



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES ACATLÁN

**CAZUELAS, ANTOJITOS E ITACATE: PRACTICAS ALIMENTICIAS
EN LA CIUDAD DE MÉXICO, 1930-1950.**

TRABAJO PROFESIONAL

PARA OBTENER EL TITULO DE

LICENCIADO EN HISTORIA

PRESENTA

Rafael Reveles Arenas

Asesor: Lic. José de Jesús David Guerrero Flores

Noviembre de 2008



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



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

Quiero agradecer primordialmente a mis padres **Lauro B. Reveles Sierra y María Guadalupe Arenas Gonzales** quienes me han apoyado en todas mis decisiones incondicionalmente y me han ayudado a llegar a estas instancias. Mi abuela **Martha Gonzales Carrillo** por el simple hecho de haberme educado y estar siempre conmigo, a mi abuelo **Agustín Arenas** que se que sigue aquí conmigo. A mi familia Arenas y Reveles.

He de agradecer enormemente a la UNAM por haberme formado como una persona con criterio propio y capaz de analizar, razonar y entender el mundo que me toca vivir pero sobre todo le agradezco las experiencias de vida que vi dentro y fuera de sus aulas. A **David Guerreo Flores** mi asesor pero antes que esto mi amigo con el cual trabajé por largo tiempo y siempre tuvo las palabras adecuadas para alentarme.

A una persona en especial que ha cambiado mi forma de ver la vida y a quien quiero y amo mucho, quien en poco tiempo se volvió mi soporte y me llenó de alegría **Yadira Mondragón Palacios** a sus papas (**Salvador y Laura**) por dejarme entrar en su casa y en su familia.

Por último y no por eso menos importante a mi hermana **Martha Patricia Reveles Arenas** quien ha sido un ejemplo para mí por su dedicación y su lealtad a sus convicciones y quien me ayudará a tomar decisiones.

A mis amigos quienes me escucharon y compartieron conmigo en todo momento y siempre estuvieron a mi lado.

En memoria de mi abuelo Agustín Arenas

Ponte almeja.

Agradecimientos

Dedicatoria

Índice

Introducción	1
Capítulo I. La ciudad de los sabores	8
1.1 La internacionalización	12
1.2 El mosaico gastronómico de la ciudad	17
1.3 Tacos joven	25
1.4 La emperatriz de México	30
Capítulo II. A bailar y a gozar que el mundo se va acabar	38
2.1 Comida y festividades: Día del niño, de la madre, los reyes, la candelaria, día de muertos, la santa cruz y las fiestas decembrinas	41
2.2 Del bolo a las golondrinas	69
Capítulo. III El rincón de los sabores.	
La comida y el espacio doméstico	83
3.1 La vida en Tacuba	85
3.2 Un recorrido por la ciudad	92
4. Conclusiones	102
5. Fuentes bibliográficas	107

Introducción

La cocina mexicana es una creación colectiva por lo tanto, anónima, como lo son la mayoría de los componentes de la cultura popular. Una parte básica de la riqueza de la comida mexicana está en la producción regional y en la mezcla de costumbres que tiene lugar en centros urbanos como la Ciudad de México. En ella se combinan la variedad de productos que llegan a la capital del país, con las propuestas culturales que trae consigo la comida, además de crear nuevas preferencias en sus habitantes, los cuales modifican gustos culinarios, dando como resultado la elaboración de productos y platillos que reflejan el mosaico gastronómico de la urbe más grande del mundo.

La gastronomía es dinámica, pues no solo tiene una continuidad que data de siglos, sino que además se apropia de las influencias que recibe a través del tiempo. Cada cocina es un laboratorio en el que se crean platillos novedosos y se afirman viejas tradiciones.

La cocina y la comida son temas que escuchamos a diario y en esta investigación será la comida en la ciudad de México, de 1930 a 1950; periodo importante en la vida de la ciudad, ya que se empieza a poblar de fábricas y empresas, como también de nuevos habitantes llegados del interior de la república, donde cada grupo agrega su condimento, la tradición y la tecnología para darle sabor a la comida.

Durante la investigación visité el Archivo Histórico del Distrito Federal, la Hemeroteca Nacional, y algunas bibliotecas donde pude reunir las fuentes necesarias para realizar este trabajo: archivos documentales sobre locales y comercio, periódicos de la época, libros de todas las bibliotecas y un par de entrevistas realizadas a mujeres que vivieron su juventud entre 1930 y 1950.

Las transformaciones en la manera de preparar la comida, la modernización reflejada en la olla exprés, las licuadoras, las ollas de metal, de peltre, fueron parte del inicio de la nueva cocina aunque hubo quienes resistieron esta embestida sin saber cuánto tiempo tardarían en asimilarlas. La fusión de las

costumbres tanto extranjeras como de cada región del país, hicieron de las prácticas alimenticias lo que conocemos hoy en día.

Para entender la comida como parte de la cultura del capitalino, en este trabajo sugiero analizar tres puntos: primero la comida en la vía pública, segundo la relación entre las festividades y la comida y en tercer lugar, el testimonio de dos mujeres que dedicaron parte de su vida a la cocina. Previamente es necesario poner en relieve la situación y el marco geográfico de la capital. ¿Cómo entender las transformaciones de la comida y las prácticas que giran en torno a ellas? Veamos algunos puntos.

Hacia 1940 la ciudad de México no tenía los veinte millones de habitantes que tiene hoy; durante los años cincuenta apenas superaba la cifra de tres millones, con una densidad de 15 habitantes por kilómetro cuadrado. En el país, la población vivía predominantemente en y del campo, y apenas llegábamos a medio millón de obreros en 1945. El grueso de nuestras exportaciones se dirigían a un solo cliente, los Estados Unidos de quien provenía la mayoría de nuestras importaciones.

Más del 90 por ciento de la población se proclamaba católica y el 10 por ciento sobrante se repartía entre protestantes, descreídos y judíos. Las clases media y rica tenían hábitos que hoy en día reproducen los pobres.

La presencia de máquinas, aparatos y productos modernos fue más rápida y abrumadora que en cualquier época precedente: radios, máquinas de coser, ropa de fabrica, maquinas de escribir, estufas refrigeradores, lavadoras, ollas exprés, batidoras, discos, películas y televisores en 1950.

Avanzaban en popularidad la cerveza y el ron, declinaba el pulque y se introducía el baño y la cocina modernos en la vivienda popular, o al menos la letrina cercana. El radio, las revistas, la escuela, las Lupes y Chayos empezaban a llamar a sus hijas Sylvias, Gladys y hasta Déboras.

Las vecindades dieron lugar a los multifamiliares a las unidades habitacionales, a los condominios en rascacielos. Esta modernización implicaba una revolución en todas las costumbres y tipos humanos, pero los primeros tiempos asombró la modernización del campesino o indígena pueblerino que se convertía en ciudadano, obrero, empleado y hasta profesionista.

Las chozas de carrizos fueron sustituidas por casas de cemento y ladrillo, las avenidas asfaltadas, los oleoductos y las chimeneas de fábricas al oriente de la ciudad. El campo pasó a generar nuevos servicios el tianguis y los vendedores ambulantes. Esta es la ciudad en la que se inscribe mi estudio.

La tesis está organizada de la siguiente manera, tomando en cuenta el crecimiento urbano, la lejanía de los trabajos en relación con los lugares de residencia, los horarios para tomar los alimentos, así como la variedad de platillos y el tipo de concurrencia en las fondas, los restaurantes y los puestos ambulantes de una capital en constante crecimiento.

En el primer capítulo trato de explicar cómo las necesidades de alimentación obligaron a los habitantes de la ciudad a identificar y preferir determinados rumbos y lugares para comer.

La expansión de la ciudad dio oportunidad a abrir nuevos lugares donde los capitalinos pudieran comer

Chinos, españoles, franceses, alemanes, italianos, norteamericanos, árabes, entre residentes de otras nacionalidades, fueron pioneros en la inauguración de restaurantes en la capital mexicana, una de las tantas opciones que fueron abiertas dentro de la ciudad, mezclando sus sabores tradicionales con el picante y las especias que prefieren los mexicanos para deleitar su paladar. No obstante, para mucha gente las fondas siempre fueron más de su agrado, un lugar donde la comida era corrida y se compartía la mesa con desconocidos o con los compañeros de trabajo, socialización que probablemente dio lugar a muchos compadrazgos y menudas fiestas.

Cuando el ajeteo era mucho y no había tiempo para comer en una fonda, restaurante o figón siempre hubo una salvación rápida, efectiva, llenadora y sobre todo muy arraigada entre el capitalino: la torta, que compitió ventajosamente con el *sándwich* y el *hot dog*; resistiendo el incremento en el costo del pan. Además por, si esto no fuera poco, se tenían dos opciones más que en su base contaban con el maíz. Una de ellas eran los tacos otro gran invento del mexicano una tortilla rellena de guisado y cualquier guisado es bueno para taquear en todas sus variedades hasta el más práctico que no lleva más de un minuto comer el taco sudado.

La falta de tiempo obligó al capitalino al consumo de comida rápida ya sea elaborado con maíz o con trigo, pero que fuera barata, lista para el momento y suficientemente diversa para satisfacer cualquier antojo. La otra opción eran las fritangas y garnachas, quesadillas, sopes, pambazos, memelas, tlacoyos, gorditas entre una infinidad de productos destinados a combatir el hambre de todos los habitantes de la ciudad, costumbre que subsiste hasta hoy en día donde no hay nadie que no haya caído en la tentación de estos manjares que forjaron la cultura culinaria que hay dentro de la capital.

Las fiestas son el punto a tratar en el segundo capítulo. Se trata de entender lo que encierran las celebraciones y el significado que reviste cada comida, además de analizar los distintos modos de celebrar, ya sea de manera individual o apoyados por el conjunto de compadres, familiares y vecinos. En mi opinión, muchas de estas fiestas llenaban de orgullo y de felicidad a los organizadores, ya que siempre esperaban que su fiesta fuera recordada como la mejor del año por el número de invitados y por la calidad de la comida.

Dicen que para ocasión especial se requiere de platillos de igual magnitud y vaya que los habitantes de la ciudad sabían hacer de cada ocasión la más especial, con los platillos que servían en sus fiestas. En su mayoría eran religiosas, desde el bautizo del niño hasta el momento del adiós luctuoso, pasando por todos los compromisos religiosos que se tienen en la vida, acompañados de

tamales, atole, mole, arroz, pasteles, frijoles, pollo, entre muchos platillos y variedades.

El mexicano puede jactarse de tener un calendario lleno de celebraciones donde la invitada más importante y especial es la comida, esta misma determinará que la fiesta sea recordada de buena o mala manera. Las celebraciones cívicas no son acompañadas por la comida más que el 15 de septiembre, donde toda la ciudad se torna con matices verde, blanco y rojo. Los buñuelos, los elotes tatemados, las tostadas y el pozole dan sabor a esta celebración. Las fiestas de la capital ponen de relieve la importancia de la mujer en la cocina ya que eran las encargadas de elaborar los platillos que se servirían en la fiesta; su trabajo era el más pesado y difícil, pero también el de mayor reconocimiento y el que más aplausos o críticas recibía.

Las dueñas del hogar, las mujeres que dedicaron mucho tiempo de su vida a la cocina ya fuera por gusto personal o por la necesidad originada en la designación de los papeles de género en el espacio doméstico. Para el tercer capítulo llevé a cabo un proyecto de testimonio oral con dos mujeres de experiencias singulares en la época dentro de la cocina y que en todo caso nos permiten rescatar la vivencia individual. La historia oral permite acercarnos a las personas que vivieron los acontecimientos así como nos da la oportunidad de valorar la información y el reto de interpretar testimonios de personas comunes. Al respecto, analizo y describo un día en la vida de dos mujeres que recuerdan su niñez y su juventud, así como el aprendizaje y el trabajo desplegado en diferentes escenarios, tales como la cocina y los mercados. Sus relatos son reflejo de una nueva vida en la ciudad de México.

Para la mayoría de las mujeres, la vida de la cocina fue difícil, teniendo que aprender desde pequeñas, ya sea por el gusto en la elaboración de los platos o por la obligación de obedecer y la apremiante necesidad de comer. Las mujeres en la cocina sazaban a diario su vida; experimentaban sabores y sinsabores. A la par de los alimentos, el drama y la felicidad eran los condimentos de la vida cotidiana.

La cocina y los cambios tecnológicos no fueron aceptados por todos. Esta situación alentó que las mujeres siguieran por muchas horas en la cocina. Son ellas las protagonistas principales, quienes pueden darnos un testimonio de la vida sobre la cocina y la modernización de una ciudad que creció y abrió sus puertas a nuevas opciones de alimentación; quienes cocinaron para las fiestas y en general les tocó vivir cambios importantes desde su laboratorio de sabores.

Mi trabajo de tesis representa una forma de expresar el interés por la cocina y de acercarme a la comida mexicana. La cocina es el rincón de un hogar donde suceden las mejores cosas, se cocinan planes, fiestas, se cierran tratos pero sobre todo es el lugar más calientito del hogar, donde se olvidan por unos momentos las desgracias, ya que las penas con pan son menos.

Cada capítulo busca acercar al lector al conocimiento de las practicas alimenticias en la ciudad, la vida diaria de las clases populares y la transición entre una cocina tradicional y otra moderna que aprovechó los adelantos más recientes de la revolución industrial.

Mi objetivo consiste en destacar las prácticas, las condiciones tecnológicas y los significados de la comida en el hogar, los espacios públicos y las celebraciones cívicas y religiosas. Todo ello en el marco de la cultura popular de la ciudad de México entre, 1930 a 1950.

Manejo la hipótesis de que la comida participó durante el periodo de 1930 a 1950 en una serie de transformaciones que se vivieron en la ciudad; al tiempo la gente procuro conservar sus tradiciones tanto a niveles tecnológicos, personales y sociales, pero que finalmente se vieron modificados por las condiciones de vida de cada persona. Se tiene la idea que los hombres eran quienes promovían en muchos casos la conservación de las tradiciones dentro del hogar, pero también había quienes se adaptaban a esta y mujeres que apuntalaban la tradición lo cual produjo, un cambio generacional, hecho que será comprobado conforme se desarrollan los capítulos para entender las variantes en las practicas alimenticias de la ciudad de México.

I La ciudad de los sabores.

A menudo la vida de la gente común en la ciudad es compleja, difícil y variada. Trabajar, recorrer grandes distancias, soportar los olores del ambiente de las demás personas, recorrer las calles, los empujones, estar fuera de casa pone de relieve el hecho de habitar en la gran de la ciudad de México una ciudad agresiva dada las formas de convivencia que suscita. Un detonante para el mal humor de sus habitantes quizá radica en comer fuera de casa, ciertamente uno de los grandes problemas a los cuales se enfrentó la gente trabajadora de la capital.

No fue sencillo acoplarse al ritmo moderno que exigía nuestra capital y a los sacrificios que había que hacer, algunos de ellos constantes, rutinarios y costosos tanto económica como físicamente sumando a ello el aspecto sentimental. Algunos inconvenientes eran específicamente de comodidad, por el abandono de la costumbre de comer en casa y dar paso al ritual alimentario en restaurantes, fondas, figones y puestos callejeros, los cuales cobraron fama de manera rápida y sobre todo se volvieron parte de la cultura popular del capitalino y su ciudad. Formando un espacio nuevo, tanto físico y cultural para una de las necesidades primordiales del hombre.

Una de las primeras necesidades que el hombre busca satisfacer es la de alimentarse y las ciudades ofrecen espacios variados y recursos múltiples para tal efecto, de ahí que la nuestra nos brinde desde hace más de 70 años una gran variedad de lugares donde comer, con una tradición que se consolidó a partir de la fusión de culturas, que dando pauta a la gran variedad de opciones para comer. La creación de una cocina nacional mexicana fue un proceso largo y reñido, tal como la definición misma de la nación mexicana¹.

La formación de la cocina nacional fue un proceso que se recreó y modificó en los amplios espacios creados en la ciudad donde se podía convivir con una gran diversidad de aportaciones culturales, desde las que habitan y constituyen originalmente a nuestro país, hasta aquellas de origen extranjeros que adoptaron

¹ Véase Jeffrey M. Pilcher, *Vivan los tamales*, México, CONACULTA, 2001, p. 15.

nuestra ciudad como sede y lugar de arribo, dando como resultado un amplio mosaico culinario que se adaptaba a todos los gustos y presupuestos.

El progreso para nosotros es observable en la historia, política, economía, etc. pero también en el ámbito social, prueba de ello son las variantes sufridas por las familias de la ciudad en sus usos y costumbres, particularmente la comida.

La creciente sociedad urbana tuvo que formular nuevos horarios para comer, debido a la influencia de los modelos capitalistas de la rutina de trabajo. Pronto se indujo al trabajador a adoptar el horario y el programa nutricional difundido desde los Estados Unidos.

Un lunch ligero a medio día, apurado durante la hora escasa del receso en el tiempo corrido del trabajo y la posibilidad de tomar, como los yanquis la comida principal el *dinner* a las seis o siete de la tarde².

La comida que por tanto tiempo había sido un auxiliar de la comunicación entre los integrantes de la familia mediante la plática y los gestos de la sobre mesa; ya fuese para reflejar amor, amistad, respecto, admiración, frustración e ira había perdido su lugar. En adelante las personas comieron en lugares relativamente ajenos al hogar, dejando atrás la plática familiar acompañada de un cigarro o de una taza de café. Platicando con los compañeros o bien solos pensando en el momento de regresar a casa y convivir un poco con la familia.

Adiós a las representaciones sentimentales por medio de la comida, la esposa ya no podría dejar quemar las tortillas de su marido cuando sospechaba que este le era infiel, mientras que algunos niños tiraban o jugaban con la comida manifestando así su inquietud o su enojo con la madre.³

Los nuevos horarios para tomar los alimentos afectaron a toda la familia empezando por los niños. La Secretaria de Educación emprendió campañas de nutrición, entre los cuales figura el programa básico de los desayunos gratuitos a los niños de escasos recursos que constaban de pan, frijoles y café con leche.

² Salvador Novo, *Cocina mexicana. Historia gastronómica de la ciudad de México*, México, Porrúa, 1967, p 153.

³ Pilcher, *Op.cit*, p 163.

En otros casos las escuelas también vendían a los alumnos desayunos escolares, Oscar Lewis en *Antropología de la pobreza* perfila cómo era la vida de una niña que estudiaba la primaria y las ventajas que representaba para ella levantarse temprano:

El sueño de Ester terminó abruptamente. Si llegaba tarde perdería el buen desayuno que servían en la escuela y el resto de la mañana estaría hambrienta. Por solo veinte centavos daban a los estudiantes dos sándwiches, un vaso de leche, un huevo, un plátano y una barra de chocolate⁴.

El ejemplo de los niños puede ser apreciado hasta nuestros días pues siguen repartiéndose los desayunos, y esto es sólo un ejemplo. También el padre de familia abandonó su tradicional desayuno en casa, en adelante sólo tuvo tiempo para tomar un café acompañado con un pan y salir de inmediato a trabajar.

Muchas mujeres se integraron al ámbito laboral de la ciudad, ellas también vieron modificadas sus vidas ya que ahora salían corriendo de casa para trasladarse a su trabajo con tan solo un vaso de jugo o un café en el estómago.

Todos estos cambios fueron un motor importante para decir adiós a la mesa familiar, que con su tradición invitara subsecuentemente al disfrute de una siesta. Ahora algunas mujeres comerían solas en casa sin ganas o en exceso. También afectó a las buenas cocineras que cada vez son menos y por culpa de la comida rápida y estándar dejarían de ser indispensables. El señor de la casa comería en algún lugar a escoger dentro del amplio repertorio que ofrecería la ciudad, desde las torterías, puestos de tacos hasta los restaurantes de nombre más internacional pero nunca sin antes visitar la fonda de doña Juana, todo para ahorrar tiempo y los incómodos viajes del transporte público.

Los dueños de las empresas tratando de mejorar el ambiente laboral buscaron solucionar los problemas de la comida, ya que no podían salir a su casa a comer. En muchas fábricas las mujeres llevaban o mandaban la comida a sus familiares con los canasteros, los cuales repartían las canastas llenas de comida y tortillas a sus dueños que esperaban deseosos y hambrientos. Esto ocasionaba

⁴ Oscar Lewis, *Antropología de la pobreza*, México, FCE, 1999, p 76

pérdida de tiempo y un desorden dentro de las empresas modernas, por eso los dueños ofrecieron servicio de comida a las 12 horas, a lo que muchos empleados se negaron en principio, optando por una interrupción breve en cafeterías y fondas cercanas, renunciando al placer de la comida casera y de la siesta a cambio de salir del trabajo a las cinco de la tarde⁵.

Si bien los cambios en los horarios de comida no sólo afectaron a los trabajadores sino a toda la sociedad, no todos se ajustaron de inmediato a este modelo establecido en los Estados Unidos de Norteamérica y que se trató de aplicar a nuestro país sin grandes resultados. La gente del pueblo se aferró hasta nuestros días al desayuno, el almuerzo, la comida y la cena.

Sólo la clase media y alta aceptaron sin resistencia este nuevo modelo; y tener una comida fuerte en la noche. Muchas veces las cenas quedaron reservadas a los ricos nacionales y extranjeros en los restaurantes de lujo y en los cabarets de moda.

En tanto la clase popular integrada por obreros, carpinteros, albañiles, estudiantes trabajadores, empleados, burócratas, soldados rasos, policías, soldados, secretarias etc. conservaron el viejo y mexicanísimo gusto:

Que persisten a través de los años aquellas “quesadilleras” que surgen con las sombras del atardecer, no se sabe de dónde, a instalar en las esquinas de los barrios su anafre, su comal, su masa y sus ingredientes.⁶

Fue durante el gobierno del presidente Ávila Camacho que se estableció un horario corrido de trabajo para oficinas y tiendas, el cual fue un cambio importante en la cotidianidad alimentaria de la ciudad, que para entonces ya contaba con un total de tres millones de habitantes.

Todos los cambios producidos en los horarios de comida fueron parte medular de una nueva sociedad la cual se ve reflejada en los amplios horizontes

⁵ Pilcher, *Op. cit.* p 192.

⁶ Novo, *Op.cit.* p 343.

que ofrecía la ciudad para complacer a los paladares de los habitantes de la capital con una amplia gama de sabores y lo espectacular de sus platillos.

1 La internacionalización.

Al término de la Revolución mexicana y de los eventos bélicos que le sucedieron, el país entró en una etapa de reconstrucción la cual se consolidó con el General Lázaro Cárdenas, quien mediante sus políticas de apoyo al campo y la nacionalización petrolera, puso a México como un país moderno ante los ojos del mundo, siendo una de las principales naciones que recibió gente exiliada de diferentes naciones europeas que se encontraban en conflicto.

En términos proporcionales, para 1929 se tenía calculado que había en México 35 mil españoles, 30 mil estadounidenses, e igual número de chinos; mientras que de ingleses, alemanes, franceses e italianos sumaban entre 5 y 6 mil por cada nacionalidad. Los extranjeros a menudo mostraban pocas intenciones de “mexicanizarse” puesto que en alto grado (se aferraban) a su nacionalidad e incluso con respecto a sus hijos nacidos en el país, prueba de ello fueron los restaurantes y fondas de comida que con el tiempo se fusionaron con la mexicana pero siempre tratando de mantener el nombre y el sabor original.

Chop Suey a la mexicana.

Los hombres y mujeres procedentes del lejano oriente han habitado nuestro país desde tiempos coloniales por el constante contacto que se tenía con las tierras asiáticas. Desde su llegada los asiáticos destacaron por su trabajo meticuloso su paciencia y sus ganas de salir adelante. Los chinos y japoneses, entre otros, al arribar a la ciudad buscaron la manera de sobrevivir, trabajando de muchas maneras y prueba de ello fueron los restaurantes, lavanderías, abarroterías, entre otras.

Los chinos que arribaron a nuestro país en el siglo XIX al servicio de la cocina en los ferrocarriles y sus campamentos, fueron de los primeros en establecer fondas. Con la experiencia adquirida sabían lo que desayunaban en un

pullman “huevos con jamón, *hot cakes*, bísquets y café”⁷, lo cual empezaron a aplicar en sus propias fondas, aprendiendo de manera sencilla a satisfacer el gusto de los capitalinos que algunas veces tenían la posibilidad de desayunar en sus fondas. También ofrecían un plato menos internacional pero de mayor preferencia entre los obreros y el resto de los comensales de la capital “los huevos revueltos o rancheros, el “biste”, los frijoles, el chile y las tortillas”⁸ el cual era el más solicitado por los comensales que visitaban estas fondas durante el desayuno.

Los orientales se fueron posesionando de algunas calles del centro de la capital, adoptándolas como núcleo de trabajo, donde empezaron a establecer restaurantes. Ellos mismos hacían el pan: bizcocho, bísquets, panques, etc. los cuales eran exhibidos de manera tentadora y succulenta en el pequeño escaparate del lugar, ubicado por lo general próximo a la puerta de entrada al café.

Preparaban un café espeso que las meseras adiposas servían a chorros simultáneos en el vaso grueso en el que el estoque hundido de una cuchara cancelaba el riesgo de que el vidrio fuera a estallarse con el líquido hirviente.⁹

La comunidad china se concentró en las calles y callejones de Dolores. Allí aparecieron más fondas que aparte de servir los habituales platillos de los *pullman* y las estaciones del tren, se fueron adaptando al gusto de la clientela mexicana incluyendo el sazón especial del chile “ahora parte de la identidad nacional, como se plasma en un conocido refrán nacional: “Yo soy como el chile verde, picante, pero sabroso”.¹⁰

Los típicos platillos chinos que seguían manteniendo su sabor natural ahora eran condimentados con el picante mexicano siendo consumidos con gran placer tales como el: *chop suey*, *chow mien*, y otros exotismos rociados con salsa de soya en vez de sal y acompañados con arroz blanco en vez de pan o tortilla.

⁷ *Ibidem*, p. 154.

⁸ *Ibidem*.

⁹ *Ibidem*.

¹⁰ Pilcher, *Op.cit.* p.249.

En la mayoría de los casos el cliente siempre quedaba embobado por el plato de camarones que le servían destrozados, el pollo en trocitos, o el lomo ahumado de cerdo con miel, los que adquirían una patente de exquisiteces exóticas, porque algunas veces era servidos dentro de un coco y acompañado con un pila de arroz y cerca de todo esto el mesero que ponía de manera displicente la salsa de soya. Esta fusión gastronómica demostró que tanto los pueblos del maíz como los pueblos del arroz podían verse beneficiados mutuamente de sus culturas para crear una gama más amplia en sus cocinas.

Las fondas o restaurantes cubiertos de símbolos chinos representantes de su cultura y su ideología, daban forma a su conformación, se componían de mesas dentro de las cuales destacaban y llamaban la atención que se proveía una escupidera, terminada la cena, comida o merienda, los clientes servían el botellón de agua tibia la cual estaba contenida en un botellón de vidrio en un vaso grueso. Hacían bucheros como buenos chinos que fuesen y rendían a aquel artefacto el tributo de la meticulosa higiene bucal que es parte de los asiáticos.

Hasta nuestros días es frecuente visitar el centro y encontrar esos viejos y famosos cafés de chinos los cuales han aguantado el embate avasallador de la comida rápida y la mercadotecnia del capitalismo actual.

