



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA  
DE MÉXICO

ESCUELA NACIONAL DE ESTUDIOS PROFESIONALES  
ACATLÁN

## FALLA DE ORIGEN

LA COMIDA MEXICANA HASTA MEDIADOS DEL SIGLO XIX,  
APUNTES PARA SU HISTORIA.

**T E S I S**  
PARA OBTENER EL GRADO DE  
LICENCIADA EN HISTORIA  
QUE S U S T E N T A  
**VERONICA HERNANDEZ MARQUEZ**

DIRECTORA DE TESIS: DRA. ANA ORTIZ ANGULO

AGOSTO 1995



## **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 está 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.

¡ Que se cierra la noche  
y se abre un nuevo día ! ,  
así percibo este instante  
en que llego a esta meta.  
Gracias doy a mí compañero  
en está larga aventura.  
Desde el fondo de mí alma  
Antonio especialmente  
las gracias te doy.

# INDICE

<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>I-VIII</b>
<b>I. COMER EN EL CAPITALISMO .</b>	<b>1</b>
La cultura y el comer	1
La aculturación	7
La cultura y la comida	11
El comer en el capitalismo	12
La comida y la alimentación.	19
Conclusiones del capítulo.	21
<b>II. EUROPA EN EL SIGLO XIX.</b>	
La era del capitalismo	22
Francia y la cultura	30
Francia y la gastronomía	32
Conclusiones del capítulo	37
<b>III. DOS MESAS, DOS TRADICIONES ¿UNA COMIDA?</b>	<b>40</b>
Un mestizaje de fogones. La tradición mesoamericana.	41
Un mestizaje de fogones. La tradición española.	47
El contacto. Siglo XVI.	50
La cocina novohispana. Se incubaba una cocina nacional.	57
La cocina culta frente a la cocina popular: los antecedentes españoles .	62
La cocina novohispana: los niveles cultos y populares.	67
<b>IV: EL SIGLO XIX. FORMACION DE UNA COCINA "NACIONAL</b>	<b>73</b>
La Independencia: empieza un cambio de sentido en el comer.	74
1824-1840: la mirada extranjera.	78
La misma época: los ojos mexicanos.	86
La mirada crítica.	93
La influencia francesa.	97
Conclusiones del capítulo. La cultura en México de 1850 a 1867	103
<b>CONCLUSIONES.</b>	<b>110</b>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<b>120</b>

## INTRODUCCIÓN

Estudiar el siglo XIX mexicano implica analizar el nacimiento de nuestro país. La riqueza heredada tanto en costumbres como en tradiciones y formas de organización del periodo colonial y de la etapa prehispánica cobran sentido cuando las ponemos dentro de la perspectiva de un nuevo país, que surge dentro de las tensiones entre lo nuevo y lo viejo.

El desarrollo político de México nos da cuenta de lo anterior, pues vemos que los modelos a seguir van del monárquico al republicano; de la conformación de una república federal o una república central; dentro de gobiernos de corte militar o civil. Esta lucha constante muestra los posibles caminos que se exploraron para poder presentar un país nuevo y diferente, en el cual la inquietud por seguir los modelos políticos más avanzados se complementa con el afán de estar a la par de los modelos culturales: esto se expresó en la admiración al modelo republicano federal de los Estados Unidos como una aspiración política; en asimilar las ideas liberales de igualdad frente al Estado y la libertad individual y de propiedad.

Esta oposición entre lo nuevo y lo viejo se puede expresar y rastrear mejor cuando estudiamos los temas menores dentro de la Historia mexicana del periodo: los temas que dan cuenta de las actividades diarias de los hombres, de esos hombres concretos y reales que no alcanzaron la gloria política o militar, pero que con su trabajo diario

conformaron ese mosaico de tradiciones que conocemos como México.

Al revisar esta oposición encontré un vasto campo de investigación, mismo que tuve que acotar. Pude seguir las diversiones populares y de élite del periodo, las modas -en especial las femeninas-, las costumbres funerarias, la educación del periodo, o examinar la hemerografía formal e informal del mismo; los reclamos de los particulares ante los tribunales o las epidemias y su expresión dentro de la cultura y sociedad mexicana, o el papel de la mujer en el siglo XIX. Todos estos temas tienen como denominador común el ser marginales si se comparan con los temas de la historia económica o política del periodo.

Sin embargo, a pesar de su marginalidad es importante abordarlos pues en un momento dado nos permiten contrastar los ritmos sociales del país. De entre todos ellos, me decidí por el tema de la comida. Podría pensarse que la comida sería un subtema de los estudios de género -en nuestra sociedad es la mujer quien cocina- o ser parte de un rico anecdotario -como lo muestran los trabajos de Luis González Obregón o Artemio del Valle Arizpe, que tocan los temas relacionados con la comida para dar colorido a una época. Sin embargo, el estudio sistemático de la comida se aparta de estos parámetros y cobra autonomía como un tema que, siendo marginal dentro de la historiografía mexicana, puede ayudarnos a contrastar las complejas relaciones sociales del siglo XIX.

## INTRODUCCIÓN

¿Por qué la comida? Estudiar la implica profundizar una actividad que, de tan cotidiana, pasa inadvertida por la mayoría de nosotros. Esta es su fascinación y al mismo tiempo su complejidad. De los diversos actos humanos, el comer abarca dentro de sí una serie de habilidades especiales para su preparación; formas organizadas de distribuir los horarios de alimentación, ligas con los eventos tanto cotidianos como relevantes de la vida humana -matrimonio, nacimiento, defunción-, así como contrastar con los estados de ánimo.

Las costumbres alimenticias y las costumbres de la mesa sirven para diferenciar a los hombres en grupos de acuerdo a su región, país o cultura. Así por ejemplo un individuo formado dentro de una cultura que tiene al trigo como un cereal básico, se resiste a comer las preparaciones hechas a base de cualquier otra harina. En México el contraste entre la tradición mesoamericana, comedora de maíz y la tradición europea, comedora de trigo, dará como resultado una simbiosis especial: comemos pan de trigo en dos momentos del día, el desayuno y la cena; mientras que la tortilla la comemos principalmente en las comidas.

Nuestro tema es importante porque nos permite resaltar los contrastes entre lo propio del país y lo extranjero, siempre por comparación. Así pues, durante el complejo siglo XIX el conocer las costumbres alimentarias y de la mesa nos ayudarán a ubicar en una mejor perspectiva los elementos que mencionamos como parte de la formación de la nacionalidad.

## INTRODUCCIÓN

Por otro lado, el estudio de la comida nos ayuda también a mostrar cómo los procesos culturales tienen una vida social larga que no obedece de manera mecánica a los cortes políticos: los productos que se comen al momento de la declaración de la Independencia no son sustancialmente distintos a los que se consumían en 1800, por ejemplo. Lo que sí cambia, pero de manera lenta, es el **sentido del comer**.

Así pues, al estudiar los procesos culturales de México no podemos marginarnos de tocar esta problemática. Un tema con estas características no deja de ser sugerente al plantearse.

En otro sentido, el trabajar con un tema de este tipo permite mostrar la aplicación de las herramientas de trabajo del historiador, mismas que se me presentaron a lo largo de mis estudios profesionales: el comentario de textos, el análisis de fuentes documentales y literarias, así como el tratamiento historiográfico de una problemática concreta.

Cabe mencionar en este punto que el tema se presta también a manejar fuentes de información no convencionales, tales como los recetarios o las novelas del periodo. Sin embargo, durante el curso de elaboración de esta tesis pude comprobar, con gusto, que el manejo de las mismas, bajo una óptica de historiador no son imposibles de tocar y sí pueden, por el contrario, aportar información que, contrastada con las fuentes tradicionales -documentación de archivo, hemerográfica y bibliográfica-, enriquecen la visión de un determinado periodo de la historia mexicana.

Dentro de este contexto podemos enmarcar el presente trabajo.

Ahora bien, me propongo presentar un acercamiento a la comida mexicana desde el siglo XVI hasta mediados del siglo XIX. Mi propósito es mostrar a la comida como un proceso sensible a su medio, pero con cambios lentos, mismos que no siguen estrictamente el desarrollo de los tiempos políticos. De esta oposición daré cuenta, acotando, hasta donde sea posible, en el sentido del comer.

Considero que existe una continuidad en la tradición culinaria, que pasó primero de la tradición prehispánica a la cohesión dada por la Colonia y a su vez ésta fue heredada a la primera mitad del siglo XIX. Será la cultura popular la que guarde la herencia culinaria de los siglos anteriores. No me planteo presentar una historia del gusto, sino me concretaré a dar una visión de la comida como un elemento historiable, como lo es la historia de la cotidianeidad del hombre.

Acudimos a los elementos que nos brinda en parte la escuela Les Annales, de la que tomamos categorías como cultura, aculturación, larga duración, mismas que nos permitieron dar una explicación del proceso trabajado y una línea de continuidad.

Otros conceptos necesarios en esta investigación fueron aclarar primero la diferencia entre comer y alimentarse, en virtud de que no son lo mismo y poder aplicar el término más

## INTRODUCCIÓN

apropiado a nuestro tema. Consideramos que el comer era el más apropiado ya que va más en referencia al gusto o sea que teníamos que ver con la gastronomía, más que con la alimentación.

Nos apoyamos en una comparación tanto a nivel nacional como de lo que ocurría de manera general a nivel mundial, con el objeto de explicar el proceso sobre el que atravesaba el sentido del comer en la época capitalista.

Con el fin de investigar la comida y el comer en México, se presentan para el historiador una gran cantidad de fuentes, mismas que ya han sido utilizadas para profundizar en otros temas.

a) Investigación documental. Si bien en el desarrollo del presente trabajo no se hizo en su mayoría la investigación de archivo, en el proceso de su desarrollo se encontró material de archivo en el Archivo General de la Nación y en el Archivo Histórico de la ciudad de México, que queda para posteriores trabajos, tal es el caso de los siguientes ramos:

A.G.N. Ramo Virreyes. A.G.N. Ramo Gobernación A.G.N. Fondo Felipe Teixidor. A.G.N. Fondo Gráfico. A.H.C.M. Ramo Convites y Recepciones. A.H.C.M. Ramo Hospitales. A.H.C.M. Ramo Cárceles. A.H.C.M. Ramo Cárceles. Panaderías. Archivo Porfirio Díaz.

Es necesario aclarar que en este trabajo no se realizó mayor labor de archivo, debido a que se consideró necesario agotar primero el material impreso que pudiera apoyar el tema

a investigar, tales como crónicas, relaciones geográficas, cedularios, diarios de viajeros, memorias, novelas, etc., pues al ser un tema poco abordado dentro de los estudios históricos, fue necesario preparar un marco teórico en el cual se acotara la información bibliográfica, antes de pasar al rastreo documental de archivo. No desconozco la importancia de este trabajo, sin embargo, consideré que para poder desarrollar con mayor rigor una investigación acerca de la comida es necesario tener claro este marco conceptual.

Aclaro que es necesario abordar estos materiales desde la crítica documental empleada por el historiador.

b) Hemerografía.

La revisión hemerográfica da un mar de información en cuanto al tema, en ella se encuentran desde anuncios, hasta descripciones de productos, casas de venta, menús, ideas sobre el comer, descripciones sobre la mesa, etc.

Para los siglos XIX y XX hay una gran cantidad de periódicos y revistas.

c) Otra fuente por trabajar está en los menús de cada época, los recetarios, los libros de cocina y los diccionarios de cocina, que son muy ricos desde el siglo XVIII hasta nuestro momento. A través de ellos podemos comparar las técnicas, los materiales y la mentalidad sobre el gusto de una época.

## INTRODUCCIÓN

Aprovecho para agradecer toda la ayuda que me fue brindada a todos aquellos que me apoyaron: a mi asesora Dra. Ana Ortíz A., quién me dio su tiempo y sus sugerencias; al Sr. Abraham García R., que me favoreció con su revisión; al Lic. Pedro Hernández que nos brindo su apoyo en materia de computo; muy especialmente doy gracias al Maestro Jesús Antonio García Olivera quién me dio su tiempo, sus sugerencias, sus libros, en fin por toda su ayuda; y finalmente a mi familia que me apoyo.

# FALLA DE ORIGEN



© 1917 by the author



## I. EL COMER EN EL CAPITALISMO

### I.1. LA CULTURA Y EL COMER.

En el acto del comer se trasciende el mero hecho biológico. El hombre humaniza su ingesta y así es como encontramos que se apropia del mundo real transformando y elaborando los productos que pretende consumir.

Esta idea marca uno de los primeros supuestos de los que partimos: el hombre, al comer, se apropia y transforma su mundo. La comida, al trascender el acto biológico, pasa a ser un acto cultural; pues el hombre, al comer, sólo puede hacerlo dentro de un contexto histórico y social que marca las pautas a sus comportamientos sociales.

Los productos que el hombre ingiere, las técnicas de preparación de los mismos, la forma de presentarlos, el orden para disponerlos en la mesa, las costumbres en la mesa, los calendarios de preparación de comidas, etc.; todos ellos nos muestran todo un contexto social y cultural, que el hombre, en su práctica diaria, asume y reproduce, dándole la categoría de "lo normal". Así pues, acostumbramos pensar que nuestra comida es normal, común o simple, por el hecho de repetirla continuamente: no la cuestionamos, sino que pensamos que nuestra norma es lo común.

Este elemento debe destacarse, ya que, si no lo tomamos en cuenta, el trabajo mismo que realizamos carece de sentido. Ahora bien, la comida es tan común en nosotros que

sólo la asumimos y estimamos al compararla. Tal es el caso de cualquier viajero, que lleva consigo, como parte de su bagaje cultural, sus ideas sobre la comida. Y aunque puedan ser individuales, no olvidemos que son ideas formadas y tomadas de un contexto histórico social determinado.

Tenemos entonces que la comida y todas las acciones que se desarrollan paralelas a ella, son hechos fundamentalmente culturales dentro de una sociedad.

El hombre, al conocer el mundo real en el que habita, se apropia del mismo, lo transforma y elabora como parte integrante de su entorno.

Al no encontrarse aislado, la apropiación del mundo que realiza es fundamentalmente social: esta práctica social de apropiación del mundo real nos lleva, de manera necesaria, a considerar que la elaboración de sus conceptos sobre la realidad se encuentran condicionados por su acción.<sup>1</sup> La base ideológica que maneje, entonces, se encontrará formada por los elementos de apropiación del mundo real.

---

<sup>1</sup> Victoria Novelo, et.al. "Propuesta para el estudio de la cultura obrera", en Nueva Antropología, México, INAH, mensual, vol. III, No. 9, abril 1986, p.65. Aquí la autora define como cultura "Si en la vida real los conjuntos de individuos observan una serie de hechos o fenómenos y también expectativas y aspiraciones para influir en ellos, significa que la forma de vida engendra prácticas y aspiraciones sociales -que englobamos con el término cultura- que generalmente se expresan a través de modelos de comportamiento y de acciones que encierran conjuntos de valores, explícitos o no, pasado y presente, en que los individuos se reconocen e identifican. Esto es, que la cultura no es algo que simplemente se reproduce por tradición, sino que, contiene elementos de creación, y por tanto de transformación".

La cultura, en nuestro entorno social inmediato, no puede entenderse como un bloque uniforme. Muy por el contrario, cada sociedad se encuentra dividida en clases sociales, en cada una de las cuales se forma una cultura diferente: una cultura de "élite" y una cultura "popular"<sup>1</sup>.

Ambas comparten una misma raíz y existen entre ellas puntos de contacto lo suficientemente firmes como para hablar de una cultura "nacional". Ahora bien, si nos encontramos ante un fenómeno concreto que obligue a la explicación y análisis de un "hecho cultural"<sup>2</sup>, debemos de tener presente esta división dentro del concepto de cultura, pues de otro modo, la ubicación del mismo carecería de una adecuada valoración.

¿En qué consisten algunos de estos aspectos de la cultura? Se habla de la cultura de élite en contraposición a la cultura del pueblo. Porque el Estado requiere de legitimidad, elemento a través del cual pueda cohesionar a los diferentes sectores sociales y con ellos los diferentes

---

<sup>1</sup> Adolfo Colombres (compilador). *La cultura popular*, 5a. ed. México, Premiá, 1987, p. 7. Identifica a la cultura popular como "la cultura de los de abajo, fabricada por ellos mismos en respuesta a sus propias necesidades, y por lo general sin medios técnicos" La cultura elitista se identifica, de esta manera, con la cultura nacional, en tanto que es el proyecto ideológico de los sectores dominantes, quienes tratan de influir en los demás grupos de la sociedad; por su carácter oficial la cultura nacional se contrapone a la cultura popular por su interés en dominar a los creadores de la segunda".

<sup>2</sup> Por un hecho cultural entendemos toda manifestación social que implique el manejo inmediato de categorías culturales. Tales manifestaciones pueden verse, por ejemplo en el arte, en los fenómenos religiosos y, en nuestro caso, en el acto de comer.

intereses, crea la cultura nacional, que viene a ser casi lo mismo que la cultura "aceptada por el Estado", o sea, la cultura de élite.

A través de la educación, el Estado controla a la sociedad y legitima su poder, y con ello mantiene su supervivencia. Por lo tanto produce y genera una serie de valores dirigidos al conjunto de la población; los cuales son recibidos, adoptados y transmitidos por el conjunto de esa población que no tiene el poder.

La cultura elitista es impulsada por la clase dominante; se presenta como la cultura oficial, a través de la cual influye y domina a todos los estratos de la sociedad. En contraste, identificamos a la cultura popular como la cultura de las clases subordinadas realizada por ellas mismas en respuesta a sus propias necesidades, y por lo general con escasos medios técnicos'.

En sus formas de expresión la cultura popular se diferencia de la forma de manifestar la cultura por parte de los grupos hegemónicos. Mismas formas que se reflejan en el comer, vestir, hablar y demás maneras de vivir, convivir y comportarse.

Las manifestaciones de la cultura popular, en muchos momentos, son absorbidas por los intelectuales en sus afanes "nacionalistas", reivindicando al pueblo y su

---

'Adolfo Colombres. Op. Cit., p. 7.

importancia; pero sin ser parte de los grupos o capas bajas de la sociedad.<sup>5</sup>

Pero, no se identifican totalmente con esas expresiones. Convierten los elementos de las tradiciones que estos grupos generan en productos comercializables y enajenantes, o sea en kitsch, y los presentan como objetos propios de la cultura, como artefactos típicos que se pueden vender. Sacan fuera de contexto las expresiones, formas de vestir, comer, comportarse, etc., y hacen que pierdan los valores y significados que realmente tienen al momento de estar en su medio original.

La cultura popular no es una apelación a la razón, es inmediata, se crea como una forma de resistencia hacia lo externo, ante los intentos de aculturación por parte de la élite, pero también lleva al pueblo a buscar una cohesión interna.

Los miembros del grupo dominante y los de los grupos populares hablan lenguajes distintos, por lo que no se entienden. Presentan dos cosmovisiones diferentes. Por intereses propios, no hay acuerdo entre ellos<sup>6</sup>.

Siendo la gran mayoría de la población quien sigue los lineamientos de la cultura popular, ésta debería de ser la cultura nacional, pero no es así; ya que la cultura de la clase dominante se sustenta, ante los ojos de la población y

---

<sup>5</sup> Ana Ortiz Angulo. Definición y clasificación del arte popular, México, INAH, 1990, p. 46

<sup>6</sup> Adolfo Colombres, *Op.Cit.* p. 10. Aquí el autor sigue a Leonel Durán en "Cultura popular y mentalidades populares" p. 67-78.

frente a otros países como la homogénea, por lo que infiltra en la sociedad en su conjunto el proyecto de la clase dominante, al que llama "nacional", imponiéndolo a los sectores dominados por medio de la educación y los medios de comunicación de masas. Al mismo tiempo intenta borrar la memoria histórica de los mismos e ir disolviendo su identidad a través de un proceso de aculturación, integración, asimilación o simple masificación.

Frente a la cultura "nacional" se presenta la cultura universal, la que en lugar de ser la suma de todas la culturas, es la cultura de los países dominantes en la esfera internacional. Universalizada con pretensiones de dominio, con miras a suprimir las raíces de la diversidad.

En la sociedad capitalista se busca universalizar la cultura, la que es enajenante, que reduce al mundo subalterno a la condición de consumidor de la cultura, anula la capacidad creativa de las culturas dominadas; esa aptitud de pensar, querer, hacer y soñar que define a la naturaleza humana.<sup>7</sup>

El imperialismo, a fin de enajenar a los pueblos y con ello imponer su dominación cultural, consigue difundir toda forma de comunicación cultural, creando necesidades que no existían e impone gustos y formas de vestir, hablar, comer, etc.

---

<sup>7</sup> Guillermo Bonfil Batalla "Lo propio y lo ajeno: una aproximación al problema del control cultural", en Adolfo Colombres. *Ibidem*. p. 79-86.

La cultura de masas se presenta como un elemento del imperialismo. Por medio de ella busca la enajenación de la cultura popular y trata de que se consuma, como una droga, la gran cantidad de productos generados por las industrias. De esa manera reduce la capacidad de creatividad de los miembros de la sociedad.

La "cultura" se convierte así en una búsqueda por consumir gran cantidad de artículos, impulsada por los diferentes medios de comunicación, el comercio, los sistemas educativos y un grupo de especialistas. La cultura es una cultura impuesta de manera vertical es "una cultura para las masas".

La cultura de masas es útil al imperialismo ya que permite acrecentar la pasividad del hombre, rompe de esta manera la capacidad de creatividad del mismo; lo logra ya que penetra poco a poco dentro de la cultura popular, incluso toma elementos de ésta, los mistifica y empobrece e incluso llega a cambiarles totalmente el sentido, como en el caso de los festejos de un Día de Muertos, hoy Halloween. Consigue así sacarlos de su contexto e intención original y convertirlos en una simple mercancía.

---

<sup>1</sup> Roberto Stavenhagen, "La cultura popular y la creación intelectual", en Adolfo Colombres. *Ibidem*, p. 21-40. Aquí el autor señala que no es una verdadera cultura de masas sino para las masas. Mientras que para Eduardo Galeano "Literatura y cultura popular en América Latina", para él la cultura de masas es "la expresión del imperialismo cultural. Enseña a competir no a compartir" p.93-107.

# FALLA DE ORIGEN



## 1.2. LA ACULTURACIÓN

La cultura elitista y el imperialismo consiguen lograr influir dentro de los elementos de otros pueblos, proceso que se conoce como *aculturación*. Esto es cuando hay un contacto entre dos culturas, en la unión se mezclan factores culturales de una y otra, mismos que de manera global influyen en toda la sociedad.<sup>9</sup>

En el momento en que se encuentran o enfrentan dos culturas se puede observar cómo la cultura que es afectada en principio de cuentas, no es homogénea, sino todo lo contrario: la sociedad se encuentra dividida en clases sociales, la que crea la cultura popular y la elitista, de ahí la gran cantidad de diferencias existentes.

La gran heterogeneidad que existe en el interior de las culturas que entran en contacto conlleva a que el proceso de aculturación produzca la dominación de una cultura sobre la otra. Esto se da cuando un grupo extraño establece el control directo sobre la sociedad dominada. Claro que se busca dominar y no eliminar a la otra cultura, como en el caso de los grupos humanos que existían en Mesoamérica en el momento de la conquista española y que fueron colonizados poco a poco.

El proceso de dominación se puede establecer de diferentes formas: por la violencia, a través de sanciones, o simplemente por medio de una intervención pacífica que se

---

<sup>9</sup> Nathan Washtel, "la aculturación", en Jacques Le Goff y Pierre Nora, Pensar la historia. Barcelona, Laia, 1980, p. 135.

puede ver en la adopción, por parte de un grupo de la población o de su conjunto, de elementos culturales que están llegando paulatinamente.

La aculturación impuesta pone en juego dos sistemas de valores, el de la sociedad dominante y el de la sociedad dominada<sup>10</sup>.

La represión así ejercida puede darse a través de la violencia (una guerra o una invasión), lo que conlleva a que la cultura dominada lo sea de manera completa: en su economía, en su política, en su religión, en su ideología, etc.

La aculturación impuesta a través de una guerra o invasión genera una distribución o redistribución del hábitat y repartición de tierras. Esto es, los dominadores pasan a habitar las mejores zonas, así como a poseer las mejores tierras o lugares de producción o distribución de mercancías.

Los miembros de la sociedad dominada, ante la invasión, se sienten agredidos y la consideran como un atentado a la tradición; esto provoca ciertas formas de rechazo y la lucha por conservar sus tradiciones a través del nacionalismo.

