

1 ejemplar
(9)

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO
FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS



ENTRE GULA Y TEMPLANZA

Un aspecto de la historia mexicana.

T E S I S

**QUE PARA OBTENER EL TITULO DE
LICENCIADO EN HISTORIA**

P R E S E N T A

SONIA CORCUERA DE MANCERA

MEXICO, D. F.

1979

17515



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

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

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

INDICE

| | |
|--|-----|
| INTRODUCCION | VI |
| I. EN BUSCA DE COMIDA | |
| 1. Los nómadas. Tras el alimento | 1 |
| 2. Sedentarios, el mundo de la calidad y el de la cantidad | 10 |
| 3. El hombre alimenta a los dioses | 24 |
| II. EL ENCUENTRO | |
| 1. El hambre europea | 34 |
| 2. Los primeros contactos | 38 |
| 3. El choque cultural | 46 |
| III. LA EVOLUCION. ALGUNOS INGREDIENTES | |
| 1. ¿Maíz o trigo? | 56 |
| 2. El pulque, su uso y abuso | 72 |
| 3. El azúcar, arte que llega al pueblo | 86 |
| 4. El cacao, regalo al mundo | 99 |
| IV. LA EVOLUCION. LOS LUGARES | |
| 1. Sobre la cocina y el cocinero | 117 |
| 2. Alimento en los conventos | 130 |

IV

| | |
|---|-----|
| 3. El mercado, centro de convivencia | 141 |
| 4. Las ferias, comercio anual de ultramar | 158 |
| 5. La gula, vicio sin lugar fijo | 164 |
| V. SIGLO XIX. TRADICION O MODERNISMO | |
| 1. Nuevas posibilidades | 181 |
| 2. El quién y el qué de la comida | 183 |
| 3. Dónde y cómo comer | 190 |
| 4. Los que comfan lejos de casa | 197 |
| 5. Evolución o revolución | 208 |
| CONCLUSION. LO MEXICANO | 218 |
| APENDICES | 221 |
| BIBLIOGRAFIA | 227 |

"En cuanto a la obra en sí, tengo la seguridad —como en todos los otros libros o acciones— de que será censurada en forma diversa, por cuanto afectará diferentemente a los hombres: pues si se juntan tres invitados en una fiesta, difícilmente estarán de acuerdo sobre un plato, pero rogaré que se tenga conmigo esa cortesía usual, y que espero ningún espíritu ingenioso me niegue, de no ser condenado antes de haberseme comprendido".

Georg Hakewill
En: An Apologie of the Power and
Providence of God .
(Oxford, 1627). "Prefacio", p. 8

Introducción

La historia se ha ocupado por lo general de los grandes hechos o de los hombres famosos. Menos atención ha dado, en cambio, a los intereses cotidianos de los individuos que integran la sociedad, sobre sus ocupaciones comunes o su comportamiento frente a un bien por lo general escaso y siempre necesario: la comida. Conociendo los problemas alimenticios que las generaciones pasadas han debido soportar y los placeres culinarios que han podido disfrutar, podremos aspirar a comprender su visión de la vida, sus inquietudes intelectuales y su identidad.

Sobre el más fundamental de los intereses diarios —la naturaleza y adecuación de los alimentos— poco dicen los libros de historia. La información existe y es abundante; pero está casi siempre dispersa o "arrimada" a la relación de los hechos considerados más dignos, serios e importantes.

Cierto, el hecho de comer no es por sí mismo tema para una investigación histórica; pero no menos verdadero que se vuelve tal en la medida que el historiador otorga sentido e intencionalidad al acto humano de comer.

En efecto, si se piensa sólo en ingredientes alimenticios, inclusive si se toman las recetas escritas por quienes hace mucho tiem

po dejaron de necesitarlas, no se tiene historia; sólo conceptos aislados, sin sabor, sustancia, ni sentido para esta disciplina. Pero interrogando al hombre que tuvo hambre, al que sufrió la escasez en carne propia y buscó entre lo disponible para tomar lo necesario, se inicia una investigación rica en posibilidades.

Al observar, conectar y sistematizar los datos que considera relevantes relacionados con la alimentación, el investigador les permite encajar en un marco de explicación racional. ¿Racional por qué? Porque permite alcanzar una meta, un fin; en este caso comprender cómo evolucionó la alimentación en México, cómo se fue fluctuando entre la templanza y la gula y entre la necesidad y el arte. Entre unas y otras, y refiriéndose a nosotros, está el largo camino recorrido por el habitante de México a través de su historia.

Está el testimonio del indígena que alimenta a los dioses y el del español que se alimenta de Dios, el de la monja indecisa entre el ayuno y la comida, el del lépero ahogado en pulque y el del viajero curioso. Súmese el genio de una cocinera con arte, el calor humano del mercado y el bullicio de las ferias, y surge un diálogo cotidiano, pintoresco y sencillo con el pasado.

Resulta que el progreso en el comer no fue igual ni simultáneo para todos los grupos ni en todos los períodos. Cada generación ha tenido su propia realidad caracterizada por exigencias y condiciones específicas. El contenido de esta realidad, a su vez, ha sido captado

do por esos hombres sólo en la medida que se experimenta, en que se va conociendo la naturaleza y la adecuación de los alimentos disponibles.

Dos momentos destacan por su trascendencia en la evolución histórica de México: el encuentro entre el modo de vida americano y el español, que trae aparejado el mayor intercambio de alimentos jamás experimentado por dos culturas en un momento determinado; y la independencia, que ofrece al mexicano la posibilidad de apropiarse usos, costumbres e ingredientes culinarios usuales en países más ricos y adelantados, pero que hasta entonces o le habían estado vedados o sólo habían sido recibidos a través del cedazo metropolitano.

En el primer caso se multiplicaron las opciones que fueron desde lo fundamental —tomar maíz o trigo— hasta lo relativamente superfluo para la vida; pero no por ello menos importante para el gusto, como fue la aceptación entusiasta del azúcar. En el segundo, no fue tanto la novedad de ingredientes lo que determinó el cambio, sino el valor y el uso que se dió, a los ya conocidos, en el contexto de una sociedad en proceso de búsqueda y de afirmación.

Este trabajo es un intento de interpretación de las causas que llevaron a la peculiar evolución cultural alimenticia de este país, misma que coadyuvó en forma simultánea a numerosos éxitos y a la vez a ciertas frustraciones. Lo que el hombre requiere para mantener la vida no es necesariamente lo que aprecia o disfruta; lo que es neces-

rio para uno no es siempre indispensable para otro; lo que se come con agrado no siempre está disponible ni favorece el equilibrio dietético. Por eso continuamente se encuentra en conflicto lo deseable con lo posible y es difícil definir lo necesario en relación con lo superfluo. Por eso, también, entre la templanza y la gula, entre la moderación y el desorden, está el individuo polifacético y la sociedad que le da coherencia.

El hombre, en cuanto tal, se ha alimentado¹ "sólo por necesidad" únicamente en estadios muy primitivos de su desarrollo. La lucha por la comida² es la lucha fundamental por la vida pues aunque el hombre es más de lo que come, no sería nada sin tener qué comer. Pero al civilizarse y aprender a comer con una creciente proporción de arte, rebasa la acción que sólo satisface una necesidad fisiológica y surge el interés por la forma como se realiza ese acto. Durante este proceso se vuelve más libre al ampliar las opciones dentro de un contexto cultural cada vez más amplio y rico. Por eso la evolución culinaria es expresión de cultura.

Consultar las fuentes disponibles para este tipo de investigación implica, en muchos casos, dirigirse a quienes, por saber leer y escribir, fueron capaces de dejar testimonio escrito de su parecer

1. Alimento. "Cualquier sustancia que introducida en el tubo digestivo es capaz de ser asimilada por el organismo".

2. Comida. "Alimento que se toma habitualmente".

sobre el tema. Esto significa recurrir a los núcleos minoritarios más curiosos, inquietos y exigentes para conocer el sentir de las mayorías tradicionales sobre algo tan personal como es el gusto por la comida. Sólo que estas mayorías no solían comer, por razones muy diversas que iremos descubriendo, lo que grupos más favorecidos apreciaban. Como éstos consideraban su modo de vida superior al de gentes más humildes, ha resultado que lo que se ha presentado como bueno, adecuado o agradable para unos, ha sido lo que generalmente dictaminaban los otros. Por eso oímos y repetimos con tanta frecuencia, y con tan poca reflexión, aquello de que el mexicano siempre ha comido mal. Este trabajo pone en tela de juicio la tradicional validez de lo bueno y lo malo en relación a la comida de los mexicanos.

Entre gula y templanza es un intento por dar voz y voto a grupos diversos, porque todos y cada uno de los habitantes de México han contribuido con su modo de comer, en su momento y en su medio, a crear el alma mestiza del país.

Al preguntar qué, cómo, dónde, y cuánto y con quién comían las generaciones pasadas, está implícito el deseo de saber, para respetar, apreciar y comprender el presente.

Si pretendemos amar lo nuestro, conozcámoslo primero.

I. EN BUSCA DE COMIDA

1. Los nómadas. Tras el alimento.

"Humano soy y nada de lo humano me es ajeno".

Terencio.

Es muy difícil, si no imposible, comprender las costumbres aliménticias de grupos humanos distantes de nosotros en el tiempo y en el espacio sin tratar de penetrar primero en su época, en su medio y, por supuesto, en sus limitaciones propias. No hay que olvidar: no ha habido ni habrá nunca una sola medida para valorar al hombre. Cada cultura y, por lo tanto, cada modo de comer debe ser apreciado por lo que fue, no por lo que quisiéramos hubiera sido. El concepto occidental de vida, prevaleciente desde el siglo XVI en México y que se manifiesta en la manera de pensar y de actuar del mexicano contemporáneo, no es "la medida" exclusiva ni puede imponerse como patrón para evaluar la calidad de otros modos de sentir o de comer. Como dice Angel María Garibay, "no comprender al hombre y no esforzarse por comprender a todos los hombres es lo más opuesto que hay al verdadero humanismo".¹

La comida es tal vez el más fundamental de los temas históricos, pues la lucha por la comida es la lucha por la vida. Cor. éni-

1. Angel María Garibay, Historia de la literatura náhuatl, 2 v.. México, Editorial Porrúa, 1954, t. I, p. 206-207.

mo de comprender y no de condenar, echemos una mirada a los dos grandes grupos humanos que coexistieron en el México prehispánico: los cazadores nómadas recolectores que habitaron en la zona norte o Aridoamérica y los pueblos sedentarios agrícolas de Mesoamérica, hacia el centro y el sur de México.² La distinción entre las costumbres de ambos grupos está muy ligada, desde el punto de vista de la alimentación, a lo crudo y lo cocido.

El antropólogo Lévi-Strauss diferencia entre lo crudo -natural y primitivo- aunque no necesariamente sin cocinar, y lo cocido -transformación cultural de lo crudo.³ Dentro de la primera división podríamos considerar la herencia biológica del ser humano, aquello fundamental de lo que no puede prescindir: alimentarse para mantener las funciones vitales. Los pueblos nómadas, comúnmente llamados chichimecas por los españoles, pertenecían a este grupo. Habitaron en partes predominantemente áridas, correspondientes a llanos poblados sólo de cactus y mesquites espinosos o al verdadero desierto.⁴

2. En la zona intermedia entre árido y mesoamérica -e inclusive en algunas regiones del norte- existieron ciertas prácticas agrícolas, pero los resultados eran pobres. Puede hablarse de una sub-agricultura que sólo satisfacía una mínima parte de las demandas alimenticias. En esta región se conocían principalmente el maíz, frijol, calabaza, chile, agave, guayaba y cacao. El tomate sólo se encontró en el suroeste de Jalisco. Véase: Ralph L. Beals, The comparative ethnology of Northern Mexico before 1750, Berkeley, University of California Press, 1932, (Ibero-Americana: 2), p. 98-103.

3. Claude Lévi-Strauss. El origen de las maneras de mesa, 2a. ed., México, Siglo XXI, 1976, p. 416.

4. Esta zona, extensa y un poco vaga en sus límites, abarcaba el territorio comprendido entre California y Tamaulipas y las tierras al norte de los ríos Pánuco y Lerma. Véanse dos excelentes mapas publicados en el volumen Tercera reunión de mesa redonda, 1943: So-

Vivían en estrecho contacto con la naturaleza, comulgaban con ella, aceptaban lo que les brindaba en forma un tanto egoísta, caprichosa e irregular, lo consumían de la manera más natural y simple posible.

La caza, la pesca y la recolección eran para estos pueblos no sólo fuente de proteínas, sino un importante factor de cohesión social y de colaboración. Puede decirse que las comunidades indígenas fundamentaban su cultura en muchos siglos de experiencia humana por lograr armonía y equilibrio. Alimentarse era más que satisfacer el hambre, era penetrarse de un profundo simbolismo cósmico y contribuir a fundamentar las relaciones del indígena entre el ser y el devenir. La comida era el lazo entre el principio y el fin; lazo material, tangible, y, por lo tanto, fácil de comprender. La vida era dada al hombre por un Ser superior y mantenida mediante el diario alimento. Buscando ese alimento, consumiéndolo, el indígena se asociaba a la divinidad manteniendo viva la creación. Todo alimento que contribuyese a mantener la vida dentro del contexto cultural de estos pueblos era bienvenido.

La mujer solía ocuparse en buscar y preparar la comida. Ella alimentaba a su familia ya que sólo la caza, practicada en general con arco y flecha, correspondía al hombre. Bayas silvestres y raíces, tunas, agaves y palmas, algunas frutas, vainas de mezquite y

ciudad Mexicana de Antropología, México, 1944: Paul Kirchhof. "Los recolectores cazadores del norte de México", p. 133-144 y W. Jiménez Moreno, "Tribus e idiomas del norte de México, p. 121-122.

excepcionalmente semillas, constituían su dieta común.⁵ En California, "todas las semillas que comen, sean de árboles o de yerbas, las tuestan primero y luego las comen aun calientes... o las muelen entre dos piedras, reduciéndolas a harina gruesa".⁶

Como puede verse era común poner los alimentos en contacto directo con el fuego, tostándolos para comerlos después calientes. Esta es ya una transformación cultural fácil de comprender si aceptamos que todo lo que no se come absolutamente crudo necesita alguna preparación y que aun los pueblos poco evolucionados limpiaban, pelaban, cortaban, sazonzaban o mezclaban en alguna forma sus alimentos antes de consumirlos.

La caza era, junto con la recolección ya mencionada, la base de subsistencia de los grupos chichimecas. ¿Qué animales cazaban? Sahagún cita conejos, venados, liebres, culebras y diversas aves,⁷ terminando su explicación con una frase que confirma su calidad de hombre universal, observador y comprensivo "... y por comer de estas comidas, que no iban guisadas con otras cosas, vivían mucho y andaban sanos y recios". Ni la escasa variedad del menú ni la pobreza de sabores preocupaban a estos antepasados.

5. Bernardino de Sahagún, Historia general de las cosas de la Nueva España, notas de Angel María Garibay, 4 v., 2a. ed., México, Editorial Porrúa, 1969, Libro Décimo, cap. XXIX.

6. Miguel del Barco, Historia natural y crónica de la Antigua California, -adiciones y correcciones a la noticia de Miguel Venegas- Edición, estudio preliminar, notas y apéndices de Miguel León-Portilla, México, UNAM, 1973, p. 203.

7. Sahagún, Op. Cit., Libro Décimo, cap. XXIX.

Para los grupos cazadores, el modo más sencillo y natural de comer dichos animales "que no iban guisados con otras cosas" era asándolos, o sea, "sometiéndolos directamente a la acción del fuego".

En la siguiente descripción está el posible origen de la carne asada del norte:

En su gentilidad /los indios/ nunca comían cosa cocida; porque no tenían utensilios en que cocerlos. La carne siempre la asaban, como aún suelen hacerlo, y para esto, por lo regular, no gastan asador ni de palo, sino que sobre las brasas echan la carne y aunque toque algo de ceniza, nada se les da de eso. De allí a un poco la voltean del otro lado y presto la apartan; sacuden los carbones o brasas que se pegaron a la carne, y así, medio quemada, medio cruda, la comen con gusto y ganas.⁸

Esto, a diferencia de los pueblos sedentarios a los que nos referiremos más adelante y que estaban familiarizados con la cerámica, en la que hervían sus alimentos mediante un doble proceso de mediación: por el agua en que eran sumergidos y por el recipiente que contenía uno y otro.

El medio físico de una zona no determina fatalmente el régimen alimenticio de sus habitantes; pero su influencia es clara y notable al hacer posible el uso de ingredientes que, aunque tal vez presen-

⁸ Barco, Op. Cit., p. 206.

tes entre otras culturas, serían rechazadas con horror por esas comunidades.

Como ejemplo está la llamada "segunda cosecha de pitahaya" de uso común en "todas las naciones de la península de California" y que ilustra por una parte el ingenio por conservar los alimentos y por otra la patética situación de necesidad y escasez de algunos grupos humanos.

En tiempo de pitahayas, en que -los californios- regularmente no comían otra cosa, cada familia prevenía un sitio cerca de su habitación en que iban a deponer la pitahaya después de digerida según orden natural; y para mayor limpieza ponían en aquel sitio piedras llanas o yerbas largas y secas o cosa semejante, en que hacer la deposición sin que se mezclase con tierra o con arena. Después de bien seca la echaban en las bateas las mujeres, desmenuzándola allí con las manos hasta reducir a polvo todo lo superfluo y que no era semilla de pitahayas: sin que esta operación les causase más fastidio que si anduvieran sus manos entre flores.⁹

Después la tostaban, la molían y la comían hecha polvo "como cosa regalada".

A propósito de esta lectura recordemos que el material disponible para el estudio de dichos pueblos es casi en su totalidad de ori-

9. Barco, *Op. Cit.*, p. 204-205. Citado también por Francisco Clavigero en su Historia de la Antigua o Baja California, México, Porrua, 1970, p. 54.

gen misionero. Relatos, informes, crónicas, epístolas diversas, en que hombres de formación cristiano-occidental describen su contacto con otras culturas a sus ojos a todas luces inferiores a la que ellos traían. De la impresión que va a causarles este modo de vida surgirá un deseo vehemente de "civilizarlos", arrancarlos de su barbarie, mo dificar sus hábitos alimenticios, incorporarlos a la cultura cris tiano-católica.

Lo que Miguel del Barco consideraba inaceptable en el siglo XVIII y que veía con la "medida española" de que hablábamos al principio de este capítulo, había sido admitido en otro contexto cultural durante cientos de años como una necesaria costumbre más. Esta segunda cosecha de desechos de pitahayas pudo ser inclusive, en cier tos momentos, la diferencia entre padecer por hambre o seguir vivien do hasta la siguiente estación. Descripciones como ésta valen no por lo que tienen de único o individual, sino por permitir intuir una situación general de adaptación a un medio inhóspito y aun agre sivo.

Ciertos prejuicios comunes entre nosotros, resultantes de la abundancia o de la posibilidad de escoger entre varios alimentos y descartar ingredientes mal vistos socialmente o algunos sabores des preciados por otras tradiciones, no pasaba por la cabeza de estos in dígenas, aunque seguramente tendrían sus propias animadversiones. En cierta forma cada quien era libre de escoger dónde, cómo y con qué satis facía su apetito... partiendo del supuesto de que el antojo es-

tuviese disponible. Eran aficionados a unas arañas de cuerpo pequeño y zancas muy largas que solían amontonarse en partes húmedas: "las cogen a puñados, las machacan un poco y así las comen".¹⁰ Su falta de prejuicios llegaba al punto de que "cuando unos a otros se espulgan la cabeza, el premio del cazador es ir comiendo una a una la caza que van encontrando".¹¹

Tenemos en los piojos (pediculus humanus capitis) el ejemplo de un alimento realmente crudo, que para ser consumido no requería de ninguna preparación; esto a diferencia de las arañas zanconas que se machacaban para evitar tal vez que el bocado huyera en todas direcciones. En uno o en otro caso, los insectos comestibles eran diminutos; considerando la diferencia de tamaño entre el "premio" y el cazador, y el reducido número de piojos que podían encontrarse por cabeza, había que buscar la comida en otras partes. Comían cualquier tipo de animal que encontrasen; mamífero, ave o reptil... a excepción del tejón "que no comen porque dicen que es como gente",¹² lo que permite pensar que los californios tenían horror -a pesar del hambre- a comer carne humana.

Vale más maña que fuerza. Los habitantes del Nuevo Santander (actualmente Tamaulipas) -teniendo poco desarrollo tecnológico y escasas armas- se valían de su ingenio para cazar: para atrapar aves

10. Barco, Op. Cit., p. 206.

11. Ibid.

12. Ibid.

acuáticas se ponían en la cabeza un guaje grande con dos agujeros para poder ver y respirar. Así se acercaban a las aves, las jalaban de los pies y las ahogaban.¹³

Para hacer más duradero el bocado, las personas ataban un pedazo duro de carne o de pulpo de un cordel delgado,

meten el bocado en la boca y dándole tres o cuatro dentelladas, lo tragan, de suerte que llega al estómago... el indio toma con la mano el pedazo de cordel que ha quedado fuera, y tirando de él no muy de prisa, hace subir el bocado hasta las fauces y, tirando más, al pasar por estas estrechuras causa un chaquido tal, que le oyen bien claro los presentes aunque disten muchos pasos... le da otras cuantas dentelladas y le vuelve a tragar.¹⁴

Esta operación se repite varias veces hasta deshacerse la carne o hasta cortar el hilo con los dientes, dejando el bocado -ya suave- en el estómago.

En estas condiciones el esfuerzo necesario para mantener la vida era grande y los resultados escasos. Más aún, aunque estos pueblos estaban muy lejos de una economía monetaria, el costo de la alimentación era enorme: dedicaban un gran esfuerzo a una actividad de la que obtenían sólo un pequeño resultado. La carestía de este modo de vida se reflejaba en la falta de posibilidades para diversificar las

13. Vicente de Santa María, Relación histórica de la colonia del Nuevo Santander, México, 1973, p. 111-112.

14. Barco, Op. Cit., p. 206-207.

labores. Dicho en otra forma, poca oportunidad había para dedicarse a la consecución de nuevos satisfactores. El ingenio y la adaptación armoniosa con el medio contribuían a conservar el escaso alimento.

Faltaba seguridad, y el hambre, como ya hemos visto, era continua amenaza. Por eso los grupos humanos que llegaron a cultivar la tierra lograron un gran adelanto.

2. Sedentarios. El mundo de la calidad y el de la cantidad.

"--Mirad hijos que tengáis cuidado de sembrar los maizales y de plantar magueyes y tunas--"

Sahagún, Historia

libro Sexto, cap. XVII

Los pueblos sedentarios localizados en el centro y en el sur de México disfrutaron de una dieta más variada que sus compañeros septentrionales. Las tierras eran, al menos en las zonas habitadas, más fértiles que en el norte. El solo hecho de cultivarlas fue permitiendo a los indígenas seleccionar en alguna medida sus ingredientes alimenticios y al mezclarlos fue surgiendo, sobre todo entre los señores, un incipiente arte culinario.

¿Qué factores propiciaron este desarrollo? Entre otros:

1. Una relativa riqueza en plantas autóctonas domesticadas (cultivadas o semicultivadas) cuyo uso y aceptación varió según las zonas

geográficas.¹

2. Cierta variedad de alimentos de origen animal, tanto acuáticos como terrestres. Los animales domésticos eran sólo unos cuantos: guajolotes,² perros diversos, algunos patos y abejas. La caza, en cambio, era abundante y variada³ y, al igual que los diversos peces, renacuajos, ajolotes y larvas de mosquitos que los indios del interior sacaban de los lagos y lagunas; fuente de proteínas. En épocas de escasez y dificultad, los indios siempre voltearon hacia el agua para encontrar alimento.

3. El cultivo de la tierra, aunque realizado en una forma primitiva y poco sistemática, permitió cierta selección de productos en función de su sabor, aspecto, tiempo de maduración, rendimiento alimenticio, etc. Aumentó la existencia de alimentos y hubo en ocasiones algunos excedentes. Este planear a futuro -¿caso al sembrar

1. Se conocían, entre otros, el maíz, metl o maguey, chíca, chile, tomate, frijol, calabaza, nopal, chilacayote, chayote, chinchayote, camote, vainilla, cacahuete, huatli o alegría y el noble y humilde quelite. Entre los árboles que daban frutos comestibles estaban: el aguacate, variados zapotes, tejocote, capulín y cacao; de cuyas semillas se originaba el chocolate. Vid: Sahagún, Op. Cit., Libro Décimo, cap. XVIII, XIX y XXII. Francisco Javier Clavigero, Historia antigua de México, 4a. ed., pról. de Mariano Cuevas, México, Porrúa, 1974. (Sepan Cuantos, 29), p. 232-233 y 266; Jacques Soustelle, La vida cotidiana de los aztecas, 3a. ed., México, Fondo de Cultura Económica, 1976, p. 154-155; Brigitte Leander, Herencia cultural del mundo náhuatl, México, S.E.P., p. 147-152.

2. "Las gallinas de esta tierra y los gallos se llaman totollin (pavos). Son aves domésticas y conocidas, tienen la cola redonda, tienen las plumas en las alas, aunque no vuelan; son de muy buen comer, la mejor carne de todas las aves..." Sahagún, Op. Cit., Libro Undécimo, cap. 11.

3. Los animales variaban según el clima y la época. Entre los más mencionados están el conejo, liebre, tuzo, venado, armadillo, coyote o pecari, faisán, tórtola, corneja, pata y pichón. Como el área es muy amplia, véase: Sahagún, Op. Cit., Libro Undécimo, cap. 11-14; Clavigero, (1974). Op. Cit., p. 266; Leander, Op. Cit., p. 171-172; y Soustelle, Op. Cit., p. 154-155.

no se piensa en la cosecha por venir?- fue a partir de entonces elemento indispensable para lograr una dieta variada.

4. Los pueblos que alcanzaron alguna hegemonía -en especial los aztecas- fueron exigiendo a los vencidos el pago de un tributo periódico, parte importante del cual se entregaba en forma de alimentos.⁴ Como estos productos venían de regiones con diferentes características geográficas y costumbres variadas, los centros importantes de población donde se consumían -sobre todo Tenochtitlan- fueron tomando un carácter "cosmopolita".

5. El grupo de nobles, o señores como les llama Sahagún, tenía suficiente tiempo libre para disfrutar de largas y refinadas comidas.⁵ Un hombre muerto de hambre difícilmente es productivo o puede meditar en las artes; pero bajo condiciones favorables, esa misma persona es capaz de ocupar su mente en el estudio de diversas posibilidades. Cierta grado de ocio (reposo) siempre ha contribuido a la búsqueda de lo que es agradable y bello. Las personas de inferior condición, pero allegadas a este grupo social, serían sin duda las primeras en apreciar y divulgar las finas comidas de sus amos iniciando así su difusión.

6. El uso extendido de la cerámica, beneficio desconocido para muchos pueblos del norte, no sólo propició el cocimiento de los ali-

4. En el caso de los aztecas, el Códice Mendocino es fundamental para conocer el nombre y la cantidad de los productos que eran primordiales para el mantenimiento de la gran población de Tenochtitlan. Puede consultarse en: Antigüedades de México, basadas en la recopilación de Lord Kingsborough, v. 1, pról. Agustín Váñez, editor-interpret. José Corona Núñez, México, Gráfica de Hacienda y Crédito Público, 1964.

5. Véase "La comida de los señores" de Sahagún, Op. Cit., Libro octavo, Cap. 2111.

mentos sino que permitió agregar ingredientes a voluntad y combinarlos para elaborar un mismo platillo. Se pasó de los crudo a lo cocido (Vid Supra), de la tradicional identificación alimenticia con la naturaleza a los nuevos beneficios de una elaboración más planeada y metódica. El lugar destinado a guardar los implementos usuales en la preparación de la comida, donde acumular ingredientes y alimentarse en común, originó la cocina. Su centro era el hogar o tlecuil donde ardía alegremente la leña contenida por tres piedras iguales que formaban el fogón o tenamaste. Allí se colocaban la olla y el comal⁶ para hervir los guisos y cocinar las tortillas. Inseparables del hogar eran las cazuelas; recipientes utilitarios de barro que eran, además, un objeto decorativo. Cortés vió en el tianguis "muchas lozas en gran manera muy buena, vasijas grandes y pequeñas, jarros, ollas... todas de singular barro, todas o las más vidriadas o pintadas".⁷

7. El indígena, cuya vida diaria podría calificarse de espertana, gustaba de romper la rutina por medio de celebraciones; pero ¿Qué festejo merece ese nombre sin una comida especial que señale su importancia? No sólo eran entonces los platillos más cuidados y variados; la actitud de los presentes sería inminentemente social y al calor de la comida y la bebida sería posible establecer una corriente de comu-

6. "Disco delgado de barro, algo combado, sin rebordes, en el cual se cuecen las tortillas y se tuestan granos". En la actualidad el disco es metálico.

7. Hernán Cortés, Cartas de relación, nota prel. de Manuel Alcalá, 6a. ed., México, Porrúa, 1971, (Sepan Cuantos, 7), p. 63.

nicación, de entendimiento y fraternidad tan cara al ser humano de todas las culturas.

Durante estas celebraciones, e inclusive en las comidas diarias, se planteaba para los antiguos mexicanos la posibilidad de hacer más duradero el efímero y transitorio placer de comer. Empero, cómo lograrlo: Recordando que la anticipación y el deseo suelen preceder el acto fisiológico -propiamente comer- y que la satisfacción debe ser el premio duradero. Dicho en otra forma -y me voy a tomar con toda intención la libertad de citar, por lo que tiene de universal, a un francés ilustrado que nunca soñó en mencionar a los indígenas americanos en relación con las finezas de la civilización- el hombre equilibrado tiene aptitud para los goces del gusto, no para los excesos, es el convidado más amable, acepta cuanto se le ofrece, come lentamente y saborea con reflexión, y conoce todos los detalles que son accesorio ordinario de una reunión gastronómica.⁸

Para los aztecas, cuyo ideal era el equilibrio en todos los aspectos de la vida, aun la comida escasa y sencilla de cada día tenía un valor formativo. "Lo que llamaríamos hoy buenas maneras tenía ante los ojos de los antiguos mexicanos una importancia capital como signo de calidad de cada uno y como factor necesario de la jerarquía social"⁹ La templanza y las buenas maneras eran importantes en todas

7. Antelmo Brillat Savarin, Fisiología del gusto, México, Imprenta de Juan R. Navarro, 1852, p. 154-155.

8. Boustello, Op. Cit., p. 222.

las circunstancias de la vida pues reflejaban los sentimientos internos. Como bien dice Angel María Garibay: "la conducta de afuera es el espejo de lo que yace en el fondo del alma".¹⁰

Al comer -único acto fisiológico que el hombre realiza en sociedad- ¿Cuál era la actitud correcta? El hombre educado -y con mayor énfasis el que pertenecía a la clase dirigente- actuaba con discreción y dignidad, sin hacer ostentación de sus sentimientos, salvo en circunstancias especiales. Se esperaba que estuviera de buen humor, aceptara con gusto la comida, la compartiera con el recién llegado, se sirviera con mesura y masticara con calma. La educación cultura-alimenticia comenzaba temprano en la vida: las jóvenes aprendían a hacer buena comida y buena bebida, especialmente para los señores; y los niños y niñas tenían a honor tratar con deferencia a sus mayores. Si eran llamados a comer con un señor principal, debían, ¡por supuesto! inclinarse a saludarlo; masticar bien y despacio, no llenarse la boca de comida; no hacer ruido al comer mole o beber agua-"¿acaso sois perritos?"- usar la mano derecha, no comer con todos los dedos (sólo con tres); no toser ni escupir pues sería falta de respeto.¹¹

10. Garibay, Op. Cit., t. I, p. 436.

11. Tomado del Huehuetlatolli, llamado así porque -aunque recogidos durante la dominación española- estos fragmentos de carácter didáctico son -según Angel María Garibay- de origen muy antiguo. Cit. por Garibay, Op. Cit., t. I, p. 442-443, reimpreso de Tlalocan, v. I, ns. 1 y 2, Sacramento, Cal., 1943.

La mujer estaba excluida de las actividades sociales-gastronómicas. Preparaba el alimento y servía a los hombres. En Yucatán, éstas acostumbraban voltear la espalda a los varones cuando les daban de beber. Se emborrachaban en los convites "aunque por sí, ya que comían solas".¹² Poco convite habrá sido para ellas, ya que además de no participar propiamente en él, trabajaban extra para prepararlo... pero esta apreciación -al igual que todas las apreciaciones humanas- es subjetiva, ya que lo que para unos es fastidio y monotonía, para otros puede ser fiesta y regocijo.

Los variados ejemplos de la vida social mesoamericana difieren de la imagen usual del indígena austero, que para vivir necesitaba escasos bienes materiales y se alimentaba con parsimonia. Ambas forman parte de una misma realidad, pues en México se dió y a la vez no se dió un gran surtido en materia de alimentos. Esta paradoja se explica considerando que los placeres y las penurias estaban distribuidos, aunque en forma desigual, entre los miembros de la sociedad. Uno era el mundo de la numerosa corte, de los viajeros pochtecas, los sacerdotes, los nobles, y la minoría culta. Se concentraba en Tenochtitlan, centro y confluencia del poder azteca y ofreció sin duda las más variadas posibilidades culinarias del ámbito indígena.

Este era el mundo de la calidad, el que deslumbró a los españo-

12. Diego de Landa, Relación de las cosas de Yucatán, 10a. ed., México, Porrúa, 1973, p. 57-58.

les que describieron con asombro la mesa de Moctezuma¹³ y que motivó a Sahagún para reseñar al detalle los convites de los señores que tomaban "hasta número de cien comidas".¹⁴ El festín comenzaba con los ojos, entraba por la vista cuando los cocineros presentaban los diversos platillos y recomendaban los mejores guisos. Esto se hacía "como por pasatiempo"¹⁵ pero implicaba largas horas de preparación, una cuidadosa selección y capacidad para estimular los sentidos a través de elementos externos de tipo decorativo. En estas ocasiones los comensales se sentaban sobre una delicada esterilla frente a una mesa baja puesta con manteles de manta blanca y se les llevaba, entre otros, empanadillas de carne de gallo con chile amarillo, codornices asadas, peces en cazuela, ranas en chile verde, hormigas aludadas con chiltécpitl, langostas de tierra (insecto ortóptero llamado comúnmente saltamontes), gusanos de maguey, camarones y renacuajos, todo esto con generosas raciones de chile. Terminaban bebiendo cacao en jícaras pintadas de diversa manera, cada cual con su cuchara de tortuga para revolver el líquido. Al final, después de fumar un cañuto con tabaco, venía la hora del reposo.

13. Vid., Bernal Díaz del Castillo, Historia de la conquista de Nueva España, introd. y notas de Joaquín Ramírez Cabañas, 11a ed., México, Editorial Porrúa, (Sepan Cuantos, 5), Cap. XCI. Así como los españoles, testigos de la conquista, insistieron en el refinamiento que rodeaba a Moctezuma, generaciones posteriores se dedicaron a menospreciar los elementos culturales gastronómicos del viejo mundo indígena. Tachando de salvajes a los mesoamericanos, desvalorizaban el pasado de México. Vid. E. Merqan, "Moctezumas' dinner". En: North American Review, v. 122, April 1876, p. 267 y sig.

14. Sahagún, Op. Cit., Libro Octavo, Cap. XIII.

15. Bernal Díaz, Op. Cit., Cap. XCI.

El mérito culinario es tal vez mayor si se considera, analizando los textos con cuidado, que la variedad no era tan grande como a primera vista parece. Tomaban todos los productos de la tierra; y esto era equivalente a descontar lo que Europa, Asia y Africa ofrecerían en poco tiempo.¹⁶ Por el número y calidad de los asistentes cobraban especial importancia los festejos celebrados al elegirse nuevo señor de México. Entonces se congregaban en Tenochtitlan numerosos invitados llegados de todo el imperio: llegaban desde Quauhtimalan (Guatemala) hasta Michoacan y desde mar a mar.¹⁷ En estas ocasiones los asistentes comían, bebían y bailaban durante dos o tres días con sus noches y seguramente hacían gala, con más o menos discreción, de su rango e importancia política, religiosa y social. Pero tras esta aparente holganza se discutirían problemas, propondrían alianzas y aliviarían tensiones, pues el buen humor y la satisfacción que siguen a un regio convite son mejores consejeros que el frío formalismo de las reuniones de trabajo.

En todos estos casos es indiscutible que hubo arte culinario, creatividad, imaginación y búsqueda de un placer sensible o, si se quiere, gastronómico.

16. Los nombres cambian según el color o la variedad del ingrediente que describe Sahagún. El chile es verde, rojo, amarillo, negro, dulce, picante, redondo o alargado; la tortilla es gruesa, delgada o doblada, grande o pequeña, blanca, parda o amarilla, hojaldrada o rolliza; los tamales pueden ser blancos, colorados, medio redondos o casi cuadrado, cocinados durante dos días o simples sin ser mezclados con cosa alguna. Pero al fin y al cabo sólo se trata de chiles, tortillas y tamales.

17. Sahagún, Op. Cit., Libro Octavo, Cap. XVIII.

Otro, en cambio, era el mundo de la cantidad; comprendía a la mayoría de los habitantes de Mesoamérica. Estos no vivían necesariamente en Tenochtitlan, ni en los centros urbanos del sureste de México, sino en una serie de poblados secundarios y en una infinidad de aldeas perdidas en un territorio extenso y casi virgen. Su ritmo de vida era lento, tranquilo y monótono; concebían la comida como medio de subsistencia -aunque no necesariamente desprovisto de placer-, y tenían escaso contacto con gentes de otros lugares que les permitiera apreciar y asimilar algo nuevo y diferente.

El eje doméstico de este modo de vida era la mujer indígena que trabajaba de sol a sol: remojaba el maíz en cal y agua desde la noche anterior y a la mañana siguiente, al salir los primeros rayos de luz, molía el nixtamal entre dos piedras (metate), prendía el comal con leña traída con anterioridad de algún lugar cercano y, por fin, "echaba las tortillas" de una en una para presentárselas suaves y frescas a los miembros de la familia, que las comían en cuclillas o usando una esterilla por mesa. Esto se repetía una segunda vez, pues como el pan de maíz "es malo de comer cuando está frío, pasan las indias trabajo en hacerlo dos veces al día".¹⁸

La suegra sabía por experiencia propia lo que decía al aconsejar a los recién casados el día de la boda: "No penséis que de aquí en adelante habéis de vivir en regalos y en delicadezas, porque

18. Landa, Op. Cit., p. 37.

habéis con vuestro sudor de ganar la comida; a nadie se le viene a casa lo que ha de comer y beber, a nadie se le cae delante lo que ha de menester..."¹⁹

La dieta de estas mayorías se adaptaba a las posibilidades locales y siglos de experiencia les daban un criterio confiable para escoger cómo, cuándo y qué comer. Este apego a la tradición permite suponer que los cambios y adaptaciones culinarias hayan sido lentos, y fruto de un consenso más que de la voluntad individual de algún miembro de la comunidad. Cambiar de hábitos era en cierta forma una rebelión, inclusive una falta de respeto a los mayores que los habían establecido; era dudar de la bondad de las costumbres que habían probado su eficacia desde tiempo inmemorial. La herencia vive todavía en los indígenas de zonas apartadas que rechazan con firmeza ciertos alimentos de uso común en otras regiones: "En mi pueblo no lo comemos", "nosotros no lo acostumbramos", "esto no se toma crudo", "lo tiramos cuando cambia de color", o, simplemente, "no nos gusta"... siendo que nunca han probado el alimento en cuestión. Estas respuestas, todas ellas enemigas del cambio culinario, han sido formas de integrarse con el grupo social, familiar y cultural al que se pertenece. Con tal de identificarse y hacerse solidario con la comunidad, el individuo renunciaba a una búsqueda personal de lo placentero y lo agradable.

¹⁹. Sahagún, Op. Cit., Libro Sexto, Cap. XXIII.

Salvo algún contacto marítimo con las islas caribeñas o Sud América, el mundo indígena estuvo cerrado a sistemas de vida distintos. Y la falta de estímulos externos produjo en todos los aspectos de la vida un letargo que dificultó la creatividad y propició la monotonía. La comida no escapó a esta regla; la base de la alimentación consistía en maíz, frijoles y guisados hechos con chile, tomate y sal a los que se añadían a veces pepitas de calabaza (pipián).²⁰ Aún después de lograr todas las posibles combinaciones -Sahagún dedica páginas enteras al tema- ésta seguía siendo una base pobre para lograr una cocina variada.

Más aún; la variedad implica la existencia de ingredientes disponibles diversos, suposición casi absurda en un mundo con escasos excedentes. En efecto, las lluvias eran escasas en invierno, los cultivos no se abonaban en forma adecuada, no todos los terrenos cultivados eran suficientemente fértiles y la mayoría de las verduras debían consumirse frescas por falta de medios de conservación. Sin contar el frijol que duraba algún tiempo, almacenado en forma adecuada, el alimento fundamental más duradero era el maíz. Cada comunidad buscaba la forma de asegurarse la existencia produciéndolo en suficiente cantidad, pues de lo contrario comenzaban las penurias. Los aztecas lograban cierto margen de seguridad complementando sus reservas con los

20. Vid.: Sahagún, Op. Cit., Libro Décimo, Cap. XIX, sobre los guisados.

tributos de que hablamos anteriormente; pero los pueblos de los cuales se obtenían los mismos, con dificultad podían, a su vez, ceder una parte.

La vida era dura: imperaba el trabajo manual y los productos se obtenían mediante labor personal, sin ayuda de animales de carga, de instrumentos de labranza adecuados, sin el uso de implementos de metal y sin aprovechar la rueda; los excedentes eran mínimos y muchas comodidades desconocidas. Era común en tiempo de secas celebrar un convite en el que el señor repartía temprano a los pobres una ligera colación de chianpinolli, bebida hecha de harina de chífa disuelta en agua, y una comida principal con tamales de diversas clases. Nadie tomaba dos veces, enfatiza Sahagún, "y si alguno tornaba otra vez dábanle de verdascazos con una caña verde".²¹ Esta reunión duraba hasta ocho días y se justificaba "porque cada año en este tiempo /de secas/ hay falta de mantenimientos y hay fatiga de hambres".²²

Aún en períodos de normalidad los indios solían tomar sólo dos comidas al día. Sabemos que "los mexicanos se desayunaban a mitad de la mañana y que comían al iniciarse la segunda mitad del día. Para la mayor parte de ellos, la segunda comida era también la última, a menos que antes de dormir se refrescaran y alimentaran con una ta-

21. Sahagún, Op. Cit., Libro Segunda, Cap. XXVII.

22. Ibid.

za de atole, de amaranto o de chíá".²³ Visto con ojos modernos, este párrafo probaría el hambre continúa que, a juicio de tantos, acompañó siempre a los pueblos indígenas; esto a diferencia del relativo bienestar que se atribuía a los pueblos europeos, mismos que, a su vez, constituían el punto de referencia para hacer historia. Visto en el contexto de su tiempo, única medida válida para establecer un juicio equilibrado, el problema cobraba otra dimensión. La humanidad comía por esas épocas sólo lo indispensable y aún en Inglaterra, país que se consideraba a sí mismo superior a los pueblos mesoamericanos, "la regla general (hacia el año 1500) eran dos comidas por día: almuerzo a las 10 ó a las 11 y cena a las 17 ó 18 horas".²⁴

En resumen, está claro que, tanto allá como acá, el hombre comía sólo lo indispensable y carecía de los adelantos tecnológicos y medios rápidos de comunicación que hubieran propiciado modificaciones favorables.

La alimentación se basaba en el sentido común, la acumulación de experiencia y el respeto por las tradiciones seculares. La vida era difícil y se disponía, en el mejor de los casos, de excedentes mínimos. Sin embargo, ya se esbozaba con la agricultura una planeación del futuro.

Con tantas limitaciones y al margen del juicio que se haga sobre quién los haya traído o las razones que hayan tenido para hacerlo,

23. Soustelle, Op. Cit., p. 157.

24. E. Parmalee Prendice, El hambre en la historia, Buenos Aires-México, Espasa Calpe Argentina, 1946, p. 182.

los alimentos que llegaron con los españoles fueron, en sí, una bendición. A pesar de todos los males reales e imaginarios atribuidos a la conquista, ésta abrió para los indígenas una insospechada alternativa: comer, además de lo propio, tradicional y conocido, una serie de nuevos alimentos.

Antes de ver cómo el hombre blanco que vino de occidente trajo a los americanos la posibilidad de una dieta más variada, hablemos de los viejos dioses indígenas y de su participación en los hábitos alimenticios del México antiguo.

3. El hombre alimenta a los dioses.

"¡Yo /el maíz/ soy la hechura del
Dios, soy su creatura: he llegado!"

Ms. de los Cantares
Mexicanos, f. 27r.

Lo absoluto -en este caso la necesidad imperiosa de alimentarse- no cambia con el paso del tiempo, ni es, por lo tanto, relevante para el historiador. En lo que a los pueblos mesoamericanos se refiere, los posibles alimentos cobran interés en la medida que pudieron ser aprovechados, ser comidos. ¿Por qué estos posibles alimentos fueron comidos? La respuesta, obviamente, está sujeta a las circunstancias peculiares del momento histórico. En el caso del mundo indígena todos los aspectos de la vida, inclusive el de la producción y consumo de alimentos, no eran sino manifestaciones de la presencia de los dioses en la tierra.

Los indígenas eran hombres sensatos; partían del supuesto de la necesidad de alimentarse para mantener la vida corporal: "No hay hombre en el mundo que no tenga necesidad de comer y beber, porque tiene estómago y tripas... los mantenimientos del cuerpo tienen en peso a cuantos viven y dan vida a todo el mundo y con esto está poblado todo".¹

Aceptada la importancia del alimento para mantener la vida y reconociendo las limitaciones del mismo hombre para conseguirlo, se preguntaban quién podía proporcionárselo: "Ellos -los dioses- nos dan el sustento, el alimento nuestro y todo lo que bebe y se come: el maíz, el grano, el frijol, los bledos, la chía. Ellos son a quienes pedimos agua, lluvia para que haya producción en la tierra".²

La actitud dependiente del hombre en este terreno dió a las actividades del campo un claro valor religioso; la experiencia con la divinidad se hizo más concreta y accesible al hombre cuando éste, por medio de su largo esfuerzo a través del trabajo agrícola, se volvió colaborador de los dioses para mantener la vida sobre la tierra. Los mesoamericanos valoraban las semillas de las plantas como don divino, pero intuían que sólo darían fruto si se las atendía y cuidaba, si al sembrarlas, cosecharlas y prepararlas, el indígena se mostraba sumiso a los dioses y dócil a su voluntad. La agricultura cobrara así una dimensión cósmica y trascendente para los hombres que no concebían la felicidad presente ni futura sin abundancia de alimentos.

