



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

**“La comida mexicana vista por los
viajeros extranjeros del siglo XIX”**

Tesina

Que para obtener el título de Licenciado en Historia

Presenta

Laura Denis Galván Ayala

Asesora: Dra. Ana Rosa Suárez Argüello

MÉXICO D.F. 2009



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

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

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

AGRADECIMIENTOS

Este trabajo representa un parteaguas en mi vida, no sólo universitaria sino personal. Es un logro compartido con todos aquellos que estuvieron conmigo en el caminar de la *historia* de mi vida.

Agradezco a *Dios* por permitirme estar en este mundo, por todo lo que me ha dado, por las oportunidades y los obstáculos de los que me ha dejado salir airoso. Por todas las bendiciones que me ha otorgado.

A *mis maravillosos padres, Marisela y Armando* quienes me han demostrado que el amor por los hijos es el más grande. Gracias por obligarnos a tomar una herencia adelantada, nuestra educación. Por su apoyo, comprensión, confianza, empuje. GRACIAS por formarnos en la familia amorosa de la que orgullosamente soy parte. Esta tesis es suya. LOS AMO.

A *mis queridas hermanas Veroni y Nan*, mis compañeras de toda la vida, quienes siempre estarán cuando las necesite. Las quiero mucho.

A *al amor de mi vida*, que además es mi mejor amigo. Sin ti no lo hubiera logrado enano. Gracias por el amor, la confianza, la fuerza; por ser mi empuje en esos momentos difíciles; simplemente por ser mi motor en la vida.

A *mi segunda familia*. Gracias por cobijarme en todo momento, por el apoyo y el cariño brindado que saben es recíproco.

A *mi grandiosa Alma Mater, la UNAM*, generosa con todo aquel que se encuentre en ella. El segundo hogar, proveedora de conocimientos, y grandes experiencias y satisfacciones. Es un orgullo pertenecer a ella. Asimismo a mis profesores que han sabido inculcarnos el amor por la Historia.

A *todos aquellos* que han sido parte de mí caminar por este mundo, amigos, compañeros... que pasados o presentes, hemos compartido momentos de la vida que han permitido la madurez y el crecimiento personal que ahora tengo. Espero tenerlos cerca en el incierto futuro...

INDICE

I. Introducción

II. Los viajeros extranjeros

- 2.1 Henry George Ward
- 2.2 Carl Christian Sartorius
- 2.3 Eduard Mühlenpfordt
- 2.4 Mathieu De Fossey
- 2.5 Pierre Charpenne
- 2.6 Madame Calderón de la Barca
- 2.7 John Lloyd Stephens
- 2.8 Lucien Biart
- 2.9 Marvin Wheat

III. "Somos lo que comemos" La comida en las clases sociales

- 3.1 La comida de la "gente de bien"
- 3.2 La comida indígena

IV. Las delicias del maíz

- 4.1 La tortilla, indispensable
- 4.2 Tamales, placer de dioses

V. Bebidas de tradición

- 5.1 Pulque, mezcal y otras bebidas embriagantes
- 5.2 Chocolate y atoles

VI. Conclusiones

VII. Fuentes bibliográficas

I.

INTRODUCCIÓN

La presente investigación tiene como objetivos mostrar a la comida como un elemento esencial de las interacciones cotidianas, lo que le da un lugar principal en la mayor parte de los acontecimientos¹, al igual que entender cómo es que caracteriza a cada una de las clases sociales del México decimonónico. Esto, según lo observa la mirada extraña, pues entonces llegaron al territorio muchos viajeros que dejaron un testimonio artístico o literario de su visita abrieron una ventana para que nos asomáramos a la vida en México durante la primera etapa de su historia como nación independiente.

El estudio de la comida y la forma de comer es una tarea poco común entre los eruditos, aunque no por ello omitida, ya que ha habido trabajos al respecto, sobre todo en lo concerniente al encuentro entre el Nuevo y el Viejo Mundo. Cuenta igualmente con una trayectoria importante en los estudios sobre construcción de identidades; por lo general, en el campo de la etnografía, pues la alimentación forma parte de la organización simbólica de los grupos sociales y contribuye al desarrollo de las representaciones de la nación; la definición de algunos platos como “nacionales” o “criollos” resulta de valor para la constitución de las “comunidades políticas imaginadas”². En este sentido es que la “cocina mexicana” constituye un elemento de la cultura nacional, la cual cobró fuerza en el siglo XIX, después de haber pasado México por un largo proceso de mestizaje que a su vez coadyuvó a que los extranjeros se aventuraran a conocer el país y a reflejarlo en sus testimonios.

Sin embargo, en este trabajo se mostrará que no existe una cocina mexicana, sino muchas cocinas mexicanas, no solamente por los límites geográficos que las separan, sino también por las clases sociales que las

¹ George Armelagos, “Cultura y contacto: el choque de dos cocinas mundiales” en Janet Long (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México: UNAM, 2003, p. 105.

² Nina Scott, “La comida como signo: los encuentros culinarios de América” en Janet Long, *Op. Cit.*, p. 148.

consumían. Es por ello que se cuestiona si la comida segmenta a la población o la población es la que, a través de su gusto y posibilidades, fija las separaciones.

Por lo tanto, saber qué se comía en el siglo XIX y cómo se comía en los diferentes estratos sociales resulta importante, dado que en esos años México buscaba afanosamente afirmar su ser histórico, su identidad nacional. Los relatos extranjeros ayudaron a definir la cocina típica como “nacional”; al ojo avizor de quienes llegaban, nuestro país se presentaba pintoresco, peligroso, amable, exuberante, entre otras muchas cosas, y su comida por lo menos exótica en sabor y aspecto, apetecible pero peligrosa para sus paladares y, después de un tiempo de estadía, inigualable y exquisita.

De allí que para la presente investigación se tome de la gran lista de viajeros a algunos de ellos, a quienes presentaremos según la fecha de su llegada a nuestro país. Fueron seleccionados de diferentes nacionalidades: inglesa, alemana, francesa y estadounidense, a fin de comparar la información dada por cada uno, además de obtener una visión más amplia y equilibrada de los alimentos y las maneras alimenticias mexicanas.

Aunque en ocasiones los viajeros reflejan sus prejuicios, sus comentarios sobre el tema de la comida resultan, de cualquier modo, un gran valor para este trabajo ya que si bien se tiene un sinnúmero de información hoy en día sobre la comida mexicana, que mejor que partir de la mirada del extranjero, del “otro” para demostrar la importancia que tiene dentro de la formación de un pueblo, no sólo por el simple hecho de alimentar, sino por que forma parte del ser histórico³. Es por ellos que la literatura viajera fue tomada como fuente de primera mano para la presente investigación ya que en ella podemos encontrar las apreciaciones puramente personales de los viajeros en donde expresan

³ Regina Hernández Franyuti, *La ciudad de México en la primera mitad del siglo XIX*, México: Instituto de Investigaciones José María Luis Mora, 1994, T.2, p. 367.

inherentemente sus costumbres y creencias. Por ejemplo, la opinión anglosajona sobre México está condicionada por las circunstancias políticas, sociales, económicas y religiosas de las naciones de origen del sujeto agente viajero (Gran Bretaña y Estados Unidos), y por las del sujeto paciente, receptor y promotor de la curiosidad foránea, en este caso, México⁴.

Los viajeros estudian la organización de la sociedad y reseñan los temas de vida cotidiana y costumbres que atrapan su atención. Estos últimos, que de por sí cambian con lentitud, y en el caso mexicano casi imperceptiblemente, llevan a analizar en conjunto la etapa que interesa a este trabajo, que va de 1823, año en que llegó el primer viajero que se presenta, a 1856, cuando arribó el último que se analizara. Además de que fueron seleccionados por que son los que presentan en sus obras mayor información sobre la sociedad mexicana y sus costumbres y por lo tanto, del tema que en esta investigación compete. Se hizo un corte en esta fecha pues el panorama económico, político y social de México se empezó a modificar entonces con el desarrollo de la guerra de Reforma, la Intervención francesa y el Segundo Imperio.

Ahora bien, al principiar el siglo XIX, la cocina novohispana contaba con una tradición larga y robusta sustentada en las recetas indígenas de antecedente prehispánico, en las españolas, las del Caribe y África; las asiáticas, todas pasadas por el tamiz de la Colonia, resultando una aleluya de sabores en la que sorprendían maravillas como, por ejemplo, el mole de guajolote.

Si la comida de los mexicanos hubiera sido agreste, los colonizadores la habrían rechazado, pero lo que hicieron fue probarla y apreciarla, además de modificarla y complementarla con los productos que trajeron de Europa. La comida española haría también los honores al mestizaje, fundiéndose con los productos alimenticios de la tierra americana, dando por resultado una cocina rica y variada, de buen gusto y buena

⁴ Juan A. Ortega y Medina, *México en la conciencia anglosajona*, México: Porrúa, 1953, p. 9.

presencia. Del feliz encuentro de la olla de barro indígena con el caldero español surgió el actual linaje de la cocina mexicana.

II.

LOS VIAJEROS EXTRANJEROS

México, que a partir de 1821 apareció como país recién independizado, atrajo la atención de los europeos desde la primera mitad del siglo XIX. Se pueden mencionar tres principales razones por las que éstos pusieron sus ojos en él: como novedoso ente político y por tanto como “nuevo” mercado para sus productos y negocios, además como meta para la emigración.

Naciones interesadas fueron las del Viejo Mundo y Estados Unidos, lo cual se aunaba al interés que el propio México tenía en que figuraran como parte de la etapa naciente, pues “la urgencia de poblar las zonas deshabitadas del país fue un punto de acuerdo en el gobierno mexicano, tanto como la manera de lograrlo: con la inmigración extranjera”¹. También en materia de inversiones, ya que tras la guerra extenuante por conseguir la emancipación, el país estaba en bancarrota. De ahí que se apoyara a las compañías de emigrantes de Francia, por ejemplo, y diese a los viajeros la mejor cara para que quisieran invertir en México y así “modernizarlo”. A pesar de que el país incipiente sufrió una serie de levantamientos que obstaculizaban el interés de los europeos, no se perdió la atracción económica sobre él, no sólo como posible mercado para la compra de materias primas y venta de productos manufacturados, sino como territorio que prometía ganancias a la exportación de capitales².

Por un lado los recursos naturales, por el otro la capacidad de consumo de la población, ambos eran factores codiciados para los otros países. Por eso, los viajeros que tocaron tierras mexicanas en los inicios de la época independiente eran agentes oficiales o particulares de los intereses económicos de sus naciones y, a través de sus informes,

¹ Martha Poblett, prólogo en Pierre Charpenne, *Mi viaje a México o el colono de Coatzacoalcos*, México: CONACULTA, 2000, p. 9.

² Brígida von Mentz, *México en el siglo XIX, visto por los alemanes*, México: UNAM, 1980, p. 13.

robustecieron la leyenda de la riqueza mexicana y el interés de los gobiernos o empresas de que dependían.

A partir de 1821 se comenzaron a sentar las bases de la diplomacia entre nuestro país y Gran Bretaña. Esta última dio el reconocimiento a México como país independiente el 4 de enero de 1825, con lo cual facilitó la penetración de sus intereses económicos³. Significaba beneficios para México, pues le daba oportunidad para reconstruirse después de la lucha por separarse de España. Al mismo tiempo tenía lugar la consolidación financiera de Inglaterra, la cual, a partir de la segunda década del siglo XIX, se interesó en las colonias recién emancipadas, en especial en la antigua Nueva España, para llevar inversiones. Tan fue así que, “durante los primeros años de la década de los veinte, América Latina recibió entre 25 y 30 millones de libras esterlinas”⁴.

Los ingleses comenzaron a explotar las posibilidades de negocios a través de enviados que recogían información sobre el país, principalmente, sobre el sector minero⁵. Tal fue el caso de Henry George Ward, quien vino en primera instancia como parte de una comisión y posteriormente serviría como ministro en México⁶.

En cuanto a la opinión pública alemana, desde principios del siglo XIX tenía una imagen del enorme esplendor de metales preciosos que había en México gracias al *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España* de Alexander von Humboldt (1811)⁷. Esta idea llegó a difundirse más, sin que se tomaran en cuenta las experiencias negativas sufridas por algunas compañías inglesas y más tarde alemanas, en las décadas

³ Guadalupe Jiménez Codinach *et al.*, *La comunidad inglesa en la ciudad de México*, México: Babel, 1999, p. 29.

⁴ *Idem.*

⁵ *Ibidem*, p. 30.

⁶ Paulo de Carvalho-neto, *Viajeros ingleses y norteamericanos del siglo XIX y el folklore de Centroamérica y México*, Guatemala: Editorial Universitaria, 1981, p. 18

⁷ La primera edición de esta obra se publicó en este año, en París y en lengua francesa y fue dedicada al rey de España Carlos IV.

de 1820 y 1830 veinte y treinta⁸. Hubo también germanos cuyo principal objetivo fue instruirse sobre la situación del nuevo país y ver qué tanto convenía invertir en él. Uno de estos es Eduard Mühlenpfordt, cuya obra ofrece abundantes pormenores, no sólo de la situación minera sino del contexto mexicano, desde la población hasta los usos y costumbres que ésta tenía.

Francia poseía otros planes. Una compañía de colonización de ese país, integrada por Laîne de Villévêque y François de Giordan, entre otros, quedó encargada de trasladar pobladores franceses y suizos para ocupar las tierras vacías de Texas o cualquier otro sitio susceptible de ser habitado. Según la historiadora Martha Poblett, una de las peticiones de los promotores fue recibir un terreno de aproximadamente 500 leguas para el cultivo de la vid, el olivo y el gusano de seda de forma que, a la llegada de los colonizadores, tuvieran posibilidades de trabajar y así atraer a otros compatriotas a la zona elegida⁹.

En tanto el gobierno mexicano decidía, la compañía se comprometió, bajo su cuenta y riesgo, a trasladar a 500 agricultores en un plazo de tres años. Por fin, el 3 de julio de 1828 se expidió el decreto que concedió a la empresa 500 leguas cuadradas en el alto río Coatzacoalcos, en un área con tierras ricas para el cultivo¹⁰. Giordan mismo se hizo responsable de los preparativos para recibir a quienes Villévêque reclutara en Francia¹¹. Entre éstos hubo dos que, para esta investigación, suministraron fuentes de primera mano: Mathieu de Fossey y Pierre Charpenne.

En el caso estadounidense, los viajeros que visitaron México se vieron motivados por el deseo de neutralizar la influencia europea, ya

⁸ *Ibidem*, p. 89.

⁹ Poblett, *Op. Cit.*, p. 14.

¹⁰ *Ibidem*, p. 15.

¹¹ Para que sus compatriotas se anotaran en las listas de la que sería la colonia francesa en el istmo, Villévêque publicó un folleto titulado *Colonie de Guazacoalco dans l'Etat de Vera Cruz au Mexique. Project de Societé en commandité par actions*, el cual circuló en París en 1829, y aparece como anexo en Pierre Charpenne, *Mi viaje a México o el colono de Coatzacoalcos*, México: CONACULTA, 2000, p. 319-335.

que entre sus ideales estaba aplicar el Destino Manifiesto o las ideas de Monroe –“América para los americanos”-¹², además, por supuesto, de conseguir beneficios propios, sobre todo en materia de concesiones de tierra para poblar algunas regiones (Texas, Nuevo México, Alta California, etc.), las que disputarían después al gobierno mexicano¹³.

Muchos y distintos fueron los motivos particulares de cada viajero para trasladarse a México en una etapa en que el país apenas se formaba y, es natural, cada uno tuvo diferentes percepciones de la realidad que vivió. En este sentido, puede decirse que, a su paso por el territorio, se percataron de modalidades y matices omitidos, pero no desconocidos por sus habitantes, quienes al vivirlos rutinariamente, no les daban importancia. Al mostrarlos en sus diarios o en libros después elaborados, los relatos de los viajeros han ayudado a construir un retrato del México decimonónico gracias a la información sobre la cultura, la población, la geografía de extensas regiones, la política y la economía de nuestro país, la vida cotidiana, los usos y las costumbres. Ofrecen un sinfín de detalladas descripciones que permiten imaginar la cotidianidad del siglo XIX además de que al mismo tiempo los revelan a ellos mismos y a la realidad de sus países de origen¹⁴

2.1

HENRY GEORGE WARD (1823-1827)

¹² El Destino Manifiesto es una filosofía nacional que explica la manera en que Estados Unidos entiende su lugar en el mundo y se relaciona con otros pueblos. A lo largo de su historia, desde las trece colonias hasta nuestros días, este país ha mantenido la convicción de que Dios lo eligió para ser una potencia, una nación superior. En cuanto a la frase “Destino Manifiesto” apareció por vez primera en un artículo que escribió el periodista John L. O’Sullivan en 1845, en la revista *Democratic Review* de Nueva York. En él, O’Sullivan explicaba las razones de la necesaria expansión territorial nacional y apoyó la anexión de Texas. Decía: “el cumplimiento de nuestro destino manifiesto es extendernos por todo el continente que nos ha sido asignado por la Providencia para el desarrollo del gran experimento de libertad y autogobierno. Es un derecho como el que tiene un árbol de obtener el aire y la tierra necesarios para el desarrollo pleno de sus capacidades y el crecimiento que tiene como destino”. Véase “El destino manifiesto: ¿ideal o justificación?” [en línea] en http://www.sepiensa.org.mx/contenidos/historia_mundo/siglo_xx/eu/destino_man/des_man1a.htm

¹³ Carvalho-neto, *Op.Cit.*, p. 23.

¹⁴ Jiménez Codinach, *Op. Cit.*, p. 31.

Henry George Ward nació el 27 de febrero de 1797 en Inglaterra. Formó parte de una comisión integrada por los señores Lionel Hervey, Charles O’Gorman, Patrick Mackenzie y Thompson, enviada por el ministro George Canning a determinar la firmeza de la independencia de México y la estabilidad de su gobierno¹⁵.

Desembarcaron en la isla de Sacrificios, en las inmediaciones del puerto de Veracruz, el 11 de diciembre de 1823. Se entrevistaron con el general Guadalupe Victoria, quien ocupaba el cargo de gobernador de la provincia y era comandante del ejército mexicano. Luego emprendieron el viaje hacia la capital, donde fueron recibidos por Lucas Alamán, ministro de Relaciones Exteriores del Supremo Poder Ejecutivo. Existía interés por establecer relaciones diplomáticas, tanto de los mexicanos como de los ingleses, y de sacar mutua utilidad¹⁶.

Ward volvió a Londres como portador del informe de los comisionados, pero regresó a México en 1825, esta vez con carácter diplomático. Al día siguiente de su presentación como encargado de negocios, se acreditó Joel Roberts Poinsett como enviado extraordinario y ministro plenipotenciario de Estados Unidos, quien pretendía hacer viables las aspiraciones de su país y poner un alto a la influencia británica en México¹⁷. De acuerdo con sus instrucciones, Ward también se dedicó a contrarrestar el influjo del representante de Washington y negoció y firmó en 1826 el Tratado de Amistad, Comercio y Navegación entre México y Gran Bretaña¹⁸.

Viajó por parte del país, acompañado de su familia; resultado de sus observaciones es *México en 1827*¹⁹. Además del estilo ameno del

¹⁵ Maty F. de Sommer, estudio preliminar en Henry George Ward, *México en 1827*, México: FCE, 1981, p. 11.

¹⁶ Vicente Riva Palacios, *México a través de los siglos*, 17ª edición, 10 T., México: Cumbre, 1970, T. 7, p. 127-164.

¹⁷ Sommer, *Op.Cit.*, p. 11.

¹⁸ *Ibidem*, p. 12.

¹⁹ La obra fue publicada en Londres por Henry Colburn en 1828, con el título *México in 1827. His Majesty's chargé d'affaires in that country during the years 1825, 1826 and part of 1827*, impresa en dos tomos. No fue sino hasta 1981 que se tradujo al español por Ricardo Haas, con estudio preliminar de

escrito, el autor comenta en él las costumbres y peculiaridades del pueblo mexicano. Las interesantes litografías que lo adornan son dibujos de la señora Ward, ejecutados *in situ*, reveladoras de un fino temperamento artístico²⁰.

A través de la obra, se ofrece un útil panorama de la minería en la época, pues el autor conoció los principales productos de esta industria, con la cual pensaba atraer inmigración inglesa a México. Decía que “este país fácilmente podría absorber la totalidad de la población excedente de la Gran Bretaña”, haciendo ver a sus compatriotas las grandes ventajas de invertir en las fructíferas minas mexicanas. Presenta también información de otros productos, ya que -agrega- “el nuevo país era rico en toda su extensión”²¹.

México en 1827 se estructura de la manera siguiente: se esbozan primero el cuadro ambiental, la geografía y la población. Se pasa en seguida al desarrollo histórico-político de la revolución de Independencia. Se analizan en tercer lugar las instituciones más importantes: gobierno, ejército, Iglesia, casas comerciales y con amplitud la minería, todo a manera de informe. Por último Ward muestra la vida cotidiana a través de un relato más personal²². Al final concentra lo esencial para nuestra investigación, vinculado con los usos y costumbres de la sociedad donde vivió por un tiempo. Relata sus experiencias desde el arribo al puerto de Veracruz hasta la llegada a la capital; dedica gran parte del texto a la zona del Bajío, pues la minería era su interés primordial, pero no dejó de lado otras zonas, como el Altiplano, con lo que conllevaban (población, carácter, costumbres, vestido y por supuesto, comida) y suma descripciones de haciendas, caminos, transportes, cultivos, en fin, como toda narración de buen viajero, brinda ricos retratos sociales.

Maty Finkerman de Sommer y la publicó el Fondo de Cultura Económica con el nombre *México en 1827*. Esta es la edición que se consulta en la presente investigación.

²⁰ Ortega y Medina, *Op. Cit.*, p. 50.

²¹ Sommer, *Op. Cit.*, pp. 15-16.

²² Brigitte B. de Lameiras, *Indios de México y viajeros extranjeros, siglo XIX*, México: SEP, 1973, pp. 25-26 (SEP/ SETENTAS,74)

Como dice el mismo: “confieso, por lo tanto, que mi deseo ha sido tratar más bien de lo bueno que de lo malo y separar las partes valiosas del carácter nacional de las heces y escoria que, debido a un largo periodo de mal gobierno, seguido por la disolución total de todos los lazos sociales, difícilmente podrían dejar de salir a la superficie”²³.

²³ Henry G. Ward, *México en 1827*, México: FCE, 1981, p. 24-25.

2.2

CARL CHRISTIAN SARTORIUS (1824-1872)

De procedencia alemana, Carl Christian Sartorius arribó a México en 1824 como empleado de una compañía germana de minas, en un momento económico y político clave para el desarrollo del país recién independizado, pues la expansión inglesa ponía sus ojos en él para posibles inversiones y los alemanes no querían dejar pasar la oportunidad²⁴.

Había nacido en Gundershausen en 1796. Creció en una familia de pastores protestantes, pero él prefirió estudiar Derecho y más tarde Filología en la Universidad de Giessen, donde desarrolló una conciencia liberal²⁵. A los 28 años fue miembro activo del movimiento estudiantil nacionalista llamado “negros de Giessen”, surgido a consecuencia del imperio napoleónico²⁶. A partir de 1818, las autoridades locales, que le acusaban a él y a sus compañeros de “demagogos”, les persiguieron, por ser contrarios al régimen conservador y aristocratizante impuesto desde las altas instancias de la Confederación germánica por el canciller austriaco Klemens Von Metternich, tras la celebración del Congreso de Viena²⁷.

Sartorius decidió entonces viajar al continente americano, donde tuvo una larga estadía en uno de los países en ese tiempo considerados como más prometedores: México²⁸. En su periodo como universitario había desarrollado planes, junto con otros, para construir un Estado ideal alemán en el Nuevo Mundo, pero no vio la ocasión de salir de su país

²⁴ Brígida von Mentz, “Estudio preliminar”, en Carl Christian Sartorius, *México hacia 1850*, México: CONACULTA, 1990, p. 24-25.

²⁵ Mentz, *México en el siglo XIX* ..., p. 58.

²⁶ José E. Covarrubias, *Visión extranjera de México 1840-1867*, México: UNAM/ Instituto de Investigaciones Dr. José María Mora, 1998, p. 55.

²⁷ José E. Covarrubias, “Carl Christian Sartorius y su comprensión del indio” en Manuel Ferrer Muñoz, *La imagen del México decimonónico de los visitantes extranjeros: ¿un estado –nación o un mosaico plurinacional?*, México: UNAM-IIIJ, 2002, p. 217-218.

²⁸ Mentz, estudio preliminar ..., p. 29.

sino hasta 1824, cuando se fundó la Compañía Alemana de Minas, que le aseguró un trabajo y un sueldo para sobrevivir. Combinó este empleo con la aventura de explorar el territorio, la gente y las costumbres y, en cierto grado, de adaptarse a ellas. Los primeros cinco años le sirvieron para darse cuenta de la situación de sus habitantes y conocer la geografía, tal como la expone en su obra.

Llevó a cabo sus propósitos de independencia y esfuerzo en contacto con la Naturaleza y los hombres del campo, de una manera sencilla pero eficiente²⁹. No fue sino hasta 1829 cuando pudo empezar su proyecto de un Estado alemán libre, pues a la llegada le fue imposible hacerlo, dado que el medio y la vida rurales en México resultaban más complejos y “primitivos” de lo que había pensado³⁰. Así, para inicios de la década de 1830-1840 era dueño de la hacienda El Mirador, en Huatusco, Veracruz. Sería quizá el único de la primera oleada de inmigrantes alemanes en México que estableció con éxito una empresa agrícola en su propiedad³¹.

Regresó a su país natal a mediados del siglo (1848-1852), pero más tarde volvió a México, donde residió hasta su muerte en 1872³².

Su libro de viaje apareció originalmente en Darmstadt en 1852 con el título de *Mexico: Landschaftsbilder und Skizzen aus dem Volksleben*, es decir, *México. Paisajes y apuntes sobre la vida del pueblo*, siendo una edición muy difundida en su país³³. La versión en español, titulada *México en 1850*, responde a la edición en inglés publicada en Nueva York en 1858, que llevaba como título *Mexico, landscapes and popular sketches* y contenía 18 ilustraciones del pintor alemán Johann Moritz Rugendas, amigo suyo quien estuvo en México entre 1831 y 1834³⁴. La

²⁹ Covarrubias, *Visión extranjera...*, p. 55.

³⁰ Mentz, estudio preliminar..., p. 23.

³¹ Covarrubias, “Carl Christian Sartorius...”, p. 219.

