

De la cocina mexicana Periodos, fuentes y personajes

José Luis Juárez López*

Es innegable que en el México prehispánico hubo una gran fuente alimenticia que permitió el desarrollo de importantes culturas. Desgraciadamente, al momento de entrar en contacto con Europa y con el enfrentamiento bélico que se dio entre pueblos prehispánicos y españoles, la cocina de los grupos vencidos pasó a un segundo término. Gran parte de la información culinaria se perdió. Aún ignoramos mucho sobre cómo actuaba la cocina fuera del aspecto ritual, que ha sido el favorito al hablar de la cocina prehispánica; qué sabores había además del picante que siempre se le atribuye o, simplemente, cómo se planeaba una comida. El mundo alimenticio se acabó con la conquista y sólo fue rescatado en forma fragmentaria por algunos cronistas y religiosos.

Las crónicas de los frailes, empero, tienen las características de haber sido hechas para conocer bien la cultura derrotada y destruirla, sobre todo en los aspectos del ritual. En este sentido, la acción de preservar para valorar no procedió tan cabalmente. La información culinaria que tenemos de los pueblos de Mesoamérica es producto de los que escribieron para mostrar ciertas posiciones ya ante la Iglesia, ya ante la corona, con el fin de obtener beneficios y dejar clara su participación en la conquista, colonización y evangelización de los nuevos territorios.

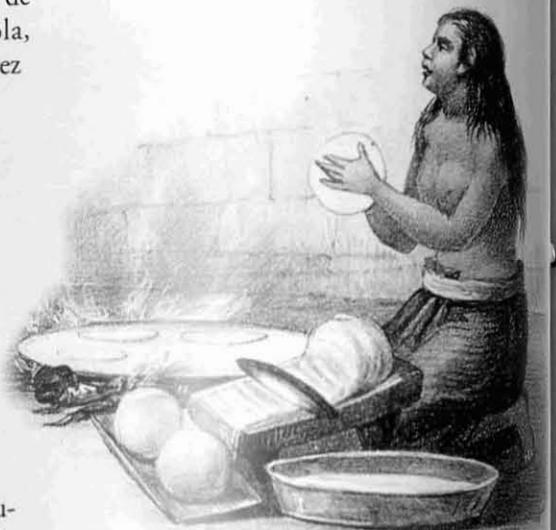
Pero si bien se pierden aspectos importantes de las culturas indígenas, allí comienza otra historia: la de la cocina

española en tierras mexicanas. Ésta llegó a América por medio de obras de cocineros como Roberto de Nola, Diego Granado y Francisco Martínez Montañón.

La cocina española sufrió grandes transformaciones en suelo americano y se reestructuró en un periodo de tres siglos. En ellos se dio una nueva combinación. A la cocina española se añadieron los productos americanos. Un ejemplo de este proceso es la capirotada, que sin duda llegó de España. La capirotada es hoy en día un plato común no sólo en las cocinas de Latinoamérica, sino de Europa, y tiene sus más remotas versiones en el llamado *Libro de Apicius*. Es un platillo que viajó a través del tiempo y del espacio. Echó raíces en diferentes países, pero nunca dejó de ser capirotada: pan, miel y queso, y aun cuando en algunas regiones de México se le añadieron jitomate o cacahuates, no por eso perdió su esencia latina. Esta preparación, junto con los salpicones, las ollas podridas, las albóndigas y los pebres, se encontrarían más tarde en los recetarios coloniales.

Desafortunadamente no contamos con recetarios novohispanos de los siglos XVI y XVII, y eso ha sido un impedimento importante para enterarnos con más detalle de lo que se concebía y tenía como cocina y cómo fue cambiando. Deducimos que los grupos españoles continuaron con su cocina y que los indígenas hicieron lo mismo con la propia.

Para la segunda mitad del siglo XVIII ya contamos con algunas fuentes, como el *Libro de cocina de doña Dominga de Guzmán*, el *Manuscrito Ávila Blancas*



y el *Libro de cocina del hermano fray Jerónimo de San Pelayo*. Estos hallazgos gastronómicos, como se les ha llamado, pertenecieron a espacios cerrados como los conventos, los hospitales y las casas de cierta alcurnia. En estos documentos se detecta la cocina del siglo XVIII, que para entonces había tomado forma propia pero no se había separado definitivamente del modelo hispano, ya que siguió utilizando mayormente el vino, las especias, sabores agrídulces y la técnica de capas, aunque es justo decir que recogía también algunos platillos de tradición indígena, como moles y pipianes.

