

DE MOLES, PULQUES, DULCES Y BISTECES: LA COMIDA EN LA CIUDAD DE MÉXICO DURANTE EL SIGLO XIX

ROXANA ELVRIDGE-THOMAS*

Para Daniel Santillana

Cocinar y comer son prácticas recurrentes en la vida cotidiana. Cuando llevamos a cabo el acto de alimentarnos, también nos estamos sensibilizando ante los fenómenos y procesos involucrados alrededor de la mesa. Comer no sólo es saciar necesidades fisiológicas, también entran en juego las necesidades psicológicas, de *status*, de pertenencia, de identidad.

Estamos todos de acuerdo en que la alimentación, es en definitiva, un proceso vital. Si el cuerpo deja de recibir sustancias para sus procesos metabólicos como carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas y minerales, se enferma y en casos más severos, muere.

Pero también podemos considerar que estamos ante un proceso que implica producción de productos para ser procesados (cocinados, comercializados, empaquetados, distribuidos), y con esta perspectiva las actividades en torno a la mesa y al acto de alimentarse se transforman en

un fenómeno complejo que implica una gran diferencia entre el acto de alimentarse en los seres humanos y en los demás animales. Nosotros hemos refinado esa necesidad vital, la hemos transformado en todo un rito.

El comer es para nosotros un factor de unidad. En torno a nuestras conductas de mesa se puede entender a un individuo, una cultura o nación entera. Guadalupe Loeza, en su ensayo "Lo que comen los escritores", comenta: "Uno aprende mucho sobre el carácter de un ser humano con sólo ver lo que come y cómo lo come. Comer es un movimiento del alma, refleja un modo de ser".¹ Vemos, pues, que al comer hallamos unidad e identidad en torno a una mesa, conformándonos como seres humanos. Para ser más específicos, nosotros, en México, nos sentimos más ligados emocionalmente a nuestro país al degustar un taco o comer unas quesadillas con salsa picante, que cuando cantamos el Himno Nacional. La tortilla es la base alimenticia de nuestra nación, pero también implica un sentimiento de

¹ Guadalupe Loeza, "Lo que comen los escritores". *En gustos se comen géneros: Congreso Internacional Comida y Literatura*, vol. I, p. 3.

* Universidad del Claustro de Sor Juana.

pertenencia, de colectividad. Respecto a esto Oscar Sauri escribe:

La comida que da sustento a los organismos individuales es, al mismo tiempo, base de conformación de los pueblos, pues constituye uno de los elementos más tangibles entre todos los que son portadores de las identidades colectivas, esas estructuras dinámicas que nos congregan en torno a proyectos de amplio alcance. Al conjuro de los alimentos, los hombres y las mujeres trazan caminos definitivos para extraer de sí los signos básicos que evocan la memoria de sus antecesores y guían el asombro vital de los ojos que despuntan el horizonte. Tanto por sus connotaciones inmediatas como por su sentido más profundo, la comida es terreno de cruce de las vivencias más íntimas y de los misterios más apabullantes, convoca anhelos que mantienen vibrante el pulso de la existencia y refiere por contraste las arideces que la muerte depara irremediablemente.²

La comida, con sus texturas, sabores y apariencias, lleva una carga simbólica que proporciona un retrato fidedigno de un cuerpo, una cultura, un lenguaje. Es así que el comer, algo tan básico, describe cosmovisiones de toda una nación. Comer y comida son acentos fecundos que han permanecido a través de la herencia y la tradición. La alimentación que se tiene en determinado tiempo y espacio es un reflejo y a la vez una causa de cómo funciona una sociedad.

La manera en la que los seres humanos compartimos alrededor de la mesa es

también altamente significativa en las relaciones humanas, en la conformación de parejas, familias, amistades, cofradías, fraternidades, naciones.

El alimento es el inicio de nuestra rutina, nos organizamos en torno a él, se puede cerrar un negocio en una comida, se formalizan matrimonios con cenas, se da un pésame acompañado de un café y un refrigerio en un funeral (quizás por eso popularmente se diga: “Las penas con pan son menos”). En la mesa es donde el ser humano se desnuda frente a los demás y muestra su naturaleza: compartida o reservada, extrovertida o introvertida, alegre o meditante.