³² *Ibidem*, p.220.

³³ Mentz, *México en el siglo XIX...*, p. 57.

³⁴ *Idem*.

edición que se consultó para esta investigación corresponde a la publicada por CONACULTA en 1990.

Se juzga que la obra de Sartorius sigue en importancia a la de Humboldt. La estructura corresponde, en parte, a un criterio geográfico y naturalista, ya que dividió las regiones por clima, costas, praderas, bosques tropicales y de pinos, el Altiplano, la costa del Pacífico, volcanes y barrancas, y la configuración geológica³⁵. En el relato se ve su interés por la flora, pues abunda en detalles botánicos, sobre todo en lo que se refiere a la región veracruzana, que por su larga estancia conoció a fondo.

Enseguida presenta los diferentes estratos sociales: criollos, mestizos, indios. En este sentido, nos acerca a la existencia de muchos mexicanos, pues relata cómo eran los habitantes de la costa y el Altiplano así como sus tradiciones y usanzas. Al final, analiza uno a uno los aspectos económicos y sociales que más llamaron su atención: comercio, milicia, agricultura, ganadería y minería, así como arte, ciencia y fiestas religiosas, entre otros. Es importante subrayar que la obra se ofrece como un testimonio “nacional”, ya que en sus páginas Sartorius expone las condiciones de vida prevalecientes no sólo en las zonas rurales, sino en la ciudad de México. Deja impresas ideas de la corriente liberal que predominaba entre muchos europeos de la época, como él³⁶.

La lectura de *México en 1850* es amena, gracias, en parte, al estilo romántico que impregna a la obra, ya que durante la primera mitad del siglo XIX dicho género puso en boga los ambientes paisajísticos, los nobles salvajes y la curiosidad por las antigüedades³⁷.

2.3

EDUARD MÜHLENPFORDT (1827-1834)

³⁵ Mentz, estudio preliminar..., p. 12.

³⁶ *Idem.*

³⁷ Margarita Martínez Leal, “Posibles antecedentes de la intervención francesa de 1862 a través de las obras de viajeros franceses”, México: UNAM, 1963 (Tesis de Maestría en Historia), p. 98.

Este viajero alemán llegó al país en 1827, con el fin de trabajar en una compañía de minas británica (Mexican Company), una de las tantas que probaron fortuna en la nación recientemente abierta a la inversión extranjera. Había nacido en las últimas décadas del siglo XVIII en Clausthal, localidad del reino de Hannover. Se graduó como matemático en la Universidad de Göttingen³⁸, lo cual fue muy valioso para su formación pues, en lo que respecta a etnografía, geografía y ciencias, era uno de los centros de mayor importancia en Europa³⁹. Eso se vio reflejado en la obra que reseñamos sobre el derrotero del autor en México.

Permaneció en nuestro país hasta 1834, año en que regresó a su tierra natal, a través de Estados Unidos. En México había trabajado como director de Obras de la Mexican Company en el estado de Oaxaca, en la cual trazó un proyecto, no ejecutado, pero de valor histórico: un camino que uniera el Golfo con el Pacífico, pasando por la capital de ese estado⁴⁰. La obra no se pudo llevar a cabo debido al levantamiento contra el gobierno reformista de Valentín Gómez Farías a fines de 1833, por lo que Mühlenpfordt renunció a su empleo y se marchó⁴¹.

Durante su estancia en México hizo innumerables observaciones y recogió información impresa, a fin de realizar una obra que pretendía igualar a la de Humboldt, autor del que la mayoría de los viajeros del siglo XIX echaron mano para estudiar a nuestro país antes de llegar a él⁴². Hay que hacer hincapié en que ambos estudiaron en la misma

³⁸ José E. Covarrubias, nota preliminar a la obra de E. Mühlenpfordt, *Ensayo de una fiel descripción de la República de México, referido especialmente a su geografía, etnografía y estadística*, 2 Vols. México: Banco Nacional de México, 1993, p. 10.

³⁹ Eduard Mühlenpfordt, *Ensayo de una descripción fiel de la República de Mejico, con especial referencia a su geografía, etnográfica y estadística, el estado de Oaxaca*, p. XII. En esta obra sólo se presenta la información referente al estado de Oaxaca, sobre todo por la importancia de las ilustraciones sobre Mitla que incorporó. Los fragmentos que utilizamos de la edición de 1993 fueron traducidos por María del Carmen Salinas y Elisabeth Siefer.

⁴⁰ *Idem*.

⁴¹ Covarrubias, nota preliminar ..., p. 11.

⁴² Se ha observado que en particular ingleses y alemanes, con interés en invertir en México se informaban acerca de la situación a través del *Ensayo* de Humboldt; por tanto, la influencia de éste es grande en las

universidad, por lo que la influencia de la tradición científica de Göttingen se ve en los campos que cada uno desarrolló⁴³.

El resultado de siete años de Mühlenpfordt en México fue el *Ensayo de una descripción de la República de México, referido especialmente a su geografía, etnografía y estadística*, publicado en Hannover en 1844 por C.F. Kius, en dos volúmenes⁴⁴. En México no se editó en español sino hasta 1993, traducida en su totalidad por José Enrique Covarrubias. El primer tomo expone las características generales del país, su aspecto físico, geológico y geográfico; los productos vegetales y animales; la población (densidad, estratificación, carácter, costumbres y enfermedades); el Estado y la Iglesia y, finalmente, el comercio, la industria y la minería⁴⁵.

El segundo volumen comprende descripciones particulares de cada departamento de la República. Aborda así, por orden: Yucatán, Chiapas, Tabasco, Veracruz (aquí incluye una sección dedicada a los proyectos del canal de Tehuantepec y el camino de costa a costa que él proponía), Oaxaca (al que dedica aproximadamente 80 páginas, por lo que es el de mayor extensión), Puebla, Tlaxcala, Estado de México, Michoacán, Jalisco, Colima, Sinaloa, Sonora, Las Californias, Querétaro, Guanajuato, Zacatecas, San Luis Potosí, Nuevo León, Coahuila, Durango, Chihuahua, Nuevo México y las “tierras de los indios libres”.

La obra tiene una enorme información sobre los temas mencionados e igualmente aborda costumbres que el autor vivió y presencié; de ahí que no falten referencias al tema de la comida. En suma, es una obra muy completa, que ofrece muchos detalles sobre el escenario mexicano del siglo XIX⁴⁶.

obras que publicaron. Una prueba es que la estructura de la obra de Mühlenpfordt es similar a la de Humboldt.

⁴³ Mühlenpfordt, *Ensayo de una descripción... el estado de Oaxaca*, p. IX.

⁴⁴ Covarrubias, *Visión extranjera...*, p. 21.

⁴⁵ *Ibidem*.

⁴⁶ *Ibidem*, p. 22.

2.4

MATHIEU DE FOSSEY (1831- 1857)

De este viajero no se tiene muchos datos biográficos, aun cuando José Ortiz Monasterio ofrece algunos en el prólogo que hizo a la obra publicada en español. Se sabe que nació en 1805 en la provincia de Dijon, Francia. No perteneció a una familia rica, pero como miembro de la clase media pudo estudiar y, después, pagarse un viaje por los estados alemanes⁴⁷.

Llegó a México en 1831 por la difícil situación económica y política en su país, donde el año anterior Carlos X de Borbón había caído del trono y se proclamó la monarquía constitucional con Luis Felipe de Orleáns. Hubo innumerables disturbios, por lo que se vivió un periodo de inestabilidad⁴⁸. A Mathieu de Fossey le propusieron entonces participar en el proyecto de colonización del río Coatzacoalcos, desarrollado por Laîné de Villévêque⁴⁹. Aunque la empresa fracasó y buena parte de los colonos regresaron a su patria, De Fossey permaneció en México. Se estableció en Oaxaca a principios de 1837, a los seis años de haber arribado, aun cuando poco después regresó a su país pues el gobierno mexicano dispuso expulsar a los franceses durante la llamada Guerra de los Pasteles. Sin embargo, para 1843 estaba nuevo en la Ciudad de México, y se involucraría en alguno de los proyectos para construir una ruta interoceánica a través del istmo de Tehuantepec⁵⁰.

De Fossey se ganaba la vida en México mediante la enseñanza del francés; escribió incluso un manual titulado *Método natural para aprender el francés o para enseñarlo*⁵¹. En Guanajuato dirigió las escuelas

⁴⁷ José Ortiz Monasterio, prólogo en Mathieu de Fossey, *Viaje a México*, México: CONACULTA, 1994, p.12.

⁴⁸ *Ibidem*, p. 13.

⁴⁹ *Vid. supra*, p. 3.

⁵⁰ Ortiz Monasterios, *Op. Cit.*, p. 14.

⁵¹ Covarrubias, *Visión extranjera...*, p. 87. Fue publicado en México por R. Rafael en 1848. Se encuentra en el Fondo Reservado de la Biblioteca Nacional.

normales de ambos sexos del estado y del territorio de Colima por encomienda del gobernador Octaviano Muñoz Ledo.

Siendo catedrático de gramática general del idioma castellano en el Colegio General del estado escribió el *Compendio de gramática castellana, con anotaciones para la ilustración de profesores de primeras letras*⁵². Después se encargó de la cátedra de gramática general e idioma castellano del Colegio Nacional. Fue miembro honorario del Instituto de Geografía y Estadística de la República Mexicana, por su *Viage a Mejico*, publicado en 1844 por Ignacio Cumplido⁵³. Se decía miembro titular de la Academia imperial de Dijon y corresponsal de varias sociedades literarias.

Durante la última etapa de su vida, De Fossey continuó con sus labores como maestro. Se tiene noticia de que aún lo hacía para 1865, siendo director del Colegio Francés de enseñanza secundaria para varones. La muerte le llegaría cinco años más tarde⁵⁴.

Aparte de las obras mencionadas, De Fossey escribió *Le Mexique*, del que existen dos ediciones en lengua francesa, una de 1857 y otra de 1862. La primera versión corresponde al *Viaje a México* de 1844⁵⁵, la cual desde 1994 forma parte de la colección "Mirada Viajera" de CONACULTA, que es la que se consultará para esta investigación.

El carácter optimista y su fe católica permitieron a este viajero una adaptación fácil a la sociedad mexicana⁵⁶ en particular entre las clases alta y media y ello se reflejó en sus escritos, que brindan referencias sobre los usos y las costumbres en esos estratos.

De Fossey descubre en el *Viaje* algunas de las regiones que exploró durante su estadía. Apreció paisajes de una tierra que le

⁵² *Ibidem*, p. 119-120. La publicación se hizo en Guanajuato en la Tipografía de Juan Evaristo Oñate en 1855. En 1861, se reimprimió con mínimas modificaciones en Aguascalientes en la Tipografía de Ávila y Chávez y en México por la Imprenta de Andrade y Escalante y en 1895 por Vindel.

⁵³ Manuel Ferrer Muñoz, "Mathieu De Fossey: su visión del mundo indígena mexicano" en Ferrer Muñoz, *Op. Cit.*, p. 119.

⁵⁴ *Ibidem*, p. 121.

⁵⁵ *Ibidem*, p. 120.

⁵⁶ Covarrubias, *Visión extranjera...*, p. 88.

resultaba exótica y desconocida, lo cual, a nuestro parecer, era lo que más atraía al itinerante de esa época. Muestra paulatinamente al país con sus descripciones: habla, en primera instancia, del puerto de Veracruz, emprendiendo enseguida el camino hacia la zona del Coatzacoalcos, en donde se pretendía fundar la colonia a la que se iba a sumar, aunque a la postre no se quedara, sino siguiese camino hacia la Ciudad de México.

Expone las costumbres de la sociedad mexicana del siglo XIX y permite ver cómo muchas cosas no han cambiado radicalmente; no sólo en la elite, que conoció bien, sino en poblaciones miserables que visitó durante sus recorridos por Veracruz, Puebla, la Ciudad de México, Oaxaca y el Bajío. Menciona lugares donde le fue manifestada hospitalidad, enterándose de tradiciones y características de los indios, sin olvidar aspectos como la alimentación y lo que ésta conlleva, la cocina.

La obra de este viajero, a diferencia de los autores antes tratados, no está enfocada a las descripciones extensas de paisajes, destinadas a plasmar el ambiente natural de los pobladores, sino más bien a lo que se llamaría psicología social, los aspectos morales, las costumbres, el comportamiento, que finalmente pretendía vincular con el espacio geográfico y el progreso social de México⁵⁷.

⁵⁷ *Ibidem*, p. 87.

2.5

PIERRE CHARPENNE

(1831)

Arribó a México como director de la Sociedad Vauclusiana, una de las agrupaciones que organizaron la sexta expedición de colonos de la zona del Coatzacoalcos, la cual salió de Marsella el 5 de febrero de 1831.

Originario de la Provenza, Charpenne contaba apenas 20 años cuando embarcó para México. Fue otro de los franceses que salió de su país por cuestiones políticas, a raíz de la mencionada instauración de la monarquía de Luis Felipe de Orleáns⁵⁸. Quiso entonces viajar a un país del que muchos hablaban maravillas. Se anotó en las expediciones de colonización como accionista, más por el deseo de aventura que por el de ser colono; podemos inferir, por tanto, que pudo haber pertenecido a la clase media o alta. En este sentido, Martha Poblett expone que “no era obrero ni artesano; recibió alguna preparación humanista, y quizá religiosa y teológica, pues conocía el latín y se aprecia un cierto entrenamiento en el arte de escribir”⁵⁹. Esto es evidente en la amena y hasta cierto punto divertida narración de su itinerario, donde deja ver también una personalidad franca y simpática.

El joven provenzal entró en Minatitlán en abril de 1831. Sólo se quedó siete meses en México, ya que le fue muy mal. La empresa colonizadora fracasó, por la insalubridad de la región del Coatzacoalcos y la falta de condiciones apropiadas para vivir, de modo que él se dirigió a Acayucan en busca de un lugar para radicar. Sin embargo, sus dificultades de salud, pues fue víctima de fiebres constantes y males digestivos, le hicieron regresar a su patria tan pronto como se recuperó⁶⁰.

Charpenne dejó plasmada su visión del país que visitó tan brevemente en los dos tomos de *Mi viaje a México o el colono de*

⁵⁸ Ortiz Monasterio, *Op. Cit.*, p. 15. *Vid Supra*, p. 18.

⁵⁹ Poblett, *Op. Cit.*, p. 18.

⁶⁰ *Ibidem*.

Coatzacoalcos, publicados en 1836 en París por Roux Editeur⁶¹. La obra es ahora parte de la colección “Mirada Viajera” de CONACULTA, que la editó en el 2000, traducida por Susana Garaíz y prologada por Martha Poblett. Al final de los volúmenes incluyó quince notas acerca de temas que consideró interesantes para los lectores franceses, por ser ajenos a ellos, entre otros, el zapote, el chocolate, la tortilla, la iguana y la vainilla. A manera de apéndice documental reprodujo el folleto que Villévêque divulgó en París y sirvió de señuelo para reclutar incautos⁶².

Narra con enorme dramatismo lo que vivió con todos los colonos que participaron en la aventura del Coatzacoalcos. Eso no quiere decir, sin embargo, que en ciertos momentos no hubiera disfrutado de su estancia. Encontró algunos compatriotas ya establecidos, con los que compartió experiencias, aunque enfatiza que fueron los mexicanos quienes le ayudaron y auxiliaron en sus enfermedades. Por ello no hace críticas tan mordaces del país y sus habitantes, sino que intenta comprenderlos. Describe personajes, lugares, costumbres y, por supuesto, la comida, de la que ofrece varias referencias. La obra contiene un sinfín de notas sociales, pues De Fossey dejó de lado los cuadros sobre el paisaje y la naturaleza y se concentró en ellas.

⁶¹ Poblett, *Op. Cit.*, p. 19.

⁶² Tanto era el interés por colonizar que dicho folleto presentaba las “bellas esperanzas” que los colonos franceses podrían llevar a cabo en tierras mexicanas, las cuales comprarían después con la realidad a la que tuvieron que enfrentarse en un país agreste y desconocido.

2.6

MADAME CALDERÓN DE LA BARCA (1839-1842)

Francis Erskine Inglis nació en Edimburgo, Escocia, en 1806. A la muerte de su padre en 1830, su familia emigró a Boston, Estados Unidos, en donde Fanny (como la llamaban), junto con su madre y sus hermanas, fundó un colegio para señoritas. Este colegio, además de proveerles de buenas ganancias, les dejó excelentes amistades, como la del historiador William H. Prescott, en cuya casa la conoció Ángel Calderón de la Barca, ministro de España en Washington, durante su primera visita a Boston en la primavera de 1838. Ese mismo año se casaron⁶³.

La nueva señora de Calderón viajó poco después, junto con su esposo, nombrado ministro plenipotenciario y enviado extraordinario de su país en México. Llegaron a Veracruz el 18 de diciembre de 1839 y permanecieron en la joven república dos años y 21 días. Residieron principalmente en la capital, sin dejar de conocer sus alrededores. Durante ese tiempo, ella sostuvo una copiosa correspondencia con su familia y amigos en Boston⁶⁴. En 1842, el matrimonio salió de México con rumbo a Nueva York.

Cuando Fanny dejó México siguió dedicándose a acompañar a su esposo en diversos eventos diplomáticos y, al mismo tiempo, a trabajar en la que sería su obra sobre este país. A la muerte de don Ángel en 1861, decidió entrar a un convento de franciscanas, pero fue requerida por la reina Isabel II para que se hiciera cargo de su hija, la infanta Isabel Francisca de Borbón, y aceptó la propuesta. Tal fue su apego a la familia real que la siguió al destierro en 1868, cuando la revolución liberal estalló en España. Al restaurarse la dinastía borbónica en 1876, el rey Alfonso XII la nombró marquesa, en agradecimiento a la fidelidad con su

⁶³ Felipe Texeidor, "Prólogo", en Madame Calderón de la Barca, *La vida en México durante una residencia de dos años en ese país*, México: Porrúa, 1967, p. VII.

⁶⁴ Alicia Diadiuk, *Viajeras anglosajonas en México: memorias*, México: SEPSETENTAS, 1973, p. 14.

familia⁶⁵. Finalmente fallecería en el Real Palacio de Madrid el 6 de febrero de 1882, a los 76 años de edad⁶⁶.

La vida en México durante una residencia de dos años en ese país es una de las obras más reconocidas de la literatura viajera sobre México; está integrada por 54 cartas dirigidas a la familia de la autora, seleccionadas por ella misma para su publicación. Fue editada simultáneamente en Boston y Londres en 1843, con el título de *Life in Mexico during a Residence of two years in that country*⁶⁷. Las tradujo al español por primera vez Enrique Martínez Sobral en 1920, con una presentación de Manuel Romero de Terreros, marqués de San Francisco⁶⁸. En 1959, la nueva editorial Porrúa volvió a imprimirlas, traducidas y prologadas por Felipe Teixidor, quien, según Alicia Diadiuk, ofrece datos biográficos casi completos de la autora⁶⁹.

Madame Calderón de la Barca describe en la recopilación de cartas algunos de sus paseos por el interior de México: Tacubaya, San Ángel, Chapultepec, San Agustín de las Cuevas y Teotihuacan. Llegó hasta Tulancingo, Huasca, Real del Monte. En otra ocasión hizo un recorrido por “tierra caliente”, que comprendía Cuernavaca, Miacatlán, las grutas de Cacahuamilpa, Cocoyotla, Yautepec, Cocoyoc y Atlixco, para volver a la Ciudad de México por Cholula, Puebla y Río Frío. También fue a Michoacán; para ello pasó por Toluca, Pátzcuaro, Uruapan, hasta llegar a Morelia, de donde regresó a la capital.

La obra muestra infinidad de aspectos de la sociedad mexicana que en muchas ocasiones no agradaron a Fanny, pues chocaban con su naturaleza angloamericana; por ello describió de manera crítica, aunque atinada⁷⁰, a las mujeres, su vestir, la comida, las fiestas, la música, etcétera, sin dejar de lado la otra cara de la moneda: los léperos, las

⁶⁵ *Ibidem*, p. 16.

⁶⁶ *Idem*.

⁶⁷ Teixidor, *Op. Cit.*, p. VII. Estas primeras ediciones fueron apoyadas para su publicación por William H. Prescott.

⁶⁸ *Idem*.

⁶⁹ Diadiuk, *Op. Cit.*, p. 14. Esta edición es la que se consultó para la presente investigación.

⁷⁰ *Ibidem*, p. 13.

criadas, en sí a los integrantes de las clases más desprotegidas. Suministra múltiples elementos que alimentan una visión del México del siglo XIX.

Es importante decir que, por lo general, Fanny Calderón de la Barca interactuó con la “alta sociedad”, lo cual la hace mostrar la perspectiva de la extranjera sobre los aspectos de un estrato de la sociedad. De ahí que su narración sencilla y satírica cayera mal en aquella, de la que hace explícita su actitud presuntuosa e hipócrita⁷¹. Según dice, tanto derroche y lujo no iban de acuerdo con la situación económica del país o el propósito de establecer un nuevo orden de cosas; para ella, la “gente de bien” sólo hacía el ridículo al querer copiar los modos y maneras de las cortes imperiales⁷². Sin embargo, en las últimas cartas, su narración revela cariño e interés por México y su gente.

Muchos de los que han consultado *La vida en México* podrían decir que es la mejor obra de la literatura viajera, en cuanto a su prosa; es también cierto que la autora dejó en ella una imagen bastante completa del México que conoció. Otro mérito, además del buen análisis político, económico y social, fue que despertó el interés por escribir sobre sus vivencias en nuestro país entre otras mujeres, por lo que el esquema que siguió en su relato sirvió de ejemplo a sus sucesoras⁷³. Vale mencionar este aspecto ya que las narraciones de viajeras contendrían, a futuro, detalladas descripciones de las prácticas sociales en los diferentes estratos de la población, que muchas veces pasaban inadvertidos a los viajeros varones.

⁷¹ *Ibidem*, p. 22.

⁷² *Ibidem*, p. 23. Para una definición de la “gente de bien”. *Vid. Infra*, p. 35.

⁷³ *Ibidem*, p. 32. Por mencionar algunas viajeras: Paula Kolonitz, Fanny Chambers Gooch, Rose E. King.

2.7

JOHN LLOYD STEPHENS (1841-1842)

Nació en Nueva Jersey, Estados Unidos, en 1805. Realizó sus estudios en la Universidad de Columbia, en donde obtuvo el título de abogado⁷⁴. El presidente Martin Van Buren le dio una comisión diplomática especial para Centroamérica en 1839. Para entonces había publicado *Incidentes de viaje en Egipto, Arabia, Pétrrea y Tierra Santa* (1837) e *Incidentes del viaje en Grecia, Turquía, Rusia y Polonia* (1838)⁷⁵.

En el desempeño de su misión, y al no estar obligado a una permanencia constante en las ciudades de su destino, su gusto por el viaje le llevó a explorar las ruinas mayas⁷⁶. De vuelta en Estados Unidos, y deseoso de continuar lo que recién había comenzado y tuvo que suspender debido a la enfermedad contraída en Uxmal por uno de sus compañeros de viaje, el dibujante inglés Frederick Catherwood⁷⁷, Stephens planeó llevar a cabo un reconocimiento de la península de Yucatán⁷⁸.

Desembarcó en el puerto de Sisal el 4 de noviembre de 1841, acompañado de Catherwood y de otro compatriota, el Dr. Samuel Cabot⁷⁹, dirigiéndose primero a la ciudad de Mérida, ya que las poblaciones circunvecinas no les ofrecían atractivos. Stephens tenía noticias de la existencia de grandes y numerosas ciudades desiertas y arruinadas, lo cual le inducía a creer que eran un sitio propio para la exploración. Su curiosidad le llevó a recorrer sitios como Mayapán, Ticul,

⁷⁴ Juan L. Bonor Villarejo, introducción a John Lloyd Stephens, *Viaje a Yucatán*, Madrid: Historia 16, 1989, p. 11.

⁷⁵ *Ibidem*, p. 12.

⁷⁶ *Ibidem*, p. 15.

⁷⁷ Londinense nacido en 1799. Era también ingeniero, arquitecto y arqueólogo. Antes del viaje con Stephens había trabajado en Roma, Egipto y Grecia, por lo que fue el compañero óptimo para el estadounidense; se entendían a la perfección, teniendo ambos conocimientos útiles para la exploración de la zona maya. Carvalho-neto, *Op. Cit.*, p. 27.

⁷⁸ Lameiras, *Op. Cit.*, p. 87.

⁷⁹ El doctor Cabot se dedicó a estudiar la fauna, además de registrar placas con daguerrotipo, invento precursor de la fotografía moderna.

Nochacab, Uxmal, Becal, Halache y poblados intermedios de menor importancia⁸⁰. Finalmente, el 18 de mayo de 1842, él y sus compañeros abordaron en el mismo puerto el barco con destino a La Habana, para de allí regresar a sus países de origen.

La obra donde Stephens deja sus experiencias en México fue titulada *Viaje a Yucatán*; se publicó en inglés en 1843, y en español en 1937 en los talleres del Museo Nacional de Antropología, Historia y Etnografía de México, con traducción de Justo Sierra⁸¹. Contiene la descripción de 44 ciudades y sitios arqueológicos importantes de la península. Representa el trabajo de siete meses, desde la llegada del autor a una zona a la que jamás había entrado un arqueólogo. Si bien Stephens nunca pretendió ser un viajero científico, su libro lo exhibe como un profundo observador y un narrador de primera línea, que dio a conocer la importancia de Yucatán al mundo⁸².

Su principal contribución radica en haber abierto camino para que se realizaran más investigaciones, ya que lo único que se sabía acerca de algunas zonas de la península era por comerciantes que andaban los caminos y desconocían la existencia de esas ciudades grandes, solitarias y arruinadas⁸³.

Viaje a Yucatán tiene como tema principal los descubrimientos arqueológicos. En cada uno de los lugares por los que Stephens pasó y encontró alguna edificación maya, hizo una descripción; como sabía de otras construcciones semejantes, explica detalladamente cada una, así como sus pinturas, y las acompaña con los dibujos de Catherwood⁸⁴. No olvida abordar con minuciosidad la Naturaleza que encontraba a su paso y los pequeños poblados. Habla de los alimentos; como sucede con otros viajeros, no se concentra en ellos, aunque lo que menciona es importante para entender el medio en el que vivió por un breve tiempo.

⁸⁰ *Ibidem*, p. 84.

⁸¹ Bonor, *Op. Cit.*, p. 26.

⁸² Lamerai, *Op. Cit.*, p. 88.

⁸³ *Ibidem*, p. 89.