Otra forma de aculturación que se presenta es la espontánea, ésta se da de manera tranquila, generada por la adopción paulatina de elementos tomados de otras culturas. En este proceso la sociedad dominante no establece su yugo de manera inmediata, ni mucho menos obligatoria sobre la

---

<sup>10</sup> Op. Cit. p. 139-140.

sociedad aculturada. Un caso lo tenemos hoy en día en nuestro país ante la enorme llegada de productos extranjeros, principalmente de los Estados Unidos, mediante los cuales se está cambiando el gusto por la comida, el vestir, etc. Ahora encontramos una gran cantidad de puestos de hot-dogs y hamburguesas que empiezan a refirir el espacio con los vendedores de tortas y tacos.

Los efectos de dicho fenómeno se pueden medir ya sea por la integración o la asimilación de costumbres en todos los ámbitos, sean económicos, políticos, sociales, etc.

La integración generada provoca elementos ajenos a los del grupo autóctono que son incorporados de manera paulatina y mediante los cuales se le somete a los esquemas y categorías de la sociedad dominante, provocándole cambios. Estas aportaciones son libremente seleccionadas, aunque logran repercutir a todo nivel hasta lograr modificaciones en la organización política o las creencias y ceremonias tanto civiles como religiosas, pero siempre las innovaciones toman sentido dentro de una tradición readaptada."

El proceso de asimilación provoca un fenómeno inverso al de integración, ya que se imponen elementos externos de una manera violenta, eliminando brutalmente tradiciones y sometiéndolas a la valoración concedida por los grupos privilegiados. Al final de este proceso se encuentra que la identidad del grupo dominado se disuelve en las variantes de la cultura dominante.

---

"Ibidem. p. 140

Ahora, es necesario aclarar que entre los dos polos resultados del proceso de aculturación, se presenta cierto número de tipos intermedios. Tal es el caso de los diversos sincretismos, las combinaciones de elementos salidos de culturas diferentes pero que dan origen a un nuevo sistema ordenado según principios distintos de los que regían los sistemas de origen.

La aculturación generada por asimilación afecta igualmente a todos los niveles; por ejemplo, en la economía se da a través de la venta de productos del extranjero que enriquecen -en sus inicios- la gama de productos nacionales, sin sustituir los ya existentes, sean éstos agrícolas, ganaderos, avícolas, etc. Posteriormente se va perdiendo la capacidad de autosuficiencia y se empieza a depender de la influencia externa, al grado de hacer peligrar los elementos de identidad propios de la cultura aculturada.

Socialmente las élites adoptan elementos de las nuevas culturas, a la vez que mantienen elementos de su tradición, mientras que el conjunto de la población trata de mantener lo más que pueda sus propias tradiciones como el vestido, el lenguaje, la comida, etc. A pesar de eso, los elementos son adoptados como signo de "prestigio".

# FALLA DE ORIGEN



### 1.3. LA CULTURA Y LA COMIDA.

La comida no se reduce únicamente al acto de alimentarse. El hombre no se alimenta de manera inmediata de su entorno, sino se humaniza y humaniza los productos de la naturaleza, lo cual les da la categoría de productos humanos. Por ejemplo el hombre no consume las vísceras crudas de los animales, como vacas o puercos; es más, a muchas personas les es repulsiva la vista de las mismas, sin embargo, no tienen empacho en comerlas cuando se han cocinado. Este acto es un acto de apropiación y humanización del mundo real.

El comer, cambia su sentido, pasa de una acción biológica a ser un acto complejo en el cual interviene un gran número de determinantes: las técnicas de preparación, los instrumentos necesarios para la elaboración de los productos y el conocimiento de su manejo, la combinación de ingredientes (sazón), las prohibiciones o reglamentaciones sobre determinados alimentos, la normatividad para ingerirlos y por qué.

### 1.4. EL COMER EN EL CAPITALISMO.

El comer es una actividad indispensable para la subsistencia humana. Gracias a la satisfacción de esta necesidad primaria, el hombre pasó de un simple primate a un ser con potenciales increíbles.

Al final de la era cuaternaria (fin del pleistoceno), los hombres, con su trabajo, su socialización y el descubrimiento del fuego, se vuelven seres diferentes a

los demás miembros de la naturaleza. Aunado a esto, con el cambio de alimentación poco a poco fueron evolucionando corporal e intelectualmente hasta ser lo que son hoy.<sup>12</sup>

El hombre es diferente, porque sale de la naturaleza, se desprende y se humaniza; ante la humanización se vuelve transformador de la misma naturaleza. "El animal forma una unidad inmediata con su actividad vital. No se distingue de ella. Es ella. El hombre hace de su misma actividad vital el objeto de su voluntad y de su conciencia. Desarrolla una actividad consciente. La actividad vital consciente distingue al hombre directamente de los animales. Y ello es precisamente lo que hace de él un ser genérico"<sup>13</sup>.

Es tan importante socialmente el comer que no podríamos prescindir de ello. Se encuentra presente en la vida cotidiana de todos los hombres, y en todas sus sociedades.

En la comunidad primitiva, comer fue un elemento importante para trabajar y satisfacer así esta necesidad. Y se vio como eso: una necesidad. Para el momento del esclavitud encontramos que si bien para el grupo de los esclavos comer era una necesidad, para el grupo de los ciudadanos (poseedores de esclavos, tierras e ingresos por rentas) no sólo era una forma de satisfacer una necesidad, sino una ostentación de poder. Se convierte así el comer en

<sup>12</sup> Federico Engels. El papel del trabajo en la transformación del mono en hombre. Moscú, Progreso, s/a, p. 12.

<sup>13</sup> Carlos Marx "Manuscritos económico-filosóficos de 1844", en Escritos económicos varios, México, Juan Grijalbo Editor, 1962, p.67.

una de las formas a través de las cuales se muestra la diferenciación social.

En la Edad Media la comida es no sólo una de las formas a través de la que podemos observar una diferenciación social, sino un parámetro ideológico. La comida se encuentra presente en las fiestas importantes de los diferentes grupos sociales: festejos por bautizos, casamientos, defunciones, rituales de Semana Santa y Navidad, entre otras; es decir existe una comida ritual que marca diferencias sociales entre los fieles de diferentes credos: Islam, judaísmo y cristianismo; en este contexto, la comida pasa a ser una forma de identidad.

Ahora, ¿qué diferencia sustancial podemos encontrar entre el comer en las etapas precapitalistas y el comer en el capitalismo?

En el proceso de cambio del modo de producción feudal al capitalista se produjo una nueva forma de relación entre los hombres. Ahora son los grandes capitalistas por un lado, los dueños de los medios de producción y por ende, de las riquezas, obtenidas, mientras por otro lado están los asalariados, hombres cuya única posesión se encuentra en su fuerza de trabajo.

El capital es en la sociedad burguesa la expresión de la riqueza. Se compone de los medios de producción: los instrumentos de trabajo y las materias primas, así como la posibilidad de pagar fuerza de trabajo para producir una mercancía. Además se compone de valores de cambio. "Todos

los productos que lo integran son mercancías. El capital no es, pues, solamente una suma de productos materiales, es una suma de mercancías, de valores de cambio, de magnitudes sociales."

Con la industrialización y la monopolización, los grupos carentes de los medios de producción tienen la necesidad de especializarse en una de las fases de la realización de la mercancía que producen. Así es como en el capitalismo se requiere de especialistas dentro de las diferentes ramas de la producción.

La comida dentro del capitalismo, al igual que otras formas de la vida cotidiana de los hombres, se ve influida por los procesos económicos.

La comida ya desde la época esclavista había dejado de ser un simple satisfactor, dentro del capitalismo se convierte en un elemento de prestigio social de la clase dominante, además de ser una mercancía. Una mercancía que sólo algunos, los que la pueden pagar, la pueden adquirir. Por otro lado, la clase subordinada no participa de esta comida de prestigio social, sólo de la alimentación (y mala alimentación). Surge la especialización de un grupo de hombres encargados de poner reglamentaciones, códigos y formas de comer. Así, dependiendo de la hora, el lugar y la intención de la comida, se verá qué se come, cuándo y cómo.

---

"Carlos Marx, "Trabajo asalariado y capital" en Obras escogidas, Moscú, Progreso, p. 79.

La especialización la observamos cuando vemos que en el capitalismo, únicamente en el proceso de la cocina hay especialistas en pasteles, panes, salsas, dulces, vinos, etc. O sea, pasteleros, panaderos, salseros, dulceros, somelieres, etc.

La normatividad del comer va dirigida a las clases altas, mismas que con base en ésta, quieren distinguirse de las otras clases, hacerse de "distinción".

Las normas las vemos desde el vestido que hay que llevar para comer, cómo comportarse durante la comida, qué instrumentos usar, y seguir una secuencia de qué se va a comer primero y qué le sigue. En las preparaciones de la comida misma, se especifican instrumentos y procedimientos y en la jerarquía que existe dentro de los encargados de realizar la comida: el cordón blue, los ayudantes, los aspirantes, etc.

Estamos de acuerdo con Jesús Contreras<sup>15</sup>, cuando marca que, históricamente, la alimentación ha estado ligada al prestigio social y al status, Los modos de alimentarse constituyen un medio de afirmarse frente a los demás y de adquirir prestigio. En el mundo moderno la comida es un medio muy importante para afirmar la posición social. El prestigio puede estar asignado a los alimentos mismos y/o a las circunstancias y modos como son servidos; se pueden establecer sutilmente distinciones muy precisas a través de

---

<sup>15</sup> Jesús Contreras. Antropología de la alimentación. Salamanca, Eudema, 1993, p. 52-56.

la conducta alimentaria o en las reglas sociales relativas a cómo servir los alimentos, cómo llevárselos a la boca, qué bebidas y qué alimentos son los adecuados para cada tipo de personas y cada tipo de situaciones, etc.

En el mundo moderno se forman mecanismos con los cuales puede marcarse el status mediante la comida:

1) Posibilidades para elegir productos raros y costosos para impresionar a los demás.

2) Tener el acceso para elegir restaurantes caros para gratificación personal.

3) La posibilidad para realizar platos muy elaborados cuya preparación exija mucho tiempo y dinero.

Los condicionamientos socioculturales relativos a la comida son muy complejos. Los usos dados a cada alimento, sus combinaciones, el orden, la composición, el número y las horas de las diferentes comidas. Todo ello está codificado de manera precisa.

La estructura de estos comportamientos, que dan lugar a tradiciones específicas, vienen definidas por cuatro elementos:<sup>16</sup>

- 1.- El limitado número de alimentos seleccionados.
- 2.- El modo característico de preparar estos alimentos
- 3.- El principio o los principios de condimentación tradicional del alimento base de cada sociedad.
- 4.- La adopción de un conjunto de reglas relativas
  - a: - El número de comidas diarias.
  - El hecho de que los alimentos se consuman

---

<sup>16</sup> Ibidem. p. 71

- individualmente o en grupo
- La separación de determinados alimentos para fines rituales y religiosos y la observación de tabúes.

Estos cuatro elementos dan lugar a lo que se llama una *cocina*.

Las cocinas, así consideradas, acostumbran tener una dimensión étnica, nacional y/o regional. Una cocina nacional contiene, fundamentalmente, aquellos alimentos y modos de prepararlos que son considerados como normales, propios o típicos de un determinado país y que constituyen un signo de su identidad como grupo. Uno de los aspectos más distintivos de una determinada cocina es una combinación específica de aromas y sabores, lo que permite una fácil identificación de los platos como un producto característico de una cocina en particular<sup>17</sup>

El desarrollo de lo que llamamos "las cocinas nacionales" o grandes cocinas es reciente. La gran cocina es una creación de la burguesía, de los comerciantes. y su expansión se ha generado con la expansión del capitalismo a nivel mundial.

Los invasores o los emigrantes siempre han llevado consigo sus hábitos alimentarios, como si fuera, desde un punto de vista sentimental, un trozo de su tierra natal."

Al llegar a los pueblos que son conquistados, los vencedores aculturán a los habitantes del lugar y en esta

---

<sup>17</sup> *Ibidem*.

<sup>18</sup> Magelonne Toussaint-Samat. Historia natural y moral de los alimentos. Madrid, Alianza, 1991, p. 18

aculturación pierden su propia identidad y terminan por aceptar poco a poco las nuevas normas.

Es en el capitalismo donde surgió la gastronomía, o sea la ciencia de los placeres de la mesa.

La palabra gastronomía, término (...) que nace en Francia a principios del siglo (XIX), significa simplemente el arte de comer (...) ha sido definida la gastronomía por los franceses, que crearon el vocablo uniendo dos palabras griegas: gaster, que equivale al vientre, y nomus, es decir, ley.<sup>19</sup>

### 1.5. LA COMIDA Y LA ALIMENTACIÓN.

El surgimiento de la gastronomía se da en el momento en que en todo el mundo se genera la especialización, donde todos los ámbitos de la vida humana se ven influidos por el proceso de expansión capitalista, y por ende donde todo, tanto el arte como la comida, la ciencia y demás actividades va encaminado de alguna manera a serle a la burguesía de gran utilidad, en el sentido de ofrecer la creación de una plusvalía.

---

<sup>19</sup> Harry Schraemli. Historia de la gastronomía, Barcelona, Ed. Destino, 1982, p. 49, (Destinolibro, 171). "Gourmand es aquél que se deleita con las comidas o bebidas buenas; gourmet el que conoce y prefiere los vinos más selectos. Pero aquél que es prudente e inteligente como un filósofo, discreto, entendido y refinado en ambas cosas, debe llamarse gastrólogo." Salvat. Enciclopedia Salvat de la cocina, España, Salvat, 1982, T.5 p. 736. "La Academia Francesa, siempre prudente, no aceptó el nuevo vocablo hasta 1835" p. 738. Ignacio Villaseñor V. Gastrosofía, Guadalajara, Jal., Ed. Autor, 1971, p. 15. Aquí el escritor maneja indistintamente la palabra gastronomía y gastrosofía, en él ambas son equivalentes.

Al que conoce de la gastronomía se le denomina gourmand, gourmet o gastrónomo. "Es aquél que se deleita con las comidas o bebidas buenas"<sup>20</sup> "Es el que sabe apreciar la buena comida, Es el hombre de un buen gusto, bien definido, razonado, equilibrado y delicado para apreciar los alimentos."<sup>21</sup>

El gastrónomo no es aquél que necesariamente sabe preparar una buena comida, sino el que sabe apreciarla en toda su plenitud, sepa cocinar o no. Así juzga un platillo y puede diferenciar con suficiente aproximación los ingredientes que lo componen.

Lo que implica que no es cualquier persona, sino una persona o grupo de personas que se han ceñido a la normatividad establecida dentro del capitalismo, hacia el comer. Que maneja no sólo estas reglas, sino que tiene la posibilidad económica para efectuarlo.

Ahora, se hace necesario aclarar que gastronomía no es lo mismo que alimentación. En la segunda se olvida lo placentero o agradable que una comida pueda ser, se da prioridad a que sea nutriente y con ello benéfico para el organismo. En la alimentación se revisa lo que se va a comer para mantener una óptima salud y así es como se cuidan aspectos como peso, estatura, carbohidratos, vitaminas, minerales, etc., elementos que permiten una buena salud.

---

<sup>20</sup> Salvat. Enciclopedia Salvat de la cocina, 12 vols, España, Salvat, 1982, T.5, p. 738. Ignacio Villaseñor V., Op.Cit. p. 14

<sup>21</sup> Ibidem. p. 752.

En la gastronomía la comida no se ve como en la alimentación. En la primera, se busca más el placer y el gusto por lo que se come, es un factor de prestigio y categoría social. La segunda se requiere que sea nutriente por eso, consideramos en este caso mejor utilizar la palabra gastronomía, ya que bajo esta categoría se señala que la comida cumple una función social y por ende histórica a diferencia de la alimentación.

## 1.6. CONCLUSIONES DEL CAPITULO.

El estudio de la comida es un trabajo complejo, ya que para acercarse a él debemos considerar una multiplicidad de elementos que nos permitan ver dentro de un proceso histórico.

La comida es parte esencial de la vida cotidiana de los hombres y por ende, es parte de su historia. La historia de la comida a su vez nos permite medir y conocer dentro de una visión totalizadora una parte de la vida de los hombres.

El estudio de la comida bajo el régimen capitalista se vuelve más complejo a causa de los elementos relativos a la cultura, cultura de élite, cultura popular y aculturación, que median y acondicionan su estudio y apreciación.

Estos puntos constituyen el marco dentro del cual procederemos a interpretar la información histórica de este periodo.



## II. EUROPA EN EL SIGLO XIX

### 2.1. LA ERA DEL CAPITALISMO.

La era del capitalismo, como tuvo a bien llamar E.J. Hobsbawm al siglo XIX, es el momento del triunfo de la clase burguesa sobre la vieja aristocracia.<sup>11</sup>

La sociedad contemporánea tiene su origen en la Revolución Industrial. Por Revolución Industrial entendemos los avances técnicos y la evolución de la sociedad que permitió a los hombres aumentar su capacidad de producir, debido al empleo de máquinas que generaron un gran cambio económico y social.

La Revolución Industrial dio a la burguesía los cimientos y la posibilidad de desarrollo para lograr un crecimiento de capitales. Impulsó también los elementos del discurso ideológico para reforzar la idea de progreso que fortalecía y legitimaba la mentalidad burguesa.

Esta época se caracteriza por:

a) El crecimiento demográfico, iniciado a finales del siglo XVIII.

b) La tercera revolución agrícola, fundamentada en nuevos métodos a través de la rotación de cultivos, sistemas

---

<sup>11</sup> E. J. Hobsbawm. La era del capitalismo, 3a.ed., España, Labor, 1987, 486 p. El autor principalmente se refiere al periodo que va de 1848 a 1875, el periodo posterior es denominado la era del imperialismo.

de riego, el uso de abonos, selección de semillas, e introducción de nuevas técnicas.

c) Las transformaciones en la industria y la producción en gran escala gracias al uso de máquinas nuevas, materias primas como el algodón y el hierro, el descubrimiento de nuevas fuentes de energía como el carbón y el vapor. El desarrollo de la industria textil, siderúrgica y del transporte (ferrocarril, barco de vapor y automóvil).

El paso del taller artesanal y de la manufactura a la fábrica fue lo que permitió que la producción se hiciera más complicada pero más eficaz y logró una mayor producción.

La Revolución Industrial aumentó la productividad del trabajo humano. Así permitió la producción de una gran cantidad de bienes y servicios que llevaron a la elevación de la renta nacional y de la renta per capita.

La Revolución Industrial se inició en Inglaterra hacia 1770, y desde allí irradió hacia los demás países. Alrededor de 1830 se construyen en Inglaterra los ferrocarriles y las primeras máquinas que aumentaron la producción.

Inglaterra, al industrializarse, experimenta cambios en toda su economía, lo que le permitió llegar a ser la potencia económica del siglo XIX. Todos los demás países europeos buscaron la industrialización para seguir así el ritmo de Inglaterra, ya que si no, corrían el peligro de ser dependientes de los países industrializados.<sup>23</sup>

---

<sup>23</sup> John Patrick Tuer Bury, "El cenit del poder europeo 1830-1870", en Juan Regla, Historia del Mundo Moderno, Barcelona, Sopena-Cambridge, 1980, Vol. X, p. 2, Nos explica el caso de

El uso de la maquinaria permitió una mayor producción, lo que produjo un aumento de población que se observa principalmente en centros urbanos como Inglaterra, Francia y Alemania.

La población crecía por diversas circunstancias:

1) El desplazamiento de familias enteras hacia las ciudades, con miras a emplearse en las fábricas que se iban estableciendo y manejar las nuevas máquinas. Dejaban así el trabajo en el campo, provocando el divorcio entre lo urbano y lo rural y el hacinamiento de la población en vastas aglomeraciones urbanas.

2) La inmigración de grandes cantidades de hombres de Europa a América, principalmente en dirección a los EE.UU., en busca de mejores condiciones de vida.<sup>14</sup>

El progreso requiere de nuevos implementos técnicos, como por ejemplo la construcción de ferrocarriles, que permiten el traslado de grandes volúmenes de población y mercancías de una región a otra en un tiempo, aproximadamente reducido al 200 % del tiempo acostumbrado.<sup>15</sup>

---

Irlanda, que carecía de industria, imposibilitando a los hombres en edad de trabajar el obtener empleo, por lo que la solución que les quedó fue el emigrar a otras regiones o morir de hambre, ya que el país no contaba con fuentes económicas lo suficientemente importantes.

<sup>14</sup> *Idem.* "En particular, el éxodo a través del Atlántico, ayudó a aliviar las tensiones del Viejo Mundo y a librarle de nuevas consecuencias el hecho de que ello contribuyera a colocar al Nuevo Mundo con extraordinaria rapidez en condiciones de equilibrar al Viejo."

<sup>15</sup> E.J. Hobsbawm, *Op. Cit.* p. 85. Aquí el autor nos explica el progreso de la construcción ferroviaria, donde nos indica que en Europa en 1845 son 9 los países con ferrocarril, 3 de ellos con más de 1,000 Kms.; para 1875 con 18 países con

Los inventos técnicos no sólo beneficiaron de manera directa a la industria, sino como ya vimos, al conjunto de la población, principalmente las clases medias y la burguesía, ya que a partir de los transportes como el ferrocarril o el barco de vapor, se desarrollaron la luz eléctrica, el telégrafo, el teléfono, la fotografía, el cinematógrafo y muchos otros inventos que permitieron percibir un sentimiento de PROGRESO en esta época.

La idea de progreso se reafirmó ante los avances científicos, ya que se sintetizaron y desarrollaron las primeras teorías en las ciencias naturales. Se generaron adelantos en la química orgánica (1870), aplicándola a la medicina (anestésicos y antisépticos), a la agricultura (fertilizantes), a la industria y a la guerra (el algodón y la dinamita).

Se formaron entonces cuatro de los principales conceptos en que se basa la ciencia moderna:

La teoría de la evolución.

La teoría de la conservación de la materia.

La teoría del espacio, como algo continuo ocupado por campos de actividad física.

La teoría de la existencia de unidades básicas para la conformación de la materia: átomo (química), célula (biología), quantum (física), etc.

---

ferrocarril, 15 de ellos con más de 1,000 Kms. de línea y 5 de ellos con más de 10,000 Kms.

La búsqueda de nuevos conocimientos científicos impulsó la formación de las primeras asociaciones para el fomento de la ciencia, mismas que impulsaron los primeros laboratorios de investigación y los postulados para la conformación del método científico.

Los avances técnicos y científicos de la época ayudaron, como ya dijimos, que la sociedad tuviera una sensación de PROGRESO, que les permitió a los teóricos sociales de la época justificar la ideología burguesa.

La búsqueda de conocimiento y entendimiento de lo que acontecía llevó a los hombres del siglo XIX a interesarse también en el estudio sistemático de la sociedad, elemento que justificó el "estudio sistemático, analítico y empírico de la realidad social"<sup>26</sup>.

Saint-Simón, Proudhon, John Stuart Mill, Augusto Comte y Carlos Marx, desde diferentes ángulos, estudiaron la sociedad y aunque los primeros cuatro terminaron justificando la ideología de la burguesía, todos ellos dieron un avance en el estudio de lo social.

El interés por los problemas de la sociedad conlleva la búsqueda de explicaciones en el campo de la economía, como las realizadas por Adam Smith, David Ricardo, Cantillon y otros autores.

El progreso y los avances científicos y tecnológicos aportaron cierta prosperidad, ésta no se ve reflejada en

---

<sup>26</sup> Salvador Giner. Historia del pensamiento social, 2a. de., Barcelona, Ariel, 1978, p. 525.

todos los estratos de la sociedad; por el contrario, esta prosperidad sirvió a las clases medias y a la burguesía. Contradictoriamente para la clase proletaria, en la medida que el "progreso" alcanzaba esferas mundiales, los pobres cada vez tenían menos pertenencias, lo que los llevó a emigrar del campo a la ciudad para ofrecer la única mercancía que poseían: la mano de obra, misma que era muy mal pagada.

Era una época contradictoria, en la que la miseria de la clase pobre contrastaba con la gran prosperidad, proporcionada por los avances científicos y técnicos, que estaba en manos de las clases acomodadas".

Esta contradicción provocó la rebelión de 1871, la Comuna de París y posteriormente las revoluciones rusas de 1905 y 1917.