El ataque de las hamburguesas y los *hot dog*

La relación que México ha mantenido con los estadounidenses ha sido a menudo ventajosa para el incómodo vecino del norte, y no me refiero sólo a aspectos territoriales sino a cuestiones políticas, sociales y económicas.

La influencia se divide en dos ciclos más o menos definidos: El primero sobresale la influencia de la filosofía, política y jurídica proveniente de los Estados Unidos de Norte América. La segunda incorporación es la vida cotidiana de una serie de hábitos, usos, gustos y costumbres que insensiblemente se han venido filtrando sobre todo dentro de las clases sociales altas y medias.¹¹

¹¹ José E. Iturriaga, *La estructura social y cultural de México*. México, INEHRM, 2003, p. 217

Efecto que se observa en nuestras costumbres alimenticias, lo que se traduce en el desplazamiento de algunos alimentos y bebidas que parecieran ser parte solo de un pasado que de vez en cuando vuelve a nosotros para recordarnos que ahí están.

El arribo de la comida estadounidense se dió en México a partir de los años cuarenta, como efecto derivado de la decisión central de industrializar el país por la vía de la sustitución de importaciones, lo que desplazó el centro de gravedad tradicional de la sociedad mexicana, hacia otros centros de población y a nuevas y más intensas influencias provenientes de las diferentes regiones del país y del aporte de los inmigrantes extranjeros.

Con la llegada de un nuevo comercio y las nuevas disposiciones tomadas en el país, la capital asimiló las costumbres alimenticias de los estadounidenses. Los nuevos alimentos fueron tomando posesión de los menús en los restaurantes, los cuales causaban sensación entre los jóvenes y niños, que ahora preferían la malteada, *hot cakes* y los *waffles*.

La publicidad que respaldaba a los productos estadounidenses tanto en la radio como en los medios impresos fue un motor importante para su incorporación en la vida diaria de la capital, ejemplo de ello fueron los refrescos de cola, así como el *Candian Dry* y el *Orange Crush* los cuales compartieron espacio con las bebidas nacionales como el tepache y la tradicional agua de sabor a la cual para tratar de competir se le trató de poner gas lo cual no dio resultado.

Pero no sólo las bebidas se vieron afectadas, los nuevos alimentos que conoció la ciudad fueron todo un suceso, empezando por la hamburguesa que hasta hoy día se puede comer en cualquier esquina o restaurante convencional, pero no fue el único que incorporó; también el *hot dog* pasó a formar parte de la alimentación del capitalino. Fue tal la aceptación que tuvo la comida proveniente del vecino país del norte, que hubo aún un último ataque de gran éxito contra su majestad, de la torta.

El “insípido y pálido sándwich” descrito así por Salvador Novo, que lo reprueba y expone a la vez su desencanto por la salsa cat sup, los tacos mal hechos y todas las cosas que ahora forman parte de una casa de la ciudad.

Incluso el tradicional chocolate con leche caliente, que molían y hacían en casa para la merienda y se acompañaba con un pan, fue sustituido por la nueva sensación de la malteada que podía consumirse fría o caliente siempre espumosa y convertida en la delicia de los pequeños del hogar.

El *quick* lunch o almuerzo rápido; hábito de comer fuera del hogar; la preferencia de la cerveza al pulque dentro de las clases medias proletariadas y la preferencia del *whisky* al *cognac* en las clases altas y medias.¹²

Han sido más de 50 años de convivir día a día con la influencia de los estadounidenses en varios aspectos y uno de ellos es la comida que se ha visto modificada para dar espacio a todas las oportunidades gastronómicas que en una sociedad cosmopolita confluyen.

La cuisine international.

La ciudad no sólo aceptó a americanos y asiáticos, también a gran cantidad de europeos, los cuales aportaron parte de su cultura culinaria a la nueva y creciente ciudad de México. Con toda una tradición llena de costumbres españolas, las mezclas alimenticias se mantenían en un proceso continuo de tradición, mixtura y sincretismo.

Un claro ejemplo de cómo la vida cotidiana está ligada a la historia es el caso de los franceses, hombres ilustrados que influyeron en el aspecto jurídico del país, así como también en sus ideales políticos, estéticos y científicos. Fue la nación que inspiró a Porfirio Díaz a tratar de convertir la capital del país en una réplica del buen gusto y la elegancia francesa.

¹² Iturriaga, *Op.cit.* p. 221.

Los franceses transmitieron muchos de los usos y costumbres que tenemos en nuestra vida cotidiana. El placer de saborear los quesos, el degustar los buenos vinos y el ser siempre atentos y educados son una de las tantas costumbres que de ellos tenemos aunque en cuestión alimentaria no veamos una herencia tan recia como la de los asiáticos y estadounidenses.

Los italianos, alemanes e ingleses también tuvieron cabida en la ciudad, muchos de ellos se dedicaron al comercio de productos originarios de sus respectivas naciones, y algunos de ellos establecieron restaurantes dedicados a las clases altas aunque hubo ciertos negocios cuyo giro era el de la rosticería donde se vendían pollos preparados al estilo alemán o italiano.

El hecho de que habitemos un punto singular y privilegiado del planeta en el que el chino, árabe, español, francés, alemán, italiano y el yanqui coman todo a su placer nos garantiza que nadie en la ciudad moriría de tedio, monotonía y nunca le faltaría más de una oferta para comer.

La presencia de las múltiples culturas que habitan nuestra ciudad nos ha formado como una de las naciones con uno de los menús más variados a la hora de comer, ya que hasta los estadounidenses se han formado como nación gracias a la presencia de los inmigrantes. Ello sin tomar en cuenta la influencia de ciertos pueblos en estados de la república como los árabes en Puebla, los cubanos en Yucatán, los italianos en Michoacán y los españoles por doquiera.

2 El mosaico gastronómico de la ciudad.

Alguna vez deambulé por el centro, buscando llegar a alguna parte, pero seguro de que a cada paso que daba el hambre me ponía más cerca de uno de los múltiples lugares destinados a satisfacer mi “fiera” hambre, la cual era confirmada por los ruidos salientes de mi estómago, apenas opacado por el sonido de los concheros del Zócalo. Tomé la decisión de que era momento de comer algo, miré el panorama y al ver las opciones que se me presentaban me surgió una pregunta ¿Dónde comieron los ciudadanos durante la época de 1930- 1950?

La respuesta me llegó al término de mi comida en una fonda que expresamente decía, “Fundada en 1925”.

El habitante de la ciudad vivió entre 1940 y 1970 el llamado “sueño mexicano”, que idealmente parecía incorporar a toda la población en un proceso económico donde todos empezaban a tener cierta estabilidad en su vida material. Esto ayudó a que las personas de clase media ascendieran en sus costumbres y que la nueva aristocracia (puro revolucionario vendido y venido a más) volviera a ver y a retomar los hábitos que tenía antes y que el pueblo ya empezara a abandonar.

La nueva sociedad de la urbe tenía dificultades para trasladarse de sus hogares a sus lugares de trabajo, ya que las distancias eran muy largas y muchas veces el transporte era tardado y hacia el viaje tedioso e insoportable. Abriendo esto una nueva fuente de ingreso y de trabajo para las antiguas cocineras con la apertura de fondas, restaurantes y figones.

Los primeros establecimientos servían literalmente “restaurants”¹³, caldos muy concentrados que, según se pensaba, restauraban la salud de personas sensibles con problemas digestivos o pulmones débiles¹⁴

Los restaurantes de la ciudad de México ofrecen otro ejemplo de la cultura popular¹⁵. Manifestación de la fusión cultural que se tuvo dentro del proceso evolutivo de la reconstrucción del país. Para 1920 se había fundado un restaurante atendido por José Inés Loreto quien trató de familiarizar a los capitalinos con platillos regionales de gran variedad, lejos de la presunción de la elegancia que reprimía al ciudadano a probar y degustar el nuevo sabor que ofrecía la ciudad.

¹³ Restaurant, palabra francesa que significa reponer o restaurar algo.

¹⁴ Pilcher, *Op.cit.* p 232

¹⁵ *Ibidem* p. 238

Los refinados restaurantes de la capital.

En un principio los restaurantes eran dedicados exclusivamente a las personas de clase alta y media alta, siendo un verdadero lujo ir al Sanborn's (ahora tan visitado por la gente común) uno de los tantos lugares de moda. Al igual que este había infinidad de lugares refinados donde se juntaba la crema y nata de la sociedad capitalina.

Se daban todos los sábados el lujo de ir a comer a Sanborn's por algo así como cinco pesos por persona. Paladeaban las novedades como el "*corn beef hash*" y la ensalada de frutas con "*cottage cheese*". O entre semana si iban a merendar, las tostadas Melba, delgadas, duras y fuertemente espolvoreadas con canela o un "*ice cream soda*".¹⁶

Todos los nuevos ricos visitaban aquellos lugares en los cuales el tema importante era saber quien tenía más propiedades, aunque también se daban su espacio para visitar las fondas y figones. Lugares del pueblo y para el pueblo, pero antes de entrar en detalle sobre lo popular, daremos vuelta por los lugares caros y refinados dentro del repertorio con el cual contaba la sociedad para comer.

Empecemos por dejar en claro que estos lugares con nombres tan rimbombantes eran dedicados a la clase alta que en su interior deseaba comer platillos refinados o versiones sofisticadas de una deliciosa torta o un buen taco, pero sin rebajarse a comer lo que la gente, la gentuza y los "piojosos" del pueblo comían. Algunos nombres de los lugares eran:

Ambassadeurs, Club de banqueros, Sanborn's, Lady Baltimore, Kiko's, La Blanca, Papillon, Círculo Vasco, Peña Montañosa, Centro Asturiano, Principal, Centro Gallego, Tupinamba, Fornos, Chufas, Flor de México, Tampico Club, Morroco, Lincon, La vie Parisiense, Ciro's, Bellinghausen, Cisne, Zandam, Teka, Club France, Globo, Gacela, Eréndida, Donaji, Fonda Santa Anita, Oriental, Mitla, Los charros, Pasaje Yucatán, Butch's Maniatan, Los Agachados, La fama Italiana, Cigale, Ritz, L' Embarras du Choix, El vaso de leche, Monotes y El café Tacuba.¹⁷

La mayoría de estos lugares pertenecía a extranjeros y algunos a nacionales adinerados. La pronunciación de los nombres de los lugares se

¹⁶ Novo, *Op.cit.* p. 150.

¹⁷ *Ibidem* p. 337-338.

complica y pereciera que entre más complicado era el nombre del sitio a visitar mayor importancia daba al visitador. Los restaurantes después tuvieron una variante al ser restaurantes-bar donde se admitía a señoras, similar al viejo estilo de las pulquerías donde se comía y bebía. La diferencia radica en que el pulque no era bien visto y las mujeres bebían en un cuartito reservado para ellas.

Fue en el restaurante-bar de Manolo del Valle en 1936 cuando se admitió por primera vez señoras. Llenando toda una época gastronómica de la ciudad post- revolucionaria. Abriendo su cabaret “Grillon” junto al hotel L’ Escargot. No muy lejos del centro.

Al conjugar cantinas y restaurantes, a domesticar gastronómicamente a los revolucionarios y las nuevas generaciones, y a reanudar con ello el hilo interrumpido del afrancesamiento, surgió por entonces la figura menuda y nerviosa de Manolo Del Valle.¹⁸

Esto fue un gran impulso para los restauranteros que ahora abrían hasta los domingos y podían seguir vendiendo bebidas alcohólicas. Tras este primer lugar fundado lo siguieron otros de igual importancia. El moro, La opera, Salón Bach, entre otros.¹⁹

La mayoría de los restaurantes gozaban de una decoración artística y estilizada buscando tratar de crear una atmósfera especial como fue la del Jockey Club: Los muros del patio convertidos en gran comedor bordeado en ángulos, por caballerizas y lleno de mesas sueltas, contando con una fuente iluminada, una arrobadora decoración de pavo reales y paisajes²⁰.

Es claro que sólo las clase altas y media podían comer en los lugares de prestigio o de moda, ya que los precios eran altos y en su mayoría los lugares estaban destinados a las personas que trabajaban en el gobierno o eran banqueros sin embargo el pueblo nunca quedo atrás y los mejores lugares con la mejor comida fue confinada a las fondas y figones las cuales siguen siendo la salvación para un hambriento que deambula por la ciudad.

¹⁸ *Ibidem* p. 152.

¹⁹ *Ibidem* p. 337-338.

²⁰ *Ibidem* p. 150.

Comida para todos.

Las fondas vigentes hasta nuestros días, recuerdo permanente del ayer de la capital al igual que los figones hoy extintos, formaron parte del acontecer diario de la vida urbana, abriendo sus puertas de par en par a todo aquel que estuviera dispuesto a disfrutar del sabor de una comida casera aunque no estuviera en casa.

La participación de la mujer en el trabajo fuera del hogar provocó que de cierta manera surgieran las fondas y figones, antecesores de las llamadas súpercocinas. Ahí encontramos a las cocineras con los cabellos recogidos o peinados con sus trenzas, al frente de sus grandes ollas de barro y en algunos casos de metal sobre el anafre o las estufas de gas o tractolina, calentando y preparando los tradicionales platillos mexicanos que serán devorados por la clientela siempre fiel y hambrienta.

Dispuesto y caliente el café y los platillos en ollas de barro para conservar el calor y el sabor llamando al caminante con aquel olor de tortillas hechas a mano que cautiva a cualquiera. Las cocineras hacían las delicias de los obreros, las secretarias y otros empleados, con su peculiar sazón sirviendo la comida modesta y económica en las fondas y figones y manteniendo una teoría que se confirma a saber qué: cuanta más hambre tiene la que guisa, más sabrosa es su comida.²¹ Con nombres tan nacionales que ayudaban a la familiarización de los comensales tales como:

La princesa, Rey en 5 de Febrero, El taquito en Carmen, Principal, El retiro, El molino en av. 16 de septiembre, La Blanca en 5 de mayo, Milta, Pierrot, Cisne, Mirador, Pirul. Mi Lupita, etc.²²

²¹ Pilcher, *Op.cit.* p. 251.

²² "Publicidad" en el Universal, *El Universal*, 15 de mayo de 1933, p. 25.

Los lugares donde a decir de la gente adinerada comían los pobres, que desde antaño eran más que los ricos.

En algunas fondas se podía comer por 1.25 ó 1.75 pesos un precio considerablemente bajo en relación con los que tenían los restaurantes, pero relativamente alto en comparación con los puestos de la calle. El menú o comida corrida constaba de sopa aguada y sopa seca, huevo al gusto, guisado, calabacitas, frijoles, ensaladas, postre y café. Una buena comida en un lugar cercano al trabajo constituía una solución para las formas de trabajo modernas el cual algunas veces hizo más estrechos los lazos entre los compañeros de trabajo.

Sin contar con una arquitectura o una decoración europea, las fondas y figones se posesionaron de una clientela segura: los obreros que trabajaban lejos de sus hogares y que buscaban satisfacer su hambre, volviéndose clientes distinguidos entre los comensales. La decoración muchas veces del lugar se basaba en manteles bordados, cuadros trillados de frutas figurando bodegones y en otro algún anuncio de refrescos o de cualquier producto comestible, aderezados con emblemas del nacionalismo, tales como la china poblana o el charro; para no mencionar los iconos peninsulares de la maja y el torero.

Así como los restaurantes tuvieron sus modificaciones, las fondas y figones también buscaron cumplir con algunos detalles que les beneficiara y atrajera cada vez más clientela y la manera de lograr su objetivo conseguir el permiso administrativo para vender cervezas en la compra de la comida; una noticia que causó sensación entre los obreros.

La venta de bebidas alcohólicas causó controversia y ciertos pleitos entre los dueños de las fondas ya que los domingos solo vendían cerveza, lo cual estaba prohibido, pero colocando los manteles en las mesas para aparentar la venta de comida. Esto orilló al Departamento del Distrito Federal a emprender una pesquisa tratando de encontrar a los infractores de la ley, o cuando menos a algunos chivos expiatorios.

Las fondas y figones en muchas ocasiones fueron multados, clausurados y cerrados, más no por cuestiones de sanidad sino por la venta excesiva de cerveza y sobre todo por pasarse del horario establecido además de ser acusados por la sana competencia de embrotecer al pueblo que apenas salía del mal causado por el pulque.

Si bien los restaurantes gozaban de fama por sus platillos, las fondas y figones nunca se quedaron atrás; de hecho siempre se mantuvieron en constante evolución haciendo temblar a los restauranteros que veían en dichos lugares una gran competencia que aunque no era pareja siempre se vio apoyada por sus comensales, ya que siempre buscaban lo que los identificara y los hacía formar parte de una cultura alimenticia tan colorida como la de la ciudad.

¡Aguas frescas!

En pocos países del mundo como en México se pueden elaborar aguas frescas. Bastaba ir al mercado en cualquier época del año, para encontrar gran cantidad de frutas, de las cuales muchas son originarias del valle y otras más de diferentes latitudes del país.

Las buenas amas de casa sabían preparar una rica agua fresca para la comida siempre con fruta de temporada: la fresa de noviembre a abril, la guanábana de septiembre a diciembre, la lima en diciembre y enero, el limón de marzo a agosto, el mango de mayo a agosto, la sandía en mayo y junio y la tuna de julio a octubre²³ de suerte que el año no sólo venía caracterizado por las fechas civiles y religiosas, sino también por los ciclos de producción agrícola y la oferta de sus buenos frutos.

La tradición en la ciudad de las aguas frescas arranca en la época prehispánica, si bien los testimonios más frecuentes datan del siglo XIX, en el que autores como Guillermo Prieto describen a la chiera o vendedora de aguas frescas. Ya en el siglo XX los vendedores de agua establecían sus puestos sobre

²³ Cristina Barros, *Itacate: La sorprendente comida mexicana*, México, Grijalbo, 1996 p. 125.

huacales, en las calles más transitadas, adornados por ramas, flores y vasos multicolores donde se vertía el agua del sabor escogido.

Las aguas frescas perduran todavía en el gusto de los capitalinos, pero se vio derrotada frente al arribo de las bebidas gaseosas, que pronto causaron sensación y furor, obligando a los vendedores a intentar volver gasificadas sus bebidas lo cual no gustó, orillándolos a dejar el negocio, en el que sobreviven sólo algunos puestos.

Las aguas frescas declinaron en el consumo colectivo de la ciudad, pero quedó de manera individual en cada persona y familia se podían encontrar abastos líquidos dentro de los mercados, las ferias y en algunos puestos de comida como las torterías. Las aguas frescas son una tradición nacional que se niega a morir del todo.

Los *pulmones* de la ciudad.

Una de las principales promotoras de la comida con tortillas, frijoles y salsa fueron ni más ni menos que las pulquerías tan, satanizadas por las personas de “buenas costumbres”, pero tan amadas por el pueblo que sabe que es parte de nuestra herencia cultural.

Muchas pulquerías debían su reputación a la deliciosa comida, más que a la calidad de la bebida y pese a su vinculación con la clase baja solían atraer a una clientela acomodada.²⁴

Era de disfrutar la variedad de comida que había tanto al interior como al exterior de sus puertas, la cual podía saciar el paladar más exigente contando en su interior con platillos que iban desde los frijoles hasta pollo en salsa, arroz o simplemente una tortilla con chile, lo cual unido al pulque daría una comida completa, ya que según dicen la bebida tradicional mexicana es casi como comerse un bistec lo cual indica que el panorama alimenticio era bastante amplio.

²⁴ Pilcher, *Op.cit.* p. 89.

La mayoría de las pulquerías quedaron a las orillas de la ciudad lo cual no fue un impedimento para visitarlas, manteniéndose algunas en el centro de la ciudad, en cuyas puertas se vendían exquisitas enchiladas, envueltos, quesadillas y carnitas con su respectiva salsa picante, siendo también parte fundamental de los puestos callejeros que alimentaron la ciudad.

3 Tacos joven.

Mi abuela me dijo una vez: “mi hijito en la forma de agarrar el taco se sabe que tan tragón es uno”. Nunca lo había pensado hasta que una vez paré en una taquería. Aquel lugar no era estar sentado al lado del río Sena comiendo o disfrutando de un platillo en el lugar de moda, sin embargo grande fue mi sorpresa al ver lo sabía que es mi abuela. La concurrencia olvidó por unos minutos su clase, sus modales, su prisa, sus preocupaciones y cada quien tomó el taco como más placenteramente le pareció ¡y al ataque que se enfría!

El taco²⁵ elaborado con la tradicional tortilla mexicana sobreviviente de la invasión del pan, tan nutritiva y tan representativa de nuestra cultura. La antes mencionada se elaborada a diario hasta la llegada de la tecnología, ya que sus dotes alimenticias no eran equiparables con su duración ya que endurecían o se agriaban muy fácil.

Este procedimiento se realizaba todos los días y a menudo más de una vez al día, porque si bien es cierto que la tortilla tiene cualidades maravillosas, su capacidad para almacenarse o preservarse es nula. La tortilla debe comerse calientita y no se guarda.

La tortilla se convirtió con la modernización agrícola e industrial en mercancía transformando al maíz, de cosecha de subsistencia, en artículo de mercado.

²⁵ El taco es un plato mexicano que se prepara mediante una tortilla enrollada que contiene varios tipos de alimentos. Es una receta fundamental dentro de la amplia gastronomía mexicana. Es muy versátil, ya que se puede rellenar prácticamente con cualquier guiso de carne y/o verduras. Se come directamente con las manos y suele ir acompañado por salsas picantes, roja o verde, que se ofrecen aparte o *bañada* sobre los tacos. La masa para elaborar la tortilla puede ser de maíz o de trigo

Como es sabido la elaboración de un taco consta de rellenar la tortilla con algún guisado o comida como puede ser arroz, pollo, mole, chicharrón, carne, etc. Esta manera singular de darle uso a la tortilla data desde el México antiguo. Cuando se llevaba de la cazuela a la boca la porción que se iba a comer de una vez, para después de envolverla en la también comestible cuchara de tortilla (una cualidad más de las tortillas es la de fungir como cubiertos), que será el acompañamiento farináceo que los occidentales encuentran en el pan engullido aparte.

Aquella inteligente costumbre, es el glorioso antecedente de las combinaciones de música y acompañamiento simultáneamente disfrutados que se descubrirían en el taco.²⁶

La tortilla también puede ser comida en trozos independientes, como el pan, hay quienes la enrollan para “fumársela” como un puro mientras cucharean su sopa. La ventaja de comer la tortilla en trozos es que permite introducirla en el plato o la cazuela. Maniobra que la textura del pan prohíbe realizar.

El taco derivado de la tortilla dio como resultado otra forma más de apaciguar el hambre de trabajadores, transeúntes, amas de casa, etc. en el acontecer diario de la ciudad. Siendo el claro ejemplo las cocineras que los preparaban con tres simples utensilios: una cazuela de barro, un metate y un comal vendiendo todo a bajo precio. Ampliar la operación sólo habría requerido unas cuantas piedras para poner una cazuela de frijoles sobre la lumbre²⁷.

También hubo personas avezadas que montaron toda una empresa en torno a los tacos, incluyendo entre sus variedades comidas derivadas de la tortilla: el sope, las quesadillas, las memelas, las gorditas, los tlacoyos, los huaraches: “sencillos” “compuestos” y campechanos abarcando un espacio mayor tanto espacial como en cuestión clientela.

Los sopos son un platillo que consiste básicamente en una oblea de maíz frita, a la que se le agrega distintos guisos. Para preparar los sopos, la tortilla se

²⁶ Novo, *Op.cit.* p. 156.

²⁷ Pilcher, *Op.cit.* p. 88.

prepara con masa de maíz fresca y levemente salada, a la cual se le da la clásica forma circular, pero de un grosor mayor que el de una tortilla convencional. Por lo general, la tortilla se fríe en manteca de cerdo aunque hay quienes utilizan aceite vegetal. Es importante que la parte externa esté bien cocida, mientras que la parte interna guarde su consistencia suave.

La razón es, que en muchas partes se acostumbra formar un reborde a la tortilla ya cocida, moldeando con las yemas de los dedos toda la circunferencia de la tortilla recién frita (Se 'pellizca', de ahí el otro nombre del sope: la pellizcada). Este reborde sirve para que el sope conserve en su interior los ingredientes que se le agregan.

Estos se colocan encima de la tortilla frita: en primer lugar una capa de frijoles refritos, una cama de lechuga y cebolla picada, crema ácida de leche de vaca, queso blanco fresco y desmenuzado, salsa verde o roja.²⁸

Las quesadillas también formaron parte de la alimentación diaria de la ciudad. En la mayor parte del país se elaboran con tortillas y queso. Con más variedad en la capital, una quesadilla puede estar hecha de diversos ingredientes, no necesariamente de queso. Así tenemos por ejemplo quesadillas de pollo, carne, picadillo, hongos, flor de calabaza, pancita, etc.

La preparación más común de esta receta es de lo más elemental: consiste básicamente en una tortilla de maíz amasada con sal y manteca de cerdo o de trigo a la cual se le agrega alguna variedad de queso para fundir (queso Chihuahua, adobera, queso Oaxaca, queso asadero etc.), para luego doblar la tortilla a la mitad y para proceder a calentarla sobre las brasas del anafre con o sin aceite hasta que el queso se derrita. El calentamiento podía terminar cuando el queso se funde, o bien hasta obtener una textura crujiente.

²⁸ Barros, *Op.cit.* p. 154.

En la ciudad de México en algunos lugares eran freídas y servidas con lechuga fresca picada, crema y queso fresco (además de aquel fundido en el centro) y salsa mexicana a base de tomate, cilantro, ajo, cebolla y sal.

Uno de los lugares que más cobró fama por sus tacos y quesadillas era el que se ubicaba junto al templo de Santo Domingo, aquel rumbo que ha permanecido fiel ha su ambiente inalterado. La buena cocina que prefería el mexicano, la que triunfó durante los años veinte y se consagró durante la década de los cuarenta y cincuenta. Ahí se miraban las auténticas y enormes cazuelas de arroz, chiles rellenos, mole, frijoles y tortillas calientes, elementos indispensables para un buen taco, y era tal la fama del lugar que para las tres de la tarde la comida había sido vendida y consumida en su totalidad.

Los tacos sudados o de canasta también formaron parte de la dieta del mexicano que habitaba nuestra ciudad.

La introducción en el mercado de los tacos sudados constituyó uno de los momentos culminantes de la tecnología mexicana comparable en importancia a la inversión de la tortilladora automática o la creación del primer taco al pastor. El taco sudado es el Volkswagen de los tacos: Algo práctico bueno y económico. Entre que se pide uno los tacos y se limpia la boca satisfecho no tienen por que haber pasado más de 5 minutos. ²⁹

Son tacos que se preparan y se calientan a vapor utilizando una olla. Estos tacos se distinguen por ser aceitosos, sudados. Los guisos generalmente son de papa, frijoles, carne deshebrada de res y de chicharrón de puerco, papa, mole verde o tinga de pollo. En la ciudad de México son vendidos por taqueros ambulantes en bicicleta, que llevan un gran frasco de salsa verde o roja (aproximadamente un galón); los tacos viajan en una canasta de mimbre (de ahí su nombre) que contiene alrededor de 200 tacos. Son muy populares por ser sumamente económicos.