1. Sahagún, Op. Cit., Libro Sexto, Cap. XVII.

2. Cit. por Caribay, Op. Cit., II, 245.

Tomemos el ejemplo del maíz.³ Era tal su importancia que nació en Mesoamérica hecho dios. Llegó al hombre desde la mítica región de Tláloc traído como suprema dádiva de la Madre Tierra. Sólo por el maíz, expresa Angel María Garibay en una frase sugerente, pudo hallar su camino hacia la cultura la raza invasora de América en los remotos milenios.⁴

El maíz dió su nombre a las culturas mesoamericanas y se transformó en el alimento por excelencia. Para agradecer este don del cielo y corresponder al interés de los dioses, lo trataban con veneración y delicadeza. Por eso cuando lo cocían, al ponerlo sobre cenizas, manifestaban su amor calentándolo primero con su aliento. En esta forma evitaban que sufriera con el cambio brusco de temperatura. Lo hacen "dizque para que no se amedrente, para que no tenga miedo al calor. Dizque así lo calman".⁵ Si encontraban algún grano en el suelo, lo recogían diciendo: "Pobre de nuestro sustento. Está llorando. Si no lo levantamos nos acusará ante Nuestro Señor. Le dirá: Señor Nuestro, este hombre no me levantó cuando fui a quedar desparramado en el suelo. Dígnate castigarlos, o quizá habrá hambre".⁶ Así, en forma mágica, el maíz cobraba vida, personalidad y hasta sentimientos. El hombre, a su vez, con estos sencillos actos proclama-

3. Maíz: del haitiano mahis. En náhuatl: tlaolli maíz desgranado y centli maíz seco en mazorcas.

4. Garibay, Op. Cit., I, p. 122-123.

5. Abusión Cit. por Alfredo López Austin en Augurios y Abusiones, México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1969, p. 67 y 69. Vid. Apéndice al Libro Quinto de Sahagún. Abusión "es simple derivación mágica de causa a efecto, sin implicación del supuesto conocimiento del porvenir". Cit. por López Austin, Op. Cit., p. 11.

6. Ibid.

ba su deuda con los dioses bienhechores que les proporcionaban el diario alimento y manifestaba, con razgos conmovedores por su sencillez, ese agradecimiento.

Para los antiguos mexicanos la muerte no era extinción ni un dejar de ser. Era el paso para otra vida, misteriosa, pero deseable y real. Se moría a lo que no era esencial, a la vida profana y se accedía a la vida ideal. Cuánta esperanza encierran las siguientes palabras: "Cuando morimos no es verdad morimos, sino que vivimos y somos elevados a perfección y despertamos del sopor".⁷ Este "vivir" tenía un sentido material, pero de plenitud y realización puesto que el paraíso era un lugar deleitable donde había "abundancia de comidas y bebidas de mucha dulzura".⁸ Los informantes de Sahagún son más explícitos todavía: "Nunca faltan las mazorcas de maiz verde y calabaza y ramitas de bledos y ají verde y jitomates y frijoles verdes en vaina y flores".⁹

Los malos, en cambio, "irían a un lugar de grandes necesidades, hambre y frío y cansancio y tristeza".¹⁰ Hambre es aquí sinónimo de carencia, frustración y castigo.

La esperanza de una vida futura, feliz y perfecta, constituía en sí un ideal que motivaba al hombre para trabajar, luchar y soportar carencias en el duro presente en el que "es menester consumir nuestras fuerzas por alcanzar los bienes que los dioses nos envían".¹¹

7. Cf. Ms. Acad. F 193 rº, ad al margen. Ms. Florent. ap-Seler p. 437 o.c. También en Sahagún, Op. Cit., Libro Sexto, Cap. XXIX; Cit. por Caribay Op. Cit., II, p. 60.

8. Landa, Op. Cit., p. 60

9. Sahagún, Op. Cit., apéndice del Libro Tercero, Cap. II.

10. Landa, Op. Cit., p. 60

11. Clavijero, (1974), Op. Cit., p. 205.

Todo ser humano tiende naturalmente a satisfacer sus necesidades elementales, ésta es una defensa de la naturaleza para mantener la vida. Así, vemos que alimentarse es la primera preocupación del hombre en todas las épocas. Para actuar en otra forma, renunciando a la comida, es necesaria una motivación proporcionada. Este es el caso de las sociedades religiosas entre cuyos miembros buscar y aceptar el hambre en forma consciente, representa una auto-negación personal que aumentaba en la creatura la participación divina. Por eso eran dignos de especial veneración por parte de la comunidad los que se privaban de comida o de algún otro bien lícito por voluntad propia. "Se les temía... andaban al frente de la gente en las fiestas religiosas".¹²

Los dioses también apreciaban la ofrenda de alimentos. Los indígenas "hacían ofrendas de pan y vino y de toda suerte de comidas y bebidas que ellos usaban".¹³ Al llevar maíz, guajolotes, chíá, tortillitas, etc., se hacían presentes ante los seres divinos, los incorporaban a las acciones y necesidades de la vida diaria. En las fiestas en honor de Tláloc la comida ofrendada a los dioses era custodiada por "una compañía de cien soldados de los más valientes y valerosos que hallaban, con un capitán... a causa de que los enemigos, que eran de Huexotzingo y Tlaxcala no le viniesen a robar y saltear. Esta guardia duraba hasta que toda aquella comida y cestillos y jícaras se podrían".¹⁴ Se trataba de alimentos "divinizados" por la inten-

12. Sahagún, Op. Cit., Libro Doce, Cap. XIX.

13. Landa, Op. Cit., p. 50. Sahagún también incluye entre las ofrendas a los dioses, "comida de ayuno o acaso comida de carne humana", Op. Cit., Libro Cuarto, Cap. V.

14. Diego Durán, Historia de las Indias de Nueva España e islas de la Tierra firme, ed. prop. por Angel María Garibay K., 2 v. México, Editorial Porrúa, 1967, 1, Cap. VIII.

ción con la que habían sido ofrecidos y tomarlos en estas circunstancias hubiera sido profanación.

Los dioses mantenían la vida de los mortales dándoles el diario sustento. En cambio esperaban de los hombres, además de ayunos y ofrendas, una entrega total e incondicional de sí mismos para alimentarse con su sangre al sol y a la tierra. Ese era el fin ideal de todo hombre y quien realizaba su destino -- el varón en la guerra, la mujer en el parto-- reinaba con el sol.

El hombre occidental formado en los valores judeo-cristianos se rebela contra este sacrificio cruento. Considera el cuerpo humano templo y hechura de un Dios todopoderoso y eterno que ni ha necesidad ni necesitará nunca del hombre para existir. Pero los dioses mesoamericanos eran en muchos aspectos semejantes a sus criaturas. Experimentaban necesidades y carencias; tenían que comer para no morir. "¿Será posible que causemos hambre a nuestro creador, a nuestro hacedor?"¹⁵ se preguntaban desde la noche de los tiempos los príncipes chichimecas, miembros de tribus cazadoras en pleno período migratorio.

Los dioses exigían sangre por ser símbolo de la vida misma, el alimento por excelencia. Al surgir la agricultura y volverse sedentarios los pueblos mesoamericanos, el hombre estrechó sus lazos de cooperación con los dioses. Estos se humanizaron, se acercaron al hombre a diferencia de los viejos dioses creadores, lejanos e inaccesibles; pero exigieron a cambio de su interés por él, una cotidiana

15. Cf., Ms. de Cuauhtinchan, comúnmente llamado Historia Tolteca-Chichimeca. Cit. por Garibay, op. cit., I, p. 127.

y renovada entrega. Se estableció una interdependencia entre el Gran Padre (el sol) y la Gran Madre (la tierra) por una parte, y el hombre por otra. El sol provocaba las lluvias y éstas constituían la base de una próspera agricultura de la cual, a su vez, dependía la supervivencia del hombre. Como estos dioses eran limitados, el sol no renacía cada día sin la ayuda y el sostén de los humanos que lo alimentaban con su sangre.¹⁶

Así el hombre se volvió indispensable para mantener el equilibrio cósmico y su muerte en el sacrificio no se consideraba derrota ni fin; sino participación activa, y en muchas ocasiones consciente, en el sostenimiento de la vida. La misma criatura que recibía comida en vida se transformaba en alimento al morir.

Como se ha visto, la cocina indígena tenía, además de un aspecto utilitario, una función religiosa. Esta incluía la preparación, guiso y consumo de carne humana. En casos extremos de hambre o de miseria, el hombre ha mostrado ser capaz de comerse a sus congéneros; pero esto por necesidad, no por gusto. Dando una dimensión más amplia y ambiciosa al término "alimentación", el hombre ha buscado, consumiéndose la carne y la sangre de sus iguales, un aproximarse a las fuentes de vida, un semejarse a lo que es noble, poderoso y fuerte. Porque no se come al congénere muerto, acabado, vencido por la no

16. Garibay, Op. Cit., I, p. 109-110.

existencia, sino que recibe la esencia vital del ser que se va. Así se establece un puente entre los dioses y el hombre.¹⁷

En las regiones no agrícolas, los sacrificios humanos tenían elementos shamánicos mezclados con un politeísmo sacerdotal primitivo. En ocasiones el ofrecimiento de comida se asociaba a los sacrificios sangrientos y se combinaban ambos elementos con un canibalismo ceremonial.¹⁸ Las tribus cazadoras cumanches y apaches del noreste de México celebraban la llegada del verano, un triunfo en alguna batalla o la cosecha de tunas, pitahayas u otras frutas silvestres, con ciertos mitotes nocturnos en que se contentaban -ya que carecían de recipientes adecuados para guisar- con preparar el cuerpo de la víctima, frotándolo con cardos y pieles humedecidas para luego ponerse a bailar en círculo alrededor de la hoguera y del muerto. Uno a uno se salen del orden del baile, se acercan "y con los dientes les arrancan a pedazos la carne", la arriman a la lumbre y medio asan. "Entonces vuelven a ella para masticarla y echarla en su estómago".¹⁹

En las zonas de alta cultura las ceremonias se apegaban a rituales más estrictos y complejos. Durante la fiesta que hacían los mercaderes, llamada panquetzaliztli,²⁰ el corazón del sacrificado, centro

17. Sobre este interesante problema Vid.: Bernard R. Ortiz de Montella no: "Aztec Cannibalism: An ecological necessity?" En: Science, May 12, 1978, v. 200, n. 4342.

18. Beals, Op. Cit., p. 129.

19. Santa María, Op. Cit., p. 114-117.

20. Sahagún, Op. Cit., Libro Segundo, cap. XXX.

vital, era ofrecido al dios; la sangre, puesta en un recipiente, era aplicada a los labios de las divinidades;²¹ y ciertas partes del cuerpo -previamente cocinadas conforme a un ritual- eran consumidas por los asistentes: "Primero cocían el maíz que habían de dar juntamente con la carne, y de la carne daban poca sobre el maíz puesta, ningún chile se mezclaba con la cocina ni con la carne, solamente sal; comían esta carne los que hacían el banquete y sus parientes".²²

Posiblemente más evolucionado desde el punto de vista cultural era la ceremonia indígena en que los participantes formaban con pan de bledos el cuerpo de Huizilopochtli.²³ Tras matarlo ceremonialmente encajándole un dardo en el corazón, cada quien comía un pedacito de aquello que había dejado de ser pan y se había transformado en el cuerpo del dios. "Y los que recibían y comían el cuerpo de Huizilopochtli se llamaban ministros de dios".²⁴

En resumen, la alimentación contribuía, mediante lazos materiales y tangibles, a fundamentar las relaciones entre los dioses y los hombres. La finalidad última de todos los actos de la vida de los indígenas mesoamericanos era agradecer, servir y aplacar a los dioses; no el buscar placeres sensibles... aunque estos se dieron por añadidura.

21. Durán, Op. Cit., I, Cap. III.

22. Sahagún, Op. Cit., Libro Nono, Cap. X. Algo semejante sucedía en las fiestas de las calendas del décimo mes, en honor de los dioses de los montes. Cf. Sahagún, Op. Cit., Libro Segundo, Cap. XXXIII.

23. Huizilopochtli es la divinidad solar. Es el joven guerrero que nace todas las mañanas y muere en las tardes para alumbrar el mundo de los muertos.

24. Sahagún, Op. Cit., Libro Tercero, Cap. I.

A los dioses les agradaba la ofrenda de los humanos más por su composición y origen, que por su aspecto y sabor. Por lo tanto, desde el punto de vista religioso no se justificaba gastar el tiempo -o mejor dicho, perderlo, en modificar, mejorar o cambiar los platillos.

A pesar de esto, y por diferentes razones que hemos visto, la cocina mesoamericana fue original y relativamente variada y en ciertos casos incluso refinada y atractiva.

El siguiente paso evolutivo de la alimentación será resultado inmediato -aunque involuntario- de la conquista.

II. EL ENCUENTRO

I. El hambre europea.

"Dezid, aueis almorzado.

Trabajar y suspirar es mi comer".

Gil Vicente,

(1465-1540)

"Determiné... de pasarme a las Indias para ver si, mudando mundo y tierras mejoraría mi suerte".¹ El Buscón nunca llegó a las Tierras Nuevas, pero tanto él como buena parte de sus contemporáneos españoles intentaron hacer o realizaron este viaje porque estaban cansados de vivir al día. Todo porque en Europa los productos alimenticios -que dicho sea de paso eran bastante variados- no siempre alcanzaban para todos. Las estaciones tan marcadas, la falta o el exceso de lluvias, las plagas incontroladas y otras calamidades traían para la población sucesivas oleadas de abundancia y miseria. A juzgar por la literatura de la época, el hambre era compañero asiduo y la plenitud, efímero consuelo.

Gracias a las fuentes españolas medievales, podemos saber sin mucho esfuerzo qué comestibles apreciaban los peninsulares en su diario yantar. Como ejemplo está el Arcipreste de Hita, quien en el siglo XIV deja constancia del encanto de las estaciones gastronómicas. Su corto y delicioso relato principia esbozando el ambiente amistoso que

1. Francisco de Quevedo, Vida del Buscón don Pablos, ed. prel. de Guillermo Díaz Plaja, 14a. ed., México, Editorial Porrúa, 1970 (Españ Cuantos, 34), Cap. XXIII.

suele acompañar al buen yantar: "Estaba una mesa muy noble e muy fecha, delante ella grand fuego; de sí grand calor echa, tres comen a ella, uno a otro acecha". A continuación, Juan Díaz pasa a describir cómo los tres comensales tomaban durante el invierno las primeras cheverías,² castañas asadas y nueces primeras; mandaban sembrar trigo, matar puercos gordos y traer aceite nuevo. Terminaba el invierno con carne salpessa (salada), tocino, gallinas con capirotada (un especie de guiso) y, por supuesto, pan y vino; llegaba marzo y pujaban (crecían) la avena, el trigo y el centeno. Mayo era mes de abundancia, pues: "Fígados de cabrones"³ con ruybarbo almorzaba, fufan dél los gallos, a todos los mataba, los barbos e las truchas a menudo cenaba". En junio el fidalgo segaba las cebadas, cogía arroz, comía nuevos panales y "trafa las manos tintas de la mucha cereza". En julio y agosto se tomaban las frutas -uvas y figos- y chiquitas peridices. Septiembre era mes de vendimia en los parrales y en octubre, al acercarse el invierno, el labrador pisaba -por fin- los buenos vinos.⁴

Esta poética enumeración de los comestibles básicos de Europa es un canto a la tierra que regala al hombre con abundancia de alimentos, mismos que un siglo después cruzarán el mar para enriquecer la vida de otros hombres.

2. Cheverías: Especie de nabos. El nabo fue muy popular en Europa, sobre todo hasta la aceptación de lo papa sudamericana.

3. Hoy en día más conocidos como "hígados de chivo".

4. Cf. Juan Ruiz, Arcipreste de Hita, "Descripción de la tienda de don Amor", en: Poque Esteban Scarpa (ed.), Lecturas medievales españolas, Santiago de Chile, Zig-Zag, 1941, p. 145-150.

Cuestionando a quienes vivieron por aquellos años en Europa, se encuentra un denominador alimenticio común: gusto por las carnes y necesidad de pan.⁵ Jodocus Willich, distinguido personaje prusiano que nació en 1505, afirma en su libro de cocina Ars magirica⁶ que "en la despensa de la dueña de casa la carne reclama el segundo lugar en orden de importancia, después del pan". Un contemporáneo francés de Willich cuenta que:

Las hogazas del mejor pan son, en París, del tamaño llamado de 12 onzas⁷ y se da una pieza de éstas a los invitados, tanto a mediodía, como por la noche; se ha observado que ninguna persona que lleva una vida independiente, a menos que ejecute un trabajo físico pesado, y dos comidas por día, puede comer más de dos hogazas de pan por día".⁸

El problema comenzaba donde terminaban las provisiones y, como se ha venido repitiendo tantas veces, esto sucedía con penosa frecuencia. La literatura española abunda en ejemplos de comidas que, "eran eternas, sin principio ni fin",⁹ y tras las cuales -se lamenta el Bug cón- no había necesidad de descomer: pues "considerando lo poco que había de entrar a mi cuerpo, no osé, aunque tenía gana, echar nada d61".¹⁰

5. Pan que no era necesariamente de trigo (Vid. infra: Maíz o trigo), sino de centeno, cebada, avena, castañas o leguminosas.

6. Cf. Jodocus Willich o Wilcke, Ars magirica, hoc est coquinaria, Zurich, 1563, Cit. por Prendice, Op. Cit., p. 127.

7. Alrededor de 360 grs.

8. Cf. Jean Baptiste La Brayère-Champier, De Re Cibaria (1560), Cit. por Prendice, Op.Cit., p. 124.

9. Quevedo, Op. Cit., Cap. III.

10. Ibid.

Durante los años en verdad malos, el hombre enloquecía de necesidad. En 1521, al tiempo que sitiadores y sitiados probaban el hambre en Tenochtitlan, la misma hambre empujaba a una madre a la antropofagia en Andalucía. R. O. Jones, piensa que:

Como el resto de Europa, [la española] era una sociedad en que la mayoría de sus componentes estaban familiarizados con las privaciones. El hambre era frecuente, más de lo que dicen los libros de historia. En un poema malo, pero estremecedor, Juan del Encina (1468-1529) describió cómo el hambre de Andalucía en 1521 llevó a algunos al canibalismo.¹¹

y a continuación reproduce el siguiente verso, hasta ahora inédito:

"Y en Niebla con hambre pura
otra madre a un hijo muerto
también sacó la asadura
y ensí la dio sepultura
que diz que la comió cierto.
¡O cosa de gran mancilla
de gran compasión y duelo,
que se me eneriza el pelo
en contalla y en iolla!"¹²

11. Cf. R. O. Jones, "An Encina Manuscript", *BHS*, 1961, p. 229-237.
Cit. R. O. Jones, Historia de la literatura española. Siglo de Oro: Prosa y poesía (Siglos XVI-XVII), 2a. ed., trad. de E. Vázquez, Barcelona, Editorial Ariel, 1974, p. 23.

12. Ibid.

El hecho que se relata debe haber sido cierto.¹³ Escribir en verso un acontecimiento tan terrible sólo por el gusto de imaginar la situación hubiera sido considerado de pésimo gusto. La tragedia relatada explicaría por qué el escritor no lo publicó en vida.

Si la situación allende el mar era precaria e insegura, la de los mexicas que defendían ese año Tenochtitlan no era más atractiva. En 1521 se encontraron en las ruinas de la capital azteca dos mundos donde, por razones históricas diferentes, el hambre era perpetua preocupación y el alimento fugaz y temporal alivio. Por primera vez la vieja cultura del maíz se miró interrogante con la también antigua cultura del trigo.

2. Los primeros contactos.

"Maravillóse -Moctezuma- de la comida de los españoles... y comenzó a temer y a desmayarse, y a sentir gran angustia".

Sahagún, Historia

Libro Doce, Cap. VII.

13. Véase, a título de ejemplo, el apéndice I y obsérvese cómo, en el año 1239, se menciona una gran hambre en que "la gente come a sus niños". Enfatizando el eterno problema, Jonathan Swift publica en 1729 un ensayo titulado: Modest proposal for preventing the children of the poor people of Ireland, from being a burden to their parents of the country, en el que sostiene que debería darse un qordar a los niños como cochinitillos para comérselos o venderlos cual manjar exquisito.

Al derrumbarse el mundo indígena llegaron, tras los españoles, los Cuatro Jinetes del Apocalipsis: primero vino la Guerra cortando los sistemas de aprovisionamiento de Tenochtitlan, dejando desatendidos los campos de maíz y de calabazas, de chile y de frijol y propiciando la anarquía. Encontró un ambiente propicio y llamó a sus hermanas el Hambre y la Peste. Ambas se apoderaron de la ciudad y obligaron a sus habitantes a beber agua contaminada y salitrosa, a masticar lirios y alimañas acuáticas, hierbas ásperas o cueros de venado; a comer -dicen los testigos- sabandijas, lagartijas, ratones, relleno de construcciones e inclusive barro.¹ Por último llegó la Muerte y, victoriosa, se llevó a las víctimas.

Pero el Hambre tardaba en irse. Conquistadores y conquistados tuvieron que pasar por alto sus gustos y costumbres personales, olvidar exigencias y delicadezas culinarias y se dieron por satisfechos al tomar lo indispensable. Este contacto, fruto de la necesidad, fue ya intercambio de lo tuyo y lo mío, de lo de allá y de lo de acá, de lo español y de lo indígena. El resultado llegó a ser con el tiempo "lo nuestro", lo mexicano.

El encuentro fue crítico. Implicó una revisión de valores culturales entre los que se encontraban las costumbres alimenticias y dio al hombre la oportunidad de renovarse, o sea de experimentar con elementos hasta entonces desconocidos. Interesa averiguar en qué forma

1. También los españoles comían muy mal: tortillas, quelites, "que son unas yerbas que comen los indios", capulines y tunas. Íbid., Op. Cit., Cap. CII.

dicha renovación valió la pena para aquellas gentes, tanto indígenas como españoles.

Primero veamos cómo las novedades, encontradas por ambas partes en forma repentina e inesperada, trajeron aparejado un aumento en la cantidad de alimentos disponibles y cómo, en una o en otra forma, todos tuvieron más.

De las cenizas del viejo Anáhuac surgió la riqueza de nuevos alimentos traídos por las mismas gentes que habían dejado muerte y destrucción en 1521. Cortés, y por la misma razón los hombres que vinieron con él, son recordados por su astucia, su ambición o su arrojo militar. Pero el poder que les dió el triunfo, y la riqueza o influencia de que llegaron a disponer, propició la llegada y la distribución de productos comestibles hasta entonces desconocidos. ¿Por qué no recordar en Cortés al pionero que introdujo desde las Antillas semillas, caña de azúcar, moreras, sarmientos (vid) y ganado para iniciar su labor ya no de conquista, sino de colonización?

No olvidemos que al llegar a Mesoamérica, los españoles ya habían tenido contacto con los indios de las islas, mismos que les proporcionaron pan de cazabe, ají y maíz. Colón probó muy pronto el maíz seguramente por necesidad ya que sus provisiones estaban agotadas y mencionó en su diario del 5 de noviembre de 1492 que "tiene buen sabor".² Inclusive el vocablo "maíz", llegó de las islas y se quedó en

2. Esta es la primera vez que los europeos mencionan el maíz en el Nuevo Mundo. El dato se conoce a través del padre Las Casas, quien lo tomó del diario de Colón antes de que éste se perdiera. Véase H. E. Jacob, Histoire du pain, depuis 6,000 ans, traduit de l'Allemand par Madeleine Gabelle, Paris, Editions du Seuil, 1966, p. 203.

México en lugar de la voz náhuatl teoxintli con que se designaba la especie propiamente mexicana.

Una vez pasada la conquista, Cortés insistió en que la Corona, a través de la recién creada Casa de Contratación de Sevilla,³ apoyase oficialmente su nueva política económica: "Torno a suplicar a vuestra majestad, mande enviar su provisión a la Casa de la Contratación de Sevilla para que cada navío traiga cierta cantidad de plantas, y que no pueda salir sin ellas, porque será mucha causa para la población y perpetuación de ella".⁴

Se sabe que en temprana fecha, 1524, muchos indios se dedicaban a la agricultura "porque hay ya muchos de ellos que tienen sus huertas y siembran en ellas toda la hortaliza de España, de que acá se ha podido hacer simiento".⁵ El cambio definitivo, drástico, en la alimentación del hombre de la Nueva España, lo que verdaderamente cautivó a los indios, por necesidad casi vegetarianos, fueron el puerco y sus derivados. Hasta entonces "carecían los habitantes de Méxi-

3. Fundada en 1503 y establecida en Sevilla como un centro esencialmente mercantil, destinado a reunir en sus almacenes todas las mercaderías que se exportaban a las Indias y se importaban de las mismas, y a presidir su compra, venta y transporte. La creación de este organismo es un reflejo del criterio de monopolio implantado para el comercio con las Indias.

4. Cortés, Op. Cit., p. 209.

5. H. Cortés Cit. en: Manuel Orozco y Berra, Historia de la colonización española en México, 2 v., México, Antigua Librería Rosado de José Porrúa e Hijos, 1938. I, p. 118.

Entre las hortalizas que llegaron de España estaban: diversas legumbres, acelgas, coliflor, coles, cebolla, porros, espárragos, alcachofas, apio, ajonjolí, espinacas, etc. Si se incluyen los cereales, está el trigo, cebada, centeno, arroz, avena, lentejas, habas y garbanzos.

co de bestias de carga y de leche,⁶ cosas tan provechosas como necesarias a la vida; quieren mucho los puercos por la carne, bendicen las bestias porque los relevan de la carga, y ciertamente tienen de ellas gran bien y descanso, porque antes ellos eran las bestias".⁷

Así como los indígenas tomaron el puerco con convicción,⁸ — les fascinó — los españoles aceptaron las tortillas por necesidad, como un substituto temporal del pan. (Vid Infra; maíz o trigo) Hacía 1523, Bernal Díaz menciona con tristeza que "todavía no se coge pan de trigo en México".⁹ Otro grano muy popular, el arroz, era ya conocido en dos continentes cuando Fernando el Católico ordenó se le llevase a la Española, de donde pasó a la Nueva España,¹⁰ para ser

-
6. Bestias de carga y arrastre: caballo, mula y buey; de carne y leche: vacas, cerdos, ovejas, cabras, gallinas y pavo de castilla sin contar otras especies de menor importancia.
7. Cf. Gómara, Historia de México, Madrid, 1853, p. 452, Cit. por José García Mercadal, Lo que España llevó a América, Madrid, Taurus, 1959, (Ser y tiempo, 14).
8. En fecha muy temprana, 1517, Bernal Díaz los lleva a Yucatán. El 8 de febrero sale de Cuba y se refiere a la compra de puercos "que costaban a tres pesos, porque en aquella sazón no había en la Isla de Cuba vacas ni carneros, porque entonces se comenzaba a poblar..." Díaz, Op.Cit., cap. 1.
9. Ibid., p. 534. El trigo necesitaba un año para madurar —el maíz sólo tres meses— y la falta de instrumentos de labranza y de bueyes hizo que en ocasiones se le sembrara siguiendo la técnica tradicional de los indios para el maíz: echando algunos granos agujeros hechos con ayuda de un bastón puntiagudo o coa.
10. En Cédula dada en Logroño el 17 de diciembre de 1512, dice el rey a los de la Casa de Contratación: "Yo envié a mandar al Admirante e Jueces é Oficiales de la Española, que procurasen de hacer llevar a la dicha isla arroz, y trabajen como se críe é haga allí, debeisles enviar en estos primeros navios que agora han de ir, algún arroz que sea muy bueno, é vaya de manera que no se pueda en el campo perder... y debeisles enviar un memorial de la manera que han de sembrar el dicho arroz, y acrezca, porque se críe é haga en la dicha isla". Archivo de la Casa de Contratación, en el de Indias, 149-150, Vol. por García Mercadal, Op.Cit., p. 30.

después introducido por Cortés en el sur de la Ciudad de México. La vaca, por su tamaño el animal ideal para aplacar el hambre insaciable de los jóvenes españoles, llegó lentamente: los ganaderos de las islas que hubieran podido enviarla, prohibían al principio su venta bajo pena de muerte para así conservar el monopolio. Superado el problema y con la multiplicación de cerdos, vacas, ovejas y cabras, los precios se estabilizaron a un nivel ínfimo y los españoles disfrutaron, hasta 1570, año en que el ganado comenzó a subir de precio, de una alimentación abundante y barata en materia de carne.¹¹

Suárez de Peralta mencionaba en este sentido "que no se aprovecha [del ganado] sino el cuero y el cebo y la carne queda perdida en los campos donde la comen perros bravos y grandes pájaros negros."¹² Este párrafo manifiesta indirectamente la poca demanda que algunos nuevos productos tuvieron en un principio entre los habitantes más tradicionales de la Nueva España.

Mientras la ciudad de México recuperaba su tradicional importancia, ¿Qué pasaba en el campo y en los pequeños centros de población? Los primeros contactos indígenas con la raza blanca había procedido paulatinamente. Aún en las regiones que habían sido o que eran todavía hostiles, los encuentros eran aislados, menos intensos y duraderos que el sitio de Tenochtitlan. Poco a poco, fuese por convencio-

11. Vid. Francis Chevalier, La formación de los grandes latifundios en México. En: Problemas Agrícolas e Industriales de México, vol. VIII, n.1, ene-mar, 1976, p. 77 y sig.

12. Juan Suárez de Peralta, La conjugación de Martín Cortés y los Indios, México, UNAM, 1945, p. 150.

miento o curiosidad, los indígenas iban probando los sabores nuevos, mezclándolos con lo suyo, comparando, observando y juzgando para después aceptar o rechazar.

Los españoles que, por razones de conquista o religión, comenzaron a internarse en la Nueva España, llegaban a los pueblos y caseríos con hambre atrasada y cansancio acumulado; ambas circunstancias óptimas para aceptar por necesidad, si no por convicción, los productos de la tierra. Motolinía se encantó con los pescados de Michoacán y Bernal Díaz encontró en el sureste, piñas,¹³ zapotes y mameyes; faisanes, venados y colmenares de miel.

Sin embargo, no fueron tanto los gustos particulares de uno u otro conquistador o religioso, los que determinaban qué alimentos se popularizaban, sino circunstancias más generales de tipo económico o cultural. La conquista fue una empresa de grupo, llevada a cabo por gente común, joven y activa. Ellos, como elemento mayoritario, por su número inclinaron la balanza hacia ciertos productos.

Las expediciones de conquista fueron excelente oportunidad para colocar al hombre en una nueva dimensión sensible, muy a tono con las ideas renacentistas de búsqueda e interés por el mundo material que caracterizaron la primera mitad del siglo XV español. Las apre-

13. Pedro Mártir de Anglería se refiere probablemente a la piña cuando escribe: "El invictísimo rey Fernando ha comido otra fruta que traen de aquellas tierras. Esa fruta tiene muchas escamas, y en la vista, forma y color se asemeja a las piñas de los pinos; pero en lo blanda al melón, y en el sabor aventaja a toda fruta de hueso, pues no es árbol, sino hierba muy parecida al cardo de al acanto. El mismo rey le concede la primacía". Herrera, *Historia*, II, 11b. IX: 61, por García Mercadal, *op. cit.*, p. 207.

ciaciones culinarias que habían sido válidas hasta entonces cobraron una medida relativa. Se relacionó y comparó lo viejo con lo nuevo, lo familiar con lo extraño, lo que se esperaba con lo que se encontró. Se deseaban conocer las cualidades y características de los pueblos remotos y recién descubiertos, incluyendo los productos de la tierra y los alimentos. Tras subrayar las diferencias, se comparaba y escogía.

También en el terreno de las ideas, el momento histórico era favorable:

El Renacimiento se caracterizó por una búsqueda de la felicidad terrenal, por una alegría de la vida que condujo al aprecio de los placeres más simples. La comida en común, por ejemplo, no era un fin en sí mismo, pero facilitaba una comunión activa de otros valores, permitía dar, compartir y recibir a la vez. En vísperas de la Reforma, la Iglesia atravesaba por una crisis general, por una pérdida de prestigio y de autoridad espiritual que había alejado del hombre la imagen del pecado, castigo e infierno asociados por tradición a los placeres sensibles. Felipe II, famoso por su austeridad, no tuvo reparo en asistir con su esposa Isabel de Valois a una merienda que le fue ofrecida por el conde de Benavente, y en la que se prepararon más de quinientos platos. "servidos por pajes muy galanes, que iban de uno en otro llevando descubierto cada plato, siendo el último una trucha de veintidos libras, por cuyo peso se iban remolando

los pajes..."¹⁴

Si esto hacía un monarca, bien podían sus súbditos "gastar su renta muy como señores", invitando todos los días, como lo hacía don Antonio de Mendoza, a treinta o cuarenta a su mesa y servirles de diez a doce platillos,¹⁵ o beber en taza de oro, siguiendo el ejemplo de Martín Cortés. La tradicional austeridad española, el ahorro y el trabajo manual y constante, no tenían en esos años cabida entre los criollos. El ahorro se identificaba entre ellos con falta de generosidad y avaricia. Los hidalgos se mostraban espléndidos, alegres y mujeriegos, aunque a la larga el resultado fuese la ruina.

3. El choque cultural.

Se ha visto cómo sumando lo de allá a lo de acá, la cantidad de alimentos disponibles fue mayor. Resta preguntar en qué proporción estos mismos alimentos y el ambiente cultural en que se consumían, mejoraron la calidad de la vida diaria de los habitantes. Esto es sólo un intento de interpretación, pues no es sencillo definir los elementos comestibles que hacen más agradable la vida, los que gustan y son placenteros, en resumen, los que determinan lo que podría llamarse la "calidad cultural de la alimentación".

14. Cf: Doctor Thebussem, La mesa moderna, Cartas sobre el comedor y la cocina, 2a. ed., Madrid, Librerías de Fernando Pe. Carrera de San Jerónimo, 1888, p. 67.

15. Cf., Suárez de Peralta, cit. por Teixidor, El fin de nada y el principio de todo, México, Porrúa, 1957, p. 18.

Los soldados de Indias eran en su mayoría de origen campesino y oscuro, pero se consideraban hidalgos por el hecho de venir a América. Así, pasada la conquista, actuaron como tales ante los naturales. Esta conciencia de su importancia social los impulsó a tratar de conservar su modo de vida ancestral, el que recordaban o hubieran deseado, pensando en su pueblo o su aldea natal. Por el paladar penetraba en el alma del emigrado el dulce recuerdo de su madre tierra. Este deseo de reproducir los platillos regionales, los que le sugerían su identidad y su raíz, llevó al español a traer y a aclimatar en el Nuevo, los productos del Viejo Mundo. Alrededor del pan, el vino y el aceite, los tres parte del contexto religioso judío-cristiano, quiso mantener viva la tradición española.

Los emigrados eran en su mayoría, al llegar a la Nueva España, hombres jóvenes, deseosos de hacer fortuna; pero también dispuestos a participar en una obra grande que sobrepasara sus intereses personales. La conquista fue para ellos una realización trascendente y triunfal. La visión de religiosos y seculares fue, lógicamente, diferente aunque ambos, a su manera, buscaban lo que a su juicio era una superación del modo de vida anterior a su venida y se consideraban agentes de una amplia renovación.

Los primeros, movidos por un ideal de fe nacionalista no muy diferente del que había animado los largos siglos de reconquista, se acercaron al indio para redimirlo en todos los aspectos de la activi

dad humana, inclusive en el de los alimentos. Esta sensibilidad, entendida en el contexto del siglo XVI, se manifestó en la transmisión de una serie de elementos que la cultura europea consideraba mejores o más útiles para los indígenas. Lo material, tangible y práctico fue camino para llegar a lo esencial: el misionero llegó al alma de los naturales pasando por su estómago. Los españoles lograron esto presentando una serie de patrones alimenticios, mismos que los indígenas no consideraban necesariamente superiores, y cuya posible aceptación no podía fundamentarse en una superioridad evidente; pues los nuevos elementos culinarios españoles se encontraban a menudo al lado de elementos nativos tradicionales sin destacar una ventaja clara. Para aceptar o rechazar lo que se les ofrecía, fueran cereales, carne, leche o vegetales, animales de tiro o implementos agrícolas, los nativos debían ser motivados con paciencia. Los españoles pronto vieron que no estaban en posibilidad de imponer; necesitaban disuadir mediante un proceso informal, permitiendo así que los rasgos culturales se canalizaran según la decisión personal del individuo. Por eso el ejemplo de los misioneros fue fundamental; "...no son los indios intelectuales ni usan de discursos sino omnino sensuales, que no persiguen sino lo que ven; y por eso no echarán mano de lo que el fraile les predica y enseña, sino de lo que les vieren hacer y los ejercicios en que le vieren ocupar..."¹

1. "Las razones e inconvenientes que los religiosos de las órdenes mendicantes Santo Domingo, Sant Francisco y Sant Agustín, de las Provincias de la Nueva España, México, Guatemala y Xalisco, hallan y les parece para que no se ejecute la Real Cedula y nueva orden que S.M. da para que los frailes dejen las vicarías y curazgos que tienen, y se den a clérigos". En: Joaquín García Ixcabalceca (ed.), Cartas de religiosos de Nueva España 1539-1594. México, Editorial Salvador Chávez Baytos, 1991, p. 171.

Estos hombres llegaron hasta las regiones más pobres e inhóspitas donde a veces estuvieron a punto de morir de inanición; y su visión del mundo, condicionada al extremo por la religión, no los hacía fácilmente receptivos a los dones de la naturaleza en un país donde las almas no bautizadas — que eran muchas — estaban poseídas por Satanás.

Justificaron la necesidad de su labor civilizadora subrayando, sobre todo en un principio, todo aquello que difería de la medida histórica-ortodoxa tradicional en el mundo cristiano del que formaban parte y que, por lo tanto, juzgaban negativamente. Pero después de los primeros contactos, cuando ellos a su vez aprendieron a comer aquellos alimentos que eran de uso común entre la población del lugar; cuando aceptaron que lo "bueno" y no sólo lo indispensable para la vida, podía ser indígena, la cosa cambió. Había que amar este mundo diferente por lo que era en el presente, no por lo que se esperaba que fuese en el futuro. Con éste y perecidos amores comenzaba a esbozarse lo mexicano.

Los huertos de los conventos fueron los centros de investigación agrícola de su tiempo y los campos de algunas misiones, sobre todo las jesuitas, evolucionaron en los siglos XVII y XVIII, en criaderos de ganado. Por otra parte, los capitanes y los que habían hecho fortuna por diversas razones, hacían, como es usual entre los "nuevos ricos", ostentación de su riqueza y querían rodear los pro-

ductos de las tierras conquistadas de una aureola de bondad que justificase ante el mundo sus desvelos y realizara la importancia de sus esfuerzos. La conquista había sido en buena medida el resultado de expediciones privadas durante las cuales se habían creado vínculos entre los diversos miembros o participantes. Los jefes siguieron manteniendo estas relaciones personales con sus asociados menores y presentando, con su ejemplo, ciertos patrones de conducta en lo que a hospitalidad y comida se refiere. Se daban tono de grandes señores y, además de tener usualmente casa abierta para los parientes y conocidos, llegaban a gastar fortunas en fiestas y celebraciones.

Como ejemplo, tenemos el fenomenal banquete que Cortés mandó celebrar en Coyoacán² en ocasión de su triunfo en Tenochtitlan, y para el cual trajeron de Cuba, a un costo altísimo, puercos y mucho vino. La sola expectativa de éste bastaría para echar a volar la imaginación de los españoles cuya vida transcurría entre la gana y el hartazgo. No hay que olvidar que los placeres de la mesa son por su naturaleza transitorios y que el mismo éxito de un platillo lleva aparejada su destrucción. Después de los platillos iniciales es evidente que nadie tenía propiamente hambre; la satisfacción era casi una realidad, pero a la vez seguía habiendo horas de diversión por delante. Este puede haber sido el punto culminante del festín: efímero momento de delicioso suspense al que siguieron, sin tregua ni descanso, bocadillos, comestibles y viandas en sucesión impertinente. El

² Vid. Díaz. Op. Cit., Cap. CLVI.

festejo terminó en orgía de borrachos y tal vez fue para los parcos indios que lo presenciaron, o que supieron de él, ocasión de escándalo y antesala del infierno. ¿Por qué esta falta de templanza? Hom- bres rudos, primitivos en sus reacciones, los soldados que conquista- ron México habían dado muestras de una resistencia y de una energía excepcional; ahora que había, comían hasta hartarse y bebían hasta reventar. Tras el ayuno forzoso y prolongado, lo importante era la cantidad, ¿quien pensaba en calidad?

La ostentación de las fiestas y las exageradas descripciones del lujo, lo que podría llamarse el refinamiento grosero de las mis- mas, permiten entrever que los participantes habían vivido largos períodos bajo el peso constante del temor a la miseria y que sólo ocasionalmente participaban de una mesa abundante. Para conocer el significado de esa gula, hubiera sido necesario comprender esa ham- bre. Por aquellos años, los trastornos digestivos graves e inclusi- ve las apoplejías eran, en buena medida, el resultado de alternar el hambre diaria con los excesos ocasionales.

Lo que para grupos sociales más sofisticados hubiere sido desa- gradable o vulgar, se consideraba lujo entre otros. Viniendo de Es- paña, tierra de austeridad y limitaciones para el común de los mortu- los y tras las dificultades del período de conquista, cualquier adic- ción de alimentos habrá parecido a los conquistadores beneficio para villosos.

Sería interesante saber la forma como los indígenas interpretaron estos bulliciosos y populares banquetes "a la española"³ donde hasta el más humilde soldado podía emborracharse y hartarse de comida al igual que sus jefes. Decíamos que pueden haberles resultado en extremo desagradable, ya que sus costumbres alimenticias y código de urbanidad eran otros.

Los europeos actuaban de acuerdo a ciertas normas culturales establecidas, aprobadas y reconocidas dentro de su medio, mismas que el pueblo conquistado y vencido, pero no por eso menos cuidadoso de sus tradiciones, puede haber considerado bárbaras y repulsivas, incluyendo el olor que despedían los comensales.

Se mencionó al principio de este trabajo la importancia de la intención al comer. Si este simple acto se viera con ojos de censura o incomprensión, el resultado sería catastrófico: El padre Louis Richeome, (1544-1625) un buen jesuita francés que gustaba de jugar con las ideas, planteó por aquellos años un original problema que viene al caso en relación al encuentro entre españoles e indígenas:

Imaginen algunos hombres reunidos en una gran sala, sentados en una o varias mesas cubiertas de soles, salmones, perdicces, capones u otras piezas desconocidas en sus cocinas y muy codiciadas por las tragaderas de estos golosos. Unos se ocupan

3. Vale la pena ver el relato de otro famoso banquete, el de Aguas Muertas, celebrado en 1538. Vid. Díaz. Op. Cit., Cap. CCL.

rían en cortar la carne, otros meterían la mano al plato y luego el pedazo a la boca, los otros masticarían a mandíbula batiente, otros más tragarían la bebida bajando o cerrando los ojos o perdiendo la palabra. Estos gestos y acciones, conocidos por la experiencia, ¿no son dignos de risa?

¿Qué pasaría -continúa Richeome- si esta situación se diera ante alguien que nunca ha visto comer ni beber?

"Esta persona vería con asombro a los asistentes practicando esgrima con armas filosas, llevando a cabo una verdadera carnicería, gesticulando como locos, despedazando unos cuerpos muertos y asados y echando todo esto en un agujero o, mejor dicho, en un abismo".⁴

La impresión sería de rechazo y horror y llegaría a la conclusión de que comer es feo. Siguiendo con la línea de pensamiento de Richeome, se desprende que el mismo acto podrá ser bello o feo, noble o vil, placentero o desagradable, según quien lo practique y dependiendo de las ideas que provoque en el sujeto el acto fisiológico de introducir el bocado, masticar y deglutir el alimento. No es difícil aventurar que el modo de comer español haya sido considerado excesivo, vulgar o incluso desagradable por los parcos indios.

En los años siguientes, la Nueva España recibió una verdadera invasión de nuevos alimentos, abriendo insospechadas posibilidades culinarias y dietéticas para sus habitantes. Nunca tan pocos hom-

1. Cf. Louis Richeome, en: Henri Brémont, Histoire littéraire du sentiment religieux en France, Paris, Librairie Armand Colin, 1967, I, 31.

bres⁵ ofrecieron tantos productos nuevos en tan poco tiempo. Nunca, como consecuencia, habían tenido los habitantes de este territorio la opción de tomar una alimentación tan abundante y barata. Este hecho indiscutible y altamente positivo, se vió modificado negativamente por la forma impositiva y dominante como fueron presentados al principio los alimentos españoles. Se consideraban buenos simplemente porque formaban parte de la cultura histórica del triunfador, misma que, como se ha venido diciendo, éste juzgaba superior a la de los pueblos derrotados. Por su parte el elemento indígena trató de no aceptar el cambio por el cambio. Por naturaleza conservador, comprendía que en ocasiones la novedad implica la pérdida de algo valioso y útil que ya se poseía. Por eso procuró tomar sólo aquello que le gustaba por su sabor, su facilidad de producción o que no entraba en conflicto con su alimentación tradicional; y no aceptando ciegamente lo que la visión española -que él no compartía en ese momento- le presentaba como alimenticio, conveniente o práctico. Al mismo tiempo, aunque sin proponérselo, el mismo indio puso con el diario contacto toda la alimentación americana tradicional al servicio de los recién llegados.

Busquemos ahora los orígenes de algunos comestibles importantes, sigamos su evolución y veamos cómo, en los siglos coloniales y hoy

5. Es difícil precisar el número de españoles que pasaron a las Indias durante todo el siglo XVI. Antonio Domínguez Ortiz afirma que no llegaron a 200,000. Cf. Antonio Domínguez Ortiz, El Anticuo régimen: los reyes católicos y los Austrias. En: Historia de España Alfaguara, diriq. por Manuel Astola, VII vols., Madrid, Alianza Adelenal, 1973, III, 77.

la mirada en cierta forma indulgente y cooperativa de España, va a surgir la comida mexicana.

México logrará su independencia política a principios del siglo XIX. Cuando esto suceda, el mestizaje cultural alimenticio ya estará consumado, pues la comida pacífica y en común unirá a los mexicanos mucho antes de que lo intenten las luchas de Independencia.

III. LA EVOLUCION: ALGUNOS INGREDIENTES

1. ¿Maíz o trigo?

"Que yo, Señora nací
En la América abundante...
Donde el común sustento
Se da casi tan de balde,
Que en ninguna parte más
Se ostenta la tierra madre".

Sor Juana Inés¹

Ambos tienen una importante connotación cultural: el maíz es la Vida de América (Vid Supra, religión prehispánica) y detrás del trigo está la tradición judeo-cristiana enraizada en Oriente. Los dos unidos, y en alguna medida ayudados por el arroz asiático, darán a México su carácter mestizo.

Cristo es el Dios del pan. Vino al mundo en la época que los judíos se veían obligados a entregar a Roma, como impuestos, la cuarta parte de sus cosechas y ofreció a un pueblo pobre, hambriento y dominado, una eternidad de plenitud: "Yo soy el pan vivo, bajado del cielo. Si uno come de este pan, vivirá para siempre". (Juan VI, 51) Desde antes de la venida de Jesús, el Oriente creía en la existencia de un pan de vida que daba la inmortalidad. Los judíos cautivos en Babilonia (586-536 a.c.) habían conocido la epopeya de Gilgamesh, el héroe que aspiraba a la inmortalidad. Ur-Shanabi, el barquero de los dioses, cocinó para Gilgamesh siete panes celestes que lo mantendrían:

1. Cf. Sor Juana Inés de la Cruz (En O. C., I, p. 102) Cit. por Ludwig Brandl, Sor Juana Inés de la Cruz, La décima musa de México, México, 1925, p. 40.

despierto durante "la prueba":

La pasta está mezclada para el primer pan,

El segundo pan está ya amasado,

El tercero está humedecido,

He rociado de harina el cuarto y lo he metido al horno,

El quinto comienza a dorar,

El sexto... Pero duermes, Gilgamesh!²

Y durmiéndose el héroe fracasó en la prueba de la inmortalidad, siendo el sueño el umbral de la muerte. Por eso la multitud percibía algo conocido en las palabras de Cristo a propósito del pan que tenía la virtud de hacer inmortal. Lo inconcebible era que Jesús se designara a sí mismo como pan: "Yo soy el pan de vida" (Juan VI, 48). Al invitar con un realismo sin par a comer su carne y beber su sangre, - (Juan VI, 51-56) Cristo ponía a los judíos en un verdadero dilema pues -a diferencia de los pueblos mesoamericanos que valoraban la sangre humana- repugnaba a aquéllos toda consumación de la misma. "No comeréis la sangre de ninguna carne, pues la vida de toda carne es su sangre. Quien la coma será exterminado". (Lev., XVII, 14) No olvidemos, además, que el pan y el vino eran la comida que se ofrecía a los hombres en las condiciones usuales del mundo antiguo.

