

NUEVOS SABORES: GUSTO Y DISGUSTO

BEGOÑA ARTETA*

El carácter ambiguo del mexicano queda perfectamente reflejado en su hospitalidad culinaria. El anfitrión se desvivirá para halagar a su invitado extranjero, le dirá “ésta es tu casa”, lo agasajará con entusiasmo, pero no evitará servirle un plato picante como el infierno. Sólo si el extranjero sale avante podrá considerarse parte de la familia.

JORGE VOLPI

Viajar en el siglo XIX significaba, entre otras muchas cosas, aventura, riesgo, sufrir incomodidades, confrontar costumbres diferentes a las propias, y era también probar sabores completamente desconocidos. El viajero distaba mucho del turista actual al que le acondicionan todo para que no padezca ninguna molestia, en ocasiones, incluso, evitándole el trato directo con los nativos del lugar que visita, a no ser con los vendedores de artesanías o los empleados del hotel en el que se hospeda. Esto no les sucedía a los viajeros del siglo XIX por privilegiada que fuera su situación económica o social. Sus viajes no podrían compararse ni siquiera

con el actual turismo de aventura o el turismo rural más elemental. Ellos se veían obligados a aceptar lo inesperado en los caminos, tanto por los medios de transporte al uso como por las posadas y los lugares en los que tenían que pernoctar y comer, así como por las inciertas distancias que podían recorrerse con la luz del día; el éxito de su viaje dependía, no cabe duda, de su capacidad de adaptación personal al país que visitaban por diferentes motivos, en este caso, a México.

Cuando se adentraban en la antigua Nueva España, a los viajeros del siglo XIX les sorprendían sus paisajes por la gran diversidad de vegetación; los pobladores, su historia y costumbres, la política y hasta los golpes de Estado, ya que todo los sumergía en un mundo del que apenas habían oído hablar y que, casi automáticamente, los situaba en la posición del “otro”, de alguien distinto, que encuentra interesante dar a conocer a los suyos lo que en sus países de origen no se daba o acostumbraba. Llegaban a un México ya independiente de España, rico culturalmente, que les daba materia para describir muchos aspectos que les llamaban la atención, en ese su descubrimiento de lo diferente, no puede escapar

* Departamento de Humanidades, uama.

la gastronomía nacional, con sus muy variados condimentos, sabores, olores y colores.

Para nosotros es difícil imaginar lo duro que, en ocasiones, pudo ser para aquellos visitantes exponer su paladar a una gran cantidad de productos desconocidos, que formaban parte sustancial del alimento de los mexicanos, y del gusto o disgusto que podía causarles su novedoso sabor y aspecto. Es difícil imaginarlo, porque en nuestros días la gastronomía ha adquirido la categoría de arte culinario, que se divulga ampliamente por todos los medios: desde programas de televisión hasta los puestos de periódicos, los supermercados y librerías de prestigio, que ofrecen revistas y libros de recetas bellamente ilustrados y, nunca mejor dicho, para “todos los gustos y sabores” y también “para todos los bolsillos.” La globalización actual con la rapidez de los transportes, refrigeración y sobre todo, los sistemas de comercialización, nos permite contar con ingredientes que antes se conseguían solamente en sus países de origen. Así, la cocina ha pasado de ser privativa de una cierta región a no tener fronteras, a ser compartida con otros muchos pueblos, con lo que se ha extendido y enriquecido uno de los grandes placeres que puede tener el ser humano, degustar la comida preparada con un toque artesanal al que se aúna la sensibilidad del comensal dispuesto a gozarla.

A los jóvenes acostumbrados a este ir y venir de mercancías, tal vez les sea difícil creer que en los años treinta del siglo veinte, una persona que viviera en Chihuahua, por ejemplo, no hubiera probado nunca una papaya o un delicioso mango. Y, sin ir tan lejos en décadas –como voy a hablar de mi experiencia, debo

aclarar que no considero lejano lo que admito que para un joven puede ser un pasado remoto–, yo misma conocí no hace muchos años algunas frutas como el lichi, el kiwi y el maracuyá, lo que explica que estos nombres y frutas, llegadas tarde a mi vida, sigan guardando para mí su connotación de “exóticas”.

Con esta explicación que considero necesaria para mejor situarnos en el contexto social y cultural de la época, los invito a recorrer algunos lugares de nuestra geografía, con tres viajeros, ninguno de origen español, que, por distintas circunstancias, vivieron en nuestro país en la década de los años cuarenta del siglo xix, y a compartir lo que representó para su gusto, olfato y tacto el probar frutas, bebidas, dulces y platillos en ese acto tan natural de comer para vivir y que tan fácilmente puede convertirse en algo tan placentero, que raye en el ‘pecado’. Siendo la gastronomía regional tan rica y variada, tuve que limitarme a elegir los comentarios sobre lo que me parece lo más representativo de la cocina mexicana. Dejo al lector la tarea de identificar platillos y bebidas aún hoy vigentes, las formas en que se han enriquecido o transformado, o casi desaparecido.