⁸⁴ *Idem*.

2.8

LUCIEN BIART (1848-1865)

Nació en Versalles el 21 de junio de 1828. En 1848, cuando sólo tenía 20 años, se encontraba en Orizaba, pues un amigo farmacéutico le había invitado a mudarse a México, en donde le cedería su negocio. De ahí que estudiara en nuestro país y, más tarde, se graduase en la Facultad de Medicina de Puebla, la cual le otorgó el título en 1855 y le encomendó la cátedra de "Ciencias físicas y naturales"⁸⁵.

Posteriormente volvió a Orizaba, donde se instaló en la farmacia de su amigo y se casó con una francesa. Pero era algo aventurero y en muchas ocasiones dejó su casa y viajó a caballo, en compañía de un indígena, con el ánimo de explorar el territorio⁸⁶. En esas excursiones recolectaba distintas especies de pájaros e insectos, que enriquecerían los museos de su país, además de antigüedades encontradas al explorar la gruta de Escamala, Veracruz⁸⁷.

Biart fue también un ilustrado naturalista y perteneció a la Sociedad de Antropología y a la Comisión Científica de México. Destacó como novelista y crítico en periódicos y revistas; dedicó gran parte de sus 30 años mexicanos a escribir novelas científicas, relatos de viajes imaginarios e historias morales para chicos y grandes. Se menciona que, en este campo, rivalizaba con Julio Verne⁸⁸.

Fue conocido gracias a varias obras que escribió entre 1853 y 1857, con versos y escenas de la vida y las costumbres mexicanas, todo con una narración sencilla y agradable, sin grandes pretensiones, pero instructivo en cuanto a las descripciones de tipos y paisajes⁸⁹.

⁸⁵ Covarrubias, *Visión extranjera...*, p. 125.

⁸⁶ *Ibidem*, p. 127.

⁸⁷ Lucien Biart, *La tierra templada. Escenas de la vida mexicana 1846-1855*, México: JUS, 1959, p. 278.

⁸⁸ *Ibidem*, p. 114.

⁸⁹ *Ibidem*, p. 113.

Biart regresó a Francia en 1865, decidido a pasar en ella sus últimos días, disfrutando de la pequeña fortuna reunida mediante su trabajo en la farmacia de Orizaba⁹⁰. Murió el 18 de marzo de 1897, a la edad de 68 años.

Su obra más importante es *Escenas de la vida mexicana*, que se publicó en dos tomos: *La tierra templada* (1862) y *La tierra caliente* (1866). La primera es la que se empleara en esta investigación y corresponde al periodo de 1846 a 1855⁹¹. En ella, Biart relata sus recorridos por algunos lugares de la tierra templada. Describe escenas de la vida cotidiana, experiencias que le sucedieron, lo que encontró o descubrió. Fue reeditada por la editorial Jus en 1959.

⁹⁰ Martínez Leal, *Op. Cit.*, p. 115.

⁹¹ Covarrubias, *Visión Extranjera...*, p. 125-126.

2.9

MARVIN WHEAT

(1856)

Se tienen pocos datos biográficos de este viajero; lo que se sabe es que cuándo llegó a nuestro país, entró por Tepic y su estadía fue corta (marzo y abril de 1856). Se ignora el motivo de su visita. Por las comparaciones que hace en su relato, es claro que su nacionalidad es estadounidense y, al parecer, originario de los estados del Sur.

Tuvo conocimiento sobre México por los informes de la comisión binacional organizada para trazar los límites entre las dos repúblicas, formada después de la guerra de 1846-1848, y por el reporte de la comisión de Estados Unidos que estudió la posibilidad de construir una vía de comunicación en Tehuantepec en 1850 y 1851 para una compañía de Nueva Orleans⁹².

En *Cartas de viaje por el occidente*, Marvin Wheat o “Cincinnatus”⁹³ da un panorama de los lugares por los que transitó en México. La obra está constituida por cartas, aproximadamente 50 en la edición en inglés, aunque la versión en español sólo presenta 29, en las que el autor hace gala de diversos conocimientos⁹⁴, sobre todo en botánica, zoología, geología, geografía, arquitectura, etcétera, exponiendo una cultura y un criterio indudables⁹⁵.

A diferencia de otros viajeros, Wheat llegó por el lado del océano Pacífico. De Tepic se dirigió a Guadalajara y sus inmediaciones, es decir, el occidente de México, pues no quería alejarse mucho de su punto de

⁹² José María Muriá y Angélica Peregrina, nota preliminar a Marvin Wheat, *Cartas de viaje por el occidente*, México: Colegio de Jalisco, 1994, p. IV.

⁹³ Este relato forma parte de su obra: *Travels on the Western slope of the Mexican cordillera, in the form of fifty-one letters, descriptive of much of this portion of the Republic of Mexico; of some of its chief cities and towns; of the constitutional aspect and topographical features of that region; and of its productions and capabilities, embracing its commerce, agriculture, manufactures, industry, mining and forest resources; as well as the manners and customs of the people.*

⁹⁴ *Ibidem*, p. III.

⁹⁵ *Ibidem*, p. VI.

llegada, que era el que debía emplear para regresar a su país. El recorrido fue pues Tepic, Ahuacatlán, Ixtlán, Magdalena, Tequila, Amatitán, Guadalajara y puntos aledaños como San Pedro y Zapopan; Zacoalco, Sayula, Zapotlán, Tonila, Colima, Cuyatlán y, finalmente, Manzanillo, donde tomó el barco para San Francisco.

En las cartas, dirigidas a un tal “Señor Agrícola”, hace descripciones del paisaje que, en algunos casos, son muy breves, pero cuando se refiere a poblados más importantes, en donde estaba más días, abunda sobre los campos de cultivo, las fábricas de textiles y papel, los ingenios azucareros, entre otros. Aborda temas como la arquitectura, los lugares donde se hospedaba, junto con los principales edificios de la localidad, por ejemplo los de gobierno, las catedrales, las calles, el centro, etcétera, y compara con el *modus vivendi* en Estados Unidos, haciendo al mismo tiempo recomendaciones y críticas para el mejoramiento de México en esos ámbitos.

No pudo sustraerse a la tentación de expresar sus opiniones respecto a la agitada vida política de México. De allí que refiera el antagonismo entre liberales y conservadores e incluso las particularidades de una conspiración que le tocó observar de cerca, durante su estancia en Tepic.

Al final enlista los males que aquejaban a la nación mexicana a mediados del siglo XIX, como eran el mal gobierno, la anarquía, los gravámenes e impuestos a los productos extranjeros y la malversación de fondos públicos para cubrir la corrupción.

III

“SOMOS LO QUE COMEMOS” LA COMIDA EN LAS CLASES SOCIALES

3.1 LA COMIDA DE LA “GENTE DE BIEN”

La comida mexicana presenta gran variedad en sus componentes. Cada casa cocina de manera distinta en cuanto a estilo, ingredientes, modos de preparación, etcétera, pero el sabor que ha perdurado a través de los siglos en los diferentes rincones del país, donde la tradición preserva más o menos las costumbres, los usos y las formas de cocción de los alimentos, ha hecho que hoy en día tengamos una de las gastronomías más reconocidas del mundo.

Gracias a esta cocina que, en algunas ocasiones, es rural y en otras urbana, se sabe de los elementos que se exponen a continuación, con un nuevo enfoque para hacer de un efímero placer... algo entrañable.

Los diferentes matices a que haré referencia, dados por la forma de vida de quienes formaban la sociedad de México a mediados del siglo XIX, suelen ser consignados por los extranjeros que dejaron narraciones sobre su estadía en el país.

Se debe señalar ahora que la pertenencia a un grupo o estrato determinado se manifiesta en una serie de rasgos, como la lengua, el vestido o la forma de comer. En este sentido, el antropólogo inglés Jack Goody plantea que la alimentación es una manera de ubicarse con respecto a otros grupos¹.

Para comenzar, mostraremos la perspectiva de distintos viajeros respecto a la comida del estrato más privilegiado, entendiendo éste no como la “aristocracia”, pues según el historiador Michael P. Costeloe, el concepto se había convertido en un término despectivo en el léxico de la época. Más bien, a las antiguas clases altas se las entendería como otro

¹ Jack Goody, *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, Barcelona: Gedisa, 1995, p. 35.

grupo que no sólo dominaba la vida política, sino también daba la definición social. Entonces se le llamaba la “gente decente”², “de orden”, pero más comúnmente como los “hombres de bien”. Se les concebía como los individuos ideales, provenientes de la clase media de la sociedad. Se trataba de personas religiosas, de honor, propiedad, educación y virtudes, con suficientes medios financieros para mantener cierto estilo de vida” sin llegar a pertenecer a la clase alta³.

Así, los “hombres de bien”, provenientes de la clase media o de quienes a principios del siglo XIX se decían “criollos”⁴, ejercían los cargos públicos, la burocracia civil o militar, el derecho y otras profesiones. En suma, se les miraba como integrantes de los estratos superiores, como “gente acomodada cuya relación, bienes o relaciones, empleos o puestos distinguidos lo separan, hasta cierto punto, de la clase que no tiene alguna de estas circunstancias”⁵.

Se entiende entonces que la alimentación en este sector se definía por el estilo de vida. Lo mostraremos a través de los momentos en que consumían sus alimentos a lo largo del día, pues en cada uno de estos periodos había horarios más o menos establecidos para disponer los manjares en la mesa. También se apreciaban los tiempos de la comida⁶, la presencia de una “buena mesa”⁷, así como algunos platillos que consideraban típicos en ella y propios de las costumbres. Viajeros como

² Este término también es empleado por la Sra. Calderón de la Barca para referirse a la clase social protagonista de este fragmento de la investigación, el cual me permitió seguir usando para denominar a esta parte de la población mexicana.

³ Michael Costeloe, *La república central en México 1835-1846. “Hombres de bien” en la época de Santa Anna*, México: FCE, 2000, p. 34-35. Costeloe menciona que los contemporáneos fijaban un rango de ingresos para poder ser un “hombre de bien”, además de las virtudes mencionadas. Mora decía que el monto debía ser de 1000 pesos anuales, Alamán que 1200 pesos anuales. Ganar menos no los excluía de esa categoría, pero era inadecuado para un verdadero “hombre de bien”.

⁴ Michael Costeloe, *La república federal de México 1824-1835. Un estudio de los partidos políticos en el México independiente*, México: FCE, 1996, p. 17. Los criollos destacaban en las profesiones eclesiástica, militar, jurídica y docente.

⁵ *Ibidem*, p. 41

⁶ Es decir, el lapso que hay entre un servicio y otro durante la comida, entre lo que serían la entrada, la sopa, el plato fuerte y el postre. En los casos que presentamos, se muestra una diversidad de platillos dentro del momento o tiempo del plato fuerte, los cuales se ofrecían poco a poco.

⁷ Podríamos considerar que la “buena mesa” incluye desde la fina mantelería, los cubiertos elegantes y una vajilla muy completa, hasta la disposición de los comensales, enmarcando la diversidad y buen gusto de los alimentos, deleitando en todo momento la pupila, pues, como se dice comúnmente, de la vista nace el amor.

Henry George Ward, la Sra. Calderón de la Barca, Mathieu de Fossey o Carl Christian Sartorius fueron testigos.

Es importante mencionar que si la dinámica de vida dentro de los diferentes estratos de la sociedad cambia en distintos aspectos, los alimentos también se ven afectados. A través de los relatos de los viajeros, es posible darse cuenta de ello.

En el transcurrir del día se tenían diferentes momentos para llenar el estómago de deliciosos manjares. Se iniciará con la descripción de Sartorius respecto al primer alimento del día: el desayuno en una familia de clase alta: “a las ocho de la mañana toman una taza de chocolate con pan dulce, sin necesidad de reunirse toda la familia, pues cada persona recibe sus alimentos en su alcoba”⁸. Con esta primera ración comenzaba la jornada. Hay que señalar que, en cada casa, los horarios debían variar un poco, pero que al fin y al cabo existía un orden promedio, pues el desayuno solía ser de 6:00 a 7:30 de la mañana⁹. Esto, según el *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* ley en la cocina de las clases privilegiadas, no sólo por contener un sinnúmero de recetas, sobre todo de platillos elegantes y de otras naciones, como la española, aparece sino porque instruía sobre las reglas que debían acatarse en una buena mesa¹⁰ y porque, según el historiador Jeffrey Pilcher, marcó el ámbito culinario de México desde su primera publicación¹¹. Como indica Sartorius, el desayuno era comúnmente servido en la habitación; por lo menos se hacía así con los señores, los “sostenes del hogar”, pues para

⁸ Carl Christian Sartorius, *México hacia 1850*, México: CONACULTA, 1990, p. 133.

⁹ *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario 1888*, Versión facsimilar, México: Porrúa, 1992, p. 939.

Se trata posiblemente del recetario de mayor influencia; tuvo una docena de ediciones y sirvió de modelo para otros libros de cocina del siglo XIX. Su primera versión se hizo en 1831 con el título de *Cocinero mexicano*. Posteriormente se conocen dos ediciones más con variedades en el título y hecho por diferentes imprentas y que a partir de 1845 se conoce como *Diccionario de cocina*. Para 1858 ya aparece como *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, del que se hizo el facsimilar en 1888. Socorro Puig y María Stoop, *Historia de la cocina mexicana a través de sus publicaciones*, México: Museo Franz Mayer, 1997, p. 2.

¹⁰ Clementina Díaz y de Ovando, Luis Mario Schneider, *Arte culinario mexicano siglo XIX Recetario*, México: Fundación de Investigaciones Sociales A.C., 1986, p. XXI.

¹¹ Jeffrey Pilcher, *Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, México: CONACULTA, 2001. p. 64.

ellos era aún temprano para iniciar los negocios, podían aguardar, aproximadamente¹², hasta las diez de la mañana, después de que hicieran una comida más fuerte, es decir, luego de la hora del almuerzo¹³.

Este segundo alimento del día era servido entre las 9:00 y las 10:00 a.m.¹⁴; así lo ratifican los viajeros consultados y el *Nuevo cocinero mexicano*. Se trata de “un desayuno caliente que consiste en carne asada o cocida, huevos y la infalible ración de frijoles refritos con cebolla”¹⁵. Se hacía en un ambiente familiar y era abundante. Los frijoles no podían faltar pues, a pesar de que en ocasiones no constituían una buena combinación para los platillos, la mayoría de las veces servían como guarnición, preferida desde tiempo atrás por el sabor particular que tienen, aun si sólo se comieran con unos totopos¹⁶.

La Sra. Calderón de la Barca hace la descripción de un almuerzo que disfrutó en Real del Monte, haciendo gala de que fue una “comida bastante sustanciosa”:

Fuimos recibidos por Mr. Rule y su señora con extrema cordialidad, y nos invitaron a compartir con ellos el más delicioso desayuno que haya uno gozado en mucho tiempo, feliz *mélange* de lo inglés y lo mexicano. El mantel, albenado, el humear de la tetera, los panecillos calientes, los huevos frescos, el café, el té y las tostadas proporcionaban un tono *à l'Anglaise*, con una mezcla de varios y sustanciosos platillos *à l'Espagnole*, junto con unos frescos y deliciosos quesos de crema, a todo lo cual hicimos debida y generosa justicia¹⁷.

Es pertinente mencionar que, según el *Nuevo cocinero mexicano*, había dos tipos de almuerzo: “al estilo del país y para los amigos de

¹² *Ibidem*, p. 41.

¹³ *Ibidem*, p. 91.

¹⁴ *Nuevo cocinero mexicano...* p. 939.

¹⁵ Sartorius, *Op. Cit.*, p. 133.

¹⁶ Jesús Flores y Escalante, *Brevísima historia de la cocina mexicana*, México: Asociación mexicana de estudios fonográficos, 1994, p. 67.

¹⁷ Francis Erskine Inglis de Calderón de la Barca, *La vida en México durante una residencia de dos años en ese país*, México: Porrúa, 1981, p. 150. En este fragmento de la obra se menciona el “mantel albenado”, a saber, los lienzos colocados sobre la mesa tenían una blancura deslumbrante, lo que hacía que las mesas se vieran impecables.

confianza, y de etiqueta o a la extranjera”¹⁸. En este sentido sobresale la figura de la embajadora, junto con la de su esposo, pues dentro de los viajeros que utilizamos para esta investigación fueron los más importantes por el nombramiento que ostentaba don Ángel Calderón de la Barca. Esto daba lugar a que se les recibiese siempre con la mejor hospitalidad, con ánimo de atender a las privaciones que pudieran haber sufrido durante sus recorridos.

Puede verse entonces que el almuerzo que se les ofreció en Real del Monte consistía en platillos elaborados “a la española”, y ser acompañado con café o té, este último para darle el “toque inglés” al que ella estaba acostumbrada en su país de origen y tanto la complacía en un país extraño.

Este tipo de almuerzo, también conocido como “de tenedor”¹⁹, tenía gran aceptación entre los personajes notables, aunque podía ser criticado por las cantidades raquíticas que incluía: “se necesitaba de alimentos más substanciales y de bebidas más generosas para no murmurar durante una prueba tan larga”²⁰. ¡Y luego esperar hasta la comida! Pues lo que solía servirse era café, té, panecillos, pero pocos guisados que dieran satisfacción al estómago, como sí sucedía en el almuerzo “al estilo del país”, en cual se degustaban “los chiles rellenos, el mole de guajolote, el pipián verde, los huevos revueltos o en tortilla, una o más cabezas de carnero asado al horno, según el número de concurrentes, los pescados blancos, las enchiladitas, envueltos o tamales y los frijoles fritos o compuestos”²¹.

Ese almuerzo “a la mexicana” no sólo llevaba platillos fuertes, sino incluía lo que hoy denominamos postres, pues, en otra ocasión, en la Hacienda de Miacatlán, hoy en Morelos, doña Fanny pudo ver un “desfile de la más extraordinaria diversidad de platos excelentes, con abundancia

¹⁸ *Nuevo cocinero mexicano*, p. 940.

¹⁹ Es decir, compuesto con lo necesario para cubrir la expectativa de una buena mesa.

²⁰ *Nuevo cocinero mexicano...*, p. 940.

²¹ *Ibidem*, p. 940.

de escogidas frutas y dulces raros (entre ellos uno de aspecto etéreo, llamado cabellos de ángel)²², [de ahí que] nos vino de perlas retirarnos a descansar hasta las cuatro de la tarde”²³.

Para acompañar este festín de sabores y colores no faltaban algunas botellas de vino o -en el caso de la clase media- unos vasos de rico pulque de Apam, pues, según Pilcher, las familias de buena posición económica o “gente decente” tomaban vino tinto²⁴.

En suma, la diferencia entre un almuerzo al estilo mexicano y uno de etiqueta era sobre todo de cantidad.

La hora de la comida se esperaba con ansia, siendo el lapso en el que los alimentos eran aún más abundantes y, en ambas clases sociales, de gran variedad. Se llevaba a cabo aproximadamente alrededor de las tres de la tarde y se hacía con el mayor celo, apetito y placer²⁵.

Invitándonos a esta “comilona”, Sartorius cuenta que:

Primero [va] una taza de caldo, luego sopa de arroz, de pasta o de alguna legumbre que es cocida en el caldo hasta que éste se evapora. Se le sazona con tomates. El tercer platillo es el llamado la “olla”, que no falta en ninguna mesa de las familias criollas. Contiene carne de bovino, de carnero, un poco de cerdo, jamón, pollo, salchichas pequeñas, cebollas, col, frijoles franceses, nabos, pera, plátano, apio, un poco de cilantro y perejil. Y todo ello se cuece en la misma olla. Todas las legumbres se colocan en la mesa, separadas de las carnes, y cada uno de los comensales se sirve de todo lo que le plazca. Después de la “olla” siguen los “principios”, que en su mayor parte son guisados con fuerte sabor a caldillo de carne o de pescado; en seguida se sirve un plato de dulce y finalmente confituras. Rara vez se sirve vino en la mesa, pero después de las confituras se acostumbra beber un gran vaso de agua²⁶.

Uno de los platillos que en este horario estaba presente en casi todas las mesas era el puchero u “olla podrida”, imprescindible entre los

²² Es un dulce compuesto por fibras caramelizadas de la pulpa de frutas como el melón o la calabaza. Se utiliza como relleno en algunos postres tales como pasteles, tartas y bollería, o como decoración en diversas golosinas, en Issa Martínez, “Gastronomía y tradición en México: Postres, dulces y golosinas” [en línea] en <http://alenarterevista.wordpress.com/gastronomiatradicion/mexico/postresgolosinas> [con acceso el 19/03/06]

²³ Calderón de la Barca, *Op. Cit.*, p. 26.

²⁴ Pilcher, *Op. Cit.*, p. 91.

²⁵ *Nuevo cocinero mexicano...*, p. 942.

²⁶ Sartorius, *Op. Cit.*, p. 134.

comensales de la clase pudiente y caracterizado por la profusión de elementos: “en cada comida el puchero sigue luego de la sopa, compuesto de carnero cocido, carne de res, tocino, aves, garbanzos (una judía blanca), calabacitas, patatas, peras cocidas, guisantes y muchas otras legumbres; se sirve todo junto al mismo tiempo, acompañado de una salsa de hierbas o de tomate”²⁷.

El nombre poco apetitoso de “olla podrida” deriva de que se preparaba con los restos de lo que hubiera en la despensa, todo junto: carnes de cordero, res, gallina, cerdo, embutidos y verduras diversas. Hoy se cocina todavía ese platillo tan rico, aun cuando por lo general sólo lleva carne de res y vegetales y se come en tres “tiempos”: el caldo con cebolla picada, chile y limón; las verduras con aceite de oliva y limón; la carne con alguna salsa y acompañada de tortillas.

Mathieu de Fossey habla también de los distintos “tiempos”. Una vez engalanada la mesa, “a cada comensal [se le daba] una taza de caldo blanquizco y turbio, pero con todo bastante sabroso; en seguida [...] dos clases de sopas muy espesas, que se comieron con pan y tortilla”²⁸. Continuaba el obligado puchero: “cocido compuesto de vaca, jamón y verduras, salsas con tomates o chile, pan partido en pedacitos en un plato y un montón de tortillas ardiendo envueltas en un paño”²⁹. Es importante destacar la presencia del pan, elemento de la cocina europea, a la vez que de otro igual de añejo, provisto por la cultura prehispánica y que no faltaba en la mesa mexicana: la tortilla, aunque fuese en una mesa de etiqueta y no armonizara con la ocasión.

De Fossey agrega que, después de la olla podrida, la comida proseguía con un tercer tiempo “de ocho a diez platos con chiles rellenos, huevos compuestos con queso, mole de pípila, puerco fresco guisado con calabacitas verdes, carne asada, ensalada y los sempiternos frijoles;

²⁷ Calderón de la Barca, *Op. Cit.*, p. 141.

²⁸ De Fossey, *Op. Cit.*, p. 77. “[...] consta el puchero de los jugos de diferentes carnes y verduras, como vaca, jamón, carnero y gallina, y luego coles, plátanos maduros, camotes o sea batatas, muniates, garbanzos, calabacitas harinosas y aun peras, en los lugares en donde son asequibles”.

²⁹ *Ibidem*.

con esta profusión estaban continuamente recargados nuestros platos de varios manjares a un tiempo”³⁰.

En el cuarto tiempo se volvía a llenar la mesa con otros platos, numerosos, pero de otro sabor:

Varias clases de frutas: saboreándose mis comensales con las tajadas rosadas de una sandía disforme, fruta cuya carne deshaciéndose en agua dulcísima es muy refrescante, pero que para mí no tiene mérito sino cuando estoy en camino y me sofoca el calor, después de haber circulado las fuentes de chicozapote, de ruedas de naranjas, de piña y de lima, se trajeron los dulces y los vasos de agua; entonces fue cuando bebimos por primera ocasión; pues no acostumbran los mexicanos beber mientras comen; y son muchos los que sólo comen dulces para llamar la sed. A veces, sin embargo, se sirve en el segundo servicio una botella de cristal con vino de Jerez; y todos beben en el mismo vaso; pero esto es más bien un obsequio que se hace a un extranjero que una costumbre³¹.

Como se muestra, a diario se ofrecían verdaderos banquetes en la casas de las familias de buena posición económica, muy al estilo peninsular, aunque con elementos de la cocina autóctona. Los festines constaban de varios platillos con un sinfín de viandas, en que las mejores carnes, los mejores vinos y las mejores frutas resultaban indispensables³².

En suma, la comida abundante se daba en varios tiempos y es natural que sólo la pudiera gozar la gente con suficientes recursos económicos. Además de ser el alimento más copioso del día, también era el momento en que se mostraba la importancia de la familia, se veía su estatus social, sobre todo ante la mirada del extraño, qué mejor si era extranjero, quizá para mostrar que se podían igualar las costumbres de la sociedad europea, sobre todo en el ámbito culinario. Es sabido que “los registros de consumo de alimentos confirman la importancia vital de la *cuisine* europea como símbolo de estatus”³³. Era el modo de presentar a

³⁰ *Ibidem*.

³¹ *Ibidem*, p. 78.

³² Cristina Barros y Marcos Buenrostro, *La cocina prehispánica y colonial*, México: CONACULTA, 2001, (Tercer Milenio), p. 41.

³³ Brockmann, *Op. Cit.*, p. 46.

la sociedad la riqueza a través de la abundancia, variedad y calidad de los platillos, aunque en ocasiones no fuera del todo verdad.

La merienda seguía en el orden diario de alimentos y tenía lugar alrededor de las ocho de la noche. Equivalía al desayuno; sólo chocolate con algunos dulces o pastelillos, pues al poco llegaba otra comida fuerte: la cena. Servida ésta cerca de las diez u once de la noche, se le llamaba también “la mesa del amor”, en comparación con el almuerzo, que era de los amigos, y se ofrecía en celebraciones de etiqueta³⁴.

Una merienda fue la disfrutada por la Sra. Calderón de la Barca en el convento de la Encarnación, que consistió en una gran variedad de dulces, como veremos en seguida:

Nos llevaron al fin a una gran sala, decorada con cuadros y amueblada con sillones antiguos de elevados respaldos, en la cual apareció ante nuestros asombrados ojos una espléndida cena en una muy bien puesta e iluminada mesa, en donde se ofrecían a la vista pasteles, chocolates, helados, cremas, flanes, tartas, jaleas, arroz con leche, naranjada, limonada y otros manjares profanos, adornados con banderitas recortadas en papel dorado [...]³⁵.