A partir del siglo XVIII se puede hablar de otra etapa en la cocina en México. El modelo que se gestó entre la cocina española y la prehispánica se eclipsó porque Nueva España entró a la era de los borbones. La nueva gobernabilidad aceleró los cambios y fue reflejo de lo ocurrido en el resto del

* Doctorante en historia en la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH)

mundo occidental: se logró la independencia de Estados Unidos y estalló la revolución en Francia, país donde, por cierto, aparecerían los primeros restaurantes. El mundo cambió y las modas se difundieron más rápido. Se intentó meter al orden y a la disciplina a los habitantes de Nueva España transformando las ciudades en lugares bellos y supuestamente ordenados.

José Antonio Alzate, personaje central de la cultura novohispana en el siglo XVIII, fue muy claro cuando señaló los cambios en el ámbito alimenticio. Hacia 1785 planteaba que el comer a la francesa no pasaba de hacía 20 años, con lo que marcó el nuevo rumbo que había tomado la cocina en México.

Con cierta posición enciclopedista, en las obras de Francisco Javier Clavijero, Juan Benito Díaz de Gamarra, José Ignacio Bartolache y Francisco Sedano se habló de la cocina y la alimentación como temas importantes del momento. Aunque en ciertos espacios se siguió reproduciendo la vieja cocina tradicional, los intelectuales que marcaban la pauta en la cultura trataron de acercar la cocina novohispana a posiciones más europeas. Por su parte, los criollos del siglo XVIII revaloraron los alimentos mexicanos, lo cual parecería un intento temprano de nacionalismo, pero lo hicieron así para utilizarlos como recursos, es decir, como alimentos que les permitieran ayudar y acercarse a los pobres: los presos, los enfermos, los soldados, las viudas y los huérfanos.

Esto dio pie a estudios sobre los diferentes productos utilizados por la cocina indígena. El mismo Alzate se dedicó a hurgar en esos recursos alimenticios y, así, “descubrió” el nopal, el chayote y el camote, que, por cierto, también eran considerados como tales por la enciclopedia suiza. No pudo constatarlo en la francesa, pues estaba prohibida. De la helvética sacó recetas para enseñar “al pueblo” a preparar la

sopa del delfinado, a base de harina y parecida a las migas, y, sobre todo, el arroz. Esto último sucedió a pesar de que algunos de nuestros historiadores aseguran que su preparación era bien conocida en Nueva España desde los tiempos del galeón de Manila. En todo caso, al lado de fricasés, fricandos y sopas italianas, es importante señalar que se fomentó el consumo de ciertos alimentos mexicanos, como el pan de maíz, llamado borona, y la tortilla para los pobres. Justo es decir también que en el siglo XVIII no se dio mayor impulso a la cocina autóctona y se limitó la novohispana, siempre acudiendo a cierto patrón francés.



Al iniciarse el siglo XIX se suscitó algo así como un desbordamiento del saber culinario, que por varios siglos estuvo enclaustrado, como ya se refirió. En este siglo apareció un fenómeno interesante: el recetario editado, que en parte habla de la afición de los mexicanos, ya independientes, a las posiciones de otros países que editaron sus recetarios tempranamente. España, Francia, Inglaterra y Estados Unidos se adelantaron más de un siglo a México en la edición de estos recetarios. En México, como ya lo ha establecido el historiador John Supper,

se pusieron a la venta los primeros recetarios durante la primera mitad del siglo XIX.

Estos documentos son particularmente importantes porque marcan el inicio de una nueva dinámica: tomar recetas de un libro y no de un saber transmitido de forma directa por otra persona. Los recetarios editados son manuales del cómo. Por eso se pone atención en aspectos varios, ya sea para adiestrar en cuanto a etiqueta o para establecer reglas de urbanidad y del arte de trinchar. En ellos se ve un seguimiento puntual de la cocina europea.

Las propuestas de la cocina mexicana eran pocas todavía porque se trataba de enseñarle cocina europea “al pueblo” para pulirlo, a partir de las palabras de José María Luis Mora, en el sentido de pretender hacer de México un país europeo. Con estos manuales, los mexicanos entrarían a los terrenos de la gastronomía, a la que de inmediato se le dieron varias acepciones: desde comer bien y saber preparar comida fastuosa, hasta convertirse en sinónimo de alejamiento de la tradición y de los entornos caseros, o incluso establecer el máximo punto de la cocina artística hecha para personas que no tenían otra finalidad más que participar de los placeres de la mesa y no la urgencia de alimentarse por el simple y mundano hecho de sentir hambre.