Los viajeros seleccionados son la escocesa, Frances Erskine Inglis, mejor conocida por el título y apellido de su marido como la Marquesa Calderón de la Barca, que permaneció en México de diciembre de 1839 a enero de 1842, en su calidad de esposa del primer ministro plenipotenciario enviado por España al reiniciarse las relaciones diplomáticas entre ambos países. Los otros dos viajeros son Brantz Mayer, que desempeñó el cargo de Secretario de la Legación norteamericana de noviembre de 1841 hasta

1843, y Carl Bartholomaeus Heller, que estuvo en México de 1845 a 1848. Se trata de un botánico austriaco, que vino a estudiar y recolectar plantas de la zona sur de México.

DE LOS PLATILLOS CONDIMENTADOS A LA NATURALIDAD DE LAS FRUTAS

Empecemos con la llegada a Veracruz de los señores Calderón de la Barca. Se alojaron, con todo lujo de atenciones, en casa de un ex cónsul español y los anfitriones para agasajarlos les organizaron una cena por todo lo alto. Sin embargo, la esposa del embajador, con ese sentido del humor que impregna todo su libro, comenta:

...cocina a la española *vera-crucificada*. Probé, y esto bastó: el ajo y el aceite envolvían la carne, el pescado y las aves; servidos con pimientos y plátanos y toda clase de frutas extrañas, a las que no puedo todavía acostumbrarme.¹

El biólogo Heller también describe así una de sus primeras comidas en el hotel de Veracruz: "...una mezcla de platos ingleses, franceses y mexicanos a los que un alemán, de no ser de paladar caprichoso, sólo puede acostumbrarse poco a poco".² A Brantz Mayer, en el camino rumbo a la ciudad de México, le sirven un estofado de carnero y pescado del río que lo hace exclamar:

en mi vida he probado nada semejante a este menjurje de cebollas, tocino, ajos y chile. Por unanimidad decidimos dejar ese delicioso *bonne bouche* a nuestros sucesores españoles, a cuyos paladares sabría esa mixtura mejor que a los norteamericanos.³

Sin importar el lugar en el que se los sirvieron, los guisos, en la degustación inicial, no pasaron la prueba del paladar de nuestros visitantes.

Para compensar esa evaluación bastante negativa de sus primeras confrontaciones con sabores desconocidos, y según parece nada agradables, se encontraron con las frutas cultivadas en México. Mayer, al pasar por Jalapa, descubre "...en toda su magnificencia y profusión", las *chirimoyas* y *granaditas*. En el mercado de Córdoba, Heller también se encuentra con frutas desconocidas, y, como biólogo, enumera todas las que vio y quizá probó en un pueblo del estado de Veracruz, donde se vendían productos de tierra fría o caliente, según la temporada: "anonas, mangos, plátanos, naranjas, papayas, chirimoyas, granaditas, piñas, timbiriches, piñones, pitayas, coyoles, aguacates, cartones, cacahuates..."⁴ En su viaje por el sur, hacia Campeche, le llama la atención que las viviendas sean quintas con jardines y que las propiedades se aprovechen como huertos en donde se cultivan: "...caimitos, marañones, ciruelas, mangos, mameyes, zapotes, icacos, melones y verduras..."⁵

¹ Calderón de la Barca. *La vida en México. Durante una residencia de dos años en ese país*, p. 21.

² Carl Bartholomaeus Heller. *Viajes por México en los años 1845-1848*, p. 62.

³ Brantz Mayer. *México lo que fue y lo que es*, p. 21.

⁴ Heller, *op. cit.*, p. 81.

⁵ *Ibid.*, p. 192.

A la señora Calderón de la Barca, sin el sentido científico del alemán, pero sí con el del gusto bien desarrollado, las frutas tropicales mexicanas le parecen sencillamente exquisitas; llega a decir, incluso, que más que frutas son como postres elaborados. Al igual que los otros dos viajeros, es también en Veracruz donde saborea por primer vez unas “deliciosas *chirimoyas*”, de las que dice son: “... una especie de flan natural”. Entre otras varias frutas, también prueba *granaditas*, plátanos y *zapotes*.⁶ Más adelante señala que de estos últimos hay diferentes tipos ... “blancos y negros” y que de la misma familia son los *chicozapotes*. Al capulín le dice la cereza mexicana, describe el mango, y acaba confesando que, de todas las frutas, ella prefiere la chirimoya, el zapote blanco, la granadita y el mango, aunque reconoce que es cuestión de gustos.⁷ En cuanto a los plátanos, llama su atención el que se encuentren en todas partes y en grandes cantidades, y al respecto comenta que son “una fruta de imponderable utilidad y base alimenticia de los pobres habitantes de los climas tropicales ...su país adoptivo les conviene más que su tierra natal...” Para ella, la tuna, “...es una de las frutas más refrescantes, que hay”.⁸

PÁSELE A LO SABROSO

Y estando en México, cómo no iban a referirse a los alimentos por excelencia de la comida mexicana, los tres de origen prehispánico, como son el chile, los frijo-

les y las tortillas de maíz. En sus muy variadas combinaciones de mezclas y sabores encuentran estos tres productos en todos los lugares de la geografía mexicana que visitan. El chile o los chiles con que se elaboran las salsas –que aún en este nuestro siglo XXI nos gusta hacer probar a los extranjeros para que las gocen o las sufran–, ponían también a prueba las papilas gustativas de los visitantes del XIX, según dejan consignado.