Asimismo le ocurrió en el convento de Santa Teresa:

[...] el aposento estaba brillantemente iluminado, y se veían flanes, jaleas y helados en abundancia, como si nos encontráramos en el más mundano de los cafés. Las monjas no se sentaron con nosotros, pues iban de un lado para otro, instándonos a que comiéramos, y una y otra vez el Obispo les ofrecía pastelillos, y licencia para comerlos, que ellas aceptaban llenas de risa [...]³⁶.

La cena resultaba similar a la comida, con el único faltante de la sopa y el cocido, o más bien del puchero u olla, pero abundaba igualmente en platillos. De lo más importante, eran las grandes piezas de

³⁴ *Nuevo cocinero mexicano...*, p. 951.

³⁵ Calderón de la Barca, *Op.Cit.*, p. 125. Cabe duda que esta dulcería fue preparada especialmente para las distinguidas personas que visitaron el convento en esa ocasión: la esposa del ministro de España acompañada del obispo. En este fragmento se puede notar también que las monjas, por la regla de austeridad que llevaban, no podían degustar los manjares, a menos de que un superior se los permitiera.

³⁶ *Ibidem*, p. 239.

carne, completadas con algunos vegetales y, al último, con un postre³⁷. Mathieu de Fossey relata una cena surtida de “pescado frito, compuesto con pasas, aceitunas, almendras, alcaparras y panocha”³⁸.

Otra descripción de Calderón presenta una cena, dentro de un ambiente familiar en Veracruz:

Fuimos recibidos [...] con tanta y tan sincera bondad, que pronto nos encontramos como en nuestra propia casa. Nos ofrecieron una abundante cena; pescado, carne, vino, chocolate, frutas y dulces; cocina a la española vera-crucificada. Probé, y esto bastó: el ajo y el aceite envolvían la carne. El pescado y las aves; servidos con pimientos y plátanos y toda clase de frutas extrañas, a las que no puedo todavía acostumbrarme³⁹.

Los alimentos en cada región eran y son preparados de manera distinta y eso fue registrado por los viajeros. Bastó con probar esta cena para que doña Fanny la registrara como “a la española veracruzificada”, mostrando cierto desencanto por la fusión de elementos, que consignaba la mezcla culinaria gestada siglos atrás, al igual que su disgusto ante sabores desconocidos. Lo anterior funcionaba también como indicador de las diferencias socioeconómicas de quienes invitaban. La presentación de la mesa, los modales y la intromisión de productos extranjeros al igual que la aparición más o menos recatada de los elementos autóctonos eran de vital importancia para distinguir los usos y costumbres de las clases.

La Sra. Calderón narra también algunas costumbres que podrían empatar con las europeas, más afines a su cultura:

En *attendant*, se anunció el almuerzo. La Señora de Santa Anna me introdujo al comedor. Colocaron a Calderón a la cabecera y a mí a su derecha; Santa Anna enfrente de Calderón, y la Señora a mi derecha. El almuerzo fue espléndido y consistió en una variedad de platos españoles, carne, legumbres, pescado, aves, frutas y dulces, café, vinos, etcétera, todo servido en vajilla francesa en blanco y oro. Después del almuerzo, la Señora

³⁷ *Ibidem*, p. 952.

³⁸ De Fossey, *Op. Cit.*, p. 75. La *panocha* es también llamada piloncillo o panela; es el azúcar de caña parcialmente refinada en forma de conos, aunque en este contexto se refiere más bien a la mazorca de maíz a la que se da el mismo nombre.

³⁹ Calderón de la Barca, *Op. Cit.*, p. 25.

mandó a un oficial que fuese a traerle su cigarrera, que es de oro, con el cierre formado por un diamante, y me ofreció un cigarrillo que rehusé⁴⁰.

Las descripciones detalladas de las formas y artículos usados en las mesas dejan entrever el modo de vida y las costumbres de la “gente de bien”. La distribución de los invitados jugaba una parte importante dentro del orden en el acto culinario, seguida del empleo de utensilios importados para engalanar la mesa, todo alrededor de una comida de gran abundancia. Otros artículos, como la cigarrera de oro, denotaban la posición de la familia anfitriona, y es que no bastaba con ser rico, sino que había que exhibirlo en las actividades cotidianas, para lo cual era indispensable comer en platos franceses o usar vajillas de plata que valían miles de pesos⁴¹.

Del arreglo de la mesa, Mathieu de Fossey comenta que se utilizaban manteles de lienzo fino y pequeñas servilletas de algodón, igual que un sinfín de cubiertos⁴², imprescindibles para denotar el refinamiento y la buena educación de la casa.

La situación de México en el siglo XIX y la mezcla cultural que se dio desde siglos atrás influyeron en que los platillos fueran presentados según la ocasión. Los alimentos sólo eran aceptados cuando parecían ser adaptaciones criollas de la comida europea, propiamente la española, pues la gente de clase alta aún veía con menosprecio la cocina india del maíz, aunque con sus amistades y gente de confianza sí la disfrutaba⁴³. En este sentido, la etiqueta en el espacio culinario era ambivalente, ya que la mayoría de las veces, en la mesa de la “gente de bien” se consumía una variedad de platillos típicos, más acordes con una comida cotidiana de elementos “autóctonos”, es decir, alimentos populares poco

⁴⁰ *Ibidem*, p. 30.

⁴¹ Hernández Franyuti, *Op. Cit.*, p. 387.

⁴² De Fossey, *Op. Cit.*, p.77. Cubierto es, según la definición del Real Academia Española de la Lengua, el servicio de mesa que se pone a cada uno de los que han de comer, y se compone de plato, cuchillo, cuchara, tenedor, pan y servilleta, en [diccionario en línea] <http://www.rae.es/rae.html>> [con acceso el 22/05/06]

⁴³ *Ibidem*, p. 78.

elegantes, pero muy deseables al paladar⁴⁴. En ocasiones especiales, cuando las visitas lo merecían, la mesa se engalanaba con platillos extranjeros y con verduras, carnes y vinos de la mejor calidad.

Las reglas de etiqueta funcionaban como mapas temporales para guiar las relaciones interpersonales, la mayoría de las veces indicados por el género, las clases y el parentesco⁴⁵. El comportamiento adecuado de los individuos dependía de su educación y, al mismo tiempo, determinaba su lugar dentro de la sociedad en la que se desenvolvían.

⁴⁴ No podemos olvidar que las cocineras de las grandes haciendas, así como de las casas de la “gente de bien” en las ciudades, eran en su mayoría indígenas, acostumbradas a la cocina del chile y el maíz. Era lo que sabían hacer y lo hacían tan bien que sus patrones gozaban de ella. En las ocasiones de etiqueta obligada, algunos recurrían a cocineros franceses que, si bien eran costosos, dejaban a la familia anfitriona en la mejor opinión de los invitados. Sonia Corcuera, *Entre la gula y la templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, México: UNAM, 1981, p. 57.

⁴⁵ Pilcher, *Op. Cit.*, p. 90.

3.2 LA COMIDA INDÍGENA

La población indígena de México forma parte de una sociedad estratificada; lo era desde antes de la conquista, lo fue durante la colonia, siguió así en el México independiente y todavía lo es. Las diferencias entre los sectores de la población son resultado de la mezcla de factores económicos, sociales y culturales, y de una combinación de elementos étnicos, que colocan a los indígenas en los estratos más bajos⁴⁶. En el caso de los últimos, la forma de comer es un elemento de identidad, que sirve para reafirmar la pertenencia al grupo.

Por la sorpresa que provocan en su paladar, los elementos de la comida indígena son tema de conversación de los extranjeros, que no pueden dejar de opinar sobre ellos. Enfatizan las limitaciones no sólo materiales sino también sociales, de quienes los consumen así como sus costumbres en la mesa y el ingenio femenino para dar variedad a un menú con pocos ingredientes.

En efecto, los indios, que son los que formaban la clase más desprotegida y eran la gran mayoría de la población, se han alimentado desde siempre con unos cuantos elementos. Sin embargo, su dieta básica es aún bastante completa. Tienen las frutas que la naturaleza les ofrece y las verduras que ellos mismos siembran en pequeñas hortalizas: “tanto en Acayucan como en todos los otros pueblos, no hay familia india que no posea por lo menos una milpa rodeada de plátanos, plantaciones de piñas, de frijoles, de camotes, en una palabra, de todas las frutas o legumbres necesarias para su subsistencia”⁴⁷.

Desde luego, cuentan con los productos que desde tiempos prehispánicos formaban parte preponderante de su alimentación: el maíz, el chile y el frijol⁴⁸, y “constituyen el sustento de los dos tercios de la

⁴⁶Miriam Bertran Vilà, “La alimentación indígena de México como rasgo de identidad” [en línea] <http://www.ciesas.edu.mx/lerin/doc-pdf/Beltram-2.pdf> [con acceso el 15/06/07]

⁴⁷ Pierre Charpenne, *Mi viaje a México o el colono del Coatzacoalcos*, México: CONACULTA, 2000, p. 156.

⁴⁸ Scott, “La comida como signo. Los encuentros culinarios en América” en Janet Long, *Op. Cit.*, p. 147.

población de México”⁴⁹. De allí que su abasto sea tan importante, muy ligado además a su cultura.

Esta triada alimenticia se daba con gran facilidad en casi todo el territorio mexicano; donde no se producía, no importaba tanto, pues eran tres productos baratos y fáciles de adquirir. Por ello era que los indios fueron siempre sus principales consumidores:

Su alimento consiste casi todo en legumbres; consumen maíz en sus diversas formas de preparación, frijoles, calabazas y diferentes clases de raíces y vegetales que crecen espontáneamente en el campo, como la verdolaga, los nopales, el palmito, etcétera. Les gustan sobremanera las frutas y pasan no pocos trabajos para cultivarlas. Es raro que a la hora de la comida no tengan alguna fruta⁵⁰.

La combinación de maíz, chile, frijol, y también de calabaza, establecida desde antes de la conquista de los españoles, constituía una dieta en verdad equilibrada, a pesar de la escasez de proteínas animales. El maíz, el grano básico, representaba hasta el 80% de la ingesta calórica, y proveía de una excelente fuente de carbohidratos complejos. Las proteínas esenciales para regenerar el tejido corporal llegaban en gran medida con los frijoles, que las contienen en más de una quinta parte de su peso. El chile, notablemente nutritivo, redondeaba la dieta básica: porta vitamina A y distintas formas de vitamina B, contribuye a la digestión, inhibe las enfermedades intestinales y ayuda a reducir la temperatura corporal porque provoca sudor, que se enfría por evaporación⁵¹. Los investigadores modernos han demostrado que hasta una porción pequeña de frijoles puede asegurar una nutrición adecuada en una dieta apoyada en el maíz, debido a un efecto sinérgico que multiplica el valor nutritivo que cada uno de estos alimentos brinda por

⁴⁹ Manuel Ferrer Muñoz, *La imagen de México decimonónico de los visitantes extranjeros: ¿Un Estado-nación o un mosaico plurinacional?* México: UNAM/ Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2001, p. 79.

⁵⁰ Carl Christian Sartorius, *México hacia 1850*, México: CONACULTA, p. 76.

⁵¹ Alicia Gironella D' Angelli, *Epazote y molcajete: Productos y técnicas de la cocina mexicana*, México: Larousse, 1993, p. 28-29.

separada⁵². Distintos registros de nutrición comprueban que la calabaza y la flor que produce brindan vitamina A y C, fundamentales para el funcionamiento óptimo de las mucosas y la vista. Asimismo aportan minerales, como el sodio, potasio, hierro, calcio y zinc⁵³.

A las doce en punto se hicieron los preparativos para un almuerzo sólido y succulento. [...] despejose el centro de la sala y se llevó allí una enorme vasija de barro, igual en capacidad a un tonel, llena de frijoles fritos. Otra vasija de las mismas dimensiones contenía una preparación de huevos y carnes; y allí junto descollaba una pequeña montaña de tortillas de maíz⁵⁴.

Cabe hacer notar que esta cita menciona el valor de los frijoles, no sólo como alimento de cada día sino como platillo esencial. Dicho sea de paso, era uno de los más aceptados por los viajeros. Así lo menciona Ward:

Por haber tomado una ruta distinta, nos encontramos separados de nuestras provisiones, sin ninguna perspectiva de reunirnos hasta llegar a Aguascalientes, donde ambos caminos se juntan de nuevo. En estas circunstancias, pues como de costumbre habíamos salido sin desayunar, nos alegró mucho encontrar, alrededor de la una de la tarde, a un hombre que llevaba un gran plato de frijoles y tortillas a unos pastores que se hallaban en un campo cercano. Nos abalanzamos sobre la comida con violencia; llenamos de agua una calabaza en un manantial no lejano; un árbol de tamaño poco usual nos brindó protección contra el sol; y a pesar de la sencillez de nuestro alimento, cuando hubimos limpiado completamente nuestro plato de frijoles y chile, al que atacamos alternativamente con cucharas de Moctezuma, estuvimos de acuerdo en que muy pocas veces habíamos cocinado comida mas deliciosa⁵⁵.

Los frijoles han sido uno de los alimentos que han perdurado a lo largo del tiempo, aun con la invasión de productos europeos; de hecho,

⁵² Pilcher, *Op. Cit.*, p 28. Por separado, las proteínas, ya sea de frijoles o maíz, carecen de algunos de los ocho aminoácidos esenciales que el cuerpo humano necesita. Cuando se consumen en conjunto proporcionan lisina, ausente en el maíz, y el cual tiene cistina, no presente en los frijoles, aunque los niveles bastante bajos de metionina limitan la utilización plena de las proteínas. Nota del autor, p. 28-29.

⁵³ Marichuy Garduño (15/09/08) “La sutileza de una flor”, [en línea] <http://www.eluniversal.com.mx/articulos/49191.html> [con acceso el 21/10/08].

⁵⁴ John L. Stephens, *Viaje a Yucatán*, ed. De Juan Luis Bonor, México: Historia 16, 1989, p. 82.

⁵⁵ Ward, *Op. Cit.*, p. 674. La “cuchara de Moctezuma” a la que se refiere este viajero era el nombre común dado a las tortillas pues, debido a su flexibilidad, se usan como cucharas, sosteniéndolas con los dedos pulgar, índice y medio y llenándolas con los alimentos del plato.

“los frijoles indígenas solían remplazar a los tradicionales garbanzos ibéricos, conocidos como municiones debido a su piel dura”⁵⁶. Y no sólo en las casas indias, sino en las de todas las clases sociales, en mayor o menor grado.

Los frijoles de San Andrés, que se comen en Coatzacoalcos y Veracruz, tenían mucha fama; son una especie de judías negras de un sabor más delicado que las de Europa. Este plato era “de cajón” en las casas mexicanas; se les servía al almuerzo, la comida y la cena, en casa del rico como del pobre⁵⁷.

El chile, además de sus valores nutrientes, daba atractivo a los alimentos más pedestres, además de que era, y es hasta el momento, el condimento de las comidas mexicanas, el que da “sabor al caldo”. Se trata de uno de los productos que generó más opiniones por parte de los viajeros elegidos para esta investigación.

Habla Mühlenpfordt:

Esta planta se llama chile en México, y es término del azteca chilli [...] En México se cultivan unas seis o siete especies; sus frutos difieren en cuanto a su tamaño y su picor [...] En el altiplano se ven extensísimos campos cultivados con esta planta y ninguna es más productiva. Al principio, los europeos no pueden ni siquiera saborear el chile, pues les produce escoriaciones. Poco a poco, sin embargo, el paladar se acostumbra a él y entonces disfruta con medida, esta especie se convierte en un buen estimulante del aparato digestivo, que se aletarga fácilmente en climas cálidos⁵⁸.

El chile es de los elementos más típicos de la cocina mexicana y se consume solo o mezclado con otros alimentos. En México existen más de una veintena de variedades; los más conocidos son el chipotle, el serrano, el habanero, de árbol y el jalapeño⁵⁹. Su importancia está en el sabor y la extensa variedad de usos que se le dan en la comida

⁵⁶ Laura de Caraza Campos, *El libro clásico de la cocina mexicana*, México: Promexa, 1991, p. 60.

⁵⁷ De Fossey, *Op. Cit.*, p. 44- 45.

⁵⁸ Eduard Mühlenpfordt, *Ensayo de una fiel descripción de la República de México*, México: Banco Nacional de México, 1993, p. 94-95.

⁵⁹ Mariano de Cárcer y Disdier, *Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola*, México: UNAM/ Instituto de Investigaciones Históricas, 1995, p. 283.

mexicana. En suma, hasta nuestros días es uno de los productos más reconocidos y necesarios para la cocina de nuestro país. Reitera Ward:

Constituye una de las necesidades de la vida para la población indígena y mestiza y se usa en muy grandes cantidades en la mesa de los criollos de todo rango. Su picor es tan grande que produce entre los no iniciados una escoriación absoluta; pero el paladar se acostumbra a él gradualmente y el hábito lo hace indispensable. Es usado por las clases bajas como condimento para la insípida tortilla y juntos los dos, proporcionan un alimento que no cambiarían ni por una ración de carne y pan de trigo⁶⁰.

Del mismo producto habla De Fossey, quien explica que “el chile es un pimiento muy cálido y picante que los mexicanos echan con profusión en todos sus guisados, y hay muchos indios pobres que no toman más alimento que chile y tortillas”. Acredita así que el uso de este producto se identificara con este grupo social. Sin embargo, a pesar de que la clase más baja lo requería para dar otro sabor a su frugal comida, a los integrantes de otros grupos sociales lo degustaban, aunque menos; algunos viajeros llegaron incluso a acostumbrarse a él y a disfrutar de su sabor peculiar. En efecto, si el chile no hiciera más que adormecer las papilas gustativas, podríamos esperar que sólo lo consumieran los segmentos más pobres de la población. Pero ofrece algo más, ya que el sabor de las distintas variedades de chiles se debe a que la *capsaicina*, sustancia química responsable del picor, libera las endorfinas, sedantes naturales conocidos como "opiáceos del cuerpo", capaces de convertir una experiencia dolorosa en una placentera. Producen, en suma, una sensación de bienestar⁶¹.

El francés Biart enfatiza la curiosidad y el agrado con que probó los alimentos picantes:

A la sopa siguieron esos guisados picantes, en que el extranjero novato no se deja atrapar sino una vez, porque el primer ensayo le deja la boca ardiente durante varias horas. ¿Cómo podría desconfiar de esas péfidas salsas el recién llegado, si ve que sus

⁶⁰ Ward, *Op. Cit.*, p. 58.

⁶¹ José N. Iturriaga, “Evolución del mestizaje culinario, tres siglos de virreinato y dos de México independiente” [en línea] http://bibliotecadigital.ilce.edu.mx/sites/fondo2000/vol2/20/html/sec_9 [con acceso el 19/11/08]

vecinos de mesa mojan en ellas las tortillas, que hacen las veces de pan?⁶²

De la calabaza se aprovecha todo: tallos, guías, flores, frutos y semillas. Tanto en la cocina prehispánica como en la actual, ocupa un lugar de privilegio y, junto con el maíz, frijol y chile, es parte de una dieta balanceada y nutritiva, que se completa con otros vegetales o frutos, dando lugar a una gama de platillos que podríamos llamar “vegetarianos”. En nuestros días, disfrutamos aún de los nopales, quelites, quintoniles, palmitos, verdolagas, entre otros. Un ejemplo de esta utilización lo da Pierre Charpenne:

Poco después volvieron, si no con una buena caza, al menos con una captura que valía aún más. No habían perdido el tiempo, traían un palmito. ¿Lo conoce el lector?, ¿lo ha comido? Puedo asegurar que es excelente. Ése, lo comimos en ensalada.

El palmito no es más que el retoño de la palmera, o si se desea la misma palmera, antes de haber desplegado sus hojas. Pareciera un enorme espárrago tan largo y grueso como un cirio pascual. Y puesto que cito al cirio pascual debo decir que, cuando el palmito ha sido despojado de sus dos o tres cáscaras, primero su corteza verde, después una segunda corteza blanca y fibrosa, queda una especie de bastón de forma cilíndrica, muy blanco, muy tierno y que en verdad podría tomarse por un cirio. Un palmito es suficiente para la alimentación de una familia entera durante varios días. Cuanto más joven, más tierno y mejor es. Algunos alcanzan cinco o seis pies de alto; dos o tres pulgadas de diámetro y tal vez más⁶³.

Otro caso importante son los jitomates, que podían comerse crudos o cocidos y, con la variedad de chiles tanto frescos como secos o molidos, crudos o cocidos, permitían a la elaboración de un sinfín de salsas, sazonadoras de toda clase de aves silvestres, carnes de caza y/o pescado, e incluso de los vegetales mencionados; “las huertas de apariencia caótica producían una gran variedad de hierbas, frutas y

⁶² Lucien Biart, *La tierra templada. Escenas de la vida mexicana 1846-1855*, México: Jus, 1859, p. 34.

⁶³ Charpenne, *Op. Cit.*, p. 114.

verduras”⁶⁴, que servían como guarnición o plato fuerte, como por ejemplo los chiles rellenos.

Se puede mencionar la ingesta de otros elementos como el huevo. Ward hace una descripción sobre su experiencia en Huamantla, lugar donde entre los alimentos que componían el desayuno: “encontramos provisiones de todas clases en un pobre ranchito: leche y huevos de gallina, excelente pan, tortillas, grandes platos de frijoles, especie de haba negra de que los mexicanos hacen un platillo en extremo sabroso”⁶⁵.

El pescado era otro componente del menú, si se estaba cerca de la costa del mar o de una laguna. Lo muestra la Sra. Calderón de la Barca al encontrarse en la isla de Janitzio en medio del lago de Pátzcuaro:

El alimento principal de estos isleños, además de las calabazas y legumbres que cultivan, es el pescado blanco, fama del lago, y mientras estábamos explorando la isla, los indios salieron con sus canoas para pescar algunos para nosotros. Los frieron en casa del alcalde, y ellos fueron nuestro almuerzo, que hubiera llenado de gozo el corazón de un sectario de Epicuro⁶⁶.

En el siglo XIX los indios comían poca carne; sus nutrientes, como vimos, provenían de los frutos de la tierra, sumados a productos de importancia como el amaranto, vegetal con un alto valor nutritivo por su contenido en proteínas, aminoácidos y minerales⁶⁷. En las áreas tropicales había nueces y semillas que completaban la dieta. Los habitantes de las mesetas áridas explotaban el maguey y fermentaban la

⁶⁴ Gironela D’Angelli, *Op. Cit.*, p. 68.

⁶⁵ Ward, *Op. Cit.*, p. 596.

⁶⁶ Calderón de la Barca, *Op. Cit.*, p.436.

⁶⁷ Elena Arroyo y María Esther Echevarría, *Recetario de maíz*, México: CONACULTA, 1998, p. 11-12. Esta semilla tiene propiedades particulares que conserva por tiempo prolongado; su contenido nutritivo es alto, con un 15 a 18 por ciento de proteína y presencia de lisina y metionina, alto contenido en fibra, calcio, hierro y vitaminas A y C. Se puede usar también la hoja fresca y seca, el grano seco molido, reventado y en otras combinaciones como mezclador alimenticio. Tradicionalmente se prepara en palanquetas llamadas “alegrías”, la fina con miel de abeja y la ordinaria con piloncillo. No es panificable por la ausencia de gluten, pero se puede anexar a la harina de trigo para panificación y repostería y al maíz y la soya para tortillería.

savia para hacer pulque, bebida ligeramente alcohólica y muy nutritiva, que acompañaba el menú⁶⁸.

Si los indios llegaban a consumir carne, era como tasajo, descrito a continuación por De Fossey, quien da cuenta de que no era de la mejor calidad y siempre le causó un sabor poco agradable:

Aquel día hicimos una comida india del todo, en la que nos sirvieron tasajo cocido con chile, frijoles y tortillas. Llamen tasajo a la carne que se hace secar al sol después de salada y partida en tiras largas y delgadas para impedir su putrefacción, que sería más activa que la fuerza absorbente del sol, si se procurase secar en trozos mas espesos, y a pesar de esta precaución siempre conserva un olor y un gusto desagradables⁶⁹.

De hecho, como “los indígenas vivían en general en tierras de posesión comunal, de acuerdo con las costumbres precortesianas”⁷⁰, la agricultura era su principal actividad económica. Y habitualmente cultivaban maíz en sus pequeñas milpas para completar sus escasos ingresos⁷¹.

El principal objeto del cultivo no son esos productos vegetales a los que el lujo y antojo de los europeos han dado un valor caprichoso y oscilante; en mucho mayor medida se trata de gramíneas productoras de harina, de raíces y de enredaderas nutritivas, así como el agave. [...] el panorama de los campos muestra que en todas las regiones de este país la tierra alimenta realmente a quien la trabaja, así como que en México, las mudanzas en el comercio exterior no afectan, de ninguna manera, la prosperidad agrícola y la bonanza del pueblo⁷².

¿Cómo vivía una familia india?, ¿cuántos alimentos abastecían su cuerpo cada día?, ¿dónde y cómo cocinaba? Los espacios de preparación de los alimentos así como la forma de comer señalaban su vida cotidiana y eran diametralmente diferentes a los empleados por la “gente de bien”.

⁶⁸ Patricia Quintana, *Las fiestas de la vida en la cocina mexicana*, México: Limusa, 1999, p. 29. Sobre este particular, *Vid Supra*, p.76-88.

⁶⁹ De Fossey, *Op. Cit.*, p. 44.

⁷⁰ Biart, *Op. Cit.*, p. 64.

⁷¹ Pilcher, *Op. Cit.*, p. 67.

⁷² Mühlepfordt, *Op. Cit.*, p. 83.

En sus narraciones, los viajeros se interesaron al respecto. Tratemos de reconstruir el día a día de una familia india, con los elementos que dejaron estos testigos extranjeros.

Comencemos con los espacios que tienen sus casas, para mostrar y, en cierta manera comparar, las diferencias con otros sectores de la población mexicana.

En primera instancia, la organización y la decoración interior de las viviendas eran muy sencillas. Normalmente tenían un solo cuarto, que servía de estancia y dormitorio para la familia entera; en las zonas calientes, algunas hamacas de henequén colgaban de las vigas del techo⁷³. Según Mühlendorft, la cocina solía estar en un lugar separado, en una choza más pequeña⁷⁴. Sartorius da una descripción más detallada de estos espacios y de los utensilios que había en ellos:

En el interior de la cabaña, sobre el piso de tierra, arde día y noche el fogón doméstico. [...] Unos cuantos jarros de barro sin pulimiento y de platos del mismo material, una gran jarra de agua, un vaso para beber y un güiro constituyen toda la fortuna de la cabaña del indio; unas cuantas estatuillas que representan a santos son la decoración⁷⁵.

