



**UNIVERSIDAD NACIONAL
AUTÓNOMA DE MÉXICO**

FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES
ACATLÁN

"REPORTAJE: MENU GASTRONOMICO EN PALACIO
NACIONAL DEL 23 DE SEPTIEMBRE DE 1910 COMO PARTE
DE LOS FESTEJOS DEL CENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA"

TESINA

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIATURA EN COMUNICACIÓN

PRESENTA

RAQUEL DEL CASTILLO GARCÍA

Asesor: JOSÉ GUADALUPE MARTÍNEZ GARCÍA

NOVIEMBRE 2015

SANTA CRUZ ACATLÁN, NAUCALPAN, ESTADO DE MÉXICO



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

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

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

DEDICATORIA

A mi casa de estudios, la Universidad Nacional Autónoma de México y la Facultad de Estudios Superiores, antes (ENEP Acatlán). A mi maestro, guía en esta tesina y amigo José Guadalupe Martínez García.

A mi familia por su cariño y apoyo, los amigos que hice fuera y dentro de los salones de clase en esta Facultad, a mis maestros que fueron una rica fuente de inspiración para construir ideas y cuestionamientos sobre, esto que llamamos mundo y sobre todo un motor de inspiraciones.

A Laura Hernández e Ireri de la Peña por creer en mí y darme su apoyo para empezar este trabajo y a Christian por marcar un camino que me acercó a la posibilidad de estar en la UNAM.

Al Archivo General de la Nación (AGN), la Biblioteca Nacional del Museo de Antropología e Historia y la Biblioteca Herdez por facilitarme el acceso a las fuentes utilizadas en este trabajo.

Este trabajo va dedicado con mucho cariño y respeto a la gastronomía mexicana. La presente tesina-reportaje es un granito de arena para que se comparta y difunda con orgullo. No es casualidad que México tenga una de las siete mejores cocinas del mundo y sea ante la UNESCO Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. Somos una polifonía de ingredientes, platillos, técnicas y tradiciones. Tenemos mucho para presumir y sentirnos orgullosos de ser mexicanos desde la comida.

ÍNDICE

Introducción

Capítulo 1:

El Reportaje	1
1.1.- Origen de la palabra reportaje	1
1.2.- Definición de reportaje	1
1.3.- El Reportero	2
1.4.- La información	3
1.4.1.- Fuentes	4
1.4.2.- Etapas	5
1.4.3.- Hechos	6
1.4.4.-¿Cómo ordenar la información?	7
1.4.5.- Estructura	7
1.5.- Estilo y recursos	8
1.6.- Tipos de noticia	8
1.7.- Lo que integra a un género de géneros	9
1.8.- Tipos de reportaje	9
1.9.-La construcción del siguiente reportaje	9

Capítulo 2:

El Gobierno del General Díaz	10
2.1.-Panorama	10
2.2.- Comienzo de la Dictadura	12
2.3.- Economía	12
2.4.- Relaciones exteriores	14
2.5.- Condiciones laborales	14
2.6.- La sociedad	16
2.6.1.- De ocio y diversión	17
2.6.2.- Deporte de época	19

2.7.- Tecnología	19
2.8.- Educación	20
2.9.- Salud	21
2.10.- El declive	21

Capítulo 3:

Arte y Cultura durante el Porfiriato	23
3.1.- Art Nouveau, estilo artístico de la época	23
3.2.- Fundamentos del Art Nouveau	24
3.3.- Su desarrollo en el mundo	25
3.4.- Literatura	25
3.4.1- El Modernismo en México	26
3.5.- Pintura	27
3.6.- Arquitectura	28

Capítulo 4:

¿Qué es cultura?	30
4.1.- Gastronomía y Cultura	30
4.1.1.- Las cocinas de México	34

Capítulo 5:

El Centenario de la Independencia, fiesta y gastronomía	38
5.1.- La celebración	38
5.1.1.- Inicio del festejo	38
5.1.2.- Fiesta ¿para qué?	39
5.1.3.-Feliz cumpleaños, presidente	41
5.2.- Días de tirar la casa por la ventana	41
5.2.1.- Los regalos	42
5.2.2.- La hospitalidad de Díaz	44
5.3.-El Menú de Palacio Nacional	44
5.3.1.-Los invitados a Palacio Nacional	45

5.3.2.- El menú de Sylvain Daumont **47**

Conclusiones **49**

Fuentes consultadas **52**

INTRODUCCIÓN

El presente escrito es la integración dos pasiones en la vida: la gastronomía y el periodismo cultural. No me imagino la una sin la otra. Realizar este ejercicio hace que mi vida tenga un sentido y sabor profesional además de humano.

La finalidad de este trabajo de corte periodístico es difundir lo sucedido durante la cena que dio Don Porfirio Díaz el día 23 de septiembre de 1910 con motivo de la conmemoración del primer Centenario de la Independencia de México.

Hace cinco años se celebraron las fiestas del Bicentenario de la Independencia. Esto es la inspiración y la curiosidad por saber cómo fue la gastronomía durante el régimen de Porfirio Díaz donde la vida y estilo del mexicano debía ser de importación hasta en la comida, un símbolo de progreso y cultura.

Es de interés para la sociedad mexicana, esta tesina recupera y describe un poco de lo sucedido de aquel periodo. Se debe llegar a una reflexión de cómo se vivía en la nación. Se festejaba emotivamente el Centenario de Independencia, aunque en realidad, en las fiestas patrias de élite no figuraban en el paladar sabores que remitieran a lo nacional, se negó al pueblo de las clases bajas (la mayoría) y su entrada a las múltiples fiestas de lujo organizó el gobierno mexicano. Ellos sólo podían disfrutar de las romerías al aire libre a las que el gobierno ni la alta sociedad asistirían.

En el campo académico y profesional es de relevancia al ser un trabajo de periodismo especializado que podrá ser fuente de consulta para otros periodistas e interesados en retomar el tema para otras publicaciones, además de ser un tema que aún ya pasadas las fechas del Bicentenario de la Independencia sigue vigente.

En el primer capítulo se define lo que es Reportaje ya que esta tesina trata sobre una descripción de cómo era la gastronomía durante la época de Porfirio Díaz, por eso es

necesario describir con precisión lo que aprendí y entiendo acerca de lo que es un reportaje.

En el segundo capítulo se hace un breve resumen de los acontecimientos durante el Porfiriato para tener en contexto el menú a analizar en el último capítulo. Hay que entender por qué de un menú con platillos extranjeros y no nacionales aun tratándose de un festejo dedicado a la Independencia de México.

El tercer capítulo es un intento por ligar a la gastronomía con la cultura y la identidad de un pueblo. Hay platillos que cuando se mencionan nos evocan ciudades y lugares. Por ejemplo, si hablamos de mole negro pensamos en Oaxaca mas no en otro estado, si en la mesa hay cochinita pibil seguramente los comensales pensarán en Yucatán. Es por ello que es difícil imaginar una fiesta en donde se celebra la independencia de México de España y no se festeja con platillos icónicos que evoquen orgullo nacional.

El cuarto capítulo trata específicamente de las fiestas del Centenario a cargo de Porfirio Díaz, los cuales comenzaron en 1883 y culminaron en 1911 teniendo de invitados y huéspedes a representantes y embajadores a nivel mundial como parte de la táctica de Porfirio Díaz de enseñarle al mundo que México estaba a la vanguardia. Dentro de esa modernidad que trataba de alcanzar Díaz estaba la labor de educar el paladar mediante la ayuda de chefs españoles, franceses, italianos y alemanes entre otros.

En el último capítulo se desglosa lo que Porfirio Díaz sirvió a sus invitados en una de las cenas en Palacio Nacional, así como una breve descripción de lo que fue esa noche retomando las descripciones de Genaro García cronista de las fiestas del Centenario.

Para finalizar se presentará el menú explicado del día “de el Gran Baile en Palacio Nacional” con fecha el día 23 de septiembre de 1910 en donde el cronista Genaro García nos narra en su crónica que fue una fiesta excepcional para todos los visitantes extranjeros que asistieron esa noche.

Esta investigación servirá para difundir a la gastronomía con un enfoque periodístico el cual busca que los lectores reflexionen sobre los hechos, preserven y defiendan íconos

nacionales como pueden ser la gastronomía mexicana, nombrada desde finales del 2010 por la UNESCO patrimonio de la humanidad.

CAPÍTULO 1

El Reportaje

Esta tesina es un Gran Reportaje que relata los tiempos del menú servido el 23 de septiembre de 1910 en Palacio Nacional de forma descriptiva los sabores sugeridos por el chef Sylvain Daumont esa noche.

Antes de llegar a él habrá que definir al periodismo como un ejercicio de mediación en busca de trascendencia¹. Es la profesión realizada usualmente por una sola persona quien retrata la actualidad en forma de historia interesante dentro de una realidad cultural y social interés, informando responsablemente. Con ello se intenta que los lectores conozcan alguna novedad o dato curioso que pueda ser trascendente.

1.1.- Origen de la palabra reportaje

La palabra Reportaje viene del verbo latino *reportare*, significa llevar o traer una noticia, anunciar, o referir. Es decir, el reportero escudriña información y le dá el lector lo más importante.

1.2.- Definición de reportaje

Eduardo Ulibarri afirma que reportaje es tan amplio que no hay una definición como tal para el género. En él se encuentran todos los demás géneros periodísticos: nota informativa, entrevista, crónica. La interpretación, se realiza como (dependiendo de las aptitudes e intensión del periodista) en cuento, novela, comedia o drama teatral según Carlos Marín.

Reportaje equivale a información razonada con hechos.² Según Eleazar Díaz Rangel, el reportaje es el género periodístico más completo y complejo. El más completo porque integra a la mayoría de los demás géneros periodísticos, el reportaje desarrolla a la noticia, éste nace de ella. Puede emplear a la reseña sumada a la entrevista y,

¹ ULIBARRI, Eduardo. *Idea y vida del reportaje*. Ed. Trillas, 1994, México. P.7.

² VIVALDI, Martín. "Géneros periodísticos: Reportaje, crónica, artículo, análisis diferencial" Ed. Paraninfo. Madrid, 1973.

necesariamente, utilizará todas las formas del lenguaje: la narración, la descripción, el diálogo y la exposición conceptual, juntas o algunas de ellas. ³ Ya lo dijo Vicente Leñero: “es el género de géneros”.

El reportaje, en esencia, es la difusión de un tema con información actual y objetiva. Su redacción depende de la personalidad del periodista si lo desea en un tono informativo o con aires literarios por la forma en que se escribe.

Por su parte, Martín Vivaldi sostiene que un reportaje debe tener como requisito información actual, la cual acerque el futuro con el presente, teniendo en el escrito realidad y creatividad al mismo tiempo. El estilo y la redacción son la base para que un trabajo sea de calidad y haga trascender al periodista.

Los reportajes se hacen para ampliar, complementar y profundizar en la noticia: explican un problema, plantean y argumentan una tesis o narran un suceso; Se leen – y se realizan- reportajes para averiguar lo que no se sabe o para aumentar el conocimientos sobre un tema no conocido. En un reportaje se investiga, documenta, describe, e informa de manera entretenida para el lector.

El éxito del trabajo periodístico, escribe Ulibarri, depende en gran parte de la habilidad del reportero, sus conocimientos e investigación. ⁴ Pero también, de sus experiencias y criterios justificados de manera completa en sus trabajos de investigación.

Dentro de la narrativa del reportaje hay un relato informativo contando una anécdota, noticia, crónica, entrevista con una biografía dentro de una estructura. Permite explicar y conferir significación a situaciones o acontecimientos⁵.

1.3.- El Reportero

El periodista es un intermediario, un espectador, un informador riguroso capacitado para responder a las preguntas lógicas de la información periodística.⁶La información trabajada

³ CAMPBELL, Federico. *Periodismo Escrito*. Editorial Ariel, México 1994. P. 55.

⁴ ULIBARRI. Op. Cit. p.33

⁵ CAMPBELL. Op. Cit. P.54

⁶ CAMPBELL, Op. Cit p.56.

por el periodista debe contestar a las preguntas de las “seis W”, por su escritura en inglés: What? Who? Where? When? How? Why?, que en español son ¿Qué?, ¿Quién?, ¿Dónde?, ¿Cuándo?, ¿Cómo?, ¿Por qué?⁷.

Un gran reportero tiene una experimentada capacidad de observación y memoria, es decir, sabe de los acontecimientos del día a día con los cuales anticipa posibles sucesos de importancia. El periodista es quien comparte nuevo conocimiento sobre un hecho lo más apegado a la realidad de una forma nunca antes contada con ayuda de informantes o líderes en ciertos temas que le dan mayor fidelidad a su pluma.

Las habilidades del reportero son ver, oír, sentir, grabar para, finalmente, relatar un acontecimiento, un testimonio fiel y completo.⁸. Aquí el escritor pasa a segundo término y el relato cobra vida. Ulibarri toma como un factor importante la sensibilidad del reportero, su agudeza visual y que esa experiencia la pueda traducir en palabras al lector.

Vivaldi habla de la necesidad de un “sexto sentido” en el periodista indispensable para que este cumpla con su obligación de comunicar a la sociedad un hecho que interese o afecte a la sociedad.

1.4.- La información

Noticia es todo lo interesante; ser por principio información, fresca, actual. Le concierne el lector. Entonces, la información contenida dentro de la noticia será interesante para los lectores, además de ser importante también para los superiores de quién la escribió, si es posible.