2. La pate est malaxée pour le premier pain.

Le second pain est déjà pétri.

Le troisieme est humecté.

J'ai saupoudré de farine le quatrieme et l'ai enfourné.

Le cinquieme commence a roussir

Le sixieme... Mais tu dors, Gilgamesh!

Cf. Jacob, Op. Cit., p. 98.

Los españoles tenían buenas razones para cultivar trigo en la Nueva España, pues además de su gusto natural por el pan, éste era indispensable para obtener las ostias utilizadas en la misa. Por esa época la alimentación de toda Europa se fundamentaba en el pan (aunque, como ya se ha visto, no necesariamente de trigo). Juan Domingo Sala, médico nacido en Padúa (Italia) en 1579, informa al respecto que:

"La inmensa parte de la humanidad vive de pan solo y el resto de nuestra especie, aun cuando disponga de otras cosas tiene la costumbre de comer la doble o triple cantidad de pan que de otras cosas".³

En cambio, el pan europeo dejó indiferente al mundo indígena: ¿para qué batallar con una semilla que tarda un año en crecer, cuyo cultivo requiere técnicas extrañas y cuyo sabor es raro, por no decir desagradable; si tenemos el maíz que está listo en tres meses, lo transformamos en multitud de platillos, es buen alimento y además nos gusta?, habrán pensado los naturales en un principio. Más aún, no querían recibir el pan de trigo ni como limosna. Suárez de Peralta relata en este sentido lo siguiente: "A los indios pobres que andan a pedir... pan no lo solían recibir ni por imaginación, no digo mendrugo, sino pan de más de libra y media, sino los volvían a la cara. Yo lo vi en mi casa hacer a un pobre, volver el pan y decir que dinero pedía él, que no pan".⁴

3. Cf. Juan Domingo Sala, De alimentis, 1628. Cit. por Prendice. Op. Cit., p. 137.

4. Cf. Suárez de Peralta, Cit. por Teixidor, Op. Cit., p. 103.

Este párrafo plantea dos preguntas: ¿Por qué los españoles ofrecían el pan? y ¿Por qué los indios lo rechazaban? El concepto medieval de caridad incluía dar limosna al pobre, lo cual era casi equivalente a dar pan al hambriento. Una investigación sobre la escasez del trigo en Inglaterra⁵ revela que,

en los siglos XI y XII se registra un hambre cada catorce años por término medio, y el pueblo sufrió veinte años de hambre en el término de doscientos años. En el siglo XIII la lista muestra la misma proporción de hambres: añadiendo cinco años de precios elevados, la proporción es aún mayor. En conjunto, las épocas de escasez disminuyeron durante los tres siglos siguientes; pero el término medio desde 1202 hasta 1600 es el mismo; o sea, siete hambres y diez años de hambre por siglo.

Y el hambre de aquellos días no presentaba sólo privaciones, sino la muerte.

Por lo tanto el pan de trigo se ofrecía en el contexto cultural europeo-cristiano donde el hambre rondaba permanentemente. El indígena, por su parte, lo rechazaba porque aunque fuera tan pobre que pidiera limosna, su gana o necesidad de comer sólo quedaba satisfecha con maíz. Quienes afirman que el maíz es un alimento de mala calidad

5. Cf. William Farr, "The influence of scarcities and of the high price of wheat on the mortality of the people of England". EN: Journal of the Royal Statistical Society, feb. 18. 1846, v. IX, p. 139; Id., por Prendice, Op. Cit., p. 29. Consúltase, además, el apéndice I.

o que sólo es adecuado para pueblos inferiores, deberían preguntarse qué tomaban los pueblos de Europa durante la Edad Media y las épocas siguientes.

El pan de trigo era una rareza reservada a los habitantes de las ciudades -y esto sólo en épocas de abundancia- o a los campesinos de zonas agrícolas privilegiadas. La mayoría de la población se conformaba con pan hecho de otros cereales, o aun de corteza de pinos y abetos.⁶ Un jesuita que en el reinado de Felipe II recorre parte de la actual provincia de Huelva, describe a sus habitantes alimentándose de bellotas, "al uso antiguo; pan de trigo, por maravilla y por regalo".⁷ En Mallorca el déficit de trigo era casi permanente.⁸ Lo usual era un pan burdo, de color gris o negro y según la región de que se tratase entraba en su composición cebada, centeno, avena, castañas o guisantes.⁹ Una dieta basada solamente en estos tipos de pan no era sana. Es muy posible -afirma un investigador- que la peor enfermedad de la Edad Media fuese el estado continuamente retardado del metabolismo debida a una dieta con predominio excesivo de pan.¹⁰ Quizá no fuera causa de una única enfermedad, pero sí la condición favorable para que éstas se desarrollaran. Shakespeare se refiere a un hombre que

6. Sala, médico italiano nacido en 1579, describe la forma de hacer pan con la corteza de pinos y abetos. Esta, según decía, se practicaba en Suecia cuando la comida era cara. Cf. Juan Domingo Sala Sobre los alimentos 1628. Cit., por Prendice, Op. Cit., p. 16.

7. Cf. Santiviáñez, Historia de la Provincia de Andalucía de la Compañía de Jesús, libro II, Cap. 5. Cit. por Domínguez Op. Cit., p. 127-160. Sobre el papel de las bellotas en épocas de hambre Cf. Noel Salomon, La campagne de la Nouvelle Castille, Cit., por Ibid.

8. Ibid., p. 174.

9. Cf. La vie rurale dans l'Ancienne France, (Paris, 1885, 2a. ed.) p. 102-103. Cit. Prendice, Op. Cit., p. 127.

10. Prendice, Op. Cit., p. 127.

"se va a la cama harto de un nocivo pan";¹¹ Bonámico -médico italiano que vivió en la segunda mitad del siglo XVI- dice que una gran comilona de pan es demasiado nutritiva y "obstruye el sistema circulatorio".¹² Los ejemplos podrían multiplicarse en este sentido.

Vale la pena mencionar, aunque sea en unas cuantas palabras, cómo dos productos originales de América, la papa y el maíz, ayudaron a resolver el problema del hambre en Europa. El auge de la primera se debe al francés Antoine Augustin Parmentier (1737-1813) quien poco antes de la Revolución Francesa publicó Recherches sur les végétaux nourissants qui, dans tous les temps de dissete, peuvent remplacer les aliments ordinaires (Paris 1781). Como su nombre lo indica, se trataba de una investigación sobre los vegetales nutritivos y útiles que en momentos de escasez podían sustituir a los productos aceptados y gustados tradicionalmente. El maíz, por su parte, se popularizó en partes de España a fines del siglo XVII. "Mucho mejor adaptado a un clima húmedo que el trigo y el centeno, garantizó en adelante la subsistencia de la población".¹³ Lo que podría llamarse la minirevolución de la papa y del maíz contribuyó a alejar de grandes zonas de Europa la conocida figura del hambre.

En las tierras americanas, la entrega del indígena al maíz era total e incondicional. Además de tomarlo en tortillas y tamales, existía el atolli¹⁴ tan gustado entre los indios -escribe Clavigero-

11. William Shakespeare, King Henry V, Acto IV, esc. 1.

12. Cf. Francisco Botánico, Del alimento, Florencia, 1603; Cit., por Prendice, Op. Cit., p. 125.

13. Domínguez, Op. Cit., p. 170.

14. Atolli, bebida hecha de harina de maíz disuelta en agua.

que no podían pasar sin él. Inclusive los españoles, que lo consideraban desabrido y lo llamaban atole, "reconocen su utilidad y lo administran comúnmente por alimento a sus enfermos".¹⁵

El cocinero mexicano, llama al atole de maíz

sanísimo y buen alimento... único recurso de la gente pobre y el más conforme en las enfermedades, por tener la cualidad de mantener las fuerzas del paciente sin irritarle los intestinos y sin causar fatiga a su estómago, siendo de facilísima digestión a causa de su levedad y abundancia de fécula".¹⁶

Los ancianos lo apreciaban sobremanera: Payno se refiere a una viejecita que se mantenía de atoles y tortillas y que vivía "arrimada" en una atolería donde en el día trabajaban, frente a un brasero y dos comales, "cuatro indias asquerosas, con los pechos colgantes y las cabezas enmarañadas, moliendo el maíz y haciendo el atole y las tortillas".¹⁷

Está claro que el maíz siguió siendo, aún después de la Independencia, el alimento por excelencia del pueblo de México. Para éste, la necesidad imperiosa de comerlo no había cambiado con el paso del tiempo y la abundancia o escasez de la alimentación se calculaba en relación a la relativa facilidad con que se obtuviese. Así se expli-

15. Clavijero, 1974, Op. Cit., p. 265.

16. Tomado con chocolate y azúcar, se llama champurrado y es bueno para el desayuno y como alimento de enfermos; añadiéndole un polvo hecho a base de cáscara de cacao, maíz negro y anís, es del gusto de la gente pobre; batiéndolo bien con yemas de huevo y azúcar es sabroso y de mucha sustancia"; y mezclado con almendras molidas, se llama almendrado y "se suele dar a los enfermos para varios alimentos". Cf. El cocinero mexicano, 1831. Cit. por Teixidor. Op. Cit., 1957, p. 83.

17. Manuel Payno, Los bandidos de Río Frio, Ba. ed., pról. de Antonio Castro Leal, México, Porrúa, 1976 (Sepas Cuantos, 3) p. 43.

ca que mientras gentes de otras culturas o de costumbres alimenticias más adaptables mencionen la riqueza y la generosidad del suelo mexicano, el pueblo sólo tuviese ojos para el legendario maíz.

Tal parece que, con pocos habitantes y alimentos variados, los hombres del Nuevo Mundo llegaron a tener aparentemente resuelto su problema de subsistencia. Pero los factores materiales, que eran favorables en este caso, no fueron suficientes para resolver el problema del bienestar culinario de las grandes mayorías. La producción sólo tiene sentido en relación al consumo, pero; ¿Qué es consumo? "Aquello que al comerse se extingue o destruye"; pero lo que estaba disponible para ser comido no era -por desgracia- necesariamente sinónimo de lo que el habitante de estas tierras estaba dispuesto a tomar con gusto. Dávalos tiene una frase muy apropiada para describir el carácter del mexicano: "Son muy pocos los hombres que rigen su alimentación de acuerdo a sus necesidades fisiológicas. En general, se alimentan más de acuerdo a sus tradiciones y cultura que conforme a lo que el organismo requiere".¹⁸

Este problema de adaptación, el mismo que había motivado indignación de Suárez de Peralta en el siglo XVI cuando se le echó en cara el pan que regalaba, tenía su fundamento en el eterno maíz. Ni el trigo, ni otros productos disponibles podían suplir a la tortilla, excepción hecha del pan de dulce, que en forma "de bizcochos, de bisco-

18. Eusebio Dávalos Hurtado, Alimentos básicos e inventiva culinaria del mexicano, México, Secretaría de Educación Pública, 1966, (Cuadernos de Cultura Popular), p. 46.

letas, mamones y otro infinito número de regaladas masas"¹⁹ de exóticos nombres y caprichosas formas había ido integrándose al alma mestiza. Mientras más pobre, ignorante y miserable era la población, más desconfianza tenía de lo nuevo y diferente. "Sabe usted que dan doles a nuestra gente tortillas y chile, están de lo más contentos", explica el capitán que llega a un rancho pidiendo alimento para su tropa.²⁰

El enorme consumo de tortillas²¹ asombraba a los extraños: el maíz, "que en nuestro mundo occidental es el gran alimento de bípedos y cuadrúpedos, lo consumen aquí principalmente en forma de esas tortillas -que son- comestibles toscos y correosos..."²² El alimento por excelencia de los mexicanos era, para otras culturas y en otros lugares, algo propio para animales, desagradable y de mal aspecto. H.G. Ward también encontró "desagradable el olor del maíz" y "nunca aprendió a comerlo con gusto".²³ Otro viajero que llega por los mismos años añade:

La gran masa de la población no come ninguna clase de pan de trigo, sino una especie de fina y blanca harina de maíz con

19. Juan de Viera, Compendiosa narración de la Ciudad de México, pról. y notas de Gonzalo Obregón, México-Buenos Aires, Editorial Guaranía, 1952, p. 28.

20. Payno, Op. Cit., p. 376.

21. Tortilla. Especie de pan, resultado de moler el grano de maíz en agua con cal, frotarlo para quitarle el hollejo, molerlo en el metate, tomar un poco de aquella pasta y golpearla entre las manos, formando una tortilla y luego cocerla en el comal.

22. Brantz Mayer, México, lo que fué y lo que es, México, Fondo de Cultura Económica, 1952, p. 28.

23. Ward, México in 1827, 2 v., London, Henri Colburn, 1828, p. 206.

la que se fabrican boronas de maíz llamadas tortillas, que en cualquier lugar son preparadas en crudo y cocidas por los habitantes femeninos de cada jacal...²⁴

Además de estas tortilleras, que podríamos llamar "privadas", existían las "profesionales", las que producían para vender y cuya actividad estaba muy ligada a la de los mercados tradicionales. Estas "constituían una clase separada y diferente y tenían sus propias reglas para llevar su negocio".²⁵ Ese pequeño mundo reflejaba diversos aspectos de la actividad humana. Primero estaba la patrona o propietaria de quien la señora Gooch observa sagazmente: "the queen of Sheba never moved about with more dignity and consequence"²⁶ y que se sentía muy superior a sus subordinadas a quienes pagaba, a fines del siglo XIX, real y medio al día.²⁷ Estas entregaban el producto a las vendedoras que lo llevaban en sus canastas pagando precio de mayoreo. Los transeúntes que consideraban llegada la hora de la comida compraban por unos tacos, plato, cubiertos y alimento, todo en uno, en forma de tortilla y se disponían a comer abundante, sabroso y barato.

El maíz era respuesta milenaria a la necesidad de comer y las múltiples formas que al pasar el tiempo había ido tomando la masa contribuyeron también al proceso de integración que llamamos cultura.

24. C. C. Becher, Cartas sobre México, trad. notas y pról. de Juan A. Ortega y Medina, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1959, p. 156-157.

25. Panny Chambers Gooch, Face to face with the Mexicans, New York, Howard and Hulbert, 1887, p. 428-429. Véase también: Mayer, Op. Cit., p. 29.

26. "La reina de Saba nunca se pasó con más dignidad e importancia".

27. Aproximadamente 18 cent. de dólar al día. Cf. Gooch, Op. Cit., p. 29.

Con las chalupas, los sopos y los peneques, con los totopos, los chilaquiles y las gorditas, el hombre seguía tomando maíz, alimento necesario, pero en forma más agradable y variada. Al dar importancia a la forma, al sabor, inclusive al color y al tamaño de dichos productos se llegó a creaciones caprichosas y originales, al "antojito" mestizo y mexicano que es arte y placer. Los norteros, por su parte, aportaron un tipo de tortilla que es sencillo ejemplo de fusión cultural: la tortilla de trigo, indígena en su forma y novedosa en su contenido.

Volviendo a lo básico, es importante recordar que, dentro del contexto cultural mexicano, "comer tortillas implica construir TODA una comida a su alrededor. La tortilla envuelve, guarda, acomoda, y también disimula, los ingredientes más variados. Se adapta a todas las necesidades y a todos los sabores locales.

Imaginemos a un hombre en las cercanías del mercado, tortilla en mano y a punto de escoger menú en 1842. Se acercará a una de las indias que sobre un anafre tendrá una olla hirviendo:

El hambriento se pondrá en cuclillas junto a la vendedora y, haciendo mesa de sus rodillas, le tenderá la tortilla extendida sobre la mano, para que en ella le ponga una cucharada de chile y un pedazo de carne: luego doblará su tortilla a modo de sandwich, y seguirá haciendo lo mismo hasta saciar su apetito. El que sea persona acomodada o se deje llevar de su an-

tojo alargará un plato de arcilla /barro/ hará que en él le pongan los frijoles, o el chile con carne, y, haciendo cuchara de su tortilla, irá poco a poco comiendo el alimento y acabará por comerse la misma cuchara.²⁸

Para el autor de este párrafo, puritano y sajón, esta forma espontánea de comer ha de haber resultado, por decir lo menos, muy novedosa. La recomienda especialmente para los solterones. "Ni platos que lavar ni cubiertos que limpiar. Nuestro indio suelta sus tlacos, se estira cuan largo es, a modo de despedida, se da unas palmaditas de satisfacción sobre la barriga llena y se va a su trabajo".²⁹

Por desgracia la producción de maíz no era limitada y la demanda era tal -más del 96% de la población consumiendo tortillas tres veces al día en un mundo poco tecnificado- que superaba con facilidad a la oferta. Esto explica que el gobierno colonial viera con pánico un año de mala cosecha de este cereal. En estas ocasiones, aún cuando otros productos estuvieran disponibles, la economía se desquiciaba al subir los precios como resultado de la escasez y los problemas sociales afloraban con el descontento y la necesidad popular. Hay durante los siglos pasados constancia de motines por escasez local del producto, pero no la hay de muertes masivas por hambre, como era el caso en

28. Mayer, *Op. Cit.*, p. 29. También en Europa cuando el pan se acababa, se ponía muy duro. "Por consiguiente era muy común emplear la rebanada de pan, como plato para poner la comida y de esta manera se ablandaba y tomaba mejor sabor con la salsa y el jugo de cualquiera de las comidas. Esta era la costumbre a que se refería la atropía de laena cuando amenazaba a los troyanos invasores que les decía: "¡De que pudieran destruir su ciudad, el hambre los obligaría a comerse las mesas!" Cf. *Ilíada*, Lib. III, líneas 205 y sig. cit. por Brendice, *Op. Cit.*, p. 124.

29. Mayer, *Op. Cit.*, p. 29.

Europa. Incontables inmigrantes irlandeses e italianos, entre otros, llegaron en el siglo XIX a Estados Unidos huyendo de la miseria y buscando alimento.

Al consumarse la Independencia en 1821, el mexicano seguía produciendo su alimento favorito por medios ineficientes y tradicionales. En la elaboración de la tortilla estaba ausente el espíritu innovador que ya se vislumbraba en otros aspectos de la vida económica, y el progreso, entendido como un aumento de resultados unido a una disminución de esfuerzos, parecía distante.

Casi la totalidad de la población seguía consumiendo tortillas. En 1840 la señora Calderón de la Barca dice de las tortillas: Son "el alimento usual del pueblo. Han estado en uso en este país desde las épocas primitivas de su historia sin que haya cambiado la manera de prepararlas".³⁰

¿En qué consistía este proceso de elaboración tradicional? ¿Cuántos habitantes comían maíz? y ¿Cuántas horas-hombre, o mejor dicho, cuántas horas-mujer se dedicaban a la producción de la tortilla?

Al llegar los españoles, el total de la población se alimentaba de maíz; trescientos años más tarde esta cifra se había reducido tal vez en un 3 ó 4%. "Este pan nacional --escribió un francés pasada la Independencia-- es el complemento de la educación femenina en Méjico

30. Calderón de la Barca, Op. Cit., p. 48.

co, y el metate es el primero de los quehaceres en que se ejercite una joven".³¹ El problema del maíz ameritó un curioso estudio llevado a cabo en el año 1839 por el coronel Miguel María de Azcárate, quien tenía, además del pomposo título de "Comandante del resguardo de rentas unidas de México", un gran sentido humano y deseaba hacer menos dura la vida de la mujer indígena. Se refiere al daño que sufre la población por el uso de la tortilla al ocuparse

un número de manos y una cantidad de tiempo infinitamente superior en valor al del producto de tanto afán; así es que, por poca numerosa que sea una familia, invierten las mujeres la mayor parte del día en tan penoso trabajo y mucho ganarían multitud de personas, si se introdujese algún método por el que pocas manos abastecerían a muchas.³²

Azcárate calcula en 5 millones los consumidores de tortillas y en 312,500 las mujeres empleadas en producirlas; pero luego rectifica la cantidad afirmando que en realidad pasan del millón y medio, pues "los señores párrocos, hacendados, rancheros y muchas casas particulares tienen mujeres sin más destino que hacer tortillas, sea por economía, o por comerlas calientes en el almuerzo, comida o cena".³³ El autor está censurando aquí la falta de productividad del sistema tradicional de alimentación que sus conciudadanos aceptaban como parte de la vida.

31. Ernesto de Vigneaus, Viaje a México, Guadalajara, Ediciones del Banco Industrial de Jalisco, 1950, p. 35.

32. El Azcárate, Noticias estadísticas que sobre los efectos del consumo introducidos en esta capital en el quinquenio de 1836; ibid. presenta al comandante del resguardo de rentas unidas de México, coronel retirado del ejército Miguel María de Azcárate. México, Imprenta del Ajóla, 1839, p. 8-9.

33. Ibid., p. 11.

Pero el progreso, o sea el deseo de experimentar para aumentar la productividad tradicional del maíz, estaba a la puerta. El mismo Azcárate termina sugiriendo el establecimiento de molinos de maíz, presagiando una época en que la mujer pudiera emplearse en hilar, en tejer --en descansar, podría añadirse-- después de concluir sus atenciones domésticas. "Cuánta riqueza añadiríamos a nuestra patria --concluye el coronel-- si se hiciese aprovechar tanto tiempo como en ella --hacer tortillas-- se pierde miserablemente".³⁴

En los años siguientes fue cambiando el punto de vista tradicional sobre el trabajo manual; se planteaba la posibilidad de que éste no fuese la fuente de todas las riquezas, pues ocupándose la casi totalidad de la población en producir lo necesario para la vida, poco tiempo había quedado para el desarrollo intelectual y el progreso en otras áreas. Por una parte las técnicas nuevas hicieron factible un aumento de productividad: el mismo número de gentes alimentadas con menor esfuerzo, o mayor cantidad de seres humanos alimentados con el mismo esfuerzo desarrollado antes. Se levantaron objeciones y las innovaciones fueron muchas veces impopulares; en general el hombre se siente más cómodo y seguro ante situaciones tradicionales; además, en ocasiones, se combatía el cambio por lástima con el indígena al que no se consideraba listo para ello.

34. ibid., p. 10.

A menudo es el sentimiento de compasión por el hombre que debe dejar el oficio practicado hasta entonces, lo que nos hace desear la multiplicación de los empleos y el retorno a los métodos que requieren dos hombres para hacer el mismo trabajo que puede hacer un hombre solo con el método moderno; pero este sistema llevado a su conclusión lógica obliga a dos hombres a vivir de lo que es suficiente para uno solo, y, por eso, a medida que vamos entendiendo este proceso, aceptamos gradualmente una reducción necesaria del personal.³⁵

Por lo tanto, lo deseable desde un punto de vista lógico era la productividad que implicaba el uso de máquinas tortilladoras y de semillas de maíz seleccionadas.

¿Qué prefiere cualquier amante de la cocina mexicana; una tortilla hecha con amor o una producida con eficiencia? La primera fue "echada" a mano unos minutos antes de la hora de la comida, cocida con leña y carbón y es blanca, delgada y suave al tacto. La segunda suele ser por lo general amarilla, más grande y gruesa que las otras y es el fruto de una máquina programada para fabricar el alimento básico sin tomar en cuenta el gusto personal y la sensibilidad del que lo recibe. Paradójicamente la tortilla razonable, económica y práctica, abundante y barata, ha venido a probar que en lo culinario el progreso puede estar, algunas veces, reñido con el gusto.

35. Freudice, Op. Cit., p. 57-58. Esta idea se completa pensando que si un hombre podía, usando cierta tecnología, desarrollar el trabajo que antes requería dos gentes, el segundo, que ya no era necesario, podía a su vez producir lo que otros dos. Así quedaría gente disponible para experimentar en diversos campos nuevos.

2. El Pulque, su uso y abuso.

"Este es el vino que se llama octli, que es raíz y principio de todo mal y de toda perdición".

Sahagún, Historia, Libro VI, Cap. XIV.

Se ha enfatizado la tradicional frugalidad prehispánica al punto de pensar en la gula como un regalo malvenido y nefasto de la conquista; pero ni los indios eran tan parcios ni los españoles tan glotones. Mientras unos se emborrachaban los otros devoraban; pero sólo porque la misma limitación y necesidad, igual incertidumbre y miseria, toman distinta máscara según las culturas. La gula tomó en el mundo mesoamericano forma de bebida.

El octli o pulque,¹ bebida embriagante que resulta al fermentar el aguamiel o jugo del maguey², era considerado entre los aztecas

1. El nombre mexicano es octli. El origen del vocablo pulque es oscuro: a) poliugui, voz indígena que significa corrompido, misma que usaban los indios para mencionar el estado de fermentación de la bebida. b) pulcu: en lengua araucana, nombre genérico de toda bebida embriagante. Cit. por Clavijero en su Historia. Op. Cit. Clavijero dice: "No es palabra española ni mexicana sino tomada de la lengua araucana que se habla en Chile". Esta versión es probablemente errónea pues apenas pasada la conquista (1529), en la la. Ordenanza referente al uso de dicha bebida en la Nueva España, se menciona "cierto vino que se llama pulque" y esta fecha es anterior a todo contacto cultural con los araucanos.
2. El maguey suministraba en tiempos antiguos varios elementos indispensables para la vida diaria: servía para cercar los sembrados; su tronco de viga para los techos de las casas y sus hojas, de tejidos, de estos hojas también sacaban papel, hilo, aguja, vestido, calzado y sogas; de su jugo pulque y mesca (miel, azúcar y vinagre, del tronco y de la parte más gruesa de las hojas secadas debajo de la tierra hacían mezcal y de la floración --) llamada "quióte" -- una bebida purísima. Vid. Las Casas, Op. Cit., I, Cap. LIX y CXXI, y Clavijero, Op. Cit., p. 73.

"causa de toda discordia y disensión, y de todas revueltas y desasosiegos de los pueblos y reinos; como un torbellino que todo lo revuelve y desbarata; como una tempestad infernal, que trae consigo todos los males juntos".³

En términos generales, la embriaguez era rechazada como un veneno social, un vicio desintegrador de las facultades individuales y de la unidad familiar. La actitud de la sociedad tenía un doble propósito: alejar de la tentación a los elementos sanos por medio de advertencias y señalar, rechazándolos, a quienes se autodestruían con el alcohol.

A pesar de una condena tan categórica, su uso era tolerado en algunos casos: los enfermos lo tomaban como medicina y los viejos podían emborracharse en ciertas fiestas con pulque que se preparaba con anterioridad para este propósito: Cuando el servidor de la fiesta veía que los ancianos no se embriagaban, "tomaba a dar a beber por la parte contraria a la mano izquierda, comenzando de los de más abajo. En estando borrachos comenzaban a cantar..."⁴

En las sociedades tradicionales, los viejos son los depositarios de la sabiduría. Con los ojos de experiencias acumuladas, visualizan el drama de la vida, unen en sus mentes los logros pasados con los ideales, y se acercan ya a la muerte, puerta misteriosa que es prin-

3. Sahagún, *Op. Cit.*, Libro Sexto, Cap. XIV.

4. *Ibid.*, Libro Sexto, Cap. XXXVI.

cipio o fin de la existencia. La embriaguez, que es radicalmente -según Ángel María Garibay- "una exorbitancia de las facultades",⁵ daba a los viejos un momentáneo sentido de plenitud y realización que coincidía con el declinar de la vida natural. Al perder el sentido del tiempo y escapar del presente, "se jactaban de sus valentías que habían hecho cuando mozos".⁶ El investigador de la cultura mexicana, J. Soustelle, llega a la conclusión de que al aceptar ciertas formas de embriaguez, la sociedad se inclinaba "al mal menor, otorgando los placeres de la bebida a aquellos y aquellas cuya vida activa había terminado y oponiendo en cambio tanto a los jóvenes como a los hombres de edad madura una barrera de castigos terribles".⁷ Podría añadirse que el hecho de llegar a viejo era una excepción y un privilegio. Los "triunfadores" en la carrera de la vida bien podrían comportarse en forma individualista o inclusive extravagante.

En el norte también se restringía el uso del octli. Tenía casi siempre un significado ceremonial asociando a victorias guerreras. En Sinaloa no se permitía beberlo ni a jóvenes ni a mujeres.⁸

El problema de la embriaguez era crónico y serio -el metl o maguey era abundante y el jugo se extraía con facilidad a un costo casi nulo- y debe haberse agudizado al alcanzar los aztecas la cues-

5. Garibay, Op. Cit., I. p. 265.

6. Sahagún, Op. Cit., Libro Segundo, cap. XXVIII.

7. Soustelle, Op. Cit., p. 161.

8. Heals, Op. Cit., p. 218.

pide de su poder material; existen múltiples casos de pueblos que al ver realizadas sus aspiraciones materiales han iniciado un proceso de descomposición moral. Sólo considerándolo un asunto grave, se explica la dureza de los castigos impuestos: prisión, golpes, insultos, pérdida de cargos públicos y pena de muerte.⁹

Malo es para el individuo beber en exceso; grave es para la sociedad permitir que el abuso de algunos miembros se generalice y el problema se haga costumbre o parte de la vida de las mayorías de la población: Por eso, tratanto de desalentar a los posibles borrachos, el informante de Sahagún describe con agudeza la situación moral y física de estos múltiples golosos anónimos de la bebida: el borracho bebe en ayunas, no se puede sosegar sin beber vino, no le hace mal ni le da asco, vende cuanto tiene por comprarlo, tiémblanle las manos cuando habla, no sabe lo que dice, reprende, difama e injuria, espanta y auyenta a sus hijos, no se acuerda de llevar lo que es necesario en su casa y cuando no halla el vino y no lo bebe, siente gran pesadumbre y tristeza.¹⁰ Esta descripción es tan vieja como el mundo, es la imagen del hombre adicto a un veneno; solo, impotente, aterrado por un presente duro, un pasado pobre y un futuro incierto; es, como en otros casos, la gula de la miseria humana. Su cara no es sólo morrena ni mexicana, es universal y se amolda a todas las culturas.

9. Sahagún, Op. Cit., Libro Segundo, cap. XXVII.

10. Ibid., Libro Cuarto, cap. IV.

Con un sentido fatalista de la vida los aztecas pensaban que aquel que nacía bajo el signo calendárico de "2.Conejo", llamado Ometochtli (dios del vino) sería borracho por fuerza. No era el hombre, débil creatura, quien hacía disparates, sino el pícaro dios que lo tenía poseído. "Y decían que nació en tal signo, que no se podía remediar; y todos desesperaban de él".¹¹ Con una interpretación pragmática de la vida, la misma sociedad que conocía el poder de Ometochtli, también responsabilizaba al individuo por sus propias acciones. Sólo un pueblo culto habría sido capaz de analizar el vicio de la bebida desde ángulos tan diversos.

El hombre no puede separarse de sus actos, éstos le siguen hasta sus últimas consecuencias. Por eso --dice el señor azteca al borracho--

te pondrán por ejemplo y espanto de toda la gente, porque serás castigado y atormentado conforme a tu delito... porque tu mismo por tu culpa caíste y te arrojaste en las manos de los verdugos y de los matadores y provocaste la justicia contra tí. Habiendo tu hecho esto ¿cómo te podré yo librar?¹²

Ambas posibilidades, la fatalista y la pragmática, al parecer contradictorias, tenían cabida en el pensamiento náhuatl.

Seguimos oyendo al señor a través de los informantes indígenas de Sahagún; pero teniendo en mente que la recopilación puede estar

11. Ibid., Libro Cuarto, cap. IV.

12. Ibid., Libro Cuarto, cap. XIV.

permeada de la cultura misionera, por haberse realizado después de la conquista. Para entonces las ideas cristianas ya modificaban la antigua visión de Mesoamérica. Ahora, el señor azteca habla sobre la responsabilidad del borracho con la autoridad de un juez incorruptible y sabio representa a la justicia y es vocero de la divinidad. Dice así:

Nuestro señor dios, a quien ofendes, ve todo lo que pasa, aunque sea dentro de las piedras y de los maderos, y dentro de nuestro pecho, todo lo sabe y todo lo ve; aunque yo ni te veo, ni sé lo que haces, pero Dios que te ve, te publicará y te echará tu pecado en la plaza; manifestarse ha tu maldad, y tu suciedad.¹³

Aun concediendo la posibilidad de una interpolación ideológica, que incorporara al texto el concepto de un Dios bíblico omnipresente y todopoderoso, la preocupación del hombre por su compañero caído es vivencial, y su alcance universal.

Al derrumbarse el mundo indígena, perdieron vigencia las tradicionales sanciones sociales, legales y religiosas contra la embriaguez. El indio quedó sin sacerdote para comunicarlo con los dioses, sin guerrero para defender sus fronteras y sin sabios para interpretar las leyes. Mientras se afianzaba la figura del misionero y se

13. Ibid.

delineaba la imagen de la Corona, el indio derrotado, solo y sin gufa, se entregó al pulque, esta vez por frustración moral. El hundimiento se vió acentuado en las comunidades con mayor sentido religioso, donde las prácticas adivinatorias como medio curativo o con el fin de comunicarse con los dioses, habían estado muy relacionadas al consumo de diversos brebajes embriagantes: el peyote, el oliuhqui, el pipiltzintzintli, etc.¹⁴

Un testigo de la conquista dice al respecto:

No creo hay nación en el mundo que tanto se emborrache: porque no beben por solo satisfacer el gusto y la sed, sino hasta caer. Cuando ya no pueden beber más, "meten los dedos en la boca y lanzan lo que han bebido para volver a beber más, hasta que de todo punto caen..."¹⁵

Fray Diego de Landa, el mismo que mandó quemar --por ser cosa del diablo-- los códices mayas que llegaron a sus manos, decía que los indios de Yucatán "eran muy disolutos en beber y emborracharse, de lo cual les seguían muchos males".¹⁶ Bernal Díaz, posiblemente él mismo buen amigo del vino, se llevó, a pesar de su experiencia, una sorpresa total al llegar a la provincia del Pánuco y averiguar que los borrachos "se embutaban por el sieso --recto-- con unos cañutos, y se henchían los vientres de vino de lo que entre ellos se hacía,

14. Cf. Jacqueline de Durant-Forest: "Divination et présages dans le Mexique ancien et moderne"; En: Cahiers des Amériques Latines, Serie Sciences de l'Homme, Paris, num. 1, Juillet-Décembre, 1961, p. 16-18.

15. Suárez de Peralta, Op. Cit., p. 172-173.

16. Landa, Op. Cit., p. 17.

como cuando entre nosotros se echa una medicina, torpeza jamás oída".¹⁷

Sin llegar tan lejos y sin ir contra la corriente natural del cuerpo, práctica de quienes sacaban el alcohol por arriba o lo metían por abajo, tanto vencedores como vencidos solían beber más de lo prudente. En las instrucciones del primer Conde de Revillagigedo al Marqués de las Amarillas, año 1754, se habla de los muchos españoles "vulgarizados con la pobreza y ociosidad" y dados a la bebida y a los vicios.¹⁸ José María Marroquí opina que "entre conquistadores y conquistados no hubo otra diferencia que la de los licores de que usaban para embriagarse".¹⁹ La diferencia habrá sido en buena medida sólo teórica. En la realidad, y tal vez muy a su pesar en un principio, los españoles también tuvieron que aceptar el pulque que era tan fácil de obtener, tan barato y abundante cuanto era escaso, caro y "mareado" el vino de uva que venía de la Metrópoli. En pleno periodo colonial, año 1777,

gástanse diariamente en esta Ciudad --de México-- de 750 a 800 cargas de pulque²⁰ que al año importan más de 300 mil pesos, siendo éste el vino de la tierra que usa diariamente la indierfa, mucha de la gente de razón y aún personas de más excepción, pues apenas hay casa de gente americana y

17. Díaz, *Op. Cit.*, cap. CCVIII.

18. Instrucción del Conde de Revillagigedo al Marqués de las Amarillas. En México, 18 de nov. de 1754, en "Instrucciones que los virreyes de Nueva España dejaron a sus sucesores. Añádase algunas que los mismos trajeron de la Corte". Imprenta Imperial, México, 1867, p. 7.

19. José María Marroquí, *La ciudad de México*, México, s. v., Tip. Lit. "La europea" de J. Aguilar, Vera y cía., 1900, t. I, p. 13.

20. Una carga era equivalente a 1020 kg. aproximadamente ó 1000 arrobas.

mucha europea, que no use en los almuerzos la referida bebida.²¹

Entre las clases bajas el antiguo octli originó una triste institución todavía vigente en la actualidad: el San Lunes. Fray Juan Bautista, religioso franciscano lo menciona con este nombre en fecha muy temprana: 1606. El manuscrito original náhuatl es, a juicio del doctor Garibay, más valioso desde el punto de vista literario que la traducción española aquí reproducida. Aún así, hay dolor y llantos sin cuento tras esta corta narración:

...cuando ha amanecido el domingo, luego abundantemente bebéis cosas de perder el juicio, con las cuales quedáis totalmente amortecidos por la embriaguez. Y si alguna cosilla pequeña os queda, ésa la impendéis en la embriaguez de San Lunes y aun os andáis entregando a deudas bajo fiado para que ese día haya fuerte borrachera, haya embriaguez y todos se embeoden... Y por tanto, de todos vosotros las esposas y los hijos solamente andan en andrajos, con harapos, o bien andan en cueros vivos, sufriendo hambres, llenos de congojas
...²²

Viendo que miles de hombres practicaban durante siglos el San Lunes sin poder remediar esta situación y que la sociedad de la

21. Viera. Op. Cit., p. 91.

22. Fray Juan Bautista, OFM. Sermonario, I parte (única publicada). México, 1606, p. 87. Cit. Garibay, Op. Cit., II, p. 171.

cual formaban parte se limitaba a aceptar pasivamente el vicio y el infortunio de estos seres, se vislumbra cuál era la verdadera hambre de México: la de hacer más humana, racional amable la vida de sus habitantes. ¿Cómo lograrlo sin el trabajo que hace posible el ahorro, que a su vez permite disponer de tiempo para pensar, planear y construir?

A partir del siglo XVIII ya no es el choque cultural --historia lejana-- sino causas económicas, las que propician la embriaguez entre un sector numeroso de la población. Las mayorías, incluidas las castas o mezclas raciales, no encuentran fácilmente ocupación con una agricultura estancada y una industria casi ausente. Estas actividades no pueden integrar a la masa mencionada, que se convierte en un problema social y político y que constituyen un sector predispuesto a dejarse llevar por cualquier tumulto o hábil grupo populista.

Veamos ahora cómo un trabajador cualquiera explica a su amigo por qué no tiene "ni tantitas ganas de trabajar" y piensa hacer San Lunes:

Has de saber que es un abuso muy viejo, y casi irremediable entre los más de los oficiales mecánicos, no trabajar los lunes, por razón de lo estragados que andan con la embriaguez que se dan el domingo, y por eso le llaman San Lunes, no porque los lunes sean días de guarda por ser lunes, sino por que los oficiales abandonados se abstienen de trabajar en ellos por curarse la borrachera.

Al juntarse para beber el lunes, escribe al respecto Manuel Payno, los hombres y mujeres se pellizcaban,

Tenían más hambre, más fuerzas, más deseos; veían la vida por el lado alegre, sin cuidarse, ni de sus esposas ni de sus hijos; gastaban el dinero sin pensar lo que comerían el martes.²⁴

Este beber en exceso y sus desastrosas consecuencias eran censurados por los extranjeros, a quienes, además, el primer contacto con el pulque parecía traer siempre asco y repulsión. Tres viajeros sajones opinan sobre el tema: Branz Mayer dice que "el --pulque-- que de ordinario se vende en el mercado, me sabe a limonada agria mezclada con ácido tartárico" y continúa: "como cierto famoso vino de uno de los valles que vierten sus aguas en el Rhin, que servía a las comadres de la región para zurcir sus medias. Basta poner una gota, decían, en cualquier agujero, para que quede cerrado como bolsa con su cordón"²⁵ C.G. Koppe encuentra que al fermentarse, el pulque "adquiere un sabor desagradable y un repugnante y pútrido olor",²⁶ y C.C. Becher confiesa que, aunque al principio es una bebida sabrosa y refrescante, al ser transportado a las ciudades "adquiere el más desagradable hedor a huevos podridos que darse pueden..."²⁷ En cambio,

24. Payno, Op. Cit., p. 93.

25. Mayer, Op. Cit., p. 110.

26. Carlos Guillermo Koppe, Cartas a la patria (Dos cartas alemanas sobre el México de 1830), trad., est., pról. y notas de Juan A. Ortega y Medina, México, Imprenta Universitaria, 1955, p. 109.

27. Becher, Op. Cit., p. 137.

en sus Notas sobre México, un joven americano que dejaría su huella en nuestra historia, describe el pulque como bebida agradable, "blanca y espumosa como champaña, pero menos clara" y añade, aunque él no está de acuerdo: "Humboldt le atribuye el sabor de la carne descom-- puesta"²⁸ La más explícita y versátil es, como siempre, la señora Calderón. Escocia por nacimiento y España por matrimonio hicieron en ella una buena mezcla. Curiosa, dispuesta a probar, a conocer y experimentar, reconoce que el "no" de hoy puede ser el "sí" del mañana, y con la mente abierta va descubriendo en México un mundo fascinante. Comenta, al probar el pulque por primera vez:

desde el primer sorbo deduje que así como el néctar era la bebida del Olimpo, podríamos conjeturar con justicia que Plutón ha de haber cultivado el maquey 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 cruel 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 al principio, es después muy agradable.²⁹

Por supuesto que la venció, y se acostumbró a él como consta en varios comentarios posteriores. Su actitud respecto a la alimentación

28. J.R. Poinsett, Notas sobre México 1822, trad. de Pablo Martínez del Campo, México, Editorial Jus, 1950, p. 77.

29. Calderón de la Barca, Op. Cit., p. 13.

mexicana trasluce, no sólo buenas maneras, sino un interés empírico por gozar todos los aspectos de la vida y por verle el lado bueno a las cosas externas.

La historia está llena de ejemplos de visitantes que mencionan en forma constante la pereza, suciedad y falta de dignidad de los borrachos mexicanos. Pero más pronto cae un hablador que un cojo, pues bajo diferencias superficiales de color, idioma y ropa, se encuentra el hombre universal tan débil y pequeño en sus vicios que ni siquiera logra producciones originales al beber en exceso. Tan agresivos y vulgares resultaban al emborracharse los extranjeros como los indios ignorantes y harapientos de la Merced.

La señora Calderón esboza un incidente ilustrativo de esta situación y Carlos María de Bustamante aclara los detalles relevantes al respecto en su Diario inédito: La primera describe un magnífico déjeuner á la fourchette (almuerzo informal) en el Desierto de los Leones en que, ayudados por criados ingleses, los asistentes destaparon botellas de champaña y de cerveza escocesa para acompañar los platillos. La frase siguiente permite entrever un final de día de campo poco feliz:

Las personas que participan del día de campo deben ser escogidas con mucha curiosidad, el mosaico social ha de estar muy discretamente entramado, so pena de que todo termine de una manera desagradable; y los elementos de discordia son

más peligrosos y más duraderos en sus efectos que las toses, los resfriados y los reumatismos producidos por las lluvias, enemigos de todos los pic-nics y campestres partidos gitanos en nuestra nebulosa isla.³⁰

Felipe Teixidor logró averiguar qué podía ser para una escocesa peor que un reumatismo inglés. Cita a Bustamante, quien resuelve el misterio de los diplomáticos extranjeros en excursión: Devorados por la sed,

los participantes comenzaron a destapar botellas de cerveza y a tomar licores en abundancia, de que resultó que todos se pusieron una horrenda crápula; aquí se tenía una idea más ventajosa de la moralidad y sobriedad de unos hombres que se tienen por cultos y finos y que a voz en cuello tratan a los mexicanos como a los hombres más viciosos y despreciables de la tierra.³¹

Los borrachos, sea de champaña o de pulque, son igualmente ridículos y ambos extremos, la gula del exceso y la de la carencia, llegan a encontrarse.

Uno por más, otros por menos, todos los hombres y mujeres son parte del gran mosaico de la vida donde lo grande se enlaza con lo pequeño para confundirse en lo esencial.

30. Calderón de la Barca, Op. Cit., p. 216.

31. Bustamante, Diario Inédito; Cit. por Felipe Teixidor en Notas a Madame Calderón de la Barca, La vida en México, 2 v., México, Editorial Porrúa, 1959, II, p. 155.

3. El azúcar, arte que llega al pueblo.

"Confites de azúcar, citrones, estuches, metafalua confitada e piñonada, guirlandas y tortas de azúcar y otros clases de preciosas viandas que abren el apetito e hacen mucho comer e beber más de su derecho".

Arcipreste de Talavera, Corbacho, (cap. XXXIV)

Cuando los españoles trajeron por primera vez a México la caña de azúcar, ésta era ya vieja en el mundo. La miel era la principal sustancia dulce de la antigüedad, pero también el azúcar había sido conocido y usado desde largo tiempo. La caña de azúcar es una planta asiática y llegó a Europa procedente del Oriente. Isaías la menciona en la Biblia¹ y Séneca, Lucano y Plinio oyeron hablar de un jugo dulce de cañas que bebían las gentes de la India.² Los médicos árabes usaban el azúcar como remedio, y es muy posible que el arte de refinarlo provenga de ellos y de la época de la conquista árabe en el siglo VII. A partir de entonces, el cultivo de la caña y la fabricación del azúcar se extendieron hasta el norte de Africa, España y Sicilia. En la Edad Media, época en que los pueblos mesoamericanos endulzaban sus alimentos utilizando mieles de abejas silvestres, de caña de maíz, (ouatl), de tuna (nochtli) o de maguey (metl),³ Vene-

1. Isaías, XLIII, 24.

2. Cf. Séneca: Epístola LXXXIV; Lucano: Farsalia, Lib. III, línea 237; y Plinio: N. H., Lib. XII, cap. VIII. Cit. por Prendice. op. Cit., p. 192.

3. La miel de maguey, o aguamiel, --líquido anterior a la fermentación que constituye el octli o pulque-- era muy usado entre los pueblos del Altiplano ya que en las zonas bajas y costeras no hay producción de maiz.

cia era el gran centro de comercio azucarero de Europa y a "finales del siglo XV, un ciudadano de Venecia recibió una recompensa de cien mil coronas por haber inventado el arte de hacer azúcar de pilón"⁴.

Para saber cómo llegó a México este viejo alimento, oigamos a la señora Calderón:

Los españoles trajeron la caña de azúcar de las islas Canarias a Santo Domingo y de allí pasó a Cuba y México. Las primeras cañas fueron plantadas en 1520 por Pedro de Atienza. Los primeros trapiches⁵ fueron construidos por Gonzalo de Veloza y al principio los españoles los trabajaban con ruedas hidráulicas y no con caballos.⁶

De las fincas que Cortés tuvo en Tlaltenango y en los Tuxtlas, en Veracruz, el cultivo de la caña se extendió a Morelos, Guerrero y a otras partes de la nueva España. Hubo, inclusive, un intento por transformar en zona azucarera el área de Coyoacán en el Valle de México, pero el lugar era algo frío y la tala incontrolada de árboles fue cambiando desfavorablemente el medio ecológico. El cultivo de la caña se extendió cuando el conquistador, convertido en colonno, vió el azúcar como fuentes de pingues beneficios ya que tenía a su disposición gran cantidad de indios y de tierras y, por otra

4. Prendice, Op. Cit., p. 193.

5. Trapiche: Molino para extraer el jugo de algunos frutos. Además: Instalación general destinada a producir el azúcar, las calderas, los almacenes, las trojes y las máquinas.

6. Calderón de la Barca, Op. Cit., p. 225.

parte, la Corona recomendaba encarecidamente su cultivo.⁷ Hacia finales del siglo XVI, se calculaba en cuarenta el número de trapiches e ingenios conocidos; resultado de la constante aportación de mano de obra --tanto indígena como negra, del utillaje agrícola y del progresivo aumento de animales para el trabajo y transporte.

