


HISTORIA ILUSTRADA DE MÉXICO
COORDINADOR ENRIQUE FLORESCANO



Gastronomía

José N. Iturriaga



DEBATE 

HISTORIA ILUSTRADA DE MÉXICO
COORDINADOR ENRIQUE FLORESCANO

Gastronomía

José N. Iturriaga

DEBATE

 CONACULTA

SECRETARÍA DE CULTURA
Y TURISMO

COLECCIÓN HISTORIA ILUSTRADA DE MÉXICO

Presentación

Desde épocas remotas los pueblos acudieron al recuerdo del pasado para combatir la huella destructiva del tiempo sobre las fundaciones humanas, para fundamentar en una historia compartida la aspiración de construir una nación o para darle sustento a proyectos disparados hacia la incertidumbre del futuro. En todos estos casos la función de la historia fue la de dotar de identidad a la diversidad de seres humanos que formaban la tribu, el pueblo, la patria o la nación. Proveer a un pueblo de un pasado común y fundar en ese origen una identidad colectiva es quizá la más antigua y la más constante función social de la historia.

“La memoria — afirma Jacques Le Goff— es la materia prima de la historia”.¹ Sin memoria no hay ser, identidad o pasado que arraigue a los pueblos e individuos en el presente. Desde los sumerios que iniciaron la civilización en Mesopotamia, a los egipcios que a orillas del Nilo edificaron monumentos imperecederos y los griegos que hicieron de la memoria una diosa (*Mnemosine*) y le otorgaron el rango de madre de las musas creadoras de las artes y las ciencias,

pasando por los pueblos mesoamericanos que dejaron cantos y libros pintados que combinaban el texto y la imagen para narrar sus orígenes y relatar la historia de su nación, la memoria ha sido siempre la fuente de toda recordación del pasado.

En la mayoría de los pueblos la memoria se almacenó en tres recipientes que le dieron distintas formas y expresiones: la palabra oral, la imagen gráfica y la escritura. En contraste con la tradición que establece que sólo la escritura fonética es digna de ese nombre, los pictogramas y los glifos de los pueblos indígenas de América han probado que las imágenes visuales jugaron un papel importante en la constitución y desarrollo de la memoria en Mesoamérica y otras partes del mundo. Los pueblos mesoamericanos no confiaron la transmisión de su pasado sólo a los cantos y a los textos que narraban el origen del cosmos y el principio de los reinos. Una serie de imágenes visuales describen con trazos vigorosos la creación del mundo en las primeras ciudades que surgieron en Mesoamérica. Se trata de imágenes grandiosas que se instalaron de manera perdurable en la memoria de sus pobladores. El modelo que desde los inicios de la civilización mesoamericana explicó la configuración del cosmos fue la concepción de un universo dividido en cuatro partes cada una situada en los puntos cardinales, unidas por un centro sagrado. Era una estructura que unía las distintas fuerzas de la naturaleza con las poblaciones que habitaban el espacio terrestre.²

Desde los tiempos más antiguos los signos, los símbolos y la pintura se utilizaron como instrumentos para el adiestramiento de la memoria y como medios para representar cosas, ideas, acciones, acontecimientos y

personajes del pasado. Si es verdad que puede considerarse más limitada que un sistema logo-gráfico de escritura, también es cierto que la escritura pictográfica puede asegurar una comunicación, una "comunidad de sentido que va más allá de las fronteras que separan a lenguas diferentes".³ El desarrollo que hoy se registra en la pictografía no disminuye la tradición oral, sino que sigue una evolución paralela a ella. Por otro lado, diversos autores observaron que las escrituras pictográficas contienen elementos semánticos que identifican como emblemas y que pictóricamente son menos descriptivas. Alfonso Lacadena sostiene, por ejemplo, la presencia del fonetismo en la escritura náhuatl del centro de México.⁴

Rodolf Arnheim considera que la percepción visual abarca todas las operaciones mentales que implican la recepción, el almacenamiento y el tratamiento de la información, es decir, son operaciones dirigidas a percibir, memorizar, pensar y aprender. Para él, la percepción visual es conocimiento y pensamiento.⁵ Sostiene que las imágenes adoptan tres modos para cumplir sus funciones: sirven como signos, símbolos y pinturas. Una imagen funciona como signo en la medida en que devela un contenido particular que refleja sus características visualmente. Los signos, por su parte, son meras referencias a las cosas que representan.⁶ El símbolo, en cambio, retrata cosas en un nivel de abstracción mayor que los signos.⁷

En síntesis, las imágenes, "como el lenguaje verbal, son primeramente un medio de comunicación modulado por las fuerzas, valores y realidades de la sociedad".⁸ La percepción visual, lejos de ser un mero colector de información acerca

de las cualidades de un conjunto o de acontecimientos particulares que atraen la atención del espectador, es un instrumento de conocimiento. Al proporcionar imágenes de cualidades, objetos y acontecimientos diferentes, la percepción visual pone las bases para la formación de ideas y desempeña una función cognitiva.⁹

La colección *Historia Ilustrada de México* propone una nueva forma de difusión de la historia, la geografía, las artes y la cultura mexicana. Los campos de la historia y de la cultura son áreas del conocimiento que disfrutan en México y en Hispanoamérica de un público lector extenso. Pero estamos ante una veta no trabajada con la profundidad y amplitud que merece. Para sacarle el máximo provecho es necesario emprender nuevas formas de difusión que recojan los últimos conocimientos almacenados en los centros académicos y los proyecten al mayor público posible, en ediciones ricamente ilustradas, actualizadas y accesibles.

Esta colección se propone difundir la historia y la cultura de nuestro país con un lenguaje atractivo para el lector y con un formato innovador, apoyado en la imagen. Hay pocos ejemplos de divulgación de la historia por medio de las imágenes. Esta colección quiere integrar imagen y texto en un lenguaje accesible a cualquier lector. En los días que corren hay una ausencia en el mercado de libros de obras que presenten al amplio sector de estudiantes, profesores, estudiosos, lectores medios y familias, los conocimientos básicos para conocer la historia y el desarrollo cultural de México. En los últimos años la industria editorial ha avanzado en la producción de obras de calidad y nuevo diseño en las áreas de literatura general, literatura infantil, guías turísticas, obras de arte y libros de texto, entre otras.