Estos recetarios europeizantes insistieron en cómo presentar platillos, cómo poner una mesa y comportarse en ella; se ocuparon de los tiempos de los menús, de cómo repartir las porciones, todo esto a través de la palabra, pero también por medio de la imagen, principalmente de la litografía.

El México de la primera mitad del siglo XIX se ha señalado como territorio de una historia muy conflictiva con sus intentos de reconquista, varias invasiones y su constante inestabilidad. Fue difícil para los mexicanos de esa época asumir su cocina. Tal vez por eso fueron pocos los recetarios editados en

esa primera mitad del siglo. Sin embargo, se complementaron con los de la segunda. Hay que decir que la mayoría son anónimos. Unos estaban dedicados a las señoritas, otros a las amas de casa, pero sus promotores eran los señores. Allí, además, llama la atención que las mujeres no actuaban como autoras, sino que se trataba de cocina de hombres. Existen algunos recetarios escritos por mujeres, pero son libros de cocina personales al estilo de los del siglo XVIII. Algunos recetarios editados les dan crédito a mujeres como compiladoras de recetas, pero no sería hasta finales del siglo XIX cuando aparecerían como autoras. Tal fue el caso de Vicenta T. de Rubio y María Antonia Gutiérrez.

Las obras que más circularon fueron *El cocinero mexicano* de 1831; el *Manual del cocinero y cocinera*, tomado del periódico literario *La Risa*, de 1849; el *Manual del cocinero dedicado a las señoritas mexicanas* de 1856; el *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, que cubrió la segunda mitad del siglo XIX, y *La cocinera poblana* y *El libro de las familias* de 1872. Todas fueron básicamente obras masculinas. *El libro de las familias*, por ejemplo, es un documento de larga duración y es importante porque intenta revalorar la cocina mexicana. Fracasa, sin embargo, por la apertura del porfiriato a los capitales extranjeros, cuyo grupo —esa élite blanca y refinada— haría lo mismo con la cocina extranjera. La cocina mexicana de maíz y chile no encontraría una buena acogida entre ellos. No le fue bien debido a la aspiración de mundo que fue la moda de su tiempo: comer nopales, tamales o huitlacoche era “para el pueblo”.

Por otro lado, estos documentos hablan indirectamente de la educación de las mujeres. Se necesitaba saber leer para entenderlos. También señalan las transformaciones y el auge que tuvieron las editoriales, ya que este tipo de libros fueron de gran tiraje. En México no sucedió lo que en Francia e Inglate-

rra. Allí, los cocineros famosos hicieron recetarios para la gente humilde con el fin de que se educara y comiera más o menos bien, para que rindiera en el trabajo, según lo requerido por la Revolución industrial.

En México, los recetarios fueron puestos a disposición del que pudiera adquirirlos, supiera leer y contara con un conocimiento culinario para seguir las recetas. En consecuencia, las referencias a la cocina popular —aquella más inclinada a la tradición indígena— se tienen que buscar sobre todo en fuentes literarias y crónicas de viaje. Si leemos a Guillermo Prieto, a *madame* Calderón de la Barca, a Alexander von Humboldt, a Paula Kolonitz —dama de compañía de Carlota— y a Manuel Payno, entre otros, se verá que tenían una particular inclinación por registrar la cocina popular: allí están las enchiladas, los moles, los pipianes y los tacos, que pertenecían y estaban en los terrenos de la gente pobre.

Así, el modelo de recetario europeo, hasta cierto punto sintético, se rompió ya por su carácter de imitación, ya por la pretensión de imponer un tipo ajeno de cocina. Todavía en 1894, el poeta Manuel Gutiérrez Nájera solía decir que él y sus compañeros de la revista *Azul*, destacados porfiristas, eran almas francesas nacidas por accidente en México, con lo cual asumía el deseo de la élite de entrelazarse con Europa y desligarse de México. Y una de las ligas era, desde luego, la comida.

Esta situación se derrumbó con el movimiento revolucionario de 1910, pues a su término surgió una tendencia nacionalista para revalorar las expresiones populares de México.

Como es sabido, Manuel Gamio, a la voz de *Forjando patria*, hizo una invitación para que se fuera delineando la identidad mexicana. José Vasconcelos, como primer secretario de Educación Pública, llevó la educación a rincones apartados del país y la comida mexicana empezó a desempeñar un papel impor-

tante. Precisamente de la Secretaría de Educación Pública surgió un grupo de maestras que enseñaron cocina popular y casera desde la segunda década del siglo XX. Ana María Hernández, Clementina Cerrillo y Elena Torres pugnaron por que las mujeres aprendieran bien la cocina mexicana. Primero centraron su atención en la mujer en general, y después en las obreras y campesinas. La escritura y la publicación de sus obras vislumbraron las primeras propuestas feministas en el campo culinario.

