



**COCINA
MEXICANA**

**HISTORIA GASTRONOMICA
DE
LA CIUDAD DE MEXICO**

**POR
SALVADOR NOVO**

DE LA ACADEMIA MEXICANA DE LA LENGUA,
CRONISTA DE LA CIUDAD
Y PREMIO NACIONAL DE LITERATURA 1967



EDITORIAL PORRUA, S. A.
AV. REPUBLICA ARGENTINA, 15
MEXICO, 1979

10484/
92

M 07474

021-1120400066
10484-92

COCINA MEXICANA
O
HISTORIA GASTRONOMICA
DE
LA CIUDAD DE MEXICO

1853

1953

NUEVO COCINERO MEXICANO

EN FORMA DE DICCIONARIO

QUE CONTIENE TODOS LOS PROCEDIMIENTOS EMPLEADOS EN LA ALTA, MEDIANA Y PEQUEÑA COCINA, LA LISTA NORMAL DE LOS PLATILLOS QUE DEBEN COMPONER LAS DISTINTAS COMIDAS, QUE CON VARIEDAD DE NOMBRES SE HACEN EN EL DÍA, EL MÉTODO DE ADEBEZAR LOS PLATOS Y DE DISPONER LOS DIFERENTES SERVICIOS DE UNA MESA, Y LO MAS SELECTO DE LAS ARTES DEL PASTELERO, DEL RIZOCHERO, DEL CONFITERO, DEL DESTILADOR Y DEL NEVERO, CON TODO LO RELATIVO A LA REPOSTERÍA. — ENCONTRÁNDOSE EN ÉL TODOS LOS ARTÍCULOS IMPORTANTES DE LAS OBRAS DE ESTA CLASE QUE SE HAN PUBLICADO EN CASTELLANO, Y OTROS NUEVOS, RELATIVOS TANTO A LA COCINA MEXICANA, COMO A LA FRANCESA, TOMADOS ESTOS ÚLTIMOS DEL COCINERO REAL, DE LAS OBRAS DE BEAUVILLIERS, DE LOS TRATADOS DE CAREME, DEL DICCIONARIO DE MR. BURNET, DE LA NUEVA COCINA ECONÓMICA, Y DE OTROS AUTORES.

PARIS
LIBRERIA DE CH. BOURET
23, CALLE VISCONTI, 23

MEXICO
LIBRERIA DE CH. BOURET
18, CALLE SAN JOSÉ EL REAL, 18

1883

Propiedad del Editor.

002137

COCINA MEXICANA

O

HISTORIA GASTRONOMICA

DE

LA CIUDAD DE MEXICO

POR

SALVADOR NOVO

DE LA ACADEMIA MEXICANA DE LA LENGUA,
CRONISTA DE LA CIUDAD
Y PREMIO NACIONAL DE LITERATURA 1967



Quinta edición

Librería Turística

PACHUCA 134 - 2o PISO COL. CONDESA
MEXICO 06140, D. F. TEL 286 - 67 - 15
R. F. C. DINJ 580225 CED. EMP. 1150671



EDITORIAL PORRÚA, S. A.
AV. REPÚBLICA ARGENTINA, 15
MEXICO, 1979

Primera edición, 1967

Derechos reservados © 1979 por

SALVADOR NOVO

Calle de Salvador Novo 13, Coyoacán, D. F.

Esta edición y sus características son propiedad de la

EDITORIAL PORRÚA, S. A.

Av. República Argentina, 15, México 1, D. F.

Queda hecho el depósito que marca la ley

ISBN 968-432-263-1

IMPRESO EN MÉXICO
PRINTED IN MEXICO

MINUTA



PRIMER SERVICIO. EL MEXICO PREHISPANICO

	<i>Pág.</i>
1. SOBRIEDAD DE LOS NAHUAS	5
2. LA COMIDA COMO ARMA	13
3. EL COMERCIO DE COMESTIBLES	17
4. VISITA A COATLICUE	21

SEGUNDO SERVICIO. EL VIRREINATO

1. HAMBRE EN TENOCHTITLAN	27
2. EL MESTIZAJE SE INICIA	29
3. LA DOTE MEXICANA	35
4. ESPECIE DE ESPECIAS	51
5. DEL SIGLO XVI AL XVIII	59
6. DE TÉ Y DE CHOCOLATE	61
7. MOTÍN DE INDIOS	71
8. DEL CAFÉ	77

TERCER SERVICIO. EL SIGLO DE LAS LUCES

1. LA INDEPENDENCIA	93
2. EL SIGLO XIX	97
3. LIBROS DE COCINA	109
4. LA CUISINE FRANÇAISE	119
5. VIVE LA FRANCE	125
6. AGONÍA DEL SIGLO XIX	133

LOS POSTRES. NUESTRA EPOCA

1. LAS FIESTAS DEL CENTENARIO	141
2. LA REVOLUCIÓN	145
3. LOS ALEGRES VEINTES	149
4. DESSERT	153
5. POUSSE CAFÉ	161

CARTA DE TEXTOS GASTRONOMICOS
ALUDIDOS O CONSIDERADOS EN LA MINUTA

	<i>Pág.</i>
DE LAS COMIDAS QUE USABAN LOS SEÑORES	167
NOPALES Y TUNAS EN SAHAGÚN	177
DEL NOCHTLI O GÉNERO DE TUNAS	181
EL OCTLI O PULQUE	187
EL MAGUEY EN SAHAGÚN	189
EL MAGUEY EN MOTOLINIA	189
DE LA SEGUNDA CASA DE ESTE SIGNO QUE SE LLAMA OME TOCHTLI, EN LA CUAL NACÍAN LOS BORRACHOS	191
EL DIOS PULQUE	193
DE LAS DIVERSAS MANERAS DE BORRACHOS	195
DEL METL O MAGUEY	197
REPRESENTACIÓN DEL PULQUE	199
LA MESA DE MOTUEHCZOMA	205
LA MESA DE CORTÉS	211
LA PLAZA DE MÉXICO EN 1777	217
LAS TORTAS DE ARMANDO	225
LAS CANTINAS	227
EL MOLE DE GUAJOLOTE	237
LOS MESONES	243
LOS CAFÉS	249
IMAGEN DEL MEXICANO EN LOS 1830	253
VINO EN MÉXICO	257
HOTELES EN LA CIUDAD DE MÉXICO	259
PREGONES EN LA CIUDAD	263
HOTELES EN 1860	269
COMIDAS EN RESTAURANT	275
CAFÉS Y NEVERÍAS	281
LAS COMIDAS MEXICANAS EN 1865	289
PLANO DE LA CIUDAD EN EL XIX	293
EL PUEBLO DE "ROMITA"	295
LAS PULQUERÍAS	295
CAFÉS Y CONCURRENCIA	298
EL CAFÉ DE VEROLY	306
LAS COMIDAS ORDINARIAS	307
LA GULA MEXICANA	311
PASEO POR LOS CAFÉS Y LAS FONDAS DEL XIX	315
AVISOS	321
MÉXICO EN INVIERNO	325

MINUTA

XI

	<i>Pág.</i>
EL TÍVOLI DE SAN COSME	329
UNA COMIDA EN EL TÍVOLI	332
COMEDORES EN 1946	337

SOBREMESA

5 MINUTAS PALACIEGAS. OTRAS MINUTAS Y ANUNCIOS VARIOS	347
DESPENSA	359



HORS D'OEUVRE



Los nahuas disponían de varias palabras para calificar la hermosura, para señalar el valor de las cosas. La belleza implícita en una flor permitía adjetivar el sustantivo XÓCHITL, y hacer lo mismo que QUETZAL, o con CHALCHIUH, o con YECTLI —cosa buena, recta. Estas palabras, usadas como adjetivos, confieren idea de preciosidad.

Pero un verbo —CUA— es el que más genialmente creó adverbios y adjetivos que expresen belleza y bondad como lo que es asimilable; lo que deleita y aprovecha no sólo a la vista, sino al corazón: al espíritu y a la carne.

Este verbo, CUA, significa comer. El adjetivo CUALLI significa a la vez lo bello y lo bueno: esto es: lo comestible, lo asimilable: lo que hace bien, y es por ello bueno.

Verbo o adjetivo sustantivado —CUA o CUALLI—, permiten definir o calificar con precisión a los sujetos que los reciben al componerse con ellos las frases-palabras con que esta lengua admirable perfila los matices de su expresión: TLA-CUA-NI, el que come cosas; TE-CUA-NI, el que come gente; CUAL-TLACATL, el buen hombre; CUAL-TLAXCAL-CHIHUA-NI, la que hace buenas tortillas.

Veamos algunas de las voces que en el Vocabulario de Molina se sirven del radical CUALLI para infundir bondad: CUAL-CAN, lugar abrigado y decente, o a buen tiempo y sazón; CUALITOA, alabar, decir que es bueno; CUAL-ITTA, parecer bien; CUALACHIHUALIZTLI, obra buena; CUALNECI, cosa vistosa o galana; CUAL-NEMILIZTICA, con buena vida; CUALNEZCATLATOANI, gracioso y galán hablador; CUALNEZCATLATOLTICA, plática o habla graciosa; CUALONI, cosa comestible; CUALTIA, restaurarse o hacerse bueno; CUALTILIA, enderezar lo dañado; CUALTILIZMEYALLI, fuente de bondad; CUALTILIZTICA, con bondad; CUALTI-

LIZTLAAQUILO, cosa que tiene fruta de gracia y bondad; CUALTILIZTLI, bondad; CUALTIN, buenos y santos.

Bajo la advocación de los nahuas, vamos pues a hablar de lo que es CUALLI, en su sentido de comestible. Ojalá logre yo que estas páginas también resulten CUALLI en el otro sentido; que sea a los CUALTIN —buenos y santos— ojos de ustedes, un CUALNEZCATLATOANI. Concédamelo así la CUALTILIZMEYALLI del corazón de los que me leen CUALTILIZTICA —con bondad.

Si es así, MIEC TLAZOCAMATI.



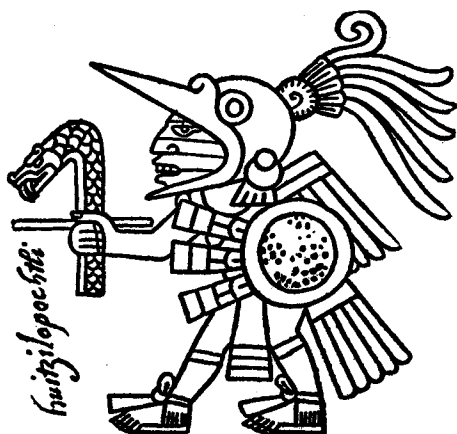
PRIMER SERVICIO

EL MEXICO
PREHISPANICO

INIQUE IN NAHUAH MOZCALIA QUICUANI MOTLAQUE-
CULTIANI AHUAQUE, TLACUALEQUE.

Estos nahuas eran experimentados comedores, tenían pro-
visiones, dueños de bebidas, dueños de cosas comestibles.

Códice matritense de la Acad. de la Hist., fol. 180 r.



1

SOBRIEDAD DE LOS NAHUAS

Los Nahuas eran sobrios. El Códice Mendocino nos revela cuál era la alimentación de los niños: a partir de los tres años de edad, media tortilla al día; a los cuatro y los cinco, una tortilla entera; de los seis a los doce, una tortilla y media. Desde los trece años, dos tortillas. Que así haya sido por disciplina hasta antes de la llegada de los españoles, tiene menos de asombroso que el triste hecho de que todos estos siglos después, ya no por disciplina ni educación, sino por escueta miseria, la alimentación de muchos niños indígenas no sea más abundante ni variada.

¿Debemos, empero, condolernos de esta hereditaria austeridad alimenticia de nuestros indígenas? Los dietólogos modernos aconsejan enriquecer la nutrición de los mexicanos con las proteínas que sentencian indispensables; con las vitaminas que ingeridas en cápsulas, son hoy el "complemento alimenticio" obligado a que recurren los hombres sobrealimentados de las ciudades. Pero los nahuas: su reciedumbre, su salud, su perduración a través de los siglos, no ha necesitado de tales arbitrios.

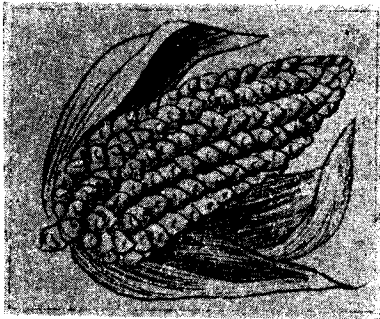


Comiendo el "atotlin" (Códice Florentino)

La redondez de una tortilla podía equivaler a la carátula del reloj, fragmentarse en cuartos para avanzar las veinticuatro horas nuestras del día de un mexícatl. Ningún desayuno. En la frescura del alba: al canto ritual de los pájaros que saludaran la reaparición de Tonatiuh, el macehualli, reciamente desnudo excepto por el maxtle, saltaría del pétlatl, ataría sus cactli, se cubriría con su tilmatl e iría a iniciar sus labores del campo; desflorar con la coa la tierra, eyacular en ella el grano de la mazorca vuelta rosario en pétalos desgajados por la mano de su mujer. Cuando el sol calentaba, una pausa: el "coffee break" de los macehualtin modernos en sus rascacielos, en sus oficinas; la xicalli de atolli sorbido a tragos lentos, sentado en cuclillas al borde de la sementera, de la milpa futura.

La mujer permanecía en el hogar. Barría. Barrer era un rito. Coatlicue concibió a Huitzilopochtli mientras barría. Mientras barría el templo, Moteuhczoma fue elegido Tlatoani. Los viejos la habían instruido, la habían exhortado: "Mira, hija, que de noche te levantes y veles, y te pongas en cruz; echa de ti presto la ropa, lávate la cara, lávate las manos, lávate la boca, toma de presto la escoba para barrer, barre con diligencia, no te estés perezosa en la cama; levántate a lavar las bocas a los dioses y a ofrecerles incienso, y mira no dejes esto por pereza, que con estas cosas demandamos a dios y clamamos a dios, para que nos dé lo que cumple."

"Hecho esto comienza luego a hacer lo que es de tu oficio, o hacer cacao, o moler el maíz, o a hilar, o a tejer; mira que aprendas muy bien cómo se hace la comida y bebida, para que sea bien hecha; aprende muy bien a hacer la buena comida y buena bebida, que se llama comer y beber delicado para lo señores, y a sólo ellos se da, y por esto se llama tetónal tlatocatlacualli tlatocaatl, que quiere decir comida y bebida delicada, que sólo a los señores y generosos les conviene; y mira que



Mazorca de maíz o elote, "cintli" (Códice Florentino)

con mucha diligencia y con toda curiosidad y aviso aprendas cómo se hace esta comida y bebida, que por esta vía serás honrada y amada y enriquecida, dondequiera que dios te diere la suerte de tu casamiento.”

El maíz se había reblandecido toda la noche en un barreño, en el agua con tequesquilt. Ahora la mujer lo molería —como Quilaztli, la germinadora, molió los huesos del padre de Quetzalcóatl— en el metatl. Bajaría con el metlapil las oleadas del nixtamal —espuma blanquísima deslizada sobre el mar negro y firme del metatl— una y otra vez, hasta la tersura, mientras la leña chisporroteaba en el tlecuil, bajo el comalli. Luego, con las pequeñas manos húmedas, cogería el testal para irlo engrandeciendo a palmadas rítmicas, adelgazando, redondeando hasta la tortilla perfecta que acostar, como a un recién nacido, sobre el comalli sostenido en alto en tres piedras rituales por Xiuhtecuhtli, por el dios viejo del fuego.



La tortilla se inflaría como si hubiera cobrado vida, como si quisiera volar, ascender; como si Ehécatl la hubiera insuflado. Era el momento de retirarla dulcemente del comalli; cuando ya tuviera, sobre la carne de nuestra carne, de nuestro sustento, una otra delicada epidermis. El momento de ponerlas una sobre otra, como otros tantos pétalos de una flor comestible, en el tenate.

Hasta el campo llegaba la mujer con su quimilli, con su itácatl. La comida formal y fuerte del día: las tortillas, el chile, un tamalli acaso con frijoles adentro, unos nopales. Y agua. Por la noche, acaso, unos sorbos de atolli.

Pensemos en el nopal. Abordemos la contemplación de esta extraña planta del desierto, que parece saludar al caminante, o indicarle la ruta. Ha nacido no se sabe cómo: asomando sus manos planas, su rostro oval y chato del que brota uno más, y otro de éste, y otro. Todos defendidos por agudas espinas geométricamente instaladas en sus hojas gruesas y empero tersas bajo la agresión de sus múltiples agujas.



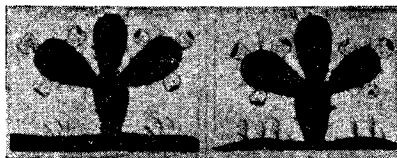
Recolectando nopales y tunas (Códice Florentino)

Nadie la riega, nadie la cultiva. Sorbe jugos vitales de la tierra más seca, de la piedra que lo entroniza. Y un buen día, de esas manos anchas y planas brotan pequeños dedos rojos: las tunas —tenochtli—, rojas como el corazón de los hombres; abrigadas, envueltas en la corteza que repite en pequeño, como una tenue rima, la geometría hostil de las espinas de su cuna, de su sostén.

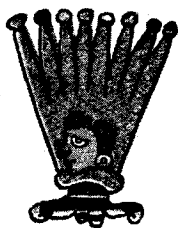
Recordémoslo: la tribu se hallaba ya acampada en Chapultépec cuando el joven Cópil, hijo de la hechicera Malinalli, llegó en busca de su tío Huitzilopochtli para matarlo en venganza porque en la peregrinación, el dios había abandonado a su hermana. Pero Cópil fue el muerto. Y su rencoroso corazón, arrojado a las aguas profundas de la laguna.

Ahí germinó, nació, creció. Asumió la forma de un nopal coronado por tunas. Cópil quiere decir diadema, corona. Cuando el sacerdote descubrió al águila, símbolo del guerrero y del Sol, posada en triunfo sobre el corazón transformado de Cópil, allí encontró la tribu asiento perenne, allí fue fundada la ciudad. Y el nopal ingresó en la heráldica —y en la dieta, simbólica y real, de los mexicanos.

Desollar los nopales para comer su carne: vencer el reto de sus espinas: sortear el ataque embozado, menudo de los ahauhtli que defienden la pulpa dulce, jugosa de las tunas —son hazañas de un pueblo no sólo hambriento, sino ingenioso; no sólo frugívoro, sino arrojado. Y quirúrgico. Si no lo demostrara suficientemente la destreza con que mondaban a los prójimos en la hermosa ceremonia del tlacaxipehualiztli, bastaría a revelarlo la pericia con que los mexicas se lanzaron a comerse esa tuna y ese nopal —sin espinarse la mano. O... aunque se la espinaran.



Nopales (Códice Florentino)



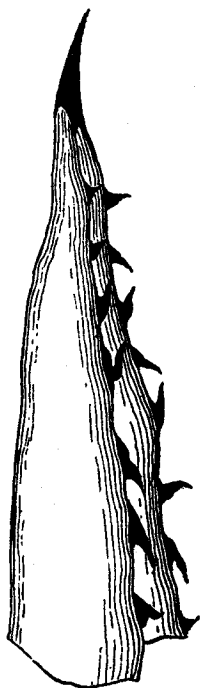
Maguay (Códice Nuttall)

Junto al nopal heráldico, otra planta desértica de mil benéficos empleos perfila el paisaje mexicano: el maguay — *metl* por su auténtico nombre náhuatl. “Los maguayes hacen gimnasia sueca de quinientos en fondo”. El poeta (yo) vio así las filas interminables de un maguayal; sus hojas abiertas como manos de muchos dedos terminados en la punta durísima que los sacerdotes se procuraban a la media noche para punzar sus carnes —y las amas de casa para bordar y coser con finas agujas.

Tiene el maguay su deidad protectora: Mayahuel, diosa del pulque. La leyenda le atribuye el talento de haber punzado el corazón de este agave en que su figura aparece sentada, para que en el cuenco manara la sangre blanca del *anecubtli* —aguamiel, *neutle*— que una vez fermentada, produce el *octli* o pulque. El descubrimiento de esta bebida alimenticia: la elaboración del licor cuyo consumo se reservaba a los ancianos, es contemporáneo de la caída de Tula (c. 1057) y los poemas la relacionan con la embriaguez que pierde a Quetzalcóatl.

Independientemente de los muchos empleos que el mundo prehispánico dio al maguay (papel, *amatl* de su corteza; fibra sacada de sus pencas para inúmeros usos: hilos, cordeles, mantas; como emplastos medicinales, como tejas en los techos), las pencas alojan a los *meocuil* o gusanos comestibles de maguay, que son deliciosos tostados con

guacamole y en taco o en *mexiote*. Y el maguey rinde su principal producto en el aguamiel, el pulque y la miel de maguey, que es aguamiel evaporada antes de fermentar la sacarosa que aquélla contiene en un 3 a 8%. Mientras los mexicanos no dispusieron de la caña de azúcar, la miel de maguey endulzó sus tamales, atoles y chocolates. Les era tan preciosa que Tenochtitlan recibía en tributo, cada 80 días de su año fiscal, 2,512 cántaros de la miel elaborada en las regiones ricas en magueyes.



Penca de Maguey

Asentados ya en Tenochtitlan, la laguna brindó a los mexicas una rica provisión de proteínas: el caviar del ahauhtli, los acociles, los charales, los juiles. Y las ranas, los patos, gallaretas, apipizcas. Las chinampas empezaron a producir legumbres —quilitl—, el tomate a proclamar la rubicundez, la gordura que le da nombre: *tomatl*, "cierta fruta que sirve de agraz en los guisados o salsas": "*tomabua*, engordar o crecer, o pararse gordo"; "*tomahuac*, cosa gorda, gruesa o corpulenta" "*tomahuacayotl* (condición o cualidad de tomate), gordura o corpulencia" (Molina); y la combinación de tomates y quelites y chiles en moles —jugos ultravitamínicos exprimidos en el molcáxtil.

La ignorancia o la falta de grasas excluía de la cocina mexicana las frituras y reducía sus técnicas al cocimiento, el asado —o el consumo en crudo de verduras y frutas. Las frituras, que convierten la digestión en un proceso heroico y difícil; las grasas, que crean adiposidades y precipitan el colesterol en las arterias para asestar a los glotones occidentales —nunca a los sobrios indígenas— infartos y trombosis.

¿Qué intuición, qué genio de la raza aconsejó a los nahuas la alquimia que sólo la química moderna ha valorizado: la que por la ósmosis de la cal en el maíz, cuya pulpa se libra en el proceso de los ollejos de indigerible celulosa, rinde un alimento totalmente asimilable y al cual debieron los mexicas la perfecta calcificación de sus huesos y dientes?

Era ciertamente parca la dieta de aquella raza; y asombrosa la agilidad, fortaleza, reciedumbre de aquellos caminantes infatigables; de aquellos viejos que alcanzaban longevidades increíbles, dueños aún de todas sus facultades físicas y mentales: de su dentadura firme, blanquísima y completa; de su pelo recio, lacio, negro y brillan-

te, instalado ahí donde debiera quedarse, sin el atropello que inflige a otras razas cuando aparece en el rostro, obliga a la monserga de la depilación facial y empieza a desplazarse, afeándolos, hacia el pecho y los hombros: abandona la frente, instaura por compensación la calvicie, encanece...

Ya hemos visto la dieta de los macehuales. Los señores, ciertamente, no comían tan escueta ni limitadamente. Los informantes comunicaron a Sahagún la amplia Carta que él copió en el capítulo en que nos habla "De las Comidas que usaban los Señores".¹

Pero las grandes comidas o banquetes celebraban fechas u ocasiones especiales. Los mercaderes —pochtecas— procedían como sus descendientes lejanos de hoy: esto es: los impulsaba a organizar una fiesta lo mismo que hoy nos mueve a ofrecerla: presumir de ricos; darse lustre; quedar bien. Y había —como hoy— que planearla correctamente: hacer a tiempo las invitaciones (nuestro RSVP); contratar a los músicos; y por fin, disponer los arreglos florales de la casa, el servicio de bar, los cigarrillos a mano y los meseros en orden.²

Otros banquetes se adornaban con mayor ceremonia. Notemos particularmente, en su descripción, el párrafo relativo a la ingestión de los honguillos negros y alucinantes.³



Pochteca (Códice Mendocino)

¹ Véala el lector en la página 167 de la Carta de Textos gastronómicos aludidos o considerados en la Minuta, los capítulos en que se trata por extenso este tema.

² Vea el lector la "etiqueta" o ceremonial de estos banquetes, en la página 170 de la Carta de Textos.

³ Véase en la página 171 de la Carta de Textos.

2

LA COMIDA COMO ARMA

CIERTO y sabido es que los pueblos solían y aún suelen asestar a los que se proponen rendir, lo que modernamente se conoce por “bloqueo económico”, y antaño, como el sitio por hambre a las ciudades. Pero en la época —1427— en que al sacudirse el yugo de Tezozómoc los tenochcas consolidaron la Confederación del Anáhuac, les cupo la gloria singular de haber empleado como arma contra los altivos coyohuaques... la comida.

Resumo el episodio, que el lector puede paladear completo en el capítulo X del Durán: Maxtla, Señor tepaneca de Coyohuacan, había retado y ofendido a los tenochcas. Al final del banquete a que les convidó, en vez de las rosas con que era costumbre obsequiar a los huéspedes, les hizo dar ropas femeniles. Los tachaba así de cobardes y remisos a las provocaciones e incitaciones a una guerra que los tenochcas parecían no desear. “Ellos se dejaron vestir... y así vestidos con aquellas ropas afrentosas de mujeres... se fueron a México y se presentaron al rey, contándole todo lo que les había pasado”.

“El rey los consoló y dijo que aquella afrenta era para más honra suya; que no tuviesen pena, que él haría venganza muy en breve con muerte y destrucción de todos ellos; y para que veais mi determinación en vuestra venganza, pónganse luego guardas para que en todos los caminos guarden y no me dejen pasar hombre ni mujer ni niño ni viejo a la ciudad, y el que quisiere pasar sea luego muerto; y para que primero les hagamos otra burla como la que ellos nos hicieron, lleven los patos y ánsares y pescado y de todo género de sabandijas que se crían en nuestra laguna, que los de Cuyoacan no alcanzan, y allí a sus puertas asen y tuesten y cuezan dellas, para que entrando el olor y suavidad de humo que dellas saliere, malparan las mujeres, se descrien los niños, se enflaquezcan los viejos y las viejas se mue-

ran de dentera y deseo de comer lo que les es vedado; lo cual fue así hecho, que llevando gran cantidad de tortas descauite, que son de unos gusanillos colorados que entre la lama de la laguna se crían, particular manjar de los mexicanos, echábanlas en el fuego, y patos y pescados, ranas, etc., y era tanto el humo que hacía, que entraba por las calles de Cuyoacan, que hacía malparir las mujeres de antojo de comer aquello que asaban los mexicanos y descriaba a los niños, pidiendo de aquello que asaban; daban cámaras a los viejos de deseo de comer de aquello, y a las mujeres se les hinchaban los rostros, las manos y los pies, de que adolecían muchos y morían con aquel deseo”.

La insólita, apetitosa estrategia, dio el resultado previsto. “Viendo Maxtlaton el daño que recibía su ciudad y el perjuicio que le hacían los mexicanos con aquellos humazos, llamó a su consejero Cuecux y díjole: ¿qué haremos? que nos destruyen éstos haciéndonos desear estas comidas que ellos comen, y adrede vienen a nuestros términos a dar humazos tan suaves que perecen todas las preñadas y se mueren los niños; respondió Cuecux: qué hay que esperar sino que ganemos por la mano y salgamos al campo, y yo seré el primero; y diciendo y haciendo, vístese de presto sus armas y toma su espada y rodela, y solo, sin compañía ninguna, váse a donde estaban las



“Tlacamichi” (Códice Florentino)



Aves acuáticas, “Atapalcatl” (Códice Florentino)

primeras guardas de México, que era un lugar llamado Momiztitlan, y desafía a los mexicanos, diciendo que él sólo venía a destruillos, diciéndoles a grandes voces muchas injurias, jugando de su espada y rodela y dando muchos saltos a un cabo y otro”.

Obvio es decir que de nada le servió a Cuécux aquella acrobacia. Itzcóatl pudo agregar a sus dominios un pueblo más —gracias a los patos y ánsares y todo género de sabandijas que se criaban en nuestra laguna —y que los de Coyohuacan no alcanzaban.



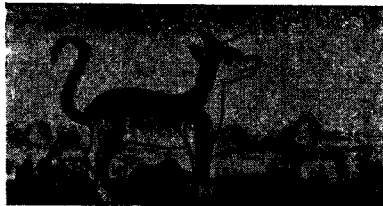
“Milquaxoch” (Códice Florentino)

3

EL COMERCIO DE COMESTIBLES

EL altiplano aportaba directamente sus fundamentales semillas, plantas, frutos y caza: la laguna, su contribución de proteínas. El pochtecayotl o comercio se encargaba de traer de las regiones tropicales lo demás que aquí no se diera. Entre una y otra fuentes de riqueza —nos ceñimos a los comestibles— aprovisionaban los mercados o tianquiztli, tianguis para el oído español —para la ceremonia periódica de su celebración: cada cinco días según Durán, cada veinte en algunos pueblos —Tzicoac y Tuzpa según Tezozómoc.

Pero en ciudad tan grande como Tenochtitlan, era necesario un mercado de todos los días, y en que pudieran adquirirse todas las cosas. Es el que en Tlatelolco deslumbró a Cortés, y el que éste describe al rey español como "tan grande como dos veces la (plaza) de la ciudad de Salamanca, toda cercada de portales alrededor, donde hay *cotidianamente* arriba de sesenta mil almas comprando y vendiendo; donde hay todos los géneros de mercaderías que en todas las tierras se hallan, así de mantenimiento como de vituallas... Hay calle de caza donde venden todos los linajes de aves que hay en la



"Tzuintli" (Códice Florentino)

tierra, así como gallinas, perdices, codornices, lavancos, dorales, zarcetas, tórtolas, palomas, pajaritos de cañuela... Venden conejos, liebres, venados y perros pequeños que crían para comer castrados... Hay casas donde dan de comer y beber por precio... Hay todas las maneras de verduras que se fallan, especialmente cebollas, puerros, ajos (?) mastuerzo, berros, borrajas, acederas y cardos y tagarninas. Hay frutas de muchas maneras en que hay cerezas y ciruelas, que son semejables a las de España. Venden miel de abejas y cera y miel de cañas de maíz, que son tan melosas y dulces como las de azúcar, y miel de unas plantas que llaman en las otras y éstas maguey, que es muy mejor que arropo; y destas plantas fazen azúcar y vino, que asimismo venden... Venden maíz en grano y en pan, lo cual hace mucha ventaja, así en el grano como en el sabor, a todo lo de las islas y tierra firme. Venden pasteles de ave y empanadas de pescado. Venden mucho pescado fresco y salado, crudo y guisado. Venden huevos de gallina y de ánsares y de todas las otras aves que he dicho en gran cantidad, venden tortillas de huevos fechas. Finalmente, que en los dichos mercados se venden todas cuantas cosas se hallan en la tierra, que demás de las que he dicho, son tantas y de tantas calidades, que por la prolijidad y por no me ocurrir tantas a la memoria, y aun por no saber poner los nombres, no los expreso”.

La venta del maíz, como su producción, era libre; pero con todo lo demás, el comercio obedecía a reglamentos de estricta observancia.

Dice Torquemada: “Tenían entre sí por barrios repartidos las mercaderías que habían de vender; y así los de un barrio vendían el pan cocido, y los de otro el chile y otros sal, y de otro el mal cocinado, y los que se ocupaban en una granjería no podían atender a otra, que era curiosidad harto notable; pero todos en común podían vender centli, que es maíz en mazorca...”

Y Durán: “Había también otra ley puesta por la República que ninguno vendiese cosa de lo que traía al mercado, fuera de él, sobre lo cual no solamente había ley y pena, pero también había temor de agüeros y de mal suceso y enojo del Dios del mercado, y así no osaban vender fuera de él”.

Aquel Mercurio prehispánico ¿será Yacatecuhtli, dios de los pochtecas, cuyo nombre significa “el señor de la nariz”, el que olfatea y guía?

“En viejos tiempos —cuenta Durán— había un dios de los mercados y ferias; en el momoztli donde se hallaba el ídolo del tianguis

dejaban mazorcas ajos,* tomates, frutas y otras hortalizas... esto es, de todo aquello que se vendía en el mercado”.

Apuntemos la supervivencia de aquel dios, transmutado en las imágenes religiosas a que los puesteros de los tianguis modernos rinden todavía las ofrendas de flores, frutos, legumbres —y una veladora.



“Yacatecuhtli” (Códice Borgiano)

Ya nos hemos asomado al tianquiztli de Tlatelolco, por los ojos codiciosos y maravillados de Cortés. Asistamos ahora con Bernal Díaz, al palacio en que Moteuhczoma se dispone a comer. Escuchemos al viejo soldado evocar “la manera y persona del Gran Montezuma, y de cuán grande Señor era”.⁴

* Tanto Durán como antes Cortés y otros autores mencionan los ajos entre los comestibles mexicanos. Deben haber tomado por tales otros frutos semejantes, pues los ajos fueron traídos por los españoles.

⁴ Vea el lector la página 205 de la Carta de Textos.