La reducción de las distancias modificó la forma de vida, y de pensamiento e inflamó la imaginación haciendo posible un clima en el que hombres como Julio Verne pudieron transmitir, en obras como De la Tierra a la Luna (1865), Veinte mil leguas de viaje submarino (1870), y La Vuelta al mundo en ochenta días (1873), su fe en el progreso y la ciencia.

Fueron hombres interesados en hablar de su época y sus problemas, de las posibilidades del futuro y de la sociedad del momento. Época de importantes escritores como Carlos

---

" C.Samuel Burchel "La edad del progreso", en Las Grandes épocas de la humanidad. México, Ed. Culturales Internacionales, 1966, p.73. Confere. Federico Engels "La situación de la clase obrera en Inglaterra", en Carlos Marx y Federico Engels. Obras Escogidas, Moscú, Progreso, s/a,

Dickens, Guillermo Makepeace Trackeray, Víctor Hugo, Gustavo Flaubert, Honoré de Balzac, Emilio Zolá, Iván Turgueniev, León Tolstoi, Fedor Dostoievski, Anton Chejov. Ellos ponen al descubierto la vida contemporánea, tratando las pasiones humanas, hablando de las contradicciones de la sociedad que les tocó vivir.

La inquietud se había apoderado de la sociedad, así tanto en la pintura, la poesía, la arquitectura y la escultura, surgieron corrientes que cuestionaron a la cultura "oficial" e impulsaron nuevos lenguajes y estilos artísticos.

Uno de los primeros estilos nacidos en la Edad del Progreso, es el REALISMO, que buscó plasmar el mundo tal cual, mostrando al grupo social que hasta el momento había sido negado en el arte: los pobres.

Quienes representaron a esta corriente fueron los paisajistas como Turner en Inglaterra y los integrantes de la Escuela de Barbizon: Honoré Daumier (1808-1879); Théodore Rousseau (1812-1867); Jules Dupré (1811-1889); Narcisse-Virgile Díaz de la Peña (1808-1876); Constant Troyon (1810-1865); Jean-Baptista Camille Corot (1796-1875); Gustave Courbet (1819-1877) y Jean-Francois Millet (1815-1875).

El IMPRESIONISMO, como tendencia, buscó en el color manifestar la realidad de un objeto que vive inmerso en la luz, que vibra en un reflejo inacabable. Sus representantes son Claude Monet (1840-1926), Edouard Manet, Hilaire Germain Edgar Degas (1834-1917), Paul Cézanne (1839-1906), Pierre-Auguste Renoir (1841-1919), Pissarro, Sisley, Frédéric

Bazille; escultores como Auguste Rodin (1840-1917); escritores como Emilio Zolá.

Por otro lado con el uso de colores brillantes, Kirchner buscó mostrar esos aspectos en que el hombre es capaz de expresar sentimientos profundos y el resultado no es precisamente la belleza. Así en el EXPRESIONISMO, los artistas pretendieron dar una visión muy personal del mundo.

También, con la tesis de que el color y la expresión espontánea deben dominar en la pintura, los artistas como Matisse, Vlaminck, Rouault y Dufy se unieron a la escuela del FAUVISMO.

En contra el fauvismo reaccionaron los CUBISTAS, quienes buscaron la descomposición de las formas naturales en geométricas hasta integrar el objeto retratado en una nueva composición. Lo encabezan Picasso y Braque.

En la búsqueda de la expresión del dinámico mundo moderno, con el interés y asombro en los adelantos científicos y técnicos, autores como Boccioni y Severini, buscan plasmar obras en las que hablaban de la grandeza del progreso.

El ART NOUVEAU hace su aparición llamativa al arremolinar las formas naturales, empleando todo en trabajos comerciales y decorativos, así como en pintura. Exponentes de este movimiento son Klimt, Crane y Beardley.

## 2.2. FRANCIA Y LA CULTURA.

Gracias a la Revolución Industrial, Inglaterra se había convertido en una potencia económicamente fuerte. Con su producción de motores marinos y locomotoras, sumando la utilización de maquinaria en la industria de hilados y tejidos, se colocaron a la cabeza de la economía europea.

Bélgica, en cuanto a desarrollo, se comparaba con Inglaterra gracias a que contaba con ricos depósitos de hierro, carbón, zinc, y mármol, producía productos químicos, maquinaria de hierro y telas de lino y lana, además de sus materias primas.

Por otro lado, industrialmente Francia se encontraba a la zaga de Bélgica. Sus centros fabriles no eran todavía unidades completas, como las de Inglaterra, sino más bien concentraciones desordenadas de obreros y artesanos especializados. Por varias razones, la Revolución Industrial había tardado en hacer sentir sus efectos en Francia.

Las guerras napoleónicas que se habían llevado a cabo en Francia, tuvieron como efecto el que se retrasara el desarrollo por las grandes pérdidas de recursos y de vidas humanas.

Lo que hacía atractiva a Francia eran sus productos de lujo; en ese sentido la nación francesa no tenía rival. De París, Sévres y Limoges se enviaba a todo el mundo porcelanas finísimas, cristalería, plata y piedras preciosas de

"exquisito buen gusto". De Lyon, sedas y tapices y de Grasse, perfumes.<sup>13</sup>

Estos productos eran preferidos a los de otros países, aun los ingleses. Se consideraba a Francia como el país que imponía el "buen gusto".

Francia era la representante del "buen gusto", era la heredera de la cultura, y por ende, se convirtió en el centro cultural de la época.

La cultura fue auspiciada gracias a la aceptación de las diferentes corrientes artísticas que fueron surgiendo, ello llevó a que Francia, y particularmente París, se convirtiera en el hogar de gran cantidad de artistas.

La cultura llamaba a la creación en todos los aspectos, y, con ello, al interés de los intelectuales y de la naciente burguesía.

La burguesía ansiaba ser la nueva promotora de la cultura, y en su afán de progreso, también inició un cambio en la relación que existía en el arte: ahora el arte no sólo era apreciado, sino que tenía la posibilidad de generar además de prestigio social una plusvalía.<sup>14</sup>

El arte se abre paso en las nuevas relaciones de producción y las corrientes artísticas; gracias a la visión

---

<sup>13</sup> *Ibidem*. p. 14

<sup>14</sup> *Ibidem*. p. 55 "Los Rothschild disfrutaban de muchas de las prerrogativas de la realeza. ..En febrero de 1862, el emperador de Francia, Napoleón III, hizo una visita a James Rotschild, que acababa de mudarse a su magnífica finca en Ferrières...recorrieron juntos salones adornados con pinturas de Van Dyck, Rubens, Gorgio y Velázquez...comieron en vajilla de Sévres ... escucharon música especialmente compuesta para la ocasión por Rossini..."

de ganancia, ven abiertas las puertas a locales de exhibición donde se podía ver y adquirir las obras: museos y galerías.

Conocer de arte, tener arte e impulsar al artista se convirtieron en elementos de prestigio social.

Francia impulsó el arte y con ello era, a pesar de la potencialidad económica de Inglaterra, o el mejor desarrollo industrial de Bélgica, la cuna de la cultura y con ello la que generaba los valores del prestigio social.

No es raro que sea aquí donde nace la gastronomía con todas sus reglamentaciones, elementos creativos y su importancia social e histórica.

### 2.3. FRANCIA Y LA GASTRONOMÍA.

Para 1789, la cocina francesa se expresaba en dos ámbitos: la menos prestigiada era la comida campesina que variaba de región en región y la más, la cocina de la aristocracia.

La burguesía, a partir del ascenso de Napoleón, salta al poder y busca con ello recuperar algunos privilegios de la antigua nobleza, entre ellos la cocina.

La burguesía supo codificar rápidamente los nuevos usos y promover una cierta cocina y un cierto modo de comerla como expresión de clase. Se inventaba la gastronomía.<sup>30</sup>

---

<sup>30</sup> Alain Kélépikis, "El imperio gastronómico de Brillat-Savarit en el siglo XIX: su influencia en España", en A. Bernabé. Et. Al Conferencias culinarias, Barcelona, Tusquets Editores, 1982, p. 93.

En el siglo XVIII existía un gran refinamiento culinario, pero es a partir de 1789 cuando cambian los parámetros de la cocina. Los cocineros de la aristocracia, con la guerra, se dispersaron y buscaron continuar con su actividad. Lo lograron ya sea contratándose bajo el servicio de la burguesía o abriendo su propio negocio: los restaurantes, establecidos por hombres que fueron cocineros de la nobleza, como Naudet, Méot y Beauvilliers.

La burguesía por su parte, si bien tomó el poder, requirió urgentemente de la legitimidad, la que es buscada al tomar parte de las viejas formas ideológicas de mostrar el rango de distinción. Por ello, tomó los elementos de refinamiento de la aristocracia y los transformó a su propio discurso, sin que perdiera su mensaje de diferenciación social y de élite.

Ya en el poder, la burguesía mira con nostalgia el lujo pasado. Restaurantes y establecimientos especializados en la venta de comestibles se multiplican en París. Y también las buenas mesas privadas. Signo de prestigio y de status social, la gastronomía se vuelve rápidamente arma de conquista, símbolo de éxito y de la felicidad."

Surgieron "Los Tres Hermanos Provenzales" , "Robert", "Bernard", "Méot", "Pauvilliers", desde finales del siglo XVIII, pero es hasta los inicios del XIX cuando aparecieron las cartas con los precios indicados en "Véry" (Tullerías). Lugares como "Le Rocher de Cancale" fueron frecuentados por

---

<sup>1</sup> Ibidem p. 98

príncipes rusos, barones alemanes, diplomáticos de todos los países, militares de alto rango, profesionistas y hombres de negocios, quienes gozaron entonces de los privilegios que en otra época fueron únicamente de la aristocracia.

La burguesía buscó hacerse diferente de la vieja aristocracia y del naciente proletariado, por ello

Al margen del estricto ritual del servicio y de las reglas de la mesa era necesario definir reglas de urbanidad, esto es, un lenguaje común (y excluyente) a la clase dominante y, dentro de ésta, a la élite refinada.<sup>27</sup>

Dentro de esta búsqueda surgieron escritores como Brillat-Savarin, quien en La fisiología del gusto (1825), marca cómo ha de desarrollarse una comida para que el "placer de la mesa alcance su último grado". Savarin no fue el único en señalar los modales de la mesa, también encontramos a Audot en La cocinera del campo y la ciudad (París, 1818), Antonio Careme La cuisine française au XIXe (1829), Jules Gouffé con su Livre de Cuisine (1867), Alejandro Dumas en su Grand Dictionnaire de Cuisine.

La cocineros regionales, con la libertad de la mano de obra, se trasladaron a la gran ciudad de París y convirtieron sus productos en lo que sería después la gran Cocina Nacional Francesa.

---

<sup>27</sup> Ibidem p. 103.

A lo largo del siglo XIX, Francia, va ejerciendo una cierta hegemonía fuera de sus fronteras, así

Quando se inicia el siglo XX, se ha impuesto en Europa el estilo francés; se viste a la moda de París; se admira el teatro galo, desenfadado y audaz; la diplomacia habla en francés y la cocina francesa se impone en todo el mundo, impulsada por el genio de Augusto Escoffier, secundado por otros maestros, que le han dado un refinamiento y una perfección hasta entonces desconocidos."

Por otro lado, con la industrialización y el desplazamiento del campo a la ciudad, además de la instauración de la fábrica como centro laboral, la comida de la clase baja, y aun de la media, cambia. Lo vemos en los lamentos que Disraeli en Sybil nos muestra:

¿Por que estoy aquí? Por qué yo, y seiscientos mil súbditos de la Reina, honrados, leales y trabajadores, por qué después de luchar valientemente durante años, y de hundirnos cada año un poco más, por qué nos vemos arrancados de nuestros hogares inocentes y felices, nuestras casas de campo que amábamos, primero para residir en sofocantes ciudades sin comodidades, y

---

" Manuel Martínez-Llopis. "El nacimiento de la cocina nacional", en A. Bernabé. Op. Cit. El autor nos marca cómo la gran influencia de lo francés penetra en la tradición gastronómica de España, al grado de considerarse como el elemento de distinción, y hace un llamado al conocimiento de lo tradicional y regional español. lo vemos cuando nos dice "La cocina española estaba completamente eclipsada, y todo el que gustaba de parecer persona importante debía comer a la francesa, y francés era el servicio de los restaurantes y hoteles de categoría. Solamente un grupo de intelectuales y cocineros trataba de restablecer nuestra cocina tradicional"

gradualmente para apretujarnos en sótanos, o encontrar un cubil oscuro como éste, sin tan siquiera lo mínimo necesario para la existencia...

Pero el momento requiere progreso, y éste se lograba con eficiencia y rapidez, lo que lleva a la disminución de los ámbitos familiares de la población subordinada.<sup>34</sup>

Para ella la comida tuvo que realizarse en un tiempo corto y en un lugar cercano al lugar de trabajo. El tiempo requería de una comida rápida y con ello fácil de realizarse, además de que fuera ligera para poder digerirse. Surge la comida rápida.

Mientras las comodidades normales de la vida primero, luego la ropa, y, por último, la comida, se van desvaneciendo ante nosotros.<sup>35</sup>

La comida realizada en un tiempo corto llevaba al obrero a dar todo su esfuerzo, a cambio del "alimento" que le permitiera mantenerse para ello, y este que le permitiera era un decir.

Podemos mencionar, que mientras que en la élite se disfrutaba con la naciente gastronomía, el pueblo en contraposición tendía a buscar productos que le permitieran

---

<sup>34</sup> Isabel Belmonte López, Et. Al. Textos literarios para la historia contemporánea, vol. 1, Madrid, Debate, 1985, p. 528

<sup>35</sup> Ibidem.

IMPRESA DE JUAN NEPOMUCENO DEL VALLE.  
*Puente de San Pedro y San Pablo núm. 6.*  
1866.

# FISIOLOGIA DEL GUSTO.

por  
**BRILLAT SAVARIN,**

*y historia del francés*

por EUFEMIO ROMERO.

ILUSTRADA

por MERTALI.

Y APUNTES

DE UNA INDICIA BIDERAFICA

por ALF. KARR.

Gratas en su forma ilustrada en el texto por Millierip.



IMPRESA DE JUAN E. NAVARRO, editor.

IMPRESA DE JUAN E. NAVARRO, editor.  
calle de San Pedro núm. 6.

1866

mantenerse activos. Surge la contraposición de la gastronomía o sea la alimentación.

## 2.4. CONCLUSIONES DEL CAPITULO.

La industrialización y la Revolución Francesa dieron el triunfo al establecimiento de la burguesía como la nueva clase de élite. La burguesía se convirtió en la dueña de los medios de producción, así como de las riquezas.

Con la decadencia del Antiguo Régimen, Francia deja en libertad a una gran cantidad de hombres que se dedicaban a satisfacer el gusto y el refinamiento de la vieja aristocracia.

Con el ascenso del capitalismo, los burgueses -dueños del capital- buscan reproducir de la vieja aristocracia sus normas y etiqueta, a través de la cual se separaba aún más del resto de la población: las costumbres y las formas indicaban "buena crianza".

Los hombres que prestaban sus servicios en las grandes cocinas palaciegas pasan a instalar sus propios restaurantes o a servir en casas acomodadas: Ellos enseñan a la burguesía las normas y parámetros de una educación de élite, a través de la cual esta nueva clase en ascenso marca su diferencia del resto de la población.

Francia se distingue de Inglaterra y Holanda, no por su industria, sino por su capacidad de captar las necesidades de distinción, se convirtió en el centro de la moda, el espacio

donde se dicta el cómo vestir, cómo caminar, cómo hablar y qué comer.

Francia es sensible a su posibilidad como potencia comercial, por ello sus regiones se encargan de producir telas, lozas, perfumes, etc. Observa la capacidad que le puede dar el ser quien auspicie el arte y por ello se convierte en la Meca del arte burgués durante el siglo XIX: una revisión a la Historia del Arte de este periodo nos da cuenta de la capacidad creadora de este país durante su consolidación.

Para el siglo XIX, Francia es la cuna no sólo del arte, sino la que marca el parámetro a seguir en moda. Impulsó el francés como lengua culta y es la que se habla en la diplomacia, en la escuela y en todo lugar que se precie de ser de alta categoría. Lo francés es el parámetro a seguir, y no sólo en Europa, sino también en América.

Es en este contexto donde podemos ubicar y comprender la riqueza de sus cocinas regionales, pero, sobre ellas, y como principal aporte, en función del poderío de su Estado Nacional, se impulsa una comida nacional o sea la comida de la burguesía.

Se inventa a la gastronomía y las reglas de etiqueta y con ello las maneras de la mesa. Ahora había un lenguaje de cómo comer, con quién, a qué hora y qué comer, que tenía que ser observado de manera rigurosa. Francia es la cuna de la cultura, y con ello se establece como una potencia que domina

no sólo a nivel económico, sino en el ámbito de la mentalidad y la cultura de la época.

La comida aparte de ser un placer y una forma de distinción de parte de la burguesía con respecto a los otros, es un nuevo negocio. La comida se comercializa y genera una plusvalía.

Se presenta de una manera más radical la diferenciación social, ya que mientras la burguesía tiene para algo más que simplemente satisfacer sus necesidades, el proletariado en contraposición se convierte en una clase cada día más pobre y sin posibilidades de gozar de una buena comida.

Surge la diferencia entre alimentación y gastronomía. En la primera se verifican los niveles de nutrientes para mantenerse sano y ser por ende productivo y la segunda implica una serie de reglas a seguir, que denotan una función social sea ésta el prestigio o una categoría. La primera al proletariado y la segunda a la burguesía.

### III. DOS MESAS, DOS TRADICIONES, ¿UNA COMIDA?

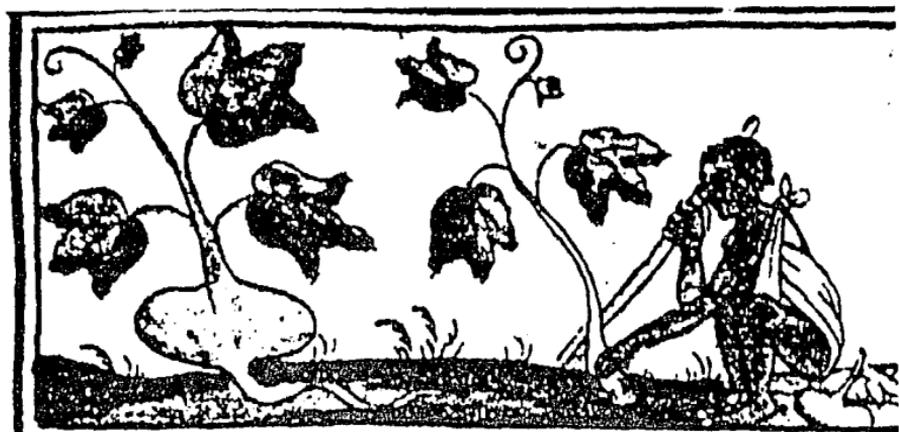
El acto de comer no es un hecho arbitrario o casual. Surge dentro de una determinada tradición cultural, misma que retoma sus elementos de los propios medios que la circundan: podemos distinguir así no sólo una cocina asociada a pueblos del mar, a pueblos pastores, a pueblos nómadas, etc. Sin embargo, es común que cada una de estas tradiciones sólo pueda ser apreciada por un observador externo o por medio de contraste respecto a los materiales y útiles empleados.<sup>16</sup>

Es así que al examinar la cocina mexicana debemos tener claro que es ésta el resultado de múltiples determinaciones e influencias que coexisten y se amalgaman en productos concretos, los platillos, que poco a poco definen la existencia de una cocina con características "nacionales".

Sin embargo, tal como la entendemos, esta cocina nacional es el resultado de las más disímiles tradiciones. En el presente apartado desarrollaremos, de manera general, cuáles son esas influencias y cómo las encontramos presentes y expresadas en platillos concretos desde el siglo XVI hasta la primera mitad del siglo XIX.

---

<sup>16</sup> Claude Levy-Strauss, lo crudo y lo cocido, México, Siglo XXI, 1968, PP. 85-143. (mitológicas I)



### 3.1. UN MESTIZAJE DE FOGONES. LA TRADICIÓN MESOAMERICANA

El desarrollo de la cocina mexicana es el cruce de dos tradiciones: la cocina mesoamericana y la cocina española.

Decir esto implica una abstracción y una generalización peligrosas: las tradiciones culinarias y coquinarias mesoamericanas no son uniformes. Kirchoff cuando define a Mesoamérica como una zona de alta cultura encuentra productos comunes para toda el área -maíz, frijol, chiles, cucurbitáceas, amén de las "verduras"-." Si bien es cierto que estos productos integran parte de nuestra tradición culinaria, no implica que todos los pueblos mesoamericanos las emplearan en la misma forma.

Encontramos en Sahagún, que al referirse a los otomíes los llama:

Los otomíes, de su condición eran torpes, toscos e inhábiles...Estos otomíes comían los zorrillos que hieden, y culebras, y lirones, y todo género de ratones, y las comadreas, y otras sabandijas del campo y del monte, y lagartijas de todas suertes, y abejones y langostas de todas maneras...[y durante la fiesta de Yocippa, cuando]...la celebraban aparejaban todo género de comida y bebida, y no se gastaban pocos tamales colorados y tortillas hechas de masa, mezcladas con miel y esta era la mayor fiesta que celebraban estos otomíes"

---

<sup>37</sup> Paul Kirchoff. Mesoamerica sus límites geográficos, composición étnica y caracteres generales, México, INAH, 1967, p.p. 1-15. (suplemento de la revista Tlatoani No. 3)

<sup>38</sup> Fray Bernardino Sahagún, Historia general de las cosas de la

Ocurre lo mismo con los huastecos y aun con los tlaxcaltecas, de los cuales las fuentes de origen mexicana tachan de bárbaros, entre otras cosas, por sus costumbres alimenticias.

Encontramos así que existe dentro de los diferentes grupos mesoamericanos materiales comunes para la preparación de alimentos, pero es precisamente en las técnicas donde encontramos diferencias culturales importantes entre los diversos grupos.

Esta diferencia se acentúa si comparamos las tradiciones culinarias de los grupos de Aridamérica y Mesoamérica. Un ejemplo de lo anterior es la preparación de los alimentos que podemos ver en códices como el Nuttal (mixteco), en su representación de la elaboración de las tortillas y las representaciones presentes en la Historia Tolteco Chichimeca.<sup>39</sup> Mientras que los pueblos mesoamericanos tienen técnicas y utensilios especializados para la preparación de distintos alimentos, los grupos de aridoamérica nos presentan poca especialización en éstos.

Ya específicamente en el ámbito mesoamericano, encontramos que existe una diferenciación entre la comida -y su preparación- entre los miembros del grupo gobernante y el resto de la población. Durante el gobierno de Moctecuzoma II, al momento del contacto con los europeos, encontramos una

---

Nueva España, México, Porrúa, 1982, p. 604.

<sup>39</sup> En el Códice Nuttal nos encontramos con representaciones de preparación de alimentos en las escenas de boda; en la Historia Tolteco Chichimeca, México, INAH, 1976 p. 21 y 22. en la parte relativa a la peregrinación.

descripción de la comida de los señores, reseñada por Bernal Díaz del Castillo:

En el comer, le tenían sus cocineros sobre treinta maneras de guisados, hechos a su manera y usanza, y teníanlos puestos en braseros de barro chicos, porque no se enfriasen, y de aquello que el gran Montezuma había de comer guisaban más de trescientos platos... y cuando habían de comer salíase Montezuma algunas veces con sus principales y mayordomos y le señalaban cuál guisado era mejor, y de qué aves y cosas estaba guisado, y de lo que le decían aquello había de comer... cotidianamente le guisaban gallinas, gallos de papada, faisanes, perdices de la tierra, codornices, patos mansos y bravos, venado, puerco de la tierra, pajaritos de caña y palomas y liebres y conejos y muchas maneras de aves y cosas que se crían en esta tierra...Traíanle fruta de todas cuantas había en la tierra..Traían en unas como a manera de copas de oro fino cierta bebida hecha del mismo cacao.<sup>40</sup>

Por otro lado, Sahagún al mencionar las cualidades de las guisanderas nos expresa también una concepción sobre la preparación de alimentos por especialistas en esa comunidad:

La mujer que sabe bien de guisar tiene por oficio entender en las cosas siguientes: hacer tortillas, amasar bien..., sabe hacer tortillas llanas y redondas y bien hechas... o hácelas con pliegues o hácelas arrolladas con ají; y sabe echar masa de los frijoles cocidos en los tamales, y hacer tamales de carne... La

<sup>40</sup> Bernal Díaz del Castillo. Historia verdadera de la conquista de la Nueva España, México, Porrúa, 1974, p.166-67.

que es buena en este oficio sabe probar los guisados si están buenos o no, y es diestra y experimentada en todo género de guisados, entendida, limpia en su oficio y hace lindos y sabrosos guisados... [Por contraste]... la que no es tal... es penosa y molesta porque guisa mal, es sucia y puerca, comilona y golosa, y cuece mal las tortillas y los guisados de su mano están ahumados, o salados o acedosos, y tal que en todo es grosera y tosca."

