir en una de las calderas, como este se agria y descompone de resultas de la operación, no se hace para ponerse a la venta, sino únicamente para uso de los hacendados, que las suelen regalar de aguinaldo en la pascua de Navidad. De aquí ha venido el empeño de contrahacerlas para lo cual circulan en las casas algunas recetas.”²¹³

²¹² Rivera Cambas, Manuel. Op.Cit. Pag. 50.

²¹³ Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario. pag. 119

Una de las costumbres que comenzaron a desaparecer para finales del siglo XIX, fue la de “Los muchachos que andaban cantando y pidiendo posada en diferentes casas de comercio... deteníanse en frente de los tendajones y otras pequeñas casas de comercio, y se ponían a entonar distintas estrofas:

Esta sí que es Nochebuena, Nochebuena,
Noche de comer buñuelos,
En mi casa no los hacen, no los hacen,
Por falta de harina y huevo.

Los muchachos recibían un tlaco, alguna pieza de fruta, dulces o algún juguete y se retiraban.”²¹⁴

Poco tiempo después, se llevaba a cabo la fiesta de Reyes el día seis de enero, “...para celebrarlo, se hace una merienda en que lo principal es una descomunal rosca que se reparte entre todos los invitados, acompañándola con humeante chocolate.”²¹⁵

Además de estas fiestas religiosas existían aquellas de carácter civil, en las que no existía ninguna restricción y cada cual podía preparar de acuerdo a su gusto y presupuesto lo que mejor le apeteciera. Si bien hemos mencionado el interés de los autores del Nuevo Cocinero Mexicano... por crear una gastronomía nacional, no se encuentra registrada ninguna receta exclusiva o a propósito de la celebración del día de la independencia. La única receta que por su nombre hizo referencia a un evento de carácter civil fue la preparación de la jaletina de las tres garantías; cuyos colores recordaban dicho movimiento:

²¹⁴ García Cubas, Antonio. El libro de mis recuerdos. Pag. 82.

²¹⁵ Cosío Villegas, Daniel. La República Restaurada. Vida social. Pag. 523.

“JALETINA DE LAS TRES GARANTIAS. Se procede en todo como en el artículo anterior, repartiéndose la composición en tres partes, que se tiñeran, la una con zumo de betabel, la otra con verde de espinacas, y la última, que tendrá manjar blanco, con leche de almendras.”²¹⁶

La jielatina de las tres garantías y los platillos que por medio de un molde representaban personajes, eventos y símbolos nacionales fueron los únicos ejemplos de una cocina que conmemoraba los hechos histórico sociales; a diferencia de lo que sucedía en Europa donde algunas innovaciones culinarias honraron la memoria de algún personaje o evento al darle a los platillos el nombre de alguna batalla o el nombre de algún héroe.

En México, los cocineros seguían llamando a sus platillos con nombres de carácter descriptivo o haciendo alusiones a aspectos religiosos, por ejemplo, el revoltijo, suspiros de monjas, glorias, etc. Estos alimentos tradicionales fueron parte importante en las celebraciones religiosas y civiles de la población pobre y de los conservadores comensales que vivieron a finales del siglo XIX. En tanto la gastronomía francesa formaba parte del festín en las mesas de las acaudalas familias mexicanas.

²¹⁶ García Cubas, Antonio. Op.Cit. Pag. 427

CONCLUSIONES

Al concretarse la Independencia de México, una multitud de ideas sobre el gobierno comenzaron a aparecer en el ámbito político. El país comenzó una vida independiente de tal manera que fue necesario que los personajes decimonónicos impulsaron una nueva mentalidad.

El país tenía la necesidad imperiosa de romper sus vínculos con el rezago, reflejado, para las mentes ilustradas, en la tradición española que durante siglos los había oprimido. Al mismo tiempo, se debía procurar el rescate de los valores que los constituían como pueblo, para evitar el resquebrajamiento nacional. ¿Cómo conseguirlo? Los pensadores consideraban que uno de los medios lo constituía la adopción de las doctrinas de las luces y por tanto la población debía comenzar por un cambio en su mentalidad de la misma manera que lo habían hecho las naciones más avanzadas políticamente. Dentro del mundo de las ideas, el arte de comer durante el siglo XIX fue utilizado como un medio para expresar los intereses e ideales de las personas. En él se reflejaban el ideal de vida, las tradiciones, la posición económica y hasta las creencias religiosas de los comensales. Por ello, realizar una investigación sobre el arte culinario del siglo XIX significa la posibilidad de acercarse y conocer más de la historia de México, no sólo a través del análisis de las crónicas y novelas de la época –como se había venido realizando- sino también, con el estudio de los escritos de cocina.

