

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

EN BUSCA DEL SABOR PERDIDO

**ASOMOS A LA COMIDA EN EL MÉXICO INDEPENDIENTE
DESDE LA NOVELA DE LOS BANDIDOS DE RÍO FRÍO**

TESIS
QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADA EN HISTORIA

PRESENTA
MARÍA CRISTINA SOLÍS REYES

DIRECTOR DE TESIS
DR. JOSÉ LUIS JUÁREZ LÓPEZ

MÉXICO, DF, FEBRERO 2011



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

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

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

EN BUSCA DEL SABOR PERDIDO
ASOMOS A LA COMIDA EN EL MÉXICO INDEPENDIENTE
DESDE LA NOVELA DE LOS BANDIDOS DE RÍO FRÍO



*A todas las cocineras que como mi
madre nos han alimentado
física y espiritualmente.*

Mujeres sin escritura que me habían precedido, ustedes que me habían legado la forma de sus manos, anticipado, deseado, llevado en el seno, nutrido, bisabuela ciega por la edad y que atendía mi nacimiento para consentir su muerte, ustedes cuyos nombres balbuceaba yo en mis sueños de niña, ustedes cuyas creencias y servidumbres no he conservado, quisiera que la lenta rememoración de sus acciones en la cocina me inspire las palabras que les fueron fieles, que el poema de palabras traduzca el de las acciones, que a su escritura de recetas y sabores corresponda una escritura de hablas y letras. Mientras que una de entre nosotras conserve sus conocimientos alimenticios, mientras que, de mano en mano, y de generación en generación, se transmitan las recetas de su tierna paciencia, subsistirá una memoria fragmentaria y tenaz de su vida misma.

Luce Giard

ÍNDICE



| | |
|--|----|
| INTRODUCCIÓN | 15 |
| Antecedentes de la historia de la alimentación | 18 |
| Autonomía de la historia de la alimentación | 21 |
| Historia de la alimentación en México | 22 |
| La novela histórica como fuente para el estudio de la historia de la alimentación | 23 |
| La trama de la novela | 31 |
| | |
| CAPITULO 1 | |
| MANUEL PAYNO: VIDA, OBRA Y SU FACETA DE GASTRÓNOMO | 35 |
| Años de formación | 36 |
| Años fecundos: 1842-1848 | 39 |
| Actividad política y su faceta de gastrónomo | 42 |
| Contexto de la cultura culinaria en el siglo XIX | 45 |
| La cultura culinaria en México durante el siglo XIX | 50 |
| Asociaciones literarias | 54 |
| Crónicas de viaje | 57 |

CAPÍTULO 2

| | |
|---|-----|
| CONSIDERACIONES PARA EL ANÁLISIS DE LOS MENÚS EN LA NOVELA DE LOS BANDIDOS DE RÍO FRÍO | 67 |
| Comer en la Ciudad de México durante la primera mitad del siglo XIX | 68 |
| Desarrollo de la cocina mestiza | 72 |
| La comida como diferenciación social | 75 |
| <i>Lo que comían los indígenas: las curanderas Matiana y Jipila</i> | 76 |
| <i>Lo que comían las clases medias: Cecilia, trajinera próspera y el Licenciado Lamparilla</i> | 78 |
| <i>Lo que comían las clases medias altas: Pedro Martín de Olañeta, un abogado con tendencias monarquistas</i> | 82 |
| La comida como instrumento de poder | 91 |
| <i>El caso de Evaristo y Tules: “cansarla y aburrirla”</i> | 91 |
| <i>Juan Robreño, ayudante de cocina: los intoxicados en el hospicio</i> | 95 |
| Vida social alrededor de la comida: “comer afuera y comer adentro” | 96 |
| <i>La antigua y afamada pulquería de los Pelos</i> | 98 |
| <i>Fondas, cafés y agachados</i> | 106 |
| <i>Tertulias en casa de Relumbrón</i> | 109 |
| La comida en los mitos fundacionales | 112 |
| <i>Las chichihuas amamantan a Juan Robreño: el maíz como alimento primordial</i> | 113 |
| <i>Banquete en la Villa de Guadalupe</i> | 115 |

CAPÍTULO 3

| | |
|---|-----|
| MENÚS DEL CAMPO | 125 |
| El rancho de Santa María de la Ladrillera | 130 |
| Rancho de los coyotes | 134 |
| La tropa | 135 |
| Banquete en la Hacienda del Sauz | 136 |
| Mateo el cochero | 142 |
| San Ángel-Panzacola | 143 |

| | |
|--|-----|
| CAPÍTULO 4 | |
| COCINERAS, COCINAR, COCINAS Y COMEDORES | 147 |
| Las mujeres en la historia de la alimentación durante el siglo XIX | 147 |
| Las que no cocinan | 149 |
| Cocineras anónimas | 153 |
| Cocineras con nombre propio | 154 |
| Cocinar | 161 |
| Cocinas | 164 |
| Comedores | 168 |
| | |
| CONCLUSIONES | 171 |
| | |
| BIBLIOGRAFÍA | 175 |

INTRODUCCIÓN



El menú, como se diría hoy, merece un lugar en esta narración, porque esto forma la historia doméstica de que no se ocupa el que aspira a grave historiador.¹

Manuel Payno

La presente investigación tiene como objetivo mostrar la aportación de Manuel Payno a la historia de la alimentación en México, contenida en su novela *Los Bandidos de Río Frío*. La comida, las costumbres, los hábitos y comportamientos alrededor de la mesa, que han quedado plasmados en esa obra, serán el hilo conductor de este trabajo.

José Manuel Payno Cruzado nació en la ciudad de México el 28 de febrero de 1820² y murió en San Ángel el 4 de noviembre de 1894 a los 74 años. Su vida transcurrió durante el atribulado siglo XIX y fue testigo de los acontecimientos

¹ Manuel Payno, *Los Bandidos de Río Frío*, México, CONACULTA, 2000, t. I, p. 61. Se ha trabajado esta edición para la investigación por ser la más apegada a la “verdadera imagen de *Los Bandidos*”. El original fue destruido durante el saqueo de la casa de Payno en San Ángel durante la revolución en Margo Glantz, “Prólogo” de *Los Bandidos...*, pp. 14-15.

² Robert Duclas, *Les Bandits de Río Frío*, México, Institut Francais D’Amerique Latine, 1979, p. 19. Para los datos biográficos de Payno se ha consultado esta obra por ser la más actualizada al respecto. Duclas se base en el acta de matrimonio de 1847 para confirmar la fecha de na-

posteriores a la Independencia: la pérdida de más de la mitad del territorio mexicano y las dos intervenciones extranjeras por parte de los estadounidenses y los franceses. Estos sucesos tuvieron lugar al tiempo que liberales y conservadores se disputaban el poder desde concepciones y posturas diferentes ante la situación sociopolítica del momento. En ese contexto, Payno, desde el ala moderada de los liberales, orientó su vida hacia la construcción que le diera identidad a la nación en ciernes.

Al igual que la de otros pensadores decimonónicos, como Ignacio Ramírez, Francisco Zarco, Guillermo Prieto, Vicente Riva Palacio y Manuel Altamirano, la obra de Payno fue vasta y diversa en un anhelo por entender la realidad que enfrentaba el país. Su novela *Los Bandidos de Río Frío* destaca en la novelística del siglo XIX en México.

Payno escribió *Los Bandidos* bajo el seudónimo de “Un ingenio de la Corte”, en el transcurso de 1888 a julio de 1891, cuando desempeñaba el cargo de cónsul interino en Santander, España, durante el régimen del General Porfirio Díaz. Lejos de su patria, al final de su vida con tono melancólico lleno de recuerdos, escribía las “cosas de otro tiempo”³ como constancia de una forma de vida que prevaleció en la sociedad novohispana hasta la primera mitad del siglo XIX. A manera de “bocetos de cuadros sociales”,⁴ esta novela nos da un paseo por una época que tocaba su fin, una vez que los cambios políticos, económicos y avances tecnológicos trastocaron la mentalidad y forma de vida de la gente para la segunda mitad de ese siglo.

cimiento de Payno en 1820; difiere de las que dan sus otros dos biógrafos: Ireneo Paz la ubica en 1822 y, Alejandro Villaseñor en 1810.

³ Payno, *BRF*, t. 11, p. 752.

⁴ Payno denomina su obra como un ensayo de novela naturalista; alusión al estilo literario que surgió en Francia hacia finales del siglo XIX cuando vivía en ese país y que se derivó del realismo en literatura con el acento puesto en lo más crudo de las relaciones sociales y sus consecuencias para las clases más desprotegidas. Sin embargo, la novela fue escrita a manera de folletín, por entregas, como lo hacían los escritores románticos de décadas atrás y ha sido mejor conocida como novela costumbrista.

Es por ello que la comida,⁵ así como todo lo relacionado con ella en *Los Bandidos* son reflejo de ese tiempo: una veta de identidad que Payno supo ver y destacar ante la influencia de otras cocinas europeas, sobre todo la de orientación francesa, que se iban colocando preferentemente en los sectores altos. En ese sentido, el sabor de aquellos años, al ser capturado en *Los Bandidos*, es un legado al acervo de nuestro patrimonio cultural comprendido dentro de la historia de la alimentación.⁶

Los menús que aparecen en la novela son el eje mediante el cual se ha desarrollado este trabajo. Payno veía en ellos, parte de la historia doméstica digna de reseñarse, toda vez que no interesaba a los historiadores de su época, por ello es precursor en advertir la importancia de la vida cotidiana como fundamental para entender a un pueblo y su cultura.

Utilizo otras obras de Payno, como sus crónicas de viaje por contener referencias culinarias de personajes, lugares y situaciones que aparecen en la novela, también algunos de sus ensayos publicados por la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística con tópicos relacionados con la comida. Asimismo revisé sus otras novelas, *El fistol del diablo* y *El hombre de la situación*, escritas con anterioridad. Complementan y amplían el tema las obras de Guillermo Prieto, Manuel Rivera Cambas y Antonio García Cubas, así como de varios viajeros extranjeros entre los que se encuentran: Fanny Calderón de la Barca, la Condesa Paula Kolonitz, Carl Christian Sartorius y J.R. Poinsett entre otros.

Los recetarios de cocina han sido indispensables para analizar diversos aspectos de la composición de los menús y los platillos, en especial me refiero a *El cocinero mexicano* (1831); *La cocinera poblana y el libro de las familias* (1877);

⁵ José Luis Juárez López, *Nacionalismo culinario*, México, CONACULTA, 2008, pp.10-14. Empleo el concepto de comida y cocina indistintamente como se han utilizado para hablar de comida en México, denotando un origen popular, tal como lo plantea Payno en *Los Bandidos de Río Frío*, no así el de gastronomía que se refiere a un “estado superior” del quehacer y conocimiento de la comida y su elaboración, de uso actual.

⁶ Historia de la alimentación y cocina histórica son las categorías académicas que se han utilizado, a partir de la investigación y estudio de la comida como una rama independiente dentro de la Historia, durante las últimas décadas en J.L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire de l’Alimentation*, Paris, 1996, pp. 14-15.

Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario (1888) y la colección de recetarios antiguos publicados por CONACULTA.

Para contextualizar y ubicar la novela como fuente para la investigación de la historia de la alimentación fueron consultadas obras de carácter general de historia de la cultura y de la cocina de autores tanto mexicanos como extranjeros, que aparecen en la bibliografía.

Cabe mencionar que la validación de un trabajo de investigación centrado en el tema de la comida, obedece a un proceso de carácter historiográfico que se inició en la tercera década del siglo XX en Europa, donde historiadores pugnaron por expandir el horizonte de los paradigmas de las formas tradicionales de abordar el pasado humano.

Antecedentes de la historia de la alimentación

Los antecedentes de la historia de la alimentación se pueden ubicar hacia 1929, cuando en Francia se conforma la escuela los *Annales d'histoire économique et sociale*, por Marc Bloch y Lucien Fèbvre.

El periodo de entre guerras había puesto de manifiesto las limitaciones de la explicación histórica a través de la política y la economía; excluían la otra parte de la historia manifestada en diversos aspectos de la vida cotidiana y doméstica de los hombres y mujeres que incidían, de manera significativa, en la conformación de la misma y que actuaban como protagonistas en la forja del destino de las naciones. Estas consideraciones fueron evidenciadas por la escuela de los *Annales* como parte sustantiva para el estudio de la historia.

Posteriormente y como resultado de las dos guerras mundiales, en la década de 1940, Fernand Braudel planteaba la necesidad de una nueva ciencia histórica interdisciplinaria para el estudio de la civilización cuyo dinamismo interno —según este autor— no conllevaba ni dirección ni intencionalidad y ritmos de tiempo diferentes. En dicho proceso distinguía, por una parte, la existencia de la economía de mercado, donde actúa la interconexión entre la producción y el intercambio ligados a las actividades de las bolsas, ferias, bancos, etcétera; lo que significaba un circuito claramente reconocible. En dicho circuito se percibe otra actividad elemental y básica que se encuentra en todas partes y que

denomina: la “vida material” o la “civilización material”.⁷ En ella se localizan todos los rastros de la vida cotidiana del hombre en sociedad mostrada a través de actitudes, costumbres y tendencias que van conformando un legado de inminente carga simbólica con la que se distinguen y caracterizan los pueblos. Para el conocimiento de la “vida material”, el arte, especialmente la literatura, es un registro imprescindible dentro de la variedad de bienes materiales como pueden ser la indumentaria, el mobiliario y la comida.

Otro de los momentos relevantes dentro de la historiografía del siglo XX, decisivos para la historia de la alimentación, se dio a partir de finales de la década de los sesenta, cuando Georges Duby y Jacques Le Goff, parte de un grupo de prominentes historiadores, colocaban el ámbito de lo cultural no solamente como la instancia más determinante, sino como “la verdadera textura del lazo entre los seres humanos [...] de la reconciliación de la sociedad con los valores y con lo sagrado, en el modo de afirmación e identidad consigo mismo del individuo sin ambages”.⁸ La comida venía así, a ampliar y complementar el prisma que al igual que otras manifestaciones eran comprendidas dentro de la historia de la cultura. Al mismo tiempo este enfoque se situaba en el centro del desarrollo de la investigación histórica y en el corazón de las ciencias humanas y ponía al sujeto como “el actuante y pensante”.⁹

Me parece importante aludir a algunos ejemplos notables de cómo con base en las ideas mencionadas anteriormente se han realizado trabajos historiográficos en los que descansa mi propuesta. Norbert Elias ha mostrado cómo el concepto de civilizado en oposición a lo incivilizado, se fue delineando en el transcurrir del siglo XIII al XX. Este autor ha visto en los libros sobre buenos modales y manuales de comportamiento un género literario que sirve de guía descriptiva de lo que se comprende por “civilité, civility o civiltà”. Como emblemático de este género nos remite al *De civilitate morum puerilium* de Erasmo de Rotterdam, donde con puntualidad se dictan las normas de conducta en

⁷ Fernand Braudel, *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV-XVIII*, Madrid, Tecnos, 2000, p. 2.

⁸ Jean Pierre Rioux, *Para una historia cultural*, Madrid, Taurus, 1999, p. 17.

⁹ Georges Duby, “La Historia Cultural” en Jean Pierre Rioux y Jean François Sirinelli, *Para una historia Cultural*, Madrid, Taurus, 1999, p. 450.

torno a la mesa: “cómo sentarse, la utilización del cuchillo el cual debía portarse limpio, ya que cada comensal llevaba consigo dicho instrumento para cualquier emergencia que se pudiera presentar; la cuchara debía secarse antes de pasarla al siguiente comensal; el tenedor era de uso menos frecuente, hasta las maneras de sonarse ya fuera con pañuelo o con los dedos, de conversar pausadamente y de vomitar tranquilamente, siempre que se tuviera necesidad de ello”.¹⁰

Así, el cuerpo y su conducta en relación con el mundo sensible iban marcando pautas que con el tiempo, se constituirían en valores sociales, lo que Elias ha llamado “sociogénesis” o “psicogénesis”, donde se imprimen las huellas características de los pueblos. Ejemplo de ello es como la utilización del plato, el vaso, el cuchillo, la cuchara y el tenedor asignados personalmente hacia los siglos XVII y XVIII, delimitaron el espacio propio. En consecuencia la cocina devino en una de las máximas expresiones de refinamiento. Simultáneamente, la adopción de códigos etiquetados como de “buen gusto” y de “mal gusto” fueron utilizados como pautas para la discriminación entre los estratos sociales.¹¹ De igual manera, la obsesión por la limpieza adquirió una importancia hasta entonces desconocida que repercutió en lo que Alain Corbain ha llamado un “sentido de desodorización que prevalece hasta nuestros días, y, que ha trastocado las referencias y representaciones simbólicas de la sociedad.”¹²

En suma, estos ejemplos muestran el recorrido de larga duración entre la Edad Media y la Modernidad, pasando de una mesa comunitaria arrasada indiscriminadamente por los comensales con escasos utensilios y enseres, hasta el seguimiento de reglas estrictas que requerían una educación y adiestramiento especializados que alcanzaron su momento más álgido durante el siglo XVIII en Francia con lo que se sentaron las bases para el individualismo tanpreciado por la burguesía.

¹⁰ Norbert Elias, *El proceso de la civilización*, México, Fondo de Cultura Económica, 1994, pp. 100-124.

¹¹ Jean Louis Flandrin, “La distinción a través del gusto” en Roger Chartier (dir.), *Historia de la vida privada*, Madrid, Taurus, 1989, p. 268.

¹² Alain Corbin, *El perfume o el miasma. El olfato y lo imaginario social Siglos XVIII y XIX*, México, Fondo de Cultura Económica, 2005, p. 35.

Autonomía de la historia de la alimentación

Durante las décadas de 1980 y 1990 un grupo de historiadores europeos, especialistas en la Edad Media y la Época Moderna, centraron su interés en los asuntos alimentarios. Compararon los procedimientos culinarios, los gustos, los disgustos, la influencia de la religión sobre la dieta, la selección y preparación de los platillos y su desarrollo histórico. El resultado fue que los historiadores Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari se pronunciaron por una “nouvelle histoire de l'alimentation”; argumentaron que el objeto de estudio de esta disciplina resultaba “estratégico dentro del sistema de vida y valores de las diversas sociedades”.¹³ Con ello declararon la autonomía de la historia de la alimentación, sin dejar de advertir su filiación con las otras vertientes de la historia y su carácter multidisciplinario con profesiones tales como la sociología, la economía, la demografía, la antropología, la literatura y la filosofía.

En la actualidad el cuerpo y los sentidos con relación a la comida han sido retomados desde la filosofía. Carolyn Korsmeyer en su estudio sobre el sentido del gusto ha tratado la marginalidad del mismo en nuestra cultura. Se pregunta cuál es la conexión entre dicho sentido y sus complementarios, el olfato, el tacto y la relación de éstos con sus objetos sensibles. La activación de cualquiera de ellos se lleva a cabo a través del contacto directo con la materia; degustar un alimento se empieza con su introducción en la boca para continuar el proceso digestivo por el cual se cumple una de las necesidades fisiológicas básicas. En oposición, los sentidos de la vista y el oído que funcionan alejados de sus objetos, se han considerado como los conducentes a actividades de índole intelectual y psíquica privativas del ser humano.¹⁴ Con el triunfo de la razón y el desarrollo de la inteligencia en nuestra cultura, se les ha privilegiado en detrimento del gusto, el olfato y el tacto por estar asociados a la parte primitiva del hombre.

Esta preferencia, no sólo abona tangencialmente a la explicación para que se llegara a la independencia de la historia de la alimentación, sino que es uno de los argumentos de fondo que ayudan a entender el prurito que los criollos mostraron por las formas alimentarias indígenas donde el cuerpo se involucraba

¹³ Flandrin y Montanari, *Histoire de L'Alimentation...*, pp. 13-15.

¹⁴ Carolyn Korsmeyer, *El sentido del gusto*, Buenos Aires, Paidós, 2002, p. 51.

—de manera más directa— en la elaboración misma de los alimentos hasta el uso de la tortilla y los dedos para degustarlos.

Por su parte, la antropología reconoce la capacidad del ser humano de convertir el acto primario de alimentarse en algo trascendente y de gran significado cultural por medio de la cocina. Cuando comemos, no sólo nos alimentamos sino que manifestamos una concepción de la vida y del mundo que nos identifica frente a los otros. Levi-Strauss¹⁵ ha visto, en esta acción primordial de transformar lo crudo a lo cocido, el detonante del proceso de civilización, lo cual ha suscitado una polémica, sobre todo entre los lingüistas quienes ven en el habla el impulso de arranque.

Historia de la alimentación en México

En nuestro país, este estudio se ha encausado principalmente a hilvanar todos aquellos elementos compilados en el gran corpus de lo que hoy en día conocemos como cocina mexicana en un proceso de construcción que inició a finales del siglo XIX para consolidarse durante el XX.¹⁶

José Luis Juárez López ha distinguido tres momentos. El primero de los años cincuenta a los sesenta autores como Alfonso Reyes y Mariano de Cárcer empiezan una aproximación, influidos por autores como Julio Camba —quien publica el famoso libro *La casa de Lúculo o el arte del buen comer* en 1929. Manuel B. Trens, Manuel Toussaint, María Elena Sodi de Pallares y Manuel Carrera Stampa postulaban que la cocina mexicana se caracterizaba, al igual que su periodización, en prehispánica, colonial y la que va de los siglos XIX al XX.

El segundo momento, a partir de la década de 1960 se “distingue por su carácter apologético y por narrar el nacimiento de la cocina mexicana como producto de dos raíces que desembocan en el mestizaje”.¹⁷ A él pertenecen autores como Salvador Novo, Virginia Rodríguez Rivera y Amando Farga,

¹⁵ Claude, Levi-Strauss, *Mitológicas. Lo crudo y lo cocido*, México, Fondo de Cultura Económica, 1982, p. 11.

¹⁶ Juárez López, *Nacionalismo culinario*, p. 65.

¹⁷ *Ibid.*, pp. 15-28

quienes alcanzaron gran difusión, y sus obras sobre todo la de Novo son ya clásicas dentro de este estudio.

En el tercer momento hacia los años ochenta, coincidiendo con lo que se ha señalado como la autonomía de la historia de la alimentación, se empiezan a publicar obras donde participan autores de diversos ámbitos del mundo periodístico, cultural, antropológico, gastronómico, literario o académico. Proliferan los libros de cocina de factura atractiva que han llamado la atención. Entre los autores que destacan dentro de este periodo se encuentran: Luis Vargas, Janet Long, Cristina Barros, Sonia Corcuera, Maria Stoopen y Jeffrey Pilcher entre otros.

Hoy en día, la historia de la alimentación en México continúa en una etapa de “autorreferencia” con su estudio centrado en la cocina mexicana sin trazar sus nexos con el resto de las cocinas del continente americano y del mundo. El interés despertado por explorar otras fuentes de investigación y la multiplicación de trabajos monográficos abren la posibilidad para que este campo amplíe su espectro.

La novela histórica como fuente para el estudio de la historia de la alimentación

¿Por qué una novela histórica, como *Los Bandidos de Río Frío*, es un testimonio relevante para la historia de la comida? En principio, porque la literatura en su modalidad de novela histórica, es una pieza clave que permite la aproximación a lo fugaz de lo cotidiano. Nos transporta a través de la recreación de época al entramado de las relaciones humanas inaccesible de cualquier otra forma —como pueden ser los documentos oficiales.

Los Bandidos es un espléndido ejemplo para conocer la cultura popular como la comida, los cantos, el baile y las costumbres. Al abordar el tema de la comida, nuestro autor, no sólo describe las formas alimenticias sino que las articula en la creación de un universo culinario animado, que arroja una noción integral al tejer sus lazos con la totalidad de su entorno. A través de esta novela no sólo frecuentamos los menús populares de la primera mitad del siglo XIX, también sabemos quién, cuándo, cómo y dónde se degustaban; nos trae

las emociones, los motivos, los instintos y apetitos que incitan a sus personajes en las distintas mesas.

Es por ello que los alcances del análisis que proporciona esta obra histórica, al mezclar y entretener la realidad y la ficción, resultan un testimonio único y poco consultado que contribuye a la historia de la alimentación en México, ya que el mayor peso al respecto para este periodo ha sido la obra de Guillermo Prieto. Tal como se aprecia en el artículo “Guillermo Prieto ‘Fidel’ y Manuel Payno, Gastrónomos Literarios”,¹⁸ donde el primero ocupa el interés principal de la autora y sólo le dedica unos cuantos párrafos finales a Payno.

Los pensadores del diecinueve¹⁹ una vez consumada la Independencia y conscientes de que la emancipación lograda en el ámbito político tendría que atravesar también el cultural, se dieron a la tarea de encontrar una expresión nacionalista. Escribieron sobre diversos temas, utilizando la prensa y la literatura como los medios para la tarea que se propusieron. La encomienda era sensibilizar a la sociedad de los obstáculos que impedían el ingreso a la modernidad, así como aflorar los signos de identidad que permitieran construir la unidad nacional en defensa de la invasión como amenaza permanente. La generación de escritores a la que pertenece Payno se dedicó a rescatar los patrones culturales que fueran representativos: el vestido, la música, la pintura, la literatura y la comida

¹⁸ Clementina Díaz y de Ovando, “Guillermo Prieto ‘Fidel’ y Manuel Payno, Gastrónomos Literarios” en Sara Poot Herrera (ed.), *En gustos se comen géneros*, México, Instituto de Cultura de Yucatán, 2003, p. 536.

¹⁹ Las diferentes corrientes de pensamiento del siglo XIX fueron enarboladas por conservadores, liberales puros y liberales moderados. La conformación de las posturas fue un proceso que tuvo sus altibajos a lo largo del siglo. Los unía el interés común por la edificación del país; concordaban en algunos rubros como fue la cultura: las asociaciones literarias sirvieron para el intercambio de ideas de las diversas filiaciones. Los *sanjualetreanenses* compartieron el proyecto de la cultura nacional con conservadores en el Ateneo Mexicano y el Liceo Hidalgo: así tenemos a Lucas Alamán, el conde la Cortina, ultraconservadores; Guillermo Prieto y Andrés Quintana Roo, ultraliberales y Manuel Payno, liberal moderado, por citar unos pocos... era, pues, un impulso creativo colectivo y una voluntad creadora compartida lo que los unía en Aurelio de los Reyes, “Manuel Payno: el aprendizaje del oficio de escritor” en Laura Beatriz Suárez de la Torre (coord.), Miguel Ángel Castro (ed.), *Empresas y cultura en tinta papel*, México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora/ Universidad Nacional Autónoma de México/ Instituto de Investigaciones Bibliográficas, 2001, pp. 639-643.

fueron motivos para ese propósito. Esto creaba y forjaba el sentimiento patrio que encontró en la novela histórica una de sus expresiones más acabadas.

Este género novelístico abreva en el romanticismo del siglo XIX europeo al exaltar el nacionalismo, la subjetividad y la problemática social como motivos centrales de la literatura. En Inglaterra Walter Scott y en Francia, Federico Soulié, Eugenio Sué y Alejandro Dumas lo cultivaron y popularizaron en forma de folletín con entregas semanales. Esto permitió su lectura a un mayor número de interesados, quienes intrigados por seguir la trama no dejaban de comprar los números semana a semana a precios accesibles.

Al igual que otros de los intelectuales de la época, Payno siempre estuvo al tanto de las obras publicadas en el viejo continente que al traducirlas y reseñarlas inspiraron su propia creación. Tal fue el caso de *Las memorias del diablo* (1837-38) de Soulié, *El Conde Montecristo* (1844) de Alejandro Dumas y *Los misterios de París* (1842-43) de Sué que ejercieron una clara influencia en sus novelas. Especialmente esta última por considerarla “una de las mejores que ha creado la literatura nueva”,²⁰ incidió en *Los Bandidos* por su honda reflexión en torno a la injusticia social en una mirada pormenorizada y profunda del pueblo. En las reseñas *Sobre la vida y obras de Alejandro Dumas* y *Viaje a España de Alejandro Dumas*, Payno certifica su filiación con este escritor francés para quien: “sólo el salvaje come por necesidad, el hombre civilizado por sibarita”²¹ como lo expresa en el prólogo del *Petit Dictionnaire de Cuisine* y *Grand Dictionnaire* (1870).

La novela histórica tanto en Europa como en México, estuvo abocada a la creación de “significados”.²² Bajo las premisas del romanticismo —ecléctico, como el mexicano y más aún el que anima *Los Bandidos de Río Frío*—, Payno se refiere al pueblo como actor principal donde se reconocen los “individuos indiferenciados e iguales integrados en una entidad abstracta que se manifiesta

²⁰ Citado en Robert Duclas, *Bibliografía de Manuel Payno*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1994, pp. 111-114.

²¹ Alexandre Dumas, *Mon Dictionnaire de Cuisine*, France, Sociéte Nouvelle Firmin-Didot, 1999, p. 9.

²² Carlos Illades, *Nación, sociedad y utopía en el romanticismo mexicano*, México, CONACULTA, 2005, p. 87.

como voluntad general”.²³ El pueblo viene a ser el depositario de los valores y salvaguarda de la moral frente a una clase política y aristocrática en total descomposición; se concebía como el responsable de preservar a la nación del invasor así como el creador del nuevo orden nacional. En consecuencia con estos preceptos, la vida del pueblo y sus costumbres fueron medulares para este género literario, y la comida popular tal como aparece en *Los Bandidos* por la que se interesa al autor.

Payno se refiere al menú como merecedor de un lugar en la narración “porque forma la historia doméstica de la que no se ocupa el que aspira a grave historiador”;²⁴ con esta afirmación no sólo muestra una sensibilidad especial hacia el tema de la comida, sino que además avizora la importancia de la vida cotidiana como parte de la historia que no alcanzó su reconocimiento sino hasta mediados del siglo XX. Considero esta aseveración como nodal y punto de partida para el desarrollo de mi análisis, porque los menús al formar parte de la narrativa, expanden las posibilidades interpretativas, más allá de lo que pudiéramos conocer con su consulta, aislados o compendiados en recetarios. Sin dejar de suponer que—para efectos del trabajo del historiador de la alimentación— el menú se inscribe dentro de las “listas ordenadoras” en la medida en que el acomodo, la cantidad y la distribución de los ingredientes que las componen arrojan información de utilidad para la investigación historiográfica. El menú se convierte en el código para descifrar una comida, “el mensaje que codifica se encontrará en el modelo de relaciones sociales que se está expresando”:²⁵ de ahí la legitimidad de su valor. El concepto del menú se introduce en México a mediados del siglo XIX como influencia de la cultura francesa y tuvo varias presentaciones y utilidades. Era la tarjeta donde estaban escritos los platillos y bebidas que se servirían durante los banquetes, por lo general, se presentaba individualmente a cada comensal y confería un prestigio social al anfitrión. También fueron las cartas donde se apuntaban los platos que ofrecían los establecimientos de comida como cafés y restaurantes.

²³ *Ibid.*, p. 88.

²⁴ Payno, *BRF*, t. 1, p. 61.

²⁵ Jack Goody, *Cocina, cuisine y clase*, Barcelona, Gedisa, 1995, p. 46.

Ciertamente cuando Payno escribió *Los Bandidos*, el tema de la comida en su obra había alcanzado un lugar principal que se confirma con la dedicación de párrafos extensos a las descripciones y reflexiones culinarias. La lectura de otros de sus escritos nos permiten seguir el hilo conductor mediante el cual se apropió del tema.

Escribió cuatro novelas: *El fistol del diablo* es la primera publicada en folletines entre 1845-46,²⁶ *El hombre de la situación* (1861), *Tardes nubladas*. Colección de novelas por Manuel Payno (1871) y *Los Bandidos de Río Frío* (1892). Las dos primeras son las más conocidas después de *Los Bandidos*.

En *El fistol del diablo* las referencias a la comida aparecen circunstancialmente y se tratan dentro de los menús de *Los Bandidos* para ampliar y complementar la información sobre los mismos. En *El hombre de la situación* los menús ya forman parte del cuadro que caracteriza los diferentes episodios y sus personajes. Payno encuentra la vía de la comida, como la propicia para un cuestionamiento de índole ético, en torno a los acontecimientos históricos de su tiempo: “¿Qué cosa es mejor y más preferible: el gazpacho y los chorizos de Extremadura, del tiempo virreinal; los chiles rellenos y la carne frita de la Independencia, o las papas y la Carlota rusa de la República?”²⁷ Con la utilización de metáforas culinarias plantea un dilema de índole político que tratará más extensamente en *Los Bandidos*.

El hombre de la situación recorre momentos de la historia del país visitados por Payno a través de la vida de tres personajes. Fulgencio de origen andaluz, emprende a mediados del siglo XVII —al igual que muchos otros de los peninsulares—, la travesía en pos de la abundante riqueza que se aseguraba existía en la colonia, al otro lado del Atlántico. Continúa con la descripción de la naturalización de las siguientes generaciones el segundo Fulgencio y el tercer Fulgencio, tres generaciones caracterizadas mediante sus hábitos alimenticios.

Como novela histórica *Los Bandidos* es una feliz amalgama entre ficción y realidad, Payno hace acopio de eventos y personajes que aparecen en toda su obra y a lo largo de su vida. De hecho, la idea de escribirla surgió a partir de un suceso que sacudió a la sociedad entera y a él de manera muy especial. Estuvo

²⁶ Duclas, *Bibliografía...*, p. 58.

²⁷ Payno, *El hombre de la situación*, México, Alfaguara, 2004, p. 171.

relacionado con la captura de Juan Yáñez, militar y secretario particular de Santa-Anna, Relumbrón en la novela, y su organización de bandidos.²⁸

Son de especial interés para el tema que nos ocupa las crónicas de *Viaje sentimental a San Ángel*,²⁹ *Un viaje a Veracruz en el invierno de 1843*³⁰ publicadas en *El Museo Mexicano* (1844)³¹ y los relatos de su viaje a Inglaterra y Escocia.

Existen otros factores para argumentar a favor de *Los Bandidos* como fuente para la investigación de la historia de la alimentación. En el época de Payno, la literatura o la historia no eran disciplinas académicas, como sí lo fueron otras

²⁸ Juan Yáñez, “natural de Puebla, de cuarenta y cuatro años de edad, casado, teniente coronel de caballería permanente con grado de coronel y ayudante del Excmo. Sr. Presidente desde el año de 834, hasta que fue preso en 7 de diciembre de 835”, “Extracto, p. 15” citado en Margo Glantz, “Prologo” en *BRF*, t. I, p. 16.

Payno nunca tuvo en sus manos el extracto hasta que en 1987, Napoleón Rodríguez, bibliófilo y biógrafo de Ireneo Paz encontró en una librería de viejo el *Extracto de la causa formada al excoronel Juan Yáñez y socios, por varios asaltos y robos cometidos en poblado y despoblado, que para satisfacción del público dan a la luz los fiscales que la han instruido*, publicado entre septiembre y octubre de 1839; tres meses, desde la muerte a garrote vil, del jefe de la banda que, durante años, aterró a los 200 mil moradores de la capital del país, a los de sus cercanías y, a los de otras muchas poblaciones y ciudades. En dicho documento se reportan las fechorías y robos de 6 de los integrantes de la banda, el intento de suicidio con una navaja de rasurar por parte de excoronel Yáñez y, cuya “herida no le causó la muerte inmediatamente, no obstante los esfuerzos que hizo con las manos para prolongársela”. Fue condenado a muerte por garrote vil y su cadáver se expuso a la “expectación pública en el patíbulo que se levantó en el campo del Egido.” en Napoleón Rodríguez, *Los verdaderos bandidos de Río Frío*, México, Hispánicas, 1987.

Se sostiene que “Juan Yáñez, Santa-Anna y los ahora llamados bandidos de Río Frío formaban una misma asociación delictuosa”. Esto se deduce a raíz del nerviosismo de Santa-Anna, quien dejó el cargo a los pocos días de haberse descubierto la red. Inclusive, el mismo Santa-Anna encubrió su muerte proporcionándole una navaja y narcóticos para que fingiera un suicidio. Luis González Obregón llegó a narrar que tuvo noticias de que Juan Yáñez seguía con vida en un pueblecillo francés. Esto da una idea de la proporción del escándalo al que llevó este caso; varios magistrados y jueces murieron de forma sospechosa durante los años que duró el juicio en Rosalía Martha Pérez, *De la política al bandidaje*, México, Porrúa, 2007, p. 69.

²⁹ Manuel Payno, “Viaje sentimental a San Ángel” en Boris Rosen Jélomer (comp.), *Crónicas de viaje*, México, CONACULTA, 1996, t. I, p. 37.

³⁰ *Ibid.*, p. 46.

³¹ Otras revistas en las que participó: *El mosaico Mexicano* (1836-1837, 1840-1842); *El año nuevo* (1837-1840); *El ateneo Mexicano* (1844-1845); *Revista científica y literaria de México* (1845-1846); *El álbum Mexicano* (1840); *Presente amistoso* (1847, 1851-1852).

profesiones tales como la abogacía, medicina o ingeniería. Quienes escribían sobre los temas mencionados, lo hacían a título personal al hallar en el campo de la palabra escrita el medio idóneo para formular sus ideas, inquietudes y discrepancias. Las letras fueron el cauce apropiado para la expresión de una personalidad sibarita y sofisticada como la de Payno; en ellas encontró la libertad necesaria para que su interés por la comida y su memoria gustativa pudieran recrearse.

La inclinación que Payno tuvo por la historia se advierte en sus novelas y los cincuenta y seis escritos comprendidos en su bibliografía,³² incluyen: “colecciones documentales y testimonios de su propia actuación en diversos acontecimientos, hasta algún libro de texto de instrucción elemental, pasando por ensayos y obras de reflexión interpretativas del pasado mexicano y de su importancia en un plano internacional”.³³ Algunos de los títulos versan sobre *Apuntes para la historia de la guerra entre México y Estados Unidos*, *Diccionario universal de historia y geografía* —coordinado por Manuel Orozco y Berra—, *Memorias sobre la revolución de diciembre de 1857 a enero de 1858* —donde intenta desmentir que él hubiera traicionado a los liberales y sus ideas reformistas. Es un documento de extrema defensa en contra de las acusaciones donde se esbozaba una imagen de él como “de alguien dominado por la ambición y la codicia”³⁴ que se le imputaron por haber participado con Comonfort en el golpe de estado en 1857 y que Payno refutó contundentemente.

Como escritor riguroso, recurría a las fuentes en archivos y localizaba a los testigos que pudieran aportarle información con testimonios orales. Consideraba que era necesario tener a la vista todos los antecedentes, hacer un balance entre la exposición de todas las partes para formar una apreciación lógica de los hechos.

La obra histórica de Payno, al igual que su literatura han sido valoradas de forma desigual. Al respecto, Álvaro Matute y Evelia Trejo señalan que no

³² Duclas, *Bibliografía*, pp. 41-50.

³³ Miguel Soto, “Manuel Payno” en Antonia Pi-Suñer Llorens, “En busca de un discurso integrador de la nación 1848-1884”, en Juan A. Ortega y Medina y Rosa Camelo, (coord.), *Historiografía Mexicana*, Universidad Nacional Autónoma de México, 1996, Vol. IV, p. 55.

³⁴ *Ibid.*, p. 57.

todos sus ensayos “resisten el análisis como obras historiográficas”. Para estos historiadores el *Compendio de la Historia de México para el uso de los establecimientos de instrucción pública de la República Mexicana (1870)* y *Memoria sobre la revolución de diciembre de 1857 y enero de 1858* cumplen con algunos de los lineamientos formales de la historia.³⁵ El *Compendio* lo escribió animado por la necesidad de contar con un manual para la enseñanza de la historia cuando fue profesor en la Escuela Nacional Preparatoria. Escrito en forma de catecismo, muestra una preocupación por los acontecimientos recientes de la historia le dedica un menor tratamiento a la era prehispánica y colonial. Más que armar una trama histórica a través de sus protagonistas, le interesan los procesos que se van desarrollando en el devenir histórico, óptica que no era usual en sus contemporáneos.

Por su parte, Miguel Soto rescata la primera incursión de Payno en su trabajo historiográfico en el capítulo “Polkos y puros” de la obra múltiple *Apuntes para la historia de la guerra entre México y los Estados Unidos* narra los testimonios de participantes y testigos. Se lamenta de la guerra fratricida y que ojalá nunca hubiera sucedido, sobre todo porque ésta se combatía mientras el país era invadido por los norteamericanos. Tuvo que hacer las gestiones ante Santa-Anna como representante de los alzados en una condición bochornosa.³⁶ Momentos de estos sucesos fueron plasmados intensamente en *El fistol del diablo*.

Algunas de las líneas del pensamiento de Payno en torno a la historia se encuentran resumidas en: “un afán integracionista del pasado indígena y español de la historia de México —como en los ensayos del Libro Rojo—; una evidente manifestación de su profunda convicción católica; muestra que los años de vida independiente no habían pasado en vano, había una modificación de apertura y ampliación de horizontes, en las costumbres y en las actitudes los mexicanos. Veía en el avance y progreso de las sociedades un principio rector inescrutable debido a su naturaleza providencialista: admira-

³⁵ Evelia Trejo y Álvaro Matute, “Manuel Payno: de la historia inmediata a la perspectiva histórica” en Margo Glantz (coord.), *Del fistol a la linterna*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1997, p. 116.

³⁶ Soto, “Manuel Payno...” p. 56.

dor de Thiers y Guizot, Payno dejó estampado un tipo de “providencialismo evolucionista”.³⁷

La trama de la novela

Han sido muchas las lecturas e interpretaciones que se pueden hacer de *Los Bandidos de Río Frío* pero, sin lugar a dudas, es una metáfora sobre el nacimiento de la nación mexicana, donde la sociedad es vista con todas sus fortalezas y sus debilidades.

La trama se desarrolla en un lapso de veintiún años que transcurren de 1819 a 1840.³⁸

Consta de dos partes: el inicio de la primera se sitúa en el Rancho de Santa María de la Ladrillera, detrás de la cuesta de Barrientos con la noticia del extraño caso del embarazo de Doña Pascuala quien no lograba dar a luz después de trece meses de embarazo. Su esposo, Don Espiridión, recurre a la medicina tradicional que practicaban las brujas-curanderas Matiana y Jipila, una vez que el reconocidísimo doctor Codorníu había fracasado. Con ellos vive Moctezuma III, el sobrino huérfano de Don Espiridión, heredero de tierras cercanas a Amecameca. Los abogados Lamparilla y Bedolla interactúan en diversas situaciones con esta familia con el interés de obtener algún provecho en beneficio personal.

El protagonista de la primera parte es Juan Robreño, hijo ilegítimo de Mariana la condesita del Sauz y el hijo del administrador de la hacienda propiedad de su familia, como niño expósito crece indefenso ante las desgracias de ser huérfano y la marginación que sufría por no contar con una familia. Su condición de desclasado lo introduce en las diferentes clases sociales y sus prototipos: Nastasita, la trapera, las chichihuas, Cecilia, Casilda, Evaristo, Don

³⁷ *Ibid.*, pp. 65-69.

³⁸ Duclas, *Los Bandidos...*, p. 276. Éstas son las fechas que le ha dado este autor, conforme a la cronología que ha elaborado del cotejo de algunos episodios y personajes de la época con pasajes de la novela.

Pedro Martín de Olañeta y Tules entre los principales. Sobrevive gracias a que en sus primeros años fue amamantado por las chichihuas en una atolería.

Evaristo hábil artesano y tornero quien vivía idílicamente en San Ángel con Casilda, decide mudarse a la capital con la esperanza de superarse. En la desesperación por vender una almohadilla de marquetería que él mismo había confeccionado, se ve involucrado en una pelea con un aristócrata y es aprehendido. Una vez libre, tiene la oportunidad de que Mariana, la condesita del Sauz aprecie su trabajo y le da empleo. Esto le abrió las puertas de la casa de la calle de Juan Manuel, propiedad del conde del Sauz. Ahí conoce a Tules, la dama de compañía más cercana a la condesita, con quien se casa una vez que abandona a Casilda. Después de varias peripecias, se instalan en una accesoria que utilizan como habitación y taller, más tarde, Nastasita les encarga a Juan Robreño en calidad de aprendiz.

Para este momento de la novela, Evaristo ya se ha transformado en un hombre irascible y cruel, capaz de cometer los actos más atroces que presagian su fatalidad. Una noche después de haber pasado un San Lunes en la pulquería de los Pelos asesina a Tules bajo el influjo del alcohol. Una vez ejecutado el artero crimen, huye rumbo a Río Frío donde se convierte en ladrón. En esa zona finca su guarida y se afianza como el jefe de la banda de bandidos que más tarde con Relumbrón a la cabeza, serán conocidos como los bandidos de Río Frío. Este último alcanza un enorme poder al controlar el camino más importante del país por el que transitaban la diligencias con todo tipo de pasajeros que se dirigían rumbo al puerto de Veracruz.

La segunda parte de la novela gira alrededor de Relumbrón, personaje inspirado en Juan Yáñez, militar y secretario particular de Antonio López de Santa-Anna. Fue capaz de armar un entramado delictivo que poco a poco amplió en una combinación de casas de juego, fábrica de billetes falsos, robo de alhajas, asalto de haciendas y todo lo relacionado con el bandidaje y el crimen; despliega su ambición y brutalidad por medio de una red que operaba desde la capital. Con Relumbrón ha quedado caracterizado el perfil del político, que se vale del poder para satisfacer su ambición personal y, a costa de erario público amasar grandes fortunas.

Los dos personajes centrales de la novela Juan Robreño y Relumbrón, a pesar de compartir un origen de orfandad tienen un final diametralmente

opuesto. Juan Robreño se encuentra con su padres; se integra a la vida familiar en sociedad, resarcido el sino de desgracia con el que parecía haber nacido. Relumbrón en cambio paga las consecuencias de la orfandad; la falta de una guía ética y moral de haber tenido padres, lo convierten en una lacra social.

El peso de Robreño y Relumbrón, aunado al de Evaristo, contrasta con el de las mujeres que como Cecilia, Casilda, Juliana, Doña Pascuala, Jipila, Matiana y Nastasita representan dentro de la novela. Las figuras masculinas están en la acción exterior. En Juan Robreño se encuentra la entereza que se necesita para sobrevivir y enfrentarse a las condiciones que privaban en el país. En ese sentido Robreño encarna lo nuevo, lo promisorio, lo esperanzador, mientras que Relumbrón y Evaristo serían la vieja sombra que había rondado y diezmando a la nación durante los siglos anteriores: el mal endémico difícil de extirpar. En oposición se mueven las figuras femeninas, que desde espacios de mayor intimidad, van coadyuvando de una manera menos visible y silenciosa en la construcción de la patria. De esto y de muchos otros aspectos más trata esta novela río por la confluencia de sus múltiples historias.