Por otro lado tenemos una representación gráfica de esto en el Códice Mendocino. En esta fuente se especifican también reglas de la comida, a nivel de la cantidad de la misma, de acuerdo a la edad.

Los pueblos mesoamericanos, como parte de su tradición cultural común tienen una serie de productos para el comer: maíz, frijoles, calabazas, chiles, verduras y frutos. En este sentido, nos encontramos frente a pueblos de tradición agrícola, principalmente, en los cuales hay pocos productos cárnicos en su mesa. De éstos encontramos piezas de caza: venados, armadillos, víboras -estas últimas, reminiscencia de pueblos cazadores y nómadas-; de aves, principalmente guajolotes, patos y codornices. Como productos acuáticos, encontramos diferentes variedades de peces, principalmente de ríos y lagos, mariscos y crustáceos de mar y río. Por otro lado hay pocos testimonios de animales domésticos dedicados al consumo humano, dentro de ellos tenemos a ciertas variedades de perros y algunas aves. Si bien los pueblos

---

" Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, p.561.

mesoamericanos no tuvieron una tradición de pesca en mar abierto, su conocimiento de los peces era amplio, tal como lo demuestran los diccionarios de Molina y, posteriormente el de Remy Simeón.<sup>42</sup> No hay que olvidar que existe también entre estos grupos una tradición de comer insectos, que formaban parte de su dieta.

Si bien es cierto que estos productos eran comunes a casi toda Mesoamérica, no todos los grupos los consumían o preparaban de igual manera.

Si bien existen productos comunes, como el caso de las tortillas, también entre ellos la preparación diversa de los productos fue tomado como un elemento que distingue a un grupo de otro. Los casos más documentados los encontramos entre los otomíes y huastecos frente a los nahuas y específicamente a los mexicas. Los testimonios de Sahagún - principalmente- y Durán son muy significativos.

Esta diferencia de implementos consta de diversos tipos de ollas y recipientes: el patojo, por ejemplo, para mantener el calor de un producto por medio del rescoldo de la hoguera y diversos tipos de comales, metates molcajetes, así como de jícaras para beber.

En este sentido el testimonio arqueológico nos aporta una gran cantidad de utensilios diversos, siendo algunos de

---

<sup>42</sup>Sahagún, *op. cit.*, p. 571. Aunque los grupos mesoamericanos pescaban con redes en lagos, la pesca en el mar no era practicada. Los testimonios etnográficos nos muestran que las comunidades indígenas pescan con redes cerca de las costas, sin adentrarse con canoas mar adentro.

ellos característicos de ciertas regiones mesoamericanas, como es el caso del patojo que mencionamos.<sup>41</sup>

Un segundo nivel de esta diferencia en estas sociedades es el empleo de la comida como un distintivo del rango social al cual pertenece el individuo. Los ejemplos citados anteriormente son muestra clara de esta diferencia.

Más difíciles de rastrear son las maneras en la mesa. Nuevamente Sahagún es la fuente de primera mano, pues al marcar las diferencias entre estos grupos y los mexicas nos da indicaciones respecto al uso de alcoholes, difundido entre los huastecos de manera amplia, mientras era restringido entre los mexicas, así como una dieta basada en productos silvícolas principalmente entre los otomíes.

De los elementos anteriormente expuestos podemos concluir que dentro de los grupos mesoamericanos existe una tradición común respecto a productos, pero no en cuanto a técnicas de preparación o en cuanto al empleo en igual proporción de los mismos.

Este elemento se constituye en uno más que permite diferenciar a los distintos pueblos, nos encontramos ante un fenómeno de identidad como grupo, lo cual nos lleva a pensar en una posible identidad regional entre ellos.

Al momento del contacto con los europeos, existe un verdadero mosaico relativo a la comida prehispánica, por lo cual no podemos hablar en rigor de una sola forma de comer:

---

<sup>41</sup> Eduardo Noguera, Cerámica arqueológica de Mesoamérica, México, UNAM, 1965, p. 38-39, lamina No. 17.



sin embargo, encontramos como característica común el empleo del maíz como la base de la alimentación. Este elemento fue detectado por los primeros europeos que visitaron las costas del actual territorio mexicano.

### 3.2. UN MESTIZAJE DE FOGONES. LA TRADICIÓN ESPAÑOLA

Por otro lado, el proceso de contacto y conquista ofrece un mosaico tan variado respecto a las tradiciones culinarias y coquinarias como el expresado dentro del ámbito mesoamericano.

Por principio de cuentas, la sociedad española de finales del siglo XV y principios del XVI es, por así decirlo, la síntesis de una amplia confluencia de pueblos y tradiciones. La Edad Media nos presenta en la península ibérica una multiplicidad de pueblos y culturas: musulmanes y judíos, con tradiciones mesorientales y norafricanas; colonias bizantinas, con influencia griega; godos y otros pueblos germanos del norte de Europa. Todos ellos aportando elementos comunes para una rica tradición cultural que es parte del bagaje de estos hombres en su paso hacia América, en el siglo XVI.

Para la época que trabajamos, las tradiciones respecto a la cocina están documentadas a partir de las prohibiciones que sobre las mismas ejerce la tradición religiosa de los pueblos de la zona: la comida de Al-Andaluz sigue los gustos norafricanos y mediterráneos, con preparaciones a base de

cordero, principalmente; trigo y sémola de trigo; frutos secos; tiene al aceite de oliva como un ingrediente común en la farmacopea, los afeites y los ritos religiosos;" los dulces con base en el azúcar -desconocida en la Europa no musulmana- y frutos secos. Existen entre la comunidad morisca y judía las prohibiciones alimenticias específicas, como lo es el comer la carne de puerco, así como elementos de ayuno ritual -Ramadán-.

Los pueblos establecidos fuera de esta área tienen una tradición de comida orientada al trigo, las aves de corral y al ganado, así como los productos lácteos; es tradición común el empleo del vino en las comidas y las especias: pimienta, ajo, pimentón. Respecto a los productos del mar, existe una tradición en pesca de altura entre los vascos; también encontramos una amplia tradición en la elaboración de los productos del mar; sin embargo la dieta común consiste en legumbres, principalmente cocidas, mezcladas con carnes y grasas de origen animal -pucheros-, vino y productos lácteos.<sup>45</sup>

Respecto a las técnicas de preparación, son más elaboradas e incluyen un mayor número de ingredientes aquéllas que corresponden a la región de Al-Andaluz frente a las empleadas en los reinos cristianos.

---

<sup>44</sup> Lucie Bolens, La cocina andaluza, un arte de vivir siglos XI-XIII, Madrid, EDAF, 1992, p. 56 y ss.

<sup>45</sup> José Carlos Capel, "Ollas cocidos y potajes, vieja herencia de la cocina invernal", en Jorge de 'Angeli (director). Club de Gourmets, número 19, diciembre de 1982, México, Ed. Gourmets de América, p 48.

Estos elementos forman parte de la identidad regional española, misma que es bastante marcada. Si estudiamos otros referentes, tal como ocurre con las imágenes religiosas, encontramos un sentido de pertenencia a la región bastante acentuado y con una notable tendencia a desprestigiar al otro, sea musulmán, judío o cristiano, por el hecho de ser diferente.<sup>46</sup>

En este ámbito la comida es usada como un elemento de identidad y afirmación regional y cultural. Por ejemplo, a la caída de los reinos moros de Andalucía, y después de la expulsión de los judíos en 1492, se presentó el fenómeno de la conversión de muchos miembros de esta comunidad con el fin de preservar sus bienes y su estancia en la península ibérica. Para el primer tercio del siglo XVI una de las formas de hostigar a estos conversos era invitarlos a comer, dándoles grandes cantidades de productos derivados del puerco; la comida se convierte entonces en un indicador del proceso de conversión. Como podemos ver la tradición de los europeos que llegan al actual territorio mexicano es también una amalgama. Con un marcado sentimiento de identidad regional, misma que impidió el pleno aprovechamiento de los productos americanos respecto a la comida y ocasionó que los viajes hacia las Antillas primero y tierra firme posteriormente, fueran efectuados en periodos de tres meses con cerdos o vacas, pues los colonizadores lograron

---

<sup>46</sup> Este proceso de identidad regional no es privativo de España; sin embargo es en ella donde la afirmación de la identidad regional toma formas extremas.

aclimatarlos en tierras americanas para poder reproducir en ellas sus costumbres alimenticias.

Como una primera conclusión de este apartado encontramos, al igual que lo expresado en el anterior, una tendencia a proyectar también dentro de la comida elementos de una marcada identidad regional.

### 3.3. EL CONTACTO. SIGLO XVI.

Los puntos hasta aquí presentados nos hablan fundamentalmente de dos diversas tradiciones culturales, plasmadas por los productos, utensilios, técnicas de preparación, bebidas, normas de etiqueta y sentido y prohibiciones por motivos religiosos.

De esta gran cantidad de determinaciones surgió necesariamente una síntesis que refleja en la cocina lo ocurrido a nivel general de la sociedad.

Los soldados cronistas, en especial Bernal Díaz del Castillo, nos han dejado un claro testimonio de los alimentos que trajo Hernán Cortés en su expedición:

...luego envió un navío a la punta de Guaniguanico, a un pueblo que allí estaba, de indios, adonde hacían cazabe y tenían muchos puercos, para que cargase el navío de tocinos... que metieron mucho matalotaje de cazabe y tocinos, que otra cosa no había."

---

"Bernal Díaz del Castillo, *op. cit.*, p. 38

Fray Bartolomé de las Casas abunda en esta información diciendo que, al enterarse de que Diego Velázquez planeaba quitarle a Hernán Cortés el mando de la expedición:

...va de allí luego a la carnicería y, aunque pesó al que por obligación había de dar carne a toda la ciudad, tómala toda sin dejar cosa de vacas y puercos y carnes y hácelo llevar a los navíos.<sup>48</sup>

En el primer contacto, en Cozumel, la necesidad de los españoles por variar su ingesta los lleva a tomar 40 gallinas [sic] de los poblados de la isla.<sup>49</sup>

Podemos ver que la preocupación central de los españoles eran los productos cárnicos sobre el maíz, frutas, legumbres y pescados, que eran ofrecidos a los conquistadores en su paso por la costa del Golfo.<sup>50</sup>

Por su parte las diversas comunidades mesoamericanas entregaban la comida a la expedición que avanzaba, principalmente en gallinas de la tierra, pan de maíz - tortillas- y frutas de la estación como alimento y signo de alianza, junto con esclavos porteadores, esclavas y mantas decoradas.<sup>51</sup>

---

<sup>48</sup> Bartolomé de Las Casas, Historia de las Indias, México, F.C.E., 1981, T.3, p. 226.

<sup>49</sup> Bernal Díaz del Castillo, op. cit., p. 41

<sup>50</sup> Una descripción de la escena la encontramos en Bernal Díaz del Castillo, op. cit., p. 64. El suceso se repite en Tabasco, San Juan de Ulúa y Zempoala; los europeos lo aceptan de grado y comparten esta comida con la comunidad mesoamericana que la aporta.

<sup>51</sup> Jorge Gurría Lacroix. Códice de la entrada de los españoles a Tlaxcala, México, UNAM,, 1966, p. 23 y fig. 25; y p. 13

Ya mencionamos la comida de Moctezuma como un ejemplo de diferenciación de rango en la sociedad mexicana; en su avance por las tierras, los españoles en campaña comían lo que los pueblos comían o les daban. Sin embargo esta concesión a la comida local era un acto de campaña, pues en los momentos de celebración cambiaba también su recepción de la comida:

Cortés mandó hacer un banquete en Coyoacán por alegrías de haberla ganado y para ello tenía mucho vino de un navío que había venido de Castilla al puerto de la Villa Rica, y tenían puercos que les trajeron de Cuba.<sup>51</sup>

Lo hasta aquí expuesto nos muestra el arraigo a las costumbres del comer de los conquistadores. Es indudable que de esta experiencia, los soldados europeos comenzaron a asimilar a su dieta productos de la tierra. Es posible imaginar que la carne seca y el tocino usados en campaña se hayan acompañado por tortillas, mismas que encontraban en los diferentes puntos de la geografía mesoamericana ¿es posible pensar en este punto en el origen de los tacos?

Es claro que la comunidad mesoamericana resintió este evento, sin embargo su dieta debió de cambiar de manera gradual, incorporando, hasta avanzado el siglo XVI, productos europeos y éstos no permearon a todas las capas de la población, sino sólo a los miembros del grupo gobernante, que tuvieron un trato más directo con los españoles. Un caso que

---

Encontramos en este documento la representación de este evento

<sup>51</sup>Bernal Díaz del Castillo. op. cit., p. 371.

ejemplifica lo anterior es el caso de Fernando de Tapia, cacique otomí que participó en la conquista y fundación de Querétaro hacia la segunda mitad del siglo XVI -1577-, pues mientras la dieta alimenticia de la comunidad era de maíz, chile y la "carne que comen de ordinario", el cacique:

Tratábase al uso español en su comida y bebida, con su mesa alta, sillas y manteles y servilletas de Castilla, plata labrada y le servían cubierto."

Sin embargo, el resto de la población siguió con su dieta, con poca influencia. Las relaciones geográficas de la Nueva España, ordenadas por Felipe II, nos brindan amplia información sobre este punto. La Instrucción y memoria de las relaciones que se han de hacer para la descripción de la Indias, que su magestad manda hacer para el buen gobierno y ennoblecimiento de ellas, impresas en 1577, recoge en un total de 50 preguntas información sobre diversos aspectos; de ellas las preguntas 23 a la 27, dan cuenta de los productos que para la alimentación se tenían en el momento."

Es claro que la información recuperada es irregular, dependiendo en muchos caso de quien aplicó el cuestionario y el interés en responderlo. Sin embargo son una fuente que bien vale la pena explorar, pues en muchas de ellas no se

---

" José Ignacio Urquiola Permisán (coord), Historia de la cuestión agraria mexicana. Estado de Querétaro, vol. I, México, Juan Pablos editor-Gob. del Edo. de Qro.-UAQ, 1989, p. 245.

" René Acuña, Relaciones geográficas del siglo XVI: México, tomo 3, México, UNAM, 1985, p.13-19.

refiere únicamente a los productos y su contraste, sino que aporta elementos relativos a las técnicas de preparación y costumbres en la mesa.

Si bien esta línea de investigación sobre la comida es importante, no profundizaré en ella y sólo mostraré, a manera de ejemplo algunos de los elementos planteados en la relación de Texcoco, que es una de las más completas, realizada posiblemente por Juan Bautista Pomar.

24. los granos y semillas, y otras hortalizas y verduras naturales que han servido y sirven de sustento a los naturales: Las principales, después del maíz, son los frijoles, de diferentes suertes y colores, que cocidos con ají, es sustento principal y ordinario para ellos; y el chian, que es una semilla muy menuda, algo mayor que la de la mostaza...de la cual usan los naturales por sustento muy principal y de mucha sustancia que beben tostada, molida y desecha en agua, muy fresca y aceitosa... Tienen calabazas grandes y dulces que, cocidas o asadas come por fruta... y sus pepitas, que se comen en muchos y diferentes guisados... tienen otra fruta que se dicen chayotli, espinosos como erizos o castañas, del tamaño de grandes membrillos: cómenlos cocidos...tienen bledos, berros, cebollitas y verdolagas que comen en los tiempos en que se da. Tienen ají de su cosecha, de muchas suertes y colores que comen en todos sus manjares, fresco y añejo, sin el cual ninguna comida les es grata ni apacible. Tienen xitomalt y miltomatl que sirven de especias con el ají, de que hacen salsas y apetitos para comer...

25. De las de España se han traído, como son coles, rábanos, cabollas y lechugas, usan generalmente dellas los indios a nuestro modo, pero pocos...

26...Este maguey común y general, aunque hay muchas especies dél, [sic] unas mejores que otras, todos tienen su calidad...[algunos de sus empleos son]...la miel que saca dél virgen y pura y la de la color de una agua blanquizca, de la cual se hace el vino... hácese del miel para comer... se cuece y se espesa hasta tornarse de la color de un arroppe muy encendido...Hácese desta azúcar que llaman chiancaca y el azúcar candi buena y a falta de azúcar de Castilla o miel de abeja se hacen con ella razonables conservas...

27. No tenían ningún género de animal para su servicio ni su comer, si no era un género de perros, del tamaño de perdigueros que engordaban para comer, la gente plebeya...De los bravos, hay venados de cuatro géneros, como son los grandes y pardos que llaman ciervos... De los domésticos traídos de España, se dan muy abundantemente, como son vacas, ovejas, puercos y lleguas.<sup>55</sup>

La extensa cita que presento nos permite ver claramente la importancia de esta fuente para el estudio de la comida.

Me interesa destacar lo siguiente:

Hacia el último tercio del siglo XVI, los pueblos indios que conservaron parte de sus costumbres alimenticias integraron los productos europeos, especialmente las verduras, cereales y frutas; por otra parte los productos cárnicos no eran frecuentes y, es posible, que sólo hayan pasado a ser parte de la comida para fiestas, (*supra*, cap. I) sobre el sentido ritual de la comida.

---

<sup>55</sup> Juan Bautista Pomar, "Relación de Texcoco", *Apud.*, René Acuña, *Op. cit.*, p. 107-112.

Las técnicas mencionadas por esta fuente son principalmente el cocido en granos y algunas verduras duras - las calabazas-, vegetales crudos y semillas tostadas y molidas. Asimismo nos propone el empleo de salsas -jitomate y cebollas-, tortillas.

Estos elementos de la comida debieron estar presentes no sólo entre la comunidad indígena, sino entre las castas bajas que los empleaban.

Durante el siglo XVI la comida sigue un proceso de integración al parecer la dinámica de las dos comunidades, española e indígena. Respecto a este punto fue continuar con sus respectivas tradiciones, integrando poco a poco productos de ambas.

Los grupos dominantes indios se orientaron más hacia una comida española, no sólo en los productos, sino dentro de las costumbres de la mesa, intentando borrar su pasado mesoamericano.<sup>56</sup>

Por otro lado, la mezcla necesaria de nuevos productos y diferentes tradiciones cristalizó en productos nuevos, en platos que mostraban este mestizaje de fogones, usando el término empleado por la Dra. Guadalupe Pérez San Vicente y Paco Ignacio Taibo I, mismo que aporta información acerca de nuevos productos, necesidades y técnicas de preparación.

---

<sup>56</sup> Serge Gruzinski en su trabajo "La memoria mutilada: construcción del pasado y mecanismos de la memoria en un grupo otomí de la mitad del siglo XVII", publicado en La memoria y el olvido, México, INAH, 1979, 33-46. Nos explica los posibles mecanismos de este proceso.

# FALLA DE ORIGEN



Sin embargo, este proceso, de larga duración en un espacio geográfico determinado no puede ser apreciado desde el interior mismo de la sociedad y es necesario que en los siglos posteriores de la Colonia se haga explícito por medio de las relaciones de viajeros, mismos que identificaron características regionales en la cocina novohispana.

### 3.4. LA COCINA NOVOHISPANA: SE INCUBA UNA COCINA NACIONAL.

No es mi intención aquí mencionar el extenso y complejo proceso colonial. Hay que decir, sin embargo, que existe un proceso paralelo dentro de la cocina novohispana con la transformación general del desarrollo colonial.

Durante el siglo XVII el testimonio de los viajeros europeos a Nueva España comienza a hacerse más abundante. Durante el siglo anterior, los testimonios tenían como interés central el describir la nueva realidad que el espacio novohispano ofrecía: existen pues, testimonios de cronistas tanto militares como eclesiásticos que buscan explicar el mundo prehispánico o exaltar la conquista tanto militar como espiritual.

Otro género historiográfico es la descripción geográfica, en la cual se buscó dar cuenta de las características regionales de la Nueva España.

En ambos casos, los testimonios relativos a la comida se hacen partiendo de una descripción de lo novedoso (caso de los cronistas soldados y algunas crónicas religiosas) o de lo

cotidiano y habitual (caso de las relaciones geográficas). Esta situación cambia en los testimonios del siglo XVII y una fuente principal para la comparación de esta comida la ofrecen las descripciones de los viajeros, la mayoría eclesiásticos, pues es a través de ellos como podemos apreciar los diversos elementos de novedad dentro de la cocina y formas de la mesa novohispanas ya que es habitual que el viajero compare lo consumido en la Nueva España con aquello que ha dejado en Europa; a través de esta comparación, el viajero destaca las diferencias entre una y otra, lo cual nos permite hablar de características propias de la Nueva España.

Es obvio que esta comparación del viajero debe contrastarse con los testimonios de la cocina novohispana que tenemos. En este sentido cabe hablar de los recetarios coloniales conservados en los archivos mexicanos, en especial aquéllos que son resguardados por los fondos eclesiásticos. Estos documentos han sido poco trabajados y, de hecho, pueden ser una fuente de primera mano sobre el tema. En nuestro caso, mencionaremos la existencia de ellos, sin embargo no profundizaremos en su manejo ya que excede los límites de nuestra tarea.

Los fondos eclesiásticos, para los siglos XVI, XVII y XVIII, son los que marcan las principales manifestaciones de las formas de la mesa, ya que guiados por los numerosos testimonios que encontramos al respecto, ofrecen la información sobre los alimentos de acuerdo a un esquema de

uso de los horarios para la comida. No olvidemos que la vida eclesiástica se normaba por los tiempos de oración (maitines, laudes, tercia, sexta, nona, angelus, rosario y completas) y que dentro de estos tiempos se efectuaban también actividades diversas; entonces encontramos que los horarios de la comida se distribuyen de acuerdo a este orden temporal, mismo que rige los diversos ámbitos de la sociedad novohispana.

Por otro lado hay que tomar en cuenta que fueron precisamente las órdenes religiosas quienes importan a la Nueva España los primeros libros de cocina en fechas tan tempranas como 1584<sup>57</sup>, por lo cual podemos mencionar que la cocina "cultiva" durante la Colonia en México fue fundamentalmente patrimonio de la Iglesia. Esta será una de las diferencias con la comida mexicana del siglo XIX, donde la cocina es laica.

Los diversos testimonios sobre la comida en el siglo XVII tienen en Tomas Gage a uno de sus principales informantes. en su viaje a Nueva España, el franciscano inglés llegó hacia 1625 y nos dejó un testimonio profundo de sus observaciones sobre la sociedad novohispana, en especial sus comentarios de asombro o censura sobre las costumbres de esta tierra, menciona:

---

<sup>57</sup> Ma.Teresa Martínez Peñaloza, "Cocina y farmacia" en Rafael Diego Fernández (ed.), Herencia española en la cultura material de las regiones de México, México, El Colegio de Michoacán, 1993 p.397; Carlos Zolla, Elogio del dulce, México, F.C.E., 1988, p. 107.

Gozábamos de estas delicias fuera de la casa mientras en el 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 [misioneros de paso hacia Filipinas]. Durante el tiempo de nuestra permanencia nos llevaban a cada uno, todos los lunes por la mañana, media docena de cajas de codofate o carne de membrillo, mermelada, jalea y frutas en almíbar, por no hacer mención de los bizcochos (...) En España y en las demás partes de Europa basta hacer el almuerzo, la comida y la cena, y a veces puede resistirse con una buena comida o una buena cena todas las 24 horas; pero en México y 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 tenernos de tanta debilidad de estómago (...) de modo que nos veíamos precisados a confortarnos con una jícara de chocolate, un poco de conserva o algunos bizcochos, para lo cual nos daban tanta cantidad."

El párrafo anterior de Gage nos da información importante sobre los tiempos para los alimentos. Mientras en

---

" Thomas Gage, Viajes en la Nueva España, Cuba, Casa de las Américas, 1980, p. 56-57. El bizcocho es un pan sin levadura que tiene dos cocciones para garantizar su duración; era propio del menaje de las embarcaciones. En la lengua castellana, encontramos su referencia en el Diccionario de Nebrija en 1492. Se encuentra citado también en los textos de Martínez Montañón -Cocinero Mayor de Felipe IV-, Arte de la Cocina, 1617 y de Diego Granado, Arte de la Cocina 1599. Apud, Martín Alonso, Enciclopedia del Idioma, tomo I, p. 714. La conserva implicaba una fruta hervida en azúcar o almíbar; a partir del siglo XVIII el término se emplea también para designar productos tales como los pepinos y pimientos preparados en vinagre. En ambos casos es un producto propio para los viajes por barco. Martín Alonso, Op. cit., p. 1186.