GASTRONOMÍA

Sin embargo, en el campo de la historia, aun cuando en las últimas décadas esta disciplina ha experimentado grandes transformaciones tanto en sus temas como en sus métodos, no hay libros que recojan esos cambios y los ofrezcan al gran público en ediciones innovadoras y accesibles. Ante la llamada crisis del libro y los editores, esta colección propone ir en busca del lector a través de nuevos lenguajes. Su fuerte se basa en la escritura diáfana y las imágenes, y gracias al Consejo Nacional para la Cultura y las Artes y al grupo editorial Penguin Random House, que conjugan ambos fines, se propone un acercamiento al mayor público posible.

Este volumen, dedicado a la *Gastronomía*, fue escrito por uno de los especialistas más reconocidos, José N. Iturriaga, quien nos propone un recorrido histórico no sólo por los ingredientes y los platillos de la gastronomía nacional, sino también por los hábitos alimentarios de los mexicanos. Nuestra cocina, queda claro, es un producto cultural que rebasa los aspectos meramente nutricionales, alimenticios o gastronómicos, ya que está involucrada en ella la rica y variada tradición cultural de las distintas regiones del país, cuyas múltiples expresiones continúan vigentes en la actualidad. Esta obra da cuenta de la conformación de una gastronomía mexicana que parte de las cocinas prehispánicas y española, continúa con su mestizaje y las influencias recibidas de las cocinas extranjeras. Además da cuenta de los ingredientes que México ha regalado a las cocinas del resto del mundo.

ENRIQUE FLORESCANO

- ¹ Jacques Le Goff, *Histoire et mémoire*, Gallimard, Paris, 1988, pp. 10-11.
- ² Jerémy R. Bawer, "Between Heaven and Earth: The Cival Cache and the Creation of the Mesoamerican Cosmos" en Virginia M. Fields y Dorie Reents-Budet (eds.), *Lords of Creations: The Origin of Sacred Maya Kingship*. Los Angeles County Museum of Art, 2006, pp. 28-29.
- ³ Severi, *Le Principe de la Chimère. Une Anthropologie de la Mémoire*. Éditions Rue d'Ulm, 2007, p. 328.
- ⁴ Alfonso Lacadena, "Regional Scribal Traditions: Methodological Implications for the Decipherment of Nahuatl Writing", *The Pari Journal*, vol. VIII, núm. 4, Pre-Columbian Art Research Institute, San Francisco, California, primavera de 2008, pp. 1-22, disponible en: <http://www.mesoweb.com/pari/journal/archive/pari0804.pdf>.
- ⁵ Rudolf Arnheim, *Visual Thinking*, University of California Press, 1969, pp. 13-14.
- ⁶ *Ibid.*, pp. 136-137.
- ⁷ *Ibid.*, pp. 138-139.
- ⁸ Paul Zanker, *Roman Art*, The Paul Getty Museum, 2008, p. VIII.
- ⁹ *Ibid.*, pp. 138-139.

CÁPITULO VI

La cocina mexicana en el siglo XX. Nuevas influencias y cocinas regionales. Nuevas tendencias y “alta cocina”

A pesar de los aires europeizantes del porfiriato, los ricos de México continuaron comiendo cocina mexicana en sus casas, aunque en restaurantes y momentos festivos campeaba Francia en las mesas.

La culminación del afrancesamiento en las costumbres gastronómicas de las élites mexicanas (pues las del pueblo no sufrieron mayores cambios, ya lo dijimos, girando alrededor del maíz, frijol, chile y los antojitos) la tenemos en los menús que se acostumbraban en aquel 1910, año de

inicio de la Revolución. El 3 de julio, en la Cigarrera Mexicana de la capital del país, un “grupo de amigos” de Porfirio Díaz — empresarios y políticos— le ofreció un banquete servido por el chef francés Silvain Daumont y se irrigó, de acuerdo con el periódico *Mexico Daily Record*, con 3 300 botellas de vino blanco Pouilly y otras tantas de tinto Mouton Rothschild, 600 más de tinto Corton, de Borgoña, 5 400 de champaña Mumm Cordon Rouge y poco más de 3 000 botellas de coñac Martell. El 23 de septiembre del mismo 1910, Díaz ofreció una cena-baile en Palacio Nacional y el menú fue éste: “Consommé Riche, Petits Patés á la Russe, Escalopes de Dorades á la Parisienne, Noisettes de Chevreuil Purée de Champignons, Foie Gras de Strasbourg en Croutes, Filets de Drinde en Chaud Froid, Paupiettes de Veau a l’Ambassadrice, Salade Charbonnière, Brioches Mousseline Sauces Groseilles et Abricots, Glace Dame Blanche” y otros postres, café, té y excelentes vinos, champaña y licores franceses.¹



GASTRONOMÍA

"Banquete ofrecido al Señor Presidente de la República, General Don Porfirio Díaz por los banqueros, comerciantes, agricultores, propietarios, profesionales y círculos políticos reeleccionistas de la República en testimonio de admiración por su labor administrativa, México, julio 3 de 1910". COLECCIÓN PARTICULAR.



Porfirio Díaz en un banquete durante su gira por el estado de Guerrero. © 34439 CONACULTA-INAH-SINAFOPN-MÉXICO.

Mas cayó el anciano dictador y no por eso con él los ocasionales hábitos alimenticios de nuestro dirigentes:



"El gran banquete dado al general Porfirio Díaz".

IMAGEN TOMADA DE: GABRIEL VILLANUEVA, *LAS FIESTAS EN HONOR DEL SEÑOR GENERAL PORFIRIO DÍAZ: CRÓNICA COMPLETA*, MÉXICO, SECRETARÍA DE FOMENTO, 1891.