Matías Bruera afirma que:

Comer es un ejercicio depredativo, un acto animal y sucio, y así todos los intentos de refinamiento –desde el uso más elemental del fuego para cocinar hasta la utilización de utensilios para llevarlos a la boca lo que cocemos a través de medios y elementos industrializados– persiguen como meta el enmascaramiento del instinto de alimentarnos que poseemos en tanto seres vivos. Sublimar ese acto y convertirlo en algo social, culto, limpio y espiritual, que nos permita trascender nuestra naturaleza animal, sólo ha sido posible mediante un imaginario estético o mediante formas reguladas de comportamiento.³

El intelecto y su capacidad creativa nos han puesto por encima de lo animal. El gusto nos da posibilidad de refinarnos; es uno de los sentidos que nos ayudó no sólo a sobrevivir en tiempos arcaicos sino a crear una serie de valores: las reglas de

² Oscar Sauri, presentación de *En gustos se comen géneros: Congreso Internacional Comida y Literatura*, pp. i-ii.

³ Matías Bruera, *Meditaciones sobre el gusto: vino, alimentación y cultura*, p. 39.

etiqueta. Alrededor del gusto se construye una sociedad, una sociedad que medita.

Es de esta manera que vemos conformarse a la sociedad mexicana del siglo XIX en torno a la comida, sentada alrededor de una mesa.

José Juan Tablada, en *La feria de la vida* está muy consciente del papel fundamental que juegan la comida y sus ritos dentro de la conformación tanto de la propia identidad como de la nacional. Dice:

Perdonen los lectores esta digresión de goloso, perdónenla, porque lo que un pueblo come, sus viandas y sus frutos nacionales no son cosa trivial, sino importantísima... La cocina de un pueblo es uno de los factores más poderosos del patriotismo. En el destierro o en la simple ausencia de la tierra natal, recordar los sabrosos manjares del terruño, es uno de los mayores tormentos... Créanmelo, la nostalgia del paladar, hace sufrir tanto como la de la naturaleza.⁴

Es la anterior, la confesión de un hijo de este siglo convulso, caótico y pleno, en el cual nuestro país pasó por invasiones, guerras, reestructuraciones, y sus habitantes vivieron apasionadamente estos cambios, adaptándose asombrosamente a todos ellos.

Así como la gente se adecuó a los constantes vaivenes a los que le arrojaba la historia, también lo hizo su cocina, la cual, por una parte, reforzó su identidad en torno a platillos emblemáticos como el mole y, por otra, asimiló y adaptó a sus propios gustos las tradiciones gastronómicas de quienes invadieron sucesivamente nuestro país, así como de quienes llegaron como inmigrantes al mismo.

⁴ José Juan Tablada, *La feria de la vida*, pp. 53-54.

Tenemos como ejemplo los pastes de Hidalgo, los quesos de Chipilo y la bienvenida gustosa que se dio a la cocina francesa y a los “bisteces” y “rosbifes” traídos por los norteamericanos.

Pero acerquémonos a los fogones del siglo XIX y sentémonos a las mesas de esos hombres y mujeres que nos precedieron en el tiempo. Para ello, nos valdremos de algunas obras literarias que describen con fruición estos actos.

Comencemos con las rutinas diarias y preguntándonos, ¿cuántas veces se comía, a qué hora y qué alimentos se consumían? Una respuesta la ofrece Guillermo Prieto, quien en *Memorias de mis tiempos (1828-1853)*, ofrece un retablo de las viandas y sus momentos. Clementina Díaz y de Ovando sintetiza el sentir de Prieto de la siguiente manera:

Los mexicanos que tenían la fortuna de comer tres veces al día al despertar tomaban chocolate en agua o en leche,⁵ atole engalanado con tostadas y molletes, bizcochos, tamalitos cernidos.

A las diez de la mañana almorzaban asado de carnero, o de pollo, rabo de mestiza, manchamanteles, adobo o estofado, alguno de los muchos moles o de las tortas del amplio saber y entender de la cocinera y, desde luego, frijoles.⁶ La comida era a la una o dos de la tarde. Se componía de caldo, sopas de arroz o de fideos, tortilla, puchero. O guisados como pollo en almendrado, torta cuajada, patas en cuñete, o guajolotes rellenos y deshuesados, obras de arte de las cocineras de la alta escuela.

⁵ Prieto se refiere al chocolate de tres tantos: uno de canela, uno de azúcar y uno de cacao desleído en agua o leche, también acompañado de huesitos de manteca, hojuelas o bizcochos de maíz.

⁶ Todo ello acompañado de un fresco pulque.