CAPITULO 1

MANUEL PAYNO: VIDA, OBRA Y SU FACETA DE GASTRÓNOMO



“Ha muerto un hombre que era una época,” fue el titular del periódico *El Partido Liberal* del 7 de noviembre de 1894, con el que dio a conocer el deceso de José Manuel Payno Cruzado quien viera la luz primera el 28 de febrero de 1820³⁹ en la casa de Sta. Clara 23, en el centro de la Ciudad de México.

Aunque se sabe poco de sus primeros años, es de suponerse que éstos transcurrieron dentro de un ambiente de bienestar y estabilidad económica. Su padre, José Manuel Payno y Bustamente hizo una carrera ininterrumpida y meritoria dentro de las finanzas públicas de México. En tiempos de la colonia trabajó en la Dirección de Alcabalas, después fue contador de la Dirección General de Rentas, desempeñó varios empleos en la Aduana de México y fue miembro de varias juntas consultativas y de aranceles.⁴⁰ Sus cargos públicos le hicieron gozar de gran reputación que influyera en la vida futura de su hijo.

La religiosidad de su madre María Josefa Cruzado, marcó la vida espiritual de Payno que le llevó a considerar la posibilidad de ingresar en alguna orden religiosa, de no ser por su irrefrenable atracción hacia el sexo opuesto. La sublimación del amor maternal lo acompañó durante toda su vida tal como lo expresa en sus pensamientos hacia la mujer: “Las lágrimas de una madre son

³⁹ Duclas, *Les Bandits...*, p. 19.

⁴⁰ *Ibid.*, p.12.

capaces de enternecer a las piedras”;⁴¹ o refiriéndose al amor de juventud: “A esa joven la amé con el amor tierno y sublime con que se ama a una madre”.⁴²

Se desconoce la fecha de la muerte de Doña Josefa pero ésta acaeció antes de 1846, ya que su padre contrajo nuevas nupcias con Luz Abrego en 1847. Es de suponerse que este matrimonio afectó al joven Payno por la lejanía que mantuvo hacia la nueva familia.

Los valores de la vida familiar como el trabajo, la disciplina, la honestidad, la perseverancia, la espiritualidad y la comodidad, bajo los cuales se crió, imprimieron su huella en la dedicación y convicción que le profesaba a todas las actividades que realizó en su vida.

Años de formación

Se sabe poco de la escolaridad de Payno; sus primeros años los cursó en la escuela de Jesús donde fue alumno destacado en las materias de historia, el resto de su formación fue autodidacta. A los 16 años, participa en la Academia de Letrán a instancias de Guillermo Prieto con quien mantuvo una estrecha amistad, compartían el interés que siempre los unió por las letras, la cultura y la política. Fue en la Academia de Letrán, —fundada en 1836 por José María Lacunza, profesor del Colegio de Letrán, su hermano Juan Nepomuceno, Manuel Tonait Ferre y Guillermo Prieto— donde Payno empezó a dar sus primeros pasos como escritor, poeta y narrador inimitable.⁴³ Esta academia fue precursora de las asociaciones literarias que más tarde sirvieron como espacios de reunión e intercambio de ideas.

Guillermo Prieto frecuentaba la casa de los Payno en donde encontraba un ambiente afectuoso y acogedor que no tenía en la situación tan precaria que vivía como huérfano. Debido a la cercanía de Prieto con Payno y a su agudeza para captar la personalidad de los que lo rodeaban, contamos con

⁴¹ Citado en Duclas, *Bibliografía...*, p. 114

⁴² Payno, *Amor secreto*, en Artículos y narraciones, México, Imprenta universitaria, 1945, p. 146.

⁴³ Duclas, *Les Bandits...*, p. 27.

un retrato elocuente de la personalidad física y psicológica de este último; le llamaba la atención lo atractivo y seductor de su temperamento: “Era Manuel de color apiñonado, de cabello negro y sedoso, de ojos hermosos de sombría pestaña; esmerado en el vestir, pulcro en las maneras y de plática sabrosa y entretenida”.⁴⁴ Estas cualidades hicieron que Payno fuera el foco de atracción para el sexo opuesto de todas las edades; tenía éxito en cualquier reunión, ya fuera bailando, jugando o simplemente con su charla.

La facilidad que mostraba para conducirse en sociedad, hizo que Payno contara con un grupo nutrido de amistades como Casimiro Collado, José Joaquín Pesado, Manuel Escandón que luego aparecerá en *Los Bandidos*, José María Esteva, Joaquín García, José María Escalante, González Mendoza —gobernador de Puebla—, el Conde de la Cortina, —su padrino de boda—, Ignacio Altamirano, Pedro Escobedo, el poeta Juan de Dios Peza, los hermanos Suárez y los Peña de la alta sociedad.⁴⁵ Las relaciones que cultivó en los diferentes ámbitos de la escena pública fueron imprescindibles para las actividades empresariales y mercantiles que realizó a lo largo de su vida.

En 1839 a los diecinueve años, parte hacia Matamoros para trabajar en la aduana bajo las órdenes de Manuel Piña y Cuevas. Algunas alusiones de Payno hacen suponer que en aquella época, sufrió una pena muy grande por la pérdida del amor de Laura, quien murió siendo muy joven. Además de las motivaciones de índole profesional y sentimental, Payno viajó al norte del país interesado en el potencial, tanto humano como territorial de la zona más desconocida, deshabitada e inexplorada del país con el propósito de sondear la viabilidad de proyectos que impulsaran el desarrollo económico. Con esa mira, recorrió a caballo el Río Bravo, los estados de Tamaulipas, Nuevo León, Veracruz y San Luis Potosí. Las crónicas de este viaje se publicaron en el periódico *El Siglo XIX*, entre 1842 y 1843; resultaban de gran interés para el público lector del centro, no sólo por la descripción de la vida tan alejada del ajetreo de la gran ciudad, sino que la vecindad con los comanches hacía de aquellos lares una tierra llena de peligros y aventuras que despertaba la curiosidad de los lectores.

⁴⁴ Guillermo Prieto, *Memorias de mis tiempos*, México, Porrúa, 1985, p. 60.

⁴⁵ Duclas, *Les Bandits...*, p. 28.

Alrededor de 1840 y 1841 perteneció al ejército del norte, bajo el periodo de Mariano Arista, a sus veinte años había obtenido un alto rango dentro del mismo. Sobrellevando las dificultades y penurias, se sentía orgulloso de pertenecer a “tropas no revolucionarias, no viciosas, no altaneras, sino subordinadas valientes, sufridas y que han defendido como leales Mexicanos, como bravos soldados los derechos e integridad del territorio de la República. El haber pertenecido, un momento siquiera, al ejército del Norte, da el orgullo necesario para levantar la cabeza y decir a los mercenarios: He servido a mi patria”.⁴⁶

Payno regresa transformado, es otro y le esperan los años más fructíferos en cuanto a su producción literaria. Su vida personal no podía estar al margen de los cánones del romanticismo, creía que el matrimonio era indispensable. Pensaba que un hombre solo era: “un árbol sin hojas, una flor sin aroma, un arroyo sin agua, un campo sin verdura”. Tenía bien definidos sus conceptos de la mujer “ideal,” describiendo los requisitos tanto físicos como morales: “debe tener los ojos negros y brillantes, cabello de ébano, piel delicada, labios frescos y dientes blancos y bien torneada. Además que sea sensible al placer y libre para... esta especie de flexibilidad, de abandono, de dejadez que anuncian un cansancio del placer a la vez que un deseo infinito de gozar las caricias del amor”.⁴⁷

Tal como parece, Guadalupe González Doncella —Gualupita— con quien se casó el 20 de enero de 1847 a los 27 años, cumplía con el ideal que había concebido. Guillermo Prieto fue su testigo⁴⁸ de boda y así lo confirma: “su esposa era un dechado de gracia y talento, chiquita, ojos negros, agudísima en la conversación, la misma finura para hacer los honores de la casa”.⁴⁹ Procrearon 4 hijos: Juan Manuel, nacido el 29 de agosto de 1848; Trinidad el 20 de febrero de 1853; Manuel Cosme el 2 de octubre de 1855 y Rafael muerto de pulmonía a los 10 meses. Sin tener la fecha precisa de la muerte tanto de su esposa como de sus hijos, éstas acaecieron entre 1859 y 1863 para Doña Guadalupe y Juan

⁴⁶ Citado en Duclas, *Bibliografía...*, p. 34.

⁴⁷ Payno, *Memorias sobre el matrimonio*, México, CONACULTA, 2002, p. 48.

⁴⁸ En el acta de matrimonio aparecen como padrino el Sr. General Don José Gómez de la Cortina y Da Dolores Valdivieso; como testigos D. Guillermo Prieto y D. José Ignacio Padilla en Duclas, *Les Bandits...*, p. 79.

⁴⁹ Prieto, *Memorias...*, p. 80.

Manuel y Manuel Cosme entre 1886 y 1890. Su hija Trinidad se casó en París en 1882 con el compositor mexicano Ernesto Elorduy, tuvieron dos hijos Elsa y Raúl, los únicos nietos del escritor.⁵⁰

Años fecundos: 1842-1848

Entre los escritos de Payno, las crónicas de viajes son las que le sirvieron en mayor medida, de inspiración y memoria para escribir *Los Bandidos*. Los relatos de viajeros al igual que la novela histórica, fueron dos de los géneros literarios más socorridos durante el siglo XIX. Gracias a los avances tecnológicos —como la máquina de vapor y el ferrocarril—, viajar se hizo más accesible y visitar lugares remotos estuvo al alcance de aquéllos que se lo propusieran. No sólo Gustave Flaubert, Gérard de Nerval, Alexander von Humboldt, Laurence Sterne, Alphonse de Lamartine y François-René de Chateaubriand⁵¹ inmortalizaron sus experiencias, de igual manera el viajero común llevaba un diario donde apuntaba día a día sus impresiones. Como ávido lector de estos autores, Payno se contagió del mismo espíritu en sus travesías; viajar se convirtió una práctica constante a lo largo de su vida, los recorridos a los diferentes lugares, el contacto con otras culturas y otras personas, lo conducían a la introspección sobre la cual escribía. El intercambio que se daba entre la realidad externa y el “yo,” era parte del subjetivismo propio del ánimo romántico, presente en la literatura de viajes de este autor.

En 1842 Payno va a Guanajuato a los sitios donde ocurrieron los sucesos de la Independencia para buscar y entrevistar tanto a los testigos y protagonistas para elaborar su interpretación personal. *Viaje sentimental a San Ángel* y otros escritos dedicados a Santa Anita e Iztacalco son descripciones donde se aprecia la admiración que Payno tenía por los alrededores de la ciudad.

⁵⁰ Duclas, *Les Bandits...*, pp. 80-83.

⁵¹ Se le atribuye a este escritor, pionero del romanticismo y diplomático francés haber servido por primer vez a Napoleón el filete Chateaubriand, creación de su cocinero Montmirail. Consiste en una porción grande de filete con su interior ligeramente rosado en Néstor Luján, “Carnet de Ruta, Las recetas de Pickwick”, Los 5 sentidos, Tusquets, 1982.

El mundo editorial de aquella época es impensable sin Ignacio Cumplido quien jugó un papel relevante dentro del ámbito de la impresión y de la edición. En 1832 instaló su propio taller dirigido bajo una escrupulosa organización; se mantuvo a la vanguardia de las novedades editoriales para ofrecer a sus lectores publicaciones periódicas con ilustraciones litográficas de manera sistemática; contó con una red de distribuidores que abarcó gran parte de la nación, además de integrarse al movimiento periodístico europeo. Como responsable del *El Siglo Diez y Nueve*, uno de los periódicos de mayor duración y la revista *El Museo Mexicano* mantuvo una estrecha relación con la intelectualidad mexicana; participó en publicaciones de escritores de la talla de Mariano Otero, Luis de la Rosa, Guillermo Prieto, Manuel Payno, Francisco Zarco y José María Lacunza.⁵² Ignacio Cumplido contó con una sagacidad especial para reconocer talentos literarios; creó una especie de cautiverio en su propia casa donde los escritores contaban con alojamiento y manutención, a cambio, ellos se veían con la obligación de trabajar bajo su dirección. Este empresario conocedor de la curiosidad y habilidades descriptivas de Payno, le encarga una crónica de viaje a Veracruz en el invierno de 1843; publicaciones que aparecieron en *El Museo Mexicano* en forma de cartas dirigidas a Fidel —seudónimo de Guillermo Prieto—, servían como guías para los viajeros, proporcionándoles un resumen de lo más importante de los lugares que iban visitando.

En 1845 fue enviado por el ministro de Justicia, Mariano Riva Palacio, a cumplir una misión encauzada a estudiar el sistema penitenciario en los Estados Unidos.⁵³ Desde allá presenció el embarque de las fuerzas americanas que iban a invadir a la República. Fletó una goleta y vino a dar parte al gobierno con minuciosos informes sobre tan grave asunto. Esto sería motivo para que hiciera un recorrido por los estados de Nueva York, Connecticut y estuviera

⁵² María Esther Pérez Salas, “Ignacio Cumplido: un empresario a cabalidad” en *Empresa y cultura en tinta papel 1800-1860 ...*, pp. 147-153.

⁵³ Es muy posible, por tanto, que a su regreso a la ciudad de México, él hubiera entregado al gobierno de Herrera un informe preciso, que pudo servir para las negociaciones que de balde se intentó llevar a buen fin y, más tarde, para las operaciones de guerra en Ana Rosa Suárez Argüello, “La mirada en el espejo. El viaje de Manuel Payno a Estado Unidos (1845) en *Anuario de Historia*, Facultad de Filosofía y Letras/Universidad Nacional Autónoma de México, Vol. 1, 2007, p. 113.

algunos días en Cuba donde tuvo problemas con el gobierno por publicar sus desacuerdos. Regresa al norte vía Nuevo Orleans, ciudad donde radicaban los hermanos Hargous quienes a través de sus relaciones con diplomáticos, políticos y empresarios mexicanos pugnaban por conseguir la concesión del Istmo de Tehuantepec; Payno formó parte del grupo Hargous entre otras de sus sociedades. A mediados del siglo XIX, la cuestión de Tehuantepec constituyó el tema más importante de las relaciones entre México y Estados Unidos. La construcción de una ruta que uniera los litorales oriental y occidental por el istmo mexicano resultaría en ahorro de tiempo, reducción de distancias y participación en el comercio transpacífico, el paso y tránsito por la angostura mexicana, se volvieron un elemento indispensable para el desarrollo estadounidense. Este asunto llevó varios años de cabildeo entre ambos países, finalmente no se llegó a ningún acuerdo.⁵⁴ Diana Irina Córdoba en su biografía de Payno saca a la luz su talante empresarial en una faceta poco estudiada.⁵⁵ De lo anterior se puede inferir que los viajes realizados por Payno para tratar algún asunto del gobierno mexicano se mezclaron con intereses personales de índole financiero ya que gozaba de información privilegiada como observador del progreso económico en especial de los Estados Unidos. También es de suponerse que fue enviado en misiones secretas dado la complicada situación de México con ese país, Inglaterra, España y Francia.

Lo extenso de la obra de Manuel Payno da cuenta de la diversidad de temas que ocuparon a los pensadores del siglo XIX. Nos legó: Artículos de costumbres

⁵⁴ Ana Rosa Suárez Argüello, *La batalla por Tehuantepec*, México, Secretaria de Relaciones Exteriores, Dirección General del Archivo Histórico Diplomático, 2003, 241-245.

⁵⁵ La actividad empresarial de Payno estuvo ligada al contexto de su época en un imbricado tejido de relaciones políticas, personales y económicas. Se asoció con la compañía de J.B. Jecker, a quien consideraba el “banquero de los gobiernos”, con los hermanos Mosso y Bonifacio Gutiérrez, para deslindar terrenos baldíos en Tehuantepec, fue pieza clave para que le otorgara a Antonio Escandón, hermano de Manuel, la concesión del camino de fierro en agosto de 1857. El matrimonio Payno celebró también la compraventa de algunos inmuebles, e hizo préstamos de no poco monto, si bien parece que las empresas más ambiciosas en que nuestro personaje participó durante esos años fueron las que lo habían llevado a asociarse, desde 1857, de una parte, con Guillermo Prieto, Ponciano Arriaga y José María Iglesias, entre otros en Diana Irina Córdoba Ramírez, *Manuel Payno: los derroteros de un liberal moderado*, Michoacán, El Colegio de Michoacán, 2006, pp. 120-177.

(32), Avisos. Informes (8), Biografías (8), Cartas (11), Críticas (28), Crónicas (36), Discursos (2), Ensayos filosóficos, sociológicos y éticos (13), Ensayos históricos (56), Ensayos religiosos (7), Mejoras morales y materiales (16), Monografías sobre México (30), Novelas (4), Periodismo (no se consideran en la numeración pero se mencionan 4), Poesía (9), Política (95), Polémica (36), Prólogos (2), Relatos de viaje (8), Teatro (1), Trabajos leídos en la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística (26), Trabajos sobre Hacienda, Economía, Derecho (139), Tradiciones, leyendas (4), Traducciones (23) y múltiples artículos sin clasificar (42).⁵⁶

Actividad política y su faceta de gastrónomo

A partir de 1848 Payno comienza de manera más decidida su carrera política, una vez que había alcanzado logros dentro del ámbito literario. Era un escritor respetado y se le reconocía su talento; los viajes enriquecieron su visión del país en el contexto internacional. Su vida personal alcanzó la estabilidad y tranquilidad en el matrimonio, además había pasado por la experiencia de la lucha armada en defensa de la nación. Era una de las personas mejor preparadas dentro del Congreso cuando fue diputado por Puebla en 1848, se sentía con la legitimidad suficiente para emprender los proyectos que transformarían al país social y económicamente. Se le conocía como un orador inigualable, sereno y confiado, “cuando subía a la tribuna no andaba buscando ni frases pomposas, ni las figuras poéticas, ni los golpes de teatro; muy pocas veces se exalta y no hay peligro de que muera por la impetuosidad de su carácter...”⁵⁷ No por eso dejaba de ser crítico y poco condescendiente con la situación que imperaba .

Concebía la educación como parte medular para labrar la conciencia política, la importancia del voto y la trascendencia del ideario de cada uno de los partidos. Aunque reconocía que esto se lograría en el largo plazo, en el corto y mediano veía que era necesario reformar a la policía y al ejército, así como mejorar la administración. Planteó la modernización del país como prioritaria,

⁵⁶ Miguel Ángel Castro, “Prólogo” en Duclas, *Bibliografía...*, p. 14.

⁵⁷ Citado en Duclas, *Les Bandits...*, p. 113.

para lo cual habría que transformar el campo, las vías de comunicación eran indispensables para lograrlo, la construcción de ferrocarriles y barcos se tendrían que acelerar como lo hacían ya países de éxito, este proyecto lo tuvo siempre presente. Fue un convencido de que era necesario poblar el norte y proteger las fronteras ante los invasores; implementó un sistema de control de aduanas de “contrarresguardo.”

Conocía mejor que nadie la situación hacendaria del país y, fue uno de los primeros en negociar la disminución de los intereses de la deuda externa. Llegó a ocupar cuatro veces la Secretaría de Hacienda, durante los gobiernos de Joaquín Herrera (del 4 de julio de 1849 al 13 de enero de 1851), Mariano Arista (del 16 al 28 de enero de 1851) e Ignacio Comonfort (del 14 de diciembre de 1855 al 15 de marzo de 1856, y del 20 de octubre al 11 de diciembre de 1857).⁵⁸

Consecuente con su vocación de servicio, en 1848 ingresa a la Sociedad Filantrópica donde obtiene financiamiento para la construcción de escuelas y talleres artesanales. Al siguiente año se convierte en miembro de la Sociedad de Geografía y Estadística de México.

El 26 de enero de 1851 termina su cargo como Ministro de Hacienda y presenta su renuncia debido a una inflamación de los ojos que estaría presente durante toda su vida. En marzo del mismo año, es comisionado por Mariano Arista para emprender un viaje a Europa como Encargado de Negocios en Londres, Cónsul general y responsable de varias misiones.⁵⁹

La vida política de Manuel Payno estuvo determinada por su participación en el golpe de estado de 1857 y enero de 1858, durante la presidencia del General Ignacio Comonfort. En ella se vieron cifradas las convicciones que como moderado profesaba, sobre todo en su parte toral en cuanto a la separación irreductible de la Iglesia y del Estado. Entre otras de las definiciones del actuar de la postura moderada que explican su comportamiento ante algunos de los acontecimientos políticos en los que se vio involucrado serían que “opera fundamentalmente como ‘reacción’: frente a lo que otros dicen o hacen, se

⁵⁸ Nicole Giron, “Manuel Payno: un liberal en tono menor” en *Historia Mexicana*, México, El Colegio de México, Vol. XLIV, núm. 1, julio-septiembre, 1994, p. 31.

⁵⁹ Duclas, *Les Bandits...*, p. 142.

posiciona en el ‘centro’ y pretende ser el fiel de la balanza y su pertenencia a sectores de élite, lo que se traduce en la defensa de sus privilegios”.⁶⁰

Después del fracaso del golpe, estuvo prisionero por algunos meses: salió de prisión a instancias de Maximiliano de Habsburgo, quien reconociendo su experiencia hacendaria lo invitó a colaborar dentro de su gabinete. Meses después renuncia y desempeña algunos cargos menores, dentro del servicio diplomático en España y Francia. Esto le permitió contar con el tiempo y la distancia suficientes para reflexionar sobre su país, su escritura y su porvenir.

En el escenario de “hombre de mundo” que fue la vida de Payno, llama la atención su novedosa y sugerente faceta como uno de los primeros gastrónomos en la historia de la cocina mexicana. En su obra se constata que el gusto por la comida y los placeres de la mesa sobrepasan el hedonismo personal para abarcar una dimensión cultural más amplia, visión propia del gastrónomo.⁶¹

⁶⁰ Marcos T. Águila Medina, “Prólogo” en *Memorias de México y el Mundo. Manuel Payno, obras completas*, México, CONACULTA, 2000, t. VII, pp. 16-20. La vacilación de Payno para que se aplicaran las leyes de desamortización de bienes, se basaba en que la Iglesia había cumplido en la Nueva España diversas funciones relacionadas con préstamos de créditos blandos para obras de desarrollo económico; aperturas de escuelas básicas y de educación superior, así como hospitales y servicios de salud para la población de escasos recursos que el Estado no estaba en condiciones de absorber. Algunas de las personalidades que pertenecieron al partido moderado fueron: Manuel Gómez Pedraza, José María Lafragua, Ignacio Comonfort, Francisco Olaguibel, Mariano Arista, Mariano Riva Palacio, Gregorio Mier y Terán, Mariano Otero, Luis de la Rosa, Manuel Siliceo, José María Lacunza, Manuel Doblado, Juan Álvarez.

⁶¹ El gastrónomo moviliza saberes múltiples: fisiología, medicina, química, higiene, a veces geografía o moral. Se abre con él la era de los escritores cuyo objeto es siempre la comida en Michel Onfray, *La Raison Gourmande*, Paris, Grasset&Fasquelle, 1995, p. 18.

Una versión actualizada de lo que se entiende por gastronomía y, en consecuencia, por gastrónomo es el estudio de la relación entre cultura y alimento. Gastrónomo es la persona que se ocupa de esta ciencia. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. Desde el punto de vista etimológico la palabra “gastronomía” no tiene un significado literal del todo válido pues deriva del griego “gaster” o “gastros” que quiere decir estómago y “gnomos”, conocimiento o ley (Conocimiento o estudio del estómago). Un gourmet es una persona con gusto refinado, y conocedor de los platillos,

Este cariz de su personalidad, además de ser casi desconocido, no se entendería sin el contexto de la cultura culinaria de su época.

Contexto de la cultura culinaria en el siglo XIX

México, como las otras grandes capitales del mundo, se vio permeado por la cultura francesa que en el siglo XIX, dictaba la moda a seguir para el mundo “civilizado” en cuanto respecta a la cultura culinaria. Como parte de ella, la literatura gastronómica floreció en grande en ese siglo.⁶²

Los nombres de B.A. Grimod de la Reynière (1758-1837) y Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) quedan inscritos como los iniciadores de la reflexión y teorización en torno a la comida y son referencias clásicas de consulta obligada. Ellos sentaron las bases para que se comprendieran la parte fisiológica, artística, social y material de la relación del hombre con la comida. Pertenecieron a las clases altas de la Francia prerrevolucionaria; el mundo aristocrático fue el ambiente donde germinaron sus obras con las que contribuyeron a la “secularización” de ciertos aspectos de esa forma de vida que más tarde adquirió la burguesía emanada de la Revolución Francesa.

B.A. Grimod de la Reynière, muy al estilo del marqués de Sade, hizo de la trasgresión un apostolado, adepto al hedonismo emanado de la buena mesa. Se cuenta que no tenía manos por lo que realizó su actividad como escritor y gastrónomo con la ayuda de unas prótesis inservibles.⁶³ Pensaba que las

que tiene la capacidad de ser catador de talentos de cocina al probar el nivel de sabor, fineza y calidad de ciertos alimentos y vinos.

En México algunos de los primeros estudiosos que comenzaron a hablar del tema de la gastronomía fueron José Vasconcelos y José Juan Tablada, se refirieron a ella bajo dos definiciones. Consideraron a la gastronomía como el acceso a productos de todo el mundo y la posibilidad de tener restaurantes de categoría. Posteriormente, Salvador Novo utilizó la palabra gastronomía en el título de su libro sobre la cocina de la ciudad de México y si bien no definió el concepto vemos que usa la palabra gastronomía como entorno, es decir, todo lo que está alrededor del hecho culinario en Juárez López, *Nacionalismo culinario*, p. 45.

⁶² Jean François Revel, *Un festín en palabras*, España, Tusquets, Los 5 sentidos, 1995, p. 231.

⁶³ Xavier Domingo, “Prólogo” en B.A.Grimond de la Reynière, *Manual de anfitriones y guía de golosos*, Barcelona, Tusquets, 1998, p. 12.

mujeres eran “demasiado débiles y bobas” para el trabajo teórico que requería la gastronomía, por lo que este dominio debía quedar en manos exclusivas de lo masculino. Como innovador original era capaz de montar verdaderas obras de teatro, donde la mesa y la comida eran el centro de atracción; consideraba que la cocina estaba relacionada con todos los conocimientos humanos “incluyendo las ciencias físicas, las artes útiles, la química, la física, la arquitectura, la geometría, la pintura, la pirotecnia”.⁶⁴ Sus escritos fueron publicados dentro del género periodístico bajo el título en español de *Manual de anfitriones y guía de golosos*. El anfitrión⁶⁵ es para Grimond de la Reynière un especialista, que al mando de un grupo de cocineros, pinches, mayordomos y demás servicios, debía tener conocimientos sobre cocina, vinos, servicio de mesa, manejar los códigos de puntualidad, temas de conversación, —aconsejaba no hablar de política en la mesa—, criterios para invitar y disponer a los invitados, etcétera. Todos los requisitos y virtudes del anfitrión corresponden a los creadores de l’Ancien Régime, capaces de organizar las fiestas más espectaculares donde ponían a prueba sus talentos con verdaderas producciones artísticas donde se exhibían el boato y el lujo de la corte.⁶⁶ Reminiscencias de estos especialistas aparecen en el *Nuevo cocinero mexicano*, “un buen oficial debe ser al mismo tiempo confitero, decorador, pintor, arquitecto, escultor, y florero”.⁶⁷ Lo que demuestra que junto con el saber de la culinaria francesa, también llegó a México para finales del siglo XIX la especialización en roles dentro de la cocina.

⁶⁴ Grimond de la Reynière, *Manual de anfitriones...*, p. 155.

⁶⁵ Rol proveniente del nombre del rey de Tebas por haber sido espléndido en sus banquetes, y que hoy entendemos como aquella persona que tiene invitados o recibe a su mesa o a su casa en *Diccionario de la Real Academia de la Lengua*.

⁶⁶ La figura del anfitrión, tal como la describe este autor, es conocida en la actualidad por la película *Vatel*, acerca de la vida de François Vatel (su verdadero nombre era Fritz Karl Watel; París, 1631 – Chantilly, 24 de abril de 1671) fue un cocinero y Maitre francés de origen suizo, famoso por haber inventado la crema Chantilly en el castillo del mismo nombre (Chantilly), donde servía a Luis II, Príncipe de Borbón-Condé. El suicidio de Vatel ha pasado a la historia de la gastronomía como ejemplo del extremo al que puede llevar la pasión por la cocina y su perfeccionamiento: supuestamente, la falta del pescado que requería para uno de sus banquetes fue el detonante para su final trágico; la película expone una causa más compleja.

⁶⁷ Anónimo, *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, México, Miguel Ángel Porrúa, 1989, p. 943.

El anfitrión tiene su motivo de ser en el “gourmand”, tal como aparece originalmente en el francés *Almanach des gourmands*, el significado que da el *Diccionario de la Academia* es el de “goloso como sinónimo de Glotón y de Tragón y Golosinería lo es de Glotonería.” Grimond de la Reynière puntuliza que el gourmand no sólo es aquel que por naturaleza goza de un excelente estómago, sino “tiene un gusto refinado, cuyo origen reside en un paladar exquisitamente delicado, logrado tras larga experiencia”.⁶⁸ Esta definición de gourmand corresponde y es sinónimo de gourmet; sibarita o gastrónomo quienes rescatarían el viejo “savoir-vivre” perdido con la Revolución. Según Xavier Domingo esta concepción de anfitrión fue un modelo ideal “para los hombres del Primer Imperio y válido hasta la Tercera República...políticamente pertenece a la rara especie de los conservadores progresistas.”⁶⁹ Domingo ve en esta obra una forma de militancia política por medio de la literatura gastronómica; criterio atribuible, de igual manera, con respecto a la obra Manuel Payno.

El otro precursor de este género es Jean Anthelme Brillat-Savarin quien perteneció a una familia de abogados pudientes de la “noblesse de robe” —la aristocracia de la administración de la justicia. Él mismo fue abogado, opositor al régimen posrevolucionario por lo que se exilió en Suiza y Estados Unidos donde se ganó la vida como maestro de violín y cocinero; en una ocasión persiguió a un pavo silvestre por las selvas vírgenes y luego se lo comió completo “mechado de cebolla, ajo, setas y anchoas”.⁷⁰ Paradójicamente Brillat-Savarin recomendaba la medida en el comer y el beber como reglas para el gourmet. La *Fisiología del gusto* es su gran obra y murió sin enterarse del éxito de la misma; versa sobre las funciones relacionadas con el acto de comer y su naturaleza.⁷¹ A manera de meditaciones con cierto tono filosófico, analiza lo referente a los sentidos, al gusto, al apetito, los sueños, la digestión, el descanso, la obesidad, la flaqueza, el ayuno, la muerte y a los alimentos en general.

⁶⁸ Reynière de la, *Manual de anfitriones...*, pp. 29-30.

⁶⁹ Domingo, “Prólogo” en *Ibid.*, p. 27.

⁷⁰ Alfonso Reyes, *Memorias de cocina y bodega*, México, Fondo de Cultura Económica, 2000, p. 91.

⁷¹ Fisiología en el sentido en que Aristóteles y otros escritores antiguos usan la palabra, estudio de la naturaleza lo mismo que física. En ese sentido usó también Kant a veces la palabra en Nicola Abbagnano, *Diccionario de filosofía*, México, Fondo de Cultura Económica, 1982, p. 559.

Dos de las meditaciones de Brillat-Savarin discurren sobre la gastronomía y el gastrónomo donde explica el significado de este término, toda vez que los diccionarios de la época, confundían gastronomía con glotonería y voracidad; repara en que este concepto está más cercano a la idea de gula, por lo que da varios conceptos que definen la gastronomía: “es la preferencia apasionada, racional y habitual de cuantos objetos lisonjean el gusto; es enemiga de los excesos; todo hombre que tiene indigestión o borrachera, corre peligro de que lo borren de la lista de los expertos; también comprende la golosina, que no es sino la misma preferencia aplicada a manjares ligeros, delicados, de pequeño volumen, a los dulces, pastas, etcétera.”⁷² Le reconoce a la gastronomía cualidades que propician la empatía entre los pueblos y promueve actividades de carácter económico, ya que las diversas industrias que la involucran son sostén de familias enteras; signo de civilización y progreso, así como la aportación de grandes recursos al fisco. La fuerza de la gastronomía hace que alrededor de una mesa se cultiven el amor conyugal, la amistad, los negocios y las intrigas. Brillat-Savarin eleva a la gastronomía al rango de las bellas artes y sus multicitados aforismos: “dime lo que comes, y te diré quién eres; más contribuye a la felicidad del género humano la invención de una vianda nueva, que el descubrimiento de un astro; convidar a alguien equivale a encargarse de su felicidad en tanto esté con nosotros; los que tienen indigestiones o lo que se emborrachan no saben comer ni beber,”⁷³ forman parte destacada del imaginario culinario universal.

Payno se mantuvo expectante y al día en todo lo que se publicaba y se escribía en Francia. Expresó un sentimiento ambiguo hacia la cultura de ese país con críticas feroces contra algunos de sus escritores por ser “grandes charlatanes que tienen la imbecilidad necesaria para gastar cuatro o más años en componer una novela de ocho tomos, llena de ridiculeces y de inverosimilitudes”.⁷⁴ Al mismo tiempo halagó y elogió a Alejandro Dumas, Eugenio Sué, Víctor Hugo, Alphonse de Lamartine y Honorato de Balzac a quienes no sólo leyó sino que tradujo para darlos a conocer. La influencia de ellos se advierte en la obra de

⁷² Brillat-Savarin, *Fisiología del gusto*, España, Editorial Optima, 2001, p. 146.

⁷³ *Ibid.*, p. 20.

⁷⁴ Citado en Duclas, *Les Bandits...*, pp. 70-72.

Payno particularmente la novela de Sué, *Los misterios de París* que ponderó como “de las mejores que ha creado la literatura moderna”.⁷⁵ En la sobremesa de una posada rumbo a Veracruz, deja encantados a unos extranjeros que acababan de llegar de París, por su familiaridad con la obra de Víctor Hugo y Balzac pero sobre todo con la de su “querido Dumas”.⁷⁶

Por el amplio conocimiento que Payno tenía de la literatura francesa de su época, se infiere que leyó a Brillat-Savarin o al menos supo de él. Prieto hace una curiosa mención del fisiólogo, cuando describe el ruinoso estado del edificio donde se encontraba la escuela de San Juan de Letrán, en cuyo segundo patio o corral “se percibía una harpía jorobada y harapienta que era la cocinera; cocina que de sólo imaginada habría producido un ataque nervioso a Brillat de Savary”.⁷⁷ *La Fisiología del gusto* fue publicada en 1825 y traducida al español poco después por el aristócrata Rodalquilar con un gran éxito de venta.⁷⁸ Especialmente, las fisiologías francesas —consecuencia del pensamiento ilustrado—, le habían interesado a Payno como la *Fisiología del matrimonio* de Balzac,⁷⁹ que influyó notoriamente en sus *Memorias sobre el matrimonio*.

La deferencia que Payno tuvo por Alexandro Dumas radicaba además de la vocación literaria en la pasión por la gastronomía que ambos profesaban. Dumas fincó su fama como gastrónomo en el compendio de anécdotas, recetas, información y reflexiones sobre Lúculo y Apicius en el *Grand dictionnaire de cuisine* que escribió al final de su vida hacia 1870. En él se leía la sentencia denotativa del grado de pretensión que había alcanzado la literatura gastronómica, al mencionar que su libro estaba dirigido y escrito, “para el hombre civilizado.”⁸⁰

Por Payno y Prieto sabemos de otros epicúreos de su tiempo. Nuestro autor tenía a Comonfort de “insigne gastrónomo, proclive a exquisitos platillos y vinos

⁷⁵ Duclas, *Bibliografía...*, p. 129.

⁷⁶ Payno, “De Puebla a Perote” en Rosen Jélomer, *Crónicas...*, p. 106.

⁷⁷ Prieto, *Memorias...*, p.73.

⁷⁸ Alain Kélépikis, “El imperio gastronómico de Brillat-Savarin en el siglo XIX: su influencia en España” en *Conferencias culinarias*, Barcelona, Tusquets, 1982, p. 94.

⁷⁹ Aurelio de los Reyes, “Prólogo” en *E l fistol del diablo*, México, CONACULTA, 1996, p. 24.

⁸⁰ Alexandre Dumas, *Mon dictionnaire de cuisine*, France, Société Nouvelle Firmin-Didot, 1999, p. 10.

de lo mejor”;⁸¹ inclinación que seguramente coincidió con la práctica política de ambos correligionarios. Por su parte, Prieto le concede las mismas virtudes a su bienhechor Joaquín Lebrija, Administrador de la Aduana que como buen veracruzano sufría de gota, “porque no sólo era gastrónomo, sino perito en la confección de pulpos y camarones, robalo y huachinango, salsas y potajes”.⁸²

La cultura culinaria en México durante el siglo XIX

Con la irrupción de la literatura culinaria proliferaron publicaciones en periódicos, almanaques, revistas, libros, etcétera que pusieron al alcance de la clase media recetas y artículos que se ocupaban de la comida. Arjun Appadurai —al sintetizar el papel histórico de los libros de cocina— afirma que: “aparecen en las civilizaciones letradas en que la exhibición de las jerarquías de clase resulta esencial para su conservación, y en las cuales se ve a la cocina como una variedad comunicable de conocimiento especializado”.⁸³ La visión criolla de la cocina se fue trasladando hacia los platillos galos conforme la cocina francesa se entronizaba y la cocina mestiza quedaba rezagada. Algunos llegaban a considerar impropio el consumo de ciertos alimentos del pueblo, inclusive se cuestionaba la moral de cualquier familia que comiese tamales... “alimentos de los órdenes más bajos”.⁸⁴ El pozole, también era proscrito por ser comida muy popular dentro de la población indígena.

Se publicaron entonces quince libros de cocina diferentes, que sumando múltiples ediciones y reimpressiones asciende a un total de cien mil, provenían

⁸¹ Payno, *BRF*, t. II, p.563.

⁸² Prieto, *Memorias...*, p. 100.

⁸³ Arjun Appadurai, “How to Make a National Cuisine. Cookbooks in Contemporary India” en *Comparative Studies in Society and History*, Inglaterra, Cambridge University Press, Vol. 30, No. 1, Jan., 1988, p. 4.

⁸⁴ Jeffrey Pilcher, *¡Vivan los tamales! la comida y la construcción de la identidad mexicana*, México, Ciesas/Ediciones de la reina roja/CONACULTA, 2001, p. 80.

principalmente de la *intelligentzia* liberal;⁸⁵ como tal, esbozaban los ideales y preceptos de ese sector de la sociedad.

El cocinero mexicano, anónimo fue publicado una década después de consumada la Independencia, marcando el tono de la cocina nacional de México; posiblemente fue el primer recetario impreso en el país y sin duda el de mayor influencia, desde la óptica del Iluminismo hacía una crítica al conservadurismo español, en él se resaltaba “la verdadera cocina nacional” con la denuncia de los paladares delicados de los europeos y se incapacidad de apreciarla. Esto resultó demasiado radical a su editor Mariano Galván Rivera, quien hace una revisión drástica una vez agotada la primera edición después de 1834, y “escribió una nueva introducción disculpándose por los defectos de la edición anterior. Las versiones subsecuentes fueron incorporando otros cambios; para 1841 ya se había convertido en el *Nuevo cocinero mejicano*, y cuatro años más tarde se reorganizó la obra en forma de diccionario”.⁸⁶ El *Nuevo y sencillo arte de cocina* (1836) advertía que sus recetas “se acomodaban al paladar mexicano”.

En 1888 aparece en el “prospecto” (prólogo) del *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* la inclusión de recetas de la cocina francesa como insoslayable para la culinaria mexicana: “ha invadido nuestros comedores, y se van haciendo de uso común entre nosotros sus condimentos y su esmerada finura en la disposición de sus platos, se han tomado varios artículos del Cocinero Real, de las obras de Beauvilliers, de los excelentes tratados del célebre Câteme, del Diccionario de Mr. Burnet, que son las obras maestras en la materia, y de otras, como la Nueva cocina económica, que por su sencillez y claridad, es preferible en muchos casos.”⁸⁷ En esta línea, también se empiezan a aparecer recetas en *Semana de las Señoritas* (1815), *Diario del Hogar* (1882), *Correo de las Señoras* (1884), *El Comercio de Morelia* (1894), *La Semana en el Hogar* (1895). De igual manera difundieron la cocina francesa, utilizando términos como:

⁸⁵ Jeffrey Pilcher, “Many Chefs in the National Kitchen: Cookbooks and Identity in Nineteenth-Century Mexico”, en William H. Beezley and Linda A. Curcio-Nagy (comp.) *Latin American Popular Culture*, USA, SR Books, 2000, p. 125

⁸⁶ Pilcher, *¡Vivan los tamales!...*, pp. 117-118.

⁸⁷ Anónimo, “Prospecto” en el *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, México, Porrúa, 1989.

espagnole, velouté, béchamel, tomatée y hollandaise; platos y sopas de quenelles, blanquette de veau, vol-au-vent á la financiére y biftec à la Chateaubriand codornices en papillote y postres como eclairs y gateau saint Honoré.⁸⁸

No fue sino hasta 1877 que Narciso Bassols componía los dos tomos de *La cocinera poblana y el libro de las familias* con una visión negativa acerca de la cantidad de recetas extranjeras que resultaban inútiles y en donde aparece por primera vez un apartado específico para Cocina Mexicana.

Otra de las obras torales dentro de la construcción de la cocina mexicana fue la de *Recetas prácticas para la señora de casa sobre cocina, repostería, pasteles, nevería y Manual de Cocina Michoacana* (1896) de Vicenta Torres de Rubio, una de las primeras mujeres en publicar un recetario; se movía en los círculos liberales y, en su obra aparecen menús para banquetes políticos. Estos documentos reiteraban el interés por recuperar algunas de las recetas tradicionales.⁸⁹

Los banquetes oficiales, las grandes recepciones y los presuntuosos gourmets seguían la moda que, en términos culinarios y culturales dictaba la Ciudad Luz, aunque en su apetito más íntimo siempre suspiraran por unos chilaquiles o gorditas, clasificados como “comidas ligeras” en la primera edición de *El cocinero mexicano*.

Para aquellas damas de la alta sociedad que no supieran o no pudieran cocinar los platillos a la francesa, existían tiendas especializadas donde vendían: patés, pasteles, jamones, quesos, vinos de Burdeos y jereces, abiertas bajo la dirección de cocineros provenientes del viejo continente, como fue el caso paradigmático —años más tarde— del exitoso chef parisino Sylvain Daumont, invitado a venir a México en 1891 por Ignacio de la Torre quien, al año siguiente, abriría su propio restaurante con tal prestigio que sirvió los banquetes presidenciales que le ganaron la fama de ser “dignos de las más suntuosas cortes europeas”.⁹⁰

Las clases adineradas contrataban los servicios de chefs extranjeros que empezaron a llegar a partir de la segunda mitad del siglo XVIII con las Reformas Borbónicas. Para Fanny Calderón los servicios de estos profesionales implicaba

⁸⁸ Pilcher, *¡Vivan los tamales!...*, p. 107.

⁸⁹ *Ibid*, p. 80.

⁹⁰ Salvador Novo, *Cocina mexicana*, México, Porrúa, 1979, p.133.

pagarles “a precio de oro e ignorar sus raterías”, y, aunque había uno o dos restaurantes franceses que enviaban a la casa una muy buena comida, los precios eran extravagantes: “así acostumbran hacerlo los extranjeros, en particular los ingleses que han adoptado este sistema siempre que dan algún banquete.”⁹¹

Esta tendencia se incrementó con la Intervención Francesa, aunque con cierta austeridad y restricciones, según nos cuenta la Condesa Kolonitz en su diario de viaje cuando llega a México como una de las damas de honor de la Emperatriz Carlota:

...las comidas de Corte eran muy sencillas. Se encargó en París a Christofle un servicio de mesa, pero no llegó en mi tiempo. En el palacio no se encontró nada de valor. Sólo los tenedores y cucharas eran de plata, y la vajilla y el cristal eran extremadamente simples. En vez de un rico despliegue de platería, había hermosos ramos de flores, y al menos éstos podían rivalizar en belleza con todos los que hubieran adornado la mesa de un monarca. Aunque el Emperador trajo consigo cocineros de Europa, maestros en su arte, la mesa era pobre.⁹²

La comida en la vida de Payno aparece no sólo en su literatura, él mismo tuvo un desempeño dentro de la cocina que era reconocido y disfrutado en diversas ocasiones por sus allegados. ¿Quién mejor que Guillermo Prieto, para conocer de las pericias culinarias de nuestro autor?

...la pasión culinaria agitaba a mi hermano, aquello era estupendo; el mechado y la trufa, los pickles y los hongos, el asado y la fritura, competían y al recibir el bautismo de las más atrevidas innovaciones, resultaban confecciones sorprendentes... con su vestido adecuado, su delantal albeando y su gorro bombacho de bretaña, en esas faenas no se habría cambiado por los sabios o guerreros más aplaudidos del mundo.⁹³

⁹¹ Fanny Calderón de la Barca, *La vida en México*, México, Porrúa, 2003, p. 164.

⁹² Condesa Paula Kolonitz, *Un viaje a México en 1864*, México, SepSetentas, 1976, p. 129.

⁹³ Prieto, *Memorias...*, p. 299.

Prieto nos hace saber que Payno era un cocinero creativo e imaginativo, que dominando las técnicas tanto del asado y la fritura se atrevía a mezclar diferente tipos de ingredientes. Cuando fueron empleados, como “Administradores de tabacos” en Fresnillo y Zacatecas, le sorprende la diligencia y gracia con que improvisa un banquete que los relaciona con las principales familias de las que recibieron toda clase de atenciones.⁹⁴ Como gourmet fino, no había olvidado de llevar una cafetera de último modelo y una freidera de papas que debieron ser la admiración o la crítica de las amas de casa.⁹⁵

Asociaciones literarias

La *intelligentsia* de esa época se reunía en asociaciones literarias donde se intercambiaban ideas, se leían textos y se discutían varios de los temas del acontecer nacional. La creación de estos espacios surgió con la necesidad de: “emanciparse de la marginación psicológica y cultural: el equivalente literario y científico de la Independencia”.⁹⁶ Después de acaloradas y sesudas sesiones se compartía la comida; aún desde que se fundó la Academia de San Juan de Letrán en 1836 —la primera de estas asociaciones—, se hace mención a lo frugal de la conmemoración, dando cuenta de la precaria situación económica de sus fundadores: “rebanadas de una piña que se encontraba a la mano, salpicada con algo de azúcar que quedaba del café”, fue el primero de los ágapes que han quedado registrados. Con el paso del tiempo se convivía degustando todo tipo de platillos lo que resultó en verdaderos banquetes. En 1867 se proclamó la República Restaurada e Ignacio Manuel Altamirano —con Prieto y Ramírez—, en un afán por convocar a la unidad, atenuar enconos ideológicos y demandar conciliación, fundaron las:

94 *Ibid.*, pp. 60-64.