Antes de que México iniciara el cultivo de caña, España ya había recibido su primer azúcar del Nuevo Mundo. Este interesante dato se contiene en un asiento del 4 de julio de 1517, del Libro de Tesorería de la Casa de Contratación.

Se declara haber pagado el

4 de julio de 1517, seis ducados de oro al correo Rodríguez, que el lunes 29 de junio de 1517 llevó de esta casa a Madrid en cuatro días naturales, cartas de SS.AA. con los envoltorios é cartas é una caxeta pequeña ochavada que diz venia caña fistola, é azúcar, é algodón, que los padres Jerónimos que residen en la Española enviaron para SS. AA. en las manos de Juan Jirovós é Gerónimo Rodríguez.⁸

La premura con que se despachó la cajita a Madrid da idea de la importancia que se atribuía al envío. Sin embargo, el azúcar no tenía entonces en Europa una gran difusión. Se le consideraba una novedad exótica, pero no necesaria. En un mundo con pocas reservas alimenticias, la comida era sencilla y poco variada; el pueblo no

7. Vid. "Relación, Apuntamientos y Avisos que por mandato de S.M. el Rey D. Antonio de Mendoza al Sr. don Luis de Velasco..." de "Instrucciones que los virreyes..." *op. cit.*, p. 230-231, 236-237.
8. Archivo de la Casa de Contratación, ramo de Indias, 19-2-1517. *Cit.* por García Marcadé, *op. cit.*, p. 73-74.

tenfa costumbre de modificar el sabor natural de los alimentos adicionando ingredientes superfluos cuyo costo era alto y cuyo suministro era irregular. Jean Baptiste La Bruyère-Champier, un francés de Lyon que publicó en 1560 De Re Cibaria piensa que "los alimentos más selectos son aquellos cuya aroma natural es más agradable", y añade, "Miles de personas han vivido elegantemente y muy felices sin disponer de azúcar".⁹

En los medios palaciegos, que La Bruyère-Champier conocía bien puesto que era médico de Enrique II, sí tenía cabida lo superfluo. El autor observa que

en verano, la crema de leche es verdaderamente deliciosa durante la cena; también les gusta a nuestras adamas como postre, vertida sobre las fresas. Además se añade azúcar para que en nuestro rincón de mundo no venga nada a la mesa sin algo importado del extranjero.¹⁰

Estaba de moda por ser diferente, por venir de lejos y ser caro, no precisamente por su sabor.

Es curioso notar que, mientras en México los conventos de monjas inventaban las más variadas golosinas, alternando texturas, colores y formas en un derroche de cultura barroca, los franceses aprovechaban el azúcar para disfrazar el mal sabor de las medicinas. Brillat Savarin, el amante de los buenos sabores, relata que

9. La Bruyère-Champier, Op. Cit., Cit. por Prendice, Op. Cit., p. 191.
10. Ibid., p. 191.

el azúcar ha entrado en el mundo por la oficina de los boticarios. Seguramente debió tener un papel importante en las boticas, pues que para designar a alguno a quien faltaba alguna cosa esencial, se decía: 'Está como boticario sin azúcar'. Como venía de la botica se le recibía con mala voluntad.

Concluye, afortunadamente, aclarando que la situación ha cambiado ya que "la calumnia huye ante la verdad", pues "el azúcar no daña más que al bolsillo".¹¹ Todo parece indicar que en Europa, excepto España con su pasado árabe, el azúcar no gozaba de una situación de especial privilegio.

En México, en cambio, reinaba soberana, aplaudida por toda la población.¹² El lépero nunca fue tan pobre que no pudiera comerlo; advertirás que es maravilla --dice el padre Landívar, jesuita expulsado de México en 1767, hablando de los conos de panocha-- cuán contento aplaude el bajo pueblo, que las compra a baratísimo precio. Con éstas cubre de manjares las mesas y adorna los convites... De aquí que fácilmente destierren algunos los nevados azúcares y huelgen de manjar oscuras tortas.¹³

Como el padre Landívar escribía en el destierro, desde Italia, era consciente del bien perdido.

11. Brillat Savarin, *Op. Cit.*, p. 107.

12. En el Portal de Mercaderes se mostraban "innumerables dulces cubiertos, pasteles y conservas". Véase: Viera, *Op. Cit.*, p. 24.

13. Rafael Landívar, *Justificación Mexicana*, México, Sociedad de Estudios y Librería Franco Americana, 1924, p. 166-170.

¿Qué era la panocha, ya mencionada por el padre Landívar? Se le llama también piloncillo y es un azúcar más moreno, consistente, sabroso y alimenticio que el blanco y refinado, cuyo color y ligereza lo hace, sin embargo, más agradable a la vista. Se obtenía concentrando el guarapo o jugo de la caña mediante la aplicación de fuego directo a las pailas. Una vez concentrada la miel, se guardaba en paqueños moldes y se dejaba endurecer bajo el sol. "La masa -explica Landívar- es de aspecto un tanto oscuro y que semeja a la cera fresca".¹⁴ La señora Calderón lo define como "unos panes de azúcar tosca, que el pueblo prefiere al azúcar refinada".¹⁵

Tampoco el rico, con toda su fortuna, encontraba manjar más apetecible y variado que el azúcar. En ocasión de la visita que el Virrey Iturrigaray hizo a la Real y Pontificia Universidad de México, el 24 de julio de 1803, se dispuso una enorme mesa en la que ciento veinticinco invitados, además del virrey y virreyna, disfrutaron de un espectáculo inusitado. Allí la cultura se confundió con la gula.¹⁶ Los artistas del azúcar materializaron su imaginación en forma de diversos dulces, masas y helados, amén de figuras simbólicas esculpidas en dulce que esbozaban el pensar del Siglo de las Luces. Estuvieron presentes, todas en azúcar: la Verdad, la Religión y la Filosofía; la

14. Landívar, *op. cit.*, p. 168.

15. Calderón de la Barca, *op. cit.*, p. 232.

16. Vid: Visita del virrey Iturrigaray a la Universidad en 1803. Anónimo. Publicado en conmemoración del XXXIII aniversario del restablecimiento de la Universidad Nacional de México. México, UNAM, Instituto de Investigaciones Estéticas, 1943. También puede verse el encantador relato en el artículo publicado por Guadalupe Pérez San Vicente: "El arte en el dulce arte de la repostería mexicana", en El dulce en México, Artes de México, año XVI, n. 121, 1969, p. 49-51.

Cirugía, la Botánica y la Astronomía; el Gobierno, la Abundancia y la Paz; y así sucesivamente hasta completar el número de cuarenta y seis estatuas de dulce. Aquí el azúcar no fue un fin, sino el medio de transmitir un clima cultural y poner de manifiesto la inventiva y el arte efímero de un pueblo amante de lo bello y de lo bueno.

Los de mediana condición, colocados socialmente entre el virrey y los léperos, también compraban y saboreaban todo tipo de dulces. Era común durante el siglo XIX ver en el Paseo de las Cadenas, alrededor de Catedral, "a la espiritual señorita, al pulido galán, al funcionario de polendas y a mucha gente de pro, entrar en competencia de apetito por las golosinas callejeras y dejar regadas, sobre las losas del Paseo, las cascarillas de cacahuates y castañas".¹⁷

Para dar una idea del cariño que ponía el mexicano en el azúcar, basta pensar en los poéticos nombres de los dulces: suspiros, besos, bocado real, regalo de ángeles: en uno tan inverosímil como "leche de obispo": o en los "borrachos" con discreto contenido alcohólico.

Los más famosos eran preparados por ejércitos de monjitas que cumplían con el precepto de caridad cristiana, haciendo más delicada, dulce y agradable la vida de sus hermanos de Cristo. Los ofrecían a todas horas vendedores ambulantes que con voz penetrante anunciaban por las calles las delicias de:

17. Federico Hernández Serrano, "México, sus dulces, confituras y ambrosías" en: El dulce en México; Artes de México, Ibid., p. 19.

El caramél

El caramelito

pintado y retorcidito...

Las empanadas se anunciaban "pa" las gentes finas, pa' las "chulas" catrinas, pa' las niñas de ruego y también pa' las chinas de "te vide y hasta luego".¹⁸

Los dulces eran parte del gran calidoscopio de la vida diaria: soborno para el niño difícil, enfermedad para el adulto goloso, obesidad para el perezoso y "boca chimuela" para el que los masticaba en exceso. Pero eran también fiesta, alegría y sonrisa para todo el pueblo. Mientras el mexicano se entregaba a estos inocentes placeres, y confirmaba que el azúcar produce "las gratas y variadas sensaciones que están destinadas a excitar, no sólo a los órganos del gusto, sino a la vista y al olfato..."¹⁹, otras culturas tomaban la vida muy en serio, asociando el uso del azúcar con el retraso material. Para la mente puritana había algo de sensual y vagamente inaceptable en considerar los placeres de la mesa como una de las artes más finas. El alemán John Beckmann, llamado el padre de las ciencias tecnológicas, escribió en 1780 una historia de las invenciones y descubrimientos en la cual alude desfavorablemente el consumo de alimentos dulces.

18. Ibid.

19. Voz azúcar; en: Diccionario de Cocina o El Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario, lo publica Mariano Salván Rivera, México, imprenta de I. Cumplido, 1845.

En los tiempos antiguos, a la humanidad le gustaba tanto el sabor dulce, que la bondad y lo agradable de cualquier clase de alimento se juzgaba de acuerdo al grado de dulzura; y es ésta la manera en que se juzga actualmente todavía en todo Oriente, en Africa y en América. También es este el caso entre nosotros entre la mayor parte de gente de las clases bajas... y casi podríamos llegar a sospechar que el gusto por las cosas dulces está en razón inversa del grado de civilización.²⁰

Curioso ejemplo que prueba, una vez más, que en gustos no hay nada escrito y que lo que para un pueblo es muestra de cultura y de civilización popular, de imaginación espontánea y de creatividad inagotable, puede ser para el otro simplemente retraso.

En resumen, aunque el azúcar no es originario de América, ni se procesó o utilizó aquí por primera vez, su cultivo es parte de la historia de México. A través de los años, millones de seres trabajaron, sufrieron y hasta murieron por producirla, al tiempo que otros tantos millones modificaron, regocijados, sus hábitos alimenticios al consumirlo.

20. John Beckmann, A history of inventions, discoveries and origins, trad. del alemán por William Johnston, cuarta edición, Londres, 1946, 2 v. (Bohn's Standard Library), II, p. 337; Cit. por Prendice, Op. Cit., p. 193-194.

Chinguirito

No puede mencionarse el azúcar sin recordar su producto más perseguido y censurado: el chinguirito, "aguardiente de caña, fuerte, mordente y desagradable".²¹

La fabricación del chinguirito, llamado familiarmente chinguiri, era simple y barata: se echaban agua y miel en cueros de res, se colocaban luego en lugares con braseros para acelerar la fermentación y finalmente se introducía el líquido en el alambique para obtener el refino de caña.

A pesar de su prohibición, vigente durante casi tres siglos de dominio español, el indio campesino gozó, por su misma marginalidad del control estricto de la administración, de una relativa tranquilidad en su consumo. Se sabe de su elaboración furtiva en las haciendas, donde incluso los esclavos solían tomar las mieles de las grandes calderas para hacer tepaches²² y chinguirito.²³ En los pueblos, el consumo de aguardiente de caña también debió ser considerable; en un documento del siglo XVIII se afirma que los principales interesados en mantener su fabricación eran precisamente los alcaldes y demás

21. Así lo define I. M. Altamirano en su novela costumbrista El Zarcu, (Episodios de la vida mexicana en 1861-1863), México, Editorial Nacional, 1965, p. 191.

22. Tepache: bebida fermentada que se prepara con el jugo de diversas plantas, especialmente de la caña y de la piña, con azúcar prieta o panaocha.

23. Cf. Francois Chevalier, "Instrucciones a los Hermanos Jesuitas Administradores de Haciendas (Manuscrito Mexicano del siglo XVIII)". México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1950, n. 199, p. 187-188.

justicias ordinarias, bien porque poseían cultivos, mieles, fábricas, o bien porque estaban bien retribuidos.²⁴

Esta situación paradójica fue en parte resultado de la política Real: Desde finales del siglo XVI se reguló en forma creciente la actividad agrícola: se dió preferencia al cultivo de cereales y se prohibió el trabajo de los naturales en los ingenios con la idea, que poco se llevó a la práctica, de irlos reemplazando por esclavos negros. Frente a los problemas que presentaba la comercialización del azúcar y viendo las dificultades que España ponía al comercio exterior novohispánico por defender la industria de la caña en las Antillas, los dueños de tierras azucareras y de ingenios comenzaron a pensar en producir chinguirito.

El consumo "en grande" de chinguirito se localizaba en los centros urbanos, entre la gente desarraigada y miserable. El primer Conde de Revillagigedo señala entre sus causas:

1. El hecho de ser la Ciudad de México "asilo de cuanto vicioso vagabundo hay en el Reino"²⁵ Entre estos pícaros era popular tomar chinguirito desde que amanecían. Era usual entonces una frase que siguió usándose hasta el siglo XIX y que ahora nadie comprende: "Hacer la mañana". Fernández de Lizardi nos ilustra al respecto:

24. Cf. Horcasitas a Ensenada. En México, 4 de agosto de 1748. A.G.I., México, 2331, Cit. por José Jesús Hernández Palomo, El aguardiente de caña en México, 1724-1810, Sevilla, Escuela de Estudios Hispánico-Americanos de Sevilla, 1974, p. 21.

25. Instrucción de Revillagigedo al Marqués de Amarillas. En México, 18 de nov. de 1754; en: Instrucciones que los virreyes..., Op. cit. p. 8.

Por ahora sábetse --explica un jugador-- que hacer la mañana entre esta gente, pillos, zánganos y borrachos, quiere decir desayunarse con aguardiente, pues están reñidos con el chocolate y el café, y más bien gastan un real o dos a estas horas en chinguirito malo que en un pocillo del más rico chocolate.²⁶

2. Se han aplicado y aplican muchos que carecen de otros medios de vida a la fabricación de bebidas prohibidas, en especial del aguardiente de caña.²⁷

3. Las fábricas ocultas e introducción furtiva tienen la colaboración de los mismos encargados de exterminarlas.²⁸

4. Inclusive el pulque, que está permitido, "lo vician y fortalecen con palos y yerbas".²⁹

Atrás de esta situación había delincuencia urbana, desocupación y corrupción gubernamental, males todos que, si quitaron el sueño a los gobernantes de México en 1754, también podrían dejar sin dormir a sus sucesores actuales. En la segunda mitad del siglo XVIII se produjo un cambio de actitud. La fuerza de la realidad terminó por imponerse a tantas prohibiciones oficiales. "En 1766, D. Manuel Rivero formó un proyecto encaminado a permitir la fabricación y venta

26. Fernández de Lizardi, *Op. Cit.*, p. 136.

27. Instrucción de Revillagigedo al Marqués de Amarillas. *Op. Cit.*, n. 15, p. 8.

28. *Ibid.*, n. 15, p. 8.

29. *Ibid.*, n. 16, p. 8.

del aguardiente de caña llamado chinguirito ya que no podía extinguirse su fabricación, a pesar de estar prohibida"³⁰ El asunto se desechó tras largas discusiones; pero la Nueva España ya estaba integrándose a las reformas iniciadas por Carlos III. Ante la perspectiva de una economía más sana y vigorosa, los precios evolucionaron y aumentó la producción. Prevalcieron las consideraciones económicas sobre las éticas tradicionales y, así, el 9 de diciembre de 1796, se publicó en la Ciudad de México el "Reglamento para la fábrica y venta del Aguardiente de Caña".³¹

Desde el punto de vista financiero, la medida resultó un éxito ya que la Corona recaudó por impuestos, en los años siguientes, un promedio de 160 mil pesos anuales.³² El chinguirito siguió haciendo estragos entre la población, sólo que ahora el gobierno participaba de los beneficios y beberlo era legal.

30. Marroquí, Op. Cit., I, 203.

31. "Reglamento que se ha de observar para la administración, manejo, cuenta y razón del nuevo ramo del Aguardiente de Caña". Por Real Orden de 19 de marzo de 1796, y verificado por el Excelentísimo Señor Marqués de Branciforte. El Reglamento se publicó el 9 de diciembre del mismo año. Véase el interesante y metódico trabajo de Hernández Palomo, Op. Cit.

32. El costo de un barril de chinguirito, hacia 1792, pagados todos los derechos era de 25 pesos, 7 reales y 3 maravedís; el de su posible competidor, el aguardiente de Castilla 44 pesos y 3 reales. El barril costaba en Cádiz 18 pesos 6 reales, en Veracruz 30 pesos 4 reales, en México 44 pesos 2 reales.

4. El cacao, regalo al mundo.

"Yo bebo cacao
con él me alegro
mi corazón se satisface,
mi corazón es feliz".

Antigua poesía náhuatl.
Cit. por Angel María Garibay, Poesía Náhuatl, I,
90-91

El Nuevo Mundo aportó al cacao y la vainilla; el Viejo le añadió azúcar y leche; el Medio Oriente contribuyó con almendras y de las Indias lejanas llegó la canela. Así el chocolate, originario de América, se volvió universal.

El cacao es el fruto de un arbusto que crece en la zona costera y cálida del sureste y sólo una de las cuatro especies conocidas, la de grano más pequeño, llamada tlalcáhuatl era utilizada para hacer bebidas;¹ las otras variedades servían más bien de moneda.

Dichosa bebida -nos dice Pedro Mártir de Anglería- que proporciona al hombre una bebida agradable y provechosa y preserva a sus poseedores de la peste infernal de la avaricie, porque no puede enterrarla ni guardarla mucho tiempo.²

1. Francisco Hernández en su Historia de las plantas de Nueva España menciona, además del ya citado tlalcáhuatl, el cuauhcacáhuatl, el mecacáhuatl y el xochicáhuatl; 3 vols., México, Imprenta Universitaria, 1946, v. III, p. 913.
2. Cf. Alfonso Reyes, Memorias de cocina y bodega, México, Fondo de Cultura Económica, 1953, p. 121.

Para los españoles, acostumbrados a la moneda metálica, el empleo de granos para las transacciones comerciales habrá sido toda una sorpresa. Cortés menciona este uso en fecha muy temprana: octubre de 1520.

Es una fruta como almendra que ellos venden molida y tiénela en tanto, que se trata como moneda en toda la tierra, y con ella se compran todas las cosas necesarias en los mercados y todas partes.³

Fray Agustín de Vetancurt nos explica que se sigue usando "y hasta el día de hoy (año 1678) se observa para las cosas menudas usar el cacao para las compras".⁴

El cacao era también un buen alimento. Aunque nadie hablaba entonces de calorías, la experiencia había enseñado a los indígenas que su empleo conservaba las fuerzas del que lo tomaba. Pero eso, dice Tezozomoc, cuando los soldados salían en campaña, llevaba como provisión no sólo maíz tostado y pimientos (chile) y frijoles molidos, sino también cacao molido y seco.⁵

Como bebida tenía varios usos. Clavijero afirma que el chocolate, en cuya preparación se empleaba granos de póchotl,⁶ hoy en des-

3. Cortés, Op. Cit., p. 57.

4. Agustín de Vetancurt, Teatro Mexicano, 4 v., México, Autores Clásicos Mexicanos, s/año, I p. 95.

5. Hernando Alvarado Tezozomoc, Crónica Mexicana, México, Editorial Leyenda, 1944, p. 357.

6. Póchotl: llamado también zaguamouahuitl, árbol grande y espinoso, cuyo fruto es de la forma y del tamaño de un melón pequeño, lleno de una pelusa fibrosa en que se hallan granitos redondos dulces y de sabor agradable y buenos para hacer engordar. Cit. Hernández, Op. Cit., III, 1899.

uso, "era una de las varias bebidas preparadas a base de cacao"⁷. Este alimento sería una especie de lo que más tarde dió en llamarse champurrado: bebida de chocolate a la que se mezclaba atolli (maíz cocido y disuelto en agua).

Se apreciaba que el chocolatl tuviese abundante espuma. Este detalle insinúa a un grupo humano que ha pasado la etapa en que el alimento se toma sólo para mantener la vida, y que gusta de sensaciones que hacen de la comida un placer:

Cuando quieren beberla, la baten con unas cucharitas de oro, de plata o de madera,⁸ y la beben: pero al beberla se ha de abrir bien la boca, pues por ser espuma es necesario darle lugar a que se vaya deshaciendo y entrando poco a poco".⁹

Buscando variedad de sabores dentro de la unidad de la bebida, el chocolate podía endulzarse con miel de abejas silvestres¹⁰ dárse-

7. Para prepararlo molfan igual porción de cacao y de granos de pó-choti, echábanla en un jarrito con una cantidad proporcionada de agua y la revolvían y agitaban con un molinillo de palo; separaban luego, en otro vaso, la parte oleosa que sobrenadaba, y a lo restante de la bebida mezclaban un puñado de masa de maíz cocido: cocíanlo al fuego hasta cierto punto y después le mezclaban la parte oleosa que le habían separado y esperaban a que se entibia se para tomarlo". Clavijero, Op. Cit., 265.

8. El tradicional molinillo: del náhuitl mōlōl, molinia o moliniana que significan respectivamente "desleir", "menearse o bullirse" y "cosa que se mueve o menea".

9. El Conquistador Anónimo, Relación de algunas cosas de la Nueva España..., 4a ed., México, Porrúa e Hijos, 1961, p. 31.

10. Ibid., p. 239; Sahagún, Op. Cit., Libro Octavo, cap. XIII.

le fragancia con tlixochitl,¹¹ con xochilnacaztle¹² y mecaxochitl;¹³ obtener un color rojo y gracioso con achiote;¹⁴ o lograr combinaciones que dieran una verdadera gama de colores: "cacao hecho Bermejo, cacao hecho anaranjado, cacao hecho negro, cacao hecho blanco..."¹⁵

También los dioses apreciaban la espléndida bebida que les era ofrecida en diversas fiestas en forma ritual. Cuando la joven se aprestaba a entrar al Calmécac, -colegio religioso-, su padre le recomendaba

Has de tener cuidado de la comida y bebida de nuestro Dios, que está en todo lugar; y aunque es verdad que no tiene necesidad de comer y beber, como los hombres mortales, tiénenla solamente de ofrendas; por lo cual debes apechugarte con el trabajo de moler y de hacer cacáotl para ofrecer.¹⁶

-
11. Vainilla. Sahagún, Op. Cit., Libro Octavo, Cap. XIII.
 12. Xochinacaztli. Arbusto de muy suave y aromático olor. Nace en tierras calientes y no hay otra cosa en los mercados de los indios que más ordinario se halle ni que mayor estima tenga". Cf. Vetancurt, Op. Cit., I, 96.
 13. Especie indiana que perfuma y conforta el hígado. Juan de Cárdenas, Problemas y Secretos Maravillosos de las Indias, Cit. por Luis Castillo Ledón, El Chocolate, México, Depto. Editorial de la Dirección General de las Bellas Artes, 1917, p. 7.
 14. Achiotl. Sahagún, Op. Cit., Libro Octavo, cap. XIII. Arbol del tamaño del naranjo cuya fruta es como la del orizo, del tamaño de almendras, con cuatro esquinitas pequeñas; ésta, madura, se abre y descubre unos granitos color de grana. Se echan en agua caliente y meneándola sin cesar dejan en el agua todo el color. Es el ingrediente que se usa para dar color al chocolate. Vetancurt, Op. Cit., I p. 96.
 15. Sahagún, Op. Cit., Libro Octavo, cap. XIII.
 16. Sahagún, Op. Cit., Libro Sexto cap. XI.

También en ciertas ceremonias en honor de los muertos se hacían ofrendas, algunas de las cuales consistían en cacao.¹⁷

El cacao representaba para los pueblos costeros sometidos a los aztecas, importante fuente de tributación. Los tributos eran asunto muy serio, pues constituían una carga pesada y constante para los pueblos indígenas que veían anualmente desaparecer así importantes cantidades de maíz, pulque, frijol, mantas y cacao, entre otros. Molins Fabregá, en su interesante estudio sobre El Códice Mendocino y la economía de Tenochtitlan, calcula una tributación total de 980 cargas anuales de cacao equivalente a 22,543 kg.¹⁸

Los recaudadores de Moctezuma eran tan temidos por los indígenas que en Cempoala, desde que se supo que venían "y desde que lo oyeron se les perdió la color y temblaron de miedo". Era tal el agobio de los habitantes, relata Bernal Díaz, quien estaba presente.

que dejan solo a Cortés y los salen a recibir; y de presto les enraman una sala y les guisan de comer y les hacen mucho cacao, que es la mejor cosa que entre ellos beben.¹⁹

El modo clásico de terminar cualquier festejo importante era tomando cacao. Venían entonces "los que servían el cacao y ponían a cada uno una jicara de cacao... y las sobras del cacao daban a sus

17. Fray Toribio de Benavente, Historia de los indios de Nueva España, Cit. por Jacqueline de Durand-Forest, El Cacao entre los aztecas en: Estudios de Cultura Náhuatl, vol. VII, 1967, p. 175.

18. Dicha cifra se obtuvo atribuyendo el valor de dos arrobas a una carga, y a la arroba, un peso de 11 kilogramos y 502 gramos. Cf. Durand-Forest, 1967, Op. Cit., p. 177-178.

19. Díaz, Op. Cit., p. 91.

criados".²⁰ La situación de las mujeres era diferente de la de los hombres. En la escala social, para efectos de comida, incluido el chocolate, no se les daban ni las sobras del banquete. Ellas, al menos en ciertas fiestas, "comían en otra parte, no les daban cacao a beber sino ciertas maneras de mazamorra,²¹ sembrado con diversas maneras de chilmolli por encima...".²² Como ha podido verse, los indígenas tenían, por muy diversas razones, gran aprecio por el cacao, pero, ¿fueron los españoles capaces de valorarlo plenamente?

Todos los elementos culturales que habían sido aceptados hasta entonces fueron puestos en tela de juicio por los vencedores. En lo que al cacao se refiere, se modificaron o perdieron algunos de sus usos tradicionales. Mientras los españoles comenzaban a apreciarlo principalmente debido a su agradable sabor, las masas indígenas vieron poco a poco desaparecer su valor como moneda y como ofrenda ritual a los antiguos dioses. Al dejar de tributarse cacao, se dificultó su llegada a los centros de población, se volvió más caro y escaso y se redujo su consumo. Hemos visto ya (Vid Supra) cómo el pulque, en cambio, se popularizó en esta época de crisis y cómo el pueblo derrotado se dió a beberlo en exceso. La investigadora del mundo azteca, Jacqueline Durand-Forest, piensa que los antiguos nobles y la gente de guerra se propusieron como punto de honor, y para diferenciarse

20. Sahagún, Op. Cit., Libro Cuarto, Cap. XXXVI.

21. Mazamorra: comida de harina de maíz con miel.

22. Sahagún, Op. Cit., Libro Cuarto, Cap. XXXVI.

de la plebe, "no beber sino cacao";²³ bebida que solía tomarse fría y que, si hemos de creer a José de Acosta²⁴ podía ser ligeramente embriagante o afrodisíaca²⁵ y era además, mucho más exclusiva que el pulque.

Mientras los tradicionales consumidores de cacao vivían un presente incierto y crítico, Europa se preparaba a gozar del chocolate.

No se conoce la fecha exacta en que el delicado alimento cruzó por primera vez el Atlántico. Castillo Ledón, conocida autoridad en la materia, piensa que llegó a España, junto con los instrumentos para su elaboración, hacia 1528, año en que Cortés volvió a la Península.²⁶ Llegó a Europa preparado en agua, y en agua siguió diluyéndose, tanto allá como acá, por bastante tiempo. Esto parecerá extraño a quienes asocian en la actualidad el chocolate con la leche, pero hace algunos cientos de años el mundo era otro y tomar leche tenía sus problemas.

Haciendo un paréntesis en el tema del chocolate, nos preguntamos si era común el consumo de leche en Europa. Mientras estuviese fresca, era un alimento sano, agradable y satisfactorio; pero como se echa a perder pronto y constituye un excelente medio de cultivo a

23. Durand-Forest, 1967, Op. Cit., p. 167.

24. José de Acosta, De procuranda indorum salute, publicado con la Historia natural y moral de las Indias, en la Biblioteca de Autores Españoles, Madrid, 1954, vol. LXXIII, p. 498, Cit. por Durand-Forest, 1967, Op. Cit., p. 180.

25. "Traían en unas como a manera de copas de fino oro con cierta bebida hecha del mismo cacao: decían que era para tener acceso con mujeres". Vid. Díaz, Op. Cit., cap. XCI.

26. Castillo Ledón, Op. Cit., p. 6.

menos que se maneje con cuidado y se mantenga fría, su consumo fue con frecuencia causa de enfermedades y problemas de salud. Un doctor pensaba en 1748 que,

aunque no hay mejor alimento para hombres o animales que la leche, de tal manera que merece ser llamada el príncipe de los alimentos, es no obstante, difícil que haya en toda la lista de alimentos, alguno que sea tan inseguro, tan mortal, y que de entrada a mayores o más graves enfermedades que la leche.²⁷

Además, en lugares donde el alimento era escaso y el espacio cultivado limitado --éste era el caso de España-- alimentar a los animales durante el invierno era un lujo.

La leche no puede obtenerse con pastos silvestres durante todo el año y, por consiguiente al igual que la carne, es un lujo cuyo consumo tiende a decrecer a medida que a una población creciente comienza a faltarle espacio.²⁸

En México no había problema de espacio, éste sobraba, sobre todo en el norte; pero ni aun así era posible conseguir leche suficiente durante el año. Un pobre viajero ruso, acostumbrado a este alimento, se quejaba de

27. Federico Hoffmann, De Saluberrima Seri Lactis Virtute, Opera Omnia, Ginebra, 1748, vol. VI, sec. 3, p. 9; Cit. por Prendice, Op. Cit., p. 183.

28. Profesor Edward M. East, Mankind at the crossroads, Cit. por Prendice, Op. Cit., p. 169.

no haber podido conseguir leche aunque se ve muchísimo ganado paciendo por el camino. A la pregunta ¿tiene usted leche? la respuesta invariablemente era: al tiempo de las aguas hay mucha leche, pero ahora, no.²⁹

Por lo tanto, no se consumía con más frecuencia en su estado natural por problemas tecnológicos y falta de tradición, y era temida principalmente porque sus efectos eran desconocidos. Tal vez un modo sencillo de confirmar su poco uso sea a través de su derivado más común: el queso, mismo que en Europa tenía antiquísima tradición por ser la forma más sensata, higiénica y variada de conservar el producto.

Durante la época colonial se menciona poco el queso,³⁰ pero, con la Independencia, llegaron gentes de otras culturas y éstas sí deseaban comerlo. La señora Gooch cuenta que "se hacen pocos" y que éstos, al igual que la mantequilla, son escasos, malos y muy caros, consecuencia lógica de la escasez.³¹ Lo mismo opina F.P. Wrángel que menciona "gran número de vacas sueltas", aunque no se conseguía leche ni mantequilla.³² Ambos dicen que el queso disponible venía de los Estados Unidos³³ y la señora Gooch concluye con una frase curiosa "el mejor queso y la mejor mantequilla del mundo podrían producirse

29. F.P. Wrángel, De Sitka a San Petersburgo a través de México, México, S.E.P., 1975, p. 72.

30. Excepción de Viera quien describiendo el mercado se refiere a "quesos así frescos como frescales y anejos así de leche de cabra como de vaca". Cf. Viera, Op. Cit., p. 39.

31. Gooch, Op. Cit., p. 564.

32. Wrángel, Op. Cit., p. 61-62.

33. Gooch, Op. Cit., p. 564 y Wrángel, Op. Cit., p. 61.

con la hermosa y abundante alfalfa".³⁴ Si había pastos naturales y suficiente ganado, tal vez debamos aceptar que los mexicanos no tomaban más abundancia de lácteos por la simple razón de que no les gustaban, de que no los consideraban suyos y de que no se pensaba, como en la actualidad, que el hombre que no consume leche está subalimentado.

También recordemos que el maíz de la tradicional tortilla indígena se mezclaba con cal. Esta, al encontrarse con la leche en el estómago, se cortaba produciendo agruras. Por eso es natural pensar que la leche no fuese popular entre quienes tomaban tortilla.

Esta actitud no se oponía a la gran aceptación que tenía la leche en relación con los aspectos placenteros -no indispensables- de la alimentación: la producción de dulces, sobre todo monjiles que eran apreciados por toda la población.

Volviendo al tema del chocolate, éste fue, durante la Colonia, la bebida de la unidad y de la continuidad histórica del alma indígena que se fusionó con la sangre española. Todos los estratos sociales tenían a orgullo beberlo y ofrecerlo.³⁵ Su preparación se

34. Gooch, Op. Cit., p. 564.

35. "Esta bebida, que comúnmente acostumbran a beber todos, tanto los naturales del país como los españoles y cualquier otra nación que allí vaya, y una vez acostumbrándose a ella se vuelve cosa viciosa, y que con dificultad se puede luego dejar de beber cada mañana o bien durante el día por la tarde después de la comida, cuando hace calor, y en particular cuando se navega". Cf. Francesco Carletti, Razonamientos de un viaje alrededor del mundo (1594-1606), est. prel., trad. y notas de Francisca Perujo, México, UNAM, 1976, p. 62.

iba modificando, o mejor dicho enriqueciendo, según el sentir de la época. Haciendo historia sobre el chocolate, Brillat Savarin subraya el momento decisivo, por supuesto anterior a él, en que se le incorpora azúcar, "pues con solo cacao, no se hace más que pasta de cacao y no chocolate"³⁶. El mestizaje del cacao con el azúcar es mencionado desde finales del siglo XVI por un experimentado viajero florentino, quien se deshace en alabanzas por "cierta bebida que los indios llaman cioccolate, la cual se hace mezclando dichos frutos, /cacao/que son grandes como bellotas, con agua caliente y azúcar".³⁷ Esta adición fue sólo el principio de una larga y original evolución que muy pronto incluyó los ingredientes más variados y disímolos.

Años después, en 1631, Antonio Colmenero de Ledesma publica en Madrid un Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate -nótese que el tema ya amerita tratados- después de haber residido largo tiempo en Indias y aconseja la siguiente muy peculiar y elaborada receta:

A cada cien cacaos se le mezclan dos chiles, de los que tengo dicho, grandes, que se llaman chilpatlagua, y en lugar de éstos de las Indias, se pueden procurar los más anchos y calientes pimientos de España. De anís un puño, orejuelas, que llaman yanacuxtli, dos, y otros dos que llaman mecazuchiti, si el vientre estuviese astrito. Y en lugar de éste, en

36. Brillat Savarin, Op. Cit., p. 115.

37. Carletti, Op. Cit., p. 61.

España, seis rosas de Alejandría en polvos, vainilla de Campeche, una; canela, dos adarmes; almendras y avellanas, de cada una una docena; azúcar, media libra. Achiote, la cantidad que bastase para teñirlo todo.³⁸

Lo interesante es que este laborioso brebaje, sin duda espeso y consistente, esboza en su riqueza al plato barroco y mexicano por excelencia: el mole³⁹ que en el siglo XVIII va a combinar y armonizar en un todo homogéneo, lo salado, lo dulce y lo picante.

Un documento escrito en 1663 nos permite entrever el valor que los habitantes de la Nueva España daban al chocolate y, como consecuencia, imaginar el problema que presentaba para los jesuitas limitar su uso en el noviciado:

En ningún tiempo se ha hecho mayor diligencia para poner en ejecución las órdenes de V.P. tocante al uso del chocolate en la provincia de México, que en el presente por los Padres visitador, provincial y consultores; y a todos a parezido moraliter imposible el quitarlo del todo; porque equivale al vino y bebidas de otras regiones; y aun, como en México, que dexaban de pretender la Compañía algunos estudiantes, porque se quitaba del todo el uso de dicha bebida; será de mucho

38. Castillo Ledón, op. Cit., p. 13-14.

39. Mole.- Del azteca mulli, salsa o guisado, hecha originalmente de chile y alegría (bledo o huautli), pero a la que se fueron incorporando ingredientes de otras culturas. El molle solía servirse frío a diferencia del tetl mole, salsa caliente.

consuelo para la provincia la aprobación de V.P., como se lo suplica.⁴⁰

El documento termina con una petición para seguir proporcionando chocolate a los novicios y así conservar las vocaciones reconociendo, según parece, que cierta indulgencia con el uso de los bienes sensibles no se oponían a la santificación última. Esto a diferencia de las religiosas carmelitas del convento de Santa Teresa,⁴¹ quienes al profesar renunciaban solemnemente a beberlo de por vida: "Yo, N... hago mi profesión... y así mismo hago voto de no beber chocolate ni de ser causa de que otra lo beba".⁴² Esta original promesa subsistió hasta las últimas profesiones en 1856.

Tomas Gage, el monje inglés que llegó a México a finales de 1625 y que dedicó páginas enteras de su Nueva Relación a describir los in-

40. Francisco Javier Alegre, Historia de la Provincia de la Compañía de Jesús en la Nueva España, 4 v., Roma, Institutum Historicum, S.J., 1959, III (años 1640-1975), p. 394. En efecto, desde principios de la Colonia el acto de beber chocolate se asociaba a la vida conventual. El chocolate "es uno de los principales regalos de aquel país, que tienen en estima tanto los religiosos como las personas de calidad". Carletti, Op. Cit., p. 63.
41. Felipe Teixidor describe algunas de las penitencias a que se sometían en este convento: "Por ser el refectorio lugar de reunión cotidiana, era a propósito para que las monjas hicieran penitencia ante toda la comunidad. Se daba penitencia a las religiosas con la espalda desnuda. También comían en medio del refectorio en tierra, pan y agua". Cf. Teixidor, Notas a..., Op. Cit., II, p. 145.
42. Josefina Muriel, Conventos de monjas de la Nueva España, México, Editorial Santiago, 1946, p. 407

gredientes,⁴³ preparación y virtudes del chocolate, entendía la vida religiosa justamente al contrario que las carmelitas de Santa Teresa. El chocolate era para él deleite buscado y aceptado, y nunca hubiera soñado con renunciar a tan goloso placer:

Yo puedo asegurar por mi parte que en doce años que constantemente lo he usado, tomando una jícara por la mañana, otra antes de comer entre nueve y diez, otra una hora o dos después de comer, y otra sobre las cuatro o cinco de la tarde, me ha ido muy bien... Sobre todo cuando quería estudiar, por la noche, tomaba otra jícara a eso de las ocho que me tenía despejado y sin dormir hasta las doce.⁴⁴

Relata a propósito de la estimación que los habitantes de la Nueva España tenían por dicha bebida, cómo las señoras chiapanecas se hacían llevar por sus criadas sendas jícaras de chocolate para be

43. Enumera además del propio chocolate: azúcar blanca, canela, clavo, anís, almendra, avellanas, orejábala, zapoyal, agua de azahar, almiztle y achiotle. Aclara que las proporciones varían según el temperamento de quien ha de usarlos y concluye que el maíz que algunos le echan es flatulento y cuestión de ahorro; "si no es de codicia, pues aumentan la cantidad y doblan la ganancia". Op. Cit., p. 154.

44. Tomás Gage, Nueva relación que contiene los viajes de Tomás Gage en la Nueva España, Guatemala, Biblioteca Goethemala, 1946, p. 156-157. Carletti describe las cualidades del chocolate en términos semejantes. Tomarlo, "da fuerza, nutrimento y vigor de tal manera, que aquellos que están acostumbrados a beberlo no se pueden conservar robustos dejándolo, aunque comieran otras cosas de sustancia, y les parece que se sienten mal cuando no tienen dicha bebida". Carletti, Op. Cit., p. 62.

berlo a "la mitad de la misa o del sermón, lo que nunca se verificaba sin causar confusión y sin interrumpir a los sacerdotes y predicadores". El obispo las exhorta al cambio, primero con discreción, y luego fijando una excomunión a las puertas de la iglesia contra "todas las personas que osaran comer o beber en el templo de Dios durante los divinos oficios". Gage prosigue su relato describiendo el motín de las jícaras" en el que el pobre obispo don Bernardo de Salazar muere envenenado de un "jicarazo"; termina con burla explicando que "como tantos gestos hacía al chocolate que se tomaba en la iglesia, el que él tragaba en su casa no le sentó bien".⁴⁵ La anécdota podrá ser verdad o no serlo; es hasta cierto punto irrelevante saber si el obispo fue o no envenenado por sus rabiosos feligreses. Lo importante es que, sin lugar a dudas, el chocolate se bebía en la Nueva España con auténtica gula.

Por esos mismos años y probando una vez más el interés que despertaba el chocolate, un sencillo invento vino a hacer más fácil y pulcra la acción de beberlo: el marqués de Mancera comenzó a usar, para tomarlo sin ensuciarse mientras se vestía, un plato de porcelana con abrazadera circular en el centro, donde se ponía y sujetaba la jicara de chocolate. Estas llegaron a ser tan populares que hasta las gentes de medianos recursos tenían los suyos. Este es el caso del ranchero que "solía sacar para el chocolate, cuando había visitas, dos mancerinas de plata maciza que había comprado en el Mon-

45. Ibid.

tepio".⁴⁶

El chocolate fue gracioso regalo de México al mundo. Aquí, parece haber estado al alcance de cualquier bolsillo:

Con esta bebida se desayunan generalmente todos los mexicanos, tanto los ricos como los de mediana fortuna y los pobres, tomándolo cada uno más o menos bueno, según su gusto o con proporción a sus facultades.⁴⁷

Pero en otros países resultó un regalo costoso y exclusivo, privilegio de los grupos más pudientes.

En Francia se le recomendaba como alimento salútfiero, grato, nutritivo, de fácil digestión; conveniente para los abogados y los curas -que se agotan trabajando- provechoso para los enfermos crónicos y las beldades pues, "no tiene los inconvenientes que se achacan al café".⁴⁸ Las bellas distaban mucho de ser delgadas a finales del siglo XVIII...

En España fue, desde el siglo XVII, objeto de una verdadera pasión. La conocida viajera francesa Mme D'Aulnoy, afirma que en sus andanzas por aquellas tierras "hubo señora que sorbió seis jícaras

46. Payno, Op. Cit., p. 4. Mientras no se inventaron las mancerinas, el modo más usual de tomar esta bebida era utilizando las tradicionales jícaras (xicalli) "ciertas escudillas hechas por la naturaleza de frutos grandes que producen ciertos árboles de aquellos países como calabacillas, pero redondas y de cáscara más dura, que secas se ponen como madera; en las cuales beben dicho chocolate revolviéndolo en ellas con un palito que dándole vueltas con las palmas de las manos, le hacen hacer una espuma de color rojo, y de súbito se le llevan a la boca y lo tragan de golpe con admirable gusto y satisfacción de la naturaleza". Culicetti, Op. Cit., p. 62.

47. Diccionario de cocina o el Nuevo Cocinero Mexicano, en forma de diccionario, México, Imprenta de I. Cuaplan, 1849, p. 267.

48. Brillat Savarin, Op. Cit., p. 117.

[de chocolate], una después de otra, y esto, lo hacen algunas dos o tres veces al día".⁴⁹ Tanto lo apreciaron los españoles que concluyeron por hacerlo suyo, por llamarlo "bebida española" incorporándolo a su propia tradición culinaria. El rey Alfonso XII lo tomaba diario entre siete y ocho de la mañana:

Don Alfonso es muy afecto a este desayuno español; lo prefiere al café y al té de alemanes e ingleses, y es tan de su agrado la ardiente jícara vaciada a fuerza de pan o de bizcocho, que si en alguna comida le sirvieran chocolate en vez de ponche a la romana, lo tomaría distrído sin extrañar la incongruencia.⁵⁰

Los extranjeros que lo tomaban en sus tierras como un lujo, llegaban a México y comenzaban a compartir la bebida con los habitantes del país de la mañana a la noche. Mencionan el chocolate en incontables ocasiones y en su insistencia está el asombro de ver un país pobre saboreando a su antojo un producto que en sus patrias es caro, escaso y privilegio de unos cuantos. Ortega y Medina, estudioso y traductor de tantos viajeros piensa que "en tanto que en Europa el chocolate era brebaje exquisito del grupo privilegiado, en México, aún en el más humilde jacal campesino le ofrecían al cansado caminante

49. Cf. Comtesse D'Aulnoy, La cour et la ville de Madrid vers la fin du XVII siècle. Relation du voyage d'Espagne, Paris, 1874. Cit. por José Deleito y Piñuela, La mujer, la casa y la moda, Madrid, Espasa-Calpe, 1946, p. 124-125.

50. Thebussem, Op. Cit., p. 172.

te la jícara con el humeante brebaje".⁵¹

En el comer, al igual que en áreas más complejas de la actividad humana, el mexicano se enraizaba en elementos confiables y estables. Identificaba su remoto pasado con el viejo cacao, pero sin perder oportunidad de mejorarlo y enriquecerlo mediante la asimilación de ingredientes nuevos. Estos, que en su primer momento eran exóticos y desconocidos, renovaban y actualizaban la cultura alimenticia.

Hemos visto cómo el mestizaje culinario comenzó desde el siglo XVI, y cómo la mexicanización de la cocina fue siendo el resultado natural del encuentro de lo de allá con lo de acá. En este proceso se revelaron aspectos de la experiencia alimenticia acumulada en el pasado. "La historia -afirma un excelente investigador- es el progreso mediante la transmisión de las técnicas adquiridas de una generación a la siguiente."⁵² En esta progresiva mexicanización de la cocina participaron infinidad de ingredientes -sólo algunos han sido mencionados a título de ejemplo- que se injertaron en un tronco común. A partir de los elementos utilizables, de un delicado intercambio entre lo deseable y lo posible, surgió pronto un arte culinario barroco, sintético y cambiante: un arte culinario mexicano.

Veamos ahora algunos lugares cuya influencia dejó particular huella en este proceso de nacionalización cultural alimenticia.

51. Cit. Juan A. Ortega y Medina, estudio preliminar a: Carlos Guillermo Koppe, Cartas a la patria, trad. del alemán, est. prel. y notas de Juan A. Ortega y Medina, México, Imprenta Universitaria, 1955, p. 19.

52. Edward H. Carr, ¿Qué es la historia?, 3a. ed., Barcelona, Seix Barral, 1970, p. 154.

IV. LA EVOLUCION: LOS LUGARES

1. Sobre la cocina y el cocinero.

"Un poéte et un cuisinier
ne different en rien; c'est
le génie qui est l'ame de
leur art."

El doctor Thebussem en:
Cartas sobre el comedor
y la cocina, p. 58.

¿Qué es la historia de la cocina sin considerar al sujeto activo, al que realiza la transformación entre lo crudo y lo cocido, entre alimento natural y comida elaborada? Este es, sin duda, el cocinero, mediador entre las tradiciones culturales que por siglos se han acumulado, y el hombre presente que tiene hambre.

La cocina, en su sentido más amplio, es una idea abstracta; pero el alimento que la gente toma es material y tangible; el puente entre ambos es el cocinero, sujeto moldeado por la sociedad en la que vive y a la vez moldeador de ella. Sólo se puede aprender a cocinar, cocinando, y como el hombre civilizado se alimenta con lo cocido o cocinado, el cocinero es -aunque poco se piense en ello- importante personaje en la historia cultural de México.