Pero son las tortillas de maíz el alimento que más les sorprende. Los tres coinciden en señalar que constituyen la base alimenticia de las clases populares, aunque tampoco faltan en las casas de las familias de abolengo. Todos describen cómo se elaboran y con qué se condimentan, pero, quizá, lo que más les asombra es cómo les sirven para comer otros platillos, para ser luego también ingeridas. Por ejemplo, Heller describe la choza en la que estuvo en una de sus excursiones, choza que era una casa como tantas otras, y en la que dice:

...arde un fuego en torno al cual se revuelcan los niños pequeños, semidesnudos, mientras la mujer pone sus ollas con frijoles o carne y muele el maíz sobre una piedra (“metate”); esta masa está formada con las manos en una especie de galletas redondas, aplastadas y delgadas que son puestas a cocer en un platón de barro; se llaman “tortillas” y nunca deben faltarles a los mexicanos, ya que sustituyen el pan, a la cuchara, al cuchillo y al tenedor. En otro mortero de piedra, tallado toscamente, se majan pimientos españoles aquí llamados “chile” (*Capsicum Nahum*), para convertirlos en una salsa de la que el pueblo mexicano puede prescindir

⁶ Calderón de la Barca, *op. cit.*, p. 33.

⁷ *Ibid.*, p. 120.

⁸ *Ibid.*, p. 208.

tan poco como los europeos de la sal. Son capaces de comer este caldo tremendamente fuerte en cantidades increíbles, a tal grado que las frecuentes enfermedades del estómago que padece esta gente deben adscribirse sólo al excesivo uso de él.⁹

A Mayer le extraña que mucha gente coma en la calle y no en su casa, en lo que hoy llamamos puestos de comida, aunque seguramente serían entonces mucho más rudimentarios. Es tan grande su asombro, que me permite pensar que México fue pionero en la comida rápida tan en boga hoy en las ciudades modernas. Comentarios aparte, Mayer observa que los trabajadores salen de su casa, llevando en los bolsillos unos cuantos “tlacos”¹⁰ que les permiten satisfacer su apetito llegada la hora de reponer fuerzas, y le encuentra tantas ventajas a esta costumbre de comer en la calle que la propone como un buen método de economía doméstica, especialmente recomendable para los solteros. Así lo describe:

...y pagará dos o tres de ellos [tlacos] a alguna india, a cambio de las tortillas que ha menester. A unos cuantos pasos habrá otra india que sobre una cocinilla portátil tendrá una olla hirviendo con frijoles o chile. El hambriento se pondrá en cuclillas junto a la vendedora, le tenderá la tortilla extendida sobre la mano, para que ella le ponga una cucharada de chile y un pedazo de carne; luego doblará la tortilla a modo de “sandwich”, y seguirá haciendo lo mismo hasta saciar su apetito. El que sea

persona acomodada o se deje llevar de un antojo alargará un plato de arcilla, hará que le pongan frijoles, o chile con carne, y, haciendo cuchara de su tortilla, irá poco a poco comiendo el alimento, y acabará por comerse la misma cuchara.... Ni platos que lavar, ni cubiertos que limpiar. Nuestro indio suelta sus tlacos, se estira cuan largo es, a modo de despedida, se da unas palmaditas de satisfacción sobre la barriga llena, y se va a su trabajo.¹¹

También la marquesa hace referencia a la ya señalada utilidad de suplir los cuchillos y tenedores con la tortilla, y escribe:

...todos los criados de México y todo el común del pueblo, icomen con los dedos! Los más curiosos enrollan dos tortillas que les sirven de cuchillo y tenedor, y que, os lo puedo asegurar por experiencia propia, es mil veces preferible que nada cuando habéis aprendido a usarla.¹²

EL PULQUE, BEBIDA CASI EN DESAPARICIÓN

En este recorrido gastronómico referido mayormente a los productos mexicanos por antonomasia no podía faltar el pulque. Una bebida suplantada por la cerveza y tan venida a menos en nuestros días –tanto por su escaso consumo como por haber dejado de ser el cultivo del maguey la fuente de riqueza que representó en el siglo XIX para tantos dueños de haciendas pulqueras–, era la bebida más común en el altiplano, lo que bebían las clases populares y también las más refinadas a las que

⁹ Heller, *op. cit.*, p.103

¹⁰ Una forma de referirse en México al dinero, a la moneda de uso corriente. Del nahuatl, *tlaco*, mitad.

¹¹ Brantz Maye, *op. cit.*, p. 29.