Con el desprestigio a cuestas, don Porfirio se embarcó en el *Ipiranga* rumbo al París de sus ensueños. Rodó la bola y entonces otros políticos y nuevos comensales vinieron a disfrutar las delicias del antiguo régimen; junto con ello vino el descorche de los coñacs y vinos olvidados por la casta porfirista. Ahora eran generales, generalotes y generalifes, quienes al desquite crearían una nueva generación de gourmets y catadores de vino, también a expensas del pueblo. Por su parte, los soldados rasos y la "indiada" [...] comerían donde Dios les diera a entender: frijoles, tortillas con chile [...]²

En la posrevolución, en los años veinte del siglo pasado, en México imperó la ideología del nacionalismo revolucionario tendiente a considerar a la nación como algo unitario y desconociendo o hasta rechazando las singularidades étnicas y en general la pluriculturalidad de nuestro país. En la cocina tuvo sus implicaciones, como observa Juárez López:

GASTRONOMÍA



Niños almorzando,
de Diego Rivera. D.R. © Banco
de México, Fiduciario en el
Fideicomiso relativo a los
Museos Diego Rivera y Frida
Kahlo. Av. 5 de Mayo núm. 2,
col. Centro, del. Cuauhtémoc,
C.P. 06059, México, D.F.
REPRODUCCIÓN AUTORIZADA POR EL
INBA, 2015.

Al hacerse la construcción de lo que debía ser la cocina mexicana con sus platos representativos, básicamente del centro del país, no se prestó atención a sus variantes regionales, esto debido al periodo de uniformidad. Si la nación era una, unos eran sus símbolos y una su cocina. Pero al inicio de los años treinta se detecta un cambio de argumento y se señala a las variantes regionales como parte de la cocina del país.³

En los cuarenta vendrían a impactarnos nuevos sucesos, como bien señala Novo:



Comerciantes y compradores
en el interior del Mercado de
"La Merced". © 2420
CONACULTA-INAH-SINAFO-FN-
MÉXICO.



Tianguis de La Merced,
Fotografía de Nacho López,
1951. © 375866 CONACULTA-INAH-
SINAFO-FN-MÉXICO.

La segunda guerra asestó numerosos efectos a la gastronomía de la ciudad [...] El más importante fue la implantación del horario corrido de trabajo para oficinas y tiendas, durante el gobierno del presidente Ávila

GASTRONOMÍA

Camacho. De un golpe, se indujo a los mexicanos a adoptar el horario y el programa nutricional de los norteamericanos: un *lunch* ligero a medio día, apurado durante la hora escasa de receso en el tiempo corrido de trabajo, y la posibilidad de tomar, como los yanquis, la comida principal, el *dinner*, a las seis o siete de la tarde.⁴

Aunque no fue generalizado ni tuvo arraigo el cambio que apunta Novo, sí representó un paso adelante en el sentido de la americanización que menciona. Mas sigue:

La sobrepoblación de la ciudad, la falta de sirvientes y la modernización del equipo de las cocinas servidas con gas, coincidieron con la segunda guerra en propiciar una simplificación de la dieta que al acudir a las conservas, repercutió en el auge de la industria que las produce en nuestro país [...] Otra modificación importante de nuestra dieta es la creciente sustitución de las grasas animales por los aceites vegetales [...] Lejos estamos, por ventura, de que el progreso industrial llegue a subordinar por completo nuestra dieta a conservas y polvos. Grandes, limpios, rumorosos, coloridos mercados preservan cerca de rascacielos y condominios la belleza y la frescura, la opulencia y el perfume del tianguis [...]⁵

Ciertamente, en los hogares mexicanos en general no predomina la latería, mas no dejó de adoptarse en parte esa nueva y definitiva moda industrial.

Ya en la segunda mitad del siglo XX, la gastronomía mexicana toma un sólido cauce que deja atrás el

afrancesamiento porfirista y consolida su carácter mestizo indígena con español, enriquecido, sí, con ingredientes y técnicas culinarias de otros orígenes, sobre todo europeos, aunque migraciones chinas, japonesas, libanesas, argentinas y chilenas, entre otras, han dejado su huella.



Menú del restaurante Prendes, 1945. © 91953 CONACULTA-INAH-SINAFO-FN-MÉXICO.



Mercado "20 de Noviembre",

GASTRONOMÍA

Oaxaca de Juárez, México.
FOTOGRAFÍA: ANTONIO
MALOMALVERDE.

En 1967, Novo recapitulaba:

México está gastronómicamente al par de las grandes capitales. La sucesiva absorción de las influencias española, francesa y norteamericana en su vida y costumbres no ha vencido, extinguido o borrado la prevalencia de los frutos oriundos del México prehispánico, base permanentemente esencial de nuestra dieta. Base, raíz y *cuallidad* tan firme, que nutrida con ella, ha permitido a la raza indígena sobrevivir [...] ⁶

El escritor italiano Ítalo Calvino inició en 1972 una serie de cuentos sobre los cinco sentidos; no es casualidad que el que se refiere al gusto se desarrolle en Oaxaca, cuya gastronomía es "el arte de encantar los sentidos con seducciones alucinantes"; es un desafío, dice, que de la arquitectura se extendía a la cocina, donde se habían fundido las dos culturas, o quizá "donde la de los vencidos había triunfado, con ayuda de los condimentos nacidos de su suelo". ⁷



Tianguis,
de Germán Gedovius, ca. 1917. Óleo
sobre tela 65.5 × 71.5 cm. Colección
particular. TOMADO DE GERMÁN GEDOVÍUS, DE
FAUSTO RAMÍREZ Y JAIME MORENO VILLARREAL,
FOTOGRAFÍA DE JORGE VÉRTIZ, DGE/EQUILIBRISTA,
MÉXICO, 2009.