Se conservaron en primera línea durante seis periodos presidenciales y si han caído últimamente en desuso se debe únicamente a la idea ligeramente

²⁹ Jorge Ibarguengoitia, *Instrucciones para vivir en México*. México, Joaquín Mortiz, 1990, p 101.

neurótica pero muy en boga, de que todo alimento que no se elabora en presencia del cliente es venenoso.

De hecho existe una gran variedad de tacos entre los que destacan los tacos al carbón: con cualquier carne asada sobre brasas de carbón, comúnmente carne de res, de cerdo o de pollo.

Tacos de cabeza: preparado con los diferentes tipos de carne que hay en la cabeza de la res, del borrego o del chivo. Se incluyen los tacos de lengua, ojo, sesos, maciza y cachete, sólo por enumerar algunos.

Los tacos de carnitas: son elaborados con carne de cerdo frita en manteca hirviendo de cerdo. Las recetas más exquisitas provienen de Michoacán.

Los tacos al pastor: donde el ingrediente fuerte es la carne de cerdo adobada con naranja, vinagre, pimienta o mole a la que se le acompaña con un trozo de piña, la tortilla que se usa es pequeña y en ocasiones se usa doble. Es una adaptación del *kebab*³⁰ turco, o de la comida mediterránea del oriente, también son llamados tacos árabes, muy comunes en el estado de Puebla.

Hubo varios lugares que cobraron también fama como los citados por Salvador Novo en su libro *Cocina mexicana. Historia gastronómica de la ciudad de México* como los de Beatricita, los tacos mitla, los cuales describe como un lugar lleno de fantasía por sus decoraciones folklóricas.

Cotidianamente los tacos cobraron importancia en la noche, las taquerías como un lugar establecido de visita cuando las personas que aman la vida nocturna, buscan donde idear el plan de fiesta o platicar lo que han pasado en su andar nocturno. Centro de reunión y porque no decirlo lugar en el que los que andan pasados de copas buscan volver a la realidad comiéndose un taco con la salsa inseparable acompañante del taco.

³⁰ *Kebab* o *döner kebab* (*kebab* en turco, *kabab* en la India y Pakistán, también se pronuncia *kebob*, *kabob*) significa "carne a la parrilla" en persa.

Las taquerías muchas veces cobraron fama por la excelencia de sus platillos pero también lo hicieron por su salsa, que entre más picosa mejor reputación tenía. No importa el color o el chile con el que se elabora sino el sabor que le pondría al taco. Entendiendo que por más de 500 años la alimentación mexicana es a base de chile, tortilla y pulque.

4 La emperatriz de México.

Todos en la vida hemos sido víctimas de un ataque de hambre o lo que mundanamente implica entrarle, “atorarle” a la placentera dieta “T” a base de tortas, tacos, tamales, tlacoyos etc. Salir de noche de alguna fiesta, reunión o de beber algo, siempre abre el apetito, y aunque muchas veces es noche, siempre habrá un lugar donde comer.

La vida diaria de la comida comienza su largo andar a primera hora del día, con los tradicionales y apetecibles tamales, obviamente acompañados de su respectivo champurrado o atole en cualquier variedad de sabores: chocolate, fresa, vainilla, cajeta, nuez, guayaba, etc. Ahora que el tamal también tiene su variante para ser comido y de esta surge la famosa e inigualable “guajolota” que no es más que la fusión de una telera o un bolillo que cobija al tamal.

Así que a primera hora ya había con que alimentarse en la ciudad la cual empezaba a trabajar desde temprano, y para todos los gustos había comida en esta urbe. Si alguien no era afecto a la torta de tamal (caso raro entre los mexicanos, pues es tanto como no ser mexicano) había otras opciones como los puestos de jugos y licuados. En estos se vendían jugos de naranja, toronja o bien la llamada “polla” preparada con jerez, huevo, canela y jugo de naranja, para reanimar el cuerpo y en algunos casos para recuperarse de la resaca. Para otras personas no había nada mejor que tomarse un buen licuado, aquí la variedad es impresionante teniendo de todos los sabores, posibles gracias al benevolente clima del país que nos nutre de casi todos los tipos de fruta que queramos: mamey, chocolate, coco, nuez, plátano, papaya, fresa, vainilla, con granola,

salvado etc. Aún hoy mucha gente conserva la costumbre de desayunar su licuado.

La hora para comer en esta ciudad siempre fue y es un gran pretexto para satisfacer nuestros deseos y a veces pecar de gula. La ciudad teniendo tantos cambios en sus estructuras también se modificó al adoptar como parte de su dieta diaria a las famosas y llenadoras tortas³¹.

Las tortas-tortugas pacientes o resignadas a morir a mordiscos surgen envueltas en servilletas de papel de los cajones del escritorio a apaciguar el hambre de las once secretarías que no tuvieron tiempo más que de apurar un jugo de naranja antes de correr al autobús³²

Los extranjeros la confunden con su prima, la baguette, o con su sobrino español, el pepito. Los conocedores la han llegado a llamar el emparedado mexicano³³. Pero no, la torta, la mexicanísima torta, es un producto con hondas raíces en nuestro país y su permanencia en el gusto de los mexicanos no tiene nada que ver con influencias de otras naciones.

Las tortas tuvieron en el callejón del Espíritu Santo (Motolinia), su primer establecimiento, su primer hogar, donde cobraron fama y llegaron hasta donde se hoy día se han mantenido. “Las de Armando”, precursora de muchas que hasta hoy vemos en el deambular por las calles de esta, la ciudad más poblada del mundo.

Las tortas de Armando según Jorge Ibarguengoitia en su libro *Instrucciones para vivir en México* fueron una creación barroca la cual constaba aproximadamente de 25 elementos que van desde el filo del cuchillo, la habilidad del operador para rebanar la lechuga en un orden riguroso sin alterar el orden que su elaboración lleva. Por ejemplo si se pone primero el chipotle y después el

³¹ En la gastronomía mexicana, una torta se refiere generalmente a rellenar un bolillo (o telera; dos variedades de pan) con jamón, milanesa, queso, frijoles refritos, tomate, aguacate, cebolla, lechuga y chiles jalapeños en vinagre (escabeche); es una comida típica en el almuerzo escolar de la mayoría de los niños mexicanos.

³² Novo, *Op.cit.* p. 157.

³³ Sebastián Vertí, *Tradiciones mexicanas*, México, Diana, 1991, p. 350.

queso o si la calidad de alguno de los elementos falla que el aguacate sea pagua lo que se come uno, en vez de torta compuesta es un desastre.

Las tortas de Armando estaban hechas con carne que casi a nadie le gustan ahora: lengua, galantina y queso de puerco y se debían comer acompañadas de un vaso de chicha y encurtidos de vinagre, de los que había provisión en cada mesa y que consumidos en abundancia provocaron la extrema unción de cuando menos un cliente. Conviene agregar que el cliente normalmente se recuperaba y vivía otros 40 años más, durante los cuales contó su proeza y en repetirla otras tantas veces. Las tortas fueron y son el alimento preferido por los habitantes de la ciudad a medio día laboral o escolar.

Los niños llevaban la torta en su mochila para comerla en la escuela a la hora del el recreo o durante clase. También podía comerse la torta antes del recreo, si eran muy audaces y se evitaba la mirada de la maestra; el empleado la consumía a la mitad de su jornada de trabajo como un tentempié. En la cantina también se vendían tortas, lo mismo que en los cines; se llevaban para el día de campo con toda la familia, no faltaba quien al hacer alguna cola larga para algún servicio sacara su tortuga y si no la llevaban la podía comprar en ese momento.

Con la demanda de la creciente población de transeúntes que hacían un alto para despacharse un par de tortas ya fueran de pavo, sino de lomo con rajadas, queso de puerco, milanesa, huevo, solo o con cualquier ingrediente, chorizo, bacalao o simplemente de jamón o queso, pasando por nombres tan internacionales o de países que pareciere ser que una torta llevase un nombre propio es todo un honor.

Las tortas también pudieron ser medidas por sexenios, ya que durante el sexenio del presidente Alemán la torta caliente de pavo deslumbraba por su sencillez. Con tan solo unas rebanadas de pavo caliente, guacamole y la tapa de la telera remojada en la salsa del pavo gustaban a todo comensal. Esta torta entró en decadencia con la industrialización y la idea desechada hoy en día de que el guajolote es el animal más succulento.

La torta de pavo fue sustituida rápidamente por la de pierna que empezó a tomar impulso a fines del período de Ruiz Cortines, y llegó a su apogeo en la época de López Mateos. Diferenciándose una de la otra solo por el animal del que proviene la carne de que está hecha. Pero no podría haber torta alguna si no fuera por el principal ingrediente el pan.

El pan que era parte fundamental de la alimentación de los habitantes de la ciudad y lo que hoy conocemos como el área conurbada cobró aun mayor importancia con la fama de las tortas. Según el primer censo de 1940, que registró las preferencias alimentarias, el 45% de la población de la ciudad comía ocasionalmente pan de trigo, pero en la década siguiente la cifra aumentó y el 55% de la población lo comía todos los días.

El pan no sólo fue comido en la casa o en la calle en forma de torta ya que también permitió la invención del pambazo, un pan partido por la mitad relleno de papas con chorizo, carne, pollo etc. bañado en una salsa de chile pasilla y calentado en el anafre.

La demanda de las tortas se vio superada frente a los pocos lugares establecidos para su venta. Se instalaron pequeños núcleos renovados de consumidores en esquinas:

16 de septiembre, San Juan de Letrán, afuera de la cantina de los “tranvías”; como en la primera de donceles, o en la esquina de Tacuba y Xicotécatl.³⁴

Después los horizontes se fueron haciendo cada más amplios aglutinando nuevos espacios dedicados a la elaboración de las tortas, en las calles de San Cosme, Serapio Rendón, Revolución, etc. entre otras más. Llenando sus calles de numerosas torterías, pletóricas a medio día pero sobre todo en las noches.

Los lugares decorados con mosaico italiano original de pisos y paredes, complementados en algunos casos con yeserías y un emplomado redondo

³⁴ Novo, *Op.cit.* p. 157.

multicolor. Independiente de su estilo arquitectónico, la tortería tenía sus paredes tapizadas con fotografías de luminarias cinematográficas de la época y por supuesto también fotos de destacados personajes entre los que se reconocían periodistas, intelectuales y destacados políticos que alguna vez estuvieron ahí para manducarse una buena y exquisita torta.

No hubo periodista, reportero, fotógrafo, columnista o director de periódico que se preciara de serlo, que no hubiera comido en alguna tortería de la ciudad.³⁵

La vida de las tortas no fue fácil a pesar de tener una consolidación importante en la dieta del mexicano, también ha sufrido de momentos difíciles. Como cuando por medio de un decreto se dio la orden en la ciudad de hacer los panes de tipo bolillo largos, de gran tamaño los cuales se llamaron cocodrilos dejando de lado las teleras³⁶. Estos fueron automáticamente rechazados por tahoneros y consumidores al igual que los que vendían tortas. Uno de los principales motivos fue el precio del pan el cual aumentaría al igual que las tortas y esto traería por consecuencia que las tortas no se vendieran.

Así la medida administrativa no prosperó de suerte que las teleras volvieron a su tamaño normal; pero como el precio ya había sido aumentado éste se mantuvo. No obstante el pueblo, paciente y hambriento pago sin protestar³⁷

Así que de tal manera nos damos cuenta que las tortas sobrevivieron el embate de un decreto que atentaba contra de ellas. Más este no fue su único enemigo y mucho menos la batalla más dura tuvo que pelear contra el pálido y gringo sándwich. El cual a pesar de haberse mantenido hasta nuestros días nunca logró consolidarse como parte de la dieta del mexicano.

La torta tiene aun su reino en la calle y su catedral en la tortería. ¡La tradición torteril, permanece pero con más respeto y admiración que nunca! ¡La mexicanísima torta, un elogio al arte culinario de México!³⁸

³⁵ Jesús Flores y Escalante, *Breve historia de: La comida mexicana*, México, Grijalbo, 2003, p. 266.

³⁶ Un diccionario dice que en Chile y Andalucía la telera es “un pan hecho con salvado en forma ovalada y grande, que comen los trabajadores”; no mencionando nada sobre su fisonomía y su uso en México.

³⁷ Raúl Guerreño, *El pan nuestro de cada día*, México, INAH, 1987, p. 62.

³⁸ Barros, *Op.cit.* p. 408.

La torta y la sociedad.

El de tortero es un oficio noble, su sensibilidad valora y dosifica olores y sabores para que, por ejemplo, la torta de chorizo con huevo no resulte monótona, o para que la milanesa lleve todos sus condimentos de manera adecuada, ante una telera abierta por la salomónica mitad ansiosa que le unte frijoles, mayonesa, mostaza, crema o mantequilla³⁹. El tortero personaje insustituible en la vida social de nuestra ciudad es también un amigo entrañable y querido justo en la hora de la comida.

La sociología de la torta muestra que ésta no es un platillo privativo de ningún estrato social en particular, pues, democrática, se le encuentra en todas las mesas y en todas las manos; mejor dicho: la torta ésta en boca de todos, estudiantes, obreros, burócratas, campesinos, amas de casa, políticos, patrones, artistas, intelectuales, todo un sinfín de personajes visitaban las concurridas torterías.

El recorrido por los lugares para comer en la ciudad es cansado desgastante pero reconfortante al imaginarse esos olores y la textura de los alimentos nos invitan a seguir caminando en la búsqueda de una de los placeres que nos da la vida: el comer.

En fin el día ha transcurrido en la ciudad la cual nos provoca despertar de nuevo con más apetito que otros días esperando encontrar un lugar nuevo o tal vez regresar a comer al mismo lugar pero con la premisa de “barriga llena corazón contento” y siendo así podemos esperar que nuestro corazón esté contento por mucho tiempo.

³⁹ *Ibidem* p. 405.

Es mucha la vida y tan poco el tiempo que se tiene para poder gozarla al máximo. Lo mismo sucedió en la ciudad, donde hubo tantas posibilidades para poder comer diario en un lugar distinto.

La mayoría de las personas ya tenían bien definido cual era su lugar favorito y el tipo de comida que preferían. Las tortas, tacos, fondas, figones, cantinas, restaurantes, pulquerías y puestos ambulantes eran siempre una opción abierta para comer, adaptándose a cada presupuesto y las distancias.

Los olores y los ambientes ponían de relieve los lugares dedicados al siempre gratificante y remunerado negocio de la comida. Algunos de ellos constantes en sus platillos, procuraron tener una variedad de platillos, mientras que en otros casos eran rutinarios y uno se acostumbraba a la especialidad del platillo; haciendo que se buscara otras opciones donde se ofreciera múltiples platillos dando fama con el paso de los años la cual se reafirmaba y algunas veces también se modificó.

En los espacios públicos se empezó a formular una relación de tipo familiar entre los compañeros de trabajo, los cuales mediante gestos y pláticas muchas veces establecieron relaciones amistosas que después podían transformarse en compadrazgos que tuvieron sus momentos cumbres durante las fiestas y las comidas que se celebraban en las cuales al igual que la torta y el taco formaron parte de la ciudad de México.

Los lugares públicos para comer por lo general estaban próximos a los centros de trabajo como lo están hoy, donde podemos apreciar que cerca de cada fábrica, compañía, empresa, y lugares de trabajo hay una gran variedad de opciones para comer; proceso que se formó a lo largo del siglo XX y sobrevive hasta estos momentos de la vida en la ciudad.

La mayoría de los lugares dispuestos siempre a recibir a los comensales, se enfrentaron al nuevo proceso de adaptación, un sistema que costó trabajo asimilar pero que sigue hasta hoy, manejando los hilos conductores de los horarios de comida.

Los puestos callejeros se volvieron parte de la cultura de la ciudad adoptando algunas veces cierto nivel de importancia en su desarrollo. Ha sido tanta la influencia de estos lugares que ahora forman parte de lo que se le llama cultura *kistch* donde visitar estos lugares está de moda, las taquerías afuera de cualquier lugar dan sabor a la vida de los transeúntes y donde ahora las torterías se vuelven centros de reunión de los famosos que quieren imitar a los de antaño dejan de lado su *glamour* por comer una torta en cualquier esquina.

Fondas, figones, taquerías, torterías y pulquerías se convirtieron en centros de culto a la gula y el hambre una muestra más de que los lugares dedicados al pueblo cobran siempre tanto o más vigencia que los restaurantes, donde ahora podemos encontrar una fusión de clases, todas consientes que cuando uno tiene hambre lo que menos importa es donde se coma y si de algo pudieron estar seguros los habitantes de la ciudad y nosotros también es que siempre tendríamos un mundo de sabor cada vez más grande en la ciudad.

II. A bailar y gozar que el mundo se va acabar.

La comida es un acompañante de la vida y de la cultura popular de los pueblos, desde los más antiguos hasta las sociedades modernas. En México no faltan ocasiones para celebrar y organizar una fiesta, donde lo más importante de la pachanga es la comida y la bebida.

Los mexicanos podemos presumir que para cualquier celebración tenemos una gran variedad de platillos que van de la mano y son parte representativa de las diferentes fiestas: el mole y la boda, los tamales y la primera comunión, entre otras. La fiesta es rito, una celebración que pasa de generación en generación como parte de la cultura de los pueblos. Al respecto, Antonio Ariño comenta:

La fiesta debe ser considerada como una dimensión de la convivencia social, que, dada su naturaleza paradójica, se presenta como un momento dialéctico en relación con el orden cotidiano y ocupa una posición central en la estructuración y organización de la vida colectiva.¹

La ciudad de México no era la excepción, un lugar cosmopolita en el que muchos deseaban vivir, debido al repunte económico del “milagro mexicano”, inaugurado en tiempos del General Lázaro Cárdenas. La capital del país tenía desde años atrás un gran abanico de fuentes de trabajo, distracciones, establecimientos de comida y lugares de ocio y esparcimiento para satisfacer los más difíciles gustos, y no permitir que alguien se quede con ganas de festejar.

Las transformaciones alimenticias fueron dándose paulatinamente durante dos décadas en las cuales los nuevos productos algunos enlatados, otros de importación y algunos avances tecnológicos como el refrigerador así también las estufas de gas y tractolina dieron un nuevo brío en la ciudad y sus gustos por la comida.

¹ Antonio Ariño Villaroya, *La ciudad ritual: La fiesta de las falla*, Barcelona, Anthropos, p. 24.

Los nuevos productos fueron arribando poco a poco, los refrescos tales como *Coca cola*, *Orange Crush*, *Candían Dry*, entre otros. Así como los nuevos platillos servidos en algunos restaurantes como los *waffles*, *hot cakes*, entre varios más. La comida como eje fundamental de toda sociedad fue adaptándose a la evolución y arrojando los nuevos productos para crecer y engrosar sus recetas y dar forma al amplio menú culinario con el que contamos hoy en día.

Las celebraciones nacionales, religiosas, comunitarias o privadas tienen el objetivo de avivar la memoria social, confirmar ritualmente el paso de una edad, de un estado civil o el cumplimiento de un deber religioso, así como pasar un buen rato y gozar con motivo de un evento o ceremonia de importancia.

El objeto celebrado designa el ser o acontecimiento que, por gozar de determinado valor o significado para el grupo, es evocado y expresado mediante los símbolos y ritos. Desde esta perspectiva, toda fiesta es a un tiempo transitiva y reflexiva: la colectividad celebra algo y se celebra a sí misma.²

México es un país que se caracteriza por la abundancia y complejidad de sus culturas. Una de las más floridas y pintorescas manifestaciones de esta riqueza son sus múltiples fiestas y festividades de diferentes tipos, contenidos y significados que se celebran en el transcurso de cada año, algunas de ellas son cívicas pero la mayoría está revestida de tintes religiosos.

La fiesta es parte de la cultura mexicana e invita a los excesos, si entendemos que al ir a una fiesta se puede caer en el abuso de la comida, la gula, lo mismo que en la soberbia al creer que se hizo la mejor fiesta. ¿Quién no ha gozado los excesos de una buena fiesta (las bodas y quince años parecen ser los de mayor gusto para los excesos)? Octavio Paz comenta al respecto:

Gracias a las fiestas el mexicano se abre, participa, comulga con sus semejantes los valores que dan sentido a su existencia religiosa o política (...). Su frecuencia el brillo que alcanza, el entusiasmo con que todos participamos, parece revelar que, sin ellas, estallaríamos. Ellas nos liberan, así sea momentáneamente, de

² Villaroya, *Op.cit.* p. 25.

todos esos impulsos sin salida y de todas esas materias inflamables que guardamos en nuestro interior.³

Como parte del análisis de la cultura alimentaria y de la forma de vida de la sociedad mexicana durante los años treinta a cincuenta, en este capítulo daremos cuenta de las prácticas simbólicas. Una aproximación característica de la antropología, pero también de la historia que analiza el proceso por el que las diferentes costumbres se funden y ayudan a entender lo que ahora nos conforma como sociedad. De acuerdo con lo anterior podemos asumir que cada grupo tiene usos y costumbres de vida específicos que determinan su cultura y sus ramificaciones en subculturas. En la ciudad tenemos el claro ejemplo de las clases populares acusadas de incultas, groseras, y hasta salvajes por las clases altas, no obstante tenían su modo de vida peculiar y expresaban en la fiesta sus valores y sus creencias, los cuales hoy en día son adoptados por las clases altas.

La fiesta es un producto social y por tanto sólo se comprende como una práctica con raíces históricas, religiosas y cargas simbólicas que se podrán apreciar en la relación entre la comida y la fiesta como parte de la cultura urbana, un acto en el que se verifica el disfrute de la convivencia y de la comida.

Enseguida me ocuparé de las principales celebraciones y ritos existentes en la ciudad, así como las fiestas cívicas y religiosas, los tipos de platillos que se sirven en cada una, los cuales serán abordados para ponderar el peso que tuvieron estos acontecimientos en la vida de los habitantes de la capital.

La vida social está sustentada en las celebraciones religiosas, como podrá apreciarse más adelante, ya que la mayoría de las fiestas que tenemos en el transcurso del año son de carácter religioso y sólo hay una de carácter cívico que propicia la euforia entre los ciudadanos. La religión católica ha tenido un papel destacado dentro de la sociedad mexicana.

³ Véase el libro de Octavio Paz, *El laberinto de la soledad*, México, Fondo de Cultura Económica, 1959, p. 47.

Las principales celebraciones dentro de la ciudad son las que a continuación se presentan, pues aparte de construir un rito de convivencia social son un claro ejemplo de la gran variedad gastronómica que había en la ciudad, de ahí que cada fiesta tuviera sus propios platillos representativos de cada celebración.

Para la sociedad mexicana los aspectos rituales y lúdicos son fundamentales; somos un pueblo que puede vivir con muchas limitaciones y carencias, pero que no puede dejar de festejar, regocijarse y conmemorarse así mismo. Cualquier pretexto es bueno para celebrar y por ello los mexicanos poseen un calendario festivo amplísimo.

1. Comida y festividades.

Los Santos Reyes.

El 6 de enero es el día más esperado por los niños y la ciudad entera lo espera con ansia loca. No importaba donde vivieran: en casas, departamentos, jacales o vecindades, muchos pequeños se levantaban temprano para saber si su “sacrificio” o el mérito de portarse bien todo el año, o de al menos haber hecho el intento, tendría su recompensa con el trío iberoamericano más famoso del mundo.

Son los reyes magos quienes propician que los niños no coman en todo el día, gracias a su visita. Fueron descritos en la Biblia y posan reencarnados en la Alameda central para que los niños se retraten con ellos, suscitando que nadie dude de su existencia en la edad preeminente de la inocencia. El mejor recuerdo de un niño puede referirse a lo que le trajeron los reyes y cuánta diversión le prodigaron. A muchos niños que habitaban en casas hogares se les obsequiaban juguetes y ropa recaudada por la Cruz Roja, corridas de toros a beneficio y partidos de fútbol. Miles de niños fueron felices como lo relata la crónica del periódico *El Universal* el 7 de enero de 1936:

Miles de niños recibieron su regalo de reyes. Varios aspectos en la cruz roja del reparto de juguetes y dulces organizado por el *Universal Grafico*. Más de 15 mil

chiquillos se congregaron en la cruz roja y blanca. 38 mil juguetes y juegos de ropa y 15 mil paquetes de dulces. Los niños arribaron desde las 6 A.M.⁴

En años posteriores se mantuvo la tradición de regalar juguetes, ropa y dulces a los niños pobres y que vivían en casas de asistencia. Muchas veces entregados en el Zócalo capitalino y en algunas ocasiones en el patio central del Departamento de Salubridad Pública, como fue descrito por la redacción del periódico *El Excelsior* en 1940.

La noche del 6 de enero, conmemoración de la Epifanía, (en la Edad Media se acostumbraba comer este bizcocho o rosca durante las celebraciones de la fecha) era el momento para que los habitantes del hogar se reunieran a fin de actualizar y replicar la tradición europea donde también se partía una torta (como la rosca de reyes pero con habas incluidas para los hábitos de la región). En México esta torta es acompañada con atole⁵, café, champurrado etc., haciendo de esta celebración un caso único en las costumbres del mexicano, ya que de la celebración se deriva la tamalada de La Candelaria el 2 de febrero. Hubo establecimientos como la *Ideal Bakery* ubicada en la calle de 16 de septiembre no. 4, *La flor de México* en la esquina de Bolívar y Venustiano Carranza y *El Molino* en 16 de septiembre 37 y 47; famosas por la calidad de sus procesos de elaboración y la venta de rosca de reyes.

Entre las tradiciones y celebraciones del pueblo, partir la rosca de reyes gozaba de gran popularidad. Originalmente provenía de España, estableciéndose en el centro y la costa atlántica del país, pero rápidamente cobró una gran popularidad expandiéndose a casi todo el país. Reina de la merienda, la rosca de reyes se volvió más ornamentada con cáscara de naranja, frutos secos como higo, acitrón y cerezas, acompañado de azúcar espolvoreada. En algunas casas la gente elaboraba sus propias roscas con recetas como la siguiente:

⁴ “Fiesta de Reyes” en el *Universal*, El Universal, enero 7 de 1936, Pág. 1.

⁵ El atole es una bebida popular originaria de nuestro país, que se prepara disolviendo masa de maíz en leche o en agua; se sirve el líquido y se le hace pasar por un cedazo; posteriormente se endulza o se le agrega canela. Hay atoles de los más variados sabores.

500 g de harina, 20 g de levadura comprimida, 200 g de mantequilla, 125 g de azúcar, 3 huevos, 7 yemas, sal (pizca), 2 cucharadas de agua de azahar, un poco raspadura de limón, 2 naranjas cubiertas, 2 acitrones, 2 muñequitos de porcelana, 2 huevos para embetunar⁶.

Es de llamar la atención el valor que tiene el muñequito o “niño Dios” como mucha gente lo llama. Este buen personaje yace escondido dentro de la rosca y a menudo se ocultan varias figurillas, esperando salir a la luz cuando algún comensal, al tomar su pedazo de rosca, los encuentre y automáticamente se haga responsable para convidar tamales el día de la Candelaria, si bien para consuelo de las carteras, el gasto se distribuye entre todos los que sacaron al muñeco.

A tan sólo seis días de comenzado el año, tiene lugar la primera celebración del calendario de las fiestas populares y todavía falta un amplio menú por recorrer.