El trajín de la cocina, el olor de las hierbas, el sonido del metate al resquebrajar los granos de maíz y el crepitar de la leña al quemarse; no fueron únicamente temas de escritores costumbristas, reflejaban la vida del momento, una vida que se quedó congelada al intentar ser escrita, fotografiada o reproducida. Son temas que intentaron ser escritos por las plumas de Madame

Calderón de la Barca, Paula Kolonitz, y otros más. Pero también son testimonio que dejan constancia de la forma de obedecer al pie de la letra las recetas del Nuevo Cocinero Mexicano... y por tanto del ideal gastronómico de su tiempo. Esta obra nos permite acercarnos más a las explicaciones que se traslucen en las novelas, pues hace de ellas elementos concretos de un aspecto de la historia mexicana.

La historia de la gastronomía durante el siglo pasado estuvo íntimamente relacionada con la historia de las mujeres decimonónicas. El ideal femenino de la sociedad del siglo XIX consideraba las actividades culinarias como propias de la mujer, sin embargo, el factor económico era el que generalmente las determinó, de tal manera que nos es posible identificar una clara diferencia entre las cocinas pobres donde las amas de casa debían de cocinar sus propios alimentos, de lo que sucedía en las cocinas de la gente adinerada, en las que el papel de la mujer se restringía, en el mayor de los casos, a la supervisión.

El espacio culinario y los utensilios dentro de estas casas se vieron determinados por la capacidad económica de las amas de casa que permitían a unas guisar en cazuelas y otras en peroles de hierro; pero éste no fue el único elemento que ejerció una influencia en las cocinas mexicanas. El tipo de alimentos que se sazonaban en las cocinas fue un punto clave en el tipo de espacios y en las mismas características de los trastes utilizados; las fibras naturales, los trastes de barro y los mismos hornos de tierra eran necesarios en la cocina mexicana, tal y como las mantequeras y los morteros lo eran en el arte culinario internacional.

Uno de los factores más importantes que determinaron la alimentación de los individuos fue el abasto de víveres. Gracias a éste la cocina puede ser capaz reproducida. De acuerdo a importantes teóricos de la gastronomía, es en las sociedades donde la garantía de la existencia de alimentos hace

posible una mayor innovación culinaria, aunque como lo muestra el Nuevo Cocinero Mexicano... los problemas de abasto en la Ciudad de México fueron la motivación que dio lugar a creativas soluciones por parte de las cocineras del país. Este abasto alimentario estaba matizado por varios factores, entre ellos se encontraban la región o país de donde provenían los alimentos, así como los lugares y las personas que los vendían. Sobre estos elementos se erigía un patrón ideológico en el que la aceptación y el prejuicio sobre las características de los alimentos y vendedores determinaban a sus consumidores.

Es la información sobre la forma en que el mexicano adquirió sus alimentos la que más nos acercó con los hechos materiales que acontecieron durante el siglo pasado. Al mismo tiempo ofrecía recetas para la preparación de guisos, los editores del libro describieron y dieron cuenta del estado general de las diferentes actividades dedicadas a la producción, comercio y regularización de los alimentos.

El análisis que los teóricos de la obra hicieron sobre la alimentación les permitió identificar y conceptualizar las características y elementos que conformaron la gastronomía mexicana, dando por resultado el descubrimiento de las dos vertientes culinarias imperantes en el siglo XIX: la tradición y civilidad. Por tradición concebían todos los elementos heredados del pasado, que la experiencia y costumbre habían arraigado en los gustos de la gente; en tanto la civilidad hacía referencia al interés por incorporar los principios y sabores de la cocina internacional a las mesas mexicanas.