4

VISITA A COATLICUE

EL primer Moteuhczoma: el llamado Huehue Moteuhczomatzin y flechador de cielos, precedió en gloria y en grandeza al Xocoyotzin. Y de su tiempo y reinado es un apólogo que Durán recoge en el capítulo XXVII de su Historia: Deseoso Moteuhczoma de tributar a la madre del dios Huitzilopochtli gran parte de las riquezas alcanzadas por su favor; y de localizar el Chicomóztoc de donde había partido la tribu, envió la expedición de los hechiceros que después de peripecias y transformaciones, llegan al cerro de Culhuacan, "el cual de la mitad arriba, dicen que es de una arena muy menuda, que no se puede subir por estar tan fofa y honda". Los recibe un viejo, al pie del cerro; él no conoce a esos Montezuma y Tlacaelel de quienes le hablan los mensajeros. Los que de aquí partieron con Huitzilopochtli eran otros: Tezacátel, Acacitli, Ocelópan, Ahatl, Xomímitl, Uicton, Ténoch, Cuauhtloquetzqui, Axoloua.

Los tenochcas no conocen a éstos; no los vieron, ya no hay memoria de ellos, porque todos son ya muertos. "El viejo, espantado, respondió haciendo gran admiración: ¡Oh, Señor de lo criado! ¿Pues qué los mató? Porque en este lugar todos somos vivos los que ellos dejaron. Ninguno se ha muerto".

En fin: el viejo los guía, cerro arriba, hacia la morada de Coatlicue: "Ellos echáronse a cuestras el presente y fuéronse tras el viejo, el cual empezó a subir por el cerro arriba con gran ligereza y sin pesadumbre. Ellos iban tras él zahondando por la arena, con gran pesadumbre y trabajo. El viejo, volviendo la cabeza, vídolos que la arena les llegaba casi a la rodilla, y que no podían subir, el cual les dijo: ¿Qué habéis? ¿No subís? Dáos prisa. Ellos, queriéndole seguir, que-

daron metidos y atascados en el arena hasta la cintura, y no pudiendo menearse, dieron voces al viejo, que iba con tanta presteza que parecía que no tocaba la arena. El viejo volvió y dijo: ¿Qué habéis habido, mexicanos? ¿Qué os ha hecho tan pesados? ¿Qué coméis allá en vuestras tierras? 'Señor, comemos las viandas que allá se crían, y bebemos cacao'. El viejo les respondió: esas comidas y bebidas os tienen, hijos, graves y pesados y no os dejan llegar a ver el lugar donde estuvieron vuestro padres, y eso os ha acarreado la muerte; y esas riquezas que trays no usamos acá dellas, sino de pobreza y llaneza, y así, dadlo acá y estáos ahí, que yo llamaré a la señora destas moradas, madre de Huitzilopochtli para que la veáis; y tomando una carga de aquellas en los hombros la subió como si llevara una paja, y volviendo por las otras, las subió con gran facilidad."

Coatlícue hace entonces su dramática entrada en escena; vieja de ochocientos años, llorando aún, enlutada, la partida de Huitzilopochtli, la tardanza de su prometido regreso. La ponen rápidamente al corriente: ellos son enviados de Montezuma y de su coadjutor Tlacaélel. Montezuma es el quinto rey; los cuatro reyes pasados pasaron mucha hambre y pobreza y trabajo y fueron tributarios de otras provincias; pero ya está la ciudad próspera y libre, y se han abierto ya y asegurado los caminos de la costa y de la mar y de toda la tierra, "y ya México es señora y princesa, cabeza y reina de todas las ciudades, pues todos están a su mandar, y ya se han descubierto las minas de oro y de plata y de piedras preciosas, y ya se ha hallado la casa de las ricas plumas".

Las noticias de la opulencia no parecen impresionar mayormente a la anciana. Lo que ella quiere saber es si son vivos los viejos que llevó de aquí su hijo. Y al saber que habían muerto; como antes el viejo, preguntó: "¿Qué los mató? Pues acá son vivos todos sus compañeros". "Y decidme, hijos, esto que trais ¿es de comer? Ellos le dijeron: señora, dello se come y dello se bebe; el cacao se bebe y lo demás se revuelve con ello, y alguna veces se come". "Eso os tiene apesgados, hijos míos, y ha sido causa de que no hayáis podido subir acá".

Luego les entrega para su hijo una manta de henequén y un braguero de lo mismo. Ellos tomaron la manta y braguero y se volvieron a descender del cerro. Estando en la falda de él, empezó la vieja a llamarlos y a decir: esperad ahí y veréis cómo en esta tierra nunca envejecen los hombres. ¿Veis a este mi ayo viejo? Pues dejadlo descender y veréis, cuando llegue allá donde vosotros estáis, qué mozo llega.

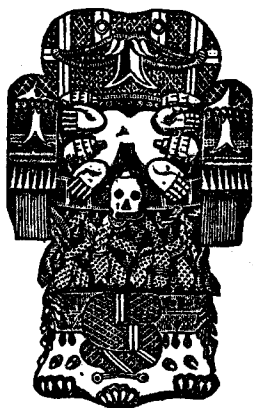
"El viejo, muy viejo, comenzó a descender; y mientras más bajaba, más mozo se iba volviendo; y cuando llegó a ellos, llegó mancebo de veinte años, y díjoles; véisme mancebo: pues mirad lo que pasa; yo

quiero tornar a subir, y no subiré más de hasta la mitad del cerro, y volveré de más edad. Tornó a subir, y desde la mitad del cerro se volvió, y viéronle el aspecto como de hombre de cuarenta años; y tornó a volver y subió muy poquito, cuanto veinte pasos la falda del cerro; tornó a volver y tornó, muy viejo, y díjoles: aveis de saber, hijos, que este cerro tiene esta virtud, que el que ya viejo se quiere remozar, sube hasta donde le parece y vuelve de la edad que quiere; si quiere volver muchacho, sube hasta arriba; y si quiere volver mancebo, sube hasta un poco más arriba de la mitad, y así vivimos aquí muchos y todos son vivos los que dejaron vuestros padres, sin haberse muerto ninguno, remozándonos cuando queremos". Y una vez demostrado el milagro, el mensaje, la prédica de la templanza: "Mirá: todo ese daño os ha venido y se os ha causado de ese cacao que bebéis y desas comidas que coméis. Esas os han estragado y corrompido y vuelto en otra naturaleza. Y esas mantas y plumas y riquezas que trujisteis y de que usáis, eso os ha echado a perder".

Y los mexicanos aprendieron —para todos los siglos de su supervivencia, el secreto revelado por Coatlicue, por nuestra madre la tierra. Lo encerraron en su corazón, lo hicieron suyo.

Desde entonces, han remontado muchas veces —desnudos, olvidados, parcos, sobrios y tenaces— el cerro arenoso del Tiempo, de los siglos. Han cedido a los hombres percederos de la ciudad el oro y las piedras preciosas, y las plumas ricas, y las viandas que allá se crían y aderezan, y el cacao que se bebe en copas labradas.

Y de cada penoso ascenso en el Tiempo, en el cerro mágico la conquista de cuya cima envejece, han vuelto a descender —eternos, ágiles, jóvenes e inmortales como raza.



Coatlicue

SEGUNDO SERVICIO

EL VIRREINATO

1

HAMBRE EN TENOCHTITLAN

Los teules pusieron sitio a la ciudad, la acometieron con sus grandes casas flotantes de madera, con sus ciervos que pafaban, con el rayo de sus cañones:

“Y todo el pueblo estaba plenamente angustiado, padecía hambre, desfallecía de hambre. No bebían agua potable, agua limpia, sino que bebían agua de salitre. Muchos hombres murieron y muchos murieron de resulta de disentería. Todo lo que comían eran lagartijas, golondrinas, la envoltura de las mazorcas, la grama salitrosa. Andaban masticando semillas de colorín y andaban masticando lirios acuáticos, y relleno de construcción y cuero y piel de venado. Algunas hierbas ásperas y aun barro. Nada hay como este tormento; tremendo es estar sitiados; dominó totalmente el hambre”.

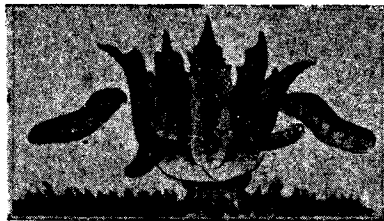
Ochenta largos días duró el sitio, la matanza —y el hambre. La dieta de los tenochcas fue entonces la que patéticamente cantó otro poeta:

“Hemos comido palos de colorín,
hemos masticado grama salitrosa,
piedras de adobe, lagartijas,
ratones, tierra en polvo, gusanos...
Comimos la carne apenas
sobre el fuego estaba puesta.
Cuando estaba cocida la carne
de allí la arrebataron,
en el fuego mismo la comían.
Se nos puso precio.

Precio del joven, del sacerdote,
del niño y de la doncella.
Basta: de un pobre era el precio
sólo dos puñados de maíz,
sólo diez tortas de mosco;
sólo era nuestro precio
veinte tortas de grama de salitre”.

Cierto, los teules morían también. Allí estaba su carne pálida. Pero ¡qué distinto sabor —amargo, vomitivo, incomible— que el de los esclavos deificados por el sacrificio, después de haberlos escogido en Azcapotzalco, o capturado en la guerra florida; engordado, mimado como ahora trufamos vivos con nueces a los pavos de Navidad; y luego aderezado en casa con su caldito y su maíz —pozole sagrado y confortante!

Los teules triunfaron. Y para celebrar dignamente su victoria, Cortés dispuso en Coyohuacan una comida para sus capitanes.



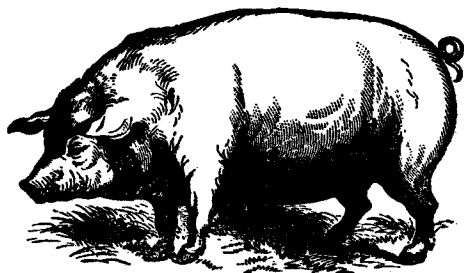
Gusanos de Maguey, "Meocuili"
(Códice Florentino)

2

EL MESTIZAJE SE INICIA

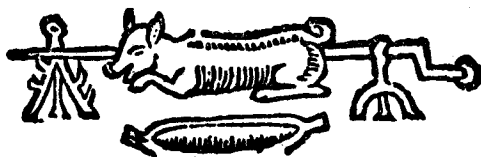
¿CUÁL fue la minuta de aquel primer banquete español en México? Bernal Díaz no cuidó sino de indicarla: de Cuba habían llegado cerdos. La manteca hacía pues su entrada triunfal y chirriante aquí donde no se conocían las frituras. Los mexicanos miraban sorprendidos a aquel extraño, gordo animal que siempre dormía: *cochi*, dormir. El cerdo español recibiría su nuevo nombre mexicano de cochino, el que duerme. Y *chicharrón*; suena al verbo *chichina*, arder, quemar. Todavía usamos en México el nahuatlismo *chichinar*.

Llegó también vino para el regalo de los triunfales conquistadores, para alegría de su banquete en Coyohuacan. Cerdo y vino; carni-tas en taco, con tortillas calientes. Aún no llegaba seguramente el pan de trigo. La comida de los teules, aunque se auxiliaba con ella, triun-faba por un momento —como Cortés sobre Cuauhtémoc— sobre la dieta de los mexicas. En la orgía, los capitanes ebrios y ahítos rodaron por las mesas, abrazaron a las mujeres, algunos de cuyos nombres re-cuerda Bernal Díaz; la vieja María Estrada, Francisca Ordaz, la Ber-muda, una fulana Gómez, otra Bermuda... y otra vieja que se decía



Isabel Rodríguez... y otra algo anciana que se decía Mari Hernández... y otras de cuyo nombre ya no se acuerda; pero todas las cuales se casaron después más o menos honorablemente. A los postres —si postres hubo—, se habló del oro: de todo el oro que ahora podían llevarse. Empero...

Lo que de más valioso se llevarían de México los Conquistadores no es ciertamente el oro —el "teocuítlal", el excremento de los dioses. El oro es muerte, inercia. Se acaba, se esconde, permanece en su ser o cambia simplemente de manos codiciosas. Lo bueno —"cualli" es lo que da alimento al hombre y lo que, como el hombre, es capaz de reproducirse y prosperar, frutecer, ser eterno, nuevo a cada primavera, a cada re-encarnación.



Esa es la verdadera, la imperecedera riqueza; la que cuando México entrega al mundo, su cesión no constituye un despojo que lo prive de su riqueza natural ni que lo empobrezca; sino una fraternal comunicación de sus bienes. Lo que no se agota: nuestras semillas, plantas, frutas; que llevarán por todo el mundo el tributo generoso de México; que propagarán los dulces, los significativos nombres que aquí recibieron los árboles, las plantas, las flores y los frutos: *abuébuetl*, *chilli*, *auácatl*, *tómatl*, *xempoalxóchitl*, *cacáhuatl*.

Y en la propagación mundial de estos dones mexicanos más valiosos que el oro, los monjes toman nobilísima parte. Aquí cultivan en sus conventos fecundas, opimas hortalizas para la comunidad: llegan en el Carmen de Coyohuacan a producir frutas, peras incomparables; pero también envían semillas a los hermanos de sus órdenes en otros países. Así, si durante la Edad Media han preservado en los conventos europeos la sabiduría clásica, y con ello gestado el Renacimiento, en la Edad Media que aquí acababa de repetir la invasión de los nuevos bárbaros codiciosos del excremento de los dioses, los Sahagunes rescatarán la sabiduría de los nahuas; del Colegio de Santa Cruz de Tlatelolco saldrá el Badiano —y de los conventos, las semillas de nuestros frutos para otros países.

Consumada la Conquista, sobreviene un largo período de ajuste y entrega mutuos: de absorción, intercambio, mestizaje: maíz, chile, tomate, frijol, pavos, cacao, quelites, aguardan, se ofrecen. En la nueva Dualidad creadora —Ometecuhtli, Omecíhuatl—, representan la aparentemente vencida, pasiva, parte femenina del contacto. Llegan arroz, trigo, reses, ovejas, cerdos, leche, quesos, aceite, ajos, vino y vinagre, azúcar. En la Dualidad representan el elemento masculino.

Y el encuentro es feliz, los esponsales venturosos, abundante la prole. Atoles y cacaos se benefician con el piloncillo y la leche; las tortillas, al freírse, al recibir el espolvoreo del chorizo, se transformarán en garnachas, chalupas, sopes, tostadas, tacos, enchiladas, chila-



Cempoalxóchitl (Hernández, *Historia de las Plantas de Nueva España*)

quiles, infladas, molotes, bocoles, pellizcadas. Los tamales serán más esponjosos con la manteca bien batida cuando después de bien arrojados en la hoja del elote —elotes minúsculos y artificiales—, reciban cocción en las ollas. Los frijoles refritos serán más deliciosos que de la olla; y tanto los frijoles como las rajas fritas de chile con cebolla, admitirán gustosos la caricia blanca, sávida, del queso y de la crema.

Del maridaje del maíz con el queso nacerían las quesadillas; como empanadas, sí, pero subrayadas con la rajita de chile, o ennoblecidas con la flor de calabaza o con el epázotl. Y en los peneques rellenos de papa con queso, el tomate pondría a bañarlos la ruborosa, fluida delicia de su salsa.

Y nacerían —¡Oh apogeo, culminación, clímax del mestizaje gastronómico!— los chiles rellenos: de queso, de picadillo; con pasas, almendras y acitrones; capeados en huevo batido; fritos, y por fin, náufragos en salsa de tomate y cebolla con su puntita de clavo y de azúcar. Para coronar un arroz con chícharos; para, a trozos, verse acompañados con frijoles refritos en el viaje que los arroja en el abanico de tortilla caliente que sostienen —cuchara comestible— dos dedos diestros hasta una ávida boca, ya hecha agua. O la orfebrería coronada de rubíes de los conventuales chiles en nogada.

En las cocinas de los conventos y de los palacios se gestará lenta, dulcemente —como en las alcobas el otro— el mestizaje que cristalizaría la opulenta singularidad de la cocina mexicana. De sus derivaciones regionales, no nos ocuparemos aquí. Sólo señalemos, de paso, que el mestizaje varió según los productos de las tierras que iban conquistando o descubriendo los españoles —y las aportaciones o exigencias y gustos de los españoles, según que fueran asturianos, gallegos, vascos, andaluces. . .

Pero advirtamos, complacidos, que en esta larga, lenta, venturosa gestación, los cromosomas culinarios de los mexicanos prevalecieron sobre los genes de los españoles. Estos acabarán por comer chile. Exclamarán, reconocerán

*"que el pipián es célebre comida,
que al sabor dél, os comeréis las manos".*

Aun cuando el ámbito de nuestras observaciones es la ciudad de México, no podemos excluir la que nos señala, lejos de los conventos y los palacios: en las haciendas en que los españoles trabajaban de dueños, los indios de peones y las indias de cocineras, el feliz acuerdo a que llegaron los mexicanos y los españoles —siempre con predomi-

nio de lo indígena— en la barbacoa en que una oveja de origen popoloca o sea extranjero, era objeto de *tlacaxipehualiztli* o desollamiento; metida en algo tan parecido al baño o *temascalli* como el horno de piedras calentadas; envuelta en las pencas jugosas del maguey; y al exhumarlo y capturar sus suaves trozos que se desprenden de los huesos, envolverlos en tortillas calientes, ungirlos con las salsas en que los chiles tatemados y molidos en el *molcáxtil* habían recibido la inefable sazón del pulque para crear la “salsa borracha” que impartiera al desabrimiento *per se* de la carne del borrego, la succulencia de un acompañamiento perfecto.



3

LA DOTE MEXICANA

Los europeos buscaban como desesperados las especias que sazonaran su comida. Cuando Colón —como adelante lo ampliaremos— probó un ají y lo halló picante, creyó —¡eureka!— haber dado con una abundante especie de pimienta, y por tal descripción se apresuró a comunicar a sus empresarios tal descubrimiento. De este desgraciado Almirante (el calificativo es de Darío) es pues la culpa de que al aclimatarse en Europa los chiles americanos, allá recibieran el nombre de “pimientos” que conservan los más domesticados, dulces o insulsos.

Trasterrados a otros países, nuestros chiles perdieron agresividad, aunque no del todo, sabor. Secos y molidos, fueron el pimentón de España, la páprika austrohúngara: los pimientos morrones para el bacalao o para decorar la paella. Pronto recorrieron el mundo, fueron llevados al Asia y bien recibidos por los indonesios y los hindúes que los incorporaron a su curry. Pero acá era la mera tierra del chile bravo; del que le da sabor al caldo; del que es capaz, como Tezcatlipoca, de encarnar en mil formas, colores, aromas, tamaños, empleos: chiles largos, chiles anchos, mulatos, pasillas, cuaresmeños, poblanos, cascabeles, comapeños, chipotles, piquines, habaneros; verdes, rojos, amarillos, negros; para emplearse frescos y enteros, o para asarlos, pelarlos y desvenarlos; para dejarlos secar; para tostarlos, poco o hasta el carbón, como en el Sureste; para adobarlos o escabecharlos con anillos de cebolla, dientes de ajo, hierbas de olor y ruedas de zanahoria.

Fueron indispensable sazón con el tomate, la cebolla y el culantro, la delicia del guacamole.

Y al llegar a la Nueva España el pan vazo, las bodas gastronó-

micas hispano-mexicanas concurren en los pambacitos compuestos; rellenos como empanadas, con sus capas de frijol molido, lechuga picada, papas, chorizo frito y desmenuzado, coronamiento de salsa verde o chilpotle, y luego fritos y chirriantes. "It's the zizzle that sells the steak", dicen los yanquis. Es también el chirriar lo que, junto con el aroma, proclama los pambacitos compuestos. Y aún hay los llamados guajolotes, que dentro del pambazo, acomodan marsupialmente una enchilada.

Aun los platillos más españoles y completos ¡cuánto no mejoran —el bacalao a la vizcaína, por ejemplo— al introducirles el chile los mexicanos!

Perdidos recelo y miedo mutuos en los siglos XVI y XVII, será difícil cuantificar, apartar lo mexicana de lo español en la totalidad, ya simple y fuertemente mexicana, de la riqueza gastronómica que ciertos textos nos describen. Por ejemplo, Juan de Vieyra. Acompañémosle al mercado, en la Plaza Mayor.⁵

No podemos exigir de Vieyra que notara otras fiestas que, como la Cuaresma, dan desde antaño a los mexicanos ocasión de injertar, de nuevo, la comida prehispánica dentro del esquema español. Pienso en los romeritos con tortas de camarón —saboreadas, por supuesto, con tortillas calientes y una probadita de frijoles refritos: pienso en el pipián de pato del día de la Candelaria; en las torrijas y la capirotada de la vigilia; en las calaveras de azúcar y el pan de muerto del Día de Todos Santos: en la calabaza en tacha de ese día; en las roscas de Reyes del 6 de enero.



Resumamos: la dote mexicana para los esponsales con la culinaria española aportaba los siguientes tesoros:

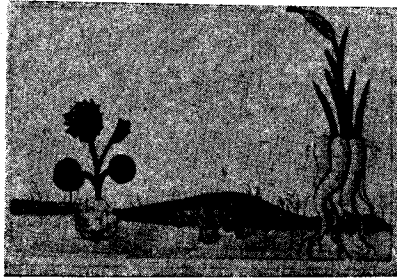
Semillas: maíz, frijol, huauhtli (que los españoles llamaron "bledos": que aún hoy solemos comer en la golosina llamada "alegría" y que los nahuas amasaban con miel para formar figuras de dioses,

⁵ Vea el lector en la Carta de Textos, página 217, su descripción.

naturalmente comestibles, o digamos para mayor precisión ritual, "comulgables"), chía, cacao y cacahuete.

Frutos: jitomate, chile, calabaza, piña, papaya, anona, chirimoya, guayaba, mamey, zapote (negro, blanco, amarillo; el negro tenía el feo pero descriptivo, nombre de totocuitlazápotl, o sea zapote de caca de pájaro), chicozapote, nuez encarcelada, ciruelas, jocotes y tejocotes, capulines, tunas, pitahayas, aguacate, chayote, chilacayote.

Raíces: guacamote, yuca, camote, jícama, raíz de chayote.



a) Cacatetli, b) Atzatzamolli (Códice Florentino)

Flores: la vainilla —ixtlilxóchitl, flor negra— como la principal.

Chile, vainilla y chocolate representan la culminante contribución de México al deleite gastronómico del mundo. Y al llegar el azúcar a nuestra tierra, los frutos de ésta la absorbieron para crear en las manos delicadas de las monjas el milagro de las conservas que aprisionan en el líquido cristal del almíbar tejocotes, capulines, piñas, xoconostles, guayabas, ciruelas. Nacen los ates, se sirven los postres frescos de zapote prieto; el chilacayote y el acitrón se cristalizan; se aprovechan en cabellos de ángel las barbas del chilacayote —y la calabaza despliega el aprovechamiento sin límites de su carne y de sus pepitas. Se le hace en tacha con panocha, caña y guayaba; sus pepitas tostadas crujen a rendir entre los dientes su lengüecilla de almendra, que molida y espesa enriquece pipianes y moles verdes; y sus flores deslién su delicada sabrosura en sopas, guisados y quesadillas. Y si se trata de las calabacitas tiernas ¡en cuántas formas las aprovecha la cocina mexicana! Que se nos sigan sirviendo con carne de puerco, granos de elote, rajas con cebolla, y queso... ¿Y el chayote, puerco-espín vegetal, de cuántas metamorfosis no es capaz?

EL AGUACATE

Pero; ciertamente: entre los frutos mexicanos, pocos alcanzan la excelsitud autónoma del aguacate —del auácatl, cuyo nombre ha desplazado a una discreta picaresca la significación que originalmente compartían el conocido fruto y los testículos. El “auacamulli”, el guacamole, aparece definido en el Vocabulario de Molina como “manjar de aguacate con chili”. Y en el mismo grupo de palabras, nos describe el “auacamilli” como “heredad de aguacates” —prueba de que abundaban—, y “auácatl” como “fruta conocida, o el compañero”.

En el libro XI, capítulo VI, apartado 43, Sahagún transcribe estas noticias sobre el aguacate: “Hay otros árboles que se llaman auacatl; tienen las hojas verdes oscuras, el fruto de ellos se llama auacatl, y son negros por de fuera, y verdes y blancos por de dentro; son de hechura de corazón, tienen un cuesco dentro de hechura de corazón; hay otros aguacates que se llaman tlacozaluácatl (que) son grandes, como los de arriba. Las mujeres que crían no los osan comer, porque causan cámaras a los niños que maman. Hay otros aguacates que se llaman



Frutos tropicales

quilauácatl (y) la fruta de estos se llama de la misma manera; son verdes por de fuera, son muy buenas de comer y preciosas”.

Gonzalo Fernández de Oviedo (Sumario de Historia Natural de las Indias, Cap. LXXII) nos desconcierta cuando confunde los aguacates con las peras, y los describe así: “En Tierra-Firme hay unos árboles que se llaman perales, pero no son perales como los de España, mas son otros de no menos estimación; antes son de tal fruta, que hacen mucha ventaja a las peras de acá. Estos son unos árboles grandes, y la hoja ancha y algo semejante a la del laurel, pero es mayor y más verde. Echa este árbol una peras de peso de una libra, y muy mayores, y algunas de menos; pero comúnmente son de a libra, poco más o menos, y la color y talle es de verdaderas peras, y la corteza algo más gruesa, pero más blanda, y en el medio tiene una pepita como castaña injerta, mondada; pero es amarguísima, según atrás se dijo del mamey, salvo que éste es de una pieza, y la del mamey de tres, pero es así amarga y de la misma forma, y encima de esta pepita hay una telica delgadísima, y entre ella y la corteza primera está lo que es de comer, que es harto, y de un licor o pasta que es muy semejante a manteca y muy buen manjar y de buen sabor, y tal, que los que las pueden haber las guardan y precian; y son árboles salvajes así éste como todos los que son dichos, porque el principal hortelano es Dios, y los indios no ponen en estos árboles trabajo ninguno. Con queso saben muy bien estas peras, y cógense temprano, antes que maduren, y guárdanlas, y después de cogidas, se sazonan y ponen en toda perfección para las comer; pero después que están cuales conviene para comerse, piérdense si las dilatan y dejan pasar aquella sazón en que están buenas para comerlas.”

Su primera descripción técnica la hallamos, por supuesto, en Francisco Hernández. El capítulo CIII del libro primero de su Historia de las Plantas habla “Del ahoacaquáhuil o árbol parecido al encino y que da fruto”, y dice que “Es árbol grande con hojas como de cidro, más verdes, más anchas y más ásperas; de flor pequeña, blanca con amarillo; de fruto con forma de huevo, pero en algunos lugares más grande, o más bien de figura y tamaño de cabrahigo, negro por fuera, verdoso por dentro, de naturaleza grasosa como manteca y sabor de nueces verdes. Las hojas son olorosas y de temperamento caliente y seco en segundo grado, por lo que se emplea convenientemente en lavatorios. También los frutos son calientes, agradables al gusto y de calidad nutritiva no del todo mala, sino grasosa, húmeda y que excita extraordinariamente el apetito venéreo y aumenta el semen; contienen huesos blancos con algo de rojizo, sólidos, pesados, lustrosos y divi-

didos en dos partes como las almendras, aunque oblongos y un poco más grandes que huevos de paloma. Tienen estos huesos sabor de almendras amargas, y producen prensados, un aceite semejante al de almendras no sólo en el olor, sino también en el sabor y en las propiedades. Cura este aceite el salpullido y las cicatrices, favorece a los disintéricos con alguna astringencia, y evita que los cabellos se partan. El árbol tiene hojas todo el año y crece en todas las regiones espontáneamente o es cultivado, aunque nace mejor y alcanza mayor desarrollo en lugares cálidos y llanos”.

Los siguientes dos, mucho más breves, capítulos, los consagra a describir el ahoácatl del monte y el Tlalahoácatl o ahoácatl chico. Y muy en otra parte: capítulo XLV del libro XV, nos presenta la “Pahoa o árbol pahuatlamente: “Es árbol grande y frondoso, de hojas anchas y fuertes, y fruto del tamaño de calabazas medianas, semejante en lo demás al ahoácatl y de su misma naturaleza, pero con pulpa más abundante y más agradable. Algunos entre los mexicanos —aclara— lo llaman ahoácatl hoei” (huey, grande).

“Entre muchas frutas que hay en estos montes y en toda la Nueva España —escribe Fray Toribio de Benavente, Motolinia, en su Historia de los Indios de Nueva España—, es una que se llama ahúácatl; en el árbol parece y así está colgando como grandes brevas, aunque en el sabor tiran a piñones. De estos ahucates hay cuatro o cinco diferencias; los comunes y generales por toda esta tierra, y que todo el año los hay, son los ya dichos, que son como brevas, y de estos se ha hecho ya aceite, y sale muy bueno, así para comer como para arder; otros hay tan grandes como muy grandes peras, y son tan buenos, que creo es la mejor fruta que hay en la Nueva España en sabor y virtud. Otros hay mayores que son como calabazas pequeñas, y estos son de dos maneras: los unos tienen muy grande hueso y poca carne, los otros tienen más carne y son buenos. Todos estos tres géneros de grandes se dan en tierra bien caliente. Otros hay pequeñitos, poco más que aceitunas cordobesas; y de este nombre pusieron los indios a las aceitunas cuando acá las vieron, que las llamaron ahucates pequeños. Esta es tan buena fruta que se da a los enfermos; de estos se abstendían los indios en sus ayunos por ser fruta de sustancia. Digo de todos estos géneros de ahucates, cómenlos los perros y los gatos mejor que gallinas; porque yo he visto que después de un perro harto de gallina darle ahucates y comerlos de muy buena gana, como un hombre harto de carne que come aceitunas. El árbol es tan grande como grandes perales; la hoja ancha y muy verde, huele muy bien, es buena para agua de piernas y mejor para agua de barbas”.

Como una de estas "aguas" debe haber sido la que Torquemada (III, LXIV, p. 537 b), la única vez que menciona al aguacate en la Monarquía Indiana, nos cuenta que bebió Fray Francisco de Bustamante: "mostró el desprecio de su persona no queriendo beber un poco de vino que le querían dar, por ser hombre de días y necesitado del estómago, mas suplía esta necesidad bebiendo agua cruda con hojas de un árbol que se llama ahuacate, queriendo padecer mengua por amor de Dios, y con celo de la Santa pobreza".

Hablé arriba de la "excelsitud autónoma" del ahuácatl. Porque no necesita de condimento alguno para ser delicioso, aunque los admita a muchos para ennoblecerlos; basta, si acaso, una brizna de sal o una gota de limón que intensifiquen su sabor natural; pero admite por igual el acento fuerte de una vinagreta si se le sirve en ensalada, que la dilución en consomé y crema para una fina sopa fría. Aguanta hasta que lo desmenucen y bañen en esa adulteración de su viejo conocido el tomate que es el "catsup", en un coctel de aguacate. Liga con los mariscos —angulas, anchoas, camarones; o ensalada de pollo, o lo que usted quiera, con su forma natural de continente comestible y perfecto de un *hors d'oeuvre* desde el cual hasta el postre puede su mantequilla vegetal honrar una minuta. Hasta el postre, claro, de una minuta norteamericana, en forma de helado o *mousse* de aguacate (puré, jugo de limón, azúcar, crema, gelatina —y al refrigerador). Claro es que el guacamole es la obra de arte perfecta, el empleo legítimo de los tres elementos náhuas que lo integran: aguacate, tomate y chile.

Dos viajeros del xvi —uno inglés, Job Hortop, en 1568; otro francés, Samuel Champlain, 1599-1602—, describen el aguacate: el primero, como "Avocati", "fruta sabrosa"; y el segundo, como "Accoiate", "de tamaño de peras muy verdes por fuera".

Recordemos a otros dos entusiastas del aguacate mexicano en el siglo xvii: a Gage, quien afirma que "alimenta y fortalece el cuerpo, corrobora los espíritus y procura excesivamente la lubricidad"; y a Gemelli Carreri, que reconoce que "ciertamente, el que lo ha comido, dice que supera a cualquier fruta europea".

Cuando el joven Jorge Washington acompañó a su medio hermano Lorenzo a las Islas de Barbados en 1751, advirtió que los "agovago pears" eran abundantes y populares; los probó y, al parecer, le gustaron. Más tarde, en 1833, Henry Perrine plantó variedades mexicanas de aguacate en Miami —donde sorprende un poco que los españoles no hayan llevado esta fruta en sus días. Pero el primer

experimento de aclimatación que prosperó en California data de 1871. Y es mucho más reciente, de 1911, el viaje emprendido a México por el horticultor Carl Schmidt en busca del aguacate mejor adaptable al clima de California. Lo encontró en Atlixco: el aguacate padre de todos los aguacates. Tomó de ahí los hijos (braceros vegetales) de cáscara verde que se adaptaron tan bien, que resistieron las tremendas heladas de 1913. En homenaje a su resistencia, se dio a esos aguacates expatriados el nombre castellano de El Fuerte.

Con el deseo de documentar personalmente, cuando ello es posible, los materiales de este libro, emprendí una excursión que me llevara a conocer este árbol histórico. Y en la calle 3 poniente, número 1102 del remoto, apacible pueblecito de Atlixco ("en el rostro del agua"), leí, incrustada en azulejos sobre las viejas paredes rojas de una casa antigua, esta declaración: "En esta casa existe el árbol de aguacate que dio origen a las grandes plantaciones que son fuente de riqueza en los Estados Unidos. Su propietario, señor Alejandro Leblanc, proporcionó las estacas del aguacate al Sr. Carlos Schmidt en 1911, quien las transportó para sembrarlas en California con mucho éxito. Su clase fue la única entre todas las variedades que se llevaron a California de varias partes del mundo, que resiste las inclemencias del invierno en esas latitudes. Por esto la 'California Avocado Association' hace su primera excursión para rendir homenaje al aguacate Fuerte, también llamado Padre". Atlixco, 17 de abril de 1938.

Esta Asociación norteamericana llevó a Atlixco en reciprocidad la estaca de un nieto de aquel árbol, y lo plantó, como asimismo lo revela una placa metálica en el sitio, en el jardín central de Atlixco.