El ingenio de los pobladores solucionaba las necesidades básicas. Contaban con lo que la Naturaleza les ofrecía para la vida cotidiana, usaban sus elementos al por mayor y obtenían de ellos todo el provecho posible⁷⁶. Puede decirse que, entre los indios, una mesa y un banco o un par de sillas, aunque fuesen toscas y pesadas, eran signo de cierta prosperidad.

La Naturaleza, proporcionaba alimentos, pero también recursos como utensilios: la piedra volcánica, por ejemplo, era utilizada como

⁷³ *Ibidem*.

⁷⁴ Mühlendorft, *Op. Cit.*, p. 183.

⁷⁵ Sartorius, *Op. Cit.*, p. 146. El carbón o la leña se ponían en el hueco que formaban las tres piedras de *tlecuil* y sobre ellas estaba el comal. Durante el invierno, este fuego calentaba la casa, por ello la familia dormía cerca de él. En tierra caliente, en cambio, el fogón se ponía sobre horquetas, pues al estar elevado permitía la ventilación.

⁷⁶ Gabriela Carranza Ortegón (*et al.*), “Riqueza gastronómica de México y sus manifestaciones en Jalisco, baluarte de patrimonio sujeto a promoción turística”, [en línea] http://www.sectur.gob.mx/work/sites/sectur/resources/LocalContent/13581/1/VC_ [con acceso el 25/06/07].

mortero en diferentes formas⁷⁷. “Una hoja de árbol de plátano, recién cortada, nos sirve como mantel. Tenemos enfrente dos platos de frijoles negros con un huevo frito encima de cada uno; el ‘molcajete’, una especie de mortero de piedra, contiene chimole o salsa de chile y un montón de tortilla de maíz fue colocado sobre una jícara hecha de la corteza de calabaza”⁷⁸.

La familia solía comer en cuclillas sobre un petate y, lo era frecuente, era usar la tortilla como cubierto. Doña Fanny Calderón narra su vivencia al respecto: “con referencia a los cuchillos y tenedores me lleva a citar el hecho de que todos los criados de México y todo el común del pueblo ¡comen con los dedos! Los más curiosos enrollan dos tortillas que les sirven de cuchillo y tenedor y que, lo puedo asegurar por experiencia propia, es mil veces preferible que nada cuando habéis aprendido a usarlas”⁷⁹.

De los enseres domésticos de los indígenas, los principales son el *metlatl* o metate y el *comalli* o comal, lo mismo que en tiempos de Moctezuma⁸⁰. Del metate, citamos arriba la descripción de Sartorius dice: “una piedra grande, plana y en declive; el segundo [el metalpie] un cilindro de piedra, de extremos cónicos, que sirve para triturar el maíz, así como el comal para cocimiento de la tortilla de maíz”⁸¹. Mühlenpfordt comenta que el comal era una especie de sartén o charola de barro muy plana, de uno o dos pies de diámetro, sobre el cual se cocían las tortillas. Servía además como base para las ollas y jarros en que se guisaba la comida⁸².

⁷⁷ En el metate se molían diversas semillas para hacer harinas: maíz, pepita, cacao, chía y amaranto reventado. También los chiles para preparar salsas y adobos. El molcajete, como el metate, podía ser de barro con el fondo rayado. Cristina Barros, *La cocina prehispánica y colonial*, México: Tercer Milenio, 2001, p. 28.

⁷⁸ Sartorius, *Op. Cit.*, p. 153.

⁷⁹ Calderón de la Barca, *Op. Cit.*, p. 425.

⁸⁰ Mühlenpfordt, *Op. Cit.*, p. 184.

⁸¹ Sartorius, *Op. Cit.*, p. 146.

⁸² Barros, *Op. Cit.*, p. 28.

¹⁸² El guaje tiene forma de calabaza alargada con base ancha y en cada entidad de la República se les conoce de manera diferente; por lo menos tienen sesenta nombres. El original en Sinaloa es *bule*. En la meseta central se le conoce como *guaje*; en Veracruz *tecomate*, *jícara*, *bule* y *calabazo*; en Yucatán le llaman *puc*; en Tabasco, *chico*. Tiene distintos usos; en la costa, por ejemplo, los pescadores los utilizan

Completan la lista de los bienes del indígena algunas ollas, platos y cazuelas de barro; recipientes de madera y otros hechos con el fruto seco y ahuecado de los más grandes, como las calabazas o el guaje⁸³. Finalmente, algunas redes guardaban reservas alimenticias para algunos meses o hasta la siguiente cosecha⁸⁴. Entre estas provisiones, Ward menciona haber visto maíz, arroz, plátanos, naranjas y piñas en la zona de tierra caliente⁸⁵. En el altiplano era común que fueran maíz y frijol.

Sartorius agrega:

Cuando uno come en compañía de los indios no necesita cuchara, ni cuchillo, ni tenedor; estos artículos son un lujo desconocido aquí; en lugar de eso, un pedazo de tortilla en cada mano, delgado, tibio, seco y sin sabor, permite que una mano acuda en auxilio de la otra para que haga las veces de cuchara y lleve el alimento a la boca. Con un poco de práctica uno sale adelante con facilidad, muerde un trozo de la tortilla con cada bocado y vacía su propio plato sin llenarse de grasa los dedos⁸⁶.

Los trastos domésticos de primera necesidad los llevaba la mujer como dote al casarse. El ajuar de la casa no se componía de otra cosa que de un petate o estera de junco o palma, que hacía las veces de cama, mesa y asiento; a esto se agregaban unas cuantas jícaras o tazas por lo general hechas con calabazas⁸⁷.

Respecto a la forma de cocinar, los diferentes alimentos se asaban sobre las brasas, se hervían, se cocían sobre el comal o al vapor, base aún de recetas actuales; se metían al rescoldo (entre la ceniza caliente) u horneaban bajo la tierra.

como flotadores y para guardar el camarón seco o aun como tambor de agua y sonaja. Sebastián Vert, *Tradiciones mexicanas*, México: Diana, 1991, p. 77.

¹⁸³ Charpenne, *Op.Cit.*, p. 119.

¹⁸⁴ Ward, *Op.Cit.*, p. 422.

¹⁸⁵ Sartorius, *Op.Cit.*, p. 153.

¹⁸⁶ De Fossey, *Op. Cit.*, p. 45.

¹⁸⁷ Victor Manuel Patiño, "Alimentación y alimentos en la época prehispánica" [en línea] http://www.lablaa.org/blaavirtual/historia/equinoccial_1_alimentos/partseg1.html [con acceso el 16/04/07]

La alimentación nativa se hacía y se hace con gran libertad; en buena medida, sus indicadores son las necesidades del cuerpo, esto es, no había horarios como entre la “gente de bien”. Al amanecer, se tomaba un jarro con una infusión de yerbas del monte, un café ligero o un atole, en su mayoría de maíz, y una o más tortillas. Esto respondía a la costumbre indígena de comer poco y pausadamente. No formaba parte de su percepción de la vida que la comida tuviera que ser meramente placentera. Lo importante era atender la necesidad de aplacar el hambre. Sin embargo lograban conseguirlo estas dos razones a pesar de lo precario de su dieta⁸⁸.

Los hombres llevaban al campo "el taco", es decir, tortillas y se las comían en medio de la jornada de trabajo a fin de aguantar hasta la hora de llegar a su casa, pues si lo hacían muy temprano, el estómago les pedía alimento mucho antes. Al volver disponían de un solo plato caliente, alguna vez con cuchara, y si no, directo de él. No había cena; por la noche se bebía una infusión o un café aguado⁸⁹. En el mejor de los casos, que era cuando se tenía una visita, como la de los viajeros, se alistaban algunas provisiones para una cena descrita por Charpenne:

¡Admirable simplicidad de estos pueblos en la infancia de la civilización! Felices y mucho más felices que nosotros sin duda; pues sus deseos no van más allá de las primeras necesidades de la vida y la naturaleza les ha dado con que satisfacerlas. La madre encendió un fuego en el suelo, entre tres o cuatro ladrillos, sobre los que puso un vaso sin esmalte, de forma esférica, como todos. Lo llenó de agua y echó en él algunos puñados de frijolitos. Tal es, con una o dos tortillas, la modesta cena de cada día de la mayor parte de los habitantes de estos parajes⁹⁰.

Solía haber tortillas cada día, tarea en que las mujeres ocupaban gran parte de su tiempo. Lo muestra Sartorius en *México hacia 1850*, al relatar el duro pero importante trabajo femenino dentro de la estructura

⁸⁹ “La cocina prehispánica. Cocina mexicana e historia” [en línea] http://www.sic.gob.mx/ficha.php?table=gastronomia&table_id=89&estado_id=0 [con acceso el 12/02/07]

⁹⁰ Charpenne, *Op. Cit.*, p. 166.

familiar, desde la selección del maíz hasta la confección de las tortillas palmeadas con maestría, la preparación de los otros alimentos y la crianza de los hijos. El hombre era el que abastecía las provisiones diarias.

A la pobre mujer le toca la parte más pesada. Ella hace la mayor parte del trabajo, por el cual nada recibe. Se levanta a las cuatro de la mañana, enciende el fogón y muele el maíz para el atole, mientras el hombre duerme enrollado en su cobertor como una momia. Después de una hora, el atole está listo, el hombre toma el contenido de una jarra y se despereza. Mientras tanto prosigue la tarea sobre el metate para preparar el pan del desayuno. Así transcurre todo el día. Las mujeres acarrear el agua y la leña, cuidan a los niños, preparan los alimentos tres veces al día [...]⁹¹.

“Dura pero segura”, la cocina tradicional indígena requería y requiere todavía de un enorme esfuerzo. Durante miles de años, las mujeres han purgado cada día una especie de penitencia, arrodilladas horas enteras para moler el maíz y echar tortillas; son ellas quienes preservaron y refinaron la *cuisine* precolombina⁹².

Los modales en la mesa eran sin duda alguna distintos a los de la “gente de bien”. El ejemplo más fehaciente lo tenemos en el manejo de la tortilla el cual se hacía con habilidad y cuidado para ser transformada en cuchara. Ésta se tomaba directamente del texcal o chiquihuite⁹³, cesto de mimbre especial para guardarlas, llamado "ato" en algunos sitios. En ellos se colocaban también los tamales. Además de los *chiquihuites*, se usaban los calabazos pues su recubrimiento de fibra natural conservaba la temperatura de los alimentos⁹⁴. Bebían agua, todos de la misma jícara. El primer sorbo era para enjuagar la boca y se escupía. Luego se podía tragar. No había vasos, las jícaras empleadas eran de guaje⁹⁵.

⁹¹ Sartorius, *Op. Cit.*, p. 148.

⁹² Pilcher, *Op. Cit.*, p. 20.

⁹³ Comúnmente de carrizo o de otate (especie de cañas que se distinguen sólo por su dureza), utilizado para almacenar las tortillas pues guardan el calor y las mantienen calientes por mayor tiempo. En, Jackie R. Ibarra, “Arte popular. Ágiles manos tejedoras” [en línea] en http://culturaspopularesindigenas.gob.mx/arte_popular.html [con acceso el 22/11/08]

⁹⁴ Barros, *Op. Cit.*, p. 29.

⁹⁵ Vertí, *Op. Cit.*, p. 79.

Como vimos, desde la época prehispánica los indígenas se alimentaban con flores, plantas, frutos, aves, animales silvestres o peces que, con ingenio, se transformaban en auténticos manjares⁹⁶. No les era necesario comer mucha carne, ni beber mucho vino, cerveza o pulque. Los trabajadores agrícolas y la gente del pueblo se nutrían con sencillez y, sin embargo, desempeñaban tareas muy penosas, cargaban pesos excesivos y eran andarines infatigables⁹⁷. La recolección completaba a los productos agrícolas, ya que en el campo se hallaban fácilmente ciruelas, pitayas, vainas, guajes y muchos otros frutos con alto grado nutricional. En los relatos de los viajeros existe gran variedad de descripciones de frutas y verduras; les causaban gran impresión, sobre todo por sus colores y sabor exquisito, aunado a su abundancia. Los indígenas no sólo aprovechaban los frutos de las plantas, sino también las semillas, las hojas, los tallos, las raíces y los retoños. Nada desperdiciaban, a todo le encontraban utilidad.

Casi todos los autores coinciden en que las frutas más llamativas eran la chirimoya y el plátano. Escuchemos a Ward decir de la primera: “su tamaño es mayor que el de la naranja más grande, la cáscara es verde y llena de irregularidades, pero la pulpa es de un blanco maravilloso y tan suave que se debe comer con cuchara, ya que toma un color mohoso si se corta con cuchillo; su sabor es el de la fresa, combinado con el de otras frutas”⁹⁸.

Biart opina que “el hambre, ese terrible enemigo del pobre en las grandes ciudades del viejo mundo, es un espectro ignorado bajo un clima en que los árboles dan más frutos que los que la población puede consumir. ¡Y qué frutos! El plátano, por ejemplo, que se come a guisa de

⁹⁶ Edgar Hernández, “Viaje al centro del sabor mexicano”, [en línea] http://www.reformasecundaria.sep.gob.mx/ciencia_tecnologia/doctos/11BII.pdf [con acceso el 26/07/07]

⁹⁷ Amando Farga y José Inés Loredo, *Historia de la comida en México. Mosaico cultural del esplendor y grandeza de la gastronomía mexicana*, México: Diana, 1993, p. 110.

⁹⁸ Ward, *Op. Cit.*, p. 42.

pan y que supera a la patata por las mil formas en las que se puede preparar”⁹⁹.

La Sra. Calderón menciona: “a veces nos deteníamos a comprar naranjas que cortábamos de los árboles, piñas y granaditas, que son a modo de grosellas de Brobdinag, la de los viajes de Gulliver, con su pulpa encerrada en un pellejo muy grueso y amarillo, y muy refrescante”¹⁰⁰.

Y es que, como menciona De Fossey sobre Oaxaca:

En los jardines es donde con especialidad se encuentran numerosas variedades de frutas indígenas y exóticas. Al lado del plátano, del aguacate, de los zapotillos, de las granadillas de china, etcétera; maduran la manzana, el durazno, el albaricoque y la uva [...] La piña no se da allí, porque no medra sino en terrenos calientes y húmedos; pero se encuentra la piña-anona cuyo sabor participa a la vez del de la piña y del de la anona, con cuyo motivo se le ha puesto el doble nombre¹⁰¹.

Sartorius precisa que la familia indígena sembraba frijoles, chiles, tomates, patatas dulces y algodón. Que también criaba algunos cerdos y después los vendía en el mercado, junto con gallinas u otros animales domésticos pequeños, a fin de reunir un poco de dinero para comprar algo de ropa o pagar a la iglesia los derechos de curato. Agrega:

En muchos casos plantan árboles frutales alrededor de sus cabañas y hacen negocio con la venta de fruta. Reúnen y venden muchas clases de productos crudos del bosque, obtienen ixtle y pita (filamento de agave y bromelias), prestan sus servicios como trabajadores por día; en suma, tienen muchas maneras de hacer más cómoda su existencia, aunque en cualquier modo son adictos a sus viejas costumbres; dinero que ganan, es dinero gastado en bebidas espirituosas en los días de fiesta, o bien lo entierran para tenerlo seguro¹⁰².

Las diferentes actividades productivas proporcionaban los insumos de la cocina indígena. La agricultura era la principal, no únicamente porque el maíz constituía la base alimenticia, sino porque se le podían

⁹⁹ *Ibidem*, p. 103.

¹⁰⁰ Calderón de la Barca, *Op. Cit.*, p. 321.

¹⁰¹ De Fossey, *Op. Cit.*, p. 204.

¹⁰² *Ibidem*.

agregar otra serie de granos, condimentos, carnes, bebidas, etcétera. En el mismo acto productivo, además, se perfilaba la dieta que la familia tendría en el siguiente ciclo. La calabaza, el frijol y numerosas arvenses (quelites) integraban el sistema agrícola tradicional del maíz, que permitiría a la familia campesina obtener el aporte calórico necesario para vivir.

Los sistemas productivos de *traspatio* (solares o *ekuaros*) permitían la producción de especies alimenticias que, por sus características, se podrían difícilmente cultivar en el campo. Entre estas especies había diferentes condimentos, plantas medicinales, hortalizas y verduras, hasta animales (aves, conejos, cabras, borregos y vacunos)¹⁰³.

La comida tradicional indígena se enriqueció con la gran cantidad de plantas y animales llegados de otras tierras, como pollos y ganado vacuno, trigo, caña de azúcar, cebolla y arroz. Sin embargo, ningún cereal logró sustituir al maíz, ninguna leguminosa se impuso sobre el frijol, y el chile resultó insustituible.

¹⁰³ Vertí, *Op. Cit.*, p.43.

IV

LAS DELICIAS DEL MAÍZ

4.1 LA TORTILLA, INDISPENSABLE

La historia de los pueblos sedentarios suele estar estrechamente vinculada al cultivo de un producto agrícola. Tal es el caso de México con el maíz; sucede desde el norte de nuestra actual geografía política hasta el centro de Sudamérica, en que ha sido el alimento fundamental de sus habitantes y devenido incluso en moneda indígena. De alguna manera, esta gramínea es factor de unidad cultural y económica entre los pueblos del continente, en especial de nuestro país¹.

En el mundo prehispánico, el maíz fue sustento básico del cuerpo y también del espíritu. La religiosidad de los pueblos estaba vinculada a él de varias maneras: dioses representados con la planta o con mazorcas; ofrendas de tortillas, atoles, pinole y tamales votivos; ídolos de masa; culto a la fertilidad y la agricultura.

Después del encuentro de los dos mundos en 1492, han pasado más de 500 años de mestizaje racial, religioso, cultural y sin duda gastronómico. Se han modificado los usos y costumbres en platillos y adoptado productos como el trigo y el arroz, sin que se desplace el uso del maíz. Hoy se conocen cuarenta y dos variedades de él. Se diferencian en el tamaño de la planta, la forma y la dimensión de la mazorca, el color y el tamaño de las semillas². El maíz alcanzó gran importancia gracias a que se podía sembrar casi en cualquier tierra y clima, además de que las cosechas que se obtenían alcanzaban para el consumo de la familia y, en la mayoría de las ocasiones, algo sobraba para su venta.

¹ Felipe Solís Olguín, *La cultura del maíz*, México: Clío, 1998, p. 18.

² Barros, *Op. Cit.*, p.16.

El maíz se da en todos los lugares de México, lo mismo en las comarcas calientes que en las altiplanicies y las sierras. Sólo las elevadas y frías cimas de las cordilleras, así como las costas o barrancas calientes con pantanos o arena, son inapropiadas para su cultivo. En las zonas más templadas y de poca altitud es en donde crece más y su rendimiento es mayor que en la meseta, donde hace más frío³.

Hay numerosas pruebas arqueológicas que permiten dar a este cereal más de 3,000 años como alimento básico mesoamericano. Hoy aún domina su consumo, si bien las cifras *per cápita* son inversamente proporcionales al estrato socioeconómico de que se trate y se ha hecho necesario importarlo⁴. Sin embargo, entre la “gente decente” nadie es capaz de rechazar una tortilla hecha a mano y recién salida del comal, aunque su único relleno sea un poco de sal. “Esos círculos de masa de maíz cocida en seco, maravilla de simplicidad y economía, demostraron la genialidad de la cocina campesina del Nuevo Mundo. Las cocineras les preparaban con sólo tres simples utensilios: una cazuela de barro, un metate y un comal”⁵.

La tortilla, hoy en día considerada un símbolo de identidad mexicana, fue tratada en abundancia por los viajeros decimonónicos como de gran interés tanto por su sencillez como por las variantes en su preparación. Para algunos era aceptable a la primera probada, a otros no gustó, pero durante su estancia en el país la fueron aceptando. Es señal, asimismo, de la alimentación de cada clase social.

Comencemos con lo esencial: ¿cómo se hace una tortilla? Pierre Charpenne responde que con “maíz cocido con cal, molido y hecho masa que se extiende a palmadas, entre ambas manos, en esos discos suaves y raros que se cuecen en el comal o lámina metálica al fuego directo”⁶. Refiere sus beneficios, pues dice que el buen estado de los dientes en

³ Mühlentfordt, *Op. Cit.*, p. 87.

⁴ Solis Olguín, *Op. Cit.*, p. 21.

⁵ Pillecher, *Op. Cit.*, p. 27.

⁶ Charpenne, *Op. Cit.*, p. 300.

los indígenas y su blancura “maravillosa” se debían a la preparación del maíz con cal y tequezquite, un carbonato de calcio muy usado⁷.

Eduard Mühlentfordt hace una narración con todo detalle del proceso de elaboración de la tortilla, a fin de dar la receta a las mujeres alemanas, a quienes pretendía presentar las comidas de México. En suma, lo describe como todo el arte que es:

La preparación de las tan ya mencionadas tortillas, que los españoles y sus descendientes aprendieron de los aborígenes mexicanos, es la siguiente: a fuego lento se pone a cocer en agua una cierta cantidad de maíz junto con un poco de cal o de carbonato potásico, o bien se le deja remojando algunos días, para que la cáscara de los granos se afloje lo suficiente y pueda desprenderse con los dedos. Acto seguido, los granos se muelen finamente en el metate con un poco de sal para formar una masa consistente. Para ello la molinera se arrodilla en el suelo, justo detrás del lado más alto de la piedra de moler, pone uno o dos puñados de maíz sobre la piedra y sujetando con cada mano un extremo del cilindro de piedra que hace las veces de muela, reduce a pasta el maíz. Una vez que ha molido una cantidad suficiente, toma una pequeña bola de masa y con golpecitos dados con ambas manos forma una torta redonda de unas 6 a 8 pulgadas de diámetro y de 1½ a 2 líneas de grueso. A medida que va haciendo las tortillas las va poniendo sobre el comal, que para entonces ya tiene que estar muy caliente, y las voltea para que queden bien cocidas por ambos lados. Para que las tortillas sepan todavía mejor, se mezclan a la masa algunos huevos y algo de condimento. Son muy nutritivas y bastante más sabrosas que cualquier otro tipo de pan de maíz que yo conozca⁸.

En efecto, producir tortillas era y es un proceso laborioso en cuanto a la cocción del maíz (nixtamal) y sobre todo la molienda en el metate. Gracias a la primera, el maíz se enriquece con calcio, riboflavina y niacina y fija mejor los minerales durante la digestión⁹. Si bien la tortilla era el alimento básico, la maleabilidad del maíz contribuyó a que cocinar fuese un arte para las mujeres que no tenían acceso a productos más elaborados¹⁰ y daban a la masa formas delgadas, gruesas, alargadas,

⁷ *Idem.*

⁸ Mühlentfordt, *Op.Cit.*, p. 228.

⁹ George Armelagos, “Cultura y contacto: el choque de dos cocinas mundiales, en Janet Long, *Conquista y comida. Consecuencia del encuentro de dos mundos*, México: UNAM, 2003, p. 110.

¹⁰ Mario Antonio Sánchez, *Cocina mexicana*, México: Diana, 1992, p. 13.

tostadas. En general se llamaban, *tlixcallis*, pero también había nombres para cada una: tlacoyos, memelas, totopos, etcétera¹¹.

Estas formas diversas, su cocción, conservación y preparación permitían la sobrevivencia de quienes no podían comerlas en casa, calientes y sacaditas del comal, de aquellos que andaban en los caminos día y noche, viajando o trabajando. Por ello es que Charpenne comenta que, para recorrer México, no se haría mal en imitar a los muleros, que llevaban consigo provisiones y comían sobre el suelo. “A decir verdad - agrega-, su carne [la que cargaban], secada al sol, correosa como nervios de buey, es muy poco apetitosa; me gustan mucho, sin embargo, sus tortillas de *viage*, más delgadas que las tortillas ordinarias, más cocidas, que crujen al morderlas, como las obleas que se venden en Francia con el nombre de barquillos”¹². Estas “tostadas” eran una buena opción para calmar el hambre durante un largo recorrido, antes de poder encontrar un poblado o una casa que ofreciera algo más copioso.

En *La vida en México*, la Sra. Calderón de la Barca menciona que “las tortillas, alimento usual del pueblo, no son otra cosa que simples pasteles de maíz, mezclados con un poco de sal y de tamaño y forma de nuestros *scones*”¹³; le parecían bastante buenas cuando las comía muy calientes, acabadas de salir del comal; pero en su opinión eran insípidas¹⁴.

Nótese lo de “alimento usual del pueblo”. En este sentido, el historiador Ciro Cardoso dice que “generalmente [las tortillas] se colocaban en cestas o en servilletas y la ración aumentaba de acuerdo al nivel económico de las familias ya que las de menores recursos, contaban con mayor número de tortillas”¹⁵. Lo que quiere decir es que la

¹¹ Barros, *Op. Cit.*, p. 18.

¹² Charpenne, *Op. Cit.*, p. 190.

¹³ Bollos.

¹⁴ Calderón de la Barca, *Op. Cit.*, p. 289.

¹⁵ Ciro Cardoso, *México en el siglo XIX (1821-1910) historia económica y de la estructura social*, México: Nueva Imagen, 1980, p. 110.

tortilla no sólo era exclusiva de la clase más desprotegida por motivos de sabor o cultura, sino también por su economía precaria¹⁶.

La tortilla se consumía y consume en el desayuno, comida y cena de manera considerable. Es por ello que Henry George Ward la comparó con el pan en las mesas europeas. Él mismo relata en *México en 1827* que, al principio, pocos visitantes gustaban de ella, pues sentían un sabor desagradable; si además se le agregaba lo picante del chile, como era costumbre, requerían de algún tiempo para acostumbrarse. Él no pudo disfrutarla, aunque a veces la comía, a falta de otros alimentos¹⁷. Los extranjeros difícilmente podían olvidar, siquiera por un momento, sus tradiciones nacionales, las cuales eran punto de contraste con las vivencias del país que apenas conocían. Sin embargo, México no estaba tan lejano de algunas de las cotidianidades europeas. A pesar de que la tortilla se consumía por el común del pueblo, como mencionaba doña Fanny, la clase “decente” no las excluía. La diferencia radicaba en el número y las veces que las consumían en un día común. Es decir, entre la “gente de bien”, las tortillas sólo se veían en la mesa a la hora de la comida y si los platillos lo ameritaban; de no ser así, se hacía presente el equivalente occidental. El desayuno y la merienda exhibían una variedad de panes dulces, para ser acompañados por el chocolate habitual.