Entre las sociedades tradicionales los festines no eran meramente ocasiones para divertirse sino reuniones de significado religioso y, hasta cierto punto, de importancia pública. Era raro ofrecer un sacrificio sin que le siguiese una fiesta y, por otra parte, los banquetes, tanto si eran públicos como privados y tanto si estaban o no

relacionados con los templos, iban siempre acompañados por ritos religiosos y ceremonias. En estos casos los sacerdotes eran también cocineros y algunas carnes servidas en el banquete, se habían preparado en el altar. Por lo tanto el cocinero ceremonial, el que atendía a los dioses, el de las situaciones que podríamos llamar "de excepción", era hombre. Citemos como ejemplo, los alimentos que Moctezuma mandó a Cortés cuando éste desembarcó en Veracruz:

Envió con ellos /adivinos y príncipes/ algunos cautivos para que sacrificasen delante del dios que venía, si viesen que convenía, y si demandasen sangre para beber... Fueron aquellos embajadores, llegaron a donde estaban los españoles, y ofreciéronles tortillas rociadas con sangre humana. Como vieron los españoles aquella comida, tuvieron grande asco de ella y comenzaron a escupir y abominarla porque hedía el pan con la sangre. Esto se hizo por mandato de Moctezuma.¹

Es obvio que el platillo, si así puede llamarse, no salió de manos de la cocinera doméstica, sino que fue ritualmente preparado por los sacerdotes que menciona Sahagún. Estos hicieron disponible el ingrediente principal: la sangre de las víctimas. Un poco más adelante, al pasar por Cholula, Bernal Díaz relata

que nos querían matar y comer nuestras carnes que ya tenían aparejadas las ollas con sal y ají y tomates.²

1. Sahagún, Op. Cit., Libro Doce, cap. VIII

2. Díaz, Op. Cit., cap. LXXXIII

También en este caso es evidente que eran hombres con autoridad y fuerzas físicas, los que iban a efectuar el sacrificio y no una humilde india sin experiencia en destasar animales grandes.

Pero la vida diaria no está hecha de banquetes ni de regalos, y tradicionalmente el hombre ha preferido dejar este trabajo monótono, callado y necesario en manos de la mujer. La cocina diaria, la que se ocupaba del alimento de las creaturas, era quehacer femenino. Sólo que la cocinera era entonces, y sigue siéndolo ahora, aunque en menor medida, personaje anónimo. La historia nunca ha pensado inmortalizar los nombres de quienes idearon novedosas combinaciones culinarias, contribuyendo a hacer más variada y succulenta la vida de tantos hombres. Pero no debe confundirse el anonimato con la impersonalidad. Como dice el historiador E. H. Carr: "ni la gente deja de ser gente, ni los individuos de ser individuos, porque desconozcamos sus nombres".³

El anonimato de estas cocineras es más fácil de percibir cuando realizamos que las fuentes escritas disponibles para esta investigación son el testimonio de las minorías que sabían leer y escribir. En otras palabras, no sabemos directamente lo que las cocineras y comensales analfabetas -que constitufan no sólo en México, sino en el mundo entero la mayoría de la población- pensaban de la comida diaria. Este problema cobra su verdadera dimensión cuando realizamos que también los ignorantes, los flojos y los humildes -los auténticos componentes de la sociedad anónima- pasaron por la vida comiendo al menos dos veces al día.

³ E. Carr, *Op. Cit.*, p. 66

De estas masas sin nombre surgieron grandes artistas de la cocina popular; las que crearon el chillmole o los tamales en el mundo prehispánico; las que hacían dulces en el convento o decidieron servir el chocolate por primera vez con abundante espuma. Baste este pensamiento para confirmar que los pequeños y los callados también merecen ser recordados por la historia.

Sólo que estos sujetos creadores necesitan un ambiente propicio; por eso decimos que las creaciones culinarias son producto de un clima cultural muy amplio; de intereses, inquietudes y limitaciones colectivas diversas. Como la suma de los individuos representa a la sociedad, la cocina nacional sintetiza el consenso del pueblo. Quienes lograron materializar este consenso, las cocineras anónimas -individuos con arte- contribuyeron a delinear lo que hoy es el alma mestiza de México.

El dominio natural de la cocinera es, y ha sido siempre, su cocina. Lugar de creatividad, centro de reunión familiar y de comunicación, mostrador de abundancia o delator de miseria; todo esto y más ha sido la cocina a través de la historia. Dicho en otras palabras, "la cocina de una sociedad es un lenguaje al que ésta traduce inconscientemente su estructura, a menos que, sin saberlo, no se resigne a descubrir sus contradicciones".⁴ También ha sido lugar de descanso para quienes allí reponían sus fuerzas, más para quienes cocinaban siempre fue lugar de trabajo. La verdad es que comer podía ser un

4. Levi-Strauss, Op. Cit., p. 432.

placer en determinadas circunstancias, pero preparar el alimento desde la cocina era en otros tiempos una penosa obligación.

Si hemos de creer la descripción que de la cocina española nos hace un experto en gastronomía, el doctor Thebussem, buenas razones tenían las mujeres que dejaban la Madre Patria en ocuparla poco. Era una habitación oscura, estrecha y lóbrega, un lugar como de vergüenza y como de infamia, en resumen, la peor pieza de la casa. Como es lógico, nadie quería estar en esa pocilga y las señoras no entraban en ella.⁵

Tanto allá como acá era un sitio de auténtico trabajo físico, donde el fuego se encendía trayendo con esfuerzo el combustible: el agua se acarrea desde pozos, fuentes o manantiales cercanos y la persona pasaba largas horas junto a la lumbre. En efecto, la habitación tradicional destinada a estos fines apenas sufrió cambios con el paso del tiempo. Siguió siendo en muchos casos un lugar

bajo techo, separado en el patio de la casa, y teniendo

-igual que en tiempo de los aztecas- su hogar en el centro

donde ardía la leña mientras las mujeres arrodilladas sopla-

ban el fuego con abanicos de petate.⁶ (Vid Supra: Sedentes-

rios) Poinssot relata cómo, en un pueblo,

encendió la mujer lumbre de carbón y cocinó los alimentos en

ollas y cacerolas de barro, el cual resiste maravillosamente

la acción del fuego.⁷

5. Thebussem, Op. Cit., p. 160.

6. Leander, Op. Cit., p. 96.

7. Poinssot, Op. Cit., p. 61.

El Zarco, legendario personaje creado por Altamirano, tenía en su guarida de bandidos una de estas "cocinas de humo"⁸ en la que no faltarían, al igual que en la de cualquier campesino, los dos o tres cedazos para colar el atole, sin contar metates, jarros y cántaros ni los yerbajos y leña que amontonados cerca arderían como combustibles llegado el momento.

Un inglés que llegó a México pasada la Independencia dejó para la posteridad su visión muy personal de una cocina campesina:

... el comedor está dividido de la cocina y su cercanía es muy conveniente; sólo necesitan un cuchillo para despedazar la carne porque comen con un tenedor y sus dedos, una fuerte mesa de trabajo es suficiente y las sillas tienen posiblemente la misma resistencia para lo mismo. Sería extravagante limpiar y pintar el piso en el que escupen el agua tras enjuagarse la boca.⁹

Con el tiempo -añade un ruso que viene años después, abundando sobre el tema- las paredes de este tipo de cocinas se ennegrecían con el humo, los muebles se llenaban de cochambre y "el suelo estaba siempre por barrer".¹⁰

8. "Cocina de humo", es decir fogón de leña en que se cocían las tortillas, y junto al cual estaba la molendera con su metate y demás accesorios. Un poco más lejos había otro fogón en el que se preparaban los guisados en ollas o cazuelas negras". Altamirano, *Op. cit.*, p. 191-192.

9. A sketch of the customs and society of Mexico in a series of familiar letters or journal of travels in the interior during the years 1824, 1825, 1826, London, Longman and Co., 1828, p. 89-90.

10. F. P. Wrangel, De Sitka a San Petersburgo a través de México, diario de una expedición (13-X-1833-22-V-1836) México, SEP, 1975 (Cep Setentas, 183), p. 74.

Esta pieza era el centro de reunión porque "el que tiene hambre en pan piensa" y el pan estaba en la cocina, pero no necesariamente porque fuese una habitación acogedora. Aun las cocinas de ciertas pretensiones, más amplias y mejor decoradas, se distinguían por ser muy conservadoras respecto de las de otras partes del mundo. "Las costumbres en las cocinas -observó una americana ya a finales del siglo XIX- son antidiluvianas y no se aceptan innovaciones".¹¹ Innovación era, por ejemplo, intentar cocinar con una estufa de fierro, idea muy comprensible para quien no dominaba la técnica del brasero. La señora Gooch, ajena a la tradición española, encuentra molesto el uso de éste y en alguna forma consigue una vieja estufa americana de metal, desecho de muchas cocineras que nunca la aceptaron pues "hacía mal al hígado". La estufa, que se ha naturalizado mexicana, comienza a hablar:

Una residencia de veinte años en México ha cambiado mis hábitos y costumbres... ni las señoras ni las cocineras me usan. Conténtese usted con los braseros y cazuelas. Acepte nuestras costumbres y será feliz en nuestro país.¹²

En efecto, algo permanecía inalterable causando, una vez más, el asombro de los extranjeros: la ausencia de utensilios de metal. Estos "son desconocidos en las cocinas típicas mexicanas"¹³ y se les

11. Gooch, Op. Cit., p. 494.

12. Ibid., p. 82.

13. W. H. Bullock, Across México in 1864-5, London and Cambridge, 1866, p. 201.

sustituye por ollas de barro de todas las formas y tamaños,¹⁴ que rompen la monotonía de los muros, dan color y personalidad al cuarto, cumpliendo así a la vez funciones decorativas y utilitarias.¹⁵

Decimos que no todas las cocineras han contribuido en igual proporción al bienestar culinario del mexicano. Las creadoras, las artistas de la cocina, han sido las que tienen un algo intangible con lo que se nace y que no se hace a voluntad: "buen sazón".

Este consiste más en sentido común que en cultura y conocimientos. "Hasta en los más humildes alimentos hay enigmas y materias de reflexión", opina Alfonso Reyes, quien reconoce que, en su candor, tres sucesivas cocineras le dieron una alta lección filosófica.

La primera, mientras freía el huevo, solía rezar un Avemaría: era teológica; la segunda creía en la relación del fuego y las manecillas del reloj, pero todavía con mezcla de fetichismo, porque, aunque contaba los minutos, estaba convencida de que el reloj intervenía directamente en el fenómeno: era metafísica; la tercera... era experimental, propiamente científica y consultaba el aspecto mismo del huevo y lo retiraba a tiempo de la lumbre.¹⁶

14. Wrángel, Op. Cit., p. 74.

15. En el siglo XVIII era notable en la ciudad de México la loza curiosa y vidriada que "se fabrica para el gasto de las cocinas". Viera, Op. Cit., p. 74.

16. Reyes está haciendo aquí una fina alusión a la teoría positivista de los tres estados de Augusto Comte, Cit. por Alfonso Reyes, Memorias de cocina y bodega, México, Fondo de Cultura Económica, 1953, p. 140-141.

El "buen sazón" tampoco debe asociarse al aspecto físico del sujeto. El concepto moderno de higiene identifica lo bueno con lo limpio; pero antes no era así, al menos entre el pueblo, donde la mugre y el sazón podían ir de la mano sin despertar sospechas. Los extranjeros no lograban hacerse el ánimo a esta realidad:

Cuando se trata de tomar una cocinera en México, se necesita tener mucho aguante y muy buen apetito para comer lo que guisan, después de haberlas visto, por sabroso que sea el platillo. Una mirada a sus sueltas cabelleras, una ojeada a su rebozo, et c'est fini.¹⁷

M. de Fossey, francés que viene en 1830 opina que "el criollo todavía no es exigente sobre el arreglo de las mujeres que cocinan... diseminan piojos y pulgas alrededor, manosean los comestibles que preparan ayudándose con sus uñas para limpiar las legumbres".¹⁸ Y sin embargo, "los sirvientes mexicanos poseen sus buenas cualidades, y son mil veces preferibles a los criados extranjeros que encuentra uno en México, sobre todo a los franceses".¹⁹

17. "Ese flotar de los cabellos suena muy pintoresco, más cuando están sucios y como suspendidos sobre la ropa, no es un cuadro muy atractivo que digamos". El rebozo "encubre todas las suciedades, los despeinados cabellos y los andrajos". Calderón de la Barca, Op. Cit., p. 140.

18. Mathieu de Fossey, Le Mexique, Paris, Henri Plon Editeur, 1837, p. 222.

19. Lo que hacía verdaderamente caro contratar un cocinero francés no eran los treinta pesos que recibía de sueldo -a diferencia de doce que se pagaban al ama de llaves y cinco a la galopina (a media dos del siglo XIX)- sino sus pretensiones, exigencias y abusos. Ibid.: Calderón de la Barca, Op. Cit., p. 141.

Después de experimentar con un cocinero que resultó procesado por asesinato, la señora Calderón probó fortuna con una mujer mexicana que "parecía mujer decente y cocinera regular"; todo para encontrarla poco después borracha y con la casa al revés.²⁰ Tan malos podrían resultar los de allá como los de acá, pues los ladrones y los perezosos no son privativos de ningún país por más rico o pobre que éste sea.

La reivindicación de las labores relacionadas con la cocina llegó a través de manuales de buena crianza, las más de las veces traducción de originales europeos, donde las labores domésticas eran parte de la vida diaria, aun entre la clase media. Federico Campe, mentor de Humboldt, escribió en alemán, Elisa, libro que al ser traducido se tituló Eufemia y se anunció como "obra utilísima para la educación de las señoritas mexicanas". En ella se recomendaba a la futura ama de casa ser "cocinera perfecta pues ninguna de estas ocupaciones domésticas la degradaban como creen los necios y las personas inmorales y corrompidas".²¹

Unas palabras sobre los recetarios y manuales de cocina. Los que se editaron en México indicaban cierto progreso en la economía doméstica y un aumento de curiosidad por la gastronomía, -todos sabemos que los libros de cocina no son solución al hambre sino fuente

20. Calderón de la Barca, Op. Cit., p. 220.

21. Campe, Op. Cit., p. 55-56.

de imaginación para aumentar el placer derivado del comer- pero curiosamente fueron menos de los que era de esperarse en un país tan extenso y variado en sus posibilidades alimenticias, como México.

Esta relativa escasez de material impreso sobre el tema no significa fatalmente una pobreza de recetas, sino tal vez analfabetismo por parte de quienes cocinaban; falta de método y poca disciplina, unidas a cierta dosis de improvisación y pereza y, por último, una reafirmación del espíritu exclusivista de quienes cocinando bien, sólo iniciaban en su arte a unos cuantos elegidos y esto en forma oral y privada.

Brantz Mayer dice, exagerando sin duda, que "la calle más elegante de la ciudad de México -Plateros-²² estaba "llena de cocineros franceses",²³ mismos que posiblemente servían comidas a domicilio²⁴ cuando se trataba de algún convite. Parece que esta costumbre de trabajar para varias casas a la vez, era popular en México. La condesa Kolonitz también observa que "las cocineras habitan fuera de casa y dan de comer a muchas familias".²⁵ De la misma manera solía darse el caso de que la servidumbre no comiese en casa de sus amos, sino en puestos de comida establecidos en la calle. Esta costumbre tenía algunos antecedentes en los tianguis prehispánicos -centros de

22. Calle Plateros: hoy avenida Francisco I. Madero.

23. Mayer, *Op. Cit.*, p. 67

24. Paula Kolonitz, Un viaje a México en 1864, México, SEP, 1970 (Sep/Setentas, 291), p. 113.

25. Ibid.

vida pública y social- pero también podrían buscarse sus orígenes en la España de los Austria. En tiempos de Felipe, IV eran comunes en las esquinas de Madrid los vendedores que despachaban el tradicional cocido "que cocían en la misma calle dentro de grandes pucheros apoyados en tébedes".²⁶ Los escuderos y doncellas de las mejores familias comían así "pues en las casas de los señores sólo se guisa para los dueños", explica en su correspondencia Mme D'Aulnoy.

Este sistema resultó, al mexicanizarse, en los populares "Agachados", especie de mercado de comida popular donde unos compraban y otros vendían. Más cara y apetitosa era la cocina que se preparaba por primera vez y más económica la que podríamos llamar de segunda mano, la que resultaba de seleccionar y mezclar las sobras de mejores mesas.

Carlos María de Bustamante, interesado en todos los aspectos de la vida práctica, repite las quejas de las madres de familia, mismas que protestaban por los robos de las criadas que sacaban comida para sus casas y placeaban los restos para la escamocha.²⁸ El centro de este comercio era el callejón de Tabaqueros, donde las cocineras vendían las sobras de las casas que allí "se calentaban, revolvían y recomponían".²⁹ Bien hacían, después de todo, las cocineras en vender, en lugar de tirar, los excedentes de las casas. Mal hacían las amas

26. Deleito, 1946, Op. Cit., p. 118.

27. Ibid.

28. Carlos María de Bustamante, Mañanas de la Alameda de México, 2 vols. México, Imprenta de la Testamentaria de Valdés, 1835-1836, I, p. 122.

29. Payno, Op. Cit., p. 245.

de casa en permitir que se comprasen en sus hogares pollo, costillas y guisados³⁰ que nadie pensaba comer allí. Lo que a unos sobraba, a otros aprovechaba. Los grupos más miserables, los pobres e ignorantes salían temprano de sus chozas a practicar oficios tradicionales, mismos que no habían cambiado en cientos de años. Se acercaban a los lagos a pescar ranas, juiles y mosquitos, iban a las milpas de las haciendas a cortar quelites y verdolagas, a recoger semillas de nabo y aun a robarse, cuando no los veían los guardamilpas, algunos elotes. Lo mejor y más grande de su cosecha diaria era para vender, lo demás para tomarlo ellos junto con restos de comida regaladas en cualquier casa. Triste y dolorosa realidad que no era privativa de México pues, ¿acaso no eran aún peores las hambres de Europa?

Las criadas eran la felicidad y a la vez el tormento de las amas de casa. Lo primero porque les permitían dedicarse a la holganza, lo segundo porque tanto las sirvientas mexicanas como las extranjeras hacían lo que les venía en gana. Era una especie de valor entendido donde ambas partes conocían las debilidades y las faltas del otro y donde se guardaba un cuidadoso equilibrio.

Aun en Palacio, o tal vez allí con mayor razón, era necesario llevar "un registro de la entrada y salida de vajillas". El Sumiller del comedor de la Emperatriz Carlota "cuidará de que no se cojan lo que sobre en los plátos, y de que todo se devuelva a la cocina".³¹

30. La variedad era tan grande cuanto era surtido el menú de las casas. Los puestos de venta de comida se conocían como Los Agachados, porque agachados estaban los que allí se alimentaban.

31. Reglamento para el servicio y ceremonial de la Corte, México, Imprenta de J. M. Lara, 1865, p. 60.

El editor del diario "El Omnibus" vió el problema de la honradez desde un punto de vista práctico y comercial, y organizó una especie de campaña de suscripción, para que al leer su periódico "los cabezas de casa, las madres de familia y las amas de llaves" sacaran ventaja, al conocer el verdadero costo de los artículos domésticos, "de que sus criados no las engañen, cargándoles a mayor precio los efectos que compran diariamente para el consumo de las casas".³² Para lograr la colaboración de los comerciantes, inclusive de los carniceros, ofreció insertar gratis las listas de precios que enviasen. Un ejemplo de clara y moderna información puesta al día para beneficio del consumidor, como se diría ahora.

Desde la cocina podía verse la sociedad desde abajo y comprobar que, en ocasiones, no es el amo y señor quien tiene la última palabra. Desde su pequeño mundo la cocinera ordenaba y decidía, ofrecía o negaba, permitía o aun castigaba a quienes esperaban de ella el sustento diario. En una sociedad dividida en clases, los extremos llegaban a encontrarse y triunfaba la que tenía el sartén por el mango: la cocinera.

2. Alimento en los conventos.

"Las manos del santo consagran todo lo que tocan a la gloria de Dios".

Thomas Merton, Semillas de contemplación, p. 24.

Santo ha sido aquél que siente a su creador en todo lo creado.

32. "El Omnibus", México, sábado 18 de octubre de 1851, núm. 1, tomo 1, pag. 4.

que aprecia el mundo, sus escenas y sonidos, sus animales, árboles y plantas. Santa Teresa de Avila veía a Dios en el puchero y San Francisco llamaba hermanos al trigo y a la gallina. ¿Qué pasa con los que aspiran a la santidad, pero que todavía están en proceso de búsqueda? Thomas Merton tiene al respecto una frase sugerente y aplicable a la situación de monjes, misioneros y religiosos de la Nueva España:

En todo lo creado, los que todavía no amamos perfectamente a Dios podemos hallar algo que refleja el logro del cielo y algo que refleja la angustia del infierno. Algo de bienaventuranza y algo de dolor de la pérdida que es la condenación".¹

Sólo viendo a los religiosos como seres "en camino", imperfectos pero dinámicos, entendemos la diferencia entre lo que querían ser y lo que eran en lo que al sustento se refiere; cómo alternaban la pobreza con la abundancia, la templanza con la gula, el ayuno con la comida, la ligera colación con el banquete.

En el caso de los conventos de la Nueva España, las reglas de vida a que se sometieron hombres y mujeres fueron, salvo excepciones, herencia directa de España; pero adaptadas a las necesidades americanas, a la mente criolla de quienes teniendo sangre española ya se sentían diferentes a sus padres. De aquí el interés de estas comunidades como centro de adaptación donde la cocina tradicional permitida por las diversas reglas y constituciones va a moldearse a las necesi-

1. Thomas Merton, Semillas de contemplación, Editorial Sudamericana, Buenos Aires, 1953, p. 25.

dades locales, a los ingredientes disponibles y a la idiosincrasia americana.

Veamos primero cómo la entrega de estos hombres y mujeres a una causa repercutía en la alimentación de los conventos a través de ayunos y penitencias. Estos adquirirían un valor religioso cuando se renunciaba al uso moderado del alimento por amor a Dios. Eran una negación consciente de lo legítimo por motivaciones superiores. Para ser meritorio, debían ser voluntarios y esto deja en otra categoría el ayuno forzoso de los millones de seres que en el curso de la historia no han tenido la opción entre comer o no comer.

El ayuno variaba según la procedencia de los religiosos: En los conventos donde se recibían jóvenes indias, la alimentación cotidiana consistía en cereales y leguminosas pobres como maíz, haba y frijol² pues por tradición y nivel socioeconómico, las costumbres alimenticias de estas mujeres se identificaban con su pasado indígena.

En cambio los conventos que se ocupaban de las jóvenes españolas y criollas enfatizaban, como penitencia, la comida desabrida e invariable,³ obvio contraste con la variedad de sabores que buscaban los miembros de esos grupos más privilegiados en su vida mundana.

2. Véase la descripción que del convento Corpus Christi, dedicado única y exclusivamente a las indias nobles, hace Josefina Muriel, Op. Cit., p. 221-228.

3. Los conventos más austeros llegaban a pedir a las novicias un certificado médico de salud en previsión de los futuros ayunos y abstinencias y de la intensidad del trabajo desarrollado diariamente. Ibid., p. 199 y 204-205.

La llamada vida particular, a diferencia de la vida en común, que llevaron algunos monasterios hasta finales del siglo XVIII,⁴ permitía a cada monja aislarse en su celda o departamento con sus criadas, que llegaban a ser hasta cinco o seis para cada quien. Allí la comida se compraba, cocinaba y servía por separado, abriendo la posibilidad de modificar la dieta rutinaria. La renuncia personal y la mortificación podían llegar a extremos casi impracticables, como en el caso de las penitencias recomendadas por el predicador franciscano Francisco de Soria en Puebla en 1829: "Hoy no bebas agua; y andarás en tu retiro lo que puedas, de rodillas, con Cruz..." "La comida como viniere". Para quien estaba realmente dispuesto al ayuno se ofrecía un menú especial; menú que en la actualidad, en un mundo desacralizado y materialista, se sigue sirviendo con gran frecuencia, aunque sin invitados: "Hoy es buen plato lagrymas, y sentimientos: convida a los ángeles".⁵ Los enfermos gozaban de consideraciones especiales: "Hoy no se bebe chocolate, salvo los estómagos mui delicados que tendrán ya consultado con sus prudentes confesores".⁶

El mismo énfasis que se daba al ayuno como penitencia permite valorar el disfrute que para estas gentes traía aparejada una buena comida.

4. En 1774 viene una orden real mandando al virrey que, como protector que era de los sagrados cánones del Concilio de Trento, ordenase que en todos los conventos se estableciese la vida común. Vid. Murriel, Op. Cit., p. 39.

5. Felipe Teixidor, (ed.) Adiciones a la imprenta de la Puebla de los Angeles de J.T. Medina, Colección Gavito, prefacio y compilación Bibliográfica de Felipe Teixidor, México, Editorial Gráfica Mexicana, 1961, p. 130-131.

6. Ibid.

Todo hombre -afirma la Iglesia- está llamado a la santidad. Pero la renuncia absoluta y la negación total de la personalidad no son el camino habitual, sino el excepcional para llegar a Dios.

Se pregunta uno si monasterios enteros podían ser "la excepción" o si, por pedir lo singular, se indujo en muchas ocasiones a seres comunes y corrientes a guiarse en la vida por una doble escala de valores: la teórica de ayuno, hambre y renuncia y la práctica de comida agradable, contactos humanos y simples alegrías. Y es que los religiosos vivían con un pie en el mundo terreno y con otro en el del espíritu. Dejaban éste al entrar al convento, pero no llegaban a aquél hasta la muerte. Y en el tiempo intermedio necesitaban establecer ciertas relaciones con el mundo, mismas que permitieron a los religiosos contribuir a la formación de una cocina mexicana.

Los conventos urbanos no eran autosuficientes; recibían de afuera una serie de ingredientes necesarios para la vida diaria⁷ y había que pagar por ellos. Parte salía de las dotes, parte de los donativos de los patronos⁸ y parte también del trabajo de las monjas que vendían objetos piadosos o especialidades culinarias. Las órdenes mendicantes más estrictas ni siquiera ponían precio fijo a sus labo-

7. En jabón, manteca, carbón, leña, huevos, azúcar, panochas, legumbres, frutas y demás, se gastaban en el convento de Santa Teresa alrededor de \$370.00 mensuales. "Libro de gastos y recibo del Archivo del Convento de Santa Teresa": Cf. Muriel, Op. Cit., p. 424.

8. Los patronos de los conventos eran el rico minero, comerciante, terrateniente o la viuda rica que habían donado parte tan importante de sus bienes al convento, que en realidad a él o a ella, se debía la existencia del monasterio. Vid. Muriel, Op. Cit., p. 33-31.

res, sino que -como en el caso del convento de San Felipe de Jesús- "lo que se les daba por ellos no era considerado como pago del objeto, sino como limosna de las personas que llevaban la cosa".⁹

En cambio, otras órdenes que podían poseer bienes en común y manejar dinero con más libertad, obtenían magníficas ganancias de sus bien cuidados huertos. Como ejemplo está el convento dominico de San Jacinto en San Angel,¹⁰ cuyos productos eran famosos en la ciudad de México. Tan es así que de allí salieron las semillas que llevaron los misioneros hasta las Californias. Tomás Gage, el pícaro inglés que sería más tarde asesor de Cromwell, pasó con estos frailes cinco golosos meses en el año 1625:

Gozábamos de estas delicias /las hermosas frutas y verduras que se vendían todo el año/ fuera de la casa mientras en lo interior nos regalaban con toda clase de pescados y viandas, causándonos maravilla la abundancia de los dulces, y sobre todo de conservas de que habían hecho acopio para nosotros.¹¹

¿Por qué tantos regalos para los frailes y los curas en un mundo donde muchos apenas tenían lo necesario? ¿Cómo entender esta invasión mundana y golosa si el convento debía ser rincón de pobreza y penitencia? Por una parte, en sentido estricto, recibir estos rega-

9. Mariel, Op. Cit., p. 200.

10. L. Pfandl, Op. Cit., p. 45.

11. Tomás Gage, Monje dominico que después de ir a América, reniega de su fe católica, abraza el protestantismo anglicano y comienza a Cromwell de organizar un ataque contra las Indias (la América católica hispana). La expedición zarpa en 1655, toma Jamaica y fracasa rotundamente en la Española, donde muere Gage a principios de 1656. Este curioso personaje es uno de los primeros extranjeros en describir desde adentro las colonias españolas; Op. Cit., p. 21.

los no rompía el voto de pobreza que hacían los religiosos, pues se les ofrecían como limosna y sin exigir los donadores nada a cambio; además, comer bien no atenta contra la ley natural. Por otra parte, el hombre es ángel y demonio, no hace el bien que ama sino el mal que aborrece, y quiere en alguna medida reparar sus faltas. El pecador que ofrecía a los religiosos el fruto de su trabajo, de su bolsillo y de su despensa, sentía aligerarse el peso de sus culpas, hacía alguna penitencia al renunciar a ciertos alimentos en un mundo de escasez, y esperaba a cambio un beneficio muy claro de quienes tenían influencias en el cielo: oraciones. Nadie visitaba a los carmelitas en el Desierto de los Leones "sin llevarles dulces, conservas o cualquier otro regalo, a fin de merecerles un recuerdo en sus oraciones".¹² Todo esto sin perder de vista la razón más simple, vieja y real para hacer un regalo: el gusto de dar, que es esencia de la verdadera amistad.¹³

Decíamos que las monjas vendían delicadezas y antojos a quienes vivían en el mundanal ruido. Las mismas mentes que minimizaban la importancia de una buena comida para la vida comunitaria cotidiana dedicaban horas de trabajo y desvelo para que otros disfrutaran de ella. En el mismo convento de Santa Teresa de que hablábamos, por ejemplo, se reunían los dirigentes políticos, religiosos, sociales e intelectuales de la Colonia. Todo el mundo estaba presente y posi-

12. Ibid., I, p. 224.

13. Guillermo Prieto decía al respecto que pocos encantos había comparables a tener buenas relaciones con los frailes, pues no sólo las tomas de hábito, capítulos, bendiciones de casas y haciendas, eran motivo de susulentos comeditores, sino todo el ejercicio del Santo Ministerio. Op. Cit., p. 195.

blemente todos con su presencia estaban violando las Reglas del Carmen a las cuales estaba sujeto dicho convento carmelita:

Ningún religioso, prelado ni súbdito, podrá comer en los conventos de nuestras religiosas... Y lo mismo prohibimos a todos los de fuera de la religión, a los cuales no podrán dar de comer en ninguna de dichas partes -esto es- en la iglesia, sacristía, portería, locutorio, ni en ninguna otra parte alguna del mismo convento...¹⁴ Sor Juana Inés de la Cruz ingresa a Santa Teresa en agosto de 1667 y le resulta tan riguroso, pobre y severo que sale tres meses después alegando deficiencias higiénicas.¹⁵ Este convento es también el mismo que al ser visitado por la señora Calderón la llevó a exclamar:

Si existe alguna humana creatura que pueda abandonar este mundo sin pesadumbre, ésta debe ser una monja del convento de Santa Teresa.¹⁶

Sin embargo, un lugar aparentemente tan poco atractivo para vivir, solía transformarse en ocasión de las principales festividades religiosas. Recordemos que a las grandes fiestas conventuales era costumbre invitar al arzobispo, miembros de la audiencia y del Cabildo, al virrey y la virreyna, a sus damas y familiares. Eran éstas, en resumen, ocasiones mundanas en que a la buena mesa se sumaban las homilias de los mejores oradores de la ciudad.

14. Cf. Reglas del Carmen, Cit. en Teixidor, Notas..., Op. Cit., I, p. 88.

15. Píandl, Op. Cit., p. 20.

16. Calderón de la Barca, Op. Cit., p. 205.

Preparar golosinas iba en ocasiones contra el espíritu de los conventos:

Guárdense las monjas -dicen las Reglas de Santa Clara- que en ninguna manera hagan confituras, dulces o cosas para dar a seculares, a el Confesor, o a los que dirán Misa en la Iglesia, porque de aquí se siguen grandes inconvenientes, además de la pérdida de tiempo.¹⁷

"Graves inconvenientes" eran la imagen de frivolidad que podía adquirir el convento y la forma parcial de seleccionar a los favorecidos con las golosinas; éstas solían ser las gentes más conocidas o importantes.¹⁸ "Si se le antojara /al arzobispo de México/ vender nada más que los dulces que le mandan las monjas de toda la república, disfrutaría de una buena renta".¹⁹ No es muy diferente la situación de los hombres públicos que hoy en día reciben lo que no necesitan, no aprecian y no utilizan, o que juntan en ocasión de algún festejo tanto pavos, pasteles, frutas y dulces que no pueden comérselos en un año.

Tratando de obtener variados y mejores platillos, los conventos pronto se volvieron innovadores al crear diversas fórmulas culinarias. Con el paso del tiempo, estas mismas innovaciones transformaron a las monjas en cocineras conservadoras y refractarias a todo cambio culinario, pues al consagrarse las recetas, su máximo cuidado fue evitar la

17. Teixidor, Notas..., Op. Cit., I, p. 105.

18. Desde un punto de vista económico, era explicable que los conestibles superfluos, los que podrían llamarse "artículos de lujo", se vendieran entre quienes mejor los pagaran. Además, toda la comunidad sabía que en los conventos se repartían gratuitamente la "so pa boba" (Vid Supra) y otros artículos básicos, mismos que era posible adquirir gracias a la venta de dichas golosinas.

19. Calderón de la Barca, Op. Cit., p. 166.

turas modificaciones. Las preparaciones llegaron a ser, inclusive, secretas y no había persuasión ni amenaza suficiente para convencer a las autoras de compartir cristianamente sus conocimientos culinarios.

En el siglo XVIII se llegó a verdaderas obras de arte, barrocas en la mezcla de colores y formas, en los nombres rebuscados y en las originales combinaciones de ingredientes. Surgió en los conventos lo que podríamos llamar alta cocina mexicana: platillos más elaborados y más decorados que los usuales entonces. Las monjas del Jesús María imitaban a base de dulces toda clase de guisados: cuando los golosos comensales "creían tomar una rebanada de carne de pavo se hallaban con una rebanada de pasta de almendras".²⁰ Tanto éste como otros conventos proporcionaban un servicio muy práctico y, en esas épocas, exclusivo: entregaban platillos sobre pedido para todo tipo de celebraciones. Las tentadoras golosinas eran el puente entre el mundanal ruido y la piedad del claustro, eran el orgullo de quienes las preparaban con amor y delicadeza y la felicidad de quienes las comían con auténtico placer. Estos antojos originaron la leyenda de la buena comida en los conventos, concepto bastante inexacto puesto que casi la totalidad de la producción no se consumía allí, sino que se vendía, se regalaba a gentes de fuera o se ofrecía, como hemos visto, a invitados dentro del convento.

Los estados modernos aspiran a dar a todos los miembros de la sociedad lo indispensable desde la cuna hasta la tumba. En el Méxi-

20. Muriel, *Op. Cit.*, p. 64.

co colonial, la Corona permitía gustosa que la Iglesia desempeñara esta labor; dejaba en sus manos la educación y el cuidado de la juventud, de los enfermos, de los indigentes y de los viejos sin esperanza.

Los conventos eran hospicio, escuela, hospital, centro de convivencia social, asilo y aún hospedería.

La falta de seguridad material de grandes grupos de la población impulsó a muchos jóvenes de ambos sexos a buscar en el convento refugio contra el hambre y la necesidad. El Periquillo, personaje creado por Lizardi y fiel retrato de algunos problemas sociales de su época (siglo XIX), se mete a religioso por unos días y mientras está en el coro, supuestamente rezando, piensa:

al cantar abría tanta boca, pero de hambre... y así tenía el estómago en un hilo, deseando se acabara la prima para ir a desquitarme con el chocolate, que me lo prometía de lo mucho y bueno, pues había oído decir en el siglo que los frailes tomaban muy buenas caracas, y cuando en casa había algun pocillo muy grande, decían: "Este pozuelón es frailer".²¹

Como no tenía una auténtica vocación y, además, seguía con hambre, tuvo el buen sentido de volver al mundo del que había salido también por hambre. Pero en incontables casos de la vida real el convento fue refugio de quienes tenían miedo a vivir.

21. Fernández de Lizardi, Op. Cit., p. 89.

Por una u otra razón, el habitante de la Colonia debía comer en el convento, o estando afuera tomar la comida del mismo muchas veces a lo largo de su vida, repercutiendo las experiencias culinarias de éstos en la vida de la comunidad. Esta participación decreció en el siglo XIX porque los nuevos modos de cocinar reflejaban influencias más mundanas y modernas (Vid. Infra, Siglo XIX). En otras palabras, la vida evolucionaba ya fuera de los muros de los centros de vida religiosa.

3. El Mercado, Centro de Convivencia.

"Dejadme primero ver el mercado, que luego iré al cielo".

Fray Diego Durán, Historia de las Indias, I, 178.

México ha sido desde tiempos remotos un mosaico de clases sociales, de costumbres y de modos de vida, y el contacto en una sociedad cerrada no ha sido fácil. Pero lo que une es más importante que lo que divide: el hombre es un animal curioso, inclinado a preguntar, deseoso de aprender, dispuesto a comunicarse y, lo más importante para efectos de este trabajo, interesado en hacer agradable y fácil el diario intercambio social y económico dentro de la comunidad. De aquí el valor del mercado.

Desde épocas lejanas la gente se reunía en los tianguis para informarse, descansar y, por supuesto, comer. Allí se difundían los rumores políticos y tomaban forma las noticias diarias. Allí, también, se estableció desde tiempos inmemoriales una corriente que superaba las diferencias de educación, vestido, lengua y color.¹

En el mercado podían comprarse "todas cuantas cosas se hallan en toda la tierra".² Se adquiría no sólo lo necesario para el sustento material de la vida, sino aquello que contribuía a hacerla más agradable, interesante, variada o inclusive, licenciosa. Tal vez por eso los antiguos mexicanos, puritanos y tradicionales en la educación de sus hijos, recomendaban a los varones no detenerse más de lo necesario en los mercados, "porque son lugares muy ocasionados a algún exceso"³ y a las jóvenes no andar vagando por los mismos, "porque en esos lugares encontrarán el daño y la perdición".⁴

Llegaron los españoles, y al entrar en el valle del Anáhuac quedaron involuntariamente conquistados con lo que los mercados prehispáni

1. En el mercado "se cruzaban el español, el criollo, el indio, el mestizo, el negro, el mulato, el coyote, el chanizo, el morisco, el alvino, el tornatrás, el tente en el aire, el lobo, el abarazado, el barcino y el chino cambujo; cada uno con su caló, su traje y su fisonomía distintos, vendiendo o comprando las cosas de su oficio o gusto". Luis González Obregón, México viejo, reproducción facsimilar de la edición de 1900, México, Manuel Porrúa, 1976, p. 288.
2. Cortés, Op. Cit., p. 63.
3. Clavijero, Op. Cit., p. 203.
4. Ibid., p. 205.

cos de Tacuba, Azcapozalco, Tenochtitlan y, sobre todo, Tlatelolco,⁵ representaban: desarrollo económico, organización social y cierto sofisticamiento cultural. Estos tianguis, más ordenados, silenciosos y solemnes que su contrapartida española, fueron con el cálido y discreto rumor de las voces indígenas, las primeras ventanas por las que el europeo vislumbró en su conjunto el rico mosaico americano. Allí el Anáhuac mostró con gracia, con orden y elegancia, su riqueza al Viejo Mundo.

Todo aquello se desvaneció al calor de la contienda conquistadora. Una vez pasado el conflicto, al volver a la realidad de la vida diaria, aun los españoles, dueños de un nuevo mundo y con las perspectivas del botín y las riquezas de los vencidos, realizaron que su presente inmediato era de hambre y necesidad. Por si esto fuera poco, también se dieron cuenta de que en ese momento dependían para su alimentación del pueblo vencido. En su beneficio estaba conocer, utilizar y fomentar con la ayuda de los naturales todos los productos alimenticios disponibles. Ante esta sencilla y dramática verdad, uno de los primeros cuidados de Cortés y sus hombres sería reorganizar los mercados. Este reajuste implicó ante todo volver a un abastecimiento

5. Refiriéndose a Tlatelolco, Bernal Díaz describe: "una gran plaza, como no habíamos visto tal cosa, quedamos admirados de la multitud de gentes y mercaderías que en ella había y del gran concierto y regimiento que en todo tenían". Díaz, *Op. Cit.*, cap. XCII. Unos ochenta años más tarde, el comerciante florentino Francesco Carletti visitó la Nueva España y comentó a su regreso: "Junto a la ciudad de México hay otra muy grande que hoy llaman de Santiago (Tlatelolco), habitada toda por indios, que en ese tiempo decían que eran alrededor de veinte o veinticinco mil". Carletti, *Op. Cit.*, p. 70.

normal de los productos autóctonos y, además, dar a conocer los comestibles llegados de Europa, propiciar su producción y difusión y convencer a los naturales de su bondad.⁶

Tal vez haya sido el mercado el lugar donde se cruzasen entre los dos pueblos las primeras sonrisas después del dolor y de los odios suscitados por la conquista. Un testigo afirma que en el siglo XVI "son los mercados tan apetitosos y amables en esta región y de tanta función que acude a ellos... gran concurso de gentes."⁷

Los textos de la época indican que los naturales siguieron fieles a su querido tianguis: tuvieron que aceptar lo inevitable, inclusive una religión nueva y exigente: pero con gracia y humor buscaron la forma de armonizar los goces terrenos, sensibles y tradicionales con las promesas recién hechas de una felicidad futura. Cuentan que si a una india tianguera, "hecha a cursar los mercados", se le diese a escoger entre asistir al tianguis o irse enseguida al cielo, posiblemente contestase: "Déjame primero ver el mercado, que luego iré al cielo". Y se holgaría de perder aquel rato de gloria, para ir al tianguis y andarse por él paseando de aquí para allá, sin utilidad ni provecho ninguno, sino por dar satisfecho a su apetito y golosina de ver en tianguis.⁸

6. Bernal Díaz, quien escribió su Historia más de treinta años después de la conquista, sigue insistiendo en ello: "Ahora -los indies-crian ganado de todas suertes y doman bueyes y aran las tierras, y siembran trigo, y los beneficián y cogen, y lo venden y hacen pan y bizcocho, y han plantado sus tierras y heredades de todos los árboles y frutas que hemos traído de España, y venden el fruto que procede de ellas." Díaz, Op. Cit., p. 642.

7. Durán, Op. Cit., I, p. 178.

8. Ibid.

Por este tiempo comenzaron a reglamentarse diversos aspectos de la vida siguiendo el modelo español: la Corona principió a legislar sobre los precios que debían regir en los mercados:⁹

En 1525 se advirtió a los mercaderes y arrieros que traían las mercancías que no podían vender en la ciudad al precio que ellos querían poner, "sino el que fije la justicia y los diputados nombrados al efecto".¹⁰ La naciente burocracia española emprendía la defensa al consumidor vía controles de precios; el 29 de marzo de 1524 se fijó precio para la venta de carne de puerco en la ciudad de México,¹¹ y el 12 de junio del año siguiente se mandó que "ningún mercader de la ciudad venda... cosa alguna de comer y beber sin que le pongan el precio los regidores y diputados".¹²

9. Se mencionan varios mercados de la Ciudad de México durante el siglo XVI; el de Tlatelolco que fue favorecido por los indígenas y que conservó su importancia durante algún tiempo, el que se estableció en la zona habitada por los españoles frente a la casa nueva de Cortés -hoy Palacio Nacional-, el de Juan Velázquez, situado en la parte occidental de la Alameda actual; y unos años más tarde el de San Hipólito, situado en la misma área y una parte del cual desapareció para hacer lugar al paseo de la Alameda. Vid. Francisco Sedano, Noticias de México, crónicas del siglo XVI al siglo XVIII. 3 vols. México, Secretaría de Obras Públicas, 1974, III, p. 7-8. También: Orozco y Berra, Op. Cit., I, p. 109.
10. Orozco y Berra, Op. Cit., I, p. 178.
11. Costaba seis reales de oro el arrelde (medida de peso aproximada a cuatro libras); pero se multiplicaron en tal forma -al crecer pronto y alimentarse con lo que se les diese- que para finales de 1525 el precio había bajado a dos reales el arrelde. Cf. Orozco y Berra, I, p. 118 y 179. A finales del siglo XVI los precios han bajado al aumentar la oferta y un viajero menciona "la carne de puerco, fresca y seca y buenísima y barata y en abundancia". Darletti, Op. Cit., p. 75.
12. Ibid., I, p. 179.

Cinco años más tarde, en 1529, la nueva ciudad se quejaba de incipientes problemas laborales relacionados esta vez con la producción y venta de pan. Las autoridades tomaron cartas en el asunto:

Que por cuanto la ciudad está mal provista de pan y las mujeres que lo solían amasar no quieren hacerlo, que un alcalde y un regidor requieran que las mujeres casadas y solteras amasen el pan y lo vendan al precio acostumbrado,¹³ y si dicen no tener harina, ocurran a la casa de Juan de Carmona, quien lo venderá a cuatro reales hanega.¹⁴

En un mundo de escasez, donde la frecuente falta de excedentes significaba hambre inmediata y alzas de precios (que a su vez suscitaban rebeliones y motines), era explicable esta preocupación de las autoridades. Por esas mismas épocas Miguel de Cervantes captó la idea en una frase sugerente y aun amenazante que pone en labios de don Quijote, pero que cualquier persona con autoridad, aun en América, necesitaba tener presente:

Para ganar la voluntad del pueblo que gobiernas has de... procurar la abundancia de los mantenimientos; que no hay cosa que más fatigue el corazón de los pobres que la hambre y la carestía.¹⁵

13. Ibid., I, p. 37.

14. Hanega o fanega: "medida de capacidad para áridos que equivale a unos cincuenta y cinco litros y medio. Porción de áridos que cabe en esa medida".

15. Miguel de Cervantes, El ingenioso hidalgo don Quijote de la Mancha, pról. y esquema biográfico por Américo Castro, 18a. ed., México, Editorial Porrúa, 1977, (Sepan Cuantos, 6), II, cap. LI.

Siguiendo también en esto la tradición española, los mismos hombres que organizaban la nueva sociedad se resistían a ejecutar directamente trabajos materiales en los mercados. En efecto, los españoles, muy sensitivos a la dignidad personal, habían visto por siglos con cierta indiferencia a los traficantes mercantiles; inclusive asociaban el comercio con los judíos y los moriscos que les eran racial y religiosamente antipáticos. Tampoco abundaban en los mercados las mujeres españolas. Pocas hacían el largo viaje para venir a residir en la Nueva España y como aun viviendo aquí, mal aprendían las lenguas indígenas, la comunicación con los asiduos del mercado era superficial y escasa. Recordemos que los primeros españoles que llegaron fueron, en su mayoría, hombres jóvenes y solteros; la cocina de sus casas debió de estar en manos de muchachas de sangre india que, además, estaban familiarizadas con los tianguis tradicionales. Todo hace pensar que los mercados conservaron durante algunos años su aspecto y clientela totalmente indígena. Este apego a la tradición incluía el uso de múltiples canales para transportar y vender las frutas y verduras cultivadas en las pintorescas chinampas.¹⁶ Por estas vías acuáticas podía llegarse hasta el centro de la ciudad, recordando a más de un europeo la ciudad de Venecia.¹⁷

16. Del mexicano chinamitl: seto o cerca de cañas.

17. El florentino Francesco Carletti tiene una encantadora descripción de los canales, sus usos y ventajas: "Hay muchos canales de agua, que corren por diferentes calles y entran en el lago en que está fundada la ciudad, y por ellos van y vienen, y con mucha comodidad traen todos los víveres o toda otra cosa que es menester. Sobre ellos hacen los campos encima de maderos atados, cubriéndolos con tierra que extraen del fondo del agua, con la cual nacen dichos campos un lugar a otro, ora a la sombra, ora al sol, según lo que a cada uno más les gusta o necesitan y los cultivan con sumo arteificio en varias diferentes". Vid. Carletti, op. cit., p. 11.

La plaza mayor, aquélla que fue el eje vital de la antigua Tenochtitlan, continuó siendo el centro de animación, comercio, información y reunión de la ciudad de México.¹⁸ Espontáneamente, sin plan, sin reglas y sin orden fue surgiendo allí el Parián,¹⁹ conjunto de jacales de madera, de petate y toldos donde se vendían no sólo alimentos, bebidas y ropa, sino los objetos más diversos.