Nuestros fécondos aguacates; los ahuacates de nuestros abuelos los nahuas, han derramado su prole y su delicia por todo el mundo. Son los "avocados", los "alligator pears", la "Persea gratissima" de los botánicos. En el jardín del Pincio, en el corazón de Roma, dos árboles de aguacate arraigan el recuerdo del Maximiliano que hacía enviar a su ministro en Italia el regalo de una cesta de aguacates. De sus huesos nacieron esos árboles.

EL TOMATE

Consagremos unas cuantas líneas a nuestro gordo —tomahuac— *tómatl* o tomate. Ciñámonos a recordar que los italianos le dieron desde 1554 el bello nombre que allá conserva de *pomidor* (la austríaca condesa Paula Kollonitz, como veremos en otra parte, lo reco-

noce en México como "manzana del paraíso"); y que mientras en España pronto siguieron el buen ejemplo mexicano al emplearlo en salsas, en otros países europeos a que fue llegando lo tuvieron por planta curiosa en sus jardines hasta mediado el siglo XVIII, en que decidieron atinadamente comérselo.

Pero aquí tan cerca: en lo que hoy son los Estados Unidos inventores del catsup y bebedores del jugo de tomate, no hay evidencia de su cultivo sino hasta que Thomas Jefferson lo emprendió en 1781 y en la Louisiana (región por francesa más refinada) lo empezaron a consumir en 1812; pero en los estados del noreste, no antes de 1835.

Hasta 1900 prevaleció entre los norteamericanos el temor de que el tomate, como sí lo son otras solanáceas, fuera venenoso. Es pues apenas de este siglo la adopción por nuestros vecinos del amplio consumo de tomate en todas sus formas. Independientemente del que importan de México, los Estados Unidos cultivan en la actualidad 225,000 acres de plantaciones tomateras destinadas al consumo fresco, y de tres a cuatro mil acres del que destinan a procesarlo. Producen así un millón de toneladas para una industria que emite al año la cifra apabullante de treinta millones de cajas de tomate enlatado, treinta y seis millones de cajas de jugo de tomate, y cuarenta y ocho millones de cajas de Catsup, pastas y salsas. Como el aguacate, el tomate se adapta a todas las etapas de una minuta completa: *hors d'oeuvre*, con ellos frescos y rellenos de lo que se quiera; sopas, guisados —y aun mermelada.

* * *

Por cuanto a las raíces: mientras la jícama cruda, con limón y polvo del chile que también sazona los elotes con sal rinde su jugosa frescura, el camote tatemado con piloncillo constituye la forma más simple, aunque no la menos deleitosa, de su aprovechamiento; pero descortezado, molido y endulzado, es la dúctil materia prima que admite, absorbe los perfumes delicados de la fresa, la piña, la guayaba, para envolverse desnudo en rollos cristalizados, o para invitar al ejercicio de las inclinaciones barrocas de las monjas de Santa Clara que lo decoran con filigranas de cobertura, grafías de finas ducas, rositas rocócó, palomitas, lazos y moños de colores pálidos. Almendra y coco integran las empanaditas igualmente barrocas; cacahuete y piñón los mostachones revestidos de polvo de canela; harina de maíz con su gruesa, extendida gota de azúcar perfumada con vainilla, las tortitas...

Dejemos al inolvidable, querido don Artemio engolosinarse en la



La Jícama, (Hernández, *Historia de las Plantas de Nueva España*)

descripción del típico refrigerio que seguía a la ceremonia del Topetón o encuentro de franciscanos y dominicos en los días de los Santos Patronos de estas órdenes amigas, cuando el 3 de agosto —víspera de Santo Domingo— y el 3 de octubre —víspera de San Francisco— las procesiones convergían a abrazarse en la calle de Tacuba:

“Al dar las vísperas y los maitines pasaban las comunidades al amplio refectorio conventual en donde se servía el estupendo refresco. En torno a una enorme mesa tomaban asiento todos los frailes por orden de categorías. Sobre el albeante mantel de alemanisco lleno de bordados en blanco, se veía abundante plata labrada en bandejas, azafates, mancerinas, platos, bernegales, escudillas, limetas, tembladeras,

y también se veía numerosa porcelana de China y de Sajonia, y abundante cristal del de pepita y del lechoso de la Granja, en vasos, jarras y garrafas; pero más que estas preciosidades de vajilla tenían un magnífico resalte los grandes platones de áurea cocada con sus incomparables cabujones de almendras y pasas, los de chongos zamoranos, los de arequipa de almendra y nuez, los de untuosas mermeladas, los de bocado real, los de leche de obispo, los de cafiroleta y cafirolonga, los de dulce de camote y piña, los de bien-me-sabe, recamados con lindos dibujos, hechos con polvo de canela, con piñones y con engranujo de colores; las enormes fuentes con alfeñiques, con delicadas frutas de almendra, con huevos reales y huevos moles, y otras más con encanelados quesillos de almendra, con crema aterciopelada, con regalo de ángeles, con alfajores entre obleas, con bocadillos de leche, de nuez, de coco, con brillantes canelones, manzanitas y otras frutas sublimes hechas de almendra; con huevitos de faltriquera envueltos en rizados papelillos de color; con susamieles y mostachones ilustres, con dulces cubiertos, calabazates, chilacayotes, xoconochtlés, acitrones translúcidos, adornados con plata y oro volador; con espejuelos de membrillo; con almendrados de azúcar, con peras tostadas o rellenas o encantilladas o borrachas; con duraznos cristalizados que fulgían como joyas.

”Para quitar lo dulce de las bocas golosas y disponerlas para nuevos embates, había aguas frescas de guindas, de rosas, de limón, de naranja; agua de oro, agua divina, agua arzobispal, horchata, agraz, chicha, resolí, cinamomo, garapiña, ratafia de nebrina, de hypericón,



de anís. Todo el copioso saber de los conventos de monjas se derramaba en aquella mesa preexcelsa.

"Se servía chocolate, del famoso y fragante de tres tantos, y para despacharlo de modo conveniente había cerros de rodeos, de rosquetes, de cuchufletas, de bollos, de hojuelas, de pestiños, de selvias de Portugal, de artaletes, de melindres, de frangipán, de arrepápalos, de escotafiés, de bizcochos envinados, de panes de la duquesa, de pasteles nevados, de tortas de natas y de las de requesón, de pape-linas, de gajorros, de bizcotelas, de puchas, de panqués, de tortillas de regalo, de frágiles gznates. Con todo esto tan exquisito para mojar no había fraile que diese un solo trago de chocolate; todos los reverendos señores lo levantaban gentilmente a puro pulso, sopa tras sopa. Era aquello una perdurable delicia, pero inocente. San Francisco de Sales ha dicho que lo que entra por la boca no daña el alma.

"Con este gaudeamus, corto refrigerio, celebraban sus paternidades las vísperas del señor San Francisco de Asís o las de Santo Domingo de Guzmán, el muy batallador. ¿Cómo sería la celebración del mero día?... A todo esto se le llamaba el topetón, algunos le decían la topa y otros el topetazo".

No obstante que don Artemio las pone entre las golosinas consumidas durante aquellos pantagruélicos refrigerios, no es habitual hallar entre las creaciones en los conventos, ciertos dulces que cuando aún suelen llegar a la Capital, han viajado desde Colima, y lo de-



muestran con traer dentro de la masa oscura, dulce y especiada en que consisten, trocitos de coco de aceite: hablo de los alfajores.

Las nuevas generaciones conocen el "fruit cake". Asocian su consumo estacional a la Navidad, al Christmas que celebramos cada vez más a la arrolladora manera norteamericana. Las generaciones anteriores: las nacidas y educadas dentro del molde afrancesado del XIX,

conocieron el "pain d'épices"; que es la versión gala del "fruit cake".

Pero ambas generaciones han olvidado, si alguna vez los conocieron, los alfajores. Y con ello se han privado de una delicia que aunque traída por los españoles, es posible pensar que la excluyera de los conventos la consideración de que por su origen —que su nombre declara—, los alfajores no eran cristianos, sino musulmanes.

La receta del alfajor —o alajú: de ambos modos suele llamársele en los libros antiguos de cocina; y alajú en árabe quiere decir "el relleno"— guarda con el fruit cake y con el pain d'épices, que así resultan sus sucesores, semejanzas que advertirá el entendido. En la correspondencia culinaria cruzada entre el Dr. Thebussem y "un cocinero de S. M." (D. Mariano Pardo de Figueroa y D. José Castro y Serrano), publicada en forma de sabrosísimo libro en 1888, se recoge de un anónimo "recetario práctico de guisados y dulces de Medina Sidonia del año 1786" esta receta que vale la pena reproducir:

"Una azumbre de miel blanca, tres medias de avellanas y una libra de almendra, todo ello tostado y tronzado. Onza y media de canela en polvo. Dos onzas de matalahuva (esto es: de anís), cuatro adarmes de clavo y otros cuatro de cilantro, todo tostado y molido; una libra de ajonjolí tostado; ocho libras de polvo de moler, sacado de rosquillas de pan sin sal ni levadura, muy cocidos en el horno. Con media libra de azúcar, harás almíbar; luego agregarás la miel, y cuando esté subida de punto, le echas los avíos, tres puñados de harina cernida y el polvo de moler. Muévelo para que todo quede bien mezclado. Háganse los bollos en caliente; báñense en almíbar; cúbranse de azúcar fina con alguna canela, y empapélense". Se empapelaban en obleas: blancas o moradas. Ignoramos cómo y cuándo entró en el México virreinal esta antigua golosina arábica, que los reyes españoles apreciaban ya antes de la Reconquista. Lo evidente es que entró; y que como con todas las demás aportaciones culinarias españolas, el mestizaje adaptó los alfajores a los "isótopos" de sus ingredientes que aquí encontrara: en vez de almendras y avellanas, coco de aceite. Y una incrustación final de confites, como un indirecto homenaje a Jerónimo de Balbás.

"Los de Roque, alfandoque; los de Rique, alfeñique"

Muchos guardamos en lo más empolvado de la memoria estas rimas de un canto o juego infantil. No nos detenemos a averiguar lo que "alfandoque" y "alfeñique" quieran decir. Ni los reconocemos desde que mudaron su nombre arábigo por el cristiano. Empero, el alfeñique es el nombre arábigo del azúcar; y por extensión (que es

la definición que trae en su Diccionario la Real Academia), "pasta de azúcar cocida y estirada en barras muy delgadas y retorcidas". Retorcidas, como las columnas salomónicas del barroco. O sea aquellas "coronitas" y "varitas" de azúcar, blancas o teñidas de leve rosa, o verde tenue por el limón que las acidulaba; que en nuestra infancia todavía paseaban en triunfo por las calles los dulceros; quebradizas y finas, desleídas en la boca golosa como los azucarillos que todavía se puede diluir en agua en La Flor de México. Aquellas mágicas varitas de alfeñique eran la aristocracia de sus plebeyas semejantes las charamuscas, melcochas y trompadas trabajadas con piloncillo.

Por cuanto al "alfandoque", del que nos dice la Academia que es "pasta hecha con melado, queso y anís o jengibre", me permito suponer que al seguir el mismo proceso de adaptación a los elementos que aquí encontraba la dulcería española, el "alfandoque" acabó por asumir la forma del potosino queso de tuna.

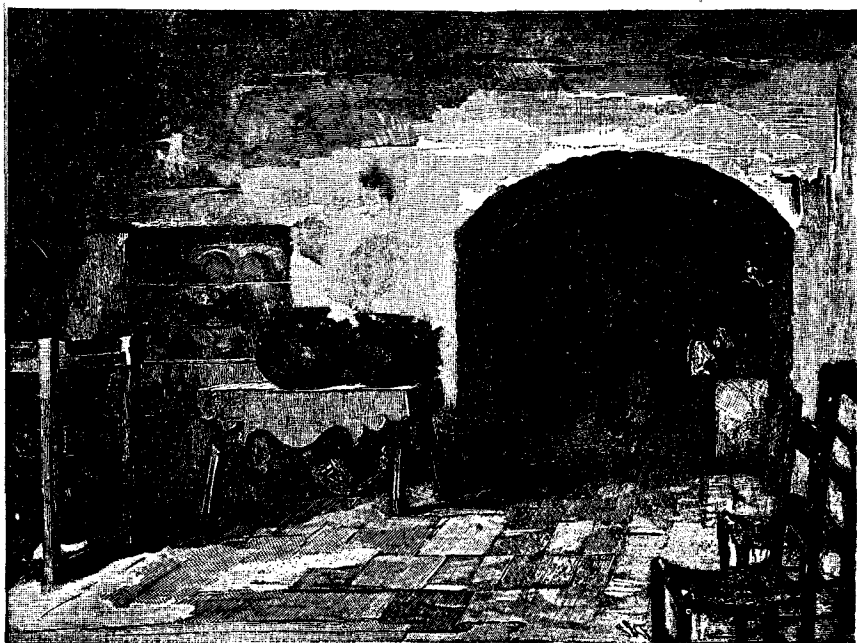
La Cuaresma con sus rituales culinarios; su abstinencia de carnes, su recurso a pescados y su inclinación a compensar el ayuno con postres nutritivos, introdujo en la Nueva España dos que han permanecido rituales en nuestras mesas de vigilia: las torrijas (aquí decimos torrejas) y la capirotada. Esta última sufrió una modificación esencial al adaptarse tanto a México, cuanto a la Cuaresma. La receta de la capirotada que da en su libro clásico el cocinero de Su Majestad



Engordando guajolotes (Código Florentino)

Felipe IV, Felipe Martínez Montañó, mezcla carne a todos los demás ingredientes que con supresión de la carne, reunieron diestramente nuestras abuelas para aderezar sus cazuelas de capirotada.

Cuando el hambre apretaba a los teules durante la guerra de conquista, solieron, pero con repugnancia, probar los perrillos gordos y comestibles que los mexicanos incluían en su dieta. Pronto decayó el empleo de estos animales, y con el tiempo, su especie misma se extinguió. Los españoles no despreciaron, en cambio, los gallos de papada, o gallinas o pavos de la tierra, como llamaban a los guajolotes. A los ingredientes nativos con que se aderezaba el mole de guajolote —chiles de varias clases tostado y molidos, granos de cacao y de cacahuate—, los españoles contribuyeron la manteca y el toque final que erige en obra maestra a ese platillo indispensable en las fiestas: lo que López Velarde llamó tan bellamente "la picadura del ajonjolí". Lo que el paladar español conservara de arábigo después de ocho siglos de civilización musulmana, lo satisfizo aquí con un mole así de perfeccionado, así de suntuosamente oriental.⁶

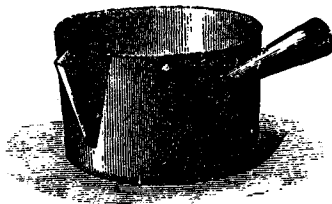


⁶ Vea el lector en la página 237 de la Carta, la hermosa loa que Alfonso Reyes consagró al mole de guajolote en sus *Memorias de Cocina y Bodega*.

Y era ciertamente mucho y bueno lo que los teules habían heredado de sus dominadores, lo que ahora compartirían con sus conquistados, o les harían cultivar, producir: de la dominación romana, los iberos heredaron y absorbieron aquellos dos ingredientes culinarios que con mayor o menor justicia, sus malquerientes señalan como característica esencial de la cocina española: el ajo —descubierto en Egipto por los romanos— y el aceite, bíblico y griego. Habían sido en esto claramente superiores a los celtas, que no conocieron el ajo y que freían sus carnes con grasa de cerdo negro. De la larga dominación árabe, derivaron los españoles una revelación culminante: el hasta entonces desconocido sabor agridulce que dan los limones, la cidra y la naranja amarga traídas de Persia por los árabes —pues la naranja dulce llegaría mucho después, descubierta en China por los portugueses. De los árabes aprendieron a cultivar la caña de azúcar y a apreciar el azafrán, la pimienta negra, el anís, la nuez moscada, el ajonjolí. Y todos estos tesoros, que confluyeron en España las mejores herencias de latinos y árabes, llegaron con los Conquistadores a depositarse en México con los que el Nuevo Mundo tributaría a las mesas del Antiguo.

Patos, palomas, codornices y otros pajarillos menores fueron fácil materia prima para la cocina virreinal: los pipianes, el pato asado que muchos años vocearon las indias al atardecer por los barrios: por la Candelaria llamada de los Patos porque en ella abundaron hasta que la completa, lenta, inexorable desecación de los lagos extinguió las especies acuáticas —y dejó de resonar en el aire de la ciudad estrepitosa el antiguo pregón: “Merarán pat’s”.

De los insectos: hormigas aladas, chapulines, huevos de mosco o tortas de ellos, sólo perdura hasta nuestros días el antojo eventual de los gusanos de maguey, inflados y craqueantes al tostarlos para unirse con un buen guacamole y henchir un taco apetitoso, un *hors d'oeuvre* totalmente prehispánico. Del tributo comestible de los lagos hoy desecados, se extinguieron los camaroncillos llamados acociles, y sólo perduran, escasos, los charales. Que van tan bien en salsas con el arroz a la mexicana y —por supuesto— tortillas calientes.



4

ESPECIE DE ESPECIAS

EN el prolijo prólogo a su Gran Diccionario de Cocina, Alejandro Dumas nos dice que las especias empezaron a ser un poco más comunes en Francia sólo desde el momento en que Colón descubrió la América y Vasco de Gama la ruta del Cabo; pero que en 1263 eran aún tan raras y preciosas, que el abad de Saint Gilles, en Languedoc, cuando tuvo que pedirle un gran favor al rey Luis el joven, no encontró mejor modo de seducirlo que acompañar su petición con un pequeño regalo de especias; y que el nombre de *especias* se conservó para designar con él los regalos que se hacían a los jueces (nosotros designamos a esos regalos con el nombre, también gastronómico, de "mordidas").

Según Dumas, la pimienta no se propagó en Europa sino hasta que M. Poivre —que le dio su nombre francés la llevó de Ile de France a la Cochinchina— aunque otras autoridades afirman justamente lo contrario. Y según Dumas, "las facultades intelectuales parecieron elevarse, impulsadas por las especias, a una sobre-excitación más prolongada. ¿Debemos —se pregunta— a las especias el Ariosto, el Tasso, el Boccacio? ¿Les debemos las obras maestras del Tiziano? Me inclino a creerlo así. Ya he dicho que Leonardo de Vinci, el Tintoretto, Paul Veronese, Baccio, Bardinelli, Rafael y Guido Reni, eran gastrónomos distinguidos"

EL CHILE

Pero a todo señor, todo honor. Rindamos al chile el merecidísimo homenaje de rastrear sus andanzas desde nuestra cocina prehispánica hasta las mesas universales; y dilucidemos las razones históricas

que explican que cuando los ingleses y los yanquis hablan de "pepper", los italianos de "pepperone" y los franceses de "piment", lo que estas palabras tan próximas a la pimienta describen, es, aunque hipertrofiado y ya insulso o manso, nuestro chile.

Todos conocemos el pimentón español —este condimento rojo y en polvo, tan semejantes a la páprika húngara, que aplicamos a ciertos guisos. Y nos son igualmente familiares en el mercado esos grandes, lustrosos pimientos que hallamos frescos, verdes o rojos, y que las tiendas nos venden, ya en conserva, en latas redondas: los "pimientos morrones" con cuyo encendido color decoramos la atractiva superficie de la paella.

Pero este parecido semántico entre pimentón y pimiento; aunque nos lleve por asociación de ideas a pensar en la pimienta, no nos revela por sí mismo la razón por la que se llamen de manera tan relacionada cosas tan distintas como la pimienta y el pimiento. Para rastrear el origen de este parentesco nominal, tenemos que retroceder en el tiempo hasta el descubrimiento de América.

Es bien sabido que el Rey Fernando y la igualmente Católica Reina Isabel se decidieron a patrocinar la expedición colombina con la esperanza de que don Cristóbal hallara un camino marítimo hacia las ricas islas de la especiería de las Indias Orientales; y que de ellas llevara a España "oro y especias". Con este encargo en mente, no es muy de asombrar que el futuro Almirante, obsesionado por la idea de cumplirlo en todas sus partes, creyera haber llegado a las Indias cuando apenas desembarcaba en Santo Domingo; y que al ver, probar y llevar a España unas muestras de lo que describía como "pimienta en vainas... muy fuerte, pero no con el sabor de Levante", creyera haber hallado la pimienta que buscaba.

Lo que en realidad había descubierto Colón no era la India, sino América; y no una pimienta especial, sino... el chile, con el nombre local de "ají" que conservaría mucho tiempo, creando una confusión que llega hasta el propio Diccionario Académico de la Lengua, donde hallamos la palabra "Ají" "como voz americana", masculina: pimiento, 1ª y 2ª "acepciones". Y en la palabra "chile", la anotación "del mejic. *chilli*, pimienta; m. ají, 1ª acepción".

Sucedió con el chile, al ser descubierto por Colón con su nombre de ají, lo que ocurrió con el tabaco: que los españoles conservaran para esta planta el nombre que ella recibía en la primera isla en que lo vieron fumar, y no le dieron el que tenía en México: yetl. Ya se sabe lo difícil que sigue siendo para los españoles pronunciar nuestra *tl*

náhuatl; Bernal Díaz llama a Cuitláhuac, Cuedlabaca; Cortés, Temixtitán a Tenochtitlan. Yetl tiene que haberles resultado más difícil de pronunciar que tabaco.

Pero chile y tabaco —yetl— son originarios de México; del Nuevo Mundo en general. Colón reitera en sus Cartas su entusiasmo frente a la abundancia de "ají, que es su pimienta, y que es más valioso que la pimienta, y todo mundo come sólo eso, que es muy sano".

El Dr. Diego Chanca, de Sevilla, acompañó a Colón en su segundo viaje como experto botánico, y se asombró ante la variedad inmensa de árboles desconocidos "algunos de los cuales dan frutos, otros flores... allí encontramos un árbol cuya hoja tiene el más fino olor a clavo que yo haya encontrado: una hoja como de laurel, pero no tan grande; pero creo que sea una especie de laurel". El buen doctor había tropezado con lo que llamamos ahora "pimienta gorda", y los norteamericanos, *allspice*; una especie cuyo aroma recuerda una mezcla de clavo, canela y nuez moscada, y que se obstina en no crecer más que en Jamaica, de donde ahora se exporta a Estados Unidos para su envase ya molida.

Esta "pimienta gorda" era claramente distinta del ají y de la pimienta que inútilmente buscaban en América —y que hasta la fecha se aferra en darse en Ceylán. Los españoles aumentaron la confusión de la nomenclatura al llamarle también pimienta. El nombre científico de "pimienta officinalis" que los botánicos le dieron, no aclara mucho esta confusión, que persiste hasta nuestros días a desorientar a las amas de casa inexpertas cuando las recetas piden "pimienta negra" y "pimienta blanca" o "pimienta gorda", sin aclarar que la negra y la blanca son la misma: la blanca, molida sin la cáscara; la negra, molida entera; y que la gorda, sencillamente no es pimienta.

En resumen, para los españoles era pimienta todo lo que picara. Apenas si para distinguir a los chiles de la pimienta negra, dieron en llamar a aquellos "pimienta de chile". Los botánicos optaron por asignar a todas las dudosas "pimientas" de este tipo el nombre genérico de "capsicum", que abarca a todas las numerosísimas variedades de chile que se iban descubriendo: plantas cuyos frutos se usaban ya para comerse directamente, como legumbres; y para sazonar con ellas platicos y guisos: como especias.

Conforme los europeos se adentraban a aculturarse en las fértiles tierras americanas, descubrían que los chiles se daban en todas las formas y tamaños imaginables: redondos, cónicos, largos, torcidos: en forma de botoncillos (chile piquín), de zanahoria, de pera; verdes, anaranjados, escarlata, amarillos, casi blancos; algunos tan feroces (ge-

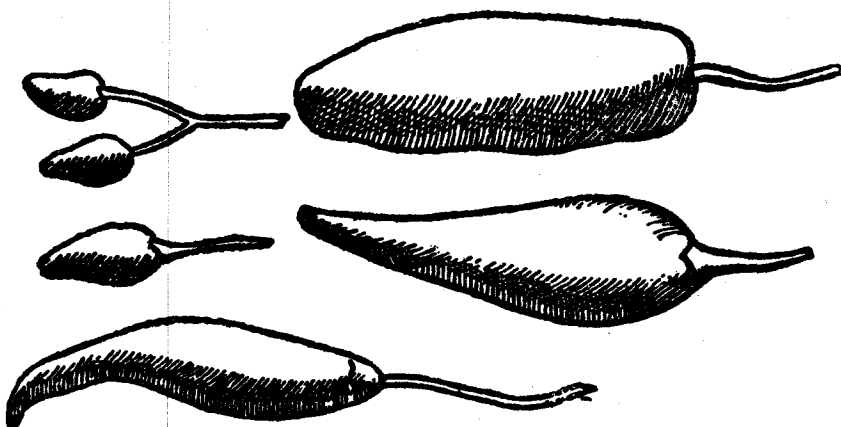
neralmente, los más pequeños son los más picantes) que comerlos equivalía a ingerir plomo derretido; otros, cuyo mayor tamaño parece comportar su mayor dulzura.

Se descubrió, asimismo, que los chiles se hibridizan con facilidad, lo cual ha multiplicado y desarrollado en todo el mundo nuevas formas y "picores", al exportarse a otros Continentes, y aclimatarse en ellos, las semillas de los chiles mexicanos. Su diseminación en Asia y en Africa ocurrió en un tiempo tan corto, que durante muchos años, los europeos creyeron que los chiles serían originarios del Oriente.

Las especies más dulces —los pimientos— se aclimataron, sobre todo, en España. Los mencionan ya los tratados botánicos del siglo XVII: "se cultivan con gran diligencia en Castilla, no sólo los jardineros, sino las mujeres, en macetas que colocan en los balcones, para usarlos todo el año, ya sea frescos o secos, en salsas o en vez de pimienta".

Al Oriente también llegaron las semillas del *chilli* mexicano; pero allá prefirieron y embriagaron las especies más picantes. Los diplomáticos indonesios que llegan a México, nos superan en la tolerancia de los chiles más bravos, que muerden y mastican con admirable estoicismo porque forman ya parte de su tradición culinaria.

El "chilli", como lo anotamos arriba se ha abierto paso, como americanismo, hasta el Diccionario de la Real Academia. Ahí encontramos las siguientes voces con él relacionadas: *Chilaquil*, mej. Guiso compuesto de tortillas de maíz, despedazadas y cocidas en caldo y salsa



Chiles, "Chilli" (Hernández, *Historia de las Plantas de Nueva España*)

de chile; *Chilaquila*, guat. Tortillas de maíz con relleno de queso, hierbas y chile; *Chilar*, sitio poblado de chiles; *Chilate*, Amér. Central. Bebida común hecha con chile, maíz tostado y cacao; *Chilatole*, mej. Guiso de maíz entero, chile y carne de cerdo; *Chilchote*, mej. Una especie de ají o chile muy picante; *Chilero*, mej. Nombre despectivo del tendero de comestibles; *Chilmote*, mej. Salsa o guisado de chile con tomate u otra legumbre; *Chilote*, mej. Bebida que se hace con pulque y chile; *Chilitipiquín* (del mej. chilli, pimiento, y tecpin, pulga): ají, 1ª acepción.

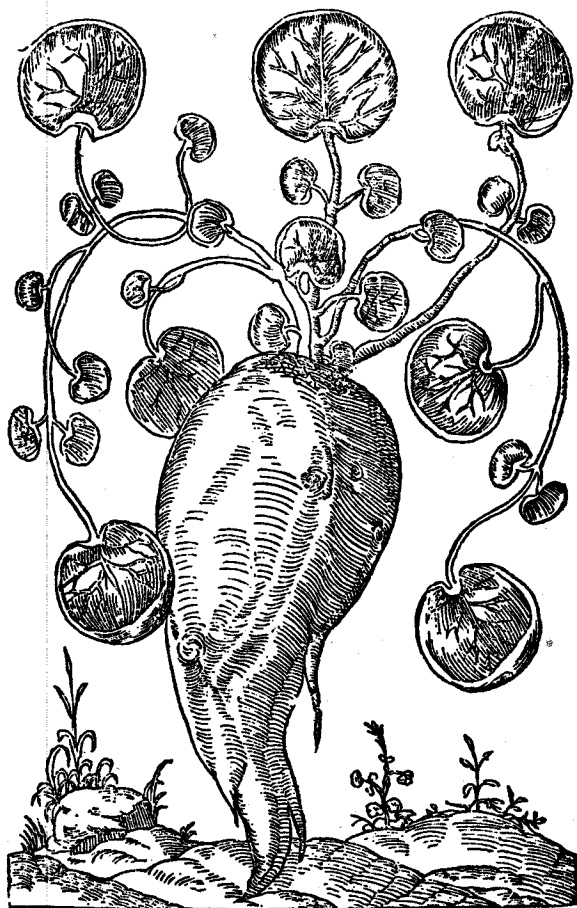


Al lado del tomate —con el cual se desposa en amplia gama de gustosos sabores—, el “pimiento” de Colón y los legos conquistadores: el chilli o ají de los nahuas, ha sido una de las más importantes contribuciones del México prehispánico a la cultura gastronómica universal. Rico en ácido ascórbico, las variadas cocinas regionales de nuestro país y de buen comer aprovechan con imaginación en moles y salsas la riqueza de sus sabores, colores, grados distintos de picor que la pimienta reduce a uno solo.

Y de nuevo, el chile liga a nuestra Historia con la evolución industrial de su consumo en la salsa embotellada y terriblemente fuerte que proclama, en su nombre de *Tabasco*, nacer de un hecho poco conocido: el de que un soldado norteamericano que estuvo entre nosotros durante la guerra de 1846-47, regresó a su nativa Louisiana y obsequió a su amigo Edward McIlhenny con algunos chiles muy bravos que llevó consigo desde Tabasco.

McIlhenny sembró sus semillas, y empezó a emplear los chiles como plantas de ornato; pero luego experimentó con ellos en la co-

cina. A su familia le gustó su sabor, y empezó a manufacturar en su casa de Avery Island, en 1868 —va para un siglo— esta salsa que hoy encontramos en todas las casas y restaurantes del mundo, a la disposición de quienes quieran estimular sus papilas gustativas con una o dos gotas de fuego líquido: emplearla sobre los ostiones en su concha, o en el coctel de mariscos, o aun, con discreción, en bebidas restauradoras como el "bloody Mary". La fórmula no puede ser más sencilla: chile colorado (piquín, cascabel o comapeño), sal y vinagre. Chiles y sal fermentan en barricas de roble durante tres años, antes de recibir el vinagre con que se embotella la "Tabasco Sauce".



Camote

La abundancia de chiles frescos o secos que encontramos en los mercados mexicanos hace prácticamente innecesario acudir a conservas o a salsas embotelladas como la Tabasco. Existen sin embargo, desde hace mucho tiempo, los chiles en escabeche que con el nombre de jalapeños hallamos en las tiendas de comestibles —algunos rellenos de sardinas, otros acompañados por la cebolla, el ajo y las ruedas de zanahorias con que han sido escabechados. Para otros guisos, contamos con los chiles chilpotles, igualmente en conserva; y los moles en pasta o en polvo gozan de la preferencia de las amas de casa, privadas hoy de las esclavas necesarias para el tostado, la mezcla y la molienda tradicionales de los moles más complicados. Con los chiles comapeños, secos y fritos en manteca con un diente de ajo, luego bien molidos con todo y semilla, se logra una "salsa seca" que bien puede llevarse a la mesa como un pimentero.



5

DEL SIGLO XVI AL XVIII

LA dieta prehispánica: la vida de trabajo físico rudo: los autosacrificios y la higiene de sol, aire libre, grandes caminatas y baños fríos, no eran ciertamente para engordar. El hecho de que Bernal Díaz mencione aparte al cacique gordo de Cempoala, nos indica cuán raro habrá sido el caso de la obesidad entre los nahuas; cuán raras las disfunciones tiroideas que la ocasionaran. Los mexicas eran longitípicos, según las nomenclaturas modernas de la esbeltez. Comían apenas lo bastante para vivir.

Los españoles, una vez apeados del caballo, implantaron, prosiguieron y aumentaron con los ingredientes nuevos y sápidos que encontraron aquí, sus hábitos alimenticios de varias copiosas comidas al día: desayuno, almuerzo, comida, siesta, chocolate a media tarde, cena de todo y por su orden. Si cuando llegaron no estaban gordos, en los conventos acreditarían la imagen abacial de la beatitud adiposa.

Ciertamente, aquella "línea" era en Europa la moda. Muchas personalidades notables lucían con orgullo su tonelaje: Gustavo Adolfo, Enrique VIII, Martín Lutero, Hans Sachs, Juan Sebastián Bach, Cristian IV de Dinamarca, el elector Federico el Sabio de Sajonia, Otto-Enrique del Palatinado, Federico-Guillermo de Brandeburgo... Traspuesta la gótica, alargada, ayunadora Edad Media, el Renacimiento volcó con furia un ansia contenida de placeres manducatorios que no tardó en añadir kilos a los glúteos femeninos y barrigas satisfechas a los nobles. Rubens no inventaba, sino que retrataba, la moda de la robustez. Y el refrán español condensaría la actitud del tiempo al sentenciar que "donde hay gordura, hay hermosura".

La esbeltez era síntoma de enfermedad. Eran "enfermos nerviosos" Erasmo de Rotterdam, el Príncipe Eugenio, Federico de Prusia, porque eran flacos.

Los tratadistas culpan a la cerveza de una inflación que por cierto se manifiesta más acusadamente en los países europeos del norte, que en los del mediodía o el sur —consumidores de vino como los españoles, los franceses, los italianos, los griegos, los húngaros. Pero en otros países que España, ciertas bebidas libraban en torno de “la línea” una sorda, inadvertida lucha. Mientras la cerveza constituyó el desayuno de los ingleses después de haber engordado a los alemanes, el té y el café aparecieron a darle victoriosa batalla. De ambas bebidas hablaremos a tiempo. Digamos por ahora que en ambas se descubrió un estimulante, un tónico que engañaba el hambre; que no alimentaba como la cerveza; pero que sí levantaba el ánimo, alejaba la pereza, disponía a la conversación, el trabajo y el lúcido buen humor. Al principio no lo advirtieron los ingleses: pero es obvio que su arraigada, y en ciertos casos desbordadamente excesiva afición por el té, explica en gran medida su constitucional esbeltez.