95 Duclas, *Les Bandits...*, p. 53.

96 Carlos Monsiváis, “Las costumbres avanzan entre regaños” en Glantz (coord.), *Del fistol a la linterna...*, p.13.

Veladas Literarias, que muy pronto fueron celebrándose, con orden y cordialidad, pan, queso y algún vinillo, en los “zaquizamíes” de los jóvenes escritores, adonde los viejos liberales acudieron acarreado incluso los sillones desde los que pontificaron a sus anchas.⁹⁷

Ríos de tinta y vino condujeron las ideas de esas generaciones que encontraron en las asociaciones y el brindis su mejor cauce. Se escribió muchísimo sobre todos los temas tanto literarios como científicos; se bebió muchísimo con el ánimo de dirimir, confluir, pero sobre todo edificar las bases de la nueva nación. Fueron tiempos en que todo se arreglaba mejor “en derredor de una mesa cubierta de manjares, de botellas y de flores” al grado que Vicente Riva Palacio confiesa que “a causa de pasar la vida en convites, terminó considerando inútil mantener vivo el fuego de su cocina.”⁹⁸

A estas veladas literarias se integraron empresarios como Martínez de la Torre y el millonario Schiaffino degenerando en “festines, en la mesa de los ricos”,⁹⁹ que con tanta opulencia y despilfarro habían perdido el espíritu inicial lo que motivó el desencanto en algunos de sus asistentes. Los protagonismos no tardaron en hacerse notar: Payno fue acusado de querer adueñarse del movimiento por su intención de formular un reglamento para las reuniones. Altamirano que no estuvo de acuerdo, prefirió suspender oficialmente las reuniones; a salvo quedó la literatura que, por fortuna, “aunque amamantada con champagne y mantenida con manjares temibles, no tuvo la desgracia de atragantarse”.¹⁰⁰

Como fruto de las veladas literarias, apareció la revista *El Renacimiento* en 1869 cuyos redactores responsables fueron Ignacio Ramírez, Guillermo Prieto, José Sebastián Segura, Manuel Peredo y Justo Sierra. Esta alcanzó una cobertura nacional y se convirtió en la revista de varias generaciones; en ella escribieron

⁹⁷ Huberto Batis, “Presentación” en *El Renacimiento. Periódico Literario* (México, 1869), edición facsimilar, México, Universidad Nacional Autónoma de México, (Fuentes de la Literatura Mexicana), 1993, p. IX.

⁹⁸ René Rabell Jara, “La clientela” en Fernán González de la Vara (dir.), *La Cocina mexicana a través de los siglos*, México, Clío/Fundación Herdez, 1996, t. VI, p. 43.

⁹⁹ Batis, “Presentación”..., p. IX.

¹⁰⁰ *Ibid.*, p. XI.

entre sesenta y setenta colaboradores de toda la república. Considerada una revista de mayor importancia durante el siglo XIX, abarcaba varios tópicos destacan las reseñas de costumbres de Altamirano sobre la vida de la ciudad, ahí publicó el artículo “El rito griego en casa de Payno”. Este hombre —quien años atrás el 22 de julio de 1861, en un discurso ante el congreso erigido en gran jurado para juzgar a Payno por su complicidad en el golpe de estado de 1857— pide que se castigue a Comonfort con la vida de Payno y, “en vez de arrojarle las flores de la adulación y las llaves de la República, arrojémosle la cabeza de su cómplice”. Con el paso del tiempo, las dotes epicúreas de Payno se impusieron y Altamirano disfruta de ellas:

A la una los misterios comenzaron. Ya se sabe lo que son las comidas de Payno, espléndidas, succulentas. Sale uno en ellas de la monotonía del estilo francés y se sorprende con los manjares de carácter mexicanos, pero condimentados de una manera particular. No hay la costumbre en el rito de hacer libaciones a Diana; se bebe por la amistad; por la patria y, cuando Aristófanes ha dicho un epigrama delicado o Sócrates ha pronunciado un apotogema profundo, o Tucídides ha contado algunas anécdotas de las muchas que guarda en su memoria, o Anacreonte recita con vez alegre una oda a Baco o a las Gracias, se hace cuenta que se torna el vino de Naxos o de Chio en copas myrrhinas y se apura el borgoña o el rin con ternura y delicia....¹⁰¹

Con esta evocación de la cultura clásica, Altamirano rememora los banquetes de las sociedades en la antigüedad, aquellos ágapes o festines comunitarios de carácter político donde se sellaban pactos y se definían estrategias que iban determinando profundamente el conjunto de la vida social.¹⁰² En clara emulación, los letrados decimonónicos se sentaron a la mesa ceremoniosamente y, en no pocas ocasiones Payno oficiaba; las divergencias se atemperaban, en armonía brindaban por la amistad, pero sobre todo por la patria. Altamirano que

¹⁰¹ Ignacio Altamirano, “El rito griego en casa de Payno” en *El Renacimiento*, México, julio 3, 1869, I. 372.

¹⁰² Matthias Klinghardt, “Tomad y comed; este es mi cuerpo. Ágape e interpretación del ágape en el Cristianismo Primitivo” en Perry Schmidt-Leukel (ed.), *Las religiones y la comida*, España, Editorial Ariel, 2002, p. 41.

igual degustaba con los léperos y pinacates de unos deliciosos tamales y curados de apio, cuando era invitado por Payno, agradecía el sabor mexicano de sus platillos y renegaba del afrancesamiento que prevalecía en la sociedad “como síntomas de un raquitismo de las ideas, furor de imitar mal del siglo; el tedio que lo envenenaba todo”.¹⁰³ Las asociaciones literarias tuvieron como lugares de encuentro los cafés y restaurantes donde se discutía de política, se leían los periódicos, poemas y textos que atraían la atención de un sector de la sociedad media que poco a poco, se iba apropiando de este tipo de establecimientos; se convirtieron en los espacios emblemáticos de la clase media burguesa que encontró en ellos una forma más libre y ocasional para socializar, durante la segunda mitad del siglo XIX.¹⁰⁴

Crónicas de viaje

Estos relatos, escritos por Payno durante su juventud formaron una especie de rompecabezas, cuyas piezas desempolvó después de cincuenta años, para armar su novela final. En este apartado me referiré a los menús de lugares que no aparecen en la novela o tienen escasa mención.

Escribir sobre viajes o cuando se viajaba, se convirtió en una práctica frecuente durante el siglo XIX. Los avances tecnológicos que hicieron posible la construcción de las líneas de ferrocarril, así como la máquina de vapor facilitaron la movilidad del hombre. El mundo ensanchó sus fronteras y notables escritores o simples viajeros que tuvieron el ánimo y la disciplina de llevar un diario en la maleta, se dieron a la tarea de contar sus experiencias dentro o fuera del propio territorio. Los viajes abrieron las compuertas para enlazar todo tipo de conocimiento y propiciar una mirada subjetiva, antesala del romanticismo.

¹⁰³ Altamirano, “El rito griego...”, p. XXI.

¹⁰⁴ Clementina Díaz y de Ovando, “El café: refugio de literatos, políticos y de muchos otros ocios” en Belem Clark de Lara, Elisa Speckman Guerra (ed.), *La República de las Letras, asomos a la cultura escrita del México decimonónico*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2005, Vol. 1, pp. 90-96.

Payno realizó varios viajes a lo largo de su vida cuando ya había leído los libros del barón Von Humboldt, Laurence Sterne, Alphonse de Lamartine y de François-René de Chateaubriand.¹⁰⁵ En su relatos percibimos la agudeza de sus observaciones que durante sus visitas a diferentes lugares servirían como referentes de las circunstancias que se vivían en el país. Transmiten una necesidad de querer registrar todo o casi todo con el afán de reinventar “un mundo”. Payno nos pone en antecedentes de por qué habla de la comida en sus crónicas de viaje, ya que “cuando se viaja se tiene más hambre y como es uno de los placeres más grandes el encontrar una buena mesa después de una dieta de algunas horas no es extraño que consigne yo estos hechos históricos en estas interesantes impresiones de viajes.”¹⁰⁶ En efecto, sus compilaciones culinarias de viajes, motivadas por su apetito siempre dispuesto, han sido testimonios útiles para la historia de la comida.

De las primeras crónicas de este tipo, se conoce la que escribió cuando trabajó en la aduana de Tamaulipas en 1841; con apenas veintún años, emprende un recorrido a caballo a todo lo largo del Río Bravo. Lo acontecido durante su estancia apareció en el periódico *El Siglo XIX* en 1842 en forma de cartas dirigidas a su entrañable Fidel: Guillermo Prieto. Durante su estancia en el norte del país coincidía con la idea de instrumentar una política de migración que protegiera la frontera y sirviera de motor al desarrollo económico en beneficio del resto del país. Advierte que la horticultura estaba floreciendo y se conseguían buenas alcachofas, lechugas, zanahorias y betabeles. A lo largo del Río Bravo habían excelentes cultivos de caña, arroz y algodón equiparables a los mejores del mundo aunque el río no era buen proveedor de pescados, en la laguna del Brazo de Santiago había abundancia de corvinas, mojarras, rayas, camarones, ostras y jaibas de fácil pesca.

En Matamoros observa que no existe tanta desigualdad en la entidad: “además de que iban bien vestidos, no se veían léperos tirados en las calles dormidos o borrachos”, lo que no obstaba para que se siguiera percibiendo la indolencia y el descuido de la sociedad en desventaja con la de Estados Unidos

¹⁰⁵ Blanca Estela Treviño, “Prólogo” en Rosen Jélomer (comp.), *Crónicas...*, t. 1, pp. 10-15.

¹⁰⁶ Payno, “El muelle. —La casa de diligencias.— La ciudad” en *Ibid.*, p. 126.

que era activa, audaz y emprendedora.¹⁰⁷ Payno se percató de la vulnerabilidad y el peligro en que se encontraba esa parte del país, situación que se agravaba dado el endeble contexto político de aquel momento. Comprueba lo monótono de la dieta cuando en Camargo fue invitado a comer y en todos los platillos que le ofrecieron, la carne de res era la base “que a no ser por la diferencia del color del caldillo, todos eran iguales”.¹⁰⁸ Se tomaba café o té endulzado con piloncillo traído en grandes cantidades de Linares, Morelos y otros puntos. La sandía y el melón eran de muy buena calidad y, “en algunas épocas del año se suelen ver en el mercado nueces, uvas de Parras y Saltillo, plátanos, mangos y cocos de Tampico o Tabasco”.¹⁰⁹

En pocas palabras, Payno nos informa que la carne era el alimento básico de esa región consistente en una dieta parca y poco variada. No obstante, probó uno tamales gordísimos amasados con manteca de vaca y rellenos de carne de puerco que asombraría a las cocineras de la ciudad.

El contacto que tuvo con los comanches llamó su atención pues tenían fama de comer carne humana; no alcanzó a verificarlo. Habla también de la temeridad y rudeza comanche tal como las describe en uno de los últimos episodios de los *Bandidos*. Tenían un sistema alimenticio equiparable a de otros grupos trashumantes con una dieta compuesta de:

...carnes de venado, de oso, de berrendo, de guajolote silvestre, y de todas las aves que cazan. No tienen horas regulares y señaladas para comer. Después de dos horas de haber salido el sol, encienden un fogón, y en un palo o asador que suelen hacer con una baquera de fusil, ensartan unos trozos de carne, y así que se ha dorado a fuego lento, comienzan a comer, y siguen ya comiendo indistintamente a cualquier horas del día Roque (sic), y otro cautivo que estuvo veinte años entre estos indios, asegura que jamás se comen a las gentes, ni mulas, ni caballos; pero yo he oído asegurar a unos indios cadós que los comanches comen burro, mula y costillas humanas, fritas con manteca de cíbolo.¹¹⁰

¹⁰⁷ Payno, “La Costa” en Rosen Jélomer (comp.), *Panorama de México*, México, CONACULTA, t. V, p. 41.

¹⁰⁸ *Ibid.*, p. 45.

¹⁰⁹ Payno, “El Río Bravo del Norte” en *Ibid.*, p. 36.

¹¹⁰ Payno, “Los comanches”, en *Ibid.*, p. 22.

Con estas descripciones sobre la dieta de algunos pobladores del norte país, Payno nos muestra un panorama culinario diferente al del centro; no habla de menús estructurados lo que indica la ausencia de una cocina nativa.

A su regreso del norte, visita la villa de San Ángel —lugar favorito de las clases acomodadas en sus paseos dominicales. En un relato de gran intensidad emotiva, en 1843, escribe a la manera del buen Sterne, *Viaje Sentimental a San Ángel* —dedicada al señor general don José Gómez de la Cortina—. ¹¹¹ Lejos quedaron las enormes extensiones semiáridas que recorrió días enteros a caballo, en San Ángel el paisaje bucólico lo llama a la contemplación; los sentidos se exageran con los aromas, colores y sabores que emanan de las frutas y flores cultivadas en las huertas. Salen a relucir las tradiciones culinarias practicadas por Juan, el cocinero del Convento del Carmen que preparaba un menú que había cobrado fama. Payno considera obligada la parada para su degustación. El menú es tratado más ampliamente en el capítulo correspondiente a la socialización de la comida en este trabajo. Su manera de publicitarlo hace pensar en las guías gastronómicas de la actualidad.

Recomiendo a todo hombre filósofo, aficionado algún tanto a la buena mesa, y deseoso de pasar un día patriarcal, que una vez cada año en tiempo de primavera, pase un día en el convento del Carmen de San Ángel. ¹¹²

El viaje a Veracruz fue un encargo de Ignacio Cumplido cuando Payno vivía recluido en su taller literario. La ruta que comunicaba a la capital con el puerto era de interés especial por ser la conexión trasatlántica donde se daban la mayoría de los intercambios comerciales y culturales. En cartas dirigidas a Fidel —Guillermo Prieto—, publicadas por primera vez en el *Museo Mexicano*, Payno reafirma su vínculo romántico al recordar a Lamartine en su travesía a oriente quien: “contemplaba la salida de la aurora en la popa del barco, tomaba su pluma y decía: Pintemos; y el hombre tierno, poético y religioso, trasladaba

¹¹¹ Payno, “Viaje sentimental a San Ángel” en *Crónicas...*, t. 1, pp. 37-40.

¹¹² *Ibid.*, p. 42.

al papel por medio de los signos convencionales, que se llaman idioma, esos cuadros magníficos que todos los hombres comprenden con su corazón”.¹¹³

La nula mención de la cocina poblana se debe a que para el siglo XIX “la culinaria poblana se consignó en recetarios pero éstos no la trataban como sobresaliente.”¹¹⁴ La pintura Edouard Pingret hizo famosas las cocinas poblanas y algunos de sus personajes típicos como la china poblana y el lépero. Con respecto a la primera, Payno alaba sus virtudes como mujer limpia que “guisa un mole y unas enchiladas deliciosas, y compone admirablemente el pulque con tuna, piña o almendra”.¹¹⁵ Le parece que la comida estaba mejor servida en Jalapa que en Puebla. Es en aquella ciudad donde aparece el arroz blanco, el plátano y calabaza frita en todas las mesas. En cambio para hablar de la cocina veracruzana le confiere un apartado especial:

En las mesas veracruzanas se saborean las verduras que conocemos en México, las excelente carnes de carnero, ternera, venado y aves del interior, los mariscos exquisitos propios de la costa, y los vinos aromáticos y viejos de la Europa. Ya ves que con todos estos elementos y un sazón exquisito y lujoso, propio de Veracruz, no deben pasarla muy mal los aficionados a la gastronomía. Te describiré la mesa a que he asistido hoy, y ten cuenta que no es un convite diplomático. Un par de sopas, arroz y fideos, un puchero de excelente ternera, condimentado con verdura, plátano, calabaza y chayote; un pescado sargo en salsa; ostiones fritos con pan rayado en la propia concha; camarones frescos con aceite y vinagre; un pescado huachinango, blanco, tierno, y sabroso como una mantequilla, asado con pan rayado; pulpos en una salsa sabrosísima; papas fritas; huevos, robalo fresco, y unos excelentes frijoles prietos, guisados con tal arte que vale la pena el hacer un viaje para probarlos; vino de Burdeos; vino seco de Madera; champaña; café.¹¹⁶

La predilección de Payno por la cocina veracruzana es patente en lo prolijo de la descripción y su enorme gusto por ese sazón lo que considera imperativo visitar esta región para todos aquellos aficionados a las experiencias culinarias.

¹¹³ *Ibid.*, p. 51.

¹¹⁴ Juárez López, *Nacionalismo culinario...*, p. 150.

¹¹⁵ Payno, El coloquio. —El lépero.— La China, en *Ibid.*, p. 76.

¹¹⁶ *Ibid.*, p. 144.

Subraya la particularidad de la cocina veracruzana por su variedad, ya que es en el puerto de Veracruz donde se da el primer encuentro culinario.

En 1845 fue comisionado por el ministro de Justicia, Mariano Riva Palacio para estudiar el sistema penitenciario en los Estados Unidos, con el fin de implantarlo en el país. Sobre las instituciones que visitó, está el reporte publicado en *Revista Científica y Literaria*. El de la Penitenciaría de Wetherfield en el estado de Connecticut apareció en *El Año Nuevo* en 1848 con una descripción de las formas alimenticias de los presos:

...comen tres veces al día: a las siete de la mañana, a la una del día y a las siete de la noche. La comida se les da en sus celdas, en unos platos de hoja de lata, y consta cada vez, de una ración de carne de vaca o pescado, de algunas papas cocidas, o arroz, y de una cantidad moderada de pan de salvado, que, sea dicho de paso, encontré que era demasiado ordinario y mal hecho. La cocina es extensa, limpia y sin humazones ni mal olor. La comida se condimenta en una gran caldera de vapor, colocada en el centro, y las proporciones de ella están tan exactamente calculadas, que bastan para alimentar a los detenidos, sin que el exceso los ponga beodos, ni la escasez los debilite.¹¹⁷

Tras unos años de intensa actividad política como diputado y ministro de Hacienda, va a Inglaterra en 1851 a petición del presidente Mariano Arista, con el encargo de renegociar la deuda externa que México había contraído con aquella nación. Ignacio Cumplido publica, en 1853, los apuntes de esa travesía con el nombre *Memorias e impresiones de un viaje a Inglaterra y Escocia*. Posterior a la Independencia, Inglaterra fue el primero en prestar dinero a México, los altos réditos hicieron impagable la deuda y Payno estuvo encargado de renegociarla, obteniendo una reducción bastante considerable en los mismos. De ahí su hipersensibilidad hacia cualquier tipo de comportamiento durante su primer encuentro con los ingleses. Se embarcó en el *Great Western* para cruzar el océano, trayecto que fue caótico debido al mal servicio, la mala calidad de la comida y la desmesura de sus compañeros de viaje:

¹¹⁷ *Ibid.*, p. 153.

Es un contraste verdaderamente notable el que forma en la mesa esta especie de pasajeros, que parecen unos esqueletos salidos de la tumba, que todo les repugna y que todo les molesta, con el de algunos ingleses rollizos, encarnados como el sol, que de cada sorbo se vacían en el estómago una botella de cerveza, y en cada bocado hacen desaparecer un cuarto de pollo o un rebanada de jamón....La mesa a bordo particularmente cuando han pasado cinco o seis días de navegación, es un motín, una revolución, un verdadero saqueo. Cuando suele por casualidad presentarse un pavo o pollo tierno, tres o cuatro enormes cuchillos caen a la vez sobre la víctima, la destrozan en menos de un segundo. El servicio de la mesa es propio para descomponer los estómagos más bien organizados. Los pavos y pollos resisten a los cuchillos más bien afilados. La ternera y el carnero aparecen el primer día en la forma de roast beef. En el segundo y tercero en la de carne fría, el cuarto vuelven a ser calentados los restos y cubiertos con una salsa de mostaza; finalmente, el sexto y séptimo día esa carne ya corrompida sirve para rellenar unos detestables pasteles. El arroz y las papas están cocidos sin sal. La leche de una vaca, aumentada con agua de arroz o de harina. Las tortas de pan son de una dimensión enorme, con una costra a la MacAdam y un migajón crudo y amarillento. Los licores se pagan aparte y con excepción de la cerveza, todos son muy caros y de malísima calidad.¹¹⁸

Lejos estuvieron aquellos pasajeros de aproximarse al ideal de etiqueta y buenos modales que seguían gastrónomos como Payno, para quien las actitudes en la mesa eran un indicativo del grado de cultura de una sociedad.

Una vez que pisa el viejo continente en Londres, acude a la Exposición Universal en el Palacio de Cristal donde pudo apreciar los últimos avances tecnológicos y artísticos del mundo. Esta experiencia deslumbrante le provoca visitar la exposición innumerables ocasiones, donde su vena de buen gourmet salió a relucir:

...la montaña de luz “el diamante más grande que un huevo de paloma que regaló a la reina Victoria la Compañía de las Indias Orientales” dentro de este imponente palacio donde el cristal y agua se confundía en impresionantes fuentes y cascadas se podía comer en los cafés “frutas, suaves helados de fresa, magnífica cerveza de Escocia, jamones, lenguas de cíbolo y carnes frías” y, para el que quisiera una

¹¹⁸ Payno, “El océano” en Rosen Jélomer, *Crónicas...*, t. 11, p. 28.

experiencia más allá de los sentidos en un jardín había un gruta pequeña como un gruta con estalctitas y estalagmitas. “Los intersticios estaban llenos de agua y cubiertos de cristales y dentro una multitud de pescados dorados y plateados de China. De algunas de las cristalizaciones caían hilos de agua clarísima y de otras vino de Oporto, de Jerez o de Burdeos... la comida: un salmón con salsa de huevo y mantequilla, un turbot con crema, tres o cuatro manjares más, una excelente carlota rusa, un pudding inglés, Oporto, Champaña, helados y fruta...al destapar la última botella y dar los primeros sorbos de un aromático café, la gruta se iluminó de luces rojas y azules y en medio apareció una ninfa vestida de azul, blanco y oro, teniendo en la mano una varita, sin duda la varita de la virtud de las encantadoras del oriente con la cual había creado un jardín tan romántico.”¹¹⁹

En esta descripción excepcional, Payno no sólo hace gala de su sensualidad, sino que muestra la familiaridad y el conocimiento que tenía de bebidas y productos de otras latitudes; como si el Palacio de Cristal hubiera creado un intersticio, para permitirle apartarse de la intención reivindicadora de la “comida del pueblo”, que como eje permanente conduce el discurso a lo largo de su obra. Una digresión que la exposición y su estancia en Europa le habían permitido.

En este evento vanguardista que ponía a sus visitantes en contacto con lo más novedoso y llamativo del continente europeo, México tuvo una nula participación de lo que se lamenta Payno.

Para estas fechas, el turismo masivo empieza a organizarse, las cocinas nacionales forman parte de los atractivos que ofrecían las agencias. En un “train de plaisir”, un grupo de viajeros franceses habían contratado y pagado por anticipado un paquete completo para visitar Londres. Se sintieron decepcionados porque después de cinco días, sólo les habían dado unos miserables trozos de carne dura en lugar del succulento roast-beef que para entonces ya gozaba de fama y reputación internacionales.

La selección de las citas anteriores son las más relevantes y descriptivas dentro de sus crónicas de viaje. En ellas se distinguen algunas líneas de interés para el gastrónomo: a manera de guía se recogen intenciones específicas y variadas

¹¹⁹ Payno, “El Palacio de Cristal” en *Ibid.*, pp. 53-55.

como la recomendación y promoción de lugares para comer, platillos y recetas especialmente sabrosos; se elabora sobre la experiencia extrasensorial a la que nos transporta la buena comida, así como a las limitaciones alimentarias de ciertos sectores de la sociedad y la valoración moral de los comensales conforme a sus comportamientos en la mesa y las cantidades de consumo. Lo anterior, en conjunto con los menús que se encuentran en la novela son pautas para conocer el sistema de valores que plantea este autor en torno a la comida.

CAPÍTULO 2

CONSIDERACIONES PARA EL ANÁLISIS DE LOS MENÚS EN LA NOVELA DE LOS BANDIDOS DE RÍO FRÍO



En la elaboración del análisis de los menús de esta novela, así como su ordenamiento y sistematización, he utilizado categorías sin pretensión teórica, que sirvieron de guías para agrupar los menús dentro de las mismas. Dichas categorías son de carácter espacio-territoriales como las de “comer afuera” y “comer adentro”; los menús de la ciudad y los del campo que sirven para dar un panorama de lo que eran las formas de comer de un sector de la sociedad durante la primera mitad del siglo XIX. En un sentido estricto los menús son prototípicos y representativos de cada uno de los ámbitos mencionados, por tal motivo he recogido sólo algunos de sus elementos que me han parecido sobresalientes para su desglose, ya que el estudio de la composición y factura de cada uno de los platillos, no sería el objetivo del presente trabajo.

Otro tipo de categorías obedecen a un enfoque de las mentalidades, referente a cómo la comida es factor sustantivo en la diferenciación social; la socialización alrededor de la misma; motivo de dominación y doblegación, así como central en los mitos fundacionales. El universo culinario que Payno crea está fincado en estos rubros que de manera general, nos aproximan al pensamiento de su época y su forma de concebir la vida.

Debido a que la intención de este trabajo es dilucidar el sistema de valores que a través de la cocina Payno dejó plasmado, considero que las categorías de las mentalidades han tenido mayor peso dentro del análisis. No por eso dejo de considerar que las espacio-territoriales son fundamentales, pero necesariamente

la extensión de la investigación tendría que haberse abierto a un trabajo más amplio donde factores económicos, de producción y políticos fueran conducentes. Cabe subrayar que cualquier conceptualización para este tipo de análisis es limitada y su función ha sido la de orientación para la organización y comprensión de la información. En ese sentido, todos y cada uno de los menús comparten las categorías mencionadas, pero para efectos prácticos se han ubicado dentro del criterio que tenga mayor preeminencia dentro del mismo y que sirva para ilustrar lo antes mencionado.

Comer en la Ciudad de México durante la primera mitad del siglo XIX

El universo culinario que Payno nos presenta en los *Bandidos* está situado en dos espacios, claramente distinguibles: el campo y la ciudad. Las referencias más numerosas las encontramos en el ámbito citadino debido a que Manuel Payno nació y vivió en la ciudad la mayor parte de su vida, por lo que estaba plenamente familiarizado con el amplio espectro culinario que en ella se desarrollaba.

A pesar de la guerra de Independencia, las consecuentes revueltas y turbulencias producidas por la inestabilidad socio-económica y política, la ciudad de México seguía siendo la más importante y grande del continente americano, con un tamaño aproximado de 12 kms. y una población entre 170,000 y 200,000 habitantes,¹²⁰ durante la primera mitad del siglo XIX.

Sus espaciosas plazas, resplandecientes iglesias y lujosas mansiones que alternaban con la miseria y la inseguridad hacían de ella una ciudad de enormes contrastes. La clase alta conformada por mineros, comerciantes prósperos, burócratas, eclesiásticos de alto rango, oficiales militares y aristocracia representaban el cuatro por ciento. El dieciocho por ciento lo constituían la clase media que incluía a literatos, profesionistas, comerciantes y empresarios de medios modestos, oficiales militares de rango medio y eclesiásticos menores, artesanos

¹²⁰ Duclas, *La Vie Quotidienne au Mexique au Milieu du XIX ème Siècle*, México, L'Harmattan, p. 13.

independientes y pequeños comerciantes. Las masas constituían el nivel más bajo que era la amplia mayoría de los habitantes de la ciudad: jornaleros en fábricas y talleres, vendedores ambulantes, trabajadores manuales o servidores domésticos, léperos y los que vivían de la mendicidad o del robo.¹²¹

La vida cotidiana de sus habitantes transcurría en un ambiente difícil e insalubre a pesar de los esfuerzos que hicieron las autoridades novohispanas desde finales del siglo XVIII por transformar y ordenar su funcionamiento. Las calles se encontraban en mal estado, sin desagüe lo que originaba inundaciones a menudo; eran peligrosas en la noche por lo mortecino del alumbrado de las lámparas de aceite y aunque existía la vigilancia nocturna realizada por los serenos, eran frecuentes los asaltos y asesinatos. Contribuían a la insalubridad la elaboración de trabajos artesanales en las banquetas, la convivencia con perros callejeros, cerdos, caballos y mulas, además de la costumbre de arrojar basura y sacudir tapetes por lo que se instituyeron bandos para reglamentar el uso de las calles, banquetas y fuentes.¹²²

En esas condiciones, la ciudad era el centro de confluencia e intercambio comercial más activo del país. Dentro del consumo y distribución de mercancías destacaban los productos alimenticios con un treinta y dos por ciento del total de mercancías distribuidas,¹²³ de acuerdo al análisis de los registros de la recaudación del impuesto —alcabala— a la circulación interna de mercancías del abasto de la ciudad de México .

Los productos eran introducidos a través de las garitas —edificios situados en partes estratégicas de la periferia de la ciudad—, donde los comerciantes se detenían para pagar los impuestos correspondientes. Las más importantes fueron la de Belén, San Cosme, La Piedad, Candelaria, La Viga, San Lázaro, Peralvillo, Vallejo (antes Santiago).¹²⁴

¹²¹ Silvia A. Arrom, *Las mujeres de la ciudad de México de 1790-1850*, México, Siglo XXI, p. 21.

¹²² Duclas, *La Vie Quotidienne...*, pp. 23-26.

¹²³ *Ibid*, p. 82.

¹²⁴ Jorge Silva, "El abasto al mercado urbano de la ciudad de México, 1830-1860" en Regina Hernández Franyuti (comp.), *La ciudad de México en la primera mitad del siglo XIX*, México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 1994, t. 1, p. 89.

La ciudad tenía una gran cantidad de pequeños comercios especializados: pulperías donde se vendía todo lo necesario para el abasto y el alimento del vecindario, estos negocios también servían de casas de empeño para los necesitados. Los tendajones mestizos que vendían especias, lienzos, textiles y papel; tocinerías con los productos derivados del puerco como manteca, sartenes de chicharrones o carnitas, lianas de chorizos y longanizas, piernas de jamón ahumado; pajerías, panaderías, vinaterías, carnicerías, azucarerías y cacahua-terías. Los peninsulares eran propietarios de las abarroterías donde se vendían las mercancías provenientes del viejo continente.

La cocina conventual también fue parte de la oferta culinaria; ofrecían la venta de comidas completas para las amas de casa sin servicio doméstico, para fiestas y celebraciones o para quien no quisieran ocuparse de hacer de comer. Eran famosos por su calidad los chocolates del convento de la Enseñanza Nueva y los dulces de La Concepción, Santa Teresa la Antigua o Jesús María entre otros.

Los mercados fueron centros donde convergía gran parte de la vida comercial ya fuera para vender los productos provenientes del resto del país o para abastecerse de la compra diaria que en su fisonomía particular admiró y cautivó a sus visitantes. El impacto que producían hizo de los mercados uno de los temas recurrentes en las crónicas como la de Poinsett cuando queda maravillado ante: “la abundante caza: patos silvestres, aves de distintas clases, venado, liebre y una extraordinaria variedad de frutas y legumbres que excedía de lo que viera jamás en mercado alguno en Europa o América”.¹²⁵ A ellos llegaban los productos de todas las regiones, por lo que el regateo fue una práctica cotidiana que en ocasiones implicaba “un trabajo calificado que exige una escolaridad de varios años; una inclinación por la retórica de las cifras, tener el gusto por el desciframiento de inscripciones minúsculas, una cierta aptitud por la hermenéutica y nociones de lingüística”.¹²⁶

¹²⁵ Citado en Marcela Terrazas, “Joel Poinsett, primer viajero-diplomático anglosajón en México” en *Secuencia, nueva época*, México, Instituto de Investigaciones José Ma. Luis Mora, número 20, 1992, p. 42.

¹²⁶ Payno, *BRF...*, t I, p. 215.

En la plaza Mayor estaba ubicado el mercado más importante, en él se podían adquirir frutas, hortalizas, flores, carnes y pescados durante todo el año. Cruzando una calle, en “la plaza del Volador se encontraban los canales donde atracaban las canoas que traían los productos frescos para su distribución; en la acera había tiendas ubicadas en accesorias de las casas donde se expendían, semillas, loza vidriada, pulperías, tocinerías, y demás productos de abarrotería nacional y de importación”.¹²⁷

Los comerciantes transportaba los productos para la venta del mercado en trajineras: navíos de tres puentes cuya parte central fungía como almacén donde cargaban con algunas mercancías como pilones de azúcar, tercios de panocha y piloncillo, racimos de plátanos, lechugas, hortalizas, rábanos, aguacates, alcachofas, tomate, apio, cebollas. A la vez servían para albergar a pasajeros que necesitaran trasnochar en los recorridos que hacían para transportar productos de las lagunas del Valle de México.¹²⁸

A todo lo largo del canal de Puente de la Leña se encontraban tiendas y comercios al mayoreo donde se abastecían los comerciantes. Las chalupas y canoas cubrían la acequia cargadas de maíz, cebada, legumbres y frutas. En la calle del Azúcar se encontraban cargamentos inmensos de ese producto provenientes de Veracruz, Cuauhtla, Cuernavaca, Matamoros; piloncillo de Linares y Monterrey; cacao de Tabasco y Soconusco; vainilla de la costa del Golfo, dátiles, plátano pasado, quesos de higo y de tuna, palanquetas de nuez de Pachuca, cuero de membrillo, tamarindos de Pátzcuaro entre muchos otros productos.¹²⁹

A todo esto, se sumaba el bullicio del ir y venir de vendedores ambulantes: el cacahuatero, la buñolera, la elotera, la frutera, la vendedora de fiambre —carnes frías—, la tamalera que con sus distintivos pregones llamaban la atención; el carnicero, quien jalando una mula con una tabla vendía carne que a veces era el animal completo que todavía sangraba y que recorría las calles gritando:

¹²⁷ Matilde Souto, “De la cocina a la mesa” en Pilar Gonzalbo Aizpuru (dir.), Anne Staples (coord.), *Historia de la vida cotidiana en México*, México, Fondo de Cultura Económica /El Colegio de México, 2005, t. IV, p. 21.

¹²⁸ Payno, *BRF*, t. I, p. 197.

¹²⁹ *Ibid.*, p. 388.

“cocina buena, cocina buena”; carboneros descalzos con sombrero de paja y cargando sobre sus espaldas una carga de carbón; el pollero, sosteniendo un huacal sobre sus espaldas, traía aves que asomaban las cabezas: “mantequilla de a real y medio”; el pescador con “pescado blanco” que venía de los lagos circundantes, quien también portaba su mercancía en un huacal; “no tomarán chichihuilotes vivos; “mercarán ranas”, “tierra para las macetas”, “compren tinta”; el panadero transportaba la mercancía en pequeños carritos o costales; las chieras, apostadas en casi cada esquina servían en jícaras o vasos de cristal la refrescante bebida; el nevero cargaba un pequeño carrito con nieves.¹³⁰

La cantidad de pregones parece haber sido infinita e imparable como le parecía a Fanny Calderón de la Barca cuando temprano en la mañana la despertaban ofreciendo todo tipo de productos: “¡cecina buena, cebina buena!, ¡Hay sebo-o-o-o!, ¡Tejocotes por venas de chile!, ¡Gorditas de horno caliente!, ¡Pasteles de miel!, ¡Queso y miel!, ¡Requesón y melado bueno!, ¡Caramelos de espelma, bocadillo de coco!, ¡tortilla de cuajada!, ¡Castaña asada caliente!, ¡Patos, mi alma, patos calientes!, ¡tamales de maíz!”¹³¹

La gente comía más y con mayor frecuencia, por lo general se desayunaba entre seis y siete de la mañana, el almuerzo a las once, la comida alrededor de la una, a las tres y media un chocolate, una merienda a las seis y la cena entre diez y once de la noche.¹³² Sin que se perturbaran estos horarios regulares, se podía comer y beber a todas horas del día en los almacenes, mercados, fondas, pulquerías y puestos callejeros donde se despachaban alimentos preparados. Esto le daba un carácter particular a la ciudad con una amplia oferta de comida que satisfacía a todo tipo de comensales y bolsillos.

Desarrollo de la cocina mestiza

El estado que guardaba la cocina mesoamericana a la llegada de los españoles era la de una “innovadora cocina popular” basada fundamentalmente en

¹³⁰ Duclas, *La Vie Quotidienne...*, p. 28.

¹³¹ Calderón de la Barca, *La vida...*, pp. 57-58.

¹³² Souto, “De la cocina a la mesa...”, p. 25.

la “manipulación artística de la masa de maíz, en el amasado y envoltura de tamales en formas delicadas, en el sazonado con hierbas y chiles”.¹³³ La tríada básica de frijol, chile y tortilla se complementaba con hierbas como quintoniles, quelites, calabaza, jitomate, tomate, aguacate, amaranto, chirimoya, zapote y mamey. La proteína animal se obtenía de aves, insectos y pequeños animales que se encontraban en el campo o cercanos a los lagos, lo que constituía un sistema alimenticio mixto de caza y recolección integrados a la producción agrícola; destaca la peculiar y beneficiosa técnica chinampera —sistema de cultivo mesoamericano que utiliza pequeñas áreas rectangulares de tierra fértil para cultivar en la superficie de lagos y lagunas.

El chile, de larga tradición cultural, se ha considerado como una de las primeras plantas cultivadas en Mesoamérica. Su función principal ha sido la de modificar, desde hace miles de años, los sabores del régimen alimenticio básico del mexicano. Además de formar un complejo de componentes en equilibrio con otros alimentos básicos como el maíz y el frijol, aumenta la secreción salival y funciona como tonificante del jugo gástrico.¹³⁴ Estas propiedades, aunadas a su sabor único, actuaron como factor determinante en la personalidad de la cocina mexicana y su distinción ante las otras cocinas del mundo. En ese sentido, la aportación del chile al mundo fue la de una nueva categoría: “lo picante”, que junto con lo salado, lo dulce, lo amargo, lo agrio y lo astringente forman el prisma gustativo con el que saboreamos la comida.

Los extranjeros que visitaron México, por lo general, tuvieron dificultad en apreciar la comida sobre todo por el chile, que en combinación con el exceso de aceite y ajo les disgustaba. Brantz Mayer, diplomático norteamericano, afirmó nunca haber probado nada semejante al menjurje de chile, cebollas, tocino y ajos con que echaban a perder la carne.¹³⁵ Henry Ward —diplomático que visitó México en 1824—, dice del chile que: “su picor es tan grande, que produce entre los no iniciados una escoriación absoluta; pero que uno se acostumbra

¹³³ Pilcher, *¡Vivan los tamales!...*, p. 41.

¹³⁴ Janet Long, *Capsicum y cultura : la historia del chilli*, Fondo de Cultura Económica, México, 1998, p. 152.

¹³⁵ Citado en Long, *Ibid*, p. 52.

a él gradualmente porque forma parte de la dieta del país y no faltaba como condimento en las clases bajas”.¹³⁶

La cocina española era el producto de varias mezclas de antaño como el vino de los fenicios, aceitunas y garbanzos introducidos por griegos y cartagineses a la península; la tríada Mediterránea del pan de trigo, aceite de olivo y vino, anterior a la invasión romana, y verduras como coles, pepinos, lechugas o habas. Con la conquista musulmana hicieron su aparición el arroz, el sorgo, las espinacas, las berenjenas, las alcachofas, las sandías, el azúcar y el azafrán; frutas cítricas como limas, limones y naranjas amargas, además de un gusto muy arraigado por las especias como pimienta, jengibre, canela, clavo, cardamomo, nuez moscada y su cáscara el macís.

De mayor impacto para la Conquista culinaria sería la introducción de los animales domésticos y sus derivados;¹³⁷ con ella aparecieron los lácteos y la manteca de cerdo, ésta última fue la grasa utilizada en casi todos los platillos del mestizaje culinario. Otra de las influencias en la cocina novohispana fueron los platos italianos como los espaguetis y fideos, que con la adición de la salsa de jitomate dieron un aspecto novedoso a la comida, así como los chiles en nogada atribuibles a la interpretación de las cocineras criollas de una receta italiana.¹³⁸

El impacto del encuentro de estas dos cocinas significa el “mayor intercambio de alimentos jamás experimentado por dos culturas en un momento determinado”.¹³⁹ Esta gran revolución tuvo un desenvolvimiento lento que presentó grandes resistencias por parte de los peninsulares quienes todavía

¹³⁶ Henry G. Ward, *México en 1827*, México, Fondo de Cultura Económica, 1981, p. 58.

¹³⁷ Pilcher, *¡Vivan los tamales!...*, pp. 55-57.

¹³⁸ *Ibid.*, p. 62. El origen de los chiles en nogada como el del mole han suscitado diversas historias que forman parte de la mitología culinaria mexicana, sobre todo durante el siglo XX cuando estos platillos fueron proclamados como nacionales y su fama se ha vuelto internacional. Lo cierto es que ambos son el resultado de un largo proceso de mestizaje culinario donde pueden identificarse procedencias e ingredientes de otras cocinas como la árabe, hindú, italiana, española, etcétera, sin embargo, el chile sobresale como el producto nativo, que los ha hecho originales a nivel mundial.

¹³⁹ Sonia Corcuera, *Entre gula y templanza*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1981, p. 9.

para mediados del siglo XVIII desconocían y menospreciaban los productos americanos. De manera irónica Payno nos da cuenta de ello cuando Fulgencio, protagonista de su novela *El hombre de la situación*, recién desempacado de la metrópoli, en un acto de desesperación, se come una piña con todo y cáscara, el hueso del aguacate y una ciruela completa.

La comida como diferenciación social

La comida ha sido un indicador de primer orden en la jerarquía social. Una vez que el hombre descubrió la cocina, el alimento se transformó en algo más que una necesidad y su carácter simbólico ha trascendido cultural y socialmente.¹⁴⁰ De ahí que los menús en *Los Bandidos de Río Frío* sean piezas descriptivas que denotan el estatus de los comensales.

La sociedad novohispana fue estamentaria con los españoles en la cúspide de la pirámide, basaban su superioridad en la pureza racial; los criollos o españoles nacidos en la Nueva España poco a poco se mezclaron con los indígenas, por ser la mayoría, pero también con africanos y mulatos, creando una variedad de mezclas raciales ordenadas en un sistema de castas. Prevalecía una “subclase urbana” de mestizos que generalmente no era aceptada por ninguna de sus dos procedencias; fueron marginados a ocupaciones serviles y despreciados por las élites y referidos despectivamente como “léperos”. La escala más baja de esta jerarquía social la componían los indígenas o macehuales quienes sufrían una marginación aún mayor.

La sociedad mestiza marcó las diferencias a través de características externas claramente identificables como la comida y el vestido; argumento por el que Pilcher considera que “el análisis de las relaciones sociales es clave para comprender el desarrollo histórico de la cocina mexicana, en mayor medida que las económicas”.¹⁴¹ Las dos cocinas principales que a lo largo del periodo colonial convivieron y se fusionaron, estuvieron impregnadas de prejuicios por

¹⁴⁰ Felipe Fernández-Armesto, *Near a thousand tables. A History of Food*, Nueva York, Free Press, 2004, p. XI.

¹⁴¹ Pilcher, *¡Vivan los tamales!...*, p. 70.

parte de los conquistadores hacia los conquistados. Los peninsulares y criollos veían en la comida del pueblo un signo de inferioridad e inversamente para el pueblo, la comida de aquéllos representaba algo ajeno, de prestigio social y sobre todo, de un modelo de vida a la que muy pocos podían aspirar.

Lo que comían los indígenas: las curanderas Matiana y Jipila

Los indígenas heredaron un corpus farmacopeo extraído de la herbolaria que rivalizó y convivió con la medicina de los criollos. En Matiana y Jipila las brujas en la novela, se cifran las reminiscencias de esta sabiduría ancestral, legado del profundo conocimiento de la flora y fauna del mundo mesoamericano. Estas curanderas asisten a Pascuala en el alumbramiento retardado que ni la ciencia del doctor Codorniú pudo explicar y mucho menos conducir a término.

Matiana y Jipila vivían a orillas de la ciudad por San Miguelito y Tepito, cuna de los más pobres. Se mantenían con productos de los lagos como “ranas, ajolotes de piel negra y carne blanca, acociles, parecidos al langostín, atepocates, rana pequeña en estado de transformación, metlapiques, charales, juiles, recogían ahuaute, mosquitos, tequesquite, en tiempos de lluvias recogían sal o iban a las milpas a cortar quelites, verdolagas, semilla de nabo, o a robarse elotes.”¹⁴² El viajero alemán Carl Christian Sartorius amplía la descripción:

Como las garzas, se les ve surcando las acequias que se entrecruzan y, provistos de pequeñas redes, capturan peces blancos, ranas y ajolotes. En pequeñas canoas se desplazan a lo largo de los anchos canales y lagunetas donde abundan las juncias y van atrapando pececillos y huevas de rana, mosco, berro acuático y lirio o bien se apoderan deavecillas acuáticas y gallinetas que abundan en los lagos.¹⁴³

La entomofagia —costumbre de comer insectos— fue una práctica alimenticia de los aztecas desde el peregrinar mítico de Aztlán. Los insectos se

¹⁴² Payno, *BRF*, t. 1, p. 43.

¹⁴³ Carl, C. Sartorius, *México hacia 1850*, México, CONACULTA, 1990, p. 59.

preparaban asados, guisados con chile, molidos o en mixiote y tamales. Se sabe de noventa especies pertenecientes a escarabajos, chinches, abejas, hormigas y avispas que en mayor grado de consumo tuvieron.¹⁴⁴ Además de ser abundantes y un recurso natural renovable, eran una fuente proteínica que complementaba el resto de su dieta que consistía en espinacas, quintoniles, romeritos, cuitlacoche, nopales, tunas, guayabas, zapotes y aguacates. El consumo de insectos en la dieta mesoamericana escandalizó a los españoles y extranjeros que visitaban el país. Con el paso del tiempo algunos de estos alimentos fueron apreciados, como ocurrió con el pan elaborado con huevos de axayacatl —escarabajo de agua—, considerado muy sabroso por parte de las clases altas. El conde de la Cortina envió a Fanny Calderón de la Barca una caja de estos mosquitos cuya sólo idea de comer pequeños “caníbales” con alas, le produjo una sensación de repugnancia aunque pretendieran que los de la Laguna fueran de “una especie superior, y no pican...los tenían por muy sabrosos”.¹⁴⁵

El régimen alimenticio indígena se componía de productos nativos, obtenidos mediante prácticas propias de sociedades de cazadores —recolectores. La tierra y los lagos les proveían además de los insumos para su consumo, el tequesquite y los mosquitos para la comida de los pájaros que vendían en la ciudad o intercambiaban por una taza de caldo o mendrugos de pan.