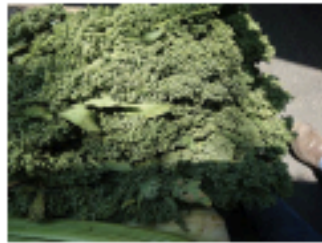
Ensalada de nopales y
jitomates.
FOTOGRAFÍA: JOSÉ N. ITURRIAGA.

El escritor uruguayo José Ríos vino en 1982 y apuntaba con clara visión: "Se podría afirmar que el recetario culinario mexicano está conformado con el aporte del folklore, la

GASTRONOMÍA

historia, la religión, la leyenda, el espíritu indígena y español, la intervención europea y china. Todo ello ha formado la cocina nacional deliciosa, alimenticia, colorida.⁸

En 1992, Taibo I aportaba lo suyo, destacando no sólo un boom de la cocina mexicana, sino de la literatura gastronómica:



Huauhzontles,
colonia Roma, ciudad de México.
FOTOGRAFÍA: BÁRBARA SANTANA
ROCHA.

Nuevos modos, nuevas palabras, conceptos viejos a los que se les da vuelta, recetas antiguas que renacen, el tiempo actual que obliga a modificar fórmulas o a desechar otras. En fin, la nueva cocina mexicana que nace empujada por las nuevas cocinas del mundo [...] busca sus orígenes prehispánicos y, sobre todo, los sabores de la naturaleza que se fueron perdiendo arrasados por el prestigio elegante de lo importado.

El final del siglo xx va a ser recordado como el tiempo de la restauración experimental y el descubrimiento de que la gran cocina pasa, antes de llegar al comedor, por la imprenta. Revistas, libros y ficheros invaden las

librerías y los cocineros se muestran en la televisión y se anuncian congresos gastronómicos y mesas redondas para discutir las salsas.⁹

Asimismo, sobre los finales del siglo XX, en 2008, Juárez López agregaba:

La cocina mexicana unió entonces plenamente sus vuelos a los de otras cocinas. Salieron en gran número las primeras comparsas con platillos europeos. Ya no se consideraron antagónicos los niveles de la cocina mexicana y la internacional, se pensó que estaban a la misma altura y por eso se ponían huauhzontles y mixiotes junto a especialidades de la llamada alta cocina europea [...] Los platillos mexicanos entraron definitivamente en una etapa de comparación sin igual con los de la cocina internacional, volviéndose esta nueva tendencia casi obligatoria en los recetarios. En éstos, además, se intentó adaptar los estilos para que no pareciera que la cocina mexicana era toda a base de chile.¹⁰



Mixiotes,
colonia Roma, ciudad de

GASTRONOMÍA

México. FOTOGRAFÍA: BÁRBARA
SANTANA ROCHA.



Mercado de Mérida.
FOTOGRAFÍA: AŞENET AMBROSIO
BAZÁN.



Mercado de Mérida.
FOTOGRAFÍA: AŞENET AMBROSIO
BAZÁN.

había dejado de existir con gran autoestima en las capas populares.

En México hay numerosas cocinas regionales con rasgos propios muy definidos, mas, no obstante, existe un común denominador que rige como patrón en todas ellas: éste es el mencionado consumo de maíz, frijol y chile, que abarca a todo el territorio nacional. Por tanto, sí se puede hablar con propiedad de una cocina mexicana y asimismo, con igual precisión, de cocinas regionales.

Mas las cocinas regionales no son ajenas a las influencias provenientes del exterior y a veces hay curiosas incorporaciones. Por ello vemos en pleno mercado principal de Mérida a mujeres mayas con sus huipiles deambulando y vendiendo *kipe* (bolas de filiación libanesa), o en las fondas del mercado de San Juan de Dios en Guadalajara degustamos lo mismo un caldo *michi* de pescado típico de Jalisco que sopa *misoshiro* japonesa, o en las del mercado de Tapachula un *chop suey* junto a un chicharrón en salsa verde y con un vaso de agua de limón con jengibre. ¿Y qué decir de los *tacos al pastor*, ya de cobertura nacional, herederos directos de los *giros griegos*? (aunque en Turquía, Grecia y Libano son de cordero y en tortilla de trigo). En fin, los placeres culinarios de Mexicali incluyen ya, obligadamente, a los de la cocina china.

NUEVAS INFLUENCIAS Y COCINAS REGIONALES

La revalorización de la cocina mexicana en general por parte de la "élite" nacional y en el ámbito internacional, trajo consigo una recuperación de la culinaria regional, que nunca

GASTRONOMÍA



Kibe ("Kibbeh")
FOTOGRAFÍA: BASEL15 (CC BY-SA 3.0), WIKIMEDIA COMMONS.

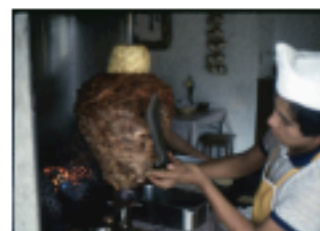


Mercado de San Juan de Dios,
Guadalajara, Jalisco.
FOTOGRAFÍA: JOSÉ ÁNGEL DELGADILLO.



Caldo michi,

Caldo michi,
La Barca, Jalisco. FOTOGRAFÍA:
CARLOS CURIEL.



Taquero con trompo de carne al pastor
preparando un taco.
FOTOGRAFÍA: JOSÉ N. ITURRIAGA.



Puesto de moles.
FOTOGRAFÍA: JOSÉ N. ITURRIAGA.

GASTRONOMÍA



Pozole.

FOTOGRAFÍA: ADALBERTO RÍOS
SZALAY / BANCO DE IMÁGENES
CONABIO.

NUEVAS TENDENCIAS Y “ALTA COCINA”

Las últimas décadas del siglo XX dejaron ver en nuestro país tendencias que ya campeaban en otras latitudes, como la cocina fusión y la cocina de autor, y no faltaban los pedantes que hablaban de una *nouvelle cuisine mexicaine*, todas ellas vertientes de la llamada alta cocina. Sin embargo, no nos parece correcto hablar en nuestro país de una *alta cocina*, pues ello implicaría la existencia de una *baja cocina*, y en México no hay tal. Al revés.