Europa existen 3, desayuno, comida y cena; en Nueva España se come cada cuatro horas, entre comidas, colaciones, preferentemente dulces. Por otro lado, hay en la mesa novohispana abundancia de carnes en la comida principal.

Si bien las conservas y bizcochos proporcionados pudieron ser una preparación para su larga travesía hacia las Filipinas -son productos que se consumen en los barcos-, una de las características de la cocina novohispana conventual es la fabricación y elaboración de dulces. Esto se puede confirmar si consultamos otras fuentes de la época.

Para 1617, durante la preparación de la Fiesta de San Hipólito, que conmemora la caída de Tenochtitlán, el Cabildo del Ayuntamiento de la Ciudad de México compraba grandes cantidades de dulces, principalmente a los conventos de monjas.

Esta preparación no era casual, sino que implicaba una especialización, así, para las fiestas del referido año se cita al confitero Gerónimo Enríquez; esto implicaba ya a personal especializado en esta actividad, diferenciada claramente de la cocina."

La confitería, es decir, la elaboración de dulces a partir de cubrir frutas con azúcar está documentado en las Actas de Cabildo de la Ciudad de México, mismas donde se

---

<sup>9</sup> "Informe y proposición del Regidor de la Ciudad de México, Alvaro de Castillo, acerca de la colación para la fiesta de San Hipólito. Año de 1617", Apud. Carlos Zolla, *Op. Cit.*, p. 130..

habla de veedores para dicho oficio;<sup>60</sup> Algunos datos nos pueden dar una idea de su importancia: para 1541, la libra de confites de anís y culantro cuesta dos reales; el arrelde de carne costaba, dos años antes, 17 maravedíes.<sup>61</sup> Si consideramos que el arrelde equivale a cuatro libras y que un real se compone, para mediados del siglo XVI, de 34 maravedíes, tenemos entonces que existe una desproporción de más del 400% por peso en relación con las confituras: estamos entonces, ante un producto de lujo que, hacia el siglo XVII se convertirá en una fuente de ingresos fuertes para los conventos de monjas.

La información de Gage nos permite vislumbrar ya una especialización en la cocina novohispana, misma que perdurará durante el siglo XIX y la heredamos en nuestros días: el gusto por el dulce.

### 3.5. COCINA CULTA FRENTE A COCINA POPULAR: LOS ANTECEDENTES ESPAÑOLES.

---

<sup>60</sup> En el Acta del Cabildo de la Ciudad del 18 de enero de 1557 se menciona a Francisco de Lerma y Alvaro Bega como veedores, lo cual implica un número importante de confiteros ya para ese año. Edmundo O'Gorman. Guía de las actas de cabildo de la Ciudad de México, México, F.C.E., 1970.

<sup>61</sup> Acta del 26 de mayo de 1541, Acta del 21 de marzo de 1539, Apud, Edmundo O'Gorman, Op. Cit., p.159 y 175. El arrelde era la medida usual para pesar la carne desde el siglo XIV en España.

Este lujo de la mesa que es el dulce novohispano está en concordancia con el considerar a la cocina como un lujo de la clase dominante española e indica también la existencia de cocineros especializados. En este aspecto hay que llamar la atención sobre la especificidad de la cocina española ya para el siglo XVII. De hecho, de las numerosas cocinas regionales (catalana, vasca, castellana, andaluza) existe ya en este tiempo una definida tendencia: la existencia de libros como los de Martínez Montifío, Arte de la Cocina, 1617 y de Diego Granado, Arte de la cocina, 1599, así como el clásico renacentista Roberto di Nola.

En ellos se encuentra una gran cantidad de preparaciones, que tienen como común denominador la compleja elaboración y variedad de ingredientes, muchos de ellos tomados de materiales locales y otros, propios de la cocina más desarrollada durante el siglo XVII, la cocina italiana.

Existe ya una cocina normada y regida por cánones y pautas que hacen propio su uso en la corte -Martínez Montifío fue Cocinero Mayor de Felipe IV (1621-1625)- y por lo tanto, es privilegio de una élite. Existe, por otro lado una cocina popular española, que se identifica, entre otros, por los siguientes rasgos: uso de dos grasas -aceite de oliva y manteca de cerdo- y, dentro de la amplia gama geográfica y humana, se encuentran los *Cocidos*, que se adaptaron a diferentes necesidades según cada región española. Asimismo existe ampliamente extendido el uso del ajo y los productos

cárnicos -ovinos y porcinos-, junto con los quesos regionales y el empleo de verduras, éstas de uso más limitado.<sup>62</sup>

De las cocinas regionales españolas, la cocina andaluza aporta cocciones elaboradas y especias, propias de una tradición mesoriental y norafricana. Esta tradición se junta con la suntuosidad de las porciones y el placer de los contrastes en la mesa. Cocina sin vino, recurre a aguas de sabores, endulzadas con mieles para su degustación. La *harisa* medieval andaluza es cercana a la castiza olla podrida y muestra en sus ingredientes el contraste de sabores dulces con especias y leguminosas. Otra característica de esta cocina es el gusto por lo ácido, en especial por los frutos, como el membrillo.<sup>63</sup>

Esta larga desviación hacia la cocina andaluza, cocina de fusión de culturas, me interesa, porque en gran proporción los primeros inmigrantes españoles fueron andaluces. Por lo tanto su cocina necesariamente tuvo que influir en el gusto novohispano.

Encontramos que para el siglo XVII, existe una cocina culta española, propia de la mesa de la casa real y de los magistrados eclesiásticos. La cocina popular, por el contrario es una cocina de pastores (basada en cárnicos y lácteos) y campesinos (basado en vegetales crudos o hervidos

<sup>62</sup> Néstor Luján, Viaje por las cocinas del mundo, España, Salvat, 1971, p. 67.; Thomas Gage. Op. cit., p. 56. refiriéndose a México: "las brezas, ensaladas y cardos de España que se vendían producía todos los años una renta considerable".

<sup>63</sup> Lucie Bolens, Op. Cit. p.73; sobre el gusto por lo ácido p. 94 y ss.

cárnicos -ovinos y porcinos-, junto con los quesos regionales y el empleo de verduras, éstas de uso más limitado.<sup>62</sup>

De las cocinas regionales españolas, la cocina andaluza aporta cocciones elaboradas y especias, propias de una tradición mesoriental y norafricana. Esta tradición se junta con la suntuosidad de las porciones y el placer de los contrastes en la mesa. Cocina sin vino, recurre a aguas de sabores, endulzadas con mieles para su degustación. La *harisa* medieval andaluza es cercana a la castiza olla podrida y muestra en sus ingredientes el contraste de sabores dulces con especias y leguminosas. Otra característica de esta cocina es el gusto por lo ácido, en especial por los frutos, como el membrillo.<sup>63</sup>

Esta larga desviación hacia la cocina andaluza, cocina de fusión de culturas, me interesa, porque en gran proporción los primeros inmigrantes españoles fueron andaluces. Por lo tanto su cocina necesariamente tuvo que influir en el gusto novohispano.

Encontramos que para el siglo XVII, existe una cocina culta española, propia de la mesa de la casa real y de los magistrados eclesiásticos. La cocina popular, por el contrario es una cocina de pastores (basada en cárnicos y lácteos) y campesinos (basado en vegetales crudos o hervidos

---

<sup>62</sup> Néstor Luján, Viaje por las cocinas del mundo, España, Salvat, 1971, p. 67.; Thomas Gage. Op. cit., p. 56. refiriéndose a México: "las brezas, ensaladas y cardos de España que se vendían producía todos los años una renta considerable".

<sup>63</sup> Lucie Bolens, Op. Cit. p.73; sobre el gusto por lo ácido p. 94 y ss.

con carne, en porciones más limitadas), con el vino como complemento y en preparaciones principalmente cocidas y asadas. El pan fue un ingrediente común en esta cocina.

Hay por lo tanto dos distintas medidas de la cocina y la mesa española, que bien se refleja en la cocina novohispana.

### 3.6. LA COCINA NOVOHISPANA: LOS NIVELES CULTOS Y POPULARES.

¿Qué nos atrae cuando viajamos? El viajar implica siempre un comparar, un decir esto es igual o distinto a lo mío. Ante una situación nueva recurrimos a nuestra experiencia previa; recordamos lo familiar para en función de ello, decir si lo nuevo es distinto a lo que conocemos o no.

Los viajeros que llegaron a la Nueva España, tanto en el siglo XVII como en el XVIII no se preocupaban por hacer explícita esta diferencia: reportan todo aquello que les es extraño o novedoso, proponiendo en cada caso calificativos respecto a eventos u objetos de la realidad novohispana. Por esta razón cualquier estudio de la comida implica la revisión de sus obras: sus ojos y paladares recuerdan los sabores europeos y, por lo tanto, pueden contrastar lo novedoso de una cocina ajena.

Una de las primeras novedades reportadas por los diferentes viajeros a Nueva España son los productos. Salvador Novo en su Cocina mexicana o Historia gastronómica

de la Ciudad de México nos da información detallada de estas novedades;<sup>64</sup> sin embargo, no nos proporciona un elemento que es fundamental para mi tema: no hace una distinción entre la comida culta y la comida popular, pues si bien al indicar los ingredientes nos recuerda elementos de nuestra tradición culinaria, su obra apunta, antes que nada, a la cocina culta, misma que para el periodo que trabajamos es deslumbrante. Hace la descripción de productos novedosos tales como el chocolate, el tomate, aguacates y los chiles en sus diversas preparaciones.<sup>65</sup> Estos datos son conocidos; sin embargo la distinción entre los niveles cultos y populares dentro de la comida pueden rastrearse por otras vías.

El camino seguido por Novo nos lleva necesariamente a conocer los elementos de la cocina culta: la mesa de los virreyes y del clero. El rastreo de la información puede efectuarse directamente en aquellas fuentes que nos hablan de la vida cortesana;<sup>66</sup> existen guisos altamente complejos -los moles-, con una gran cantidad de elementos para condimentar; existe también el lujo de la mesa, expresado en una amplia variedad de dulces, mismos que merecen un estudio aparte.<sup>67</sup>

<sup>64</sup> Salvador Novo, Cocina mexicana o Historia gastronómica de la Ciudad de México, México, Porrúa, 1979, caps. 3 al 5 de la segunda parte.

<sup>65</sup> Ibid., p. 35 y ss.

<sup>66</sup> Además de Salvador Novo, el texto de Eugenio Noriega "Recuerdos del Virreinato", en La cocina mexicana II, México, Artes de México, Tomo I, p. 9 y ss. Nos proporciona información relativa a las fuentes que podemos utilizar para este periodo.

<sup>67</sup> Guadalupe Pérez San Vicente, "Del pozole al mole y los chiles en nogada o la aristología mexicana novohispana" en Atlas Cultural de México, Gastronomía, México, SEP-SALVAT-PLANETA, 1989, p. 17.

La comida culta es compleja y elaborada, corresponde a un sentido del lujo: combinar varias carnes, varias especies y elementos dulces buscan no sólo contrastar un sabor en el mole, con que también indican que sólo puede hacerse para una ocasión especial. De los dulces, ni hablar: el sentido del dulce es el lujo, que no es accesible a las mayorías. Esta comida es elaborada y busca satisfacer no sólo el apetito, sino también un sentido del lujo o de una determinada posición social.

Un texto de la época escrito con fines piadosos, nos menciona, al presentar a uno de los aliados de la muerte, el siguiente diálogo:

...yo señora soy de profesión cocinero, cuyo oficio aprendí desde la tierna edad en varias reposterías donde me pusieron mis padres. Sé guisar mucho y bien condimentado, mande vuestra Exelencia, que se me administre de su Real Hacienda porción considerable de todas especias, clavo, comino, almendra, pimienta, aceituna, pasa, carela, ajonjolí, alcaparras, tornachiles, anís y algunas libras de orégano y de culantro. las carnes para los asados y otras fritangas de mucho gusto... dispondré multitud y variedad de guisotes tan suaves al olfato como deliciosos al gusto, que despertarán la gula más dormida de los hombres. En breve verá vuestra Mortandad al mundo poblado de bodegones y botillerías, y pelearse los hombres por los mejores cocineros de la Francia: llegarán las cosas a tanto incremento que se tendrá razón de estado en las casas y en los Palacios de los Grandes la superflua

abundancia de platonos y manjares en las mesas y los banquetes serán muy frecuentes y muy espléndidos.<sup>68</sup>

La cita anterior nos ilustra el sentido de la cocina culta de fines del virreinato: es una comida altamente condimentada y busca el lujo y la abundancia. Escrito en 1792 el texto nos presenta de manera novelada los principales vicios novohispanos. La obra es una crítica de las costumbres de la época y por lo tanto podemos tomarla como una fuente que nos puede aportar información al respecto.

A fines del siglo XVIII se habla de los cocineros franceses y la disputa por ellos, entre los hombres adinerados. Este punto es destacable pues nos ofrece un testimonio de la época frente a la cocina francesa que se había expresado en libros tales como el de Vicent de la Chapelle The modern Cook (1733), primero de los cinco grandes clásicos del Antiguo Régimen y en especial con la obra de Menon, Soupers de la Cou (1759), obra en dos volúmenes que resume la cocina de la época.<sup>69</sup> Lo anterior nos lleva a considerar el otro elemento de la cocina culta: se transmite por medio de recetarios, es decir, busca integrar sus conocimientos por medio de un cuerpo organizado y sistematizado de recetas, tal como el libro de cocina escrito

---

<sup>68</sup> Joaquín Bolaños, La portentosa vida de la Muerte, México, INBA-SEP-PREMIA, 1983, p.p.51-52.

<sup>69</sup> Néstor Luján, "El siglo del chocolate, la cocina del siglo XVIII" en A. Bernabé, et al. Op. cit. p.82. El libro de la Chapelle fue escrito en inglés y luego traducido al francés por su autor, que era cocinero de lord Chesterfield.

"por superior mandato", el cual nos muestra esta cocina conventual y rica.<sup>70</sup>

Otro de los grandes lujos de la mesa es el chocolate. No repetiremos lo ya indicado por Novo en su obra. Vale la pena destacar que el chocolate como bebida, es la forma en la cual se consume en Nueva España, mientras que en Europa el chocolate, además ser una bebida se vuelve una golosina de lujo, principalmente en París y Turín. En París existe el *chocolatier* como profesión, los cuales elaboraban no sólo las mezclas para la bebida (combinar vainilla, azúcar, ron o brandy) o la elaboración de los bombones de chocolate, solos, con nueces, avellanas o pistaches. El lujo novohispano siguió la tradición mesoamericana del chocolate con agua, los europeos buscaron nuevos sabores y, sobre todo su industrialización y comercialización como objeto de lujo.<sup>71</sup>

A diferencia de la cocina culta, la cocina popular no se conserva por medio de recetarios, sino que se transmite por tradición. Es una cocina que se basa principalmente en frituras y cocimiento. Al igual que la comida culta, busca contrastes de sabores, pero no combina una gran cantidad de elementos:

---

<sup>70</sup> No podemos abundar aquí sobre este punto, sin embargo vale la pena mencionar que los trabajos de la Dra. Guadalupe Pérez San Vicente nos aproximan a este mundo de recetarios. Sobre el recetario indicado, data de 1769 y aparece su portada en Artes de México. Artes de México. La cocina mexicana II, México, Artes de México, 1960, Tomo I, p. 8.

<sup>71</sup> Mariarosa Schiaffino, Bombones y Chocolates, Madrid, Mondiberica, 1986, p. 27 y ss.

Predomina en esta ciudad un desorden en la manipulación y venta de alimentos condimentados y preparados con fuego, que apenas hay plaza y aún calle donde no se fría o guise..."

La fritura se elaboraba principalmente por medio de manteca de puerco, tal como el mismo autor hace referencia."

Esta información sobre la comida puede complementarse con la de los establecimientos que existieron para la venta de comidas: tanto ventas como cafés, así como tocinerías, botillerías, pulperías, pescaderías y cacahuaterías; también había panaderías y existían maestros pasteleros y confiteros, sin contar con los establecimientos para bebidas, especialmente las pulquerías. Un oficio también mencionado es el antojero."

La ciudad de México a fines del periodo colonial ofrecía, como podemos ver una amplia variedad de posibilidades de desarrollar la comida. Ya a fines del periodo colonial, en 1810, encontramos a vendedores de asaduras sancochadas, chimoleras que preparaban mondongo y

---

"Anónimo, "discurso sobre la policía de México, 1788" en Sonia Lombardo de Ruiz, Antología de textos sobre la ciudad de México en el periodo de la ilustración, México, INAH, 1979, p.51

"Ibidem, p. 23.

"Ignacio Rubio Maffé (ed.), "Gente de España en la ciudad de México, año de 1589", en AGN. Boletín del Archivo General de la Nación, México, AGN, Tomo VII, enero-marzo de 1966, núms. 1-2, p. 360 y ss. Aunque la información es de un siglo antes, los establecimientos no cambiaron mucho; de hecho se agregan a fines del siglo XVIII los cafés como una moda francesa.

albóndigas, así como vendedores ambulantes de moles, frutas, dulces y nieves.<sup>75</sup>

Ya de este periodo final tenemos descripción de algunos platillos del momento:

...no había restaurantes, sino fondas o almuercerías en las que servían platillos a la usanza del país: arroz a la valenciana, huevos estrellados, puchero, asados de pollo, chiles rellenos y mole de guajolote...<sup>76</sup>

En los cafés se podía tomar "el negro líquido, y tomar dulces o natillas", además de hablar de la política de la época.<sup>77</sup>

Al llegar al siglo XIX podemos ver que existen una serie de platillos que encontramos hoy en día en nuestra mesa. El menú indicado por Luis González no difiere en mucho de cualquier menú contemporáneo en una fonda y sólo encontraríamos extraño el puchero. Esta pieza será mencionada más tarde, pues es uno de los elementos fundamentales de la mesa del siglo XIX. Esta semejanza de menús nos indica una de las constantes de la comida popular de México: su permanencia en diferentes momentos, mismos que irán conformando durante el siglo XIX una primera identidad culinaria.

---

<sup>75</sup> Luis González Obregón, La vida en México en 1810, México, Librería de la Vda. de C. Bouret, 1911, p.10. Hay que mencionar que la mayor parte de la información de este autor fue tomada de la Gaceta de México.

<sup>76</sup> Ibid., p. 20.

<sup>77</sup> Ibid., p. 21.

La comida novohispana fue una comida de síntesis y experimentación. Los productos y tradiciones tanto mesoamericanas como europeas fueron asimiladas a lo largo de tres siglos y dieron origen a una cocina rica en sabores y especias. Existió una comida culta, basada en el lujo de la mesa y complejidad de las preparaciones. Por su origen tanto aristócrata como eclesiástico, esta comida se identificó poco a poco con una comida para celebrar; un ejemplo de esto es el mole, que actualmente consumimos con esa idea de celebración.

Aquí cabe hacer otra anotación: el sentido culto de la comida novohispana estuvo siempre ligado a un sentido religioso. Esto es importante porque la comida culta del siglo XIX carece de este sentido.

Por otro lado la comida urbana novohispana se basó en las frituras. La producción de carne de puerco era tan amplia que esa manteca fue la empleada principalmente para la fritura de carnes, tanto de puerco como de carnero. Existieron también en la cocina popular preparaciones a base de frituras y antojitos.

No podemos dejar fuera de este apartado el gusto por los dulces y su desarrollo durante todo este periodo.

Esta herencia será retomada durante el siglo XIX y caminará de manera paralela a las vicisitudes políticas del mismo. En este sentido el estudio de la comida mexicana durante el siglo XIX se convierte en un elemento más -y no cómo determinante- que nos ayuda a comprender mejor la

formación de una identidad nacional. En el siguiente capítulo podremos desarrollar con mayor precisión esta idea.

FALLA DE ORIGEN MINUTA



## IV. EL SIGLO XIX. FORMACIÓN DE UNA COCINA "NACIONAL"

El siglo XIX presenta como constante la búsqueda de una identidad nacional, si bien podemos decir que es propiamente con el movimiento revolucionario insurgente cuando podemos hablar ya de un proceso de búsqueda de identidad no sólo como un proceso político, sino que abarca a diferentes aspectos de la sociedad. Elementos que podemos ver en Julio Zárate, en la introducción al tomo quinto de México a través de los siglos:

Sobre las ruinas de la antigua dominación surgió, pues, un pueblo nuevo en la filiación de las sociedades políticas; pero trayendo, aparte, su inquebrantable entereza para conservar su autonomía, ideas, hábitos, educación y tendencias que había heredado del pueblo que le diera civilización en cambio de vida independiente."

Esta obra, la primera gran síntesis de la historia patria, impulsada por los liberales, escrita a sesenta años de distancia de los acontecimientos, les permitió apreciar el desarrollo de esta sociedad, el pasado de la misma y por lo mismo el desarrollo de la cultura.

A diferencia de los hechos políticos, en la cocina mexicana se mantiene una continuidad en la tradición

---

"Julio Zárate "introducción", en Vicente Riva Palacio (coord.), et al., México a través de los siglos, 17a. ed., Tomo V, México, Cumbre, 1981, p.XIII. (1884-1889)

culinaria novohispana, misma que nos permite afirmar un proceso lento de búsqueda de identidad, en el cual los alimentos fueron cambiando en cuando a su sentido y significado de manera paulatina, a lo largo del siglo XIX.<sup>79</sup>

#### 4.1. LA INDEPENDENCIA: EMPIEZA UN CAMBIO DE SENTIDO EN EL COMER.

El siglo XIX mexicano se inicia propiamente en 1810. Con la afirmación anterior queremos expresar que los procesos históricos no responden de manera necesaria a criterios cronológicos sino que presentan ciclos de larga, mediana y corta duración.<sup>80</sup> Es así que podemos enmarcar el proceso de Independencia mexicana como una ruptura en el orden político-económico a nivel global con el proceso colonial. Sin embargo las costumbres de la sociedad novohispana no resintieron un efecto tan radical y fueron cambiando de manera paulatina. Es precisamente en este proceso más largo y complejo donde podemos insertar nuestro tema: el comer, las técnicas y preparaciones variaron poco durante la primera mitad del siglo XIX, aunque sí cambió su sentido. Veamos algunos ejemplos de este proceso.

---

<sup>79</sup> Luis González Obregón, p. 20-21.

<sup>80</sup> Fernand Braudel, La identidad de Francia, Madrid, Gedisa, 1993, tomo I, p. 17-18. El autor nos presenta, al hablar de la historia francesa el problema del estrechamiento cronológico positivista y nos da una visión clara de cómo historiar un proceso de larga duración: la identidad nacional francesa.

El estallido revolucionario de 1810 tiene como escenario la región del Bajío, lo cual no debe de extrañarnos, ya que es el granero de México. En esta región la concentración de la riqueza produjo grandes contrastes sociales, tal como lo muestran los dos historiadores clásicos del movimiento - Alamán y Bustamante- por lo cual encontramos que en los primeros ataques de los insurgentes se encuentra como una constante el saqueo de las ciudades y poblaciones que tocaban. No es nuestra intención hacer aquí una descripción de estos sucesos; sin embargo me interesa resaltar dos eventos que mencionan tanto Alamán como Bustamante. Durante la entrada de los insurgentes a Guanajuato, y rumbo a la Alhóndiga, las tropas de Hidalgo asaltan la confitería de Centeno y reparten al pueblo los dulces de ella." Es interesante hacer notar que este evento es mencionado en igualdad de circunstancias que la liberación de presos. Un evento similar es narrado en la entrada a Valladolid de las tropas -un mes después-, en la cual se mencionan los excesos que algunos indios cometían en el saqueo de casas de españoles de los que no se salvaron las despensas

... y como en las casas de algunos beneficiados pocas veces faltan cajetas de dulce, y el hambre devoraba a los indios, se comieron muchas, hartándose de plátanos y tunas, sobre cuyas frutas echaron mucho aguardiente, y

---

<sup>11</sup> Carlos María de Bustamante, Cuadro Histórico de la Revolución Mexicana, tomo I, México, F.C.E., 1985, p.36; Lucas Alamán, Historia de México, tomo I, México, F.C.E., 1985, p. 426.

fermentando con aquella mezcolanza causó la muerte a varios."<sup>1</sup>

¿Por qué se detienen estos autores en el saqueo de los dulces? En contraste, en Alamán encontramos que durante el saqueo de la Alhóndiga los comestibles estaban tirados en el suelo, revueltos con sangre." Es lógico que los insurgentes hayan hecho acopio de viveres en la Alhóndiga, sin embargo parte del maíz fue desperdiciado. Este evento puede interpretarse como cambio en el sentido de la comida, pues los dulces durante el periodo colonial estaban reservados para las fiestas, en especial las religiosas; es decir existía un consumo conmemorativo de los mismos el cual, por los precios de estos productos no podía estar al alcance de todo el pueblo."<sup>2</sup> Así pues, el haberse apropiado de dulces fuera del tiempo de celebración desacralizó el consumo y lo llevó a otras capas de la sociedad.