Este sustrato social continuaba en estrecha relación con la naturaleza, la tierra y el agua son los elementos donde se desenvuelven. Matiana en contacto con la tierra, se surtía de víboras y alacranes en sus expediciones al Pedregal y todo aquello que encontrara conveniente para ofrecer en el puesto que atendía en uno de los portales de la ciudad al que acudía todo tipo de clientela con la esperanza de encontrar la cura a sus padecimientos. Cuando las curanderas se cambian a La Sal, fruto del esfuerzo de su trabajo, introducen a su dieta la carne de puerco: “se levantaban con la primera luz y como ya tenían preparado su maíz, molían sus gordas y se desayunaban con un jarro de atole con piloncillo,

¹⁴⁴ Julieta Ramos-Elorduy y José Manuel Pino Moreno, “El Consumo de Insectos entre los Aztecas” en Janet Long (coord.), *Conquista y Comida*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2003, p. 92.

¹⁴⁵ Calderón de la Barca, *La vida...*, p. 66.

dejando preparada una ollita con frijoles o carnitas de puerco, a fuego lento, para encontrarlas en sazón en la tarde, a la hora de su regreso”.¹⁴⁶

Gorda y pulque o atole para el desayuno, binomio que constituía el sustento diario más socorrido de la gente del pueblo, tanto de la ciudad como del campo; los macehuales en largas jornadas de trabajo o en andanzas con la banda de Río Frío, las brujas Jipila y Matiana; la cena frugal de las chichihuas en la atolería constaba de “una gorda untada de chile colorado y picantes y un tomatillo de pulque”,¹⁴⁷ suficiente para amamantar con leche abundante y espesa, sólo por mencionar algunos ejemplos que indican lo habitual de este menú. La mayoría de los que salían sin alimento alguno, siempre encontraban puestos en cada esquina con vendedores que ofrecían todo tipo de “antojitos” y bebidas para los más pobres: atole simple y otros compuestos, tales como el de anís, chiliatoles y champurrado con chocolate, agua de hojas de naranjo con su copita de aguardiente, té claro y agua teñida con café.

Lo que comían las clases medias: Cecilia, trajinera próspera y el Licenciado Lamparilla

El Licenciado Crisanto Lamparilla se siente seducido por la hermosura de Cecilia que “es de buenos colores, nariz chata, ojo negro y maligno, grandes y abultados pechos, apenas si sabía leer, hacía las cuentas con los dedos, popotes y frijoles, que consideraba de maneras bruscas y palabras ordinarias”.¹⁴⁸ Sus encuentros se dan en una atmósfera de erotismo, donde la comida figura como catalizadora. No obstante, Lamparilla se cuestiona la repercusión social que tendría casarse con una mujer que comía al estilo del pueblo mexicano, aunque fuera de lo más sabroso.¹⁴⁹ Le adelanta sus intenciones cuando Cecilia lo invita a almorzar un buen plato de huevos con longaniza fresca de Toluca, rajas de chile verde, chícharos tiernos, tomate y rebanadas de aguacate. A pesar de que Lamparilla

¹⁴⁶ Payno, *BRF*, t. I, p. 58.

¹⁴⁷ *Ibid.*, p. 87.

¹⁴⁸ Payno, *BRF*, t. I, p. 189.

¹⁴⁹ *Ibid.*, p. 197.

piensa que un francés llamaría a este plato un horrible revoltijo de salvajes, “es de lo mejor que se puede pedir, y si tienes pulque curado, no hay ni qué desear”. Pide y disfruta del pulque de piña, espumoso, con su polvo de canela. El segundo plato fue un extraño guisado de huesos: “huesos de manitas de carnero, de manitas de toro, de manitas de puerco, de pies y de alones de pollo; pero cada hueso tenía adherida una porción de carne. Estaba condimentado con culantro, habas verdes, aguacate y tornachiles”.¹⁵⁰ Este es un guiso típico de los pulqueros que “saben comer bien”, dice Payno.

Cabe mencionar que la receta para preparar el guisado de huesitos, es casi la única que aparece en la novela, una interpretación de la receta de este guiso se encuentra en el recetario de Dominga de Guzmán con el nombre de guisado de los trapitos: “[...] *ra bien pies de puerco, lengua, chorizos [...] molerás jitomates con todas las especias y se fríe todo, el caldo con aceitunas y chilitos, después para espesar este caldo batirás unos huevos y se los echarás”.¹⁵¹

¹⁵⁰ *Ibid.*, p. 409-410. Tornachile. Esta voz trae su origen de la mejicana tonalchilli, que significa chile de estío o de riego, porque se cultiva regándolo antes del tiempo de aguas y se cosecha en el estío... entran como sazón o adorno en otros guisos, se hacen en conserva, y se curan o encurten como los chilitos o chilaca de la voz mexicana, que significa chile caña, cuyo nombre parece que se le puso por ser largo y delgado, parecido a las cañas en esto. Sólo se siembra y se cosecha en las chinampas de los pueblos situados sobre el lago de México, que llamamos las lagunas de Chalco y de Texcoco, en *Nuevo cocinero*, p. 255.

* Ilegible en el original

¹⁵¹ Dominga de Guzmán, *Recetario Mexiquense del siglo XVIII*, México, CONACULTA, 1996, Colección Recetarios Antiguos, p. 78.

El guisado de huesitos es el más popular de la novela, por esa razón reproduzco la adaptación contemporánea de la señora Elena Quintanilla de Lelo de Larrea: dos manitas de ternera, dos manitas de cerdo, medio kilo de cola de buey, un cuarto de kilo de espinazo de cerdo, seis alones de pollo, seis patitas de pollo un kilo de habas verdes, dos aguacates, tres cuartos de kilo de alubia o frijol blanco, tres o cuatro chiles anchos, cilantro, ajos, cebolla, sal, pimienta y tornachiles o chilacas. Modo de hacerse: Se ponen a cocer las carnes con ajo y cebolla a fuego lento, agregando hasta el fin los alones de pollo para que no se desbaraten. Las alubias, remojadas desde la víspera, se ponen a cocer, a medio cocimiento se agregan las habas, todo bien cocido. Se hace una pasta con chiles anchos y jitomates al gusto, se fríe, agregando a ello los cocidos para luego dejar que sazone perfectamente. Se sirve en una bonita cazuela espolvoreada de cilantro picado y adornado con sus tornachiles (chilacas) o rebanadas de aguacate en Luisa Lelo de Larrea de Calderón, “Una comida costumbrista” en Jaime Saldívar

Cecilia se aproxima a Lamparilla cuando le pone en la boca una porción de este guiso en un pedazo de tortilla. La utilización de la tortilla como cubierto entre la gente del pueblo se estereotipó como una de las maneras “vulgares” o “no educadas” con que se les catalogó. En esta forma de comer se tiene contacto directo con los alimentos, implica la unión entre el cuerpo, el alimento y el otro, insinúa la proximidad íntima, corporal y afectiva, con las prácticas amorosas.¹⁵² Es manifestación de la relación entre la comida y el amor; entre el gusto y el sexo hermanados en un destino común en la preservación de la vida. A su vez, ambos necesitan del apetito, del deseo, del instinto y del impulso para culminarse. El apetito requiere ser saciado, el instinto perpetrado.

Los sentimientos ambivalentes que Lamparilla tenía por Cecilia y que interioriza en un monólogo culinario, seguramente tenían en el fondo valores que inculcaban los manuales de comportamiento de consulta obligada para la clase media en ascenso. En ellos se dictaban las instrucciones de cómo se debe sentar a la mesa; “la copa y el cuchillo bien limpio a mano derecha, a la izquierda, el pan; cuando la carne se presenta en bandejas cada uno suele cortarse un trozo y depositarlo en su plato, si es que hay platos, si no se deposita sobre una gruesa rebanada de pan. No te abalances el primero sobre la bandeja de la que se esté sirviendo. Sólo los campesinos meten los dedos en la salsa, los lobos y los glotones hacen lo mismo.” García Cubas en relación al aforismo “dime lo que comes, y te diré quién eres”, agrega: “tu manera de comer revela tu clase, y la conducta observada en la mesa, da a conocer al que es o no bien educado, también de pobreza de espíritu eran aquéllos que terminado el banquete “llenábanse la faltriquera de dulce y pastelillos”.¹⁵³

Las formas de conducta en la mesa son parte importante dentro de la totalidad de los modos de comportamiento transmitidos por la sociedad, cuyo grado de desarrollo corresponde con una estructura social determinada. Aunque Lamparilla disfruta la comida, se conflictúa aún más cuando Cecilia le sirve

y F. del Valle (coord.), *La cocina mexicana*, México, Artes de México, 1968, No. 107 Año XV, 2ª. época, t. II, p. 54.

¹⁵² Luce Giard, “Hacer de comer,” en Michel de Certeau, *La invención de lo cotidiano-habitar, cocinar*, México, Universidad Ibero Americana, 1999, t. II, p. 198.

¹⁵³ Antonio García Cubas, *El libro de mis recuerdos*, México, Porrúa, 1986, p. 331.

un café malo, tal vez tampoco podría preparar ni “misteses y rosbises, como le dicen a la carne condimentada a la moda inglesa”;¹⁵⁴ repara, y, aunque estos eran pedazos de toro duro se imponían por encima del chile y las tortillas por ordinarias, tal como lo dictaba la sociedad que usaba cubiertos en la mesas, a la que aspiraba pertenecer.

La única duda que asalta a Lamparilla con respecto a Cecilia la cifra en sus preferencias y formas de comer, porque aunque fuera una trajinera próspera no significaba que socialmente fuera aceptada. Así, Payno muestra una sociedad donde los modales eran signos de estatus social y no el dinero como llegó a ser en años posteriores. Esto implicó un componente de superioridad por parte de criollos y mestizos para con los indígenas que seguían comiendo con las manos y utilizando la tortilla como cubierto. De ahí que Lamparilla estuviera esperando a ganar el pleito de Moctezuma III para quedarse con una hacienda donde pudiera vivir feliz con su amada esposa, que al no saber comer con cubiertos pondría en riesgo su aceptación social y con ello el fracaso matrimonial.

Compartía este tipo de pretensiones con el licenciado Crisanto Bedolla, hijo de un barbero del pueblo de la Encarnación. Hombre que en su ambición de poder, se valía de la inocencia e ingenuidad de los indígenas; se servía del periódico *El Eco del Otro Mundo* para manipular la opinión pública hasta llegar a la conspiración de una revuelta para satisfacer sus ambiciones políticas. Como ladino mostraba su lado pretencioso; “desayunaba un *piscolabis*, como él le decía a una taza de champurrado y cuatro o seis tamales”.¹⁵⁵ Una vez que ingresa al círculo de jueces, magistrados y abogados compra una casa en abonos donde, al despertar, sentado en su cama tomaba: “té a la inglesa, pues había ya abandonado el champurrado por ordinario, e indigesto”.¹⁵⁶ Cuando de festejar sus triunfos se trataba se sentaba en una mesa “más a la francesa que otra cosa, pues ya no comía sino rara vez enchiladas. Cuando se adjudica de un segundo apellido Crisanto Bedolla y Rangel almorzaba con Lamparilla los domingos, “bebiendo champaña y forjándose ilusiones”.¹⁵⁷

¹⁵⁴ *Ibid.*, p. 412.

¹⁵⁵ Payno, *BRF*, t. I, p. 235.

¹⁵⁶ *Ibid.*, p. 361.

¹⁵⁷ Payno, *BRF*, t. II, p. 97.

Tanto Lamparilla como Bedolla representan la nueva burocracia en ciernes con vicios añejos e ínfulas que demostraban en sus preferencias en la comida. Bedolla, al ser aprendido y trasladado a la prisión de la Isla de los Caballos en Acapulco, se las ingenia para comer diariamente en casa de Comonfort, “los mejores vinos, pescados frescos y dulces exquisitos”.¹⁵⁸

Cuando Payno habla de la comida del pueblo la califica de sabrosa, emitiendo un juicio de valor que contrasta con los descalificativos de la comida inglesa o francesa. Pondera el valor sávido y moral de la comida del pueblo a través de la personalidad y cualidades de los personajes y sus formas de comer. Vemos cómo en Lamparilla y Bedolla su carrera de licenciados les permite una gran movilidad social que provoca cambios en las preferencias, tanto de las bebidas como de los platillos que acostumbran las personas de la escala social a la que tanto anhelaban pertenecer.

***Lo que comían las clases medias altas:
Pedro Martín de Olañeta, un abogado con tendencias monarquistas***

Pedro Martín de Olañeta era un abogado criminalista con tendencias monarquistas, representante legal de personajes que figuraron en la época de transición entre el virreinato y la república federal. El apego estricto a horarios y menús que seguía a diario, revelan las costumbres conservadoras de esta clase media alta.

Cada mañana a las cinco el chocolate, sin leche, espeso y muy caliente con un estribo o rosca . A las diez en punto su almuerzo: arroz blanco, un lomito de carnero asado, un molito, sus frijoles refritos y su vaso de pulque; a las tres y media la comida: caldo con su limón y sus chilitos verdes, sopas de fideos y de pan, que mezcla en un plato; el puchero con su calabacita de Castilla, albóndigas, torta de zanahoria o cualquier guisado; su fruta, que él mismo compra en la plaza , o una cocada o ante de mamey que prepara su hermana, Doña Coleta; la tarde su chocolate y a las once la cena, que se le lleva a la cama. Tomaba café.¹⁵⁹

¹⁵⁸ *Ibid.*, p. 563.

¹⁵⁹ Payno, *BRF*, t. 1, p. 300.

La frecuencia y abundancia en las comidas nos parecen excesivas, opinión compartida por muchos europeos que lo atribuía al clima y, en general, a la naturaleza de la Nueva España donde se pensaba que los alimentos eran menos sustanciosos.¹⁶⁰ En el *Nuevo Cocinero* se menciona que conforme a la opinión médica, la cantidad de comidas que deben hacerse al día corresponden al tipo de clima, si son niños, mujeres, ancianos o enfermos, para que el estómago pueda hacer sus funciones adecuadamente, porque en lugares de temperaturas altas “las producciones de animales y vegetales que sirven para sustento del hombre son menos sólidas y consistentes que en los países fríos”. También señala que es fácil demostrar, a simple vista, cómo “la calidad del frijol y el maíz de Chalco y Toluca, contrasta con el de Chilapa y Tecpaltzingo aún quedando a corta distancia: ¡Qué sería si la comparación se entablase entre los productos de nuestras costas de Veracruz y Acapulco, y los de la Rusia y la Noruega!”¹⁶¹

También Guillermo Prieto da cuenta de la exageración en la cantidad e infinidad de platillos que se tomaban en las mesas de las clases medias:

La vil prosa de la alimentación diaria era el chocolate de oreja y el atole, el anise a las 11, y en la comida una sopa de pan, arroz o tortilla, un lomo de carne anémica, escoltada por unos cuantos garbanzos, salsa de mostaza, perejil o chile, y principios en que fungían con aplauso el rabo de mestiza, los huevos en chile, los chilaquiles, las calabacitas en todos sus apetitos variantes, los quelites, verdolagas y huauzontles; nopales, las tortas de papas, de coliflor, pantallas y las carnitas de cerdo. Alegraba la comida la miel perfumada con cáscara de naranja, y servía como de digestivo una tortilla tostada que se hacía astillas entre los dientes. El frijol popular, el frijol, amigo de los desheredados, el frijol, refrigerio del hambriento, el frijol patrio, ocupaba el puesto de honor y se le solía adornar con cebolla picada, con queso, con aguacate y salsa para que sonriera la gula en la mesa más humilde. El mole de pecho, un lomo frito prófugo del puchero, si acaso con dos o tres hojas de lechuga y el parraleño amable, componían las cenas de los mártires numerosos de la clase media.¹⁶²

¹⁶⁰ Souto, “De la cocina a la mesa...”, p. 24.

¹⁶¹ *Nuevo cocinero...*, Apéndice primero.

¹⁶² Prieto, *Memorias...*, p. 126.

A diferencia del pulque, el chocolate alcanzó una popularidad internacional gozando de gran predilección en el mundo europeo. Esta bebida fue preparada de diversas maneras, siempre y cuando, su preparación no estuviera pasada de punto, es decir, no muy espeso o quemado. Para ello se recomendaba poner la tablilla de chocolate en agua, cuando diera el primer hervor, separar el pocillo de la lumbre y batir con el molinillo para que se incorpore con el agua y se vuelve a la hornilla: cuando de dos hervores más y se quiera subir, se aparta segunda vez y se bate, se echa medio pozuelo, se vuelve a batir y se llena entonces el pozuelo, haciendo que la superficie quede cubierta con espuma. Se hace también con leche en lugar de agua; pero entonces sólo se le da un hervor la segunda vez que se pone al fuego, para que no quede muy espeso. El chocolate hecho con agua es de mejor digestión que el de leche.¹⁶³

El chocolate fue de los productos originarios de América que gozó de mayor aceptación y gusto en el continente europeo. Los nahuas daban a esta bebida un fuerte valor afrodisíaco. No debe extrañarnos que las señoras de los conquistadores y primeros colonos aceptaran ese crédito. Normalmente se le ponía pimienta negra o algún chile especialmente el chilpelaguas, pero en preparaciones más elaboradas había también azúcar, canela, clavo, anises, almendras, avellanas, orejabala, azahar, almizcle y achiote para dar a la bebida una tonalidad rojiza.¹⁶⁴ También en el *Recetario Anónimo Novohispano* del siglo XVIII aparece un apartado como *Modo de hacer el chocolate que salga bueno y que tenga cuenta para vender de a dos*.¹⁶⁵

Prieto cuando habla del desayuno, se refiere a las proporciones que debe tener el chocolate: “tres tantos (uno de canela, uno de azúcar y uno de cacao),

¹⁶³ *Nuevo cocinero...*, p. 260.

¹⁶⁴ Javier Domingo, *De la olla al mole*, Madrid, Ediciones Cultura Hispánica, 1984, p. 116.

¹⁶⁵ Dos libras de cacao Maracaibo, dos de Guayaquil, una de Tabasco, seis libras de azúcar, dos cajas de marquesote, y cuatro huevos. Se corta a 16 en libra. Y tres onzas de canela De a tres: Dos libras y media de Guayaquil, libra y media de Maracaibo, media libra de Tabasco, onza y media de canela, siete libras de azúcar, una caja de marquesote, cuatro huevos, medio cuartilla de bizcocho duro. Se cortan a 18 y otra De a 4 Tres libras de Guayaquil, media de Maracaibo, nueve libras de azúcar, media libra de bizcocho, cuatro huevos. Se corta a 19. De a seis lo mismo, y se corta a 23 en Anónimo, *Dos manuscritos mexicanos de cocina*, México, CONACULTA, 2002, Colección de Recetarios Antiguos, p. 37.

champurrado para los niños y de vez en cuando, café con leche con tostada o mollete. También los líquidos se acompañaban de bizcochos de Ambriz, los panes y huesitos de manteca del Espíritu Santo y para lisonjear la gula las hojuelas, los tamalitos cernidos y los bizcochos de maíz cacahuatzintle”.¹⁶⁶ Las recetas anteriores nos dan una idea de lo variado en el gusto para prepararlo con infinidad de especies e ingredientes con que se aderezaba, que al igual que el punto en la textura formaban parte del ritual diario que acompañaba esta preciada bebida.

Desde antes el siglo XVIII, el consumo del pan ya estaba ligado a determinados grupos sociales. Se distinguía el pan francés, floreado, común y baso. Sólo los ricos comían los panes especiales, blancos, esponjosos y caros, la mayoría consumía panes comunes, mientras que los pobres subsistían con los panes morenos y basos.¹⁶⁷

El vino Carlón fue el que acompañó la comida cotidiana, era el vino de uso diario, y su calidad fue deplorada por extranjeros como Poinsett quien se lamenta después de haber almorzado un menú compuesto de cordero asado, guisados y una gallina con cebolla, tomate y chile que “eran manjar echado a perder por el más abominable vino de todos los vinos, ya que es dulce, astringente y nauseabundo”.¹⁶⁸

Para continuar con el análisis del menú de la clase media, se puede distinguir la traza de origen peninsular como la dominante. Un tradicional consomé para empezar como sopa aguada y lo que diferenciaría de las sopas secas como la de fideos o pan dado a su consistencia bastante espesa. Se mencionan sopas de ravioles y la de arroz con chícharos, rueditas de huevos cocido y sesos fritos. Las recetas para las sopas de pan consistían básicamente en freír rebanadas de pan en manteca de cerdo que se condimentaban con ajo, cebolla, especias al gusto menos azafrán, caldo y se podían agregar dos huevos como la sopa común y la sopa de ángel.¹⁶⁹ En el *Cocinero mexicano* (1888) aparecen varias sopas de

¹⁶⁶ Prieto, *Memorias...*, p. 124.

¹⁶⁷ John C. Super, “Libros de cocina y cultura en América Latina temprana” en Long, *Conquista y comida...*, p. 457.

¹⁶⁸ Poinsett, *Notas...*, p. 68.

¹⁶⁹ Anónimo, *Dos manuscritos mexicanos de cocina*, México, CONACULTA, 2002, p. 37.

zanahorias, de frijoles, tortilla, nabos, blanca, imperial pero sobre todo, de pan, ravioles, fideos y arroz.

Para finales del siglo XVIII existían en la ciudad varias fábricas de fideos y lugares para su expendio, pero se advertía que los ingredientes utilizados eran de bajo costo para venderlos a precio cómodo —se empleaba la “quebrazón” que sobraba de otras tiendas, donde seguramente había inmundicias de ratas y otras porquerías—, de modo que era indispensable abstenerse de comerlos.¹⁷⁰ Los de calidad garantizada se preparaban de manera muy sencilla, cocidos en caldo, sazonados con sal y pimienta gorda o con leche endulzados a los que se agregaban almendras.¹⁷¹

El puchero, cocido u olla podrida merece una mención aparte, por su importancia universal en las cocinas de los pueblos. De ser plato nacional en la cocina española llegó a estar presente en todas las mesas de los sectores medios de la sociedad novohispana, así como en hospitales y colegios de la ciudad. Debe su nombre a que la olla de barro donde se hacía el cocido, se le conocía como la puchera o el puchero que los españoles adoptaron.¹⁷² Alfonso Reyes refiriéndose a la “humilde mesa del hidalgo manchego” habla de este plato “como parte del contenido de toda casa y el cual se ha de comer en tres vuelcos: primero el caldo sobre pan migado, con su poco de yerbabuena; segundo, los garbanzos y las hortalizas; tercero, la carne, el tocino, la morcilla y el chorizo.”¹⁷³

En las cartas del Dr. Thebussem y un cocinero de Alfonso XII, en la segunda mitad del siglo XIX, se intercambian puntos de vista acerca de lo que observaban como el tránsito hacia una “mesa moderna”, aparece la olla podrida dentro de un menú ofrecido en el Palacio de Madrid en 1876 como segundo tiempo después de las sopas, antes de las entradas, legumbres, asados y postres. De igual manera el cocinero lo comía diario sin que le llegara a aburrir ya que

¹⁷⁰ Quiroz, “Del mercado a la cocina...”, p. 29.

¹⁷¹ *Nuevo Cocinero...*, p. 324.

¹⁷² José Luis Curiel, “Presentación” en *Libro de cocina de la gesta de Independencia*, México, CONACULTA, Colección de Recetarios Antiguos, 2002, p. 9.

¹⁷³ Reyes, *Memorias de cocina...*, p. 32.

consideraba que no era: “un plato, sino quince juntos, y en tal concepto, el sólo vale una comida entera”.¹⁷⁴

En la versión mestiza de la olla podrida o puchero se incluyeron los productos nativos así como las preferencias de la clase media mexicana, dando pie a un “cataclismo gastronómico; la cita dentro de una olla de las producciones todas de la naturaleza”.¹⁷⁵

En el *Nuevo Cocinero Mexicano* se hace la distinción entre el puchero o cocido y la olla podrida con una mayor cantidad de ingredientes:

El puchero o cocido se hace con carne, garbanzos y arroz hervidos en agua, sazonada con sal, azafrán y otras especies, a las que suelen agregarse algunas raíces y legumbres, jamón y otras cosas según el gusto particular de cada casa. La olla podrida es el mismo cocido pero con muchas más carnes tales como chorizos, jamones, patitas, sesos, codornices, carnero así como plátanos fritos, camote cocido, manzana o pera- Este platillo puede ser seco o en caldo, pero en ambos casos se sirven las verduras y carnes acomodadas en platonos separados acompañados, en su versión mestizada de salsas de jitomate con tornachiles, cebollas y aguacates, aceite y queso es el plato más variado y apetitoso de la cocina española y es por sí solo un platillo único.¹⁷⁶

Naturalmente la cantidad y calidad tanto de verduras como de carnes, estaba supeditado a la economía de quienes cocinaban. Lo socorrido de este plato múltiple, sin que faltara en la mesa diaria, nos da una idea del consumo abundante de carne tanto roja como blanca, que para finales del siglo XVIII se estimaba en aproximadamente 400 gramos diarios. La carne de res era más barata y considerada inferior al carnero al que se le atribuían propiedades curativas; en los hospitales se recomendaba que los enfermos se alimentaran con esa carne. El cerdo lo consumían todos los sectores, debido a que muchos de ellos eran criados en los patios traseros de las casas y se aprovechaban todas sus partes para elaborar longanizas, moronga o rellena, queso de puerco, escabeches de

¹⁷⁴ El Doctor Thebussem y un cocinero de S.M., *La mesa moderna*, España, Parsifal Ediciones, 1997, p. 20.

¹⁷⁵ Prieto, *Memorias...*, p. 124.

¹⁷⁶ *Nuevo cocinero...*, p. 549.

patas o productos refinados como el jamón o el propio chorizo.¹⁷⁷ Lo incluyente y omniabarcante de la olla podrida también consta en la receta de Guillermo Prieto:

Encerrábanse en conjunto carnes de carnero, ternera, cerdo, liebre, pollo, espaldilla y lenguas, mollejas y patas; en este campo de agramante se embutían coles y nabos, se introducían garbanzos, se escurrían habichuelas, se imponían las zanahorias, campeaban el jamón y verificaban invasiones tremendas, chayotes, peras, plátanos y manzanas en tumultuosa confusión: hasta creíase percibir entre el hervor y el humo, rodajas de espuela, relojes y ramas de árbol.¹⁷⁸

Por si fuera poco en el siguiente tercer tiempo, después del puchero desfilaban los guisados. Como concepto genérico se refiere a cualquier tipo de alimento o vianda, que después de la sal y agua, haya sido transformado con la adición de diferentes condimentos o con otras sustancias alimenticias, para hacerla de fácil digestión o más sabrosa y agradable al paladar. En el índice del contenido de *El cocinero mexicano*, se utiliza este término, en los títulos de los diferentes tratados como: “de las frituras, aderezos o adornos para las sopas y otros guisados, y de las ensaladas; de las salsas y caldillos para varios guisos; guisos de raíces, hierbas, frutas y toda clase de hortalizas”.¹⁷⁹

Uno de los guisos más populares fueron las albóndigas o bolitas de carne molida —de origen árabe— que tuvieron diferentes maneras de prepararse, ya fuera de pura carne de carnero, jamón, puerco o mezcladas:

Se cuece un pedazo de pulpa de carnero, y estándolo, se pica y se le añade la cuarta parte de su peso de carne de salchichas, un migajón de pan remojado con leche, dos o tres yemas de huevos, yerbas finas picadas muy menudas, y algunas papas cocidas y molidas: se amasa bien todo y se forman unas bolitas que revolcadas en bizcocho molido se frien. Se sirven con cualquiera salsa, principalmente picantes.¹⁸⁰

¹⁷⁷ Quiroz, “Del mercado a la cocina...”, p. 24.

¹⁷⁸ Prieto, *Memorias...*, p. 125.

¹⁷⁹ *El cocinero...*, pp. 7-8.

¹⁸⁰ *Nuevo cocinero...*, p. 9.

También se mencionan recetas de albóndigas de carnero a la francesa donde se agregan alcaparras, jamón gordo, perejil, almendras, ajo, clavo, canela, pimienta y azafrán, jitomate; a la española se agregarían además nuez moscada, Jerez, huevos, perejil y hierbabuena. Otras versiones como las albóndigas reales incorporan dos chiles anchos molidos con azafrán. Pero en todas estas versiones, las bolitas se empanizan y se fríen agregando posteriormente el caldillo de jitomate.

En el mestizaje culinario compartieron la mesa diaria de casi toda la población el arroz, traído por los españoles y los frijoles, que refritos con grasa de puerco fueron una preferencia nutricional de bajo costo.

Hablar del dulce o postre, dentro de la cocina mestiza, es abrir una puerta hacia una dimensión vasta y extensa de innumerables combinaciones que tomaban como básicos enormes cantidades de huevos, de azúcar convertida en almíbar; en ocasiones, harina, especias, vainilla, leche, nueces, almendras, piñones, pistaches y frutas. Lo espléndido, lo musical y poético, eran los postres dice Guillermo Prieto: “los encoletados coluptuosos, la cocada avasalladora, los cubiletes y huevos reales, los zoconoxtles rellenos de coco.”¹⁸¹ El ante —como género para esta época empezó a considerarse anticuado— fue un nombre de la repostería que también se utilizó como sinónimo de postre. Tuvo muchas mezcolanzas, consistía básicamente en: “una innumerable variedad de pastas de diferentes sustancias mezcladas con almíbar y dispuestas sobre camas de mamón con distintos adornos.”¹⁸² Con base en lo anterior, el ante aparecía como manjar nacional, de mamey, con agua de azahar, con vino, con culantro de natillas batidas, de natas y yemas separadas, de requesón de mantequilla hilada, de leche y huevo, de leche y pechugas de gallina, de varias pastas de camote y piña, de almendra y cacahuete, de nueces y tuna de piñón, de sopa borracha, de leche cuajada.

Para darnos una idea de lo amplio de este modalidad culinaria, *El cocinero mexicano* le dedica a la repostería —comprende los dulces de toda clase— postres o dulces, capítulos especializados de las masas; de las tortas, pudines y dulces de pan o bizcocho; de los huevos en dulce y gelatinas, gatós y cremas,

¹⁸¹ Prieto, *Memorias...*, p. 125.

¹⁸² *Nuevo cocinero...*, p. 25.

antes y postres; de los dulces secos, compotas y conservas, cajetas y jarabes; de los helados y sorbetes y centenares de recetas más.¹⁸³

La presencia de la cocina árabe también se reconoce en los almíbares y especias, sobre todo el azafrán tan socorrido por la cocina decimonónica y el agua de azahar por nombrar algunos. La herencia de las cocineras musulmanas, maestras en el uso del azúcar dejó sus rastros en la confección de pasteles, nugats, jarabes y natillas. Estos postres, que con frecuencia se basaban en almendras, dátiles, miel y crema de leche, se perfumaban también con canela, cítricos y agua de rosas.¹⁸⁴

La vainilla fue otro de los productos americanos que alcanzó fama mundial, su exquisito aroma sedujo otras latitudes. La Nueva España fue productora única y se recolectaba vainilla prácticamente en todas sus costas, especialmente los Tuxtlas, el istmo de Tehuantepec y la costa de Oaxaca, la que se exportaba era de Papantla y de Teutila, Oaxaca, su cultivo se vio seriamente afectado por la guerra de Independencia.¹⁸⁵

El menú descrito es prototípico de los sectores medios y altos de la sociedad y tiene similitud con el que se sirve en la Hacienda del Sauz, sólo que en aquél, además de tener más variedad en cada uno de los servicios, se siguen sirviendo asados tal como lo hacían las costumbres nobiliarias donde los animales de caza contribuían a las mesas.

La cantidad de comida que se consumía en siglos pasados no ha dejado de asombrar a las generaciones del siglo XX. Ya para finales del XIX una serie de factores ocasionaron que se fueran reduciendo las cantidades y frecuencia de los alimentos con lo que la carne fue encareciéndose hasta convertirse en un lujo para los sectores más pobres.

Para Salvador Novo los hábitos alimenticios que se implantaron durante la colonia, principalmente la adopción de grasas animales en la fritura de los alimentos así como harina y azúcar, cambiaron notablemente la talla y aspecto de los mexicanos:

¹⁸³ *El cocinero...*, p. 535.

¹⁸⁴ Piltcher, *¡Vivan los tamales!...*, p. 55.

¹⁸⁵ González de la Vara, "Tiempos de guerra...", p. 18.

sus hábitos alimenticios de varias copiosas comidas al día: desayuno, almuerzo, comida, siesta, chocolate a media tarde, cena de todo y por su orden. Si cuando llegaron no estaban gordos, en los conventos acreditarían la imagen abacial de la beatitud adiposa. Así hicieron acto de presencia gordos y gordas quienes ostentaban su adiposidad como muestra de salud, belleza y superioridad racial muy acorde a los cánones europeos con representantes como Lutero, Enrique VIII, Juan Sebastián Bach y muchos otros que como Rubens inmortalizarían en retratar sendos “tonelajes”.¹⁸⁶

La comida como instrumento de poder

La naturaleza vital de la comida como sustento de la vida, ha sido utilizada en las relaciones de poder como instrumento de dominio y control a lo largo de la historia de manera más acentuada en sociedades con profundas diferencias estamentales como la mexicana en la primera mitad del siglo XIX.

En la novela de *Los Bandidos* la liga laboral entre artesano y aprendiz o el papel de la mujer como responsable absoluta de las labores culinarias se dan en un contexto de subordinación y abyección que justifica actos de abuso y violencia dentro de las mismas e ilustran lo anterior.

El caso de Evaristo y Tules: “cansarla y aburrirla”

Uno de los pasajes más dramáticos y de mayor brutalidad es el asesinato de Tules —la sirvienta más cercana a la condesita— perpetrado por Evaristo. Antes de casarse con ella tuvo que deshacerse de Casilda con quien vivía desde la época de San Ángel. Para lograr su propósito, Evaristo emprende la consabida estrategia de “cansarla y aburrirla: pleito por la comida; pleito por el cabo de vela; por la camisa que no está bien planchada; y una cachetada un día y una patada en la cintura otro”.¹⁸⁷ De esta manera Evaristo se deshace primero de Casilda cuando una noche, después de que por semanas no le había dado un

¹⁸⁶ Novo, *Cocina mexicana...*, p. 59.

¹⁸⁷ Payno, *BRF*, t. 1, p. 142.

centavo para el gasto, llegó a su casa y para la cena “sólo había chicharrones medio duros en agua tibia teñida con un chile ancho, pues ya no había carbón, ni manteca; tomó con las dos manos la cazuela de mole aguado y lanzó su contenido a la cara de Casilda”.¹⁸⁸ Fue la gota que derramó el vaso para que lo abandonara.

Como muchos pequeños comerciantes y artesanos,¹⁸⁹ Evaristo y Tules una vez casados, se van a vivir a la calle de la Estampa donde rentaban una accesoria en la parte baja de una gran casa con un patio común que compartían con la vecindad. Era habitual que ahí se montara la cocina o junto a las herramientas en el interior de las habitaciones donde se instalaban fogones y demás enseres.¹⁹⁰

Nastasita la trapera lleva a Juan Robreño como aprendiz al taller de Evaristo quien no pierde la ocasión para denigrarlo con maldiciones y coscorriones por todo, obligándolo a comer en un rincón la escamocha que se juntaba de las “sobras de pedazos de pan y tortilla, huesos de carne, caldo de frijoles y algunas cortezas y pedazos de naranja y un puñado de capulines”,¹⁹¹ cuando bien le iba porque no dejaba de amenazarlo con quitarle aún esa deleznable comida.

Evaristo inconforme una vez más, se obsesiona por volver con Casilda. Una noche de tantas, Tules puso la mesa en dos minutos: “servilleta blanca, vasos y platos limpios, cubiertos bruñidos, salero de cristal, chilitos verdes, pan y tortillas cubrían la mesa, que tenía un conjunto apetitoso que aumentaba el vapor aromático que brotaba de los barnizados trastos de barro colocados en las hornillas”.¹⁹² Mientras que Juan llevaba la chaqueta a empeñar a la vinería para comprar pan, queso y manteca para preparar la cena, Tules lavó el

¹⁸⁸ *Ibid.*, p. 145.

¹⁸⁹ El artesano libre se había constituido, como el nuevo sujeto social, provocando que en la ciudad se incrementara el número de talleres domiciliarios en Carlos Illades, “Composición de la fuerza de trabajo y de las unidades productivas en la Ciudad de México, 1788-1873” en Hernández Franyuti (coord.), *La Ciudad de México...*, t. II, p. 275.

¹⁹⁰ Quiroz, “Del mercado a la cocina...”, p. 32.

¹⁹¹ Payno, *BRF*, t. 1, p. 164.

¹⁹² *Ibid.*, p. 163.

tinajero y los trastes.¹⁹³ Pero esa noche fatídica no bastó la servilleta limpia y bordada, la tinajita de Guadalajara con agua fresca porque en el brasero donde ya gritaba la manteca caliente se quemó e hizo una llamarada, el líquido rebasó la cazuela y apagó la lumbre. La cena preparada con tanto trabajo de queso, dos chiles y unos pocos frijoles estaba perdida como la suerte de Tules, cuando Evaristo le demandó la cena con una voz que había enronquecido el pulque pero sobre todo la mistela.

En la pulquería de los Pelos, Evaristo conservaba un estado de alegría mientras consumía pulque, la bebida autóctona; pierde la cabeza cuando empiezan las apuestas y bebe mistela, compuesto de chinguirito reforzado con alumbre y cáscara de naranja en infusión —con la introducción de la destilación, a la llegada de los españoles, se obtuvo un mayor grado de alcohol en las bebidas—. La mistela tenía efectos que eran: “un verdadero veneno capaz de trastornar la cabeza más fuerte.”¹⁹⁴

En la Nueva España se elaboraron alrededor de setenta diferentes bebidas alcohólicas que estuvieron en su mayoría prohibidas, por aparentes políticas de salud pública que en realidad trataban de proteger la importación peninsular. El pulque, el mezcal y el aguardiente de caña o chinguirito fueron las bebidas embriagantes de mayor consumo entre los novohispanos. La popularidad del chinguirito se explica porque su elaboración era muy sencilla y de su venta se obtenían muy buenas ganancias. En las afueras de las ciudades, en los centro

¹⁹³ El empeño formaba parte de las costumbres de la vida cotidiana en la ciudad y las mujeres fueran esposa, criada o recamarera empeñaban artículos de uso personal como ropa, alhajas, inclusive sábanas, y artículos de cocina como cucharas, sartenes, ollas de peltre o fierro, botellones para agua. Era una manera de ajustar el gasto para las clases más necesitadas. Según el nivel socio económico de las pignorantes, había casas de empeño del barrio; pulperías (tienda de comestibles y despacho de bebidas en poblaciones pequeñas), y el Monte Pío donde acudían la gente de recursos económicos altos, ahí se empeñaban piezas del servicio de mesa como soperas, charolas, platonos vajilla, cubiertos de plata, loza, vasos, manteles alemaniscos, cafeteras y jarras en su mayoría de plata maciza. La institución del Monte de Piedad se estableció en 1775 bajo la administración del virrey Bucareli, bajo el patrocinio inicial del Conde de Regla como medida ante los abusos que cometían los comerciantes en Ma. Cristina Sacristán “El pensamiento ilustrado ante los grupos marginados de la ciudad de México, 1767-1824” en Hernández Franyuti, *La ciudad de México*, t. II, p. 229.

¹⁹⁴ Payno, *BRF*, t. I, p. 177.

mineros e incluso en algunos conventos de religiosos había verdaderas fábricas de chinguirito; se consumía en grandes cantidades, sobre todo en las ciudades, tanto por españoles como mestizos e indios.¹⁹⁵

La caracterología de Evaristo coincide con la del “lépero” que como término despectivo designaba a gentes que procedían de padres pobres, regularmente criados o artesanos que apenas aprendían a leer y a escribir. El lépero es, dentro de los personajes del XIX, al que se le atribuyen actos de agresividad extrema como peleas brutales que terminaban en asesinatos. Acostumbrado a la ociosidad y necesitado de dinero para sus vicios, se convierte en ladrón, ratero o en tahúr perpetuo, según la apreciación de Payno y, aunque también describe la versión honrada del lépero, lo hace a través de su manera de vestir y no menciona sus cualidades: “se distingue por ir vestido con ancha calzonera con botonadura de plata, su camisa llena de randas, su mascada sujeta con un anillo al cuello y su gran sombrero de chapetas de plata”.¹⁹⁶

En la escena atroz donde Evaristo asesina a Tules, se encuentran elementos que relacionan la comida, la muerte y el sacrificio. La alusión a la sangre crea una tensión que desemboca en el asesinato de Tules y el descuartizamiento de su cordero el Consentido, perpetuados en el cuarto del taller. El sillón de terciopelo rojo con fuerte olor a incienso y a iglesia componen el escenario al que Payno ha dado tintes religiosos. El significado místico de la comida obedece a raíces muy antiguas sobre la idea de que la fuerza vital es transmitida a través de la alimentación.¹⁹⁷ La muerte, paso natural para la conservación de la especie, gira alrededor de la digestión de unos seres por otros más complejos. Por ello, la comida está siempre íntimamente unida a la muerte;¹⁹⁸ el ciclo de nacimiento, reproducción y deceso es el continuo que asegura el alimento.

Con el ofrecimiento de los pedazos de carne del cordero a las vecinas, Payno concluye el cuadro introduciendo un símbolo atávico —muerte y sacrificio— de

¹⁹⁵ Teresa Lozano Armendariz. “Mezcales, pulques y chinguiritos” en Long (coord.), *Conquista y comida...*, pp. 431-432.

¹⁹⁶ Payno, *BRF*, t. 1, p. 124.

¹⁹⁷ Perry Schmidt-Leukel, “Santidad de la vida. Sobre la relación entre la comida y la religión” en Perry Schmidt-Leukel (ed.), *Las religiones y la comida*, España, Ariel, 2002, p.13.

¹⁹⁸ Ma. Del Carmen Soler, *Banquetes de amor y muerte*, España, Tusquets, 1981, p. 12.

la cultura greco-latina y su adopción por el judeo-cristianismo. En su conjunto alegórico, este episodio se inscribe dentro de lo que Montserrat Galí ha llamado los tópicos del Romanticismo¹⁹⁹ como la relación de la mujer con la naturaleza, la religión, la muerte, la necrofilia y habría que agregar la comida que Payno retoma desde ese estilo.

En este acto de clausura, Evaristo, una vez que ofrece los pedazos de carne del cordero sacrificado a las vecinas para que no sospecharan del hecho sanguinario, toma la decisión de ir a refugiarse al monte de Río Frío donde se convertirá en el líder de la famosa banda. De esta manera, Evaristo parece cumplir con el destino de transgresor que como lépero le aguardaba.

Juan Robreño, ayudante de cocina: los intoxicados en el hospicio

Las crisis económicas que se dieron a finales del siglo XVIII incrementaron el número de pobres que pululaban en la ciudad. Las autoridades novohispanas, con el propósito de ayudar a erradicar el problema, fundaron en 1774 el Hospicio de Pobres. Sin embargo, éste como otras instituciones correccionales seguían los modelos peninsulares y ya no cubrían los requerimientos del México independiente. Payno da cuenta de ello cuando Juan Robreño en su adolescencia, ingresa a una de estas instituciones.

Como ayudante en la cocina guisaba las detestables sopas, el mole de pecho y los frijoles que eran los platos favoritos. Durante su estancia, dos jóvenes murieron intoxicados. Estas muertes Juan las atribuía a la carne de carnero en mal estado que conseguía a bajos precios en la calle del Rastro o a los “chilitos en infusión de ratones” de la Flor de Bilbao cuyo propietario, un montañés, había visto sacar un cucharón con dos de esos roedores cubiertos de aceitunas del barril donde los encurtía. Hacía las compras una vez al mes para proveer la alacena con productos y especies peninsulares como el arroz, garbanzo, azúcar, aceite vinagre, chilitos con aceitunas, sal, cominos y azafrán.²⁰⁰

¹⁹⁹ Montserrat Galí Boadella, *Historias del bello sexo: la introducción del Romanticismo en México*, México, Universidad Nacional de México, 2002, pp., 391-443.

²⁰⁰ Payno, *BRF*, t. 1, pp. 212-215.

Lo infecto de la comida da cuenta de la marginalidad y el maltrato en los hospicios. Las normas de higiene no se cumplían, a pesar de que las autoridades coloniales ya habían reglamentado los mercados municipales, y que en 1841, se fundara en la ciudad de México la primera institución formal dedicada a mejorar la salud pública: El Consejo Superior de Salubridad no cambió en nada el que las “preocupaciones legítimas en materia de salubridad se confundieran con el desprecio general por las clases bajas y sus alimentos”.²⁰¹

Vida social alrededor de la comida: “comer afuera y comer adentro”

Payno sitúa la novela de *Los Bandidos de Río Frío* durante la primera mitad del siglo XIX, —específicamente entre 1819,1840— como memoria de una forma de vida, que para la segunda mitad de ese siglo se había transformado sustancialmente. Sin embargo, desde finales del siglo XVIII con las reformas Borbónicas los cambios empezaron a manifestarse, incidiendo en la cotidianidad de la gente.

Una de las repercusiones más notorias tuvo que ver con la manera de vivir la calle y la casa como dos espacios diferenciados que modificaron las relaciones sociales en su conjunto. Las prácticas alimenticias en la novela reflejan lo anterior, en lo que se comprende como el espacio de lo público y lo privado. Es decir, hubo un tránsito de una sociabilidad anónima donde convivían los diferentes sectores de la sociedad a una sociabilidad fragmentada en la que los espacios se fueron restringiendo a los usos específicos de cada componente de la sociedad. En principio, parten de la contraposición del hombre de Estado y del particular, de las relaciones entre la esfera del primero y lo que es en rigor un espacio doméstico. Algunos estudiosos, como Roger Chartier han visto en este proceso una de las características del surgimiento del Estado.²⁰²

²⁰¹ Pilcher, *¡Vivan los tamales!...*, p. 58.