La Candelaria

La fiesta del 2 de febrero se enlaza en nuestra cultura católica con la tradicional rosca de reyes, debido a la aparición del muñequito que sale subrepticamente y posee una connotación religiosa, vestir una advocación del niño Dios y llevarlo a la iglesia aparte de ser quien invite los tamales.

Se llama día de la Candelaria o de las candelas por que en dicha celebración se bendice la imagen del “niño Dios” y las velas que se llevan con el niño.⁷La presentación del niño es todo un ritual, que luego da pie al ritual de los tamales. La ceremonia religiosa consta de vestir el niño con vestidos que pueden ser de cualquier color: negros, blancos, cobrizos, bronceados; sentados en sus tronos o recostados en cestos de flores.

Al término de la celebración eclesiástica la gente se organiza y distribuye para comer unos ricos y succulentos tamales, los cuales son ofrecidos por los compadres (esto es, los padrinos que vistieron al “chamaco”) y que ofrecen la tamalada con atole. Los tamales pueden estar rellenos de mole verde o rojo, con

⁶ Cristina Barros, *Itacate: la sorprendente comida mexicana.*, México, Grijalbo, p. 36

⁷ Sebastián Vertí, *Tradiciones mexicanas*, México, Diana, p. 33.

carne de puerco o pollo, rajas, rajas con queso, frijoles y elote, todos acompañados con salsa, mientras que los tamales de dulce llevan fresa y pasas.

Los tamales son acompañados con atole en toda su gran variedad de sabores: piña, chocolate, zarzamora, fresa, guayaba, ciruela pasa, nuez, capulín, almendra, calabaza de castilla y de lo que lo mande la imaginación.⁸

Fueron preparados por la madrina o comprados en una de las tantas atolerías que abundaban en la ciudad de México. En su mayoría la gente preparaba el atole con maíz, aunque también se podía hacer con amaranto.

El atole con su rico sabor a comida de abuelito, es inseparable del tamal en el día de la candelaria, o bien en una de sus variaciones el champurrado, preparado de agua con masa de maíz, piloncillo y chocolate.

La fiesta religiosa da paso a una tradición arraigada entre los mexicanos, que ha sobrevivido por años y se ha mantenido con base en productos utilizados originariamente por los pueblos prehispánicos, tales como el atole y el tamal.

La cuaresma.

La antigua costumbre religiosa de los pueblos indígenas era tan fuerte que alcanzaban también las costumbres y los hábitos alimentarios; es decir existía toda una tradición gastronómica vinculada con las creencias y ceremonias religiosas.

Es por ello que al llevarse a cabo la conquista militar y el proceso de evangelización espiritual por el que pasaron los pueblos indígenas, tuvo que generarse un cambio en sus hábitos alimentarios y en las fiestas religiosas para adaptarse a la nueva religión, así como a los usos y costumbres que exigía. Surgió así la cocina cuaresmal, tradición que persiste hasta nuestros días, donde los platillos principales suelen ser platillos prehispánicos que han sobrevivido por años y que en los años treinta y cuarenta se volvieron parte de la dieta diaria del

⁸ Barros, *Op.cit.* p 86.

mexicano, como es el caso de los guisos de nopales, flor de calabaza, huazontles, verdolagas, papas, mole y tamales.⁹

Los guisos de cuaresma conforman así una auténtica tradición gastronómica mexicana, enriquecida con los elementos aportados por las distintas culturas que han habitado nuestra ciudad durante décadas. Los rituales de la cuaresma están basados en dos aspectos: la abstinencia y el ayuno. El ayuno por la fuerte presencia de la iglesia durante los años treinta y cuarenta, haciendo que muchos ciudadanos sólo hicieran una comida fuerte que, no obstante, equivalía a tres.

La abstinencia se refería al consumo de carnes rojas sustituidas por vegetales y pescados y en algunas casas también le atoraban al pollo, lo cual ampliaba el mapa culinario de la temporada.

La gastronomía mexicana aprovecha vegetales que son de consumo internacional como la papa, la calabaza, el camote, el maíz, los chiles, el aguacate, los nopales y muchos productos más; protagonistas de la llamada vigilia de cuaresma. De esta variedad de productos surge una multitud de platillos que fueron consumidos en la ciudad durante la cuaresma, aunque ahora haya gente que solo la hace los viernes, evitando la carne roja.

Se pueden comer nopales con huevo, con mole, en ensalada, romeritos en mole con la acostumbrada torta de camarón seco; los charales traídos de Pátzcuaro y Zirahuén capeados con huevo; las calabazas en torta, rellenas, picadas y entomatadas; la flor de calabaza y el huitlacoche. Todo esto enriquecido con chícharos y elote.

El caldo de haba es el prelude de toda comida durante la cuaresma, hasta llegar al pastel pobre y el pastel azteca, elaborados con flor de calabaza, calabacitas, queso, crema y chiles poblanos o de otras variedades. También se consumían los tamales de camarón, queso, nopales o como se estila en

⁹ Vertí, *Op.cit.* p. 74.

Michoacán, las simples “corundas” o “uchepos”, tamales sin relleno acompañados de rajas.

La gran variedad de caldos también se hacía presente y había de pescado, pollo, camarón el chilpachole, el de huachinango y para las familias adineradas y los extranjeros consumían el bacalao a la Vizcaína.

Los platillos dulces también tuvieron su lugar durante la cuaresma, ya fuera como repostería de chocolate, frutas cubiertas y harina de trigo. Sin olvidar la capirotada, las torrijas, la torta de arroz, los migotes y los huevos reales. A su vez la bebida estuvo siempre dominada por las aguas frescas, complemento ideal de la gastronomía de cuaresma, aunque también por el aguamiel, los pulques y su heredera la cerveza.

La cuaresma fue un pretexto para que los habitantes de la ciudad saciaran su apetito con platillos tan succulentos, que en algunos casos sólo comían una vez al año.

El día del chamaco.

Los antecedentes de dicha celebración los encontramos en 1924, cuando era presidente el general Álvaro Obregón y su secretario de educación José Vasconcelos, quienes alentaron la adhesión de México a la Convención de Ginebra, el 30 de abril de ese año.

En las escuelas de la ciudad de México se efectuaron festejos que incluían en que se entonara por primera vez el “himno al niño” con música del maestro Manuel Ponce. También se hicieron homenajes a la niñez, se obsequio ropa y juguetes a los niños proletarios; en las plazas, parques y alamedas hubo grupos musicales.¹⁰

En 1939, 18 mil alumnos de las escuelas oficiales fueron festejados con grandes fiestas con motivo del día del niño. La Secretaría de Educación Pública contrato números de circo, payasos músicos etc. los festivales se efectuaron en

¹⁰ Héctor L. Zarauz López, *México: Fiestas cívicas, familiares, laborales y nuevos festejos*, México, CONACULTA, p. 147.

Bellas Artes, el teatro Hidalgo, el Patio y el Teatro de la SEP.¹¹ Los niños que vivían en casas de asistencia fueron regocijados con un festival organizado por la Dirección General de Asistencia Infantil. Dicho acto se llevó a cabo en el bosque de Chapultepec, donde se obsequiaron dulces y juguetes.

Para 1942 la Secretaría de Educación Pública organizó festivales y excursiones campestres; en el Palacio de Bellas Artes se dieron funciones de teatro infantil con la obra “La reina de la nieve”¹², también hubo fiestas en las escuelas, visitas al bosque de Chapultepec y al zoológico.

De acuerdo con la crónica del *Nacional*, la SEP celebró en numerosos planteles fiestas y festivales para conmemorar al niño, así como la solicitud de permisos para salir de excursiones a lugares campestres próximos a la ciudad. Los niños de la asistencia social siguieron disfrutando sus festejos con acompañamiento de música, cuentos, películas, bailables, cantos, mariachis, y reparto de dulces y juguetes.

El 30 de abril de 1943 se inauguró el Hospital del Niño con todos los aditamentos, áreas y aparatos necesarios para realizar investigación en torno a las enfermedades de la infancia. Fue en su época el hospital más grande de América latina con capacidad para atender a 600 infantes.

Poco a poco la conmemoración fue adquiriendo el carácter de festejo, por ejemplo, en 1949 algunos miembros de la ANDA, como Gloria Marín, Marta Roth, Marga López y Jorge Negrete, asistieron disfrazados de médicos al Hospital Infantil para hacer regalos a los niños internados.

El día del niño es una celebración que se realizaba dentro de la escuela, donde se quebraban piñatas, se obsequiaban dulces, había convivios, etc., pero no era una celebración en la que la comida fuera un factor realmente importante; de hecho la celebración también pertenece a las de carácter familiar, pero sin ser festejada en casa como el día de la madre.

¹¹ “Día del niño” en el *Universal*, *El Universal*, Mayo 2, 1939, p. 1 y 10.

¹² *Op.cit.*

Santa Cruz.

El 3 de mayo se ha celebrado por mucho tiempo como el día de la Santa Cruz, también conocido como el día del albañil. Un gremio que no se olvida de su día y mucho menos de su festejo anual.¹³

Los albañiles festejan el día de la Santa Cruz (mayo 3) porque, según la leyenda, fueron ellos quienes en el año 326 desenterraron la cruz en la que murió Cristo¹⁴.

La fiesta es considerada por Roma como la conmemoración del rescate de la cruz de Cristo. Su origen se remonta al siglo IV, cuando el emperador Constantino, a punto de ser derrotado por los bárbaros germanos, vio dibujarse en el cielo una brillante cruz con la leyenda que decía: *in hoc signo vinces*.¹⁵ Como efectivamente venció, se sintió conmovido y convencido por el cristianismo de tal manera que envió a su madre, la futura Santa Elena, a Jerusalén, a buscar reliquias de la Cruz.

Guiada por su intuición, la santa ordenó la realización de excavaciones en el Monte Calvario y encontró en el 326, las tres cruces en las que murieron Jesús y los ladrones Dimas (sea dicho de paso, el que es considerado patrono de los ladrones) y Gestas. La leyenda dice que la obra del desentierro fue llevada a cabo por los albañiles y que por lo mismo esta se volvió la patrona de su gremio.

En la época que nos ocupa entre 1930 y 1950, había una gran cantidad de gremios en la ciudad los cuales tenían como los albañiles su día y su festejo entre los que destacaban: el día de los músicos, día de Santa Cecilia, día del zapatero, día de los santos Crispín y Crispiniano, día de San José el carpintero, etc.¹⁶

La única visible y conocida hasta la actualidad es la celebración del día del albañil, quienes hacen todo lo posible para que contratistas y arquitectos organicen su fiesta. Aunque con permiso o sin éste tendrán su celebración donde

¹³ Es una agrupación organizada y reglamentada de trabajadores de la misma rama. Su origen se remonta al medievo.

¹⁴ Dubravka Mindek, *Fiestas de gremios ayer y hoy*, México, CONACULTA, p. 38.

¹⁵ Con este signo vencerás.

¹⁶ *Ibidem*. p 8.

conviven las familias, fluye el alcohol y la comida juega un papel primordial en dicha celebración.

A menudo el maestro de obra es el que promueve el festejo y pasa al patrón la lista de lo que se consumirá. Ya en vísperas de la celebración los trabajadores arman una cruz de madera, que el día 3, será llevada a una iglesia por el maestro de obra y algunos peones donde escucharán misa y después asistirán a la bendición de la cruz, la cual va adornada con flores de vivos colores y es colocada en la parte más alta y visible de la construcción.

Para el festejo la construcción en turno es decorada con flores de papel, imágenes de religiosas, además de quemar cohetes. Los que llegan desde temprano a la bendición de la cruz son lo que les toca desayunar tamales, atole, champurrado o café, muchas veces elaborados por las esposas de los albañiles.

Al mediodía se lleva a cabo la comida para todos los que participan en la obra. Los albañiles y el patrón de la obra disfrutan de un taco que puede ser de carnitas, chicharrón en salsa verde, tinga, mole, frijoles, arroz, picadillo, carne, pollo etc. todo esto acompañado de chicharrón seco con su aguacatito, su salsa verde, roja o del color que sea, borracha o sobria pero que le de sabor a la comida acompañada de un trago de licor, que puede ser desde el mismísimo pulque, tequila, aguardiente, mezcal y la cerveza, combinación perfecta para una celebración que tarda en llegar un año.

El festejo lo costean los constructores o sus clientes en agradecimiento a los albañiles quienes para la ocasión los festejados y no hay manera de hacerlos trabajar ese día.¹⁷

El festejo se alarga por toda la tarde, muchos bailan, beben, platican, vuelven a comer y disfrutan de su día ya que a la mañana siguiente tendrán que volver a sus arduas y pesadas labores de cargar ladrillos y botes llenos de mezcla, amarrar varillas, poner y retirar polines.

¹⁷ *Ibidem.* p. 67.

En el interior de la república también se celebra el día de la santa cruz, pero en otros gremios como el de los mineros en Chihuahua, en Parral, los mineros festejan el día subiendo en peregrinación hasta la cima del cerro de la Cruz, donde se encuentra una tan grande como hermosa replica de la Gólgota a la que adornan con flores y guirnaldas de papel colorido¹⁸.

Es así como otra celebración de carácter religioso se lleva a cabo en la ciudad de México y en otros estados, donde de nuevo la comida y la bebida son parte principal de dicho evento. La celebración de la Santa Cruz es una costumbre que perdura en la vida del habitante de la capital, donde uno puede disfrutar de esos suculentos tacos que comen a diario los albañiles que a todos nos han hecho salivar.

Madre querida, madre adorada.

La idea de celebrar y consagrar un día del año a las madres, surgió por la iniciativa de la norteamericana Anna Jarvis, al morir su madre en 1905, una mujer abnegada que consagró la vida al cuidado de sus hijos.

En el aniversario luctuoso la señora Jarvis organizó una fiesta, y la repitió durante varios años, convirtiéndose así en la principal promotora de la institucionalización del día de la madre. Hizo gestiones ante la sociedad y el congreso de su país hasta conseguir que fuera declarado el segundo domingo del mes de mayo como el día oficial.

En México, no obstante la enorme presencia y reconocimiento que tienen las madres, la celebración se inició de manera formal en 1922, por iniciativa del señor Teodoro González Miranda, quien dijo haber escogido mayo por ser el mes consagrado a la virgen y el día 10 por que en aquella época en México se pagaba en las decenas. A partir del 2 de mayo de 1922 se inicio una campaña en el periódico Excélsior para celebrar el día de las madres.

¹⁸ *Ibidem.* p.68.

Durante el periodo de Lázaro Cárdenas la celebración se extendió y reafirmó, fueron múltiples las solicitudes al presidente de la república para que se oficializara. Incluso en 1936 se organizó un homenaje a la madre en el estadio nacional, en el cual el secretario particular de la presidencia Luís I. Rodríguez, pronunció un discurso muy celebrado en el cual exaltaba todas las virtudes de la mujer a las cuales consideraba inmortales por llevar el germen milagroso de la vida. El bastión de la vida y la historia madre, amante, mujer la que da equilibrio al destino de la humanidad como lo demuestra el siguiente párrafo:

Siempre se aparece cuando se ahonda en la intención, en el destino en las variadas circunstancias que norman la vida de los hombres. El mundo se ha conmovido siempre por esta potencia, por esta fuerza que es la mujer, creadora y destructora a la vez según la empujen las brisas de la dicha o los vientos de la tragedia. Cuando sirve de báculo a Edipo ciego, curvado bajo la maldición de los dioses, es símbolo de la piedad final y se llama Antígona. Cuando se alza indemne sobre los escombros de Troya destruida iluminando la poesía homérica con sus ojos de violeta es el símbolo de la belleza y se llama Helena: Cuando obliga a Heracles, semidiós que había encadenado el mal a que abandone sus pies la clava heroica por la rueca domestica es el emblema es la muestra del poder femenino y se llama Onfalia. Cuando tiende al deseo del amante la escala del balcón de Verónica es el símbolo del eterno amor y se llama Julieta y cuando se rodea de sus hijos mostrándolos como las más preciadas joyas entonces es el símbolo del amor maternal y se llama Cornelia.

Porque la mujer es como el agua que va puliendo con su paso y su obra cotidiana una materia basta y llena de energía. Por eso el hombre significa al decir de un filósofo contemporáneo la transitoriedad del mundo mientras la mujer cuando es madre representa la perdurable. Por eso el hombre se vierte en lo histórico que es lo pasajero y la mujer habla con los hijos en el lenguaje de la eternidad. Mientras el hombre organiza guerras que merman la especie la mujer cumple su misión idéntica a través de las edades y del equilibrio de estas dos formas nace el oculto sentido de los sexos, el sentido de la historia y la vida¹⁹.

Además del discurso pronunciado en el estadio, hubo la participación de la escuela de música, la escuela de la República de Argentina y el festival corrió a cargo del centro escolar Benito Juárez.

En estos años se trató de crear conciencia social con programas médicos, sociales y de otra índole. Incluso hacia 1938 se celebra una semana de la madre y

¹⁹ "Discurso del día de la madre" en el Universal, *El Universal*, 11 de mayo de 1936, Pág. 1 y 5.

del niño, con homenajes en el estadio nacional. Para entonces la fiesta ya había alcanzado un matiz comercial.

El gobierno mexicano, consciente de la fuerza que tan rápidamente había adquirido este festejo, trató de capitalizarla. Así en 1941 se repite la semana de la higiene de la madre y el niño. Al año siguiente por orden del presidente Manuel Ávila Camacho, el Monte de Piedad devolvió las máquinas de coser pignoradas, debido a las gestiones de la señora Soledad Orozco de Ávila Camacho. Al año siguiente la primera dama siguió esa línea de beneficiar a las madres proletarias, al distribuir 17 mil estufas.

Hubo otros eventos para celebrar a las madres algunos de ellos continuaron siendo organizados por el periódico *El Excélsior* el cual presentaba artistas, cantantes, músicos y recitadores en el teatro cine Alameda. Los cuales ellos mismos llamaban en sus páginas como "Un programa en suma digno de glorificación que se trata"²⁰.

Algunas mujeres presas quedaron libres por la mañana del 10 de mayo ya que ninguna tenía condena por delito grave. Esto motivado por las buenas causas de la primera dama Soledad Orozco de Ávila Camacho.

El año de 1949 fue importante para la celebración de las madres pues el 10 de mayo monseñor Piani, visitador del Vaticano, transmitió a las madrecitas la bendición del papa Pío XII, además se inauguró el monumento a la madre.

El día de la madre pareciera estar dedicado a ella aunque sea la que menos lo goce. Aparte de las celebraciones organizadas por el gobierno, en casa suele organizarse una comidita en honor de la jefa de la familia, a la cual asisten hijos, nietos, nueras y yernos pero quien prepara los alimentos para la comida es la mismísima madre.

Aunque antes de la comida, en los días previos la madre empieza su calvario, primero ir a comprar las cosas para preparar la comida. Aunque eso no

²⁰ "Celebración de las madres" en el *Excélsior*, *El Excélsior*, 11 de mayo de 1943.

lo es todo, si al niño le tocó salir en el bailable del día de la madre, esta tendrá que hacerle su ajuar además de levantarse más temprano para empezar a cocinar, salir al festival en la escuela, regresar a terminar la comida y finalizar su día de celebración cuidando borrachos y lavando trastes.

Las comidas en el día de las madres variaban según el presupuesto de cada familia, había quienes tenían una taquiza, mole, pozole, carnitas y en algunos otros casos las festejadas eran invitadas a comer fuera de la casa ya sea en un restaurante o bien en algún lugar que encontraran si es que salían de paseo y el hambre era demasiada para comer donde hallaran un buen lugar.

El día de la madre es el día en que la madre más se cansa y tal vez menos goza al año, al igual que en nuestros tiempos. Al finalizar la comida siempre había el clásico pastel o algún postre para agasajar a la jefecita. La sobremesa viene acompañada de café entre los hijos y los hijos políticos, soportar a los nietos, sobrinos y demás niños corriendo, gritando y haciendo cuanto escándalo es posible, algunos ya pasados de copas expresando el amor que profesan a la madre y diciendo incoherencias, la madre sufre por lo que le espera, la limpieza del hogar y lavar los trastes que se ensuciaron.

Al final, el día de las madres pareciera ser la fecha en que más trabajo tienen y menos gozan, convirtiéndose no en su día especial sino el del resto de la familia, que goza en conjunto lo que prepara y hace la madre sin tener la menor atención con ella.

Septiembre tricolor.

Como todos los años, durante el mes de septiembre, nuestra gran capital, tan ajetreada diariamente, empieza a convertirse en una gran bandera tricolor. Sin duda las conmemoraciones cívicas que tienen más arraigo en el ánimo de los habitantes de la ciudad, por su significado histórico y festivo, son el “grito” y el día de la Independencia que se celebra entre el 15 y el 16 de septiembre. En estas fechas la gente se vuelca espontáneamente a celebrar el inicio de la gesta que

daría patria y libertad a los mexicanos, más allá de los fines políticos que pueda tener la conmemoración.

Septiembre, mes patrio por excelencia, cuyo arribo en todos los rumbos de la ciudad se advierte con la venta de banderas, matracas, sombreros de charro o bien los tradicionales antojitos mexicanos, desde los buñuelos hasta los tacos y las tortas. Siendo estos devorados mientras uno aprecia la ciudad engalanada con símbolos patrios.

Lázaro Cárdenas imprimió un sello particular a los festejos independentistas; él fue el primer presidente en realizar un viaje a Dolores Hidalgo para dar el “grito” de independencia en 1940. Además, el general Cárdenas fue el primero en reconocer a la revolución en un grito de Independencia, pues durante su participación de 1937, dijo:” ¡Mexicanos!/ ¡Viva la Independencia Nacional!/ ¡Viva la revolución social de México!/ ¡Viva México”.²¹

Para 1938, un año clave en la historia de nuestro país, año de la expropiación petrolera y del nacionalismo, añadiría a su discurso “¡Cooperaremos unidos por la paz y el trabajo, para hacer un México mejor!”

En el contexto de la segunda guerra mundial los festejos patrios conservarían su esplendor, en 1942 México había tomado partido por los países del Eje y ello se reflejó en el “grito” dado por el presidente Manuel Ávila Camacho: “¡Mexicanos!/ ¡Vivan nuestros héroes!/ ¡Viva la revolución mexicana!/ ¡Viva la libertad humana!/ ¡Viva México!”²²

Con gran esplendor se celebra el 16 de Septiembre, las celebraciones del grito de independencia el 15 es acompañado por una cena previa que incluye pozole, tostadas de pata, tinga, frijoles y picadillo, o bien unos ricos tacos de canasta, preparados con chicharrón, papa, frijol, haba entre otros. Todo esto acompañado por pulque, tepache y aguas frescas. Los restaurantes cercanos al zócalo capitalino ofrecían el 15 y 16 desde el desayuno hasta la cena comida

²¹ Zarauz López, *Op. cit.* p. 74.

²² *Ibidem.* p. 75.

típica mexicana, algunos de ellos eran: “Chula vista, Principal en Bolívar 33, Imperial av. Morelos y paseo de la Reforma, Mitla República De Chile, Café Tacuba, Zandam en Sonora y av. México por mencionar algunos”²³.

Tras el grito llegaban las fiestas, principalmente en el zócalo capitalino donde la gente se juntaba y lo sigue haciendo para la fiesta nacional; pero incluso los valientes parranderos no se quedaban sin probar bocado y tal vez eran los más afortunados, ya que el menú para esa noche era amplio y variado. “Tacos, tortas, tostadas, sopes, gorditas, quesadillas, pozole, pambazos, esquites, elotes, tepache, pulque, tequila, chilacayote, chiles rellenos, tamales, carne asada, etc.”²⁴

Millares de personas se congregaban en el centro capitalino para la celebración, el primer cuadro del zócalo empezaba a ser poblado según las crónicas del periódico *El Excélsior* a las 20 hrs. ya para las 21 hrs., era imposible su tránsito. La fiesta iniciaba con la quema de fuegos pirotécnicos, una verbena popular todo esto amenizado por bandas musicales. Las autoridades buscaban mantener el orden y que reinara la paz, por lo que se implementaba un operativo mediante el cual se cerraban cantinas y establecimientos donde vendían bebidas embriagantes, además de que se prohibió terminantemente la aportación de armas.

Además de tener de tener la posibilidad de festejar toda la noche a ritmo de mariachi o bien de introducirse a una cantina donde la música del mariachi acompañaba a los amantes de la vida nocturna entonando los éxitos de Pedro Infante, Jorge Negrete y Javier Solís los máximos representantes en su época de la canción mexicana, los acordes también sonaban escuchar la canción “Por vivir en quinto patio”, en la voz de una estrella del cine y del canto Emilio Tuero. Además de Lucha Reyes, la mujer que ha cantado con mayor sentimiento.

El más alto techo al que ha llegado la canción vernácula mexicana. Lucha Reyes era una mujer de pelo en pecho que con frecuencia cantaba canciones para hombres (“si tu tienes curvas yo tengo un tobogán, a ver si esa Cuquita se quiere

²³ “Anuncio” en el Universal. *El Universal*, 14 de Septiembre de 1936, Pág. 17.

²⁴ Barros, *Op. cit.* p. 97.

resbalar”), pues contenía en sí todo ese México bronco que estaba dispuesto a desayunar huevos a la mexicana con pólvora.²⁵

No sólo estos lugares existían en la ciudad para, los amantes celebres del día de la independencia había los salones de baile “*El California Dancing Club*”, “El tivoli”, entre otros, donde la música era tocada por una orquesta que reproducía las canciones de Toña “la negra”, Pedro Vargas, Agustín Lara entre otros.

Los festejos podían extenderse hasta la madrugada y si uno tenía suerte podía festejar hasta las nueve de la mañana claro esto si en los excesos no se caía en la delegación o se lograban evitar los accidentes con los cuetes; ¿y quien después de una celebración no ha amanecido crudo? La solución estaba en irse a echar una pancita con “los agachados”, provista de su cebollita picada, sus tortillitas recién hechas, su orégano, un tepachito para la sed y para los muy valientes su cerveza, claro que la pancita acompañada de su salsa bien picosa y de molcajete.

Había otra opción pero era para aquellos que en la noche querían recuperar un poco de razón, los caldos de la colonia Indianilla para resucitar muertos²⁶, donde un buen caldo ayudaba a que las personas se repusieran para seguir festejando el resto de la noche. Las fiestas del mes patrio no podían estar completas sin los tradicionales cuetes o fuegos pirotécnicos que llenan de color la noche de la celebración y también un platillo que representa los colores del lábaro patrio los chiles en nogada, con sus peculiares ingredientes que son iguales a los colores de la bandera. “Chiles poblanos, pasitas, almendras, manzanas, duraznos, plátanos, carne molida, cebolla, ajo, tomates, acitrón, cilantro, huevos, crema y granada.”²⁷

Al servirse en el plato quedan los colores de la bandera: el verde, de los chiles, el rojo de la granada y el blanco de la crema, poniendo en claro que la

²⁵ José Agustín Ramírez, *Tragicomedia mexicana vol. I 1940 a 1970*. México, DF, Planeta, p. 28.

²⁶ Agustín Yáñez, *Ojerosa y pintada*, México, DF, Joaquín Mortiz, 1959, p. 26.

²⁷ *Secretos de la buena cocina* Recetario.

comida en la ciudad puede presentarlos colores significantes del patriotismo. Platillo supuestamente preparado por las monjas poblanas en honor de Agustín de Iturbide emperador de México.