La alimentación durante la segunda mitad del siglo XIX jugó un papel importante como parte de las celebraciones del México decimonónico. Muy a pesar de las ideas modernas, que ejercían una influencia sobre la sociedad, las principales fiestas fueron las de carácter religioso;

estas festividades, así como los eventos naturales del hombre como el nacimiento, la reproducción y aún la muerte, alteraron el cotidiano yantar de los mexicanos; aunque en la mayoría de las mesas los platillos tradicionales tenían predominio, los platillos de la moderna gastronomía internacional, sobre todo la francesa, formaron parte del festín de las celebraciones efectuadas durante el siglo pasado.

Como hemos visto la gastronomía mexicana durante el siglo pasado hizo referencia a algo más que las diferentes maneras de sazonar los alimentos o montar una mesa, en ella se convergieron diversos aspectos que iban de lo ideológico a lo económico, los que en su conjunto determinaban: el como se cocinaba y lo que se comía en la Ciudad de México.

Fue durante los últimos cincuenta años del siglo pasado cuando se identificó con mayor fuerza la diferencia entre la gastronomía nacional y la internacional, y de cuya convivencia surgieron algunas de las características de la actual cocina mexicana. La que una vez más, en las postrimerías del siglo XX se debate entre lo propio y lo extraño; y en la que la permanencia de algunos elementos y la identificación de nuevos aspectos económicos, políticos, sociales, etc., marcan la pauta en la alimentación de los habitantes de la Ciudad de México.

Apéndices

Precios, Alquileres, etc., para las dueñas de casa de la Ciudad de México (1841-1842)

Carnes

Buey	12 ½ cts 20 onzas.
Carnero	12 ½ cts. 18 onzas.
Jamón	50 cts. libra.
Patos	37 ½ cts. par.
Pavos	\$1.50 cada uno.
Gallinas	50 cada una
Palomas	25 cada una.

Pescados

Pescado blanco	
Del lago	62 ½ libra.

Verduras, té, café, etc.

Cebollas	12 ½ cts. docena.
Alcachofas	25 cts. docena.
Coliflores	12 ½ cts. cada una (pequeñas)
Coles	12 ½ a 25 cts. cada una.
Chicharos	25 cts. pinta.
Maíz	\$5 a \$6 carga de 400 libras.
Cebada	\$3 carga de 400 libras.
Arroz	12 ½ cts. libra.
Rábanos	6 ¼ cts. 2 ½ docena.
Patatas	12 ½ cts. ½ libra.
Frijoles	12 ½ cts. libra.
Chile	31 ¼ cts. libra.
Tomates	12 ½ cts. docena.
Pan	6 ¼ 4 pequeña hogaza Por todo 16 onzas.
Bizcocho	6 ¼ cts. 16 onzas.
Chocolate	50 cts. libra.
Té	\$2 a \$3 libra.
Azúcar refin.	18 ¾ cts. libra.
Blanca	12 ½ cts. libra.

Fruta

Piña	12 ½ cts. cada una.
Chirimoyas	6 ½ a 12 ½ cada una.
Duraznos	6 ¼ cts. cuatro.

Naranjas	6 ¼ cts. seis.
Plátanos	6 ¼ cts. cuatro.
Uvas	25 cts. libra.
Nueces	6 ¼ cts. cuarenta.
Melones	6 ¼ a 12 ½ cts. cada uno.
Aguacates	6 ¼ cts. cuatro.
Manzanas	12 ½ cts. docena.
Tunas	6 ¼ cts. docena.
Limones	6 ¼ cts. docena.
Guayabas	6 ¼ cts. ocho.
Granaditas	6 ¼ cts. cuatro.

Bebidas

Leche	6 ¼ cts. pinta.
Pulque	6 ¼ cts. az. y ½ .
Agua	6 ¼ cts. barrica (8 ½ azúmbres)
Aguardiente	12 2/3 cts. ½ azum.
Mezcal	25 2/3 cts. ½ azum.
Chicha	6 ¼ cts. ¼ azum.
Horchata	6 ¼ cts. ½ azum.
Agua de chia	6 ¼ cts. ½ azum.

Combustible

Carbón de leña	6 ¼ cts. 6 libras.
----------------	--------------------

Sirvientes

Cocinero	\$4 a \$6 por mes.
Cochero	15 a 20 por mes.
Mozo	15 por mes.
Ama de casa	8 a 10 por mes.
Recamarera	3 a 4 por mes.
Galopina	3 a 4 por mes.