De hecho, cuando se pensaba en tortillas en esta clase, se podía imaginar también una tortilla española¹⁸. Por ello es que en México

¹⁶ La tortilla podía remplazar los componentes nutricionales de la carne, como las proteínas, esenciales para el cuerpo, y si era acompañada con frijoles u otros vegetales o leguminosas, no se necesitaba carne. Cabe reiterar que los integrantes de las clases bajas no solían tener acceso a la carne pues su economía no se los permitía. Miriam Bertran Vilà, “La alimentación indígena de México como rasgo de identidad”, [en línea] <http://www.ciesas.edu.mx/lerin/doc-pdf/Beltram-2.pdf> [con acceso el 29/08/07]

²¹⁹ Ward, *Op. Cit.*, p. 432.

¹⁸ En España la palabra *tortilla* se entiende como la forma de cocinar uno o varios huevos, batidos y luego fritos, en forma más o menos redonda. A esta tortilla se les añade a veces otro ingrediente y entonces se la llama *tortilla de...* y el nombre del ingrediente. A la tortilla de huevos nada más se la denomina *tortilla francesa*. Es especialmente conocida la de papas, hasta el punto que en España el término tortilla se asocia con ella; por ejemplo, una ración de tortilla, un pincho de tortilla o un bocadillo de tortilla serán, casi siempre, de papas, pero en nuestro país ésta es conocida como *tortilla española*.

existían los expendios de pan blanco o dulce, consumido en mayor proporción por la clase media y alta¹⁹.

Por otra parte, la tortilla es multifacética y adaptable. Además de compañera de guisos, tuvo y tiene otra utilidad que se ha mencionado varias veces, es decir, “substitutiva de los cubiertos que la civilización ha impuesto para comer; de ahí tenemos su importancia en todos los estratos de las sociedades”²⁰.

De tal modo, sirve como plato al hacerse un taco o como cuchara, si se sabe sostener de tal manera que no se deje caer el alimento: ¡hay que ver que es un arte comer de esta manera! Por ello es que los viajeros no dejan de relatar, asombrados, la peculiar usanza del mexicano de comer sin cubiertos, pues para su educación resultaba muy difícil hacerlo sin ellos.

Esta práctica pareció tan peculiar a Mathieu De Fossey que, en *Viaje a México*, relata que “los mexicanos componen cada bocado a manera de cuchara, haciendo sus dedos el oficio de tenedores y cuchillos”²¹.

Además de ser base o instrumento de la alimentación popular, las tortillas sirven para preparar una serie de platillos baratos de la cocina mexicana. Las tortillas del día anterior se utilizan para “antojitos”, como las enchiladas, de las cuales, para beneficio de las amas de casa alemanas, Mühlenpfordt da también la receta: “se prepara con tortillas que se sumergen calientes en una grasosa salsa de chiles y luego se colocan en un platón y se cubren con queso y perejil picado”²².

Este producto cobró aún más importancia cuando se dejaron de lado las diferencias entre la gastronomía española y la prehispánica para dar paso al mestizaje y, a la postre, bautizar a la comida del país como “mexicana”. Así la presentaron estos viajeros del siglo XIX, la disfrutaran

¹⁹ *Vid. Supra*, p. 22.

²⁰ Julio Jiménez Rueda, *Historia de la cultura en México*, México: Cultura, 1960, p. 56.

²¹ De Fossey, *Op. Cit.*, p. 44.

²² Mühlenpfordt, *Op. Cit.*, p. 227.

o no. Un ejemplo es otra receta de este alemán, que evidencia la mezcla de ingredientes occidentales y nativos en un manjar.

Tortillas rellenas: una pequeña cantidad de masa hecha con carne de cerdo cocida y molida con chile, tomate, alcaparras, cebollas o ajo, perejil, con un poco de azúcar y sal, se pone en una tortilla que después se enrolla. Los rollos se guisan ligeramente en una grasosa salsa de chile; finalmente se espolvorea sobre ellos queso rallado y perejil picado, y se colocan lindamente unos sobre otros en platonos, enmarcados por rebanadas de cebolla²³.

Apenas se conoce la infinidad de usos de la tortilla en la cocina. Algunos se han hecho típicos, pero en cada región del país la manera de emplearla es distinta y diversa y en muchos platillos es ingrediente esencial. Pilcher menciona que “se la podía enrollar alrededor de rellenos de carne o verdura para formar un taco, con lo cual los alimentos se mantenían calientes el mayor tiempo posible”²⁴. Una tortilla del día anterior, nada más tostada sobre el comal o la plancha, dorada y crujiente, es complemento perfecto de un buen guacamole o unos frijoles refritos. Hay enchiladas en todas sus variedades²⁵, y la tortilla cortada o partida en pedacitos se agrega a los caldillos de jitomate o frijol para hacer una sopa. Las tortillas, tostadas y doradas en manteca o aceite son base de muchas ensaladas y carnes preparadas de diferentes maneras. La tortilla fría se aprovecha si se remoja en caldillo de chile y después, ligeramente frita o sancochada, se coloca una encima de otra hasta formar un pastel²⁶.

En *Memorias de mis tiempos*, Prieto muestra que las enchiladas o chilaquiles formaban parte del almuerzo de la clase media e incluso de la alta, cuando sólo se encontraba la familia o amigos muy cercanos; cuando llegaban visitas importantes, sustituían este platillo por alimentos

²³ *Ibidem*.

²⁴ Pilcher, *Op. Cit.*, p. 27.

²⁵ Graciela Patiño, *Sabor y deleite*, México: HSBC, 2005, p. 31.

²⁶ Elena Arroyo, María Esther Echevarría, *Recetario de maíz*, México: CONACULTA, 1998, p. 25.

²²⁹ Guillermo Prieto *Memoria de mis tiempos*, prolog. Horacio Labastida, México: Porrúa, 1985, p. 57.

²³⁰ Calderón de la Barca, *Op. Cit.*, p. 419-420.

más europeos, pues se veía que el platillo del diario no estaba a la altura de tales visitas²⁷.

Basta con el siguiente relato de otra obra culinaria, que con el paso del tiempo se ha modificado, pero que aún perdura. De ella nos platica Calderón de la Barca:

En estos apuros estábamos, con los caballeros de Morelia sufriendo las consecuencias de su cortesía en habernos querido acompañar, cuando las damiselas de los baños, náyades de las fuentes termales, compadecidas de nuestra condición de hambrientos, acudieron a ofrecernos sus servicios. Preguntóme una de ellas si gustaría, entre tanto, de “comerme un burro”. Y como un burro es un asno tuve que contestarle horripilada ante semejante proposición que prefería mucho más esperar todavía un rato antes de tomar medida tan desesperada. Algunas gentes le llaman pecadoras, dijo su hermana. Con esto vinieron en nuestra ayuda los caballeros, y fueran burros o pecadoras, se mandaron traer al momento. Resultaron ser tortillas calientes con queso que nos supieron a gloria²⁸.

Los “totopos“, dorados en manteca y clavados en los frijoles refritos, o revueltos en sesos, huevos o papas con longaniza son también deliciosos y, según el escritor Alfredo Ramos Espinosa, “las gordas alargadas o redondas, de manteca, dulce o chicharrón: una gordita de tuétano, pellizcada y caliente, es para chuparse los dedos”²⁹. Narra la embajadora:

El conde de Breteuil alquiló un viejo y descolorido jamelgo que muy en paz pasaba frente a una choza, montó en el asombrado cuadrúpedo que nunca pudo prever, en sus irracionales sueños, un jinete tan gentil montado en su lomo, y se fue a galope en busca de más sólidos comestibles, mientras nosotros nos arreglamos con una india para que nos preparara las tortillas. Regresó el Conde al cabo de media hora con algunos huesos de carnero hervido ¡envueltos en un pañuelo!, un poco de sal y unas tortillas muy gruesas llamadas gorditas. Se le recibió con redoblados aplausos. Todo desapareció con una rapidez increíble, y reanudamos la marcha con nuevo vigor³⁰.

²⁹ Alfredo Ramos Espinosa, *Semblanza mexicana. Costumbres amables, lenguaje íntimo, ademanes corteses, sabrosa comida, ciencia y sabiduría, arte y amor, mujer mexicana*, México: Bolívar, 1948, p. 189.

³⁰ Calderón de la Barca, *Op. Cit.*, p. 410-411.

Había y hay también tortillas de dulce similares a galletas; gorditas de azúcar o piloncillo, con huevo o leche, tal vez con canela. Los tlacoyos eran empanadas de maíz, con rellenos de frijol, arvejón, haba, requesón, chicharrón o flor de calabaza, mientras que las quesadillas, que, como su nombre lo indica, llevan queso, se rellenaban asimismo de cuanto guisado se pudiera: quelites, papa, chicharrón, huitlacoche, hongos, etcétera³¹.

Estos platillos son apenas una muestra de la infinita variedad de formas en que los mexicanos han consumido y consumen la tortilla. En realidad, su uso en la comida diaria no tiene más límites que la creatividad de quien recurren a ellas. Ofrece una amplia gama de variantes regionales: panuchos y salbutes; desde los atoles, pozoles y chilatoles hasta las memelas, los huaraches y las chalupas; picadas, gorditas, molotes, sopes y dobladas, tlacoyos y garnachas, enchiladas, zacahuiles y tostadas; papadzules, pellizcadas, nacatamales y xocotamales; pinole y champurrados, peneques, quesadillas, paseadas.

Este universo de productos del maíz forma un repertorio que, según el escritor Eusebio Dávalos Hurtado, sería prolijo inventariar³². Cada una puede ser objeto de un estudio específico. El mexicano, antojadizo como es, deja de lado toda preocupación dietética por estos platillos.

Amada por los mexicanos, sin importar la clase social a que se pertenezca, la tortilla es consecuencia del largo caminar de nuestro país en la historia. Alrededor de ella se han desarrollado hábitos alimenticios, patrones de comportamiento, valores culturales y algunas tecnologías. No es aventurado afirmar que caracteriza a la comida mexicana³³. Se consume todos los días, sola o en las múltiples y sabrosas formas de presentarla, acompañando los colores y aromas de la cocina de México.

³¹ Ramos Espinosa, *Op. Cit.*, p. 119.

³² Eusebio Dávalos Hurtado, *Alimentos básicos e inventiva culinaria del mexicano*, México: SEP/SUBSECRETARÍA DE ASUNTOS CULTURALES, 1966, p. 35.

³³ Victoria Novelo y Ariel García, *La tortilla: Alimento, trabajo y tecnología*, México: UNAM, 1987, p. 87.

La tortilla es, con su sencillez, la protagonista de los platillos y, junto con el tequila, el frijol y el chile, signo culinario que representa a la mexicanidad, según la historiadora y chef Ana Benítez Muro³⁴.

³⁴ Ana Benítez Muro, *Nuestros sabores*, México: Clío, 2000, p. 29.

4.2 TAMALES, PLACER DE DIOSES

Una innovadora cocina popular sobre la modesta base del maíz, el frijol y los chiles se desarrolló en Mesoamérica. La maleabilidad del maíz contribuyó a elaborar una variedad inmensa de alimentos y el siguiente icono forma parte de esta lista.

Los tamales, sin más ingredientes que maíz, hierbas y chile, asumieron varias formas y sabores. Una cocinera podía preparar manjares en forma de óvalos, canoas, animales o constelaciones celestes; su fantasía sólo estaba limitada por la invención y la destreza³⁵.

¿Qué podemos entender por tamales? ¿De qué deben estar hechos o envueltos? Si bien antes se menciona que sólo se necesita masa, chile y hierbas, no se redujeron a estos ingredientes. La historiadora Guadalupe Pérez San Vicente, en su libro *Repertorio de tamales*, menciona que “*Tamalli* o tamal en náhuatl significa [...] bollos de harina de maíz envueltos y cocidos al vapor. Asimismo Fray Alonso de Molina menciona que el tamal es un “pan de maíz que se cuece en olla, envuelto en hojas de la mazorca”³⁶. Sin embargo, se han estudiado las variantes que existen y se llegó a la conclusión de que el *tamalli* o tamal significa “envuelto cuidadoso”, independientemente de que contenga harina o masa de maíz, pues existen los que, además de lo anterior, llevan capulín, ciruela, chabacano, tecojote, etcétera, o ingredientes como pescado o frijol³⁷.

Dentro de la gastronomía mexicana, los tamales, “festín de dioses y hombres”, constituyen el primero de sus géneros clásicos, al igual que

³⁵ Jesús Flores y Escalante, *Brevísima historia de la cocina mexicana*, México: Asociación mexicana de estudios fonográficos, 1994, p. 43.

³⁶ Esther Hernández, *Vocabulario en lengua castellana y mexicana de Fray Alonso de Molina: Estudio de los indigenismos léxicos y registro de las voces españolas internas*, Texas: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1996, p. 154, en <http://books?hl=es&id=fLluAAAAYAAJ&dq=alonso+de+molina+vocablos&q=tamalli&pgis=1>, edición digitalizada el 15 octubre 2008 [con acceso el 23/04/09]

³⁷ Guadalupe Pérez San Vicente, *Repertorio de tamales mexicanos*, México, CONACULTA, 2000, p. 21.

la nixtamalización, los moles y los pipianes o adobos³⁸. Si las tortillas eran el alimento básico de las comidas cotidianas, los tamales equivalían a los banquetes festivos³⁹.

En México los extranjeros del siglo XIX conocieron este manjar. Las ocasiones en que pudieron degustarlo fueron especiales, ya que se destinaban a las celebraciones.

En *La tierra templada*, Lucien Biart hace una descripción de una de las festividades tradicionales más importantes de México, el 2 de noviembre, día de muertos, que él pasó en la ciudad de Puebla:

Llegada la noche, me dirigí de nuevo al atrio de la catedral, que me había sido señalado como lugar de reunión de todos los paseantes. Algunas indias encendían aquí y allá hogueras de leña olorosa y, en círculo luminoso producido por la llama, extendían melones, cocos, frutas secas o tamales, pasteles de maíz azucarado o sazonado con picante, para los que cada población mexicana tiene su receta⁴⁰.

En otra ocasión, Biart menciona que “aquí y allá se preparaban inmensas calderas de tamales, otro platillo nacional que los gastrónomos del país toman con una especie de gachas de arroz a que se da el nombre de atole”⁴¹. No hay que olvidar que esta combinación de platillos es vigente aún.

Otras fuentes mencionan que los tamales eran consumidos preferentemente entre las clases bajas y en mayor cantidad cuando se trataba de un festejo, en el que se servían como platillo principal. Con esto puede observarse que la diferencia de costumbres entre las clases sociales se podía ver en los alimentos elegidos para las grandes ocasiones. En los sectores populares, las celebraciones exigían tamales⁴², mientras que entre la “gente decente” se consumían en menos ocasiones, no eran tan especiales. Así lo confirman los viajeros al no mencionar su consumo en la alta sociedad. Quizá puede imaginarse que

³⁸ *Ibidem*, p. 19.

³⁹ Pilcher, *Op. Cit.*, p. 28.

⁴⁰ Biart, *Op. Cit.*, p. 253.

⁴¹ *Ibidem*, p. 172.

⁴² Pilcher, *Op. Cit.*, p. 93.

sucedía lo mismo que con las enchiladas de que antes se hablo; sólo eran consumidas entre amigos⁴³.

De allí que se asevere que las tamaladas se hacían para todo tipo de fiestas populares: aniversarios, bautizos, comuniones, bodas, etc.

Mathieu De Fossey los comió en diferentes ocasiones:

También comimos algunos buenos tamales: ya me era conocido este antiguo manjar mexicano por haberlo probado varias veces en Acayucan; pero hasta llegar a Alvarado no me dediqué a paladear su gusto; por otra parte las mujeres de aquel lugar se pintan solas para componerlos. Se hace el tamal con pasta de maíz, y dentro de ella [le ponen] carne de puerco fresco cocida con pimienta y otros ingredientes; se forman con ella panecillos, que se envuelven en hojas de birijao o de maíz, y luego se echan centenares de éstos a hervir todo un día en un gran caldero. Este manjar se ponía en la mesa de Moctezuma, pero entonces se rellenaban con carne de guajolote o de iguana⁴⁴.

Es indudable que los antiguos habitantes de México tuvieron el conocimiento del uso de las grasas y aceites vegetales para cocinar. Empleaban grasa de jabalí, guajolote o armadillo. A éste, que todavía se come en el sureste del país, le quitaban una especie de ganglio que tiene en el cuello y en los alones a los que llaman “mariscos”, para que la grasa y, de paso la carne, no tomaran mal sabor. Ambos eran utilizados para hacer tamales y mole⁴⁵.

En los tamales se muestra también el mestizaje culinario. Desde la llegada de los españoles, las modalidades y sabores cambiaron. Según los cronistas, la reacción inicial de los indios a la carne de cerdo fue de asco absoluto. No obstante, cuando descubrieron que si mezclaban la masa con la manteca del animal, los tamales quedaban más esponjosos y delicados, no lo dejaron de aprovechar⁴⁶. La mayor virtud de los

⁴³ *Vid. Supra*, p. 37-38.

⁴⁴ De Fossey, *Op. Cit.*, p. 80-81.

⁴⁵ CONASUPO, *Platillos populares mexicanos*, México: Grupo Editorial de la Compañía Nacional de Subsistencias Populares, 1971, p. 67.

⁴⁶ *Idem*.

tamales –apunta el historiador José Iturriaga- es que se "hacen conforme al famoso dicho: de chile, de dulce y de manteca"⁴⁷.

John L. Stephens cuenta su experiencia con otra variedad de tamales, de cuya preparación fue testigo. Relata su primera experiencia culinaria durante su viaje a la ciudad de Mérida, donde llegó a la fiesta de Todos los Santos, en que la costumbre es comer el famoso *mucbilpoyo*:

Cuecen de bajo de tierra un pastel hecho de maíz, relleno de puerco y gallinas y sazonado con chile. Durante este día, ningún buen yucateco come otra cosa que *mucbilpoyo*. Allá en el interior del país, en donde los indios son menos civilizados, colocan religiosamente al aire libre una porción de esta pasta, bajo de algún árbol o en algún sitio retirado, para que coman sus amigos ya finados⁴⁸.

El manjar no le agradó, pues estaba tan duro que no lo pudo comer. Lo enterró discretamente, con la intención de no disgustar a los amables vecinos que le habían convidado. Su mala suerte, sin embargo, lo impidió, pues un perro pasó delante de todos con el pedazo de "pastel" en el hocico.

Iturriaga, autor de veinticinco libros sobre historia, cocina y economía, explica que la principal distinción entre la tortilla y el tamal, además de la forma, reside en que, en la mayoría de sus variedades, el último es un platillo por sí mismo y no un alimento neutro, complementario o de acompañamiento⁴⁹. Resalta otra diferencia notoria: la tortilla no se ha modificado en milenios, en tanto que la mayoría de las variedades de tamal es mestiza por la incorporación de rellenos europeos o de otros lugares del mundo.

De tamales se conocen más de setecientos tipos, todos diferentes en cuanto a ingredientes, formas o envoltorios, según la región del país. En primera instancia los podemos dividir en dulces y salados. Los hay

⁴⁷ Iturriaga, *Op. Cit.*, p. 49.

⁴⁸ Stephens, *Op. Cit.*, p. 27. Según Guadalupe Pérez San Vicente, *Op. Cit.*, p. 29, este platillo estaría dentro de los denominados *Mixtotes*, pero entrarían en el rubro de tamales en tanto que fuesen envueltos (*Vid. Supra*, p. 31). Este platillo perfuma los Días de Muertos en toda la península de Yucatán.

⁴⁹ José N. Iturriaga, "Los alimentos cotidianos del mexicano o de tacos, tamales y tortas. Meztizaje y recreación" en Long, *Op. Cit.*, p.399.

también de sabores intermedios o neutros como los de manteca, los cuales se acompañan de moles, rajas con queso o frijoles refritos. Los rellenos más comunes son la carne de cerdo o pollo, pero existen con mariscos, pescado, insectos, frutas, vegetales y prácticamente todos los ingredientes culinarios.

Otros elementos identifican su lugar de origen: los padzitos de Chiapas pueden ser de frijol o chícharo o de dulce de anís con canela y pasas; igualmente están los de chipilín de Tabasco. Otro es el puxi, originario de la zona de Morelos; no lleva masa de maíz, pero sí una pasta hecha con larvas de un insecto acuático y también insectos enteros o molidos, todo envuelto en hojas de mazorca. Un ejemplo más son los uchepos de Michoacán, que son tamalitos dulces por ser de elote tierno condimentado con canela, o el zacahuil de la Huasteca, famoso por su gran dimensión, pues llevan hasta un cerdo o un guajolote entero⁵⁰.

Festín de dioses o comida cotidiana de hombres, deleitosa, señorial o perfecta en su sencillez, los tamales formaron y forman un universo dentro de la gastronomía mexicana, que aporta a la gastronomía universal la perspectiva de varios siglos de culturas que han logrado, a través del sincretismo, que sus platillos sobrevivan a lo largo del tiempo.

⁵⁰ Véase la nómina comentada de tamales mexicanos en Pérez San Vicente, *Op. Cit.*, p. 221-241.

V

BEBIDAS DE TRADICIÓN

5.1 EL PULQUE, MEZCAL Y OTRAS BEBIDAS EMBRIAGANTES

*Agua de las verdes matas,
tú me tumbas, tú me matas,
tú me haces andar a gatas.*

Dicho popular

En cuanto a las bebidas, en las narraciones de viajeros pueden encontrarse dos principales, presentes desde antes de la llegada de los españoles y parte de los elementos de la gastronomía nacional que perduran hasta nuestros días. Uno es el pulque, entendido no sólo como una simple bebida, sino como una tradición que poco a poco se convirtió en pieza distintiva de la cultura mexicana.

El pulque es producto de una planta sagrada en el México antiguo, el maguey: “planta hermosísima que excita el mayor interés [...] se cultiva en las tierras frías y aun en las templadas, y de ella puede decirse que es la vid de México”¹. No es exclusivo de México, aunque en ningún otro lugar del mundo está tan integrado al paisaje. “Esta planta llamada *metl* en azteca, es sin duda una de las más importantes, con su jugo se elabora la bebida alcohólica preferida por los mexicanos de todas las clases: el *octli* de los aztecas o el pulque de los españoles”².

El maguey impresionó los ojos de los viajeros extranjeros, de tal manera que fue descrita por De Fossey como una “especie de grande realce, cuyas hojas miden de diez a doce pies de largo, y cuya sombra al mediodía cubre un espacio de 25 a 30 pies de circunferencia”³. Según Ward, en los estados de Puebla, México, Guanajuato y una pequeña porción de Michoacán se encuentran los principales sembradíos de

¹ De Fossey, *Op. Cit.*, p. 96.

² Mühlepfordt, *Op. Cit.*, p. 95.

³ De Fossey, *Op. Cit.*, p. 96.

maguey, siendo las más reconocidas las de las inmediaciones de Cholula y las de los llanos de Ápam, entre las poblaciones de Huamantla, Tlaxcala y la capital⁴. Sin embargo, el mismo autor menciona que “en general, a pesar de que la planta se encuentra silvestre en cualquier parte del país, no se hace el intento de extraer pulque de ella, excepto en los distritos que están cerca de las dos grandes ciudades de Puebla y México, donde era enorme el consumo entre los habitantes de las clases bajas”⁵.

Carl Sartorius narra que el cultivo del maguey requería escasa atención y no precisaba de regadío artificial.

En las llanuras áridas y en las montañas de la meseta, cuya superficie consiste principalmente en tufa, en conglomerado y en materia volcánica decaída, los magueyes se plantan en hileras, sobre todo en las comarcas donde la población india es más numerosa. Este cultivo no requiere cuidados especiales, ya que no hay que arar ni azadonar la tierra y, por otra parte, no es necesario proteger la plantación contra animales intrusos, ya que tanto animales domésticos como salvajes eluden el contacto con los magueyes⁶.

Las espinas largas y puntiagudas brindan protección a la planta de cualquier insecto que pueda malograrla, además de que también eran usadas entre los indígenas como agujas para hacer incisiones, por ejemplo en la nariz o la oreja o en alguna otra parte del cuerpo.

La planta requiere de diez a quince años para llegar a su madurez, todo depende de la localidad. Se sabe cuál es el momento de empezar a succionar el agua miel cuando aparecen en las hojas los gusanos de maguey, parte también del menú indio⁷. Una vez obtenido el aguamiel, se daba paso a la elaboración del pulque.

En la actualidad, cuando se habla del pulque, se piensa en un alcohol fuerte y hasta desagradable, tanto en olor como en sabor. Sin

⁴ Ward, *Op. Cit.*, p. 59.

⁵ *Idem.*

⁶ Sartorius, *Op. Cit.*, p. 284.

⁷ *Ibidem.*

embargo, se trata de una bebida que permite comprender cosmovisiones y costumbres diferentes en la historia de nuestro país.

La voz “pulque” proviene del náhuatl *poliuhqui*, "descompuesto", "echado a perder". A menudo se le llama con las voces *neutle* o *neutli*, derivación del náhuatl *necuhtli*, "miel". La savia extraída del maguey, el *necutli*, es conocida como aguamiel. Ésta se fermenta para obtener el *octli*, bebida ritual a la que se agrega una corteza llamada *ocpatli*, que la hace aún más embriagante⁸. En la cosmovisión mesoamericana, el pulque era un líquido sagrado, ya que sólo los ancianos y los dioses tenían derecho a beberlo. Encontramos su valor simbólico representado en Mayahuel, “diosa del pulque”, la de los 400 pechos⁹. Con el tiempo, el divino *octli* se convirtió en bebida popular y su nombre cambió por el de pulque¹⁰.

En la Colonia, los españoles trataron de prohibir sin éxito la bebida, pues era muy popular y se consumió clandestinamente. Durante el siglo XIX, el pulque era aún el líquido predilecto de muchos mexicanos, ricos y pobres, jóvenes y adultos. Aunque los viajeros consultados concuerdan en que el néctar era bebido mayormente por la clase baja, aceptaban que podía encontrarse, además, en las mesas de la mayoría de los hogares del país.

Independientemente de que el pulque hubiera sido o no bebida ritual, lo que es seguro es que, desde el inicio de la época novohispana, su consumo estuvo muy generalizado entre los indígenas. Mestizos, castas y españoles pobres también se aficionaron a él, porque era mucho más barato que otro tipo de alcoholes¹¹.

⁸ Lennart Blomerg, *Tequila, mezcal y pulque. Lo auténtico mexicano*, México: Diana, 2000, p. 109.

⁹ Según la mitología indígena, esa diosa fue la primera en agujerar la planta para sacar el aguamiel. Era representada como una joven mujer emergiendo de entre el maguey, sentada al frente de la misma o de pie y teniendo como indicación de su nombre un pequeño maguey dibujado atrás de su cabeza. Mayahuel era llamada la diosa de los 400 pechos pues se pensaba que con ellos amamantaba a otros tantos hijos.