Es la materia prima de la noticia y el motor del reportaje. Con ella se comunican hechos nuevos. Lo noticioso se identifica cuando el acontecimiento merece la atención periodística, siendo objetivo y con ello aproximar al lector de forma fidedigna al suceso mediante el relato. Con la información el periodista busca decir sucesos que por sus

⁷ ULIBARRI.Op.Cit.p.68.

⁸ GAILLARD,Phillipe *Técnicas del periodismo*. Ed. Oikos-Tau. Francia 1972.p.52.

limitaciones suele ser una realidad fragmentada, una selección de su “catalejo perceptivo”.⁹

Michel Charnley explica los requisitos que debe cumplir la información para ser útil en una noticia: “exacta, equilibrada, leal y objetiva, clara concisa y actual”¹⁰. Con estos elementos se interpretan causas o acciones provocados en algún hecho o situación.

1.4.1.-Fuentes

El ejercicio de investigar conduce a buscar informantes, libros, registros, fotografías, periódicos, sitios de internet oficiales y blogs (los cuales hay que verificar con otras fuentes) y con ello obtener información para elaborar una noticia. Las fuentes sirven para fundamentar bien el trabajo y propósito del periodista. Con ellas se justifican convenientemente las inferencias.

Del método científico se toma la práctica sistemática, el afán de comprobación, la voluntad de ahondar en la realidad, el escepticismo constante; del arte su gusto por el asombro, su atrevimiento, su irreverencia, su fascinación. La información debe ser vestida, ser atractiva con color, tono y siempre con un sentido de responsabilidad y respeto hacia el lector.

Beveridge identifica cinco etapas en la secuencia de una investigación médica o biológica que bien sirven para estructurar un trabajo de reportaje.

Tipos de fuentes:

- 1.- Personas: los entrevistados, expertos y autoridades en el tema a investigar.
- 2.- Acontecimientos: son los hechos que transforman la realidad del mundo y afectan al lector de forma inmediata en su vida cotidiana o conocimiento.
- 3.- Documentos: oficios legales, libros, mapas, periódicos, revistas y sitios oficiales de instituciones o líderes de opinión en internet.

⁹ ULIBARRI Op.cit. p.22.

¹⁰ ULIBARRI, Op.Cit.p.15

Canales para obtener fuentes:

- 1.- Entrevistas: para ello hay que tener preparada una batería de preguntas con lo cual accedamos a información no conocida con ayuda del entrevistado.
- 2.- Encuestas: Es una entrevista previamente preparada e impresa no sujeta a la improvisación aplicada a un grupo de personas de cierto rango de edad, nivel socioeconómico, sexo e intereses en común.
- 3.- Sesiones de grupo: Personas con un gusto común, sexo, rango de edad o nivel socioeconómico al que se les pregunta algo en específico para que ellos con su conversación construyan la información.
- 4.- Conferencias de prensa: se invita a periodistas de alguna fuente en particular para que en grupo tengan a un entrevistado o varios en donde de forma pública se les lancen preguntas.
- 5.- Reuniones privadas: Se agenda una cita por medio de una agencia de relaciones públicas para que el periodista conozca y pregunte a un personaje que interesa a su fuente.
- 6.- Encuentros casuales: Si la fuente es accesible el periodista puede visitarlo en su lugar de trabajo o en una comida informal para obtener la información deseada.
- 7.- Análisis de documentación: Visitar hemerotecas, museos, bibliotecas para obtener datos históricos de algún suceso o personaje ya sea para armar un reportaje histórico o bien tener el contexto para relatar un hecho presente.
- 8.- Observación directa: Es el mirar diario del periodista en donde su agudeza le permite “ver más allá” para determinar ese que está haciendo cambiar su entorno día a día.
- 9.- Participación: Estar desde adentro del hecho y con ello relatar lo que sucede desde su vivencia.

1.4.2.-Etapas

- a) Una revisión crítica de la biografía seleccionada para el tema a investigar.
- b) Recolección de datos.
- c) La definición del problema y su segmentación.
- d) La formulación de suposiciones inteligentes y la consideración de varias hipótesis.

e) Realización de experimentos.

Ya expuesto el problema y sus posibles soluciones las etapas para elaborar un reportaje de acuerdo a Ulibarri son:

- 1) **Idea.**- Posible base para un reportaje.
- 2) **Propósito.**- Buscar una finalidad. ¿Por qué es importante que se sepa?
- 3) **El Enfoque.**- Lo más parecido que tiene el periodismo a la hipótesis formulada por los científicos.
- 4) **Investigación.**- Entrar en contacto con las fuentes de los datos, conceptos, ideas o descripciones que debe recopilar para fomentar su enfoque.
- 5) **Selección.**- Elegir la información recabada que se investigó: jerarquizar la información, eliminar datos valorados como inútiles o ya publicados con anterioridad.
- 6) **Razonamiento.**- Posibles relaciones de causalidad o ausencia de ellas entre los elementos dispuestos.
- 7) **La confección o armado.**- Es el lenguaje, estructura, estilo y tono. El lenguaje está relacionado a los recursos que caracterizan a cada medio, mientras el tono “es la orquestación que se da a la partitura”, la estructura definida. Aquí el toque personal es mucho mayor.
- 8) **Presentación.**- La forma en cómo se acomoda la información.

1.4.3.- Hechos

Son los acontecimientos relevantes que cambian una situación social, económica, geográfica, biológica, histórica del mundo afectando a la población ya sea en su modo de vida o conocimiento.

Los Hechos tienen niveles según Ulibarri. Los cotidianos son los de la vida diaria, las tendencias de largo plazo: realidad económica, estructural, fenómenos religiosos, también como lo son el desarrollo de poder y de gobiernos, y en un nivel más alto, acontecimientos de extensión universal como los problemas demográficos, económicos, climáticos, etc.

El pasado es para tener antecedentes y causas del suceso actual, con ello podemos llegar y comprender mejor a la noticia descifrar las implicaciones presentes y futuras, conexiones, significados. Con el contexto se tiene un apoyo que abre a una rica discusión y crear polémica en la sociedad y medios. Entendiendo el porqué del presente se puede ver un futuro, tal vez prevenirlo, no volver a repetir un hecho porque sabe de proyecciones y repercusiones.

1.4.4.- ¿Cómo ordenar la información?

Se recomienda sintetizar la información de forma atractiva en fondo y forma, con un enfoque distinto a lo ya leído anteriormente sobre ese tema con un lenguaje que respete al lector. Para ello hay que saber y entender para quién se escribe.

El periodista selecciona los acontecimientos a los que tiene acceso. En este ejercicio intervienen múltiples criterios cuya importancia pueden ir variando según las circunstancias del día a día.¹¹

1.4.5.- Estructura

¿Cómo atrapar la atención del lector? Para que un lector se quede interesado en leer la noticia de principio a fin puede la fórmula AIDA¹² es una sugerencia:

A.- Atención al lector.

I.- Mantener un constante Interés por la lectura.

D.- Deseo de seguir leyendo.

¹¹ ALSINA, Miguel *La Construcción de la Noticia*. Ed. Paidós, Barcelona 2005.p.329.

¹² VIVALDI, Op.Cit.p.81.

A.- Impulsar su Acción de de adquirir la publicación con un final concreto.

1.5.- Estilo y recursos

Ya decidido el tema y su delimitación, se debe considerar el tipo de información requerida para fundamentarlo, las fuentes para obtenerla, canales y métodos para llegar a ellas.¹³

Los periodistas actúan como operadores semánticos. Convierten mediante un trabajo lingüístico un suceso actual una noticia. Otras cosas de las que depende nuestra orientación perceptiva son las relaciones de trabajo establecidas con la realidad, su jerarquización, los temas que ocupemos y el contenido de nuestro trabajo que se obtenga de lo investigado.

Por ello, el lenguaje es la herramienta estética para contar los hechos, hay que utilizar recursos expresivos para dar un tono y hasta una intención. Con esto el reportaje resulta - o no-, atractivo para el lector.

1.6.- Tipos de noticia

Ulibarri retoma tres manuales estadounidenses en donde hay diferentes tipos de historias denominadas *Story* que significa: cualquier texto informativo.

Si es una noticia se habla de *News Story*, como lo podría ser una nota política o científica. Mientras que si es una nota de variedad o un reportaje ligero es un *Feature Story* como lo sería una nota de vida cotidiana o un chisme de espectáculo que no trasciende en la sociedad.

Lo que se narra no se interpreta, opina, ni adjetiviza. Da descripciones, diálogos, anécdotas, rasgos de humor, ocasiones. El reportaje deben ser escritos para transmitir una intención, sensaciones más allá de una reflexión: color, luz y sonido. Al leer se proyectan cosas en la mente, se escuchan a los entrevistados, a lo que sucede en la calle en ese momento preciso cuando está el suceso importante. Hay una especie de vivencia al oír y ver mediante un cúmulo de letras.

¹³ ULIBARRI.Op.cit.p.85

1.7.- Lo que integra a un género de géneros

El Reportaje profundiza en la información noticiosa averiguando sus causas, es una exposición vivida de los acontecimientos, con un planteamiento, nudo y desenlace¹⁴.

1.8- Tipos de reportaje

Ulibarri clasifica al Reportaje según el contenido de la información e intensidad.

- 1) Reportaje Estándar.- Sólo se da cuenta de un acontecimiento, relata el aspecto más importante e interesante.
- 2) Reportaje de Interpretación.- Va más allá del reportaje estándar y sitúa al hecho en su perspectiva.
- 3) Gran Reportaje.- El de los altos vuelos literarios y de gran interés publicitado. Es un trabajo más personal y más libre que nos deja ver la pluma con la que está hecha el periodista.
- 4) Reportaje profundo.- Es explicativo, contiene argumentaciones de varias fuentes las cuales contraponen en el escrito gracias a toda la documentación recabada en el mismo tema.

1.9.- La construcción del presente reportaje

La tesina que aquí se presenta es un *Gran Reportaje* debido a su tratamiento narrativa, una suma de datos duros, pero también imaginativos que surgieron de ver objetos, vestidos, muebles y periódicos de la época que ayudaran a resolver detalles de atmósfera y el color del texto.

¹⁴ CAMPBELL. OP.Cit. 56.

CAPÍTULO 2

El Porfiriato

2.1.- Panorama

Díaz comenzó en su natal Oaxaca bajo ideas de política liberal radical. Su gusto por lo militar y político estuvo a la par cuando participó en la Revolución de Ayutla (1854), subprefecto del distrito de Ixtlán en 1855, floreciendo con las Guerras de Reforma (1858-1861) obtuvo el grado de coronel; también participó en la intervención francesa (1862-1867). Sus ambiciones políticas ayudaron a pasar de rebelde a general de división. Con este cargo encabezó la rebelión de La Noria a finales de 1871.

Al principio de su carrera no contaba con el apoyo de las grandes elites mexicanas. Logró su entrada a la política mexicana utilizando como bandera el respeto a la no reelección, establecida en la Constitución de 1857. Con ello provocó la salida de Lerdo de Tejada en el llamado conflicto de Tecuac el 16 de noviembre de 1876, la famosa Rebelión de Tuxtepec.

Terminada la guerra civil, Díaz entró a la Ciudad de México el 21 de noviembre como presidente provisional de la República Mexicana aunque José María Iglesias, presidente de la Suprema Corte de Justicia estaba inconforme, él deseaba ser el sustituto de Lerdo. Decembristas (grupo que apoyaba a Iglesias) se acuartelaba en Guanajuato, Díaz tuvo que ausentarse de la presidencia el 22 de diciembre dejando a Juan N. Méndez en su lugar con la finalidad de ir a derrotar a los decembristas en marzo de 1877, regresando a la silla el 5 de mayo de 1877.

Al tomar la silla presidencial, ante el Congreso de la Unión la guerra entre los mexicanos fue disuelta con su discurso de orden y progreso, marcado por el positivismo francés y Augusto Comte. La política y la economía eran estables al igual que la paz social, -aunque no por eso igualdad de clases y justicia social-.

La propuesta de Díaz formulada en su discurso, era estabilizar al país. Sembró el idealismo de paz, el cual nunca se pudo sostener debido a las rebeliones y agitaciones políticas. Por eso Díaz utilizó la fuerza y represión militar. La paz y la seguridad para Díaz estaban arriba de la libertad y la democracia.¹⁵

Este periodo generó la base de una identidad mexicana como nación moderna del siglo XX con un sistema político, estructura económica y proyección cultural¹⁶ adecuada por Porfirio Díaz; con el propósito de establecer un México a la vanguardia a nivel mundial, imitando los gustos e ideología europea, sobretodo de Francia de quien era un gran admirador.

El general Porfirio Díaz fue visto, en un principio como un personaje mítico de la política mexicana en el extranjero. Siete veces reelegido presidente de la República, se convirtió en tirano y como tal llegó a su vejez y declive. Díaz alcanzó triunfante la primera vez a la silla presidencial para huir en Francia en su último periodo además de morir y ser enterrado en tierras parisinas.

Al concluir su primer periodo presidencial en 1880, Porfirio Díaz cedió el poder al general Manuel González regresando a la silla presidencial en 1884 en la cual permaneció hasta su renuncia y destierro en 1911.

Gran parte del descontento de la sociedad mexicana se basó en la preferencia del presidente Díaz por los extranjeros, no sólo como inversionistas, sino como sus favoritos en la vida política y económica del país ofreciéndoles trabajos en el gobierno y tierras privilegiadas para asentar sus casas y ranchos.

Los patronazgos de Díaz eran muchos, cuidaba de los bienes extranjeros, daba concesiones, poder e influencia en cargos políticos durante tres generaciones. Los gobernadores les proporcionaba lealtad, discreción y poder sobre la gestión de la política estatal.