Como tentempié, entre las cuatro y cinco de la tarde, no estaba por demás un chocolate. A las diez de la noche la cena: asado con ensalada o mole de pecho.

Para un día de santo, ése en que se echa la casa por la ventana, en que no se repara en gastos, el plato favorito era la olla podrida con su abundancia de diferentes carnes y verduras, a las que Prieto ponderaba como el fandango, el cataclismo gastronómico.

Si la olla podrida era un plato excepcional, lo maravilloso, las exquisiteces venían a ser los postres: ensolerados, cocada, cubiletos, huevos reales, zocostles rellenos de coco; zapote batido con canela y vino tiritito, la garapiña.

Para tranquilizar el estómago después de tan opípara comida acompañada de vino cascarrón (bronco) o sangría, se bebía té de salvia, muiltle, cedrón o yerbabuena.⁷

Por su parte, Manuel Payno en *Los bandidos de Río Frío*, nos habla detalladamente de las comidas que hacía un hacendado que vivía en la ciudad de México:

Don Pedro Martín de Oñate no bien abría los ojos a las cinco de la mañana iniciaba su ejercicio gastronómico: un chocolate bien espeso con un estribo o rosca. A las diez en punto el almuerzo: arroz blanco, lomito de carnero asado, un molito, frijoles bien refritos y un vaso de pulque. A las tres y media de la tarde la comida: caldo con limón y chivitos verdes, sopas de fideo o de pan que mezclaba en un plato, puchero con su calabacete de castilla, albóndigas, torta de zanahoria u otro guisado, y fruta comprada en

el mercado de “El Volador”: naranjas, limas, plátanos, manzanas. A las seis, chocolate y a las once la cena.

En días especiales no faltaba el puchero con gallinas enteras, jamón, trozos de ternera, garbanzos y todas las verduras posibles.⁸

Payno también nos deleita con los guisos de la clase baja, aquéllos que cocinaba con maestría la frutera Cecilia: huevos con longaniza fresca de Toluca, aderezados con rajas de chile verde, chícharos tiernos, rebanadas de aguacate y tomate. Huevos que se saboreaban con tortillas recién salidas del comal y con el rico neutle, mejor, si era curado.

Y así, Payno nos sitúa en el centro de creación de estos manjares: las mujeres. Ellas eran las que preparaban o mandaban preparar a la servidumbre –siempre bajo sus vigilantes ojos y exigentes paladares– estos atracones diarios. Y sí, ellas también tenían su propia rutina diaria, que giraba en torno a la comida.

Después del almuerzo, las señoras partían a hacer sus visitas a familiares y amigas. Eran recibidas con licores dulces como el jerez, así como con algunas pastas y panecillos como las puchas, los rodeos y los mostachones.

Mientras tanto, habían dejado instrucciones precisas para llevar a cabo las actividades de cocina en su ausencia. Al respecto, nos habla María Cristina Suárez y Farías:

Y como en la cocina la actividad nunca cesaba, [después del almuerzo] se iniciaba la preparación de la comida principal. Ya desde temprana hora, la

⁷ Clementina Díaz y de Ovando, “Guillermo Prieto y Manuel Payno, gastrónomos literarios” de *En gustos se comen géneros: Congreso Internacional Comida y Literatura III*, 2003, pp. 539-540.

⁸ *Ibid.*, p. 544.

cocinera y alguna de sus ayudantes habían regresado del mercado. En enormes canastas se cargaba todo lo necesario: jitomates, cebollas, verduras y condimentos, la carne y los pollos frescos, chiles de todos colores y granos como el maíz. La mayor parte de las verduras se producían en el sur del Valle de México, en las chinampas de Xochimilco; los nahuas cultivaban toda clase de hortalizas que se traían de la ciudad en trajineras surcando alguno de los canales principales, como el de la Viga o el de Santa Anita. Para la dulcería se compraba harina, azúcar, miel, piloncillo, huevos, nueces, piñones, pasitas y almendras. Los mercados eran también lugares de encuentro de comadres y amistades y de intercambio de información.⁹

Regresaban las damas a sus domicilios para regir la comida familiar y supervisar los trabajos de cocina para la merienda y la cena. Les daba también tiempo de arreglarse para, como toda buena ama de casa decimonónica, dirigir el rosario, al que algunas veces acudía sólo la familia y en otras ocasiones, llegaban otros parientes y amigos para disfrutar después de su compañía.