Poco antes de esa época, el maestro de cocina español Alejandro Pardo dio un reconocimiento a la cocina mexicana. En 1917, este chef fue uno de los primeros cocineros con preparación, academia de alta cocina y obra escrita, que valoró ciertos aspectos de la cocina mexicana en su libro *Los 30 menús del mes*. En él sugirió que la cocina mexicana bien hecha podía “lucir”.

Para finales de los años veinte se comenzaron a editar recetarios de cocina mexicana como los de Concepción O. viuda de Rivera y María Ibarrola de Salceda, *La cocina, las recetas más sencillas y fáciles de llevarse a la práctica arregladas a las costumbres mexicanas* y *Moderno recetario de cocina mexicana*, respectivamente, donde podía encontrarse una veta de esta cocina nacional, que después de mucho tiempo se aceptó como tal.

La formación del concepto de “cocina mexicana” como cocina nacional fue a la par del surgimiento del México moderno. Con las instituciones y las propuestas de algunos intelectuales, la cocina mexicana fue creciendo. Al llegar a los años cuarenta —“esa década maravillosa en la que México brilla con luz propia”— la cocina mexicana formaría parte de su carrera ascendente.

En los cuarenta surgieron personajes que darían a la cocina mexicana un rostro propio. Tal fue el caso de Josefina Velázquez de León, que por medio de su academia, sus recetarios y su editorial

formó una colección de documentos —cien, dicen algunos autores— dedicados a la cocina. Prácticamente abarcó todos los vericuetos de la cocina nacional. Hizo hasta lo imposible para que México se distinguiera por una cocina grandiosa, de la cual ella se sentía y era en gran parte autora y responsable. Ya se habían hecho intentos al respecto en recetarios como el de María A. de Carbia, conocida como *Marichú*. Pero a Josefina Velázquez de León se le debe la primera obra de cocina regional que, en 1946, puso gran parte de la cocina regional de todos los estados y territorios en un solo tomo.

Con esto se activó la producción de recetarios. Algunos de los más famosos fueron el *Diccionario de cocina* de Agustín Aragón y Leyva, en tres tomos, y la *Enciclopedia del hogar* del periódico *Excelsior*, que sería una de las fuentes más importantes y cruciales para entender la cocina en la década de los cuarenta. En los estratos populares, los recetarios de marca, como los del aceite *Conquistador*, los de la revista *La Familia* y el almanaque *Dulce* aparecieron y circularon por varias décadas con el fin de apuntalar una parte de la cocina mexicana de los sectores populares. Las empresas comerciales difundieron elementos centrales de la cocina mexicana, pues la identificaron como uno de “los rasgos de identidad de los mexicanos”.

En la década de los sesenta se puso, curiosamente, una mayor atención en las culturas culinarias prehispánicas. Por ejemplo, en los congresos de americanistas —uno de ellos organizado en la ciudad de México— y en las obras de Eusebio Dávalos Hurtado se habló de la comida entre los pueblos prehispánicos. En ellos se revaloró el consumo de los insectos como parte importante de la cocina mexicana. Esta aportación dio como resultado que en los restaurantes de comida mexicana se promovieran platicos como gusanos de maguey, jumiles y chapulines, que terminaron identifica-

dos como “cocina exótica mexicana” y auténticos *delicatessen*.

Importantes apologistas de la cocina mexicana escribieron obras de alabanza y homenaje haciendo un seguimiento de lo planteado en los cincuenta por Alfonso Reyes, Manuel Toussaint y Manuel B. Trens sobre la necesidad de hacer historias de la cocina mexicana. Quizá el más sobresaliente de ellos fue Salvador Novo, cuyo libro *Cocina mexi-*



cana o historia gastronómica de la ciudad de México se volvió de inmediato un clásico. Hoy sabemos que las reseñas de este cronista no son tan exclusivas de la capital y que algunas de sus apreciaciones, después de más de 30 años, ya están superadas. Otra fue la maestra Virginia Rodríguez Rivera, que se destacó por su trabajo de campo y recolección de recetas para dar vida al libro *Historia de la comida en el México antiguo y moderno*. Y habría que mencionar también la obra de Amando Farga, *Historia de la comida en México*, que tiene elementos turísticos y se publicó justamente entre las olimpiadas del 68 y el mundial de fútbol del 70.