¹⁵ GARNER, Paul "Porfirio Diaz" Ed. Planeta, Mexico 2003. P. 10

¹⁶ Íbidem. p.84.

Como presidente, Díaz manipuló a la élite: terratenientes, empresarios, inversionistas extranjeros, militares, iglesia, a grupos políticos jacobinos y conservadores. Controló tanto a gobernadores como parlamentarios, así como a las oligarquías regionales. Dio orden exigiendo obediencia. A su vez, manejó al gabinete y cámaras a su antojo, ellos eran sus amigos y fieles servidores.

2.2.- Comienzo de la dictadura

Para las elecciones de 1880, el candidato de los liberales era Justo Benítez, su partido en medio de tiroteos se disolvió sin éxito alguno. A pesar de prohibir constitucionalmente la reelección presidencial desde 1877, Díaz se protegió con la legislatura local en Morelos quienes apoyaban libremente su reelección. Sus contrincantes en las elecciones: el general Manuel González y al licenciado Justo Benítez no representaron ningún obstáculo para permanecer en la presidencia de la República.

Al ganar el general González, compadre de Díaz, la crítica se hizo presente acusándolo de mala administración, baja en las finanzas e incompetencia para pagar la deuda externa llevando al país a una crisis financiera en 1883 y 1884.

Con este panorama, el periodo anterior a Manuel González era añorado. El reingreso de Díaz sería una salvación para México. Daniel Cosío Villegas relata que el regreso de Díaz en 1884 fue el reflejo de la falta de aspirantes a la candidatura. A pesar de su impopularidad con la prensa, era la persona que podría mantener una paz en la nación poniendo al ejército en un papel primordial para el orden público recibiendo por esto, casi tres cuartas partes del ingreso nacional.¹⁷

2.3.- Economía

La economía estaba devastada después de la intervención francesa y las Leyes de Reforma. El pueblo mexicano aún no tenía claro el sentido de una identidad nacional, integración social, económica, política y material. Porfirio procuró inversionistas que trajo del extranjero como parte de una modernización al país. Y con ello, explorar y explotar los

¹⁷ COSIO, Villegas, Daniel Op.Cit. P.76

recursos naturales del territorio nacional, siempre con mano de obra y planeación extranjera.

El avance económico fue el principal timbre de gloria de la segunda etapa del Porfiriato.¹⁸ En el comienzo del mandato de Díaz, la industria fue creciendo mientras la agricultura fue en descenso por inundaciones, sequías y catástrofes naturales como las erupciones del volcán en Colima en 1890 y 1903.

El historiador Paul Garner, divide la vida económica de México en dos periodos en los cuales hubo una economía fructífera. El primero es el periodo de Díaz con aumento de infraestructura y tecnología. Mientras que el segundo es el llamado “Milagro Mexicano” de 1940 a 1970, una reactivación en la economía mexicana gracias a exportaciones, el desarrollo del sector minero y petrolero.

Una estrategia que fortaleció la economía en aquellos años fue la política del Secretario de Hacienda, José Yves Limantour (1893 a 1911). Con un presupuesto equilibrado de forma firme logró que las instituciones financieras, mediante un Código Bancario fueran controladas y reguladas. Además de abolir las restricciones de comercio y disminución de alcabalas.

Sus reformas económicas tuvieron como consecuencia un impulso a las obras de infraestructura material para tener una ciudad moderna con ferrocarriles, puertos, alumbrado, urbanización, parques; una reforma monetaria, la consolidación de un sistema bancario permitiendo con ello a cada banco emitir sus propias monedas en finos metales, además de lograr un crédito internacional

El desarrollo y expansión también afectaron a la población aumentando la tasa de urbanización. Se tuvo mejor transporte e infraestructura de comunicaciones, una de ellas la red ferroviaria. El comercio nacional e internacional también creció, igual que la producción industrial en forma, nuevas tecnologías y fuentes de energía; En el campo la economía rural era diversificada, privatizándola, y expandiendo la agricultura comercial.

¹⁸ GONZÁLEZ, y González, Luis. El siglo de las luchas. Ed. Clío 1996. P.125.

La recesión en 1907 afectó al mercado y el nivel de vida de la sociedad mexicana. Las fábricas y minas redujeron su producción y algunas cerraron, se restringió el crédito, cayó el precio de exportación a nivel internacional desplomándose el precio del azúcar, algodón, plata, plomo y cobre.

El desarrollo en la burocracia estatal, infraestructura de obras públicas y un ritmo en el desarrollo urbano acelerado proporcionaron durante el régimen oportunidades de trabajo para la clase media. Pero la economía no fue siempre tan fructífera, al final de su mandato de 1910 estalló el descontento popular debido a la falta de empleo y los altos precios de todas las mercancías.

2.4.- Relaciones exteriores

El tener extranjeros en México se consideraba digno de celebrarse, era visto como una bien vista y productiva presencia. Los habaneros eran dueños de tabaco; los franceses de la cocina y peluquerías; los españoles de las panaderías, abarrotes y usura; los norteamericanos los mejores dentistas y alemanes los expertos en maquinaria relojera.

Desde 1880 México tuvo una estrategia con Europa: estrechar las relaciones de forma económica y política, expandiendo sus lazos comerciales e inversiones para no depender de los estadounidenses, a pesar de las deudas con Inglaterra, Yves Limantour, a cargo de la administración financiera, hizo que México manejara de forma prudente la deuda pública; aunque para Díaz su forma de gobernar era “Paz adentro y crédito afuera”.¹⁹

La política del general Díaz era favorecer la migración europea, siendo Alemania, Holanda, Barcelona quienes fueron favorecidos con tierras, concesiones comerciales y trabajos.

2.5.- Condiciones laborales

En el campo el agricultor y campesino mexicano era maltratado, y peor aún si se era indio. El peonaje era injusto, los salarios miserables: estas condiciones causaban esclavismo por deudas y la persistencia de la tienda de raya. Dichas injusticias iban acompañadas de castigos corporales, trabajos forzosos además de las fajinas, una labor gratuita que los

¹⁹ GONZÁLEZ, y González. Op.cit. p.124.

campesinos y obreros debían cumplir. Estos trabajadores, nunca disfrutaron de descansos dominicales hasta 1905. Por lo tanto, no conocían el tiempo de esparcimiento y el conocer algo distinto.

En el campo los trabajadores desayunaban a las 4 de la mañana: una infusión de hojas de naranja endulzadas con piloncillo y una “gorda” (tortilla). A las diez de la mañana un plato de frijoles y dos gordas como alimentación básica. Eran sujetos indefensos y aún más con la derrota de los movimientos agrarios de 1877 a 1890 y la desaparición de la vieja rebeldía²⁰.

Otro contratiempo y desventaja para los campesinos e indígenas era el problema del idioma, la mayoría de ellos no hablaban español. Esta mala comunicación (o falta de) los hacía vulnerables ante sus patronos quienes les hacían firmar bajo engaños y así obtener el derecho de explotación y maltrato.

Los salarios para obreros eran un poco mejor que el de los peones del campo. Aún así, se les descontaban servicios mientras los extranjeros con fama de “gente trabajadora al ser experimentados y eficientes en el campo industrial” ganaban más que los mexicanos quienes eran flojos y borrachos. Además de una mala paga tenían que laborar los domingos y turnos nocturnos, sufriendo de insalubridad e inseguridad en su área de trabajo. No había ninguna ley o reglamento que los protegiera.

En la construcción de ferrocarriles los trabajadores eran maltratados a golpes, latigazos, bastonazos y cañonazos de pistola propiciados por ingenieros estadounidenses. Gracias a estas injusticias se creó en el obrero mexicano y en el campesino una consciencia de clase, sentimientos nacionalistas²¹, además de mucho resentimiento.

Por si fuera poco, para 1910 como efecto la crisis norteamericana de 1907, México atravesaba por una crisis monetaria con lo cual minas, plantaciones agrícolas, ferrocarriles, bancos y empresas se vieron forzadas a despidos masivos.

²⁰ GONÁLEZ, Navarro “Historia del México Moderno” p.156

²¹ MORENO, Toscano Alejandra. (antes del Porfiriato) Vol. 2

2.6.- La sociedad

La sociedad porfiriana estaba dividida en altos contrastes políticos y sociales, como lo explica el historiador Diego C. Valadez: la sociedad oficial se calificaba a sí misma como la crema social que, a su vez, estaba fraccionada en grupos: aristócratas, supuestos imperialistas; los hacendados, los nuevos ricos. Todos ellos en busca de títulos nobiliarios, adquiriendo costumbres extranjeras, malgastando su dinero en fiestas ostentosas según ello reproduciendo la buena vida europea.

Después de la aristocracia estaban la clase media, medianos y pequeños comerciantes, profesionistas (abogados, maestros o doctores), y por último, los pobres que eran los artesanos, obreros, campesinos y mozos de los cuales todos necesitaban de sus servicios, incluyendo la clase alta.

Con una sociedad polarizada, el gobierno mexicano creó una imagen de progreso nacional y científico, promoviendo actividades e iniciativas en la industria, higiene personal y pública, así como una salud mental, además de un exhorto al deporte como el uso de la bicicleta y la caminata. Trató de demostrarle al ámbito internacional una nación moderna en crecimiento.

Parte del orden y progreso que anhelaba Díaz fue la creación de centros en donde se tuviese control de la delincuencia y enfermedades mentales que pusieran en riesgo el desarrollo de la sociedad. Se fundó La Castañeda, el primer hospital psiquiátrico en 1910 en donde vivieron más de 60 mil pacientes divididos por enfermedad mental y sexo. En este sitio se concentró a todas aquellas personas que pudieran representar un peligro para el avance que Díaz buscaba en el país.

Lecumberri era la cárcel conocida popularmente como "El Palacio Negro" inaugurado el 29 de septiembre de 1900. Sitio de control social para castigar a ladrones y personas que amenazaran la ideología del gobierno. Francisco Villa, Alvaro Siqueiros, Valentín Campa, Ramón Mercader, José Agustín, José Revueltas, William Burroughs y Álvaro Mutis fueron algunos de los residentes de este lugar.

2.6.1.- De ocio y diversión

Las fiestas de la clase alta tenían lugar en clubes, frecuentaban las fondas, carreras de caballos, teatros de zarzuela. Las damas, iban a temporadas de ópera y un paseo a diario en la carretela por Reforma y Bucareli para después bajar a beber un refresco en el Café Colón.

Para la élite estaba el Jockey Club, “signo de esplendor en régimen porfirista”, actualmente el Sanborn’s de los Azulejos, Casino (en la calle de Tacuba) donde acudían las familias ricas. Dichos núcleos sociales de la Feria de las Flores en San Ángel, San Jacinto; La Feria de Tlalpan; los paseos y tamaladas en la quinta de San Pedro, la de San Agustín y Santa María de Gracia.

La comida era suntuosa, invitaba a la gula. En las mesas los platillos asiáticos, rusos y franceses estaban dispuestos en las comidas sociales, mientras que la mexicana y española se reservaban para las cocinas de casa, un refugio para el paladar. Ahí comían sin culpa o vergüenza frijoles con tortilla y salsa.

Hubo quien trató de difundir las bondades de la comida nativa a los propios mexicanos de la clase alta: Francisco Z. Mena, mientras trabajó en el gobierno de Porfirio Díaz, él propuso en la mesas del Jockey Club moles, adobos, chilmoles y pipianes para que extranjeros conocieran sabores nacionales.

Las tardes eran dignas de paseos en Tlalpan, la Alameda, el Hipódromo y el Molino de las Flores; se disfrutaba del circo y el teatro además de las corridas de toros en fines de semana.

Para el motivo de los festejos de Díaz había un grupo llamado: Sociedad de amigos del presidente, para “Considerar, discutir, y organizar las celebraciones apropiadas del general Díaz”.²²

La gente visitaba los cafés después del trabajo y como centro de reunión: El Colón, La Concordia. Mientras la gente de “sociedad” se reunía a comer platillos nacionales y a

²²GARNER Op.Cit p.134

beber vinos importados en el Jockey Club y el Casino Nacional; la gente popular disfrutaba de sitios como “El mercado del volador”.

La Alameda era un sitio público muy concurrido, era el Central Park mexicano según González Navarro. Contaba con una montaña rusa, el columpio aéreo, el carrusel y el patinaje del Tivoli.

Tener la sensación de volar era gracias a los globos de Cantolla, la gente hacía fila en el circo Metropolitano, Treviño y Nacional, cientos de espectadores se daban cita para verlos elevarse entre nubes mientras que los más valientes se subían en ellos. El dirigible “El Buen Tono” recorrió estados de la República Mexicana como medio publicitario de los cigarrillos Alfonso XIII y Reina Victoria.

A los teatros de la ciudad los hombres asistían con levita con casaca y las mujeres presumían sus vestidos importados bordados en oro y plata y colas largas enseñando coquetamente la botita o la media de colores.²³

El prestigio social de la aristocracia se mantenía asistiendo continuamente a la ópera en los teatros de La Nacional, Principal, Iturbide, Conservatorio, Hidalgo, Alarcón, Merced, Morales, Guerrero, Los Autores, Morelos, Guillermo Prieto, Lírico y el Renacimiento a finales de 1909. Esto era un signo de progreso para México ante el mundo de Occidente.

El circo era una diversión familiar, las carcajadas estaban a cargo del Circo Orrín, con las actuaciones de Ricardo Bell, el “Rey de la Risa”, quien después fundó su propio circo en 1907. Otros circos de la ciudad de México eran el Metropolitano, Century, Atayde y el Angloamericano causando furor con los trapecistas Martyncetty y Robledillo, actos ecuestres de la familia San León, el barrista Honey y los payasos Toni y Tai.