En efecto, en México, la cocina tradicional popular es el sustento de la supuesta alta cocina. Ésta abreva en aquélla. Por ejemplo, el platillo festivo más popular es el mole. Cada provincia tiene sus variantes, a veces cada pueblo y no sería exagerado decir que cada señora tiene su propia receta. Las bodas, las fiestas patronales y otros acontecimientos relevantes rurales o de barrios urbanos se celebran obligadamente con mole. Cuando se quiere calificar a un mole muy bien hecho se dice que parece *mole de pueblo*. Pues bien: los más elegantes y sofisticados restaurantes de

cocina mexicana en México o en el extranjero tienen de manera necesaria como una especialidad al mole. No se trata de exotismos étnicos o de curiosidades ocasionales. Es cotidiano que la alta cocina se adorne suntuosa con los platillos de la cocina popular.



**Chilaquiles verdes con frijoles
chinos.**

FOTOGRAFÍA: ISMAEL VILLAFRANCO
(CC BY 2.0), WIKIMEDIA COMMONS.

Todo restorán del país de la más alta categoría, aunque no sea especialmente mexicano, tiene en su menú de desayunos platillos típicos de la cocina popular, como las enchiladas y los chilaquiles. Lo popular nutre a toda la cocina mexicana. En las bodas más elegantes sirven una cena internacional en la noche, y en la madrugada, después de varias horas de fiesta, se sirve otra comida típica mexicana, a base de maíz y chile: esto es pozole o chilaquiles.

Del siglo XX hay que destacar las aportaciones tecnológicas mexicanas vinculadas al maíz. Son varias, empezando con la asombrosa nixtamalización prehispánica que continúa haciéndose hoy prácticamente idéntica. La molienda del nixtamal se realizaba en un precolombino

GASTRONOMÍA

metate de piedra y ahora se hace en molinos que son de las mismas piedras, pero motorizadas (contribución de la ingeniería mexicana). Alternativa del nixtamal es la harina de maíz nixtamalizado; la alta tecnología de las fábricas que la producen fue desarrollada en México desde hace 55 años y aquí ha evolucionado. En fin, las máquinas tortilladoras se deben también al ingenio de compatriotas.¹¹

Cabe reiterar que el chocolate, bebida acostumbrada desde el México prehispánico y luego asimilada por los españoles, criollos y mestizos durante el virreinato, a lo largo del siglo XIX fue testigo de los avances del café. Este grano oriundo del noreste de África llegó a nuestro país a finales del siglo XVIII, se fue desarrollando su consumo en el siglo XIX y es en los albores del siglo XX cuando desbanca al chocolate, abriéndose cada vez más la brecha entre la popularidad de ambos.



Café de olla.

FOTOGRAFÍA: ALEJANDRO LINARES GARCÍA (CC BY-SA 4.0), WIKIMEDIA COMMONS.

Independencia a la Revolución", *op. cit.*

² Flores, *op. cit.*, p.199.

³ José Luis Juárez López, *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo xx*, México, Conaculta, 2008, p. 140.

⁴ Novo, *op. cit.*, p. 153.

⁵ *Idem*, p. 158.

⁶ *Idem*, p. 159.

⁷ Ítalo Calvino, *Bajo el sol jaguar*, México, Tusquets, 1990, pp. 42-43.

⁸ José Ríos, *Un uruguayo en México. Apuntes de viaje*, Uruguay, Talleres Gráficos Vanguardia, 1983, p. 172.

⁹ Taibo I, *op. cit.*, p. 213.

¹⁰ Juárez, *op. cit.*, pp. 226-227.

¹¹ Véase *La industria del maíz*, México, MINSA-GRUMA, 1989.

¹ Véase José N. Iturriaga, "La cocina mexicana de la

CAPÍTULO VII

Siglo XXI: la cocina tradicional mexicana, patrimonio cultural de la humanidad

El 16 de noviembre de 2010 la cocina tradicional mexicana fue declarada por la UNESCO patrimonio cultural de la humanidad.¹ Fue la primera cocina del mundo en recibir semejante distinción. Nótese que el reconocimiento es a la *cocina tradicional*, la del pueblo, la de nuestras abuelas, no a las nuevas tendencias (que, por otra parte, ocasionalmente ostentan sus propios méritos). Nótese asimismo que al no ser la UNESCO un club de gastrónomos o una organización restaurantera o una institución turística, sino la más alta autoridad mundial en materia de cultura, su declaratoria se debe al profundo contenido cultural implicado en nuestra

gastronomía popular.

Los criterios que consideró la UNESCO para realizar esa declaratoria fueron varios: antigüedad de nuestra cocina, continuidad y permanencia hasta la actualidad; cobertura geográfica y cobertura poblacional; carácter cotidiano y carácter festivo.²



Puesto de quesadillas en la Alameda Central de la ciudad de México. FOTOGRAFÍA: JAVIER GARCÍA VELÁSQUEZ.

GASTRONOMÍA



Mercado de San Juan de Dios,
Guadalajara, Jalisco.
FOTOGRAFÍA: JOSÉ ÁNGEL
DELGADILLO.



Puesto de elotes y esquites.
FOTOGRAFÍA: BÁRBARA SANTANA
ROCHA.

Respecto a la antigüedad, ya vimos que la domesticación del maíz en México data de hace aproximadamente 8 000 años y las del frijol y del chile de

hace 5 000 años. Esa trilogía alimentaria se mantuvo vigente durante milenios y hoy, en pleno siglo XXI, sigue siendo el eje de la alimentación de la mayoría de los mexicanos.

En cuanto a la cobertura geográfica, dicha trilogía abarca todo el territorio nacional³ (sin ignorar, por supuesto, el importante consumo de tortillas de harina de trigo en el norte y la panificación en todo el país). En todo caso, los mexicanos consumimos más del doble de maíz que de trigo.