²⁰² Roger Chartier, “Del Renacimiento a la Ilustración” en Aries Philippe y George Duby (coord.) *Historia de la vida privada*, España, Taurus, t. III, 1989, p. 19.

Durante la colonia a pesar de la rigidez que imponía el régimen de castas a la sociedad novohispana, existieron lugares públicos donde se mezclaban todo tipo de gente: en las iglesias, las plazas, los teatros, los toros y en algunos establecimientos de comida. La calle fue la extensión de la vivienda, además de servir para la realización de diversas actividades como trabajos artesanales y limpieza de enseres domésticos, era usual que la basura, animales muertos y detritos fueran arrojados por los habitantes; pululaban todo tipo de animales domésticos como cerdos, gallinas, caballos y perros callejeros, lo que ocasionó un problema de salud pública.

La apropiación de la calle, por parte de los sectores bajos, aligeró las penurias y restricciones que la pobreza les imponía. Podían disfrutar de los espectáculos callejeros como maromeros, titiriteros y fiestas populares que como el carnaval, “traspolaban el orden social escenificando otra realidad donde los deformes y pordioseros podían ser coronados, en lo que llegó a ser una especie de rito de inversión social.”²⁰³ La utilización de los espacios públicos, donde se efectuaban las actividades de esparcimiento popular, empezaron a ser vistos por las autoridades como propicias para el relajamiento social, el ocio, el adulterio y, sobre todo, la sedición. La aplicación de medidas reglamentarias fueron restringiendo a las clases más bajas, ya fuera a través del aumento de los precios o por la estricta vigilancia que se tuvo para el acceso a los mismos.

Los últimos virreyes tuvieron la encomienda de convertir a una sociedad “disoluta” en una educada, ordenada pero sobre todo controlada. En ello iban implícitos los ideales burgueses que, contrariamente a la igualdad ante la ley que propugnaban, hicieron aún más hondas las diferencias sociales.

Lo anterior se aprecia en *Los Bandidos* con la delimitación de los espacios del “comer afuera” y “comer adentro” de los diferentes estratos sociales. Aunque, en ocasiones, esto se viera subvertido ya que ciertas comidas del pueblo habían sentado sus predilecciones dentro de los sectores medios y altos de la primera mitad del XIX.

²⁰³ Juan Pedro Viqueira, *¿Relajados o reprimidos?*, México, Fondo de Cultura Económica, 2005, p.148.

La antigua y afamada pulquería de los Pelos

En los primeros años de la colonia las pulquerías se instalaban al aire libre en las plazas, protegidas por un techo de tejamanil donde se ponían los barriles que contenían el pulque puro el blanco, también había curados de limones, de carne, de cáscaras de naranja o manzana, melón y preparados con hierbas, raíces y peyote que lo hacía aún más embriagante, se servía en jícaras y cajetes.²⁰⁴ Esto implicaba que formaran parte del conjunto de lugares abiertos a los que concurría la gente; situación que fue cambiando para finales del siglo XVIII.

Además de constreñirse a lugares cerrados, se redujo el número de autorizaciones y se tuvo una estrecha vigilancia en cuanto al tiempo permitido para permanecer en ellas, conminando a los bebedores a estar de pie; en consecuencia se bebía una mayor cantidad durante menor tiempo. Estas medidas estuvieron encaminadas a desarraigarlas de la vida social y cotidiana, estigmatizándolas como centros de vicio, de desórdenes, de crímenes y, sobre todo como lugares que propiciaban la sublevación.²⁰⁵ Los criollos frecuentaban las vinaterías, donde también había incidentes sangrientos causados por el exceso en el consumo del alcohol, a pesar de ello no llegaron a tener la mala reputación de las pulquerías.

El empeño por acabar con esa tradición fue contraproducente, continuaron siendo lugares de encuentro y reunión con el incremento de aperturas como nunca antes se había visto; si en 1831 había 250 en 1864 ya eran 513, alcanzando el nivel más alto en el apogeo de estos establecimientos.²⁰⁶ Su popularidad y arraigo se debía a que el pulque fue la bebida emblemática de los antiguos mexicanos, imprescindible en su sistema alimenticio: “elemento privilegiado dentro de la concepción náhuatl del mundo y uno de los fundamentos simbólicos de la ritualidad india”.²⁰⁷ El consumo de pulque estuvo restringido a

²⁰⁴ *Ibid.*, p. 171.

²⁰⁵ *Ibid.*, p. 210. Las siguientes cifras da un idea de la fluctuación del número de pulquerías en la ciudad de México: antes de 1650, 212; entre 1652 y 1793 promedio entre 40 y 50.

²⁰⁶ *Ibid.*, p.218

²⁰⁷ Sonia Corcuera, “Pulque y Evangelización” en Long, (coord.), *Conquista y Comida...*, p. 414.

ciertos grupos sociales y a festividades del calendario ritual; el abuso de esta bebida era duramente castigado. También tenía un efecto nutritivo importante al compensar la escasez de proteínas en la alimentación, además de tener múltiples usos terapéuticos, muchos de los cuales se hallaban todavía en vigor durante la colonia e incluso hasta finales del siglo XIX cuando se hicieron no pocos estudios científicos de sus propiedades y usos.²⁰⁸

Después de la conquista esta bebida formó el binomio de antagonismo alimenticio compuesto por el pulque-vino que junto con el de tortilla-pan, entre otros, emplearon los conquistadores para excluir al pueblo. Aunque ello no impidiera que algunos criollos e incluso españoles fueran aficionados a éste. Tanto las autoridades como las clases altas tuvieron una doble moral en todo lo relacionado con el pulque. Esto se debía a que su venta generaba ingresos sustanciosos para el erario público que junto con la harina, ascendían al 50% de lo recaudado en la Aduana Nacional²⁰⁹ por lo que su control nunca fue muy estricto.

La industrialización de esta bebida redituaba ganancias altas debido a que los plantíos de maguey necesitaban pocos cuidados, eran resistentes a las contingencias climatológicas y de explotación casi permanente. Lo que representaba una opción conveniente, sobre todo al final del periodo colonial, cuando la minería estaba en descenso, y, algunas de las familias que tradicionalmente se habían dedicado a ella optaron por diversificar sus operaciones invirtiendo en la industria pulquera como lo hicieron los Romero de Terreros, Don Antonio Bassoco, el conde de Jala, de Regla y el marqués de Castañiza,²¹⁰ formando parte de una élite de hacendados pulqueros. Fanny Calderón de la Barca cuando es invitada a una cena en la hacienda de Tulancingo de los Adalid confiesa que ya se estaba familiarizando con muchos de los platillos como el mole, nopales, plátanos fritos, chile verde, etcétera, a lo que invariablemente se agregaban los frijoles, las tortillas y el pulque como bebida obligatoria, aunque se consideraran

²⁰⁸ Lozano Armendáriz, "Mezcales, pulques y chinguiritos" en *Ibid.*, p. 423.

²⁰⁹ *Ibid.*, pp. 424-427.

²¹⁰ Viqueira, *¿Relajados o reprimidos?...*, p. 182.

“como plebeyos de vez en cuando figuran en la mesa de las mejores casas chapadas a la antigua”.²¹¹

El pulque junto con el chile fueron los productos autóctonos que más llamaron la atención de extranjeros debido a la rareza de su textura, sabor y olor. Poinsett cuenta que una gachupina después de una rica comida excedida en aceite y ajo, le llevó un vaso de pulque “blanco y espumoso como champaña, de sabor agradable” a pesar de que Humboldt lo hubiera prejuiciado hacia esta bebida por tener un “sabor de la carne descompuesta”.²¹²

La gran cantidad de beneficios que se obtenían del maguey y sus derivados, como el pulque, interesó a los industriales como cultivo principal en el fomento de la economía. Payno, cuando fue miembro de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística, escribió una *Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos*: una apología de esta planta y enumera sus múltiples propiedades:

...después de comer chile, particularmente si es picante, cualquier vino repugna y se hace necesario beber pulque; por el contrario éste es desagradable después de comer conservas, pescados, gelatinas y carnes frías. Esto porque el pulque estaba asociado a la buena digestión, promueve la gana de comer, causa abundante y apacible sueño, mejora el color de la tez tomándolo en ayunas y, si se toma caliente, sirve de purgante. Los asientos y residuos que deja el pulque en las vasijas en que se guarda servían para quitar las pecas, barros y verrugas de la cara. Previene la gota: castigo terrible que a ciertos periodos de la vida, convierte en tormento los últimos días de los gastrónomos europeos. Asimismo se había observado que las nodrizas que lo consumían tenían gran cantidad de leche pudiendo amamantar hasta tres críos a la vez, los indígenas que era la bebida que consumían podían llegar a avanzada edad.²¹³

Esta valoración de la mítica bebida contrasta con la exacerbación de su naturaleza etílica, utilizada por las clases dominantes para justificar la indolencia

²¹¹ Calderón de la Barca, *La vida...*, p.141.

²¹² Poinsett, *Notas...*, p. 77.

²¹³ Payno, “Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos” en *Boletín de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística*, México, , t. X , 1863.

del pueblo. El pulque fue visto como un mal social, en consecuencia las pulquerías estuvieron siempre en la mira de las autoridades, en mayor o menor grado, quienes veían que el trastorno causado por el alcoholismo no era un problema en sí mismo, sino que se consideraba como el origen de otros males sociales como la criminalidad y la vagancia.

La trascendencia de la cultura alrededor del pulque fue recogida por Payno en uno de los cuadros descriptivos de mayor viveza cuando habla de lo que sucedía en la afamada pulquería de los Pelos.

Guardar el San Lunes, para la gente del pueblo, entre los más asiduos: artesanos, arrieros, léperos, macehuales era más que una costumbre, tenía una connotación casi religiosa, al grado que, era necesario sacrificarlo todo, por este día sagrado que, los artesanos mexicanos observaban con más exactitud que los musulmanes el Ramadán.²¹⁴

Esta hábito convirtió a la pulquería en un espacio febril, en que el mitote, la perdición y la arenga, se conjugaban en una especie de ritual: “una ceremonia en donde algunos offician, y otros miran o cumplen pasivamente los rituales. La bebida es singular, acentúa las semejanzas: el sacerdote en la iglesia bebe la sangre de Cristo; los bebedores en la pulquería consumen un pulque llamado sangre de conejo”.²¹⁵

Las descripciones de estos lugares corroboran los cambios que habían sufrido de ser puestos callejeros a la confinación de espacios cerrados. El ambiente mortecino de luz y sombra, pareciera haber ejercido cierto influjo en autores como Payno y Prieto quienes se explayan en los detalles de la decoración. Los colores brillantes con que se pintaban las paredes y barriles rivalizaban con los motivos religiosos o paisajes típicos del campo mexicano estampados en cuadros que adornaban las paredes:

²¹⁴ Payno, *BRF* t. I, p. 169.

²¹⁵ Margo Glantz, “Huérfanos y Bandidos: Los Bandidos de Río Frío” en *Historia Mexicana*, México, El Colegio de México, julio-septiembre 1994, v. XLIV, Num.1, p. 161.

...jacalón con techo de tejamanil, las paredes que con el tiempo se iban ennegreciendo dándoles un aspecto siniestro que contrastaba con cuadros de imágenes de santos que colgaban en los muros. Todo el ancho de la pared, ocupado con grandes tinas llenas de pulque espumoso, pintadas de amarillo, de colorado y de verde, con grande letreros que sabían de memoria las criadas y mozos del barrio, aunque no supieran leer: La Valiente, La Chillona, La Bailadora, La Petenera. Cada cuba tenía su nombre propio retumbante, que no dejaba de indicar también la calidad del pulque. Algunos barriles a los costados, una mesa pequeña de palo blanco y varias sillas de tule. El suelo estaba parejo, limpio y regado, y esparcidas hojas de rosa. El domingo era día clásico. El lunes lo era más; se podía decir de gala.²¹⁶

En algunas de las pulquerías existía el “encierro de los decentes”, una especie de gabinetes que permitían a los que así lo solicitaran, mantenerse al margen de la acción que se llevaba a cabo en el centro del jacalón entre ellos podían encontrarse militares, comerciantes, y hasta clérigos.²¹⁷

La pulquería de los Pelos gozaba de gran reputación por el buen pulque traído de los Llanos de Apam (región que se localiza entre los actuales estados de México, Hidalgo, Puebla y Tlaxcala) donde se producía el mejor debido a la calidad del maguey que se encontraba en esa zona. Desde ahí lo transportaban, al llegar a la ciudad pagaban el impuesto correspondiente para su introducción y lo distribuían a las que hubieran hecho el encargo.

Adentro de la pulquería había un gran movimiento entre los parroquianos y el personal que cumplía con las diferentes labores para el servicio:

...el jicarero, se abría paso entre una multitud, para hacerles llegar la ansiada bebida servida en cajetes de barro poroso, cantaritos pequeños de la misma materia, vasos de vidrio verde de más de a tercia, figurando tornillo y barrilitos con su candado para el repartido a las casas de los amos, destacando las jícaras como utensilios autóctonos que figuraban en las pulquerías, estos recipientes tenían una belleza especial y causaban la admiración de extranjeros.²¹⁸

²¹⁶ Payno, *BRF*, t. I, p.172.

²¹⁷ Prieto, *Memorias...*, p. 28.

²¹⁸ “de las antiguas costumbres de los indios... gicalli, hechas de una especie de calabaza, o de una fruta que se le parece, cuyo fruto cortan en dos, convirtiéndose cada uno en dos platos; le vacían y le dan barniz muy durable que extraen de una tierra mineral de diferentes colores,

Además se vendía tepache, mezcla de pulque, jugo y cáscara de piña, azúcar de piloncillo y clavo de olor; bebida que tenía un claro componente mestizo. Con jugo de tuna o almendras, apio y distintas frutas se aderezaba el pulque curado.²¹⁹

Sin duda, no sólo la bebida y la música tuvieron su atractivo, sino que la comida fue central con algunos de los platillos como típicos de aquéllas donde se expendían, ya fuera para los concurrentes o para la gente que se detenía para ordenar algo para llevar a casa.

Prieto identifica a la pulquería de los Pelos entre las famosas “de rumbo y de trueno” que se instalaron en los suburbios, que junto con La Nana, y el Tío Juan Aguirre, habían quedado “a las orillas de la población, y a sus puertas se vendían enchiladas, envueltos, quesadillas y carnitas con salsa picante”.²²⁰

Los platillos típicos que se comían en las pulquerías son los que ahora llamamos “antojitos” —por servirse al antojo de los antojadizos, ya sea fuera o dentro de los horarios regulares de la comida—, utilizan la tortilla como el ingrediente básico.

Este género no aparece en los recetarios de la época, algunos de ellos se mencionan en *El cocinero mexicano* como “almuerzos ligeros”, junto con las recetas para huevos con diferentes salsas y chiles; quesadillas de chicharrón, de sesos; chalupas de chile colorado, verde; tlatlaollos rellenos; tortillitas de pato cocido, chilaquiles blancos y colorados, al igual que los envueltos: éstos constan básicamente de tortillas que ya se han remojado en salsas de chiles anchos, pasilla o verde se fríen y se rellenan de picadillo, puerco, queso, pollo deshebrado y frito: se sirven con el resto de salsa y la manteca donde se han frito. Los envueltos en pipián; preferidos con carne de pato. Los envueltos de Nana Rosa fueron de los más gustados: la tortilla se fríe en mantequilla, se rellena al gusto y por encima se adornan con cebolla rebanada, chilitos y aceitunas,

por lo general rojo. Les pintan por fuera flores, y en algunas las doran. Son muy bonitas, muy duraderas y de ingeniosa traza. Los hermosos colores que emplean para pintar estas jícaras se componen no sólo de varios productos minerales, sino también de madera, hojas, flores de ciertas plantas, de cuyas propiedades poseen un conocimiento no desdeñable” en Calderón de la Barca, *La vida...*, p. 430.

²¹⁹ Novo, *Cocina mexicana...*, p. 89.

²²⁰ Prieto, *Memorias...*, p. 86.

almendras en cuartos, pasas, piñones, pedacitos de acitrón y hebras de carne frita o de jamón magro: una versión criolla de envueltos.²²¹

El mismo libro dice de las quesadillas que, aunque indica una preparación dispuesta con queso, se llaman a muchas en que para nada entra el queso... hay quesadillas de vianda y de dulce, parientes cercanas de las empanadas españolas. Hay quesadillas de prisa, cernidas por espolvorearse un poco de harina a la masa de maíz: se rellenan de queso, gordo del chicharrón molido con chile, sesos, ahuautle, flor de calabaza y son parte de los almuerzos ligeros. Las dulces con masa de hojuela y rellenas de queso fresco molido con azúcar, clavo, canela y ajonjolí tostado, éstas van al horno.

Es interesante notar que la definición amplia de tostada como rebanada de pan que se tuesta para mojarla en vino o pringarla en alguna gordura, o cualquier vianda que ha sido frito y por lo tanto tostada, luego aparece como tostadas de maíz o totoposcles (véase tortillas de metate), que consistían en moler más la masa, y en un metate limpio, se van formando con el meclapil o mano del metate, dejándoles al caer unas arrugas horizontales, y conforme se orean un poco, se echan a freir y tostar en manteca caliente, en cuyo estado se llaman totoposcles, de la voz mexicana *totopochtlic*.²²²

En otros recetarios como *Gastronomía mexicana del siglo XVIII, Libro de cocina de la gesta de Independencia y Recetario mexiquense de Dominga de Guzmán*, los “antojitos” no están ni bajo “almuerzos ligeros” ni como recetas independientes. Tampoco las carnicas, sí un gran número de recetas como cerdo salado, a la francesa ajamonadas, cabeza y lenguas de cerdo embutidas, riñones, salchichones, piés en mongivelo en angaripola, en escabeche, a la Santa-Menehould, lomo, chuletas, costillas en corona, cabeza en forma de queso a la francesa, en salsa de mostaza, pernil de cuajado hasta la receta para darle el gusto a jabalí.²²³ Estas recetas son en su mayoría, tanto en ingredientes como en técnicas provenientes de la cocina española y francesa.

²²¹ *Nuevo cocinero...*, p. 300.

²²² *Ibid.*, p. 850.

²²³ *Ibid.*, p. 172.

Detenerse en esta descripción pormenorizada de los “almuerzos ligeros” sirve para conocer los pasos que han recorrido algunos de los géneros de la cocina mexicana como los “antojitos” para acuñarse como tal en el siglo XX.

El repertorio culinario de las pulquerías giraba alrededor del puerco, empezando porque la grasa de este animal era la base de la fritura de casi todos los guisos. Los productos porcinos se adquirían en las tocinerías cuya originalidad menciona Payno —sin parangón con otras ciudades europeas— donde seguramente, las almuerceras paraban camino a las pulquerías:

En un mostrador semicircular que entra un poco en la pieza barnizado y lustroso con la misma grasa, se ostentan tres o cuatro sartenes de hoja de lata, llenas en forma de pirámides blancas y bruñidas, de la manteca de puerco, adornada con labores de hojillas de amapola y de rosa. Otras sartenes de las mismas dimensiones contienen tostadas hechas con la piel de cochino, y que llaman chicharrones; otras idénticas con trocitos de carne frita, que nombran *carnitas*. En el corto espacio que queda libre del mostrador, está una tabla gruesa de fresno, donde pican, parten la carne y hacen el despacho... y en la orilla de esta balaustrada cuelgan guirnaldas de longaniza y chorizo, alternando con jamones que sirven como de grandes borlas a esta decoración que incita el apetito de los que pasan, quienes nunca dejan de detenerse en la puerta y concluir por comprar una cuartilla de carnitas o de longaniza y, sobre todo, de chicharrón, condimento indispensable para el chile y los frijoles.²²⁴

Payno percibió en la pulquería un microcosmos donde se reproducía, semana tras semana, la catarsis de los excluidos y empobrecidos; una válvula de escape a la frustración largamente acumulada; estados de ánimo que se exaltaban, una vez que el consumo de varias jícaras de pulque hacían su efecto, provocando riñas que terminaban en tragedias; un lugar de encuentro donde los marginados debatían su suerte y se encontraban como grupo. No es gratuito que Evaristo a pesar de haber sido un buen artesano, cuando llega a la ciudad se transforma hasta convertirse en un asesino, una vez que en un San Lunes

²²⁴ Payno, *BRF*, t. II, p. 125.

había estado en la pulquería de los Pelos. A partir de ese suceso se excluye socialmente, abandona la ciudad y se convierte en bandido.

Fondas, cafés y agachados

Además de la oferta callejera había otro tipo de lugares para “comer afuera” como fueron las fondas a las que se acudía cuando se salía de la casa para algún paseo, diversión o simplemente para degustar las especialidades que en ellas se preparaban. Proliferaron en gran parte de la ciudad y eran muy concurridas por todo tipo de gente. A diferencia de las pulquerías donde se especializaban en antojitos, el menú en las fondas era más parecido al de la comida familiar.

Las fondas tenían fama de ser baratas y de ofrecer buena comida, algunos viajeros como Sartorius hacia 1850, recomendaba “buscar en la parte inferior de las casas, dando a la calle: hornillas donde se preparan viandas curiosas; son frecuentadas por arrieros con sus collares de cuero, rancheros, soldados, obreros... por un real puede uno obtener una comida completa, incluyendo un vaso de pulque”²²⁵ para todo aquél que quisiera conocer la comida del país.

La prohibición de consumir alimentos o bebidas durante las funciones en los teatros, motivó que las “gentes encopetadas” recurrieran a la fondita nocturna; tugurio cercano al teatro donde el menú habitual consistía en pollo asado con ensalada, chiles rellenos, mole y unos frijoles refritos en cazuelitas pequeñas. La Fonda del Conejo Blanco, ubicada en un escondrijo en el centro de la capital en el Portal de los Agustinos, era de las altamente acreditadas; la atendía el fondista un “viejo barrigudo, mofletudo” que encendía las velas de cebo antes de dirigirse a la cocina donde preparaba los platillos de un menú para todos aquellos que al salir del teatro tuvieran antojo de:

Pollo asado, medio dorado por el fuego, con su ensalada de lechuga finamente picada, vino Carlón, pescados blancos de Chapala, empanizados, tiernos y bien preparados que en nada se parecen a esas tiras de cuero con que suelen regalarnos las malas cocineras, y por último frijoles chinos, por lo bien refritos, con

²²⁵ Sartorius, *México hacia...*, p. 93.

el aditamento de unos sabrosos peneques y un enorme y rojo rábano escamado. Buen pan blanco y tortillas tiernas que nos envían del comal. Rehusamos tomar por prudencia el afamado fiambre y otros potajes, en cuyo buen condimento cifra su orgullo.²²⁶

Las fondas también eran una opción para la comida cotidiana de aquellas personas, que ya fuera por el trabajo o por no contar con las facilidades para elaborar sus alimentos diarios, acudían a ellas. Tal como era la condición de José María Carrascosa, hombre raro que vivía en una pequeña casita de vecindad; percibía unas rentas que le permitían tener una vida holgada con ingresos suficientes para sufragar los gastos de la comida hecha fuera de la casa:

Se levantaba a las ocho y después de oír misa se dirigía a la Alcaicería, y en uno de los bodegones en cuyas puertas se ven las mesas con los cazuelones con moles y chiles rellenos, almorzaba de a real y medio, volvía al fogón donde comía de a real y medio. En la tarde otra vez a la Alameda; cuando anochecía, al Café del Cazador, donde por un real tomaba, a las ocho, su chocolate con rosca de manteca.²²⁷

También había fondas al aire libre en los arcos de los portales, como en el Portal de las Flores, donde la gente se sentaba en petates, bajo los quicios de las puertas o en pequeñas mesas, a la luz de un farol, junto a anafres con enorme ollas, comían: “chorizones, pollo, fiambre... un vaso de pulque de piña allí engullían, carcajaban y tenían solaces de banquete, no sólo la gente humilde y de baja clase, sino el medio pelo presuntuoso, los payos pudientes y los ricachos no envanecidos con la caprichosa fortuna”.²²⁸

Para todos aquéllos cuya situación no les permitía comer en ninguna de las opciones anteriores podían recurrir a la escamocha que consistía, principalmente de las sobras y desechos que vendían las cocineras; a la vez, estas sobras se recalentaban, se revolvían y se recomponían por las vendedoras en el Callejón de Tabaqueros.

²²⁶ García Cubas, *El libro...*, p. 212.

²²⁷ Payno, *BRF*, t. I, pp. 223-225.

²²⁸ Prieto, *Memorias...*, p. 49.

Aunque los primeros cafés se abrieron a finales del siglo XVIII, su auge tuvo lugar ya entrado el siglo XIX. En ellos se reunía la gente para filosofar, chismear o hablar de política, fueron el escenario del debate político de los clientes que al tanto de las noticias que se publicaban en los periódicos, daban personalidad a estos espacios con la creciente clase media burguesa que se iba perfilando.

La adopción del café no fue fácil ya que rivalizó con el gusto ancestral del chocolate. El cultivo del mismo se introdujo a México entre finales del siglo XVIII y principios del XIX y tuvo que hacer frente a los difíciles años de la guerra, por lo que casi desaparece.²²⁹ Sin embargo, los cafés para la segunda y tercera década del diecinueve empezaron a ser parte de la fisonomía de la ciudad. Poco a poco adoptaron un sello propio, ofreciendo distintos platillos, además de un simple café o cortado con leche. Junto con los puestos callejeros, las pulquerías y las fondas formaron parte de la oferta para comer afuera del ámbito familiar.

El Café Veroly estuvo de moda, en él solían reunirse literatos como Gorostiza, Fernando Calderón, Ignacio Ramírez, Manuel Carpio, Guillermo Prieto y José Gómez de la Cortina, conde de la Cortina; “era el punto de cita de militares briosos, periodistas, tahúres manirroto, cómicos, niños finos, galanes amartelados, nenes aprendices de hombres pedantes, desgarrados y ridículos”.²³⁰ En las tertulias que organizaba Relumbrón no podían faltar los helados del Café Veroly; “abierto por un italiano de ese apellido que mejoró el ramo de los helados, pues antes de él sólo se conocía la nieve rosa y de limón de la antigua nevería de San Bernardo: nieve áspera y cargada de azúcar”²³¹. No sólo sus helados tuvieron fama en la ciudad, sino que los platillos de la carta del Veroly también eran apreciados:

Formaban parte de la carta el pollo a la Tortoni o perdices a la Veroly; quesos frescales, empanadas de la Concepción, alfeñiques de San Lorenzo, pastas y jaleas de las Bernardinas, los calabazates de San Jerónimo, las mermeladas de Balvanera, los buñoles de San José de Gracia. Las bebidas que se ofrecían iban desde un vino Pedro Jiménez, para las damas Pajaret, Licor de Lisia, el Perfecto Amor, Cariñena y para quienes prefirieran algo más tradicional atole de Astorga, con

²²⁹ Rabell Jara, “La Bella Época...”, t. VI, p. 9.

²³⁰ Díaz y de Ovando, “El café: ...” p. 77.

²³¹ Payno, *El fistol...*, p. 589.

tamalitos bien cernidos, café con crema de vainilla y bizcochos, chocolate de las monjas clarisas con huesitos de manteca.²³²

Para 1842 este famoso recinto se convirtió en el Café del Progreso,²³³ fue uno de los más elegantes con mesitas de mármol blanco y cubiertos de plata. Otro de gran postín fue el Café-Sociedad de El Bazar que abrió en 1849. Si bien es cierto que lo que se trataba de imitar en los cafés y restaurantes eran los platillos galos, los empresarios eran de origen italiano, en su mayoría como el del Café Veroly.²³⁴

Las cartas de estos cafés compuestas por platillos franceses e italianos, apuntaban hacia la tendencia de la “nueva cocina decimonónica” con lo que se produjo un segundo sincretismo que Payno tuvo muy presente. Esta modalidad culinaria alcanzaría su máxima expresión en los restaurantes palabra de origen francés que se internacionalizó en ese siglo.

Tertulias en casa de Relumbrón

La casa fungió como el espacio privado para la socialización de la élite, en ella se organizaban bailes de máscaras, se montaba el altar de Dolores, se disponía lo necesario para los días de campo, se celebraban bautizos y también fue el lugar donde nacían y morían nuestros antepasados.²³⁵

Desde principios de la época independiente las tertulias suplantaron a las reuniones de tipo cortesano. Se convirtieron en toda una práctica cultura donde las mujeres mostraban sus dotes recitando poemas, tocando algún instrumento musical o en el baile. La conversación, además de una forma de transmisión

²³² Díaz y de Ovando, “El café:...”, pp. 78-82.

²³³ Los helados amor de ángel con profundidad de infierno o celos de clérigo y toques de satanás en acecho, seguían siendo la atracción del café para finales del siglo XIX, tal como lo relata Victoriano Salado, escritor y diplomático mexicano, que disfrutaba de ellos antes de entrar a la Cámara de Diputados en Victoriano Salado, *Episodios nacionales mexicanos*, México, Fondo de Cultura Económica, 1998, t. VII, p. 132.

²³⁴ Rabell Jara, “La Bella Época...”, t. VI, p. 9.

²³⁵ Pérez Salas, “El trajín de una casa...” p. 181.

de conocimientos y un código completo que regía todo tipo de comunicación social, también fue un rasgo del estilo propio del Romanticismo.²³⁶

Además en las tertulias se intercambiaban los últimos chismes, se ponían al día de los acontecimientos tanto políticos como literarios e intelectuales o se lograba alguna conquista amorosa declamando poemas o ejecutando piezas musicales. Fueron reuniones de una clase de la sociedad que pretendía ser exclusiva suscribiendo su pertenencia a un grupo íntimo.

En *El fistol del diablo*, Payno se refiere a una de estas reuniones:

...la mayor elegancia y finura reinó, lo cual es característico y peculiar de la buena sociedad de México. Se habló de la Cañete, de la Peluffo, de la virtud, sin ejemplo en los anales cómicos, de Soledad Cordero, dama del Teatro Principal; mientras unos bailaban, otros se ocupaban en contar la crónica de las familias propietarias de los palcos de teatro, en valuar la riqueza y talento de los novios, y en pronosticarles un porvenir de ventura o de desgracia.²³⁷

Para Relumbrón que era un hombre “audaz, pero no valiente; vivo, pero no de talento; descreído y supersticioso, con un alma un poco sucia, un amor propio desmedido, un corazón indiferente y el órgano del robo muy desarrollado en su cráneo”,²³⁸ las tertulias eran idóneas para convocar a lo más granado de la sociedad no sólo con el propósito de presumir su posición social y mostrarse como un buen padre de familia, sino para obtener información de primera mano acerca de la condición económica de todos sus invitados. Esto le permitiría seleccionar a los mejores candidatos que pudieran redituarle ganancias por medio de la extorsión, robo o asesinato que urdía en contubernio con los miembros de la organización delictiva que había formado. A las tertulias por lo general se invitaba un día a la semana; los jueves, por lo regular, como lo acostumbraban en casa de Relumbrón, se abría el salón y aparecían:

²³⁶ Gali, *Historias del bello sexo...*, p. 130-135.

²³⁷ Payno, *El fistol...*, p. 134.

²³⁸ Payno, *BRF*, t. II, p. 596.

...las criadas limpias, listas, con sus armadores blancos y su andar menudito, no cesaban de entrar y salir con charolas de plata llenas de copas de buenos vinos, soletas, rebanadas de queso, rodeos y puchas. A las diez y media los convidados pasaban al comedor, donde encontraban sabrosos helados de Veroli, platos variados de esa multitud de golosinas en forma de pastelitos, yemas y quesadillas de Guatemala, y para los más golosos, carnes frías, jerez, burdeos y champaña en abundancia.²³⁹

Aficionado a los buenos vinos Relumbrón bebía champaña en cuanta ocasión se ofreciera; en la Feria de San Juan de los Lagos, mientras le cortaban las narices a San Justo: “apuraba copas y copas de champaña; más tarde, ofrece una espléndida comida en su casa entre siete y ocho de la noche al estilo de París... la champaña corrió como agua y en la mesa se sirvieron los manjares más raros y exquisitos, desde el pescado fresco de Chapala, hasta el delicado queso de Mocerito”.²⁴⁰ Relumbrón estaba obsesionado por llevar un estilo de vida “a la francesa” adoptando modelos de conducta extranjerizantes en la creencia que éstos le darían el aire de superioridad con el que pretendía seducir y engañar a los que le rodeaban.

A través de Relumbrón, Payno llama la atención sobre la falta de conciencia que existía en la clase gobernante, pone el dedo en la llaga al señalar el mal endémico con que la sociedad ha tenido que enfrentarse a lo largo de su historia. Esta preocupación la compartieron otros autores como Antonio García Cubas quien reconoce la existencia en México, del “elemento bueno pero va sobresaliendo el malo, enturbiando con sus actos esa corriente que podemos llamar el porvenir de la Nación.”²⁴¹ En otras palabras, la comida francesa y la champaña son alusiones peyorativas dentro de la narrativa: es el malo por excelencia quien las consume en exceso.

Otra de las fiestas que también se celebraban en el hogar fueron las jamaicas; reuniones que la gente organizaba en espacios cerrados una vez que se suprimieron los festejos callejeros. La verdadera novedad de las jamaicas, al igual que los coloquios y posadas, era la de marcar el inicio de la privatización

²³⁹ *Ibid.*, p. 618.

²⁴⁰ *Ibid.*, p. 428.

²⁴¹ García Cubas, *El libro...*, p. 11.

de las diversiones populares.²⁴² La Sra. Adalid, vestida de china poblana, invita a Fanny Calderón a una jamaica —una antigua diversión mexicana en el campo—: “algo así como una feria, en la que todas las muchachas se disfrazan de campesinas y en donde se venden unas a las otras, frutas, limonadas, verduras, etcétera.”²⁴³ Payno no hace mención a este tipo de fiestas, toda vez que su interés es la comida y costumbres del pueblo.

La comida en los mitos fundacionales

Los estudios comparados de las religiones y las culturas parten de los mitos para explicar cosmovisiones y sistemas de valores que las caracterizan. En la multiplicidad de manifestaciones culturales subyacen pautas contenidas en los símbolos que se preservan a lo largo del devenir histórico. Los mitos nos acercan al conocimiento y al entendimiento de las raíces históricas de los pueblos.

Los Bandidos de Río Frío, además de ser una obra costumbrista como se ha catalogado, es una saga que narra alegóricamente el nacimiento de la nación mexicana. “Nos permiten elucidar algunas reminiscencias míticas de la cultura, y de los rituales necesarios para revivirlas”.²⁴⁴ Una de ellas tiene correspondencia con el modelo del monomito,²⁴⁵ que centra en la figura de un ser superdotado la capacidad para transformar el destino de los pueblos mediante un tránsito místico de la separación-iniciación lejos de su comunidad. Cuando retornan funcionan como salvadores, benefactores o dirigentes como Moisés, Teseo, Jesucristo, Buda y Quetzalcóatl entre otros que han sido de capital importancia para la historia de la humanidad.

²⁴² Viqueira, *¿Relajados o reprimidos?...*, p. 168.

²⁴³ Calderón de la Barca, *La vida...*, p. 184.

²⁴⁴ Glantz, “Huérfanos y bandidos...”, p. 143.

²⁴⁵ Joseph Campbell, *El héroe de las mil caras*, México, Fondo de Cultura Económica, 1980, p. 25.

Las chichihuas amamantan a Juan Robreño: el maíz como alimento primordial

En el caso de *Los Bandidos* el héroe lo encarna Juan Robreño, protagonista de la primera parte de la novela. Es hijo ilegítimo de la condesita del Sauz y Juan Robreño —hijo del administrador de la Hacienda del Sauz. El desconocimiento de su nacimiento y su abandono lo convierten en un niño expósito, y como tal desclasado.²⁴⁶ En su carácter de figura ritual, recorre varias jerarquías sociales y situaciones límite como su rescate del basurero por la perra, Comodina, en alusión al pasaje clásico de Rómulo y Remo. Sobrevive gracias a que la trapera Nastasita lo recoge y lo lleva a vivir a una atolería.²⁴⁷ Estos lugares conservaban profundas raíces indígenas; se seguía hablando náhuatl, se molía el maíz en metates, se preparaba el atole y se hacían tortillas. Prevalecía un ambiente sombrío y en ocasiones tenebroso debido a lo insalubre y el hacinamiento en que se encontraban:

...día por día el humo del brasero criaba más hollín y ponía más negras las paredes; las arañas incansables, no cesaban de urdir sus telas y formar pabellones no sólo sobre las cunas, sino por todas partes, y de aprisionar moscas, y bajo este aspecto eran una policía benéfica, pues disminuían las innumerables que volaban al derredor de las bateas y de los metates y descansaban confiadas en las enmarañadas cabelleras de las molenderas; las vigas del techo, calcinadas, daban traquidos amenazando desplomarse, y de las hendeduras del pavimento podrido se escapaban vapores mefíticos.²⁴⁸

Juan en la atolería es amamantado por las chichihuas cuyos “pechos bronceados, duros y grandes, como los de una vaca inglesa”²⁴⁹ daban mucha

²⁴⁶ Glantz, “Huérfanos y bandidos...”, p. 143.

²⁴⁷ Se encontraban, por lo regular, en las accesorias ubicadas en los bajos de las casas particulares y hasta en las grandes mansiones de la ciudad. Este comercio, por lo general, estaba en manos de los peninsulares y proliferó desde el siglo XVI con el fin de aumentar el ingreso del propietario.

²⁴⁸ Payno, *BRF*, t. I, p. 53.

²⁴⁹ *Ibid.*, p. 55.

leche espesa, resultado de la alimentación basada en el maíz. Las propiedades de este grano con las que se identificaban las chichihuas formaban parte de la mitología del maíz como reproductoras y sustentadoras de la vida material y psico-espiritual del pueblo en perfecta combinación entre lo sagrado y lo terrenal.

El alcance del significado del maíz puede trazarse desde su etimología náhuatl: de la palabra maíz- *tonacáyotl*, vocablo que se deriva de *to-naca*, “nuestra carne.”²⁵⁰ De ahí, que el maíz fuera consustancial a la vida de los pueblos mesoamericanos de igual manera que para los asiáticos fue el arroz y el trigo para los europeos. De lo que se desprende la naturaleza simbólica de la atolería y las chichihuas cifrado en: “el seno materno en su bipolaridad de vientre que engendra y el pecho que amamanta, ¿no quiere decir eso la palabra chichi, palabra náhuatl? Designa el pecho que da leche, y determina la institución representada por la chichihua.”²⁵¹ Pero además, la chichihua con las propiedades descritas es la gran madre, como metáfora del cuerpo al igual que Cecilia la frutera, encarnan ambas la prodigalidad de la tierra, aquélla que en su vastedad y exuberancia alimenta. Esto nos sugiere la causa por la que el maíz ha sido un componente de reinterpretación constante en nuestra historia.

Los servicios que brindaban las chichihuas fueron solicitados frecuentemente por los sectores medios y altos de la sociedad. Doña Pascuala, desde el rancho de Santa María de la Ladrillera y después del prodigioso parto, mandó buscar una chiche que consiguió a través de una de las brujas, en los Remedios. Para las mujeres de clase media también fue un recurso muy socorrido con el que mitigaban el cansancio provocado por los desvelos de la agitada vida social que llevaban entre las tertulias y el teatro. La manera más fácil de conseguir una chichihua era a través del aguador que, al tener trato diario con el servicio de las casas, era el informante de todo lo que acontecía.²⁵²

De inmensa fortuna fue para Juan Robreño haber pasado sus primeros años de vida dentro de la atolería al cuidado de las chichihuas quienes lo rescataron

²⁵⁰ Miguel León Portilla, *Mitos de los orígenes en Mesoamérica*, México, Arqueología Mexicana, Núm. 56, 2002, pp. 10-15.

²⁵¹ Glantz, “Huérfanos y bandidos...”, pp. 153-154.

²⁵² Pérez Salas, “El trajín de una casa...”, p. 186.

de la desventura que le deparaba el ser niño “expósito”. Para la sociedad no-vohispana, el linaje y la procedencia eran credenciales que otorgaban cierta honorabilidad a sus miembros, el no poseerlas era visto como “un peligro para la sociedad,” de ahí que existiera la relación entre orfandad y bandidaje.²⁵³ No en balde, Relumbrón también es huérfano y, al no contar con la misma suerte de Juan, carga con las secuelas de su destino a las altas esferas gubernamentales desde donde se convierte en jefe de ladrones. La salvación para Juan provino del ámbito del mundo prehispánico al que habría que volver como principio redentor desde la alegoría del alimento. Metáfora que Payno utiliza como el punto de partida, el origen de la nación cuyo sustento es de tal fuerza que es capaz de procrear un nueva vida.

Tener hijos fuera del matrimonio era algo bastante común. Las mujeres que se encontraban en esa situación y ante el oprobio de la sociedad, preferían deshacerse de los recién nacidos por lo que se les conoció como “expósitos”. Las autoridades, frente a la magnitud del problema social que representaba la cantidad de niños abandonados fundaron en 1772 “La Cuna” en el número 3 del puente de la Merced, con el propósito de albergarlos. Se mantenía de las obras de caridad promovidas por un grupo de señoras y de donativos.²⁵⁴ Cuando los “expósitos” alcanzaban la mayoría de edad trabajaban dentro de la misma institución, en el campo o en los pueblos donde se les asociaba con el incremento delincriminal.

Banquete en la Villa de Guadalupe

En una sociedad regida por el calendario religioso, había fiestas que celebrar durante todo el año. Las más importantes fueron el año nuevo, la Candelaria,

²⁵³ M. Rivera Cambas, “La cuna” en *México pintoresco artístico y monumental*, México, Ed. Del Valle de México, 1972, t II, p. 172.

²⁵⁴ En 1856, Payno era miembro de la Junta administrativa de la Casa de Cuna, dirigida por el azobispo de México desde 1821. En 1860 la administraba. Un año después la dirigía, pero al secularizarse, la institución pasó a depender de la Junta de Beneficencia que se formó. Debido al juicio que se le siguió por su responsabilidad en el golpe de Estado, Payno se separó del puesto en Córdoba Ramírez, *Manuel Payno...*, p. 74.

Corpus Christi, la Semana Santa y la de Pascua, la ascensión de la Virgen, las fiestas de San Francisco, Santo Domingo, las posadas, día de muertos y la Navidad que se festejaban en todo el país.²⁵⁵

Sin duda, el 12 de diciembre día de la Virgen de Guadalupe había adquirido la representatividad tanto religiosa como patriótica de símbolo nacional.²⁵⁶ Desde que en 1737 los cabildos hicieron el juramento con el que reconocían a la Virgen de Guadalupe como la patrona de la ciudad de México y de toda Nueva España, el 12 de diciembre quedó instituido como el día de su celebración.

El sitio donde se encuentra el santuario de la Villa de Guadalupe situado al norte de la ciudad, fue de los centros de peregrinaje más importantes para el mundo de los antiguos mexicanos. Ahí se adoraba a Tonan, la gran madre y venía gente desde Guatemala, y de más lejos a ofrecer dones y presentes.²⁵⁷ Los gobiernos y clero novohispanos, sabedores de la importancia que este culto tenía para el pueblo, le dieron una dimensión católica basada en la historia de Juan Diego y la aparición de la Virgen de Guadalupe en el cerro del Tepeyac, para consumar la conquista espiritual del mundo indígena.

Ciertos vestigios de ritos ancestrales dedicados a Tonantzin, continuaban en el imaginario de la gente del pueblo como Matiana, la bruja, quien acude al santuario en busca de un niño que pudiera ofrendar en sacrificio para propiciar el parto de Doña Pascuala. En la muchedumbre se topa con uno extraviado —Juan Robreño—, pero el sentimiento de culpa la embarga y lo deja ir, tal vez movida por la devoción guadalupana que al igual que otros feligreses de las capas más bajas de la sociedad profesaban para aquella época.²⁵⁸

²⁵⁵ González de la Vara, “Tiempos de guerra...” t. 111, p. 60.

²⁵⁶ Jacques Lafaye, *Quetzalcóatl y Guadalupe*, México, Fondo de Cultura Económica, 2002, p. 133.

²⁵⁷ Rivera Cambas, “La Orden Mexicana de Guadalupe” en *México pintoresco.*, t. II, p. 312.

²⁵⁸ Afuera del santuario, la fiesta era en grande. A la Villa llegaban carruajes de alquiler, particulares, carros, carretones, coches del ferrocarril urbano, que transportaban desde señoras de avanzada edad, jóvenes ricamente vestidas, caballeros en briosos corceles, familias completas y los trenes de la vía férrea que llevaban pasajeros hasta en el techo con tal de no perderse la fiesta que transcurriría entre rezos y día de campo. La víspera era saludada con repiques y cohetes desde que amanecía, era motivo para que la gente pobre terminara la ropa que quería estrenar o para que la lavara, las mujeres se ceñían la cintura con una banda encarnada, y botines de

Las actividades de la visita al Santuario consistían en primer lugar, asistir a la misa, después ir a la capilla del Pocito donde bebían el agua “ferruginosa” que no por su apariencia musgosa dejaba de ser curativa y purificadora. Llevarse un cántaro con esta agua sulfurosa, un pañuelo con las tortillitas de maíz molido con dulce, especialidad del Santuario, y estampas que eran los recuerdos típicos de un 12 de diciembre en la Villa de Guadalupe.

La plaza se volvía un verdadero jolgorio donde el pueblo almorzaba; el chito²⁵⁹ con tortillas, salsa borracha, mole colorado, chiles rellenos y frijoles gordos, rociados con sendos tragos de buen pulque.²⁶⁰ Por todas partes había puestos de frutas de la estación: chirimoya, piña, naranja, plátano, manzanas, limas, tejocotes, cacahuates y otras muchas que vendían los indígenas.

La comida festiva venía a adquirir el carácter de ofrenda, era un medio para dar gracias por lo recibido y retribuir con regocijo. La búsqueda del éxtasis colectivo llevaba a manifestaciones públicas que incluso fueron consideradas en la época como señales de desorden, liviandad y barbarie. Estas celebraciones cumplían la función integradora de los individuos, aunque para los más pulcros eran como grandes festines “profanos”.

Las autoridades eclesiásticas y gubernamentales compartían un opíparo banquete que refrendaba la relación existente entre iglesia y estado.²⁶¹ Una vez

tación alto sacaban sus rebozos de seda, que en algunos casos era utilizado para palear el dolor de alguno de lo penitentes que iban de rodillas; no faltaban las danzas de los indígenas que portando grandes penachos de plumas de colores ejecutaban sus bailes en el atrio; multitud de indígenas casi desnudos, ciegos, cojos, mancos y tuillidos, imploraban caridad uno que otro charro con botas de campana. Los sombreros aparecían por todas partes: el redondo o jarano de anchas alas, galoneado de oro o plata; sombreros femeninos de anchas plumas y porción de flores, vistosas sombrillas en *Ibid.*, t. II, p. 314.