²³ SOMOLINOS, Juan. *La Belle Epoque*, SEP, México 1971. P. 129.

2.6.2.- Deporte de época

El deporte de la clase alta eran el beisbol, ciclismo y el box el cual era “degenerativo” según las autoridades²⁴. También la gimnasia, el tiro al blanco, la esgrima, la lucha libre y la acrobacia circense fueron parte actividades relevantes en el porfiriato.

El deporte generalmente era para varones. Se practicaba la pelota Vasca, el Jai Alai en el Nacional, golf, beisbol, lucha grecorromana, esgrima, el rugby también denominado como “un boxeo complicado con patadas y con una furiosa lucha a brazo partido donde la pelota es sólo un pretexto para armar la pelea”. Otros deportes de recurrencia fueron las carrera de bicicletas y auto con tres recorridos: México-Guadalajara, México-Puebla, y México-Toluca, tampoco faltaron aventureros para subir a globos aerostáticos.

Otros deportes entre la gran elite de aquél México eran la equitación, el atletismo, el arte taurino y la pelea de gallos, la gente se daba cita en las plazas de San Rafael, plaza Colón, plaza Bucarelli y El Toreo el cual persistió hasta el año 2009.

En cuanto a lugares para practicar algunos de los deportes mencionados, en 1882 surgió el Hipódromo de Peralvillo, la reapertura del Frontón de San Camilo en la ciudad, la creación de una plaza para jaripeo en la Viga, espacios para beisbol en San Lázaro y los velocípedos para niños.

Cabe destacar que gracias al interés por las actividades físicas, se formó en 1896 “*The mexican sportman*”²⁵ revista especializada en los deportes del momento.

2.7.- Tecnología

Aparecieron los primeros autos, el ferrocarril de vapor; el comienzo de la luz eléctrica, el teléfono, micrófono y fonógrafo eran las nuevas adquisiciones de finales del siglo XIX, con ellos México ya era un país moderno y con grandes tecnologías.

²⁴ SOMOLINOS, Juan. Op.Cit P. 121.

²⁵ <http://bicentenario.com.mx/?p=12749> Revisado el 5 de marzo 2012

Ya para despedir este ciclo de la vida mexicana, en 1910 surcaban los primeros aviones por el cielo reemplazando al globo de Cantolla, invento del mexicano Joaquín de la Cantolla y Rico. Con todas estas novedades e inventos ingeniosos, el paisaje y transporte urbano cambió haciendo a México un país más accesible.

2.8.- Educación

El doctor Gabino Barreda inició las bases de una educación fundamentada en el pensamiento positivista e ideas de progreso afrancesadas (igualdad, legalidad y fraternidad). Justo Sierra, Enrique Rébsamen y Carlos A. Pacheco, fueron una generación mexicana que interesada en el progreso de México aplicó esta ideología en materia de educación fueron.

La pedagogía en México fue para Luis González y González como “burguesa” porque aunque era de carácter obligatorio para 1882, no estuvo al alcance de las clases populares durante el régimen. El sector más afectado fue la población rural debido a su situación deteriorada.

Aún con primarias, secundarias (laicas y del clero), la Escuela Nacional Preparatoria, normales y profesionales como la Homeopática; escuelas (aunque pocas) industriales, agrícolas y técnicas. El hábito de lectura era poco. Para 1900, apenas el dieciocho por ciento de la población mayor a diez años podía leer. Una década después, todavía las zonas rurales eran analfabetas; y a nivel nacional el 82 ciento de los mexicanos no sabían leer.

El pueblo mexicano se informaba mediante los diarios. De corte antijuarista estaba El Tiempo; escritos por liberales: El Diario del Hogar, El Hijo del Ahuizote, El Demócrata, La República y La Orquesta; y los de la Dictadura: El Imparcial, El Siglo XIX y el Monitor Republicano.

2.9.-Salud

En este periodo se crearon instituciones médicas de relevancia: el Instituto Médico Nacional de investigaciones médicas, biológicas, geológicas y geográficas. El primero en su género en todo el continente. Otro centro importante fundado en esa época fue el Consejo Superior de Salud ideado para promover la prevención y los hábitos de higiene

2.10.- El declive

El crecimiento económico no se reflejaba en el nivel de vida de la población, la industria nacional a pesar del apoyo del exterior no creció. Con esto, la sociedad regresó con reclamos al gobierno, partidos de oposición, huelgas importantes como las de Cananea y Río Blanco. Europeos y estadounidenses para 1910 empezaban a dudar de las capacidades de Díaz y su gobierno.

1900 fue el comienzo de la impopularidad de Porfirio Díaz. El descontento de la sociedad estaba reflejado en el periódico de los hermanos Ricardo y Jesús Flores Magón. Además de una prensa crítica, se logró establecer un Congreso liberal dirigido por Camilo Arriaga. Díaz se enfrentó al descontento del pueblo y a un paro, por dos semanas del ferrocarril en 1906.

Además de un año de huelgas en la industria textil realizadas por el círculo Obrero Libres, aunque se llegó a un acuerdo con Díaz, los trabajadores de Río Blanco, Veracruz se negaron a regresar lo que causó una matanza en enero de 1907. Era irreversible la mala fama que tenía Díaz, la confianza y poder que se le tenía se debilitó y con ello su trabajo de orden y progreso.

La sociedad vivía de un contraste severo de desigualdades y oportunidades, además de un régimen moribundo en el cual ya no se podía confiar, había una cultura de ruptura y represión.

A pesar de su edad avanzada y las presiones económicas, políticas y sociales; sumando a éstas la propuesta de Francisco I. Madero de "Sufragio efectivo, no reelección", Díaz le ganó la contienda en 1910.

Aparentemente la acción definitiva para que Díaz dejara la silla presidencial fue el encuentro que tuvo el 3 de marzo de 1908 con el periodista norteamericano James Creelman a quien le dijo lo siguiente:

Es un error suponer que el futuro de la democracia en México ha sido puesto en peligro por la prolongada permanencia en el poder de un sólo presidente -dijo el gobernante en voz baja. Puedo dejar la presidencia de México sin ningún remordimiento, pero lo que no puedo hacer es dejar de servir a este país mientras viva... He tratado de dejar la presidencia en muchas ocasiones, pero pesa demasiado y he tenido que permanecer en ella por la propia salud del pueblo que ha confiado en mí.

Con estas declaraciones, la opinión pública estuvo a expectativa de un nuevo gobierno. El 25 de mayo de 1911 Don Porfirio Díaz presentó su renuncia ante el Congreso terminando en Francia el resto de su vida.

CAPÍTULO 3

Arte y Cultura durante el Porfiriato

México además de tener una influencia en modelos políticos y económicos occidentales adoptó maneras europeas insertándolas en su vida cotidiana, especialmente las maneras y gustos por lo francés.

3.1.-Art Nouveau

El Art Nouveau o “Arte Nuevo” fue un movimiento que a finales del siglo XIX se desarrolló de diversas formas en los países de Europa y América. Su finalidad era ir en contra de lo establecido en las bellas artes y aplicadas. ²⁶Era una época en donde la influencia victoriana era repudiada, los artistas invitaban a vivir el arte del ahora, de la propia época.

William Morris, fue uno de los primeros en cuestionar los valores estéticos victorianos y la manera en que afectaban a la sociedad. Morris, peleaba por una sociedad con alma. Él condenaba a la Revolución Industrial y sus males (división de trabajo, uso de máquinas) por destruir la salud física y mental del hombre lo cual degradaba a la belleza y la civilización. Morris trató de convencer a los artistas y artesanos de evitar el uso de máquinas aunque saliera más cara la producción era hacer conciencia social y regresar a la tradición de crear en familia.

El arte nuevo sugería movimientos largos y sensuales. La naturaleza y sus formas caprichosas estaban presentes en este movimiento que aterrizó en el arte decorativo. Su propuesta era ser nítido y coherente, lo rebuscado del barroco ya no cabía, los artistas buscaban entrar en contacto con la naturaleza con armonía, formas y colores de forma muy personal.

²⁶ DUNCAN, Alastair. “El Art Nouveau”. Ed. Destino, Barcelona, 1995. p. 7.

3.2.- Fundamentos del Art Nouveau

Las ideas teóricas de Morris acerca de diseño iniciaron el movimiento. Tenía una influencia Isabelina (columnas, elementos decorativos mudéjares, vegetales, candelabros, criaturas fantásticas) y Jacobina (estructuras rectangulares y contornos sencillos, muebles pequeños y ligeros). Esta propuesta fue llevada por primera vez a diseños físicos por el inglés Arthur Heygate Mackmurdo. Además de tener inspiración en la tipografía de “*Songs of Innocence*” de William Blake, trabajó con línea y composiciones asimétricas, el uso del blanco y negro así como de motivos vegetales de forma abstracta, decisivo para el desarrollo de este movimiento.

Walter Crane fue otro artista que contribuyó e inspiró a la generación del *Art Nouveau*. Como ilustrador y diseñador, contribuyó con patrones de tapicería con motivos florales, árboles estilizados, pájaros o animales que causaran interés en Inglaterra.

El también denominado Artes Decorativas fue desarrollado de diferente forma en Europa. Los artistas al estudiar botánica descifraban formas y estructuras de plantas y flores. En 1850 aterrizaron esta tendencia en equilibrio y poética japonesa. Adoptaron la energía, ritmo estético, y elementos orgánicos del arte nipón.

Los artistas del *Art Nouveau* trabajaban muebles lacados, marcos bidimensionales, perspectivas planas, colores ,siluetados en bloques²⁷, kimonos, abanicos, cerámicas, esmaltes, máscaras y biombos por mencionar algunas características. Lo nipón estuvo tan de moda que Toulouse Lautrec, Whistler, Georges Auriol y Emile Gallé utilizaron el cartucho y caligrafía japonesa para firmar sus obras.

²⁷DUNCAN, Alastair Op.cit. p.15.

3.3.- Su desarrollo en el mundo

Con una actitud anti histórica, este movimiento no fue adoptado por los críticos de forma positiva. En Alemania fue llamado *Jugendstil* (estilo joven) además de ser nombrado “estilo ola”; En Bélgica fue estilo anguila; en Austria “Secesión”; En Italia fue “estilo fideo o macarrones”; cuando se instaura en España tuvo un nombre oportuno: Modernismo, que es como se le conoció en México y Latinoamérica.

En 1897 el arquitecto alemán Alexander Koch habló sobre la necesidad de integrar a todos los arquitectos, artistas, pintores, escultores y artistas técnicos en un solo lugar pero con acciones individuales trabajando mano a mano por un hoyo más grande²⁸. Esta década fue un periodo para la experimentación ya que había tolerancia a las nuevas ideas y novedades que como ya se dijo estaban en contra de la reproducción en masa de la naturaleza, eso la hacía barata y ellos de cierta manera querían recuperar su dignidad en donde “hubiera una idea detrás de la forma”²⁹.

3.4.- Literatura

La escuela literaria Modernista, se desarrolló de 1880 a 1914. La burguesía y su materialismo quedaron fuera de ello. Los Modernistas, como en cualquier tendencia nueva, renuevan el idioma y la estética, se logra un nuevo arquetipo de belleza.

Su propuesta fue ir en contra de la retórica, el descuido formal del Romanticismo, la vulgaridad del Realismo además Naturalismo. Junto con la Revolución Industrial, el desarrollo de la ciencia, la sociedad y forma de pensar cambiaron al igual que sus necesidades. Esta aclamada modernidad necesitaba una base ideológica que fuera de acuerdo al nuevo modelo económico y social.

Surgieron entonces a contracorriente del Romanticismo y del Realismo, el Parnasianismo y el Simbolismo como dos propuestas sobresalientes en la poesía francesa de los siglos XIX al XX, pugnando por una revisión y transformación de fondo y forma.

²⁸ SELZ, Peter Op. cit. p. 7.

²⁹ SELZ, Peter Op.cit. p.9.

Gracias al rescate de la herencia grecolatina el Parnasianismo fue orientado a una estética formal (apolínea). Por su parte, el Simbolismo tomó lo que mejor le convenía del Parnasianismo evolucionando hacia una poesía más libre y temáticamente abierta, una experiencia más cercana a lo dionisiaco.³⁰

Esta corriente comenzó con Edgar Allan Poe quien influyó en el trabajo de Arthur Rimbaud Charles Baudelaire, Paul Verlaine y el más representativo, Stéphane Mallarme. Como corriente simbolista lo que buscaban era mejorar a la humanidad encontrando afinidades entre el mundo sensible y el espiritual utilizando recursos como la sinestesia además de musicalidad en sus rimas.

La primera generación Modernista en América Latina fue enriquecida con la experiencia de los cubanos Julián de Casal y José Martí (creador del Partido Revolucionario Cubano), los peruanos Manuel González Prada y José Santos Chocano el nicaragüense Rubén Darío, el guatemalteco Enrique Gómez Carrillo, el colombiano José Asunción Silva además del mexicano Manuel Gutiérrez Nájera. Además de actualizar a la lengua hispana en prosa y verso coincidieron en hacer críticas a sus respectivos gobiernos peleando por paz y justicia social.

Una de las características de esta escuela fue acercar a literatura a la pintura, música y escultura con gusto por temas exquisitos, pintorescos, decorativos y exóticos, con referencias a dioses griegos, mitología de Oriente y Edad Media entre otros recursos utilizados.