Bien sé que es mal visto que un autor se cite a sí mismo, y pido perdón por incurrir en ello. Pero recuerdo que hace cierto número de años, escribí un ensayo que titulé “los mexicanos las prefieren gordas”. Y si no recuerdo mal, demostraba en él que así es; desde cuándo, y por qué motivaciones edípicas. Ahora podría añadir, aducir, el antiguo ejemplo comprobatorio de mi aserto, del rey Huémac —el que tiene manos grandes—; quien grandes como las tenía, gustaba de asentarlas a todo lo ancho y cóncavo de las caderas de las concubinas que se mandaba procurar, a condición de que midieran cuatro cuartas, no de eslora, sino de manga. Si nos atenemos a la regla de los contrarios que se atraen, Huémac no tiene que haber sido gordo, sino antes flaco, puesto que apetecía gordas.

Desnudo acostado
(fragmento). Gra-
bado de Virgilio
Solis



6

DE TE Y DE CHOCOLATE

LOOR a aquellos modestos, más o menos oscuros, o en su tiempo poco apreciados, escritores que desentendiéndose de los temas grandilocuentes del momento consignan en la intimidad de su Diario la menudencia de lo que hicieron, vieron, supieron en la fecha. Ellos preservan para los siglos futuros datos que devienen históricos y que han escapado a la solemnidad jactanciosa de los historiadores profesionales.

Samuel Pepys y John Evelyn, por ejemplo. Sobre todo, el primero, cuya afición al teatro nos ha conservado un tesoro de documentación acerca de las obras, los actores y los locales que visitaba. El Diario de Samuel Pepys nos ofrece la noticia más minuciosa y pintoresca de la gastronomía y de la etiqueta en el siglo XVII de Inglaterra. Y por él sabemos que aquel buen gourmet probó su primera taza de té a los 27 años, en 1660.

Poco antes, en 1658, había aparecido en el *Mercurius Politicus* un anuncio inserto por Mr. Thomas Garway, que decía: "Aquella excelente, y por todos los Médicos aprobada, bebida CHINA llamada por los chinos Té, por otras naciones Tay, alias Tee, se vende en la Cafetería de la Cabeza de la Sultana, en Sweeting Rents, cerca del Royal Exchange, Londres".

La más acreditada leyenda atribuye al té el siguiente origen milagroso: el príncipe hindú Dharma fue el primer monje budista de los muchos que después propagarían en China y en el Japón el uso y el cultivo del té; pero además, el que le había dado nacimiento cuando cierta vez, contra su voluntad de permanecer en quietud, vigilia y comunión con Brahma, le venció el sueño y cerró los párpados.

Al despertar: en acto que un psicoanalista diagnosticaría como el ejercicio de un complejo de autocastigo y castración, se arrancó los

párpados culpables y los arrojó al suelo a fin de impedir que volvieran a cerrarse sobre sus ojos. Al día siguiente vio que aquellos pedacitos de piel habían arraigado y dado nacimiento a una planta. En celebración del milagro, puso sobre sus ojos desnudos sendas hojuelas de aquella hierba —que en el acto se transformaron en nuevos párpados. Besó la planta y experimentó una animación ungida de serenidad, de placidez. Hizo en agua caliente una infusión con aquella hierba y transmitió a sus discípulos el arte de alcanzar la firmeza que permite contemplar a Dios sin dejarse vencer por la fatiga, sin parpadear.

En el Asia oriental se dice desde entonces que el té es “tan ligero y vigilante como los párpados de Dharma”. La leyenda cede el paso a la Historia para reconocer que fueron los monjes budistas, durante el primer siglo de nuestra Era, quienes propagaron el uso y el cultivo del té como un arma contra la intemperancia. Con tan buen éxito, que para el año 780 ya el té era en China objeto de impuestos; y para 805, se cultivaba en el Japón, donde hay noticias literarias de su consumo desde 593.

Un médico y naturalista alemán, Andreas Cleyer, introdujo el té en Java en 1684; pero no fue sino hasta 1827 cuando J. I. Jacobson, inglés, llevó a esa tierra las primeras plantas de té de China, y fundó así la industria indonesia del té.

Es tan curioso como significativo que los árabes hayan sido, en 850, los primeros en enterarse de la existencia de esta planta —que no logró, entre ellos, destronar al café. El té está tan despojado de deseos como Buda; el café aspira, como Mahoma, a la dominación. Ambas bebidas caracterizan a los dos grandes pueblos orientales que las han hecho suyas: el árabe bebe un café cuya preparación es complicada, porque el café lo vuelve más árabe; los chinos y los hindúes beben té porque los ayuda a conservar su forma quieta, firme, vigilante y esbelta. Los pueblos saben elegir lo que les eleva.

Descubrimientos, incursiones y viajes del Renacimiento fueron revelando a los europeos la existencia del té en este orden cronológico: los venecianos —que habían establecido contacto con China desde antes que Marco Polo se lanzara en 1271 a su fabulosa residencia de 17 años en el lejano Oriente, tan rica en resultados civilizadores— conocieron el té en 1559; los ingleses en 1598; los portugueses en 1600. Los holandeses llevaron a Europa no ya la noticia, sino el té mismo, por 1610. El té llegó a Rusia en 1618; a París, en 1648; y a Inglaterra y a Norteamérica por 1650.

En el segundo tercio del siglo XVIII los ingleses se establecieron en la India. Desde entonces, cada vez más, harían del té, cuyo comercio mundial monopolizó la English East Tea Company —conocida por la Johns Company— de 1600 a 1858, su bebida nacional. Si el café, después de mil vicisitudes y oposiciones, había logrado substituir a la cerveza en Inglaterra, el té tomó su sitio. Los cafés reservados a los caballeros se vieron competidos y vencidos por los “jardines de té” abiertos a las damas y a las familias y llenos de atractivos adicionales —música, juego de bolos, caminatas por los prados, invernaderos, columnas y estatuas. Había nacido el “garden party”. Al abrirse en 1732 los Vauxhall Gardens, el propio Príncipe de Gales consagró con su presencia un sitio cuya ilustre clientela incluía al fabuloso Dr. Samuel Johnson, adicto al té hasta la docena de tazas. Se generalizó —mientras el café se batía en vergonzosa retirada— el té de las cinco, implantado por la duquesa Ana de Bedford, quien se hacía servir por las tardes té y pastelillos porque, según decía, a esa hora experimentaba una sensación de hundimiento (“she had a sinking feeling”).

Detallar la medida en que los impuestos ingleses a un té al que los hoy Estados Unidos se habían aficionado en entusiasta imitación de la metrópoli precipitaron la Independencia norteamericana, excede los límites prudentes de la inclusión somera en este libro, de una bebida ajena a México. Bástenos señalar que la Ley del Té de 1773, que gravaba con tres peniques la libra, fue la gota de té que derramó la taza de la tolerancia norteamericana; y lo que excitó el patriotismo de nuestros vecinos inclinándolos a prescindir del té por el café. Así ocurrió que mientras Inglaterra había comenzado por beber café y acabado por beber té, los Estados Unidos comenzaran por beber el té que les vendían tan caro los ingleses —y acabaran por implantar el



café— que podían comprarles tan barato a los sudamericanos. A mediados del siglo pasado, los hábitos de ambos países se habían invertido: per cápita, los ingleses bebían cinco veces más té que café; los norteamericanos, veinticinco veces más café que té.

De 1890 a 1915, año en que abandonaron el experimento por incoosteable, los Estados Unidos intentaron cultivar el té en el clima propicio de Summerville y bajo la dirección del Dr. Charles U. Shephard. Pero la mano de obra resultaba demasiado cara; una vez abolido en 1903 el impuesto proteccionista de diez centavos de dólar por libra que estuvo en vigor durante la guerra con España, ya no era negocio esforzarse en cultivar una planta de escaso consumo, y para cuya recolección barata habrían tenido que importar, a muy alto precio de transporte, braceros orientales. Remolacha, tomates, algodón —eso es otra cosa. Más alimenticia; aun el algodón, puesto que rinde manteca vegetal. Apurada nuestra exótica taza de té, veamos brevemente la historia de otras dos bebidas más arraigadas en nuestras costumbres: el chocolate y el café.

El té, el café y el chocolate lograron en diez años substituir a la cerveza como desayuno en Inglaterra. Samuel Pepys resulta además ser el precursor de los desayunos modernos comenzados por jugo de naranja, pues en su Diario consigna haberlo bebido en la casa de su primo Stradwick, y que lo halló excelente “para el dolor de cabeza por los excesos de la noche anterior” “Aquí —dice—, lo que no había hecho nunca, bebí un vaso, creo que una pinta, de jugo de naranjas, de cuya corteza hacen confituras (la incomparable mermelada inglesa); y aquí beben el jugo como vino, con azúcar, que es una bebida excelente, pero siendo nueva, yo dudé si no me haría daño”.

Contemporáneamente con el arraigo del café, llegó a Inglaterra el chocolate —nuestro chocolate. El 16 de junio de 1657 apareció en el *Publik Advertiser* un anuncio que rezaba así: “En Bishopsgate, en Queen’s Head Alley, en la casa de un francés, se vende una excelente bebida de las Indias Occidentales llamada Chocolate, donde puede usted tomarlo en cualquier momento, y también sin hacer, a precios razonables”.

Pero el chocolate no alcanzó en Inglaterra la popularidad que en Francia o en España. Sin embargo, en Inglaterra se conoció primero que en Francia, pues en 1650 Sir Ralph Verney, a la sazón exiliado en Blois, escribió a Londres para pedir que le enviaran chocolate con qué confortar a su esposa moribunda. Su tío se lo mandó, con instrucciones de cómo prepararlo, pues “esta cosa es desconocida en Francia”.

Ya desde 1640, en el *Theatrum Botanicum* de Parkinson, se men-

ciona el chocolate con las reservas y la incomprensión británicas que lo definen como "aceptado con gran estimación entre los indios, que no tienen nada mejor; pero a los cristianos, les parece bebida para cerdos, aunque a falta de algo mejor, la aceptan y acostumbran".

Mientras en Londres por 1657 se empezaban a enterar del chocolate, a afrontarlo con torpe recelo y a preferir el café, llegaba a la Nueva España un dominico inglés que acá permanecería doce años: de 1625 a 1637; y cuyo libro de viajes, o "diario de tres mil trescientas millas", aparecería en Londres en 1648.

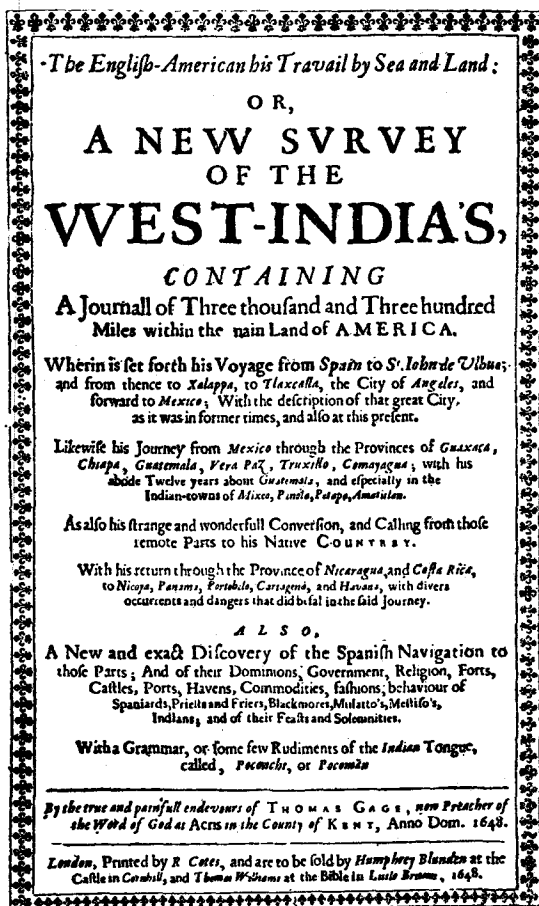
Apenas llegado a México —capítulo 5 de su libro—, Fray Tomás Gage realiza su primer contacto con el chocolate. Se ve obsequiado por el Prior de Santo Domingo con dulces y con "una taza de la bebida india llamada chocolate" —que le sirven como un preámbulo o aperitivo, puesto que "terminado este refrigerio, procedimos a uno mejor, que fue una espléndida comida, tanto de pescado como de carne. No se omitió ave alguna; muchos capones, pavos y gallinas servidos con prodigalidad, para mostrarnos la abundancia de provisiones de aquel país".

En ese primer párrafo promete hablar más del chocolate; y cumple su promesa. Lo preparan con especial habilidad las monjas que le reciben en Oaxaca, camino de Chiapas. Y hacen también atole, "que es como nuestra leche de almendras, pero mucho más espeso, y se hace con el jugo del maíz tierno o trigo indio, que confeccionan con especias, moscada y azúcar, y que no sólo es admirable por la dulzura de su aroma, sino mucho más confortante y nutritivo para el estómago". Y "no es ésta una mercancía que pueda transportarse, sino que se ha de beber donde se hace. Pero la otra, el chocolate, se empaqueta en cajas y no sólo se envía a México y a otras partes cercanas, sino que mucho de él se transporta anualmente a España.

Todo el capítulo 12 de su libro lo consagra Fray Tomás Gage a una larga, pesada exposición y digresión acerca de "dos bebidas o pociones diarias y comunes que se usan mucho en las Indias, llamadas chocolate y atole". Al leer sus argumentaciones sobre los "humores", los fríos, los calientes (tan propio y simple esquema médico y científico de los siglos XVI y XVII), nos parece escuchar un eco del libro que "del chocolate, qué provecho hace y si es bebida saludable o no" había publicado en México el doctor Juan de Cárdenas en 1606, o los capítulos VII, VIII y IX de sus "Problemas y Secretos Maravillosos de las Indias", dedicado este libro al virrey don Luis de Velasco e impreso en 1591. En el cual, a su vez, percibimos ecos y coincidencias con lo que acerca del chocolate y del Cacahoaquáhuil o árbol del

cacao había escrito en el capítulo LXXXVII del libro Sexto de la Historia de las Plantas de Nueva España el protomédico de Felipe II don Francisco Hernández. Ni en Cárdenas ni en Gage faltan el mecaxóchitl y el tlilxóchitl (flor negra, vainilla) en las recetas cuya observación Hernández fue el primero en recabar.

El capítulo de Gage, sin embargo, ofrece algunos rasgos propios y pintorescos, como la explicación que da del nombre chocolate, que supone compuesto por *atle*, o *atl*, que en lengua mexicana significa agua, y por "el sonido que hace el agua en que se pone el chocolate,



La 1ª edición de la obra de Gage

que es choco choco choco cuando se le bate con un instrumento llamado molinillo, hasta que burbujea y sube como espuma". Y una noticia que es congruente con el desdén con que ya vimos que los ingleses recibieron el chocolate: "He oído a los españoles decir que cuando nosotros (los ingleses) capturamos una buena presa, un barco cargado de cacao, con ira e indignación arrojamos por la borda esta mercancía, sin ver su bondad y su valor, sino llamándola en mal español cagarruta de carnero... Es uno de los productos más necesarios en las Indias, y nada enriquece más a Chiapas que él, adonde llegan desde México y otras partes las ricas talegas de peluconas a trueque de esta cagarruta de carnero".

En el atole, Gage —hombre práctico— ya no ve la utilidad de explayarse, puesto que en Inglaterra no podrán tomarlo. Sólo añade que es la bebida de los antiguos indios, una papilla espesa hecha con la harina del maíz: que es ventoso y melancólico; que las mujeres lo llevan al mercado caliente en ollas y ahí lo venden en jarros. "Así como nosotros vamos a una taberna a beber una copa de vino, los estudiantes criollos van en compañía a los mercados públicos, e igual de públicamente compran y beben por medida este atole que a veces está sazonado con un poco de chile o pimienta largo, y entonces les gusta más. Pero las monjas y las damas tienen la gracia de confeccionarlo con canela, aguas dulces, ámbar o nuez moscada, y mucha azúcar, y se afirma que así es una bebida muy fuerte y nutritiva, que los médicos recetan a los débiles, como aquí les damos leche de almendras. Pero de lo que Inglaterra nunca supo ni gustó, no diré más, sino que apresuraré mi pluma hacia Guatemala, que ha sido mi segunda Patria".

Pero antes —capítulo II—, al describir a Chiapas, nos ha contado con brevedad el episodio en que la juguetona imaginación de don Artemio de Valle Arizpe basó una de sus más graciosas narraciones "del tiempo pasado": el de las damas chocolateras que se hacían servir en plena misa y a toda hora en la iglesia grandes tazones de chocolate, para indignación del obispo don Bernardo de Salazar, quien tuvo que excomulgarlas, y ni así dejaban el vicio del chocolate. Sospechosamente, el obispo murió —a resultas de haber bebido una taza de chocolate que prohibía. Desde entonces, dice Gage, circula el proverbio que aconseja cuidarse del chocolate de Chiapas.

"Choco, choco, choco". "Es ya costumbre antigua —dice el doctor Cárdenas en el libro citado —al tiempo de hacer el chocolate, moverlo y batirlo en tanto grado que venga a levantar una gran espuma, y en tanto se tiene por mejor el chocolate en cuanto es más espumoso". Y

añade: "Yo confieso ser muy sano el batirlo y quebrantarlo, por cuanto con aquel continuo movimiento se adelgaza la grosedad y crudeza del cacao; pero por otra parte juzgo por muy malo el beber aquella espuma, supuesto que no es más que un poco de aire que avienta el estómago, impide la digestión y aun se suele poner (como dicen) sobre el corazón y causar terribles tristezas; hace pues antes de beberlo deshacer la tal espuma".

Dos reinas españolas introdujeron en Francia un chocolate mexicano desde el principio bienvenido en España, y rápidamente incorporado a la dieta de la Península: Ana de Austria, hija menor de Felipe III y esposa en 1615 de Luis XIII. Ella fue la primera en aficionar a esa bebida, considerada tan medicinal, al Arzobispo de Lyon, Cardenal Alfonso Du Plessis, hermano del tortuoso Cardenal Richelieu. Y cuando su sobrina María Teresa de Austria, hija del siguiente Felipe, casó con el suntuoso hijo de Ana que era Luis XIV, la Infanta se hizo acompañar a la Corte de Versalles por una doncella o sirvienta llamada —o apodada— La Molina. La principal misión de esta doncella consistía en endulzar (las penas, con pan son menos) las tribulaciones conyugales de la Infanta con cuantos guisados españoles acrecentaban la repulsión que el Rey Sol (como nuestro Moquihuix por la magra y halitósica Chalchiuhnenetzin aquí en Tlatelolco) sentía por la fealdad de su esposa. "Es culpa de los ajos que devora" —murmuraban algunas de sus rivales detractoras: la Valliere, la Montespan, la Maintenon, esposa morganática del rey; "Es por el chocolate" —rectificaban otras. "Tenía los dientes negros y cariados —dice en sus Memorias la prima del Monarca, Mlle. de Montpensier— porque comía constantemente chocolate". Y en otras partes de estas indiscretas Memorias, se acusa a La Molina de que "Apacigua el hambre de su pobre señora dándole para merendar unos pasteles fríos, preparados con carne picada, fuertemente especiosa y encerrada en una pasta *feuilletée*".

Con lo cual, de paso, nos enteramos de que esta pasta *feuilletée* o milhojas, que pasa por tan francesa, fue una novedad española llevada allá por María Teresa de Austria, o sea por La Molina. Y nos persuadimos de que constituya, a su vez, una herencia arábiga arraigada en España con el nombre de Hojaldre. Hasta la fecha, los árabes comen con deleite estas empanadas de carne fuertemente especiadas, y pasteles de hojaldre con miel y nueces. Hasta la fecha los franceses se jactan de sus carnes o aves "en croute", y de su "pâtisserie", en que el hojaldre asume mil formas.

Extendernos más en el chocolate: abusar de él, engordaría sin lí-

mite estas páginas. Cifémonos a condensar unos cuantos datos culminantes de su historia a partir de su ya mencionada introducción en Francia por las dos reinas españolas. Un oficial de María Teresa, apellidado Chaillon, obtuvo el privilegio real de fundar una primera chocolatería que anunciaba como "Escuela de los Sabios, Reunión de los elegantes, Casa de los Dioses". Al cocinero del Mariscal Du Plessis, Pralin de nombre, debemos el invento del "Praliné", que él empezó por cubrir con chocolate la sorpresa de otros deleites perfumados en los bombones. El éxito fue tan grande que en 1776 Luis XVI autorizó la inauguración de la Confitería llamada "Chocolaterie Royale". Golosina y bebida, nuestro chocolate deleita a toda la Europa de los siglos XVII y XVIII. Goldoni hace exclamar a uno de sus personajes en "La Conversazione":

*"Vivva pur la cioccolatta
e colui che l'a inventata".*

En la Nueva España, el virrey Marqués de Mancera (1673) inventa una taza-plato en que pueden con amplitud convivir los bizcochos y el chocolate en qué sopearlos: la mancerina; y como Carlos III, finge distracción mientras desayuna, para que el criado le llene la taza dos y tres veces. El chocolate, "agasajo de Guajaca", se vuelve un verdadero vicio en Goethe, una vez que Humboldt, a su regreso del viaje a México, le comunica las virtudes de esta golosina con que el genio se complace en obsequiar a sus amistades.

Es tal la demanda del chocolate, que desde principios del XIX se piensa en cómo industrializarlo. Si no hubiera antes existido el pinole, de que los nahuas hacían atoles, el holandés C. J. Van Heuten sería, en 1828, el precursor de los cafés y de los chocolates en polvo de nuestros días, pues en esa fecha discurrió, con buen éxito comercial, pulverizar una pasta que primitivamente se exportaba en pellas; y cuando las inteligentes damas guatemaltecas discurrieron hacerlo así, en tablillas, invento que Gage hace la justicia de acreditarles. El chocolate en polvo del holandés Van Heuten perdura en la cocoa industrial que los norteamericanos utilizan en salsas, pasteles o bebidas. Don Ricardo Palma incluye entre sus deliciosas *Tradiciones Peruanas* el episodio de los jesuitas que en aquel país dieron en mandar a España regalos excesivamente frecuentes de pellas de chocolate —hasta que un día se descubrió que si pesaban tanto, es porque iban rellenas de onzas de oro— hábil contrabando.

La industrialización siguió. En 1853, don Manuel Gutiérrez de

Rozas traía a México la primera máquina para liberar del metate tradicional la fabricación en serie del chocolate.

Un testimonio de la propagación del chocolate en Europa nos dejó Fray Servando Teresa de Mier en estos párrafos: "Vi en el Jardín Botánico de Florencia sobre una maceta nuestro maguey con su letreiro: Alve mexicano; así le llaman los botánicos, o agave, así como llaman al chocolate (o ciocolatta, como dicen los italianos) teobroma o bebida de los dioses. Está demostrado que es el mejor nutritivo que tiene la naturaleza, y que sustenta más una onza de chocolate que dos de carne. En Europa lo dan en todas las enfermedades y las fiebres, porque es un desatino llamarlo (sic) caliente; nosotros equivocamos su naturaleza con la de la canela que le añadimos. De cuatro maneras con que lo hacían los indios, una sola, y no era la mejor, tomaron los españoles, llevando a España con el nombre de cacao y de chocolatl (que significa cacao, agua y dulce), hasta la piedra que llamamos metate, y el nombre de la taza en que se bebía, llamada xicalli, de que ellos hicieron jícara y los italianos chichera. Los jesuitas lo dieron a conocer a éstos y hacían comercio en este ramo. Hoy que ha cundido por toda la Europa han mejorado su manipulación, y se muele el cacao con máquina sin tostarlo, lo que le hacía perder en la evaporación todo lo más substancioso en la parte oleosa. Los franceses pierden la cabeza del gusto que han tomado al chocolate, de que han hecho mil composiciones con nombres griegos. Los italianos le han compuesto mil canciones. El chocolate forma sus delicias, siempre convidan por gran regalo a tomar la ciocolatta, y en Florencia, en las casas distinguidas por delicadeza y gusto, me lo hacían servir en coquitos, como aún se usa por tierra dentro."



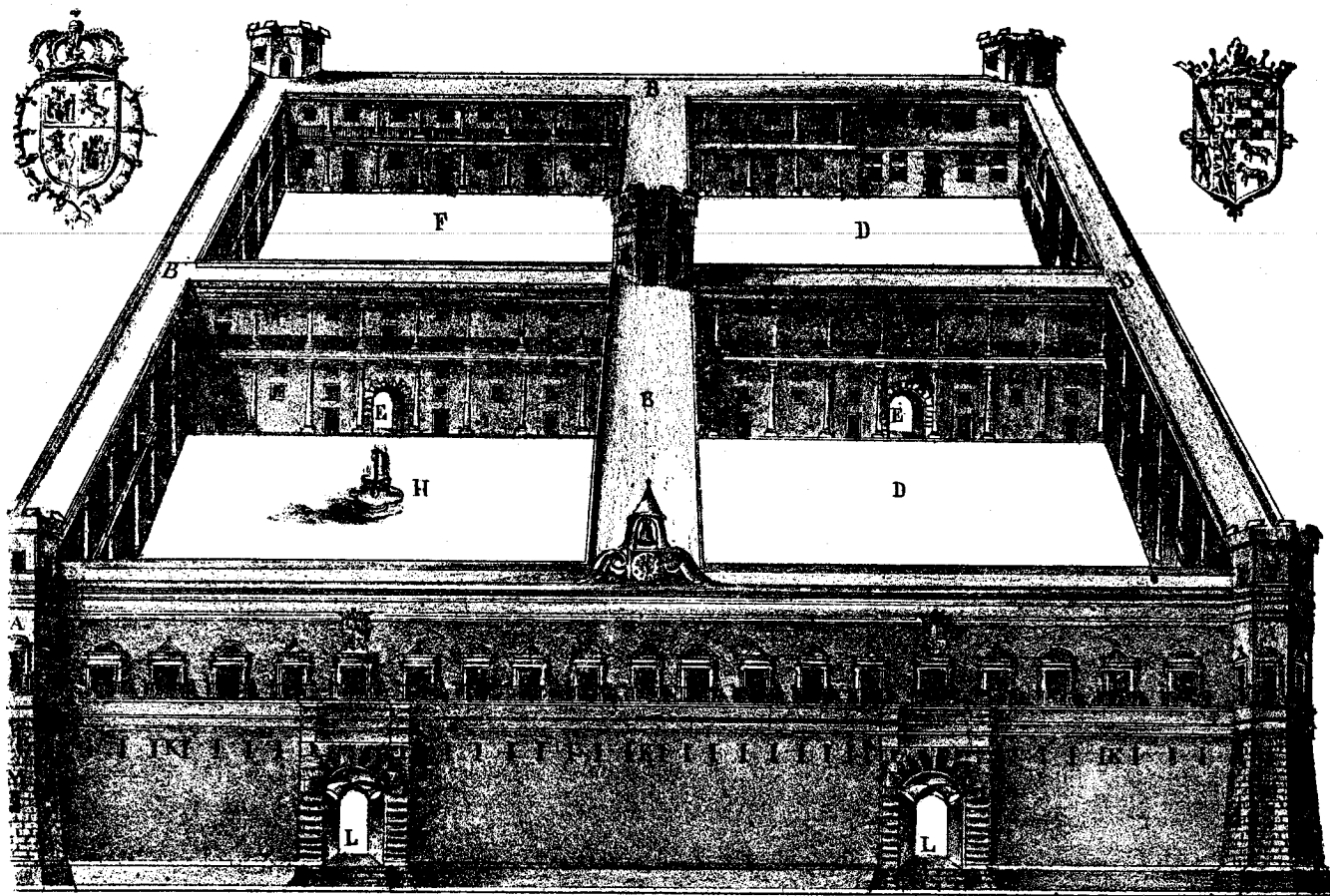
7

MOTIN DE INDIOS

Los "Diarios" minuciosamente llevados en el siglo xvii: el de Gregorio de Guijo de 1648 a 1664 y el de Antonio Robles de 1665 a 1703 deberían ofrecernos documentación importante acerca de la gastronomía de la ciudad. El hecho de que no lo hagan, podemos interpretarlo, no como una evidencia de que el arte de comer haya decaído en esa época: sino como una prueba de que para ambos puntuales cronistas, los comelitones que seguían a las fiestas religiosas que en cambio detallan, eran cosa ordinaria que por sabida debía callarse. Apenas apuntaban las escaseces, como Guijo la sufrida a mediados de mayo de 1662, o nos permiten seguir, como Robles en el suyo, la gestación, el estallido y las consecuencias del motín a que el hambre empujó a los indios el domingo 8 de junio de 1692.

Don Carlos de Sigüenza y Góngora narró este motín de que fue activo, acongojado y valeroso testigo, en extensa carta-relación dirigida a su amigo el Almirante Pez con fecha 30 de agosto del año en que ocurrió —interesantísimo documento que había permanecido inédito hasta 1932. Puede el curioso leerla casi en su totalidad en el tomo 13 de la Biblioteca del Estudiante Universitario (Sigüenza Rel. Hist.), México, 1940 —edición y notas de Manuel Romero de Terreros: págs. 91 a 169. Sigüenza se muestra en esa relación muy severo al juzgar a los indios amotinados. Los acusa de haber fingido la muerte de la mujer que sirvió de pretexto para el alboroto, y prácticamente justifica la agresión de que los indios fueron objeto en la alhóndiga. Si menos brillante, Robles es en registrar en su Diario los mismos hechos, más objetivo e imparcial.

Espiguemos en el Diario de Robles la cronología de estos hechos:



Vista del palacio antiguo de los virreyes que fue quemado en el motín del 8 de junio de 1692.

el 23 de agosto de 1691 hubo un eclipse y "cayó" en los trigos y maíces sembrados una plaga que llamaron chahuistle, que era un gusano en la raíz, con que fueron las cosechas cortísimas, de que se originó la carestía de bastimentos y de ella hambre y mortandad de gente en toda la Nueva España; y duró hasta mucha parte del año siguiente, en que llegaron a dar siete onzas de pan por medio real, y en el siguiente pasado hubo día que no se halló un pan en toda la ciudad".

El jueves 13 de septiembre "se armaron los panaderos a no querer amasar, y no se hallaba una torta en todo México". El viernes 14, "con dificultad se ha hallado el pan, y vino el virrey de los Remedios solo a remediarlo".

El miércoles 16 de enero de 1692 "se pregonó el permiso de sembrar el trigo blanquillo los que quisiesen, y se alzaron las censuras que lo prohibían, y se habían despachado y publicado a pedimento de los de Puebla".

La carestía de agravó: "El martes 22 de enero se subió el vino a siete reales; el 9 de marzo se leyó edicto para que no hagan los indios las hostias, sino los sacristanes, y que acudan al hospital de Jesús Nazareno por ellas, lo cual se mandó por el recelo de que no ministraran la harina de trigo con otra por la carestía".

"El 7 de abril lunes, segundo día de Pascua de Resurrección, predicó en la Catedral el padre Fr. Antonio de Escaray, del orden de San Francisco, estando presente el virrey, audiencia y tribunales, con tanta imprudencia sobre la falta de bastimentos, que fue mucha parte para irritar al pueblo, de suerte que si de antes se hablaba de esta materia con recato, desde este día se empezó a hacer con publicidad, atribuyendo las diligencias que hacía el virrey solicitando bastimentos para la ciudad, a interés y utilidad suya, y aplaudieron mucho a dicho predicador".

El martes 6 de mayo —ya un poco tarde— se pregonó el maíz y trigo para que lo vendan todos. El domingo 8 de junio, unos indios acudieron a la Alhóndiga en solicitud de maíz. En vez de dárselos, un mulato y un mestizo repartidores del grano, mataron a palos a la india que había ido a importunarlos. Los deudos cargaron con su cadáver hasta el Arzobispado; el señor Arzobispo se lavó las manos, les dijo que fueran a pedir justicia al Palacio virreinal, donde fueron maltratados, reaccionaron, se amotinaron —incendiaron las puertas que se les cerraban, los doscientos ochenta cajones que había en la Plaza, las casas de Cabildo y el archivo de su secretaría (que en gran

parte logró salvar el angustiado don Carlos de Sigüenza y Góngora) y el de la contaduría, y los oficios de la audiencia de abajo, y los coches y mulas del corregidor don Juan de Villavicencia que vivía en dichas Casas, y la entrada de la Alhóndiga... El Diario de Robles contiene una minuciosa relación del tumulto, calmado el cual, amaneció en el palacio destruido un pasquín que decía: "Este corral se alquila para gallos de la tierra y gallinas de Castilla".

"Echáronse diversos bandos, unos peores que otros, contrarios y perjudiciales a la paz —comenta Robles—, y luego hubo y ha habido bastante maíz, de que se infiere que la falta que había de él y del trigo en los días antecedentes al tumulto, no era porque no había estos bastimentos, sino porque lo habían ocultado algunos personajes por venderlos a subidos precios, no contentándose con el que tenían al presente, que era de 25 pesos la carga de trigo y de 3 pesos 4 reales la fanega de maíz".

Renació el temor por los indios, a quienes poco a poco se había ido admitiendo dentro de la ciudad española. Ellos traían el carbón, los pollos... Veamos otras cuantas fechas ulteriores al motín, en el Diario de Robles:

Martes 10 de junio: echaron bando para que no anduvieran juntos arriba de cinco indios, y pena de la vida... Estos días no ha habido tienda abierta ni comercio, ni se ha hallado pan, maíz ni pollos, ni ha habido estudios.