Las construcciones originales de madera se quemaron en 1692²⁰ y pasados algunos años, en 1703, el ayuntamiento construyó un nuevo edificio, feo desde un principio y sucio al poco tiempo por descuido y falta de mantenimiento. Aunque echaba a perder el conjunto de la plaza, fue junto con el portal de Mercaderes y el Volador, el termómetro de la estabilidad y de los problemas sociales; de los vicios y virtudes de indígenas y criollos; de la abundancia de productos o de la carencia de recursos de la contrastante sociedad que vivió en el siglo XVIII. La Nueva España conoció durante la segunda mitad de dicho siglo, un extraordinario auge minero, ganadero y agrícola. La

18. Carletti nos informa que durante su estancia en la ciudad de México había día de mercado tres veces por semana "con abundancia de cosas de comer cocidas y crudas, y de vestir". Carletti, Op. Cit. p. 72.
19. Se le dió el nombre de Parián por llamarse así en Manila el edificio en el cual se vendían públicamente los efectos que recibía de Europa aquella ciudad. "Fue ocupado en un principio por los tratantes de Filipinas, llamado el gremio de los chinos, para vender en él las mercancías que conducía de Asia la Nao de China". Teixidor, Notas, Op. Cit., I, p. 83.
20. El populacho se amotinó por la falta de maíz y ocupó la madera y además material del Parián en su intento, afortunadamente fracasado, por incendiar el palacio virreynal. Sin embargo, éste sufrió graves daños y documentos tan importantes como los Archivos de las Actas de Cabildo sólo se salvaron gracias al valor de Carlos de Sigüenza y Góngora, quien los rescató dicen, arriesgando su vida.

libertad de comercio propició un gran bienestar económico: los precios bajaron y el consumo per cápita aumentó. El gobierno progresista de Carlos III favoreció a la colonia y la administración de Bucareli trajo una época de paz y seguridad. Se fomentó el comercio y en la ciudad de México se vendían productos de Filipinas y de Europa.

La ilustración culinaria llegó para los criollos en forma de lujosas vajillas francesas o de artística loza de indias que se vendían, ¿dónde más? en los "caxones" del Portal de Mercaderes. De allí el transeúnte pasaba a la calle de San Francisco y escogía, limitado sólo por su gusto y su bolsillo, entre la variedad de plata labrada, fuentes, platones, salero, soperas o cubiertos. Tantos nuevos objetos de consumo relacionados, no con la alimentación elemental sino con el arte culinario, permearon aunque en distinta proporción, a casi todas las capas de la sociedad colonial de la ciudad de México. "Apenas habrá casa de mediana estera -afirma Juan de Viera en su deliciosa descripción de la capital- que no se sirva con vasijas de plata para comer y es regular en las mujeres, aún las de los oficiales mecánicos tener cubiertos de plata para comer..."²¹

La venta de tantos objetos superfluos y finos relacionados con el arte de comer (estos objetos son arte pues son bellos, originales y manifiestan el consenso decorativo de una época) sólo se explican si en los mercados había abundancia y variedad de ingredientes. En la Plaza

21. Viera, Op. Cit., p. 72. También: Marroqui, Op. Cit., I, 388.

se ven los montes de frutas en que todo el año abunda esta ciudad... del mismo modo se ven y registran los montes de hortalizas, de manera que ni en los mismos campos se advierte tanta abundancia como se ve junta en este teatro de maravillas.²² Con orgullo y satisfacción, ciertamente también con exageración, Viera sigue describiendo la variedad de aves que se venden cada día: ánades, patos, chichicuilotes, agachonas, codornices, tórtolas, etc.²³

En los mercados coloniales se experimentó con los colores y las formas: a partir de objetos sensibles y materiales se buscaron resultados novedosos, se "crearon" sabores, se armonizó lo útil y lo necesario con lo bello. Pero no se perdió el contacto con la realidad y ésta incluye dolor, miseria y vicio. En el anonimato del mercado se refugiaban en forma más o menos permanente los léperos, los pillos y las gentes sin hogar. Así se manifestaba en la plaza en toda su crudeza el contraste de un país que todo lo tenía y que al mismo tiempo de todo carecía; y caminaban al lado, pero sin hallarse, la cultura y la ignorancia, la curiosidad y la inmovilidad, la templanza y la gula.

Los tenderos no serían mejores ni peores que los compradores; pero éstos se sentían, igual que ahora, víctimas de aquéllos y los llamaban

22. Viera, Op. Cit., p. 37-38.

23. Ibid.

hijos de águila, maestros del engaño, padres de la mentira, inventores de sutilezas y despertadores de los ingenios; y afirmaban que "aún el más hábil y presumido forastero una vez que entró en él /mercado/ y se metió a comprar, sale engañado y aún sin capote, espuelas o sombrero."²⁴

En la abundancia de calificativos, España se daba la mano con México. Sancho Panza, flamante gobernador de la Insula Barataria, recuerda al pueblo: "Es fama que no hay gente más mala que las placentas porque todas son desvergonzadas, desalmadas y atrevidas."²⁵

Un buen día, el excelente virrey, segundo conde de Revillagigedo, mandó despejar la Plaza Mayor de la ciudad de México, ordenó demoler el Parián y construyó en madera un nuevo mercado.²⁶ Se cuidaron todos los detalles administrativos mediante un reglamento muy completo. Se preveía "un mercado principal lo más en el centro que sea posible"; se evitaba la excesiva afluencia de compradores poniendo "otros" en pasajes oportunos para el mejor y más cómodo surtimiento del público"; y se protegía al consumidor al "zelar sobre la calidad y precio, pesos y medidas" de los alimentos. También se procuró controlar las actividades de los vendedores ambulantes y clandestinos al quedar

24. "El Carmelo regocijado", de fray Antonio de la Anunciación, Crit. por Francisco Santiago Cruz en el pról. de Reglamento para los mercados de México, edición facsimilar de la impresión hecha en 1791 por don Felipe de Zúñiga y Ontiveros, México, Bibliófilos Mexicanos, 1976.

25. Cervantes, Op. Cit., II, LI.

26. El mercado se inauguró el 19 de enero de 1792. Colindaba con el Palacio, la universidad y los conventos de Balvanera y Porta Coeli. Vigneaux, Op. Cit., p. 83.

prohibido los puestos sueltos en otros pasajes que los señalados... y con mayor razón en las calles donde además de ensuciarlas estorban el paso de la gente y se sustraen de la inspección de los jueces.²⁷

Esta política favorecía notoriamente a los comerciantes establecidos, desalentando lo que podría haberse llamado el primitivo mercado sobre ruedas. No se permitía hacer hogueras ni cocinar en el interior de la plaza "pues además de no hacerlos en ningún mercado de Ciudad de buena policía, no es posible se consientan sin riesgo de un incendio en el de la del Volador construido todo de madera..."²⁸

Los distintos productos alimenticios se vendían en puestos fijos:

Los puestos fijos abiertos de números 97 a 120, y 121 a 144 se ocuparán con verduras, frutas y flores. Los de números 145 á 168 con carnes, aves vivas y muertas, y pescado fresco y salado; donde también podrán ponerse las aguas compuestas como de chíá y otras.²⁹

Las ventas en el nuevo mercado estaban a cargo de marchantas acomodadas y conocedoras de su negocio. Este tipo de verdulera era: ancha de cuadriles, bullebulle y verbosa, con la camisa descotada, el cuello y el pecho..., pareciendo entre gargantillas de colores, relicarios, escapularios y medallas, el refajo en desván y las manos llenas de anillos, listas para el despacho y para soltarle una cachetada al punto de la paloma...³⁰

27. Reglamento para los mercados, Op. Cit., p. 2-3

28. Ibid.

29. Ibid.

30. Prieto, Op. Cit., p. 323.

Aquéllos menos favorecidos por la fortuna, "los pobres que traen vendimias o comestibles de todas especies en cortas porciones" tenían señalado un sitio especial.³¹ Los infractores eran remitidos con prontitud a la cárcel de la Diputación para "escarmiento de los demás".³²

Los puestos de los mercados eran atendidos por vendedores relativamente acomodados, hechos con su esfuerzo personal dentro de las ideas liberales que comenzaban a esbozarse a finales de la Colonia y que dominaron durante el siglo XIX. La competencia era dura: de ello da testimonio la variedad y abundancia de los productos: los que lograban sobresalir, los que sabían "cuidar su clientela" como se diría en lenguaje moderno, constituían una pequeña élite dentro de su grupo social.

¡Cuántos detalles curiosos llamaban la atención del visitante! Los puestos barrocos en el colorido y en las formas rebuscadas de apiñar la fruta fascinaban a los extranjeros: "Muchos días después de mi llegada me era imposible pasar uno de tantos puestos de frutas sin pararme a admirar su variedad y la de las flores con las que se le adornaba".³³ La religiosidad supersticiosa, más pagana que cristiana, sencilla y candorosa, reflejada en los pequeños altares que con la figura del santo favorito presidían desde la parte más alta y visible del

31. Reglamento para los mercados, Op. Cit., p. 3.

32. Ibid.

33. "For many days after my arrival, I could never pass a common fruit-stall, without stopping to admire the variety of fruits and flowers with which it was adorned". Ward, Op. Cit., II, p. 223.

puesto; la invasión de léperos, por desgracia siempre presentes y numerosos, "a quienes me advirtieron que no tocara, pues sus sarapes hierven de bichos asquerosos"³⁴ y la suciedad y pestilencia, aún más notables cuando llovía.

En el Parián, se le siguió dando este nombre al mercado de varios, "se concentraba la flor y nata de la sociedad mercantil de México /y/ amos y dependientes daban el tono de la riqueza, de la influencia y de las finas maneras de la gente culta".³⁵ Era usual que los dependientes vivieran y comieran con sus amos. Se les aceptaba como miembros de la familia en el sentido más amplio y, en la mejor tradición española, rezaban con ella el rosario en las tardes. Este tipo de jóvenes, embrión de una clase media baja que tendía a mitigar las tensiones causadas por las diferencias entre los dos extremos de la escala social -el criollo y el indio- se sometía a cierta disciplina en las horas de trabajo: se les prohibía -por ejemplo- fumar, ser visitados por sus amigos o recargar los codos en el mostrador.³⁶

En 1821 se pensó, una vez más, en demoler las instalaciones del mercado principal. Al poco tiempo y en nombre del modernismo, don Lorenzo de la Hidalga se hizo cargo de la construcción de un nuevo edificio hecho en su totalidad de cal y canto y más a tono con las ideas arquitectónicas del México independiente. Los políticos en turno no desperdiciaron la ocasión de adular al jefe del Ejecutivo -Santa Anna- realizando sus méritos y virtudes: al poner la primera piedra en

34. Poinsett, Op. Cit., p. 96.

35. Prieto, Op. Cit., p. 377.

36. Ibid.

los cimientos de la planta del mercado tomó la palabra el síndico del Ayuntamiento, don Manuel García Aguirre, y terminó su discurso diciendo:

México se regocija al contemplar que su regenerador, que el protector de sus libertades, que el general Santa Anna será comparado por las generaciones venideras con el Washington americano...³⁷

Para entonces la Merced se había convertido en el mercado mayorista más importante de la bulliciosa ciudad de México. El eje de este singular mundo era la calle de Roldán, al pie del sombrío convento de la Merced,³⁸ junto a los malecones del tradicional canal de la Viga. Por allí llegaban, desde Xochimilco, Texcoco y Chalco, las engalanadas chinampas y tranineras, cargadas de legumbres, de frutas, de aves y de flores³⁹ y allí acudían los revendedores a proveerse de lo necesario para su diario comercio.

El viajero extranjero escribió, admirado ante este derroche de color, de sonidos y de gestos: "Bellas floreras, frescas sirvientas de buena casa, gazmoñas chinas van y vienen envueltas en sus rebozos,

37. Diario de Gobierno, 1º de enero de 1842, Cit. Teixidor, Notas, Op. Cit., I, p. 77.

38. Los padres de la Orden de la Merced, Redención de Cautivos, entraron a México en 1582. En 1616 se estrenó su convento grande. La Iglesia mencionada por Payno se dedicó el 30 de agosto de 1624. Véase: Sedano, Op. Cit., III, p. 8.

39. En medio de las chinampas iban los pasajeros. La popa y la proa venían "cargadas de pilones de azúcar, tercios de panocha y piloncillo, de millares de naranjas y limas y de racimos de plátanos". Payno, Op. Cit., p. 105.

con el oído atento a los requiebros y con la respuesta en los labios"⁴⁰
 En la actitud de estas mujeres se percibe el mestizaje del joven país independiente: las chicas se envolvían en sus rebozos con la modestia y el recato de sus abuelas indígenas, pero su actitud ante el requiebro masculino era viva, española y alegre. Y para acabar de cautivar al viajero francés, "en la palma de la mano, a la altura del hombro, /las jóvenes/ llevan del modo más académico sus canastas llenas de verdura o el gracioso cántaro de barro colorado lleno de agua".⁴¹

El ama de casa -ella ha sido después de todo la clienta natural del mercado- aprendía desde niña a manejarse en esa babel, a conocer los ingredientes alimenticios, a distinguir su calidad, su uso y su precio.⁴² La bibliografía sobre los engaños, abusos y robos a que estaba sujeto el cliente ingenuo o novato, sería interminable. ¿Cuál habrá sido -por ejemplo- la reacción de la viajera extranjera, cuando al comprar una linda canasta de fresas descubrió que el relleno de hojas de col, sólo había dejado lugar para unas cuantas apetitosas frutas?⁴³ ¿Y la del criado francés que por un real (12 1/2 centavos) compró feliz cuarenta naranjas y se vino a dar cuenta de que lo habían

40. Vigneaux, Op. Cit., p. 83-84

41. Ibid.

42. Al educar a las señoritas mexicanas, se les enseñaba a conocer "todos los objetos y mercancías que sirven al alimento, y á las demás necesidades de la vida: que sepa su precio y que aprenda á discernir sus cualidades y sus usos... que sepa dónde, en qué tiempo y de qué manera se deben comprar las cosas, lo más barato y lo mejor, con seguridad y ventaja... Federico Campe, Eufemia, ó la mujer verdaderamente instruída sacada de la Elisa del célebre alemán Federico Campe (obra utilísima para la educación de las señoritas mexicanas), 3a. ed., México, reimpresa por Santiago Pérez y Compañía, 1855, p. 55-56.

43. Goebel, Op. Cit., p. 146.

estafado, pues por ese precio tendrían que haberle dado casi el doble?⁴⁴

Ante tantas posibles eventualidades, ir de compra al mercado era toda una aventura para los extranjeros: las verduras y las frutas se vendían, no por peso, sino por "monton" y el concepto de mayoreo era desconocido. El cliente podía llevar todos los montones que deseara, pero cada uno se compraba, se contaba y se pagaba por separado. Además, era común el "ya se acabó", "no hay" o "vuelva luego". Por eso las señoras de cierta representación social solían asesorarse con un mozo, quien no sólo conocía los misterios del mercado, sino que daba respetabilidad a la casa.⁴⁵

Más cómodo y práctico que llevar los ingredientes era comprar en el mercado los platillos ya preparados; y mejor aún era comer allí mismo. Este sistema es congruente con el carácter del mexicano, sobre todo con el de la clase popular. Si la cocina hogareña ha sido a través de la historia el centro de las actividades sociales femeninas, el mercado lo fue de las masculinas.

El indio era frugal y su dieta, tradicional: en el mercado podía seleccionar su menú; la comida podía ser mejor o peor, pero era diferente; la preparaban cocineras "profesionales" y no las mujeres de la familia, limitadas en su gasto y llenas de trabajo. Para el hombre

44. Mayer, Op. Cit., p. 28.

45. "The most peculiar and interesting feature of home-life in Mexico is the mozo; the respectability of the household depends on his presence." Gooch, Op. Cit., p. 62.

común las fondas, almuercerías o simples puestos del mercado eran el modo de participar en la vida pública y afirmar su independencia al escoger dónde, cuándo y hasta con quién almorzaba. Podía hablar más libremente que en el reducido ambiente doméstico y, en resumen, aún si comía en silencio y solo, el rumor ininteligible, continuo, cáldido producido por el ir y venir de cientos de seres humanos, le permitía identificarse con ellos.

Lugar de encuentro y campo experimental, el mercado es posible el testigo más fiel y confiable del largo intento para llegar de la necesidad al arte en la comida.

4. Las ferias, comercio anual de ultramar.

Las ferias dieron a conocer en México productos exóticos, nuevos y lejanos. En todos los aspectos, pero más claro y pronto en el de los alimentos, se inició con la conquista un proceso de asimilación mediante el cual en forma voluntaria o involuntaria, consciente o inconsciente, se fueron incorporando mutuamente elementos fundamentales del Viejo y del Nuevo Mundo.

De aquí la importancia de las ferias como elemento de aculturación de la civilización europea -y también oriental- en América. A diferencia de los mercados, caracterizados por un intercambio de tipo local donde se vendía sobre todo a los consumidores, las ferias solían celebrarse anualmente, duraban semanas, satisfacían necesidades económicas regionales y recibían mercancías de lejanas tierras para

aprovisionamiento de los distribuidores. Por lo tanto funcionaban como un mecanismo de comercio a larga distancia. Acapulco y Veracruz; el Galeón de Manila¹ y la Flota española, resumen este tipo de transacciones durante el período colonial.² En Acapulco, miserable pueblo con un puerto seguro, hermoso y extenso,³ se esperaba con entusiasmo al Galeón, proveedor de las exóticas, valiosas y aromáticas especias que con tanta naturalidad se incorporaron a la cocina mexicana. Pero el sentido del gusto se complementa con el de la vista, y como objeto bello -digno marco de un buen menú- también se naturalizó mexicana la loza de Indias, o porcelana china de exportación, destacando por su delicadeza y arte las "familias" rosa y negra que sintetizaron los siglos de destreza manual y disciplina teórica propias de los pueblos orientales.

Si en la feria de Acapulco, cuya celebración coincidía significa

1. Galeón de Manila o de Filipinas, llamado así porque a partir de 1565, año en que la armada de Miguel López de Legaspi llega a Filipinas y funda Manila, tiene principio "el comercio que la colonia mantenía con el oriente, por medio de un viaje anual del buque que con el nombre de Galeón de Filipinas llegaba a las costas del pacífico cargado de loza, sedas y artefactos de aquellas apartadas regiones". Orozco y Berra, Op. Cit., II, p. 236-237.
2. Refiriéndose a la variedad de productos llegados tanto de Oriente como de Occidente, el observador comerciante Carletti afirma: "La ciudad de México es un paraíso de la tierra, colmada de toda comodidad y delicias de toda suerte, gozando de todo lo que viene de España, de la China y de otras provincias de aquellos países". Carletti, Op. Cit., p. 75.
3. "A miserable little town, which however is dignified with the name of city..." Así definió a Acapulco un viajero francés a finales del siglo XVIII. Edwin A. Davis, ed. "A French Traveler in Mexico in 1768: the journey of the vicomte de Pages". (En: The Americas: vol. -X, núm. 3, ene. 1954, pp. 331-351), p. 349.

tivamente con la del nuevo año,⁴ -y a la que Humboldt llama la más famosa del mundo- se pregonaba la riqueza de Oriente, la flota española que llegaba a Veracruz procedente de España, simbolizaba la fuerza, el prestigio y el valor de la Madre Patria. Después de pasar aduanas -formularios llenos, documentos completos, permisos revisados... y sobornos incluidos para asegurar la discreción de ciertos funcionarios- la mercancía se enfilaba a lomo de mula hacia Jalapa para venderse en la feria. Allí cambiaban dueño el aceite de olivo, escaso y caro en América por haberse prohibido su cultivo durante largos años; el vino, tal vez "mareado" por el movido viaje, pero de grata memoria para quienes lo habían tomado en la Madre Patria; la porcelana, el cristal y mil productos más que estrechaban el contacto entre el Viejo y el Nuevo Mundo.

El éxito de la feria dependía de numerosos factores; entre otros el tamaño de la flota, la escasez o abundancia de productos tierra adentro, la cantidad de dinero disponible para las transacciones y el número de comerciantes presentes. Un año de prosperidad en la Nueva España incrementaba la demanda por los productos de ultramar. La acción rigurosa de las autoridades del puerto de Veracruz, podía nulificar cualquier ganancia basada en la habitual indulgencia de los ofi-

4. El Galeón de Manila llegaba a Acapulco en diciembre o enero y zarapaba de regreso en marzo. Hacerlo después del 1° de abril le dejaba expuesto a vientos contrarios. La importancia de la feria varió según las épocas. A pesar de la opinión favorable de Humboldt, la feria no tenía a principios del siglo XIX el auge que tuvo hasta finales del XVIII pues "the principal part of the galleon's cargo having been forwarded to Mexico, the annual fair of Acapulco was confined to the little articles of a few pedlars..." Davis, *Op. Cit.*, p. 349.

ciales del puerto al permitir la entrada de productos no declarados. De hecho, la prohibición de comerciar fuera del imperio -vigente durante casi todo el período colonial- favoreció el contrabando y desembocó en monopolios. Los comerciantes se vieron obligados a violar o a evadir las leyes, y su imagen se fue deteriorando ante un público que desconocía la fuerza de las leyes económicas y las presiones políticas de la Metrópoli.

Llegó el siglo XIX y se fueron los "gachupines"; pero el desorden administrativo, las desigualdades económicas y la vieja costumbre de reglamentar todos los detalles de la vida social y económica -de prohibir todo lo que no esté explícitamente permitido- siguieron siendo factores negativos al celebrarse las ferias. A pesar de la seriedad de estas consideraciones el mexicano continuó -como lo había venido haciendo hasta entonces- receptivo al calor humano que éstas le proporcionaban.⁵

Pascua era ocasión de regocijo para los jugadores profesionales, quienes llegaban a la feria de San Agustín de las Cuevas (Tlalpam) atraídos por las onzas de oro que allí se apostaban. Mientras todavía tenían con qué, podemos imaginarlos gozando la buena vida:

Bajo los árboles se veían mesas con licores y refrescos, y en el cenador del fondo se servían constantemente almuerzos y comidas magníficas, chocolates, café, dulces, y cuanto se antojaba al apetito de los opulentos tahures.⁶

5. Para la enumeración de las ferias anuales celebradas en el siglo XIX, véase: Apéndice II.

6. Prieto, *Op. Cit.*, p. 375.

Llegada la temporada navideña nada comparable a la feria celebrada en San Juan de los Lagos y que era "lugar de cita de todos los pueblos de la república, mercado animadísimo... foco de civilización, de fraternidad y de enseñanza".⁷ La cuidadosa selección de los productos y el orgullo de participar motivaban a los participantes desde meses antes.

Los objetos llegados de ultramar -relacionados o no con el arte gastronómico- representaban "lo europeo", lo fino y distinguido. Las provincias mexicanas enviaban sus mejores productos: carneros de Nuevo México, mulas de Tamaulipas, cerdos, vacas y caballos de las más reputadas haciendas. Llegaban dulces de la ciudad de México y de Querétaro; de Puebla, Guadalajara, Aguascalientes y Morelia. Era tal la variedad y tan bella su apariencia "que daba gusto recorrer las hileras de mesas llenas de esas golosinas, que formaban una larga calle."⁸ Los cargamentos de azúcar fraternizaban en otra calle: por malos caminos y esquivando a fascinerosos y bandidos, llegaban los bultos de Veracruz, Cuautla, Cuernavaca y Matamoros; el piloncillo era conducido desde Linares y Monterrey; el aromático cacao venía de Tabasco y Soconusco, la vainilla de la costa del golfo. Escogiendo y regateando, nacionales y extranjeros se daban cita general en este pueblo pequeño, triste y árido durante once meses, y famoso, rico y animado durante todo diciembre. El lugar era una explosión

7. Prieto, op. Cit., p. 264.

8. Payne, op. Cit., p. 561.

de color: los puestos se adornaban con flores y guirnaldas de papel y abundaban las velas de cera de todos los tamaños, gruesos y tonos del arco iris.⁹

La animación comenzaba con el desayuno ordeñando a las vacas gordas que se establecían en el centro de la ciudad improvisada¹⁰ y seleccionando entre la variedad de panes y bizcochos. Luego aparecían "los músicos ambulantes de bandolones, guitarras y jaranitas que preludiaban cancioncillas del país para llamar la atención de los muchos que iban y venían."¹¹

La picardía, el humor y, por qué no, también la gula popular se reflejaban en las canciones:

Me he de comer un durazno
Desde la raíz hasta el hueso...
Me muero por las casadas
Será mi gusto y por eso...¹²

Pasados los días terminaba la feria, la gente volvía a sus casas con lo que había comprado o con el dinero de la venta, satisfecha de un buen negocio o irritada si la suerte le había sido adversa; pero muy dentro y sin que le pudiera ser arrebatada, llevaba lo que un conocido escritor inglés, D.H. Lawrence, llama con genialidad "la chis

9. Ibid.

10. Durante el mes de la feria, la ciudad resultaba insuficiente. Esta falta de espacio se suplía "con una ciudad improvisada en menos de un mes que rodeaba el cerro y el pueblo de piedra... Plaza de gallos, teatro principal donde representaban sainetes las compañías de la lengua, y a veces hasta comedias enteras, desempeñadas por los actores de México; salón de títeres; cafés, fondas y hoteles; pero todo de lo más frágil, de lo más ligero..." Payno, Op. Cit., p. 561.

11. Ibid., p. 563.

12. Prieto, op. Cit., p. 264.

pa del contacto". Esta riqueza, intangible y a la vez real, es -por mencionar solamente el aspecto culinario- la oportunidad de conocer nuevos alimentos y cambiar recetas; es aprender a respetar lo extraño o diferente; es también vislumbrar la riqueza de climas, habitantes y culturas relacionadas con la agricultura y la ganadería.

Los que regresan, "han sentido la vida concentrarse en ellos, han rozado sus cuerpos con los cálidos y suaves cuerpos de hombres desconocidos de otros lugares, y las voces de éstos han temblado en sus oídos, han pedido y han sido contestadas en múltiples y extrañas manera... Ciertamente en el pañuelo, dentro de la camisa /vienen/ los cobres, los centavos anudados, pero éstos desaparecerán. Sólo importa aquello que nunca podrá afianzarse, siempre yendo, siempre viniendo, nunca detenible -la chispa del contacto.¹³

5. La gula, vicio sin lugar fijo.

"El pobre hambriento tiene hambre de manjar; el poderoso harto tiene hambre de la misma hambre".

Feijóo. "Humilde y alta fortuna", Tomo I, III en Teatro crítico

En términos generales, la gula -exceso de bebida- fue la perdición de las clases bajas; en cambio la otra gula -la que implica co-

13. D.H. Lawrence, Mañanas en México, trad. de Octavio G. Barrera, México, Letras de México, 1942, p. 80-81.

mer en demasía- se dió entre los ricos. En ambos casos, tanto al encontrarse la gula de la bebida con la miseria humana, como al excederse los gourmants en los placeres de una mesa abundante, el problema implicaba tiempo desocupado en un mundo pobre y con escasas fuentes de trabajo. La situación se agudizaba en la Nueva España dentro de una sociedad que por administración ineficaz, arbitrario sistema de impuestos y trato preferencial por los habitantes de sangre española, fomentaba la desigualdad, dividiendo a los hombres en potentados y menesterosos. Estos se volvían léperos con facilidad y, sobre todo en la ciudad de México, tenían tiempo de sobra. Es más, su tragedia era esa, ¿cómo emplear las horas y los días cuando se vive una situación de ignorancia y de miseria? "El amor, el pulque y la rifa absorben su existencia; para el primero necesitan de la mujer legal y la querida; para lo segundo, los amigos; para lo tercero cualquier rato es bueno".¹ Este comentario de Guillermo Prieto coincide con el de su contemporáneo Brantz Mayer, quien paseó por el sureste de la ciudad, en las cercanías de la catedral:

Allí, en los canales, por los mercados y en las pulquerías, se pasan el día entero los indios y estos parias abyectos comiendo desperdicios, riñendo, bebiendo, robando y durmiendo la mona en el suelo...²

Emborracharse, para todos ellos, era vivir al día, sin pensar en el mañana, porque ese mañana no tenía nada atractivo o mejor que ofre

1. Prieto, Op. Cit., p. 229.

2. Mayer, Op. Cit., p. 63. Vid. también Poinsett, Op. Cit., p. 26.

cer. En estos casos el alcoholismo era una auténtica gula, si por gula entendemos, como lo define el padre Ripalda, "exceso en el comer o beber". El problema inmediato no era morir de inanición -ya dijimos que en alguna forma solfa encontrarse algo que comer- sino un vacío total y una carencia absoluta de lo que hace la vida digna de ser vivida.

No se piense que las carencias humanas que propiciaban la ociosidad y la miseria eran privativas del Nuevo Mundo ni que las injusticias sólo se daban en las colonias de ultramar. Los léperos tenían larga y vieja tradición en la Metrópoli donde la vagancia, debida en buena medida a causas ajenas al propio vago,³ llegaba a extremos alarmantes. En una obra publicada en Madrid en 1598⁴ se afirma que el número de vagabundos españoles, entre hombres, mujeres y niños pasaba de los 150,000. El padre Fernández Navarrete, en su obra Conservación de Monarquías, escribe un siglo más tarde sobre la vagancia:

La mayor parte de los españoles no hacen otra cosa: los unos so pretexto de nobleza; otros porque prefieren mendigar. Las calles de Madrid ofrecen singular espectáculo. Hállanse henchidas de vagabundos y haraganes, que pasan el día jugando a los naipes aguardando la hora de la comida a la puerta de los conventos, o se salen al campo a saquear las vi-

3. El Lazarillo de Tormes, por ejemplo, se pasa la vida, buscando empleo, pero ninguno de sus amos tiene lo suficiente para darle de comer, no digamos para pagarle un sueldo.

4. Cf. Cristóbal Pérez de Herrera, Discurso del amparo de los legítimos pobres y reducción de los fingidos, Madrid, 1598; Cit. por Delente, 1948, Op. Cit., p. 141.

viendas.⁵

Estos seres, usaban del ingenio y del disimulo para irse pasando. Los más holgazanes y menos valientes eran los mendigos; los hábiles y graciosos eran los pícaros. Por eso se decía que "pobreza y picardía salieron de la misma cantera".

Tanto allá como acá, el trabajo manual, los llamados oficios mecánicos, e inclusive el comercio tenían algo de deshonoroso; a diferencia del ocio que era socialmente aceptado y aun fomentado como signo de hidalguía. Además, el concepto medieval de generosidad se traducía en limosna para el necesitado -era común que los vagos remediaran su hambre con la sopa boba de los conventos- lo malo es que mientras más se prodigaba la limosna, más se estimulaba a pedirla, en lugar de buscar recursos en algún tipo de trabajo productivo

Del otro lado de la balanza estaba la gula del que tenía asegurada una existencia cómoda y que muchas veces no encontraba cómo ocupar con algún provecho lo más limitado y efímero que le es dado al hombre: el tiempo. "Cuanto amontonan mucho dinero y sin trabajo, casi no pueden dispensarse de ser golosos".⁶ Estos golosos de la abundancia, aunque por razones muy distintas que los golosos de la miseria, también acaban pagando caro por sus excesos. En estos ca-

5. Ibid., p. 131-132.

6. Brillat Savarin, Op. Cit., p. 158.

Los castigos no venían de fuera pues la sociedad tradicional era harto indulgente con estos comelones; sino que cada individuo se encargaba con rigurosa justicia de administrarse la punición volviéndose más gordo, viejo y feo de lo que la naturaleza, en su sabiduría, tenía dispuesto para él.

La señora Calderón, educada en la austera tradición escocesa, observaba que:

El temprano decaer de la belleza en las clases altas, la ruina de los dientes y la excesiva gordura que en ellas son tan comunes, son, sin duda, resultado natural de la falta de ejercicio y de una alimentación poco acertada. No hay país en el mundo en que, como en éste, se consuma tal cantidad de alimentos de procedencia animal, los cuales, al mismo tiempo, en ninguna parte son menos necesarios que aquí. Los consumidores no son los indios, que carecen de recursos para ello, sino las clases altas que por lo general toman carne tres veces al día...⁷

A estos golosos podría preguntárseles ¿Tiene deleite el que come sin hambre y el que bebe sin sed? Todos confesarán que poco o ninguno, pues la felicidad no se mide por los bienes que se poseen, sino por el gozo que de su posesión se deriva.

Feljó, ideólogo de la Ilustración española y mente inquisitiva de su tiempo opina que el goloso del exceso,

7. Calderón de la Barca, Op. Cit., p. 74.

el que tiene puesta toda su delicia en la copa y en el plato, ¿qué logra con el inmenso dinero si no puede comer y beber más que como un hombre solo? Y si por su glotonería quiere comer por dos, presto perderá la salud y no podrá comer aún como medio.⁸

Como puede verse, el español se debatía entre los sugerentes placeres de la gula y los frecuentes llamados a la templanza. A la vez que ansiaba sentirse lleno, traía consigo la carga moral de una religión que consideraba falta de caridad comer más de lo necesario en un mundo de escasez. "Tiene el demonio preso al glotón por el bocado: ¡Sujeción terrible!"⁹, recordaba Juan de Zabaleta a sus compatriotas durante el siglo XVII. Esta actitud reflejaba la de la Iglesia, quien sostenía que el hombre nacía en pecado y condenado a comer el pan con el sudor de su frente. Eso por comer la fruta prohibida, la que no era indispensable para mantener la vida, pero sí atractiva a los sentidos.

Esta intervención de la religión en los asuntos culinarios resultó nefasta para la gastronomía, pues el hombre que confesaba comer por gusto era considerado más animal, menos digno, que aquel otro que só-

8. Pei j6o, Humilde y alta fortuna, cit. en Teatro Crítico, Op. Cit., p. 35.

9. Juan de Zabaleta, Día de fiesta por la mañana, Madrid, Ediciones Castilla, 1948, p. 151.

lo se alimentaba para mantener la vida. El diablo de la gula asechaba tras las alegrías y los gozos que procedían de la comida. La buena mesa era para el español medieval el camino fácil para llegar al pecado. La visión atractiva y a la vez religiosa y austera de la gula se manifestó temprano en la literatura española:

"O! cómo es gustosa vida
buen comer y buen beber,
que en el vicio está el plazer!
Vanquetes son los que quiero
y alegran mi coracon,
y comer de mogollon
en casa del cavallero."¹⁰

La causa inmediata del pecado, la que sabía como hacer atractiva y tentadora la comida y la ponía al alcance de la víctima, era la cocinera. Ella, con sus guisados -juzgaban los españoles con una visión tragicómica del problema- producía los mismos efectos que las brujas con sus hechizos. El mismo Zabaleta que hemos mencionado, condenaba con graves razones a las cocineras: "A las hechiceras tienen todos grande odio, y cariño grande a las cocineras, teniendo la malicia igual estos dos ejercicios. Con un bocado enloquecen las unas y con un bocado enloquecen las otras".¹¹

Como se ve era difícil definir cuándo se acababa el hambre y cuando comenzaba la gula. El español, con una visión muy pragmática de la vida, se fue a lo seguro: optó por comer mientras hubiera hambre y lo justificó por matar el hambre. Esta rondaba inclusive entre:

10. Cf. "El Vicio español"; Rouanet III, p. 453; Cit. por Rainer Hess. El drama religioso y románico como comedia religiosa y profana, (siglos XV y XVI) versión española de Rafael de la Vega, Madrid, Editorial Gredos, 1976, p. 176.

11. Zabaleta, Op. Cit., p. 157.

Los poderosos que paradójicamente alternaban los períodos de lujo y despilfarro -aparente demostración de prosperidad- con los de verdadera necesidad.

Como ejemplo veamos la situación real en palacio hacia el final del reinado de Felipe IV. Aunque parezca increíble, era tal el desajuste económico y administrativo, que a los dispendios, de todos conocidos, seguían períodos de penuria en que, literalmente, no había algo decente que comer. En los Avisos publicados por un testigo de aquellos días -Barrionuevo- el 28 de nov. de 1657 se hace saber que:

come el rey pescado todas las vigiliass de la Madre de Dios y las de Presentación no tuvo que comer mas que huevos y más huevos, por no tener los compradores un real para prevenir nada...¹²

Este párrafo es interesante pues permite conocer la cara oculta del comer palaciego en Madrid, lugar hacia el que todos los hombres "de razón" de la Nueva España volteaban para copiar, imitar y repetir. A nadie le gusta dar publicidad a sus defectos; menos podía agradecerle al rey que la bancarrota de palacio y las hambres subsiguientes fueran del dominio público. Además el pueblo gusta de rodear a sus gobernantes de una aureola de abundancia y plenitud material, no de carencias. Por eso los testimonios referentes a banquetes y festines son mucho más frecuentes y repetitivos que los del

12. Avisos, 28 de noviembre de 1657, t. III, p. 392-394, Cit. por Delaito, 1955, Op. Cit., p. 143.

mal comer en la corte. Pero esto no significa que las grandes comidas fueran la regla. Investigando con cuidado en los archivos podrían encontrarse numerosos ejemplos de lo que era la lucha por la vida. En ocasiones, las fuentes de la época han dejado constancia no sólo de lo que se tenía, se enseñaba o pregonaba, sino también de carencias inesperadas y hasta dramáticas. Tal fue el caso de la infanta María Teresa, futura esposa de Luis XIV y, cualquiera diría, la criatura más mimada de Europa

Dos meses y medio ha que no se dan en palacio las raciones acostumbradas, que no tiene el rey un real y el día de San Francisco le pusieron a la infanta María Teresa en la mesa un capón que hedía como a perros muertos. Siguióle un pollo, sobre unas rebanadillas como torrijas,¹³ llenas de moscas y se enojó de suerte que a poco no da con todo en tierra. Mire Ud. cómo anda Palacio. Todo esto es como lo cuento, sin añadir ni quitar ni un ápice.¹⁴

No hay que olvidar que en esos días no se había inventado el modo de hacer dinero a discreción -no se emitía papel moneda- y mientras más se despilfarraba en banquetes de 25 platillos y "meriendas" de 38;¹⁵ más probable era amanecer tarde o temprano en bancarrota y

13. Torrija. Rebanada de pan empapada en vino o leche, frita y endulzada con vino o azúcar.

14. Avisos, 28 de octubre de 1656, t. III, p. 24; Cit., por Deleito, 1955, Op. Cit., p. 143.

15. Ibid.

tener que reducir por fuerza el nivel de vida.

Si tanto el mundo indígena como el hispánico censuraban la gula con tanta seriedad, ésta necesitó disfrazarse para introducirse en el Nuevo Mundo. Algunas veces se llamó "necesidad" y otras "generosidad". Toda tu cuita y trabajo es por comer",¹⁶ censuraba un labriego a su hijo perezoso, en el siglo XVI. La necesidad se justificó con base a la leyenda negra que Buffon y C. de Paw divulgaron sobre la América española y que mostraba -en el renglón de alimentos- que los producidos en América eran menos buenos que los europeos. La calidad inferior de éstos probaba la naturaleza inferior de sus habitantes.

Thomas Gage relata cómo se veía -durante su estancia en México- en la necesidad de comer en forma más abundante que en su país de origen.

En México y en otros muchos parajes de América, observamos que dos o tres horas después de haber hecho una comida, en la cual nos habían servido tres o cuatro platos de carnero, vaca, ternera, cabrito, pavo y otras aves y animales de caza, no podíamos estar de la debilidad de estómago, y casi nos caíamos de desmayo, de modo que nos veíamos precisados a confortarnos y reponernos con una jicara de chocolate, un poco de conservas y algunos bizcochos.¹⁷

16. Cit. por Hess, Op. Cit., p. 177.

17. Gage, Op. Cit., p. 52.

Viniendo de la escasez europea, lo que Gage trafa en el estómago era un hambre grande y atrasada, misma que llamaba "necesidad".

Cuando surgió el mestizaje y se hizo posible hablar de una clase media, la comida abundante y sabrosa tomó nueva importancia. Aún las familias que vivían con moderación consideraban "necesario" estar preparadas para cumplir con los deberes de la hospitalidad. No es que el hecho de tener compañía multiplicara el hambre -el cuerpo humano no consume más calorías por estar acompañado de otros cuerpos en la mesa- sino que la dignidad del anfitrión así lo exigía.

En México solía vivirse con sobriedad -escribe una austriaca a mediados del siglo pasado-, pero

cuando tienen invitados el número de platos es grandísimo. Esas familias que cenan regularmente tienen siempre puesta la mesa con mayor número de lugares de los necesarios y si llega algún pariente o algún amigo, aunque no hayan sido invitados, se sientan a la mesa y son acogidos con la mayor cordialidad.¹⁸

La señora Calderón considera este sistema una verdadera plaga y habla del asunto con una irritación mal disimulada:

Si vais a almorzar, ellos /los intrusos/ se quedan a hacerlo con vosotros; si a comer, lo mismo, si estáis dormidos, aguar

18. Kolonitz, Op. Cit., p. 109. A propósito de la sobriedad en la vida diaria Vid. Fossey, Op. Cit., p. 222.

dan a que despertéis, si salísteis, vuelven. Un individuo de aspecto insignificante, cuyo nombre ni siquiera oí, vino ayer poco después del almuerzo, se sentó y se quedó a comer con nosotros, ya bien tarde. ¡Estas no se debieran llamar visitas, sino calamidades!¹⁹

termina indignada esta señora que en la mejor tradición escocesa censuraba la falta de privacidad y el dispendio resultante de este modo de vida.

La casa abierta y la mesa puesta, o como dice el dicho, "tirar la casa por la ventana", han sido en México un arma de dos filos permitiendo al anfitrión excederse en la calidad y la cantidad de los platillos, comer un día con gula, aunque el mañana traiga hambre y escasez.²⁰ En casos menos drásticos, pero más comunes, ha limitado la capacidad económica del mexicano para mejorar a largo plazo su nivel de vida mediante el ahorro, base de la capitalización.

Comer con gula, si seguimos con la misma línea de pensamiento, implicaba dejar ver una mesa exuberante, para que los abundantes platillos no desmerecieran al ser presentados. No era una cuestión de refinamiento, el anfitrión no buscaba tanto un fin estético, cuanto opulento. De ser posible no faltaba en el comedor al menos un detalle de plata. Esta llegó a ser tan abundante en México que J.M.

19. Calderón de la Barca, Op. Cit., p. 40.

20. Los antropólogos utilizan el término potlich, para designar la acción de tirar y despilfarrar en las fiestas. Las causas de esta actitud rebasan el campo de esta investigación, pero sirven a los psicólogos un fértil campo de trabajo.

Marroquí escribe acerca del período colonial:

En aquellos tiempos que podríamos llamar los siglos de oro y plata de México, ni en las casas pobres faltaba una docena de cubiertos de plata; en otras, y no pocas eran del mismo metal, platos, fuentes, pescaderas, fruteros, saleros, salseras y demás útiles de mesa.²¹

No se piense que la abundancia de plata era necesariamente sinónimo de casa rica. México tenía mucha plata a pesar de lo cual era un país pobre; la mayoría de sus habitantes -igual que en esas épocas en todas partes del mundo- carecía de lo elemental y el hecho de tener algunos artículos de plata no hacía más elevado el nivel de vida de la población. Por eso, también en este caso, lo superfluo en la mesa, los adornos y lujos que se mostraban al invitado -cuando en otros aspectos de la vida se carecía de lo básico- llegaban a ser la otra cara de la escasez.

Decíamos que la gula llegó a disfrazarse de generosidad. En estas ocasiones, y al ser acusado de gula, el anfitrión que ofrecía a sus invitados un número excesivo de platillos hubiera respondido que para los amigos nada es demasiado y que por eso ponía la casa, su bodega y su despensa, a la disposición de los huéspedes.

De hecho, todas las clases sociales eran amantes de una buena fiesta pero entre los poderosos había más medios para dar verdaderas

21. José María Marroquí, Op. Cit., 1, 116.

banquetes. En 1702 el arzobispo convidó a los señores capitulares y a los de la Real Audiencia a una comida que comenzó

a las doce en punto y se acabó a las dos y media de la tarde. Hubo, según dicen algunos, treinta platillos, los diez de pescado, diez de carne y diez de dulce; otros dicen que hubo cincuenta de diversas viandas, así de pescados exquisitos, como de carnes y aves diferentes con tres antes²² y cinco géneros de dulces, entre ellos una cajeta de Michoacán a cada convidado, diversos pasteles y pastelones, varias frutas del tiempo y diversos géneros de vino y nevados²³

Este tipo de banquetes no sólo eran ocasión para disfrutar en privado, sino que tenían un significado religioso -la que se menciona fue en "honor de la recepción del palio"²⁴ y hasta cierto punto, importancia pública. Aunque el costo de estos festines era elevado para un país donde había miseria, nadie parecía dispuesto a cuestionar la validez del gasto. Por una parte no siempre le costaba la comida al que la pagaba. Desde que el hombre descubrió el valor político de los banquetes, se ha dispuesto de "fondos especiales" para comer en ocasiones de importancia. Por otra parte, los que sabían del gasto, pero no estaban en posición de disfrutar del festín, no

22. Postre que se hace de bizcocho, mezclado con dulce de huevo, coco, almendra, etc. y que poco se usa en la actualidad.

23. Cf. Antonio de Robles, Diario de sucesos notables, México, enero de 1702; cit., en Foxázar, El fin de nada y el fin, op.cit., p. 4.

24. "Insignia pontifical que da el Papa a los arzobispos, la cual es como una faja blanca con cruz negra que pende de los hombros sobre el pecho".

tenían manera de expresar su inconformidad. En la Nueva España no existían mecanismos por los que las mayorías pudiesen protestar contra los dispendios de los poderosos. Estos eran -y posiblemente sigan siendo- sufragados en última instancia con los impuestos del sufrido pueblo. Los súbditos del rey -expresó claramente el virrey Fernando de Croix en 1767- estaban para callar y obedecer, no para cuestionar. Durante la Colonia, la alta burguesía volteaba hacia Europa buscando estímulos en una sociedad que ya había alcanzado cierta madurez y estabilidad cultural. España era, evidentemente, el modelo próximo a seguir. Ya vimos cómo el español -hombre religioso- condenaba la gula y los excesos. Ahora veamos cómo el mismo español -hombre político- se comportaba en un festín y cuál era el ejemplo que recibían los habitantes de las tierras nuevas.

En ocasiones públicas el español hacía lo indecible por mostrar al mundo que nada ni nadie podía opacar a su patria, ni siquiera en el terreno gastronómico. Su gran cualidad, la generosidad, se enfrentaba al dispendio del que todo sacrifica por ser el primero, el mejor y el único. Siendo monarca Felipe IV, con una España empobrecida y agotada por guerras europeas, el embajador español en París, admirante de Castilla, dió un gran festín "a la manera española" que llenó de asombro a los concurrentes y que habrá causado malévolas y justificadas críticas. En las Memorias del mariscal francés Gramont se lee al respecto: "Vi servir 700 platos en las armas del admirante-

te, que volvían a la cocina casi sin que se les tocara... la comida duró más de cuatro horas."²⁵ No digamos comer, sólo ver pasar frente a los ojos y oler comida durante cuatro horas, bastaría para dejar a un hombre normal sin comer durante varios días o para dejar furioso a quien no hubiera participado en el festín, teniendo hambre desde que nació. Buscando mayor igualdad, inclusive igualdad en la cantidad de comida- los inconformes y los hambrientos revolucionaron Francia en 1789.