¹² Calderon de la Barca, *op. cit.*, p. 363.

no faltaba pretexto para tenerlo en casa. Las mismas familias acomodadas que en cenas formales ofrecían vinos europeos, servían pulque en los almuerzos campiranos, y los dueños de las ricas haciendas animaban a sus huéspedes extranjeros a tomarlo como algo único, que no podían dejar de probar. A los visitantes les cuesta bastante trabajo apreciar este elixir de los dioses, como algunos lo siguen llamando, por la repugnancia inicial que provoca, quizá más por su olor que por el sabor y la consistencia. Los conocedores afirman que hay que paladearlo, y es probable que Mayer lo haya hecho, pues llega a distinguir calidades distintas en los que prueba:

No puedo decir que su aroma sea agradable, aunque varía mucho según las diferentes regiones del país. En México probé uno que era delicioso, enviado de regalo desde una hacienda cerca de Puebla; pero el que de ordinario se vende en el mercado me sabe a limonada agria mezclada con ácido tartárico.¹³

Ningún hacendado importante envía a Heller la bebida prehispánica de los dioses, pero se ve obligado a tomar pulque en una pequeña población, cerca de Huatusco, municipio de la zona central montañosa del estado de Veracruz, en donde los lugareños lo consumen más que el agua, porque la tierra rica en sodio hace que ésta sea muy salada. Dice el biólogo que, "... al principio sólo podía tomarlo a gotas a causa de su repugnante sabor";¹⁴ lo que parece dar a entender que luego pasó a los sorbos y de ahí a que no le resultara desagradable. Como Heller, también la marquesa lo encuentra horroroso

¹³ *Ibid.*, pp. 109-110.

¹⁴ Heller, *op. cit.*, p. 124.

la primera vez que lo prueba en su viaje hacia la ciudad de México, para cambiar de opinión cuando más adelante le coge el gusto:

... desde el primer sorbo deduje que así como el néctar era la bebida del Olimpo, (residencia de los dioses, en sus banquetes se bebía el néctar rojo que los hacía inmortales) podíamos conjeturar con justicia que Plutón (dios de los infiernos, dios nefasto) ha de haber cultivado el *maguey* en sus dominios. El sabor y el olor, combinados, me cogieron tan de sorpresa, que me temo que mis gestos de horror deben de haber sido cruel ofensa para el digno alcalde, quien la conceptúa como la bebida más deliciosa del mundo, y de hecho, se dice que cuando se vence la repugnancia al principio, es después muy agradable. La dificultad debe consistir en vencerla.¹⁵

¿Por qué las bebidas embriagantes tienen en todas las mitologías un origen divino? El caso del pulque no será diferente al de los griegos clásicos. Se dice que este líquido blanco fue un regalo de la diosa Mayehuel, quien lo depositó en el corazón del maguey y le dio después su sabor al mezclarlo con su sangre. La marquesa hace referencia a esta antigua leyenda: "El maguey y su producto el pulque" dice "fueron conocidos de los indios desde la más remota antigüedad, y es muy posible que los primitivos aztecas se emborracharan lo mismo con su *octli* favorito, como los modernos mexicanos lo hacen con su amado *pulque*".

Enseguida apunta las cualidades que los mexicanos le exponen para animarla

¹⁵ Calderón de la Barca, *op. cit.*, p. 33.

a degustarlo: "... se dice que es la bebida más sana del mundo, y agradable en sumo grado una vez que se ha logrado vencer el disgusto que produce su olor a rancio".¹⁶ Más adelante, en su visita a Teotihuacan, hacen una parada en la hacienda de la señora Adalid, en donde les ofrecieron un excelente almuerzo y el consabido pulque, y es aquí donde tal parece que le empieza a gustar, pues le "... pareció más bien refrescante, de sabor dulce, y con una espuma cremosa, y, decididamente mucho menos maloliente que el que se vende en México".¹⁷ Páginas adelante compara las corridas de toros con esta bebida, de ambas, apunta, "...al principio le tuerce uno el gesto, y después se comienza a tomarle el gusto".¹⁸ Poco antes de dejar el país, visita la hacienda pulquera del señor Francisco Tagle en San Ángel, a la que llegan los indios desde el pueblo para que les llenen sus jarritos con el líquido blanco, "... el cuál dicho sea de paso" dice "encuentro ahora excelente, y pienso que me sería muy difícil ivivir sin él!"¹⁹ Sin duda, la escocesa pasó del disgusto al gusto.

Heller menciona y describe otras bebidas. Habla del aguamiel, y dice gustarle especialmente la "chicha", que se elabora con los granos del elote y se produce en forma análoga a la cerveza, y también el tepache, bebida fermentada de piña y azúcar, la que a pesar de su color sucio y sin transparencia, le parece un refresco recomendable en lugares calientes.²⁰ Destaca lo mucho que aprecian el coco en Campeche y otros lugares del sur:

¹⁶ *Ibid.*, p. 70.

¹⁷ *Ibid.*, pp. 115-116.

¹⁸ *Ibid.*, p. 119.

¹⁹ *Ibid.*, p. 281.

²⁰ Heller, *op. cit.*, p. 63.

... cuya leche, de sabor agradable, se toma con frecuencia como refresco. Los caballeros y las damas van sobre todo en las mañanas a los jardines para tomar leche de coco, pues se considera muy saludable. Debo admitir que pronto me acostumbré a ello, dado que el agua de las cisternas de la ciudad es mala, pues se guarda desde una temporada de lluvias hasta la siguiente.²¹

PERO, ¿QUÉ ES ESTO?