Alquileres

Varían de acuerdo con la ubicación de la casa;
Pero son muy elevados en todos los barrios.
De \$500 a \$2,500 e incluso se pagan alquileres
Más altos por las mejores.

***Repertorio útil de
equivalencias***

Para el manejo del

**Nuevo cocinero mexicano
En forma de diccionario**

Adarme	cantidad que se toma con los dedos pulgar e índice, equivalente a una pizca.
Arroba	medida española que contiene 25 libras, equivalente a 11.560 kg.
Azumbre (líquidos)	medida árabe adoptada en España, equivalente a poco más de dos litros.
Cuartillo (áridos)	medida de volumen, cuarto de libra, equivalente a 1156 miligramos.
Cuartillo (líquidos)	504 cm cúbicos o sea medio litro.
Celemín (áridos)	4 cuartillos o sea 4624 miligramos.
Dracma	3.6 gramos.
Libra	460 gramos.
Ochava	la octava de un cuartillo, 114.5 gramos.
Onza	28.75 gramos.
Pocillo	pote o pozuelo, especie de taza cilíndrica con oreja, de barro, de peltre, de hojalata.
Puño	lo que se toma con la mano y cabe en ella cerrada.
Taza caldera	pequeña vasija que se usa para tomar caldo.
Taza lechera	recipiente con asa para tomar leche.
Tercia	la tercera parte de una onza, 9.58 gramos.
Vara	medida de longitud española equivalente a 83.59 cms.

Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario. (s.p).

Platillos de la Cocina Antigua Mexicana.

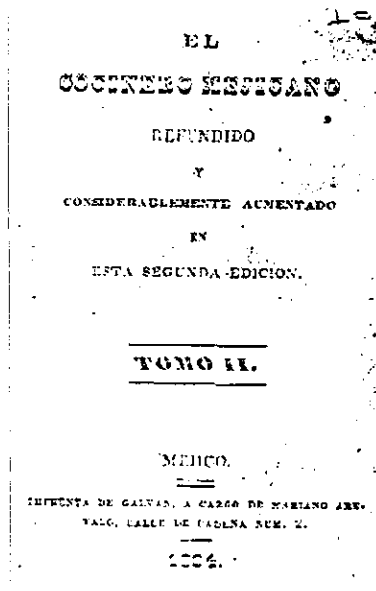
Aguacamole.	Envueltos.	Quesadillas.
Ajolotes.	Frijoles.	Quiltoniles.
Atole.	Frijoles gordos o ayecotes.	Rabo de mestiza (huevos).
Auauhtle.	Gorditas de horno.	Rodeos.
Claclaoyo.	Guages.	Romeritos.
Clemole.	Guauzoncles.	Salsa de adobo
Coyametl o jabalí	Gusanos de maguey.	Salsas diversas.
mexicano.	Juiles.	Tamales
Chalupas.	Manchamanteles.	-comunes o cocidos
Chicha.	Mezclapiques.	-chuchulucos
Chicharrón.	Minguichi.	-de arroz
Chilaquiles.	Nopalitos.	-en hoja de plátano.
Chilchote.	Panocha.	Tlemole.
Chile.	Panochitas de leche.	Tornachiles.
Chiles rellenos.	Peneques.	Torta de auahutle.
Chilpocle.	Pescado blanco.	Torta de flor de colorín.
Chiltipiquín.	Pichones empapelados.	Tortillas.
Chimole.	Piloncillo.	Xoconoxclex.
Chocolate.	Pinole.	Xocoxochitl.
Encarbonadas (dulce).	Pipían.	Xocoyoli.
Enchiladas.	Quelites.	Zapotes.
Entomatados.	Quelomelago.	

Recopilación de las recetas consideradas como parte de la Cocina Antigua Mexicana en el Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario.