3.4.1.-El Modernismo en México

Los artistas de la época estaban en desacuerdo en el imperio imperialista de Porfirio porque no tomaba en cuenta al pueblo. A pesar del descontento en la escritura del momento, se intentó una forma francesa en la pluma. Por ello, un grupo de escritores interesados en esta tendencia formaron la Revista Azul impulsando la renovación de las

³⁰ GARCÍA, Pérez David. "Literatura Moderna" Ed. Thompson, México 2005.

letras mexicanas con un lenguaje renovador. Los modernistas nacionales más representativos de aquella época son Manuel Gutiérrez Nájera y Salvador Díaz Mirón.

Gracias a esta fase literaria en el país, los poetas mexicanos moldearon al español con base en estilos propios y su experiencia lingüística incorporando elementos de lo mexicano a lo universal. Lo último que podemos encontrar de este movimiento literario es a Ramón López Velarde cuando comienza la etapa de la Revolución.

Por su parte, Manuel Gutierrez Nájera, escritor de clase media aportó a la literatura mexicana y al periodismo. Aunque nunca salió del país era claro su intención europea e influencias dentro de sus textos: Musset, Gautier, Baudelaire, Flaubert, Leopardi. Salvador Díaz Mirón además de poeta fue diputado y opositor de Díaz. Aun así lo alabó en su poema dedicado a Miguel Hidalgo durante las fiestas del Centenario.

La revista popular del momento era Azul, una publicación semanal fundada por Gutiérrez Nájera y Díaz Dufoo estuvo en circulación de 1894 a 1896. Fue de gran importancia gracias a las colaboraciones de Ruben Dario, Juian de Casal, José Santos Chocano, Amado Nervo, Manuel José Othón, María Enriqueta Camarillo, Juan José Tablada, Luis Gonzaga Urbina, Juan S´panchez Azcona y Francisco de Icaza entre otros. Además de la difusión de traducciones de Baudelaire, Barbey d´Aurevilly, Coppée, Gautier, Heredia y Verlaine.

3.5.-Pintura

El llamado Arte Moderno Mexicano tuvo dos vertientes: el Romanticismo y Modernismo. Dentro del Romanticismo estuvieron el Clasicismo, naturalismo y *art nouveau* con trabajos en pintura, escultura, grabado y arquitectura mientras que del lado del Modernismo las corrientes son simbolismo, sinteísmo, impresionismo, puntillismo y expresionismo de lo cual hay trabajo en pintura, escultura y grabado.

El impresionismo es lo que estaba en auge. El desnudo femenino se empezó a develarse además de temas sociales y paisajes del campo. Pintores Julio Ruelas, Roberto Montenegro, el gran paisajista nacional José María Velasco, Alfredo Ramos Martínez,

Joaquín Clausell; el ilustrador Ángel Zárraga; el grabador Guadalupe Posada y el escultor Jesús F. Contreras fueron grandes representantes de la época.

Los murales tenían una intensión educativa porque era una oportunidad para el pueblo Diego Rivera, José Clemente Orozco y David Alfaro Siqueiros en paredes plasmaron la rebelión del pueblo, la reflexión de lo nacional, el trabajo en el campo y la situación obrera.

Otro artista que denunciaba los abusos del gobierno y la situación de desigualdad de clases. Uno de los grabados más representativos de su trabajo es La Catrina una figura que actualmente está presente en el Día de Muertos.

3.6.-Arquitectura

Para la arquitectura el Modernismo fue un gran recurso estilístico que en México se mezcló con elementos neogóticos, renacentistas además de la corriente nacionalista llamada neoindígena retomando aspectos prehispánicos con la finalidad de recuperar el pasado histórico del país. Como resultado, el paisaje arquitectónico fue ecléctico.

Un ejemplo claro es el Palacio de Bellas Artes en la Ciudad de México construido en su primera etapa por el italiano Adamo Boari (1905- 1916). Fiorenzo Gianetti, invitado por Boari con la intención de aportar elementos nacionales. Realizó los mascarones en los arcos de ventanas de la fachada principal con elementos propios de México: cabezas de chivos, perros, caballeros águila y serpientes

-propios de México-. Después de la Revolución se continuó con el proceso de la construcción del Palacio de la mano del arquitecto mexicano Federico Marsical (1932).

El Palacio de Bellas Artes, conocido también como el Elefante Blanco está cubierto por mármol mexicano e italiano. Todo artista desde esa época quiere pisar alguna vez en su vida el escenario de su teatro un hermoso vitral de Tiffany Studios decorado con un paisaje de los volcanes Popocatepetl e Iztaccihuatl que hasta la fecha funcionan como telón.

Cabe resaltar la también herencia de Boari en el Palacio Postal (construido de 1902 a 1907). Este edificio de cuatro niveles destaca por tener en su fachada cantera, una escalinata principal diseñada con mármol mexicano con herrería de bronce florentino además de gárgolas, farolas exteriores del mismo material y un domo de cristal emplomado.

Otra gran infraestructura de aquellos tiempos es la estructura de hierro y vidrio desarmable del Museo Universitario del Chopo. De prefabricación Alemana, y terminada de armar en México. En este sitio se montó la exposición de arte industrial japonés como parte de los festejos del Centenario de la Independencia de México y el Museo de Historia Natural (1913).

El Gran Hotel (en la calle 16 de septiembre del Centro Histórico) construido entre 1896 y 1897 por los ingenieros Daniel Garza y Gonzalo Garita antes El Centro Mercantil tiene motivos de herrería en formas de círculos y curvas caprichosas y un vitral traído de Francia por Jackes Gruber que desde 1908 le proporciona luz natural al recinto.

Con un armazón de hierro, el primer Palacio de Hierro fue inaugurado siendo sitio de compras de artículos de importación de gran lujo. Tras un incendio, construyeron una segunda sede (ubicada actualmente en la calle 20 de noviembre), utilizando concreto armado para las fachadas y el hierro como recurso para escaleras y barandales.

CAPÍTULO 4

¿Qué es cultura?

El antropólogo social Levi Strauss describe a este concepto como “el complejo de prácticas por las que se distinguen los seres humanos haciéndolos únicos”. Esto puede hacer una diferencia entre sociedades y países. Cada una tiene particularidades que definen una personalidad.

La cultura según el antropólogo y sociólogo Kluckhohn es el “modo total de vida de un pueblo” con una manera distintiva de “pensar, sentir y creer”. Esta es una conducta aprendida y con una estructura en pensamiento. Por su parte, la mirada antropológica de Clifford Geertz nos cuenta que lo cultural se funda en elementos ideológicos que los hombres adoptan y toman para entender su mundo. Con todo esto podemos entender la posición de cierta familia o bien de sociedad donde cada quien defiende su visión ideológica y que muchas veces trata de que otros la adopten como parte de una cosmogonía válida.

La estructura de la cultura se divide en “una masa de artefactos (bienes e instrumentos) y un sistema de costumbres (hábitos corporales o mentales)”.³¹ Esto en el Porfiriato lo podemos apreciar cuando el gobierno toma en consideración una postura de “modernidad y progreso”.

4.1.- Gastronomía y cultura

Para entender el concepto es necesario encontrarlo en su proceso de producción por las sucesivas generaciones y en la forma en que cada nueva generación produce un organismo adecuado³² a su tiempo; moldeando una masa de condiciones que deben cumplirse para que la comunidad sobreviva y continúe con su cultura.

La gastronomía es un acto cultural, cada sociedad, crea su cocina con los utensilios, ingredientes y espacios disponibles según su localidad haciendo de cada platillo aquello

³¹ GEERTZ, Clifford Op.Cit. P. 89

³² GEERTZ, Clifford. Op.Cit. P.88.

que le da identidad a las familias, pueblos y naciones. Ello marca la pauta del contenido dentro de la vida cotidiana, la alimentación es el primer aprendizaje social del ser humano, el primer contacto se tiene con la mamá en la época de la lactancia. Al compartir una cultura somos gobernados por orientaciones, preferencias y sanciones autorizadas por ésta.³³

La elección de los alimentos está unida a la satisfacción de necesidades del cuerpo o de los deseos y gustos personales, pero también en gran medida al tipo de sociedad".³⁴ Las personas muestran actitudes hacia la comida que han sido aprendidas de otras personas dentro de sus redes sociales. Ya sean familiares, amigos, comunidad local o nacional.

Por medio de la transmisión cultural, los sujetos se proveen generación tras generación del conjunto de saberes y habilidades que le permiten identificar en base a la experiencia de los antepasados. Los alimentos son elegidos gracias a la experiencia y el conocimiento previo. Se probaron las cosas se decidió si sabía bien, si nutre y de qué forma se podría transformar en un mejor alimento. Tal es el caso del maíz el cual desde épocas prehispánicas se nixtamaliza y se consume de muchas formas.

Con la interacción y el ser sociable, se adquieren inconscientemente normas básicas para actuar. Esto es un aprendizaje, reglas culinarias (y de mesa) que ellos mismos se han ido planteando sin darse cuenta de forma hereditaria como parte de su cultura.

Este código culinario, son ideales, valores, símbolos y experiencia vivida de un pueblo en donde se subrayan intereses, preferencias y una sobrevivencia colectiva, están dentro de un código culinario.

Así como el lenguaje es una actividad universal presente en cualquier sociedad humana, lo es también la gastronomía. Configurada por un sistema de trazos culinarios contrastantes y estrechamente relacionados. Descifrando este código podríamos entender la forma de pensar y de ser de cualquier sociedad que se quiera analizar.

³³ CONTRERAS, Hernández Jesús. Op.Cit. P.37.

³⁴ CONTRERAS, Hernández Jesús. Op.Cit. P.36.

Barthes fortalece esta idea contando que la comida es un sistema de comunicación integrado de imágenes y costumbres que se manifiestan en la estructura social simbolizando relaciones.³⁵ Así como podemos saber de cierta sociedad o individuo por una fotografía, por su vestimenta o un anuncio publicitario, la comida: es una herramienta en donde la sociedad se ve reflejada.

Comer es un acto sociocultural. Esta actividad empieza en la recolección de alimentos en el campo, luego es producido en la cocina –espacio físico-; aquí se transforman los ingredientes en guisos adaptándose a los gustos, preferencias y necesidades de la alimentación de cada pueblo. Finalmente, son consumidos en una mesa compartida. Alimentarse para el semiólogo Barthes es una conducta desarrollada más allá de su propio fin, es de esta forma la alimentación nos indica temas, usos, situaciones y modos de vida³⁶.

Alimentarse en compañía es como cuidarse: las dos son actividades basadas en la misma ideología³⁷. Dentro de esta ideología está la cocina, descrita por Sydney W. Mintz como “lo que la gente siente acerca de la comida en una cultura determinada con los alimentos que acostumbran comer en esa sociedad”.³⁸

Entonces si comer es un reflejo de lo que somos, de nuestra identidad y legado histórico como pueblo, necesitamos estar atentos de lo ingerido y la forma en cómo se hace. Esta necesidad es para cada individuo, una base para relacionar el mundo de las cosas con el mundo de las ideas a través de sus actos y, por eso, una base para relacionarse a sí mismo con el resto del mundo³⁹.

En la cocina se crea un código culinario por quienes ocupan este espacio. Hay una selección de ingredientes, aceptaciones y rechazos, combinaciones y procesos⁴⁰.

³⁵ CONTRERAS, Hernández Jesús. Op.Cit. P. 122.

³⁶ CONTRERAS, Hernández Jesús. Op.Cit.. P.123.

³⁷ MINTZ, W. Sidney Sabor a Comida, sabor a Libertad. Ed. Reyna Roja 2001.p.179.

³⁸ MINTZ, W. Op.Cit..p.131.

³⁹ MINTZ, W. Op.Cit. p.100.

⁴⁰ JUÁREZ, López José Luis. Nacionalismo culinario. CONACULTA, México 1998.

La mesa es un buen pretexto para interactuar con las personas. Es por ello que la comida constituye un medio universal para expresar sociabilidad y hospitalidad. La proximidad o estrechez de las relaciones sociales entre las personas puede expresarse mediante los tipos de alimentos y comidas que toman juntos, así como la frecuencia de las mismas en todas las sociedades.

Los individuos adoptan los hábitos alimenticios circundantes de la sociedad en donde se mueven, siendo la unidad familiar la de mayor importancia⁴¹ sobre cada uno de nosotros en nuestro desarrollo y elecciones de comida.

Dicho código es una selección en la cual los individuos aprenden a rechazar, aceptar, gustar, no gustar, preferir o evitar alimentos de acuerdo a sus preferencias transmitidas como parte de una cocina cultural. Para llegar a ello tuvieron que pasar anteriormente ellos o sus antepasados de técnicas empíricas de tanteo, para llegar a este conocimiento.

Las expresiones participativas afectan las maneras del gusto, en cómo se conciben y califican, como se forman las preferencias por niveles de dulzura, amargura y otros sabores así como unas y otras configuran el consumo.⁴²

Con dicha selección de comestibles también podemos reflejar el estatus social. Hay factores sociales que nos hacen aceptar o rechazar un alimento:

1.- Presión social: cierto alimento es calificado y visto de mal gusto. Un ejemplo sería que en México la sociedad tiene repugnancia al ver un chino comer ratas o a un vietnamita perro. Allá es normal y aquí se reduce a una ingesta asquerosa.

2.- Cuando un alimento es valorado y respetado por otros. El caviar, foie gras por ser artículos gourmet, consumidos en pequeñas cantidades en ocasiones especiales. Casualmente en el Porfiriato eran ingredientes que no faltaban en las fiestas de la alta sociedad.

⁴² CONTRERAS, Jesús. Op.Cit. p.42.