Pero pasemos ya a las comidas "extrañas". Podemos imaginar la sorpresa de Mayer cuando oye hablar de los huevos de mosca. Iba con unos amigos a Texcoco y Teotihuacan y en la puerta de San Lázaro, por el canal que entraba a la ciudad, queda fascinado por la vista que tiene desde ahí el lago, pero enseguida le asombran mucho más las barcas en que cargaban los peces o con las que recogían los "huevos de mosca" de los altos cañaverales, que los indios plantaban en largas hileras, para que en ellos anidaran los insectos. Luego explica que se comían ya desde la época prehispánica: "...estos huevos (llamados aguayacatl)", dice, "eran alimento predilecto de los indios. Desde mucho antes de la conquista, y, guisados en forma de patés, no difieren mucho de las ovas de los peces, ni en cuanto al aspecto, ni en cuanto al sabor".²²

La Marquesa Calderón también comenta sobre estos huevos, ya que el Conde de la Cortina le prometió mandarle una caja de estos huevos de mosquito. Si no coincide con Mayer en el nombre, aunque haya cierto parecido en la grafía

²¹ *Ibid.*, p. 19.

²² Mayer, *op. cit.*, p. 286.

nahuatl, si concuerdan en la manera de prepararlos:

...con los cuales se hace una especie de *tortillas* consideradas como un bocado exquisito. Tomando en cuenta que los mosquitos son unos pequeños “caníbales” con alas, la idea me produjo una sensación de repugnancia; pero pretenden que éstos, que vienen de la *Laguna*, son de una especie superior, y no pican. En realidad, los historiadores españoles mencionan el hecho de que los indios comían pan elaborado con los huevos que un mosquito llamado *axaxayacatl* pone en los juncos de los lagos, y que ellos (los españoles) tenían por muy sabrosos.²³

En el obligado recorrido para llegar a su destino, los viajeros tenían que detenerse a comer en las mal llamadas hosterías y avenirse a lo que la mujer de la casa preparaba: no tenían mucho donde escoger. Salvo que fueran recibidos y atendidos en alguna hacienda, la queja es unánime: no existen hoteles y deben dormir en lugares nada confortables y muy poco limpios. En cuanto a la comida, si ésta consistía en huevos, frijoles y pan, no había problema, ya que, como apunta uno de ellos, “con la salsa del apetito” uno come sin reparo. Los *peros* aparecen cuando la salsa está preparada a la usanza de la tierra, como lo describen al principio de su viaje, aunque estas quejas van disminuyendo en la medida en que el cuerpo se acostumbra al picante. En su viaje a tierra caliente, Mayer nos cuenta que comió *mollé de guagelote*. Iban rumbo a Cuernavaca y en el lugar donde se detuvieron a comer ordenaron tortillas, frijoles y huevos, pero

él, bromeando con las mujeres de la casa, les pidió mole. Enseguida, nos dice, encontraron la vasija llena del “anhelado pavo con chile” la que calentaron junto con otra llena de casi hasta el tope de sabrosos frijoles.²⁴

Veamos ahora descripciones de los viajeros cuando comían en una gran hacienda, como la de los señores Torres Adalid, cerca de Tulancingo, Hidalgo, en la que se sirvió una cena para los señores Calderón de la Barca y cuarenta comensales más, y de la que ella comenta:

Me estoy familiarizando con muchos de los platillos mexicanos; mole (carne guisada con chile colorado), nopales cocidos, plátanos fritos, chile verde, etc. Tenemos después invariablemente, frijoles (judías negras guisadas), tortillas calientes, y como estamos en el campo, el pulque es bebida obligatoria. En México, las tortillas y el pulque se consideran como plebeyos, aunque de vez en cuando figuran en la mesa de las mejores casas chapadas a la antigua.²⁵

Bartholomeus Heller, que viaja de Veracruz a Yucatán, consigna que, en la costa, gran parte de la población vive sólo de la pesca, y que ésta es inagotable. “En especial, los tiburones jóvenes” dice “llamados ‘cazón’, sirven a todos como alimento y son tan apreciados que rara vez faltan aún en las mesas de los ricos”.²⁶ El viajar por la península de Yucatán le permite probar alimentos que no se encontraban o vendían en otras zonas del país. Así, por ejemplo, en Xantel, cuando se refugia en un lugar donde se encontra-

²³ Calderón de la Barca, *op. cit.*, p. 56.

²⁴ Brantz Mayer, *op. cit.*, p. 219.

²⁵ Calderón de la Barca, *op. cit.*, p. 120.