En los historiadores del movimiento de Independencia no se vuelve a presentar el fenómeno del saqueo de los dulces y confites. Encontramos así una constante en el historiar de la comida del siglo XIX, la comida mexicana pierde su sentido religioso, aunque conserva su carácter festivo.

El cambio político resultado de la Independencia afectó la vida cotidiana, sin embargo existen elementos en los que se muestra la continuidad de algunos aspectos de la

<sup>1</sup> Carlos Ma. de Bustamante *Op. cit.*, p. 74; Lucas Alamán, *op. cit.* p. 464.

<sup>2</sup> Alamán, *Op. cit.* p. 436.

<sup>3</sup> Carlos Zolla, *Op. cit.*, p. 166

administración colonial en el proyecto republicano. Esta continuidad se dio por ejemplo en los puestos burocráticos medios y bajos, en los cuales la continuidad del oficio se dio de padres a hijos. A partir de esta continuidad el naciente Estado mexicano pudo mantener en funcionamiento al aparato estatal en esta transición. Un ejemplo lo encontramos la obra de Linda Arnold, Directorio de burócratas en la ciudad de México 1761-1832,<sup>5</sup> en el cual podemos ver que esta continuidad de burócratas se mantuvo hasta diez años posteriores a la Independencia.

Con lo anterior queremos mencionar que si bien el proceso de Independencia afectó de manera radical la vida política, existió una continuidad en la vida cotidiana, misma que se matizó por el nuevo orden político.

Es así que los escritores del periodo no hacen mención de la cotidianidad, sino de lo cambiante, los elementos del orden político y sólo regresan a lo cotidiano del periodo por medio de las memorias, que fueron testimonio de los literatos del siglo XIX. Para poder constatar tanto la continuidad como el cambio en las costumbres en la naciente república mexicana, debemos recurrir de manera necesaria a los visitantes extranjeros, pues para ellos nuestra vida cotidiana, costumbres, gustos y modas eran lo exótico, lo diferente. Es precisamente ante este contraste donde podemos ver las diferencias entre nuestra mesa y la mesa europea.

---

<sup>5</sup> Linda Arnold, Directorio de burócratas en la ciudad de México 1761-1832, México, Archivo General de la Nación, 1979, *passim*.

**EL  
COINTRO MEXICANO**

**REFUNDIDO  
Y  
CONSIDERABLEMENTE AUMENTADO  
EN  
ESTA SEGUNDA EDICION.**

**TOMO II.**

**MEJICO.**

**IMPRESA DE GALVAN, A CARGO DE MARIANO ARE-  
VALO, CALLE DE CADENA NUM. 2.**

**1884.**

## 4.2. 1824-1840: LA MIRADA EXTRANJERA.

Juan Antonio Ortega y Medina clasifica a los viajeros que durante el siglo XIX vinieron a México, en tres categorías: los diplomáticos, los artistas y los comerciantes.<sup>66</sup> Esta clasificación, si bien muy general nos permite ubicar a los viajeros que describieron nuestro país y sus costumbres, en especial durante la primera mitad del siglo XIX. Dentro de esta clasificación podemos incluir a Henry George Ward, C.C. Becher y Madame Calderón de la Barca.

México era un país atractivo para Europa al dar comienzo a su vida independiente. Las representaciones inglesas y norteamericanas trataron de cubrir los espacios que dejaban las inversiones españolas por la recién alcanzada Independencia política; asimismo hubo inversionistas alemanes, principalmente interesados en la minería y metalurgia, así como comerciantes franceses de géneros y miembros de profesiones liberales.<sup>67</sup> El país era un terreno propicio para la inversión. La curiosidad de este tipo de

<sup>66</sup> C.C. Becher, Cartas sobre México: la república mexicana durante los años decisivos de 1832 y 1833, México, UNAM, 1959, p. 7. Juan Antonio Ortega y Medina, como editor de este texto hace en el Prólogo la clasificación que mencionamos, advirtiendo que no es absoluta, sino que son quienes más interesan a nuestra actual curiosidad histórica.

<sup>67</sup> Juan A. Ortega y Medina, Zaguán abierto al México republicano (1820-1830), México, UNAM, p. 3-4.; Madame Calderón de la Barca, La vida en México, México, Porrúa, 1984, p. 41.

viajeros es descubrir en México su potencialidad y los recursos que puedan utilizar, al tiempo que observan por contraste en qué se diferencia esta tierra de sus propios países."

En este contraste los viajeros vieron con diferentes ópticas las características de la nueva república. En todos ellos nos hablan de un México donde el elemento común es la desnudez y pobreza de la clase baja," el caminar de los miembros de la comunidad india y las importaciones de ropa europea de moda, específicamente francesa."

Con respecto al comer, no todos los viajeros se fijan en este tema por igual. Los viajeros ingleses traían de Europa conservas de carne para comer de acuerdo a sus cánones, otros viajeros probaron lo mexicano y sólo mencionan aquello que de acuerdo a su punto de vista era digno de conocerse en Europa, por lo cual su información parece en un momento dado fraccionada; sin embargo sus observaciones nos permiten conocer qué tan diferente era la comida mexicana en la naciente república.

---

" Cabe aclarar aquí que no pensamos hacer una amplia digresión sobre la literatura imperial del periodo, de la cual las obras de los ingleses son características.

"Madame Calderón de la Barca, *Op. cit.*, p. 45-46.

"C.C. Becher, *Op. cit.*, p. 75, 85, 138; Madame Calderón de la Barca, *Op. cit.*, p. 47. De hecho el estudio de la moda es un tema que se relaciona con el nuestro, por las características de afrancesamiento a nivel de la cultura de la época; sin embargo su complejidad merece un estudio separado y es precisamente en las crónicas de viajeros donde encontramos una amplia información al respecto.

El contraste de la comida es notado en los viajeros de forma diferente, de acuerdo a su rango y posición. Henry George Ward fue Encargado de Negocios de Su Majestad en México. Viaja a México en 1824 por primera vez y regresa en tres ocasiones más. El autor describe el potencial comercial del país, así como sus observaciones sobre la vida política. La descripción de su viaje de Veracruz a la ciudad de México menciona constantemente las incomodidades del hospedaje y de la comida:

Tuvimos mucha razón de alegrarnos por no haber cedido a la tentación de elegirlo como alojamiento la noche anterior, ya que la casa era pequeña e incómoda y combinaba todos los desagradables olores peculiares de una tienda hispano-americana, donde los del ajo y el tasajo son los más agradables.<sup>91</sup>

Las impresiones de estos viajeros nos permiten ver su punto de comparación: hacia el primer momento de la Independencia, el referirse a México es compararlo con lo español.

Por otra parte, merece el asombro del diplomático inglés la cantidad y variedad de frutas con las cuales entran en contacto, no tan sólo por su variedad sino por su novedad. Al parecer Ward se anima a probarlas y emite diversos juicios de valor respecto a ellas: plátanos, piñas y naranjas encuentra en abundancia en el camino hacia México, de los frutos

---

<sup>91</sup> Henry George Ward, México en 1827, México, SEP, 1985, p.37.

mencionados describe el sabor del plátano como semejante al camote y declara que no le gustó.<sup>92</sup> También prueba la chirimoya, como un fruto no conocido en Europa, y para describir su sabor lo compara con el de la fresa, "combinado con otras frutas".<sup>93</sup>

¿Qué extrañaría un viajero europeo en su recorrido por México? Ward nos deja un testimonio importante al respecto: extraña principalmente el pan y la carne:

...al atardecer llegamos a Las Vigas, donde hallamos que nos habían preparado alojamientos muy cómodos en la casa del cura y obtuvimos suficientes aves de corral para una cena aceptable. No se podía contar con otra clase de carne en la villa, ni tampoco con pan; pero nuestros carruajes llegaron a tiempo para abastecernos de este último.<sup>94</sup>

Más adelante, en Tepeyahualco, después de Perote, vuelve a mencionar el papel de la carne y el pan:

Por fortuna, traíamos con nosotros un par de latas con carne en conserva, con la que hicimos caldo, y esto, junto con unas cuantas hogazas de pan que descubrimos en uno de los carruajes, nos salvó de una comida a base de tortillas y chile, con la que tuvieron que conformarse los sirvientes...<sup>95</sup>

---

<sup>92</sup> *Ibidem.* p. 35.

<sup>93</sup> *Ibidem.* p. 42.

<sup>94</sup> *Ibid.*

<sup>95</sup> *Ibidem.* p. 45

Encontramos así uno de los primeros elementos de contraste que los europeos podían tener respecto a la comida mexicana: existe una diferencia respecto al pan de trigo, entendiéndose por éste la hogaza, pues, como veremos más adelante, los viajeros reconocen la variedad de pan fabricado en México, pero es principalmente en el pan de dulce.<sup>96</sup> Respecto a la carne, el inglés extraña la carne de res (el beef), aunque reconoce que puede abastecerse con aves de corral para suplirla. En las crónicas de viajeros esta queja no es extraña, tal como veremos que ocurre años más adelante.

Esta comparación de lo europeo con lo mexicano se presenta ante la visión de la alimentación de las clases bajas: frijol, maíz, arroz, abundantes frutas, tortillas y eventualmente carne de aves de corral componen la dieta común del pueblo mexicano. Ward en su opinión sobre el chile y el pulque, nos dice:

Nuestro anfitrión en Acocotlan era un hombre muy respetable... nos dio una excelente cena, acompañada con pulque, que la mayoría del grupo encontró excesivamente agradable, a pesar de que no estábamos acostumbrados a dicha bebida. No sucedió lo mismo con el chile, poderosa especie de capsicum, tanto verde como rojo, del que abusan los mexicanos en la mayoría de sus platillos: el sabor no es desagradable, pero pica tanto que un extranjero encuentra difícil probarlo sin inconvenientes. Robinson dice, en el relato de la expedición de Mina, que muchos de los oficiales americanos que en su marcha hacia el interior se vieron

<sup>96</sup>Vid. infra, p.48.

obligados a vivir algunos días a base de tortillas y chile, como consecuencia sufrieron de escoriaciones.<sup>97</sup>

Como veremos en otros viajeros, éstos se sienten a gusto en la Ciudad de México, donde pueden tener comodidades semejantes a las europeas. Sin embargo en sus recorridos por la provincia, este tipo de viajeros busca no abandonar sus comodidades. Ward nos indica los materiales con los cuales se desplaza:

Mi equipaje consistía por lo común de una cantina que contenía utensilios de cocina, así como una pequeña vajilla para cuatro personas, lo que constituía una carga ligera para una mula; uno de los pequeños catres de latón de campaña de Thompson, junto con un portamantas para balancearlo, se asignaba a una segunda mula; la tercera llevaba dos cajas para vino, provisiones y otros artículos de los cuales nos surtíamos en los pueblos más grandes.<sup>98</sup>

Otro extranjero, C.C. Becher, a principios de la década de los treinta del siglo pasado, nos aporta una visión complementaria de los hábitos alimenticios en México. Por principio de cuentas hay que mencionar que Becher es de nacionalidad alemana y su viaje obedece a intereses financieros y comerciales, ligados específicamente a la minería del momento.

---

<sup>97</sup> Henry George Ward. *Op. Cit.*, p. 49.

<sup>98</sup> *Ibidem*. p. 103-104.

A diferencia de Ward, nuestro autor casi no emite juicios sobre los productos comestibles de México, pero sí nos proporciona una visión de las condiciones de esta comida; así por ejemplo, en su viaje de Veracruz a México, al mencionar las posadas que existen en camino dice:

...pero sí te sorprendería acaso saber que me encontré con tanta limpieza que incluso no habría tenido el menor inconveniente en comer con gran placer y apetito en la aseada y estregada mesa de cocina, si no nos hubieran ya servido en la habitación una comida que, aunque frugal, resultó lo suficientemente en regla y satisfactoria para haber sido aderezada en un lugar tan insignificante.<sup>99</sup>

Al llegar a medio camino entre Veracruz y Jalapa, en el Mesón de Puente, nos menciona:

En el mesón de Puente se nos preparó una estupenda cena, se nos sirvió en vajilla inglesa, bebimos en vasos de Bohemia y tuvimos mantel y servilletas de Silesia, de suerte que el amigo S., que pasó también por aquí hará cosa de cuatro años, cuando todavía no se conocía semejante lujo...no pudo menos que admirarse del rápido progreso del refinado arte de vivir experimentado aquí.<sup>100</sup>

Al llegar a Jalapa, Becher menciona que se aloja en la posada llamada Fonda Francesa, de la cual opina que:

---

<sup>99</sup> C.C. Becher, *Op. Cit.* p. 68.

<sup>100</sup> *Ibidem.*, p. 69.

...tiene un nombre apropiadísimo y con su mesa y alojamiento me siento contento. <sup>101</sup>

El autor menciona otras dos fondas francesas: una en Puebla y la otra en Tacubaya. Es en ambos casos donde menciona una comida aceptable, por ser preparada a la europea. <sup>102</sup>

Por otro lado, Becher no menciona la comida a base de chile ni el pulque, por lo cual podemos inferir que no lo probó. De hecho este autor menciona únicamente la comida preparada a la europea y es sobre ella que da su opinión; al parecer no toca la comida "mexicana", salvo aquella que le permita recordar a su referente europeo.

Esta actitud eurocentrista no es privativa de su concepción de la comida, sino que se extiende a la moda, las fiestas y las actitudes del país. Es muy frecuente que en sus cartas de 1833 exprese continuamente que los italianos y españoles pueden exclamar ante las cosas de México: "*Tout comme chez nous!*". <sup>103</sup>

Tenemos entonces que este autor es quien nos indica, casi cinco años después de Ward un proceso en el cual el país está importando una gran cantidad de productos, en especial suntuarios, mismos que le permiten "civilizarse", aunque no

---

<sup>101</sup> *Ibid.*, p.70.

<sup>102</sup> *Ibid.*, p. 74 y p. 95, respectivamente para las referencias a la de Puebla y Tacubaya.

<sup>103</sup> *Ibid.*, p.66.

deja de extrañar el uso de objetos con otro tipo de costumbres, fenómeno ligado estrechamente a este proceso: se puede identificar hacia la década de los treinta una influencia muy fuerte de lo español, tanto en las costumbres como en la comida, pero se marca una influencia fundamentalmente francesa en el baile, la moda y, por supuesto, la comida.

Aquí cabría preguntarse: ¿cuál es la diferencia entre lo francés y lo español en la comida? Tal como veremos más adelante, la respuesta puede rastrearse en la formación ideológica de quien la sustenta y su papel frente a un proyecto de país. Es decir, hacia la primera mitad del siglo XIX encontramos que la comida se encuentra, al igual que la cultura del momento, en la transición a una posición nacional.

### 4.3. LA MISMA ÉPOCA: LOS OJOS MEXICANOS.

Es necesario contrastar la visión que ofrecen los autores extranjeros, con la mirada de los escritores nacionales. Una de las fuentes que podemos emplear son las memorias, género literario que fue cultivado con frecuencia durante el siglo pasado, tanto por literatos como por políticos.

Las memorias, escritas por lo general durante la segunda mitad del siglo XIX nos proporcionan un valioso testimonio, que es matizado con cierta nostalgia de parte de sus autores,

sin embargo, como fuente para el estudio de la comida nos proporcionan una valiosa perspectiva. Existe una constante en estos autores: exaltan lo que consideran lo nacional dentro de las costumbres.

Para el periodo de 1828 a 1853; en la primera parte de su obra Memorias de mis tiempos, Guillermo Prieto nos deja ver una serie de recuerdos de infancia, en la cual la comida es una de sus constantes. Estos recuerdos lo llevan a evocar escenas tales como una barbacoa en el bosque de Chapultepec o las visitas a un convento en los cuales prueba los dulces de las religiosas.

Estos recuerdos nos dan una continuidad con el sentido de la comida colonial: los recuerdos son de la fiesta y de la iglesia, Prieto nos ofrece una completa descripción de la comida, el comer y los tiempos de la mesa de principios del siglo XIX:

Al despertar nos esperaba, si no es que iba a sorprendernos en la cama, el succulento chocolate, en agua o en leche, sin que pudieran darse por excluidos los atoles, como el champurrado, el antón parado, el chile atole, o el simple atole blanco, acompañado de la panocha amelcochada o el acitrón.

Almorzábase a las diez asado de carnero o de pollo, rabo de mestiza, manchamanteles, calabacitas, adobo o estofado, o uno de los muchos moles o tortas del repertorio de la cocinera, y frijoles.

Veces había que aparecía en la mesa una circular o empedernida tortilla de huevos; eran como de lance los

huevos estrellados o revueltos, y los tibios solían recomendarse a los enfermos o a los caminantes.

Fungían como bebidas, para la gente muy principal, el vino tinto cascarrón; para el común de mártires el pulque y para la plebe infantil el pulque o el agua.

La comida entre una y dos de la tarde se componía de caldo con limón exprimido, y chile verde estrujado; sopas de arroz o fideo, tortilla, puchero con todos sus adminículos, es decir: coles y nabos, garbanzos, ejotes, jamón y espaldilla, etcétera.

Un chocolate entre las cuatro y cinco de la tarde engañaba el apetito; algo de merienda servía como refrigerio después del santo rosario, y la cena a las diez de la noche despedía la gula con el indispensable asado con ensalada y el mole de pecho tradicional.<sup>104</sup>

Este párrafo nos da idea del horario y orden de la comida, así como de sus principales platos e ingredientes. Sorprende comparar esta descripción con las ya mencionadas de los viajeros, pues encontramos entonces que la carne sí estaba presente en la mesa mexicana, pero no en la forma en la cual estaban habituados los europeos no españoles; tenemos así un primer elemento de contraste con la comida europea: el gusto mexicano se encontraba más ligado a la tradición española. Prieto nos presenta un elemento más para establecer esta comparación: el papel del vino en las comidas.

Recordemos que Ward menciona que entre los elementos necesarios para viajar se encuentra una caja de vino; Prieto

---

<sup>104</sup> Guillermo Prieto, Memorias de mis tiempos, México, CONACULTA, 1992, p. 60, (1906). Si bien el autor escribe hacia finales del siglo XIX, sus recuerdos los sitúa en el inicio de ese siglo.

nos dice que para esos años sólo tomaban vino la gente muy principal. Vemos entonces que aunque existieran los productos en México, varía la utilización de los mismos y, por lo tanto el sentido de la comida.

Guillermo Prieto menciona, entre otras cosas, que el prototipo de niño ideal era aquél que se quedaba quietecito por horas o que comiera con tenedor y cuchillo,<sup>105</sup> lo cual correspondía a un entrenamiento en las formas de la mesa.

Es muy marcado en estos primeros momentos de la vida independiente de México la continuidad de las costumbres, específicamente referidas a los dulces, de los cuales el clero era el principal productor y consumidor. No son raras para este primer momento las descripciones de los dulces:

... y una molienda de chocolate para el prior; unos manotejos con encarrujos exquisitos, y unas peras aprensadas o bocadillos de coco para cualquiera de nuestros confesores.<sup>106</sup>

Al quedar huérfano Prieto tiene que variar su dieta, a la usanza de los pobres: en lugar de chocolate, atole y come chiles rellenos.<sup>107</sup> Describe la comida popular en la Ciudad de México:

---

<sup>105</sup> *Ibid.*, p. 63.

<sup>106</sup> *Ibid.*, p. 61. De Acuerdo con Francisco J. Santamaria. *Op. Cit.* P. 692. Un Manotejo es un lienzo.

<sup>107</sup> Guillermo Prieto. *Op. Cit.* p. 82.

por último, gastrónomo extremado, don Melesio recomendaba los envueltos de las Cañitas..., los guisos de Las Colas..., las cabezas en los figones y pulquerías... Algunas pulquerías quedaron a las orillas de la población y a sus puertas se vendían enchiladas, envueltos, quesadillas y carnitas con salsa picante... [En el Portal de Santo domingo, Prieto iba a devorar enchiladas y fritangas.<sup>108</sup>

Los productos que se vendían en puestos callejeros, frente a la entrada de las pulquerías, así como en las fondas de la ciudad de México eran bastante ricos en variedad. Si comparamos estos elementos con los que hemos citado anteriormente surge claramente un contraste: La comida popular toma como base la tortilla (enchiladas, envueltos y quesadillas), en salsas picantes (Prieto menciona, al referirse a la comida de las pulquerías como "comidas incendiarias")<sup>109</sup> y frituras.

Por el contrario, vemos que las clases medias -a las cuales pertenecía- siguen una tradición de comida basada en los potajes, caldos, y moles, con poca mención de frituras. En relación a las bebidas, ambos grupos (pueblo y clase media) comparten al pulque como un ingrediente común. Vinos y licores quedan fuera de ellas, por tradición en este momento.

---

<sup>108</sup> *Ibid.*, p. 84-85; p. 95. Los envueltos eran tortillas de maíz, aderezadas con jitomate, "se les pone encima algún otro guiso como huevo revuelto y se arrolla. El conjunto vuelve a aderezarse con jitomate, chiles verdes, queso y cebolla". Francisco Santamaría, *Op. Cit.*, p. 496-497.

<sup>109</sup> *Ibid.*, p. 95.

Un capítulo aparte es la descripción de las pulquerías, la que nos muestra a sus habituales, los juegos, bailes, ambiente, colores y, por supuesto, la comida, de la cual hicimos mención en el párrafo que transcribimos anteriormente. Al tratar la pulquería, el ambiente que describe es francamente festivo.

Prieto no es el único autor que describe esta riqueza en relación a la comida popular; Manuel Payno en Los Bandidos de Río Frío nos ha dejado testimonio de estas preferencias del pueblo por las frituras y en general lo que actualmente llamamos "antojitos", así como la comida diaria y la festiva:

La base de su alimentación era el maíz en sus diversas preparaciones de atole, tortillas, gordas, chalupitas, tamales, etc. A esto se añadía el chile, el tomate, la leche, carne, pan, bizcochos, los domingos, lunes y a veces duraba la compra hasta el martes o miércoles. Doña Pascuala se permitía el lujo de un buen chocolate con gorditas calientes con manteca...

"Matiana y Jipila se levantaban con la luz y como ya tenían preparado su maíz, molían sus gordas y se desayunaban con un jarro de atole con piloncillo, dejando preparada una ollita con frijoles o carnitas de puerco para encontrarlas en sazón en la tarde..."<sup>10</sup>

"-Ya lo verás; y no tardes, que en celebración de lo que te he dicho, comeremos hoy chalupitas con carne de puerco, y si se enfrían se ponen duras..."

[En la Villa de Guadalupe, durante su fiesta] "El cerro y las calles materialmente cubiertas de indios y de la gente de México, almorzando precisamente el *chito* con

---

<sup>10</sup> Manuel Payno, Los Bandidos de Río Frío, México, Porrúa, 1993, p. 4; 13. (1893)

tortillas, salsa borracha y muy buen pulque... y los chicos brincando con sus tacos de tortilla con aguacate en la mano.

[También en la Villa se podía comer en cualquier tiempo] ... un mole aguado con la manteca cruda por encima. Ya sabes, a mí me gustan las enchiladas picantes y la sangre de conejo.<sup>111</sup>

La descripción de Prieto confirma los datos de Payno en su novela. Payno declara en el prólogo de su obra que intenta un ensayo de novela naturalista, en la cual pintará a una sociedad que ya ha desaparecido.<sup>112</sup>

La descripción de las costumbres estaría incompleta sin ver para este periodo nuevamente con los ojos de una extranjera: Madame Calderón de la Barca.

Decidimos mencionar su información aparte porque ella elabora una serie de juicios y comparaciones que nos permiten ubicar la comida mexicana hasta la primera mitad del siglo XIX.