En referencia a la cobertura poblacional de nuestra cocina, ya destacamos que es un poderoso elemento de la identidad nacional. Dentro de los varios aspectos que unen a los mexicanos sobresale el hábito de consumo de maíz, único alimento que sin discriminación consumimos todos. En efecto, sin distinción económica, social, cultural, intelectual o regional, todos los mexicanos comemos maíz y sobre todo tortillas, aunque las cifras de consumo *per cápita* son inversamente proporcionales al estrato socioeconómico de que se trate. No obstante, no hay miembro de nuestras "clases altas" que sea capaz de rechazar una tortilla echada a mano y recién salida del comal, aunque sólo se acompañe con un poco de sal. Somos una cultura maicera. Con razón en *Suave Patria*, de Ramón López Velarde, se lee: "Patria, tu superficie es el maíz".

Y, por último, la cocina mexicana lo mismo es cotidiana que festiva. El icónico mole de todas las conmemoraciones populares e indispensable en cualquier menú de elegante restorán mexicano, lo mismo podemos desayunarlo cualquier mañana en unas enmoladas. Y el arroz y los

GASTRONOMÍA

nuestras mesas hasta tres veces diarias e infalibles en cualquier celebración culinaria mexicana.



Tortillería.

FOTOGRAFÍA: JOSÉ N. ITURRIAGA.



Fiesta del maíz, de Diego

Rivera, mural en la Secretaría de Educación Pública. D.R. © Banco de México, Fiduciario en el Fideicomiso relativo a los Museos Diego Rivera y Frida Kahlo. Av. 5 de Mayo núm. 2, col. Centro, del. Cuauhtémoc, C.P. 06059, México, D.F. REPRODUCCIÓN AUTORIZADA POR EL INBA, 2015



La molendera,

de Diego Rivera, 1924.

Encáustica sobre tela, 90 x 117 cm. Museo Nacional de Arte.

D.R. © Banco de México, Fiduciario en el Fideicomiso relativo a los Museos Diego Rivera y Frida Kahlo. Av. 5 de Mayo núm. 2, col. Centro, del. Cuauhtémoc, C.P. 06059, México, D.F. REPRODUCCIÓN AUTORIZADA POR EL INBA, 2015

GASTRONOMÍA



"La Poblanita",
restaurante mexicano en la
Plaza Fiesta, Ravenwood,
Charlotte, Carolina del Norte.
FOTOGRAFÍA: JAMES WILLAMOR (CC
BY-SA), WIKIMEDIA COMMONS.



Mission Foods,
la tortillería más grande del
mundo ubicada en Los Ángeles,
California. IMAGEN TOMADA DE:
WWW.CAVELECT.COM/MISSION-FOODS.

El prestigio y la propagación de la cocina mexicana por el mundo entero se inició desde la segunda mitad del siglo XX, pero sin duda se ha potencializado su fama con la declaratoria de la UNESCO. Cada vez más, queda atrás la *leyenda negra* acerca de nuestra cocina, sobre todo entre extranjeros, que hace creer que se trata de una culinaria agresiva. Nada más erróneo. La gastronomía mexicana puede prepararse de manera muy delicada, para los paladares de cualquier país, dosificando con tino el uso del chile, sin suprimirlo.

Cabría destacar del mismo modo la penetración de la cocina mexicana en Estados Unidos, no sólo entre los más de 30 millones de personas de origen mexicano, sino también de manera importante entre la población anglosajona.



Existen en ese país cerca de 80 000 restaurantes mexicanos, desde luego de autenticidad y nivel muy variable, desde taquerías y *tex-mex* hasta lujosos establecimientos donde los platillos alcanzan excelente calidad y elevados precios.⁴ La tortillería más grande del mundo se encuentra en Los Ángeles, una verdadera fábrica de tortillas, y en muchas otras ciudades estadounidenses las hay también; la venta principal de esas enormes tortillerías no es al menudeo, como aquí, sino que abastecen autoservicios, en algunos casos varias veces al día, para que las tortillas empacadas estén calientes; en muchos supermercados de Estados Unidos ya hay una sección específica para comida mexicana.

Actualmente, en ese país los populares *nachos* (que no son más que nuestros *totopos*, trozos de tortilla de maíz dorados), con queso amarillo derretido en vez de salsa, ya ocupan el segundo lugar entre las botanas, después de las

GASTRONOMÍA

papitas fritas de bolsa.



Nachos.

FOTOGRAFÍA: ANDREW BOSSI (CC BY-SA 2.5), WIKIMEDIA COMMONS.

En este inicio de siglo y de milenio toca a México vivir una importante invasión *cultural* (si es que así se le puede llamar) proveniente principalmente de Estados Unidos. En materia culinaria, a nuestros arraigados hábitos alimenticios seculares se agregan hoy, a nivel urbano y sobre todo en clases medias y altas, las hamburguesas y los *hot dogs*, las pizzas y otras muestras de *fast food*, o sea de *comida rápida*, cuyo mero nombre ya es una confesión: no se trata de dar gusto a los sentidos, sino de subsistir en medio de la velocidad citadina; se trata de malamente cubrir una necesidad biológica. Por fortuna, la comida mexicana no se presta a tales aberraciones. Hasta nuestros más sencillos antojitos, que se pueden comer de pie en una esquina, un zaguán o un mercado, están hechos para deleitar, no para deglutirse a la carrera.



Puesto de hot dogs, hamburguesas y sincronizadas.
Plaza de la Solidaridad, Centro Histórico, ciudad de México.
FOTOGRAFÍA: BÁRBARA SANTANA ROCHA.



Fernando Mora
con otro hombre y mujeres
comiendo en el puesto de un
mercado. © 22436 CONACULTA-
INAH-SINAFO-FN-MÉXICO.