²⁶ Heller, *op. cit.*, p. 193.

ban algunos indios sentados frente al fuego, que "...comían sus tortillas o asaban tortugas e iguanas (grandes lagartijas) acabadas de coger; me invité con ellos y encontré buen sabor especialmente a este último platillo".²⁷ En Xiltepec, un rancho de Tabasco, lo recibió el dueño amablemente y su mujer le preparó

...una comida sencilla a base de carne de venado, disculpándose innumerables veces por no poder ofrecer nada mejor, a pesar de que yo le aseguraba que durante todo mi viaje no hubiera podido desear algo mejor y que me estaba dando un gran gusto.²⁸

Como seguía su viaje por el río en cayuco, su anfitrión le preparó unos víveres que eran "...un asado frío de venado y "posole".²⁹

Las tortillas y el pulque se califican de plebeyos por ser, quizá, el alimento básico del pueblo, que los consumía ya desde antes de la llegada de los españoles, sin que el que emite el juicio se detenga a considerar que la mayoría de la población lo sigue consumiendo porque su economía no les permite acceder a otros productos, y al hecho de que también aparecen en la mesa de los ricos. Lo cierto es que en esta materia, en México se

²⁷ *Ibid.*, p. 209.

²⁸ *Ibid.*, pp. 253-254.

²⁹ *Ibid.*, p. 254. En la página 208, una nota explica que el *posole* es una bebida que forma el alimento principal en Tabasco y Yucatán. Se prepara el maíz re-blandecido en agua con cal y lo convierten en una masa por medio de dos piedras, después se le agrega agua y se bebe frío. Si se le pone algo de azúcar resulta una bebida muy alimenticia, sana y agradable y sirve el "posole" como comida general. Este posole o posol no debe ser confundido con el pozole que todos conocemos.

borran las distinciones, como lo prueba el que, tanto en aquella época como ahora, nadie se escape de comer y saborear un "antojito".

BANQUETES

En las recepciones o comidas de las "casas grandes", como se decía entonces, se servía como en Europa. Así, por ejemplo, a la que acudieron los Calderón de la Barca cuando iban camino a la ciudad de México, en la hacienda Manga de Clavo, cercana a Perote, Veracruz, propiedad del general Santa Anna, la marquesa comenta: "El almuerzo fue espléndido, y consistió en una variedad de platos españoles, carne y legumbres, pescado, aves, frutas y dulces, café, vinos, etcétera, todo servido en vajilla francesa en blanco y oro".³⁰

También Mayer se refiere al banquete que ofreció el presidente Santa Anna en el Palacio Nacional, en el que: "los manjares eran sustanciosos (franceses e ingleses) y su número infinito".³¹ En Real del Monte, Hidalgo, los diplomáticos españoles, tomaron un delicioso desayuno:

El mejor que haya gozado en mucho tiempo —dice la señora— feliz *mélange* de lo inglés y lo mexicano. El mantel albeando, el humear de la tetera, los huevos frescos, el café, el té y las tostadas proporcionaban un tono *à l'Anglais*, con una mezcla de varios y sustanciosos platillos *à l'Espagnole*, junto con unos frescos y deliciosos quesos de crema, a todo lo cual hicimos debida y generosa justicia.³²

³⁰ *Ibid.*, p. 26.

³¹ Brantz Mayer, *op. cit.*, p. 106.

³² Calderon de la Barca, *op. cit.*, p. 128.

No cabe duda, los sabores nos transportan al “paraíso perdido” de la infancia y a nuestra tierra natal.

DESPUÉS DE UN BUEN TACO, UN BUEN TABACO

Aprovecho el menú de estas dos comidas elegantes para introducir, mediante el popular dicho mexicano: “después de un buen taco, un buen tabaco”, otro tema que nos indica que en el México del siglo XIX tampoco había distinciones ‘de género’ en algunos aspectos: las mujeres fumaban al igual que los hombres. El que ellas encendieran un cigarro con el mayor desparpajo causa, entre los viajeros, a veces sorpresa, otras desagrado y, en ciertas ocasiones, hasta simpatía. No hay que olvidar que en sus países de origen fumaban sólo las mujeres de no muy buena reputación. La marquesa cuenta que, al terminar la cena en Manga de Clavo, la señora de Santa Anna pidió a un oficial que le trajera su cigarrera —era ésta de oro con un diamante engarzado en el cierre, observa la invitada—, y le ofreció a ella un cigarrillo, el que, desde luego, no aceptó. La anfitriona encendió un pequeño *cigarrito* de papel y los caballeros siguieron su ejemplo.

Un poco más adelante la señora Calderón de la Barca, apunta: “el fumar va pasando de moda entre las señoras de la aristocracia, y rara vez lo hacen en público, excepto las viejas o, por lo menos, las casadas. Es cierto que entre la clase media, jóvenes y viejas tragan el humo de sus cigarrillos sin inmutarse; pero cuando una costumbre empieza a considerarse vulgar, es difícil que subsista en la próxima generación. Por

poco femenina que ella [la costumbre] sea, encuentro que no carece de gracia una mujer bonita cuando fuma”.³³ Y le parece que en Puebla: “las mujeres fuman más, o al menos con más libertad que en México”.³⁴ Así, esta antigua costumbre mexicana, antecedió a lo que sería en el siglo XX la *femme fatale* de Hollywood, se empezó a perder a principios del siglo XX, para ser hoy anatema su uso, sin importar el género y el lugar, en aras de una salud globalizada.

¡QUÉ RICO! ¿PERO SERÁ SALUDABLE?