Los muertos.

En toda la república sólo hay una celebración fúnebre que se festeja como una fiesta el 1 y el 2 de noviembre. El día de los muertos chiquitos y el día de los muertos grandotes, cada cual con su propia fecha para evitar la envidia entre los muertitos. Un escenario donde se mueven y deslizan las más variadas ofrendas: dulces, pan, flores, alimentos condimentados y costumbristas.

La costumbre popular juega con sus recuerdos y el dolor se transforma en rostros sonrientes a través de las calaveritas de azúcar, de versos que advierten a los vivos con ironía y gracia que algún día serán muertos con virtudes y defectos que sobresalen en los irregulares poemas.

Las grandes festividades mexicanas tienen inicio en el tan mexicano tianguis y en los mercados donde se encuentra lo elemental para preparar la ofrenda de cada difunto. Un altar compuesto por cempasúchil, diente de león, incienso, entre otras cosas. Siempre acompañado esto por las ollas de barro multicolor donde serán depositados los alimentos que se presentaran a nuestros invitados de otro mundo. Algunas veces se encuentra a su lado candeleros, floreros, los objetos favoritos del difunto así como también su bebida preferida, generalmente una botella espirituosa de alcohol: tequila, aguardiente, mezcal o sotol.

La comida no puede dejar de estar presente en ninguna celebración y en este caso se convierte en la parte central del rito. La comida que se servirá estará puesta a disposición de los muertos aunque sea por 24 horas y después pasa a ser el alimento de los vivos.

Para los niños el menú incluye arroz, atole blanco, pollo hervido, fruta, y dulces. Mientras que para el adulto el menú consta de mole, arroz rojo, tamales, panes de múltiples formas muchas veces decorados con el rosa solferino, reminiscencias del color rojo ceremonial de nuestro pasado prehispánico.²⁸

La ofrenda para los niños se sirve a las 7:00 p.m. el día primero de noviembre de 8:00 a.m. a 9:00 a.m. se sirve el desayuno todavía a los niños el cual en ofrenda puede llevar fruta, pan, chocolate. A las 12:00 a.m. se recogía la ofrenda a los pequeñines ya que arribaban los difuntos adultos.

A los difuntos adultos se ofrendaba, fruta, pan, conservas, aguardiente, tequila, mezcal, pulque, mole, frijoles, arroz, tortillas, etc. banquete que después pasaría a ser degustado por los dolientes. Pero no sólo los muertos gozan de un buen banquete, los vivos también comemos durante su celebración, hagamos un recuento de todos los eventos que los parientes de los celebrados hacen. En primer lugar tenemos a todos aquellos familiares que van en diligencias hasta los panteones cargando con todo el itacate que será tanto para el difuntito como para los dolientes los cuales ya van preparados para combatir el calor y la sed ya sea con aguardiente, mezcal, tequila y en algunos lugares cercanos a los cementerios se compraba pulque.

La visita obligada al panteón pone de relieve aspectos a observar: la devoción del pueblo por sus muertos y el pretexto que buscamos para comer y beber, ya que la comida del difunto termina siendo degustada por aquellos que se pasaron de copas y necesitaban recuperar su sano juicio, ejemplos como estos se encuentran en la cinematografía nacional. Es decir el rito de compartir los alimentos entre vivos y muertos en un espacio en el que los dos conviven.

Había otras formas alimenticias de conmemorar en la ciudad a los residentes de los panteones. En casa se hacía dulce de calabaza, elaborado con piloncillo y azúcar para producir una miel espesa. También está el llamado pan de muerto que va acompañado de su chocolate o su champurrado, momento en el cual la familia se reunía y recordaba a sus parientes.

²⁸ Barros, *Op. cit.* p. 131.

Muchas veces la comida que era elaborada para la ofrenda después era consumida por los miembros de la familia, aunque hubo niños que se espantaban al ver que se comía lo que los muertos no quisieron y la madre tenía que hacer de psicóloga para lograr que el niño comiera.

Tanto en la cocina indígena como en la cocina mexicana de los treinta a los cincuenta la calabaza ocupó un lugar muy importante en estas fechas y son las famosas que tienen su propia película “Calabacitas tiernas” protagonizada por Germán Valdés “Tin-Tan”.

Una vertiente de la calabaza muy usada en época de difuntos es el chilacayote. Con esta verdura se prepara el pipián rojo (con chile ancho y carne). Con las semillas de la calabaza se hace un guiso de abolengo el pipián verde: se tuestan las semillas sin cáscara y se muelen junto con tomates, chiles verdes, cilantro y hojas de santa; se sazona en grasa de guajolote y se agrega un poco de caldo donde se coció la carne que puede ser guajolote, pollo o puerco.²⁹

No sólo la comida condimentada con sal era la especialidad de la calabaza también estuvo presente en los postres, por ejemplo el dulce de calabaza en tacha, preparada principalmente para las tradicionales ofrendas del día de muertos. Este dulce se elabora cocinando la calabaza en miel de piloncillo o panela (al cual antiguamente se llamaba “tacha”). Un dulce muy popular y al que se considera típico es el “calabazate” o fruta cristalizada.

La preparación de calabaza en tacha consiste en introducir dicho fruto en un cesto de palma que se confita en las calderas donde se fabrica el azúcar. Esta forma es la tradicional, pues en las antiguas máquinas de los ingenios se hacía concentración del guarapo o jugo de la caña en dos calderas cónicas colocadas sobre un solo horno (mancuerna); una de las calderas era la “melera” y la otra la “tacha”. En la actualidad se prepara cocida en miel de piloncillo o panela.³⁰

También era normal ese día comer el pan de muerto el cual podía ser comprado sin ningún problema en las panaderías y muchas veces su precio iba desde los 25 centavos hasta los 5 pesos.

²⁹ Vertí, *Op. cit.* p. 141.

³⁰ *Ibidem.* p. 142.

Una celebración que se ha llevado a cabo por siglos en distintas culturas ha tenido una connotación religiosa y popular muy arraigada para los mexicanos y sufrió una gran batalla con la tradición del *Halloween* la cual fue hasta mediados de los setentas que ganó popularidad entre la juventud. Pero durante los treinta y los cincuenta las costumbres nacionales marcaban el ritmo en ciertas celebraciones.

La virgencita de México.

El 12 de diciembre el país entero se une a la celebración de la virgen de Guadalupe, devoción que trasciende al ámbito religioso para transformarse en símbolo de mexicanidad. Actitud adquirida desde la colonia donde la virgen morena cuidaba a los originales de esta tierra. Las apariciones a Juan Diego demostró su preferencia por el indígena y que era a su vez originaria de estas tierras. Mientras que los españoles preferían a la virgen de los Remedios.

El día 12 y los días antes había un desfile interminable de peregrinos desde los cuatro puntos del país arribaban a nuestra capital con sus flores para la patrona nacional, cantos, plegarias y rezos de alabanza. Toda una congregación multicolor de danzantes en la inmensa explanada de la antigua basílica y de la nueva inaugurada en 1976 justo el día de la virgen.

Celébrase en este día una de las mayores fiestas del catolicismo mexicano, la primera seguramente por su popularidad, por su universalidad, puesto que en ella toman parte las distintas clases sociales de la capital.³¹

Todos los peregrinos salen desde muy temprano para poder llegar a tiempo al templo sagrado de la mayoría de los mexicanos, la ciudad durante los años treinta a cuarenta vivía un cambio radical en su composición durante los festejos de la virgen, la ciudad se despoblaba, todos o casi todos se iban a pasar un día de campo de gozo y de placeres perdurables, mitad profano mitad religioso.

Antes de los placeres están las obligaciones, reza el dicho pero en la práctica no ocurre de esa forma. La gente de las peregrinaciones bebe tequila, mezcal o aguardiente durante su caminar, volviéndose a veces en verdadera

³¹ *Ibidem.* p. 151.

borrachera proporcional con la cantidad de alcohol y el recorrido a realizar. Una vez que llegaban a la basílica había que escuchar la “misa de gallo” a la media noche para después disfrutar de todas las personas que van y le cantan a la virgen.

La basílica amanecía adornada con banderas de los pueblos de América, las fachadas ostentaban arcos artísticos confeccionados por los más famosos floristas de mexicanos, ofrendas de los gremios de albañiles, carpinteros, zapateros etc.³²

Después de pasar la noche en la explanada de la basílica la gente se incorpora para otra misa que escuchan sólo en la proximidad del templo por la gran congregación de gente que hay. Después de cumplir con los rituales de la religión es tiempo de comer y beber. En los cerros cercanos al templo se veía a las familias empezando a sacar su itacate para poder recargar baterías y continuar su día con la virgen. Se les veía almorzar una comida que era muy normal entre la gente que iba a visitar a la virgen. “El almuerzo se compone de piernas de chivo secas, que llaman chito, con una salsa de chile amasada con pulque que llaman salsa borracha³³”. Ante el abuso del consumo de bebidas embriagantes la policía decidió tomar medidas para evitar desmanes en las inmediaciones al templo.

Merced a las medidas tomadas ayer por la policía prácticamente no hubo ayer “nota roja” que lamentar en la villa de Guadalupe. Hubo numerosas peregrinaciones, predominaron los indígenas con sus pintorescos grupos de danzantes, ferias, fritangas y pocos borrachos.

La autoridad no permitió sus exhibiciones coreográficas así como tampoco se otorgo licencia para la instalación de carpas, “caballitos”, tiro al blanco, etc.; careciendo por lo tanto, la festividad de todos los espectáculos profanos.

Se detuvieron 100 rateros; derramaron en las atarjeas más de 100 mil litros de pulque y sobre todo, realizaron una importante tarea: A todo aquel que se embriagara sin por ello escandalizar, se le ponía sencillamente en la calzada para que abordara cualquier vehículo y regresara a la metrópoli³⁴.

³² “Festividad en la basílica”, en el universal, *El Universal*, 13 de diciembre de 1947, p. 12.

³³ Vertí, *Op. cit.* p. 150.

³⁴ “Vigilancia en la villa” en el Universal, *El Universal*, 15 de Diciembre de 1938, pp. 10y 11.

Algunas veces los problemas ocasionados por el alcohol dejaron como resultado un muerto, 82 robos, 18 riñas en la vía pública y un policía muerto además de los citados con anterioridad. Hechos violentos que se repitieron y fueron aumentando año con año como lo demuestran las crónicas de los periódicos, *El Excelsior*, *El Nacional*, *El Universal* y *El Últimas Noticias*.

Después de su almuerzo que además de lo ya descrito contaba con frijoles, tortilla, pulque, etc. la gente ahora se disponía a dormir un rato ya fuera a la sombra de una peña o una pared vieja. Una vez que el sol se retira los visitantes a la basílica debían y deben (incluyéndome) comprar o por lo menos probar las deliciosas gorditas que de maíz molido con dulce que podrán ser imitadas pero jamás igualadas y que son, toda una tradición culinaria en el Tepeyac.

La virgen no solo es alabada en su templo, en muchas casas y vecindades de la ciudad se realizaba una misa en su honor, está con la cooperación que se hacía entre los habitantes de la vecindad y los familiares del dueño de la casa. La misa en la mayoría de los casos se realizaba entre las 6 y las 8 de la mañana para después deleitar a los fieles guadalupanos y uno que otro hereje hambriento con unos tamales y su respectivo atole.

En fábricas, sitios de taxis, fundidoras, etc. también festejan a la virgen y se ofrece alimento para los que asisten con devoción al evento religioso. En las grandes fábricas y empresas los empleados van con su familia y pueden comer las tradicionales carnitas que se ofrecen, arroz, mole, birria, barbacoa entre otros alimentos. En este sentido la celebración religiosa más importante del pueblo mexicano es acompañada por el ritual de la comida y transforma por completo la celebración, explicando que hay dos grandes pasiones para los habitantes de la capital la devoción Mariana y la fidelidad por la comida típica del país.

Feliz Navidad, prospero año nuevo y felicidad.

Cuando se cierra un ciclo en la vida, se abre otro que esperamos sea mejor que el anterior. Es diciembre un mes donde uno empieza a caer en cuenta de estos ciclos, el mes donde uno dice adiós a sus penas y espera para decir ¡hola felicidad!

Este tiempo de reflexión es efímero por la larga temporada de fiestas que tenemos durante este mes. Para los niños es la temporada del goce, pues no hay escuela (a partir de 1936 el calendario de vacaciones escolares era el siguiente: de primavera del 25 de abril al 4 de mayo, de verano del 11 al 20 de septiembre y de otoño invierno del 15 de noviembre al 31 de diciembre) , hay fiestas donde ellos son el motor principal entre otras cosas, porque abundan las cañas, limas, tejocotes, jícamas, piñatas, colaciones, todo esto para darle color, sabor, variedad a las tan esperadas posadas.

Las posadas son festividades creadas con la intención de despertar la expectación hacia el nacimiento de Jesús. Por eso se realizan durante nueve días que, según la tradición religiosa, representan los nueve días del 16 al 24 de diciembre, la petición del abrigo y calor.³⁵

Son nueve días de cantos y letanías, de cargar a los santos peregrinos José y María, buscando posada noche a noche, para después pasar al tradicional “No quiero oro no quiero plata yo lo que quiero es romper la piñata”. Esperando en el frío invernal un poco de la bebida típica de la temporada, el ponche calentito con sus guayabas, cañas, tejocotes, pasas entre otras frutas más. Viendo las sonrisas alegres de los niños con sus ojos vendados, esperando infringir un golpe de suerte que lo llevara a romper la piñata de barro comprada en un mercado cercano a la casa o vecindad donde se lleva a cabo la posada.

La posada es una fiesta comunitaria llena de colorido visual y auditivo, con los cantos de villancicos, rompimiento de piñatas y todo un variado y peculiar ágape de platillos, dulces y ponches.

³⁵ Vertí, *Op. cit.* p. 157.

El simbolismo que representa romper la piñata además del apañe de la fruta o lo que contenga esta, es que la olla revestida vistosamente representa a Satanás o al espíritu del mal que con su apariencia tan elegante atrae a la humanidad. La colación que encierra representa los placeres desconocidos que ofrece al hombre atraerlo a su reino: la persona, a la fe, que debe ser ciega y se encargará de destruir al espíritu maligno. En conjunto: la lucha que debe sostener el hombre, valiéndose de la fe, para destruir las malas pasiones.³⁶

La piñata es el juguete de mayor atractivo e influencia en la familia mexicana durante la época navideña, pues estimula la fuerza anímica desbordante de querer romperla. En algunas ocasiones dentro de las vecindades las familias que habitaban en ella se organizaban para tener al menos una sola posada pero esta sería la mejor del rumbo donde todos aportarían algo que realizara el valor de su posada.

Durante los años veinte y treinta los puestos de piñatas, colaciones, de peregrinos, de juguetes para aguinaldos, de lama, de musgo, de heno, de frutas secas y orejones, de confites, cacahuates, limas, naranjas y tejocotes se instalaban los puestos en la orilla norte de la Alameda Central, desde San Diego hasta Teatro Nacional luego Palacio de Bellas Artes. Ese gran mercado tenía juegos mecánicos para los niños, caballitos y rueda de la fortuna.

Tal vez Chabelita la del cuatro hizo su mejor ponche poniendo todo el empeño en que su bebida fuera reconocido por todos los vecinos. No faltara aquel vecino que está dispuesto a prestar su radio, que es el único que funciona en la vecindad para que después de las piñatas y la cena se armara el bailongo. Pero antes que todo baile comenzara había que llenar el estomago y aquí es donde las vecinas con el mejor sazón se ofrecían a hacer las delicias de la noche, preparando tacos dorados, flautas, pambazos, tamales, pozole, etc. en fin una gran infinidad de antojitos mexicanos para todos los invitados de la vecindad, una fiesta comunal donde la gente compartía por el gusto de estar.

Pasada la cena empezaba a sonar la música o el radio que acompañaba los acordes de los años cuarenta canciones de tríos, cha cha cha, mambo, danzón

³⁶ *Ibidem.* p. 160.

que motivaba a la gente a bailar, algunos disfrutando de su cerveza otros de un ponche con piquete (el ponche acompañado con tequila mezcal o aguardiente).

Hoy es que los bailes, los comelitones y cuchipandas³⁷ a los que las posadas dieron origen, se olvidan y se pierden. Ya no se reúnen los inquilinos de una vecindad para repartirse las fechas, ni los niños de un solo patio se intercambian invitaciones para cubrir el novenario.

Las fiestas de las posadas lograban unir calles y vecindades en torno a las costumbres, la reunión, la comida, el baile y esto es solo el comienzo de un largo fin de año, pues todavía falta por encontrar los platillos preparados para 24 y su recalentado el 25 y el día último del año.

Nunca importaron los problemas por los que estuviera atravesando el país: aun en las épocas de mayor crisis políticas o económicas las familias mexicanas seguían celebrando las fiestas navideñas.³⁸

Las navidades en el mundo muchas veces son frías y escuetas esto debido al clima que tienen algunos países y por su variedad de platillos. En México existe una gran variedad de platillos que integraban y lo hacen hasta hoy en la cena de Noche Buena. Cocina enriquecida con el múltiple e impresionante follaje de la época prehispánica sumando la fusión de las costumbres españolas y del resto de naciones que habitan nuestra ciudad lo cual nos da un menú internacional para la cena de navidad.

En los días intermedios entre el 25 y 31 de diciembre, las esposas de los políticos y algunas beneficencias se dedicaban al apoyo de los niños de la calle a los cuales se les organizaba un desayuno, repartición de juguetes, dulces y comida. Siendo una gran promotora de esto la señora de Casas Alemán en los relatos del *Nacional*. Acto que se repite hasta hoy en día.

Las festividades del año nuevo también eran realizadas en el zócalo capitalino con una gran fiesta para despedir el año viejo, con un desfile de autos

³⁷ Comilona.

³⁸ Vertí, *Op. cit.* p. 159.

adornados de las comparsas y mascararas del caballito a Bellas Artes, pudiéndose extender a lo largo del paseo de la reforma. Las personas usaban disfraces pero a las 12 hrs. debían quitarse el antifaz. Había cabalgatas con antorchas y luces de bengala, bandas de música, de guerra, orquestas típicas y marimbas.

Es mucho más fácil imaginar una fiesta de año nuevo que organizarla. Y mucho más barata. Para variar podemos imaginar la fecha en una casa humilde de una colonia de paracaidistas. La esposa, espejo de mujer mexicana, ha pasado el día entero haciendo buñuelos. Cuando echa a freír el último llaman a la puerta. 1 de los 4 niños que se revuelcan en el suelo abre. Son dos hombres que traen al marido; padre y jefe del hogar en brazos; está borracho perdido.³⁹

Esta herencia la podemos disfrutar en toda la ciudad ya que todas las cenas navideñas se ven nutridas con borrachos caseros como también frutas, verduras y platillos fuertes como: guayabas, nopales, maíz, frijol, chile, aguacate, calabazas, guajolotes por mencionar algunos. Los platillos más representativos tanto en noche buena como año nuevo son

Ensalada de navidad, ensalada “sorpresa” de navidad, romeritos en revoltijo, romeritos “celebración”, bacalao a la Vizcaína, guajolote “belenista”, guajolote decembrino, guajolote de los pastorcitos, guajolote de los pastores de Belén, guajolote de navidad, guajolote de noche buena, guajolote en relleno blanco, guajolote relleno decorado con flores de noche buena, guajolota pibil, guajolotitos de aguinaldo, lechoncito pastoril al horno, pierna de cerdo al horno de nochebuena, puré Belén de manzana, buñuelos de navidad, buñuelos de pascua navideña, buñuelos de canasta, capirotada de navidad, capirotada mexicana de navidad, pastel de navidad, atole almendrado, atole blanco, atole chorreado de chocolate, atole de fresa, atole de pepita chica, café de olla, champurro de Sinaloa (champurrado), rompopo navideño especial, ponche de ciruelas, ponche de granada, ponche de navidad, ponche de nochebuena, chocolate mexicano, chocolate oaxaqueño.⁴⁰

El recetario navideño de la actual cocina mexicana se ha enriquecido en su variedad y en sus elementos, por aportaciones de los países angloamericanos, pero dada la fuerza de nuestra tradición culinaria, esas aportaciones cobran un acento típicamente mexicano. Esta por demás decir que los platillos que continúan presidiendo nuestras mesas familiares navideñas, son aquellos que heredamos de nuestros antepasados indígenas: los mancha manteles, los moles de romeritos,

³⁹ Jorge Ibarguengoitia, *Instrucciones para vivir en México*, México Joaquín Mortiz, 1990, p. 112

⁴⁰ Vertí, *Op. cit.* p. 198.

los tamales, reyes del antojo y de las fiestas familiares de México y sobre todo su majestad el guajolote. Con un menú tan amplio la ciudad llena todos sus espacios de olores que abren el apetito y sobretodo hay para todos los gustos y presupuestos haciendo de esta época del año la temporada donde el incremento de peso en su población es notable. La mejor estación del año donde los recalentados siempre serán esperados y mejores que las comidas del día anterior.

Acaba el año pero en tan solo seis días la vida daba revancha y no esperaría con mucha hambre para poder merendar la rosca de reyes con su atole o chocolate.

La flor más bella del ejido.

Cada ciudad importante del mundo tuvo y tiene mucho que presumir pero sólo hay dos ciudades que pueden presumir de su vida sobre el agua, Venecia en Italia y Xochimilco en México. Lugar ancestral y sagrado para los antiguos habitantes de aquellas tierras. Un espacio donde se podía comerciar cualquier fruto, verdura entre otros más. Espacio familiar donde los domingos se podía y se puede pasar un fin de semana tranquilo y pintoresco.

La vida de Xochimilco había sido marcada por ser un lugar alejado de la ciudad donde se podía descansar, aunque también era una de las principales fuentes de abasto en cuestión de frutas, verduras y legumbres. También fue un lugar de grandes comilonas por sus visitantes que gustaban de comer quesadillas de huitlacoche, hongos, papa, tacos, tlacoyos, etc. pero lo mejor era durante la celebración de su fiesta del pueblo la cual incluía un concurso de belleza.

Mucho antes que estuvieran de moda los concursos de belleza, Xochimilco celebraba ya las fiestas de la “Flor más bella del ejido”. De las mil y más chinampas salen las lujosas trajineras doblemente florecidas, rumbo a esa fiesta en la cual las doncellas nativas habrán de competir por el galardón.

Rostros morenos, rasgos bruñidos por el sol a los que el aroma suave de las flores y las hortalizas maquilla suavemente; vestidos multicolores que se reflejan en los espejos eternos de los canales como proclamando el orgullo de su raza; resuena el verbo musical de su idioma; y el azul incesable del cielo cobija el escenario de esta romántica tradición xochimilca.⁴¹

Fiesta primero conocida con el nombre de viernes de las flores se festejaba en el canal de la viga con bailes populares, venta de flores, legumbres, verduras y comidas acompañadas de pulque así como concursos de trajes charros y de chinas poblanas. El presidente Lázaro Cárdenas reanudó los festejos en 1936 (fueron interrumpidos durante la revolución mexicana) con el nombre de viernes de las flores. Esa fue la primera vez que se eligió a una bella joven como la flor más bella del ejido.

Las fiestas de Xochimilco fueron cobrando importancia y volviéndose cada vez más grandes, teniendo mayor difusión y afirmación como un lugar de interés pintoresco y turístico. Empezando a incluir competencias de remo (acalli) y de canoas alegóricas, concursos de gastronomía típica (dulces típicos moles, platillos elaborados con legumbres, comida con amaranto entre otros platillos más). Todo amenizado por mariachis, juegos pirotécnicos y espectáculos de música y danza. Y en este marco de fiesta y alegría sobresale el certamen “La flor más bella del ejido”.

Donde las participantes lucen atuendos típicos del Valle de México consistentes en: chinguete, blusa blanca con bordados en llamativos colores, ceñidas por la cintura con rebozo, o un tlatzincuillo y cubiertas por un quezquémetl (especie de jorongo de lana o tela) o un huipil (capita tejida). También llevan adornos de flores, frutas o jaulas de pájaros.⁴²

La concursante triunfadora es elegida por su personalidad, sus características étnicas y por la manera que viste su traje de gala. En estas celebraciones participaba las delegaciones políticas que aun conservaban sus ejidos: Álvaro Obregón, Coyoacán, Cuajimalpa, Gustavo A. Madero, Iztapalapa, Magdalena Contreras, Milpa Alta, Tlahuac, Tlalpan, y Xochimilco. La elección de

⁴¹ *Ibidem.* p. 243.

⁴² *Ibidem.* p. 244.

la flor más bella del ejido se llevaba a cabo en el centro de Xochimilco el viernes anterior a la semana santa.

Xochimilco famoso por sus trajineras, las flores que se venden, las legumbres, verduras, frutas y su concurso de belleza pero también ese concurso cobro fama por la comida que los visitantes podían degustar. Del embarcadero de la viga se veía una larga serie de jacalones con techo de lona en los que estaban los fogones que trasladarían la comida a tierra firme para empezar la venta por parte de los xochimilcas y que los visitantes empezaran a pecar de gula. Se establecían los puestos de “enchiladas, pulques, frutas, tamales, atole, carnitas, barbacoa, cabezas, tortas compuestas, chalupas, café aguado y hojas de naranjo, barquilleros, dulceros, músicos.”⁴³

La fiesta de Xochimilco es una de las más representativas festividades de la capital donde sus habitantes disfrutaban de un amplio mosaico cultural donde la comida jugaba un papel importante así como se trataba de conservar las costumbres del pueblo xochimilca, donde todos los visitantes eran bien recibidos.

2 Del bolo a las golondrinas.

Huele a mole.

Como puede uno negarse a ese olor tan rico que hace que uno pierda la cabeza y la concentración, olor que remite a unas deliciosas y succulentas enchiladas o a un platito de mole⁴⁴ acompañado de arroz y pollo, eso significa “huele a mole.”

La connotación también nos remite a una celebración que es para valientes y mujeres de gran valor. La boda cuando, dos personas supuestamente enamoradas llevan algún tiempo de relación, es costumbre entre la gente decir “huele a mole”, porque es la comida predilecta y favorita de los asistentes a una

⁴³ Barros, *Op. cit.* p. 245.

⁴⁴ Mole: Los aztecas para decir salsa decían *molli*. Hoy por mole se entiende una salsa espesa a base de chile y especias, preparados algunos con hasta más de 40 especias.

boda. El pueblo cambia con lentitud sus costumbres y en ello se incluye el gusto de comer ese platillo tan nacional.

Una buena boda requiere de varios aspectos, primero los novios, luego los padrinos de vino, arras, lazo, misa, pastel, música, pero nunca nadie se avienta el paquete de ser padrino de comida por que una boda requiere de un menú si no amplio si de buen gusto y con esto me refiero a un buen mole.

En las bodas los nervios son de dos personas, los que se casan, en tanto los demás esperan con ansia la hora de la comida, esperan llegar a la vecindad donde todo estaba preparado donde la música resonaba con canciones de los Dandis o los Panchos, recibiendo a la feliz pareja que ahora estaba orgullosa de lo que tenían.