Por supuesto, para gozar mejor de la plática en compañía familiar o amistosa, nada mejor que el delicioso chocolate, acompañado de pan dulce recién hecho, se enviaba a comprarlo a alguna de las más jóvenes asistentes de cocina (de ahí aquel famoso dicho: “¿A qué hora vas por el pan?”) pues muchas veces los jóvenes pretendientes de la época aprovechaban para acompañar a las enviadas.

⁹ María Cristina Suárez y Farías, “El siglo XIX en la gastronomía mexicana”, en *México en el Tiempo*, pp. 23-24.

Pero se preguntarán ustedes conmigo, queridos lectores, lo mismo que pregunta y responde Rafael Castellano en su delicioso libro-recetario *La cocina romántica*:

Lo que sigue siendo un enigma es el porqué de sus siluetas esbeltas, sus gráciles abdómenes, su soma evanescente dentro de la moda joven. Entonces no se hacía *jogging*, se hacían visitas. A pie se iba una –con niños o sin ellos– [a la calle] (...) Llevaba la bisabuela traje de faya verde botella y raso color marfil con dibujos Pompadour, adornos de encaje bretón, fleco de los mismos colores del traje y botones de acero fino con dibujos esmaltados. El corpiño largo, abierto sobre un chaleco de faya, mangas largas adornadas de encaje y de una triple cartera de seda lisa. La falda era de cola, guarnecida en la parte inferior con volante rizado. Y la sobrefalda de raso, recogida muy ligeramente por detrás y guarnecida por delante con un fleco puesto en el borde inferior del delantal, y dos faldas plegadas de faya adornadas también con un fleco. Las dos bandas se cruzaban al sesgo, de derecha a izquierda, yendo a terminarse por debajo del paño de detrás, el cual iba adornado por un lado de cocas con cintas flotantes, y por el otro con solapas de seda lisa. Caminar por las calles con todo aquello, sin contar el sombrero y la complicada corsetería infraestructural, era toda una sauna. Uno se lo explica todo.¹⁰

Por supuesto que con toda aquella arquitectura de tela encima, nuestras adorables antepasadas que iban “desde las puertas de la Sorpresa hasta la esquina del

¹⁰ Rafael Castellano, *La cocina romántica*, 1985, pp. 82-83.

Jockey Club”, como tan bien nos lo cuenta Manuel Gutiérrez Nájera en su “Duquesa Job”, adelgazaban en un solo paseo la enorme ingesta de ese día.

Y hablando del delicioso poema, me permitiré citar algunos fragmentos en donde podemos observar esos paseos por la ciudad de México, alguna alusión a la moda de ese tiempo (el poema fue escrito en 1884), y algunos datos en torno a la comida, la bebida y sus rituales:

En dulce charla de sobremesa,
mientras devoro fresa tras fresa,
y abajo ronca tu perro Bob,
te haré el retrato de la duquesa
que adora a veces al duque Job.
(...)

Mi duquesita, la que me adora,
no tiene humos de gran señora:
es la griseta de Paul de Kock.
No baila Boston, y desconoce
de las carreras el alto goce
y los placeres del five o'clock.
(...)

Si pisa alfombras, no es en su casa;
si por Plateros alegre pasa
y la saluda madam Marnat,
no es, sin disputa, porque la vista,
sí porque a casa de otra modista
desde temprano rápida va.
(...)

Desde las puertas de la Sorpresa
hasta la esquina del Jockey Club,
no hay española, yanqui o francesa,
ni más bonita ni más traviesa
que la duquesa del duque Job.

¡Cómo resuena su taconeo
en las baldosas! ¡Con qué meneo
luce su talle de tentación!
¡Con qué airecito de aristocracia
mira a los hombres, y con qué gracia
frunce los labios —¡Mimí Pinsón!

Si alguien la alcanza, si la requiebra,
ella, ligera como una cebrá,
sigue camino del almacén;
pero, ¡ay del tuno si alarga el brazo!
¡Nadie se salva del sombrillazo
que le descarga sobre la sien!

¡No hay en el mundo mujer más linda!
Pie de andaluza, boca de guinda,
sprint rociado de Veuve Clicquot,
talle de avispa, cutis de ala,
ojos traviosos de colegiala
como los ojos de Louise Theo.

Ágil, nerviosa, blanca, delgada,
media de seda bien restirada,
gola de encaje, corsé de crac,
nariz pequeña, garbosa, cuca,
y palpitantes sobre la nuca
rizos tan rubios como el coñac.
(...)