---

<sup>111</sup> Ibid., p. 7; 22-23; 86-87. Payno, en nota a pie de página, menciona que la sangre de conejo era pulque compuesto con azúcar y tuna colorada. El chito es mencionado por José Joaquín Fernández de Lizardi en El Periquillo sarniento y era un guiso hecho a base de carne de chivo, frita en su propia grasa con chile. Santamaría, op. cit., p. 409.

<sup>112</sup> Ibidem. p. xv.

MANUAL  
DEL  
COCINERO Y COCINERA,  
tomado  
DEL PERIODICO LITERARIO  
**LA RISA.**

---

SE DEDICA

*Al bello sexo de Puebla.*



PUEBLA:

---

IMPRESA DE JOSÉ MARÍA MACÍAS,  
calle de Miclesos número 2.

---

#### 4.4. LA MIRADA CRITICA.

La vida en México durante una residencia de dos años en ese país, de Madame Calderón de la Barca, fue publicado en Boston, Massachusetts, en 1843 y posteriormente se hizo una edición en Londres ese mismo año. El libro ofrece una selección de las cartas que la autora envió a diferentes familiares y que William H. Prescott le insta a publicar por su descripción tan precisa y llena de colorido de México.<sup>13</sup>

De los diversos autores viajeros que hemos revisado, Madame Calderón de la Barca es quien aventura definir a la cocina mexicana, pues su educación y posición le permitieron comparar diversas comidas de Europa y podía, por lo tanto ubicar más rápidamente, las semejanzas y diferencias con nuestra comida.

Así, al pasar por Veracruz y ser invitados a cenar, ella y su marido, nos dice:

Nos ofrecieron una abundante cena; pescado, carne, vino, chocolate, frutas y dulces; cocina a la española veracruzificada. Probé y esto bastó: el ajo y el aceite envolvían la carne, el pescado y las aves; servidos con

---

<sup>13</sup> Felipe Teixidor, "Prólogo" en Madame Calderón de la Barca, La vida en México, México, Porrúa, 1984, p. VII, nota 2.

pimientos y plátanos y toda clase de frutas extrañas, a las que no puedo todavía acostumbrarme.<sup>114</sup>

Este primer juicio nos permite ubicar ya un sabor de la cocina: su herencia española. Este juicio se repite constantemente al describir la comida:

la señora de Santa Anna me introdujo al comedor... el almuerzo fue espléndido, y consistió en una variedad de platos españoles, carne y legumbres, pescado, aves, frutas y dulces, café, vinos, etcétera, todo servido en vajilla francesa en blanco y oro...

[En Jalapa, al referirse a la cena, la encuentra] ...bastante aceptable; sopa, pescado, aves, bistec y frijoles, todo bien sazonado con ajo y aceite.<sup>115</sup>

Ya en la ciudad de México, al referirse a los pregones que escucha por la mañana en su casa nos deja una idea de los productos que se venden de casa en casa, destacándose entre ellos los que tienen como base los comestibles: mantequilla, cecina, frutas (naranjas, plátanos, granaditas), gorditas de horno, pasteles de miel, queso, miel, requesón, melado. Más tarde los dulces: fruta cubierta, merengues ("que son muy buenos") y toda especie de caramelos. Tortillas de cuajada, nueces, castañas asadas, tamales de maíz eran ofrecidos por la noche.<sup>116</sup>

Al referirse a las tortillas las describe como el alimento habitual de México, misma que al reseñar, compara:

<sup>114</sup> Madame Calderón de la Barca, *op. cit.*, p. 21.

<sup>115</sup> *Ibidem.*, p. 26; p. 29.

<sup>116</sup> *Ibidem.*, p. 47-48.

...no son más que simples pasteles de maíz, mezclados con un poco de cal, y de la misma forma y tamaño que nuestros *scones*, las encuentro bastantes buenas cuando se sirven muy calientes y acabadas de hacer... Se las considera particularmente sabrosas con *chile*, el cual para soportarlo en las cantidades en que aquí lo comen me parece que sería necesario tener la garganta forrada de hojalata.<sup>117</sup>

En cuando al tema de la comida Madame Calderón de la Barca, nos presenta dos mundos: una comida hispanoamericana, servida por los miembros de la clase política a la cual su marido como embajador tiene acceso y la comida del pueblo, misma que describe, pero que no juzga.

Esta mirada nos lleva también a la mesa conventual. En su visita al convento de la Encarnación, al ofrecérsele la cena describe:

...en la cual apareció ante nuestros asombrados ojos una espléndida cena en una muy bien puesta e iluminada mesa, en donde se ofrecían a la vista pasteles, chocolates, helados, cremas, flanes, tartas, jaleas, arroz con leche, naranjada, limonada y otros manjares profanos, adornados con banderitas recortadas en papel dorado.<sup>118</sup>

---

<sup>117</sup> *Ibidem.*, p. 48. Los *scones* son semejantes a los hot cakes.

<sup>118</sup> *Ibidem.*, p. 107. Guillermo Prieto menciona en sus *Memorias de mis tiempos* estas banderitas como uno de sus recuerdos infantiles, veinte años antes de las descritas por nuestra autora.

Al visitar Madame Calderón de la Barca el convento de la Encarnación, en la Ciudad de México se le pregunta de parte de las religiosas qué conventos había visitado y "¿cuáles prefería, los de Francia o los de México? ¿cuál de ellos era el más grande?".<sup>119</sup>

La mirada de nuestra autora capta las diferencias de la sociedad mexicana del momento que vive. Sus descripciones son bastante claras y nos permiten apreciar las diferencias dentro de esta sociedad. Esta mirada, si bien no es crítica, si es descriptiva y certera: México hacia 1840 es una sociedad dividida, en la cual las élites conservan parte de su herencia española en el comer. Por otro lado, el pueblo mexicano conserva los elementos de la tradición prehispánica, pero encuentra también un gusto especial por la comida que podemos denominar actualmente callejera: los antojitos y frituras, junto a los dulces que parecen estar siempre presentes. Tal como hemos descrito en este capítulo, encontramos una gran profusión de citas al respecto.

Hasta aquí podemos decir que encontramos hasta mediados de siglo la continuidad en las tradiciones del comer en México, siguiendo la tradición colonial. Cabe mencionar, entonces un ingrediente que ya esta presente en el ambiente de este momento: el afrancesamiento.

---

<sup>119</sup> Ibidem. p. 106.

#### 4.5. LA INFLUENCIA FRANCESA.

La nueva república tiene durante su primera mitad un ritmo político muy elevado: busca definir un modelo de país en el cual ubicarse, ya sea republicano o monárquico, central o federal.

Al final de la Independencia el modelo republicano es tomado de los Estados Unidos. Este modelo de orden político seguirá sustentándose como el indicado para el país por parte de los liberales, a pesar de la guerra del 47.

Contradictoriamente la república no es la única opción que los mexicanos de aquella época veían como viable, se presentó la opción monárquica como otra propuesta, por la que lucharía una facción de los hombres de la época. Esta salida observaba a Europa como el prototipo a seguir, como la solución en cuanto a la forma de establecer el nuevo país.

Políticamente se presentaba para el naciente país el ser una nación liberal republicana, siguiendo el ejemplo norteamericano. O por el contrario, ser un país que al mirar el ejemplo europeo y sustentándose en una raíz colonial, mirara a la monarquía como la única salida a los problemas internos.

Así como en lo político existe un parámetro a seguir, encontramos que existe un modelo de país a seguir en cuanto a los aspectos culturales del momento: Francia.

La visión de los viajeros sobre México está centrada en el afrancesamiento en las modas y costumbres. El vestido es uno de los primeros elementos que destacan los viajeros: desde los años veinte hasta mediados de siglo se menciona que la moda en México sigue las pautas francesas en cuanto a la ropa femenina de las élites, sin embargo no ocurre lo mismo con el porte y los adornos del vestido, que se presentan a los diferentes autores que hemos citado como extravagantes.

Respecto a la comida, existe una tendencia a cambiar los elementos españoles por los franceses. Así Payno nos deja una descripción de este proceso:

Sentáronse en una mesa muy regularmente surtida, más a la francesa que otra cosa, pues Bedolla ya no comía sino rara vez enchiladas, porque le parecía, como el champurrado, un manjar ordinario.<sup>120</sup>

¿Por qué esta influencia de lo francés en la mesa? Como indicamos en el capítulo II, a finales del siglo XVIII, Francia entra de lleno en su proceso capitalista, lo que la lleva a modificar sus condiciones de vida material. La burguesía naciente tiene la riqueza del capital, pero busca el prestigio y el refinamiento de la aristocracia, para a través de ello, diferenciarse de las demás capas sociales.

La Revolución Industrial tardó en hacer sentir sus efectos en Francia. En compensación Francia se hizo atractiva

---

<sup>120</sup> Manuel Payno, Op. Cit. p. 205.

por sus artículos de lujo, por ser el país del "buen gusto". Francia era así la impulsora de la cultura.

La burguesía al tomar el poder, requería de legitimidad, elemento que le fue dado, entre otros, por el refinamiento y la distinción.

La carrera tras el dinero no ha disminuido, sino que, al contrario, ha aumentado; pero hemos de confesar que el hombre de negocios que triunfa en nuestros días se esfuerza también por respetar los placeres culinarios de la vida. Hombres de negocios son en nuestra época los grandes mecenas del arte culinario....<sup>121</sup>

La cocina francesa ha desarrollado los elementos de prestigio de una cocina internacional. Aparecen los textos teóricos como el de Brillat-Savarin, además de otros eminentemente prácticos como el recetario de Escoffier.<sup>122</sup> Es decir, aparece una cultura gastronómica libresca, la cual llega a México, esto lo podemos ver a través de los recetarios desde mediados del siglo pasado, tal como El cocinero mexicano, La cocina michoacana entre otros.<sup>123</sup> Existe un ambiente propicio para la cultura culinaria del momento, plasmada y expresada en libros, que exaltan lo francés.

---

<sup>121</sup> Harry Schraemli. Op. Cit. p. 42.

<sup>122</sup> Escoffier fue uno de los cocineros más importantes de la época moderna. Nació en 1847 y murió en 1935. Fue el primer cocinero que logró crear composiciones culinarias empleando exclusivamente materias comestibles. Es autor de Traité sur l'art de travailler les fleurs en cire (1885).

<sup>123</sup> Artes de México. La cocina mexicana II, segunda parte, México, Artes de México, 1955, p. 18.

La segunda mitad del siglo XIX plantea para el estudio de la comida mexicana un momento de síntesis y enfrentamiento, pues si bien existe en lo cultural una admiración del modelo francés, no podemos negar que en lo político el proceso de Intervención y Segundo Imperio enfrentaron a la sociedad mexicana en su conjunto con la otra cara de la moneda de ese país.

Es en este contexto donde pretendemos ubicar la influencia de la comida. Es precisamente entre los miembros liberales del momento en los cuales esta contradicción se hace más patente. En el discurso pronunciado en el Teatro Nacional por Ignacio Manuel Altamirano el 15 de septiembre de 1861, declara:

Pero queriendo ser demócrata, repito: ¡cuánto ha sufrido el pueblo mexicano! ¡Qué sacrificios los suyos! ... Desde los grandes hombres de la Independencia, que casi todos subieron al patíbulo o cayeron muertos en los campos de batalla, hasta los oscuros mártires de San Martín, a quienes colgó el asesino Gutiérrez no hace muchos días... ¡Cuidado! No todos los tiempos han de ser como éstos... El siglo XIX no es el siglo XV: la Francia nos enseñó el camino en 1793, su ejemplo contagia ya al mundo.<sup>124</sup>

Un año después, en plena Intervención, exclama:

---

<sup>124</sup> Ignacio M. Altamirano, Discurso pronunciado en el Teatro Nacional de la Ciudad de México, apud., Nicole Giron, "Ignacio M. Altamirano y la revolución francesa: una recuperación liberal" en Solange Alberro, et al., La Revolución francesa en México, México, El Colegio de México, 1992, p. 204.

¡Oh! No hay mancha que el pabellón francés no se haya echado en México, no hay miseria a la que no haya descendido, y aquí lo sentimos porque amábamos la Francia y la admirábamos y sólo nos consuela el pensar que de estas infamias no es responsable el pueblo francés, sino el aventurero que traicionó la malograda revolución de 48.<sup>125</sup>

Así, durante el momento de Intervención se establece una separación entre la Francia republicana, surgida de la revolución de 1789 y el invasor que llegó a México. Esta distinción entre los ideales y la acción práctica es importante de tomar en cuenta, pues es la que permitió explicar esta aparente contradicción:

La elevada ilustración de los franceses y las simpatías que los residentes entre nosotros han mostrado siempre por nuestra revolución liberal son una prenda segura de que aun en Francia será favorable a México la opinión pública. Tal vez pueda esperarse que el mismo gobierno francés no apruebe la conducta de sus comisarios ni consienta que la bandera francesa quede manchada con una deslealtad, ni quiera que las gloriosas armas de Francia, que a todas partes han llevado los principios de libertad y de civilización, combatan en México con el intento de destruir un gobierno que proclama y defiende esos principios, para pretender sustituirlo con otro que proclamase los de retroceso y de reacción.<sup>126</sup>

---

<sup>125</sup> *Ibid.*, p. 206.

<sup>126</sup> Apud Antonia Pi-Suñer Llorens, "La prensa, difusora de los ideales de Ayutla" en Solange Alberro, *op. cit.* p. 178.

Estas palabras fueron pronunciadas por Sebastián Lerdo de Tejada, en ocasión de la apertura del Congreso en 1862, en el cual menciona uno de los factores de admiración a Francia, su elevada ilustración, misma que se plasma en la búsqueda por el modelo cultural de ese país. El otro elemento de fascinación manejado principalmente por los liberales eran los ideales emanados de la revolución de 1789.

Plasmar los ideales de la revolución francesa y los valores generados en torno a la cultura era objetivo de los diferentes sectores de la sociedad mexicana. Un elemento a través del que se sustentaron estos ideales era la vida cotidiana y la educación. Es por ello que no resulta casual que existieran en nuestro país cinco colegios franceses, entre ellos el Liceo Franco-Mexicano, en el que se formaron pensadores como Justo Sierra. Esto nos permite explicar que la élite de México a mediados del siglo leía el francés con cierta facilidad y que se editaran en México periódicos escritos en francés, como es el caso de Le Trait d'Union y L'Indépendent, de tendencia liberal.<sup>17</sup> Además en diarios como El Monitor Republicano o El Siglo XIX, se publicaban con regularidad textos traducidos del francés: Víctor Hugo, Jules Michelet, George Sand, etc. Existió entonces un ambiente en el cual la admiración por lo francés se encontraba presente en la cultura mexicana de la época.

---

<sup>17</sup> Ibid., p. 171-172.

#### 4.6. CONCLUSIONES DEL CAPITULO. LA CULTURA EN MÉXICO DE 1850 A 1867.

...puede decirse sin exageración que desde la mitad de este siglo a lo que va corriendo de él, México, hasta en sus edificios, es otra cosa distinta de lo que era en 1810.<sup>128</sup>

Con esta cita queremos indicar los grandes cambios generados en este siglo XIX.

Recordemos que como todo ente vivo, la sociedad ha ido cambiando, en el caso de la Nueva España le tocó vivir de una manera más radical estos cambios, desde las reformas borbónicas, en el siglo XVIII.

Con las reformas borbónicas llegan a América hombres que son educados bajo las normas y parámetros de la Ilustración. Tal es el caso del virrey de Revillagigedo y del visitador José de Galves, mismos que impulsan y dan apoyo a una organización económica, política y administrativa, que iba acorde con las necesidades de la Metrópoli. Este es el marco en el que encontramos la influencia de lo francés en nuestro país.

En el caso de la comida estos hombres aprecian lo existente y mantienen la influencia de lo mestizo en el

---

<sup>128</sup> Manuel Payno, *Op. Cit.*, p. xv.

comer. Sólo que en materia de organización y salud, inician una nueva forma venida de esa idea de progreso y orden.

Desde, el momento de la Independencia de México llegan a nuestro país una gran cantidad de inmigrantes que vienen con el objeto de comerciar, establecer industrias, invertir o como diplomáticos; son viajeros de múltiples nacionalidades: españoles, ingleses, alemanes y franceses.

De acuerdo con Jesús Hermosa<sup>129</sup> El número de extranjeros residentes en el año de 1855 eran:

ESPAÑOLES	5,141
FRANCESES	2,048
INGLESES	615
ALEMANES	581
AMERICANOS	444
OTRAS NACIONES	405
	-----
TOTAL	9,234

El autor nos dice que lo más seguro es que fueron muchos extranjeros más, ya que algunos viajaban al país temporalmente y se quedaban.

Hay que notar que los franceses ocupan un segundo lugar en cuanto al número de residentes extranjeros.

¿Por qué se desea la residencia? México es una extensión territorial muy grande y en la primera mitad del siglo XIX lo era mucho más. A los diferentes gobiernos les interesó el que

---

<sup>129</sup> Jesús Hermosa. Manual de geografía y estadística de la República Mexicana. México, Instituto Mora, 1991, p. 29

se poblaran las regiones lejanas a la capital y que se convirtieran en zonas productivas.

Los gobiernos impulsaban leyes por las que se admitían a los extranjeros de otros países, fundamentalmente de países desarrollados, con el objeto de que trajeran su experiencia y tecnología.

El golpe que significó la intervención de los Estados Unidos, en 1848, así como la pérdida de territorio ya fuera por compra, sesión o por la guerra, hizo que esta necesidad por poblar el país se hiciera más apremiante.

Es verdad que muchos de los proyectos de colonización fracasaron, fuera por la inestabilidad política del país o por las precarias condiciones de los lugares a los que llegaban los inmigrantes o simplemente porque los viajes resultaban infructuosos y los nuevos colonos no llegaban a su destino.

Aún con todo esto, la influencia que el capitalismo empezaba a generar a nivel mundial se hizo presente en nuestro país.

El gran capital hace su entrada en México, y este provenía principalmente de Inglaterra, España, Alemania y Francia. Y con el capital llegó la influencia de la cultura.

Hasta 1857 en México se hablaba el castellano como idioma nacional, además de gran cantidad de idiomas regionales como el náhuatl, el otomí, el purepecha, el zapoteco, etc.<sup>100</sup> Para 1860 la élite nacional ya hablaba

---

<sup>100</sup> Ibidem. p. 30.

francés y se consideró a esta lengua como culta. La diplomacia conocía el francés, se recomendaba a las damas de la sociedad que aprendieran el francés, con el objeto de conversar con sus maridos.<sup>131</sup>

Marcos Arróniz indica al viajero deseoso de conocer México, que puede venir sin preocupación, ya que en México se encuentran no sólo los atractivos nacionales, sino también "objetos de más lujo y de los últimas modas francesas".<sup>132</sup>

Con esta invitación marca el autor que México se encuentra a la altura de la cultura europea. Principalmente de lo francés.

Arróniz nos dice que en la calle de Plateros hay

modistas franceses en tiendas notables por el buen gusto. las peluquerías despliegan en la misma calle sus pomas abrillantadas de esencias y pomadas y todas las curiosidades propias del tocador, y también pertenecen a franceses<sup>133</sup>

El mismo autor nos relata que "en el portal de Mercaderes se encuentran muy buenas, aparte librerías, con toda clase de obras selectas; [...] sombrererías españolas, alemanas, francesas y mexicanas [...]"<sup>134</sup>

---

<sup>131</sup> En El Siglo XIX, en sus paginas finales, se encuentran anuncios invitando al aprendizaje de esta lengua.

<sup>132</sup> Marcos Arroniz. Manual del viajero en México, México, Instituto Mora, 1991, p. 40.

<sup>133</sup> Ibidem., p. 41.

<sup>134</sup> Ibidem.

Cuando nos habla del transporte nos dice: "En México rueda un número considerable de carruajes, y se construyen muchos tan elegantes como los ingleses, franceses y americanos".<sup>135</sup>

Con estos ejemplos lo que queremos destacar es el proceso de aculturación pacífica, lenta, pero constante que fue sufriendo México por parte de los europeos y norteamericanos (aunque de estos últimos se destacaron los aspectos políticos y de eficiencia, antes que los de un status cultural).

México busca las pautas de la moda, la lengua y el comer en lo francés, por ello no es raro encontrar establecimientos donde se vendan productos de exportación francesa y otros fabricados en México bajo el prototipo de lo francés. Por ejemplo:

las panaderías... francesas [se encuentran] en la calle del Ángel y Nuevo México... Las dulcerías El Paraíso Terrestre, en la calle del Coliseo Viejo: otra francesa en el Espíritu Santo y las de la calle de Tacuba.<sup>136</sup>

No queremos decir que sólo se siga el marco de lo francés, existieron otras influencias, pero ésta fue la más importante para la formación de las expresiones culturales de México durante el siglo XIX.

---

<sup>135</sup> *Ibidem.*, p. 45.

<sup>136</sup> *Ibidem.*

Tampoco queremos indicar que no había elementos de lo nuestro, claro que existían, lo mismo que elementos de otros países como lo español y lo inglés. Pero en la búsqueda por la consolidación del Estado nacional la élite volteaba día a día hacia lo francés como el parámetro que permitiera tener los signos de esta cultura y eficiencia que aprovechó para hacer extensiva a una opción política. Los mexicanos tomaron y adoptaron lo que en ese momento les impactó y esto fue lo francés.

Por todo esto, no es raro que en el comer se adoptaran las formas de la mesa francesa. Se copiaron sus recetas y sus preparaciones nacionales fueron presentadas con nombres franceses. Los menús se presentaron combinando platillos nacionales y franceses, y en algunos restaurantes se imprimen en esta lengua.

Por ello, cuando la guerra de 1861 contra Francia y el establecimiento del Segundo Imperio, los liberales sufren un tremendo trauma: Francia, la liberal Francia se presenta como la invasora e intenta establecer un gobierno que ellos no deseaban.

Su admiración por lo francés no declinó, y sin embargo su descontento hacia el gobierno francés era innegable.

Los liberales aprendieron a separar su admiración por la grandeza de las ideas de la Ilustración, su aprecio por la moda, el arte, el habla francesa y en general la cultura francesa, de la política que impulsaba esta nación expansionista.

Políticamente los liberales miraban en el ejemplo de los Estados Unidos un parámetro a seguir, proclamaban la necesidad de cimentar una cultura nacional y en los hechos miraban con admiración la cultura francesa.

# FALLA DE ORIGEN



## MENU.

Potage chantilly.

Poisson sauce normando.

Filet truffé aux champignons.  
Vol-au-vent de Lamprole.  
Suprêmes de volaille demi douil.  
Pâté truffé.

PUNCH A LA ROMAINE.

Dindonneau roti.  
Asperges.

Gâteaux assortis.-Saint Honoré.

FRUITS SECS.-PARFAIT AU CAFÉ.

PIÈCE MONTÉE.

CAFÉ.

THE.

MADÈRE.

SAUTERNE.

CHATEAU  
LAFFITTE.

CHAMBERTIN.

CHAMPAGNE.

OPORTO.

CURAÇAO.

Palacio Nacional, Julio 27 de 1889

## CONCLUSIONES.

Existe una continuidad en la tradición culinaria novohispana, lo que nos permite por un lado ver que los aspectos de la cultura cambian de una manera mucho más lenta que los procesos políticos o aun los económicos, dentro de una sociedad. Otro elemento es que podemos medir que existe un proceso lento de búsqueda de identidad.

I. La comida es un aspecto esencial de la vida cotidiana de los hombres y, por lo mismo, es una parte de su historia. No pretendo darle un valor como un acto en sí, es decir, no es un proceso que determine el curso de una época, nación o sociedad, sino que es una parte de ella. Lo que me interesa destacar es su importancia dentro de la historia de cualquier nación. Pues al ser un acto tan cotidiano y común, el historiador tiende a pasarlo por alto, por lo mismo, es poco trabajado desde nuestra disciplina, siendo que es una parte esencial de la vida humana.

La historia de la comida a su vez nos permite conocer y medir, dentro de una visión totalizadora, una parte de la vida de los hombres. En el estudio de la comida se hace necesario atender a un periodo de larga duración, con el fin de ver los cambios y permanencias existentes.

También hay que tomar en cuenta los momentos coyunturales de la sociedad, ya que éstos afectan el proceso de formación del gusto. En el periodo estudiado, presentamos lo complejo que puede ser rastrear los orígenes de un gusto nacional.

II. El estudio de la comida en el régimen capitalista es bastante complejo, ya que dentro de sociedades antiguas como en las modernas y contemporáneas, incluyendo a la mexicana, se genera una cultura de élite y una cultura popular; mismas que se ven influidas o permeadas por los procesos aculturadores que llegan de otros países, tal es el caso de lo francés en la cultura mexicana.