Se puede ganar estatus social entre algunos grupos mediante el consumo ostentoso de enormes cantidades de comida, especialmente cuando se trata de comida de alto rango dentro de la sociedad.

Entre aquellos grupos cuya posición económica les permite disfrutar mucho tiempo libre, la comida termina por considerarse como un pasatiempo entre las grandes élites. La cantidad de comida y su exquisitez, el grado de complejidad que implica su preparación y presentación se convierten en una parte importante de cualquier actividad social pudiendo culminar en “exceso de alimento” dando como resultado problemas físicos y de salud.

Parte de la convivencia en las fiestas está reflejada en la comida que es compartida entre los participantes de ceremonia y ritos. La fiesta exige una alimentación determinada, es diferente a lo que se come en un día ordinario tanto en calidad como en cantidad. Son más difíciles de preparar y requieren un mayor tiempo de elaboración.

Al compartir un alimento según Dorothy N.Shack se “crea una relación de parentesco entre los participantes predispuestos a interrelaciones positivas”.⁴³ Esto lo refuerza Wakefield y Kolasa cuando menciona que los alimentos en la sociedad son para: iniciar o mantener relaciones personales y de trabajo, expresar amor y cariño, manifestar estatus social, recompensar o castigar, reforzar autoestima además de ganar reconocimiento.

Al relacionar el acto de comer con los individuos se crea, además de reforzar un tipo de comunicación, un vínculo entre los participantes sentados a la mesa. Mediante el lenguaje de la comida la humanidad transmite sus ideas e intercambia mundos de generación en generación, valores y pensamientos.⁴⁴

4.1.1.- Las cocinas de México

Los mexicanos de hoy en día tenemos como dice Pilcher una cocina nacional mestiza. Hay una convivencia entre el trigo y el maíz. La cocina está insertada en nuestra vida cotidiana

⁴³ MINTZ, W. Sydney “Que Vivan Tamales” p.123.

⁴⁴ LINTON, Ralph “Estudio del hombre”. Fondo de Cultura Económica, 1942. México 7ª edición p.116.

ya que aquí suceden las mejores cosas o situaciones. En este espacio se convive y se fortalecen lazos, se crea un ambiente hogareño y familiar.

Gracias al intercambio activo de ingredientes entre regiones, clases y grupos étnicos se construye un sentido de comunidad dentro de la cocina.⁴⁵La gastronomía de México que conocemos actualmente ha sufrido grandes transformaciones desde sus inicios.

Primero fue el periodo prehispánico, con una culinaria autóctona; después, con la llegada de los españoles, se concibió un paladar criollo trayendo consigo elementos árabes e indios, que gracias al intercambio de navegaciones se adicionaron ingredientes chinos y japoneses, todo esto se formalizó en una cocina novohispana. En este periodo hubo interesantes, combinaciones y formas de guisar dando espacios para elaborarlos en conventos.

La afrancesada y moderna *cuisine moderne* la llega a la Ciudad de México en el periodo del Virreinato. El gusto de la alta sociedad mexicana fue modificada. Se inclinó por lo francés, reforzando esta idea en el Porfiriato como una buena costumbre culta y de buen gusto. Ante los demás, la gente no consumía frijoles, jitomate chiles y tortillas. Se importaron ingredientes y cocineros contratados para los banquetes en honor al Centenario de la Independencia de México.

A mediados del siglo XX surge una cocina nacional en donde el maíz se podía combinar libremente con el pan de trigo europeo.⁴⁶

La cocina además de dividirla por periodo histórico, la podemos clasificar por estrato social. Nos podemos basar en gustos, presupuesto, cantidad, acceso e ideologías que se van gestando. Por ejemplo: el beber pulque fue relegado en tiempos de Díaz para el más pobre siendo para el más rico la champaña, vinos franceses y el vodka.

⁴⁵ PILCHER, M. Pilcher ¡Vivan los Tamales! Ed. De la Reina Roja. México 2001.p.15

⁴⁶ PILCHER, M. Pilcher ¡Vivan los Tamales! Ed. De la Reina Roja. México 2001.p.16.

Hoy podemos identificar elementos que como mexicanos apropiamos y asociamos con productos nacionales: chiles verdes, frijoles negros, maíz, calabaza, tomate, jitomate; guisos regionales: mole poblano, nogada, chilaquiles, agua de horchata o jamaica.

Las cocinas regionales, se recuerdan gracias a las efemérides y se usan de acuerdo a los productos de temporada. Esto lo podemos constatar en los recetarios y publicaciones como lo podrían ser los escritos de conventos como el que recopiló Sor Juana Inés de la Cruz, los de “El cocinero Mejicano”, “El Escoffier” de trato francés o bien textos de Brillant Savarín, el “Diccionario de Cocina” de Alejandro Dumas. Además de manuscritos y recetarios familiares y comunitarios.

Dichos recetarios o manuscritos fueron pretexto para interactuar entre las mujeres intercambiando recetas. Esta difusión creó las bases para una cocina patriótica, cruzando la línea entre las diferentes clases sociales y las diversas etnias. Además, se tenía un matiz religioso cuando se incorporó a la religión católica (desde la época colonial) en conjunto con la Virgen a la Cocina Nacional.⁴⁷ Con los escritos cocineros, se “pasaban secretos, creando en ellas unas auténticas reinas del hogar y sabelotodo”⁴⁸

El término de “Cocina Mexicana” aparece en 1872 en el recetario de “La cocina poblana y el libro de las familias”, siendo este un apartado. Con este título, menciona José Luis Juárez López, se comienza a particularizar.

La época de Porfirio fue para la gastronomía nacional una de sus épocas más oscuras⁴⁹. El sabor de lo nacional fue rezagado, congelado por la alta sociedad mexicana aun con los festejos del Centenario de Independencia en puerta. El general Díaz juntó su cumpleaños con el festejo del Centenario de la Independencia haciendo de estos dos momentos un suceso importante y con lujo nunca antes visto.

Comer y cocinar también fue de suma importancia, con la práctica se puede tener aún más ideas más claras y distinguir las enormes diferencias entre la cocina francesa y

⁴⁷ PILCHER, M. Pilcher ¡Vivan los Tamales! Ed. De la Reina Roja. México 2001..p..115.

⁴⁸ JUÁREZ, López José Luis. Op.Cit..p.72.

⁴⁹ JUÁREZ, López José Luis. Op.Cit..p.71.

mexicana. Otro sentido que debió ser sensibilizado fue el oído, por ello, fue importante escuchar música de la época, sobre todo clásica, en específico piezas de Juventino Rosas, Macedonio Alcalá y Aniceto Ortega.

CAPÍTULO 5

El Centenario de la Independencia, fiesta y gastronomía

5.1- La celebración

Las fiestas del Centenario de la Independencia duraron algunos años, aunque sólo 1910 fuese el año expreso para celebrar los cien años conmemorativos de la Independencia. Díaz manejaba con maestría los símbolos patrios buscando entrar en el imaginario colectivo. En más de una ocasión Díaz utilizó los festejos de la independencia con fines políticos siendo estas celebraciones una plataforma para lanzar su reelección.⁵⁰

5.1.1.- Inicio del festejo

En 1883 se comenzó con los festejos en honor a la Independencia, veintitrés años antes de su centenario y ya el gobierno mexicano gastaba en la celebración. Las calles vestían luces de colores, se inauguró el Teatro Nacional, fuegos artificiales colorearon el cielo, se abrió la calle Cinco de Mayo con carros alegóricos además de banquetes, conciertos y fiestas que acabarían hasta 1911 con la salida del general Díaz cuando estalló el inicio de la Revolución.

La celebración de la Independencia era una fiesta oficial en el gobierno de Díaz. Se alabó y recordó a Miguel Hidalgo y Costilla, Benito Juárez y el ejército nacional participando en un desfile y con ello exponer al pueblo todo lo que tenían para salvar al país en un caso de emergencia o bien decir de forma indirecta que el gobierno no soportaría una revuelta social.

⁵⁰ DIAZ, de Ovando Clementina "Las fiestas Patrias en el México de Hace un Siglo 1883". CONDUMEX, 1984.p.13

5.1.2.- ¿Fiesta?, ¿para qué?

Genaro García en “Crónica Oficial de las Fiestas del Primer Centenario de la Independencia de México” dice: las Fiestas del Centenario representaron la culminación del porfirismo, todas estas celebraciones giran alrededor del Porfirio, su figura principal teniendo como apoyo y admiradores a la gran elite mexicana.

Porfirio Díaz necesitaba tranquilizar la ira del pueblo mexicano, porque el pópulo no estaba de acuerdo en su mandato, se pedía a voces una renovación política justa mediante el ejercicio del voto y la libre elección. Los tiempos políticos y económicos de México iban en declive, se necesitaba un distractor, una forma de embellecer el gobierno porfiriano.

Internamente a Díaz le convenía realizar la celebración para calmar el clima político, ser respetado, que el pueblo lo viera como un padre con amor y confianza con la finalidad de reconciliarse con la nación. Externamente deseaba proyectar orden y progreso desde su silla presidencial, presumir de buena apariencia, posicionamiento ante el extranjero, y sobretodo, limar esas asperezas que tenía México desde antes del mandato de Díaz.

“En tanto que una larga presión sobre los intereses populares estaban a punto de estallar, y cuando los ideólogos habían manifestado ya la urgencia de una renovación política radical; y como si el Porfiriato sintiese que aquella era la última oportunidad de un despliegue diplomático, cultural y de la ostentación de las obras materiales realizadas, las fiestas y celebraciones para conmemorar en septiembre de 1910 el Centenario de la Independencia tuvieron una magnitud y esplendor únicos en la Historia de México”⁵¹

La idea era que los mexicanos conservaran un espíritu patriótico y a la vez asumir una apertura a otras naciones.⁵² Los porfiristas aprovechaban desde 1883 cada año de esta

⁵¹ SIERRA, Justo. Antología del Centenario Vol. I. México MCMLXXXV.

⁵² Hernández Márquez, Verónica. Op.Cit P.168.

celebración para manifestar sus ideas de la modernidad, progreso y los símbolos que representaban dichos ideales. Este ejercicio político porfirista se reforzó aún más para 1900. Como 1890 tuvo una gran fiesta, el Centenario tendría que ser insuperable.

Aunque la “Fiesta Nacional” fue el catorce y quince de septiembre de 1910, las preparaciones para conmemorar esta gran celebración patriótica empezaron años atrás, en 1907. La Comisión Nacional del Centenario de la Independencia era un grupo especial para organizar todas las fiestas, bailes, inauguraciones con el tema del festejo de Independencia. Convocaron a concursos para componer en letra y armonía el Himno del Centenario de la Independencia, acuñación de monedas conmemorativas, actividades literarias y científicas.

Dicha Comisión justificaba su existencia y todas sus actividades a realizar en un escrito dirigido al pueblo:

Ante semejante expectativa no podía permanecer indiferente un gobierno que, como el que hoy rige nuestros destinos ha sabido levantar tan alto los prestigios de la República. Por tal motivo sin duda, el esclarecido patricio y sabio gobernante que es hoy el supremo Magistrado de México, dictó, con la oportuna anticipación que el caso requiere, el acuerdo encaminado á organizar los trabajos preparatorios de la solemnidad y fiestas con que debe celebrarse tan fausto aniversario, y en efecto, designó á un grupo de ciudadanos de buena voluntad y amantes de su patria para que contruidos en junta con el nombre de Comisión Nacional del Centenario de la Independencia, dé la conveniente unidad y dirección á cuantas labores se emprendan con el indicado propósito por todos los ámbitos de la República.

La Comisión Nacional invita, pues, a todos los hijos de México para que solidariamente unidos por el áureo vínculo de la verdadera libertad, presten su activo concurso en la gran solemnidad de la patria... Mexicanos: que el mundo civilizado nos contemple en 1910, cobijados bajo el hermoso pabellón tricolor, celebrando la fundación de nuestros lares de aquellos amados lares que

*ostentan el águila caudal por símbolo y escudo, y que tienen por principio y divisa: libertad, paz y trabajo.*⁵³

Su labor de orden y progreso tenía como intención mostrar a extranjeros e inversionistas que México era una nación importante y confiable. Por ello tenía interés en invitar al mayor número de mandatarios de todo el mundo, teniendo como respuesta las aceptaciones de treinta y dos gobernantes, entre ellos: Estados Unidos, Francia, España, Inglaterra y Alemania.

En septiembre de 1910 arribaron al país los comisionados de veintidós países, muchos de ellos en sus barcos de guerra desembarcando en Veracruz: Alemania en su crucero *Freya*, Francia en el *Montcalm*, Argentina en el presidente Sarmiento y Brasil en el *Benjamin Constant*. Disfrutaron de grandes fiestas, banquetes, obsequios y hospedajes de lujo.

5.1.3.-Feliz cumpleaños, presidente

La coincidencia de su cumpleaños con el festejo nacional podría darle a Díaz una figura aún más patriótica. Las élites de la capital escogieron festejar el cumpleaños de Porfirio Díaz, -aunque él personalmente acostumbraba tomarle más importancia a su bautizo-. Su aniversario se convirtió en una de las celebraciones más fastuosas de la alta sociedad capitalina⁵⁴. Con este movimiento la alta sociedad compuesta por políticos, militares, empresarios e intelectuales se autonombró el “Gran Círculo de Amigos del General Díaz”. Obviamente, sólo querían simpatizar con Díaz y continuar entre sus favoritos.