¡Ah! Tú no has visto cuando se peina,
sobre sus hombros de rosa reina
caer los rizos en profusión.
Tú no has oído qué alegre canta,
mientras sus brazos y su garganta
de fresca espuma cubre el jabón.

Y los domingos, ¡con qué alegría!,
oye en su lecho bullir el día
¡y hasta las nueve quieta se está!
¡Cuál se acurruca la perezosa
bajo la colcha color de rosa,
mientras a misa la criada va!

(...)
Toco; se viste; me abre; almorzamos;
con apetito los dos tomamos
un par de huevos y un buen beefsteak,
media botella de rico vino,
y en coche, juntos, vamos camino
del pintoresco Chapultepec.¹¹

¹¹ Manuel Gutiérrez Nájera, *Poesía Completa*, pp. 200-202.

Gutiérrez Nájera nos presenta un vivo retrato de costumbres decimonónicas en este poema. Comienza platicándonos justamente en una “dulce charla de sobremesa”, llegado ya el final de los postes, sobre la mujer que “adora a veces”. Vemos ya la costumbre de alargar la comida “picando” frutas, bebiendo café o algún licor y sazonando el momento con animadas conversaciones. Observamos también, en la segunda estancia, la nueva costumbre, introducida desde Inglaterra, de tomar el té a las cinco. Muchas señoras de alta sociedad la habían adoptado alegremente y en estas reuniones se degustaba, por supuesto, té, acompañado de otras infusiones, café y chocolate como bebidas; y de pastelillos varios, los muy británicos sándwiches de pepino—mencionados juguetonamente por Wilde—, y bizcochería nacional. Desde luego, este hábito es conocido por la “duquesita”, al igual que asistir a las carreras (otra actividad extranjera).

Nos informa también de su paseo por la calle de Plateros y del alegre taconeo con que lo hace, de la manera de coquetear de las mujeres de la época y del doble uso de la sombrilla: cubre los albos rostros del sol y también propina golpes a los impertinentes.

Es muy interesante la manera en que Gutiérrez Nájera habla de la belleza de su duquesa, ya que la compara con comida o bebida de su entero agrado: guindas, champaña, cognac. Y por supuesto, continúa nuestra lista de vestimenta femenina y el elaborado peinado pleno de bucles con que las mujeres decimonónicas salían a la calle.

Y por último, nuevo guiño a la gastronomía: el almuerzo de huevos y *beefsteak*, del que hablaremos más adelante

y que tuvo amplia resonancia entre otros escritores tanto a su favor como en contra. Sólo les resta el paseo de domingo: a Chapultepec.

Vemos entonces cómo se refleja en la poesía de don Manuel la plácida vida cotidiana de la clase media porfiriana. Al respecto, podemos completar las referencias que combinan recreo y gastronomía con lo escrito por María Cristina Suárez y Farías:

Al amparo de don Porfirio, se vivía igualmente una intensa vida nocturna, así, en esta época empiezan a proliferar los cafés: el de la Concordia, el del Cazador, situado en la esquina de Plateros y Portal de Mercaderes, el Colón, el Veroly en las calles del Coliseo Viejo y Coliseo Nuevo, el Café del Sur en donde se reunían actores y bailarinas o el del Águila de Oro, sitio elegido por los que preferían los temas políticos y en el que eran famosos los “fósforos” o “fosforitos”, hechos de café y aguardiente en partes iguales. A estos lugares acudía la gente, antes o después de la salida de la Opera o del Teatro Principal y a los mismos los señores invitaban a las tiples. Por las tardes, los cafés estaban llenos de señoras, de señoritas y jóvenes «lagartijos» que echaban novio bajo la mirada vigilante de las mamás o de las chaperonas. Por ellos se paseaba toda la sociedad y eran los lugares adecuados para ver y dejarse ver, ahí se tejían historias y se hacían y deshacían honras. En los cafés se tomaba, desde luego, café, que apenas empezaba a acostumbrarse, se bebían licores, así como nieves de frutas y sorbetes de sabores. Como la pastelería francesa ya había sentado sus reales, no podía faltar un platón pletórico de *écclaires*

y croissants o los deliciosos bocados de dama.¹²

Por supuesto que estaban también los otros cafés, donde dejaban pasar las horas vespertinas los varones, charlando sobre los últimos acontecimientos políticos, la belleza de la tiple de moda o el último poema de algún amigo. O tal vez enfrascados en algún debate de ajedrez. En esos recintos, los caballeros eran acompañados por cafés, en efecto, pero principalmente por diversos licores, de entre los que destacaba el ajenjo, con su amargura y voluptuosidad muy a tono con el siglo. Y aquí nos lleva nuevamente Gutiérrez Nájera a la vida cotidiana, masculina, de los cafés, con el bello poema al ajenjo titulado "El hada verde":

iEn tus abismos, negros y rojos,
fiebre implacable mi alma se pierde,
y en tus abismos miro los ojos,
los verdes ojos del hada verde!