En España el despertar de las conciencias tomó forma distinta que en Francia, pero también se fueron dejando oír las voces de protesta. Como ejemplo están las cartas que el Doctor Thebussem, D. Mariano Pardo de Figueroa, intercambió con el cocinero de su majestad Alfonso XII, don José Castro y Serrano. Estas fueron publicadas en Madrid en 1888 y por lo tanto estuvieron, a pesar de criticar a la autoridad, al alcance de todos los españoles. En ellas se dice que los banquetes populares ofrecidos por el ayuntamiento de las ciudades a los monarcas -y en los que el ayuntamiento se invitaba a sí mismo- "eran festines propios de antropófagos, porque en último y verdadero término constaban de un solo plato lleno de

COSTILLAS DE CONTRIBUYENTES
guarnecidas con miserias humanas"²⁶

25. Deleito, Op. Cit., 1946, p. 120.

26. Doctor Thebussem, Op. Cit., p. 160.

Para entonces México, ya independiente, seguía su propio camino y comenzaba a habiarse de la gula como de un mal social en un mundo de carencias.

V. SIGLO XIX. TRADICION Y MODERNISMO

1. Nuevas posibilidades.

"Vivamos todos, y comamos en buena paz y compañía, pues cuando Dios amanece, para todos amanece".

El Quijote, II. XLIX

Si la primera gran crisis alimenticia mencionada al comenzar este trabajo tuvo lugar al encontrarse dos culturas viejas y respetables, la segunda se produjo a raíz de la Independencia.

Entre los muchos elementos que contribuyeron a ella, dos me parecen particularmente significativos: el primero se asociaba a la tradición y era una especie de cansancio y fastidio ante lo ya conocido y probado. Por sentirlo monótono y repetitivo, de ninguna manera porque fuese malo, dejó en muchos casos de valorarse y hasta de gustar. Junto a este elemento se dió su contrario, un patrón de antítesis dedicado a la renovación, aunque no necesariamente por algo mejor.

La misma inquietud y desasosiego que caracterizó la política, la economía, la religión o la diplomacia del periodo post-independiente, se proyectó en el campo de la cocina. Allí, tras su apariencia tranquila y estable, se cocinaban no sólo platillos, sino ideas y tendencias. La sociedad entera, incluidos los pobres y los indios, par-

participaba en la creación democrática de los futuros menús. Todos y cada uno de los habitantes, por el solo hecho de comer, manifestaban su parecer. Inmersos en la olla, todos los temas estaban abiertos a debates en este laboratorio barato, sencillo y práctico. Esto porque cada ingrediente, además de su sabor sensible, tenía un valor cultural asociado a la realidad histórica de México.

La cocina permitió con particular claridad percibir el comportamiento de la sociedad decimonónica, conjugando los gustos individuales con el consenso de la colectividad, y los atractivos de una evolución natural frente a las posibilidades de una mini revolución culinaria.

Veamos primero algunos aspectos de la evolución para entrar más adelante en el debate revolucionario.

El tiempo dió a la cocina su carácter mestizo; suavemente, sin sentirlo, había surgido la comida mexicana. Mexicana en su variedad de ingredientes, en sus desigualdades externas y en las diferencias económicas de sus habitantes. Es evidente que el resultado no podía ser uniforme ni monótono, sino variado en la medida que los platillos entraban en competencia, en libre competencia podríamos decir, para justificarse y consagrarse.

Se extendió la idea de que todos los mexicanos, independiente de su condición social, podían, dentro de su tradición, comer bien. En 1842 se anuncia la salida por entregas semanales de un Nueve y

sencillo Arte de cocina y se advierte que "contendrá recetas que sin duda satisfarán los deseos, no sólo de la clase distinguida y opulenta, sino de las personas que viven en el tranquilo estado de la mediocridad, y aún de los más probres".¹ Partiendo de una realidad aceptada -"las varias clases de la sociedad"- se ofrecía la variedad para llegar a los diversos éxitos, ya que cada grupo aspiraba a "su" diferente perfección gastronómica.

La novela costumbrista, las relaciones de viajes, las memorias de hombres que palparon el sentir del país durante ese largo periodo de crisis de identidad que fue el siglo XIX, son también un buen termómetro para definir las tendencias alimenticias de la sociedad.

Según quién comiera, dependiendo del cómo, dónde, cuándo y con qué lo hiciera, el mexicano esbozaba una de sus mil caras.

2. El quién y el qué de la comida.

Indio, mestizo o criollo; mexicano o extranjero; rico o pobre, campesino o urbano; todos comían, pero no igual, por dos razones: sus tradiciones y cultura eran diferentes y sus bolsillos variaban de tamaño. Los indígenas constituían la mayoría étnica de la población, pero no formaban una unidad. Las diversas comunidades individuales comían calladamente, muchas veces al margen de cambios y novedades. Comían sin cumplimientos, sin gastos superfluos en fines man-

1. Nuevo y sencillo Arte de cocina, por una mexicana: forma parte de los anuncios de la entrega núm. 10 de Bossuet, Vida de Jesucristo, publicado en entregas, México, Vicente García Torres, 1642.

teles o delicadas vajillas. Cierta que comían no sólo por necesidad, sino por gusto y por antojo, sin cuidarse por impresionar con usos, maneras y sabores socialmente exitoso. Muchas veces separatistas y en general ansiosos por conservar su peculiar realidad cultural, las capas más bajas de la población seguían apoyándose en lo conocido y lo probado, arrastrando prejuicios y temerosos de los efectos, para ellos misteriosos, de las apariencias. Toda regla tiene sus excepciones. Para cazar patos,² cuya carne parece haber sido muy popular, se las ingeniaron para inventar una mortífera super escopeta:

El pantano del norte /de la ciudad de México/ se veía cubierto de millares de patos; literalmente parecía como si los hubiesen espolvoreado con pájaros. Inmensas son las cantidades de éstos que asesinan con una especie de máquina infernal formada por gran número de escopetas reunidas, y proporcionan el alimento principal de los pobres de México.³

Para este sector, la renovación culinaria mediante la experimentación práctica, era mínima. En la medida que se sentían satisfechos con su dieta tradicional, vivían en cierta pasividad culinaria que les dificultaba adoptar una dieta más variada. Tanto en el campo como en las ciudades, "los tres amigos del pobre -maíz, frijol y chile- hacían el gasto".⁴ Considerando que por maíz se entiende, además de

2. Sedano en sus Noticias informa que se consumían en México, poco más o menos 80 mil docenas /de patos al año/. Francisco Sedano, Noticias de México, crónicas del siglo XVI al siglo XVIII, 3 vols., México, Secretaría de Obras Públicas, 1974, III, 39.

3. Mayer, Op. Cit., p. 57.

4. Prieto, Op. Cit., p. 226. El mismo autor llama a los frijoles "aliño de los desheredados y refrigerio del hambriento", p. 225.

tortillas; atole, gordas, chalupitas, tamales, etc., la dieta aumentaba considerablemente en variedad, pero dentro de los límites, tradiciones y usos de las diversas zonas del país.

Un poco más arriba en la escala social la cosa cambiaba. Este grupo, apoyado en un pasado culinario, creaba en el presente; afirmaba su mexicanidad aprovechando lo disponible para obtener lo agradable dentro de una mayor variedad. La comida era barata en proporción a los ingresos, y eso permitía a cualquier pequeño artesano improvisar sin mayor esfuerzo un sabroso menú. En su humilde jacal, la ranchera saboreaba sus chalupitas de carne de puerco, enchiladas, mole de pecho y de cecina; antojos que su marido mediaba con generosos vasos de espumoso tlachique.⁵

La acomodada verdulera llegaba de la plaza -"mentira le parecerá a usted lo que se aprende en la plaza; por los mozos y criados se sabe la vida de todo México"- y guisaba su buen plato de huevos con longaniza fresca de Toluca⁶ con sus rajitas de chile verde, tomates y rebanadas de aguacate acompañados por unas tortillas pequeñas y delgadas, humeando y despidiendo el incitante olor de buen maíz de Chalco.⁷ Como puede verse, las especialidades regionales eran apreciadas en el entendimiento de que México era uno, pero no el mismo, y de que

5. Payno, Op. Cit., p. 6.

6. Sobre el chorizo véase: Alfonso Sánchez García, Toluca del chorizo, Apuntes gastronómicos, Toluca, Gobierno del Estado de México, 1931 (Serie de Arte Popular y Folklore).

7. Payno, Op. Cit., p. 237.

el éxito productivo de una región contribuía a mejorar el nivel alimenticio de todo el país.

Los logros culinarios se traducen en un sentimiento de orgullo nacional. Manuel Payno, muy atento al sentir de su tiempo, sigue informándonos del México de aquellos años: el enamorado licenciado Lamparilla extasiado por el buen sazón y también por el buen ver de su anfitriona morena, comenta acerca del guiso: "Este plato que un francés llamaría horrible revoltijo de salvajes, es de lo mejor que se puede pedir". Completando la idea añade:

Que no se diga que en México sólo hay indias feas y sucias, apestando a sudor y a mugre. Que venga cualquiera de Europa y que te vea, y si no se le cae la baba como a mí, quiero que me ahorquen.⁸

Característico de esta cocina que podríamos llamar popular era echar mano de todo lo disponible. ¿Concibe alguien un platillo logrado a base de huesos? Los pulqueros que tenían fama de comer bien se "echaban a pie"⁹ con un tierno y sabroso guiso de huevos de manita de carnero, de toro, de puerco y de pollo "cuyo aroma bastaba para alimentar" y que complementaban con calabacitas con granos rojos de granada y chicharrón con polvo de queso añejo.¹⁰ Para terminar, café y té como remedio del dolor flatoso.

8. Ibid.

9. Echarse a pie. Expresión popular que significa comer con los dedos.

10. Payno, Op. Cit., p. 238.

Hasta los pillos y ladrones en noche de suerte, sentados en ruda sobre un petate tejido, tenían su buen cazuelón de chile con queso, muy frito y sazonado y abundante aguardiente de caña puesto en un gran calabazo.¹¹ Entre los menos afortunados estaban los pobres soldados, campesinos a quienes el tiránico sistema de leva había arrancado de sus tierras, y que comían según la suerte del día. Cuando ésta les sonreía, un cordero, gallinas y guajolotes sacados por la fuerza de algún jacal; y en días de hambre, tortillas duras con algunos frijoles.¹²

Era común entre las familias campesinas tener sus animalitos que les servían no sólo de alimento sino de compañía y de ahorro. Viajando por el Bajío, el americano Poinsett encuentra "como de costumbre" en esa zona, carnero, aves y huevos.

Este camino está mucho mejor provisto de víveres de todas clases que el de Veracruz. El viajero a quien no le gusten las tortillas de maíz ni el pulque, sólo tiene que llevar con él pan y vino de una población a otra y comerá divinamente bien en este camino.¹³

Más acomodados que los grupos ya descritos, los profesionistas y "gente de razón" tenían cultura suficiente y los medios necesarios

11. Fernández de Lizardi, Op. Cit., p. 199.

12. Payno, Op. Cit., p. 451 y 457.

13. Poinsett, Op. Cit., p. 201.

para tener acceso a todo tipo de guisos. Eran en cierta forma los más afortunados, pues comprendían y aceptaban los platillos que siglos de inventiva y experiencia habían ido creando con paciencia¹⁴ y podían modificarlos y renovarlos de acuerdo al sentir del momento.

México ya se había separado de España y recelaba de sus ideas políticas, pero seguía disfrutando de la vieja olla podrida que sazonaba con el buen aceite llegado de Tacubaya y los Morales¹⁵ y constituía por sí solo un verdadero banquete. La española que le sirvió de modelo, y que Cervantes consagró en El Quijote, llevaba cabra, vaca, tocino, cecina, nabos y cebollas y Sancho no la cambiaba por cosas regaladas ni manjares exquisitos:

Lo que el maestresala puede hacer es traerme éstas que llaman ollas podridas, que mientras más podridas son, mejor huelen, y en ellas pueden embaular y encerrar todo lo que él quisiese, como sea de comer...¹⁶

En México era -si hemos de creer a Guillermo Prieto- sólo uno de los platillos que se tomaban con la comida de al medio día. Para esas horas era costumbre haber guleado¹⁷ ya dos veces: la primera al despertar con el desayuno, y la segunda al almorzar a las diez de

14. "Junto a los quelites, nopales y huauzontles heredados del viejo mundo indígena estas gentes saboreaban legumbres tan novedosas como espárragos, salsiffes, cresson, berros, lechuga romana: y rábanos". Almonte, Op. Cit., p. 464.

15. Prieto, Op. Cit., 225.

16. El Quijote, II, XLIX.

17. Guleado. De: gulear. Término que no emplea la Real Academia, pero que a mi juicio describe muy bien la acción de "comer o beber en exceso".

la mañana "asado de carnero o de pollo, rabo de mestiza, manchamanteles, calabacitas, adobo o estofado, o uno de los muchos moles o de las muchas tortas de repertorio de la cocinera". Después de la comida de al mediodía, "un chocolate entre cuatro y cinco de la tarde engañaba el apetito; algo de merienda servía como de refrigerio después del Santo Rosario, y la cena a las diez de la noche despedía a la guila con el indispensable asado con ensalada y el mole de pecho tradicional".¹⁸

Inseparable de la comida era la acción de gracias. La comida, como ya vimos, se consideraba un don de Dios, y al Señor se agradecían los alimentos. "Al terminar la cena, el indio alto que había servido la mesa se arrodillaba en medio del cuarto y daba gracias -una costumbre común, según me han dicho, en el país".¹⁹ Al adelantar el siglo, la tradición fue cediendo lugar a la innovación y las ideas positivistas con su enfoque empírico experimental alejaron a Dios de los alimentos: "Se levantaron los manteles, quedándonos todos platicando de sobremesa, sin dar gracias a Dios, porque ya... comenzaba a no usarse".²⁰ Por fin llegaba la hora de la siesta, costumbre española que no sólo implicaba dormir, sino tiempo para pensar, meditar y encontrarse a sí mismo en el silencio y la quietud.

18. Prieto, Op. Cit., p. 58.

19. Edward Thornton Tayloe, México 1825-1828: The journal and correspondence of Edward Thornton Tayloe, North Carolina. The University of North Carolina Press, 1959, p. 68.

20. Fernández de Lizardi, Op. Cit., p. 254.

3. Dónde y cómo comer.

El comedor, pieza especial dedicada a comer en sociedad, fue tanto en España como en México un invento relativamente reciente. Hemos visto ya cómo la cocina fue tradicionalmente el gran centro de reunión en ambos países. En tiempos de Felipe IV "ordinariamente no había en las casas comedor como pieza especial para las comidas. En la misma sala donde se había estado de tertulia con los amigos, o en otra cualquiera, entraban los criados a poner mesas bajas para la comida, quitándolas después de efectuada ésta".¹ En este comedor de quita y pon se integraban en uno los intereses del cuerpo y del espíritu, pues no sólo se comía sino que se establecía comunicación a todos los niveles.

Cuando en las casas mexicanas el comedor se transformó en pieza formal, se hizo común abrir una pequeña ventana en el muro que comunicaba con la cocina. Por allí "se cambian las viandas y los platos sin que ninguna mano aparezca".² No era un cuarto muy decorado ni acogedor; el mexicano vivía con sobriedad, sin gastar, salvo ocasiones especiales que ya hemos mencionado (Vid Supra: Gula), grandes fortunas en muebles y adornos. Para las europeas, esta despreocupación provinciana era inconcebible. La condesa Kolonitz, que siendo dama de la emperatriz Carlota habrá tenido acceso a las mejores mesas de México, escribía: "Las mesas de muchos pomposos señores me parecieran miserablemente arregladas".³ En las haciendas la cosa podía llegar

1. Deleito, 1946, Op. Cit., p. 113.

2. Kolonitz, Op. Cit., p. 113.

3. Ibid.

al extremo. En la de don José Cervantes, al norte de Texcoco, el comedor era "un cuarto con corrientes de aire, piso de ladrillo y ventanas sin vidrios".⁴

Los cubiertos eran artículo superfluo para gran parte de la población. La tortilla fungía entre la clase más humilde como cuchara, tenedor y plato. "Cuchara de Moctezuma" la llama Ward⁵ y la señora Calderón asegura "por experiencia propia que es mil veces preferible que nada cuando habéis aprendido a usarla".⁶

Era usual servir los platillos mezclando diferentes vajillas de cerámica esmaltada, costumbre en extremo funcional y económica, y los manteles y servilletas solían ser de algodón blancos y limpios.⁷ Se ponían sobre la mesa los chilitos verdes, el pan y las tortillas y, además, entre los de mediana condición, algún detalle de plata. No faltaba tampoco el agua destilada y el recipiente con pulque, tal vez algún tinto español, catalán judío, sangría o agua de chia. Los más sofisticados y pudientes servían, sobre todo en las grandes ocasiones, algún vino francés.

Dentro de la corriente que podríamos llamar típica, nacionalista y conservadora, los platillos españoles e indígenas seguían teniendo en los banquetes oficiales su lugar en las festividades importantes. El gran día del año, el de la Virgen de Guadalupe, los poderes religiosos y civiles se reunían en la Basílica para orar primero y comer

4. Bullock, Op. Cit., p. 174.

5. Ward, Op. Cit., II, p. 639.

6. Calderón de la Barca, Op. Cit., p. 363.

7. Gooch, Op. Cit., p. 119.

después, en un salón habilitado especialmente para la ocasión. El platillo fuerte lo constituyeran los dos moles; el rojo y el verde con sus incontables acompañamientos y adornos, y se bebía vino Carlon y de Jerez o pulque de piña con canela. Una frase explicativa de Payno da sentido a todo el menú y resume la ideología culinaria mexicanista de medidado del siglo XIX:

México ya estaba seguro de ocupar un lugar entre la familia de las grandes naciones civilizadas, pero todavía no renegaba del puchero de sus abuelos, ni consideraba ordinarios los manjares que se servían en los fabulosos palacios de los reyes aztecas.⁸

Como al calor de una buena comida los hombres se unen; en esta ocasión los miembros del gobierno, incluidos librepensadores, masones y cándidos canónigos, todos juntos, "comieron como para tres días".⁹

Las cenas de gran gala podían ser tan formales que resultasen agotantes. La señora Calderón menciona una en que "no se cometieron errores en punto de etiqueta"¹⁰ -el comentario hace pensar que muchas veces sí se cometían- y "la comida duró tres y media horas mortales".¹¹ No sabemos si resultaron mortales por la importante compañía (arzobispo y miembros del Gabinete y del cuerpo diplomático), por la excesiva duración del evento, o por la calidad del menú. Tam

8. Payno, Op. Cit., p. 22.

9. Ibid.

10. Calderón de la Barca, Op. Cit., p. 212.

11. Ibid., p. 212.

bién suelen darse casos en que la perfección llega al exceso, restando gracia, alegría y espontaneidad al evento.

En estas lujosas mesas -sabemos de un banquete para sesenta personas en que "todo, hasta los platos eran de sólida plata"¹² se entrelazaban los intereses político-intelectuales con el hambre de lucir, hacerse valer, destacar socialmente y, por supuesto, comer. Lo repetitivo y monótono en estos casos podía ser el hecho de ver siempre las mismas caras -los círculos sociales eran muy cerrados y difícilmente se aceptaban extraños¹³ y discutir los mismos asuntos.

Cuando al comenzar el año de 1841, Bustamante condena a "un presidente estúpido y glotón /Anastasio Bustamante/ que no piensa más que en comer los manjares más exquisitos",¹⁴ no lo hace por criticar a un hombre que come bien, sino por tratarse de un jefe de estado que, a su juicio, antepone las consideraciones gastronómicas a las de orden administrativo y político.

México vivió durante esos años la incertidumbre política de una sociedad fluctuante que avanzaba y retrocedía. Las crisis sucesivas de gobierno afectaban la producción y la distribución de alimentos en los centros urbanos, sobre todo en la ciudad de México. Las aso-

12. Calderón de la Barca, Op. Cit., p. 153

13. La excepción eran los extranjeros, quienes viniendo con buenas recomendaciones tenían acceso, por su misma calidad de "extraños", a todos los círculos sociales.

14. Carlos María de Bustamante, Diario Inédito, Cit., Teixidor en Notas..., Op. Cit., II, p. 100.

nadas militares dificultaban el abastecimiento de alimentos y la subsecuente escasez repercutía en repentinas alzas de precios. Uno de tantos viajeros comenta en 1832,¹⁵ que, tras los días de desorden "todos los comestibles están ya al precio de antes"¹⁶ y en 1840 Carlos María de Bustamante se queja de que "los víveres han subido a gran precio; en la calle de San Francisco¹⁷ vale un peso un chocol de agua".¹⁸

Terminado el problema en turno, la gente se tranquilizaba y la vida seguía su curso normal. A pesar del costo económico que representaba para el país la perenne inestabilidad política, se esbozaba un alza de productividad. Existían innumerables huertas que, al aumentar la producción y bajar los precios, popularizaron el consumo de frutas y verduras más variadas y finas. Al usarse en algunas regiones y por algunos grupos mejores técnicas agropecuarias, sin aumentar en forma perceptible la población, más personas tuvieron a su alcance una mejor comida. Esto no significa, por supuesto, que todo México se alimentara bien ni que cambiara la situación de los grupos que vivían aislados del progreso. Pero era un peso en la dirección correcta.

15. Año en que el general Santa Anna encabeza una rebelión contra Anastasio Bustamante.

16. Becher, Op. Cit., p. 145

17. En la actualidad Ave. Francisco I. Madero.

18. Carlos María de Bustamante, Diario Inédito, Cit. por Teixidor en Notas..., Op. Cit., I, p. 124.

Los comerciantes manejaban por aquellos días sus relaciones públicas en forma deplorable. Si admitimos que un gran porcentaje de la población era analfabeta y si reconocemos que el sistema de pesas y medidas distaba de ser uniforme y sencillo por aquellos años, entenderemos porqué los compradores se sentían fácilmente engañados y robados. La cosa llegaba al extremo de que los comerciantes no daban publicidad al hecho de ser honrados, sino de no robar. En un número de "El Omnibus" publicado en 1851, un propietario de carnicería se anuncia "ofreciendo al público no hacer alteración alguna en el peso" de la carne.¹⁹ También se alertaba a las señoritas casaderas de "todas las supercherías y estafas que los vendedores sin conciencia cometen todos los días".²⁰ Los españoles padecían tradicionalmente del mismo mal. Desde el siglo XVII esto llevó a don Quijote a recomendar al flamante gobernador Sancho Panza que, como autoridad que era, visitase las carnicerías y las plazas, que la presencia del gobernador en lugares tales es de mucha importancia... es coco a los carniceros, que por entonces igualan los precios, y es espantajo de las plaseras, por la misma razón.²¹

Alterar los pesos era muy explicable con el nebuloso conjunto de pesas y medidas que se usaba entonces. Sin un sistema uniforme, claro y sencillo de pesar y medir, la gente vivía sumergida en el

19. "El Omnibus", sábado 15 de noviembre de 1851, tomo 1, núm. 2.

20. Campe, Op. Cit., p. 52.

21. Cervantes, Op. Cit., II, LI.

caos mental, sobre todo si era pueblerina e ignorante. Por eso si algo ha contribuido al orden doméstico y a la claridad del pensamiento culinario, han sido los kilos, los litros y la unidad monetaria dividida en cien. A la lógica y a la claridad del sistema decimal impuesto por Napoleón en su efímero imperio debemos la exactitud de las recetas²² y del costo de prepararlas.

El sistema métrico decimal entro en vigor en virtud de una ley expedida por el Gobierno de la Nación cuatro años antes de concluir el siglo XIX: el 16 de septiembre de 1896. El nuevo sistema marcó un cambio de época y tuvo tales repercusiones en la cocina -y por su puesto en todos los aspectos de la vida- que se le dió amplia difusión. La Cartilla Olvera²³ se incluyó en el Manual de Cocina Michoacana, Zamora, 1896, porque "reúne la claridad apetecida, puede ofrecernos el medio de educar la memoria, acostumbrándonos a la compra de sólidos, de áridos y de líquidos y a su inversión diaria en el hogar por gramos o litros".²⁴

22. Las proporciones de las recetas se daban en forma tan anárquica y por otra parte los precios de los artículos variaban tan poco, (excepción hecha de las momentáneas crisis políticas), que en ocasiones los libros de cocina calculaban los ingredientes por su precio. Para preparar Leche quemada en 1842, se aconseja "a un real de leche, doce yemas de huevo..." Vid. Cocinera mexicana, exquisitas recetas de guisar o sazonar al estilo del país México, Imprenta por V. Salinas, 1842.

23. Llamada así en Michoacán por haberla redactado don Jesús Olvera, Catedrático del Primitivo y Nacional Colegio de S. Nicolás de Hidalgo.

24. Manual de Cocina Michoacana, Zamora, 1896, p. 515-545. Vid. Apéndice III.

Por suerte este sistema fue adoptado en México antes de que fue se mal visto importar tecnologías. Por no copiar sistemas ajenos, nos hubiéramos visto en la necesidad de usar nuestra imaginación creadora para descubrir el equivalente... o resignarnos a seguir en el enigma de las arrobas, cuartillas, librar, onzas, pintas y demás.

4. Los que comían lejos de casa.

A partir de la Independencia aumentó el número de viajeros, sobre todo de aquellos que por ser ajenos al mundo español habían sido vistos con recelo durante la Colonia. A las pocas horas de pisar tierra mexicana por primera vez, se enfrentaban a un problema ineludible: dónde comer, qué pedir y como hacerlo, sin estrellarse con la barrera de un idioma o unos platillos desconocidos. Al establecer contacto humano con los dueños del lugar, participar de un alimento común y adaptarse -de buena o de mala gana ya que no tenían opción- a las costumbres culinarias del mexicano, el extranjero se introducía de lleno en el alma del país.

El lugar de entrada por excelencia era Veracruz, puerto insalubre de donde los recién llegados huían a toda prisa, procurando pasar la noche en Plan del Río¹ para seguir hacia Jalapa, lugar obli-

1. La señora Calderón tomó allí "pescado, aves, bistec y frijoles, todo bien sazonado con ajo y aceite". Op. Cit., p. 22. Mayer menciona un menú semejante, más una botella de clarete, y queda indignado al tener que pagar por persona, el equivalente de 2 dls. Sugiere, inclusive, que algún muchacho yanqui emprende establecer una Hostería de Oposición. Mayer, Op. Cit., p. 22.

gado de paso para los virreyes y visitantes reales durante los 300 años de la Colonia, y después para los espías, diplomáticos, comerciantes, banqueros y militares, a quienes los más diversos asuntos llevaban a la capital. Allí, al igual que en otros sitios estratégicos para pasar la noche, la fonda principal era parte de la posada o mesón. "Junto al portón del mesón se halla la fonda, o sea la parte del establecimiento destinada al servicio de la comida".² La de Jalapa, es mencionada por varios viajeros: Poinsett pasó por allí un año después de consumada la Independencia (1822) y observó algunos detalles interesantes: "había muchas personas sentadas en mesas separadas, no mustiamente silenciosas como en un café inglés, sino platicando alegre y ruidosamente unas con otras".³

Del vino Catalán, opina: "es el más abominable de todos los vinos, ya que es dulce, astringente y nauseabundo". De los modales de los criados, sencilla gente del lugar, elevada por las circunstancias a la categoría de meseros, también tiene algo que decir:

Son excesivamente despreocupados. Uno de ellos, al no poder llegar con la mano hasta el lado opuesto de la mesa, se arrodilló sobre la banca junto a donde yo estaba sentado, y recogió el mantel (que por lo visto se cambia semi-anualmente) chiflando una alegre tonada tan alto como podía, todo el tiempo.⁴

2. Mayer, Op. Cit., p. 34.

3. Poinsett, Op. Cit., p. 69.

4. Ibid., p. 69.

Como no faltaban viajeros y el dueño se esmeraba, esta posada llegó a gozar de cierto prestigio. Lorenzo de Zavala se alojó allí en 1830 y la encontró "bien servida". Añade: "Es un consuelo, después de un viaje penoso encontrar un alojamiento aseado y en que el hombre reconoce las ventajas de la civilización".⁵ Ocho años después, un francés lo considera como uno de los mejores que ha encontrado no solamente en México, pero aún en toda España; está administrado por un napolitano, y "se nota una limpieza que casi se aproxima al lujo y a la comodidad".⁶ En 1839 la señora Calderón toma allí un "delicioso desayuno con lo cual quedamos encantados de Jalapa".⁷

Viajar era en esos años una novedad y una aventura. Para los mexicanos la Independencia había traído aparejado un sentimiento de libertad individual, de interés y curiosidad por saber más del mundo. Para los extranjeros esta tierra encerraba los misterios de un rico pasado y la posibilidad de participar en las actividades de un presente cambiante. Cada viajero tenía, como hemos visto, su visión personal y subjetiva del país y ésta se reflejaba en realidades tan simples como el diario comer. Los que amanecían viendo el lado alegre de la vida, hablaban de "sabrosísima comida", "excelentes platillos" y "alegres almuerzos", que, a decir verdad, no eran más que los repe-

5. Lorenzo de Zavala, Viaje a los Estados Unidos del Norte de América, Mérida de Yucatán, Imprenta de Castillo y Compañía, 1846, p. 7.

6. P. Blanchard et A. Dauzats, San Juan de Ulúa, Paris, Gide Editeur, 1839, cit. por Teixidor, Notas, Op. Cit., I, 16.

7. Calderón de la Barca, Op. Cit., p. 29.

tidos guisos con chile, cebolla y jitomate, las gallinas, huevos y fruta locales característicos de un lugar de paso.

Koppe toma cerca de Jalapa "una comida sin lugar a dudas excelente"⁸ C.C. Becher y sus acompañantes comentan que en Puebla "nos confortamos con una sabrosa comida"⁹; y en Río Frío -sede de los célebres Bandidos¹⁰ y famoso por sus historias de robos, ladrones y asesinos- se le da "muy bien de comer" a la señora Calderón.¹¹

La señora Gooch, mujer que tuvo sin duda gran capacidad de adaptación, escribió en este sentido:

Si usted va a México, no espere efectuar cambios radicales ni constituirse en juez o reformador; vaya más bien preparado para ser enseñado, en lugar de enseñar. Vaya resuelto a ver las cosas en su justa luz, a ser tolerante con todo aquello que no coincida con sus propios hábitos y entrenamiento, y acomódese con flexibilidad a lo que allá encuentre.¹²

En cambio otros viajeros la pasaron bastante mal, lamentándose del olor, el sabor y la presentación de los alimentos, del aspecto de los manteles (cuando los había) y de los precios de la comida.

B. Mayer constituye un buen ejemplo de estas acongojadas personas. Camino a México llega a Perote, y entra a una fonda donde la comida

8. Koppe, Op. Cit., p. 93.

9. Becher, Op. Cit., p. 74. Vid. también p. 69.

10. Inmortalizados por Manuel Payno en su excelente novela Los Bandidos de Río Frío.

11. Calderón de la Barca, Op. Cit., p. 36.

12. Gooch, Op. Cit., p. 542-3.

sirve "para quitarnos el apetito, ya que no para satisfacer el hambre" y donde al final confiesa estar "deshecho, hambriento, cansado y de mal humor".¹³ ¿Qué había sucedido? El desdichado viajero nos da su respuesta:

El olor de las cocineras, el de los vestidos de éstas, el de los alimentos y el de la cocina, todo era uno... los ajos y cebollas,¹⁴ la grasa, el chile y qué se yo cuantas cosas más daban a los alimentos un aroma que sólo tiene la cocina de Perote... los manteles habían servido a muchos comensales después de que los lavaron por última vez (supuesto que alguna vez los hubieses lavado) y hecho oficio de estropajo para quitar el polvo (admitido que alguna vez lo quitasen). Fuera de esto, el sirviente que nos atendía era un muchachote andrajoso que apenas si conocía los nombres de los guisos y nunca había tenido idea que existiese otro tenedor que los dedos.¹⁵

13. Mayer, Op. Cit., p. 34.

14. El olor de ajos y cebollas era considerado vulgar desde hacía mucho tiempo. Don Quijote aconseja a Sancho, antes de irse éste a gobernar la Insula, "no comas ajos y cebollas, porque no saquen por el olor tu villanería". El Quijote. II, cap. XLIII.

15. Mayer, Op. Cit., p. 34.

En este caso, las diferencias culturales entre el extranjero y los mexicanos eran tan marcadas que la comunicación era mínima. Lo que Mayer hubiera apreciado -pero ni él sabía explicarse, ni sus anfitriones comprender- hubiera sido un "menú para turistas" en que los bisteces, huevos y pollo tan socorridos por los viajeros quedasen separados de los guisos indescriptibles y picantes que complementaban la comida diaria del pueblo.

En general la comida a la orilla del camino que tomaban los viajeros no representaba el sentir culinario regional, ni se preparaba con el cuidado característico de las fondas de ciudad, verdaderos restauradores populares cuya clientela local, asidua y conocedora, sabía exigir lo mejor. Los que no escogían los puestos de comida del mercado, o las almuercerías¹⁶ al aire libre, frecuentaban las fondas. Allí se apersonaban, a diferencia de los mesones de viajeros, con su clientela flotante, una serie de habituales en perfecta concordia.

Podían tomarse almuerzos y comidas a precio fijo¹⁷ o buscar "la lista de los demás platos con sus precios al margen, para los que gusten diferenciar".¹⁸ Las fondas de más ambiente eran las noctur-

16. Era famosa la almuercería de Las Cañitas, lugar de sabrosas enchiladas situado atrás de Regina, en un jacal de cañas; y Nana Rosa instalada en un jardincito a orillas de la acequia en el Paseo de la Viga. Vid. Fernández de Lizardi, *Op. Cit.*, p. 352.

17. En El Moro de Venecia, calle de Tlapaleros 18, se comía por tres reales un generoso menú de siete platillos: "caldo, sopa de pan, arroz o masa, puchero de ternera o carnero, un quisado, un acado de carne con ensalada, pastas de dulce". "El omnibus", sábado 2 de enero de 1853, Tomo II, núm. 4.

18. *Ibid.*

nas, con su alegre y ruidosa concurrencia que alternaba los antojitos mexicanos¹⁹ con los pulques curados a base de piña, tuna, almendra o apio.²⁰

Los más pudientes patrocinaban el Portal de las Flores, en la parte del Parián que veía al sur. Venir a merendar era el pretexto para encontrar a los conocidos, reír y cambiar de ambiente. Al lado de las enormes cazuelas, el que despachaba -socio o propietario del negocio- preparaba y sazónaba la olorosa merienda. Desde la puerta de las fondas se gritaba para atraer a las comensales indecisos:

A cenar, a cenar,

Pastelitos y empanadas;

Pasen, pasen a cenar.²¹

Más alto que la fonda en la escala social, más caro en sus precios y más cuidadoso en la presentación de los platillos, en resumen más exclusivo, surgió con nombre y sabor francés el restaurant. Era como su nombre lo indica, restaurador de las energías del hombre que se encontraba lejos del hogar.

19. El Arzobispado era famoso por sus peneques y La Madrina por su pollo asado con ensalada, chiles rellenos, mole y unos frijoles refritos en cazuelitas pequeñas" como con dedicación especial. Vid. Prieto, Op. Cit., p.114.

20. El curado de tuna, llamado también Sangre de conejo, se preparaba deshaciendo las tunas moradas que llaman a teñir en un poco de pulque, después de mondadas, se cuecen por un cerdazo y se endulza todo. Se le echan rebanadas de guayaba y los poquitos de clavo y de canela". El cocinero mexicano, refundido y considerablemente aumentado en esta segunda edición, México, 1834, II, 359.

21. Prieto, Op. Cit., p. 379.

Sin embargo, las fondas y restauradores²² no eran las únicas opciones para comer fuera de casa. Uno de los modos más agradables e informales de hacerlo era organizando un día de campo.

Estos tenían un común denominador: alegría, convivencia y comunicación. En la medida que se enfatizaban estos aspectos de la vida, se hacían menores las diferencias de una sociedad separatista. En efecto, en sus momentos de solaz, el hombre abandona actitudes de recelo; se manifiesta espontáneo, abierto, auténtico y goza en la medida que su hermano participa del mismo bienestar. La comunicación se modifica según el lugar y las circunstancias: en el mercado es una corriente que no necesita de palabras para manifestarse; en las grandes fiestas es más superficial que auténtica y profunda, pues la inhibe el exceso de ruido; en los paseos campestres, la naturaleza y la espontaneidad contribuyen al equilibrio perfecto. El gesto amigable dice más que largas frases de etiqueta, la sonrisa borra las diferencias de traje, el canto en común vuelve jóvenes a todos los presentes y la comida que se ofrece, se acepta y se comparte -la que se preparó con amor y dedicación- da a los hombres un sentido real de la igualdad.

En El manual del viajero (1858) se lee un encantador comentario:

22. Término empleado con mucha propiedad por Brillat Savarin en su deleitable Fisiología del Gusto.

"El día de campo es el día predilecto del año para las familias mexicanas".²³ Es una sociedad donde el contacto entre los jóvenes de distinto sexo era limitado y sujeto a reglas y convenciones, el día de campo

hace desde una semana antes palpitar los corazones de algunas muchachas con sobresaltos de amor; á algunos amartelados amantes se anuncia su llegada con desvelos, insomnios y vigiliias, y en algunos estómagos seculares por un gruñido carnívoro prolongado de tripas que pondría en terror á todo un corral de pichones y pavos, y codornices, y conejos y venados.²⁴

Solía asistir toda la familia: las señoras en burro, los hombres a pie o a caballo y los músicos atrás de la caravana listos para improvisar un baile debajo de algún grupo de árboles en Chimalistac, Tizapán o San Angel.²⁵ "Los tamalitos cernidos, el atole de leche y los chongos son todavía elementos indispensables de estos paseos", dice Guillermo Prieto.²⁶

23. Marcos Arróniz, Manual del viajero en Méjico, ó compendio de la historia de la ciudad de Méjico, París, Librería de Rosa y Bouret, 1858 (Enciclopedia Popular Mejicana), p. 154.

24. Ibid., p. 155.

25. "Chimalistaca, con sus indios comedidos y sus jacalitos entre flores... atraía año por año concurrencia escogida y numerosa. "Tizapán con sus mesas tendidas bajo los árboles, con los manteles albeando, los cristales reverberando con el sol, las damas vestidas de blanco y coronadas de rosas, las bailarinas como revolando entre las flores y viéndose por los claros del bosque de mancebanos..." Prieto, Op. Cit., p. 136.

26. Ibid., p. 468.

En San Agustín de las Cuevas (Tlalpan) eran populares las peleas de gallos y los juegos de apuesta. En Pascua se organizaban grandes fiestas al aire libre y participaba toda la población. Las apuestas se cruzaban según la inclinación y el bolsillo de los concurrentes en un ambiente grato y despreocupado y se servían constantemente almuerzos y comidas magníficas.²⁷

Favorito del pueblo por su animación y su concurrencia variada, era el Pradito de Belem, inmenso potrero que casi colindaba con la ciudad y al que se llegaba por la calle de San Juan.²⁸ Los paseantes que no llevaban comida desde casa se acercaban a las vendedoras de tamales de chile, de dulce y de capulín; de pinole, garbanzos tostados, charamuscas, muéganos y tantos otros antojos que hacían la felicidad de chicos y grandes. La Villa gozaba del favor de los indígenas, quienes después de visitar a la Virgencita de Guadalupe, almorzaban su pierna de cabrito asada, sus tacos y quesadillas adornadas con aguacate, salsa borracha y su muy buen pulque.

Al celebrarse alguna festividad -y en México todos los santos importantes tenían su día de fiesta- las iglesias, calles y banquetas, se arreglaban y limpiaban esperando a los que venían a rezar

27. Prieto, Op. Cit., p. 375.

28. San Juan, "con sus recauderías y vendimias en las esquinas... sus carnicerías y boticas, sus pulquerías y figones", era predilecta de Guillermo Prieto. Ibid., p. 122.

con variable devoción, a comer y a beber con espíritu festivo. "Todo cobraba aspecto fandanguero y seductor".²⁹ Personaje importante era la enchiladera que instalada próxima al pulquero y al vendedor de tepache gritaba ¡cómeme!, ¡cómeme! mientras preparaba "los envueltos y chalupas, las quesadillas y las tortillas en su hojalata con manteca chillante, sus ollas con salsas picantes, sus montones de cebolla picada, y su sal y pimienta según lo requerían los potajes".³⁰

En contraste absoluto con la improvisación del pueblo, los extranjeros planeaban sus días de campo y sus paseos al aire libre con cantimploras para agua y botas para vino y consideraban "normal" llevar sardinas, jamón, sopas en conservas, salchichas y cecina. Mayer menciona la sed terrible que tenían -absolutamente natural con un bastimento tan salado- cuando desmontaron de las mulas, después de horas de ardientes rayos de sol.³¹

Era necesario pasar fielato al salir de la ciudad, y los centinelas apostados en tan estratégico lugar ponían especial empeño en revisar los permisos. El funcionario del fielato "quiso exigirnos un derecho de exportación por el vino que llevábamos; pero nos libraron los alvaconductos del señor Bocanegra y del gobernador..."³² Se pregunta uno, ¿Qué era de los extranjeros que, a diferencia de Mayer, no tenían influencias ni conocidos?

29. Prieto, Op. Cit., p. 258

30. Ibid.

31. Mayer, Op. Cit., p. 235

32. Oficina a la entrada de las poblaciones en la cual se pagaban los derechos de consumo.

33. Mayer, Op. Cit., p. 212

5. Evolución o revolución.

Los extranjeros que llegaron cuando México se abrió al mundo nos pusieron en contacto con otros modos de vida. Mencionemos, sólo a título de ejemplo ya que las variantes culinarias son muchas y diversas, el caso del chocolate. Esta bebida tradicional se enfrentó a dos novedosos rivales: el te y el café.

El uso de las tres bebidas durante el conflictivo siglo XIX tenía no sólo implicaciones gastronómicas, sino una vaga carga emocional derivada de la peculiar historia de México. El chocolate era agradable al paladar, se había originado en América, y la evolución de su preparación estaba asociada a la evolución histórica de México y a sus raíces indígenas. Era la bebida segura, confiable, vieja y amorosa de los antepasados que daba al mexicano la sensación de pertenecer a una cultura estable y digna de respeto.

Considerándola una herencia legítima y propia, la tomaban todos los habitantes de México: La condesa, cuya taza del humeante líquido era el "único y raro placer de que disfrutaba";¹ y el abogado, que interrumpía su desayuno "para enviar atento una sopa de su chocolate al loro querido".² El obispo, por supuesto, también lo ordenaba al salir de la catedral de México: "Ten listo mi chocolate para cuando regrese".³ Enamorados y amantes lo bebían con frecuencia en la ca-

1. Payno, Op. Cit., p. 29

2. Prieto, Op. Cit., p. 189

3. Calderón de la Barca, Op. Cit., p. 55

ma, costumbre que irritaba a Carlos María de Bustamante:

El común de nuestras viejas no se escrupulizan en llevar el chocolate a la cama a sus hijas, para que lo beban con sus amantes, pero exigen de ellas que les besen la mano, que no fumen en su presencia y que cada año les entreguen la cédula de comunión para llenar los deberes de buenas hijas obedientes y bien educadas.⁴

Los diplomáticos, viajeros y comerciantes lo tomaban en todas sus visitas y excursiones, o en el sitio donde se acostumbraba a parar las diligencias.⁵ Hasta el pícaro malviviente que se encontraba preso en la cárcel, indignado porque le habían robado el chocolate que guardaba en una caja con llave, comentó muerto de hambre, "yo no se desayunarme si no es con chocolate".⁶

Si lo tradicional era el chocolate; lo moderno, cambiante y original era en algunos círculos, tomar café;⁷ y para muchos extranjeros lo civilizado y culto era el te. Hay comentarios tan increíbles como el siguiente: "Las personas que piensan en México como en un país salvaje e incivilizado, se sorprenderían con la cantidad de te que se bebe aquí en forma discreta, principalmente entre los ingleses..."⁸

4. Carlos María de Bustamante, Diario, Edición Amador, I, II; Cit. por Teixidor, Notas..., Op. Cit., I, p. 122.

5. Calderón de la Barca, Op. Cit., p. 35, 120, 223 Mayer, Op. Cit., p. 19

6. Fernández de Lizardi, Op. Cit., p. 200

7. Don Antonio de Velasco, quien fue propietario de Cocoyoc, probablemente introdujo el café en el valle de Cuautla. Vid. Ward, Op. Cit., I, p. 72

8. Bullock, Op. Cit., p. 100

Este curioso concepto de civilización importada implicaba, para quienes bebían te, si hemos de seguir el raciocinio hasta sus consecuencias, el privilegio de entrar al progreso y a la modernidad de los países adelantados. La meta era llegar a tener, no a ser como ellos.⁹ Pero qué valor representa el tener, si no se es a la vez? ¿De qué servía al mexicano beber te, si no tenía ninguna intención de pensar, ni de vivir como los habitantes de los países que tomaban el te como propio?

Por su parte, los extranjeros que cargaban con su te y su tetera a todas partes, sentían, por el sólo hecho de hacerlo, cierto bienestar y seguridad en sí mismos. "Los viajeros -escribió un alemán- llevaban su propio y excelente te, que preparaban según el gusto europeo y guardaban en una bonita cantina inglesa".¹⁰ Bullock reconoce que va a todas partes "con su te y su tetera, sus inseparables compañeros de viaje".¹¹

Cuando los proyectos se vuelven realizables, comienzan a importarnos, y en el siglo XIX, a raíz de la Independencia ganada con tanto esfuerzo, el mexicano sintió más cerca que nunca la posibilidad de una elevación del nivel de vida. Se abrió al mundo y deseaba por

9. O'Gorman explica en México, el trauma de su historia, como, pasa da la Independencia, conservadores y liberales coinciden, cada uno por su lado y a su manera, en la opulencia por el disfrute de una prosperidad semejante a la de Estados Unidos; pero sin abandonar el modo de ser heredado de la colonia. Vid.: Edmundo O'Gorman México, el trauma de su historia, México, UNAM, 1977, p. 35

10. Koppe, op. cit., p. 112.

11. Bullock, op. cit., p. 258.

todos los medios posibles ponerse al día, incorporarse a la marcha del progreso, mirarse como los pueblos más adelantados, recuperar el tiempo perdido en el letargo de los siglos anteriores; pero al hacerlo -y aquí está la incongruencia y la irracionalidad del mexicano- ni quería renunciar a sus viejas costumbres o comodidades, en este caso el regio sabor del chocolate, ni tampoco aceptaba sin reservas las raíces de esa modernidad que tanto codiciaba. Indeciso y goloso, el mexicano quería quedarse con todo sin comprometerse a nada. En resumen ni renunció totalmente al chocolate, ni se entregó ciegamente al café y al te. Este caminar entre dos aguas, querer y no querer a la vez, aceptar hoy y rechazar mañana, fluctuar entre la templanza y la gula en su sentido más amplio, resume la situación del hombre décimonónico. Vió más cerca que nunca la posibilidad de una elevación del nivel de vida, pero al no ponerse en práctica los medios para lograrlo, el resultado fue en ocasiones frustrante.

Junto con este problema, el mexicano más inquieto y preparado se planteó otra pregunta: ¿Evolucionar sustentándose en la tradición o revolucionar sus hábitos culinarios en aras del modernismo?

Los más radicales afirman que para construir es necesario destruir lo anterior, negarlo, condenarlo. Otros historiadores sostienen que reconociendo los éxitos del pasado y tomando experiencia de errores ya cometidos se fundamenta la superación.

En el aspecto culinario, el estómago del mexicano había optado por evolucionar, por modificar su menú con cautela, a base de experiencias que eran convincentes porque eran agradables y no de impo-

siciones forzosas. Si algo detesta el estómago son las revoluciones: las intelectuales porque al materializar conducen a situaciones de hambre y las fisiológicas porque causan dolor. Así se entiende la frase siempre pronunciada en tono de queja: "Traigo una revolución en el estómago".