Miércoles 2 de julio, 1692; pregonóse que no haya regatones de semillas.

Sábado 12, echaron bando que se muden los indios a los barrios, y que no estén entre los españoles.

Domingo 13; marcharon los panaderos en forma.

Sábado 19: se pregonó no se venda ni hagan pulque en toda la Nueva España, con pena, a los españoles, de 200 pesos, y a los indios azotes y obraje.

Noviembre de 1692: viernes 14, este día no se ha hallado carbón ni leña; las gallinas están a siete reales y las pollas a tres; el pan está carísimo. Dios lo remedie.

Por fortuna, la carestía duró poco. Diez años después del tumulto, el propio Robles apunta en su Diario los pormenores de la Comida a que el señor arzobispo convidó a los señores capitulares y a los de la Real Audiencia. Vamos al grano de aquella comida: "se comenzó a las doce en punto y se acabó a las dos y media de la tarde. Hubo, según dicen algunos, treinta platillos, los diez de pescado, diez de

carne y diez de dulce. Otros dicen que hubo cincuenta de diversas viandas, así de pescados exquisitos como de carnes y aves diferentes, con tres antes y cinco géneros de dulces, y entre ellos una cajeta de Michoacán a cada convidado, diversos pasteles y pastelones, varias frutas del tiempo y diversos géneros de vinos y nevados; con el agua-manos fue una toalla mojada en agua de azahar... y acabada la comida, se fue cada uno a su casa... y su Ilma, se entró a recoger; y luego los capellanes hicieron quitar las mesas, y desembarazar la sala; tuvo la mesa dos pares de manteles, y la carpeta era de palmilla, de una pieza, que cubría toda la mesa”.

Como guía para asomarnos a la vida de la ciudad en el siglo XVIII, disponemos de las Gacetas que la reseñan. Por desgracia, también estos documentos se explayan en las ceremonias religiosas y de corte, pero se abstienen de consignar lo que nos interesa saber. Sólo encontramos en ellas menciones escuetas de alguna altruista comida a los 700 presos, o la noticia de que el Jueves Santo, abril de 1733, “ese día se pusieron a la común expectación las muy amplias y espléndidas mesas en que el Excmo. Señor Virrey da anualmente de comer a doce pobres, a quienes también se les da todo vestido, y una competente limosna” —altruista práctica que Maximiliano intentó restaurar.

Pero en las Gacetas encontramos una recurrente información estadística que, escueta y todo, nos permite visualizar la magnitud, y el detalle, de los abastos de la ciudad en ciertos años, y derivar algunas conclusiones:

De 1728 a 1729, la ciudad consumió 282,896 carneros, 15,399 toros, sin los que entraban sin control de las haciendas o para los conventos.

De 1732 a 1733, 255,000 carneros, 14,511 toros y 45,555 puercos, también sin los no controlados.

De 1734 a 1735, 283,167 carneros, 13,519 toros, 48,819 puercos.

De 1735 a 1736, 284,556 carneros, 16,175 toros, 53,254 puercos.

De 1738 a 1739, 262,643 carneros, 9,741 toros, y 46,906 cerdos —“sin las carnes saladas que entran de Toluca”.

Una obvia conclusión es la de que los carneros tenían preferencia sobre los toros, porque serían más baratos o corriente comerlos. Recordemos que Cervantes nos describe la dieta de Don Quijote como integrada por “algo más vaca que carnero”.

La Gaceta nos ofrece también, perdida entre el fárrago de otras noticias de menor sustancia, la siguiente acerca del consumo de pan, en el mes de enero de 1728:

85,714 y media cargas de harina, que hacen 3 millones de arrobas de masa, que son 75 millones de libras, o sea 1,199 millones 999,850 onzas, que reducidas a panes de 20 y 5, hacen 47.999,994, correspondiendo a cada día del año 131,507 panes, que valen 8,219 pesos, un real y 5 granos. Para tortillas, se disponía en alhóndigas y otras partes de 900 fanegas de maíz cada día, que hacen al año 328,500.



Utensilios de cocina mexicana

8

DEL CAFE

PARÍS probó —con repugnancia— su primera taza de café cuando en 1669 el embajador turco, Solimán Aga lo introdujo, por modo avieso y pintoresco, en la Corte de Versalles.

El sultán Mohamed IV lo envió como su representante ante el Rey Sol, quien lo recibió fría, desdeñosamente; pero procurando apantallararlo: vestido con un traje cuyos diamantes valían catorce millones de libras, y que no volvió a ponerse. El turco, en cambio, se presentó muy modestamente ataviado; pero había alquilado un palacio cuya exótica decoración pasmó a los nobles: maderas perfumadas, luces tenues, cortinajes, almohadones —ni una silla— para sentarse. Pero los esclavos morenos les proporcionaban amplias, ricas batas con qué sentirse cómodos echados en el suelo, sobre finos tapetes. Y servilletas bordadas de oro al presentarles una bebida oscura, muy caliente, desagradable.

Los nobles empezaron a enviar a sus señoras, picadas de viva curiosidad y dispuestas a pagar por ver tanta extraña maravilla, el precio de absorber el café. Una vizcondesa fingió ir a darle un dulce a los pájaros enjaulados del extraño salón, y lo dejó caer en su taza de café. Solimán no pareció haberlo advertido; pero al día siguiente, sus esclavos ofrecieron a las damas, con el café, terroncitos de azúcar.

La conquista de Francia no le fue fácil al café, contra el cual se irguieron voces tan despectivas y autorizadas como la de Madame de Sevigné, quien admiradora de Corneille, opinó que “la moda de Racine pasaría tan rápidamente como la del café”. Un armenio apellidado Pascal intentó acreditar aquella bebida ofreciéndola durante una feria en 1672, dentro de una barraca que aspiraba a copiar los cafés de Constantinopla. A su fracaso, siguió diez años más tarde el de otro armenio, Maliban. Ambos cometieron el mismo error: rodear al café



CAFE TURCO

Litografía de "El Universo Ilustrado". México. 1853

de una atmósfera inadmisibile, que no “enchufaba” con los parisien-
ses. Fue un griego, de la Creta (o Candia) que entonces pertenecía
a los turcos, quien en 1690 discurrió vender directamente en las casas,
como la leche para el desayuno, un café que daba barato. Por dos
sueudos, llenaba la taza que le tendían. Así empezó a franquear los
umbrales burgueses el aroma del que acabaría por ser universal des-
ayuno. Aquel cafetero ambulante y emprendedor era conocido como
“el Candiót”.

Fue empero el italiano Procopio dei Cottelli, que había sido criado
del Pascal fracasado antes, quien instaló el primero en 1702, frente
al Teatro Francés, el establecimiento que habría de dar la pauta para
los Cafés que los rehacios parisien- —y después todo el mundo—
acabarían por patrocinar: un Café que no tuviera nada de exótico en
su decoración: con espejos, mesás de mármol, sillas normales— y
en que, además, se pudiera tomar chocolate (ese sí gustosamente acep-
tado por los franceses desde el principio), licores, helados, pasteles y
frutas confitadas. A partir de entonces, la nueva idea de sociabilidad:
el intercambio de críticas y opiniones, habría hallado un recinto pro-
pio: el café —y un estímulo insuperable: el café.



Cafeto

El café convocaba y admitía a toda una mezcla pre-democrática de burgueses, pequeños artesanos, obreros. En torno de sus mesas, el burgués inexperto en el arte de pensar se encontraba con el escritor, el periodista capaz de discutir horas enteras, el abogado, el estratega. Michelet percibiría, para expresarla con campanuda elocuencia, la relación que el advenimiento del café tuviera con el de la Libertad, Igualdad y Fraternidad —aspiraciones que aquella bebida estimulante propiciaba. Dice este historiador: "Nadie dude que en parte corresponda el honor de esta explosión (la Revolución Francesa) a la feliz revolución de los tiempos, al gran hecho que creó nuevos hábitos y modificó aun los temperamentos: el advenimiento del café... Se ha destronado al cabaret, al innoble cabaret donde, bajo Luis XIV, la juventud rodaba entre los toneles y las mozas... El café, licor sobrio, poderosamente cerebral, que al contrario de los espirituosos, aumenta la claridad y la lucidez; este café que suprime la vaga y pesada poesía de los humos de la imaginación, y que bien mirado, hace brotar la chispa y el destello de la verdad; el café antierótico, que subordina al sexo por la excitación del espíritu... El fuerte café de Santo Domingo; el que han bebido Buffon, Diderot, Rousseau, añadió su calor a las almas cálidas, a la vista penetrante de los profetas reunidos en el antro de Procopio, que vieron en el fondo del negro brebaje, el rayo futuro del 89..."

Nadie como Balzac para llevarnos con los personajes de su *Comedia Humana* a los cafés, restaurantes y hoteles a que su diversa fortuna les permite asomar ya su opulencia, ya su miseria; siempre la "gourmandise" que el novelista comparte, buen anfitrión literario, con sus personajes, o les comunica, o atribuye.

Con ellos podemos visitar el Café Zoppi, sucesor del fundado por Procopio; pero además el Minerva, el Voltaire, el de las Mil Columnas, el de Foy, el Servet, el de las Artes, el David, el Borel —y los más famosos y elegantes: el Café Anglais, el Riche, el Hardy, el de Chartres, el Véfour, heredado por mi amigo Raymond Oliver, de quien hablaré adelante con algún mayor detalle; y los restaurantes: el Cadran Bleu, el Petit Rocher de Cancale, el Cheval Rouge, el Au Puits sans Vin, el Veau qui Tette —y los muy modestos Hurbain, Katcomb, Tabar. Con los personajes de Balzac visitamos el Hotel de Princes, el Mirabaud, el Lawson, el del Rhin, el de Mayence, el del Buen Lafontaine, el del Comercio, el "du Gaillard Pois", el de Cluny, el Lion d'Argent...

El primer Café abierto en Inglaterra lo fue en Oxford en 1650, "en el Angel, en la parroquia de San Pedro, en el Este". En 1656 cier-

to Anthony Wood visitó a un boticario cerca del Colegio de Todos Santos para probar la nueva bebida, que los anuncios describían como "inocente y simple, incomparablemente buena para los afligidos por la melancolía".

No un embajador como a Francia: pero sí un mercader, que había estado en Turquía, Daniel Edwards, fue el primero en llevar a Londres café. La historia completa de la introducción de esta bebida la narró en la hoja volante que publicó a partir de 1680 un boticario y comerciante en té, café y chocolate llamado John Houghton. Su hoja se llamaba "A Collection for Improvement of Husbandry and Trade" y daba noticia del desembarco de mercancías, sus precios corrientes —y anuncios de empleos vacantes o solicitados. En el número 480 de esta hoja noticiosa, fechado el 2 de mayo de 1701 (año del advenimiento de los borbones al trono español), precisa los datos que ha reunido acerca de la rápida boga del café a partir de su introducción por el mercader de Smirna, Daniel Edwards. Este Edwards tuvo por socio a Pasqua Rosée, a quien —una vez establecido por cuenta propia al reñir con Edwards —o según otras fuentes, con su permiso— debemos el primer anuncio de un café. El Museo Británico conserva el original de la hoja volante en que Pasqua Rosée describe y encomia "La Virtud de la bebida Café, por primera vez públicamente hecha y vendida en Inglaterra por Pasqua Rosée". El café "estimula el espíritu y aligera el corazón; es bueno contra los ojos irritados, excelente para prevenir y curar la inflamación, la gota y el escorbuto, y no es ni laxante ni astringente".

Otro diarista del xvii, John Evelyn, fue uno de los primeros ingleses rápidamente ganados a la cafetomanía. En 1637 dejó consignado en su diario que cierto griego Nathaniel Conopios fue la primera persona a quien vio tomar café —costumbre que apenas 30 años más tarde tanto arraigaría en Inglaterra.

La historia del café —bebida y grano cuyo nombre se relaciona con el Kaffa, provincia al suroeste de Abisinia en que la planta crecía silvestre, y fue de ahí llevada a Arabia y cultivada hace 500 años— se adorna con una leyenda según la cual un pastor llamado Kaldi, intrigado ante el extraño comportamiento postprandial de sus cabras, osó probar los granos del arbusto siempre verde que su rebaño parecía deleitarse en mordisquear. Y entusiasmado por el bienestar y la alegría que experimentó: loco como una cabra de las suyas, salió corriendo a proclamar al mundo su felicísimo descubrimiento.

Una acreditada y hermosa leyenda atribuye a Juan Guerrero, escl-

vo negro de Cortés en Coyohuacan, toda la riqueza triguera de la Nueva España como derivada de aquel único de los tres granos que halló por azar mientras limpiaba un saco de arroz; que sembró, y uno solo de los cuales acertó a germinar. Y de sus espigas, saldrían todas las que en muy corto tiempo se propagaran.

El cultivo del café en el Nuevo Mundo cuenta una leyenda no menos dramática, aunque más tardía. El joven oficial francés Gabriel Mathieu de Clieu se hallaba asignado a la infantería del Rey en la Martinica. Y al visitar a Francia en 1720 o 23, supo que los holandeses habían logrado trasplantar el café de Arabia a las Indias Orientales, y resolvió hacer lo mismo en el clima semejante de la Martinique.

Pero las pocas plantas de cafeto que había en París, se hallaban resguardadas en los invernaderos de Luis XV. Le Clieu se ingenió para apoderarse de un grano (otros historiadores dicen que fueron tres) de la preciosa planta. En su viaje de regreso, durante un mes

THE
WOMENS
PETITION
AGAINST
COFFEE
REPRESENTING
TO
PUBLICK CONSIDERATION
THE
Grand INCONVENIENCIES accruing
to their SEX from the Excefsive
Use of that Drying, Enfeebling
LIQUOR.
Presented to the Right Honorable the
Keepers of the Liberty of VENUS.

By a Well-willer——

London, Printed 1674

se vio obligado a compartir su escasa ración de agua con la tierna plantita "sobre la cual —dice en su diario— fundaba mis más felices esperanzas, y que era la fuente de mis deleites". De Clieu logró por fin plantar su arbusto en la Martinica y lo cuidó con amor hasta su primera cosecha de granos —de la cual, según esto, proviene la mayoría de las plantaciones cafetaleras de América. Tres años después de la muerte de Clieu, en 1777, su arbusto había engendrado una descendencia de 19.000,000 de cafetos en sólo la Martinica.

Como más tarde en Francia, el café como sitio de reunión desempeñó un papel importante en la vida de Londres durante fines del XVII y casi todo el XVIII. A los veinte años de abierto el primero: o sea en 1675, ya había 3,000 cafés, nidos de murmuración política. Escribió Thomas Jordan:

*A los que gozáis ingenio y risa
y os gusta saber las noticias
de todas partes de la tierra,
holandesas, danesas, turcas, judías;
yo os enviaré a un rendez-vous
donde las noticias ebulen:
id a escucharlas a un Café;
no pueden ser sino ciertas.*

Abogados, escritores y políticos constituían la clientela habitual de los Cafés. Las murmuraciones en ellos gestadas indujeron a Carlos II a intentar, sin éxito, suprimirlos en 1675 sobre el considerando de que "la multitud de Cafés recientemente abiertos en el Reino, y la abundancia de personas ociosas y disipadas en ellos han producido efectos muy nocivos y peligrosos". La ley que suprimía los cafés no fue nunca puesta en vigor. Tuvo en su contra a toda la opinión pública.

Todavía en 1726 Horace Benedict diagnosticaba que en Inglaterra "lo que atrae enormemente en estos Cafés son las gacetas y otros periódicos. Los trabajadores acostumbran a empezar el día por ir al café para enterarse de las últimas noticias... Algunos cafés son frecuentados por eruditos y sabios, otros son refugio de 'dandies' o de políticos, o bien de chismosos profesionales; y muchos son templos de Venus". Pero en ellos no se comía —sino prójimo. En su "Journey through England" de 1714, J. Macky afirma que "la costumbre general aquí es reunirse en un café e ir a cenar a una taberna".

Pronto apareció el Café en Norteamérica. La primera licencia para venderlo le fue otorgada a una mujer —Dorothy Jones— en Boston,

en 1670. Para 1689 había ya cafés en Boston, Nueva York, Filadelfia. Particularmente importante en la historia de los Cafés es la "Merchant's Coffeeshouse" establecida en Nueva York en 1737. Le confiere importancia histórica a este Café el hecho de que en él se haya fraguado nada menos que la Independencia de lo que acabarían por ser los Estados Unidos de Norteamérica.

Rendimiento lateral de los cafés: de las animadas reuniones que el brebaje propicia, y de la conversación sobre temas políticos que preferentemente se entablan en los cafés, es el periódico, recurrente arreglo del mundo que suele disponerse en torno de sus mesas. Aparte la reflexión corroboradora que podríamos hacer acerca de la influencia que hayan tenido en la Independencia Mexicana las tertulias en los cafés de la Capital a fines del XVIII y principios del XIX, tenemos mucho más próximo en el tiempo el caso de los republicanos españoles, que durante treinta años han estado derrocando a Franco en ese poco sangriento campo de batallas orales que son los cafés.

Hasta principios del XVIII, el café fue un artículo de importación para el Nuevo Mundo. Pero en Haití y en Santo Domingo, su próspero cultivo se emprendió en 1715. De esta fecha en adelante, lo vemos aparecer en aquellos países cuyo clima es propicio: Brasil, 1727; Cuba, 1748; Puerto Rico, 1755; Costa Rica, 1779; Venezuela, 1784; México, 1790. De todos los países cafetaleros del Nuevo Mundo, El Salvador, que los tiene excelentes, fue el más tardío —1840— en iniciar su cultivo.

La fecha de 1790 como la de la introducción del cultivo cafetalero en México se corrobora con la existencia de una Real Orden del gobierno español que en 1792 eximía de impuestos a "los utensilios para ingenios de azúcar y molinos de café" que se trajeran a la Nueva España procedentes de la Metrópoli. Aunque se ignora cuándo se hayan plantado las primeras matas de café, se sabe que fue en Acayucan y en Aqualulco. Cuando Humboldt nos visita en 1803, observa en su Ensayo que el uso de esta bebida es tan raro en México, que todo el país no consume arriba de 400 a 500 quintales. Sin embargo: desde 1802, el café mexicano empieza a ser artículo de exportación, y en ese año se envían a España 272 quintales, y 344 a otros países, según datos de Miguel Lerdo de Tejada en "Comercio Exterior de México". Para 1809 ya hay café sembrado en Acayucan, Aqualulco, La Antigua, y en las haciendas de Jaime Salvat, San Diego de Barreto y Nuestra Señora del Rosario. El acreditado café de Córdoba debió su introducción al español don Antonio Gómez, vecino de esa Ciudad,

quien trajo de Cuba cafetos de que en 1825 a 30 tenía arbolillos enteramente logrados en el Municipio de Amatlán, cantón de Córdoba. A partir de esas fechas, se empezó a cultivar el café en forma más extensa y en mayores áreas en Veracruz, Tabasco, Oaxaca y Chiapas, y en menor escala, en Michoacán, adonde el general José Mariano Michelena mandó plantar en la Hacienda de la Parota, abajo de Taretan, unas matas de café de moka que trajo de un viaje a los Santos Lugares cuando este precursor de la Independencia, conspirador en su nativo Valladolid y Ministro de México en la Gran Bretaña en 1831, hizo turismo por Roma y Palestina. El café de moka que Michelena aclimató en su hacienda de Ziracuarétiro, no lejos de Uruapan, se reprodujo con vigor de maleza sin que nadie se ocupara en cultivarlo. Fieles al chocolate, los michoacanos consideraban al café como planta de ornato cuando en 1828 don Manuel Farías llevó a Uruapan unos cuantos arbustos.

El verdadero cultivo del café de Uruapán comenzó en una huerta inmediata al puente de San Pedro, propiedad de don Miguel Treviño, tan relativamente tarde como en 1860.

Hemos aludido a los Cafés como sitios de conspiradora reunión. Lo han sido sobre todo de sociabilidad. Ignorantes de las virtudes deleitosas de este grano arábigo hasta el siglo XVIII, nuestras bebidas calientes eran a lo largo del XVI y del XVII el chocolate para los ricos y el atole para los pobres. Ambos prehispánicos en sus ingredientes —el cacao y el maíz— y ambos rápidamente mestizados cuando a algún genio desconocido se le ocurrió diluir la pasta de cacao en ese producto importado con todo y mugiente envase que fue la leche, en vez de hacerlo en agua —Atl, del xocolatl—; y cuando el humilde atole —que conserva el agua en su sufijo— se endulzó, no ya con la miel que aquí podía conseguirse, sino con el piloncillo, en cuanto —muy pronto después de la Conquista— empezó a cultivarse la caña de azúcar, y se dispuso de sus derivados más corrientes para el pueblo que así mestizó su atole volviéndolo el champurrado.

Los atoles, a semejanza del pulque, se beneficiaron con el advenimiento del dulce en la medida en que el pulque capitalizó la inagotable búsqueda mestiza y barroca de nuevos sabores. Los curados de tuna, de apio, de guayaba, de piña, riman con los atoles de fresa, de vainilla, de leche. . . y de sahagún, o se desposan con el cacao en un híbrido de atole y chocolate; en variedades o variantes tan numerosas como las castas diversificadas de la Nueva España. El chocolate, en cambio, una vez mestizado con la leche europea, redujo sus avata-

res a la canela o a la vainilla, y al mayor o menor espesor a que se le deguste "a la española" o "a la francesa".

Chocolate o atole son alimentos propiamente dichos. Y el primero, a pesar de la relativa monotonía de su sabor, ofreció a la imaginación mexicana coyuntura propicia para rodear su paladeo con la riqueza y la variedad decorativa y sávida de los bizcochos —una vez importado el trigo e iniciado el oficio del panadero. Porque este oficio brindó a los indios ocasión de desbordar la habilidad manual, de reanudar la menuda creación de dioses comestibles de bledos, de ofrendas a los muertos: la cerámica —en la blanda arcilla de la masa, para la opulencia infinita de conchas, chilindrinas, ojaldras, cocoles, chamucos, corbatas, cuernos, roscas, pellizcos, picones, campechanas, huesitos de manteca, gusanos... con que rodear la mancerina, y que empuñar a trozos el que introduzca el feliz mortal a empaparse por ósmosis en aquel néctar, amenguar hasta la tolerabilidad su fuego ("estar como agua para chocolate") y operar entre lengua y paladar la succión del deleite, dilatado hasta lo prudente, prolongado, por la suave masticación del bizcocho, por el seráfico desleimiento de los azúcares, anises, canelas o ajonjolíes que lo decoran. Y así hasta "dame más pan para mi chocolate, dame más chocolate para mi pan". Frente a la variedad infinita de los bizcochos mexicanos, no es de asombrar que esa versión farinácea de las solitarias que son los churros españoles para tomar con chocolate, sólo hayan alcanzado un éxito de novedad sin mayor arraigo.

El café, en cambio, no es un alimento, sino apenas un estimulante. Para ser alimento, se ha de desposar con la leche. Y este maridaje no ocurrió en México sino hasta que a fines del siglo XVIII —el siglo borbónico y afrancesado (aquel en que Francia devolvió a España en la persona de un rey, Felipe V —a las dos reinas españolas que España le había enviado antes. Notemos sin embargo que instalado en España, Felipe V empieza, en 1728, a comer con aceite): se abrió en la Calle de Tacuba el primer Café. Los camareros se pararon a la puerta a invitar a los transeúntes a pasar a tomar café "a estilo de Francia": esto es, endulzado y con leche.

Al señor don Carlos Francisco Croix, Marqués de Croix, 45º virrey de la Nueva España; flamenco nacido en Lille, Francia, en 1730; leal a su "amo", como llamaba al chocolatero Carlos III; ejecutor gustoso y enérgico de la expulsión de los jesuitas en 1767, debe nuestra Ciudad un preuruchurtiano embellecimiento que amplió la Alameda, retiró de ella el quemadero inquisitorial y atendió a la higiene

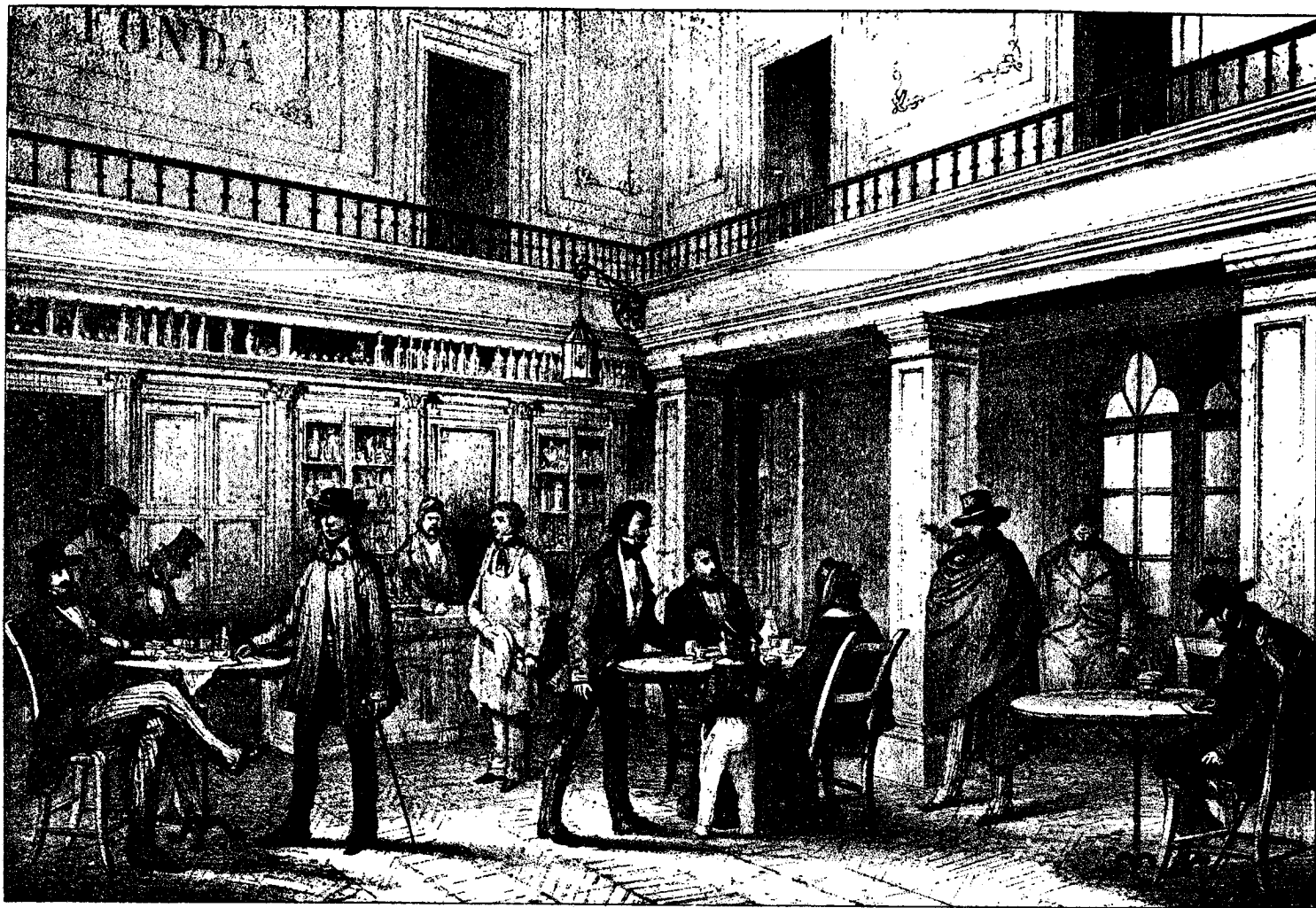
de las almuercerías, encaminándolas hacia su ya próxima conversión en cafés y luego en restaurantes.

En aquel punto de la Historia de la Ciudad le nacía al chocolate —hasta entonces sopeado en la privacidad de los hogares, en las sacristías, las mesas arzobispales o los refectorios de los conventos— el competidor que acabaría por suplantarlo en el desayuno y en la merienda de los mexicanos. Del chocolate, conservaría el café “a estilo de Francia” la adición de la leche, y la posibilidad (pronto decretada de mal gusto o de pésima educación) de sopearlo con los bizcochos convenientes, o con los molletes untados de mantequilla y rociados de azúcar —precursores ¡ay! del pan tostado. Por paradoja, serían los chinos quienes abdicando del té de su tierra, abrieran en la nuestra cafés a servirlo en vaso y con leche, y fabricaran un pan que en cierta breve medida enriquece con la opulencia de los bizcochos chocolateros mexicanos, la novedad de los bisquets que esos chinos habían aprendido a hacer en los campamentos ferrocarrileros norteamericanos que los emplearon como cocineros. El café por ese camino oriental-yanqui, tardaría más o menos tiempo en convocar la aparición de los hot cakes y de los waffles con miel de maple, y aun con nueces o con tocino incrustado. Y de las donas. A los hot-cakes —bastos y fofos como hule espuma— siempre opondremos la delicadeza crujiente de los buñuelos de rodilla.

De los chinos y sus cafés, hablaremos adelante con algún mayor detalle.

Pero la tendencia de los cafés como sitios de reunión no es propiamente la de alimentar, aunque lateralmente la cumplieran. Podía beberse solo, en taza pequeña —el “demitasse” con que culmina, en busca de un auxilio a la indigestión, todo banquete o toda comida— y paladearlo sorbo a sorbo mientras se fuma —puro, de preferencia. A nadie se le ocurre fumar mientras sopea chocolate.

Abstengámonos de perseguir al café como bebida —alimento en las peripecias a que lo ha sometido el país que más lo consume, y que no lo produce, pero que sí regula a su arbitrio el precio a que se lo deban proporcionar los subdesarrollados: el café con crema, el café en polvo, el café sin cafeína —que es como decir— o reconocer —la persona sin personalidad. Para el objeto de este ensayo, basta señalar que los primeros cafés de la ciudad virreinal —el ya mencionado de la calle de Tacuba: el antiquísimo de El Cazador, en el Portal de Mercaderes, y el Café del Sur, establecido en el Portal de Agustinos, esquina del ex-Centro Mercantil— señalan con su ubicación el rumbo o la ruta que seguiría en el México del siglo XIX el pecado de la gula



Interior del Café del Progreso establecido en la calle del Coliseo, cerca del desaparecido Teatro Principal (Lit. de Decaen) (circa 1850)

y los demás, capitales o veniales, que como la maledicencia, o el boato, se suelen cometer en los hoteles y los restaurantes de lujo.

Como es sabido, la Tenochtitlan reconstruida siguió recibiendo sus bastimentos por el Canal: las verduras lucientes y frescas de Ixtapalapa y Xochimilco, desembarcadas en plena Plaza de Armas, vuelta mercado por los españoles aposentados en los solares que el magnánimo don Hernando distribuyó entre sus secuaces. A los dueños de las casas al poniente —sur de la Plaza, se les concedió el privilegio de aumentar el terreno de sus fachadas si construían portales en que pudieran guarecerse del sol y de la lluvia los que acudieran a comprar y a vender en ese gran mercado.

El canal entraba por el puente de la Leña y seguía frente a las Casas de Cabildo a la Acequia, nombre que primitivamente recibió la que desde 1910 conocemos por 16 de Septiembre, y que el canal recorría con derivaciones menores que al irse cegando produjeron los callejones del Espíritu Santo —hoy Motolinia.

El abasto de carnes se operaba en las propias Casas de Cabildo y creó al crecer en importancia el punto cuyo nombre de Necatitlan —nacatl, carne— describe su especialidad. Fue este consumo al principio tan exiguo, que el primer postor a la concesión municipal de surtir de carne a la ciudad, se comprometía a proporcionar "un novillo cada quince días, y más si fuere necesario".

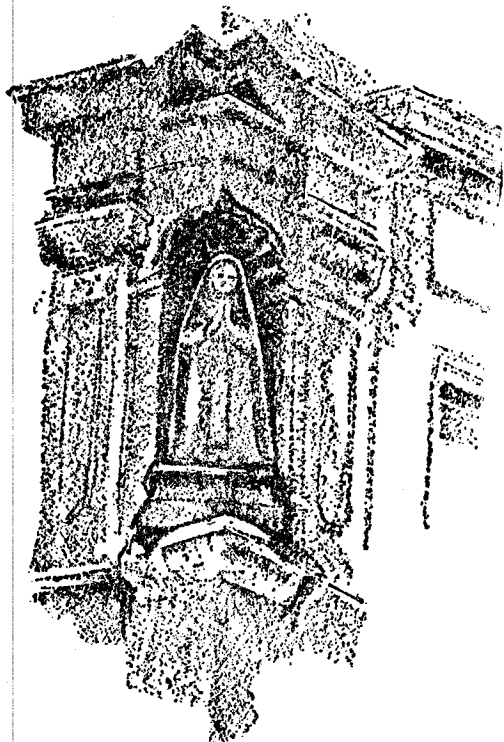
Los portales de Mercaderes se llenaron de vendimias —y de amanuenses, abuelos de los evangelistas que perduran en los portales de Santo Domingo. Coincidían la cultura y la comida, como es lo propio. Comederos de ocasionales antojos llenaban una Plaza que acabaría por construirse como Parián en toda forma. Pero aquellos Portales de Mercaderes daban vuelta al poniente, seguían desempeñando su doble función de paraguas y asiento de comestibles, y en el Portal del Aguila de Oro y el de la Fruta o del Espíritu Santo, abundaba la buena fruta.

A otros pecados que la gula debió esta calle la mudanza de su primitivo nombre de la Acequia por el más duradero del Refugio. Era sombría y desierta, y llena de basura por las noches. Cuenta Sedano que "yendo de noche a una confesión el Padre Francisco Javier Lazcano, de la Compañía de Jesús, al pasar por allí vio que entre dicho montón (de basura) y la pared se ejecutaba cosa que no se puede decir, lo que le causó bochorno y mucha pena". No se le ocurrió, como al alemán del conocido cuento, vender el sofá del pecado; pero sí hacer colocar una imagen de Nuestra Señora del Refugio que sobre alejar al demonio de la concupiscencia, contribuyera a la ilumi-

nación del lugar con las devotas lámparas que le prendieran los tahúres que operaban sus mesas de truco y de cartas frente al callejón de Bilbao, quienes gustosos contribuían con un real de sus ganancias para el culto (y hubo mes que se juntaron hasta sesenta pesos) de la imagen, pintada nada menos que por Miguel Cabrera.