Es nuestra musa glauca y sombría,
la copa rompe, la lira quiebra,
y a nuestro cuello se enrosca impía
como culebra!

Llega y nos dice: —¡Soy el olvido,
yo tus dolores aliviaré!
Y entre sus brazos, siempre dormido,
yace Musset.

iOh, musa verde! Tú la que flotas
en nuestras vidas enardecidas,
tú la que absorbes, tú la que agotas
almas y vidas.

En las pupilas concupiscencia;
juego en la mesa donde se pierde
con el dinero, vida y conciencia,

en nuestras copas, eres demencia
¡oh, musa verde!

Son ojos verdes los que buscamos,
verde el tapete donde jugué,
verdes absintios los que apuramos,
y verde el sauce que colocamos
en tu sepulcro, pobre Musset.¹³

Estamos ante la dulce y desmayada decadencia heredada de Francia, ante la sima en la que sumerge a sus devotos el ajenjo, la otra cara de los cafés decimonónicos de la ciudad de México.

Y ya que estamos en compañía de escritores e intelectuales, adentrémonos con ellos en sus tertulias, las cuales estaban también rociadas con muy diversas bebidas y robustecidas con todo tipo de manjares.

Alejandro Rivas Velásquez nos habla de las Veladas Literarias que se celebraron en la ciudad de México entre noviembre de 1867 y abril de 1868,¹⁴ y nos da cuenta de las comilonas en que resultaba aquello, por más que buscaran la austeridad. Apunta Rivas Velásquez:

Estas Veladas fueron el primer intento de Ignacio Manuel Altamirano por lograr la concordia entre los escritores nacionales. Aunque en realidad, aparte de divergencias poéticas y políticas, en ellas pronto comenzaron a manifestarse otro tipo de diferencias; por ejemplo, se fue haciendo importante el tema de los banquetes que se daban al término de las reuniones, los cuales llegaron a ser motivo de constante preocupación por parte de algunos de sus miembros.

¹³ Gutiérrez Nájera, *op. cit.*, pp. 262-263.

¹⁴ Alejandro Rivas Velásquez, "La frugalidad en las veladas literarias", en *En gustos se comen géneros: Congreso Internacional Comida y Literatura III*, pp. 549-561.

¹² Suárez y Farias, *op. cit.*, s/p.

bros pues, al parecer, amenazaban el sentimiento de austeridad e igualdad que era necesario conservar entre los escritores.¹⁵

La primera de estas Veladas fue celebrada en casa del poeta Luis G. Ortiz a fines de 1867. En ella se leyó *Los misioneros de amor*, comedia de Enrique Olavarría y Ferrari. Asistieron a la misma, entre otros, José Tomás de Cuéllar, Ignacio Manuel Altamirano y Manuel Pardo. Posteriormente, los asistentes pudieron degustar diversos dulces y pasteles, acompañados de vino y ponche.

La segunda de estas Veladas fue en casa de Altamirano. En ella fue más intensa la actividad literaria, con poemas de Prieto y Riva Palacio y la lectura del *Atoyac* de Altamirano, y de *Los árboles* de Cuéllar. En el ámbito culinario, nuestros escritores se volvieron a solazar con todo tipo de vinos y licores –incluida la champaña– y deliciosos pasteles y dulces.

La tercera Velada rayó en el exceso. Se llevó a cabo en casa de Agustín Lozano, quien no era escritor, pero sí muy acaudalado y ofreció a sus invitados todo tipo de manjares, postres y vinos, acompañados de una orquesta que animó el evento. Tanta abundancia propició las críticas de muchos de los asistentes, pero aún así las siguientes Veladas continuaron con el tono de derroche gastronómico que, en verdad, contrastaba severamente con la condición económica de muchos de los participantes. A todo esto, se sumó la molestia de soportar a los asistentes que comenzaron a sumarse por el sólo hecho de degustar las viandas

ofrecidas sin tener el más mínimo interés literario.