5.2.-Días de tirar la casa por la ventana

Para celebrar este magno acontecimiento el gobierno mexicano decidió invitar gobernantes, líderes y gente importante del mundo político y social. Sólo no asistieron según la Crónica Oficial representantes de Inglaterra, Nicaragua, y Santo Domingo. “Los festejos por el centenario de la Independencia tuvieron ingredientes mixtos. Muchos

⁵³ Archivo General de la Nación. colección de Fiestas del Centenario, sección de impresos, Caja 3 . Carta al pueblo mexicano, 20 de junio de 1907.

⁵⁴ BEEZLEY, H. William. “la Identidad Mexicana: La memoria, la insinuación y la cultura popular en el siglo XIX” Colegio de San Luis. México 2008.p.103.

países enviaron representantes especiales, y en sus maletas, generosos obsequios para el país⁵⁵.

Veintitrés países fueron testigos de estos memorables festejos históricos para México. Siete embajadores especiales y diecisiete enviados especiales con cinco delegados fueron los huéspedes más importantes en la ciudad de México. Algunas misiones le trajeron regalos a México a su presidente. Por ejemplo, China le brindó un ajuar a Porfirio, el rey de España envió el uniforme y objetos de José María Morelos y Francia las llaves de la Ciudad de México que los conservadores le dieron al general Forey en 1903.

Los países asistentes: Italia, Estados Unidos, China, Francia, Bolivia, Cuba, Rusia, Holanda, El Salvador, Argentina, Ecuador, Japón, Alemania, España, Honduras, Costa Rica, Portugal, Guatemala, Perú, Brasil, Chile, Noruega, Uruguay además de Suiza, Venezuela, Colombia y Grecia representados por España.

Los invitados extranjeros ovacionaban a Porfirio Díaz. “Así como Roma tuvo su Augusto, Inglaterra su Isabel y su Victoria, México tiene a su Porfirio Díaz, y en Historia Universal, brilla como una estrella de igual magnitud que las otras⁵⁶.”

5.2.1.- Los regalos

Durante estas fechas se inauguraron diversos monumentos como parte del aprecio manifestado por el extranjero el tenía a México. Alemania trajo a Humboldt, Francia a Pasteur, España a Isabel la Católica, Italia a su Garibaldi, la Comunidad Turca puso el tiempo con su reloj Otomano y China otro reloj en el cruce de Avenida Bucareli y Calle de Atenas.

En el diario “La Crónica” en la columna de Daniel Arbide contaba “las celebraciones del Centenario duraron más de un mes, y en esta idea modernidad se encendieron “un millón de luces” que recorrían la ciudad desde el Castillo de Chapultepec hasta el Zócalo en el

⁵⁵ GARCIADIEGO, Javier. “México en tres momentos” UNAM 2009. P.45.

⁵⁶ DE LA PIÑA, Francisco. “México durante las Fiestas del Primer Centenario de su Independencia” México 1910. P.11.

centro”⁵⁷. El periódico “El Imparcial” (de corte Imperialista) relata cómo las calles y edificios estaban iluminados por las bombillas de Edison, además de estar decoradas con papeles multicolores y coronas de laurel. En las calles se escuchaban cohetes acompañados de música a lo largo del 14 y 15 de septiembre. El pueblo festejaba estos días en las *kermesses* populares, bailes en Teatro Nacional y el Tívoli del Eliseo, además de tener romerías con actividades de cine o música.

El jueves 15 de septiembre de 1910 más de diez mil ciudadanos, según el diario “El País” asistieron al desfile militar y de carros alegóricos acompañados de la marina francesa, alemana y argentina.

Con motivo de los cien años de la Independencia y del cumpleaños de Díaz, algunas personas mandaron poemas, odas, sonetos, himnos, obras dramáticas, piezas musicales, cartas, etc como una muestra de rendir honores a los héroes que nos dieron patria.

Díaz y el comité especial para las fiestas organizaron muchas actividades con el pretexto del Centenario de la Independencia. Se recordaron a los héroes, se visitaron sus casas y tumbas. Además del obligado desfile con carros alegóricos y militares del 15 y 16 de septiembre, (tal como ocurrió cada año). Hubo magnas exposiciones, conferencias y concursos con referencia a la cultura mexicana, así como inauguraciones de importantes edificios que hoy a la fecha siguen de pie como el Edificio de Correos, Palacio de Bellas Artes, Instituto Geológico Nacional, La Castañeda, el nuevo edificio de la Secretaría de Relaciones Exteriores, la reapertura de la Universidad Nacional, la emotiva inauguración de la Columna de la Independencia.

La participación del pueblo en forma activa fue a través de carteles o panfletos pegados en paredes y postes, además de las publicaciones de la prensa anunciando actividades diarias.

⁵⁷ http://www.cronica.com.mx/nota.php?id_notas=261355

citada el 18 de agosto del 2010.

5.2.2.- La hospitalidad de Díaz

A los extranjeros Porfirio los hospedó en las embajadas, casas de gran lujo y hoteles de igual prestigio, les organizaba paseos, comidas, cenas, todo lo mejor con tal de enseñarles que México era un país de progreso, de buenos gustos y también con alto poder adquisitivo.

Parte de halagar a sus invitados especiales era lo ofrecido en la mesa. Los menues eran confeccionados por los cocineros predilectos de Díaz los cuales también eran de exportación: El húngaro Tío Kupfer, Hermann Bellinghausen de Alemania, Sylvain Dumont y el pastelero M. Ducaud, Jules Goffé de Francia maquilaron lo “que debía servirse en esos días” todos los platillos eran franceses e ingleses en su mayoría así como el vino, los licores, postres y vajilla debía provenir del exterior.

5.3.- El menú de Palacio Nacional



Reproducción tomada de "Gran baile en el Palacio Nacional", García Genaro, en *Relatos e Historias en México*, año III, número 28, diciembre 2010, pp 36 - 44.

El Gran Baile en Palacio Nacional, del 23 de septiembre de 1910, ofrecido por Porfirio Díaz y su esposa Carmen a los ministros de Estado, embajadores especiales y cuerpo diplomático que estaba de visita en México con motivo de los festejos del Centenario de la Independencia fue algo excepcional y de gran lujo.

Con ayuda de la información dada por el cronista zacatecano Genaro García de la fiesta referida en “Crónica Oficial de las fiestas del Primer Centenario de la Independencia de México” haré una pequeña crónica de lo sucedido esa noche.

5.3.1.-Los invitados a Palacio Nacional

Siendo 23 de septiembre de 1910, a las 8 de la noche grandes carruajes desfilaban en sus tres puertas principales de Palacio Nacional decoradas con banderas de todo el mundo. Don Porfirio Díaz y su señora Carmen Romero Rubio *de Díaz* habían citado a grandes personalidades nacionales y extranjeras a disfrutar de una gran cena baile con motivo de las fiestas de la independencia. Los cerca de ocho mil asistentes estaban de acuerdo que pocas veces, o nunca habían visto una fiesta de tal magnitud con tanto lujo en decoración, bebida y comida. Al parecer muchos sospechaban que más que una fiesta era la despedida de Díaz por su edad y los rumores que se filtraban de un gobierno decadente.

El patio del Palacio Nacional vestido con hermosas plantas y flores e iluminado por guirnaldas de foquitos servía como pista de baile al son de composiciones de Juventino Rosas, Macedonio Atala y Aniceto Ortega con 150 músicos en vivo todos vestidos en pipa y guante al igual que los visitantes y dirigidos por el maestro Rafael Gascón.

El cuerpo diplomático, embajadores, comisionados y amistades especiales disfrutaron de los grandes salones amueblados, tocadores e iluminación del enorme palacio. Danzaban y reían entre un juego de espejos, escudos con la inscripción “1810-1910” la gente de la alta sociedad se codeaba y conocía para seguir haciendo tratos y compadrazgos en el gobierno.

Y como en las fiestas siempre hay lo mejor en comida, esta noche no fue la excepción: Díaz dispuso una mesa oficial enorme para su gente más querida y cercana. Con capacidad para doscientas personas, los cubiertos con la mejor plata de Taxco brillaban armoniosamente sobre la mantelería especial pedida a Francia, copas y vasos de cristal importados además de porcelana asiática para los platos y servicio de té.

En el segundo piso se encontraba la sala para fumar, salones especiales ideales para descansar, o bien para comer. Entre el bullicio de los invitados y la música de orquesta se hizo un silencio, las miradas fueron empujadas hacia la entrada por la cual Díaz y su esposa aparecieron en escena. Él, vestido con un gran traje negro adornado con la banda presidencial y una cadencia que mostraba orgullosamente sus condecoraciones militares, mientras doña Carmen lucía un vestido importado de seda y oro con un broche de brillantes en el pecho, una diadema que le hacía juego además de un collar con las mejores perlas de la China que durante esa noche descansaban en su cuello (tal vez criticada por muchas presentes y envidiada por otras).

A las diez de la noche Palacio Nacional tenía casa llena. Mientras tanto Porfirio y Carmen recibían personalmente a cada uno de sus invitados: del brazo de Díaz se vio a la Excelentísima señora Marquesa di Bugnano, esposa del señor Embajador de Italia, y tras de quienes seguían el Excelentísimo señor Curtis Guild, junior, Embajador Especial de Estados Unidos con la señora doña Carmen Romero Rubio de Díaz como parte de una atención mientras se entonaban los himnos nacionales de todos los países, ahora amigos del presidente y de México.

Ya era media noche, y con ello momento de disfrutar de la cena especial dirigida por el jefe de cocina Sylvain Daumont, lo único que podría interrumpir el baile pero no la música era ese momento en donde todos querían probar ese menú que jamás se repitió en ninguna mesa.

Sentados ya en el gran tablón, Díaz tuvo a su derecha la esposa del Excelentísimo señor Embajador Especial de Italia, y a su izquierda, a la del señor Vicepresidente de la República, y enfrente de él, la señora Romero Rubio de Díaz, que tenía a su derecha a su Excelencia el señor Curtis Guild, junior, y su izquierda, al señor don Ramón Corral además de gente muy selecta de la milicia, gabinete, funcionarios, jefes de Estado y muy cercanos a la pareja presidencial tuvieron el honor de tener un asiento en dicha mesa principal.

5.3.2.- El menú de Sylvain Daumont

Dado el brindis hecho por Don Porfirio agradeciendo a sus invitados su asistencia, la orquesta volvió a tocar mientras los meseros disponían sobre manteles largos un consomé de carne caliente llamado por el cocinero Daumont **Consommé Riche** considerado el “preludio de las mejores comidas” los invitados sorbían este caldo en cuchara de plata guerrerense mientras pellizcaban (a falta de tortillas, los mexicanos presentes) pequeños bollos de pan y paté (**Petit Patés a la Russe**) abrirían el apetito de los comensales en compañía de uno de los mejores jereces españoles originario de Cádiz.

Las botellas de champaña francesa iban y venían a largo de la mesa, el tercer plato era montado con rapidez por los cocineros: **Escalopes de Dorades á la Parisienne**, delgadas tiras de mariscos y carnes fritas: ostras, camarones, cordero y res que tal vez estuvieron tuvieron el detalle de trozos de avellana condimentadas de finas hierbas además de tierna carne de alcachofa, mayonesa y guarnición de verduras para refrescar el apetito de los comensales y con ello darse ánimo para degustar el próximo platillo del menú.

En platos de cerámica esmaltada con motivos de la independencia y la imagen de Don Porfirio Díaz llegaron medallones de ciervo con un puré exquisito de castañas y champiñones en una reducción de vino blanco y mantequilla, lo cual para ello Sylvain sugirió los mejores vinos blancos franceses de la región de Chablis.

El siguiente tiempo fue para muchos un placer: El **foie gras** (hígado de pato) considerado manjar de moda y ahí estaba para paladearse a modo de pequeña lámina arriba de un pan crocante. Muy sonada también estaba en la clase alta el pavo, que no era otra cosa que el mismo guajolote de casa que a escondidas muchos de estos mexicanos de clase alta deleitaban con moles. En esta ocasión se degustó en milanesa delgada con una gelatina de carne en frío. Para su maridaje el vino tenía que ser perfecto y de festejo siendo el ideal un tinto de 1889 de la legendaria casa vinícola francesa Mouton Rothschild que aún sigue vigente.

Acabado el guajolote llegó un atado de carne roja: **Paupiettes de Veau a l’Ambassadrice**: atados de ternera salteada con salsa española, grosellas rojas y pasitas de importación.

Fue momento de hacerle una pausa al apetito carnívoro y preparaciones francesas para dar lugar a sabores mediterráneos y ligeros: la ensalada a la carbonara, por su nombre en francés: **Salade Charbonnière**. Una preparación de pasta con una salsa blanca a base de cebolla, tocino, crema y yemas de huevo para terminar con la sección salada.

A pesar de la basta comida, los presentes no decían que no al siguiente guiso nacional. Seguramente, daban una caminata pequeña, iban a fumar al salón de descanso o hacían alguna artimaña para que sus estómagos resistieran al siguiente plato, valía la pena estar ahí, o por lo menos toda la clase alta mexicana suspiraba por presenciar alguna fiesta del Centenario y aparecer en las fotos de los diarios.

Para ello, unos panecillos con mucha mantequilla desfilaron entre tenedores de postre, que para hacerlos más sofisticados Daumont pensó en una salsa de grosellas y albaricoques perfectos para esos tés negros comprados a Inglaterra y café, el cual si se tuvo suerte fue de los pocos productos mexicano permitidos en la cena.