¹⁰ El *ocpatli* (de *octli*- pulque y *patli*- medicina) era una raíz que se echaba al aguamiel y ayudaba al proceso de fermentación y fortificación del pulque; también se le conocía como medicina o adobo de vino. Julio Ornelas, *El pulque*, p. 26.

¹¹ Viqueira Albán, *Op. Cit.*, p. 171.

El pulque era tan poco conocido en Europa, que Ward consideró necesario hacer una descripción del proceso mediante el cual se elaboraba. Su preparación era minuciosa y se puede decir que lo es aún, pues se sigue todavía el método de los antiguos mexicanos. Así lo describe el viajero inglés:

Los indios familiarizados con la planta, saben por ciertas señales casi la hora precisa en que el corazón o tallo central, destinado a producir la flor, va a aparecer, y se anticipan a ello haciendo una incisión profunda y extrayendo la totalidad de la yema o porción central del corazón, sin dejar más que la gruesa cáscara exterior, que forma un recipiente natural, o cavidad de alrededor de dos pies de profundidad y de uno y medio de diámetro. Hacia esta cavidad, a la que la naturaleza destino para servir como soporte al gigantesco tallo central, fluye continuamente la savia, en tales cantidades que es necesario removerla dos veces e inclusive tres veces al día. Un indio inserta entonces una calabaza larga (llamada acocote) cuyo extremo más estrecho termina en una boquilla, mientras que en la extremidad opuesta se deja un pequeño agujero cuadrado, al que aplica sus labios y extrae la savia por succión¹².

Por su parte, Madame Calderón de la Barca describe el proceso para elaborar el pulque a partir del aguamiel, del cual dice “es dulce y sin olor; mas fermenta con facilidad cuando se trasiega a los cueros o vasijas de barro, en que se le guarda. Para ayudarle a fermentar, se le añade un poco del pulque añejo, o madre pulque, como le llaman al que ha fermentado durante varios días, y a las 24 horas de haber sido extraído de la planta podéis beberlo en todo su gusto”¹³.

Pasemos ahora a la degustación que los extranjeros hicieron del pulque. En algunas zonas, antes de llegar a una población, encontraban plantaciones de maguey y, aunque los europeos tenían ideas prejuiciadas sobre la bebida, debidas a los informes del barón de Humboldt¹⁴, no perdieron la oportunidad de probarla. Ward indica que la

¹² Ward, *Op. Cit.*, p. 59.

¹³ Calderón de la Barca, *Op. Cit.*, p. 82.

¹⁴ Ferrer Muñoz, *Op. Cit.*, p. 111. Humboldt comenta que “el pulque es nutritivo a causa de su principio azucarado que no se descompone. Muchos indígenas, dados al pulque, suelen pasar mucho tiempo con muy poco alimento sólido; y ciertamente tomándolo con moderación es muy saludable, porque fortifica el

mayoría del grupo con el que viajaba la encontró muy agradable, a pesar de que no estaban acostumbrados a tan peculiar sabor¹⁵.

Para Mühlendorft, el pulque, “bebido fresco en los lugares donde se elabora, tiene un sabor muy agradable. Pero si ha envejecido o ya [está] en las grandes ciudades, a donde se ha transportado en toscas pieles de cabra a lomo de mula o de burro, para el extranjero supone un gran esfuerzo beberlo dado el olor a carne podrida que adquiere”¹⁶. También lo menciona Mathieu de Fossey, quien lo probó por primera vez en Venta de Cruz (Veracruz) y luego en Singuilucan (Hidalgo): “allí es donde empiezan los llanos de Apam, célebres por sus hermosos plantíos de magueyes y por lo superior del caldo que de ellos se saca”¹⁷. Ahora bien, cuando se tardaba varios días en llegar a su destino, no llegaba bueno:

Casi siempre viene aguado por los indios que lo conducen y los pulqueros que lo menudean; y luego los odres en que lo envasan le comunican un olor desagradable. Por otra parte, no siendo potable el pulque sino llegando a cierto punto de fermentación, y distando mucho de México los buenos magueyales, es imposible poderlo beber a tiempo allí¹⁸.

Según Sartorius, a ningún indio le gustaría el sabor del pulque si éste no fuera fermentado en un recipiente de cuero bovino¹⁹. Madame Calderón de la Barca narra también su experiencia con el néctar de los dioses, la cual no le gustó del todo.

Desde el primer sorbo deduje que así como el néctar era la bebida del Olimpo, podíamos conjeturar con justicia que Plutón ha de haber cultivado el maguey en sus dominios. El sabor y el olor, combinados, me cogieron tan de sorpresa, que me temo que mis gestos de horror deben de haber sido ofensa para el digno alcalde, quien le conceptúa como la bebida más deliciosa del mundo; y de hecho, se dice que cuando se vence la repugnancia

estómago y favorece las funciones del sistema gástrico” en Alexander von Humboldt, *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España*, estudio prel. Juan Ortega y Medina, México: Porrúa, 1978, p. 164.

¹⁵ Ward, *Op. Cit.*, p. 351.

¹⁶ Mühlendorft, *Op. Cit.*, p. 96.

¹⁷ De Fossey, *Op. Cit.*, p. 169.

¹⁸ *Ibidem*, p. 96-97.

¹⁹ Sartorius, *Op. Cit.*, p. 85.

al principio, es después muy agradable. La dificultad debe consistir en vencerla²⁰.

Algunos viajeros coincidían en el olor desagradable y no se les antojaba probarlo. Otros dejan atrás los prejuicios y aclaran que “no hay nada desagradable en el olor ni en el aspecto de la bebida en el lugar donde se prepara. Se presta mucha atención a la limpieza de los edificios correspondientes y proporciona una sensación muy refrescante debido al ligero estado de fermentación en que siempre debe beberse”²¹.

Había un ritual necesario para obtener un buen pulque. Julio Ornelas, en su libro sobre el pulque, comenta como, aún hoy, se acostumbra a rezar frente a los tinacales durante la fermentación y a cubrir el piso con aserrín, ya que los consumidores tienen por costumbre vaciar un poco al suelo, para saciar la sed de la tierra. El ritual se hacía a una hora precisa, las 12 del día, cuando todos se reunían y rezaban un Padre Nuestro y un Ave María. Se dice que el pulque era tan delicado que no se permitía la entrada de mujeres, quienes tienen un olor (PH) más alcalino que el hombre; se creía que si entraban, el pulque se agriaba²².

Por su parte, Sartorius expone que:

El licor no es cristalino, sino blancuzco, como suero y al precipitarse, se forman gránulos pequeños de fécula. Recién fermentado, el pulque tiene un aceptable sabor y agrada a casi toda persona; los nativos no lo utilizan hasta que ha adquirido un sabor fuerte y un olor fétido desagradable, llamado “fuerte”, entonces para ellos ha llegado a su perfección. El contenido alcohólico es más o menos el mismo de la cerveza fuerte, pero aumenta cuando está más eficientemente fermentado²³.

Los europeos que llegaron a acostumbrarse al olor preferían el pulque a las demás bebidas, pues lo tenían por fortificante estomacal y nutritivo; de hecho, la misma Sra. Calderón comenta que el pulque que

²⁰ Calderón de la Barca, *Op. Cit.*, p. 478.

²¹ Ward, *Op. Cit.*, p. 353.

²² Patricia Quintana, “Maguey: planta divina de la naturaleza”, [en línea] <http://www.agavenectar.com/articulos/maguey/maguey.html> [con acceso el 23/09/07]

²³ Sartorius, *Op. Cit.*, p. 84.

rechazó al principio llegó a gustarle, al grado de pensar que le sería difícil vivir sin él²⁴.

El uso y el goce del pulque se hacían de acuerdo con la clase social a que se pertenecía, en espacios y tiempos en los que convergían tanto la necesidad de saciar la sed como el hambre, pues era sano, refrescante y agradable. Lo había fino y ordinario, todo dependía de la clase de maguey.

El mayor consumo, entre los indios, se daba en el campo; las mujeres llevaban a sus maridos el "itacate", siempre con un jarrito de la bebida.

El pulque tuvo importancia por sus diferentes cualidades. En primera instancia servía para calmar la sed; la tomaban indios y mestizos en buena proporción, sobre todo en donde el agua escaseaba. También tenía propiedades nutrimentales pues, en ocasiones, el aguamiel sin fermentar sustituía a la leche en la alimentación de los niños. Completaba, además, la dieta de maíz y chile a la que estaban sujetas las clases pobres, haciendo las veces de neutralizante ante los efectos irritantes del chile.

Lo menciona Henry George Ward:

Los nativos atribuyen al pulque tantas buenas cualidades como se dice en Escocia que posee el whiskey. Afirman que es estomacal, gran promotor de la digestión y del sueño, y excelente remedio para las muchas enfermedades. Se requiere un conocimiento de todas estas buenas cualidades para reconciliar al extranjero con ese olor de leche agria o de carne ligeramente pasada que tiene, razones por las cuales el pulque disgusta a los que apenas lo empiezan a beber; pero, si puede uno sobreponerse a esto, se hallará que es una bebida tan refrescante como completa, ya que sus propiedades embriagantes son muy ligeras, y como siempre se bebe cuando está en estado de fermentación posee, inclusive en los climas más calurosos, una frescura agradable. También se le encuentra en donde no se puede obtener agua, e inclusive, los más escrupulosos, al ir viajando bajo un sol vertical, se ven forzados a admitir sus méritos²⁵.

²⁴ Calderón de la Barca, *Op.Cit.*, p. 328.

²⁵ Ward, *Op. Cit.*, p. 61.

También en la ciudad y los barrios de México, el pulque formaba parte de la vida cotidiana. Después de la independencia hubo, en la mayor parte del país y sobre todo en la capital, gran variedad de pulquerías y es que, se decía, después de las horas de labor, eran puntos de reunión donde el pueblo se divertía y, no siendo exclusivo de este estrato social, se congregaban también individuos de clase media²⁶.

Las pulquerías eran salones amplios, atendidos por unas once personas (diez adultos y un muchacho), cada una con su propia labor. Para manejar a muchos bebedores, que en la mayoría de las ocasiones llegaban a la embriaguez, se requería que el grupo estuviera bien organizado, para llevar el día a buen término y tener jugosas ganancias. El más joven se encargaba de recoger los cajetes de barro, a saber, los recipientes donde se ponía la bebida. Había administrador, probador, tinero (el vendedor), sobresaliente, quien cuidaba de que no hubiera pleitos, y seis personas más como cajeteros, que solicitaban la bebida al tinero en los cajetes e invitaban a entrar a la pulquería a cuántos pasaban cerca²⁷.

Las pulquerías abrían sus puertas de las 8 a las 18 horas en días ordinarios, y en los festivos desde las 13 horas, a fin de permitir la asistencia a misa antes de tomar el trago. Los viajeros se dieron cuenta de esta usanza y la plasmaron en sus narraciones:

Eran ya las once [de la mañana] y las pulquerías permanecían abiertas para refrigerio de los fieles, y a pesar de que hasta esta hora no se habían notado desórdenes, no era imposible que las cosas cambiaran, y sin embargo, cometimos la imprudencia de irnos a pie y sin compañía... Pasamos frente a varias pulquerías, todas llenas de un gran concurso y en las que muchos estaban bebiendo y otros estaban borrachos...²⁸

²⁶ Martha Eugenia Delfín Guillaumin, “Breves noticias sobre la producción del pulque en Tacubaya durante la época colonial”, [en línea] <http://www.historiacocina.com/paises/articulos/pulque.swf> [con acceso el 23/09/07]

²⁷ Patricia Quintana, “Maguey: planta divina de la naturaleza”, [en línea] <http://www.agavenectar.com/articulos/maguey/maguey.html> [con acceso el 23/09/07]

²⁸ Calderón de la Barca, *Op. Cit.*, p. 121.

Había otro tipo de expendios de pulque: pequeños puestos a menudo ubicados en plazuelas, abiertos por tres de sus costados y protegidos de la intemperie por un techo de tajamanil. Debajo de esta precaria construcción, se colocaban los barriles y tinas con el pulque, tapados con largas tablas de madera. El pulque se servía en cajetes y jícaras²⁹. Allí mismo se vendían curados de limón, cáscara de naranja, manzana y melón, entre otros. El pulque curado se preparaba de la manera siguiente: a la fruta que se maceraba, se le exprimía y colaba, y luego se le echaban ingredientes como leche o piñón. Algunos eran muy pesados para la digestión, por llevar elementos de mucho valor alimenticio³⁰.

Había otras combinaciones³¹

EL TEPACHE: asiento de pulque mezclado con miel prieta.

EL GUARAPO: pulque, caña de azúcar o maíz, miel prieta y una memela caliente para acelerar la fermentación.

LA CHARANGUA: pulque rezagado, almíbar, chile colorado y hojas de maíz tostado, todo esto calentado o a fuego lento.

EL CHILODE: pulque, chile ancho, epazote, ajo y sal.

LA SANGRE DE CONEJO: pulque y jugo de tunas rojas.

El tepache, según Mühlenpfordt, era más embriagante que el pulque:

Bebida de los indios y de las clases bajas que se prepara con él. Para preparar tepache, al pulque se le añade una pequeña cantidad de azúcar de caña y se le deja fermentar. En este estado de fermentación incipiente, esta bebida tiene sabor agrio y de mal olor, además de un aspecto desagradable y un color opaco, café grisáceo; pero a las personas que suelen embriagarse con ella los domingos y días festivos, les gusta mucho³².

²⁹ Juan Pedro Viqueira Albán, *¿Relajados o reprimidos? Diversiones públicas y vida social en la ciudad de México durante el siglo de las luces*, México: FCE, 1987, p. 170.

³⁰ Guillaumin, *Op. Cit.*, p. 87.

³¹ Viqueira Albán, *Op. Cit.*, p. 205.

³² Mühlenpfordt, *Op. Cit.*, p. 97.

No faltaban los pulqueros ambulantes, personajes usuales en la ciudad y las cercanías³³, que abastecían a los transeúntes y viajeros, y estaban en las celebraciones públicas.

Un espacio diferente, donde la presencia del pulque era recurrente, eran las mesas de la “gente de bien”, que lo utilizaba como bebida digestiva luego de la comida.

El pulque era llevado a la capital o las ciudades con arrieros o en carretas. El mejor, por su calidad o, por lo menos, el más famoso, se producía en Ápam, de donde solían llegar cargamentos. Cada mañana, quienes lo transportaban se detenían en las garitas con pulque medianamente fresco, pues, aunque fuera el mejor, el largo camino le quitaba la pureza que sólo se podía obtener y degustar si se le tomaba en el lugar de producción. De cualquier modo, era el predilecto para acompañar a la comida y celebrar los días festivos³⁴.

Ser invitado a una hacienda constituía un acontecimiento importante, pues por lo general se recibía con esplendor: todo debía ser de lo mejor, incluyendo, por supuesto, el pulque que a veces se producía allí mismo³⁵. Cuenta la Sra. Calderón: “encontramos prevenido un excelente almuerzo, y aquí, por primera vez, concebí la posibilidad de que me gustara el pulque. Visitamos los grandes bastimentos donde se le guarda, y nos pareció mas bien refrescante, de sabor dulce, y con una espuma cremosa, y decididamente, mucho menos maloliente que el que se vende en México”³⁶.

En efecto, a ella y a sus acompañantes les pareció “buenísimo el pulque fermentado con jugo de piña”³⁷. Era un curado, y tenía otro sabor. Casi excepcionalmente, el de tuna, tomado en la fiesta de Corpus Christi, resultaba el más popular.

³³ *Idem.*

³⁴ Raúl Guerrero Guerrero, *El pulque*, México: Joaquín Mortiz, 1985, p. 188.

³⁵ Armando Jiménez, *Lugares de gozo, retozo y desahogo en la ciudad de México*, México: Océano, 2000, p. 87.

³⁶ Calderón de la Barca, *Op. Cit.*, p. 135. Fue en la hacienda de Zoapayucan (Estado de México), propiedad de la familia Adalid.

³⁷ *Ibidem*, p. 246.

Existían otras bebidas, con un mayor o menor grado de embriaguez, quizá menos conocidas, pero a la vez consumidas. Entre ellas se encontraban el mezcal y las derivadas del maíz.

MEZCAL

La segunda bebida embriagante de que se hacía mención al inicio del capítulo es el mezcal. Esta palabra tiene su origen etimológico, *mexcalli*, en el vocablo nahuátl que significa “pencas de maguey cocidas”, y se forma con *metl*, maguey, e *ixcalli*, “cocido”, es decir, agave cocido (al horno).

La bebida, nacida durante la época virreinal, resultaba de la destilación de varios tipos de agave, cuyo sabor era difícil de olvidar pues dio lugar a un alcohol más fuerte que el pulque. Su variedad depende del clima y las plantas de que se extraiga³⁸. Mühlenpfordt y Biart detallan cómo se procesa: “del corazón del mezcal, la tercera especie de agave cuyas pequeñas hojas sólo miden quince pulgadas de largo y cinco de ancho, se destila una variedad de aguardiente: mezcal o aguardiente de maguey”³⁹. “Se arrancan las hojas de la planta, bastante parecida a una alcachofa gigantesca, se las corta en pedazos que se entierran en un pozo calentado anticipadamente. Una vez cocidas, las partes carnosas se ponen a fermentar en grandes vasijas; la destilación produce el licor mezcal”⁴⁰. Según Ward, es una especie de brandy del que se hacía gran consumo en el país⁴¹.

Las pencas, desprovistas de sus hojas, son tatemadas en hornos especiales; la cocción da lugar a un manjar muy dulce, preferido de los indios y la gente humilde en general que se mastica y se succiona su jugo. Su nombre es también mezcal.

³⁸ Existe el “minero”, el “de puntas”, el “corriente o chaparro”, el “pechuga” y el famoso de gusano; suelen servirse con sal elaborada con polvo de gusano de maguey. Es hoy una bebida típica de los estados de Oaxaca, Morelos, San Luis Potosí, Michoacán, Nuevo León, Durango, Zacatecas y Tamaulipas.

³⁹ Mühlenpfordt, *Op. Cit.*, p. 98.

⁴⁰ Biart, *Op. Cit.*, p. 78.

⁴¹ Ward, *Op. Cit.*, p. 61.

OTRAS BEBIDAS EMBRIAGANTES DE MAÍZ

Los indios preparaban otras bebidas alcohólicas con el maíz, diversidad de licores fermentados a los que denominaban “chicha” y en su mayoría eran embriagantes, como el *tlaolli*, hecho con el jugo azucarado o jarabe extraído a presión del tallo de maíz. Antes de la Conquista, este jarabe, condensado por los nativos, se usaba para endulzar⁴².

Sartorius da una muestra de otras bebidas alcohólicas, aclarando de que en su mayoría eran consumidas por los indios:

Los indios suelen tomar licores fermentados al regresar de las faenas. En las comarcas costeras se prefiere el vino de palma o tuba, el “tepache” o el “castilla”, hecho con jugo de caña de azúcar, plátano y piña, y para darle un ligero sabor amargo se le añade raíz de mimosa. En las mesetas se acostumbra también el colonche -jugo fermentado de tunas-, la chicha, el *sentetscho* y el chilote. Éste se prepara con maíz y cebada y es una especie de cerveza⁴³.

Eran bebidas consumidas en las fiestas. Los hombres se reunían en torno a un gran cántaro con alguna de ellas y se dedicaban a tomarla, hasta embriagarse, lo cual, dice Sartorius, les representaba un gran deleite⁴⁴.

La variedad de bebidas embriagantes formó parte de la vida cotidiana de la mayor parte de la sociedad mexicana. Por lo general, los viajeros también las probaron, aun cuando tuvieran un prejuicio en contra, y algunos lograron tomarles el gusto y hacerlo vivo a través de sus relatos.

⁴² *Ibidem*, p. 52.

⁴³ Sartorius, *Op. Cit.*, p. 155-156.

⁴⁴ *Idem*.

5.2 EL CHOCOLATE Y ATOLE

*Es tan santo el
chocolate que de
rodillas se muele, juntas
las manos se bate y
viendo al cielo se bebe.*

Dicho popular

Antes de adquirir el carácter de golosina internacional, el chocolate formaba parte de la alimentación de los mexicanos. En el período prehispánico era un privilegio beberlo. No cualquiera podía hacerlo, sólo parte de la población, la elite formada por los sacerdotes, guerreros y aristócratas. En tiempos de Moctezuma, la bebida se elaboraba con cacao (*cuauhcahuatl* o *cacahuatl*)⁴⁵, un poco de harina de maíz, vainilla (*tlixóchitl*) y el fruto de la hoja santa o flor de acuyo (*mecaxóchitl*)⁴⁶. A esta mezcla se la denominaba “bebida de cacao”, que más tarde se conocería como chocolate, vocablo proveniente del náhuatl *xocoatl* (xoco “amargo” y *atl* “agua”)⁴⁷.

Según Bernal Díaz del Castillo, “los granos de cacao, circulaban como moneda entre los comerciantes, y cuando se los molía finalmente, se los disolvía en agua hirviendo, se los endulzaba con miel y se agitaba hasta obtener mucha espuma, el chocolate se convertía en la bebida de los señores”⁴⁸.

En toda Mesoamérica, la preparación predominante del cacao era consumida fría o caliente, mezclada o no con maíz y con frecuencia endulzada con miel de maguey o abeja. También resultaba especial la manera de beberse y el recipiente en que se hacía, pues para ello existían vasijas especiales de barro, o incluso de oro⁴⁹.

⁴⁵ La semilla de la vaina carnosa del árbol del cacao (*Theobroma cacao*). La palabra *chocolate* se refiere a las sustancias consumibles en las que el ingrediente principal es el cacao.

⁴⁶ Mühlentfordt, *Op. Cit.*, p. 113.

⁴⁷ Sophie Coe y Michael Coe, *La verdadera historia del chocolate*, México: FCE, 1999, p. 32.

⁴⁸ Bernal Díaz del Castillo, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, México, Patria, 1982, p. 290-291.

⁴⁹ Coe, *Op. Cit.*, p. 102.

Los indios agregaban, para dar más sabor a la bebida, plantas aromáticas, flores secas o molidas y sobre todo distintas especies de chile. El achiote usado en la zona maya, por ejemplo, teñía la bebida de rojo y le daba un sabor ligeramente almizclado. El chocolate con frecuencia tenía espuma en la superficie, producida al verter el líquido desde cierta altura de un recipiente a otro, pues las partes grasosas, es decir, la cualidad aceitosa de las semillas, subían a la superficie⁵⁰.

Con la llegada de los europeos, a quienes tal bebida pareció en principio indeseable, la receta se fue modificando hasta que adaptarla a su paladar, sobre todo con endulzantes y eliminando especies para ellos extrañas y picantes como el chile. La corte española adoptó el chocolate, que fue transformado en los monasterios de la península⁵¹.

Durante la época virreinal, se hizo cada vez más popular. La bebida precortesiana adquirió devotos seguidores entre los criollos, quienes, además de disolverlo en agua, lo hacían en leche, fusionando así las dos culturas⁵². Para el siglo XVIII, el chocolate ya les era indispensable. Damas y caballeros lo compartían con los “blancos o cristianos pobres”⁵³.

Para cruzar la barrera etnocéntrica del gusto y ser aceptada por los españoles y criollos, la bebida amarga y especiada tuvo que atravesar un proceso de hibridación. La primera modificación consistió en que los blancos insistían en tomarla caliente, no fría o a temperatura ambiente, como por lo general era la costumbre precolombina; en segundo lugar, empezaron a endulzarlo con el azúcar de la caña. Después, los sabores nativos como la “orejuela”⁵⁴ y los chiles fueron reemplazados por especias familiares para los españoles, como la canela, la semilla de

⁵⁰ En línea, “Chocolate el alimento de dioses” en http://www.heartsmuseum.berkeley.edu/exhibitions/mexico2/chocolate_spanish.pdf [con acceso el 27/06/08]

⁵¹ *Idem*.

⁵² Pilcher, *Op. Cit.*, p. 59.

⁵³ Xavier Domingo, *De la olla al mole*, p. 118.

⁵⁴ Orejuela. Es de un árbol de la familia de la anona, con flores verde-amarillentas muy aromáticas, de pétalos gruesos y grandes que semejan una oreja. Los aztecas la llamaban teonacaztli u “oreja divina” o xochinacaztli “flor oreja”.

anís, la pimienta negra o rosa, el sésamo, entre otros. La adopción de la canela, presente desde fines del siglo XVII en casi todas las preparaciones del chocolate, pudo deberse a la semejanza de sabores con el chile y los atributos florales de las especias mesoamericanas. Los españoles trataban, en realidad, de simular los sabores de las flores del Nuevo Mundo, las cuales eran difíciles de lograr⁵⁵.

La composición del chocolate y su parafernalia evolucionaron, pero no de una forma consciente, con el afán de reinventar la bebida. Las modificaciones se produjeron a través de manipulaciones graduales que tenían como objetivo mantener, no cambiar, el impacto sensorial. La modificación más notable fue la del azúcar. Contra la noción generalizada de que los españoles fueron quienes tuvieron la idea de endulzar el cacao, en realidad los indígenas lo hacían desde antes con miel. El azúcar puede ser visto como un reemplazo de la miel, de manera que al usarlo la intención fue aproximarse al sabor original, no darle otro⁵⁶.

Para el siglo XIX, el chocolate había adquirido carácter “nacional”; no distinguía clases sociales, aun cuando se daban diferencias en los ingredientes, las formas y la cantidad de consumo. Así, entre las clases pudientes, de gustos complicados, el chocolate se preparaba con partes iguales de cacao y azúcar, diluidas en agua o leche hirviendo y se le espolvoreaba con canela. Era acompañado con churros, buñuelos, bizcochos de soletilla y golosinas en común⁵⁷. En *La tierra templada*, Biart ratifica que se servía con dulces típicos o pastelillos⁵⁸.

Estas clases pudientes le tomaban al levantarse, en el almuerzo, después de la siesta, en la merienda y antes de irse a acostar. Era la bebida favorita, obligada en la visita social y célebre por sus cualidades reconfortantes para el cuerpo y el alma. Aun cuando se le consumía

⁵⁵ *Ibidem*, p. 45.

⁵⁶ Marcy Norton, “Chocolate para el imperio: la interiorización europea de la estética mesoamericana”, Trad. Iván Martín Jiménez, Bogotá, *Revista de Estudios Sociales*, No. 29, Abril 2008, p. 42-69.