Relacionados también con la comida, con su cantidad, mezcla y condimentación, son los comentarios que la marquesa hace sobre los estragos que la alimentación causa en las mujeres de las clases acomodadas. Observa que su belleza decaía prematuramente, sus dientes se deterioran y engordan mucho, y como precursora de las modernas nutriólogas y consejeras de la salud, dice que:

...son sin duda los resultados naturales de la falta de ejercicio y de una alimentación disparatada. No existe ningún país en el mundo en donde se consuma tal cantidad de alimentos de procedencia animal, y no hay otro país en donde menos se necesite éste. Los consumidores no son los indios, cuyos medios no se lo permiten, sino las mejores clases sociales, que por lo general comen carne tres veces al día. Añadid a esto una gran cantidad de chile y de dulces en un clima del que se queja todo el mundo por irritante

³³ *Ibid.*, p. 79.

³⁴ *Ibid.*, p. 250.

e inflamatorio, y produce, probablemente, estas afecciones nerviosas, aquí tan generalizadas, y para las cuales existe un universal y agradable remedio, como es el de tomar baños calientes.³⁵

De acuerdo con la geografía que recorren, la experiencia de los viajeros es diferente en cuanto a la comida principal de los habitantes.

AQUÍ, AQUÍ MARCHANTE, PÁSELE

Pero, ya para terminar, vayamos al mercado de la ciudad de México, que es donde se consiguen los productos que se consumen en las casas de acuerdo con los presupuestos que en éstas se manejen. Los vendedores de las más diversas mercancías aparecen aún antes de que claree el día para convertir el lugar en un estruendoso punto de reunión, como bien lo describe Heller:

La gritería de los ardientes mexicanos, los distintos idiomas de los indios, el regateo de los compradores y vendedores produce tal ruido que podría pensarse que aquí se discute el bienestar del mundo.³⁶

Descripción que se enriquece con la siguiente de Mayer, al que también llama la atención que se venda hasta agua para los que no van a buscarla a las fuentes:

El 'aguador', " ...con sus dos vasijas de barro a la espalda y suspendidas de una correa que le pasa atrás de la cabeza, de modo que conserve el equilibrio, el indio con una enorme jaula de pollos

y pavos, o un *huacal* lleno de cacharros de alfarería, o un canasto de naranjas que lleva a la espalda como el aguador su vasija. Más allá viene una mujer con chícharos, o patos o pescado del lago; en seguida otra con papas; más tarde otra que tira del cabestro de un pobre burro cargado de rábanos y cebollas; y todos los individuos de esa abigarrada muchedumbre anuncian voz en cuello su mercancía ¡Es una Babel!"³⁷, acaba exclamando Mayer.

Los vendedores no se limitan a las plazas fijas, los hay que acercan los más diversos productos a las 'marchantitas', siguiendo distintos recorridos y haciendo de la ciudad un mercado itinerante. Tienen horarios diferentes según la especialidad, empiezan al alba y muchos siguen hasta que oscurece, y se les reconoce también por la manera de vocear sus mercancías: tan lejos el pregón sonoro y claro de esos años del anuncio local y actual, cansino por la baja batería, de los *tamales oaxaqueños calentitos*. El de los camotes y plátanos asados tiene hoy un reclamo que bien los identifica, y quizá los únicos que, de vez en cuando, gritan todavía con un chorro de voz son los compradores de ropa usada y otros trastos y los que arreglan cortinas... Con nostalgia por esta costumbre perdida, cito los pregones que recoge la Marquesa Calderón de la Barca en su obra; me parecen buen final por su gracia y fidelidad, y porque podrían ser una invitación a la lectura de su libro: los mayores recordarán y los jóvenes podrán, todavía, reconocer e identificar con gusto y sin disgusto sitios, personajes, usos y

³⁵ *Ibid.*, p. 74.

³⁶ Heller, *op. cit.*, pp. 47-48.

³⁷ Brantz Mayer, *op. cit.*, pp. 65-66.

costumbres que fueron la historia de muchos lugares de nuestro país.

Hay en México —dice la marquesa— “diversidad de gritos callejeros que empiezan al amanecer y continúan hasta la noche, proferidos por centenares de voces discordantes, imposibles de entender al principio; pero el Señor... me los ha estado explicando, mientras empiezo a tener un más claro entendimiento de lo que significan. Al amanecer os despierta el penetrante y monótono grito del carbonero:

“¡Carbón, señor!” El cual, según la manera como le pronuncia, suena como “¡Carbosiú!”

Más tarde empieza su pregón el mantequillero: “¡Mantequía! ¡Mantequía de a real y di a medio!

“¡Cecina buena, cecina buena!”; irrumpe el carnicero con voz ronca.

“¿Hay sebo-o-o-o-o?” Esta es la prolongada y melancólica nota de la mujer que compra las sobras de la cocina, y que se para delante de la puerta.

Luego pasa el cambista, algo así como una india comerciante que cambia un efecto por otro, la cual canta:

“¡Tejocotes por venas de chile!”; una fruta pequeña que propone en cambio de pimientos picantes. No hay daño en ello.