Así vino a llamarse Calle del Refugio y a dar nombre a la botica custodia de la imagen, hasta que durante la Reforma, fue demolido el tramo en que estaba, para abrir la calle de Lerdo —que es hoy de la Palma, con sacrificio del convento de Capuchinas, y con el consiguiente extravío de la valiosa pintura.

Sea nuestro óptimo guía de turistas por el pasado de esta calle del Refugio, don Antonio García Cubas: abra el lector la página 315 de la Carta de Textos, que da valor a este libro, y déjese llevar de la mano de quien más supo, por las calles del Refugio y del Coliseo.



TERCER SERVICIO

EL SIGLO DE
LAS LUCES

1



LA INDEPENDENCIA

Al suspender de golpe el comercio con España, y al fomentar en medida patriótica un sentimiento de vindictivo *boycott* contra nuestros expulsados opresores, la Independencia abrió más ancho camino y mercado a los productos franceses que empezaron a llegar investidos de novedad y de prestigio. En la medida en que nos divorciaba de *la* España, la Independencia nos aproximaba a *la* Francia.

En un análisis cuantitativo, y a partir sobre todo del siglo XVIII, la influencia francesa en la vida mexicana sólo es segunda a la española. Iturriaga rastrea esta influencia en la educación de la Nueva España desde la llegada, entre los primeros frailes, de Jean Büchner, Jacobo Tester (Fray Jacobo de Testero, franciscano precursor de la educación audiovisual), Maturin Gilbert y Arnaldo Bassaccio, maestro en Santa Cruz de Tlatelolco en 1537, y el librero Pedro Ocharte; señala la infiltración del pensamiento cartesiano en el siglo XVIII y las lecturas clandestinas de los autores franceses que nutrieron la cultura de los jesuitas Clavijero y Alegre en ese siglo, y el hecho de que el joven Miguel Hidalgo y Costilla haya sido discípulo de Alegre.

Los primeros años de la Independencia perfilan una situación en todo favorable a la inmigración abierta de los franceses que se apresuran a aprovecharla. Aún antes de un reconocimiento que los Borbones (después de todo, parientes tan próximos del que habíamos nosotros desconocido) tardan en concedernos, las relaciones comerciales empiezan a operar en el único sentido posible dada nuestra

carencia a la vez de flota y de mercancías: de Francia a México. La sociedad mexicana alhaja sus casas y atavía sus personas con los mil primores de que llegan a Veracruz cargados los barcos del Havre. Puede en resumen, y por lo que hace a nuestro tema, decirse que la nueva situación permitía a nuestra gula, hasta entonces contenida en el pan español, desbordarse hacia los pasteles franceses.

No es de este libro detallar las largas gestiones de reconocimiento a nuestra Independencia emprendidas en París por los Murphy, padre e hijo, cerca de un Luis XVIII y un Carlos X tan remisos como ladinos, desde 1823 hasta 1830; ni las "Declaraciones de 1827" —no ratificadas como Convenio por el Congreso, y en consecuencia legalmente inválidas— que exceptuaban a los comerciantes franceses de las restricciones que el Gobierno mexicano pudiera imponer a los extranjeros. Era una época en que difícilmente podía esperarse que el alegre deporte de los cuartelazos (el motín de la Acordada y el consiguiente saqueo del Parián en diciembre de 1828) no afectara por igual a todos los habitantes de la ciudad y a sus comerciantes, franceses o no. Pero en tanto que los españoles no tenían ante quién quejarse (y peor les iba si se atrevían a hacerlo: "¡mueran los gachupines!"); y los mexicanos se aguantaban, los franceses encontraron en el Barón Deffaudis, acreditado el 11 de febrero de 1833 como el primer Ministro de Francia en México, un paño de lágrimas que convertido en altivo energúmeno, tomó por cuenta propia y con amenaza de guerra la indemnización que los comerciantes franceses reclamaban al Gobierno mexicano hasta por la suma, entonces enorme, de 600,000 pesos por daños recibidos durante nuestros disturbios. El diez por ciento de los cuales —60,000 pesos— correspondía al valor en que estimaba su mercancía perdida cierto pastelero establecido en Tacubaya, de apellido Lefort, y cuyas empanadas eran famosas. (No deja de ser curioso que coincida esta cifra de 600,000 pesos reclamados en 1838 en Veracruz y con lujo de fuerza por los franceses, con la cantidad de exactamente 600,000 pesos que había importado el saqueo inflicto a Veracruz por el pirata francés Lorencillo el 18 de mayo y siguientes días de 1683. Ni —si vamos a coincidencias— que Lorencillo llevara el mismo nombre ilustre del Carlos Fernando Latrille de Lorencez, Conde de Lorencez, desembarcado en Veracruz en marzo de 1862 y al frente de 6,000 soldados como jefe del ejército expedicionario francés en México la siguiente vez que tuvimos lamentables desavenencias con *la* Francia. La cifra, por lo visto, les era grata o mágica a los franceses en relación con sus exacciones a México)

A la breve guerra que con ese motivo se desató entre México y Francia: iniciada por el bloqueo de Veracruz durante cinco meses, y durante la cual el general Santa Anna perdió una de sus piernas; guerra concluida gracias a los buenos oficios del Ministro inglés Mr. Richard Pakenham el 9 de marzo de 1839, se le da en nuestra Historia el gastronómico nombre de Guerra de los Pasteles.

Concluida esta guerra e indemnizados en abonos los franceses, pudieron ya en paz seguir propagando en México las buenas maneras de vivir, vestirse, habitar y comer. Llegaron hosteleros, cocineros, reposteros, entre los muchos comerciantes establecidos con creciente prosperidad en el siglo XIX.



2

EL SIGLO XIX

EL Viajero en México" es guía excelente para asomarnos en sus páginas bien nutridas de datos a la ciudad de mediado el siglo XIX. Nos permite comprobar la inducción de que la "buena vida" tendió a radicar en las calles del Refugio y Coliseo Viejo —en sus aledaños del Espíritu Santo, calle y callejón, y un poco en Plateros y San Francisco.

En 1864 hallamos listadas en el Viajero hasta 111 bizcocherías y chocolaterías. Ninguna en las calles del Refugio o del Coliseo. Pero en cambio, de las 38 dulcerías de la ciudad, las tres mejores se encontraban en ellas: la de don Tomás Devers (con abarrotes) en la esquina con el Espíritu Santo; la de don Luis Reinot (también por supuesto francés) en el Portal del Aguila de Oro; y la de don Carlos Plaisant en el número 24 del Coliseo Viejo. Don Antonio Plaisant (¿hermano?) puso su dulcería con pastelería en la 2ª de Plateros. Y padeció la competencia de la pastelería que abrió en la 3ª de San Francisco don Pedro Coste. Así es que de las 10 pastelerías que en 1864 engordaban en la ciudad a las señoras mexicanas, sólo esas dos eran próximas a las Calles del Refugio y del Coliseo.

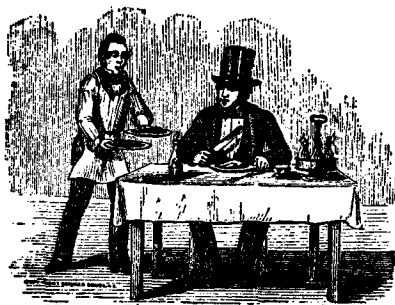
Veamos en cambio los hoteles —con restaurant. Eran catorce en la ciudad en ese año de 1864. De esos 14, la abrumadora mayoría de 10 se hallaban instalados en las calles que señalamos: el del Bazar (cuyo edificio subsiste), propiedad del señor Darguet, en Espíritu Santo 8; el del Refugio, del señor D. E. Varela, en Refugio 8; el famoso de la Bella Unión, Palma 7, propiedad de J. Rodríguez; el no menos famoso de la Gran Sociedad, del Sr. Fabot, en Espíritu Santo; el del Progreso de D. José M. Veiga, en Coliseo Viejo 8; y el Turco, de D. Ignacio Burgos, en Coliseo Viejo; el Europa, de D. Juan Garrosegui, en Coliseo Viejo; el "Hotel" sin más nombre, de D. Ruperto Martell, en Portal de Agustinos 1; el de Bilbao, de D. Antonio Fernández, en el callejón de aquel nombre; y en Independencia 7 (nom-

bre de la prolongación del Coliseo Viejo al Poniente), el de San Francisco, de D. Pedro Carbajal.

El hotel de La Gran Sociedad fue comprado en 350,000 pesos (diez mil más de los que ofrecía El Palacio de Hierro por el local) por el cuñado de don Porfirio Díaz don José de Teresa y Miranda, y derruido en 1898-1900 para construir la Casa Boker.

El Hotel y Café del Progreso tuvo antes el nombre de Veroly, con que lo menciona Prieto. Como Casino Español llegó a los años setentas, con puerta al Teatro Principal. Alojó después la tienda de lujo La Bella Jardinera, y volvió a ser Café y Cantina antes de degenerar, ya en nuestro siglo, en Banco de Londres y México —obra arquitectónica de D. Miguel Angel de Quevedo.

Los otros cuatro hoteles de la cuenta total de catorce eran: el de Iturbide, en la 1ª de San Francisco; el de San Agustín, en la calle de ese nombre; el de París, en la calle de Tiburcio 7 y el del Teatro Imperial, en la calle de Vergara.



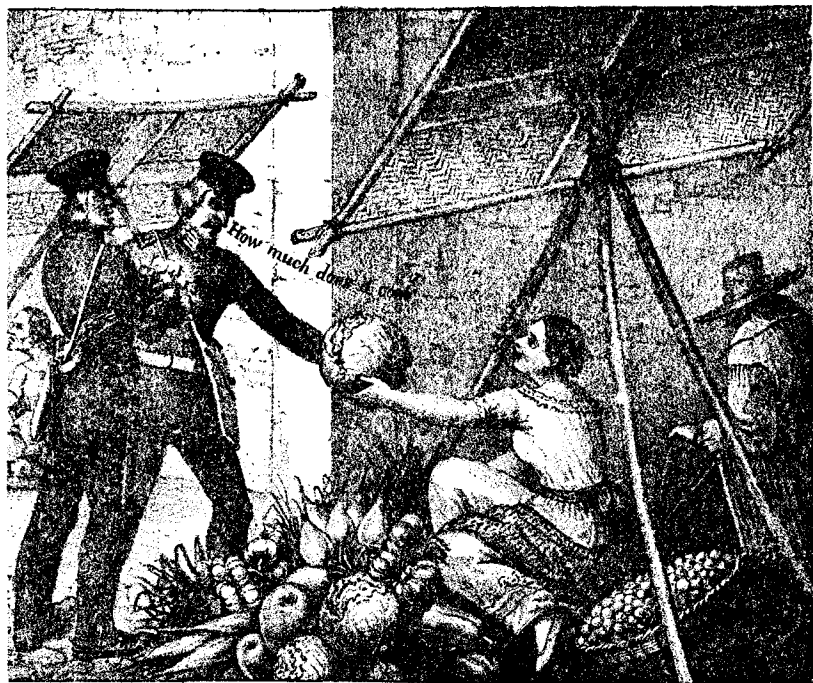
En fondas menos ostentosas que los restaurantes de los 10 hoteles de esas calles, no andaba menos alta la proporción de las instaladas en Refugio, Coliseo y aledañas: de 23 que había en todo México, diez eran atendidas por doña Eleonora Cuaquelet (Espíritu Santo), D. Luis Gandielfo (Refugio), D. Benigno Goire (Refugio, Hotel de la Bella Unión), D. Epitacio Guillén (Puente del Espíritu Santo), D. Pablo Martínez (Refugio), D. Felipe Mewer y Cía. (Hotel del Progreso, Coliseo), D. Gaspar Michaud (Callejón del Espíritu Santo y Coliseo Viejo), D. Joaquín Paganini (Callejón de Bilbao), D. Antonio Salinas (Refugio) y D. Arnaldo Villars (Coliseo Viejo). En cambio, no encontramos, de las once cantinas de entonces, ninguna



*Cocina Poblana. Eduardo Pingret, 1845 (?). Museo Nacional de Historia.
Castillo de Chapultepec, México.*

en estas calles. Las más próximas a ellas eran las tres que poseía cierta Madame N.: dos en la calle de Vergara, y una en Santa Clara.

Las cantinas empezaron a proliferar, instaladas al modo americano, durante la ocupación. "Bars", billares, tiendas y hoteles "American Style" surgieron a satisfacer a los soldados yanquis, y a las "Margaritas", como dieron en llamar a las alegres Malinches de la época. Cierta Mae Jay se instaló a embriagar a sus compatriotas, en el hotel de la Bella Unión: a exigir que las "Margaritas" lucieran trajes de noche —como en las películas del Oeste— (los hábiles soldados yanquis cumplían el requisito alquilando vestidos de que a la salida, despojaban a sus damas) y a anunciar que admitía "abonados a la mesa redonda por 25 pesos mensuales. Almuerzo a las 10.30, comida a la oración". Aparecía en México el horario yanqui del *lunch and dinner*.



Litografía de Rocha. C. de Tacuba N° 14. En: *The Elements of Spanish and English (Sic.)*... México. 1847.

El hotel de la Bella Unión, en la esquina de Palma y Refugio, tiene larga historia, de que sólo daremos rasgos: fue la primera casa de ladrillos construida en México. En él se fraguó la rebelión de los polkos; se adornó con los retratos de los presidentes —y el de Santa Anna fue de ahí arrancado por el pueblo en 1844. Aun cuando cambió su nombre por el de Hotel des Gaulois, el café siguió llamándose de la Bella Unión hasta que tomó el nombre de Fulcheri, con que alcanza la época dorada del Duque Job.

Clasificados como "Cafés y Neverías" encontramos una buena lista de 84. Doce de ellos se hallaban en las calles que recorremos: el de D. Francisco Alestre en el Coliseo Viejo; el de D. Bernardo Bolgar, en el Espíritu Santo; el muy famoso de Fulcheri, en Coliseo Viejo 17; el de D. Alejo Genin, en Coliseo Viejo; el de D. Benigno Goire (Hotel de la Bella Unión) en Refugio; el de D. Manuel Herrán en Coliseo Viejo 11; el de D. Antonio Méndez en Refugio 19; el de D. Herculano Pulido en el Coliseo Viejo (Hotel del Progreso); el de D. Francisco Sovera en Coliseo Viejo; el de D. José Zúñiga en Coliseo Viejo junto al 13 (tenía otro establecimiento similar en el Portal de Mercaderes; el antiguo y famoso Café del Cazador, en el Portal de Mercaderes 3, junto a la sombrerería Toussaint, después Zolly, después Tardán); y el de D. Germán Zúñiga, en Coliseo Viejo, junto al 10.

Aledaños a Refugio y Coliseo hallamos seis cafés y neverías: de don Pedro Alvarez, en la calle —un poco distante— de Manrique; de D. Víctor Ayllón y Hno. en el Portal de Mercaderes; el Café de la Perla en la 2ª de Plateros; el de D. Ignacio Mendoza en Tacuba 19; el de D. Antonio Plaisant, ya mencionado como dulcería, en la 2ª de Plateros; y el que en la 1ª de San Francisco servía al Hotel Iturbide, de D. Carlos Recamier.

Su espléndida ubicación en la primera calle de San Francisco hacía del Hotel Iturbide el más elegante de la ciudad, y el de más completos servicios. El terreno en que la Marquesa de San Mateo de Valparaíso inició en el siglo XVIII la construcción del palacio que pasó a manos del Marqués de Moncada, había sido propiedad del Convento de Santa Brígida y destinado a un monasterio que no llegó a erigirse.

Al habitarlo como residencia real, el emperador Iturbide dio su nombre al palacio, en que los alumnos de Minería se alojaron mientras se reparaba el edificio de su vecina escuela. Al comprarlo el por muchos modos diligente vasco don Anselmo Zurutuza, completó su negocio de diligencias con un local en que situó sus oficinas y las

cocheras de los vehículos que con toda puntualidad partían del callejón de Dolores —actual esquina del 16 de Septiembre y Bolívar. En don Anselmo de Zurutuza debemos recordar con agradecimiento y admiración al más inteligente y empeñoso creador de los servicios de transporte, alojamiento y alimentación de viajeros en una época en que no existían prácticamente caminos, ni en ellos seguridad. En medio de las guerras civiles y el bandolerismo, Zurutuza estableció postas, paraderos, fondas: garantizó puntualidad y seguridad a viajeros, y correspondencia.

A uno de sus barcos le tocó traer en 1837 la noticia del reconocimiento de la Independencia de México por España. Y diez años después, nuestro patriotismo le agradece que haya rehusado el nombramiento que el General Scott le ofreció como Alcalde de la Asamblea Municipal de una capital ocupada entonces por los invasores norteamericanos.

Tanto Payno en su novelota como Prieto en sus memorias, y Altamirano, recuerdan con admiración y cariño a este hombre enérgico, organizador —y generoso patrono de la educación y de las artes.

El Hotel Iturbide se componía de cinco grandes compartimientos, con un total de 170 cuartos. Cada cuarto tenía los muebles necesarios, ropa limpia cada semana y luz para acostarse. Por todos estos servicios se cobraban seis pesos al mes. Había otros cuartos lujosamente amueblados y decorados, en los que se cobraba hasta 40 pesos, es decir había cuartos en este hotel, para cada una de las posibilidades de los viajeros.

Contaba además con una de las mejores fondas de la ciudad, así como con una sala de baño, una sastrería, un bazar con toda clase de efectos, boliches, cuartos para criados, caballerizas, coches elegantes sin número, que daban servicio todo el día y toda la noche. Con criados inteligentes, campanilla eléctrica para hacerse servir y alumbrado de gas.

* * *

Los siglos del hartazgo, la glotonería y las invenciones alimenticias de criollos y españoles, encomenderos, frailes, obispos, oidores, virreyes, vieron a los indios como raza cruzarlos sin alteración; con mengua, más bien dicho, de su dieta ancestral. Los vieron preservar empero sus fuertes caracteres somáticos.

Llegaron los indios sobrios y desnudos hasta la guerra de Independencia. Durante las batallas, su resistencia física demostró a qué punto las obligadas privaciones alimenticias de una campaña —que afectaron hasta el debilitamiento y la derrota a los criollos realistas— no constituían novedad, sino costumbre que auxilió en la victoria final a los indios subsistentes por su ancestral par de tortillas.



El siglo XIX mira a los indios perdurar al margen de los refinamientos culinarios que importa un mayor y más diversificado contacto con Europa. Todavía es un poco suya la ciudad a que llegan, cargados, a vocear el carbón para las cocinas, las aves para los guisados, las

tortillas de varias formas —los pájaros y las flores. Ellos siguen dando. Pero ni reciben ni admiten variación en su sobria dieta.

Tampoco durante la Revolución. A los campos de batalla: dentro o arriba de los trenes militares, los han seguido sus mujeres, comal y metate. Al triunfo, muchos irrumpieron en los comedores suntuosos de los palacios porfirianos; pero no a sentarse a la mesa: a montar guardia —y a calentar sobre la leña excelente que rendían los ajuares Luis XV, las gordas con chile.

De los testimonios del siglo XIX a que podemos acudir, ninguno más penetrante, agudo, ni completo, que el de la encantadora Marquesa de Calderón de la Barca. Esta fina, inteligente dama inglesa casada con un caballero español, trató y observó a toda clase de gente los dos años que vivió entre nosotros. Se sentó a las mesas de Palacio, a las de la aristocracia mexicana. Leamos en la décima de sus Cartas, escrita el 25 de febrero de 1840, estas observaciones suyas:

“En cuanto a las indias, las que vemos todos los días traer al mercado sus frutas y sus legumbres, son, hablando en términos generales, sencillas, de humilde y dulce apariencia, muy afables y corteses en grado superlativo cuando se tratan entre sí; pero algunas veces se queda uno sorprendido de encontrar entre el vulgo caras y cuerpos tan bellos, que bien puede suponerse que así sería la india que cautivó a Cortés; con ojos y cabello de extraordinaria hermosura, de piel morena pero luminosa, con el nativo esplendor de sus dientes blancos como la nieve inmaculada, que se acompaña de unos pies diminutos y de unas manos y brazos bellamente formados, y que ni los rayos del sol ni los trabajos alcanzan a ofender... Se ven asimismo, de vez en cuando, algunas muy hermosas rancheritas, esposas e hijas de campesinos, con blancos dientes y cuerpo esbelto, que van enfrente de sus criados montando el mismo caballo, y que por ser mujeres del campo conservan su figura por el constante ejercicio a pesar de su ingénita indolencia: mientras que la prematura declinación de la belleza, en las clases acomodadas; la ruina de los dientes y la excesiva gordura, en ellas tan comunes, son sin duda los resultados naturales de la falta de ejercicio y de una alimentación disparatada. No existe en el mundo ningún país en donde se consuma tal cantidad de alimentos de procedencia animal, y no hay otro país en el mundo en donde menos se necesite que en éste. Los consumidores no son los indios, cuyos medios no se lo permiten, sino las mejores clases, 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

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”.

En su magnífica edición de las Cartas de la Marquesa, don Felipe Teixidor anotó esta décima con lo que averiguó que comía una monja fuera de su convento en 1840: “A las cinco de la mañana se le da atole de harina porque a esa hora no le gusta el chocolate; a las siete, atole de maíz; a las nueve toma dos cosas para el almuerzo; al medio día, caldo, sopa, puchero, guisado y dulce. A las seis de la tarde se le da chocolate, y a las nueve de la noche, asado, guisado y frijoles”.

No era menos copiosa la alimentación de don Pedro Martín de Olañeta, según la describe don Manuel Payno en sus *Bandidos de Río Frío*: “A las cinco de la mañana, su chocolate espeso y muy caliente, con un estribo o rosca. . . A las diez en punto, su almuerzo: arroz blanco, un lomito de carnero asado, un molito, sus frijoles refritos y su vaso de pulque. A las tres y media, la comida: caldo con su limón y sus chilitos verdes, sopas de fideos y de pan, que mezcla en un plato; el puchero con su calabacita de Castilla, albóndigas, torta de zanahoria o cualquier guisado; su fruta, su postre de leche y un vaso grande de agua destilada. A las seis de la tarde, su chocolate; a las once, la cena. . .”

Teixidor cita en su nota el diálogo de las mañanas en la Alameda en que don Carlos María de Bustamante subraya las diferencias entre la comida mexicana y la inglesa. Hablan en él doña Margarita y Milady. Doña Margarita ya se despide para ir a tomar “un buen almuerzo de guajolote en pipián y cuyo olor ya me pasa por las narices”. “Si quiere usted ahorrarse de ir a su casa —invita Milady—, venga a la nuestra. . .” “Lo agradezco, señora —replica doña Margarita—; pero en ese caso me sentaría a acompañar a ustedes en la mesa; a la verdad no tengo dientes ni digestión bastante para usar los alimentos de ustedes a medio cocer. . . No sé cómo hay mexicanas que puedan acomodarse con ellos”. “Todo lo hace el tiempo y la costumbre” —replica Milady—; y advierte, profética: “al paso que caminamos, todo lo harán ustedes a la inglesa. Adiós, hasta mañana, y que aproveche el pipián”. Y concluye doña Margarita: “Si usted lo comiera y le echara encima un buen vaso de pulque de arroz, diría que había gustado de la ambrosía de los dioses”.

El hospedaje en México se halla naturalmente vinculado con los viajeros. Es el solitario, el recién llegado, el comerciante, el espía o el diplomático quien en los caminos necesita pasar la noche en una po-

sada o venta. Y al llegar a la ciudad, alojarse en un mesón. Y en ambos lugares, cenar, comer o hacer las tres —más— comidas.

“Una de las primeras licencias dadas en la capital (dice en tesis inédita sobre ‘El Hospedaje en la Nueva España, su Desarrollo y Evolución’ Alicia Hernández Torres) fue la que se otorgó en 1525 a Pedro Hernández Paniagua para que pudiera establecer un mesón en la ciudad de México, en lo que hoy es la calle de Mesones, en unas casas de sus propiedad. Dicha licencia se le concedió ‘para que pueda acoger a los pasajeros que a él viniesen y les venda pan y carne y todas las otras cosas necesarias, guardando y cumpliendo el arancel que se le diese

En los mesones de la ciudad y en las posadas del camino, los huéspedes comerían lo que les sirvieran, y les servirían al uso local, sin ánimo de plegarse el anfitrión a indagar ni a complacer el gusto o la costumbre del cliente. Lo que las autoridades sí vigilaban es que no se abusara de los que hoy llamaríamos turistas. Las ordenanzas a que debían plegarse lo impedía.

La llegada cada vez más frecuente y nutrida de extranjeros no españoles a partir de la Independencia, aconseja ofrecerles alojamiento y comida más a tono con sus hábitos y recursos. No basta ya el mesón, de que hay muchos en la ciudad (la autora citada recopila los nombres y la ubicación de 31 mesones en 1832), la mayor parte propiedad de señoras y todos de españoles o mexicanos, reconocidos por la especialidad de su clientela; ni bastan ya las fondas, también numerosas.



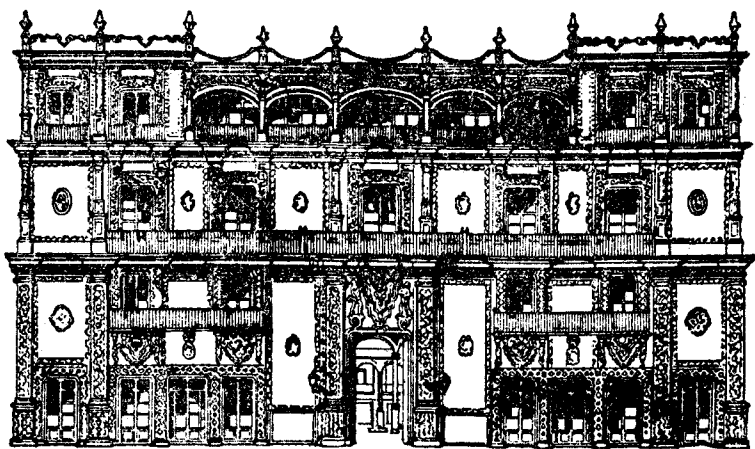
Conviene abrir nuevos mesones o albergues que por su elegancia y comodidad merezcan el nuevo y francés nombre de Hoteles. Y en ellos es preciso que funcionen comedores a inmediata mano y servicio de los huéspedes, aunque también se admita en ellos a los que no lo sean y apetezcan probar los platillos que en el Hotel remedan las suculencias extranjeras a que se supone habituados a los pasajeros llegados de la Francia, la Alemania o la Inglaterra. Nacerá, en otras palabras, el Restaurant —nombre elegante de la fonda venida a más y originalmente anexa al Hotel. Remito al lector a la página 243 de la Carta de Textos. Allí le aguarda don Luis González Obregón para hablarle de los Mesones en el *México Viejo*.

Los orígenes de la influencia que Francia ha ejercido en nuestra vida han sido competentemente explorados por muchas plumas ilustres, que en ella descubren los gérmenes de nuestro pensamiento independiente. Y consumada la Independencia, Francia sigue inspirando a los liberales: Zavala, Mora, Gómez Farías; más tarde a Ocampo, Ramírez, Juárez, Altamirano.

“No es posible afirmar todavía, ni aun con probabilidad —reflexionaba José María Luis Mora— el grado de influencia que podrán tener sobre los hábitos sociales, que aún se están formando en México, los diversos usos de los pueblos con los cuales ha entrado en relaciones, y que son por decirlo así, otros tantos modelos propuestos a su imitación. Por sentado que los hábitos, usos y costumbres españolas, así por la falta de comunicaciones como por la prevención casi general que existe contra la metrópoli, van desapareciendo rápidamente de la faz de la República. En México nadie se acuerda de España sino para despreciarla... ganando entre tanto terreno Francia e Inglaterra sobre la sociedad mexicana por la introducción de sus usos y costumbres... Parece sin embargo cierto que no tardarán en adquirir fuerza y consistencia, y según todas las probabilidades, la Francia vendrá a dar el tono en México, sirviendo de modelo a su sociedad. En cuanto a esto, no podemos menos de lamentar la suerte de nuestra patria que va a perder mucho en sus costumbres; los hábitos franceses son demasiado libres y presentan mil caminos al galanteo, que es el mayor azote del trato social”.

Pero los políticos pronostican y filosofan desde una altura de generalizaciones que ignora las pequeñas realidades, las fuertes realidades que los pueblos fraguan al margen de la política en la cervantesca oficina del estómago. Es posible que a raíz de la Independencia, el odio por los españoles atenuara en los mexicanos algunos de los usos de la metrópoli; pero no los gastronómicos. El puchero, el arroz, el

chorizo, estaban demasiado arraigados para que prescindieramos de ellos por puro patriotismo antihispano. Es cierto que Francia e Inglaterra introducían sus usos y costumbres; pero no lo es menos que por lo que hace a los culinarios, Inglaterra tendría poco que enseñarnos, y que los recetarios franceses sufrirían al llegar a nuestras cocinas las adaptaciones necesarias para adecuarlas, como lo proclaman los tratados de que en seguida nos ocuparemos, "al gusto mexicano".



El Hotel Iturbide

ARTE
DE COZINA
PASTELERIA,
VIZCOCHERIA,

Y

CONSERVERIA

COMPUESTA POR FRANCISCO
Martínez Montaña Cocinero Mayor
del Rey nuestro Señor.

Año de 1725.

CON LICENCIA,

EN MADRID en la Imprenta de
Juan de la Cruz.

3

LIBROS
DE COCINA

PERSIGAMOS brevemente a la gula codificada en normas desde el momento en que los recetarios allegados en los conventos y en los palacios empiezan a abandonar el secreto de los manuscritos y a entregarse, impresos, al pueblo. A partir de su aparición, los libros o "Artes" de cocina ofrecen al historiador material valiosísimo, no sólo para discernir la dieta de las épocas que condensan: sino para advertir las penetraciones que van realizando en el gusto y la moda las influencias de los países alternativamente poderosos. Por esos documentos podemos percibir el gradual, creciente predominio de lo francés en la cocina tanto española cuanto mexicana a partir del siglo XVIII y en el XIX.

En Madrid, el 20 de mayo de 1623 recibía aprobación para imprimir un "Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería", compuesto por Francisco Martínez Montaña —cocinero Mayor del Rey Nuestro Señor. El Rey Nuestro Señor era a la sazón Felipe IV: su primera esposa, Isabel de Borbón. En el retrato del rey por Velázquez, no sólo apreciamos el prognatismo que nos le hace tan parecido a Alfonso XIII: sino una boca sensual, glotona —y una consiguiente barriga que el pintor no se aplica a disimular.

El Arte de Cocina de Montaña iba a ser una especie de Biblia Gastronómica, objeto de constantes re-ediciones a lo largo del XVII, del XVIII y aún de principios del XIX. Poseo una de 1725, y he visto la que en 1809 proclama ser la décima sexta. Se siguió editando, sin duda. Dionisio Pérez, tratadista moderno de la gastronomía española, supone que pasó de treinta ediciones este tratado de fabulosa tragonía sólo

destronado, en parte, por el "Nuevo Arte de Cocina" "sacado de la experiencia económica" cuyo autor Juan Altimiras, lo dedica a San Diego de Alcalá, y recibe el 4 de julio de 1745, para imprimirse en Madrid, la aprobación de Francisco Ardit, de la Cocina de Su Majestad. Altimiras, por decirlo así, democratiza la gula. "De todo cuanto escribe el autor —dice la aprobación— he hecho de ello la prueba, y yo no hallo cosa que se oponga a la salud de cuantos con ella quisieren comerlo, ni a la mayor regalía de Su Majestad, pues todo se encamina a *contentar el gusto sin mucho gasto*, por lo cual es digno de la impresión". El libro de Altimiras, deliberadamente sencillo, expuesto en capítulos que clasifican los platillos en "comida de carne", "Volatería", "comida de pescado", "de todo género de yervas", y una adición "para componer aguas, con otras advertencias", es el modelo, hasta por la declaración de "Nuevo", de los "Novísimos" "Artes de Cocina" que a principios del XIX se proponen popularizar los buenos platillos: los libros de cocina que veremos aparecer en México en 1831.

Es en ellos donde podemos discernir la aparición de la influencia francesa en las mesas mexicanas del XIX. La advertiremos no sólo en la confección de sus portadas: sino en la novedosa preocupación de instruir "a las señoritas mexicanas" en el arte de disponer con gracia y elegancia la mesa, y en el no menos importante del trinchado de carnes y aves.

Lejos estamos ya de los procedimientos brutales que por ejemplo, para manir las aves en dos horas, nos enseña Montañón: "Tomarás el capón o pavo por las dos alas y con la otra mano le tomarás los dos pies, se los meterás en el fuego, y tenlo hasta que se queman bien: luego le hinchirás la boca de sal, de manera que parezca que se ahoga, y entonces lo degollarás, lo atarás por los pies, lo meterás en un pozo, de manera que llegue la cabeza al agua, déjalo estar allí dos horas, y lo hallarás manido y tierno". En vez de esta hazaña entre cortesiana e inquisitorial, el "Novísimo Arte de Cocina de 1831" nos instruye, por ejemplo, en la confección de este impresionante, delicioso, romántico casi, "pastel de la paloma volando": "se cuecen y se fríen dos pollos y dos pichones; luego se fríe también en manteca una poca de harina y tres dientes de ajos; se rebana una poca de cebolla; se muele 'ajinjibre', clavo, canela, pimienta y sal; se cuece y se muele carne de puerco y carnero y todas especies, además de las del guisado; se hace la masa con tres libras de harina y siete onzas de mantequilla; yemas de huevos, un vaso de vino y una poca de agua caliente; se unta una tortera, recogida con mantequilla; se forra por dentro con masa y se le echa una poca de carne picada compuesta con el caldo, y

**NUEVO ARTE
DE COCINA,**

SACADO DE LA ESCUELA
DE LA EXPERIENCIA ECONOMICA

Su Autor: JUAN ALTIMIRAS.