²⁵⁹ Así se llaman comúnmente las carnes y demás partes de los chivos y cabras, que se han echado a freir en las grandes matazas para extraerles la grasa o sebo, después de sacadas de la fritura. Se come así, calentado a la parrilla o sobre las brasas, con salsa de chile macho u otra de las de chile. Las ubres, fritas así y guisadas en clemole con epazote, son muy sabrosas en *Nuevo cocinero...*, p. 257.

²⁶⁰ Rivera Cambas, *México pintoresco...*, t.11, p. 315.

²⁶¹ Existen antecedentes de opíparos banquetes degustados entre autoridades gubernamentales y el alto clero como el que ofreció el Consulado de México al virrey Revillagigedo, celebrado el 16 de octubre de 1789 en la Villa de Guadalupe. Las primeras compras se realizaron en mayo en la ciudad de México al ordenar que se adquirieran vinos de diferentes calidades: Burdeos,

terminada la misa, el Presidente y su comitiva incluyendo autoridades principales de la capital, y los clérigos eran conducidos al salón en el alto edificio destinado a la Haceduría que en ocasiones como ésta, se habilitaba de comedor, donde se disponían a disfrutar del agasajo:

Auguramos, sin embargo, que más de un lector se chupará los labios, por más parisiense que sea. Una sopa de pan espesa, adornada con rebanadas de huevo cocido, garbanzos y verde perejil, tornachiles de queso, lengua con aceitunas y alcaparras, asado de cabrito con menuda ensalada de lechuga, y para coronar la obra un plato de mole de guajolote por un lado y mole verde por el otro, y en el centro una fuente de frijoles gordos con sus rábanos, cabezas de cebolla ralladas, pedazos de chicharrón y aceitunas sevillanas. Pocas botellas de vino Carlón y de Jerez, pero una jarras de cristal llenas de pulque de piña con canela y de sangre de conejo con guayaba, capaces de resucitar a un muerto.

Los postres, incontables, pues los conventos de monjas cooperaban a este banquete. Cocada, ante de mamey, arequipa, gaznates y rosquetes rellenos, camote con piña, yemitas y la mesa adornada con ramilletes de flores en jarras, banderitas de papel picado, motas de seda y flores de género y de listón. El gobierno, en conjunto, comió como tres días, y no obstante que algunos de sus miembros eran ya masones con sus puestos de librepensadores fraternizaron con los cándidos canónigos y no hubo más que elogios y alabanzas para la cocinera, que tan

Moscatel, Jerez, además de vinagre de yema de Castilla. Uno de los sitios más lejanos desde el que se enviaron productos fue el puerto de Veracruz: vinos, aguardiente, cerveza, bacalao, fideos, macarrones, aceitunas, alcaparras, pasas y almendras; de Jalapa, pescados bobos, empanadas y escabecha, de Zacatlán y Tenango, aves del lugar, como perdices, codornices ocapolites, varias docenas de pollos, gallinas, tórtolas, agachonas, guajolotes en Souto, “Sobre los festines y el hambre en la Nueva España” en Pilar Gonzalbo Aizpuru, Verónica Zárate Toscano (coord.), *Gozos y sufrimientos en la historia de México*, México, El Colegio de México/Instituto de Investigaciones José Ma. Luis Mora, 2007, pp. 131-135.

Otra gran comida se sirvió en la Basílica de Guadalupe el 19 de diciembre de 1853 cuando tuvo efecto la restauración de la Orden de Guadalupe, conforme al ceremonial previamente decretado. Al final de la comitiva, enteramente solo, apoyándose en su bastón, el Gran Maestre de la Orden Guadalupeana, quien por su porte y por su rico uniforme recamado de oro, cualquiera lo habría tenido por un rey absoluto, que a decir verdad sólo le faltaba para tal el nombre, pues las ínfulas le sobran —el General Santa-Anna, en García Cubas, *El libro...*, pp. 595-597.

deliciosos manjares había presentado y para la Virgen de Guadalupe, que había permitido que los comiesen en sana salud²⁶²

Existe un paralelismo entre el sincretismo religioso condensado en el guadalupanismo y el culinario expuesto en el menú anterior. Si para ellouviésemos que escoger uno de los platillos más representativos, sin lugar a dudas, sería el del mole de guajolote, ícono de la comida mexicana a partir de los años veinte del siglo pasado. El concepto de mole ya existía anterior a la conquista. En sus primeros registros se le llamó chimolli, después clemole y tlemole finalmente mole. Las primeras referencias fueron anotadas por frailes y monjes en relación con los sacrificios humanos.

Alrededor de la historia del origen del mole se han tejido varias anécdotas que lo han hecho un platillo enigmático y singular. La más conocida se debe a la pluma de Carlos de Gante, periodista poblano, quien el 12 de diciembre de 1926 publicó un artículo *Santa Rosa de Lima y el mole de Guajolote*, con motivo de la recuperación del ex convento de Santa Rosa, donde asentaba que en la hermosa cocina de Santa Rosa entonces en ruinas, se había inventado ese mole, y era por lo tanto un lugar santo. La propuesta del mole inventado en un convento quitó la sombra azteca de los sacrificios y la idolatría, y en su lugar se puso a unas monjas cercanas a Dios. A partir de entonces es que a los ingredientes básicos de chiles, semillas, especias y tomates se agrega el chocolate y otros más.²⁶³ Al mismo tiempo, el guajolote dejaba de ser el animal autóctono sucio y desvalorizado.

En *El cocinero mexicano* (1831) aparecen recetas para mole gallego, mole poblano, mole verde, mole de guajolote, mole colorado, mole oaxaqueño dentro del tratado de las aves.²⁶⁴ En el *Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario* (1888) dice que el mole “es aprendido de los del país” y, que tiene muchas maneras pero que la base es el chile mezclando el ancho con el pasilla, especias, añadiéndose o no xitomates y tomates. En él aparecen las recetas de mole bajo el rubro de “guajolote (huexoloth),” identificándolo con la gallina

²⁶² Payno, BRF, t. I., p. 23.

²⁶³ Juárez López, *Nacionalismo...*, pp. 104-108.

²⁶⁴ *El cocinero mexicano...*, pp. 410-414.

pavo como le nombraron los españoles. Para mejorar el sabor del animal, se recomienda cebarlo quince días antes de que se vayan a comer, echándoles en el pico una nuez cada día, incrementando cada día, además del maíz con que se alimentaban. Aparecen las recetas para guajolote en mole corriente, con almendras y ajonjolí, mole oaxaqueño que comparten la base de chile ancho o mulato, especies como canela, clavo, anís, pimienta, pepita de calabaza, ajonjolí, culantro, hojas de aguacate, piñones, nuez, almendra, tomates o jitomates, pan tostado, aceite de cerdo donde se fríe la mezcla que resulta de moler los ingredientes anteriores que se le agrega el caldo donde se ha cocido el guajolote.

Cabe señalar que en los recetarios del siglo XVIII *Gastronomía mexicana del siglo XVIII, Dos manuscritos mexicanos de cocina, Recetario mexiquense, Recetario novohispano* no se encuentra ninguna receta de mole a excepción de una de mole de sesos así como tampoco para guajolote. En el *Libro de cocina de la gesta de Independencia* aparecen el mole de guajolote, mole de colegio, mole de oaxaca que agregan a la base vino, vinagre, jamón cocido, aceitunas, tornachiles, gajos de cebolla cocida y aceite; sólo en la receta de mole de monjas se menciona el ingrediente de “una tablilla de chocolate bueno de 16 en libra”.²⁶⁵

Como se ha mencionado, no es sino hasta la publicación *La cocinera poblana* (1877) que aparece el apartado, *Cocina mexicana independiente*, ahí se anotan veintisiete recetas de mole de guajolote, poblano, de la señora Petronila, de Nana Chepa, de mulato, de gallina oaxaqueña, de chile serrano, de chilpotle, de pancita, prieto, de almendra, tapatío, de papas, de tamales, de chile pasilla, de chito chicharrón, verde de gallina, amarillo, chichilo, de chilposo, de chiltepín, campechano, espinazo y otras variedades.²⁶⁶

Lo anterior nos muestra los tiempos del mole en la historia de la culinaria mexicana y cómo se le ha considerado y apreciado en cada uno de ellos, hasta cobrar el papel estelar en el siglo XX donde recibió la atención de algunos escritores quienes exaltaron su espíritu barroco. Este arte que en su abigarrado contenido expresa el “miedo al vacío” tiene su parangón en la vasta inclusión de ingredientes que se le atribuyen al mole. En sus claroscuros y su brillantez refleja la combinación perfecta entre la dos culturas que se encontraron en

²⁶⁵ *Libro de cocina de la gesta...*, p. 58.

²⁶⁶ Bassols, *La cocinera poblana...*, pp. 5-14.

ese platillo la estimulación y “la capacidad inventora de un pueblo que había avanzado muy lentamente en la adquisición de sabores propios; desde el barroco será el laboratorio del que saldrá la innovación.”²⁶⁷

Para Alfonso Reyes este plato “gigantesco por la intención, enorme por la trascendencia digestiva, fue un resultado del sentido suntuario y colorista del mexicano que tenía que dar con ese lujoso plato bizantino, digno de los lienzos del Veronés o mejor, los frescos de Rivera”.²⁶⁸

Salvador Novo proporciona la receta que apareció a finales del XIX en Guadalajara la cual consta de los ingredientes básicos con sólo 40 chiles pasillas, hace una referencia en cuanto a que le falta el chocolate y la almendra y que ahí estriba la función del libre albedrío dentro de las normas del destino.²⁶⁹ Tanto Reyes como Novo coinciden en que la descripción más graciosa y sensible proviene del colonialista Artemio de Valle Arizpe que además de los chiles anchos, mulato, pasilla y chilpotle que fueron fritos en manteca y con ajonjolí; se molieron clavo, pimienta, cacahuates, canela, almendras, anís y cominos con dos tabletas de chocolate. Aparte se machacó tomate y jitomate con cebolla y ajos asados.²⁷⁰

Paco Ignacio Taibo I recoge una receta al estilo del convento de Santa Rosa: un kilo de chile mulato, kilo y cuarto de chile pasilla, kilo y cuarto de chile ancho, trescientos gramos de ajonjolí, medio kilo de almendras, un cuarto de kilo de uvas pasas, medio kilo de jitomates, media cabeza de ajo, pepitas de chile al gusto, una cucharada de anís, cincuenta gramos de canela, veinticinco gramos de pimienta, pan frito dorado, una tortilla de harina de maíz frita, cuatro tablillas de chocolate, azúcar y sal al gusto y un pavo o guajolote.²⁷¹

Para Amando Farga la auténtica receta de mole poblano tendría además de los ingredientes básicos; chile chilpotle cacahuates, comino, jengibre, vinagre, hierbabuena, epazote, cilantro, frijoles y garbanzos, caldo de gallina, codillo y

²⁶⁷ Paco Ignacio Taibo I., *Encuentro de dos fogones*, México, Promoción e Imagen, 1992, p. 91.

²⁶⁸ Reyes, *Memorias de cocina...*, p. 110.

²⁶⁹ Novo, *Cocina mexicana...*, p. 112.

²⁷⁰ Javier Domingo, *De la olla al mole*, Madrid, Ediciones Cultura Hispánica, Instituto de Cooperación Iberoamericana, 1984, p. 161.

²⁷¹ Paco Ignacio Taibo I, *Breviario del mole poblano*, México, Terra Nova, 1981, p. 92.

retazo de carne de puerco, espinazo, cecina, menudo, chorizos rebanados, lonjas de jamón, aceitunas y alcaparras, tornachiles y calabacitas.²⁷²

En relación con el discurso del patriotismo gastronómico alrededor del mole descrito con anterioridad, Payno se adelanta en la comparación culinaria de que se sirve para ilustrar la forma en que México iba resguardando sus gustos frente a los extranjeros:

Una espléndida mesa estaba dispuesta. No espere el lector encontrar allí costilla a la Sain Menchould, ni filet de boeuf a la Jean Bart, ni saumon sauce riche. México ya había pedido dinero prestado en Inglaterra, ya había recibido buques y fusiles viejos, ya había enriquecido los puertos de Burdeo y Bayona con el dinero de los españoles expulsados, ya había mandado legaciones que llevaban médico y capellán, ya estaba segura de ocupar un lugar entre la familia de las grandes naciones civilizadas, pero todavía no renegaba del puchero de sus abuelos, ni consideraba ordinarios los manjares que se servían en los fabulosos palacios de los reyes aztecas.²⁷³

Este es uno de los párrafos clave donde bosqueja el rumbo que tomaba la nación. Al descartar de entrada como muestra de civilización y elegancia los platillos de la cocina francesa, se privilegia la comida mestiza. En efecto, la influencia de los gustos peninsulares no desaparecen, por el contrario parece ser que constituyen una reafirmación, la vigorización de gustos totalmente integrados como explica Novo: “es posible que a raíz de la Independencia, el odio por los españoles atenuara en los mexicanos algunos de los usos de la metrópoli; pero no los gastronómicos. El puchero, el arroz, el chorizo estaban demasiado arraigados para que prescindieramos de ellos por puro patriotismo antihispánico”.²⁷⁴

Por su parte García Cubas, también elabora sobre el patriotismo culinario cuando se refiere a lo ininteligible que resulta un menú a la francesa. De manera chusca e irónica, nos dice lo que se puede interpretar por:

²⁷² Domingo, *De la olla...*, p. 161.

²⁷³ Payno, *BRF*, t. I, p. 61.

²⁷⁴ Novo, *Cocina mexicana...*, p. 106.

Menú: menudo o menudencia; potajes: caldo, sopa o menestra; consomé Fontagne: consumado de moño de peinado antiguo; hors-d'oeuvre: voladizo de un edificio; entrees: equivale al aviso que se da con referencia a la soberana entrada que a trueque del "menudo" va a recibir el bolsillo del anfitrión; rots: traducción libre "rotos", alusión de nuestros léperos; glaces mexicaines: "mexicanas heladas". Mejor hubiera sido decir "glacés a la mexicaine", para evitar la interpretación que no está de acuerdo con el temperamento de nuestros paisanos.²⁷⁵

La manera en como Payno aborda la celebración de la Virgen de Guadalupe quedan implícitos ciertos antecedentes de la cultura occidental, específicamente los "banquetes de sociedades", propios de la antigüedad helenística-romana, donde los representantes se daban cita para recrear la vida pública de la sociedad y tratar temas diversos correspondientes a la misma. Por eso, la comida comunitaria parece ser una de las "posibilidades preferidas por los hombres para rememorar y celebrar la naturaleza social de su ser y su conexión con la interrelación general de la vida".²⁷⁶

²⁷⁵ García Cubas, *El libro...*, p. 330.

²⁷⁶ Schmidt-Leukel, *Las religiones...*, p. 67.

CAPÍTULO 3

MENÚS DEL CAMPO



Los menús del campo junto con los de la ciudad son las dos categorías geográficas que se han utilizado para analizar el tema la alimentación en la novela. Éstas junto con las de la comida en la diferenciación social, en la vida social, como instrumento de poder, en los mitos fundacionales, en el comer adentro y comer afuera, sirven para catalogar la información, así como para establecer similitudes y divergencias, tal como se ha mencionado con anterioridad.

El rancho de Santa María de la Ladrillera es donde empieza la novela de *Los Bandidos de Río Frío*. Lugar prototípico donde transcurría la vida de la mayor parte de los seis millones de habitantes, ya que sólo 200,000, aproximadamente vivían en la ciudad de México después de la Independencia. La nación continuaba siendo primordialmente rural de pequeñas rancherías y extensas pero poco pobladas haciendas.²⁷⁷ Lo incipiente de las vías de comunicación hacía que varios de los ranchos y caseríos estuvieran prácticamente incomunicados y, que las influencias del exterior en materia de tendencias culturales y culinarias fueran escasas, preservando la mentalidad conservadora de este sector del país. Por el contrario, en la ciudad de México convivían diferentes estratos sociales en un área de menor extensión, en ella se podía conseguir todo lo que el país

²⁷⁷ Anne Staples, "Presentación" en Gonzalbo Aizpuru (dir.), Staples (coord.), *Historia de la vida cotidiana en México...*, t. IV, p. 12.

producía y lo que se importaba, tanto de bienes materiales como culturales de última moda que llegaban de Europa.

Sobre la base de los datos anteriores, se puede afirmar que *Los Bandidos* nos permite tener un acercamiento a lo que comía la mayor parte de la población mexicana, ya que Payno considera que “todos los ranchos y los indios se parecen”.²⁷⁸ Cabe mencionar que la noción de la regionalización de las diferentes cocinas apenas se perfila basada en las zonas de mayor desarrollo de la territorialidad novohispana donde la comida de los antiguos mexicanos era casi desconocida.

Aunque las guerras y las invasiones extranjeras habían desequilibrado la producción alimenticia, se conservaban áreas donde la actividad agropecuaria seguía su curso regular. En el norte la ganadería jugó un papel estelar, el ganado ovino seguía siendo de mayor demanda que el bovino y la manufactura de quesos fueron importantes. Las costas del país combinaban la pesca con el cultivo y la caza que les proporcionaban las selvas. El altiplano central era desde tiempos coloniales el corazón de México y lo siguió siendo durante el siglo XIX. Su gran variedad de climas y su envidiable posición geográfica permitieron a sus habitantes planear una dieta variada. Maíz, frijol, chile y calabaza se producían en toda el área a pesar de las diferencias de clima, que por otra parte, permitían el buen desarrollo de la ganadería mayor y menor. Un cinturón de ranchos y de haciendas agrícolas y ganaderas rodeaba a las principales ciudades del centro de México, y les aseguraban un abasto suficiente aun en tiempos de gran inestabilidad política. La zona chinampera de Chalco y Xochimilco producía frutas y hortalizas durante la mayor parte del año y los valles de Atlixco o Puebla, el Bajío o Michoacán abastecían de maíz y trigo suficiente a la capital o a cualquier otra región en caso de sequía.²⁷⁹

Por los caminos transitaban comerciantes, viajeros, militares y arrieros. Estos últimos fueron los responsables de los cargamentos de mercancías que transportaban a las diferentes regiones del país; gozaban de buena reputación ya que contribuían al desarrollo de pequeñas empresas relacionadas con las ventas, posadas y mesones. Los recorridos eran difíciles debido al mal estado de las carreteras

²⁷⁸ Payno, *BRF*, t. I, p. 30.

²⁷⁹ González de la Vara, “Tiempos de guerra...”, p. 60.

donde las inundaciones y los asaltos frecuentes, hacían que sólo las personas con recursos económicos pudieran viajar en diligencias cómodas, los demás utilizaban literas, caballos y hasta a pie hacían largas y extenuantes caminatas.

Naturalmente, el estado de los mesones, el servicio y todo lo que pasaba en ellos era uno de los aspectos de mayor consideración cuando se viajaba y sus descripciones son constantes en las crónicas de viajeros. Payno no fue la excepción, de la casa de diligencias del callejón de Dolores dice que aunque se encontraba en mal estado, tenía un magnífico comedor con una mesa bien servida. Los mesones en general era incómodos y desaseados, era obligación de los viajeros llevar entre sus pertenencias catres, colchones y cobijas si no querían sufrir molestias y pasar frío. Junto a ellos se establecieron pulquerías o tiendas donde se vendía aguardiente.²⁸⁰ En ellos se reunía lo más variado de la sociedad; alrededor de las mesas, los huéspedes se enfrascaban en pláticas interminables, se organizaba el juego y las apuestas subían de tono después de varias copas. En algunos de los mesones se servían platos de la cocina europea; francesa y alemana, ya que frecuentemente sus propietarios eran extranjeros.

Fanny Calderón de la Barca almorzó en Cuajimalpa en una posada regentada por un francés, un excelente desayuno que constaba de “pescado blanco del Río Lerma, que cruza las planicies de Toluca, y sin aquel regusto a lodo que tiene con frecuencia el que procede de La Laguna de México; también le dieron chuletas, patatas y café”; cuando para en el mesón de Río Frío dice: “nuestra huésped francesa nos dio muy bien de comer, sobre todo unas patatas excelentes y jaleas de varias clases, y durante toda la comida nos hizo la gracia de contarnos historietas de ladrones, robos y de horribles asesinatos”.²⁸¹

La fonda de Río Frío que llevaba tiempo abandonada, se nombra en la novela cuando Gilberto Wanderhott, protegido de Relumbrón, le solicita rentarla. Este alemán estaba dispuesto a sufrir a los ladrones y a las escoltas con tal de ganar dinero, pensaba habilitarla de un buen surtido de vinos, conservas y granos.²⁸² En su viaje a Veracruz, Payno se refiere a lo anterior cuando come en la fonda de Río Frío a cargo de una familia alemana: “está mejor servida de lo

²⁸⁰ Solares, *Bandidos somos...*, p. 61.

²⁸¹ Calderón de la Barca, *La vida...*, p. 404.

²⁸² Payno, *BRF*, t II, p. 318.

que pudiera esperarse: una comida entre francesa y alemana, y un regular vino de Burdeos se presentó a la vista de los pasajeros, pagando la módica suma de un peso”.²⁸³ Con el tiempo, el fondero alemán llegó a ser muy próspero lo que le permitió cambiar la decoración de su redituable negocio:

Un gran brasero en el fondo con su chimenea de campana; mesas de madera blanca, con toscas tablas y gruesos pies; platos de porcelana colgados simétricamente en la pared; vasos y jarras de metal blanco; en suma, una taberna holandesa de las más acabadas; y para completar el cuadro, él y las muchachas con pelo liso amarillo y la salud brotándoles por la mejillas rojas. El aspecto de la taberna ahumada, la vista de la montaña cubierta de cedros, la niebla y la llovizna continua, la sonrisa franca y las caras redondas y simpáticas de las alemanas formaban un cuadro tan interesante, que se podía hacer el viaje sin más objeto que gozar de él, almorzando y bebiendo buenos vinos y la deliciosa cerveza de Gambrinus.²⁸⁴

Cuando Payno se hospeda en un mesón en Puebla tuvo una mala impresión de la comida “los platos no son ni muy abundantes ni del mejor sazón, a pesar del cocinero francés”.²⁸⁵ En Veracruz, disfruta de una rica y abundante comida de arroz blanco, huevos fritos, bistec, rosbif, costillas, pescado huachinango, ostiones fritos y crudos, frijoles y algunas frituras que le parece absolutamente exquisita y, aunque el servicio era sin orden alguno pero bastante expedito. No puede concebir cómo Lowenstern y Chevallier cuando escriben sus memorias como viajeros, se quejan de que se morían de hambre en los caminos de México.²⁸⁶

Estos testimonios describen el desempeño de los extranjeros como propietarios de fondas fuera de la ciudad; servían platillos de origen o influencia europea para complacer el paladar de muchos de los viajeros que paraban a tomar algún alimento.

²⁸³ Payno, “Río Frío. —San Martín.— Recuerdo de Cholula”, en Rosen Jelómer (comp.), *Crónicas de viaje...*, t. I, p. 57.

²⁸⁴ Payno, *BRF*, t. II, p. 545.

²⁸⁵ Payno, “Rápido paseo en Puebla. —La casa de diligencias.— Algunos edificios públicos. —Paseos.— Don José Manzo” en Rosen Jelómer, *Crónicas de viaje...*, t.1, p. 65.

²⁸⁶ *Ibid.*, p. 126.

La ruta más importante era la de México-Veracruz, por medio de la cual, el país se mantenía en contacto con España y el resto del continente europeo. En términos económicos, su importancia era de primer orden, ya que por ella transitaban la mayor parte y variedad de mercancías de Veracruz el 47% y de Puebla el 17%,²⁸⁷ esto representaba las tres cuartas partes del flujo comercial.

El bandidaje campeó en diversas zonas del territorio mexicano debido a las secuelas de ingobernabilidad que la guerra de Independencia había dejado. El gobierno no contaba con los recursos ni los dispositivos suficientes para sofocar insurrecciones o perseguir a las bandas de ladrones que asolaban los caminos. Las partidas que se enviaban en persecución de las gavillas, casi siempre, se hallaban en inferioridad numérica ante los asaltantes, esto hacía que los bandidos se sintieran amos y señores marcando su territorialidad ante las autoridades.²⁸⁸ Lo más común era que las bandas se compusieran de veinte o treinta individuos, los robos en diferentes puntos incluían diligencias, coches particulares, caminantes solitarios e indígenas.²⁸⁹

Varios de los extranjeros que visitaron el país se sintieron intimidados por la inseguridad de la que tanto se hablaba. Henry G. Ward comenta que “entrando en los pinales los caminos se vuelven incómodos y peligrosos debido a que el bosque es la guarida favorita de bandidos que ahí se congregan”.²⁹⁰ Carl Christian Becher escribe sobre Río Frío “ubicado por un torrente cuyas aguas claras y rápidas serpentea por el lugar; no lejos de ahí asaltan los bandidos con cierta frecuencia”.²⁹¹ Todavía, para 1864 esto seguía pasando; la condesa Paula Kolonitz, dama de compañía de Carlota cuenta que cuando se rompe una rueda

²⁸⁷ Duclas, *La Vie Quotidienne...*, p. 42.

²⁸⁸ *Ibid.*, p. 98.

²⁸⁹ El término de bandido es muy amplio; comprendiendo diversas motivaciones del acto de delinquir, pero en términos generales, se distingue de los casos aislados de delincuentes. El fenómeno del bandolerismo es esencialmente una forma de rebelión individual o minoritaria dentro de las colectividades, consideradas de economía campesina e históricamente suele nacer o agudizarse en momentos de crisis económica, depauperación, o entre fases evolutivas de la organización de la sociedad en Solares, *Bandidos somos...*, pp. 101-103.

²⁹⁰ Ward. *México en 1827*, p. 87.

²⁹¹ Carl Christian Becher, *Cartas sobre México: la República Mexicana durante los años decisivos de 1832 y 1833*. México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1959, p.78.

de la carroza donde viajaba cerca de Río Frío, sintió un gran nerviosismo, ya que sabía que las guerrillas asaltan y roban por lo menos una vez al mes.²⁹² A la condesa le hubiera causado un mayor estupor saber que el mesonero era quien en ocasiones, pasaba información a los bandidos acerca de los pasajeros que transitaban por esa ruta.

Río Frío fue considerado como el nido de maleantes por excelencia, no en de balde Payno retoma el nombre de este estigmatizado lugar para inmortalizarlo en su novela. De ahí que el significado que éste cobra sea de gran relevancia. Es la parada obligada, un alto en el camino, el punto de confluencia para que buenos y malos, pobres y ricos irremediabilmente se encuentren en un tiempo que tocaba su fin. Sólo un proyecto de modernización cambiaría el estado de las cosas donde “el camino de fierro hará una positiva revolución, y Orizaba enviará sus naranjas a México, su café a París y su tabaco a Guanajuato”,²⁹³ era el pensamiento y obsesión de Payno. En 1857 fue pieza clave para que se otorgara la concesión de la construcción de las vías ferroviarias a Antonio Escandón, hermano de Manuel.²⁹⁴

El rancho de Santa María de la Ladrillera

El rancho de Santa María de la Ladrillera como muchos otros ranchos era “una casa baja de adobe, mal pintada de cal, compuesta de una sala, comedor, dos recámaras y un cuarto de raya”.²⁹⁵ Como unidad productiva, la base de la alimentación era el maíz —que se utilizaba en atole, tortillas, gordas, cha-

²⁹² Kolonitz, *Un viaje...*, p. 130.

²⁹³ Payno, *Panorama de México...*, p. 197.

²⁹⁴ Payno asentó que la generosidad del privilegio derivó de que Escandón, a más de contar con el capital y ser un hombre de negocios emprendedor, era “mexicano y radicado con su familia e intereses en el país”, lo cual garantizaba el término del proyecto sin la intervención de potencias extranjeras. Y que el dinero que entregó a la Tesorería al adquirir el tramo del ferrocarril de Veracruz a San Juan fue la “salvación” del régimen de Comonfort, sangrado por diversos menesteres en Córdoba Ramírez, *Manuel Payno...*, p. 177.

²⁹⁵ Payno, *BRF*, t. I, p. 30.

lupas y tamales—, a esto se añadía el chile, el tomate, la leche, carne, pan y bizcochos.

La tortilla además de ser el alimento que no podía faltar, fue un instrumento indispensable como cubierto para el consumo de otros platillos; la cuchara multiusos del mundo indígena. Su confección diaria requería de utensilios como una cazuela de barro, un metate y un comal. El procedimiento comenzaba con la nixtamalización que consistía en remojar la víspera el maíz en agua con tequesquite, hervirlo hasta que se desprendiera el pellejo y molerlo en el metate para obtener una masa homogénea y suficientemente maleable que al palmearse se extendiera en un círculo fino y delgado para cocerse en el comal.

Doña Pascuala que no era ni fea ni bonita, hija de un español tenía “cierta educación” y, siendo de “razón,” sabía leer y escribir. Los insumos e ingredientes para la comida que cocinaba Doña Pascuala a diario se encontraban a la mano, ella misma estaba a cargo de algunos de los animales que criaba para su consumo. Engordaba cochinos cuyas carnes servían para elaborar morcillas, chicharrones y manteca; criaba algunos chivos, mulas, yeguas, burros, gallos y gallinas; con la leche de la ordeña diaria hacía quesos, requesones y mantequilla. Don Espiridión de raza indígena, propietario del rancho y esposo de Doña Pascuala, obtenía ganancias del cultivo del maíz, cebada, frijol, semilla de nabo así como de la entrega diaria de leche y el horno de ladrillo que les permitían vivir holgadamente. Consideraba un lujo la costumbre que había adquirido de un buen chocolate con gorditas calientes con manteca. Las arduas tareas del campo lo obligaban a cenar temprano, a las nueve un plato de frijoles con tortillas calientes y sin faltar el vaso de tlachique (aguamiel), era su bebida predilecta que él mismo producía, y que vendía diariamente a un contratista.²⁹⁶

Cuando recibían visitas de administradores de haciendas cercanas o del Licenciado Crisanto Lamparilla, cuyos servicios había contratado para recobrar la herencia de Moctezuma III, Doña Pascuala se proveía con anticipación de bizcochos, fruta, carne, chicharrón, chorizos, longaniza y recaudo²⁹⁷ que man-

²⁹⁶ Payno, *BRF*, t. I. p. 87.

²⁹⁷ Se entiende toda clase de provisiones, principalmente se aplica a la verdura, legumbres, raíces, yerbas, etcétera. Y por esto se llama indistintamente recauderías o verdulerías a las que venden las verduras y hortaliza en *Nuevo cocinero...*, p. 712.

daba comprar con el peón al pueblo. Para beber ofrecía a sus invitados vino Carlón con la comida y después una taza de té de hierbabuena, en vez de café, té de naranjo y anisete.²⁹⁸

Los productos elaborados en los ranchos eran muy apreciados por su calidad. Doña Pascuala, para congraciarse con el Lic. Lamparilla, lo recibe con un plato de enchiladas y frijoles fritos para el almuerzo; como regalo le hacía llegar una gallina o guajolote, una servilleta con dos docenas de gorditas con manteca, lechuga, elotes (en su tiempo), zanahorias, nabos, tomates y jitomates además de tamalitos cernidos, un plato de cocada, cubierto con motitas y florecillas de listón verde y encarnado que le enviaba como presente.

Los tamales fueron otro de los platillos principales que se connaturalizaron a la llegada de los españoles. De origen mesoamericano el *tamalli*, hecho de una masa de maíz a la que se le agregó manteca de puerco como base, se rellenaban y sazocaban de innumerables modos: de dulce con anís, de arroz con leche, de especias, de aves, de carne de puerco, picadillo, pescado, etcétera. Tanto la elaboración como la cocción de los tamales requieren de experiencia e implican una especialización. En *El cocinero mexicano*,²⁹⁹ se resalta la técnica, dedicándole un apartado a “los cocidos sin el contacto del fuego, con sólo el vapor del agua o de la tierra”, únicamente aparecen cuatro recetas y, aunque en el *Nuevo cocinero*³⁰⁰ viene una explicación más amplia sobre su factura, no hace mención alguna a la importancia de esta comida. En *La cocinera poblana*³⁰¹ bajo el apartado de “cocina mexicana” —concepto que se usa por vez primera— se encuentran: tamales de chile, cuajada, huevo, elote, de dulce, de flor de calabaza, de cazuela estilo Veracruz, de chilote, blancos, hongos, de arroz, de frijol, poblanos y algunas variaciones. Comparativamente muchas más recetas que en los recetarios anteriores, aunque en ninguno se habla de lo representativo de este alimento, toda vez que no se servían en las fiestas de las “mesas decentes.”

²⁹⁸ Payno, BRF, t. I p. 38.

²⁹⁹ *El cocinero mexicano...*, pp. 240-242.

³⁰⁰ *Nuevo cocinero...*, pp. 813-815.

³⁰¹ Bassols, *La cocinera poblana...*, pp. 29-38.

El batido de la masa que se acostumbraba hacer a mano requiere de un ojo experto para darle el punto, además los rellenos tienen que tener el sazón correcto, porque de no ser así pueden quedar insípidos. Es indispensable la tamalera —olla especial— para su cocimiento al vapor que tiene su chiste: “echándole muy poco agua, pudiéndose poner dentro de esta agua un poco de zacate para que mate el hervor; más arriba se formará un tapestle o enrejadito de varitas de tejamanil, y se acomodarán encima los tamales de modo que no les llegue el agua, y solo se cuezan al vapor, tapándose la boca de la olla con una cazuela de su tamaño y un lienzo que se ata bien; cuando la masa se desprege es señal que está cocida.”³⁰² Entre los más populares fueron los tamales cernidos o comunes que se hacían con la masa bien molida, se pasaba por un cernidor para que quedara lo más fina posible y se agregaban los demás ingredientes. También se hacían cernidos de maíz cacahuatzentli o envueltos en hoja de plátano. A los no cernidos les llamaban chuchulucos de *chocholoque* que significa salvaje como quedaba la masa cuando no se hacía el procedimiento mencionado.

La función de los tamales dentro de la culinaria mexicana es muy extensa y de gran tradición, pueden ser un antojito o plato principal de una comida, su versatilidad ha derivado en las diferentes versiones regionales, fue importante tanto en el campo como en la ciudad como platillo cotidiano o para celebrar fiestas cívicas y religiosas.

El sistema alimenticio de los ranchos que conocemos a través de *Los Bandidos*, nos muestra su variedad. La ingesta de carnes era mayor en comparación con la de los del sector indígena, tanto de la ciudad como el de las colindancias. Los campesinos como productores, al insertarse en la economía del mercado tenían acceso a cierto auge económico. Don Espiridión, como buen agricultor y administrador del rancho de Santa María de la Ladrillera, adquiere nuevas tierras con lo que agranda su propiedad hasta convertirse en hacienda con un horno en la cocina tan grande que podían asar un borrego entero.³⁰³

³⁰² *Nuevo cocinero...*, p. 814.

³⁰³ Payno, *BRF*, t. II, p. 374.

Rancho de los coyotes

A diferencia del Rancho de Santa María de la Ladrillera, el de los coyotes era un lugar abandonado, de difícil acceso muy conveniente para que Evaristo lo utilizara de escondrijo. La creación de la famosa banda de *Los Bandidos de Río Frío* empieza con la organización de una cuadrilla de macehuales pertenecientes a la clase más baja. Esta fuerza de trabajo indígena de reminiscencias prehispánicas, conservaba rasgos de un modelo de vida trashumante. Familiarizados con el campo, “fácilmente encontraban un manantial de agua cristalina y frutillas de los madroños, encinas y yerbas tiernas y alimenticias y en las cenizas de la hoguera de la noche calentaban sus tortillas o un pedazo de cecina”.³⁰⁴ Sus mujeres estaban obligadas a cargar el metate, algunos canastos y el itacate con gordas de maíz martajado que calientes y acabadas de hacer no eran del todo malas, pero frías eran duras de comer. Por su forma de vida, estas bandas, comían asados, “trozos de venado tierno y sus tortillas calientes, bebían a su sabor, y cantaban canciones obscenas”.³⁰⁵ No sólo el venado formó parte de la dieta habitual de estos hombres sino que también la ardilla, el conejo de las montañas o zacatuche, las gallinas silvestres y tal vez hasta víbora que era la fauna que abundaba en la zona comprendida entre Puebla, Tlaxcala y el Estado de México. Los macehuales trabajaban temporalmente en las haciendas donde eran empleados para realizar algún tipo de trabajo específico, una vez que lo terminaban se desplazaban en busca de otro.

Con el tiempo y conforme se iban adhiriendo a la banda nuevos integrantes como los macutenos de Tepeltlaxtoc intercalaron a su dieta productos de los robos como “vino de jerez añejo, quesos finos extranjeros, bizcochos, pan fresco y aguardiente de Cuernavaca que combinaban con los guisos que preparaban en la cocina como un “buen mole de pecho o carnero, frijoles a medio cocer así como también asaban un cabrito en una lumbrada... bebían tlachique y, para ocasiones especiales se comía de postre miel de maguey, queso de tuna y gorditas de manteca”.³⁰⁶

³⁰⁴ Payno, *BRF*, t. 1, p. 437.

³⁰⁵ *Ibid.*, p. 204.

³⁰⁶ *Ibid.*, pp. 81, 437.

La tropa

La guerra de Independencia desestabilizó la producción agrícola en el país. El abasto de alimentos era muy irregular para un ejército desarticulado, maltrecho y en constante movilidad. Los productores especulaban en donde escaseaban los alimentos, aprovechando la necesidad de los contendientes, lo mismo le vendían al ejército invasor que al nacional. En esas condiciones la vida de un soldado era difícil, sobre todo la alimentación diaria, que no siempre se conseguía. En su viaje por el Río Bravo, Payno relata con cierta conmisericordia lo que tenía que pasar un soldado: “además de soportar soles abrasadores, dormir debajo de un árbol entre mosquitos y multitud de sabandijas, soportado aguaceros, días con el agua hasta la cintura, soportando cincuenta o cien palos del cabo, una sed rabiosa, saciada con agua fétida y salada y el hambre la ha satisfecho con un pedazo de carne asada al fuego y una tortilla dura”.³⁰⁷ Seguramente, varias de las bajas que sufrían los contingentes se debían a las enfermedades y la falta de alimento que incrementaba el número de muertos. Cuando el cabo Franco llega al rancho de Santa María de la Ladrillera contaba con doscientos hombres de los mil que tenía bajo sus órdenes en un inicio.

Los militares tuvieron que ingeniárselas para sobrevivir instalando campamentos, se abastecían en los ranchos y caseríos donde cultivaban limoneros, plátanos, naranjos, mangos y criaban cerdos y aves de corral, sembraban en pequeñas milpas maíz, frijol, jitomate, calabaza y hortalizas. A menudo, al no encontrar el suministro básico, la tropa invadía haciendas o ranchos donde hacía uso de todo lo que le fuera necesario. A punta de pistola, grupos de soldados abarrotaban los mesones y las fondas de los pueblos o simplemente tomaban los animales y los granos guardados en alhódingas, tiendas, ranchos y haciendas, tal como lo hizo el cabo Franco y su gente al llegar al Rancho de Santa María de la Ladrillera. Los soldados cocineros sin ningún miramiento, “destazaron a la vaca Consentida de Doña Pascuala, a dos borregos y un chivo después de apostar el cuartel en la sala; pidieron maíz para hacer tortillas y chile

³⁰⁷ Payno, “La tropa veterana. Los soldados en la frontera” en Rosen Jélomer, *Panorama de México...*, p. 51.

colorado”.³⁰⁸ Cabe subrayar que ésta es una de las pocas menciones a hombres ejerciendo el oficio de cocineros dentro de la novela. Esto es en condiciones extremas donde la fuerza física es indispensable para destazar vacas y chivos que como piezas grandes proveen a un contingente entero.

Banquete en la Hacienda del Sauz

La aristocracia tiene una menor presencia dentro de la novela debido a que la intención de Payno era rescatar las costumbres del pueblo y su hábitos alimenticios. Por lo que, la Hacienda del Sauz representa los últimos resabios de la tradición nobiliaria en el país aunque el marqués del Sauz viviera con la esperanza de que se restaurara el orden monárquico. Al igual que los marqueses de Valle Alegre, Moncada y Guardiola no se mezclaba en política pero leía cuanto se publicaba del partido yorkino o liberal. No perdía la esperanza de que algún día se restaurara el régimen borbónico. El antagonismo político de Payno a ese tipo de pensamiento se percibe en el ambiente tenso y decadente que circunda el pasaje de la cena donde el conde del Sauz le comunica a su hija la condesita Mariana, su decisión irrefutable ante el compromiso de que contrajera matrimonio con el marqués de Valle Alegre.

La crueldad con la que el marqués trataba a su hija es acompañada de sufrimiento y tristeza en cada uno de los platillos del menú que se prepararon para la cena, creando una tensión dramática que lleva a un desenlace infortunado. Para esa cena se habían matado:

...gallinas, guajolotes, un cordero y dos cochinitos. Para empezar se sirvieron dos sopas, el puchero, gallinas enteras bien cocidas y humeantes, jamón, trozos de ternera que daban tentación, garbanzos, todo género de verduras, siguieron guisados tras guisados, y asados y ensaladas y frutas y postres; una profusión increíble de comida.³⁰⁹

³⁰⁸ Payno, *BRF*, t. 11, p. 107.

³⁰⁹ *Ibid.*, t. II, p. 475.

Este menú evoca aquel primer banquete registrado en la Nueva España en 1538, cuando Hernán Cortes y Antonio de Mendoza se reunieron para celebrar la paz firmada por el emperador Carlos V, y, “la mesa hiciera gala de prodigalidad peninsular rebosando de ensaladas, jamones, cabritos asados, perdices marinadas, pollos rellenos, pasteles de codorniz, torta real y, para los sirvientes, un buey asado entero, relleno de pollos, codornices y pichones”,³¹⁰ como los describiera Bernal Díaz del Castillo.

El menú de la Hacienda del Sauz denota la herencia medieval europea por la gran variedad de platillos consistentes en carnes, no así el orden en que se sirven. En Europa desde el siglo XVIII y hasta buena parte del siglo XIX, el consumo de carne aún en las grandes mesas, se había reducido notoriamente debido a varios factores tanto de índole demográfica como económica, pero esto no fue así para algunos europeos que continuaron con esos privilegios en México, en Brasil y más al sur del continente.³¹¹

El orden y la organización de servicio de los platillos del menú entraría dentro de la categoría de un menú clásico,³¹² que consiste en cuatro tiempos. Primer servicio las dos sopas; segundo servicio, el puchero; tercer servicio, asados, entremeses de verduras, ensaladas y guisados. Como cuarto servicio, frutas y postres. Aunque los guisados sean platos complementarios dentro del menú donde los asados serían los centrales, dan un toque de sabor distinto a los demás platillos. Al respecto, Guillermo Prieto menciona algunos guisados que se acostumbraban para ocasiones especiales de fiestas familiares, no obstante que eran preferencias de la clase media citadina, podemos suponer que las cocineras de la casa del conde en la ciudad, y que hiciera traer para la ocasión, eran expertas en guisados como: “pollo en almendrado, con pasas, trocitos de acitrón y alcaparras; pichones en vino y liebre o conejo en pebre o con salsas, patos en cuñete, guajolotes rellenos y los deshuesados; mole poblano de tres chiles, el de pepita o verde y los famosos manchamanteles con sus rebanadas de plátano y sus gajitos de manzana”.³¹³

³¹⁰ Citado en Piltcher, *¡Vivan los tamales!...*, p. 57.

³¹¹ Braudel, *Civilización material...*, p. 164.

³¹² Jean-Louis Flandrin, *L'Ordre des Mets*, Paris, Éditions Odile Jacob, 2002, p.15.

³¹³ Prieto, *Memorias...*, p. 125.

La lejanía entre el conde y la condesita, no sólo era por encontrarse cada uno en el extremo de la cabecera de la gran mesa del comedor. El silencio absoluto que permeaba el ambiente era interrumpido de vez en vez, por el trepidar del tenedor que golpeaba la vajilla de oro y plata, con lo que Mariana alcanzaba a exteriorizar la repugnancia que le causaba la imposición del matrimonio y la obligación de comer de todos los platillos de aquel suntuoso banquete.

En el ritual que ha significado para la cultura occidental el comer con cubiertos, Norbert Elias ha visto que “el tenedor no es otra cosa que la materialización de una cierta pauta de emociones y de escrúpulos”.³¹⁴ Es decir, la prohibición de comer alimentos con la mano del plato propio tiene muy poco que ver con motivos sanitarios, los llamados motivos racionales. Conforme a este autor, en la forma de comer individual, se estaría resumiendo “un proceso histórico-social de siglos, en cuyo curso va adelantándose, lentamente, la pauta que marca los sentimientos de vergüenza y desagrado”.³¹⁵ Ciertamente, en esa cena se exhiben la tristeza y el pesar de la condesita hacia el designio matrimonial de su padre; el escrúpulo que no le permite confesar el amor que sentía por el hijo del administrador de la hacienda y el fruto de esa relación. Pero también con la insistencia de golpear el tenedor, la condesita proyecta un distanciamiento del disfrute que le hubiera ocasionado una cena como la que se servía. Con esta demostración, Payno pretende dar a entender la falta de sensualidad, gozo y felicidad que privaba en los resabios de la aristocracia, nostálgica por las glorias de antaño, en franca decadencia.

Afuera del fantasmagórico comedor, la hacienda tenía bellísimos campos, un palacio por casa, coches, plata labrada; en una palabra: “el lujo y la opulencia más completos; sólo eran felices los peones humildes”,³¹⁶ quienes también celebraban en campamentos, una vez que se les había permitido matar una res, varios cochinos y carneros. Otra más de las ocasiones que Payno aprovecha para la recreación de las tradiciones y costumbres del pueblo, de aquellos personajes que eran pintorescos, por lo que presenta una visión tamizada de

³¹⁴ Elias, *El proceso de la civilización...*, p. 168.

³¹⁵ *Ibid.* p. 171.

³¹⁶ Payno, *BRF*, t. I, p. 501.

la élite de mediados del siglo XIX.³¹⁷ En contraste se aprecia un tratamiento afable, benévolo e idealista de los sectores bajos de la sociedad para quienes las actividades vinculadas con la selección, adquisición y preparación de los alimentos forman parte de su vida diaria que disfrutaban y comparten.