El turismo fue, en parte, responsable, en un tiempo corto, de la aparición de un gran número de restaurantes y

de una infraestructura turística que hizo de la cocina mexicana uno de sus grandes pilares. Tan importante fue la cocina mexicana que la *Enciclopedia de México* dedicó un apartado a sus logros particulares. Los aspectos turísticos le dieron una cara internacional e incluso se empezaron a escribir obras en inglés para su mejor difusión, al tiempo que aparecieron revistas especializadas como la inefable *Selecciones gastronómicas*.

Aunque estos movimientos y avances se dieron en forma acelerada, todavía no se logró que la cocina mexicana fuera un símbolo que nos identificara en el extranjero. Fue necesario esperar a que el *Larousse Gastronomique* la incluyera al final de los setenta y que en los años ochenta finalmente entrara en una etapa muy significativa, ahora sí asumiendo las características culturales que la distinguen. Entonces la cocina mexicana se lanzó al mundo.

En esa década se obtuvo por primera vez una visión crítica de la historia de la cocina mexicana, porque anteriormente se había dado preferencia a las producciones de homenaje.

Obras sobre la cocina mexicana como *Entre gula y templanza*, de Sonia Corcuera, llamaron poderosamente la atención por ser de las primeras en su género, pues descansaban en una investigación seria y buscaban más entender que rendir tributo a la cocina mexicana.

Ésta fue incorporando poco a poco nuevos elementos. Por ejemplo, el pan fue una de esas incorporaciones tardías. Tuvo escuetas menciones en los cuarenta, se le puso cierta atención en la *Enciclopedia de México* en los setenta y, sin embargo, no sería hasta los ochenta cuando se le consideraría como parte importante de la cocina mexicana y cuando los panaderos serían vistos como verdaderos artistas. También en aquellos años se publicaron obras



abarcadoras que disertaban sobre la cocina mexicana en la historia, como el *Atlas cultural de México. Gastronomía, El universo de la cocina mexicana*, y en el terreno de la cocina práctica, *The Taste of Mexico*, libros que, por cierto, contaron con un aparato visual muy elaborado y vistoso.

Conforme avanzaron los años noventa, se promovieron obras como la serie *La cocina mexicana a través de los siglos*, en la que se hace una revaloración y revisión del proceso histórico de la alimentación. También se puso atención a nuestras viejas raíces en la colección *Recetarios indígenas y populares de México*, compuesta de 50 números. Pero

muchos libros de los años noventa tienen una propuesta lineal, es decir, sugieren que la cocina mexicana siempre ha sido bien vista y apreciada por todos. No creo que sea el caso. A la cocina mexicana se le puede comparar con una persona modesta que se fue encumbrado hasta llegar a ser importante.

La cocina mexicana, así, es mucho más que la unión de dos vertientes. Se trata de un fenómeno cultural de amplias dimensiones, en el que se aprecian múltiples aspectos y, sobre todo, posiciones ya en contra de lo nacional, ya ensalzadoras de lo mexicano, pero al final de cuentas se trata de un factor fundamental de identidad en este país. ●

REFERENCIAS

- Ávila Hernández, Dolores et al., *Atlas cultural de México. Gastronomía*, SEP/INAH/Planeta, México, 1988.
- Cocina mexicana a través de los siglos, La, Clio, México, 1996, 10 vols.
- Corcuera, Sonia, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, UNAM, México, 1981.
- Enciclopedia del hogar. Recetario de cocina Excelsior*, Talleres Tipográficos de la Cooperativa Excelsior, México, 1944, 8 ts.
- Francatelli, Charles Elmhé, *A Plain Cookery Book for the Working Class*, Scholar Press, Londres, 1852.
- Juárez López, José Luis, *La lenta emergencia de la cocina mexicana. Ambigüedades criollas 1750-1800*, Miguel Ángel Porrúa, México, 2000.
- Montagné, Prosper, *Larousse Gastronomique*, The Hamlyn Publishing Group, Inglaterra, 1988.
- Novo, Salvador, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*, Porrúa, México, 1967.
- Pardo, Alejandro, *Los 30 menús del mes: edición facsimilar*, Noriega Editores, México, 1998.
- Ramírez Mar, Marina, *Recetario nahua del norte de Veracruz*, Conaculta, México, 1999.
- Recetario de doña Dominga de Guzmán, siglo XVIII. Tesoro de la cocina mexicana*, Conaculta/Sanborns, México, 1996.
- Velázquez de León, Josefina, *Platillos regionales de la República mexicana*, Ediciones Josefina Velázquez de León, México, 1946.