DEDICADO
A SAN DIEGO DE ALCALA.



MADRID: MDCCXCI.

En la Imprenta de DON JOSEPH DO-
BLADO, calle de Barrio Nuevo, don-
de se hallara.

EL COCINERO MEXICANO,

O

COLECCION

DE LAS

MEJORES RECETAS

PARA GUIJAR

AL ESTILO AMERICANO,

Y DE LAS MAS SELECTAS SEGUN EL METODO DE LAS
COCINAS ESPAÑOLA, ITALIANA, FRANCESA E INGLESA.

*Con los procedimientos mas sencillos para la fa-
bricacion de masas, dulces, licores, helados y to-
do lo necesario para el decente servicio de una
buena mesa.*

TOMO I.

MEXICO 1831.

IMPRENTA DE GALVAN, A CARGO DE MARIANO AREVALO, CALLE DE
CADENA NUM. 2.

encima de esto se ponen las aves fritas y luego más picadillo; esto se cubre con la misma masa y se pone a cocer en el horno. Se hace aparte una especie de sombrerillo de la misma masa, de modo que esta pueda cubrir un pichón vivo, para que al servir el pastel, se le quite el sombrero y vuela el pichón”.

De la medida en que el pichón contribuya a sazonar tan regio platillo como resultado del susto de verse capturado y puesto encima de dos congéneres hervidos y fritos, y debajo de un sombrerito de masa, nada nos dice la receta.

Esta receta es una de las 856 que ofrece el “Novísimo Arte de Cocinar o excelente colección de las mejores recetas para que al menor costo posible, y con la mayor comodidad, pueda guisarse a la española, francesa, italiana e inglesa; sin omitirse cosa alguna de lo hasta aquí publicado, para sazonar al estilo de nuestro país”, impreso en 1831, en la oficina del C. Alejandro Valdés y dedicado a las Señoritas Mexicanas. “Lleva añadido —continuaba la portada— lo más selecto que se encuentra acerca de la repostería; el arte de trinchar, etcétera, con dos preciosísimas estampas que aclaran mejor este último tratadito”.

En sus 245 páginas encierra ocho tratados: I.—Sopas; II.—ensaladas; III.—guisados de carne y aves, asados y tortas; IV.—guisados de pescados y vigilia; V.—Masas para pasteles, bizcochos, buñuelos y tortas; VI.—Antes, guisados de leche y postres distintos; VII.—De distintas cajetas, conservas y otros dulces finos; y VIII.—Refrescos, helados y jaletiñas de sustancia; más un Suplemento surtido de guisos con sección aparte de sopas, ensaladas, varias clases de dulces especiales, bocadillos, cubiletes, conservas, jaleas, postres y postres de tortas, masas para pasteles, para buñuelos y para rosquetes; bebidas frescas y chocolates. Luego, el Arte de Trinchar y servir las viandas.

Pocos años después, un “Manual de la Cocinera”, o “Colección de las mejores recetas de guisos y todos dulces”, se espnde a tres reales en la Alacena N° 10 del Portal de Agustinos y en la Imprenta de la calle de San Felipe de Jesús, junto al número 16. Servirá “para que al menor costo posible y con la mayor comodidad, pueda guisarse a la francesa, inglesa, italiana y al estilo del país”. Contiene este pequeño libro unas cuantas de las recetas del que antes mencioné, pero omite las importantes instrucciones sobre la etiqueta y el arte de trinchar, que reaparecen en la nueva edición parisiense de aquel libro, de 1856.

Son numerosas las recetas “a la francesa” que esta edición incorpora a las que reproduce de la anterior: lengua de vaca en adobo, jamón cocido en vino, pastel de pescado, ante, leche francesa, garay a

la francesa, fricassé, masa francesa para pasteles: pero aún predominan los platillos españoles mexicanizados. El propio adobo de lengua de vaca a la francesa, pide "chiles desvenados y tostados". Y encontramos en este tratadito una única huella del paso de los norteamericanos por México en 1847: la inclusión de unos "muéganos" que llama "americanos", y que piden 30 yemas, 1 libra de harina de flor, una poca de sal, una cucharada de aceite de comer, tres de agua de tequesquite asentada y un poco de anís: se amasa, se extiende, se cortan como cerillos, se olean, se fríen; se hace una miel con azúcar, panocha y miel virgen: en que se bañan los cerillitos apelmazados. Menos el ajonjolí de la receta (y seguramente sin tantos huevos), son los muéganos que todavía podemos triturar en el cine de barrio. A menos, por supuesto, que prefiramos las palomitas —el "pop corn"— ese invento yanqui que debe haber sido el resultado de que al llegar Norteamérica, los "pilgrims" hayan confundido el maíz con las castañas, y se hayan puesto a asarlo —ignorantes de que el pinole es mucho más sabroso, aunque demande más saliva.

Para 1883, un "Nuevo Cocinero Mexicano en forma de Diccionario de nada menos que 966 grandes páginas a dos columnas, editado por la librería de Ch. Bouret en París y en México (23 Rue Visconti, 18, calle de San José el Real) nos muestra hasta qué punto, en cincuenta años, la cocina francesa había logrado adueñarse de los hogares mexicanos. "Se ha expugnado la obra —advierte su *prospecto*— de muchas recetas que la experiencia ha manifestado no ser ya del gusto del país, o que por su difícil y complicada ejecución no han producido resultados satisfactorios".

Y adelante, este párrafo revelador: "Como de algún tiempo a esta parte, la cocina francesa ha invadido nuestros comedores, y se van haciendo de uso común entre nosotros sus condimentos y su esmerada finura en la disposición de sus platos, se han tomado varios artículos del COCINERO REAL, de las obras de BEAUVILLIERS, de los excelentes tratados del célebre CARÊME, del Diccionario, de Mr. BURNET, que son las obras maestras en la materia, y de otras, como la NUEVA COCINA ECONÓMICA, que por su sencillez, claridad y economía, es preferible en muchos casos".

Pero, atención: "Para insertar en nuestra obra estos artículos, ha sido indispensable *mejicanizarlos*, por decirlo así, adaptándolos con las menores variaciones posibles a nuestros gustos y paladares; de modo que aún los más apegados a nuestros antiguos usos, no se desdénen en la mesa de hacer honor a los platos dispuestos según las reglas de los maestros consumados de *la Francia*".

NUEVO
COCINERO
MEJICANO

EN FORMA DE DICCIONARIO



PARIS.

LIBRERIA DE CH. BOURET

Calle Visconti, 23.

FISIOLOGIA DEL GUSTO

POR

BRILLAT SAVARIN,

y traducida del frances

POR EUFEMIO ROMERO.

ILUSTRADA

POR BERTALL.

PRECEDIDA

DE UNA NOTICIA BIOGRAFICA

POR ALF. KAER.

Grabados en madera intercalados en el texto por Midderich



MEXICO.

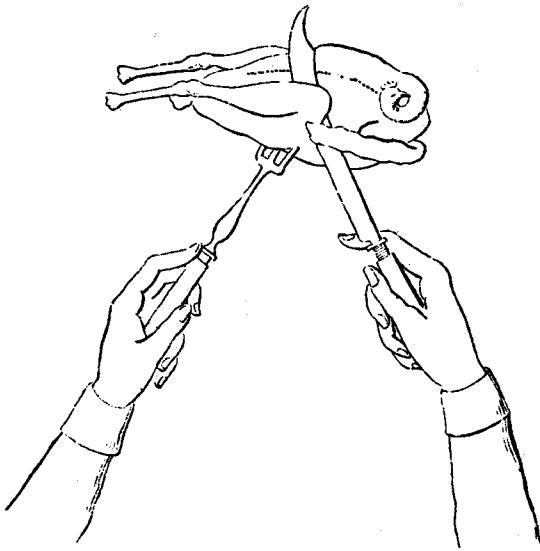
IMPRESA DE JUAN R. NAVARRO, editor
calle de Chiquis núm. 6.

1862.



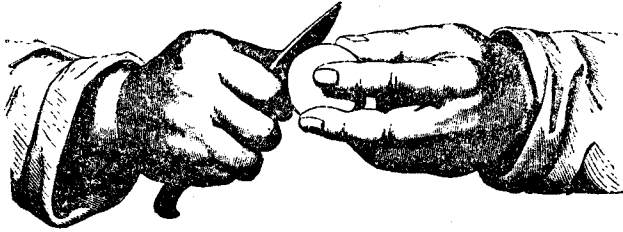
Brillat Savarin

México, pues, se hallaba "a la page": formaba parte del cortejo universal de admiradores y súbditos de la cocina francesa. Apenas unos años después de la publicación en París del *Almanach des Gourmands*, de ese precursor de la culinaria moderna que fue Grimod de la Reynieri, Alexandre Balthazard —Laurent— Grimod de la Reynière, Escudero, Abogado del Parlamento, Miembro de la Academia de los Arcades de Roma, Asociado libre del Museo de París y Redactor de la parte Dramática del Diario de Neuchatel —como lo detallaban sus invitaciones a cenar, con la súplica de que sus huéspedes no llevaran perro ni valet, pues serían servidos por criados ADHOC; Grimod de la Reyniere, inventor de 154 modos de acomodar los huevos y, sobre todo, de su "*Manual de los Anfitriones, que contiene un tra-*



tado de la disección de las carnes a la mesa, la nomenclatura de las minutas más nuevas para cada estación, y elementos de cortesía gastronómica", con estampas, en México aparecía el "Novísimo Arte de Cocina" que he mencionado arriba. La autoridad de Antoine Careme fue acatada en las aristocráticas mesas mexicanas. Los editores se dieron prisa en traducir y en ilustrar la famosa *Fisiología del Gusto* de Brillat-Savarin. A pocos años de la muerte en 1826 del septuagenario Antelmo Brillat-Savarin, ya aparecía en México su famoso libro, traducido del francés por Eufemio Romero, con algunas de las ilustra-

ciones hechas para su primera edición por Bertall, precedido de una noticia biográfica por Alfredo Karr —famoso gastrónomo, comensal del glotón, exigente Eugenio Sue— y con grabados en madera intercalados en el texto, por Midderigh, en la imprenta de Juan N. Navarro, editor, calle de Chiquis (que es ahora de la Academia) número 6, año de 1852.



4

LA CUISINE FRANCAISE

¿CUÁL es la prosapia: la hoja de servicios, el merecimiento de esta "cuisine française" tan ensalzada —con s y con z— que se erige en la dictadora universal de la gastronomía; y que, por lo que hace a nuestro tema, arraiga en México y en el siglo XIX un prestigio que evidencian los Nuevos Libros de Cocina que aquí la propagan; y que ostentan —hasta la fecha— las minutas de los banquetes oficiales?



Creo que vale la pena que exploremos un poco su árbol genealógico a partir del Renacimiento, que libera a la gula de la pobreza y de las mortificaciones monásticas de la Edad Media —y lanza a los viajeros al descubrimiento de nuevos estímulos gustativos— y de "satisfactores", como dicen tan feo los economistas.

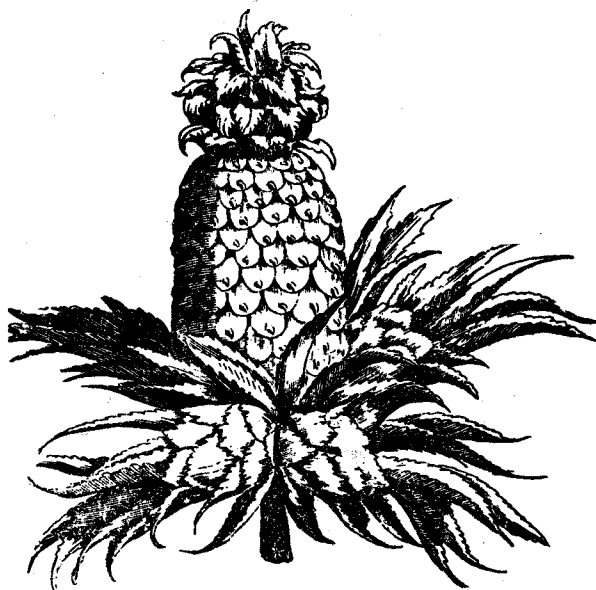
Son allá los reyes, como aquí Moteuhczoma, quienes se dan la mejor vida; quienes disponen de cocineros-médicos que guisen para ellos, que creen las novedades o que incorporen los ingredientes que vayan descubriéndose. Taillevent, cocinero de Carlos VII y autor de un "Viandier" cuya primera edición es de 1490, varía el potaje de arroz con la creación de muchas sopas, algunas de las cuales subsisten: la de cebolla, la de habas, la de pescado; y otras, como la de mostaza, han desaparecido. En tiempo de Carlos VIII (1470-1498), Francia prueba con gusto los quesos italianos, y el melón hace entrada entre las frutas favoritas. Los cocineros reales aguzan su imaginación: Gautier d'Audernach, médico-cocinero de Francisco I (primer monarca en atreverse a comer guajolote) inventa, en diez años, 60 modos de acomodar los huevos (virtuosismo que Carême superaría siglos más tarde al extender hasta el número de 154 las artísticas formas de acomodar los huevos); 9 ragouts, 31 salsas y 21 potajes. En tiempo de este rey, tan voraz como su vencedor Carlos V, aparecen en Francia los "bisques" (sopas de crema), las sopas de pastas italianas y las cebollas rellenas.

El siglo XVI verá acelerar y enriquecerse el proceso de una gula que favorecen las aportaciones del Nuevo Mundo, pero también el intercambio local entre los países del viejo —intercambio encarnado en los matrimonios italo-franceses o, más tarde, hispano-franceses. A la mesa del Duque de Orleans, después Enrique II: mesa a que se servían las espinacas recientemente importadas de Asia por los holandeses, Catalina de Médicis traerá muchas suntuosas novedades, preparadas por los cocineros italianos que lleva consigo: los helados, entre otras. Impone el gusto por los platos fríos, por los postres —y por los licores espirituosos. Construye las Tullerías, da en ellas fiestas "a la italiana" ("a lo italiano, curiosa; a lo español, opulenta") con lujo florentino. (De paso: en las minutas, lo "florentino" anuncia espinacas).

Otras dos reinas: éstas españolas (Ana y María Teresa de Austria) hacen a la cocina francesa aportaciones que mencionamos en otro lugar con referencia al chocolate. Digamos aquí que fue en el banquete de bodas del voracísimo, aunque no particularmente refinado, Luis XIV con María Teresa, donde los franceses probaron por primera vez la llamada salsa española; y que a la mesa del Rey Sol, quien se despachaba con testigos de vista comidas de ocho servicios, de veinte a treinta platos cada uno —y huevos duros a mordidas como entreacto, aparecieron novedades tales como los chícharos —y su consecuencia el potage St. Germain; el café (de que hablamos en otra parte), el

chocolate de que abusaba su esposa, el té llevado por los siameses: las costillas empapeladas que creó para él la Maintenon (su costilla extra)— y los numerosos platillos creados para el goloso Cardenal Mazarino. Consagremos un segundo de silencio a la memoria de un Vatel a quien la tardanza de un pescado, la falla en un banquete, impulsó al honorable *hara-kiri* con el cuchillo de su cocina, el por ello memorable día 23 de abril de 1671.

Más refinado fue el Regente Felipe, Duque de Orleáns. Mientras Luis XV alcanzaba edad de reinar, el Regente, que había heredado de su abuelo Luis XIII la afición por la cocina, la ejercía en batería de plata maciza, instituyó las meriendas y fue el primero en aprovechar onerosamente los jugos de las carnes para salsas delgadas y sustanciosas. Luis XV hacía personalmente su café. En el capítulo que consagramos a esta bebida, vemos que del invernadero en que el rey cultivaba esta planta preciosa, vinieron a América los primeros granos. Durante el reinado de Luis XV aparecen a su mesa contribuciones gastronómicas tan valiosas como la piña, las fresas (que toman su nombre del Frezier que las lleva de Chile), el sahagún, harina de palmeras de la India que tantas aplicaciones tiene en salsas y pasteles; se aclimata la pimienta en Ile de France —y el financiero y luego marqués Béchamel, crea esa salsa base que nuestras abuelas conocen simplemente por "salsa blanca". Es la era de las cremas, los mousses:



las crepas del Cardenal de Bernis, y el Baba, cuya invención atribuye Carême al rey Estanislao Leczinsky, rey de Polonia, Gran Duque de Lorena y de Bar.

En 1765, Boulanger funda el primer Restaurant, cuya diferencia con los cabarets o sitios públicos anteriores de comer y beber, está en que los restaurantes ofrecen una Carta o Minuta, en tanto que en los cabarets se guisaba lo que llevaran los clientes, o un único platillo que fuera la especialidad del lugar. No es el menor de los méritos de este restaurant el de haber acuñado el nombre que se daría a sus continuadores: restaurante, restaurador, según lo proclamaba la leyenda en latín que ahí convocaba a los que llegaran con estómago débil: "et ego restauravobos".

Aunque introducida en Europa por Hawkins desde 1565, la papa no arraiga en la alimentación francesa sino hasta el reinado de Luis XVI; pero entonces, con fuerza, gracias a la tenacidad persuasiva de Parmentier. La mesa de Luis XVI es la primera en substituir la decoración de las mesas por "pièces montées" que sean tan decorativas en sí mismas, como comestibles.



Sobreviene después una Revolución cuyos frutos gastronómicos son lógicamente nulos. Lo que las revoluciones propugnan no es ciertamente fomentar el refinamiento en la comida, sino asegurarla y distribuirla. No el pastel para los aristócratas, sino el pan para el pueblo. Ya sabemos lo caro que le costó a quien osó pronunciarla la frase célebre: "Si no hay pan, que coman pasteles". Apenas si puede acreditarse a esa época el Chateaubriand —(corazón de filete dentro de filete: al horno; se come lo de adentro y se tira lo de afuera). Napoleón, el pobre, es negado para la gula; y el "pollo a la Marengo".

creación casual de su cocinero sorprendido sin mayores recursos en plena campaña.

Como políticos gastronómicos, únicamente Talleyrand conoce el valor persuasivo de una buena mesa para concluir tratados mediante el buen trato. Pero a rescatar el prestigio de la cocina francesa —el Arte—, aparecerán del siglo XVIII al XIX Grimond de la Reynière con sus Almanagues, Brillat-Savarin con sus meditaciones —y Marie-Antoine Carême, el gran Carême, como será en lo sucesivo llamado, acatado, obedecido, este creador del vol-au-vent, este legislador de las buenas maneras y el gran servicio.

¿Quién advierte que el vol-au-vent no es más que la aplicación a pequeñas empanadas redondas y con tapa removible, de aquel hojaladre que los árabes introdujeron en España, y Ana de Austria llevó a Francia? Nadie apenas. La "pâte feuilletée" ha olvidado su origen y se ha nacionalizado francesa.

Cuando Beauvilliers abrió en 1782 su restaurant —este Beauvilliers a quien tan cumplidamente elogia Brillat-Savarin, y algunas de cuyas recetas, tomadas de los dos volúmenes de su "El Arte del Cocinero", publicado en 1814 avalan el Nuevo Cocinero Mexicano en 1883 que he citado arriba—, con su atención personal a cada cliente nacía otra tradición francesa, que desde entonces seguirán en París —y en México— los grandes restauranteros: conocer a fondo a su clientela *epatarla* —hacerla comer lo que ellos quieren— y hacerla creer que eso querían comer, y que les encanta, y que lo aprecian. En la pequeña historia local de nuestra gastronomía restaurantera, puedo invocar unos cuantos ejemplos de esta política que explica los éxitos sucesivos de Sylvain a fines del siglo pasado y principios de éste: la gran época post-revolucionaria de Manolo del Valle —y en la actualidad, el predominio de Dalmau Costa y de César Balsa.

Casi en nuestros días, el más ilustre sucesor de los grandes cocineros franceses —nacido en 1846, pero cuya longevidad lo preserva hasta 1935, es George Escoffier, cuya carrera sin embargo, comenzada a los doce años, conquista en Londres su prestigio cuando allá va a atender la cocina del Hotel Savoy, inaugurado en 1890. Es ahí donde en honor de aquella famosa cantante, crea el postre hoy tan popular del "Peach Melba" en 1893. Transferido al Carlton, ahí permanece veintitrés años desde 1899; y entre otras hazañas culinarias, acostumbra a los londinenses a pedir la creación que bautiza con el nombre de "ninfas a la rosa" —mientras una indiscreta señora no descubre que se trata de ancas de rana disimuladas con una salsa picante. Declarado por el Kaiser "emperador de los cocineros", Escoffier recibe

en 1920 la Legión de Honor, de que asciende a oficial en 1928 —y muere en Monte Carlo en 1935 dejándonos tres libros principales: *Le Carnet d'Epicure*, 1911; *Le livre des Menus*, 1912; y *Ma Cuisine*, 1934. Sociedades "Escoffier" y "Cordon Bleus" más o menos autorizadas surgen en honor de su nombre en muchos países.



5

VIVE LA FRANCE



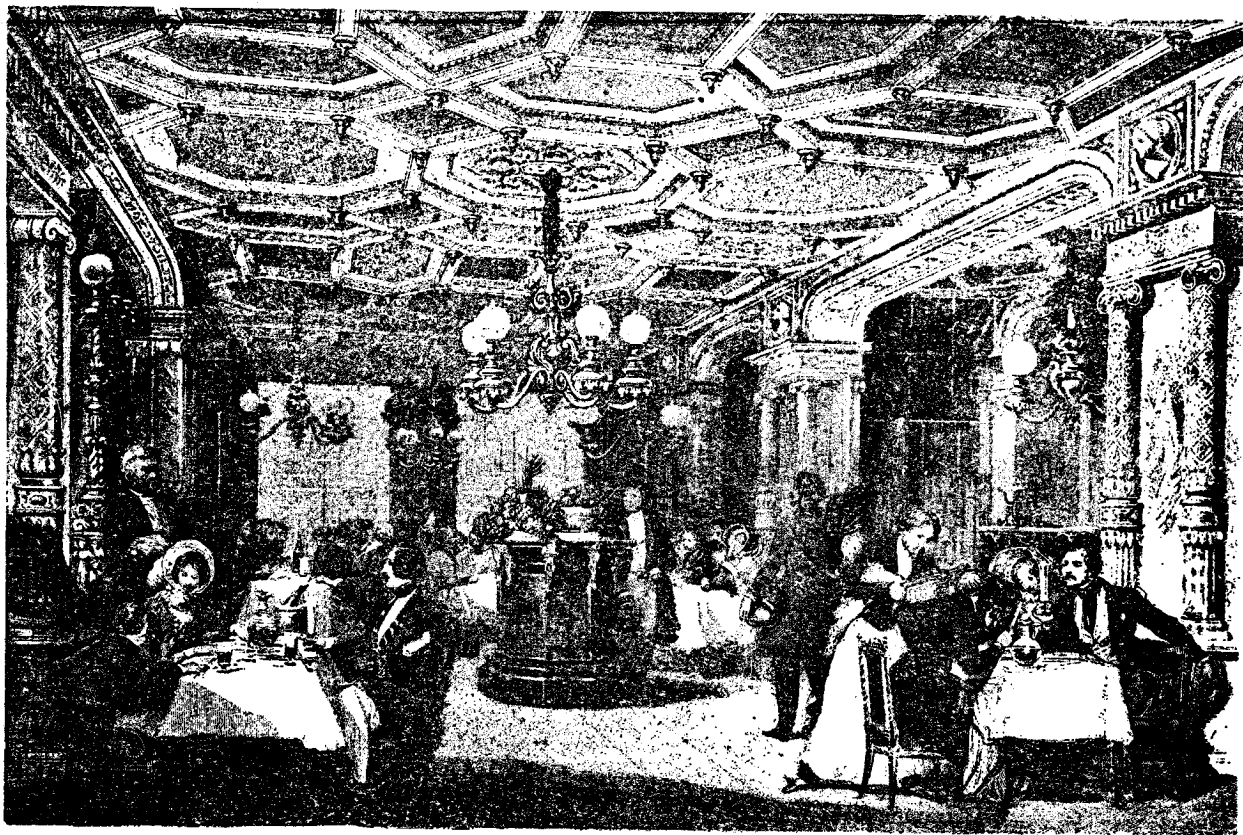
RESTAURANTES y hoteles fueron desde el principio actividad a que los franceses se dedicaron con éxito y pericia en el México del XIX. El afrancesamiento de las costumbres —que también cundió contemporáneamente en España para irritación de los puristas— consistió sobre todo en elevar el nivel de la elegancia en torno de la mesa del restaurant. Una minuta redactada en francés confería una clara superioridad a quien pudiera descifrarla, y le extendía una patente de aristocracia, distinción y mundanidad. ¿Quién iba a pedir un caldo con verduras y menudencias como el que sorbía y soplabá en su casa, si en la minuta del restaurant podía señalar el renglón que anunciaba lo mismo, pero con el nombre elegante de “petite marmite”? ¿Quién un cocido si había “pot au feu”? ¿Quién pediría un guisado, si podía

ordenar un gigot? ¿Pollo, si volaille, queso si fromage? Los franceses poseían el secreto de bautizar con nombres crípticos y desorientadores los muy variados platillos que listaban en sus restaurantes. No le llamaban al pan pan y al vino vino: sino de muchas impresionantes maneras, a lo que sólo la disección o el paladeo revelarían que no era más que carne, o huevo, o pescado, o pollo, debajo de unas salsas es-



pesas y bien ligadas, ya oscuras, ya blancas, que también recibían nombres especiales: Mornay, béchamel, bearnaise, hollandaise... y desde una *mise en scène* decorativa que los hacía entrar por los ojos —hasta el bolsillo, con estación en el estómago.

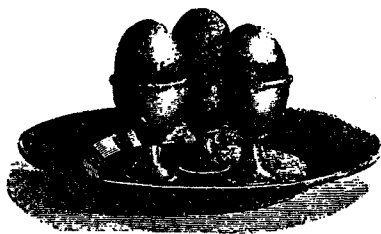
¿Quién como los franceses para lo que se ha jerarquizado como “alta cocina” —la “alta costura” del sartén y la olla? La tortilla con patatas a la española; nuestros huevos rancheros: ¿cómo competirían en sutileza y en *attrezzo* con los “*oeufs cocotte*”, con la “*omelette fines herbes*” esponjosa, doblada como una quesadilla, bien sellada en los



Restaurant des Trois Frères Provençaux, de París (Prototipo de restaurante de lujo, europeo, a mediados del siglo XIX)

bordes gracias a una diestra manipulación de sartén con la izquierda y espátula en la derecha; pero "baveuse" por dentro?

¿Y las "crêpes"? Cierto es que a primera vista se parecían mucho a las tortillas; pero como un tío rico conserva un remoto aire de familia con sus parientes pobres. Una crepa que es sólo yemas, crema y un poquito de harina mezcladas hasta el atole antes de cocerla por cucharadas en un comal importado, esa crepa sí merecía naufragar en mantequilla fundida, jugo y corteza de naranja, benedictino, los demás *pousse cafés* (menos menta, ¡claro!) que usted quiera, y buen cognac para flamearla. ¿Sometería nadie a proceso tan complicado y oneroso a una burda tortilla?



No es pues de sorprender que los ricos mexicanos del XIX (para no hablar todavía de los del XX) sucumbieran a la seducción arrolladora, irresistible, de la *cuisine française*. Ni es de censurar que los Presidentes y los Ministros de Relaciones se valieran —como asidos a un clavo ardiente— de los restauranteros franceses para la organización y el servicio palaciego de los banquetes oficiales destinados a halagar a los diplomáticos extranjeros. Que éstos, como el tal Poinsett, se burlaran de nuestro empeño en quedar bien, es muy otro cuento.

Frente a estos nuevos teules del bien comer, del "comme il faut", los nuevos mexicanos se rendirían de asombro; depondrían las macanas del taco abochornados y aterrados ante el estrépito del descorché de la champaña —nuevo cañón de una nueva conquista.

Se someterían gustosos a un nuevo bautismo. Adoptarían nueva indumentaria, usos, costumbres. Se disfrazarían de "bons gourmets", en consonancia con su eminente posición política o económica —o ambas, pues suelen coincidir, convivir, confabularse.

Pero ¿hasta qué punto? Mientras la gente los mirara. En el restaurant, en el banquete, en la embajada, en la fiesta mundana. Allí, muy adentro; arraigada en lo más profundo de su tercer estómago ruminativo, aristócratas y políticos sentirían la oprimida, pero latente,

apetencia de lo que al restituirse a la privacía de su casa, le pedirían a su señora un buen plato de lo que ella ya estaba devorando: ¡unos chilaquiles!

Maximiliano comió mole, pero le hizo daño; probó el pulque cuando no hacerlo le pareció descortés. “¿Ha comido usted nunca tan mal como en mi casa?”, me dijo una vez el Emperador Maximiliano. El era extraordinariamente sobrio, apenas tocaba los distintos platos y sólo bebía champaña y agua”. La Condesa Paula Kollonitz nos ha confiado estas intimidades de la Corte Imperial en que ella fue dama de honor de Carlota. Por ella sabemos que contrariamente a lo que pudiera suponerse, “las comidas de Corte eran muy sencillas. El Emperador no había traído consigo de Europa ni una sola cuchara de plata. Se encargó en París a Christofle un servicio de mesa, pero no llegó en mi tiempo. En el palacio no se encontró nada de valor. Sólo los tenedores y cucharas eran de plata, y la vajilla y el cristal eran extremadamente simples. En vez de un rico despliegue de platería, había hermosos ramos de flores, y al menos éstos podían rivalizar en belleza con todos los que hubieran adornado la mesa de un monarca. Aunque el Emperador trajo consigo cocineros de Europa, maestros en su arte, la mesa era pobre.”⁶

Pero la aristocracia mexicana reforzó, feliz de verse sentada a la mesa imperial, una proclividad hacia la cocina francesa que a lo largo del porfirismo se afirmaría cada vez más.

Y culminaría cuando en 1891 llegó a México, destinado al servicio particular del fabuloso don Ignacio de la Torre y Mier, el cocinero Sylvain Daumont. Se encargó de que los banquetes presidenciales fueran dignos de las más suntuosas cortes europeas. Y se dio tiempo y maña para fundar la cátedra pública de elegancia, buenas maneras y gastronomía refinada en una atmósfera de terciopelos, espejos dorados, a que equivalía su Restaurant —establecido primero en el callejón del Espíritu Santo —hoy Motolinía— y en seguida en el Coliseo, allí donde hasta la fecha conserva el nombre de Sylvain el restaurant ahora español —el Centro Vasco— que prosigue el negocio, pero que ha cancelado la elegancia.

La cocina francesa del siglo XIX en México no era lo más a propósito para abatir una gordura de la que por lo demás, nadie se preocupaba. Además, las obesas damas chocolateras mexicanas tenían,

⁶ Vea el lector en la Carta de Textos, página 289, la descripción de las comidas mexicanas entre las familias de clase media, que pone en su libro la Condesa Kollonitz.

como lo expresan los yanquis, "el diente dulce" —y generalmente picado. Y con todos los lindos dulces heredados de los conventos; y los bizcochos multiplicados durante el virreinato, la atracción de los bombones y de la *pâtisserie française* fue en ellas superior a toda reflexión, a toda prudencia. Nuestras bisabuelas ignoraron —o desdijeron— la alarmante advertencia dietética que cronometra la duración de los pasteles como de un minuto en la boca, una hora en el estómago —y veinte años en los glúteos. En cuanto los franceses —el famoso M. Ducaud— abrieron en Plateros la primera *confiserie*, y aparecieron por el rumbo las pastelerías, las damas se precipitaron a devorarlos —y sus corsets a cruji.



Saboreando el magnífico chocolate de "LA HABANA"

A fines del siglo se fundó —también por franceses— El Globo, pastelería y dulcería. Hubo pasteles los domingos en el Café Colón, allá tan lejos, en el Paseo de la Reforma; en la Flor de México, esquina de Zuleta y Colegio de Niñas, donde sigue. Prosperaron dulcerías, pastelerías, corseterías —y dentistas.

Pero aunque por número, prestigio y recursos predominaban los franceses, otras "colonias extranjeras" se procuraron en clubs y restaurantes menores la satisfacción gastronómica de su costumbre. Así nacieron el Casino Alemán, el Club Británico, el American Club. La

cerveza y el té hicieron su entrada en escena. Y las "casas de huéspedes" —compromiso entre el mesón y el hotel, destinadas a procurar una ilusoria familia a los muchachos españoles llegados en oleadas a "hacer la América" detrás de un mostrador, extendieron la aceitosa prodigalidad de sus mesas a ampliarse como restaurantes o clubs: Centro Vasco, Asturiano, Gallego, Casino Español.

Aunque murió —muy joven— en 1895, las crónicas del Duque Job conservan su validez documental como fieles instantáneas de una capital golosa, afrancesada, dulcera, que cruza el siglo y llega hasta el año en que la Revolución, 1910, desquicia sus hábitos y la dispone a un progreso que, en lo alimenticio, examinaremos adelante.

Por el Duque sabemos, sabrosamente, lo que los caballeros de su tiempo tenían por "raffiné", chic, v'lan: el rubio cognac, el jamón de Westfalia, el paté trufado —y el burbujeante champán. También tomaban Médoc y Chateau Margaux. Y paladeaban el "apéritif" en grandes, lujosas cantinas con espejos, con mesas de mármol, de que nos queda —única superviviente de su especie— la Opera, establecida en la esquina más nueva y céntrica cuando en 1900 don Porfirio abrió por fin a todo su largo la avenida Cinco de Mayo. Con el "apéritif", los elegantes (cuyo Club de Banqueros era el Jockey Club, allí mero enfrente) condescendían a estimular sed y apetito con la botana mexicana de pequeñas chalupas suavemente picantes. Escuche el lector (página 325 de la Carta de Textos) la descripción que el Duque Job hace de lo que mira explayarse en el escaparate de un Almacén de Abarrotes de su época, por Navidad.