Las haciendas como unidades productivas con especialidades regionales, fueron parte de la fuente de abasto de los alimentos que se consumían en el país. El de la ciudad dependía, principalmente, de un cinturón de haciendas que la rodeaban y que enviaban sus productos al mercado por medio de tamemes o cargadores, bestias de carga o en las canoas que iniciaban su viaje en la laguna de Chalco y terminaban en la acequia real de la plaza principal. El cultivo de la tierra se combinaba con la crianza y caza específica de algunos animales como codornices, palomas, venados, liebres, pichones, perdices, jabalíes y magníficos pescados y langostinos. Los productos lácteos eran de primera calidad sobre todo en las haciendas especializadas en ese tipo de producción. Los trabajadores se alimentaban de la dieta básica consistente en frijoles, chiles, tortillas, arroz a lo que agregaban algunas plantas de cultivo casero como malba, quiltonil, verdolaga, huazontle, quelite y nopal, en las que producían pulque, recibían una ración diaria de acuerdo con el tamaño de la familia.³¹⁸

Los hacendados llegaron a ser acaudalados hombres de empresas lo que les permitía vivir lujosamente. Fanny Calderón de la Barca como invitada a la hacienda de Tulancingo de los Adalid, se embelesa ante el escenario de exuberante belleza, comparado a un “sitio de verano de un sultán”; los invitados fueron agazajados con mole (carne guisada con chile colorado), nopales cocidos, plátanos fritos, chile verde, frijoles, tortillas y pulque que es la bebida obligatoria. Para entonces declara que ya se estaba familiarizando y, hasta le gustaban los platillos mexicanos. También menciona, que el puchero se sirve siempre, después de la sopa y, que en México, las tortillas y el pulque se consideran como plebeyos, aunque de vez en cuando figuran en la mesa de las mejores casas chapadas a la antigua.³¹⁹

³¹⁷ Pérez Salas, “El trajín de una casa...”, p. 181.

³¹⁸ Ricardo Rendón, *Vida cotidiana en las haciendas de México*, México, Fomento Cultural Banamex, 1997, pp. 271-272

³¹⁹ Calderón de la Barca, *La vida...*, pp. 183-141.

En la hacienda de Real del Monte propiedad del Conde de Regla disfruta de un delicioso desayuno: “feliz mélange de lo inglés y de lo mexicano. El mantel, albeando, el humear de la tetera, los panecillos calientes, los huevos frescos, el café, el té, y las tostadas proporcionaban un tono a l’Anglaise, con una mezcla de varios sustanciosos platillos á l’Espagnole, junto con unos frescos y deliciosos quesos de crema”.³²⁰ En la hacienda de Manga de Clavo, en un almuerzo con Santa-Anna, comió “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.”³²¹ Guillermo Prieto nos dice que Santa-Anna era un ejemplo de cómo “los veracruzanos eran afectos a la buena mesa, a hablar de guisos delicados, a encarecer las preparaciones del ostión, del robalo de manteca y del cazón a la yucateca, que su fruta predilecta era la chirimoya.”³²²

La otra hacienda que aparece en *Los Bandidos* es la Hacienda La Grande, ubicada cerca de Tepetlaxtoc donde Pepe Cervantes comerciante emprendedor, rico y honorable, se había ganado el respeto de la comunidad por el auge y productividad que había generado en la zona. Invita a Relumbrón a almorzar una buena barbacoa con un magnífico pulque fresco que le ha enviado Manuel Campero; conociendo sus preferencias, hace traer unas botellas de Chateau Margaux y de la viuda Clicquot, además de un buen aguardiente de origen catalán. Al mismo tiempo que Manuelita su esposa, servía en la hacienda en un amplio comedor “todo en cuanto la cocina mexicana y la francesa tienen de exquisito”.³²³ Las costumbres europeas tanto en los alimentos, bebidas y maneras de mesa se adoptaron no sólo en la urbe sino en la élite rural, donde se bebía a veces los buenos vinos, al igual que el pulque.

En cuanto a las técnicas de cocimiento indígenas como la barbacoa y al vapor continuaban en uso tal como las registra *El cocinero mexicano* (1831). En el tratado octavo, de los cocidos sin el contacto del fuego, con sólo el vapor del agua o de la tierra, dice que “la manera de cocer la carne que se llama barbacoa, está en uso en todas la naciones salvajes, cuando aquéllas distan de la

³²⁰ *Ibid.*, p. 80.

³²¹ *Ibid.*, p. 30.

³²² Prieto, *Memorias...*, p. 39.

³²³ Payno, *BRF*, t. II, p. 380.

civilización, y, que seguramente no hay modo de asar comparable con éste”.³²⁴ El *Nuevo Cocinero Mexicano* la califica como sobresaliente: “de cuantos modos han inventado los hombres para cocer las carnes, ninguno hay comparables al de la barbacoa”.³²⁵ Es un platillo emblemático de la comida campirana, que al igual que el puchero, excede cualquier definición. No sólo es una manera de cocer los alimentos, sino que también nombra al platillo en su versión final. Difícilmente puede circunscribirse a una receta, más bien es una técnica que involucra una pericia compleja y ancestral que requiere un alto grado de especialización y en su conjunto forma parte de un ritual; es el sacrificio del animal que se entierra y se transforma en alimento. De carácter festivo la preparación de una barbacoa es para ocasiones especiales, cuando se conmemora algún festejo o cuando se quiere agasajar a un invitado especial.

Se forma un hoyo del hondo de tres cuartas y del tamaño competente para la pieza que se haya de cocer: se ponen abajo unas piedras, y después con leña seca se forma una lumbrada en el centro, con la que después de dos o tres horas quede el hoyo bien caliente. Entonces se saca toda la lumbre, dejando las piedras: se humedece un petate nuevo de palma, se pone sobre ellas, y encima la carne preparada o con chile-ajo, o con adobo, u otra cualquiera salsa bien untada y cargada de sal; sobre la carne se pone otro petate, unos palos o pencas de maguey que la cubran y algunas piedras calientes, después otros petate mojado, encima un poco de tierra, y sobre ella lumbre bastante: a las ocho o diez horas se saca la vianda.³²⁶

A esta descripción de la barbacoa a la mexicana, se adjuntan otras como la serrana con la diferencia de que la carne se cubre con masa; de animales chicos; de cabeza de res de ganado vacuno y de venado. Comparten el apartado la barbacoa africana y la tahitiana donde se utilizan diferentes ingredientes como cocos y frutas; es la forma en que los africanos cuecen a los elefantes.

Podemos suponer que la barbacoa fue otro motivo de extrañeza culinaria para los extranjeros, les resultaba una experiencia no del todo agradable. Fanny

³²⁴ *El cocinero...*, p. 244.

³²⁵ *Nuevo cocinero...*, p. 61.

³²⁶ *Ibid.*, p. 62.

Calderón de la Barca en la Hacienda de Santiago Tepayuca asiste a una fiesta y relata:

...nos sentamos sobre montones de musgo, más suaves que cualquier cojín. Los indios habían cocinado algo bajo unas piedras que yo encontré horrible, pues sabía y olía a humo. También nos dieron carnero cocido con gran cantidad de picante chile; tortillas calientes, atole, una especie de pegamento hecho de maíz y agua y endulzado con azúcar o miel; embarrado, un plato de sus favoritos de carne y chile, y grandes cantidades de tunas frescas, granaditas, plátanos, aguacates y otras frutas, además de pulque à *discretion* ³²⁷

La hacienda también fue uno de lugares importantes donde el sincretismo culinario se desarrolló; las cocinas europeas compartían la mesa con la cocina mestiza dando lugar a la creación de una rica y variada tradición culinaria de la haciendas.

Mateo el cochero

Mateo sabía conducir la diligencia con pericia, sagacidad y audacia, virtudes que le permitían enfrentar de la manera más hábil a los bandidos. Para esos tiempos se había empleado con don Manuel Escandón cuando se fundó la casa de las diligencias, ahí se educó en la sociedad de los cocheros yanquis por lo que hablaba inglés al estilo burdo, como la gente del campo del sur de los Estados Unidos. Sus gustos en la comida también habían cambiado drásticamente: “bebía grandes jarras de cerveza con Sloocun y Juan del Diablo, que acompañaba a un rosbif casi crudo, muy pocas tortillas y pulque jamás”. ³²⁸

³²⁷ Calderón de la Barca, *La vida...*, p. 83.

³²⁸ Payno, *BRF*, t. I, p. 471.

San Ángel-Panzacola

Los días de campo y paseos a diferentes sitios cercanos a la ciudad fueron parte del esparcimiento de las familias así como costumbres de comer afuera y socializar alrededor de la comida. Estos paseos se organizaban según la estación del año. Los más comunes eran a Chapultepec, Santa Anita, Tacubaya, Mixcoac, La Viga, Tizapán y San Ángel. Uno de los atractivos principales era el de saborear los platillos de cada lugar, además de los paseos a caballo, en canoa, la música y hasta se organizaban bailes. La señora de la casa “disponía del menú que los sirvientes se encargaban de colocar en los carruajes dispuestos por el señor de la casa y subían ollas, cazuelas y vasos, así como los canastos con los útiles del servicio, el pan, el vino y los alimentos que se habían preparado con antelación”.³²⁹

Algunas de las familias de sociedad poseían casas de campo que se visitaban ocasionalmente, por lo general en el verano. Para Fanny Calderón la casa de las condesa de la Cortina en Tacubaya le parece la más bella y hermosa desde donde se ven los volcanes y Chapultepec, misma que había sido amueblada dos veces por la condesa, ya que los muebles habían sido arrojados por las ventanas y destruidos durante el curso de “dos revoluciones por lo que decidió reducirse a *le stricte nécessaire*.”³³⁰

Uno de estos lugares que ha quedado románticamente descrito por Payno es San Ángel, cuando hace un paseo corto en 1843 “dejándole en el alma impresiones vivas e indelebles”. En su *Viaje Sentimental a San Ángel*, evoca el tono romántico a la manera del buen Sterne,³³¹ con una intensidad emotiva que alcanza niveles de contemplación, lo que sirvió de inspiración para que Payno también hablara de la comida. La parte idílica y bucólica de esa experiencia aparece en la novela, durante la primera parte de la vida de Evaristo con Casilda cuando vivían juntos en San Ángel: “conseguían el sustento de las frutas que como manzanas, perones, peras gamboas, ciruelas de España, castañas e higos robaban de las huertas; con las maderas olorosas del naranjo

³²⁹ Pérez Salas, “El trajín de una casa...”, p. 189.

³³⁰ Calderón de la Barca, *La vida...*, p. 125.

³³¹ Payno, “Viaje sentimental a San Ángel” en Rosen Jélomer, *Crónicas de viaje...*, p. 37.

y el capulín, Evaristo elaboraba multitud de reglas, cuchillos de cortar papel, tintero, devanadores, trompos, cucharas, bandejitas, platitos y otra diversidad de objetos que vendía en el Portal de Mercaderes”.³³² A la manera de guía, Payno recomienda a todos aquellos aficionados a la buena mesa, que una vez al año en tiempo de primavera, pasen un día en el convento del Carmen de San Ángel:

Ahí los atenderá Juan el cocinero con una fisonomía de filósofo estoico, y sus cacerolas en la mano, cuenta con más de treinta años ejerciendo su oficio, ofreciendo al comensal: una tortilla de huevos, de una sesma de diámetro y otro tanto de espesor; un par de empanadas, cuya fama es tradicional rellenas de ranas; una taza de arroz con leche de cabra; una botella de excelente burdeos.³³³

Otro de los atractivos culinarios eran los tamalitos cernidos, quesos de cabra, el atole de leche y los chongos típicos de ese paseo.

La zona de San Ángel, Coyoacán, Atizapam, Churubusco y Tlalpan creció mucho con los obrajes establecidos para tejer lana, entre los cuales se distinguió por su extensión, el de la casa conocida con el nombre de Panzacola cercana al Altillo. Allí eran enviados los reos sentenciados cuyo trabajo era explotado y aprovechado por particulares; “elaboraban paños ordinarios, jerga, frazadas de lana y mantas, empleando multitud de brazos”.³³⁴ Una vez abandonada la casa de Panzacola —cuyo dueño original fue Manuel Barrera—, un rico contratista, socio de Relumbrón, la alquila y remodela para casa de juego. Bajo el control de aquella sociedad, el obraje de Panzacola pasó a ser un antro de juego con un sofisticado sistema de trampas que despelucaba a cuanto tahúr se preciara de serlo; acompañados de innumerables botellas de los mejores vinos y suculentos platillos, los jugadores apostaban fortunas enteras.

Espléndidos banquetes dominicales se servían a las cuatro de la tarde en un comedor con una enorme mesa, aún más grande que la de juego que aparecía cubierta

³³² Payno, *BRF*, t. I, p. 118.

³³³ Payno, “Viaje sentimental a San Ángel” en Rosen Jélomer, *Crónicas de viaje...*, p. 42.

³³⁴ Rivera Cambas, *México pintoresco...*, t. II, p. 103.

de: guisados, de más de treinta frutas diversas, antes, postres, jaleas, tortas y pasteles, vino a discreción, nada de ordinarieces; chile y pulque ni olerlos, todo esto confeccionado por uno de los raros cocineros franceses, Paoli quien contribuía con su exquisito *beefsteak* . Por la noche, la mesa se volvía a cubrir de nuevo con carnes frías, té, café, chocolate, helados y pasteles.³³⁵

³³⁵ Payno, *BRF*, t. 11, p. 255.

CAPÍTULO 4

COCINERAS, COCINAR, COCINAS Y COMEDORES



El hidalgo de Moliere no sabía que hablaba en prosa, y nuestras cocineras son químicas también sin saberlo.... dirigiendo, en una palabra, ese gran laboratorio químico que todos, en grande o pequeña escala, tienen en su casa, y que se llama cocina.

Manuel Payno³³⁶

Las mujeres en la historia de la alimentación durante el siglo XIX

Las mujeres han jugado un papel fundamental en el proceso de conformación de la cocina mexicana debido a que fueron responsables de las actividades dentro de la misma.³³⁷ Sin embargo, este reconocimiento no fue así durante la primera mitad del siglo XIX. Para la mentalidad de la época no era bien visto que “las personas decentes” trabajaran y mucho menos en labores manuales o mecánicas.

El ideal de mujer correspondía con los tópicos del romanticismo mexicano que ha esbozado Montserrat Galí en quehaceres y saberes atribuidos al “bello

³³⁶ Payno, *El fistol...*, p. 543.

³³⁷ La participación de los cocineros mexicanos fue en menor escala, y su trabajo lo realizaron sobre todo en fondas, mesones y restaurantes.

sexo” como fueron la música, la poesía, el dibujo, la lectura, la obras pías y la conversación todo ello dentro del ámbito del hogar, creando un estilo que junto con la feminización de la casa como su coto de poder, formarían el perfil de la mujer virtuosa que dictaban los sectores medios y altos de la sociedad.³³⁸

La cocina, por supuesto, ni se menciona. Llegó a tal grado la segregación del quehacer culinario que se propuso recluir en la cárcel a las mujeres vagas para guisar a los presos como castigo.³³⁹ Era preferible pedir limosna ya que esto implicaba haber caído en desgracia que trabajar como cocinera. Celeste, protagonista de *El fistol del diablo*, se sentía “infeliz y humillada” por atender su negocio, pero sobre todo le preocupaba que Armando la despreciara por ganarse la vida en ocupaciones manuales:

¿Qué diría Arturo, el elegante Arturo, el de las manos blancas y finas, y el de la atractiva fisonomía, al ver a Celeste entre dos muchachas vulgares y rollizas, moliendo camote, colando piña en un ayate, llenando cajetas y picando con las tijeras papel de colores para adornar las frutillas de pasta y jamoncillos? Al menos —decía— cuando me encontró en la calle por primera vez, pedía yo limosna para mi padre y mi madre, que se morían, y esto tiene mucho de noble y de sublime, y él lo comprendió así; pero ¡hacer dulces para vender, ponerse en una tienda a disputar con las criadas que compran los bizcochos todas las noches! Esto es, no sólo vulgar, sino hasta ridículo.³⁴⁰

³³⁸ Galí, *Historias del bello sexo...*, pp. 77-79.

³³⁹ Toda mujer vaga, si fuere soltera y se encontrare en las pulquerías o tabernas, tirada escandalizando en las calles, será conducida a la cárcel, donde trabajará en moler y guisar para los presos, y allí permanecerá hasta que se encuentre dónde servir en José Joaquín Fernández de Lizardi “Libro de caja: los trabajos y los días” en *Guía de forasteros*, México, Instituto Nacional de Bellas Artes/Universidad Nacional Autónoma de México, Obras V, 1973.

³⁴⁰ Citado en Galí, *Historias del bello sexo...*, p. 199. En una tertulia en Jalapa al tiempo que se improvisaba el baile, Payno hacía la siguiente reflexión en torno a dos señoritas que tocaban el arpa y la jaranita: “no sé qué especie de prestigio hay en escuchar las armonías que produce un instrumento pulsado por las blancas y delicadas manos de una mujer. En cuanto a mí, siempre que he oído a una señorita tocar el piano y reproducir ese idioma de misterio y de armonías, esa voz celestial con que las cuerdas hablan a nuestro corazón, ese libro de pensamientos tiernos que nos ha legado la poética alma de Bellini, no he podido menos de experimentar una conmoción indefinible y profunda en Payno, “Tertulia. —Las jalapeñas.— Concierto de jaranitas “en Rosen Jélomer, *Crónicas de viaje...*, p. 113.

Las cocineras pertenecían a los sectores bajos de la sociedad. Además de cocinar para la familia, este oficio les permitía ganarse la vida, ya fueran empleadas en las casas de las gentes con mayores recursos o vendiendo en los puestos callejeros los alimentos que preparaban. Esto hizo que la cocina fuera una de las poquísimas opciones de trabajo para la mujer de esos sectores. En cualquiera de sus modalidades, el quehacer dentro de la cocina gravitaba dentro de las estructuras sociales de subordinación y maltrato en la mayoría de los casos.

En *Los Bandidos* la cocina se rescata y adquiere una dimensión social e histórica de capital importancia. Las cocineras cobran vida a través de sus cocinas donde los platillos, que preparan con desbordada pasión tienen destinatarios; los comedores abren sus puertas de par en par y la mezcla de olores sale para nuestro deleite, brindando información imprescindible para esa “otra historia culinaria”, la de las cocineras relegadas, olvidadas, que por no saber leer ni escribir fueron anónimas y sin voz propia. Las cocineras de Payno son protagonistas y han estado esperando para que se les reconozca e incluya dentro del conjunto de personajes decimonónicos.

Las que no cocinan

El papel de las mujeres como transmisoras de valores que se inculcaban diariamente en la educación de los hijos fue forzoso en la construcción de la nación. En ese sentido, la concepción de las mujeres de clase media empezó a manifestar un cambio de reclusión a participación social, con esto, la creencia en la inferioridad femenina se fue moderando. Aunque para las mujeres de clase media, el matrimonio y los cuidados de la casa seguían siendo el objetivo predominante, se abrían nuevas oportunidades como educación, empleos en instituciones de beneficencia; el magisterio, el comercio y hasta como administradoras de sus empresas, en el caso de las mujeres más ricas.³⁴¹ Estos roles y responsabilidades de las mujeres seguían siendo dictados por la estructura patriarcal, que a través

³⁴¹ Arrom., *Las mujeres de la ciudad de México...*, p. 63.

de la palabra escrita surtía los códigos de valores y virtudes con los que tenían que cumplir en la formación de las nuevas generaciones.

Una de las funciones cotidianas importantes para las señoras de la casa era planear y aprobar el menú para la comida y tal vez los lugares en la mesa, pero las sirvientas eran las que compraban y preparaban los alimentos. Las mujeres de elevado nivel social no se dedicaban a desarrollar dotes culinarias ni recetas especiales.³⁴²

La cocina en manos del estrato más bajo de la sociedad se encasilló como uno de los trabajos más abyectos y denigrantes dentro de los roles femeninos, en una sociedad donde aún las clases medias y bajas contaban con una o dos personas de servicio. La condesa Kolonitz se sorprende por la “multitud de muchachas indígenas, que desempeñaban labores domésticas”.³⁴³ Como sirvientas vivían en condiciones de dependencia y en muchos casos eran víctimas del maltrato y abuso de los patrones que las contrataban. Era común la desconfianza y la crítica hacía ellas, expresada sin el menor recato tal como lo hace Fanny Calderón: “hay que tener mucho aguante y muy buen apetito para comer lo que guisan, después de haber echado una mirada a sus sueltas cabelleras, una ojeada a su rebozo, *et c'est fini*, no quedaba más que contratar a un chef francés.”³⁴⁴

Otro de los aspectos que contribuyeron a que se abriera más la brecha entre las cocineras y las que no cocinaban fue la aparición de manuales de urbanidad que señalaban los límites del comportamiento social y la codificación de las conductas. Fueron las pautas para conducirse en una sociedad moderna,

³⁴² John E. Kicza, “Familias empresariales y su entorno, 1750-1850” en Anne Staples (coord.), *Historia de la vida cotidiana en México...*, t. IV, p.162.

³⁴³ Kolonitz, *Un viaje...*, p. 113.

³⁴⁴ Calderón de la Barca, *La vida...*, p.164 . Sobre todo por lo mucho que padeció la partida de Emilie Martín quien no sólo fuera su “femme de chambre”, dama de compañía desde el inicio de su matrimonio, sino que fungía como ama de llaves en la casa de los Calderón de la Barca ocupándose de todo, casi hasta de “su conciencia”. A pesar del mal humor de Emilie, la “Duches”, Fanny lamenta su ausencia. Desde su llegada a México, era la que confeccionaba sus peinados y vestidos como uno de china poblana que planeaba usar para un baile de beneficencia, emulando a la señora Gorostiza cuando su marido fue embajador en Inglaterra en Howard T. Fisher and Marion Hall Fisher, *Life in México, the letters of Fanny Calderón de la Barca with new material from the author's private journals*, New York, Anchor Books, 1970, pp, 112, 751.

cuyos modelos ideales se encontraban fuera de esa misma sociedad. Aquéllos dictaban un “deber ser” que obedecía más a los esquemas de la cultura europea y tuvieron como destinatarias a las mujeres, pues veían en ellas a las reproductoras de esos valores.

Las complicadas maneras adquiridas con el seguimiento de las normas que los manuales proponían, establecían los límites y la condiciones para que los individuos pudieran ajustarse dentro del imaginario social, al concepto de hombre o mujer civilizados.

La primera publicación en Venezuela en 1854 del *Manual de urbanidad y buenas maneras para el uso de las escuelas de ambos sexos*, el famoso *Manual de Carreño*, alcanzó una gran popularidad hacia finales del siglo XIX y principios del XX. Dicha publicación se convirtió en una referencia obligada en el continente americano para los jóvenes de buena familia y posteriormente fue adoptado como libro de texto en escuelas públicas de toda Latinoamérica.³⁴⁵ Este manual comienza con los deberes morales y familiares, se extiende en normas de aseo, sobre modos de conducirnos dentro de la casa y normas a la hora de comer para finalmente expresarse por las diferentes aplicaciones de urbanidad.³⁴⁶

De igual manera, los libros de cocina representaron un segmento importante del mercado de guías domésticas debido al papel central de la comida en la familia. Promovían el ideal burgués de mantener un sano presupuesto hogareño preparando alimentos económicos; los autores decimonónicos de libros de cocina ratificaban explícitamente este papel femenino.

En la introducción de un manual para la familia, María Antonia Gutiérrez advertía que la mujer debía mantener un hogar amable y “hacerlo placentero y agradable, a fin de que el hombre no la abandone”.³⁴⁷ El “bello sexo” se convierte en el principal motor y destinatario de diversas aventuras editoriales, sobre todo las revistas que alcanzan su edad de oro en la década de los cuarentas con la

³⁴⁵ Valentina Torres Septién, “Literatura para el ‘buen comportamiento’ en los manuales de urbanidad y buenas maneras en el siglo XIX” en Clark de Lara, Guerra(coord.), *La república de las letras...*, pp. 319-326.

³⁴⁶ M.A. Carreño, *Manual de Urbanidad y buenas costumbres*, Paris, Librería de Garnier Hermanos, 1898, pp. 20-30.

³⁴⁷ Citado en Torres Septién, “Literatura para el ‘buen comportamiento’...”, p. 83.

relativa estabilidad que proporcionaba el santannismo, entre las más leídas *El Museo Mexicano*, *El Presente Amistoso* y la segunda época de *El Mosaico Mexicano*, *Semanario de Señoritas Mejicanas*, *El Apuntador*, *el Panorama de las Señoritas*, *El Espectador de México* y *El Álbum Mexicano*.³⁴⁸ La literatura gastronómica “culta” basaba su visión en un modelo patriarcal con patrones europeos, además de que sólo una élite tuvo acceso a ella.

En ese tenor, Payno en *Memorias de un matrimonio* dicta una serie de reglas para preservar el buen ver de las mujeres; aconseja el color de zapatos para las diferentes ocasiones y tipos de peinados; desaconseja el uso de chanclas, aún en presencia del sexo femenino y se refiere ampliamente al cuidado de los pies, afín al fetichismo decimonónico de esa parte del cuerpo femenino. Esta memoria para la conservación del matrimonio estaba dirigido a la clase media burguesa y fue publicado en 1843 en el *Mosaico Mexicano*; lejos estaban estos preceptos de la voluptuosidad y sensualidad de las cocineras en *Los Bandidos*. Además recomienda cocinar comida francesa o italiana para sorprender al marido:

...donde debe hacerse más palpable el buen gobierno de una mujer, es en la cocina... procurar el mayor aseo en el condimento de los manjares. Una mosca frita con el asado, un cabello en la sopa, o en una suciedad cualquiera, pueden ocasionar un divorcio... Toda mujer medianamente instruida en sus deberes, será forzoso que espíe y adivine el gusto gastronómico de su esposo, le prepare diariamente con sus propias manos, si es posible, algunos manjares exquisitos y apetitosos. Un día lo sorprenderá con un guisado de nueva invención; otro día con un dulce sabroso y de figura delicada y armoniosa; otro variará absolutamente el método de cocina adoptando la francesa o la italiana. Todo esto además de proporcionar al matrimonio un inocente goce, lo verá el marido como una prueba evidente de la afección y virtudes de su mujer.³⁴⁹

³⁴⁸ Galí, *Historia del bello sexo...*, pp. 29-30.

³⁴⁹ Payno, *Memorias sobre el matrimonio...*, p. 38.

Cocineras anónimas

En *Los Bandidos de Río Frío*, los personajes femeninos relacionados con la cocina tienen diferentes niveles de involucramiento, ya sea como trabajo remunerado o como práctica cotidiana. Estas mujeres que cocinan se pueden agrupar en las de nombre propio, mestizas y las indígenas que son nombradas según su especialización.

Dentro del grupo de las cocineras anónimas sobresale el de la tortillera por estar presente en todas las comidas. La elaboración de las tortillas fue una actividad de orgullo y autoestima al que dedicaban gran parte de su tiempo. Cabría recordar que dentro de la cosmovisión mexicana, existía un decreto donde se advertía a las niñas recién nacidas acerca de su vida futura, tal como reza un proverbio: “aquí habéis de trabajar. Vuestro oficio ha de ser traer agua y moler el maíz en el metate”.³⁵⁰ Su confección diaria requería de utensilios como una cazuela de barro, un metate y un comal. La molendera se encargaba de moler el maíz para obtener una masa homogénea y maleable que al palmearse se extendiera en un círculo fino y delgado para cocerse en el comal. En el capítulo San Lunes es donde se encuentra la descripción pormenorizada de estas cocineras y sus especialidades, eran parte del personal que laboraba en las pulquerías como la de los Pelos:

La almuercera había ya colocado en la tierra refrescada con el riego unos petates, unas servilletas bordadas de lomillo, una cazuelita en medio, con sal y chilitos verdes, unos platos de loza poblana y sus correspondientes vasos verde, largos, profundos y torneados en forma de espiral, servicio de vidrio muy popular debido a la industria típica de Puebla...establecieron sus anafres, y una indita tortillera comenzó a moler y a echar tortillas calientes..las frituras de longaniza y carnitas saltaban en la cazuelas, y el maíz molido...comenzaron con un placer que les salía por los poros del cuerpo a mascar los tacos de chorizones y carnitas; otros a sopear el mole verde con las quesadillas acabadas de freír...tenían ya a punto las chalupitas de chile verde ³⁵¹

³⁵⁰ Pilcher, *¡Vivan los tamales!...*, p. 73.

³⁵¹ Payno, *BRF*, t. I, pp. 172-173.

Conforme al *Nuevo cocinero mexicano* existían dos clases de almuerzos; al estilo del país para amigos de confianza, y de etiqueta o a la extranjera. Menciona como platillos de los primeros: chiles rellenos, mole de guajolote, pipián verde, huevos revueltos o en tortilla, cabezas de carnero asadas al horno, pescados blancos, enchiladitas, envueltos o tamales. Para los segundos alude a la concepción francesa del *déjeuner* calificándolo como de “mayor consecuencia y más alta jerarquía”.³⁵² De lo anterior se infiere el bajo aprecio que se tenía por las ejecutoras de los platillos nacionales. Se les identificaban con la china—acompañante del lépero—, como “especialidades sociales”; Payno describe sus costumbres, sus trajes y su tipo de vida como totalmente diferente al de las otras jerarquías de México.

La china poblana no recibía una educación como la de los varones, se le enseña a coser o guisar al estilo del país... ostenta el traje nacional tan elegante, tan peculiar de México... guisa un mole y unas enchiladas deliciosas y compone admirablemente el pulque de tuna, piña o almendra.³⁵³

Así, almuerceras, tortilleras, molenderas, enchiladeras, buñueleras, tamaleras, etcétera son algunas de las cocineras anónimas que demuestran el nivel de especialización y dedicación que requerían cada uno de los géneros alimenticios que confeccionaban.

Cocineras con nombre propio

Doña Pascuala era una mujer “de razón” mestiza que sabía leer y escribir, cuando cocinaba rezaba fervorosa a San Pascual Bailón, el santo patrono de los cocineros para que su intervención hiciera que sus guisos quedaran de chuparse los dedos. Al igual que los sectores indígenas y su relación del maíz con lo sagrado, las campesinas como Doña Pascuala apegada a la religión— daba clases de catecismo conforme al padre Ripalda— también establecían esa conexión

³⁵² *Nuevo cocinero...*, p. 940.

³⁵³ Payno, en Rosen Jélomer, *Crónicas de viaje...*, p. 75.

con lo divino según su fe en el catolicismo. Era una mujer conservadora con una especie de inercia que se veía reflejada en una cocina que reproducía el conocimiento culinario del campesinado alejado, hasta cierto punto, de influencias ciudadinas.

Lo opuesto sería Cecilia, “mujerona grande, hermosota, de buenos colores, nariz chata y resuelta, ojo negro y maligno y grandes y abultados pechos que, como si estuviesen inquietos para salir a la calle”.³⁵⁴ Emanaba sensualidad y exuberancia, su contacto con los productos de la tierra y el agua hace que su cuerpo sea una metáfora del cuerno de la abundancia, una concepción idílica del territorio mexicano en cuanto a la riqueza de su tierra. La fuerza de Cecilia proviene no sólo de los atributos mencionados sino que encarna la naturaleza misma, se fusiona con los elementos para evocar el origen acuático y pródigo del islote sobre el que descansa la Gran Tenochtitlán. Es la reiteración de la legendaria vinculación de la mujer con la naturaleza. “Esta ampliación se llevó a cabo a partir del tópico romántico de la naturaleza como receptáculo y expresión de las sensaciones y los sentimientos con lo que se abre uno de los campos más ricos de la temática literaria”.³⁵⁵

Como hija y heredera de una trajinera era una comerciante exitosa, emprendedora y rica, tenía el mejor puesto en el mercado. Aunque su proyecto de vida no era el matrimonio no dejaba de sentir cierto atractivo por el sexo opuesto. Estaba acostumbrada a que la pretendieran y tenía una caja llena de cartas de sus enamorados. Uno de ellos, Don Pioquintito, de inocencia extrema, le propone matrimonio en las siguientes condiciones: “te he visto almorzar algunas veces, por eso sé que guisas muy bien. Te vendrás a la hacienda en la clase de cocinera, para evitar el escándalo; me guisarás, me lavarás la ropa y me asistirás, y te daré seis pesos cada mes y cinco y medio reales de ración cada semana”.³⁵⁶ Cocinaba para ocasiones especiales, como cuando preparó la cena para el Licenciado Lamparilla, su pretendiente, en un anafre en la popa de la trajinera. Expresamente había comprado una botella de vino Carlón porque seguramente pensaba que lo preferiría al pulque, ya que ella “comía al estilo

³⁵⁴ Payno, *BRF*, t. 1, p. 84.

³⁵⁵ Gali, *Historias del bello sexo...*, p. 28.

³⁵⁶ Payno, *BRF*, t. 1, p. 421.

del pueblo mexicano, pero de lo más sabroso, como que ella misma preparaba su cocina y escogía lo mejor del mercado”.³⁵⁷ Tenía dos criadas que además de protegerla, le lavaban los platos, cazuelas y la atendían con esmero durante el baño para el cual le vertían cántaros de agua con romero, clavel y azucena.³⁵⁸

María Pánfila templó con agua fría la otra olla del cocimiento aromático de Jipila y la vertió suave y pausadamente sobre la cabeza de Cecilia. Corrientes pequeñas de un líquido color de vino jerez pálido resbalaban por el pecho, los brazos y el torso de Cecilia, y la despojaban del vestido espumoso de jabón; sus cabellos negros y abundantes cayeron sobre sus espaldas hasta más debajo de la cintura; su bello cuerpo apareció en aquella atmósfera luminosa de la recámara como una visión del paraíso; gotitas de agua reposaban en los nidos de amor de los brazos y de sus rodillas, y parecían diamantes de intento colocados para realzar la delicadeza de su piel suave y húmeda.³⁵⁹

No sólo en el baño de Cecilia, Payno pone la mirada en el cuerpo femenino, sino también en los actos de comer y cocinar, toda vez que las mujeres de las clases altas se mantenían alejadas de cualquier connotación sensual. Al respecto, Gali ha señalado que el cuerpo de las mujeres de las clases medias y altas fue “sepultado debajo de metros y metros de tela, crespones, olanes y encajes. Hay un verdadero secuestro del cuerpo.”³⁶⁰ Payno plasmó en Cecilia al personaje más

³⁵⁷ *Ibid.*, p. 197.

³⁵⁸ Los hábitos y prácticas de aseo corporal requerían de cierta infraestructura material que no estaba al alcance de todos. Para instalar una sala o cuarto de baño era necesario contar con el suministro de agua potable, ya fuera mediante un abastecimiento subterráneo o, de lo que distribuían los aguadores. Debido a que no se contaba con piezas disponibles, ya que la mayoría de la gente vivía en espacios reducidos, un baño de cuerpo entero con toda privacidad se limitaba a personas con recursos económicos y materiales. En todo caso, el baño no se hizo indispensable para la salud higiene y belleza sino hasta finales de siglo en Claudia Agostoni, “Las delicias de la limpieza: la higiene en la ciudad de México” en *Historia de la vida cotidiana...*, t. IV, p. 571.

³⁵⁹ Payno, *BRF*, t. 1, p. 398.

³⁶⁰ Gali, *Historias del bello sexo...*, p. 492.

encantador de la novela, su fuerza radica en el peso simbólico de su sensualidad con lo que Payno inaugura el voyerismo en la literatura mexicana.³⁶¹

El vínculo entre lo sensible y la comida es persistente en una manifestación de naturalidad que se daba entre las cocineras que Payno retrata. Casilda, Juliana y Cecilia herederas de hábitos como el moler arrodilladas en el metate donde el contacto y la exposición de partes del cuerpo, específicamente los senos, era una constante de mayor libertad que perturbó a las clases altas mexicanas para quienes esto les representaba un atentado a la moral y “buenas costumbres.” Sobre todo porque con frecuencia, la atracción hacia estas mujeres alteraba a no pocas “buenas conciencias” de aquéllos que encontraban en sus cocineras el objeto de sus deseos. La disposición natural de Juliana y, sus ganas de superarse, hacían de ella una extraordinaria cocinera, “habiendo provocado en el platero que, no era goloso sino gastrónomo, un sentimiento de enamoramiento al sentirse encantado con su criada”.³⁶² También Pedro Martín de Olañeta profesaba un gran amor por Casilda cuando trabajó de sirvienta en su casa.

Para contrarrestar estos “excesos de lascivia”, se instituyeron dos discursos, el de la moral y el de la salud, que se fueron mezclando gradualmente, conjuntando los intereses legítimos respecto a la higiene pública con el deseo de instalar valores domésticos de clase media entre los pobres urbanos.³⁶³

Aunque el baño de Cecilia sea la expresión más elaborada y delicada de la inclinación de Payno por la estética femenina, también Casilda mostraba sus encantos: “podía pasar por una de esas maravillas de hermosura que no son comunes, pero que sí suelen encontrarse entre la gente del pueblo. La tez de su cara era tan suave y fina como la envoltura delicada del huevo”.³⁶⁴ Para ocultarse de Evaristo, Casilda se emplea como cocinera en casa de Don Pedro Martín de Olañeta quien se enamora de ella y para protegerla le aconseja refugiarse en un convento donde se convierte en la mejor repostera:

³⁶¹ Ver el voyerismo que en nuestra narrativa inaugura Manuel Payno con *Los bandidos de Río Frío*, al invitarnos a ser espectadores del baño de la hermosa y rolliza Cecilia en Vicente Quirarte, “El Corazón en el Filo: expresiones del cuerpo femenino posrevolucionario,” *Revista Casa del Tiempo*, México, Universidad Autónoma Metropolitana, Febrero 2000.

³⁶² Payno, *BFR*, p. 629.

³⁶³ Pilcher, *¡Vivan los tamales!...*, pp. 98-99.

³⁶⁴ Payno, *BRF*, t. 11, p. 625.

Casilda era una sorprendente belleza, y además, sus maneras dulces, la fuerza de sus brazos para el trabajo, su habilidad para la cocina, y especialmente para los pasteles y postres, le habían granjeado el cariño, no sólo de la religiosa a cuyo cargo estaba, sino de toda la comunidad. Se dedicaba a hacer camotitos, que revalorizaban con los de Puebla, y las famosas empanadas de San Bernardo que se servían diariamente en la mesa de las casas aristócratas y solariegas de México.³⁶⁵

La repostería fue una especialización altamente reconocida y de gran tradición novohispana cuyo auge culminó en las cocinas de los conventos y fuera de ellos, ya que los recetarios por lo regular daban instrucciones para crear este arte. También brindó la oportunidad para que las mujeres desamparadas se ganaran la vida. En *El fistol del diablo*, Celeste instala una dulcería que alcanzó gran renombre como La Gran Dulcería Queretana en la calle 2^{a.}, De San Juan. Ahí, un equipo de mujeres con trabajos especializados desarrollaron una pequeña empresa producto del conocimiento, destreza y complejidad al que había llegado la maestría en la repostería.

Las ocho molenderas que tostaban cacao, y lo armaban en tablillas de diversos tamaños; otras molían camote, colaban piña en un ayate, cortaban con tijeras papel de colores para adornar las frutillas de pasta y jamoncillo. Actividades que se combinaban con la venta de bizcochos, chocolate, cajetas de arequipa, de guayaba y de membrillo, conservas y mermeladas.³⁶⁶

Juliana, la cocinera del platero Don Santitos, era una buena mujer; sobre todo muy segura. En cuanto a su trabajo, difícil hubiese sido encontrar quien la mejorase. Desde la privacidad de la cocina, atrás de la puerta, escucha los planes delictivos que fragua Relumbrón a la vera de Don Santitos. La cocina como cronotopo,³⁶⁷ adquiere un lugar crucial mediante el cual se devela el entramado que tenía asolada a la sociedad entera. Es el lugar de desenlace de la trama que culmina con el ajusticiamiento público de Relumbrón —Yáñez en

³⁶⁵ *Ibid.*, p. 56.

³⁶⁶ Payno, *El fistol...*, p. 543.

³⁶⁷ Concepto de la teoría literaria acuñado por Mijail Bajtín que denomina el marco espacio-temporal donde acontece la narración literaria.

la vida real y cabecilla de la banda. Bien había dicho Relumbrón: “las paredes oyen... y las cocineras mucho más”.³⁶⁸

La cocina como alegoría al igual que la tolerancia son ámbitos de salvaguarda y redención de los valores de justicia, solidaridad y generosidad que desde lo privado trascienden en la escena pública.

Tenía la costumbre de anotar sus recetas que, con el paso del tiempo, se fueron convirtiendo en un patrimonio; algo tan preciado que al igual que una joya había que conservar. Cada noche, mientras el platero, estaba encerrado con el soplete desarmando las alhajas robadas que le traía doña Viviana, cogía su tintero y se ponía a escribir, las clasificaba, y había logrado reunir una colección digna de un libro, las que ya tenía experimentadas les cosía un hilo.³⁶⁹

Juliana, aterrorizada ante lo que escucha, decide huir de la casa del platero, no sin antes asegurarse de llevar consigo el recetario que coloca cuidadosamente entre los senos; consciente de que es su única herramienta de trabajo, baluarte y patrimonio que le permitiría sobrevivir en algún otro lugar con las recetas experimentadas y de su predilección como:

Cocada de huevos. Para un coco dos reales de huevos, real y medio y cuartilla de azúcar; medio de canela. (*Pesos falsos.*) Pasta de camote morado (*Doña Viviana.*) Ante de mamey. A dos o tres mameyes una libra de azúcar. Se clarifica primero el almíbar. Se echa el mamey molido y se bate. Etcétera (*Diamantes y perlas.*)³⁷⁰

A la literatura gastronómica de la época habría que agregar el gran número de recetarios personales que se escribían en las casas, principalmente por las mujeres de clase media y empleadas domésticas que, como Juliana, ya tenían acceso al aprendizaje de la escritura y la lectura.

John C. Super ha señalado que las recetas de cocina son más abundantes hacia finales del XVIII y entrado el XIX, como parte del repertorio que los

³⁶⁸ Payno, *BRF*, t. 11, p. 522.

³⁶⁹ *Ibid.*, p. 636.

³⁷⁰ *Ibid.*, p. 636.

hospitales y médicos utilizaban con fines terapéuticos, así como indicaciones que daban ideas de cómo alimentarse más creativamente, frente a la escasez de alimentos preparando panes y sopas con olotes, raspadura de maguey y fruta del árbol de parotas.³⁷¹

Por su parte, Jeffrey Pilcher ha visto en los recetarios manuscritos propios y comunitarios el instrumento a través del cual, las mujeres expresaron su visión peculiar de la nación mexicana: para ellas la cultura propia era un medio tan válido como la política para construir la comunidad.³⁷² La escritura culinaria doméstica permitió la socialización de las mujeres rebasando los límites de la familia extensa pero esto no se produjo sino hasta finales del diecinueve y principios del XX.

En ese sentido, a Payno le quedaba claro que el acervo culinario se encontraba entre las mujeres del pueblo, por eso exalta sus cualidades, virtudes y atractivos que se resumen en una visión romántica e idealizada. Son guapas, atractivas, limpias, conocedoras de su oficio, fuertes, adaptables y a pesar de sufrir un sinnúmero de vicisitudes son felices; el quehacer en la cocina las honra, y sobre todo, les da un sentido de vida. En el trabajo de hacer de comer, también estaba presente la destreza del artesano orgulloso de su obra, amante de la materia trabajada, dedicado a perfeccionar su método o a variar sus producciones, atento a sacar provecho de las circunstancias.³⁷³

Por eso también habla tan halagadoramente de Micaela, cocinera mayor del general en jefe. Personaje de gran importancia dentro de la tropa, caminaba con un caballo rodeada de cacerolas y cubos colgados de la silla. Era incansable, valiente, limpia y ordenada.

Se atenía a cualquier situación; bajo un jacal encendía una fogata y con dos soldados que eran sus galopines lo mismo destazaban cochinos, vacas, corderos que guajolotes y gallinas. Compraba en los tianguis verduras, frijoles, arroz y garbanzos. Encontraba la forma, aun en situaciones extremas, de meterse a los sembradíos para obtener calabazas y quelites; preparaba con sal, ajo, tomillo, mejorana, cabezas

³⁷¹ John C. Super, "Libros de cocina y cultura en la América Latina temprana" en Long, *Conquista y Comida...*, p. 459.

³⁷² Pilcher, *¡Vivan los tamales!...*, p. 113.

³⁷³ Giard, "Hacer de comer...", p. 219.

de cebollas, mendrugos de pan, un trozo de queso de La Barca, y un armazón de pollo y tortillas duras una sopa, tan sabrosa, que el cuartel general la consideraba como la sopa de los ángeles y, cuando todo esto faltaba le quedaba las hierbas y verdolagas que recogía en los cementerios que le servían para unos buenos guisos. Cocinaba el almuerzo para el coronel Baninelli de arroz con ajo, frijoles refritos y gallina cocida con salsa de tomate; en ocasiones al cabo Franco le servía en un banquete jamón, mantequilla, chorizos fritos, gallina guisada, quesadillas de flor de calabaza. En suma, alhaja de inestimable precio.³⁷⁴

Cierto día, Baninelli invita a Relumbrón un almuerzo de soldado, pero bien hecho por Micaela cuyas dotes eran conocidas como de gran casta de cocinera que valía oro.

En Micaela se cifran todas aquellas mujeres que acompañaban a la tropa, como esposas, lavanderas, cocineras que echaban las tortillas y preparaban el café y atole tres veces al día en condiciones donde se tenían que esforzar al máximo para cumplir con estos deberes.

Cocinar

Las referencias culinarias de Payno se dan en torno a los siguientes aspectos. En primer lugar el menú como eje de la comida en la vida cotidiana, de una fiesta o celebración. En segundo lugar a los protagonistas como ejecutantes o comensales, su nivel de especialización o comportamiento. En tercero la descripción de los espacios culinarios, cocinas, comedores u otro tipo de establecimientos, así como mobiliario y enseres respectivos. Hace escasa mención de las técnicas de cocina; es decir, el acto mismo de cocinar queda implícito por lo que se deduce que las recetas escritas no eran de uso común y que las cocineras, durante la primera parte del siglo XIX, adquirían su conocimiento por participación más que por instrucción.³⁷⁵ Las recetas se transmitían a tra-

³⁷⁴ Payno, *BRF*, t. II, p. 218.

³⁷⁵ Jack Godoy, *La domesticación del pensamiento salvaje*, Madrid, Akal/Universitaria, 2008, p. 158.

vés de una experiencia directa en la cocina a partir de fórmulas básicas, con la utilización de los ingredientes disponibles en la alacena y la compra diaria.