La penetración de la comida rápida de origen extranjero fabricada en serie, sin personalidad, e impulsada poderosamente por la globalización — agresivo fenómeno que no debe desdeñarse—, tiene que ver con la arrasadora

GASTRONOMÍA

mercadotecnia de esas cadenas de comida, sobre todo en los ámbitos urbanos: expendios de *fast food* inundan las ciudades. Las clases medias y altas los consumen ocasionalmente, con frecuencia por presión de los niños, víctimas más indefensas de la brutal publicidad vinculada a instalaciones con juegos infantiles y a alimentos asociados con juguetes. No obstante, la mayoría de la población mexicana tiene un gran apego a sus tradiciones culinarias y sigue prefiriendo los antojitos.



Monjas enseñando a unas niñas a cocinar, probablemente en la cocina de un convento. © 161822
CONACULTA-INAH-SINAFQ-FN-MÉXICO.

De los 117 millones de mexicanos que habitamos nuestro país, ¿cuántos comerán hamburguesas o pizzas a diario y cuántos tortillas? Es dudoso que exista alguien capaz de comer de manera cotidiana aquellos alimentos, en tanto que debemos ser alrededor de 100 millones de connacionales quienes comemos aunque sea una sola tortilla cada día; normalmente mucho más. Por otra parte, es probable que

cerca de la tercera parte de los 117 millones de paisanos jamás en su vida haya probado ese par de alimentos de origen extraño, mientras que no existen mexicanos que no hayan degustado una tortilla.

La cocina tradicional mexicana — importante elemento constitutivo de nuestra identidad, ya lo hemos recalcado—, entre la gran mayoría de la población sigue siendo el alimento cotidiano, lo que a diario preparan madres y esposas en nuestras casas. No es una “cocina étnica” (como con cierto menosprecio le llaman en algunos países altamente industrializados a las cocinas que no son las suyas), sino el sustento pertinaz después de milenios de antigüedad en sus raíces más ancestrales y siglos de mestizaje.



Francisco Mora,
Los caldos de Indianilla,
litografía, 1943. TOMADO DE
HUMBERTO MUSACHIO, *EL TALLER DE
GRÁFICA POPULAR, MÉXICO, FCE,*
2007.

En esta época de asechanzas y asedios foráneos que sufre nuestro país en lo político, en lo económico y en lo cultural,

GASTRONOMÍA

debemos reforzar nuestra cultura, que es el modo colectivo de ser de un pueblo. En México el taco ha sido poderoso agente cultural, mucho más activo que la hamburguesa, por más que nuestro paladar, antes refrescado con frecuencia por aguas de chía u horchata, esté sufriendo ahora una *cocacolonización*.

Debe advertirse que la globalización, fenómeno que inicialmente sólo fue de carácter económico, va implicando de manera paulatina un desdibujamiento de los perfiles culturales nacionales, va borrando las fronteras culturales del mundo. Por desgracia, esto último no sólo a favor de la ampliación de las culturas históricamente más importantes, sino quizá más aún propiciando la extensión de las subculturas contemporáneas basadas en los medios de comunicación, sobre todo la televisión.



Anuncio de Coca-Cola,

1970. COLECCIÓN PARTICULAR.



Hombre comiendo un taco,
retrato. © 160764 CONACULTA-
INAH-SINAFQ-FN-MÉXICO.

Sin embargo, hay que señalar que la fuerza histórica acumulada de las culturas más poderosas suele prevalecer ante los embates del exterior. (Cabe recordar que el imperio romano dominó a la Grecia clásica desde el punto de vista militar, pero a la postre fueron los griegos quienes dominaron culturalmente a Roma, resultando finalmente una síntesis con predominancia de la cultura más antigua y sólida.) Por ello, no es ocioso tener presente que cuando en México se fundaba la primera universidad del continente americano, a mediados del siglo XVI, los bisontes pastaban y las tribus nómadas merodeaban en el territorio que hoy es el país económicamente más poderoso de la Tierra y líder de la globalización.

No obstante estas consideraciones, ciertamente la globalización trae consigo muchos peligros culturales — aun para naciones de vigorosa cultura, como México—, y entre tales riesgos destaca la invasión de alimentos de filiación extranjera.

GASTRONOMÍA

Ante la potencia del dominio global (que en otros tiempos equivalía al concepto de colonialismo o imperialismo), la verdadera defensa de las fronteras culturales de un país sólo la puede llevar a cabo precisamente la cultura propia. Habrá de verse la fortaleza cultural de la cocina mexicana, constitutiva de buena parte de nuestra identidad.



José Agustín Arrieta,
Un matrimonio feliz. Óleo sobre
tela, 143x95. Colección
particular. IMAGEN TONADA DE:
HOMENAJE NACIONAL. JOSÉ
AGUSTÍN ARRIETA (1803-1874),
MUSEO NACIONAL DE ARTE, MÉXICO,
1994.

- ¹ <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00011&RL=00400>
- ² Véase *Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México*, México, Conaculta, 2004, y *La cocina del pueblo mexicano. Tradición ancestral, cultura y vigencia*, México, INAH, 2009.
- ³ En Guatemala y otros países más meridionales se consume igualmente maíz y frijol, pero en ninguno el consumo de chile alcanza los niveles cotidianos que en México.
- ⁴ Mexican Restaurant Association (MERA), *Boletín*, EUA, (s. e.), 2008.