Un tipo que parece buhonero ambulante deja oír la voz aguda y penetrante del indio: A gritos requiere al público que le compre agujas, alfileres, dedales, botones de camisa, bolas de hilo de algodón, espejitos, etcétera. Entra a la casa, y en seguida le rodean las mujeres, jóvenes y viejas, ofreciéndole la décima parte de lo que pide, y que después de mucho regatear, acepta.

Detrás de él está el indio con las tentadoras canastas de fruta; va diciéndole el nombre de cada una hasta que la

cocinera o el ama de llaves ya no pueden resistir más tiempo, y asomándose por encima de la balastrada le llaman para que suba con sus plátanos, sus naranjas y granaditas, etc...

Se oye una tonadilla penetrante e interrogativa, que anuncia algo caliente, que debe ser comido sin demora, antes de que se enfríe: ¡“Gorditas de horno caliente!”; dicho en un tono afeminado, agudo y penetrante.

Le sigue el vendedor de petates:

“¡Quién quiere petates de la Puebla, petates de cinco varas?”

Y éstos son los pregones de las primeras horas de la mañana.

Al mediodía, los limosneros comienzan a hacerse particularmente inoportunos, y sus lamentaciones y plegarias, y sus inacabables salmodias, se unen al acompañamiento general de los demás ruidos. Entonces dominándolos, se deja oír el grito de:

“¡Pasteles de miel!”

“¡Queso y miel!”

“¡Requesón y melado bueno!” (El requesón es una especie de cuajada que se vende como si fuera queso.)

En seguida llega el dulcero, el vendedor de fruta cubierta, el que vende meringues, que son muy buenos, y toda especie de caramelos.

“¡Caramelos de esperma, bocadillo de coco!”

Y después los vendedores de billete de la lotería, mensajeros de la fortuna, con sus gritos:

“¡El último billetito, el último que me queda, por medio real!” Un anuncio tentador para el mendigo perezoso, que ha encontrado que es más fácil jugar que trabajar, y que a lo mejor tiene dinero para comprarlo, escondido entre sus harapos.

A eso del atardecer se escucha el grito de:

“¡Tortillas de cuajada!”, o bien: “¡Quién quiere nueces!”, a los cuales, le sigue el nocturno pregón de:

“¡Castaña asada, caliente!”, y el canto cariñoso de las vendedoras de patos:

“¡Patos, mi alma, patos calientes!”

“¡Tamales de maíz!, etc., etc.

Y a medida que pasa la noche, se van apagando las voces, para volver a empezar de nuevo, a la mañana siguiente, con igual entusiasmo.³⁸

COMPARTIR LA COMIDA Y LA BEBIDA ES UN MOMENTO DE ACERCAMIENTO

En el siglo XIX, viajar significaba muchas cosas, en cuanto a la comida y la bebida suponía probar sabores completamente desconocidos, percibir olores desacostumbrados, consumir productos no habituales, conocer algunos ancestrales, pero a diferencia de los aspectos ideológicos que pueden excluir la vivencia, la comida es compartir un paisaje, un momento, una plática; es compañía que invita, y sin querer va llevando a no ser ya “el otro”, con el paso del tiempo se disfruta sin comparar con lo propio, y sin juzgar según el personal canon de los prejuicios y condicionamientos culturales. Concluyo y coincido con lo que dice la Marquesa, cuando está en Veracruz, lista ya para embarcarse, después de dos años de estancia en México:

...debo decir, y hablo por mí, que se ha realizado un cambio en mi gusto, que no en mi opinión. La cocina veracruzana,

que hace dos años me pareció detestable, la encuentro ahora deliciosa. ¡Qué pescado tan excelente! ¡Y que frijoles tan incomparables! Podrá ser esto una nadería, pero después de todo, en estas naderías como en cosas de mayor alcance, cuán necesario es para el viajero revisar sus juicios en diversos períodos, a fin de corregirlos. La primera impresión puede ser de importancia si sólo se la toma como tal; mas si se le concede el valor de una opinión definitiva, ¡en cuántos errores se puede incurrir!³⁹ ■

BIBLIOGRAFÍA

- Calderón de la Barca, Marquesa. *La vida en México. Durante una residencia de dos años en ese país*. Trad. y Prol. Felipe Teixidor. 2ª ed. México, Editorial Porrúa, 1967.
- Heller, Carl Bartholomaeus. *Viajes por México en los años 1845-1848*. Trad. y nota preliminar Elsa Cecilia Frost. México, Banco de México, 1987.
- Mayer, Brantz. *México lo que fue y lo que es*. Trad. Francisco A. Delpiane. Pról. y notas Juan A. Ortega y Medina. México, Fondo de Cultura Económica, 1953 (Biblioteca Americana, Serie de Viajeros).
- Historia de la vida cotidiana en México. Bienes y vivencias del siglo XIX*. Coordinadora Anne Stapler. México, Fondo de Cultura Económica, Colegio de México, 2005. T. IV
- Los sabores escondidos de la ciudad de México*. Pról. Jorge Volpi. Intr. Armando Fuentes Aguirre “Catón”. México, Fundación APAC, 2006. T. II

³⁸ Calderón de la Barca, *op. cit.*, pp. 47-48.

³⁹ Calderón de la Barca, *op. cit.* p. 393.