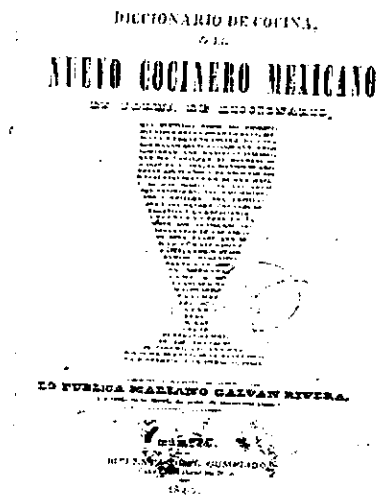
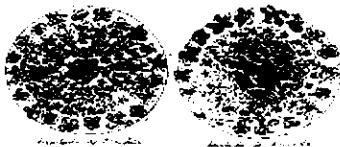
“Platillos a la Mejicana”

Cabeza de carnero en adobo o salsa.
Costillas en jitomate a la mejicana.
Cebollas rellenas a la mejicana.
Codornices en caldillo mejicano.
Chorizones a la mejicana.
Espinacas a la mejicana.
Exotes a la mejicana.
Guaxolote a la mejicana (mole)
Jamón a la mejicana
Langostas rellenas a la mejicana.
Lechugas rellenas a la mejicana.
Mostachones a la mejicana.
Pudín de mamón al estilo mejicano.
Ravioles con sesos a la mejicana.
Stock fish a la mejicana.
Tallarines a la mejicana.

Recopilación de las recetas consideradas como platillos “a la mejicana” en el Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario.



Portada del Cocinero Mejicano. Refundido y Considerablemente aumentado, México, Imprenta de MarianoGalván, 1834.



Portada del Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario. México, Imprenta de MarianoGalván, 1845.

NUEVO COCINERO MEXICANO

EN FORMA DE DICCIONARIO

QUE CONTIENE TODOS LOS INSTRUMENTOS EMPLEADOS EN LA ALTA, MODERNA Y PUEBLA COCINA, LA LISTA COMPLETA DE LOS PLATILLOS QUE HAYEN QUE SON USADOS EN HOMAJES DE BACON DE EL REY, EL SERTONO DE ADMIRAL LOS PLATOS Y SE GUARDAN LOS INSTRUMENTOS EMPLEADOS EN LA BARRA, Y LOS HAN SELECCIONADO DE LAS ARTES DEL PASTELERO, DEL SUPLICIENDO, DEL COCINERO, DEL BURLADOR, Y DEL SERTONO, CON TODAS LAS DELICIAS A LA MEXICANA. — MODERNA, DE EL TONDO LOS ANCIOS LOS INSTRUMENTOS DE LAS COCINAS DE ESTA CLASE QUE SE HAN PERDIDO EN OBTENCION, Y OTROS NUESTROS, USADOS EN LA COCINA MEXICANA, COMO LA FRONTERA, TAMBIEN DE ESTOS ULTIMOS DEL COCINERO DE LAS COCINAS DE LOS MEXICANOS, DE LAS TRAYAS DE PAREJO, DEL INCORPORADO EN SU PLANTO, DE LA NUEVA FORMA MODERNA, Y EN OTROS ALTERNOS.

LIBRERIA DE LA V^a DE CH. BOURET

PARIS | MÉXICO
25, Rue Vivienne, 25 | 12, Calle de Mayo, 12

1899

Impresión de Maiter

Portada del Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario, París-México. 1899.

NUEVO COCINERO MEXICANO

EN FORMA DE DICCIONARIO

QUE CONTIENE TODOS LOS INSTRUMENTOS EMPLEADOS EN LA ALTA, MODERNA Y PUEBLA COCINA, LA LISTA COMPLETA DE LOS PLATILLOS QUE HAYEN QUE SON USADOS EN HOMAJES DE BACON DE EL REY, EL SERTONO DE ADMIRAL LOS PLATOS Y SE GUARDAN LOS INSTRUMENTOS EMPLEADOS EN LA BARRA, Y LOS HAN SELECCIONADO DE LAS ARTES DEL PASTELERO, DEL SUPLICIENDO, DEL COCINERO, DEL BURLADOR, Y DEL SERTONO, CON TODAS LAS DELICIAS A LA MEXICANA. — MODERNA, DE EL TONDO LOS ANCIOS LOS INSTRUMENTOS DE LAS COCINAS DE ESTA CLASE QUE SE HAN PERDIDO EN OBTENCION, Y OTROS NUESTROS, USADOS EN LA COCINA MEXICANA, COMO LA FRONTERA, TAMBIEN DE ESTOS ULTIMOS DEL COCINERO DE LAS COCINAS DE LOS MEXICANOS, DE LAS TRAYAS DE PAREJO, DEL INCORPORADO EN SU PLANTO, DE LA NUEVA FORMA MODERNA, Y EN OTROS ALTERNOS.