Bibliografía

- Anónimo, *El cocinero mexicano*, México, Conaculta, 2000, t. I.
- Anónimo, *Popol Vuh*, ILCE, Biblioteca digital, <http://bibliotecadigital.ilce.edu.mx/Colecciones/index.php?clave=costal&pag=13>.
- Balzac, Honorato de, "Fisiología gastronómica", en *Dime cómo andas, te drogas, vistes y comes... y te diré quién eres*, España, Tusquets, 1980.
- Benítez, Fernando, prólogo a José N. Iturriaga, *De tacos, tamales y tortas*, México, Diana, 1987.
- Bonfil Batalla, Guillermo, *México profundo*, México, SEP, 1987.
- Bourges, Héctor, Investigaciones varias proporcionadas por el subdirector del Instituto Nacional de la Nutrición, Dr. Bourges.
- Calvino, Ítalo, *Bajo el sol jaguar*, México, Tusquets, 1990.
- Carvajal Mera, Ángel, *Variaciones en el número cromosómico del teocintle*, México, Colegio de Postgraduados, 1982.
- Castelló Yturbide, Teresa, y María Josefa Martínez del Río, *Delicias de antaño. Historias y recetas de los conventos mexicanos*, México, Bancomer, 2000.
- Chabrand, Émile, *De Barceloneta a la República Mexicana*, México, Banco de México, 1987.
- Conabio, "Teocintle", en *Biodiversidad mexicana*, <http://www.biodiversidad.gob.mx/ usos/maices/teocintle2012.html>.
- Cruz, Juana Inés de la, *Libro de cocina*, México, Biblioteca Mexiquense del Centenario, 2010.
- Díaz del Castillo, Bernal, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, México, Porrúa, 1986.
- Durán, Diego, *Historia de las Indias de Nueva España*, México, Porrúa, 1984, t.I.
- Escamilla, Edmundo, y Yuri de Gortari, *El maíz de boca en boca*, México, Fundación MINSA, 1999.
- Ezcurra, Exequiel, *El desierto y el mar*, México, Pegasus/Casa Lamm/Sierra Madre, 2001.
- Farga, Amando, *Historia de la comida en México*, México, Costa Amic, 1968.
- Flores y Escalante, Jesús, *Brevísima historia de la cocina mexicana*, México, AMEF, 1994.
- García Rivas, Heriberto, *Aportaciones de México al mundo*, México, Diana, 1964.
- García Rivas, Heriberto, *Dádivas de México al mundo*, México, Excélsior, 1965.
- Gemelli Carreri, Juan Francisco, *Las cosas más considerables vistas en la Nueva España*, México, Xóchitl, 1946.
- Gispert Cruells, Montserrat, y Alberto Álvarez de Zayas, *Del jardín de América al mundo*, México, Porrúa, 1998.
- INEGI, *Banco de Información Económica*, en <http://www.inegi.org.mx/sistemas/bie/>, y Grupo Consultor de Mercados Agrícolas, *Análisis de los mercados nacionales de productos agrícolas básicos*, en http://www.sagarpa.gob.mx/agronegocios/Documents/studios_economicos/Seminarios/entorno_agroeconomic

GASTRONOMÍA

- of.
- INEGI, Censo General de Población 2010, con proyección a 2014, del Consejo Nacional de Población.
- Iturriaga, José N., "La cocina mexicana de la Independencia a la Revolución", en *2010, Memoria de las revoluciones en México*, México, RGM Medios, 2010.
- Juárez López, José Luis, *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*, México, Conaculta, 2008
- Kolonitz, Paula, *Un viaje a México en 1864*, México, FCE (SEP), 1984.
- La cocina del pueblo mexicano. Tradición ancestral, cultura y vigencia*, México, INAH, 2009.
- La industria del maíz*, México, MINSA-GRUMA, 1989.
- Landa, Diego de, *Relación de las cosas de Yucatán*, España, Historia 16, 1985.
- Lomeli, Arturo, *El chile y otros picantes*, México, Prometeo Libre, 1987.
- Long Solís, Janet, *Capsicum y cultura*, México, FCE, 1986.
- Mapa "La biodiversidad de México", Profepa-Conabio-Cecadesu, 2003.
- Mapa "La diversidad cultural de México. Los pueblos indígenas y sus 62 idiomas", Conaculta, DGCP, 1998.
- Mateos Higuera, Salvador, *Enciclopedia gráfica del México antiguo*, México, SHCP, 1992, t. I, *Los dioses supremos*.
- Mexican Restaurant Association (MERA), *Boletín*, EUA, (s. e.), 2008.
- Novo, Salvador, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*, México, Porrúa, 1967.
- Ortiz Monasterio, Fernando, *Investigación sobre genoma del maíz*, inédita.
- Oseguera Parra, David, "La diversidad culinaria del maíz mexicano como repertorio de satisfactores sensoriales", en Isabel González Turmo, *Respuestas alimentarias a la crisis económica*, Sevilla, International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition, 2013, cap. 22.
- Pérez San Vicente, Guadalupe, "El maíz: nuestra carne y sustento", en José N. Iturriaga, *La cultura del antojito*, México, Diana, 1993.
- Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México*, México, Conaculta, 2004.
- Revista Fitotecnia Mexicana*, Chapingo, México, vol. 36, núm. 2, abril-junio de 2013, y Agencia Iberoamericana para la Difusión de la Ciencia y la Tecnología, <http://www.dicyt.com/noticias/investigacion-el-origen-de-la-domesticacion-del-chile-en-mexico>.
- Ríos, José, *Un uruguayo en México. Apuntes de viaje*, Uruguay, Talleres Gráficos Vanguardia, 1983.
- Robinson, William Davis, y James A. Brush, *Memorias de la revolución de Méjico y de la expedición del general D. Francisco Javier Mina*, París, J. I. Ferrer, 1888.
- Sahagún, Bernardino de, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, México, Porrúa, 1982.
- Taibo I, Paco Ignacio, *Encuentro de dos fogones*, México, Promoción e Imagen, 1992.
- Valdés, Carlos Manuel, *La gente del mezquite*, México, CIESAS-INI, 1995, (Historia de los pueblos indígenas de México).

GASTRONOMÍA

La colección HISTORIA ILUSTRADA DE MÉXICO es la mejor oportunidad para descubrir una nueva forma de ver el patrimonio cultural de nuestro país a través de textos e imágenes de quienes mejor lo conocen.



Emprenda un viaje a través de incontables expresiones culinarias de todas las regiones y épocas de nuestro país y descubra cómo la cocina mexicana es uno de los más poderosos elementos de la identidad nacional. Desde la comida prehispánica, pasando por la cocina colonial y hasta la actual recuperación de los guisos tradicionales, aquí se ofrece un menú inigualable con cientos de

historias y una sabrosa colección de imágenes que invitan a degustar la grandeza de la gastronomía mexicana.