Tras los recibimientos los abrazos las felicitaciones la gente ocupaba su lugar en el patio ya fuera rodeado por la familia o bien sentado con el vecino de su preferencia. Empezaban a salir los envases de cerveza, algunos tomaban pulque y otros mezcal o tequila, esto era solo para abrir el apetito. Con el olor a mole nadie necesita abrir más el apetito, entonces empezaba el desfile de platos, mujeres con las manos llenas de platos humeantes calientes con mole pollo y arroz.

Variedad de mole hay todas las imaginables en colores y sabores: mole negro, mole verde, mole amarillo, pipianes y manchamanteles recetarios de siglos pasados que hablan de una gran infinidad de ellos pero todos concuerdan el mole rojo es para las bodas.⁴⁵

Cuando empezaba el banquete cada quien atacaba el plato como mejor le pareciera ya fuera apoyado por las tortillas o sin soltar cubierto para evitar se enfriara y conservara su sabor la mayoría de las personas comen en las bodas dos platos por aquello de que uno no le agarra sabor tan rápido entonces viene la segunda carga donde todos al final exclaman “el mejor mole que he probado en años” también hay aquellos “un poco más y reviento pero como hacerlo el feo a los de la fiesta”, expresiones que indican el buen sabor de lo recién comido.

⁴⁵ Vertí, *Op. cit.* p. 298.

Terminado el festín del mole llega la sobremesa donde todo el mundo cuenta su relación con los recién casados, hace cuanto se conocen, platican sobre los vecinos, la vida de la ciudad como es distinta a sus pueblos de origen entre otras cosas cuando empiezan a sonar las primeras notas de un mambo compuesto por Pérez Prado, cantado por Beny Moré y tocado por su orquesta que insita automáticamente al baile.

Su ritmo se hallaba cargado de fuerte energía, solía ser movido y explosivo generó un modo de bailar que requería habilidad y condición física. Era también profundamente sensual. La orquesta del cara de foca, como se le decía, estaba compuesta fundamentalmente por metales. El mambo causo furor en la sociedad mexicana.⁴⁶

La música continuaba ritmos iban y venían pero no se perdía el paso ni las copas todo el mundo goza de la boda, pasadas las horas llegaba otro momento cumbre en la nueva vida de los novios y era partir el pastel esa gran masa cubierta de merengue, chocolate y crema batida, relleno de fresa, mango, piña, nuez, etc. momento en el cual un pastel podía significar lo grandioso de la fiesta de acuerdo con el tamaño que este tuviera.

Para acompañar la rebanada de pastel se servía un café calentito de la olla, con canela o solo esto era para bajar lo dulce del pan. Mientras tanto otras personas seguían bebiendo sin importar la hora, en la cocina se fraguaba otra gran comilona para el otro día los tradicionales chilaquiles para los crudos.

Los chilaquiles preparados con tortillas cortadas en triangulo bañadas en una salsa de chiles y tomates verdes, todo junto hasta que hierva con su ramita de epazote para darle un mejor sabor. Servidos a medio día o más tarde según la hora en que se fueron a dormir. Servidos con crema y queso acompañados por una “cheve” bien fría para ayudar ese malestar.

Algunos preferían el recalentado del mole tal vez un poco más picoso pero igual o mejor de bueno que el del día anterior, unos comían su variante las enchiladas, tortillas hechas taco rellenas de pollo (si hay), bañadas con el mole

⁴⁶ Ramírez, *Op.cit.* p. 97.

caliente acompañadas de cebolla crema y queso rayado todo esto al día siguiente de la boda donde el factor religioso quedaba de lado y lo importante de la fiesta era presumir ante los vecinos que la mejor comida se había servido en esa fiesta.

Bolo.

Un hombre para ser recordado en esta vida, necesita cumplir tres aspectos, plantar un árbol, escribir un libro y tener un hijo. La mayoría solo cumple con tener hijos. Un hijo nace con torta bajo el brazo, es decir el niño al nacer trae consigo buena suerte para los padres ya fuese un mejor trabajo, aumento de sueldo, etc. la comida la vemos hasta el nacimiento de un niño.

Al nacer un niño se regala un puro a los conocidos y cuando nace una niña se regalan chocolates a las amigas de la mamá porque el niño les acaba de endulzar la vida, pero ha llegado un momento muy esperado por todos los familiares y amigos el bautizo la primera fiesta del bebé en la cual se echará la casa por la ventana. La sociedad mexicana para sus fiestas siempre esta repleta de padrinos y en el bautizo no cambia mucho la cosa, así había de misa, de bolo, recuerditos y algo más. Como toda buena fiesta debía de comenzar con la ceremonia religiosa donde se bautiza al niño y le dejan caer el agua para que el diablo salga de él y sea una oveja más en el rebaño del Señor.

Las fiestas de bautizo deben de cumplir con dos reglas no escritas una buena comida y el bolo, empecemos por el segundo, el que consiste en aventar dinero a los niños que asisten al bautizo dinero que sería gastado en cuestión de minutos en la tienda más cercana comprando dulces, golosinas y cuanto pidieran comprar con su capital.

La comida de un bautizo puede ser muy variada y tener varios menús algunos ya mencionados y descritos. Pero hay dos que se llevan las palmas para estos eventos, el mole y las carnitas estilo Michoacán, un ejemplo más de las costumbres y alimentos que fueron absorbidos por los habitantes de la ciudad los cuales cada vez tenían un mosaico alimenticio cada vez mayor que abarcaba casi los treinta y dos estados de la república. El mole de gran fama y ya descrito vuelve

a presentarse como un platillo estelar de la cocina mexicana representante de nuestras raíces y de gran fama.

El mole tiene una larga carrera histórica y con ella siguen las fiestas de su pueblo: si los pueblos han de mezclar sus culturas también mezclarán sus platillos. Puede aseverarse del mole, que este monumento gastronómico es producto del devenir de la historia.⁴⁷

El mole otra vez en primer término en una celebración. Pero esta vez y para esta fiesta las carnitas se vuelven el manjar en dicha celebración, ¿quién no se ha comido un taco de cueritos o de maciza con su limón, su sal y salsa acompañado de una cerveza o alguna bebida como pulque, mezcal o aguardiente?

Se le llama carnitas a las diferentes porciones del cerdo incluyendo carne y vísceras que son fritas en manteca de cerdo. Este platillo es originario de Michoacán. Para su preparación se emplean enormes ollas de cobre, las cuales se construyen en el mismo estado, en una población llamada Santa Clara del Cobre.

La manera tradicional para prepararlas es sazonando la carne y vísceras de cerdo con sal y tequezquite (sal nitro), aunque dependiendo de la persona que las prepare la receta puede variar. Por ejemplo, se puede sazonar con hierbas y especias como pimienta negra, ajo, caldo de pollo en polvo, etc., además de salarlas moderadamente. Una vez que las porciones del cerdo han sido fritas, se le añade a la cacerola, junto con la fritura, una solución que puede incluir refresco de cola, jugo de naranja y agua, y se remueve para evitar la formación de adherencias. Esta última adición sirve para darle el característico tono dorado al platillo.⁴⁸

Este succulento platillo mexicano es acompañado por otro platillo derivado del cerdo, el chicharrón.

También se le llama así a la piel de cerdo limpia que se hace freír casi entera en manteca, hasta que ésta se torna esponjosa y crujiente. Puede incluir algo de chicharrón con gorditos o ir completamente limpia en ese caso, se le suele llamar cáscaras o cascaritas.⁴⁹

Teniendo el paquete completo acompañado con sus tortillas calientitas su salsa puede ser verde o roja comienza el festín de los asistentes al bautizo donde

⁴⁷ Vertí, *Op. cit.* p. 298.

⁴⁸ <http://es.wikipedia.org/wiki/carnitas>

⁴⁹ <http://es.wikipedia.org/wiki/carnitas>

la celebridad religiosa y el festejado pasan a segundo termino ahora lo más aplaudido y festejado serán las carnitas a las cuales nadie les pone mala cara.

La comilona se prolonga hasta entrada la noche donde los invitados a la fiesta bailan toman disfrutan de la alegría que trae en niño al hogar de los nuevos padres donde esperan que la torta que traiga el niño alcance para muchas cosas y sobre todo esperan que la fiesta sea recordada por lo bien que se puso y sobre todo por el sabor de las carnitas y el chicharrón los cuales forman parte de la festividad y de la gastronomía mexicana.

Vuela la mariposa

No podía haber fecha más importante para una señorita en los años treinta y cincuenta que sus quince primaveras donde simbólicamente pasaba de ser niña a toda una señorita y que mejor manera de anunciarlo que con una gran fiesta con baile, chambelanes, comida, bebida y sobre todo la alegría de los padres orgullosos de mujercita.

Todo un acontecimiento social la familia busca vestir sus mejores galas, los niños son vestidos de manera elegante tratando de lucir como ángeles aunque a media fiesta se vuelvan unos pingos, las niñas vestidas de largo peinadas como las grandes estrellas del cine de la época: Dolores del Río, María Félix, María Elena Marqués entre tantas más. Pero eso si nadie podía opacar la belleza de la quinceañera (aunque no fuera muy bella) la cual lucía tal cual estrella de cine internacional las mujeres del cine mexicano eran poca cosa ante la nueva señorita que a toda costa evitaba llorar para no correr su maquillaje siempre con una sonrisa en la cara para la foto.

La emoción del primer vals que ensayaron por tanto tiempo la festejada y los chambelanes luciendo cuales cadetes, haciendo todo a la perfección, y la niña con sus sentimientos a flor de piel, oye hablar al papá diciendo que ahora su hija la niña de sus ojos deja el capullo y emprende el vuelo para ser toda una dama. Las palabras del padrino de los familiares y ahora si por fin a comer se ha dicho lo mejor de la noche.

Una ocasión así de importante amerita un menú no de menor nivel sino de la misma calidad y mucha gente empezaba a hacer ellos mismos sus comidas extranjeras dejando de lado nuestras ricas carnitas, el mole, pozole, etc. ahora comerían espagueti⁵⁰, lomo en sus múltiples versiones y una infinidad de platillos que no terminaría de enumerar pero describiré un menú básico de una fiesta de medio pelo. La preparación del espagueti no era y no es muy complicada solo necesitaba el espagueti, una olla, tomate y a hacerlo:

Estos se cocinan hirviendo la pasta en agua salada hasta que se ablandan, lo que lleva aproximadamente unos 10 minutos desde que se introducen. La consistencia y la textura cambian de acuerdo al tiempo que se cocinan. La más popular en Italia es *al dente*, que lleva menor tiempo. Si se desea hacerlos bien cocidos, conviene agregar un chorrito de aceite, evitando que se peguen. Se suelen servir con diversas recetas tradicionales, habitualmente con salsa de tomate y espolvoreado con queso rallado.⁵¹

Tras la elaboración del espagueti llegaba el momento más pesado la elaboración de un platillo fuerte (con carne, pollo, pescado, etc.) aquí si la mamá de la festejada y su séquito de cocineras tenían que idear que le gustaría a las todas las personas y que fuera accesible.

Muchas personas servían carne de puerco o res en adobo, pero en la mayoría de los casos se buscaban cosas rebuscadas que pudieran adaptarse al presupuesto familiar aunque esto costara una fortuna a la familia de la festejada pero era el momento más grande que vivía la señorita hasta antes de que se casara y cambiara su perspectiva de vida.

⁵⁰ Los espaguetis (en italiano *spaghetti*, singular *spaghetto*, diminutivo de *spago*, 'cordón') son un tipo de pasta con forma de cuerdas largas y delgadas, de sección circular. Los *spaghetti* se pueden distinguir de otros similares por su diámetro. De menor a mayor se encuentran los *spaghettoni* (n. 3), los *spaghetti* (n. 5) y los *spaghettoni* (n. 8). Integran la "familia" de los macarrones o *macaroni* y semejantes a los tallarines.

⁵¹ <http://es.wikipedia.org/wiki/espagueti>

Como toda festividad había que dejar un huequito para el postre y este era un pastel tal vez de un piso o más (entre más grande fuera el pastel más se podía presumir con las amiguitas que su pastel había sido el mejor), decorado de crema batida, que contrastaba con el rosa de las flores que lo adornaban y daban forma y presencia al momento en que salía este, con la figura de una quinceañera en la parte superior lo cual representaba que se había convertido en toda una mujer.

Toda fiesta en la ciudad se prolongaba con el baile, la bebida, la plática de la gente y la convivencia que hay entre estas los quince años son un evento único en la vida pero para las familias de la ciudad capital era el evento del año donde se tenía que demostrar quien quería más a su hija y esto solo se podía demostrar de una forma y cuál era la fiesta más rimbombante donde la amistades salieran felices.

Primera comunión.

Como buen cristiano, católico, apostólico y romano uno debe de cumplir con tres órdenes religiosas: el bautizo, la confirmación y la primera comunión. En ninguna de estos los niños son consultados, pero de que pasan por estos ritos es cierto y de que son un pretexto para la fiesta también. La primera comunión conjunta una celebración que va del desayuno hasta la comida.

La primera comunión de un niño pareciera algo poco relevante para él pero para la familia no, primero lo mandan al curso llamado catecismo donde le enseñan a rezar y a explicar todo lo concerniente a la doctrina y lo que Dios y su hijo hicieron por la humanidad, el niño solo repite ya que él piensa en jugar y en cosas divertidas no si Poncio Pilates dijo si o no para crucificar a Jesucristo.

Después de que el niño pierde sus tardes en su clase religiosa viene lo mejor, pues hay que llevar al chamaco a que le compren su ropita blanca para recibir la comunión, ropa que no durara limpia más de tres horas y que no volverá a usar, la visita al centro de la ciudad es obligada para comprarla.

Los padrinos eran los familiares o los habitantes de la vecindad (en algunos casos), los cuales pagaban la misa y las cosas que presentaba el niño en la iglesia. La mayoría de las misas de primera comunión eran en la mañana por lo cual casi todos los invitados llegaban sin desayunar y después de la ceremonia religiosa se invitaba a los acompañantes a la casa del festejado al desayuno el cual consistía en unos ricos tamalitos con su chocolatito o su atole esto era solamente para entretener el hambre mientras llegaba la comida fuerte.

Tras una o dos horas de espera, donde se felicitaba al niño y se apreciaba como el traje blanco se volvía negro empezaban a desfilarse las tortillas y los platos para comer, la ocasión ameritaba las carnitas o bien una buena taquiza. Que constaba de varios platillos que serán puestos en la tortilla para que cada quien se haga su taco y pueda comer de cualquier platillo tales como:

Chicharrón de puerco en salsa verde o roja, barbacoa de res, cabeza de puerco, cochinita pibil, chilorio de res, papa con chorizo, papa con huevo, machacado con huevo, champiñones, carne de res deshebrada, y pueden incluir o no frijoles refritos. Se sirven con una variedad de salsas que depende del platillo que se ha seleccionado.⁵²

Toda esta variedad de tacos acompañados con una cerveza o refresco la gran parte de los guisados eran preparados por la gente cercana o familiares del festejado, al terminar esta taquiza la gente esperaba unos momentos por el pastel el cual cerraría los festejos los niños terminarían de jugar y tal vez la ropa antes blanca ahora negra estuviera rota.

Otra fiesta donde las celebraciones principales van tomadas de la mano de la comida una fiesta grande necesita un platillo grande que llene las expectativas y la gastronomía de la ciudad de México tuvo para dar y repartir en cada ocasión en cada caso específico pero sobre todo para entender las situaciones políticas y sociales de una nueva capital.

Ya te vele, ya te enterré y te puse flores.

⁵² Novo, Op. cit. p. 165.

Nacer, crecer, reproducirse y morir, son las etapas que todo ser humano debe de cumplir aunque no siempre sean felices todas estas ya que siempre hay un momento triste para recordar como lo es el fallecimiento de un ser querido ya fuese un familiar un vecino o simplemente un conocido. La muerte es lo único que tenemos seguros al nacer los habitantes de este planeta.

Los velorios son un momento de solemnidad la cual muchas veces es acompañada por la comida ya que como reza el refrán “las penas con pan son menos” para pasar esos tragos tan amargos que da la vida un cafecito con su piquete ayuda a entender y resignarse a la pérdida de un compañero de vida. Aunque si el dolor fuese muy fuerte estaba siempre el pan para el susto y para que el desvelo durante el velorio.

Este momento tan emocional, en el que el difuntito pasa a la vida eterna es apreciado por sus dolientes con atole y tamal en mano en la mañana antes de que realice su último viaje a lo que será su morada por mucho tiempo abrigado por el cariño de sus familiares que ahora ya sin hambre ven como la pijama de madera lo acompañara en su trabajo de minero.

Cuando caía el ultimo puñado de tierra lanzado por los trabajadores de los panteones, el dolor volvía a hacerse cada vez más fuerte y más grande y con esto el hambre se tornaba de nuevo a los acompañantes fieles al dolor y siempre fieles a la invitación de los familiares los cuales en algunas ocasiones invitaban de comer a las personas más cercanas, familiares, vecinos y compadres para recordar al recién fallecido. Después de la comida al calor de los tragos se sentirán doblemente satisfechos por haber comido y claro esta por haber acompañado a la familia en un momento tan difícil.

El velorio fue un relajo, ¡pura vida!;
la peluca y el café fue con bebida;
y empezaron con los cuentos de color para ir pasando
y acabaron con que Cleto ya se andaba chamuscando⁵³.

⁵³ Salvador Flores, “Cerró sus ojitos Cleto” canción.

Las fiestas y ceremonias religiosas que terminan en verdadera pachanga, siempre dejan algo para la posteridad. Si bien algunas veces estas salen mejor o peor de lo planeado siempre se tiene una sonrisa al hablar de las circunstancias y los momentos que se van a recordar, porque es volver a vivir.

La fiesta es parte de la cultura mexicana, forma y ofrece un espacio para la cohesión y la convivencia social teniendo sus máximos representantes en las celebraciones religiosas, cívicas y familiares, siendo las primeras las de mayor arraigo y las que más se festejan hasta hoy día. Las fiestas son el producto social de los usos y costumbres que determinan la cultura y sus ramificaciones en subculturas. Por lo tanto se comprenden como una práctica de connotaciones históricas, religiosas y demás cargas simbólicas y sociales que se puedan apreciar en la cultura urbana de principios y mediados del siglo pasado.

Las celebraciones religiosas que se registran cada día en la vida de los habitantes de la ciudad tenía mayor peso que las fiestas o ceremonias civiles, siendo el 15 de septiembre el único día que los habitantes sentían realmente como una fiesta igual de importante como las religiosas.

Hay que admitir que si de hacer festejos se trata, no hay ceremonia más aburrida que las de carácter político y militar así como la de descubrir una placa o estatua, aun en el caso óptimo de que se atore el cordón y sea necesario llamar a los bomberos para que desde la escalera jalen la manta, y le de insolación al nieto o hijo de algún político.⁵⁴

Destacando dos puntos muy importantes el primero que uno de los ritos fundamentales de la iglesia es invitar a compartir los alimentos y la bebida emulando lo hecho por Cristo durante la última cena. Mientras que las celebraciones cívicas lo importante es resaltar los valores sociales donde no tienen cabida las practicas rituales de la comida.

Entendiendo que las fiestas religiosas cobraban gran importancia dentro de los barrios, calles, casas, vecindades de la ciudad. Siempre esperando el día del

⁵⁴ Ibargüengoitia, *Op. cit.* p. 25.

patrón del barrio para tener su celebración o todos aquellos ritos religiosos para poder celebrar.

La comida es toda una fiesta en el paladar de los buenos comelones y una fiesta es como preparar un buen mole, pues necesita tener todos sus ingredientes en el momento preciso y algunas veces dejar reposar o recalentar para que sea todo éxito. Fusionadas la comida y la fiesta dan una de las máximas expresiones que tiene la ciudad de México, donde por cada delegación se tiene una fiesta y dentro de cada una, el barrio tiene su patrón haciendo de esto un amplio marco de celebraciones. Las fiestas de vecindad con música, gente bailando, bebiendo y comiendo se volvieron parte de la sociedad en general influyendo tanto que hasta hubo programas de televisión dedicados a las fiestas de los barrios.

Las fiestas que ahora se celebran en salón donde los hombres visten de “pipa y guante” y las mujeres de “largo y emperifolladas”. Son las nuevas recreaciones de los gustos que siempre ha tenido el pueblo. Bailar salsa, cumbia, cha cha cha, mambo, etc. entre muchas cosas más son parte de las aportaciones de los hombres y mujeres de la ciudad de México de años atrás, los cuales dieron forma a las fiestas y sus incondicionales acompañantes los tacos, mole, arroz, pozole, etc. costumbres populares que hoy se encuentran posesionadas en el gusto de todas las clases sociales que viven en la ciudad.

La ciudad de México creció a un ritmo muy acelerado pero sus costumbres se mantuvieron en amplios sectores de la población, el cual dedico tiempo y esfuerzo a poder cumplir con las enseñanzas que tenían, muchas de las celebraciones que tenemos hasta hoy es gracias al esfuerzo realizado para conservar sus momentos de sano esparcimiento y de convivir con el resto de su comunidad. Aquella ciudad que nacía como una de las más cosmopolitas del continente americano fue también un amplio espacio para las festividades, reuniones, comilonas y grandes recuerdos para aquellos que les tocó vivir esa época donde se forjaron las tradiciones que tenemos hasta hoy.

La comida fue parte de la vida social de la urbe, alcanzando a tocar e influenciar muchos rubros pero en el que todos estamos agradecidos por su influencia en las fiestas las cuales son esperadas con ansias por todos los que disfrutamos de la comida y las pachangas, siempre con la esperanza de que la comida sea el invitado principal de toda fiesta y se lleve las palmas como lo ha hecho por largos años.

III. El rincón de los sabores.

La comida y el espacio doméstico.

Este capítulo presenta un cuadro cotidiano en la vida de dos mujeres de la ciudad de México, las cuales pertenecieron al sector de ingresos económicos más bajos de la capital. Mi propósito consiste en detallar la vida de las mujeres en la cocina durante los años 1930-1950, poniendo de relieve las diferencias y similitudes de dos personas con gustos y vidas contrastantes.

Las entrevistas realizadas a las señoras Martha González Carrillo y Clotilde Orea Carrillo, de 76 y 78 años de edad respectivamente, mi abuela y mi tía abuela de lado materno. Al saber que necesitaría entrevistar a dos mujeres, me decidí por ellas por el lazo familiar y porque sabía que gran parte de su vida la dedicaron a las labores hogareñas y sobre todas las cosas en la cocina. Las entrevistas fueron dándose de manera natural donde cada una a su ritmo fue recordando sus vivencias sus recuerdos los momentos alegres y tristes su interés o desinterés por la cocina y como casa una parecía hablar de un lugar distinto pero que en realidad era el mismo.

Para mí, lo más complicado fue seleccionar los datos relevantes de las entrevistas ya que cada conversación y cada pregunta con su respuesta, abría numerosos caminos para el desarrollo temático de la vida cotidiana; no obstante la parte central de mi selección fue la comida, tema que a menudo figuró como el eje de las pláticas sostenidas con mis abuelas. Las cintas grabadas representan una manera más de conocer la cocina de la ciudad de México y son un ejemplo de los habitantes urbanos que en un momento de notable transformación y

dinamismo demográfico, cultural y social, asumieron o confrontaron la tradición con las nuevas prácticas dentro de la cocina.

Aunque la cocina era un espacio común para ambos géneros, los hombres se olvidaban de él durante la mayor parte del día, siendo recordada sólo cuando tenían hambre; en tanto que las mujeres no podían dejar de pensar e interactuar en esta desde que eran niñas o en el momento que su preparación para la vida en matrimonio las obligaba. Para mis abuelas, la situación económica en cada caso era distinta, a pesar de pertenecer a la misma clase social; los contrastes que se presentan nos hacen darnos una mejor idea de cómo las mujeres buscaban hacer la labor que más les agradaba dentro del hogar y cómo en un caso particular la cocina se convirtió en una válvula de escape o una forma de aspirar a una vida mejor.

Una sociedad puede hablar de su cultura y dentro de ésta entra la comida y la cocina, ya que tienen sus propias modalidades originales y adquiridas por cada persona, ya que la cultura culinaria rebasa los límites de lo regional, lo rural y lo urbano, marco con el que contaba nuestra capital cuando nuestras relatoras empezaron su largo andar por la cocina, los mercados y las ollas durante más de 60 años.

Es impresionante cómo estas dos mujeres son tan diferentes en sus estructuras familiares, la calidad de relación esposa-esposo y padres e hijos. Se encontraron algunas similitudes en el patrón de consumo de algunos alimentos característicos de una sociedad que empieza a tener contacto con nuevas costumbres, aunque estas mujeres hoy en día siguen prefiriendo sus propias costumbres demostrando así que lo que bien se aprende jamás se olvida.

Para entender la vida de estas dos mujeres es necesario plantear el terreno donde se desarrolla su vida: el barrio de Tacuba, donde pasaron la mayor parte de su vida, aunque hubo siempre mudanzas a las colonias La Curva, La Pensil, Vallejo, Lago Max y hasta un convento de Carmelitas en el estado de Michoacán.

Mujeres de distintas costumbres una habituada a no hacer nada y la otra ha hacer todo desde corta edad; ambas con carencias en sus casas, una huérfana de madre (Clotilde) y la otra con padres separados (Martha).

Las siguientes entrevistas recogen historias de vida. Quiero mostrar que las remembranzas de dos mujeres capitalinas constituyen un acercamiento franco y sensible a la historia viva¹, contada por sus actores principales, un par de mujeres que dan testimonio de los hechos vividos en una ciudad de bullicioso crecimiento. La historia oral² es una herramienta de estudio para comprender la vida de la metrópoli y de algunos actores específicos, mediante la reconstrucción minuciosa de las rutinas de la gente común. De manera específica, describir un día en la vida de dos mujeres nos aproximará al ir y venir de los trastes y las cazuelas remontándonos a los recuerdos de su niñez y acercándonos a los trabajos de su vida diaria. Retomando las palabras de Daniel Bertaux.

Queremos mostrar que los relatos de vida pueden cumplir varias funciones: de exploración, ciertamente, pero también una función analítica y verificativa y finalmente una función expresiva en el estadio de la síntesis³.

La selección de un día como unidad de estudio ha sido y es un recurso común de los novelistas. Este tipo de trabajo tiene grandes ventajas tanto a nivel histórico como novelístico y proporciona un nuevo medio para combinar ambos aspectos. El día ordena diariamente la vida familiar y es una unidad de tiempo compacto y delimitado que permite las comparaciones de caso. Por ejemplo, uno puede estudiar la cantidad de tiempo dedicada a la preparación de la comida en los dos diferentes casos así como la dedicada a la limpieza del hogar, el tiempo invertido en ir al mercado y las prisas vividas para llevar la comida a los lugares de trabajo de los hombres de la casa.

¹ Al respecto Daniel Bertaux nos dice que el hecho de recoger algunas historias de vida sin buscar que sean completas, constituye un buen medio de entrar en un campo nuevo y contribuir a aflorar procesos esenciales.

² La historia oral es una metodología de investigación que busca conocer las percepciones subjetivas y experiencias de vida de individuos particulares. Esta metodología de investigación trasciende la mera recopilación de información porque intenta un análisis del significado de estas vivencias individuales.

³ Daniel, Bertaux, *Los relatos de vida en el análisis social*, Montreal, Saint-Martín, p. 124.