LIBRERIA DE LA V^a DE CH. BOURET

PARIS | MÉXICO
25, Rue Vivienne, 25 | 12, Calle de Mayo, 12

1903

Impresión de Maiter

Portada del Nuevo Cocinero Mexicano En forma de diccionario, París-México, 1903.



Cruces y Campa. "Aguador" Tarjeta de visita. CA. 1870. Tomado de Massé Zendejas. Patricia. Simulacro y elegancia en tarjetas de vistas. Fotografías de Cruces y Campa. México. INAH. 1998. pag. 110



Cruces y Campa. "Buñolera" Tarjetas de visita. CA. 1870. Tomado de Massé Zendejas. Patricia. Op. Cit. Pag. 111

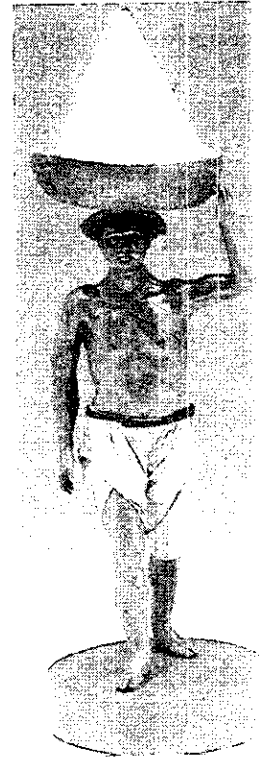
"Vendedor de carnes" tomado de Linati, Claudio. Trajes civiles, militares y religiosos. México. UNAM-IE. 1956. Fig. 18.





José A. Arrieta "El mandadero" en Castro Morales.
Efrain. Homenaje nacional José Agustín Arrieta (1803-1874). México. Patronato del Museo Nacional de Arte, 1994. Pág. 224.

Andrés García. Siglo XIX. "Mantequero" tomado de Esparza Liberal y Fernández de García-Lazcurain. La cera en México. Arte e historia. México. Fomento Cultural Banamex, 1994. Pag. 88.

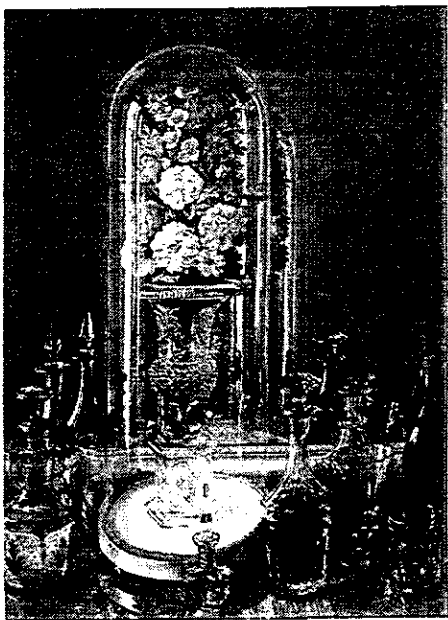




Andrés García. Siglo XIX. "India en Chalupa" en Esparza Liberal y Fernández de García-Lascurain. Op. Cit. Pag. 98-99



Anónimo. Siglo XIX. "Tortilleras" en Esparza Liberal y Fernández de García-Lascurain. Op. Cit. Pag. 80.



José A. Arrieta. "Mesa revuelta" 1859. En Castro Morales. Efraín. Op. Cit. Pag. 217.



José A. Arrieta. "Cuadro de comedor" en Castro Morales. Efraín Op. Cit. Pag. 205



Anónimo. "Expendio de frutas" en Esparza Liberal y Fernández de García-Lascurain. Op. Cit. Pag. 82.



Anónimo. "Tinacal" en Esparza Liberal y Fernández de García-Lascurain. Op. Cit. Pag. 81.