Jack Goody ha identificado dos modelos de conocimiento en el proceso de integración de las cocinas nacionales que nos ayudan a entender el momento por el que atravesaba nuestra cocina. Uno de esos modelos es la vía oral o tradicional que sin contar con recetas escritas, basa su conocimiento en la transmisión directa de maestro a alumno donde los métodos aprendidos son adquiridos mediante la observación y la práctica; depende menos de cantidades precisas; tiende a estar menos vinculada a ingredientes específicos y éstos pueden sustituirse fácilmente. Esta tradición culinaria es más conservadora, su lugar de origen es el campo y las pequeñas rancherías. En la novela prevalece este modelo, aunque indica un tránsito cuando habla de las cocineras que sabían leer y escribir con nombre propio y confeccionaban recetarios familiares. Se basa en la relación de maestro-aprendiz o de madre-hija ya que la cantidad de recetas que se pueden recordar y transmitir por la vía oral es limitado.

En tanto que las recetas son conocidas solamente por la cocinera, ésta mantiene sus secretos y sus artes reservados, celosamente como prestigio personal. De tiempos inmemoriales la tradición oral de la cocina se ha visto asociada con la brujería y la alquimia, por el hecho de que sus secretos se mantienen dentro de la sabiduría individual de la cocinera.

También por ello la cocina de participación, de transmisión, de contacto directo con los alimentos está relacionada con el cuerpo y su mecánica. No es lo mismo accionar un aparato para moler —acción indirecta— que hincarse ante un metate para triturar el maíz y palmear la masa —acción directa— hasta conseguir la rueda perfecta que se convierta en una tortilla. Dos maneras de cocinar que se interrumpen por los avances tecnológicos.

Contar con un recetario permite seguir una receta y que el platillo se reproduzca cuantas veces se quiera con resultados similares. Esto genera una cocina más uniforme y homogénea que la transmitida por vía oral, donde el “sazón” como virtud personal es incuestionable. La palabra escrita modificó radicalmente a la cocina de igual manera que separó la magia de la medicina. Desde Mesopotamia y Egipto se conocen registros de recetas que curaban diferentes males y que son antecedentes del desarrollo de la medicina científica. Por contraste, el mago y curandero se vale de su conocimiento transmitido por algún

maestro o ser espiritual para la cura de las enfermedades. Este conocimiento es sólo para iniciados, al igual que muchas cocineras dependen de la inspiración divina para que su don se manifieste.³⁷⁶

Para la profundización en el estudio de las prácticas cotidianas en la cultura popular, Michel de Certeau ha delineado categorías que están sustentadas por tres prioridades: la oralidad, la operatividad y lo ordinario que se mezclan en casi todos los actos. La primera tiene el papel principal ya que desde los medios de comunicación masivos hasta las charlas en cafés, en el mercado, la fila de las tortillas o en cualquier lugar permite que una sociedad respire “cuando en ella existen *lugares de habla* y poco importa su función oficial”.

La cultura se juzga por sus operaciones, según Michel de Certeau, “el arte de la cocinera es todo de producción, a partir de una selección limitada de ingredientes disponibles, en una combinación de acciones, proporciones, utensilios y medios de transformación o de cocción”. Igualmente, la comunicación es una cocina de acciones y palabras, de ideas e informaciones con sus recetas y sus sutilezas. La operatividad implica un proceso de creación donde el ejecutante encuentra la libertad de hacer las cosas a su modo, con ello accede al campo de lo estético: “una práctica cotidiana abre un espacio propio en un orden impuesto, como lo hace la acción poética que pliega a su deseo el uso de la lengua común en un nuevo uso transformador”.

Los otros dos aspectos de la operatividad son lo polémico y lo ético en la medida en que las prácticas cotidianas se puede maniobrar y hasta jugar, se conectan con la libertad: “poder hacer es tomar distancia, defender la autonomía de algo propio”.³⁷⁷ Con lo ordinario se manifiesta lo único, lo singular, lo original de lo cotidiano, en oposición a lo masivo y lo industrial.

La propuesta de este autor basada en una reflexión teórica de las prácticas cotidianas específicamente del quehacer culinario, apunta hacia la posibilidad de que el acto de cocinar tenga una nueva proyección al terreno artístico.

³⁷⁶ Reyes, *Memorias...*, p. 172. El sazón es concebido un don divino como lo refleja la costumbre mexicana al implorarlo: Baile en mi fogón/San Pascual Bailón/Oiga mi oración/Mi santo patrón/Y de mis pecados/Me dé remisión.

³⁷⁷ Michel de Certeau, “Una ciencia práctica de lo singular” en Michel de Certeau, Luce Giard y Pierre Mayol, *La invención de lo cotidiano...*, t. 11, pp. 259-261

Cocinas

La cocina además de ser la habitación y el espacio donde se preparan los alimentos es un concepto cultural. El calor que produce el fuego remite al hogar o lugar de unión que acoge a las familias y amigos, el recinto donde se desarrolla gran parte de la vida cotidiana del individuo con sus seres cercanos.

El quiebre de la trama de *Los Bandidos* se da desde la cocina, cuando Juliana, en un acto de valentía decide denunciarlos. Tanto la ética como la intrepidez que demuestra están ligadas a acciones de ese ámbito. Traspasando su funcionalidad, la cocina representa el núcleo de creación, en ella se adquiere la fuerza y claridad para discernir e identificar lo correcto. Simbólicamente es el recinto donde se transforma y se perpetúa la vida, toda vez que la trascendencia del maíz radica en que su grano es, además de una condensación de la fertilidad y las virtudes alimentarias de ese cereal; una expresión sublimada de las fuerzas vitales del reino vegetal.³⁷⁸

Físicamente las cocinas para la primera mitad del siglo XIX, seguían siendo muy semejantes a las del XVIII, con sus variantes según el estrato social y el lugar donde se encontraban. La cocina de humo fue la cocina arcaica, la de tiempos antes de la llegada de los españoles; “se encontraban en lugares con presencia de la tradición culinaria indígena, y en ellas se preparaban alimentos de cocimiento largo hechos a base de maíz, en ellas se prepara el nixtamal y la elaboración de las tortillas”.³⁷⁹

En el rancho de Santa María la Ladrillera la cocina estaba en el corral y era de varas secas de árbol, el techo de yerbas con sus dos metates, una olla grande vidriada para el nixtamal, dos o tres cedazos para colar el atole y algunos jarros y cántaros. Se guisaba en tres piedras matatenas y el combustible lo ministraban los hierbajos y matorrales que juntaba un peón en el cerro.³⁸⁰ Los anafres fueron las estufas portátiles de gran popularidad, que no requerían mayores

³⁷⁸ Enrique Florescano, “Quetzalcóatl metáforas e imágenes” en *La Jornada*, México, marzo 24, 2003.

³⁷⁹ Pérez San Vicente, “Sus técnicas culinarias” en Dominga de Guzmán, *Recetario Mexiquense, siglo XVIII*, México, CONACULTA, 1999, Colección Recetarios Antiguos, p. 36.

³⁸⁰ Payno, *BRF, op.cit.*, t. 1, p. 30.

instalaciones y se podían trasladar a cualquier sitio, ya fuera de hierro, piedra, ladrillo o yeso tuvieron gran utilidad. En los ranchos se utilizaban para calentar el chocolate, para cuando se tenía visitas y fueron los acompañantes naturales de las cocineras que se dedicaban a la venta de comida en las calles. Muchas cocinaban por la noche tanto los alimentos para vender como los que guisaban para su familia. Aprovechaban esas horas para lograr el lento cocimiento de los alimentos al calor del carbón y la leña.³⁸¹ Cuando Cecilia preparaba la cena en su trajinera para el Licenciado Lamparilla, coloca un anafre en la popa donde preparó: un pollo asado con cebollas, rábanos picados y aceitunas sevillanas;³⁸² Una de sus cocineras se encargó de distribuir, lavar y organizar los platos, vasos, cucharas, botellas, cubiertos, metates, huacales, ollas y cazuelas de barro que eran para el servicio de la comida.

El anafre fue el utensilio de cocina inseparable para infinidad de mujeres que cumplían, ya fuera con su trabajo como cocineras o con su obligación de alimentar a la familia. Éste junto con el metate y el molcajete sirvieron por siglos como los instrumentos básicos para que las mujeres más pobres e indígenas realizaran sus labores culinarias; su manejo requería una postura hincada sobre el piso que en ocasiones solamente estaba cubierto con un petate, lo cual hacía que el trabajo fuera pesado, considerando la cantidad de horas que se llevaba en la elaboración de los platillos. El esfuerzo físico se acompañaba de un calor extremo que despedía el fuego que permanecía encendido la mayor parte del día. Esta posición del cuerpo es ya parte iconográfica de nuestra cultura, donde se ve a la mujer de estos estratos en condiciones de semi-esclavitud, postrada ante el metate. Esta tecnología culinaria marcó una diferencia sustancial con las del cocinar novohispano.

En piso de petatillo, barro cocido o recubierto con losetas, la cocina prototípica consistía en la construcción de una estufa adosada a la pared, cuya altura facilitaba el manejo de las ollas y el control de la lumbre, este brasero más o menos amplio, según las necesidades, tenía hornillas de diversos tamaños: grandes para cazos, jarras y cazuelas, y pequeñas para cacitos y demás. En su parte baja había oquedades para colocar el carbón y recogedor, para

³⁸¹ Quiroz, "Del mercado a la cocina...", p. 34.

³⁸² Payno, *BRF* t. 1, p. 283.

ponerlo en las hornillas. El combustible también se ponía en un enorme cajón, sin menoscabo de que existiese en las haciendas, ranchos o grandes casas un cuarto especial como carbonera. La lumbre se prendía con leña o carbón que eran introducidos por los orificios del frente de la estufa, lo que presuponía el conocimiento del ocote para encenderlo, del soplador o aventador-de viento-para avivarlo y, de las tenazas para removerlo. El más apreciado por su mayor duración era el encino. Había que ser experta para conocerlo, encenderlo y conservarlo cubierto con ceniza en los intervalos entre el desayuno y la comida o almuerzo y demás comidas. En algunas estufas se integraba un horno para lo cual se utilizaba una pala larga de madera para sacar el pan u otros alimentos.³⁸³ Se tenían hornos tan grandes, que se podía asar un borrego entero, como el de la cocina de Doña Pascuala, cuando tuvo su hacienda. En ellos, también se horneaba diariamente el pan que llegó a ser consumido al igual por españoles que por los trabajadores de las haciendas.

Las cocinas, estaban decoradas con cenefas de colores brillantes, como mobiliario se contaba con una mesa de madera para trabajar, bancos con asiento de tule, alacenas de madera, repisas ahuecadas en los muros y utensilios como:

Ollas con o sin tapa, cazuelas, torteras, jarros de barro, cazos y sartenes de cobre, fierro o estaño, botellas y frascos de vidrio, canasta y aventadores tejidos con tule y palma, cucharas de palo encajadas en sus cuchareros; rejillas para asar carne o calentar pan, así como tenazas de metal para el carbón, portaviandas de peltre, platos de loza, metate y mano de piedra basáltica, barril de madera y tinajas de barro para el agua, cucharón o jarra de estaño para sacarla, e instrumentos varios como cedazos, escobas, servilletas, toallas, velas de alumbrado, bateas cubiertas de laca decorada.³⁸⁴

Con la implementación del brasero, ya no había que arrodillarse para cocinar; la cocinera de pie tenía una mayor movilidad, permitiéndole un mejor desempeño de sus tareas. El brasero fue la estufa más común dentro de las

³⁸³ María Stoopon, “De ámbitos y sabores virreinales” en Alberto Ruy Sánchez Lacy (dir.), *Los espacios de la cocina mexicana*, México, Artes de México, CONACULTA, 1997, No. 36, p. 53.

³⁸⁴ *Ibid.*, p.53.

clases medias; la cocina en el almacén de Cecilia estaba amarilla de humo y llena de hollín, con “un brasero de extremo a extremo, muy limpio, lo mismo que en el suelo de ladrillos flojos y gastados, sartenes, ollas, cazuelas, cedazos y diferentes trastes de barro vidriado, en tal abundancia, que no había lugar en la pared para colgarlos”;³⁸⁵ la de Juliana estaba cubierta de “arriba abajo como el brasero de azulejo blanco y limpia, y propia hasta la exageración”.³⁸⁶

La actividad en la cocina era intensa y sin descanso debido a la cantidad de comida que se preparaba, y al número de personas que trabajaban haciendo la compra diaria, para tener los ingredientes lo más fresco posible. Además de las cocineras, el aguador y el carbonero fueron indispensables en su funcionamiento. En un patio adjunto, se encontraba un gran barril donde se almacenaba el agua que proveía el aguador, que además de surtir el vital líquido fungía de enlace con el mundo externo; eran quienes llevaban los chismes, conseguían personal de servicio o recomendaban alguna chichihua, en caso de haber un recién nacido. Transportaban su mercancía en un chochocol, cuyas paredes estaban curadas con sebo para hacerlo impermeable. Cuando el chochocol se rompía era cosido por su dueño quien le hacía con un clavo algunos agujeros a los lados de la partidura pasando después un hilo grueso que “plastece con zulaque, mezcla de aceite de linas y albyalde. Todas estas sustancias, más los taninos de las tapas de cuero del cacharro, le daban al agua un sabor peculiar que no era precisamente, del agrado de todos”.³⁸⁷

Muchas de las enfermedades de la época se originaban en las cocinas que no contaban con ventilación por lo que el almacenamiento de alimentos, especialmente la carne y lácteos, era inadecuado. Para finales de siglo se estipularon medidas higiénicas donde se prohibían animales como cerdos, aves de corral o borregos en el interior de las casas. Investigaciones bacteriológicas de la época reportaban que el agua estaba infectada de gérmenes, que producían la tifoidea o el cólera. Uno de los métodos para conocer el grado de pureza del agua, indicaba que se dejara tapada algunos días, para verificar que no despidiera algún mal olor. Para estas fechas, la obsesión por la higiene y la limpieza estaba

³⁸⁵ Payno, *BRF*, t. II, p. 131.

³⁸⁶ *Ibid.*, p. 271

³⁸⁷ Rabell Jara, “La Bella Época...” p. 52.

suficientemente arraigada en la sociedad y, se vendían filtros para purificación del agua así como para la erradicación de las moscas e insectos que podían transmitir enfermedades.³⁸⁸

Para la conservación de los alimentos se contaba con bodegas oscuras y frescas en las haciendas y casas de la gente pudiente. Se abastecían de productos frescos cultivados y producidos en la región así como se utilizaban diferentes técnicas de ahumado, salado, embutido y escabeche para la preservación de las carnes. La elaboración de conservas que se hacían con las frutas que se recogían de las huertas llegaron a ser orgullo de las casas.

Las actividades culinarias en la haciendas se veían incrementadas con la visita de los patrones, para esas ocasiones se hacían funcionar las dos cocinas que, generalmente, se encontraban en ellas. En una se preparaba la comida cotidiana y también la de los días de fiesta para los cuales se requería ayuda extra, como cuando Agustina llevó cocineras de la casa de la capital a la Hacienda del Sauz con motivo del compromiso de la condesita. La otra estaba destinada para la comida del servicio entre sirvientas, caballeros, cocheros, amas de llaves hacían un contingente numeroso al que alimentar.

Comedores

Los comedores como lugares destinados específicamente para comer, no se popularizaron en las casas mexicanas sino hasta bien entrado el siglo diecinueve y, aunque se tuvieran se usaban sólo cuando había visitas. Resultaba más conveniente comer en la cocina con la cercanía a las tortillas recién hechas que llegaban del comal a la boca y el gusto inigualable que ello implicaba. Sectores amplios de la sociedad, no contaban con el comedor como espacio específico, por lo que la interferencia de actividades dentro de la casa era habitual; el hollín, largamente adherido a las paredes, formaba parte del aspecto de las habitaciones; el ambiente sombrío que provocaba fue profusamente descrito en las descripciones de la época como se ha visto.

³⁸⁸ Claudia Agostoni, "Las delicias de la limpieza...", p. 571.

En el rancho de Santa María la Ladrillera se servían los almuerzos y las comidas en el comedor donde había un tinajero con variedad de platos, vasos, tazas y pocillos de todos tamaños y colores, intercalados con muñecos de cera y naranjas secas; para el servicio de la mesa, Doña Pascuala sacaba de un baúl “vasos dorados de Sajonia, platos de China, algunos cubiertos de plata y, dos macerinas también de plata maciza que había comprado en el Montepío, y manteles bordados a mano”.³⁸⁹

Algunos de los comedores de los estratos medios, en la entrada, contaban con un aparato fijo en la pared que era un depósito de agua y un receptáculo más abajo, “con su llave el primero, la toalla al lado y un jícara con el jabón de la Puebla, el zacate fino o estropajo, y un tezontle pequeño para que los interesados se rasparan los dedos del humo del cigarro”.³⁹⁰

El ambiente frío e imponente en el que se desarrolla la escena de la comida del conde del Sauz y la condesita, está enmarcado en la amplia descripción que hace del comedor:

Una pieza de más de quince varas de largo, con una anchura proporcionada y un techo muy elevado, con artesones de madera de cedro y una ancha cornisa esculpida y dorada...en las paredes había retratos de cuerpo entero de los antiguos condes, de fisonomías duras, el ceño adusto, grandes bigotes, retorcidos como los cuernos de un alacrán le daban un aspecto imponente; en suma, el comedor, mal iluminado por seis altas claraboyas octógonas inspiraba pavor, disgusto y frío...Una mesa de diez o doce varas de largo, de tablones toscos y pies macizos, rodeada de sillas con asientos y respaldo de vaqueta labrada: un aparador flamenco, cubierto de vajillas de plata, en el fondo; un crucifijo del tamaño natural, colocado sobre la puerta de entrada, demasiado baja y angosta para el tamaño del salón aumentaban su aspecto singular.³⁹¹

Este comedor se abrían para ocasiones especiales, adjunto se encontraba el chocolatero donde se servían las comidas diarias. Tanto la decoración, los muebles, ornamentos y pinturas eran importados como en la mayoría de otras

³⁸⁹ Payno, *BRF*, t. 1, p. 32.

³⁹⁰ Prieto, *Memorias...*, p. 124.

³⁹¹ Payno, *BRF*, t. 1, p. 493.

de las haciendas. En la casa de los Adalid, en Tulancingo, la casa “par excellence,” el salón comedor era un noble aposento, cuyas paredes estaba cubiertas de un hermoso papel tapiz de China. Y abierto a un jardín.³⁹² Por su parte, la Condesa Paula Kolonitz menciona que a los mexicanos les gustan muchísimo los dorados en las mesas, armarios, espejos y molduras como parte del lujo más rebuscado, aunque el comedor estuviera “ordinariamente, junto a la cocina y por medio de una pequeña ventana en el muro se cambian las viandas y los platos sin que ninguna mano aparezca”.³⁹³

El uso de vajillas, cubiertos y enseres de plata era común, no sólo por la aristocracia sino por otros estratos sociales. En el Rancho de Santa María de la Ladrillera, Doña Pascuala contaba con algunas pertenencias que presumía con visitas y vecinos. En casa del licenciado Pedro Martín de Olañeta, Casilda y Juan Robreño limpiaba los cubiertos de plata con polvos blancos y gamuza. La posesión de objetos de plata, además del valor suntuario que tenían, sirvieron como prendas para el empeño cuando la necesidad apremiara a sus poseedores.

³⁹² Calderón de la Barca, *La vida...*, p. 140.

³⁹³ Kolonitz, *Un viaje...*, p. 130

CONCLUSIONES



Dios ha permitido que yo siga todavía el penoso viaje de la vida y la obra ha terminado en la costa de Normandía, delante de una playa desierta, de un mar como un espejo y en un hotel donde no había más viajero que yo. Allí, en la quietud y soledad de mi cuarto, he pensado también las “cosas de otro tiempo”, completando más de dos mil páginas que habrán fatigado, más que a mí, al más sufrido y paciente de mis lectores.

Manuel Payno³⁹⁴

El universo culinario creado por Payno en la novela de *Los Bandidos de Río Frío* tiene como objetivo rescatar los valores patrios a través de la comida. Se refiere a lo propio, a la comida de nuestros ancestros, del pueblo; ello implicaba el mestizaje surgido de dos raíces: la española y la mesoamericana a las que se sumaron, desde luego, algunos ingredientes del Lejano Oriente, de África, el Caribe y América del Sur. Un sincretismo culinario consolidado a largo del virreinato que para el siglo XIX, ya tenía una personalidad única ante las otras cocinas. Reitera lo prodigioso del sabor y sazón de estas tierras, resultado de productos únicos que le dan su originalidad culinaria.

³⁹⁴ Payno, *BRF*, t. II, p. 705.

Payno escribe *Los Bandidos de Río Frío* no sólo pensando en las “cosas de otro tiempo”, sino recobrando “el sabor perdido, “ese sabor que, desde la lejanía, tuvo que haberlo acechado y obsesionado en innumerables ocasiones pero que también veía difuso o prácticamente inexistente en la literatura de su época.

Su enfoque está centrado en la comida del “pueblo”, cuya composición consta de clases medias, bajas e indígenas; actores principales que reafirman un régimen de alimentación mestiza con la preservación de algunas costumbres de los antiguos mexicanos. La burguesía emergente se guiaba por los patrones europeizantes, especialmente el de la comida francesa como signo de estatus social, aunque en la intimidad gustaran de los platillos y bebidas mexicanos.

El tratamiento de la comida de las clases altas es menor, y se observa su sentido peyorativo para mostrar formas de vida y valores que ya no correspondían a la necesidades que reclamaba la nación en ciernes.

Payno se anticipa a los historiadores de la cultura y de la alimentación del siglo XX en la valoración de los actos y manifestaciones de la cotidianeidad como trascendentes que manifiesta a lo largo de su obra. Asimismo, abre la puerta para que se planteen aspectos poco tratados en la historia de la cocina en nuestro país, como son los de la representación de la comida en el arte, en este caso la literatura; el funcionamiento y la relación del cuerpo en los quehaceres culinarios y comportamientos en la mesa; el papel de las mujeres en el desarrollo de la cocina mexicana. Todo estos temas de estudio que se desprenden de la novela, conforman un testimonio inigualable que permite insertar una de las piezas claves para trazar el modelo de construcción nacional de la cocina mexicana en comparación con otras grandes cocinas del mundo.

Y, aunque la literatura culinaria tuvo un gran auge en el siglo XIX, ésta se mantuvo dentro de una élite ilustrada donde se reflejaba la visión y dictados de ese sector de la sociedad. Payno, justo trata del tránsito entre la “oralidad” y la escritura de la transmisión del conocimiento culinario. Recrea el ámbito de las cocineras iletradas que por siglos habían mantenido el conocimiento del quehacer culinario sin que podamos encontrar ese tipo de testimonios en otras fuentes. Les da voz y presencia a las cocineras mexicanas, reconociéndoles su legado como forjadoras de valores a través de la cocina con lo que han incidido, desde otra trinchera, en la conformación de la nación.

El subjetivismo del romanticismo prevalece en su visión de la culinaria. Las cocineras son limpias, hermosas, inteligentes, valientes; hay abundancia en la comida, ni los más desprotegidos se quedan sin comer; el país es fuente de riqueza alimenticia; la comida tiene una carga dramática cuando es utilizada como vía para doblegar; la comida como metáfora; exacerbación de los valores patrios a través de la exquisitez de las comida del país. Es decir, con Payno el romanticismo entró hasta la cocina para mostrarnos, ya no con escenas donde las mujeres dedican tardes enteras a tocar el piano, a pintar o a escribir poemas que la patria también se cocina desde los fogones.

Con la personificación de las cocineras, Payno llena un hueco dentro de los “personajes típicos” que tanto pintores como escritores dibujaron puntillosamente en aquéllos años. Completa el perfil romántico con la otra cara de las mujeres del pueblo en quienes proyecta su relación con la naturaleza, la maternidad, lo sagrado, la intuición y la cocina expandiendo sus significados simbólicos.

Al escribir sobre el placer y la sensualidad que conlleva la comida, establece un valor que no existía en la literatura de la época, ya que pocas personas veían en la comida un logro noble y artístico. Se puede inferir que el trasfondo de su obra, tiene que ver con la búsqueda de la felicidad y sus atisbos los encuentra en la reflexión emanada de la comida. Payno ve en el comer y sus manifestaciones algo trascendente e histórico.

La revisión de algunas novelas populares de la época como *Astucia*, *El Zarco*, *Clemencia*, sin mención alguna a la culinaria, confirman la sensibilidad de Payno y su singularidad. Cabría la indagación de la existencia de alguna otra obra de esta magnitud que haya aportado semejante información a la cocina histórica dentro del panorama de las grandes cocinas del mundo y el estudio de cómo se han creado.

Manuel Payno es uno de los primeros gastrónomos en México y el primer escritor en dedicar una novela a los temas culinarios, sin que se le haya dado el lugar principal que se merece. Supo combinar su parte artística dentro y fuera de la literatura en los platillos que preparaba para sus amigos que le valieron fama, en una combinación refinada y culta de los dos quehaceres.

Su pasión por la comida se queda con nosotros y sus personajes están vivos en cada esquina de nuestra ciudad, en cada puesto, en cada festejo y convite; cobran vida en cada momento.

En ese sentido, esta obra llama a la reflexión sobre la relevancia de las de costumbres alrededor de la comida, porque su autor encuentra en ellas una veta esencial para la identidad del pueblo mexicano.

Estas conclusiones nos podrán orientar hacia la valoración de la novela histórica como testimonio preciado para la historia de la alimentación en México. Hablar de *Los Bandidos de Río Frío*, es hablar de una pieza fundamental de nuestra identidad enarbolada por la cocina mexicana.

BIBLIOGRAFÍA



- Abbagnano, Nicola, *Diccionario de filosofía*, México, Fondo de Cultura Económica, 1982.
- Agostoni, Claudia, “Las delicias de la limpieza: la higiene en la ciudad de México” en Pilar Gonzalbo Aizpuro (dir.) y Anne Staples (coord.), *Historia de la vida cotidiana en México. Bienes y vivencias. El siglo XIX*, México, Fondo de Cultura Económica/El Colegio de México, t. 4, 2005.
- Altamirano, Ignacio, “El rito griego en casa de Payno” en *El Renacimiento*, México, julio 3, 1869, I. 372.
- Anónimo, *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario 1888*, México, Miguel Ángel Porrúa, 1989.
- _____ *Recetario novohispano*, México, CONACULTA, Colección de Recetarios Antiguos, México, 2000.
- _____ *Dos manuscritos mexicanos de cocina, siglo XVIII*, México, CONACULTA, Colección de Recetarios Antiguos, 2002.
- _____ *Libro de cocina de la gesta de Independencia*, , CONACULTA, Colección de Recetarios Antiguos, 2002.
- _____ *El cocinero mexicano, México, 1831*, CONACULTA, Colección de Recetarios Antiguos, México, 2002.
- Appadurai, Arjun, “How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India,” in *Comparative Studies in Society and History*, Inglaterra, Cambridge University Press, Vol. 30, No.1, Jan., 1988, pp.3-24

- Arrom, Silvia, *Las mujeres en la ciudad de México de 1790-1850*, México, Siglo XXI, 1998.
- Bassols, Narciso, *La cocinera poblana y el libro de las familias. Novísimo manual práctico de cocina española, francesa, inglesa y mexicana*, Puebla, tip.de Narciso Bassols, t. 11, 1895.
- Bajtín, Mijael, *Teoría y estética de la novela*, Madrid, Taurus, 1989.
- Batis, Huberto, "Presentación" en *El Renacimiento. Periódico Literario* (México, 1869), edición facsimilar, México, Universidad Nacional Autónoma de México, (Fuentes de la Literatura Mexicana), 1993, p. IX.
- Blancas, Ávila *Gastronomía mexicana del siglo XVII: manuscrito*, México, Impresora Ideal, 1999.
- Becher, Carl Christian, *Cartas sobre México: la República Mexicana durante los años decisivos de 1832 y 1833*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1959.
- Braudel, Fernand, *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV-XVIII*, Madrid, Alianza Editorial, 1984.
- _____ *La Historia de las ciencias sociales*, Madrid, Alianza Editorial, 1984.
- _____ *Las civilizaciones actuales*, Madrid, Tecnos, 2000.
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme, *Fisiología del gusto*, México, Imprenta Juan R. Navarro, 1952.
- Campbell, Joseph, *El héroe de las mil caras: psicoanálisis del mito*, México, Fondo de Cultura Económica, 1980.
- _____ *Historical Atlas of World Mythology, Vol. II: The Way of the Seeded Earth*, New York, Harper & Row, 1988.
- Calderón de la Barca, Fanny, *La vida en México*, México, Porrúa, 2003.
- Carreño, Manuel Antonio, *Manual de urbanidad y buenas costumbres*, Paris, Librería de Garnier Hermanos, 1898.
- Certeau Michel de, (dir.) *La invención de lo cotidiano-habitar, cocinar*, México, Universidad Iberoamericana, t. 2, 1999.
- Coe, Sophie, *Las primeras cocinas de América*, México, Fondo de Cultura Económica, 2004.
- Corcuera, Sonia, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1981.

- Corbin, Alain, *El perfume o el miasma, El olfato y lo imaginario social siglos XVIII y XIX*, México, Fondo de Cultura Económica, 2005.
- Corcuera, Sonia, *Entre gula y templanza*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1981.
- _____ “Pulque y Evangelización”, en Janet Long (coord.), *Conquista y Comida, consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2003.
- Córdoba Ramírez, Diana Irina, *Manuel Payno. Los derroteros de un liberal moderado*, México, El Colegio de Michoacán, 2006.
- Cordón, Faustino, *Cocinar hizo al hombre*, Barcelona, Tusquets, Los 5 sentidos, 1981.
- Cunqueiro, Álvaro, *La cocina cristiana de occidente*, Barcelona, Tusquets, 1985.
- Curiel, José Luis, *Virreyes y virreinas golosos de la Nueva España*, México, Porrúa, 2004.
- Chartier, Roger, (dir.) *Historia de la vida privada: del Renacimiento a la Ilustración España*, Taurus, t. 3, 2001.
- Díaz y de Ovando, Clementina, “Guillermo Prieto ‘Fidel’ y Manuel Payno, Gastrónomos Literarios” *En gustos se comen géneros*, , Yucatán, Instituto de Cultura de Yucatán, Vol. II, 2003.
- _____ “El café: refugio de literatos, políticos y de muchos otros ocios” en Belem Clark de Lara y Elisa Speckman Guerra (edit.) *La República de las Letras, asomos a la cultura escrita del México decimonónico*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2005.
- Domingo, Javier, *De la olla al mole*, Madrid, Ediciones Cultura Hispánica, Instituto de Cooperación Iberoamericana, 1984.
- Duclas, Robert, *Les Bandits de Rio Frio. Politique et Littérature au Mexique á travers l’oeuvre de Manuel Payno*, México, Institut Francais D’Amerique Latine, 1979.
- _____ *La Vie Quotidienne au Mexique au Milieu du XIX ème Siècle*, México, L’Harmattan, 1993.
- _____ *Bibliografía de Manuel Payno*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1994.

- Dumas, Alexandre, *Mon dictionnaire de cuisine*, France, Société Nouvelle Firmin-Didot, 1999.
- Elias, Norbert, *El Proceso de la civilización*. México, Fondo de Cultura Económica, 1994.
- Espinet, Miguel, *El espacio culinario*, Barcelona, Tusquets, Los 5 sentidos, 1984.
- Farga, Amando, *Historia de la comida en México*, México, Litográfica México, 1968.
- Fernández-Armesto, Felipe, *Near a Thousand Tables. A History of Food*, New York, Free Press, 2004.
- Fisher Howard T. and Fisher Marion Hall, *Life in México, the letters of Fanny Calderón de la Barca with new material from the author's private journals*, New York, Anchor Books, 1970.
- Flandrin, Jean Louis y Massimo Montanari, *Histoire de L'Alimentation*, Paris, Fayard. 1996.
-
- “La distinción a través del gusto” en Roger Chartier, (dir.) *Historia de la vida privada: del Renacimiento a la Ilustración* España, Taurus, t. 3, 2001.
- Flandrin, Jean Louis, *L'Ordre des Mets*, Paris, Éditions Odile Jacob, 2002.
- Florescano Enrique, “Quetzalcóatl. Metáforas e imágenes” en *La Jornada*, México, D.F., 24 de marzo de 2003.
- Galí Boadella, Montserrat, *Historias del bello sexo*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2002.
- García Cubas, Antonio, *El libro de mis recuerdos*, México, Porrúa, 1986.
- Giard Luce, “Hacer de comer” en Michel de Certeau, *La invención de lo cotidiano-habitar, cocinar*, México, Universidad Iberoamericana, t. II, 1999.
- Giron Nicole, “Manuel Payno: un liberal en tono menor” en *Historia Mexicana*, México, El Colegio de México, Vol. XLIV, núm. I, julio-septiembre 1994, pp. 5-35.
- Glantz, Margo (coord.), *Del fistol a la linterna. Homenaje a José Tomás de Cuellar y Manuel Payno en el centenario de su muerte*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1997.

- _____ “Huérfanos y Bandidos: Los Bandidos de Río Frío” en *Historia Mexicana*, Vol. XLIV, México, El Colegio de México, num.1, julio-septiembre, 1994.
- González de la Vara, Martín, “Tiempos de guerra” en Enrique Krauze (dir.), Fernán González de la Vara (coord.) *La cocina mexicana a través de los siglos*, México, Clío/Fundación Herdez, t. V, 1997.
- Goody, Jack, *Domesticación del pensamiento salvaje*, Madrid, Akal/Universitaria, 1985.
- _____ *Cocina, cuisine y clase*, Barcelona, Gedisa, 1995.
- _____ *Food and Love: a cultural history of East and West*, London, Verso, 1998.
- Grimond de la Reynière, A.B., *Manual de anfitriones y guía de golosos*, Barcelona, Tusquets, Los 5 sentidos, 1998.
- Guzmán de Dominga, *Recetario mexiquense, Siglo XVIII*, México, CONACULTA, Colección de Recetarios Antiguos, 1996.
- Hale, Charles Adam, *El liberalismo mexicano en el época de Mora, 1821-1853*, México, Siglo Veintiuno Editores, 1987.
- Hernández Franyuti, Regina, (comp.) *La Ciudad de México en la primera mitad del siglo XIX*, México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, t. I y t. II, 1998.
- Illades, Carlos, *Nación, sociedad y utopía en el romanticismo mexicano*, México, CONACULTA, Sello Bermejo, 2005.
- _____ “Composición de la fuerza de trabajo y de las unidades productivas en la ciudad de México, 1788-1873,” en Regina Hernández Franyuti (comp.), *La Ciudad de México en la primera mitad del siglo XIX*, México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, t. II, 1998.
- Jara Rabell, René, “La Bella Época” en Enrique Krauze (dir.), *La cocina mexicana a través de los siglos*, México, Clío/Fundación Herdez, t. VI, 1996.
- Juárez López, José Luis, *La lenta emergencia de la comida mexicana. Ambigüedades criollas 1750-1800*, México, Porrúa, 2000.
- _____ *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*, México, CONACULTA, 2008.

- _____ “Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario: un severo dictado culinario” en *Navegando*, México, Ediciones Navarra, Año 3, No.4/ mayo de 2010.
- Kélépikis, Alain, “El imperio gastronómico de Brillat-Savarin en el siglo XIX: su influencia en España,” en Xavier Domingo (dir.), *Conferencias culinarias*, Barcelona, Tusquets, Los 5 sentidos, 1982.
- Klinghardt, Matthias, “Tomad y comed; éste es mi cuerpo. Ágape e interpretación del ágape en el Cristianismo Primitivo,” en Perry Schmidt Leukel (ed.), *Las religiones y la comida*, España, Editorial Ariel, 2002.
- Kolonitz, Condesa Paula, *Un viaje a México en 1864*, México, SepSetentas, 1976.
- Korsmeyer, Carolyn. *El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía*, Buenos Aires, Paidós, 2002.
- Kuper, Jessica, *La cocina de los antropólogos*, Barcelona, Tusquets, Los 5 sentidos, 1984.
- Levi-Strauss, Claude, *Mitológicas 1: Lo crudo y lo cocido*, México, El Fondo de Cultura Económica, 1982.
- Long, Janet, *Capsicum y cultura: la historia del chilli*, México, Fondo de Cultura Económica, 1998.
- _____ (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2003.
- Lozano Armendares, Teresa, “Mescal, pulques y chinguiritos,” en Janet Long (coord.), *Conquista y comida*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2003.
- Luján, Néstor, *Carnet de Ruta, Las recetas de Pickwick*, Tusquets, Los 5 sentidos, 1982.
- Maldonado, Celerina, *Recetario tradicional, Celaya, fines del XIX*, México, CONACULTA, Colección Recetarios Antiguos, 1999.
- Maguelonne, Toussaint-Samat, *Historia natural y moral de los alimentos*, Madrid, Alianza Editorial, 1991.
- Montanari, Massimo, *El hambre y la abundancia*, Barcelona, Crítica, 1993.
- Monsivaís, Carlos, “Las costumbres avanzan entre regaños,” en Margo Glantz (coord.) *Del Fistol a la Linterna*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1997.

- Nolasco, Margarita, “Comida: ¿alimento o cultura?”, en *Sociedad, economía y cultura alimentaria*, México, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo y CIESAS, 1994.
- Novo, Salvador, *Cocina mexicana o Historia gastronómica de la Ciudad de México*, México, Porrúa, 1979.
- Onfray, Michel, *La Raison Gourmande*, France, Editions Grasset & Fasquelle, 1995.
- Payno, Manuel, “Amor secreto,” en *Artículos y narraciones*, México, Imprenta Universitaria, 1945.
- _____ *Los Bandidos de Río Frío*, México, Porrúa, 1973.
- _____ en Boris Rosen Jélomer(comp.), *Crónicas de viaje. Manuel Payno, obras completas*, México, CONACULTA, t. I y t. II, 1996.
- _____ en Boris Rosen Jélomer(comp.), *Panorama de México*, México, CONACULTA, Obras completas, t. V, 1996.
- _____ en Boris Rosen Jélomer, *Memorias de México y el mundo*, México, CONACULTA, Obras completas, Vol. VIII, 1996.
- _____ *El fistol del diablo*, México, CONACULTA, 1996.
- _____ *Los Bandidos de Río*, México, CONACULTA, t. 1 y t. 11, 2000.
- _____ *Memorias sobre el matrimonio*, México, CONACULTA, 2002.
- _____ *El Hombre de la situación*, México, Alfaguara, 2004.
- Pérez Ramírez, Rosalía Martha, *De la política al bandidaje*, México, Porrúa, 2007.
- Pérez Salas, María Esther, “El trajín de una casa,” en Pilar Gonzalbo Aizpuro(dir.) y Anne Staples(coord.), *Historia de la vida cotidiana en México. Bienes y vivencias. El siglo XIX*, México, Fondo de Cultura Económica/El Colegio de México, t. IV, 2005.
- _____ “Ignacio Cumplido: un empresario a cabalidad” en Laura Beatriz Suárez de la Torre y Miguel Ángel Castro (coord.), *Empresa y cultura en tinta papel 1800-1860*, México, Instituto José María Luis Mora/Universidad Nacional Autónoma de México, 2001.
- Pérez San Vicente, Guadalupe, *Charlas sobre gastronomía Mexicana*, México, Archivo General de la Nación, 1999.
- _____ “Prólogo” en *Recetario mexiquense, siglo XVIII*, México, CONACULTA, Colección de Recetarios Antiguos, 1999.

- Pilcher, M. Jeffrey, *¡Vivan los tamales!, la comida y la construcción de la identidad mexicana*, México, Ciesas/Ediciones de la reina roja/CONACULTA/, 1998.
- _____ “Many Chefs in the National Kitchen: Cookbooks and Identity in Nineteenth-Century México”, en *Latin American Popular Culture*, USA, A. Curcio-Nagy Editors, 2000.
- Poinsett, Joel R., *Notas sobre México*, México, Jus, 1950.
- Portilla León, Miguel, *Mitos de los orígenes en Mesoamérica*, México, Arqueología Mexicana, núm.56, 2002.
- Prieto, Guillermo, *Memorias de mis tiempos*, México, Porrúa, 1985.
- Quirarte, Vicente, “El Corazón en el filo, expresiones del cuerpo femenino en el México,” en *Revista Casa del Tiempo*, Febrero, 2000.
- Quiroz, Enriqueta, “Del mercado a la cocina” en Pilar Gonzalo Aizpuru (dir./ coord.) *Historia de la vida cotidiana en México. El siglo XVIII: entre tradición y cambio*, México, Fondo de Cultura Económica/El Colegio de México, t. III, 2005.
- Rabell Jara, René, “La Bella Época” en Enrique Krauze (dir.), Fernán González de la Vara (coord.) *La cocina mexicana a través de los siglos*, México, Clío/ Fundación Herdez, t. VI, 1997.
- Ramos-Elorduy, Julieta y Pino Moreno, José Manuel, “El consumo de insectos entre los aztecas” en Janet Long (coord.), *Conquista y comida*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2003.
- Rendón, Ricardo, *Vida cotidiana en las haciendas de México*, México, Fomento Cultural Banamex, 1997.
- Reyes, Alfonso, *Memorias de cocina y bodega*, México, Fondo de Cultura Económica, 2000.
- Reyes, Aurelio de los, “Manuel Payno: el aprendizaje del oficio de escritor” en Laura Beatriz Suárez de la Torre y Miguel Ángel Castro (coord.), *Empresa y cultura en tinta y papel (1800-1860)*, México, Instituto de Investigaciones José Ma. Luis Mora/Universidad Nacional Autónoma de México/Instituto de Investigaciones Bibliográficas, 2000.
- Revel, Jean François, *Un festín en palabras*, España, Tusquets, Los 5 sentidos, 1995.
- Rioux, J.P. y Sirinelli, J.F., *Para una historia de la cultura*, México, Taurus, 1999.

- Ritchie, Carson I. A., *Comida y civilización: De cómo los gustos alimenticios han modificado la historia*, Madrid, Alianza Editorial, 1996.
- Rivera Cambas, M. *México pintoresco, artístico y monumental*, México, Ed. Del Valle de México, 1972.
- Rodríguez, Napoleón, *Los verdaderos bandidos de Río Frío*, México, Hispánicas, 1987.
- Sacristán, Ma. Cristina, “El pensamiento ilustrado ante los grupos marginados de la ciudad de México, 1767-1824,” en Regina Hernández Franyuti (comp.), *La ciudad de México en la primera mitad del siglo XIX. Gobierno y política/Sociedad y cultura*, México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, t.11, 1998.
- Salado Alvarez, Victoriano, *Episodios nacionales mexicanos I y II*, México, El Fondo de Cultura Económica, 1986.
- Saldívar y F. del Valle, Jaime(coord.), *La cocina mexicana*, México, Artes de México, No. 107 Año XV, 2ª. época, t. II, 1968.
- Sartorius, Carl Christian, *México hacia 1850*, México, CONACULTA, 1990.
- Septién Torres, Valentina, “Literatura para el ‘buen comportamiento,’” en *falta-La República de las Letras, asomos a la cultura escrita, del México decimonónico*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, t. II, 2005.
- Schmidt-Leukel, Perry, (ed.), *Las religiones y la comida*, España, Ariel, 2002.
- Silva, Jorge, “El abasto al mercado urbano de la ciudad de México, 1830-1860” en Regina Hernández Franyuti (comp.), *La ciudad de México en la primera mitad del siglo XIX. Economía y estructura urbana*. México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, t.1, 1994.
- Soler, Ma. del Carmen, *Banquetes de amor y muerte*, España, Tusquets, 1981.
- Solares, Laura, *Bandidos somos y en el camino andamos*, Michoacán, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 1999.
- Souto, Matilde, “De la cocina a la mesa,” en Pilar Gonzalbo Aizpuru (dir.), Anne Staples (coord.), *Historia de la vida cotidiana en México. Bienes y vivencias. El siglo XIX*, México, Fondo de Cultura Económica /El Colegio de México, t. IV, 2005.
-
- “Sobre los festines y el hambre en la Nueva España” en Pilar Gonzalbo Aizpuru, Verónica Zárate Toscano (coord.), *Gozos y*

- sufrimientos en la historia de México*, México, El Colegio de México/Instituto de Investigaciones José María Luis Mora, 2007.
- Staples, Anne, (coord.), *Historia de la vida cotidiana en México. Bienes y vivencias. El siglo XIX*, México, Fondo de Cultura Económica/ El Colegio de México, 2005.
- Stoopen, María, “De ámbitos y sabores virreinales” y “El Comedor,” en Margarita de Orillana (dir.), *Los espacios de la cocina mexicana*, México, CONACULTA, Artes de México, num. 36, 1997.
- Suárez Argüello, Ana Rosa *La batalla por Tehuantepec*, México, Secretaria de Relaciones Exteriores, Dirección General del Archivo Histórico Diplomático, 2003.
- _____ “La mirada en el espejo. El viaje de Manuel Payno a Estados Unidos (1845) en *Anuario de Historia*, México, Universidad Nacional Autónoma de México/Facultad de Filosofía y Letras, Vol. 1, 2007. pp.101-112.
- Suárez de la Torre, Laura Beatriz (coord.), Castro Miguel Ángel (ed.), *Empresa y cultura en tinta y papel (1800-1860)*, México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora/Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Bibliográficas, 2001.
- Super, John C., y Wright, “Libros de cocina y cultura en América Latina temprana,” en Janet Long (coord.) *Conquista y Comida*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2003.
- _____ “La formación de regímenes alimentarios en América Latina durante la época colonial” en J.C. Super y T. Wright (comp.), *Alimentación, política y sociedad en América Latina*, México, Fondo de Cultura Económica, 1989.
- Taibo I, Paco Ignacio, *Encuentro de dos fogones*, México, Promoción e Imagen, 1992.
- Tannahill, Reay, *Food in History*, New York, Three Rivers Press, 1989.
- Terrazas, Marcela, “Joel Poinsett, primer viajero-diplomático anglosajón en México” en *Secuencia, nueva época*, México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, núm. 20, 1992.
- Thebussem, Dr. y un Cocinero de S.M., *La mesa moderna, cartas sobre el comedor y la cocina*, España, Parsifal Ediciones, 1997.

Treviño, Blanca Estela, “Prólogo” en Boris Rosen Jélomer (comp.), *Crónicas de viaje*, México, CONACULTA, t. 1, 1996.

Viqueira Albán, Juan Pedro, *¿Relajados o reprimidos?*, México, Fondo de Cultura Económica, 2005.

Ward, H.G., *México en 1827*, México, Fondo de Cultura Económica, 1981.