Con la industrialización y la Revolución Francesa se estableció la burguesía como la nueva clase de élite. Una clase que añoraba parte de lo viejo, la "distinción" de la aristocracia, esa distinción y reglamentación que separaba y hacía diferente al noble del plebeyo. La burguesía deseaba ser parte de la nobleza; misma que si bien no consiguió por nacimiento, sí la obtuvo por un status que ella misma se fabricó. Recordemos a manera de ejemplo el cuadro de Luis David -pintor oficial del Imperio-, La coronación de Napoleón, obra que nos presenta el momento en que Napoleón pasa de ser exponente republicano a emperador, con la pompa y el boato de las monarquías europeas, pues, rompiendo los protocolos, toma la corona en sus manos. El cuadro mismo simboliza esta actitud de la burguesía: fabricar su propia nobleza. Esta expresión de status se manifestó con una rígida

normatividad de las maneras de la mesa, misma que se puede enmarcar en las llamadas "buenas costumbres", que derivó hacia la etiqueta. No abundo más en este aspecto y baste remitir al estudio de Honoré Balzac sobre el dandismo para ver este proceso.

Desde finales del siglo XVIII se libera a los sirvientes de la nobleza, los desempleados para vivir buscaron establecerse en las casas de los burgueses o, si había posibilidad, abrieron su propio negocio. La comida entró así a ser parte de la esfera del capitalismo, pues de ser una actividad privada pasó a ser una opción comercial, dentro de la cual, por lo menos una parte de ella, tendió a convertirse en un artículo de lujo y distinción, además de ser un generador de plusvalía.

Francia en el siglo XIX fue la cuna del arte y por ende de la distinción. A partir de esta época se marca un parámetro respecto a lo que la burguesía en ascenso considera una tendencia en la moda que refleja un deber ser: una dama nunca se pondrá una ropa que no corresponda a su posición: el vestir, como el comer, serán los símbolos de la nueva nobleza. La educación y la cultura sufren los mismos embates. Desde el gobierno de Napoleón, la enseñanza cobró un nuevo sentido: el hombre debe de cultivarse. La lengua también se convierte en un signo de esta distinción; es en este contexto que podemos entender que el francés se impulsó como el idioma culto y de la diplomacia, pues era un símbolo de categoría y prestigio social.

III. Para llevar a cabo el estudio de la comida mexicana en el siglo XIX fue necesario realizar un rastreo dentro de un proceso de larga duración, ya que sólo así pudimos observar tanto la riqueza de costumbres, como las permanencias y cambios en ellas. Además nos permite ver que parte de la tradición se mantiene en la formación del nuevo país.

Es dentro de este contexto que, al referirnos a la comida mesoamericana encontramos que existía una tradición común, con respecto a sus productos, pero no en cuanto a las técnicas de preparación ni al empleo de los mismos.

Cuando llegan los españoles, traen consigo una cocina muy mezclada, por ejemplo: lo español con lo árabe, además de los elementos regionales como lo andaluz y lo catalán, etc.

Ambas tradiciones culinarias -lo mesoamericano y lo español- tienen una formación basada en grandes combinaciones. Mismas que intervinieron en la integración ocurrida en el siglo XVI. Esto generó una nueva riqueza culinaria que se vería manifestada en los siglos XVII y XVIII.

El gusto por lo dulce es parte de una especialización nacida en la cocina novohispana, que fue heredada al siglo XIX.

El siglo XVII muestra el nacimiento de una cocina culta, herencia de lo español, basada en un sentido del lujo muy renacentista, que se expresó en las grandes ocasiones y donde el dulce es un elemento de distinción.

La cocina popular es un satisfactor, no un lujo, pero sí contempla la búsqueda de un sabor. Esta se expresa en el "antojito", cuya preparación se basa en la fritura y el cocimiento como técnicas de preparación.

Tres siglos fueron necesarios para dar a la luz una cocina rica en sabores y especies, misma que fue heredada a los hombres del siglo XIX y al XX.

Hay una necesidad de formar una identidad de lo nacional, misma que se refleja en lo culinario. La comida del siglo XIX nos permite observar los contrastes entre lo propio del país y lo extranjero.

La naciente república buscó un modelo de país sobre el cual orientarse y en esta definición, encuentro nuevos modelos políticos en los cuales sustentarse: los Estados Unidos, son el ejemplo a seguir en lo político. Mientras, Francia lo fue en lo cultural.

La cultura de élite tendió a cambiar los elementos de la herencia española por lo francés. Será la cultura popular, la que guarde la herencia culinaria de los siglos anteriores.

IV. El conocimiento de los hechos en el pasado se realiza a través de las "huellas" que los hombres de otros tiempos nos han dejado.

Las pistas del pasado las encontramos cuando las vemos importantes y las hacemos hablar, o sea cuando consideramos que tenemos implicación en ellas.

Marc Bloch, Ernest Labrousse, Lucien Lefebvre y otros historiadores nos dicen que los rastros del pasado los podemos encontrar en la lingüística, la iconografía, los instrumentos industriales, la tecnología y muchas más.

La cultura es parte de la civilización: una receta, un instrumento, una obra maestra de pintura. Todos estos elementos nos hablan de las formas de expresión de una civilización material. Así el pueblo que come alimentos crudos se diferencia del que come alimentos cocidos, de acuerdo con los principios de la antropología social implica distintos niveles de civilización.

Para poder entender los cambios en la estructura de esta cultura se requiere rastrear los acontecimientos o los elementos, por un periodo largo. Ya que sólo así podremos darnos cuenta tanto de los factores de cambio como del proceso que sufrieron en estas modificaciones.

Otro elemento que requerimos tomar en consideración es el espacio objeto de nuestra investigación, con el fin de no perdernos y a su vez comprender la mentalidad de la época que estudiamos. En nuestro caso es la ciudad de México desde el siglo XVI a la primera mitad del siglo XIX.

V. Para el estudio del comer en la ciudad de México, fue necesario rastrear los cambios ocurridos en un tiempo largo, por ello escogimos el periodo que va del siglo XVI a la primera mitad del siglo XIX, con el objeto de conocer el proceso de los cambios en el comer que esta dentro de la esfera cultural.

Buscamos mostrar la importancia del comer en nuestra cultura tomando en consideración que es un elemento vital para toda sociedad. Además de que refleja sus gustos y sus formas de pensar.

El comer y la cocina expresan la diversidad humana, podemos hablar de que en la comida se reflejan los gustos y las formas de pensar de una sociedad, por lo que no dudamos que hay una cocina para cada uno de los diferentes periodos culturales o políticos del desarrollo social.

El comer muestra, entre otros elementos, que conforme evoluciona el hombre, no es sólo una satisfacción de una necesidad, sino una forma de diferenciación social. Podemos ver como lo mostramos a lo largo del estudio que existe una comida de élite y una comida popular.

Este fenómeno se da en la sociedad mexicana, cuando Moctezuma al comer lo hacía siguiendo toda una reglamentación, como un rito con una etiqueta en la mesa. No era el comer sino el sentido del comer, debido a su rango.

Las descripciones de la Colonia nos marcan las grandes diferencias que a nivel de la comida y el comer de la élite se presentan variando del gusto del pueblo. Por ejemplo en el comer o no el dulce. La comida culta es compleja y elaborada, el sentido del lujo se ve cuando se combinan varias carnes, varias especies con el dulce: Por ejemplo: el mole

La presentación del dulce como elemento de lujo, en la mesa principalmente de virreyes o de miembros del clero, nos da el rango de distinción y diferenciación social.

Por ello no es raro que el sentido de la cocina culta de fines del virreinato será una cocina altamente condimentada, que busca el lujo y la abundancia.

Hasta mediados del siglo XIX encontramos que se mantienen viejas formas de comer.

El siglo XIX es el siglo de la innovación revolucionaria, en que la burguesía busca tanto en la cocina como el en arte la novedad de tipo utilitario.

Es el siglo en el que toma los elementos de otros momentos como la Colonia, que le brindarían la posibilidad de diferenciarse del resto, o colocarse por encima de la sociedad.

La burguesía promueve, a través de la cocina, que se establezca una reglamentación y una diferenciación no sólo económica sino social.

El capitalismo permite que se abran nuevos negocios como restaurantes, que llevaron a un nuevo tipo de trabajadores que se encargaron de elaborar reglas, códigos y una normatividad en la forma del comer: la hora, lugar, intención, lo que se come, cuándo y cómo. Normatividad que sólo conocen y manejan las élites, mismas que la usan para diferenciarse del resto de la sociedad. Así eligen productos raros y costosos para impresionar al resto, como son platillos muy elaborados y cuya preparación requiere mucho tiempo, en lugares costosos.

En el siglo XIX, la burguesía nacional en México poco a poco, va tomando las reglas y el gusto por el comer, que

Francia impulsó. Aspecto que se logra de manera paulatina y lenta o sea a través de una aculturación.

Desde la Independencia de México, Francia y otros países buscaron influir ya fuera económica o políticamente en nuestro país. La burguesía francesa es sensible a las necesidades de distinción de la nueva clase hegemónica.

A la par, la burguesía francesa ve en el comer y en la cocina un nuevo negocio, la comida se comercializó y se hizo generadora de plusvalía.

Francia impone unas normas de etiqueta y las maneras en la mesa, mismas que tenían que ser observadas de manera rigurosa. Poco a poco Francia se convirtió en la cuna de la cultura.

La influencia cultural de lo francés se ve en el siglo XIX, poco a poco las descripciones de la época nos muestran cómo sus productos y sus gustos se van combinando con lo nacional.

Para finales del siglo XIX encontramos que se han gestado cambios dentro de la conformación y gusto por el comer. A nivel de la comida de élite, vimos cómo lo francés empezó a permear en todos los aspectos de la cultura: arte, vestido, lengua y el comer.

El afrancesamiento del Porfiriato no es exclusivo de este momento, se fue gestando a lo largo de todo del siglo XIX, hasta que tuvo su punto máximo. Después Estados Unidos en defensa de su hegemonía poco a poco irá permeando las diferentes esferas de lo cultural.

La cocina es un elemento más en el que se reflejó la necesidad de la burguesía dependiente mexicana, de defender lo nacional en medio de los grandes regionalismos, por sobre una gran influencia internacional.

En nuestros días, hay la tendencia de considerar como lo mejor, en calidad y como estereotipo a seguir, al gusto norteamericano. Y veámoslo si no, en cualquier calle los carros de hamburguesas y hot-dogs, claro, combinadas con elementos de lo nacional, pero hamburguesas al fin. Y en las altas esferas se viaja al país del norte con el objeto de diversión o para comer en algún restaurante caro.

Podemos concluir, que el estudio de la comida es un elemento esencial para el historiador que intenta dar una visión integral de una sociedad. A través de este estudio podemos ver el reflejo de una parte de lo que es la vida cotidiana de los hombres. Además nos aporta información sobre el sentido de la identidad nacional. Hacia el siglo XIX, México como una nación que surge, empieza a definir un modelo político, sin embargo, el proceso de identidad nacional es más complejo y recibe, como hemos mostrado, una serie de influencias, dentro de las cuales no podemos olvidar la francesa.

## BIBLIOGRAFÍA

- ACUÑA, René. Relaciones geográficas del siglo XVI: México, 3 vols., México, UNAM, 1985. (Instituto de Investigaciones Históricas; Imprenta universitaria 1835-1985).
- ALAMAN, Lucas. Historia de México desde los primeros movimientos que prepararon su Independencia en el año de 1808 hasta la época presente, 5 vols. México, FCE, 1985. (Clásicos de la Historia de México; 1850)
- ALONSO, Martín. Enciclopedia del idioma, 3 vols., Madrid, Aguilar, 1975.
- ALTAMIRANO, Ignacio Manuel. Novelas y Cuentos, 2 vols., México, SEP, 1986. (1880)
- ALTAMIRANO, Ignacio Manuel. Textos costumbristas, México, SEP, 1986, 356 p. (1884)
- ARRONIZ, Marcos. Manual del viajero en México, México, Instituto Mora, 1991, 298 p. (Ed. Facsimilar, 1858)
- ARTES de México. La cocina mexicana I y II, México, Artes de México, 1960. ( No, 107 y 108.)
- ATLAS cultural de México. Gastronomía, 10 vols., México, SEP-Salvat, 1989.
- BECHER. C.C. Cartas sobre México la república mexicana durante los años decisivos de 1832 y 1833. Traducción del alemán de Juan A. Ortega y Medina, México, UNAM, 1959, 240p. (Nueva Biblioteca Mexicana, 3).
- BURCHELL, Samuel C. "La edad del progreso", 3a. de. en español, México, Ediciones Culturales Internacionales, 1966, 192 p. (Las grandes épocas de la Humanidad historia de las culturas mundiales, libros Time Life)
- BELMONTE López, Isabel. Et.Al. Textos literarios para la historia contemporánea, 3vols., Madrid, Debate, 1985, 550p.
- BERNABE, A. Et.Al. Conferencias culinarias, Barcelona, Tusquets Editores, 1982, 230 p. ( Universidad Interamericana Menendez y Pelayo; (1981-1982).
- BOLAÑOS, Joaquín. La portentosa vida de la muerte, México, INBA-SEP-PREMIA, 1983, 365 p. (La matraca, 2a. serie,1)

- BOLENS, Lucie. La cocina andaluza. un arte de vivir, siglos XI-XIII, Madrid, EDAF, 1992, 334p. (Clio, 23).
- BONFIL Batalla, Guillermo. "Lo propio y lo ajeno: una aproximación al problema del control cultural", en Colombres, Adolfo (Compilador), La cultura popular, 5a.ed., México, Premiá, 1987, pp.79-86. (La red de Jonas
- BRAUDEL, Fernand. La identidad de Francia, 3 vols., Madrid, Gedisa, 1993.
- BUSTAMANTE, Carlos Ma., de. Cuadro histórico de la revolución mexicana, 8 vols, México, FCE, 1985. (Clásicos de la historia de México; 1843).
- BUSTAMANTE, Carlos María. Mañanas de la alameda de México I y II, 2 vols., México, INBA-SEP-INEHRM, 1986. (Edición facsímil, 1835)
- CALDERON, de la Barca, Francisca. La vida en México durante una residencia de dos años en ese país, México, Porrúa, 1984, 426 p. (1843)
- CAPEL, José Carlos. "Ollas, cocidos y potajes, vieja herencia de la cocina invernal", en Jorge de 'Angeli (Dir.) Club de Gourmets, México, Ed. Gourmets de México, Revista mensual, No. 19, Dic. 1982.
- CASTORENA y Ursua - Sahagún de Arevalo. Gacetas de México, 3 vols., México, SEP, 1950. ( Testimonios mexicanos historiadores, 6).
- COLECCIÓN de Mendoza o Codice Mendocino, documento mexicano del siglo XVI que se conserva en la biblioteca Bodleiana de Oxford, Inglaterra, Facsimile fototípico dispuesto por Don Francisco del Paso y Troncoso, México, Inovación, 1980, LVI p. + ilus. (1925),
- COLOMBRES, Adolfo (Coordinador). La cultura popular, Antología, 5a.ed, México, Premiá, 1987, 145 p.
- CONTRERAS, Jesús. Antropología de la alimentación, Salamanca, Eudema, 1993, 125 p.
- CORCUERA, Sonia. Entre la gula y la templanza. Un aspecto de la historia mexicana, México, UNAM, 1981, 261 p.
- CHAMBON, Ludovic. Viaje a un México pintoresco, México, Manuel porrúa, 1981, 203 p. (1892)
- DE LAS CASAS, Bartolomé. Brevisima relación de la destrucción de las Indias, México, Fontamara, 1981, 200 p.
- DIAZ del Castillo, Bernal. Historia verdadera de la conquista de la Nueva España, 2a. ed., México, Porrúa, 1960, 700 p.

DIAZ-PLAJA, Guillermo. Crónicas de Indias. Navarra, Salvat - Alianza, 1972, 209 p. ( Biblioteca general Salvat, 53).

ENGELS, Federico. El papel del trabajo en la transformación del mono en hombre, Moscú, Progreso, s/a, 25 p.

ENGELS, Federico. La situación de la clase obrera en Inglaterra, Moscú, Progreso, s/a.

FERNANDEZ-Sotelo, Rafael Diego. Herencia española en la cultura material de las regiones de México, México, El Colegio de Michoacán, 1993, 541 p.

GAGE, Thomas. Viajes en la Nueva España, Cuba, Casa de las Américas, 1980, 247 p.

GALEANO, Eduardo, "Literatura y cultura popular en América Latina: diez errores o mentiras frecuentes", En Colombres, Adolfo (Coord.), La cultura popular, 5a. De., México, Premiá, 1987, pp. 93-106.

GARCIA Cubas, Antonio. Geografía e Historia del Distrito Federal, México, Instituto Mora, 1993, 94 p. (facsimil, 1894)

GINER, Salvador. Historia del pensamiento social, 2a.ed., Barcelona, Ariel, 1978, 630 p.

GOMEZ, José. Diario curioso y cuaderno de las cosas memorables en México durante el gobierno de Revillagigedo (1789-1794), México, UNAM, 1986, 123 p. (Instituto de Investigaciones bibliográficas, Fuentes,5).

GOMEZ Tagle, Silvia (directora). Nueva antropología revista de ciencias sociales, México, GV-INAH-CONACYT-UAM, No. 29, Abril de 1986, 299 p. (Revista mensual).

GONZALEZ Obregón, Luis. La vida en México en 1810, México, Librería de la Vda. de Bouret, 1911, 109 p.

GRUZINSKY, Serge. La memoria y el olvido, México, INAH, 1979, p. 33-46. (Segundo simposio de la historia de las mentalidades).

GURRÍA Lacroix, Jorge. Códice de la entrada de los españoles a Tlaxcala, México, UNAM, 1964, 28 p., Ilus. (Serie histórica, 14, Instituto de Investigaciones Históricas).

GUZMAN Peredo, Miguel. Crónicas Gastronómicas I, México, Fontamara, 1991, 345 p. (Fontamara 132).

HERMOSA, Jesús. Manual de geografía y estadística de la República Mexicana, México, Instituto Mora, 1991, 256 p. (Edición facsimilar, 1857).

HOBBSBAWN, E.J. La era del capitalismo, España, Labor, 1987, 486 p.

HUMBOLT, Alejandro de. Ensayo político sobre el reino de la Nueva España, México, Porrúa, 1991, 698 p. (Sepan cuantos, 39; 1822).

KIRCHHOFF, Paul, Et. Al. Historia tolteca chichimeca, México, INHA-SEP-COSINAH, 1976, 282 p.

KIRCHHOFF, Paul. Mesoamérica: sus límites geográficos, composición étnica y caracteres generales, México, UNAM, 1967, p. 1-15. (suplemento de la revista Tlatoani).

KUPER Jessica (editora). La cocina de los antropólogos, Barcelona, Tusquets, 1984, 281 p. (Los 5 sentidos, 21).

LE GOFF, Jacques y Pierre Nora. Pensar la historia, 3 vols. Barcelona, Laia, 1980.

LERDO de Tejada, Miguel. México en 1856 el comercio exterior desde la conquista, México, Universidad Veracruzana, 1985, 160 p. (Colección UV rescate, Da. tomada de la editada en 1856).

LEVY-STRAUSS, Claude. Lo crudo y lo cocido, México, Siglo XXI, 1968, 395 p. (Mitológicas, 1).

LOMBARDO de Ruíz, Sonia. Antología de textos sobre la ciudad de México en el período de la Ilustración, México, INAH, 1979, 235 p.

LUJAN, Néstor. Viaje por las cocinas del mundo, España, Salvat, 1971.

MARX, Carlos "trabajo asalariado y capital", en Obras escogidas, Moscú, Progreso, s/a.

MARX, Carlos. "Manuscritos económicos-filosóficos de 1844", en Escritos económicos varios, México, Juan Grijalbo Editor, 1962, 520 p.

NOGUERA, Eduardo. Cerámica arqueológica de Mesoamérica, México, UNAM, 1979, 680 p. (Instituto de Investigaciones Antropológicas)

NOVELO, Victoria, et.al. "Propuesta para el estudio de la cultura obrera", en Nueva Antropología, México, INHA, Mensual, Vol. III, Abril, No. 9, 1986, pp.65-85.

NOVO, Salvador. Cocina mexicana o Historia gastronómica de la Ciudad de México, México, Porrúa, 1979, 361 p.

O'GORMAN, Edmundo. Guía de las actas de cabildo de la Ciudad de México siglo XVI, México, FCE-DDF, 1970, 1045 p.

ORTEGA y Medina, Juan A. Zaguán abierto al México republicano (1820-1830), México, UNAM, 1987, 205 p. (Instituto de Investigaciones Históricas, Serie Historia Moderna y Contemporánea, 18).

ORTIZ Angulo, Ana. Definición y clasificación del arte popular, México INAH, 1990, 150 p. (colección científica, 206.)

PAYNO, Manuel. Los bandidos de Rios Frio, México, Porrúa, 1983, 742 p. (1889-1891)

PENNY, William T. "Cartas y diario", en Ortega y Medina Juan A., Zaguán abierto al México republicano (1820-1830), México, UNAM, 1987, 216 p.

PRIETO, Guillermo. Cuadros de costumbres obras completas II y III, 2 vols, México, CONACULTA, 1993.

PRIETO, Guillermo. Memorias de mis tiempos obras completas I, México, CONACULTA, 1992, 533p.

REGLA, Juan. "El cenit del poder europeo (1830-1870)" en Cambridge. Historia del mundo moderno, 13 vols., Barcelona, Sopena-Cambridge, 1980, 530 p.

RIVA Palacio, Vicente, et.al., México a través de los siglos, 10 vols., México, Cumbre, 1982. (1868)

RODRÍGUEZ Rivera, Virginia. La comida en el México antiguo y moderno, México, Formaca, 1965, 208 p.

RUBIO Mañé, Ignacio (de)., Boletín del Archivo General de la Nación, Vol. VII, México, AGN, 1966, 540 p.

SAHAGUN, Fray Bernardino. Historia general de las cosas de la Nueva España, México, Porrúa, 630p.

SALVAT. Enciclopedia Salvat de la cocina, 12 vols. España, Salvat, 1982.

SANTAMARIA, Francisco. Diccionario de meicanismos, (sic) México, Porrúa, 1959, 1207 p.

SCHARAEMLI, Harry. Historia de la gastronomía, Barcelona, Ed. Destino, 1982, 546 p. (Destinolibro, 171)

SCHIEFFINO, Mariarosa. Bombones y chocolates, Madrid, Mondiberica, 1986, 107 p. (Col. los pequeños placeres, 3)

SOLANGE, Alberro, et.al., La revolución francesa en México, México, El Colegio de México, 1992, 287 p.

TOUSSAINT-Samat, Magelonne. Historia natural y moral de los alimentos, Madrid, Alianza, 1991, 325p.

UAM. Imágenes de lo cotidiano I Anuario conmemorativo del V Centenario del Descubrimiento de América, México, UAM, 1989, 204 p. (División de Ciencias y Sociales y Humanidades).

URQUIOLA Permisán, José Ignacio (coord). Historia de la cuestión agraria mexicana, Estado de Querétaro, 2 vols., México, Juan Pablos De.- Gob. del Edo. de Qro.-AUQ, 1989, 560 p.

VENTURA Beleña, Eusebio. Recopilación sumaria, México, UNAM, 1991, 373p. (Instituto de Investigaciones Jurídicas, Fuentes, 27).

VIGNEAUX, Ernest de. Viaje a México, México, SEP, 1982, 131 p. (Sep 80, 40).

VILLASEÑOR, Ignacio. Gastrosofía, Guadalajara, Jal., De. del autor, 1971, 50 p.

WARD, Henry George. México en 1827 selección, México, SEP, 1985, 203 p. (Lecturas Mexicanas, 73; 1828).

WACHTEL, Nathan. "La aculturación", en Le Goff, Jacques y Pierre Nora (Dir). Hacer la historia, Barcelona, Laia, 1980, Vol. 1. (Historia/papel, 451.)

ZAVALA, Lorenzo de. Obras El historiador y el representante popular Ensayo crítico de las Revoluciones de México desde 1808 hasta 1830, México, Porrúa, 1969, 969 p., (Biblioteca Porrúa, 31; 1831).

ZOLLA, Carlos. Elogio del dulce. Ensayo sobre la dulcería mexicana, México, FCE, 1988, 298 p.