"Almuerzo" CA. 1870 en Massé Zenjejas. Patricia. Op. Cit. Pag. 121

Fuentes Primarias

Bibliografía

- Altamirano, Ignacio Manuel. El Zarco. 6ª edición. México. Editores Mexicanos Unidos, 1985.
- Altamirano, Ignacio Manuel. Navidad en las montañas. Sexta edición. México, Editores Mexicanos Unidos. 1985.
- Brantz, Mayer. México lo que fue y lo que es . Prol. Juan A. Ortega y Medina. Trad. Francisco A. Delpione. México, FCE, 1953.
- Calderón de la Barca. La vida en México. Trad. Felipe Teixidor. México, Porrúa, 1994. (Sepan cuantos...74).
- Diccionario de cocina ó el Nuevo Cocinero Mejicano en forma de diccionario. México, Imprenta de Galván. 1845.
- El cocinero mejicano refundido y considerable aumentado. Mejico, Imprenta de Galvan, 1834.
- El tesoro de la cocina. México, Imprenta de Juan Nepomuceno Valle, 1866.
- Flores. A. Francisco. Historia de la medicina en México, desde la época de los indios hasta el presente. Prol. Profirio Parra. T. II. México, Oficina de Tipografía de la Secretaría de Fomento, 1888.
- García Cubas, Antonio. El libro de mis recuerdos. México, Editorial Patria, 1960. (Colección México en el siglo XIX).
- García Cubas, Antonio. Geografía e historia del Distrito Federal. 2ª edición. México, Imprenta de E. Murguía. 1894.
- González Ogregón, Luis. México viejo. Prol. De Flor de Ma. Hurtado. México, Promexa Editores, 1979.
- Kolonitz, Paula. Un viaje a México en 1864. Trad. Neftali Beltrán. México, FCE-SEP, 1984. (Lecturas Mexicanas 41).
- Mayer, Brantz. México lo que fue y lo que es. Trad. Francisco A. Delpiane. México, F.C.E., 1957. (Serie de viajeros).
- Nuevo cocinero mejicano en forma de diccionario. México-París, Librería de Bouret, 1899.
- Orvañanos, Domingo. Ensayo de geografía médica y climatología de la República Mexicana. Prol. Eduardo Licéaga. México, Secretaría de Fomento, 1889.

Payno, Manuel. Artículos y narraciones. Selección y prólogo Francisco Monterde. México, UNAM, 1994. (Bibliografía del estudiante universitario 58).

Payno, Manuel. Los bandidos de Río Frio. México, Porrúa, 1973. (Sepan cuantos No. 3)

Prieto, Guillermo. Memorias de mis tiempos. Prol. Horacio Labastida. México, Porrúa, 1985.

Quevedo y Zubieta, Salvador. México, recuerdos de un emigrado. Prol. Emilio Castelar. México, Editorial Nacional, 1956. (Libros de bolsillo buenos, bonitos y baratos).

Rivera Cambas, Manuel. México pintoresco, artístico y monumental. Tomo II. México, Imprenta de la Reforma, 1882.

Sierra, Justo. México social y político. México, Secretaria de Hacienda y Crédito Público, 1960.

Hemerografía

El diario del hogar.

Dir. Filomeno Mata.

México, D.F. 1882-1883

Diario.

El siglo XIX.

Dir. Ignacio Cumplido.

México, D.F. 1858, 1861.

Diario.

El mosaico mexicano, colección de amenidades curiosas e instructivas. T. III. México, Ignacio Cumplido, 1840. 548 pags.

Semanario de las señoritas mexicanas. Educación científica, moral y literaria del bello sexo. T. I. México, Imprenta de Vicente G. Torres, 1841. 472 pags.

Semanario de las señoritas mexicanas. Educación científica, moral y literaria del bello sexo. T. II. México, Imprenta de Vicente G. Torres, 1841. 478 pags.

Semanario de las señoritas mexicanas. Educación científica, moral y literaria del bello sexo. T. III. México, Imprenta de Vicente G. Torres, 1842. 382 pags.

Calendarios

Calendario de las señoritas para el año bisiesto de 1888. México, Antigua imprenta de Murguía, 1887.

Calendario curioso para el año bisiesto de 1876. México, Imprenta de Murguía, (s.d.).

Documentos

Portada del archivo correspondiente a la organización del banquete en honor del XIX Congreso de Americanistas. Año 1895.

Invitación al banquete del Sr. Nickerson. presidente del ferrocarril central mexicano, 8 de mayo de 1884.

Lista de los gastos erogados por el Ayuntamiento de la Ciudad de México con motivo del banquete al presidente de la Cía. del Ferrocarril Central, Tomás Nickerson, Junio de 1884.