El capítulo es un retrato de la vida de la capital vertido en la actuación de dos mujeres que hicieron la doble función de ser tanto padre como madre. Dos mujeres que se adaptaron a la modernidad comiendo pan y tortillas, moliendo el maíz en el molino en lugar de hacerlo a mano, bebiendo cerveza en lugar de pulque, utilizando ollas de barro y después de peltre, cocinando sucesivamente del anafre y el carbón a las estufas de gas y transitando tecnológicamente del metate a la batidora.

1 La vida en Tacuba.

Son las seis de la mañana en el barrio de Tacuba. Lugar famoso por su bravura, con la iglesia de San Gabriel Arcángel y su mercado con más cincuenta años de haber abierto sus puertas en uno de los lugares antiguos al poniente de la ciudad. En una de las múltiples viviendas de la calle Lago Ontario, a la hora indicada, la señora Martha se tiene que despertar, una vez de pie se dirige a su cocina a calentar el café, un huevo revuelto y frijoles machucados para su suegro y su marido, los cuales pronto se levantarán para salir a trabajar. Martha González Carrillo nacida en Ferrocarril de Cuernavaca número 73 Colonia Anáhuac, casa propiedad de su madre y de su tía, es hija de Roberto González Sapien, nacido en México Distrito Federal y Margarita Carrillo Juárez originaria de Tlalpujahua, Michoacán; el padre fue chofer de una familia de apellido Inclán, y también policía preventivo y chofer de patrulla a partir de 1933; con gran orgullo participó en la reconstrucción de la muerte de León Trotski. Entre sus anécdotas Martha me cuenta que su padre murió con la esperanza de recibir una pensión por treinta años de servicio en la policía civil.

El café ahora está caliente y es momento de servirlo en unas tazas de barro que conserva calientes las cosas. Su suegro Don Agustín y su esposo Agustín partirán rumbo a sus trabajos, el primero acostumbraba tomar su café con un pan ya fuera de dulce “bizcochos, conchas, donas, chilindrinas, hojaldras, novias, campechanas, gaznates y besos”, o bien con pan blanco, una telera con una

embarradita de frijoles y el segundo solo con su pan. Respectivamente, plomero y carpintero de profesión, siempre salían de casa con su torta en el morral, ya fuera de frijoles o de arroz o simplemente de huevo, para mitigar el hambre del mediodía.

Martha nos expresa abiertamente: “siempre preferí lavar, planchar, trapear, barrer y tender camas que ayudar en la cocina por no ensuciarme, por no llenarme las manos de grasa⁴, recuerda que cuando regresaba de la escuela sino estaban tendidas las camas, ella era la encargada de arreglarlas. Estudió la escuela primaria en dos planteles, a los 8 años ingresó a la escuela “Fray Antonio Margil de Jesús” donde permaneció hasta cuarto año, siendo trasladada a la escuela “Estado de Hidalgo”, donde terminó sus estudios.

Ahora se encuentra en la cocina calentando café para su desayuno a fin de tener fuerzas y comenzar un nuevo día. Tiene que barrer de nuevo la casa y trapear a marchas forzadas, porque sabe que tendrá que ir por el mandado no sin antes realizar una de las labores dentro de la cocina que más le han desagradado desde su niñez: lavar los trastes. La tía Catalina era la encargada de preparar los alimentos utilizando siempre su anafre de carbón. Ella nunca pidió a Martha ayudarle en la cocina. Mientras recuerda, Martha hace una mueca y comenta que lavaba los trastes como una forma de ayudar en la cocina, pero que sólo empezó a guisar después que su tía murió, entonces tenía 11 años y su madre la obligó. Pero aun así tras haberse casado, su suegra cocinaba hasta que la muerte apagó su fogón.

Martha recuerda que su cocina estaba compuesta por una mesa larga de lámina y sobre ella había una estufa de gasolina con dos hornillas, las cazuelas de barro y de peltre estaban colgadas en la pared de enfrente;

“Entrando a mano izquierda había un trastero quiero decir un mueble que tenía una basecita luego en la parte de arriba era más delgado era altito tenía dos tablas hay se ponían los pocillos y los vasos y en la parte que quedaba ancha se ponían los platos atrás de la puerta estaba una mesa con la olla de agua l’ agua limpia

⁴ Entrevista a Martha González Carrillo realizada por Rafael Reveles Arenas 14 de mayo del 2007 en la ciudad de México.

para el uso de la casa, debajo de la mesa había dos cubetas, con una se lavaban los trastes y con la otra de agua limpia, era donde se enjuagaban los trastes y en la parte de la mesa que quedaba entre la pared y la mesa se ponían a escurrir los trastes en la parte de enfrente se arrimaba una mesa donde se sentaban todos a comer ya fuera en sillas o bancos”⁵.

Era una cocina cuyos utensilios eran de barro, salvo una olla de peltre. Nunca hubo ollas de aluminio porque no le gustaban a su madre ni a su tía y cuando se casó a la suegra tampoco le agradaban. Hasta que ella se encargó de la cocina, el peltre y el aluminio tuvieron cabida. Una vez que quedó al mando de la cocina, los utensilios fabricados con estos materiales se volvieron pilares del guiso, aun recuerda el comercial de las ollas “Eco” y de la moderna Olla Express. Recuerda que a su suegra no le gustó la salsa hecha con licuadora, por lo que había que hacerla en el molcajete. Según decía ella, le sabía a humo.

Cuando vivía mi suegra no hubo olla Express, mi esposo llevó una olla pero como no le gustó a ella porque silbaba me hizo que sacara los frijoles que lavara la olla y me saliera a venderla, ella no quería esa olla, cuando pusimos los frijoles en la olla, la olla empezó a chiflar; me tuve que salir a no sé qué cosa; en lo que la olla chiflaba, mi suegra agarró a mi hija Paca, la abrazo y se metió debajo de la mesa.⁶

Sin embargo, el esposo y el suegro siempre estuvieron a favor de la modernidad. Martha los describe como modernos o a tono con la novedad, porque cuando salían los nuevos productos buscaban la manera de obtenerlos, tal fue el caso de la lavadora, la licuadora, la olla Express, la televisión y la estufa de gas, comprada en 1950.

Después de realizar algunas labores domésticas, es tiempo de salir al mercado. Algunas veces Martha va sola y otras acompañada, recordando que mientras vivió con su madre nunca fue al mercado ni hizo mandados pero una vez casada “friégate Martha” y a qué otro mercado podría ser, sino al de Tacuba el cual sigue frecuentando hoy en día. Donde se compraba lo que se comía, no más; sus visitas al mercado fueron diarias durante 20 años “ahí si da vergüenza compraba medio kilo de bisteces, 10 centavos de jitomates, 5 centavos de chiles verdes, cichicascle para los pollos, cebollas un cuarto y ya no me acuerdo demás”;

⁵ *Ibidem.*

⁶ *Ibidem.*

se podía comprar naranjas, plátanos, mameyes, uvas, todo fresco y de temporada, “no como ahora que encuentras toda la fruta aunque no sepa a nada”; las tortillas se compraban cerca de la hora de la comida, mientras que años atrás una de sus primas hacía las tortillas a mano, viejos tiempos cuando vivía aún con su madre. Costumbres distintas a las que tenemos hoy día, con la falta de tiempo, y la modernización que ha dado paso a comprar todo empacado y comer fruta y alimentos variados en toda ocasión.

Sus visitas al mercado eran recompensadas una vez al mes, cuando visitaba un puesto a donde le gustaba ir a comer barbacoa con un plato de consomé; por un peso, “eran tres tacos de a treinta y un consomé de a diez, era el peso”. Una vez de vuelta del mercado había que dejar las cosas en la mesa para empezar a lavar la ropa y al mismo tiempo cocer los frijoles. Aunque siempre había tiempo para comprarse aguacates y tortillas para echarse un taco y apaciguar el hambre hasta la hora de la comida.

Se cocía un kilo de frijoles cada dos días y se hervía a diario. Había que tener cuidado para que no se quemaran. Martha recuerda una tragedia vivida con los frijoles:

“Ese día se fue mi comadre Julia a vivir a Pastores y llegó mi comadre Mere que la comadre era ahijada de mi suegra ese día una se fue y la otra llegó, claro que yo como tenía mucha amistad con mi comadre Julia, si andaba yo llorando; se me ocurre poner los frijoles a hervir y se me queman los frijoles y llega mi comadre Mere y dice que trae y yo dije no sé que cosa voy a hacer, se me quemaron los frijoles; qué le paso comadrita, me pregunta mi comadre Mere, pus qué cree comadre, que se me quemaron los frijoles, no se apure comadrita, póngales más agua; ora, dice, vamos a ponerles carbonato y ahora les ponemos gotas de limón y sus ramas de epazote; y nunca supo nadie que los frijoles se habían quemado”.⁷

Retomando sus palabras, Martha trabajaba, reía y lloraba en la cocina, precisamente el lugar donde pasó muchos años de su vida.

De propia voz la abuela me relata que aprendió a cocinar observando cómo las personas preparaban sus alimentos y recuerda con simpatía su primera

⁷ *Ibidem.*

experiencia con el arroz: “La primera vez que prepare arroz, dice mi marido, Ay, dice, este arroz está aguadito, y contesta mi suegro, Aguadito, aguadito pero muy sabrosito”.

En la vida diaria había que alternar el lavadero con la estufa, un ojo al gato y otro al garabato; se tenía que limpiar el arroz, moler el tomate y la cebolla para preparar el arroz, además de poner a cocer o freír la carne. Lo bueno es que nunca tuvo que llevar comida al trabajo de su marido o de su suegro; pero aún recuerda su andar por la ciudad cuando le llevaba comida a José: lo que más le gustaba a José era que Clotilde hiciera unos sopos chiquitos a los que les ponía manteca, frijoles, salsa de pasilla y luego su queso eso para desayunar y en la tarde lo que guisara mi mama sopa, carne o pollo, frijoles y tortillas y de tomar se compraba su refresco o tomaban agua⁸. El refresco era de cola ninguna menciona alguna marca en especial, pero a la vez recuerdan con alegría el agua de limón, chía, jamaica, melón entre otras frutas según fuera la época, el agua que traían desde un pozo

Normalmente se comía entre las dos y las tres de la tarde una vez que sus cinco hijos regresaban del colegio y ahora empezaba el ir y venir de trastes, porque después de comer con los hijos había que recoger platos y lavarlos, mientras se enjuagaba la ropa y se ponía a secar en el tendedero, porque en unas horas llegaría el marido hambriento y con ganas de aplacar su apetito; apenas terminada la segunda tanda habría de nuevo que ir al patio para proseguir con la ropa, porque pronto vendría el suegro y también debía darle de comer.

Terminado el “circo” de la comida, en palabras de ella, nunca tenía tiempo para descansar; había que planchar mientras los hijos hacían tarea de la escuela y los hombres llegaban del trabajo y todos esperando la hora de la cena.

Mientras sonrío, Martha evoca a su suegro como un hombre que nunca se negó a la modernidad, aceptando los cambios de la tecnología. Una persona, que a decir de ella, era muy bueno, gustaba de participar en la cocina, en particular

⁸ *Ibidem.*

mediante la elaboración de empanadas: “Preparaba la harina como si fuera a hacer un pan pero como pan de bolillo, la harina así, y luego se le ponía adentro una ciruela pasa y piloncillo ralladito con queso luego se hacia la empanada y se metía al horno”.

Cuando mi suegro se metía a la cocina gustaba de jalar trastes, cucharas, ollas y demás y todo ahí se quedaba y a la que le tocaba lavar los trastes, que era yo, échatelos todos, pero, pues ya había comido yo bien, dime si me iba a quejar.

En días festivos como el 15 de Septiembre preparaba buñuelos, además de hacer en domingo *hot cakes* demostrando la influencia extranjera en la vida y comida de los capitalinos, acompañados con chocolate para que desayunaran algo diferente y todos se sentaran a la mesa aunque fuera un solo día. Después de desayunar salían de Paseo ya fuera a Zumpango, a casa de una madrina, o a Texcoco a visitar al señor de la Presa, donde por cierto ya tenían su marchante para la barbacoa, Amecameca o a Los Remedios lugar que visitó desde su niñez con su madre y sus primas donde tenían un día de campo llevando comida y agua para disfrutar de su paseo. Si no salían, “nos aburríamos todo el día”, pero comíamos pescado fresco que se compraba en el mercado.

Aún recuerda sus paseos en familia cuando era semana santa visitaban distintos lugares como Puebla, Morelia, Guadalajara y Monterrey, viajes largos en los cuales no acostumbraban llevar nada para comer en el camino porque a sus suegros no les gustaba. También visitaban el centro capitalino del lado de la Merced, donde iban a comprar ropa, pantalones, pañuelos y la canastita del bebé cuando estaba embarazada. Tras su recorrido por el centro se detenían para comer en uno de los múltiples restaurantes que había y algunas veces en algún puesto ambulante. Cuando andaban en la calle y era de noche hacían una rigurosa visita a algún café de chinos, donde tomaban café con leche y comían un pan de dulce.

Tras haber recordado aquellos viejos tiempos que tanta alegría le traen, nos sigue contando su día. Después de planchar y una vez que sus hijos habían terminado la tarea, llegaba la hora de cenar, el menú era el mismo que el de la

comida y si bien nunca tuvieron grandes lujos, tampoco tuvieron grandes carencias, es por ello que Martha se considera una mujer afortunada, porque a pesar de tener que trabajar en la cocina, lo hizo ya grande.

Las fiestas de la vecindad⁹, eran distintas a lo que uno podría imaginar ya que eran simpatizantes de hacer la fiesta el mero día y no esperar al sábado como hoy en día. Cuando la fiesta era grande a los vecinos se les mandaba su ítacate para que comieran, pero cuando la fiesta era pequeña los vecinos estaban conviviendo con los festejados en la casa¹⁰. Además de que nunca hicieron una fiesta con ayuda de nadie.

En el cumpleaños de los mayores había siempre mole y arroz, mientras que para el de los niños se ofrecía pastel y un vaso de refresco. Aunque para su cumpleaños: “mi mamá me hacía comida y me la llevaba ya sea que me hiciera mole de olla, mole verde, me llevara, este, pata fría, o albóndigas que le gustaban tanto a mi marido, eso porque era mi mamá”.¹¹

Su primera labor complicada fue preparar el bacalao, labor que lleva más de cuatro horas; este producto lo compraba su suegro en el Centro, de alguna tienda española dedicada a la venta de pescados y mariscos.

En esas fechas se organizaban posadas, aunque no pedían posada y sólo rompían las piñatas, las cuales eran fabricadas por su hija Lupita que era la encargada de conseguir las ollas de barro y su suegro del adorno para que después los niños no perdieran el tino. Después recogerían su colación o aguinaldo y cada quien para su casa. Eran celebraciones muy tranquilas, ya que nunca fueron partícipes de los eventos bulliciosos.

La vida de Martha estuvo rodeada de situaciones extrañas, ya que a pesar de no vivir de una manera holgada, tampoco tuvo la necesidad de trabajar arduamente en la cocina hasta que la vida la puso por ese camino. Mujer de recio

⁹ Ver capítulo 2

¹⁰ *Ibidem.*

¹¹ *Ibidem.*

carácter, comenta que si pudiera escoger nunca habría tomado participación en menesteres culinarios, y ello aunque muchas personas aseguren que es una mujer de gran sazón. A su caso habrá que aplicar el dicho de que “el que más hambre tiene es el que más rico cocina”.

Dejaremos Tacuba por un momento, para dejar descansar a Doña Martha y conocer otro lado de la vida de las mujeres en la cocina.

2 Un recorrido por la ciudad.

En una accesoria a la vista de los transeúntes en la colonia Vallejo, se abren las cortinas para recibir las primeras emanaciones de humo, provenientes del anafre de Clotilde Orea Carrillo, listo para calentar pancita para el desayuno; el plato costaba cinco pesos y quesadillas y pambazos a 2.50, para la hora de la comida y de la cena. En aquel lugar los camioneros de la zona de Tlalnepantla pasaban diario; entre ellos su marido. Mujer de gran sazón, Clotilde pudo establecer un local, que además de servir como punto de venta de comida, también servía como dormitorio para la pareja y sus hijos. La dueña del local se lo prestaba porque a su madre le gustaba el sabor de “Cotita”, como le decían de cariño, además de los muchachos con sus guitarras que amenizaban en las noches las cenas de los comensales. El domingo vendía enchiladas, mole y piezas de guajolote que compraba en el mercado de la Merced.

La necesidad de tener donde vivir y qué comer fue lo que la llevó a sacarle provecho a su gusto por la cocina. Su menú iba desde manitas de puerco capeadas, chiles rellenos, tortas de coliflor, porque diario tenía que cambiar, el negocio marchaba bien tenía su clientela ya establecida entre quienes contaba a algunos policías del barrio que pasaban diario a desayunar con ella y en ocasiones hasta los vecinos le pagaban para que les preparara una comida especial de fiesta.

Comadre, dice, este, dice mi compadre que van a almorzar mañana, que si no hace esto, que si no hace el otro, y ahí me ponían la carne y ya na' más se las

guisaba con lo que quisieran y, este, ya me daban los veinte, los quince, según lo que querían ellos y, este, no, pus, ¿Cuánto es?, Yo no les cobro, ya después ni me decían ellos, llevaban todo y ya nada más me daban los quince o veinte pesos por el carbón y luego a mi hija Esther le daban sus dos o tres pesos, me hice de buena clientela¹².

Un lío de faldas y cuestiones sentimentales dio al traste con su negocio, la dueña de la accesoria le dio tres días para que desalojara y buscara un nuevo lugar donde vivir, “verdad de Dios que uno no puede elegir a su familia”. Ni hablar, a buscar nuevo techo y el destino la llevó a La Curva en la colonia Pensil.

Nacida en Lago Max número 210 en la colonia Anáhuac, su casa contaba con dos cuartos grandes con camas de latón; con sótano, con techo y piso de madera, no contaban con agua ni drenaje y su cocina era muy pequeña; no recuerda bien, sólo que guisaban con carbón. Mujer de vida difícil, estudió hasta el segundo año de primaria en la Escuela Cuauhtémoc a 5 calles de su casa, pasando por Lago Como, Mariano Escobedo, Lago Buceo, Cuitzeo, Texcoco y Marina Nacional. Estaba inscrita en el turno vespertino, “si me gustaba aunque en aquél tiempo estábamos en el patio, escribiendo en el patio” entraba a la 1 y salía a las 5:30, comían antes de partir a la escuela ya que asistían a la beneficencia por causa de la tosferina y de la anemia: “en ese tiempo me inyectaban vitamina K con hierro por eso entiendo yo que era como anemia”, muchas veces se iban desde temprano a la beneficencia y luego no alcanzaban a regresar y su tía Margarita les mandaba tacos de arroz y frijoles. Recuerda las posadas de su tía Lupe en la colonia Prohogar donde ponían el fonógrafo para bailar en la reunión y se rompían dos o tres piñatas, aunque su tía Margarita les hacía su piñata en la casa encerrados en la pieza en una viga colgaba la piñata adentro de la pieza.

Aún saborea los buñuelos de su tía, que los mandaba a dormir para que ella los preparara toda la noche y al despertar los pudieran comer, misma costumbre de mandar a dormir a los niños cuando preparaba tamales y atole.

¹² Entrevista a Clotilde Orea Carrillo realizada por Rafael Reveles Arenas 1 de junio del 2008 en la ciudad de México.

Mujer dedicada a la cocina desde los 9 años cuando quedó huérfana de madre a la edad de 4 años, “anduve del tingo al tango ya que a los 6 meses de fallecida mi madre mi papa nos llevo con otra mujer”. Mujer que no tuvo nunca su acta de nacimiento ya que una pareja de su padre se las llevó. Motivo que la orilló a empezar a trabajar en la cocina su primera labor, la nada fácil tarea de hacer tortillas, tarea que aprendió de manera poco recomendable.

Pus fíjate que a hacer las tortillas como quien dice me enseñe casi sola; había una señora, me daba mucho coraje porque me ponían a hacer las tortillas y no me salían y mi papá era muy estricto y exigente porque se me rompían y luego no las alcanzaba yo a remendar y me regañaba mucho y había una señora que luego nos iba a hacer las tortillas y como te hacía unas tortillas así chiquitas, te hacía unas grandotas, dije yo ¿Cómo aprendió? Te platico niña, dice, a mí, mi suegra me hizo aprender las tortillas porque cuando me robaron, la señora, la suegra, le puso las manos en el comal pa' que aprendiera a hacer tortillas y la bruta de Cotita, del coraje que me regañaba mi papá, que me regañaba mi tía porque no me quedaban las tortillas, puse las manos en el comal cuando lo tenía prendido, pus te imaginas, después tener que hacer verdad, valió la pena que por taruga me queme así, tenía que hacer yo las tortillas con las manos todas chamuscadas; solita me fui enseñando a hacer las tortillas, con el coraje, porque me daba mucho coraje que me regañaran porque no me quedaban bien las tortillas, porque me quedaban chuecas, porque me quedaban agujeradas; de tanto necear aprendí solita, no más se me iban en puro llorar.¹³

No fue fácil aprender a hacer tortillas para Clotilde la cual tenía que cumplir las exigencias de su padre dentro de la cocina hombre acostumbrado a comer tortillas redonditas y bien cocidas motivo por el cual ella tomo la decisión de aprender de la manera más dolorosa como no lo describió y que hoy día sigue recordando con gran tristeza. Aparte de hacer las tortillas muchas veces le tocó moler el maíz:

un tiempo se escaseó mucho el maíz y tenía que andar uno a las 3 ó 4 de la mañana, buscando, recorriendo las colonias para ver donde había masa pa' formarte y, este, y luego llegaba mi papá, como descargaban los carros, ora si que a carretilla, la cebada, el trigo, este, lo que quedaba en el carro lo echaba en la canasta, lo que barrían del carro, así, lo que recogían del furgón, lo echaba en la canasta y lo llevaba y cuando se juntaba así, una media canasta o, este, y para no

¹³ *Ibidem.*

andar este corriendo en las madrugadas por la masa, me ponía mi madrastra a moler el trigo, lo hervía y eso no lo daba como atole o como té, el agua del trigo, y a hacer gordas de trigo y de cebada y eso comíamos”¹⁴

El tiempo para las mujeres siempre ha sido muy valioso como lo relata nuestra mujer, la cual aparte de demostrarnos que había que ser madrugadora también tenía que ser brava y valiente.

Cuando vivía con mis tías y escació la masa, entonces si iba a Santa Julia con la señora de la esquina que íbamos hasta Santa Julia, nos íbamos a las 3 de la mañana dos o tres personas, me iba yo con ellas, la comprábamos en el molino que estaba junto a la panadería *La Ideal*, estaba el molino y hasta ahí llegábamos porque a las 3 de la mañana, un día me cortaron, que porque yo me meto, que se metieron, me dieron un cubetazo, pero estaban peleándose y me abrieron aquí en el brazo, con la oreja de la cubeta y, este, ya le dijeron al molinero y, este, me acuerdo que el del molino me amarró un pedazo de manta de esos pedazos de manta que le ponían a las maletas, de la masa agarró y la rasgó y me echó, yo creo que alcohol, porque me ardió, me echó y me amarro con el pedazo de manta el brazo, ya me dio la masa y dice, te vienes mañana temprano y le dice a la señora, se viene con usted, verdad, y dice sí, vienen y me tocan, a la hora que lleguen me tocan y ya, así le hacíamos, nos íbamos a las 3 ó 3:30 de la mañana y llegábamos y le tocábamos y nos metía, ya que empezaba a despachar la masa nos daba la masa y abría el molino cuando no la comprábamos en la chiripa en Lago Mayor y Lago Volsena.¹⁵

Además de cuidar las ollas con frijoles y algunas veces con carne, era el pinche oficial de su tía Catalina. Recuerda haber aprendido a cocinar viendo a su tía y también los 9 meses que estuvo en el convento con una monjita. “En vez de irme yo a jugar me iba yo a ayudarle en la cocina y cómo es esto, le molía yo el jitomate para estar viendo como hacia la comida”. Convento de Carmelitas ubicado en Tuxpan, Michoacán, llegó a este lugar a decir de ella por “payasada” de su papá. Una sobrina de su papá conocía a la madre superiora del convento.

Nos llevaron, me dijeron, Vamos a casa de tu tío, este, llevaban una maleta, ahí nos quedamos y en la mañana tempranito nos sacaron; no, dice, vamos a ver a tus tías, yo la desconocía a aquella persona, yo no la conocía, era una muchacha pero yo no la conocía, bueno, era una mujer como de unos treinta años, ya nomás nos llevaron a la terminal y dice: vamos a ver a tus tías y pus cual, y pus yo como

¹⁴ *Ibidem.*

¹⁵ *Ibidem.*

chiquilla buscaba y buscaba por todos lados a mi tía Margarita, que era hora si la que más salía al ver que no llegaba empecé a llorar, no, no llores, ahorita vienen, vénganse, ya llegó el camión, les dijeron, no, pero que mi tía, ahorita vienen, ellas ya están arriba del camión, súbanse, pus cual nos subimos y no estaba, yo todavía la buscaba, me acuerdo que estaba de moda la canción de camioncito flecha roja y el del camión tenía esa canción y oyendo la canción y chille y chille porque yo buscaba a mi tía Margarita por todos lados, buscaba a mi tía, se fue el camión y nunca llegaron, yo lloraba y lloraba porque nunca me había separado por mucho tiempo de mis tías.¹⁶

Con las monjas aprendió a preparar verdolagas, acelgas con papas, pollo con mole, comida muy común en los conventos. Donde aprendió muchos de los guisos que después fueron probados por los habitantes de la ciudad los cuales no tenían idea de que habían sido aprendidos en el estado de Michoacán.

La cocina siempre me gustó, los trastes eran mi gusto, yo con tal de no estar con las compañeras, porque eran muy agrias, siempre me iba yo a la cocina: Madre, ya acabé mi tarea, me la revisa, me da permiso de ir a la cocina, sí, ándale vete ya, nada más le enseñaba yo la tarea, me iba yo a la cocina a moler el jitomate, a lavar los trastes, siempre me dejaban los trastes y me gustaba lavar los trastes por que estaba yo en la cocina, desayunaba avena y comía de la comida de las monjas, sobre todo del postre.¹⁷

Las ollas de barro y las cucharas de madera y barría tanto en su casa, como en el convento, en donde sólo era de peltre el recipiente para hacer el dulce, como hasta hoy en día siguen siendo de barro, nunca le gustó el peltre ni el aluminio, hoy en día sigue cocinando sus frijoles en olla de barro, se jacta de nunca haber usado una olla Express y presume que en su cocina sólo hay un sartén de teflón. “Me quede con la superstición de mi marido que no le gustaba el peltre ni el aluminio porque quien sabe que soltaba y envenenaba a la gente”.

Le daban tentación los comerciales de radio de las ollas *Express Eco* por que se habían de cocinar rápido los frijoles, aunque no creía que esto fuera verdad. “Nunca tuve una olla Express”.