Fue hasta varias reuniones después que se enmendó esta situación. La Velada fue organizada por Ignacio Ramírez y Agustín Silicio, en una casa prestada en la calle de Gante. Alejandro Rivas Velásquez apunta sobre este encuentro:

En otra piecésita contigua se podía ver una mesa pequeña y limpia, pero no llevaba sobre sí más que algunas grandes tortas de pan blanco, algunas botellas de manzanilla y de cognac, y una tetera, limones, azúcar y agua.¹⁶

Después de un par de Veladas más, Altamirano, quien las había convocado en un principio, puso fin a esta práctica. El resultado que perseguía con ellas se había cumplido y los literatos mexicanos se conocían y habían reactivado sus actividades en cuanto a la escritura. En relación a las jóvenes voces, se habían dado a conocer varias de ellas, como la de Justo Sierra o Juan de Dios Peza.

Altamirano decidió cambiar el lugar de reunión de las mesas a una publicación y así nació la revista *El Renacimiento* (publicada en 1869), la cual llegó a ser un manjar para el intelecto.

Vemos de qué manera la comida, como parte de la vida cotidiana, constituyó un tema importante para la literatura y los escritores mexicanos del siglo XIX. Algunos alimentos causaron entre ellos polémica, como los “rosbifes” y los “bisteces”, llegados de la mano de los norteamericanos. Algunos escritores e intelectuales se lamentaban de la asimilación de alimentos tan bárbaros, como Payno; otros,

¹⁵ *Ibid*, p. 551.

¹⁶ *Ibid*, p. 560.

como ya lo vimos con Gutiérrez Nájera, acogieron con alegría estas novedades culinarias, e incluso estas extranjerías hicieron su aparición en diversos recetarios personales de la época.¹⁷

Otro elemento fundamental dentro de los cambios gastronómicos sufridos por la sociedad mexicana decimonónica fue el auge de la cocina francesa. Ya se mencionaron los cafés afrancesados y sus golosinas. Fueron abiertos también varios restaurantes atendidos por auténticos chefs franceses que ofrecían una gran variedad de platillos cuyos sabores y nombres seducían a las clases altas mexicanas, cuyos miembros acudían a degustar y, sobre todo, a ser vistos en estos nuevos recintos que simbolizaban para ellos el lujo, la modernidad y el cosmopolitismo. Hubo incluso quienes prescindieron de las cocineras nacionales para contratar un chef galo para preparar los alimentos diarios.

Por supuesto que también proliferaron las fondas,¹⁸ donde tanto la clase media como la baja gozaban de la cocina mexicana de enorme tradición y sincretismo; así como las pulquerías donde, además de la espesa bebida, se podía degustar la comida típica. No debemos olvidar a los siempre presentes vendedores callejeros de comida, como la tamalera, los dulceros o la hoy extinta chiera que tanto placer causaba a la vista y al paladar con su refrescante mercancía. De todas estas comidas nos dan cuenta en

sus deliciosas crónicas José Juan Tablada¹⁹ y Guillermo Prieto.²⁰

Pero, sin duda, el platillo ante quien todos los habitantes de México se rendían era el mole, símbolo de identidad nacional y liga entre los distintos estratos sociales. Sabemos que el mole, en su modalidad amplia de salsa que combinaba distintos chiles y especias para bañar con ella carnes o vegetales, data de la época prehispánica; que sor Andrea de la Cruz, monja poblana, fue la inventora “oficial” del guiso para dar la bienvenida al virrey conde de Mancera. Pero tomó la forma definitiva con chocolate, guajolote y ajonjolí tostado hasta los diversos recetarios del siglo XIX y también su auge como la comida festiva en todos los niveles sociales. Esto se demuestra con la deliciosa “Charla dominguera” de Prieto-Fidel, publicada en la *Revista Universal* el 18 de julio de 1875, donde nos describe, precisamente, una fiesta familiar con el mole como centro gravitacional en el que confluyen todos los apetitos:

En el comedor ardía el entusiasmo; en grandes vasos de cristal que descollaban en el centro de la mesa, brindaba sus dulzuras el pulque de piña, la Isabel dormida, la chicha color de ópalo, y el alabastrino pulque de almendra, sin que faltasen las botellas de vino cascarrón, catalán y licores.