Como fue una porción muy pequeña para ser un postre digno de cerrar la velada, el siguiente postre fue un bizcocho relleno de crema y frutas confitadas cubierto de merengue italiano y almendras tostadas. Este pastelito era conocido como **Glace Dame Blanche**. Y por si seguían con apetito, en un carrito postrero, se exhibían diminutas tartas frutales, galletas y *scones* (panecillos ingleses) propios para el té, frutas glaseadas como esferas navideñas escarchadas en azúcar o cubiertas en chocolate belga además de nueces y almendras para acompañar a las bebidas.

Terminada la cena y bebida la última gota de champaña, Díaz anunció de forma cálida y cordial su retirada para que los asistentes siguieran disfrutando de la cena. Entre aplausos y ¡Bravo Presidente! Doña Carmen y Porfirio subían a su carruaje con dirección a su hogar: El Castillo de Chapultepec. Al día siguiente se habló del lujo y la gran cena muchos extranjeros jamás habían visto en una fiesta, ni siquiera estaban acostumbrados a las sobradas comidas que a diario les proporcionaba el gobierno mexicano. Los amigos de Díaz se fueron impactados a sus países al ver todo el derroche para un festejo nacional.

CONCLUSIONES

Dentro de la misma celebración existieron dos tipos de fiestas: la de distracción política para el pueblo mexicano con romerías populares y la diplomática para gobernadores extranjeros con la cual Porfirio Díaz demostraba los avances de México al mundo, presumía su trabajo como presidente justificando con ello sus reelecciones además de extender su invitación para invertir en el país.

El menú presentado en Palacio Nacional el 23 de septiembre cumplía con la función de festejar el retiro de los españoles y el ser una nación independiente. Entonces, si se estaba recordando ese gran momento histórico de México donde se reafirma la identidad nacional ¿Por qué elegir para los menús de fiesta platillos extranjeros y traer expreso a cocineros que no visualizaron que era una ceremonia nacional para México?

Habiendo tantos guisos indígenas y coloniales los cocineros por ser extranjeros tal vez no tenían los conocimientos sin las técnicas para hacerlos. Además de ser alentados por Díaz por ser parte de esa modernidad a la que México debía aspirar y por ello estaban ahí para dar a conocer el refinamiento del buen comer a la clase social alta de México.

Las autoridades en cocina para ese tiempo eran cocineros europeos, bajo ningún motivo un mexicano fue nombrado o firmó un menú de estas fiestas. Si el cocinar es cultura y este un arte entonces, así como había artistas mexicanos en poesía, novela, pintura, arquitectura, música, escultura, danza trabajando para aportar algo al festejo debió existir un espacio para que cocineros mexicanos expresaran su labor al tener en la comida símbolos nacionales importantes como el nopal, los moles y los chiles en nogada (entre otras delicias). Así como en los murales se hablaba de hambre, campo e injusticias en los platos también pudo existir una expresión del mismo corte.

Si era así entonces para Porfirio Díaz la culinaria extranjera, en especial la francesa era sinónimo de progreso. Muy contradictorio porque se sabe que a escondidas toda la élite

mexicana disfrutaba de moles, frijoles de la olla con tortillas en casa mientras que en los cafés se esforzaban por nombrar afrancesadamente la carta de bebidas y alimentos.

La comida puede ser una imposición simbólica del pensamiento de quien gobierna a un pueblo afectando social, económica y políticamente. Díaz permitió este libre acceso a culturas del viejo continente y Asia. Tal vez por miedo a ser descalificado como bárbaro omitió los guisos mexicanos en las Fiestas del Centenario prefiriendo que sus invitados se sintieran cómodos con lo que ya conocían además de enseñarles a sus colegas nacionales cuál era el rumbo de la modernidad empapándolos de otras culturas, teniendo a la comida como uno de los elementos a conocer. Esta fue una forma muy sutil en la que Francia gobernó a México, justo en momentos en que se hablaba de independencia, en boca de todos regían sabores de la Bastilla.

El mexicano de clase alta quería agradar a los extranjeros ya sea para cerrar tratos comerciales o entablar una amistad. Es por ello que se esforzó en aprender un idioma nuevo como el inglés, francés o alemán pero también por adoptar en su vida diaria una alimentación extranjera por presión social. Los que consumían productos mexicanos eran la clase media y baja de forma cotidiana y libre mientras que la clase alta los consumía de forma anónima y sólo en casa para no tener desaprobación.

Es absurda la forma en como se festejaron los primeros años de Independencia se debió mostrar y expresar con orgullo los símbolos patrióticos y que mejor que con la culinaria nacional. Parte de la identidad de todo mexicano son esos platillos que nacen aquí, cocinadas con técnicas ancestrales que relatan parte de nuestra historia y cultura.

Un ejemplo de esto serían los chiles en nogada que marcan la entrada de Iturbide a Puebla o bien un pan de muerto que fue creado en convento virreinales para que en vez de sacrificios humanos se diera una práctica más simbólica el día de muertos. Esto ya existía en el gobierno de Díaz y no lo difundió en los festejos.

Si se recordaban a los héroes que dieron patria a la nación para lograr la Independencia, ¿por qué no resaltar también sabores nacionales con los cuales crecieron y fueron enseñados desde casa que además muestran una historia familiar y de una nación entera?

Hubiera sido muy interesante leer en la crónica las impresiones de los invitados a esas cenas o comidas de gala probando quelites, nopales, frijoles, aguas frescas y tequilas que ahora son rescatadas por cocineros mexicanos. Seguramente nadie hubiera salido defraudado de dejarse conquistar por México desde el paladar.

Las fiestas del Centenario como intención era recordar que el pueblo mexicano era libre de los españoles, estar satisfechos y orgullosos de las historias familiares, las hazañas de los héroes y de la cultura mexicana en general. Entonces, si se celebraba a la identidad nacional el festejo era precisamente para poner en alto todo lo referente al país y la gastronomía mexicana era parte de este festejo el cual las altas sociales apreciaban pero sólo a oscuras cuando no se les veía, seguramente en aquellas fiestas suntuosas al estar saboreando extravagancias europeas deseaban un molito negro y unas tortillas de maíz en lugar de pan para después chuparse los dedos mientras cerraban los ojos.

FUENTES CONSULTADAS

LIBROS

- 1.- ALSINA, Miguel *La Construcción de la Noticia*. Ed. Paidós, Barcelona 2005.
- 2.- AYALA, Roberto Arturo. *“Cocina Mexicana de los siglos XVI al XIX”* Ed. Libra S.A de C.V. México 1995.
- 3.-BEEZLEY H. William *“ La Identidad Nacional Mexicana”* Colegio de San Luis. México 2008.
- 4.-CAMPBELL, Federico. *Periodismo Escrito*. Editorial Ariel, México 1994.
- 6.-BEEZLEY, H. William. *“la Identidad Mexicana: La memoria, la insinuación y la cultura popular en el siglo XIX”* Colegio de San Luis. México 2008.
- 7.- CONTRERAS, Hernández, Jesús. *Alimentación y Cultura*. Ed. Ariel. España 2005.
- COSIO, Villegas, Daniel *“Historia Moderna de México”* Colegio de México,. México, 2009.
- 8.- CURIEL, Monteagudo, Jose Luis. *“Dulce Mestizaje”*. Cuadernos de nutrición. Edición #43.
- 9.- DE LA PIÑA, Francisco. *“México durante las Fiestas del Primer Centenario de su Independencia”* México 1910.
- 10.-DIAZ, de Ovando, Clementina *“Las fiestas Patrias en el México de Hace un Siglo 1883”*. CONDUMEX, 1984.
- 11.-DUNCAN, Alastair. *“El Art Nouveau”*. Ed. Destino, Barcelona, 1995.
- 12.-Escoffier, Auguste *Mi cocina* Ed. Garriga S.A, Barcelona s/f.
- 13.- FARGA, Amando. *“Historia de la cocina Mexicana”*. Ed. Costa-Amic. México 1968.
- 13.-GAILARD, Phillipe *Técnicas del periodismo*. Ed. Oikos-Tau. Francia, 1972.
- 14.-GARCIADIEGO, Javier. *“México en tres momentos”* UNAM 2009. P.45.
- 15.- GARCIA González, M. Nieves *“Fundamentos del periodismo”*. Ed fragua. Madrid 2005
- 16.- GARNER, Paul *“Porfirio Diaz”* Ed. Planeta, Mexico 2003.
- 17.-GEERTZ, Clifford. *El Concepto de Cultura*. Ed. Anagrama, Barcelona 1975.
- 18.- GONZÁLEZ, Navarro *“Historia del México Moderno”*
- 19.-GONZÁLEZ, y González, Luis. *El siglo de las luchas*. Ed. Clío 1996. P.125.
- 20.- GUAJARDO, Horacio *“Elementos del Periodismo”*. México. Ed Gernika.1982

- 21.-Hernández Márquez, Verónica. "La fiesta de independencia nacional en el Ciudad de México, Su proceso de institucionalización de 1821 a 1887. Rosa Ma Porrúa Ediciones, México 2010.
- 22.-ITURRIAGA, José N. "*Las cocinas de México II*". México, Fondo de Cultura Económica. 2000.
- Laousse Gastronomique en Español. España 2ª. Edición, 1994.
- 23.- JUÁREZ, López José Luis "*Nacionalismo Culinario*". México 2008
- 24.- MAURY, Eduardo Antonio SAntjago. *Ritos de comensalidad: un análisis semiótico de la alimentación*". AÑO // INSTITUCIÓN
- 25.-MINTZ, W. Sidney Sabor a Comida, sabor a Libertad. Ed. Reyna Roja 2008.
- 26.- NOVO, Salvador. "*Cocina Mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*" .México edición de 1993.
- 27.-LEÑERO, Vicente. *Manual de Periodismo*. Ed. Grijalbo México 2004.
- 28.- LINTON, Ralph. "*Estudio del hombre*" Fondo de Cultura Económica, 1942, México 7ª edición.
- 29.- LLOYD, Jane- Dale "*Visiones del Porfiriato*". UIA, Institución de Investigación Histórica. México 2004.
- 30.- PILCHER, M. Jeffrey "*Vivan los tamales*" ed. De la Reyna Roja, México 2001.
- 31.- SELZ, Peter. "Art and design at the turn of the century", The Museum of Modern Art. Nueva York, 1975.
- 32.-SIERRA, Justo. Antología del Centenario Vol. I. México MCMLXXXV.
- 33.-SOMOLINOS, Juan. "*La Belle Epoque*", SEP, México 1971.
- 34.-GARCÍA, Pérez David. "Literatura Moderna" Ed. Thompson, México 2005.
- 35.- GONZÁLEZ, Navarro Moisés "*Sociedad y cultura en el Porfiriato*".ed. CNCA , México 1994.
- 36.- KRAUZE, Enrique "*Místico de la autoridad*" Fondo de Cultura Económica, México 1987
- 37.- KRAUZE, Enrique "*El Derrumbe*". Ed. Clío. 1993.
- 38.-PILCHER, Jeffrey M. "*Sabor a comida, sabor a libertad*" ed. De la Reyna Roja, México 2001.

- 39.- ROCHA, Martha Eva "El álbum de la mujer". FCE. México 1998.
- 40.-ULIBARRI, Eduardo. *Idea y vida del reportaje*. Ed. Trillas, México, 1994.
- 41.-VIVALDI, Martín. "Géneros periodísticos: Reportaje, crónica, artículo, análisis diferencial" Ed. Paraninfo. Madrid, 1973.

DIARIOS

- 1.- El Diario del Hogar, 15 Septiembre 1910.
- 2.- El Diario del Hogar, 18 Septiembre 1910

REVISTAS

- 1.-" Gran baile en el Palacio Nacional", García Genaro, en *Relatos e Historias en México*, año III, número 28, diciembre 2010, pp 36 - 44.

ARCHIVOS

- 1.- Archivo General de la Nación. colección de Fiestas del Centenario, sección de impresos, Caja 3 . Carta al pueblo mexicano, 20 de junio de 1907.

SITIOS DE INTERNET

- 1.-http://www.cronica.com.mx/nota.php?id_notas=261355 citada el 18 de agosto del 2010.
- 2.- <http://espacioliterario.obolog.com/literatura-modernismo-mexico-223465> consultado el 5 de enero del 2012.
- 3.- <http://www.ciudadseva.com/textos/estudios/marti/marti02.htm> consultado el 5 de enero del 2012.
- 4.-<http://espacioliterario.obolog.com/literatura-modernismo-mexico-223465> consultado el 5 de enero del 2012.
- 5.- <http://mexico.cnn.com/bicentenario/2010/11/17/la-castaneda-el-manicomio-con-que-el-porfiriato-inauguro-la-modernidad> Fecha de consulta: 10 de enero del 2012.
- 6.- http://es.wikipedia.org/wiki/Palacio_de_Lecumberri Fecha de consulta: 10 enero del 2012.
- 7.- http://es.wikipedia.org/wiki/Palacio_Postal Fecha de consulta: 22 de enero del 2012.

- 8.- http://www.restauracion-muebles.com/contenidos/historia_del_mueble.pdf Fecha de consulta: 22 de enero del 2012.
- 9.- <http://es.wikipedia.org/wiki/Plateresco> Fecha de consulta: 22 de enero del 2012.
10. http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lha/santillana_a_al/capitulo3.pdf
Fecha de consulta: 22 de enero del 2012.
- 11.- <http://www.chopo.unam.mx/historia.html> Fecha de consulta: 22 de enero del 2012.
- 12.- <http://bicentenario.com.mx/?p=12749> Fecha de consulta: 05 de marzo 2012.
- 13.- <http://espanol.answers.yahoo.com/question/index?qid=20080305150830AAgCz8s> Fecha de consulta: 6 de marzo, 2010