⁵⁷ Manuel Martínez Llopis, *El arte de la mesa*, Madrid: Alianza, 1990, p. 56.

⁵⁸ Biart, *Op. Cit.*, p. 167.

sobre todo en el desayuno y la merienda –como menciona Guillermo Prieto⁵⁹, podía tomarse a cualquier hora del día. Así testimonia Marvin Wheat: “el desayuno en este hotel es entre diez y once de la mañana, la cena a las cinco y el chocolate a las ocho de la noche, y además se puede tomar chocolate a las seis, siete u ocho simplemente pidiéndolo a la camarera”⁶⁰.

El chocolate se popularizó de tal forma que en conventos, fondas, almuercerías, bodegones y garitos, en todo lugar donde hubiera quien lo batiese, se atendía a la demanda creciente de sus adictos. Y es que los españoles le arrebataron el significado espiritual que tuvo para los mesoamericanos, siendo para ellos y sus descendientes una “droga”, una medicina para el humor que no se podía abandonar⁶¹.

Sin embargo, durante la misma Colonia y el siglo XIX, los indígenas seguían haciendo el chocolate de manera similar, casi sin cambios, al heredado de la época prehispánica. El punto de partida eran los granos de cacao secados y fermentados para aumentar sus cualidades aceitosas. Después, se tostaban las pepas, hasta que pasaban de color café a negro, se descascaraban y molían en el metate.

Biart menciona los ingredientes y la forma de preparación del chocolate indígena, de la cual fue testigo. Nótese cómo casi no ha cambiado a pesar del tiempo:

Los propios indígenas emplean mucho la vainilla, de la especie llamada “vainillón”, para aromatizar sus manjares, muy especialmente el famoso *chocolatl*, esa bebida azteca que se ha hecho francesa. Los nativos la preparaban antiguamente moliendo por partes iguales semillas de cacao y de *pochotl* (ceiba); diluían la masa en pequeña cantidad de agua, y luego la batían con una especie de mano de mortero, llamado molinillo,

⁵⁹ Guillermo Prieto, *Memorias de mis tiempos*, México: Porrúa, 1985 p. 138.

⁶⁰ Marvin Wheat, *Cartas de viaje por el occidente*, México: El Colegio de Jalisco, 1994, p. 23. No solamente podemos verlo en los desayunos, sino en las comidas y las cenas. Sobre todo en las fondas francesas de las que hace mención en el capítulo XVI, XIX, entre otros.

⁶¹ Coe, *Op. Cit.*, p. 229. El chocolate posee fenitlamina, que actúa sobre los estados anímicos vinculados con la tristeza, angustia o depresión. La fenitlamina es de la familia de las anfetaminas y genera en el cerebro euforia y bienestar. La bebida es además rica en alcaloides, los cuales actúan sobre el sistema nervioso de tal modo que mantiene más despierto y activo ante estímulos externos a quien lo consume.

añadiéndole maíz machacado. Perfumaban la mezcla agregándole vainilla, o la corola de una flor olorosa a canela, y endulzaban con miel⁶².

Así lo describe Mühlenpfordt: “En el [chocolate] de clase más inferior, que es el que consume la gente modesta, los ingredientes son un poco de cacao, bastante harina de maíz tostado y mucha azúcar”⁶³. Vale admitir que bien podría referirse al pinol, según Pierre Charpenne:

Un chocolate muy espumoso en cuya composición entra una cantidad bastante grande de maíz tostado, a veces pimienta o vainilla y azúcar. Tal fue el primer chocolate que los europeos conocieron, era de uso en la corte de Moctezuma en la época de la conquista de México: el maíz tostado mezclado con la semilla del cacao. Esta mezcla se llama pinol, [...] el pinol es el verdadero chocolate de los mexicanos aztecas que transmitieron su uso y su nombre a los españoles de quienes Europa obtuvo a su vez uno y otro⁶⁴.

La discrepancia entre la preparación de un chocolate de la clase baja y uno de la media y alta era, en primer lugar, el líquido en el que se diluía: agua y leche respectivamente. El endulzante era otra diferencia: miel o azúcar y, para condimentarlo, un poco de vainilla o canela, lo cual daba sabores distintos. En todo caso, según Mühlenpfordt, “no hay duda de que en ningún otro país hay un chocolate mejor que éste”⁶⁵.

Por otra parte, a finales del siglo XIX y principios del XX, el chocolate era consumido en chocolaterías, las cuales “constituían lugares de reunión de la clase media y alta”⁶⁶; seguía siendo, entonces, bebida propia de ese grupo social alto, pero ya no sólo se consumía en forma líquida. El paso de bebida a golosina se había dado a principios del siglo XIX.

Al respecto, el mismo Mühlenpfordt menciona que:

Las tablillas de variedades más finas se envuelven a su vez en paquetitos, que se adornan lindamente con sellos de junco de

⁶² Biart, *Op. Cit.*, p. 91.

⁶³ Mühlenpfordt, *Op. Cit.*, p. 230.

⁶⁴ Charpenne, *Op. Cit.*, p. 190-191.

⁶⁵ Mühlenpfordt *Op. Cit.*, p. 230.

⁶⁶ Martínez Llopis, *Op. Cit.*, p. 237.

diferentes colores, o bien con florecillas artificiales y lentejuelas doradas y plateadas. Estos paquetitos, tan delicados y simpáticos, los preparan las monjas, así como las tablillas del fino chocolate que contienen. Una o dos docenas de estos paquetitos se colocan en una cajita más grande, de cartoncillo, cuya decoración es también muy atractiva, y frecuentemente sirven como regalo de cumpleaños o cualquier forma de presente⁶⁷.

Las tablillas de chocolate para preparar la bebida eran elaboradas por mujeres y es probable que su preparación apenas hubiera sufrido algún cambio desde los tiempos prehispánicos. La molienda del cacao tostado y el azúcar se realizaba con un poco de agua, sobre el metate, igual que se hacía con el maíz para las tortillas; de hecho era tan perfecta que en las variedades más finas no se notaba ningún grano; “a las tablillas se les da forma a mano y secas se envuelven por separado en papel blanco” y de esta manera se vendían para la elaboración de la bebida⁶⁸. Las tablillas se partían y eran puestas a hervir en agua y/o leche, lo cual hacía más fácil su superación; si bien no llevaba huevos, al batir la bebida debía formar mucha espuma, señal de que estaba lista para tomarse.

En los días de nuestro estudio, los indígenas habían renunciado en parte al chocolate, convertido en cambio en indispensable para los criollos⁶⁹. Ellos tomaban cotidianamente el *atolli*. El chocolate, en dosis y combinaciones variables, y con el agregado de miel y aderezos; espumoso, batido con molinillo de madera fina, servido en tazas especiales, hirviente y oloroso, espeso o no tanto, con agua o leche, no dejaba de ser, en todo caso, bebida para dioses.

ATOLE

Del náhuatl *atolli*, que quiere decir “aguado”, se trataba de una bebida de origen prehispánico, en su origen una cocción endulzada de harina de maíz en agua.

⁶⁷ Mühlenpfordt, *Op. Cit.*, p. 230.

⁶⁸ *Idem.*

⁶⁹ Biart, *Op.Cit.*, p. 91.

Como menciona Mühlenpfordt, el atole era propio de la gente pobre. En las narraciones de los viajeros del siglo XIX que se consultaron para la presente investigación, no se menciona como parte de la alimentación de la clase media y menos de la alta. Se trataba de un líquido vital en el desayuno, ya que al ser hecho con masa de maíz representaba una bebida nutritiva, saludable y de peso para el estómago. En general, para darle mejor sabor se le ponía azúcar, miel, jugo de limas o especias. El champurrado o pinole era un atole con chocolate y piloncillo. También se preparaba con arroz, para los enfermos⁷⁰.

Los atoles de hoy en día recurren a la gala imaginativa para su confección. Poco a poco, se les agregaron especias aromáticas como el cacao, vainilla, canela, anís, flor de azahar, hojas de naranjo y otros sabores así como jugo o pulpa de frutas dulces para aumentar su agrado y variedad. Hoy se les encuentra de fresa, vainilla, chocolate, piña, guayaba, zarzamora, ciruela, mango, coco, canela y nuez. También se le prepara con leche en vez de agua⁷¹. Y aunque la base tradicional es la masa de maíz, también se puede hacer con harina de arroz o trigo.

Las recetas de atoles y chocolates son innumerables y van de lo más sencillo las combinaciones barrocas de ambos con especias, frutas, semillas. A mediados del siglo XIX el consumo de chocolate se había extendido entre casi todos los habitantes de la clase media y alta, y el atole, sin demeritarlo y como buen acompañante de los tamales, causaba el deleite de la clase baja.

⁷⁰ Patricia González, *La gran riqueza de la cocina mexicana*, México: Pax, 1999, p. 92.

⁷¹ *Historia de nuestras bebidas*, <http://www.cocina-mexico.com/historia7bebidas-alcol.html> [con acceso el 16/05/07]

VI

CONCLUSIONES

Por medio de la repetición, el alma experimenta en parte goces que no son reales; es por ello que el viajero es un narrador y el anciano lo es más.

La comida es un pilar fundamental de la humanidad y las connotaciones simbólicas y sociales que se vinculan con ella son tan importantes como las derivadas de la nutrición, son expresiones culturales que se van estructurando a través del tiempo. El plato que se come en el desayuno, la comida o la cena, desde el más sencillo hasta el más ostentoso, es la materialización de una variedad de fuerzas naturales, históricas, políticas, económicas y sociales que definen a la vez que recrean y celebran todo lo que forma parte de la cultura de un pueblo.

Es preciso resaltar el papel que juega la comida como lazo especial entre la vida individual y el mundo que nos rodea. Con la historia de la comida que se ha desarrollado aquí, me propuse mostrar que lo que comemos y bebemos no aparece en nuestras mesas fortuitamente, sino resulta del cruce de aquellas fuerzas y coadyuva a identificarnos hoy como nación distinta ante los ojos de otros.

La gastronomía es una de las manifestaciones culturales más trascendentes del ser humano y, dentro de dicho término, no debe entenderse sólo a la llamada "alta cocina", sino a todas las expresiones culinarias de las diversas regiones y estratos sociales, incluida, en el caso de México, la cocina indígena, a la cual con el tiempo se le unió la cocina española —que mucho tenía de los árabes o moros; ésta era abundante, la otra frugal y austera. Al fusionarse y presentarse así a los ojos extranjeros, se marcó el inicio de una cocina integral, de una cocina nacional.

De allí que la fuente principal hayan sido varios de los viajeros que estuvieron en México durante su primera etapa como país independiente. Ellos nos abrieron los ojos ante los productos culinarios. En cada momento sus descripciones permiten imaginar el platillo, el deleite, el sabor. Al mismo tiempo sirvieron para darnos cuenta de que algo tan cotidiano como los alimentos señalan y, en parte, contribuyen a marcar las diferencias sociales entre la población.

Por fortuna, “la comida mexicana” presenta gran diversidad, tanto como la variedad de productos, mesas, cocinas, regiones, que permiten exponer un sin fin de sabores. No dejó de lado los manjares prehispánicos a los que se sazónaba con condimentos que exaltaban su sabor. Tampoco faltó la presencia de los nuevos ingredientes del Viejo Mundo. Los nuevos platillos, resultado del sincretismo cultural, sobreviven, desde los más sencillos antojitos hasta la gran comilona.

Hoy en día, debido a la época de asedios foráneos que, en el orden culinario sufre el país, se debe reforzar esta cultura gastronómica, que representa el modo colectivo de ser de la nación. Esto no significa, sin embargo, cerrarse a las prácticas y los ingredientes distintos, ajenos, sino más bien acoplarlos e impulsarlos sin olvidar que ello también traerá como consecuencia una segmentación de la sociedad de acuerdo a la asimilación que tenga cada persona con estas nuevas fusiones, que para otro pudieran parecer “confusiones”.

La gastronomía mexicana no sólo está constituida por los platillos tradicionales. De hecho, en las últimas décadas ha florecido un movimiento llamado “Nueva cocina mexicana”, el cual retoma las recetas, técnicas e ingredientes nacionales y los combina con los de la alta cocina internacional, por lo que viven un cambio constante, como debe ser para no morir, sin dejar en el olvido los iconos que dieron inicio a la comida mexicana.

Podría decirse que esta nueva oleada de invenciones y combinaciones, es una nueva etapa y por tanto una nueva cara de la

“cocina mexicana”, ante los ojos foráneos; pero quizá para los locales, o por lo menos para algunos, será sólo una forma más de presentar platillos con técnicas y formas de presentación extranjera con ingredientes “mexicanos”.

Por eso es justo decir que existen productos patrimoniales, es decir, heredados, recreados y paladeados por cada generación, que goza al hacerlo, estimula formas de convivencia que le son naturales y le permiten reconocerse como participe de un mismo legado, de un grupo, de una tradición dentro de la sociedad.

Los alimentos, como el lenguaje y otros elementos, guardan una relación estrecha con la identidad de los pueblos. La gastronomía mexicana, rica en sabores, texturas y olores, conjunta la herencia indígena primaria y original, con la que trajo la cultura hispana, y dio lugar a una comida mestiza y nacional. Lo fue entonces y se ve ahora, el ojo del “otro”, como en de los viajeros presentados, permiten reavivar esos olores a través de sus relatos que ya forman parte de nuestra historia que va cambiando, tanto como la sociedad que conforma una nación.

VII

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

A) Testimonios de la época

- Biart Lucien, *La tierra templada. Escenas de la vida mexicana 1846-1855*, Trad. Pedro Vázquez, México: Jus, 1959.
- Calderón de la Barca Francis Erskine Inglis de, *La Vida en México durante una residencia de dos años en ese país*, Trad. y pról. de Felipe Teixidor, México: Porrúa, 1981.
- Charpenne Pierre, *Mi viaje a México o el colono de Coatzacoalcos*, Trad. Susana Garaíz, México: CONACULTA, 2000. (Mirada viajera)
- De Fossey Mathieu, *Viaje a México*, Trad. Ignacio Cumplido México: CONACULTA, 1994 (Mirada viajera)
- Humboldt Alexander von, *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España*, estudio prel. Juan Ortega y Medina, México: Porrúa, 1978.
- Mühlenpfordt Eduard, *Ensayo de una descripción fiel de la Republica de Mejico, con especial referencia a su geografía, etnográfica y estadística, el estado de Oaxaca*, trad. María del Carmen Salinas y Elisabeth Siefer, México: Codex / Librería Madero, 1993.
- Mühlenpfordt Eduard, *Ensayo de una fiel descripción de a República de México, referido especialmente a su geografía, etnografía y estadística*, Trad. José Enrique Covarrubias, México: Banco Nacional de México, 1993. 2 v.
- *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario 1888*. Facsimilar. 3ª edición facsimilar. México: Porrúa, 1992.
- Prieto Guillermo, *Memorias de mis tiempos*, pról. Horacio Labastida, México: Porrúa, 1985.

- Riva Palacios Vicente, *México a través de los siglos*, 17ª edición, T. 7, México: Cumbre, 1970.
- Sartorius Carl C., *México hacia 1850*, estudio preliminar, rev. y notas de Brigida Von Mentz, México: CONACULTA, 1990.
- Stephens John Loyd, *Viaje a Yucatán*, Trad. Justo Sierra O'Reilly, edición de Juan Luis Bonor, México: Historia 16, 1989. (Crónicas de América, 50b)
- Ward Henry George, *México en 1827*, Trad. Ricardo Haas, México: FCE, 1981.
- Wheat Marvin, *Cartas de viaje por el occidente*, Trad. Pastora Rodríguez Aviñoa, México: El Colegio de Jalisco, 1994.

B) Secundarias

- Arroyo Elena y María Esther Echevarría, *Recetario de maíz*, México: CONACULTA, 1998.
- Barros Cristina y Marcos Buenrostro, *Itacate: la sorprendente comida mexicana*, México: Grijalbo, 1996.
- Barros Cristina y Marcos Buenrostro, *La cocina prehispánica y colonial*, México: CONACULTA, 2001.
- Benítez Muro Ana, *Nuestros sabores*, México: Clío, 2000.
- Blomerg Lennart, *Tequila, mezcal y pulque. Lo auténtico mexicano*, México: Diana, 2000.
- Brokmann Haro Carlos, *Mestizaje culinario*, México: Clío/Fundación Herdez, 1996.
- Caraza Campos Laura, *El libro clásico de la cocina mexicana*, México: Promexa, 1991.

- Cárcer y Disdier Mariano de, *Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola*, México: UNAM/Instituto de Investigaciones Históricas, 1995.
- Cardoso Ciro, *México en el siglo XIX (1821-1910) historia económica y de la estructura social*, México: Nueva Imagen, 1980
- Carvalho-neto Paulo de, *Viajeros ingleses y norteamericanos del siglo XIX y el folklore de Centroamérica y México*, Guatemala: Universitaria, 1981.
- Certeau Michel, Luce Girad y Pierre Mayol, *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*, México: UIA, 1999.
- Chapa Martha, *La cocina mexicana y su arte*, España: Everest, 1991.
- Clave Montse, *Cocina mexicana*, Barcelona: Del Serbal, 1995.
- Coe Sophie y Michael, *La verdadera historia del chocolate*, México: FCE, 1999.
- CONASUPO, *Platillos populares mexicanos*, México: Grupo Editorial de la Compañía Nacional de Subsistencias Populares, 1971.
- Costeloe Michael, *La república central en México 1835-1846. "Hombres de bien" en la época de Santa Anna*, México: FCE, 2000.
- Costeloe Michael, *La república federal de México 1824-1835. Un estudio de los partidos políticos en el México independiente*, México: FCE, 1996.
- Covarrubias José E., *Visión extranjera de México 1840-1867*, México: UNAM/ Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 1998.
- Dávalos Hurtado Eusebio, *Alimentos básicos e inventiva culinaria del mexicano*, México: SEP/SUBSECRETARÍA DE ASUNTOS CULTURALES, 1966.
- Diadiuk, Alicia, *Viajeros anglosajones en México: memorias*, México: SEP, 1973 (SEP SETENTAS, 62)

- Díaz del Castillo Bernal, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, México, Patria, 1982.
- Díaz y de Ovando Clementina, Luis Mario Schneider, *Arte culinario mexicano siglo XIX. Recetario*, México: Fundación de Investigaciones Sociales A.C., 1986.
- Farga Armando y José Inés Loredo, *Historia de la comida en México. Mosaico multicolor del esplendor y grandeza de la gastronomía mexicana*, México: Diana, 1993.
- Ferrer Muñoz Manuel (coord.), *La imagen del México decimonónico de los visitantes extranjeros: ¿un estado nación o un mosaico pluricultural?*, México: UNAM/Instituto de Investigaciones Jurídicas, 2001.
- Flores y Escalante Jesús, *Brevísima historia de la cocina mexicana*, México: Asociación Mexicana de Estudios Fonográficos, 1994.
- Gironella De'Angeli Alicia, *El gran libro de la cocina mexicana*, México: Larousse, 1990.
- Gironella De'Angeli Alicia, *Epazote y molcajete: Productos y técnicas de la cocina mexicana*, México: Larousse, 1993.
- Gironella De'Angeli Alicia, *Cocina barroca*, Barcelona: Larousse, 1990.
- Glantz Margo, *Viajes en México. Crónicas extranjeras*, México: SEP-FCE, 1982.
- González Patricia, *La gran riqueza de la cocina mexicana*, México: Pax, 1999.
- Goody Jack, *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, Barcelona: Gedisa, 1995.
- Gordillo Castillo Socorro, *La cocina mexicana de Socorro y Fernando del Paso*, México: Diana, 2003.
- Guerrero Raúl Guerrero, *El pulque*, México: Joaquín Mortiz, 1985.

- Hernández Franyuti Regina, *La ciudad de México en la primera mitad del siglo XIX T. II*, México: Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 1994.
- Jiménez Armando, *Lugares de gozo, retozo y desahogo en la ciudad de México*, México: Océano, 2000.
- Jiménez Codinach Guadalupe (et al.), *La comunidad inglesa en la ciudad de México*, México: Babel, 1999.
- Jiménez Rueda Julio, *Historia de la cultura en México*, México: Cultura, 1960
- Kennedy Diana, *El arte de la cocina mexicana: cocina tradicional mexicana para aficionados*, Trad. Susana Martínez Ostos, México: Diana, 1994.
- Kennedy Diana, *México: una odisea culinaria*, México: Plaza y Janés, 2001.
- Lameiras Brigitte B., *Indios de México y viajeros extranjeros, siglo XIX*, México: SEP, 1973 (SEP SETENTAS, 74)
- Long Janet (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México: UNAM, 2003.
- Martínez Elviro, José A. Fidalgo, *Cocina mexicana*, Madrid: Everest, 1987.
- Martínez Leal Margarita, “Posibles antecedentes de la intervención francesa de 1862 a través de las obras de viajeros franceses”, México: UNAM, Facultad de Filosofía y Letras (Tesis de Maestría en Historia), 1963.
- Martínez Llopis Manuel, *El arte de la mesa*, Madrid: Alianza, 1990.
- Mentz, Brígida von, *México en el siglo XIX visto por los alemanes*, México: UNAM, 1980.
- Molinar Rita, *Antojitos y cocina mexicana*, México: Pax, 1975.

- Muñoz de Baena Jaime, *La cocina mexicana a través de los siglos*, México: Clío, 1997.
- Norton Marcy, "Chocolate para el imperio: la interiorización europea de la estética mesoamericana", Trad. Iván Martín Jiménez, *Revista de Estudios Sociales*, Bogotá, No. 29, Abril 2008, p. 42-69.
- Novelo Victoria y Ariel García, *La tortilla: Alimento, trabajo y tecnología*, México: UNAM, 1987
- Novo Salvador, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*, México: Porrúa, 1967.
- Ortega Rivera María de Lourdes, *Cocina mexicana: Recetas tradicionales*, México: Trillas, 1994.
- Ortega y Medina Juan A., *México en la conciencia anglosajona*, México: Porrúa, 1953, 2 v.
- Patiño Graciela (coord.), *México. Sabor y Deleite*, México: HSBC, 2005.
- Pérez San Vicente Guadalupe, *Repertorio de tamales mexicanos*, México; CONACULTA, 2000.
- Pilcher Jeffrey, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, México, CONACULTA, 2001.
- Puig Socorro y María Stoopan, *Historia de la cocina mexicana a través de sus publicaciones*, México: Museo Franz Mayer, 1997.
- Quintana Patricia, *Cocina de ida y vuelta*, México: Noriega, 1993.
- Quintana Patricia, *La fiesta de la vida en la cocina mexicana*, México: Noriega, 1999.
- Ramos Espinosa Alfredo, *Semblanza mexicana. Costumbres amables, lenguaje íntimo, ademanes corteses, sabrosa comida, ciencia y sabiduría, arte y amor, mujer mexicana*, México: Bolívar, 1948.
- Sánchez Mayo Antonio, *Cocina mexicana*, México: Diana, 1992.

- Solís Olguín Felipe, *La cultura del maíz*, México: Clío, 1998.
- Stoopen María, *El universo de la cocina mexicana*, México: Fomento Cultural BANAMEX, 1988.
- Staples Anne, *Historia de la vida cotidiana en México. Tomo IV. Bienes y vivencias. El siglo XIX*, México: El Colegio de México-FCE, 2004.
- Taibo Paco Ignacio I, *Breviario del mole poblano*, México: Terra Nova, 1981.
- Verti Sebastián, *Esplendor y grandeza de la cocina mexicana*, México: Diana, 1994.
- Verti Sebastián, *Tradiciones mexicanas*, México: Diana, 1991.
- Viqueira Albán Juan Pedro, *¿Relajados o reprimidos? Diversiones públicas y vida social en la ciudad de México durante el siglo de las Luces*, México: FCE, 1987.

B) Páginas electrónicas

- Carranza Ortegón Gabriela (*et al.*), “Riqueza gastronómica de México y sus manifestaciones en Jalisco, baluarte de patrimonio sujeto a promoción turística”, [en línea] <http://www.sectur.gob.mx/work/sites/sectur/resources/LocalContent/13581/1/VC>
- “Chocolate el alimento de dioses” en http://www.heartsmuseum.berkeley.edu/exhibitions/mexico2/chocolate_spanish.pdf
- Delfín Guillaumin Martha Eugenia, “Breves noticias sobre la producción del pulque en Tacubaya durante la época colonial”, [en línea] <http://www.historiacocina.com/paises/articulos/pulque.swf>

- Garduño Marichuy (15/09/08) “La sutileza de una flor”, [en línea] <http://www.eluniversal.com.mx/articulos/49191.html>
- Hernández Edgar, “Viaje al centro del sabor mexicano”, [en línea] http://www.reformasecundaria.sep.gob.mx/ciencia_tecnologia/doctos/11BII.pdf
- Hernández Esther, *Vocabulario en lengua castellana y mexicana de Fray Alonso de Molina: Estudio de los indigenismos léxicos y registro de las voces españolas internas*, Texas: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1996, p. 154, en <http://books?hl=es&id=fLluAAAAYAAJ&dq=alonso+de+molina+vocablos&q=tamalli&pgis=1>, edición digitalizada el 15 octubre 2008
- “Historia de nuestras bebidas”, <http://www.cocina-mexico.com/historia7bebidas-alcold.html>
- Ibarra Jackie R., “Arte popular. Ágiles manos tejedoras” [en línea] en http://culturaspopularesindigenas.gob.mx/arte_popular.html
- Iturriaga, José N., “Evolución del mestizaje culinario, tres siglos de virreinato y dos de México independiente” [en línea] http://bibliotecadigital.ilce.edu.mx/sites/fondo2000/vol2/20/html/sec_9
- Martínez Issa, “Gastronomía y tradición en México: Postres, dulces y golosinas” [en línea] en <http://alenarterevista.wordpress.com/gastronomiatradicion/mexico-postres/golosinas>
- “La cocina prehispánica. Cocina mexicana e historia” [en línea] http://www.sic.gob.mx/ficha.php?table=gastronomia&table_id=89&estado_id=0
- Patiño Víctor Manuel, “Alimentación y alimentos en la época prehispánica” [en línea] http://www.lablaa.org/blaavirtual/historia/equinoccial_1_alimentos/partseg1.html

- Quintana Patricia, “Maguey: planta divina de la naturaleza”, [en línea] <http://www.agavenectar.com/articles/maguey/maguey.html>
- Vilà Beltran Miriam, “La alimentación indígena de México como rasgo de identidad” [en línea] <http://www.ciesas.edu.mx/lerin/doc-pdf/Beltram-2.pdf>