¹⁶ *Ibidem.*

¹⁷ *Ibidem.*

Los días de madrugar han sido muchos en su vida, cuando se casó con Felipe Guzmán chofer de la compañía de alimentos Menen dedicado al transporte de carnes frías y después de la ruta de autobuses de Tlalnepantla al cual le tenía que quedar de desayunar a las 6 de la mañana su café con leche con tres piezas de pan, en la comida la sopa guisado y frijoles y de beber un litro de pulque todo esto puesto en una canasta en unas ollas de barro, eso si él pasaba a la 1:15 para avisar que dentro de una hora cuando diera la siguiente vuelta en el camión tenía que estar lista la canasta con la comida si no, no comía y a regañar a su mujer.

Hombre que por su alimentación y la descripción era alto fuerte robusto el cual era de buen comer, y aunque el dinero nunca les sobro el menú era variado de día a día por que no le gustaba repetir el platillo del día anterior.

Pero la costumbre de llevar comida al trabajo venía de años atrás ya que a su papá que trabajó en la Cervecería Corona le llevaba su comida también, “le llevaba de desayunar a las 9 de la mañana desayunaba arroz y la botella de avena un litro, frijoles, tortillas y guisado y tenía que estar ahí al 5 pa las 9 si no se enojaba y le tenía que tener la comida a las 3 de la tarde en la casa”.

Aparte de atender al marido y su apetito feroz había que lavar trastes y lavar ropa. En la tarde a planchar. Ya en la cena solo un poco de té, tacos de sal o algo de la comida. No olvida que a su esposo Felipe no le gustaba el peltre ni mucho menos las tortillas de tortillería y mejor ni hablar del aluminio se tenía que cocinar en carbón y después en petróleo y eso porque su papá le regalo una estufita de cuando se escaeció mucho el carbón y había que irlo a buscar a distintas colonias y un día que no había carbón su papá le llevó la estufita de petróleo de dos quemadores. Nunca le gustó la salsa de licuadora, recuerda que su esposo se puso como león porque la electricidad le quitaba sabor a la comida, siempre tuvo que ser de molcajete y tiene una explicación lógica. Las semillas de los chiles tienen un aceite especial el cual sueltan al ser molidas, la licuadora solo avienta las semillas y el molcajete si las muele es por eso que el sabor de una salsa molcajeteada siempre será mejor que el de una salsa de licuadora.

Nunca necesitó un refrigerador ya que compraban y comían sólo lo del día, nunca compraron demás ni siquiera cuando tuvo los tres puestos de garnachas en los tres distintos puntos de la ciudad. Sus visitas al mercado eran diarias siempre le quedaron a dos cuadras o a una. El mercado de “La curva el de Tacuba y la Merced, donde iba para comprar los ingredientes y los animales cuando tenía que hacer una comida especial.

Recuerda que en julio en plena fiesta Carmelita tuvo su primera comunión pero no fue precisamente la fiesta que ella esperaba ya que sufrió de una infección en una muela la cual le negó la oportunidad de degustar los tamales y solo pudo tomar atole pero esta enfermedad fue la que la trajo de vuelta a la ciudad de México.

Una vez establecida en La Curva donde vivió por año y medio volvió a poner su puesto de comida de nuevo desde la mañana ahora cerca de otra terminal de autobuses a las 4 de la mañana se despertaba a prender el anafre por que a las 4:45 pasaba un chofer que llevaba el anafre y le ayudaba con la olla de la pancita hasta la contra esquina de la terminal donde gracias a una señora que le pasaba luz con un diablito por un peso al día, podía empezar su venta mañanera la cual constaba de café con leche y pan la leche era traída de un establo diario por su papá, un poco más tarde y pál almuerzo una pancita bien picosita con su limoncito su cebolla y para aquellos que salían de trabajar tarde, unas quesadillas de queso, carne pollo y pambazos entre algunos platillos más todo esto calentado y realizado en anafre por que el carbón le daba un sabor diferente. Un bracero para el café y otro para la pancita. Terminando su venta hasta las 11 de la noche. La mayoría de sus clientes eran chóferes pero en la tarde llegaban distintos clientes ya que en esa época llamaba mucho la atención las garnachas. Ya que era el único negocio del ramo por esos rumbos.

Pero aquí no acababa todo, ya había ido al mercado para empezar antes de dormir a preparar todo lo del día siguiente dejando preparado el chile para la pancita y tenía hervida la pancita. Todo esto para de nuevo tener una buena venta

y como dice ella “debía de tener mi colchoncito de dinero porque no sabía que podía pasar además de los infortunios de la vida”.

Su paseos por la ciudad fueron muy pocos por no decir que escasos a pesar de recorrer varios lugares donde vivió, nos cuenta que rara fue la ocasión que salió de paseo, la que más recuerda fue un paseo a Xochimilco con su esposo y sus hijos, donde uno de ellos perdió el zapato en el lago.

Ese día estábamos parados así en la puerta y dice tengo ganas de salir y le dije a donde vas a salir ahorita y dice vamos ¿A dónde? Pus tu vamos, paso un coche, llévame a Xochimilco y dije pus este está loco yo así como estaba hijo vestido y delantal con mis hijos medio arreglados así nos llevo a Xochimilco en la trajinera dimos una vuelta compro unos nopales tortillas y eso comimos¹⁸.

Su vida en la Curva pintaba bien como quien dice con muy buen sazón y color pero esta mujer nunca pudo establecerse de manera fija con una fonda, la mala suerte la persiguió; pues en la Curva empezaba a cobrar fama, un problema familiar vino a descomponer todo ¿celos envidia coraje? Sólo ella lo sabe, pero no se agobia, pues dice que gracias a Dios el sol salía para todos. Esa vez tuvo que quitar su puesto, de nuevo muchos chóferes pidieron su regreso pero la señora que le dejaba ocupar su esquina se negó y ni modo.

Clotilde siguió viviendo en la Pensil por 3 años, sabe que si se hubiera administrado mejor habría podido aspirar a buscar un lugar donde establecerse vendiendo comida y eso por que siempre llegaba el padre con la pareja para ver qué se llevaban o comerse lo que sobraba de las quesadillas y no obstante se quedaban a comer y había que comprar carne o pollo o algo para comer, pero como dice ella “que se le va a ser es la familia no, ni modo de negarles un taco”. La leche eran cinco litros y todo se acababa.

El destino le tenía preparado otro cambio de domicilio ahora de regreso a su terruño Lago Max donde vivió de nuevo en su casa como así llama ella a la casa de su tía Margarita, donde dice que se sentía muy cómoda. Ahí de nuevo volvió a embarcarse en la aventura de la venta de comida, donde por una

¹⁸ *Ibidem.*

ventanita despachaba las quesadillas que la gente le pedía, pasó el tiempo y el negocio prosperaba hasta que una vecina Joba fue a la comandancia de Tacuba a denunciarla que tenía una fonda clandestina con venta de cerveza esta denuncia fue porque el hijo de la vecina ya no cenaba en casa.

La autoridad cumpliendo con la ley fue a visitarla, y al no encontrar nada de alcohol le perdonó la multa, pero le ordeno que dejara de vender comida porque si no la casa sería embargada; ella sin tapujo contesto “ni modo que me embargue a mis hijos si no tengo nada que me embargue más que mi cama y mi mesa donde cocino”. Y hasta ahí llegó nuestra aventurera en el negocio de la cocina si no clausuraban la casa. “Siempre me persiguió la buena suerte”.

Dice que su destino “no era ese, pero bueno el intento se hizo” tras tanto topar con pared decidió mudarse por el rumbo de Valle de Aragón Estado de México. Lugar donde ahora vive de recuerdos, alegrías y tristezas pero siempre agradeciendo a Dios lo mucho o poco que le dio pero sigue en la cocina ya que sus hijos sin falla alguna llegan a almorzar entre las 11 y las 12 y ella feliz de estar en su cocina con sus ollas de barro las cuales nunca cambiara por el “cochino aluminio o peltre” sabiendo que el buen sazón no se ha perdido.

Los caminos, los mercados y la cocina pueden ser muy distintos. Hemos visto dos maneras distintas de llegar a ella una por necesidad, desde niña pasando días muy duros, aprendiendo a hacer tortillas de manera poco ortodoxa, andando de un lado a otro buscando forjarse un mejor futuro, con lo mejor que sabía hacer cocinar pero nunca se realizó.

Por el otro lado, una mujer obligada a entrar en la cocina porque las mujeres que la habían salvado fallecieron, pero aun así contó con el apoyo de dos hombres que aceptaban la modernidad y su suegro que ayudaba en la cocina aunque renegó aprendió a hacer comida y por muchos es reconocida como una persona de buen sabor en la cocina.

Mis abuelas son dos mujeres que crecieron y vivieron el cambio en la cocina, sus recuerdos nos ponen de relieve, la vida en la cocina y nos ayudan a

entender que muchas circunstancias fueron poniendo los cimientos para saber que el rincón de los sabores estaba lleno de sabores agridulces.

El resultado de la vida de estas mujeres es de gran contraste en las experiencias de vida mientras Clotilde tuvo una gran disposición para realizar estas labores, Martha desde pequeña manifestó su desagrado por la cocina, ocasionado por el repudio que tenía esta, “a que sus manos se llenaran de grasa”¹⁹.

Los caminos de estas mujeres se fueron separando cada vez más, mientras una de ellas recorrió varios lugares de la ciudad hasta finalmente establecerse en Aragón, su prima corrió con mejor suerte pues su marido consiguió un trabajo estable y se mudaron a Naucalpan, lugar en el cual reside hasta hoy día.

La tecnología en la cocina había llegado, a casi todos los puntos de la ciudad, aunque algunas personas renegaran de esta, ya fuera por el uso de ollas o utensilios, pero finalmente adquirieron esta de otra manera. Claro ejemplo fue el consumo de productos enlatados, harinas preparadas y saborizantes artificiales. Productos que hoy en día siguen en las cocinas como los consomés de pollo.

Las nuevas prácticas alimenticias se fusionaron muestra de ello es el suegro de Martha que preparaba *hot cakes* para sus nietos, pero que los acompañaban con chocolate caliente. Los hombres también tuvieron un papel importante en la vida de la cocina ya que hubo algunos que buscaron y se adecuaron a la modernidad aceptando ollas exprés, licuadoras y demás electrodomésticos mientras que otros renegaron de estos aparatos que facilitaban la labores de la mujer asumiendo que el uso de estos contra restaba el sabor que la comida debería tener.

¹⁹ *Ibidem.*

Conclusiones.

En un mercado popular los olores son sutiles y persistentes, algunos gritos a lo lejos, anuncian ofertas y promueven la calidad de la mercancía. La gente camina entre pasillos que parecen un laberinto sin final, aunque más bien los caminantes son los que no quieren encontrar la salida. Un mercado mexicano es un lugar mágico donde uno puede encontrar gran variedad de verdura, fruta, carne, pollo, pescado, chiles hierbas, entre una infinidad de cosas y productos. Pero hay algo que no puede faltar la comida preparada. Qué tal unas quesadillas de chicharrón, de queso o mejor aún un pambazo o un tlacoyo. La valorización de la comida popular y la transformación de los gustos es lo que podemos encontrar en esta tesis referida a la ciudad de México.

Los aventurados en leer este trabajo podrán cerrar sus páginas y empezar a pensar en comida, porque de eso trata precisamente mi escrito. Durante veinte años de desarrollo tecnológico (1930-1950) la comida creció y amplió sus horizontes volviéndose tan internacional como el mariachi o el tequila. Los cambios tecnológicos fueron ocasionados por la revolución industrial, la cual se volvió notoria en cualquier sentido de la vida cotidiana en México a partir de la segunda mitad del siglo XX.

Durante la elaboración de este trabajo he querido destacar la importancia de la comida y la conformación de la ciudad de México y en sus espacios públicos y privados; es fundamental para entender cómo a la par del desarrollo urbano, la comida también se movía para no dejar a nadie sin probar bocado.

En la primera parte del trabajo describo los lugares establecidos en la ciudad, para satisfacer el hambre de los transeúntes que a diario buscaban donde llenar la panza. Por lo general los lugares públicos para comer estaban próximos a

los centros de trabajo como lo están hoy, tanto en las calles principales de la ciudad, que cuentan desde aquellos tiempos con puntos de reunión como en plazas populares, esquinas y localidades de barrio.

Podemos apreciar que en la cercanía de cada fábrica, compañía, empresa y lugar de trabajo, había y existe todavía una gran variedad de opciones para comer; practica que se afirmó a lo largo del siglo XX y sobrevive aún en la ciudad, muchas veces a contra corriente de los programas sanitarios y de policía.

En los espacios públicos y laborales se empezó a formular una relación amigable entre los compañeros de trabajo; los cuales mediante gestos y pláticas establecieron relaciones de compañerismo que después podían transformarse en compadrazgos que tuvieron sus momentos cumbres durante las fiestas y las comidas que se celebraban, a propósito de bodas, bautizos, cumpleaños y funerales.

La torta y el taco también fueron protagonistas de la ciudad de México. Los puestos callejeros se volvieron parte de la cultura de la ciudad, ocupando a veces un lugar prominente. Ha sido tanta la influencia de estos lugares que ahora forman parte de lo que se llama cultura *kitsch*, donde visitar estos lugares está de moda; las taquerías afuera de cualquier lugar dan sabor a la vida de los transeúntes y donde ahora las torterías se vuelven centros de reunión de los famosos que quieren imitar a los de antaño, dejan de lado su *glamour* por comer una torta en cualquier esquina.

Fondas, taquerías, torterías y pulquerías se convirtieron en centros de culto para la gula y el hambre; una muestra más de que los lugares dedicados a los sectores populares cobran siempre tanto o más vigencia que los restaurantes, donde ahora podemos encontrar una fusión de clases, todas conscientes que cuando uno tiene hambre, lo que menos importa es donde se coma y si de algo pudieron estar seguros los habitantes de la ciudad y nosotros también, es que siempre tendríamos un mundo de sabor cada vez más grande en la ciudad.

Las fiestas son un evento que a todos nos gustan, nos emocionan; el baile y la bebida pero sobre todo la comida, el capítulo correspondiente es una descripción de las fiestas seculares y religiosas que transcurren a lo largo del año, y que daban la oportunidad más de una vez al año de poder disfrutar de un buen mole acompañado de su arroz o uno de los tantos platillos mencionados en el capítulo donde se mencionan los platillos más usados en las fiestas.

La comida es toda una fiesta en el paladar de los buenos comelones y una fiesta es como preparar un buen mole, pues necesita tener todos sus ingredientes en el momento preciso y algunas veces dejar reposar o recalentar para que sea todo un éxito. Fusionadas la comida y la fiesta dan una de las máximas expresiones que tiene la ciudad de México, el barrio tenía las fiestas de vecindad con música, gente bailando, bebiendo y comiendo se volvieron parte del estereotipo popular, influyendo tanto que hasta hubo programas de televisión dedicados a las fiestas de los barrios.

Las fiestas que ahora se celebran en un salón especial, donde los hombres visten de “pipa y guante” y las mujeres de “largo y emperifolladas”. Son las nuevas recreaciones de los gustos que siempre ha tenido el habitante de la ciudad [pero también la adopción popular de los refinamientos de la clase media]. Bailar salsa, cumbia, cha cha cha, mambo, danzón, norteño, etc. entre muchas cosas más son parte de las aportaciones de los hombres y mujeres a lo largo de años atrás, los cuales dieron forma a las fiestas y sus incondicionales acompañantes los tacos, mole, arroz, pozole, etc. costumbres populares que hoy se encuentran posesionadas en el gusto de todas las clases sociales que viven en la ciudad.

La ciudad de México creció a un ritmo muy acelerado pero sus costumbres se mantuvieron en amplios sectores de la población, la cual dedicó tiempo y esfuerzo para poder cumplir con las enseñanzas que tenían, muchas de las celebraciones que tenemos hoy son gracias al esfuerzo realizado para conservar los momentos de sano esparcimiento y de convivir con el resto de su comunidad. Aquella ciudad que nacía como una de las más cosmopolitas del continente americano fue también un amplio espacio para las festividades, reuniones,

comilonas y grandes recuerdos para aquellos que les tocó vivir esa época donde se forjaron las tradiciones que tenemos en la actualidad. El cambio acelerado y la pérdida del sabor mexicano.

La comida fue parte de la vida social de la urbe, alcanzando a tocar e influenciar muchos rubros pero en el que todos estamos agradecidos por su influencia en las fiestas las cuales son esperadas con ansias por todos los que disfrutamos de la comida y las pachangas, siempre con la esperanza de que la comida sea el invitado principal de toda fiesta y se lleve las palmas como lo ha hecho por largos años.

Los recuerdos de mis abuelas fueron y clave para la elaboración del último capítulo trata la vida de dos mujeres en la cocina que por fuerza del destino, gusto o necesidad estuvieron dentro de ese mundo. Por eso quién mejor que ellas para dar vida al relato de una mujer en la cocina, a la presencia de los aparatos electrodomésticos, las idas al mercado, sus cocinas, sus familias, sus necesidades en una palabra, su vida.

Mujeres dedicadas al hogar, al trabajo más cansado y menos remunerado; son ellas las que han forjado las nuevas cocinas, las que han dado nuevos sabores al capitalino, las que lidiaron con la tecnología, unas veces aceptada y otras no. Mujeres de hogar, emprendedoras, queriendo sacar provecho de su amor por la cocina; resignadas a ensuciarse las manos de grasa; pero a fin de cuentas son ellas las que mejor conocen la ciudad de México, con sus olores a caldo de pollo, a tacos de la esquina o a los tamales que llenan al más hambriento de la ciudad por la mañana.

Se demuestra el cambio que sufrió la comida al igual que la misma ciudad de México, esto debido a las transformaciones que se suscitaron desde los horarios de trabajo, escuela, la apertura de nuevos lugares de trabajo, la tecnología y las influencias recibidas del extranjero ya fueran por su arribo comercial o de parte de los que ya habitaban el país. La modernización, la

resistencia y la fusión. La relación entre lo antiguo y lo nuevo lo que hoy en día comemos.

Cazuelas, antojitos e itacate fueron y siguen siendo elementos básicos de las prácticas alimenticias de la ciudad tradicional, moderna, diversa y multifacética ciudad de México.

Bibliografía.

Hemerografía.

El Excelsior, México, 1937, 1940, 1943.

La jornada semanal, México, 1992, 1994.

El Nacional, México, 1938, 1942, 1945, 1947.

Últimas noticias, 1944.

El *Universal*, México, 1936, 1939, 1942, 1943, 1947.

Bibliografía.

Agostoni, Claudia, "las delicias de la limpieza: La higiene en la ciudad de México" en *Historia de la vida cotidiana de México*. Coord. Staples Anne. México, DF, Colegio de México, 2005.

Aguilar Camín, Héctor y Lorenzo Meyer, *A la sombra de la revolución*, México, Cal y Arena, 1989.

Aréchiga Córdoba, Ernesto, *Tepito: del antiguo barrio de indios al arrabal, historia de una urbanización inacabada*. México, Unión Obrera y Socialista, 2003.

Ariño Villaroya, Antonio, *La ciudad ritual: La fiesta de las fallas*. Barcelona, Anthropos, 1992.

Barros, Cristina, *Itacate: La sorprendente comida mexicana*. México, Grijalbo, 1996.

Berenzon Gorn, Boris. "de la historia de las mentalidades a la Historia de la vida cotidiana" en *Tendencias y corrientes...* p. 179-200

Bertaux, Daniel, "los relatos de vida en el análisis social" p. 136- 147 en *Historia y Fuente oral*, núm. 1, 1989, Barcelona, pp. 87-96. Una primera versión de este artículo apareció en Danièle Desmarais y Paul Grell, (comps.), *Les récits de vie. Théorie, méthode et trajectoires types*, Editions Saint-Martin, Montreal, 1986.

Braudel, Fernand, *Bebidas y excitantes*. México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes-Alianza, 1994.

Bravo, María Dolores, "La fiesta publica: su tiempo y espacio" en (Coord.) Antonio Rubial García *Historia de la vida cotidiana en México...* México, Fondo de Cultura Económica, 2005.

Bueno, Carmen, *Preparación y venta de comida fuera del hogar: Un estudio cualitativo de la ciudad de México*. México, Colegio de México, Centro de Estudios Sociológicos, 1988.

Burke, Peter, *Historia y teoría social*. México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 1997.

Carr Eduard. *Que es la historia*. Barcelona España, Seix Barral, 1970.

Carreño King, Tania, *La cocina mexicana a través de los siglos. El pan nuestro de cada día*. México, Clío Fundación Herdez, 1997.

Chriti Lambert, Seena, *Revistas gastronómicas en México, evolución y actualidad*, tesis presentada para obtener el título de Licenciada en Gastronomía por la Universidad del Claustro de Sor Juana, México, UCSI, 2004.

Corcuera De Mancera, Sonia, *Entre la gula y la templanza*. México, Universidad Nacional Autónoma de México, Colegio de Historia, 1981.

Corcuera De Mancera, Sonia, *Voces y silencio en la historia: siglo XIX y XX*. México, Fondo de Cultura Económica, 1997.

Danton C., Arthur, "Historia y narración" en *Ensayos de filosofía analítica de la historia*. Buenos Aires, Ediciones Paidós, 1989, pp. 9-27.

Desentis Otálora, Alinee, *El que come y canta...Cancionero gastronómico de México*. México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1999.

Domingo, Xavier, *De la olla al mole*. Madrid, Instituto de Cooperación Iberoamericana, 1984.

Duby, Georges, "Historia social e ideologías de la sociedad" en Jacques Le Goff y Nora Pierre (directs.), *Hacer la Historia. Nuevos problemas*. Barcelona, Laia, 1975, Vol. I, p. 157-177.

Einstein, Sergei, *Que viva México*. México, Era, 1964.

Esquivel, Laura, *Como agua para chocolate*. México, Planeta, 1989.

Farga, Armando, *Historia de la comida en México*, México, Talleres de B. Costa-Amic, 1968.

Flores y Escalante, Jesús. *Brevísima historia de: La comida mexicana*. México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1994.

Flores y Escalante, Jesús, *Breve historia de la comida mexicana*. México, Grijalbo, 2003.

Flores y Escalante, Jesús, *Mercados, fondas, antojitos y fogones*. México, Asociación Mexicana de Estudios Fonográficos A.C., 2005.

Florescano Enrique y Virginia García Acosta, *Mestizajes tecnológicos y cambios culturales en México*. México, Diana, 2004.

Fuentes, Carlos, *La muerte de Artemio Cruz*. México, Punto de Lectura, 2003.

Fuentes Mares, José, *Nueva guía de descarriados*. México, Joaquín Motriz, 1977.

Fuentes Mares, José, *Arte del buen comer y del mejor beber*. México, Fondo de Cultura Económica, 1999.

De Gortari Rabiela, Regina Hernández Franyuti, Ana Javien Lau, Verónica Toscazo Zarate. *La ciudad de México. Antología de lecturas siglo XVI-XX*. México, Secretaria de Educación Pública, 1995.

Geertz, Clifford, *La interpretación de las culturas*. Barcelona, Gedisa, 1996.

González Casanova, Pablo, *La democracia en México*. México, Era, 1965.

Guerrero Guerrero, Raúl, *El pan nuestro de cada día*. México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1987.

Ibargüengoitia, Jorge, *Instrucciones para vivir en México*. México, Joaquín Mortiz, 1990.

Iturriaga, José E., *La estructura social y cultural de México*. México, Instituto Nacional de Estudios Históricos de la Revolución Mexicana, 2003, Colección clásicos de la historiografía mexicana del siglo XX.

Knight, Alan, *Estado, revolución y cultura popular en los años treinta*. Coord. Marcos Tonatiu Águila, *Perspectivas sobre el cardenismo. Ensayos de economía, trabajo, política y cultura en los años treinta*. México, Universidad Autónoma Metropolitana -Azcapotzalco, Biblioteca de ciencias sociales y humanidades, Serie historia, 1996 297-324 p.

Lewis, Oscar, *Antropología de la pobreza*. México, Fondo de Cultura Económica, 1999.

Lomeli Escalante, Arturo, *La sabiduría de la comida popular*. México, Grijalbo, 2004.

López Rosado, Diego, *Historia del abasto de productos alimenticios en la ciudad de México*. México, Fondo de Cultura Económica, 1988.

- Martínez, Elvira, *Cocina mexicana*. México-Madrid, Everest, 1987.
- Mindek, Dubravka, *Fiestas de gremios ayer y hoy*. México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2001.
- Miranda Pacheco, Sergio, *Historia de la desaparición del municipio en el Distrito Federal*. Coord. Por Carlos Martínez Assad. México, 1998. (Colección Sábado Distrito Federal).
- Moreno M., Manuel y Ramón V. Santoyo. *Codificación de las disposiciones administrativas vigentes cuya aplicación corresponde al departamento del Distrito Federal*, México, Departamento del Distrito Federal, 1943.
- Novo, Salvador, *Cocina mexicana. Historia Gastronómica de la ciudad de México*. México, Porrúa, 1967.
- Novo, Salvador, *La guerra de las gordas*. México, Fondo de Cultura Económica, 1963.
- Novo, Salvador, *La vida en México en el periodo presidencial de Manuel Ávila Camacho*. México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1994.
- Novo, Salvador, *Nueva grandeza mexicana: Ensayo sobre la ciudad de México y sus alrededores en 1946*. México, Hermes, 1946.
- Paz, Octavio, *El laberinto de la soledad*, México, 1959.
- Pérez Martínez, Heron, *México en fiesta*. Zamora, Colegio de Michoacán, 1998.
- Pérez Monfort, Ricardo, *Juntos y medio revueltos. La ciudad de México durante el sexenio del General Cárdenas y otros ensayos*. Coord. Por Carlos Martínez Assad, México, 2000, Colección Sábado Distrito Federal.
- Pérez Salas, María Esther, “El trajín de una casa” en *Historia de la vida cotidiana en México*. Coord. Gonzalbo Aizpuru, Pilar. México, Fondo de Cultura Económica, 2005.
- Pilcher M., Jeffrey, *Vivan los tamales. La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2001.
- Prins, Gwyn, “Historia oral” p. 144- 176 en Peter Burke (Ed.) *Formas de hacer historia*, Madrid, Alianza, 1994.
- Rabell Jara, René, *La cocina mexicana a través de los siglos. La bella época*, México, Clío Fundación Herdez, 1996.
- Ramírez, José Agustín, *Tragicomedia mexicana 1940 a 1970*. México, Planeta, 1990.
- Riódell, Eduardo, *La panza es primero: La triste realidad de la comida mexicana*. México, Grijalbo, 1999.

Stoope, María, *El universo de la cocina mexicana*. México, Fomento de Cultura BANAMEX, 1988.

Taibo, Ignacio Paco, *Encuentro de dos fogones. Historia de la comida criolla en México*. México, Promoción e Imagen Editores, 1992.

Taibo, Ignacio Paco. *Encuentro de dos fogones. Transito de sabores e invento de gozos*. México, Promoción e Imagen Editores, 1992.

Thompson, Paúl, *La voz del pasado. Historia oral*. Valencia, Ediciones Alfons el Magnanim. Instituto Valencia de Estudios I Investigacio, 1975.

Tobler, Hans, *La revolución mexicana, transformación social y cambio político 1876-1940*. México, Alianza editorial, 1994.

Vertí, Sebastián, *Tradiciones mexicanas*. México, Diana, 1991.

Yáñez, Agustín, *Ojerosa y pintada*, México, Joaquín Mortiz, 1959.

Zarauz López, Héctor, *México: fiestas cívicas, familiares, laborales y nuevos festejos*. México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2000.