Pero en el terreno de las ideas el problema era más sutil. El hombre no se conforma con su imperfecta sociedad; protesta, lucha, niega y rechaza. Sólo unos cuantos inician el movimiento; pero pronto se crea una corriente de opinión favorable a determinado cambio, y la masa de la población comienza a copiar y a repetir las actitudes que se han puesto de moda. A medida que la imagen de España se esfumaba en la confusión política de la vida independiente mexicana, y que su influencia decrecía en todos los órdenes como consecuencia de una crisis interna de valores, todos los aspectos de su cultura -inclusive el culinario- eran cuestionados. El resultado fue una mini revolución culinaria extranjerizante en la que Francia, y en menor medida Inglaterra, sin buscarlo y sin hacer mayor esfuerzo, fueron influyendo a los más selectos y delicados estómagos mexicanos.

¿Qué pasaba en España durante el siglo XIX? Perdidas las colonias americanas, invadido por Francia y luego carente de un gobierno estable, el español dudaba hasta de la forma de comer. "Nuestros compatriotas -afirma un atribulado español- no comen, se alimentan".¹²

La clase media

¹² L. Thebussem, op. Cit., p. 165.

la que verdaderamente representa al país, no come, ni, salvo excepciones, sabe comer. Come en piezas desnudas de todo adorno, o adornadas con pinturas capaces de quitar el apetito; usa tenedores, cuyos dientes rotos y desnivelados, cual signos de música, no pinchan; se vale de rudos cuchillos de hoja negruzca, que no cortan; cubre la mesa con manteles sombrios y de dudosa limpieza...¹³

Aún suponiendo, como seguramente es el caso, que estas líneas sean exageradas, queda en el fondo del texto un sentimiento de frustración y desencanto con la manera común de vivir. Si así se veían ellos mismos, no es de extrañarse que con desdén parecido los vieramos nosotros.

Las ideas francesas eran, en cambio, creciente fuente de inspiración cultural. Tras la Independencia, "nuestra gula hasta entonces contenida en el pan español, se desbordaba en los pasteles franceses".¹⁴ No sólo en los pasteles, sino en latería, vinos y guisados diversos que desplazaban a los menús tradicionales.

En algunas casas ricas "chile y pulque, ni olerlos"¹⁵ y en otras el ya célebre Chateau Margaux y la Viuda de Clicot¹⁶ daban buen tono y distinción a las comidas. Durante nuestro efímero Segundo Imperio

13. Thebussem, Op. Cit., p. 165.

14. Salvador Novo, Historia gastronómica de la ciudad de México, México, Editorial Forrúa, 1972, p. 94.

15. Payno, Op. Cit., p. 469.

16. Ibid., p. 543.

se llegó al extremo: El Sumiller de la Cava de la emperatriz se encargaba de que, para los banquetes de la Corte, estuviesen prevenidos: Chablis, Jerez, Burdeos, Champaña seco, Rhin, Champaña espumoso, cerveza inglesa, Málaga y dos licores diferentes.¹⁷

También la cultura inglesa -sajona, protestante y puritana- se introducía en forma de sangrante roast beef. El cochero mestizo que fingía haber olvidado el español, comía su rosbif casi crudo, pocas tortillas y pulque, jamás.¹⁸ Gente de tanta razón como Melchor Ocampo, reconocía con humildad que estaba en la ruta falsa al aceptar con satisfacción malignas influencias extranjeras francesas e inglesas, y "no encontrar bueno el beef-steak sino cuando la carne está tierna y escurre, sin embargo, la sangre y otras impertinencias del mismo estilo".¹⁹

El roast beef era también buen pretexto para tratar temas serios y trascendentes. Se le criticaba, no por ser extranjero, sino por ser impuesto, al igual que tantos aspectos de la vida política, social y económica dentro de un país confuso consigo mismo. ¿Impuesto por quién? En última instancia por la sociedad.

La sociedad -escribe Manuel Payno- dice que el chile, las tortillas, los chiles rellenos, las quesadillas son una comi

17. Reglamento para el servicio y ceremonial..., Op. Cit., p. 218

18. Payno, Op. Cit., p. 275

19. Melchor Ocampo, Cit., por Teixidor: El fin de nada..., Op. Cit., p. 177.

da ordinaria, y nos obliga a tomar un pedazo de toro duro, porque tiene un nombre inglés. ¡La sociedad! ¡La sociedad! ¿Qué es la sociedad? ¿Las gentes con las que tenemos negocios, el Gobierno o la ciudad entera? Todo junto es la sociedad, efectivamente, y ésta nos impone deberes a los que por la fuerza tenemos que sujetarnos.²⁰

También está implícita la crítica a los usos europeos en un Manual de cocina publicado, curiosamente, en 1865, durante el corto reinado de un príncipe europeo (Maximiliano). En el prólogo se advierte al lector que la obra

está acomodada al paladar mexicano, adonde sin perjuicio de la salud no se puede usar de los estimulantes de la Europa, por lo que se procurará que las viandas no queden a medio hacerse, ni menos las carnes crudas, sino cocidas y en un perfecto sazón.²¹

Carlos María Bustamante subraya, a su vez, las diferencias culturales entre la comida mexicana y la inglesa. Se refiere a usos que por ser recientes no se consideran todavía agradables al paladar, aunque ya comiencen a estar de moda. "No tengo dientes ni digestión bastante para usar los alimentos de ustedes a medio cocer" -comenta doña Margarita, dama mexicana afecta al tradicional quajolote en piñón, al declinar la invitación de una inglesa para almorzar-

20. Rayno, Op. Cit., p. 239.

21. Nuevo y sencillo arte de cocina, repostería y refrescos dispuestos para por una mexicana: 3a. ed., México, Imprenta de Luis Inclán, 1865.

cómo hay mexicanas que pueden acomodarse a ellos".²² Estas drásticas palabras sólo fueron válidas para su momento, pues a futuro México va a tener, le guste o no, un contacto cada vez más estrecho con otros países. Como "todo lo hace el tiempo y la costumbre; al paso que caminamos, todo lo harán ustedes a la inglesa",²³ concluye Milady.

Entre este pesimismo de Bustamante que sentía desaparecer importantes valores culturales por ignorancia del pasado, o por seguir una moda sin analizarla primero, y otros grupos cuya falta de curiosidad les impedía evolucionar, estaban los que cuestionaban y pensaban que, en el fondo, las costumbres alimenticias no se imponen; se ofrecen, y si a la larga terminan por aceptarse es porque alguna ventaja se les encontró. Este grupo que, de paso sea dicho, no está usualmente colocado en posiciones extremas, intensificó la evolución culinaria. Se vio que la comida inglesa era sugerente por su sobriedad y la francesa por halagar los sentidos. Experimentando con ambas se hacía posible comparar, escoger, decidir y aceptar sin que por tomar lo positivo y circunstancial de aquellos, se perdiera lo fundamental y propio de aquí.

Cocinar con sensatez era visualizar el futuro; guisar buscando nuevas y agradables sensaciones ha sido siempre enriquecer la vida;

22. Carlos María de Bustamante, Mañanas de la Alameda de México, 2 Vols. México, Imprenta de la Testamentaría de Valdés a cargo de José María Gallegos, 1835-1836, p.

23. Ibid.

por lo que las nuevas corrientes estaban dando al mexicano más opciones y mayor cultura. A la larga y aceptando que la cocina no es revolución ni marcha atrás sino evolución cultural, no terminamos "haciendo todo a la inglesa" ni comiendo en francés, sino siendo más universales.

. VI. CONCLUSION. LO MEXICANO

"Vivamos todos, y comamos en buena paz y compañía, pues cuando Dios amanece, para todos amanece".

Cervantes, El Quijote,
II, cap. XLIX

Falta saber cuándo comenzó la comida a merecer el peculiar calificativo de "mexicana". La respuesta es simple: tan pronto como el sujeto de la historia de la cocina -cocinero o comensal- confirmó al objeto -en este caso el platillo- la intencionalidad necesaria. Esto, como ya hemos visto, sucedió bastante antes de que el país tuviera autonomía política.

En efecto: cualquier ingrediente alimenticio producido en México tiene automáticamente carta de nacionalidad. Podría añadirse que lo son por nacimiento aquéllos que se originaron en esta tierra y que lo son por naturalización los que tuvieron antepasados venidos de allende el mar. Algunas veces estos ingredientes mexicanos, pongamos por ejemplo el jitomate o el maíz, terminan integrándose a un guiso francés (ratatouille) o a un pan americano de maíz (corn bread), por cierto ambos de excelente sabor. Pero si estos productos llegan a manos del sujeto -un cocinero indicado- éste los incorporará a un regio mole o a unos sabrosos tamales. El cocinero, porque así lo desea y así lo decide, declara "mexicanas" sus creaciones culinarias. Cuando a la opinión de este sujeto histórico se suma la de un buen

número de gentes que toman partido en el asunto y todos declaran "mexicano" el platillo, mexicano será para siempre; aunque parte de sus ingredientes sean mexicanos sólo por naturalización. Si observamos con cuidado lo que comemos, confirmaremos que en la mayoría de los casos la cocina mexicana resulta de fusiones culturales. México, sociedad dinámica, ha hecho suyos los aportes más diversos mediante un proceso continuo de renovación, innovación y evolución.

Vale la pena enfatizar el carácter popular del voto: el sufragio para mexicanizar un platillo es democrático; nadie está excluido de la votación, y el pueblo, por su número si no por su influencia económica, tiene la última palabra. Así, la cocina mexicana surge por convicción de quienes la crean y disfrutan, nunca por imposición o tiranía. Es tan variada, caprichosa y polifacética, cuanto lo son los mexicanos; tan noble que acepta cambios, mejoras o mezclas continuas sin perder su carácter; tan universal que recibe y acepta las contribuciones de otras culturas; tan dinámica y viva que no faltarán cocineros con arte que continúen "creando platillos" para deleite de las generaciones futuras. Si tantos aspectos de la historia dividen y apartan al mexicano, encontramos en la mesa tradicional un lugar de reunión, descanso, comunicación y gozo.

Esta evolución histórica de la cocina ha sido un renovado enfrentamiento la verdad objetiva -una relativa diversidad de alimentos presentes y disponibles- a la subjetividad personal del mexicano, quien los

acepta o rechaza por razones que, como hemos visto, no sólo incluyen, sino que van más allá de las condiciones materiales y económicas de la vida.

Su resultado es la polifacética y caprichosa cocina mexicana. Es hija de la escasez y de la abundancia; del maíz y del trigo, de divinidades sanguinarias y hambrientas y del Dios del pan.

Se originó por hambre bajo el signo de una templanza que no era por lo general opción virtuosa, sino necesidad diaria; evolucionó influenciada por los muchos que comían menos y los pocos que comían más; unas veces fue resultado del sentido común (¿o debemos llamarle sentido raro?) y otras de la necesidad y del antojo.

Su artista y sujeto principal fue, sin duda, el cocinero anónimo, el que experimentó y creó con base en una tradición heredada; el que dió a los hombres de su tiempo la posibilidad de hacer más agradable la vida y legó a sus hijos un mundo más rico.

En lo culinario no hubo fracaso duradero ni triunfo definitivo; sino un continuo y combinado esfuerzo entre los que producen y los que consumen, por hacer más abundante, variado y bueno el "pan nuestro de cada día".

APENDICE I

Algunos ejemplos sobre el hambre europea en el siglo XIII

| | | |
|------|------------|--|
| 1200 | Irlanda | "Un año frío, sin alimentos". |
| '03 | Inglaterra | Una gran mortalidad y hambre por las largas lluvias. |
| '03 | Irlanda | Una gran hambre — "tanto que los curas comieron carne en Cuaresma". |
| '09 | Inglaterra | Hambre por culpa de un verano lluvioso y un duro invierno. |
| '24 | Inglaterra | Un invierno muy seco y mal tiempo para la siembra, de lo cual provino una gran hambre. |
| '27 | Irlanda | Gran hambre en todo el país. |
| '30 | Roma | Hambre después de haberse desbordado el Tiber. |
| '35 | Inglaterra | Hambre y peste; murieron en Londres 20.000 personas; la población come carne de caballo, corteza de árboles, pasto, etc. — Short. ¹ |
| '39 | Inglaterra | Gran hambre, "la gente se come a sus niños". — Short. |
| '43 | Alemania | Hambre. |
| | Inglaterra | "Por culpa de haber bajado el valor de la moneda acació una gran penuria". |
| '52 | Inglaterra | No llovió desde "Pascua Granada" (alrededor del 15 de mayo) hasta el otoño; no creció el pasto, por lo cual hubo una gran hambre; gran mortandad de hombres y ganado; carestía de los cereales y escasez de frutos. |
| '57 | Inglaterra | Las inundaciones de otoño destruyeron los granos y la fruta; siguió una gran epidemia. |
| '58 | Inglaterra | Los vientos del norte que reinaron durante la primavera destruyeron la vegetación; faltó comida, porque la cosecha anterior había sido pequeña, e innumerable cantidad de gente pobre murió. Se trajeron de Alemania cincuenta cargamentos de trigo, y centeno y aun el mismo pan se trajo de Alemania; pero a los ciudadanos de Londres se les prohibió mediante una proclama que comerciasen con estas mercaderías. "Una gran carestía siguió" a la peste de este año húmedo, pues un quintal de trigo se vendía a 15 o a 20 <i>shillings</i> , pero lo peor fué al final, pues ya no se encontraba nada |

- "por dinero y mucha gente pobre se vió obligada
"a comer la corteza de los árboles y carne de caba-
"llo; pero muchos murieron de hambre, dicen que
"en Londres más de 20.000". — Penkethman.
- '62 Irlanda Gran destrucción de personas por la peste y el hambre.
'68 Sicilia Terrible hambre. Lo mismo en Viena.
'71 Inglaterra Una violenta tempestad e inundación, seguida de una
gran hambre en todo el distrito de Canterbury.
Irlanda Epidemias y hambre en toda Irlanda.
'81 Polonia Hambre.
'86 Inglaterra Short habla de veintitrés años consecutivos de hambre
comenzando en este año.
'89 Inglaterra Una tormenta destruye la semilla, y el trigo sube a
un alto precio.
'94 Inglaterra Gran hambre; muchos miles de pobres mueren.
'95 Inglaterra No hubo cereales ni frutos, "de manera que los pobres
morian de hambre". — Camden.
Irlanda Gran carestía durante este año, y los años anteriores
y siguientes.
'97 Escocia Hambre "calamitosa" y epidemias.
'98 Inglaterra Eduardo I cumple veintiseis años. Un año particular-
mente calamitoso de los veintitrés años de carestía
mencionados por Short, que en esta época tan reli-
giosa pareció alcanzar su forma más terrible cuando
no se pudo conseguir vino para administrar la co-
munion en las iglesias.

Fuente: Cornelius Walford, The famines of the world: past and present, marzo 19 de 1878, Journal of the Royal Statistical Society, v. 41. Cit. por Prendice, Op. Cit., p. 30-31.

Nota: Las entradas señaladas con "Short" se basan en un libro publicado anónimamente en 1749 y atribuido a Thomas Short por el "Dictionary of National Biography". Walford menciona este libro en la pág. 277 de su Famines of the World; da la siguiente referencia:

"Dr. Thomas Short, General Chronological History of the Air, Weather, Seasons, Meteors, etc., en diversos sitios y en diferentes épocas, junto con lo cual anota las hambres y carestías que han afligido al mundo".

APENDICE II

Ferias anuales celebradas en México
a mediados del siglo XIX.

Chilapa, por ocho días, de 2 á 8 de Enero. Tenancingo, por diez días, de 6 á 15 de Eebrero. Monterey, por ocho días, de 8 á 15 de Setiembre. Chilcuautla, por diez días: comienza en 15 de Agosto. Saltillo, por ocho días, de 29 de Setiembre á 6 de Octubre. San Miguel de Allende, Estado de Chihuahua, por ocho días, de 4 á 11 de Octubre. Aguascalientes, por diez días, de 10 á 19 de Noviembre. San Juan de los Lagos, por ocho días, de 6 á 13 de Diciembre. Ciudad Guerrero, por seis días, de 12 á 17 de Diciembre. Huejutla, por cuatro días, de 24 á 27 de Diciembre. Celaya, por ocho días, de 24 á 31 de Diciembre. Chilpancingo, por ocho días, de 27 de Diciembre á 3 de Enero. La de Cuautla, del 3 de Marzo al 5 del propio mes. La de Zacatlan, que comenzará en el primer domingo de Abril de cada año, y durará ocho días.

Fuente: Juan Nepomuceno Almonte, Guía de forasteros de la ciudad de México, reproducción facsimilar de la edición de 1852, México, Talleres Gráficos de Contabilidad Ruf Mexicana, 1977, p. 409.

TABLA

para saber las equivalencias del cuartillo con el litro. (Se usará cuando se trate de líquidos.)

FRACCIONES Y UNIDADES.

| | | | |
|--------------------------------------|----------------|-----|--------------|
| Una copa de un octavo de cuartillo | tiene | 6 | centilitros. |
| Un cuarto de cuartillo | id | 11 | id. |
| Medio cuartillo | id | 23 | centilitros. |
| Tres cuartos de cuartillo | tienen | 34 | id |
| 1 cuartillo | tiene | 46 | id |
| 1 cuartillo y medio, ó botella común | id | 68 | id |
| 2 cuartillos, ó una botella grande | id | 91 | id |
| 3 cuartillos | tienen 1 litro | 117 | id |
| 4 id | id 1 id | 152 | id |
| 5 id | id 2 litros | 238 | id |
| 6 id | id 2 id | 274 | id |
| 7 id | id 3 id | 319 | id |
| 8 id | id 3 id | 365 | id |
| 9 id | id 4 id | 410 | id |

DECENAS.

| | | | | | |
|---------------|--------|----|--------|----|--------------|
| 10 cuartillos | tienen | 4 | litros | 56 | centilitros. |
| 20 id | id | 9 | id | 12 | id |
| 30 id | id | 13 | id | 67 | id |
| 40 id | id | 18 | id | 25 | id |
| 50 id | id | 22 | id | 81 | id |
| 60 id | id | 27 | id | 38 | id |
| 70 id | id | 31 | id | 94 | id |
| 80 id | id | 36 | id | 50 | id |
| 90 id | id | 41 | id | 04 | id |

CENTENAS.

| | | | | | |
|----------------|--------|-----|--------|----|--------------|
| 100 cuartillos | tienen | 45 | litros | 62 | centilitros. |
| 200 id | id | 91 | id | 25 | id |
| 300 id | id | 136 | id | 88 | id |
| 400 id | id | 182 | id | 50 | id |
| 500 id | id | 228 | id | 13 | id |
| 600 id | id | 275 | id | 76 | id |
| 700 id | id | 319 | id | 38 | id |
| 800 id | id | 365 | id | 00 | id |
| 900 id | id | 410 | id | 40 | id |

CUARTILLO PARA ACEITE.

| | | | | | |
|--------------|---------|----|--------|----|--------------|
| 1 cuartillo | es | 0 | litros | 51 | centilitros. |
| 2 cuartillos | son | 1 | id | 01 | id |
| 3 id | id 1 id | 52 | id | id | id |
| 4 id | id 2 id | 02 | id | id | id |
| 5 id | id 2 id | 53 | id | id | id |
| 6 id | id 3 id | 04 | id | id | id |
| 7 id | id 3 id | 54 | id | id | id |
| 8 id | id 4 id | 05 | id | id | id |
| 9 id | id 4 id | 55 | id | id | id |
| 10 id | id 5 id | 06 | id | id | id |

TABLA

para saber las equivalencias del cuarterón, del almud, la fanega, etc. con el litro.
[Se usará para los áridos.]

FRACCIONES Y CUARTERON.

| | |
|--|-------------------|
| Un ochavo es igual á 0 litros 5 decilitros. | |
| Medio cuarterón es igual á 1 litro 0 decilitros. | |
| 1 cuarterón | " " " 1 " 9 " |
| 2 cuarterones, ó medio almud | " " " 3litros 8 " |
| 3 cuarterones | " " " 5 " 7 " |
| 4 cuarterones, ó un almud | " " " 7 " 6 " |
| 5 cuarterones | " " " 9 " 5 " |
| 6 " " | " " " 11 " 4 " |
| 7 " " | " " " 13 " 3 " |
| 8 " " | " " " 15 " 2 " |
| 9 " " | " " " 17 " 0 " |
| 10 " " | " " " 18 " 9 " |
| 11 " " | " " " 20 " 8 " |
| 12 cuarterones, ó una cuartilla | " " " 22 " 7 " |
| 24 " " | " " " 45 " 4 " |
| 48 cuarterones, ó una fanega | " " " 90 " 8 " |
| 96 cuarterones, ó una carga | " " 181 " 6 " |

FANEGAS.

| | |
|---------------|---------------------------|
| 1 fanega es | 90 litros 81 centilitros. |
| 2 fanegas son | 181 " 63 " |
| 3 " " | 272 " 44 " |
| 4 " " | 363 " 26 " |
| 5 " " | 454 " 07 " |
| 6 " " | 544 " 89 " |
| 7 " " | 635 " 70 " |
| 8 " " | 726 " 52 " |
| 9 " " | 817 " 33 " |
| 10 " " | 908 " 15 " |

CARGAS.

| | |
|--------------|----------------------------|
| 1 carga es | 181 litros 63 centilitros. |
| 2 cargas son | 363 " 26 " |
| 3 " " | 544 " 89 " |
| 4 " " | 726 " 52 " |
| 5 " " | 908 " 15 " |
| 6 " " | 1,089 " 78 " |
| 7 " " | 1,271 " 41 " |
| 8 " " | 1,453 " 04 " |
| 9 " " | 1,634 " 67 " |
| 10 " " | 1,816 " 30 " |

APENDICE III

EL SISTEMA
METRICO DECIMAL.

En virtud de la ley expedida por el Gobierno de la Nación, habrá de ponerse en vigor el *Sistema Métrico-Decimal*, prohibiéndose el antiguo que nos enseñaron los españoles.

Nada más justo, pues, que acatar el supremo mandato, y, con ese motivo, que ir iniciando á nuestras amables lectoras en el uso del gramo, del litro ó del metro en el curso de este MANUAL DE COCINA, cuando, como se vé, sujetamos la mayor parte de nuestras fórmulas, por no decir que todas, á la nueva escuela legal.

A ese fin con permiso de su autor el Sr. Catedrático del Primitivo y Nacional Colegio de S. Nicolás de Hidalgo, en Morelia, Don Jesús Olvera, insertamos hoy en este libro, la cartilla que escribió y que publicó en el "Periódico Oficial del Estado," con el modesto título de "Generalidades del sistema métrico-decimal."

Esa cartilla que á la concisión poco empleada en otros cuadernillos diversos, reúne la claridad apetecida, puede ofrecernos el medio de educar la memoria, acostumbrándonos á la compra de sólidos, de áridos y de líquidos y á su inversión diaria en el hogar por gramos ó litros.

No cesaremos, por lo mismo, de recomendar que se consulte siempre y constantemente la citada cartilla Olvera.

Zamora, Abril de 1896.

MEDIDAS

¶ Para líquidos y para áridos. ¶

El *litro*, sus múltiplos y submúltiplos son las medidas que deberán usarse para medir los líquidos y los áridos.

Los cuerpos secos y pequeños que se compran y venden en cantidades más ó menos considerables, como el maíz, el frijol, el trigo, el garbanzo, etc, etc, es lo que se llama *áridos*.

Desde el 15 de Septiembre en adelante deberemos usar el litro en lugar del cuartillo para medir líquidos, y en lugar del cuarterón para medir los áridos.

Cuando se trata de medir líquido, el litro equivale aproximadamente á dos cuartillos veinte centésimos de cuartillo; de manera que el cuartillo es un poco menos que medio litro.

El cuartillo para medir aceite, es un poco mayor, próximamente es 306 milésimos de litro, casi medio litro.

En las medidas para áridos, el cuarterón, que ahora usamos, es casi el doble del litro, que en su lugar deberemos de usar. Un cuarterón es igual á un litro ochenta y nueve centésimos de litro aproximadamente.

Los áridos pueden venderse también por peso, y en este caso se venderán por kilogramos.

BIBLIOGRAFIA GENERAL

I

Obras esenciales

Alegre, Francisco Javier

Historia de la Provincia de la Compañía de Jesús de Nueva España, tomo III libros 7-8, (años 1640-1675), Roma, Institutum Historicum, S. J., 1959.

Almonte, Juan Nepomuceno

Guía de forasteros de la ciudad de México, (Reproducción facsimilar), México, Talleres Gráficos de Contabilidad Ruf Mexicana, 1977.

Altamirano, Ignacio Manuel

El Zarco (Episodios de la vida mexicana en 1861-63), prol. de Fco. Sosa, México, Editora Nacional, 1965.

Alvarado Tezozomoc, Hernando

Crónica Mexicana (escrita hacia el año de 1598), México, Editorial Leyenda, 1944.

Aron, Jean Paul

"La Cuisine. Un menu au XIX siècle". En: Faire de L'histoire (Nouveaux objets) sous la direction de Jacques Le Goff et Pierre Nola, Vol. III, Paris, Gallimard, 1974.

Arróniz, Marcos

Manual del viajero en Mejico, ó compendio de la historia de la ciudad de Mejico, París, Librería de Rosa y Bouret, 1858, (Enciclopedia Popular Mejicana).

A sketch of the customs and society of Mexico in a series of familiar letters and a journal of travels in the interior during the years 1824, 1825, 1826, London, Longman and Co., 1826.

Azcárate, José Miguel de

Noticias estadísticas que sobre los efectos del consumo introducidos en esta capital en el quinquenio de 1834 a 1838 presenta el comandante del resguardo de rentas urbanas de México coronel retirado del ejército Miguel María de Azcárate, México, Imprenta del Águila, 1839.

Balbuena, Bernardo de

La grandeza mexicana y compendio apologetico en alabanza de la poesia, est. prel. de Luis Adolfo Domínguez, México, Editorial Porrúa, 1971.

Barco, Miguel del

Historia natural y crónica de la antigua California, [adiciones y correcciones a la noticia de Miguel Venegas] edición, est. prel., notas y apéndices de Miguel León - Portilla. México, UNAM, 1973 (Instituto de Investigaciones Históricas).

Beals, Ralph L.

The comparative ethnology of Northern Mexico before 1750. Berkeley, Univ. of California Press, 1932. (Ibero-Americana: 2).

Becher, C.C.

Cartas sobre México, La república mexicana durante los años decisivos de 1832 y 1833, trad. del alemán, notas y pról. por Juan A. Ortega y Medina, México, UNAM, 1959. (Nueva Biblioteca Mexicana, 3).

Brillat Savarin, Antelmo

Fisiología del gusto, trad. por Eufemio Romero, México, Imprenta de Juan R. Navarro, 1852. Ilus.

Bullock, W.H.

Across Mexico in 1864-5, ils., mapas, London and Cambridge, 1866.

Bustamante Carlos María de,

Mañanas de la Alameda de México, 2 vols., México, Imprenta de la Testamentaria de Valdés a cargo de José María Gallegos, 1835-1836.

Calderón de la Barca, Mme.

La vida en México durante una residencia de dos años en este país, trad. y pról. de Felipe Teixidor, México, Editorial Porrúa 1974, (Sepan Cuantos, 74).

Campe, Federico

Eufemia, ó la mujer verdaderamente instruida, sacada de la Elisa del célebre alemán Federico Campe, (obra utilísima para la educación de las señoritas mexicanas), trad. del alemán, 3a ed., reimpresa por Santiago Pérez y Compañía, 1855.

Carletti, Francesco

Razonamientos de mi viaje alrededor del mundo (1594-1606), est. prel., trad. y notas de Francisca Perujo, México, UNAM, 1976, (Instituto de Investigaciones Bibliográficas).

Castillo Ledón, Luis

El Chocolate, México, Departamento Editorial de la Dirección General de las Bellas Artes, 1917. (Monografías Nacionalistas).

Cervantes, Miguel de

El ingenioso hidalgo don Quijote de la Mancha, pról. y esquema biográfico por Américo Castro, 18a ed., México, Editorial Porrúa, 1977. (Sepan Cuantos, 6).

Cervantes de Salazar, Francisco

México en 1554, México, UNAM, 1964.

Clavijero, Francisco Javier

Historia antigua de México, 4a ed., pról. de Mariano Cuevas, edición del original escrito en castellano por el autor, México, Editorial Porrúa, 1974. (Sepan Cuantos, 29).

Códice Mendocino o Colección Mendoza. En: Antigüedades de México, basadas en la recopilación de Lord Kingsborough, pról. de Agustín Yáñez, est. e interpret. de José Corona Núñez, vol. 1, México, Secret. de Hacienda y Crédito Público, 1964.

El conquistador anónimo, relación de algunas cosas de la Nueva España y de la gran ciudad de Temestitan México, hecha por un gentilhomme del señor Fernando Cortés, 4a ed., México, Porrúa e hijos, 1961. (1a. ed. en italiano 1556).

Cortés, Hernán

Cartas de relación, 6a ed., México, Editorial Porrúa, 1971 (Sepan Cuantos, 7).

Cruz, Francisco Santiago

La nao de China, México, Editorial Jus, 1962.

Chevalier, Francois

La formación de los grandes latifundios en México (tierra y sociedad en los siglos XVI y XVII), trad. por Antonio Alatorre. (En: Problemas agrícolas e industriales de México: vol. VIII, núm. 1, ene-mar 1956, p. 1-258).

Dávalos Hurtado, Eusebio

Alimentos básicos e inventiva culinaria del mexicano. México, Secretaría de Educación Pública, 1966. (Colección de cultura Popular).

Díaz del Castillo, Bernal

Historia de la conquista de la Nueva España, introd. y notas de Joaquín Ramírez Cabañas, México, Editorial Porrúa, 1976 (Sepan Cuantos, 5).

El dulce en México, Artes de México, Año XVI, núm. 121, 1969.

Durán, Diego

Historia de las Indias de Nueva España e islas de la tierra firme, ed. prep. por Angel María Garibay K., 2 vols., México, Editorial Porrúa, 1967.

Durand-Forest Jacqueline de

"El cacao entre los aztecas", En: Estudios de la Cultura Nahuatl, ed. por Angel María Garibay et. al., vol. VII, 1967. (Instituto de Investigaciones Históricas).

Fernández de Lizardi, José Joaquín

El periquillo sarniento, pról. de Jefferson Rea Spell, México, Editorial Porrúa, 1976. (Sepan Cuantos, 1).

Fossey, Mathieu de

Le Mexique, Paris, Henri Plon Editeur, 1857.

Foster, George M.

Cultura y conquista: la herencia española de América, trad. de Carlo Antonio Castro, Xalapa, Universidad Veracruzana, 1962.

Gage, Tomás

Nueva relación que contiene los viajes de Tomás Gage en la Nueva España, pról. de Sinforoso Aguilar, Guatemala, Biblioteca Goathemala, 1946.

García Icazbalceta, Joaquín (ed.), Cartas de religiosos de Nueva España 1539-1594, México, Editorial Salvador Chávez Hayhoe, 1941 (Nueva Colección de Documentos para la Historia de México).

García Mercadal, José

Lo que España llevó a América, Madrid, Taunus, 1959 (Ser y Tiempo, 14).

Garibay K., Angel María

Historia de la literatura náhuatl, 2 vols. México, Editorial Porrúa, 1954.

Camelli Carreri, Juan Francisco

Le Mexique a la fin de XVII siècle, vu par un voyageur italien, présentation de Jean-Pierre Berthe, trad. de l'italien par M.L.N., Paris, Calmann-Lévy, 1968.

González Obregón, Luis

México viejo, (Reproducción facsimilar de la edición de 1900), México, Manuel Porrúa, 1976.

Gooch, Fanny Chambers

Face to face with the Mexicans, New York, Fords, Howard, and Hulbert, 1887.

Gufa de las actas del Cabildo de la ciudad de México. Siglo XVI. Tra
bajo dirigido por Edmundo O'Gorman, con la colaboración de Salvador Novo, México, Fondo de Cultura Económica, 1970.

Hernández, Francisco

Historia de las plantas de Nueva España, 3 vols., México, Imprenta Universitaria, 1946.

Hernández Palomo, José Jesús

El aguardiente de caña en México 1724-1810, Sevilla, Escuela de Estudios Hispano-Americanos de Sevilla, 1974.

Historia General de Real Hacienda escrita por D. Fabián de Fonseca y D. Carlos de Urrutia por orden del virrey Conde de Revillagigedo, 6 vols., México, Imprenta de Vicente García Torres, 1850. Reimpresión facsimilar de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, 1978.

Jacob, Heinrich Eduard

Histoire de pain, depuis 6000 ans, traduit de l'Allemand par Madeleine Gabelle, Paris, Editions du Seuil, 1958.

Jiménez Moreno, W.

"Tribus e idiomas del norte de México". En: Sociedad Mexicana de Antropología, (Tercera reunión de Mesa redonda, 1943), México, 1944.

Jones, R.O.

Historia de la literatura española. Siglos de Oro: Prosa y poesía (Siglos XVI-XII) 2ª ed., trad. de E. Vázquez, Barcelona, Editorial Ariel, 1974.

- Kirchhof, Paul
 "Los recolectores cazadores del norte de México" En: Sociedad Mexicana de Antropología, (Tercera Reunión de mesa redonda, 1943) México, 1944.
- Kolonitz, Condesa Paula
Un viaje a México en 1864, México, S.E.P., 1976. (Sep/Setentas, 291).
- Koppe, Carlos Guillermo
Cartas a la patria, (Dos cartas alemanas sobre el México de 1830), trad. del alemán, est. preliminar y notas de Juan A. Ortega y Medina, México, Imprenta Universitaria, 1955.
- Landa, Diego de
Relación de las cosas de Yucatán, introd. por Angel Ma. Garibay, 10a. ed., México, Editorial Porrúa, 1973.
- Landívar, Rafael
Rusticación mejicana, traducción literal y directa de la segunda edición de Bolonia, 1782, por Ignacio Laureda, México, Sociedad de Edición y Librería Franco Americana, 1924.
- Las Casas, Bartolomé de
Apoloqética historia sumaria, 2 vols., ed. de Edmundo O'Gorman, México, UNAM, 1967, (Instituto de Investigaciones Históricas).
- Lawrence, D. H.
Mañanas en México, trad. de Octavio G. Barrera, México, Letras de México, 1942.
- Leander, Brigitta
Herencia cultural del mundo náhuatl, México, S.E.P. 1972 (Sep/Setentas, 35)
- Leclercq, Jules
Voyage au Mexique, Paris, Librairie Hachette 1885, ilus. mapa.

- Lévi-Strauss, Claude
El origen de las maneras de mesa, 2a. ed. en español,
 México, Siglo XXI, 1976.
- López Austin, Alfredo
Augurios y abusiones, introd. versión, notas y comenta-
 rios de Alfredo López Austin. México, Instituto de Inves-
 tigaciones Históricas. UNAM. 1969.
 (Serie de Cultura Náhuatl, Fuentes, 7)
- López de Gómara, Francisco
Historia general de las Indias, 2 vols., Barcelona,
 Editorial Iberia, 1954.
- Manual de cocina michoacana, Zamora, s/ed., 1896.
- Marroquí, José María
La ciudad de México, México, Tip. y Lit. "La Europea"
 de J. Aguilar, Vera y Cía., 1900, 3 vols.
- Mayer, Brantz
México, lo que fue y lo que es, trad. de Francisco A.
 Delpiane, pról. y notas de Juan A. Ortega y Medina, Mé-
 xico, Fondo de Cultura Económica, 1953.
- Muriel, Josefina
Conventos de monjas en la Nueva España, México, Editó-
 rial Santiago, 1946.
- Nicolardot, Louis
Histoire de la table, París, E. Dentu, Editeur, Librairie
 de la Société des Gens de Lettres, 1868.
- Nicolson, Harold
 "Food". En: A book of English essays, ed. by W. E.
 Williams, Great Britain, Penguin Books, 1967.
- Novo, Salvador
Comida mexicana, o historia gastronómica de la ciudad de
 México, México, Ed. Porrúa, 1972.
- O'Gorman, Edmundo
México, el trauma de su historia, México, UNAM, 1977.
- Orozco y Berra, Manuel
Historia de la dominación española en México, adverten-
 cia por Genaro Estrada, 2 vols., México, Antigua Libre-
 ría Robredo de José Porrúa e hijos, 1938. (Biblioteca
 Histórica Mexicana de Obras Inéditas, 8)

Orozco y Berra, Manuel

Noticia histórica de la conjuración del marqués del Valle, México, Tipografía de R. Rafael, 1853.

Ortega y Medina, Juan A.

México en la conciencia anglosajona, México, Porrúa y Obregón, 1953 (México y lo Mexicano, 13).

Ortiz de Montellano, Bernard R.

"Aztec cannibalism: An ecological necessity?" En: Science, 12 May 1978, vol. 200, núm. 4342.

Pages, Vicomte de

"A french traveler in Mexico in 1768: the journey of the vicomte de Pages". Ed. por Edwin A. Davis. En: The Americas: vol. X, núm. 3, ene. 1954, p 331-351

Payno, Manuel

Los bandidos de Río Frío, 8a. ed., pról. de Antonio Castro Leal, México, Editorial Porrúa, 1976. (Sepan Cuantos, 3).

Poinsett, J.R.

Notas sobre México (1822), trad., de Pablo Martínez del Campo, pról. y notas de Eduardo Manrique Ríos, México Editorial Jus. 1950.

Prendice, E. Parmalee

El hambre en la historia, trad., por Francisco Javier Cortada, Buenos Aires-México, Espasa Calpe Argentina, 1946.

Prieto, Guillermo (Fidel)

Memorias de mis tiempos, 1828 a 1853, pról. de Daniel Moreno, Puebla, Editorial José Cajica Jr., 1970.

Quevedo, Francisco de

Vida del buscón don Pablos, est. prel. de Guillermo Díaz Plaja, 14ª ed., México, Editorial Porrúa, 1976. (Sepan Cuantos, 34).

Reglamento para el servicio y ceremonial de la Corte México, Imprenta de J.M. Lara, 1865.

Reglamento para los mercados de México, edición facsimilar de la impresión hecha en 1791 por don Felipe de Zúñiga y Ontiveros, México, Bibliófilos Mexicanos, 1976.

Reichel-Dolmatoff, Gerardo

"El misionero ante las culturas indígenas". En: América indígena. vol. XXXII, núm. 4, oct. dic. 1972, p. 1138-1149

Reyes, Alfonso

Memorias de cocina y bodega, México, Fondo de Cultura Económica, 1953. (Tezontle).

Rubluo, Luis

Sahaqún y los refranes de los antiguos mexicanos, México, Secretaría de Hacienda y Crédito Público. 1966.

Sahagún, Bernardino de

Historia general de las cosas de la Nueva España, notas de Angel María Garibay, 4 vol. 2a. ed., México, Editorial Porrúa, 1969.

Santa María Vicente de,

Relación histórica de la colonia del Nuevo Santander, introd. y notas de Ernesto de la Torre Villar, México UNAM, 1973.

Schurz, William Lytle

The Manila Galleon, illustrated with maps, New York, E.P. Dutton and Company, 1939.

Sedano, Francisco

Noticias de México, Crónicas del siglo XVI al siglo XVIII, 3 vols., México, Secretaría de Obras Públicas, 1974. (Colección Metropolitana, 33, 34, 35).

Soustelle, Jacques

La vida cotidiana de los aztecas, 2a. ed. México, Fondo de Cultura Económica, 1976. (Sección de Obras de Antropología).

Suárez de Peralta, Juan

La conjuración de Martín Cortés y otros temas. Selección y pról. de Agustín Yáñez. México, UNAM 1945.

Tayloe, Edward Thornton

México, 1825-1828; the journal and correspondence of Edward Thornton Tayloe, edited by C. Harvey Gardiner North Carolina, The University of North Carolina Press. 1959.

Teixidor, Felipe, ed.

El fin de nada y el principio de todo. Calendario de Porrúa Hermanos y Compañía para 1957, México, Porrúa Hermanos, 1957.

Teixidor, Felipe

Notas a Mme. Calderón de la Barca. En: La vida en México durante una residencia de dos años en ese país, trad., pról. y notas de Felipe Teixidor, II vols., México, Editorial Porrúa, 1959.

Thebussem, Doctor

La mesa moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entre el doctor Thebussem y un cocinero de S.M., 2a. ed., Madrid, Librerías de Fernando Fe, Carrera de San Jerónimo, de Leocadio López, Calle del Carmen y sus correspondientes, 1888.

Tudela, José, et al

El legado de España a América, 2 vols., Madrid, Ediciones Pegaso, 1954.

Vetancurt, Agustín de

Teatro mexicano, tomo I, México, Autores Clásicos Mexicanos, s/año.

Viera, Juan de

Compendiosa narración de la ciudad de México, (año 1777), pról. y notas de Gonzalo Obregón, México-Buenos Aires, Editorial Guaranía, 1952.

Vigneaux, Ernesto de

Viaje a México, introd. de Leopoldo I. Orendáin, Guadalajara, Ediciones del Banco Industrial de Jalisco, 1950 (Libros del siglo XIX)

Ward, H. G.

México in 1827, 2 vol., London, Henri Colburn, 1828, ill.

Wrángel, F. P.

De Sitka a San Petersburgo a través de México, Diario de una expedición (13-X-1835 - 22-V-1836), México, S.E.P., 1975. (Sep/Setentas, 183).

Zavala, Lorenzo de

Viaje a los Estados Unidos, Mérida de Yucatán, Imprenta del Castillo y Compañía, 1846.

II

Obras de inspiración general*

Acevedo, Diego de

El discreto estudiante, reglas de buena crianza para la educación de los colegiales del Colegio Real de San Ildefonso, México, Herederos de la Viuda de Francisco Rodríguez Lupercio. En el Puente de Palacio, 1722.

Bremond, Henri

Histoire Littéraire du sentiment religieux en France, vol. I. Paris, Librairie Armand Colin, 1967.

Castañeda, Carlos E.

"Spanish medieval institutions in overseas administration: the prevalence of medieval concepts". En: The Americas: vol. XI, núm. 2, oct. 1954, pp. 115-129.

Cocinera mexicana esquisitas recetas de quisar o sazonar al estilo del país. México, Impresa por V. Salinas, 1842.

El cocinero mexicano, refundido y considerablemente aumentado en esta segunda edición. 2 vols., Mejico, 1834.

D'Aulnoy, Comtesse

La cour et la ville de Madrid vor la fin du XVII siècle. Relation du voyage d'Espagne. Paris, 1874.

Deleito y Piñuela, José

La mala vida en la España de Felipe IV. Madrid, Espasa Calpe, 1948.

* Obras que, aunque en algunos casos aparecen citadas en el texto, sólo fueron consultadas parcialmente y en relación con un asunto específico.

Deleito y Piñuela, José

La mujer, la casa y la moda (En la España del Rey Poeta)
Madrid, Espasa-Calpe, 1946.

Deleito y Piñuela, José

El rey se divierte, 2º ed., Madrid, Espasa Calpe, 1955.

Deleito y Piñuela, José

También se divierte el pueblo, (Recuerdos de hace tres siglos), 2a ed., Madrid, Espasa Calpe, 1954.

Diccionario de cocina o el Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario, lo publica Mariano Galván Rivera, México, Imprenta de I. Cumplido, 1845.

Díez de Bonilla, Manuel

Código completo de urbanidad y buenas maneras, México, Imprenta de Ignacio Cumplido, 1844.

Domínguez Ortiz, Antonio

El antiguo régimen; los reyes católicos y los Austrias,
En: Historia de España Alfaguara, dirig. por Manuel Ar-
tola, VII vols., Madrid, Alianza Editorial, 1973.

Durant-Forest, Jacqueline de

"Divination et présages dans le Mexique ancien et moderne"; En: Cahiers des Ameriques Latines, Serie Sciences de l'Homme, Paris, núm. 2, Jul-Dec., 1968.

Feijóo, Benito

Teatro crítico, cartas eruditas y curiosas (Antología)
Selec. pról. y notas de Carmen Martín Gaité, Madrid
Alianza Editorial, 1970.

Gallego Morell, Antonio

Angel Ganivet el excéntrico del 98, Madrid, Ediciones
Guadarrama, 1974.

Hess, Rainer

El drama religioso románico como comedia religiosa y profana, (siglos XV y XVI), versión española de Rafael de la Vega, Madrid, Editorial Gredos, 1976. (Biblioteca Románica Hispánica, Estudios y Ensayos, 252).

Jiménez Rueda, Julio

Historia de la cultura en México, el virreynato, México,
Editorial Cultura 1960.

Knapp, Frank A.

"Some historical values in a famous mexican novel".
(Los bandidos de Río Frío) (En: The Americas: vol. XI,
núm. 2, oct. 1954, pp. 115-129).

Larra, Mariano José de (Fígaro)

"El Castellano viejo" En: Artículos completos, recopilación, pról. y notas de Melchor de Almagro San Martín, Madrid, Aguilar, 1961.

Lazarillo de Tormes

Estudio prel. de Guillermo Díaz Plaja, 18° ed., México, Editorial Porrúa, 1978. (Sepan Cuantos, 34).

Laclercq, Jacques

Christians in the world, London, Geoffrey Chapman, 1961.

Lévi-Strauss Claude

Arte, lenguaje, etnología. Entrevistas con Georges Charbonnier, 3° ed., México. Siglo XXI. 1971.

López Sarrelangue, Delfine E.

Una villa mexicana en el siglo XVIII. México, Imprenta Universitaria, 1957 (Cultura Mexicana, 20).

Mercado, Tomás del

Suma de tratos y contratos, ed. y est. introd. de Restituto Sierra Bravo, Madrid, Editora Nacional, 1975.

Merton, Thomas

Semillas de contemplación, Editorial Sudamericana, Buenos Aires, 1953, 2a. ed.

Nuevo y sencillo arte de cocina, repostería y refrescos dispuesto por una mexicana. 3a. edición, México, Imprenta de Luis Inclán, 1865.

Nuevo y sencillo arte de cocina, por una mexicana. Cit., en: Bossuet, Vida de Jesucristo, publicado en entregas, México, Vicente García Torres, 1842. Entrega núm. 10.

Pardo, Alejandro

El verdadero práctico, cocina, pastelería, repostería, 2a. ed., corregida y ordenada por Justina Rangel Vda. de Pardo, México, Herrero Hermanos Sucesores, 1928.

Pfandl, Ludwig

Sor Juana Inés de la Cruz, la décima musa de México, edición y pról. de Francisco de la Maza, México, Instituto de Investigaciones Estéticas, UNAM, 1963.

Reckert, Stephen

Gil Vicente; espíritu y letra, estudios, Madrid, Editorial Gredos, 1977. (Biblioteca Románica Hispánica, Textos, 10).

Ripalda, Gerónimo de

Catecismo de la doctrina cristiana, 6a. ed., México, Mariano Galván Rivera, 1863.

Ruíz, Juan

Arcipreste de Hita, "Descripción de la tienda de Don Amor". En: Roque Esteban Scarpa (ed.), Lecturas medievales españolas, Santiago de Chile, Zig-Zag, 1941.

Sánchez García, Alfonso

Toluca del chorizo, Apuntes gastronómicos, Toluca, Gobierno del Estado de México, 1976 (Serie de Arte Popular y Folklore).

Teixidor, Felipe, ed.

Adiciones a la imprenta en la Puebla de los Angeles de J. T. Medina, Colección Gavito, pref. y comp. bibliográfica de Felipe Teixidor, México, Editorial Gráfica Panamericana.

Velardi, Luis

Nueva guía para conducirse en la sociedad. Publicada en francés por el M. Luis Velardi y traducida al español por un mexicano, Bruselas, M. Hayez, 1854.

Vivero, Rodrigo de

Relación del Japón (1609), introd. y notas de Manuel Romero de Terreros, México, Secretaría de Educación Pública, 1934. (Publicaciones del Museo Nacional de México).

Zabalata, Juan de

El día de fiesta (por la mañana) pról. ed. y notas de María Antonia Sanz Cuadrado, Madrid, Ediciones Castilla, 1948.