Sirviese en aquella mesa riquísimo jamón en vino del gusto de la concurrencia toda; disputábanle la primacía, en orondas tajadas, la vaca aprensada, fresca, con su rocío de aceite y vina-

¹⁷ Ver Rafael Castellano, *La cocina romántica*; Clementina Díaz y de Ovando y Luis Mario Schneider, *Arte Culinario Mexicano, Siglo XIX, Recetario; Formulario de la cocina mexicana. Puebla, siglo XIX*; entre otros.

¹⁸ También llamadas fignones.

¹⁹ En *La feria de la vida*.

²⁰ En *Memorias de mis tiempos (1828-1853)* y en sus “Charlas domingueras”, publicadas en *El Universal* bajo el seudónimo de “Fidel”.

gre, su despolvoreo de orégano que trascendía, y sus puntitas de perejil que la alegraban.

Y en medio del júbilo hizo su aparición el MOLE. Vino en su cazuela inmensa y a su tiempo el mole de guajolote y, desde su colocación en la mesa fue un acontecimiento. Era un tanque, un aerolito, un baluarte, una ciudadela, una plaza de toros aquella cazuela.

Al ponerse en manos del consumidor cada plato, caía sobre él en lluvia de oro, un manto de ajonjolí, que le hacía el firmamento de la gula.

[...] La sensación que produjo el mole fue inexplicable; personas hubo que se echaron a pie, esto es que comieron con los dedos, y personas que pidieron tortilla caliente, porque no se pudieron contener de honrar con todos sus adminículos al plato mexicano.²¹

Vemos de qué manera la identidad nacional del mexicano del siglo XIX estaba íntimamente ligada al mole; y que la comida en general servía no sólo como aglutinante social, sino como verdadera generadora de relaciones sentimentales y familiares, proyectos culturales y obras literarias.

Brindemos, queridos lectores, con pulque, vino, cognac, ajeno, champán o un vaso de chía y degustemos, como nuestros antepasados, de un día de copiosa comida y, si salimos bien librados, vayamos a caminar al bosque de Chapultepec, a la calle de Plateros, o a hacer el recorrido desde las puertas de la Sorpresa hasta la esquina del Jockey Club. ¡Salud! ■

²¹ Cit. por Clementina Díaz y de Ovando, *op. cit.*, pp. 540-541.

BIBLIOGRAFÍA

- Bruera, Matías. *Meditaciones sobre el gusto: vino, alimentación y cultura*. Buenos Aires, Paidós, 2005.
- Castellano, Rafael. *La cocina romántica*, Barcelona, Laia, 1985.
- Díaz y de Ovando, Clementina. "Guillermo Prieto y Manuel Payno, gastrónomos literarios" en *En gustos se comen géneros. Congreso Internacional Comida y Literatura III*, Mérida, Instituto de Cultura de Yucatán, 2003.
- _____ y Schenider, Luis Mario. *Arte Culinario Mexicano Siglo XIX. Recetario*, México, Fundación de Investigaciones Sociales, 1985.
- Fernández, Adela. *La tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas*, México, Panorama Editorial, 1997.
- Formulario de la cocina mexicana. Puebla, siglo XIX*, México, CONACULTA, 2002.
- Gutiérrez Nájera, Manuel. *Poesía Completa*, México, Premiá editora, 1979 (Colección Los libros del bicho).
- León García, María del Carmen. *El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*, México, CONACULTA, 1997.
- Loeza, Guadalupe. "Lo que comen los escritores" en *En gustos se comen géneros. Congreso Internacional Comida y Literatura I*, Mérida, Instituto de Cultura de Yucatán, 2003.
- Rivas Velásquez, Alejandro, "La frugalidad en las veladas literarias", en *En gustos se comen géneros. Congreso Internacional Comida y Literatura III*, Mérida, Instituto de Cultura de Yucatán, 2003.
- Saur, Oscar, Presentación de *En gustos se comen géneros. Congreso Internacional Comida y Literatura I*, Mérida, Instituto de Cultura de Yucatán, 2003.

Souto Mantecón, Matilde. "De la cocina a la mesa", en *Historia de la vida cotidiana en México, IV. Bienes y vivencias. El siglo XIX*, México, El Colegio de México/Fondo de Cultura Económica, 2005.

Suárez y Farías, María Cristina. "El siglo XIX en la gastronomía mexicana", en *México en el Tiempo*, Año 1, núm. 14, México. Agosto-septiembre, 1996.

Tablada, José Juan. *La feria de la vida*, México, Ediciones Botas, 1937.