Fuentes Secundarias o Referenciales

Bibliografía

Arrom Marina, Silvia. Las mujeres de la Ciudad de México. 1790-1857. Trad. Stella Mastrangelo. México, Siglo XIX. 1988. (Historia). Ilus

Bajío, Antonio Del. Crisis alimentarias y subsistencias populares en México. México, LICONSA, 1987.

Castro Morales, Efraín. Homenaje nacional José Agustín Arrieta (1803-1874). José Agustín Arrieta, su tiempo , vida y obra. Intr. Xavier Moysén. México, Patronato del Museo Nacional de Arte, A.C., 1994.

Corcuera, Sonia. Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia de México. México, UNAM, 1981.

Cossío Villegas, Daniel. Historia general de México. 3ª edición. México, Harla-COLMEX, 1988.

Cossío Villegas, Daniel. Historia moderna de México. 3ª edición. México, Hermes, 1985.

Díaz y de Ovando, Clementina. Schneider. Luis Mario. Arte culinario mexicano siglo XIX recetario. México, Fundación de Investigaciones Sociales, 1986. Ilus.

Esparza Liberal y Fernández de García-Lascurain. La cera en México. Arte e historia. Prof. Teresa Castelló Yturbide. México. Fomento Cultural Banamex A.C., 1994.

Foster, Robert. Et. Al. Food and Drink in History. Selections from the Annales Economies, Societes, Civilisation. Translated by Elborg Foster and Patricia M. Ranum, Baltimore, The Johns Hopkins University Press. 1991

Gortari Rabiela, Hira De. La Ciudad de México y el Distrito Federal una historia compartida. México, Instituto José María Luis Mora, 1988.

Jean Paul, Aron. "Un menú en el siglo XIX" en Le Goff, Jacques. Et. Al. Hacer la historia. . Barcelona, Edit. Barcelona, 1974.

Lameiras B., Brigitte. Indios de México y viajeros extranjeros. Siglo XIX. México, SEP, 1973. (SEPSETENTAS 74).

Linati, Claudio. Trajes civiles, militares y religiosos de México. México, UNAM-III, 1956.

Massé Zendejas, Patricia. Simulacro y elegancia en tarjetas de visita. Fotografías de Cruces y Campa. México, INAH, 1998. (Colección Alquimia).

Muriel, Josefina. Cultura femenina novohispana. 2ª edición. México, UNAM, 1994.

Muiel, Josefina. Los recogimientos de mujeres. Respuesta a una problemática social novohispana. México, IIIH-UNAM, 1974.

Novo, Salvador. Cocina mexicana, o, historia gastronómica de la Ciudad de México. México, Porrúa, 1993.

Novo, Salvador. Nueva grandeza mexicana. Ensayo sobre la Ciudad de México y sus alrededores en 1946. México, Hermes, (s.d).

O'Gorman, Edmundo. Et. Al. Pasado y presente del Centro Histórico. México, BANAMEX, 1993.. Ilus.

Ramos Medina, Manuel. Hazme cazón. Los historiadores y sus recetas de cocina. Prol. Sonia Corcuera. México, CONDUMEX, 1997.

Revel, Jean Francois. Culture and cuisine. A journey through the history of food. Translated from the french by Helem R. Lane. New York, Doubleday & Company, 1982. Ilus.

Schrameli, Harry. Historia de la gastronomía. Barcelona, Destino, 1982. (Destinolibro 171).

Stephen. Menneld. All manners of food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present. New York, Basil Blackwell, 1985.

Stoopen, Maria. El universo de la cocina. México, BANAMEX, 1988.

Torre Villar, Ernesto de la.(Coordinador). Historia de México. T. 10. México, Salvat, 1978. Mapas, ilus.

Williams, Susan. Savory suppers and fashionable feast. Dining in Victorian America. New York, Pantheon Books, 1985.

XXII Coloquio de antropología e historia regionales. Herencia española en la cultura material de las regiones en México. Casa, vestido, y sustento. Michoacán, Colegio de Michoacán, 1993. Mapas.

Hemerografía

Artes de México. "La cocina mexicana II"
Dir. Manuel Barbachon Ponce.
Revista Mensual.
1960.