MÉDOC

PAUL DUBOIS & C^o

BORDEAUX

6

AGONIA DEL SIGLO XIX

Los finales del siglo XIX marcan la iniciación de los restaurantes viejos más famosos de la calle que finalmente vino a unificar en el 16 de Septiembre, los varios nombres —Refugio, Coliseo, Independencia— en que se fragmentaba: Sylvain y Prendes. En el primero de ellos afirmaba su triunfo aristocrático la cocina francesa: en el segundo, el suyo, no menos victoriosa, la cocina española.

Sylvain Daumont llegó a México en 1891, enviado de París por don Tomás de la Torre y Mier para encargarse de la cocina de su hermano el acaudalado y ostentoso don Ignacio de la Torre y Mier. Un año después, en 1892, se abrió en la esquina del Mirador de la Alameda —hoy Angela Peralta— y Puente de San Francisco —hoy Avenida Juárez— el restaurante Prendes.

Un viajero —St Hill, que se oculta en su libro bajo el seudónimo de "A Gringo"— se alojó en 1890 en el Hotel Gillow: pero fue a comer allí enfrente, en el que califica del "principal restaurant de la ciudad": la famosa Concordia, en la hoy esquina de Madero e Isabel la Católica. Como del enemigo el consejo, conviene a veces tomar del viajero extranjero la objetiva opinión y la descripción ingenua de lo que él mira con ojos menos indulgentes que nosotros. Este señor toma rápida nota de la existencia y de la boga del Café Colón en el Paseo de la Reforma: ignora la del Tívoli del Elíseo —sitio de famosos banquetes—; declara que "México carece lamentablemente de hoteles"; que los mejores —Iturbide, San Carlos, Guardiola y Jardín, ofrecen poca comodidad al viajero. Sólo el Jardín, que es el más nuevo y atractivo, con un hermoso jardín al frente, tiene arriba un restaurant. El Iturbide y el San Carlos, tienen un restaurant en la planta baja, administrado aparte. Y más adelante: "En los restaurantes la atención es



EN OBSEQUIO DEL
Sr. Presidente de la República
 Y SUS SECRETARIOS DE ESTADO,
OFRECIDO POR LA EMPRESA.

M E N U .

MANTEQUILLA, JAMON, SALCHICHON, ACEITUNAS, SARDINAS Y PEPIN OS.

Caldo de pollo á la Sévigné.
 Sopa de tortuga.

Pescado con salsa de ostiones.
 Vol-au-vent de Lamprea.
 Jamon americano con espinacas.

Filete de ternera á la Celini.
 Pollo á la Polosiana.
 Costillas de cordeño á la Primavera.
 Pastel de liebre á la Jaletina.

PONCHE DE KIRSCH.

Roastbeef á la inglesa.
 Pavo asado.

Espárragos.
 Chícharos á la Francesa .

Pasteles de frutas y á la Napolit ana.
 Crema al chocolate.
 Jaletinas.
 Pieza helada al Café.

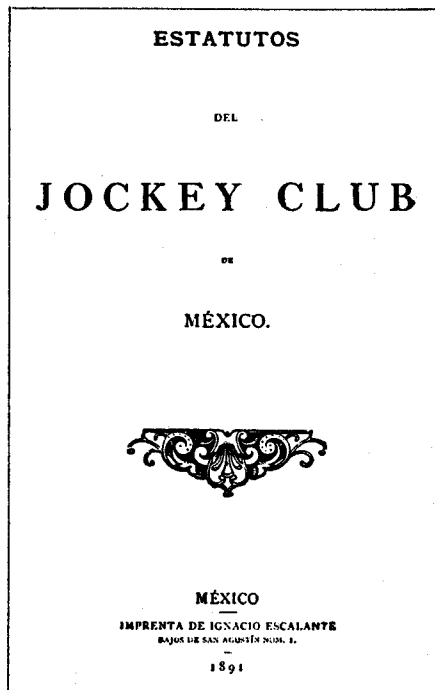
PASTELITOS.—FRUTA.—CAFÉ Y THÉ.

VINOS .

**Manzanilla Jerez seco. Sauternes. Fouts. Galtet. Bourgogna
 Pommard. Volnay. Champagne Roederer.
 Chalco, Marzo 9 de 1890.**

mala, las mesas muy pequeñas y las sillas incómodas, y sin embargo, como en el caso de los hoteles, es cuestión de 'tómelo o déjelo' ”.

En aquel año encuentra varios Clubes en la ciudad. Desde luego, el Jockey Club, alojado en el Palacio de los Azulejos; el Albion Club, fundado por ingleses en 1882, y que para ampliarse, invitó a los norteamericanos y mudó conciliadoramente su nombre por el de Anglo American Club. El Club Alemán, dice, es universalmente popular. Y el Club de los españoles ocupa una hermosa casa en la esquina de Coliseo y San Francisco, que acaba de ser re-decorada y amueblada muy costosamente.



Por este testimonio percibimos los primeros brotes o intentos de cosmopolitanización de los restaurantes en la ciudad. Los clubes extranjeros satisfacen las añoranzas gastronómicas de sus miembros ingleses, alemanes, norteamericanos, españoles. Pero la "élite" mexicana es fiel a sus devociones francesas, y no tarda en patrocinar el restaurant que Sylvain Daumont se da tiempo de establecer primero en el callejón del Espíritu Santo, y luego en el número 51 de la actual Ave-

nida del 16 de Septiembre —casa que había sido residencia de doña Dolores Fontecho de Riba, dama de la Emperatriz Carlota.

“Es una lástima —dice aquel viajero— que la calle del Cinco de Mayo, que está compuesta por hermosos edificios modernos, esté enteramente echada a perder al verse bloqueada por el Teatro Nacional. La intención original fue llevarla hasta la Alameda, a partir del Zócalo y paralelamente a las calles de Plateros y San Francisco, pero como es tan alto el valor de la propiedad en el Centro de la Ciudad, hubo que abandonar la idea”.

No por mucho tiempo. Ocho años después de la publicación de ese libro: en 1900, don Porfirio y su Ministro de Hacienda se dieron el gusto de derribar el estorbo del Teatro Nacional y llevar el 5 de Mayo hasta la Alameda. Para esto, y para compensar el derribo de un teatro con la erección de otro, hubo que demoler lo que quedaba del ruinoso Convento de Santa Isabel y de las casas ahí incrustadas. Prendes tuvo que emigrar a la calle de la Independencia 7, al iniciarse en 1904 la construcción del actual Palacio de Bellas Artes.

A cargo de Sylvain —aparte los banquetes oficiales en Palacio— corrió la organización y el servicio del más fabuloso, ofrecido por don Porfirio con ocasión de las fiestas del Centenario, el 3 de julio de 1910, en el local de la Cigarrera Mexicana, calle de Bucareli, donde hoy sobreviven las casas llamadas de El Buen Tono. Un folleto de lujo, “Recuerdo Gastronómico del Centenario, 1810-1910”, nos ha conservado el detalle de lo que el atareado Sylvain tuvo que disponer para aquel agasajo:

Independientemente de los 13,000 platos de servicio, 1,500 platonos, 1,000 saleros y pimenteros y 11,900 copas de diversos tamaños más 20,400 cubiertos de plata necesario para ese banquete, servido por 350 camareros, 16 primeros cocineros, 24 segundos y 60 ayudantes, “para hacer el consomé y las salsas se van a emplear tres reses y tres terneras; para la sopa, cien tortugas de mar remitidas por las pesquerías de la Isla de Lobos; 1,050 truchas salmonadas traídas de Lerma. Otros materiales para el banquete son: 2,000 filetes de res; 800 pollos para rissolés; 400 pavos; 10,000 huevos; 180 kilos de mantequilla; 600 latas de espárragos franceses; 90 latas de hígado de ganso; 400 latas de hongos; 300 latas de trufas; 200 latas de amaranto (crestas y mocos de pavo); 400 latas de chícharos; 60 kilos de almendras; 160 litros de crema, 380 litros de leche; 2,700 lechugas de las cuales solamente se usarán los cogollos; un furgón entero de toda clase de legumbres y diez toneladas de hielo”.

La lista de vinos comprendía 240 cajas de Jerez fino, 275 de Poui-

Ily, 275 de Mouton Rotschild, 50 de Carton, 450 de champña Cordon Rouge, 256 de cognac Martell y 700 de agua mineral. Para el decorado de las mesas se utilizaron 10,000 rosas, 20,000 claveles, 3,000 gardenias y 2,000 metros de guirnaldas.

Pero para el sobrio lector moderno, el dato más asombroso lo constituirá el precio total de aquel banquete: ciento veintiséis mil pesos. Claro que "de aquéllos".



Y ya que nos hemos asomado a este aristocrático banquete servido en las calles de Bucareli, retrocedamos hasta 1856 para evocar otro, semejantemente patriótico en la medida en que se celebró el 16 de Septiembre; también escenificado en Bucareli, pero con la diferencia de que éste le fue servido, democráticamente, al pueblo, por el Presidente Comonfort. Leamos en Rivera Cambas su descripción:

"Al pasco de Bucareli no le han faltado días de entusiasmo y convivialidades, siendo monstruosa la habida allí el 16 de Septiembre del mismo año de 1856, al darse el banquete popular con que fué celebrado el hecho que se conmemoraba. En la extremidad Sur del Paseo se formó, por medio de una galería de columnas, con la vela que se usaba para las procesiones, el hermoso y vastísimo salón abierto por los lados, formando la entrada un vistoso pórtico, adornado con pabellones y gallardetes en que lucían los colores nacionales, y en el interior del local había, de trecho en trecho, adornos formados con anchas cintas y lazos tricolores; en el centro de aquel inmenso salón fue construida una grande mesa de más de quinientas varas de longitud, sobre la cual había un toro asado y en la que le fueron servidos al pueblo, con largueza, mole de guajolote, pavos asados, pollos, jamones, dulces y frutas y con abundancia pulque curado, cerveza, chicha

y otras bebidas alcohólicas, usáronse platos de lata y cubiertos de plaqué; en cada servilleta había listones con lemas o cuartetos alusivos a la festividad. Los convidados eran los hijos del pueblo pobre; a medida que iban llegando se colocaban en sus respectivos asientos y fue notable que en todo el tiempo de la comida se guardara una compostura que causó admiración. El Presidente se presentó con los ministros poco después de las cuatro de la tarde, fue recibido con nutridos aplausos, tomó cualquier asiento y oyó resignadamente los brindis, las improvisaciones que más o menos calurosas expresaban los sentimientos que rebosaban en el corazón de los concurrentes, llamando a Comonfort padre, hermano y amigo, le ofrecieron beber en un mismo vaso; a lo cual accedió el Presidente, que contestó con palabras corteses las frases que le habían dirigido; después repartió ramos de flores con onzas de oro a varias familias pobres, enterneciéndose tanto en aquel acto, que por sus mejillas corrieron abundantes lágrimas; al dejar el salón se le tributaron a Comonfort muestras de afecto y adhesión y así concluyó aquel día el gran banquete popular, en el cual no se pudo servir el toro que adornaba la mesa, porque estaba en descomposición."



LOS POSTRES

NUESTRA EPOCA

1

LAS FIESTAS DEL CENTENARIO

Las fiestas del Centenario constituyeron, por lo que hace a nuestro tema, la ostentosa demostración de que México podía competir con las capitales de la Europa en sabiduría gastronómica, munificencia oficial, y competente de numerosos locales en que pudieran realizarse grandes banquetes.

Los comelitones empezaron —fuera del reseñado arriba; ya en el mes patriótico— con dos al hilo, ofrecidos por el Presidente Díaz en los salones del Palacio Nacional los días 11 y 12 de septiembre; servidos, naturalmente, por el insuperable Sylvain.⁷ El Secretario de Relaciones dio otro el día 17, pero en el Restaurant Chapultepec; y los Estados Mayores del Presidente y del Secretario de Guerra y Marina, a sus colegas de las delegaciones extranjeras, uno en la tribuna monumental de Chapultepec el 20 de septiembre.

Las delegaciones se apresuraron a corresponder con sendos banquetes. La que disponía de un local que podía considerar propio, y enorgullecerse de su lujo, fue la española, que el 28 de septiembre dio fabuloso banquete y baile, y el 30 banquete que aprovechaba la decoración no totalmente marchita del anterior, ambos en el Casino Español. Las demás —fuera de la alemana, que lo hizo en su Casino el 13 de septiembre— dieron los suyos en sitios públicos, pero distinguidos y competentes: los Estados Unidos, en el *Restaurant de Chapultepec*, el 12 de septiembre; Italia, en *Sylvain*, el 17; Japón en el *Restaurant de Chapultepec* el 22. El *Jockey Club* fue preferido por Austria-Hungría el 24 de septiembre, y por Honduras, Guatemala y el Salvador en cooperativa, el 3 de octubre a medio día. Sólo se pusieron bucólicas estas embajadas: Perú y Colombia, que dieron su ban-

⁷ Véase en la página 347 la minuta de estos banquetes.

quete en *San Angel Inn* el 2 de octubre; Argentina, que el 24 de septiembre sirvió un té en el *Automóvil Club*; Suiza y Venezuela, que ofrecieron un garden party en el *Club de Tiro Suizo* el 5 de octubre, con lunch; y Holanda, que llevó a sus invitados a Xochimilco el 29 de septiembre.

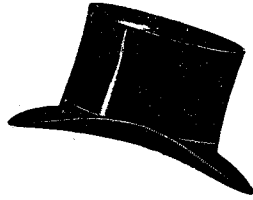


AVISO IMPORTANTE

El crédito universal de que goza este producto, nos ahorra el hacer elogios del mismo; y nos basta recordar que cuando en 1890 S. M. el Rey D. Alfonso XIII (q. D. g.) sufrió un ataque de gripe, acordaron los médicos de la R. C. el uso del Ron con leche habiendo sido preferido el BACARDI entre todos sus similares, por ser el más puro y ser producto exclusivo de la caña-miel.

BACARDI Y C.[^]

Fuera de esos principales banquetes de las fiestas del Centenario, franceses y españoles compitieron en la organización de grandes comidas: los franceses, en el Tívoli del Elíseo el día 17 y en el Club Hípico Francés de Chapultepec el 25; los españoles sentaron a dos mil comensales en el Parque de Covadonga el 2 de octubre. El único banquete celebrado en el Hotel Gillow fue el que ahí dieron los italianos el 29 de septiembre.



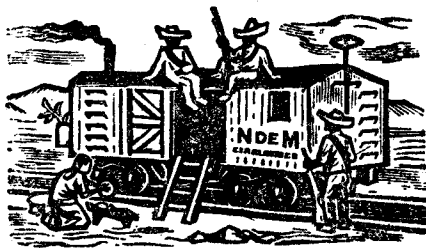
La noche del 23 hubo en Palacio un baile deslumbrante. En el Zócalo, el pueblo celebraba a su modo la fiesta: comiendo las fritangas de los puestos. Sobre los muros enflorados del Palacio; invisibles para los pródigos anfitriones y para los huéspedes, deben de haber aparecido las palabras ominosas: MANE, THECEL, PHARES. Un oído fino habría podido discernir, entre los fuegos de artificio; entre el estallido de los cohetes y los violines de los valeses, el trueno que anunciaba a la Revolución.





*Cocina Mexicana. Agustín Arrieta, 1850 (?). Museo Nacional de Historia.
Castillo de Chapultepec, México.*

2



LA REVOLUCION

LLEGAMOS ahora a una época compleja, en que será difícil discernir y aun documentar el impacto de la Revolución armada en la gastronomía de una ciudad cuyos hábitos no podían alterarse de golpe; cuya estructura social categorizaba en tres clases rotundas a sus habitantes; la clase desvalida de los "pelados" (los léperos del siglo anterior), que incluían a los indígenas, y cuya dieta seguía siendo la secularmente perdurable de maíz, frijol y chile; la clase media, que a la dieta de la más pobre, añadía el español "caldo" o la "sopa aguada": la "sopa seca" consistente en arroz "a la mexicana"; algún guisado hecho con la carne que ya había rendido su sustancia en el caldo —y los imprescindibles frijoles: los "completadores". "Sota, caballo y Rey", como se decía con burlesca resignación; los tres amigos del pobre. Y muy arriba, la clase superior: los ricos.

Sirvientes humildes, sumisos: "criados" porque deveras lo habían sido en la casa, llevaban a la mesa solemne, uno a uno, los grandes platonos después de la sopera distribuida por el amo. Petra o Lupe se habían pasado la mañana frente al gran brasero de tres o cinco hornillas, alimentado con carbón, aventador en mano. Ollas y cazuelas de barro habían ronroneado la lenta, tranquila sazón de los guisos. A un lado, la tortillera aplaudía, arropaba las calientes, como les gustaban a los amos, y las mandaba a la mesa con Juan.

Un común denominador: el pulque. Lo bebían hasta la embriaguez los mecaperos, los vagos y los pelados en la pulquería llamativa de la esquina; de ahí iba a traerlo la criada jaloneada para la mesa de la clase media. Pero los hacendados lo recibían directamente de sus propios tinacales; y (si no había visitas que justificaran la exhumación de las botellas de buen vino francés de la bodega) con el "aguamiel" acompañaban la ingestión de una tanda de platillos semejantes en el orden a la de la clase media: en los "servicios", como dicen los técnicos; pero mucho más numerosa en platillos. La "sopa seca", por

ejemplo, se enriquecía con quesadillas laterales de huitlacoche, o con hongos; la aguada no era siempre caldo; en vez de uno solo, dos o aún tres guisados (“te sirvo poquito porque falta el antojito”) y el antojito, con frijolitos como los pobres, sólo que bien refritos de hasta siete cazuelas. Y con totopos. Y quesito añejo espolvoreado. “Es de la hacienda”.

Todo eso; y las siestas; y los criados indígenas y sumisos; y los braseros de carbón; y el metate; y el molcajete; y las ollas; y las cazuelas; y las cucharas de madera; y el molinillo; y el cedazo de cerda; todo acabó, fue barrido, vencido, superado. ¿Superado?

Ahora cocinamos con gas, en trastos de aluminio. Adiós al brasero, al aventador, al carbón. Adiós al metate y al molcajete. Nos auxilia una licuadora capaz de triturar sin discernimiento granos y ollejos, frutas y cáscaras. Y un refrigerador en que podemos preservar en hibernación cadáveres de pollos y momias de pescados. Y legumbres en latas; y café en polvo. Y tortillas fraguadas en máquina.

Y por cuanto al género de las criadas, ¡cuán estimulante es ver que han encontrado el camino de su redención —como cantantes de rancho, o baladistas, o chicas a go go!

La vida de la ciudad, a partir de la Revolución, iba a cambiar; poco a poco al principio, con aceleración creciente después. Las clases vieron desmoronarse las barreras que las separaban. Se anunciaba el ascenso de “los de abajo”. ¿No habían ellos hecho la Revolución? Y ésta ¿no propugnaba que los pobres fueran menos pobres aunque los ricos se quedaran menos ricos?

Frente al de batalla, la mesa es campo de tregua, de reconciliación, de cordialidad renovada; de darle, compartir con el huésped lo que se tiene (“le echamos más agua a los frijolitos”), y aceptar lo que él trae de sus tierras, y comerlo juntos en paz. El huésped puede ser Pancho Villa —y hacer a un lado la 45 para sentarse a comer en Sylvain. Lo que en costumbres gastronómicas los hombres del Norte traen a México, tardará algunos años para hacerse institucional en un club como los que en el siglo pasado fundaron para su propia satisfacción las colonias extranjeras: el Club, Casino o Círculo Sonora-Sinaloa— con su caldo de queso, su menudo, sus tortillas arábigas de harina.

En la mesa: del figón o del restaurant; de la vivienda o de la casa sola empieza a operar gracias a la comida o en función de ella un fenómeno de capilaridad de las clases sociales antes distantes o divorciadas entre sí. A los pocos años de ajuste o choque, empieza a quebrantarse el patrón alimenticio de los mexicanos. Asoma el Norte —no sólo el del país con sus revolucionarios carnívoros y bebedores de

cerveza en lugar de pulque, comedores de pan en vez de tortillas; sino el Norte de más allá de la frontera. La influencia norteamericana empieza a valerse de sus eficaces agencias de penetración: el cine, la publicidad, la moda, la practicidad del sandwich —para afectar la costumbre alimenticia de la capital. La "cuisine française" parece batirse en retirada; pero por su fortuna, hay quienes la rescaten, preserven, respeten, favorezcan, salven y deleguen a las nuevas generaciones. No por cierto el pueblo: pero sí sus redentores. Ellos se aristocratizan, y en consecuencia, siguen la tradición de afrancesarse en refinamientos gastronómicos. Aunque no la formula con relación a la comida, es en ella válida la observación que José Iturriaga hace en su estudio de la "Estructura económica y social de México" cuando dice: "Con todo, las clases altas surgidas en el período revolucionario iniciado en 1910, llevan ya en forma un tanto larvada y diluida una conciencia aristocrática. Ahora bien, la presencia de semejante fenómeno se advierte con más claridad en la primera descendencia de los que han subido en la escala social durante los últimos años, generación cuya actitud la conduce progresivamente a mezclarse con otros grupos que ella siente como afines. Por ejemplo, con aquellos que aún conservan o esforzadamente fomentan su orgullo familiar y que ostentan apellidos ligados a los sedimentos de la oligarquía porfiriana".

Quiere esto decir, o esto explica, que no tardará en reanudarse la subordinación de la nueva aristocracia revolucionaria política a los nuevos Sylvains representados, por ejemplo, en Manolo del Valle. El no es francés; pero sí lo es la Patroncita; y ella enseña a sus cocineras a guisar para los políticos a quienes, entretanto, Manolo enseña a beber. Se tiende así un puente post-revolucionario entre el Café Colón, la Concordia, la Maison Dorée, el Globo, el Tívoli, San Angel Inn y La Cigale, Le Papillon, L'Escargot, Le Rossignol, Le Grillon...

Poco a poco decaen, se extinguen restaurantes como el Bergers de la calle de Independencia. Tocamos los veintes. Con ellos, el primer aluvión renovador de las costumbres de la capital, que no mueren, pero sí se transforman. Sanborn's instala su primer núcleo cerca del Palacio que poco después hará todo suyo; del que irradiará sucursales por una ciudad estallada hacia todos los rumbos. La vieja costumbre mexicana de merendar fuera de casa hallará atractiva, novedosa satisfacción en los nuevos cafés enriquecidos con fuentes de soda en que aprendamos a comer en mostrador, y con caballerizas en que lo hagamos como en el pullman.

"Una serie de usos y costumbres se han ido permeando insensiblemente entre nosotros en los últimos treinta años (la observación es

de 1951) procedentes de los Estados Unidos". Entre ellos, el sociólogo a quien cito menciona "la jornada corrida de trabajo tanto en las oficinas y comercios como en las fábricas, lo cual favorece la incorporación a nuestras costumbres del *quick lunch* o almuerzo rápido; el hábito de comer fuera del hogar; la preferencia de la cerveza al pulque dentro de las clases medias y proletarias, y la preferencia del whiskey al cognac en las clases altas y medias"... "En suma, los cambios sufridos en el régimen de las costumbres mexicanas son el resultado de la influencia directa de los Estados Unidos, o de la reforma sufrida en nuestra estructura económica, o de la tendencia generalizada en el mundo a la simplificación de los hábitos, o en fin a todos estos elementos combinados".



3

LOS ALEGRES VEINTES

¡QUÉ alivio, qué respiro, qué comodidad para el cronista de la gastronomía en la ciudad de México, llegar en su reseña a un punto en el que puede atenerse a sus recuerdos y a sus experiencias —sin tener que acudir al testimonio disperso, remiso, casual, de los libros que hasta ese punto ha necesitado decantar, reducir hasta la salsa, pasar por el colador chino, espumar o clarificar!

Claro es que también al descongelar estos recuerdos, intervendrá el cedazo a colar lo que sea esencial o así le parezca al narrador. Pero será una decantación inconscientemente selectiva, en que lo accesorio se haya por sí mismo evaporado de la memoria —cedazo insuperable.

El cronista se transporta a los veintes. Evoca una ciudad poblada apenas por 900,000 habitantes, aún contenida en el viejo centro su



vida, sus diversiones, su elegancia —y su gula. No existe ya la Concordia donde es ahora La Esmeralda, aunque pugna por capitalizar el viejo prestigio de su nombre —muy efímeramente— donde ahora (1967) es Lady Baltimore, o donde ahora (1967) es el edificio de La Nacional, en la avenida Juárez. Ni la peluquería de Micoló, frente a la vieja Concordia, a explicar el ritual paseo a medio día y por la tarde, ida y vuelta, coches y peatones, por un Plateros que es ya ahora la avenida Madero. Pero ese paseo sigue en pleno vigor. Y cuando uno lo emprende, pasa en la esquina de Bolívar, frente al Salón Rojo con doble sala de proyección, divertida escalera eléctrica, espejos deformantes y la audacia novedosa de una orquesta con banjos, por las puertas de El Globo, pastelería, pronto convertida en el "Cabaret Orangerie".

En la acera de enfrente, puede entrar a tomar té con tostadas o con pan inglés y mermelada de naranja, en el elegante Selecty; o en la misma acera de El Globo, en los bajos del Hotel Iturbide que aún funciona como tal, sentarse a las "caballerizas" de Lady Baltimore a merendar café con crema en tazas gruesas y panqués llenos de pasas.

Pero la moda es Sanborn's. Acaba de instalarse en lo que nos dicen que era el Jockey Club, y lucen los muros del patio convertido en gran comedor bordeado en ángulo por caballerizas y lleno de mesas sueltas hasta la fuente iluminada, una arrobadora decoración de pavos reales y paisajes. Los jóvenes poetas que años después pasarán a la historia como los "contemporáneos" —Jaime Torres Bodet, José Gorostiza, Bernardo Ortiz de Montellano, Enrique González Rojo, Xavier Villaurrutia y el que habla—, se dan todos los sábados el lujo de ir a comer a Sanborn's por algo así como cinco pesos por persona. Paladean novedades como el "corn beef hash" y la ensalada de frutas con "cottage cheese". O entre semana, si van a merendar, las tostadas Melba, delgadas, duras y fuertemente espolvoreadas con canela —o un "ice cream soda".

Otras personas inauguran en Sanborn's la costumbre del desayuno. Tienen cerca sus despachos, como don Alejandro Quijano y don Genaro Fernández Mac Gregor, y les resulta cómodo empezar a acordar negocios frente a los novedosos jugos de naranja, el café delgado, pero enervante, los waffles con tocino. Pasados los años: fundados Bancos, Nacional Financiera y otros reductos de la sabiduría económica, aumentará el grupo distinguido de los desayunadores en Sanborn's. Y la costumbre del desayuno-acuerdo se apoderará de los políticos, desplazada a otros restaurantes en que ellos impongan su predilecta minuta de carne asada con rajadas, enchilada y frijoles, que les permita trabajar

en sus oficinas hasta tan tarde como los progresivamente laboriosos Presidentes los obligan a hacerlo. Para despedirnos de Sanborn's, señalemos que a todos estos años de su propagación en sucursales por toda la ciudad, sus minutas se han rendido a la mexicanización que entraña la presencia en ellas de enchiladas, chilaquiles y bolillos untados de frijoles.

Había en los veintes otros sitios menos céntricos para merendar: un Konditorei medio vienés en la calle de Independencia, o el Café Oriental, en Santo Domingo, preferido por sus dulces caseros y sus antojos conservadores. Y los cafés modestos de chinos por todos los barrios. De éstos, hablo aparte. Volviendo al Centro, el flamante Café de Tacuba absorbía la clientela de otros pequeños de la misma calle, como la Flor de Tabasco, en que se vendían dulces románticamente decorados y perfumados, o como la nevería de El Negrito en la calle de Manrique.

Se podía también merendar por el rumbo del otro brazo del centro: por el 16 de Septiembre, dueño aún de su tradición de haber sido durante el siglo XIX, como ya lo hemos visto, lo que es hoy la "zona rosa". En la esquina de Bolívar, el Café Fénix se llenaba de parroquianos españoles; y una esquina adelante, donde sigue, La Flor de México servía buen chocolate, café con leche, bizcochos, pasteles, tamales —y azucarillos a clientela conservadora.

Funcionaban los teatros, todos en el centro: el Arbeu ya esporádicamente, mucho el Colón, el Principal, el flamante Iris, el viejo Fábregas, el Lírico ya inclinado a la popularización, el Ideal un poco desplazado en la calle de Dolores. Y los cines —el flamante Olimpia, el viejo Salón Rojo, el nuevo Palacio en el Cinco de Mayo. Al terminar las funciones de teatros y cines, las familias fluían a cenar. Las más elegantes, a Prendes. Prendes había cruzado el rubicón del siglo, braceado más allá de la Revolución. Servía con abundancia, sencillez, familiaridad, y veía sentarse a sus mesas a la crema de la sociedad y de la política. Representaba el triunfo de la cocina española desposada con la mexicana, sobre la afrancesada que había prevalecido durante el porfirismo. De su amplia minuta, podía escogerse lo mismo el caldo gallego de los sábados que las enchiladas de mole de los lunes, el arroz con pollo de los miércoles —o, siempre, los gusanos de maguery con guacamole.

Apuntaba ya la vida nocturna: un primero y efímero cabaret, Abel, donde hoy es la Central de Publicaciones Misrachi. Y claro es que continuaban, algunas desde el siglo anterior, muchas cantinas de que me abstengo de hablar porque nunca las he frecuentado mucho. Pero

debo mencionar a La Opera, que subsiste y en que se comía —en la esquina del Cinco de Mayo y Filomeno Mata; la Fama Italiana en la de Madero y Bolívar; el Moro en el arranque de Madero; el Salón Bach en Madero, la Reforma en 16 de Septiembre y Bolívar.

A conjugar cantinas y restaurantes, a domesticar gastronómicamente a los revolucionarios y a las nuevas generaciones, y a reanudar con ello el hilo interrumpido del afrancesamiento, surgió por entonces la figura menuda y nerviosa de Manolo del Valle.



4

DESSERT

CON sus restaurant-bars en que por primera vez se admite a señoras, Manolo del Valle llena toda una época gastronómica del México post-revolucionario. Cuando en 1936 abre junto a su Hotel L'Escargot el cabaret Grillon, tan lejos entonces del centro; animado para bailar con las orquestas de Riestra y Rafael Hernández "el jibari-to", anticipa a muy poca distancia la proliferación de "clubes nocturnos" que la inmigración repentina y copiosa de refugiados españoles y de fugitivos de la segunda guerra llenarán de clientela heterogénea y gastronómicamente poco puntillosa. Una buena imagen-resumen del "activo" gastronómico de los años inmediatamente posteriores lo encontrará el lector en la página 337 de la Carta de Textos, donde incluyo un capítulo de mi *Nueva Grandeza Mexicana* relativo a los comederos de 1946.

La segunda guerra asestó numerosos efectos a la gastronomía de la ciudad, pronto ascendida a los tres millones de habitantes. El más importante fue la implantación del horario corrido de trabajo para oficinas y tiendas —durante el gobierno del Presidente Avila 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. Adiós a la mesa familiar con su minuta tradicional, y tan copiosa que invitara a una siesta. La señora en la casa comería sin ganas cualquier cosa; y la cocinera (además de que empezaba a escasear el género) ya no era indispensable. El señor comería en el centro. Se ahorraban viajes incómodos en el camión. Las tiendas no cerraban a medio día, como siempre antes, y eso tenía sus ventajas. Por la tarde, temprano: a las seis, el señor y la señora podrían encontrarse en el centro, merendar

juntos e ir al cine. Empezaron a abundar los merenderos —de todos precios y tipos.

Si el cambio de horario se propuso inducirnos a comer fuerte por la noche, no lo logró apenas entre las clases media y baja. Las cenas quedaron reservadas a los ricos y a los extranjeros en los restaurantes de lujo y en los cabarets. A los demás siguió, aun después del "lunch" moderado del medio día, bastándoles con el antojo de la noche; el café con leche de los chinos, o la torta compuesta —instituciones mexicanas en las que debemos detenernos por un momento. Hablemos primero de los cafés de chinos, su origen y su evolución hasta nuestros días.

A fines del siglo pasado, muchos chinos llegaron a México al servicio cocinero de los ferrocarriles y de las compañías petroleras, para sus campamentos.

Pronto, algunos de ellos establecieron fondas. Si al llegar acá sabían preparar lo que se desayuna en los pullman —huevos con jamón, hot cakes, bisquets y café aguado—, en las estaciones, y luego en sus propias fondas, aprendieron a satisfacer el gusto menos simple de los viajeros mexicanos que eran sus clientes por los veinte minutos de la "parada": los huevos revueltos o rancheros, el "bisté" y los frijoles.

Se fueron quedando, arraigando en México. Las lavanderas domésticas eran demostradamente incapaces de aderezar los cuellos duros y los puños postizos, rígidos y lustrosos, de nuestros elegantes abuelos. Los chinos abordaron esa especialidad; los chinos "lavalopa", todavía con su trenza imperial. Recogían la ropa y la entregaban a domicilio; la cargaban a la espalda en grandes bultos. Con su ábaco, nunca se equivocaban en las cuentas; con sus garabatos, nunca trastocaban las camisas.

Pero pasó la moda de las camisas tiesas. Los chinos abrieron cafés por los barrios. Hacían el pan, distintos algunos de los bizcochos conocidos: bísquetes, panqués. Los exhibían tentadores en el pequeño escaparate que reducía la puerta de entrada al Café. Y preparaban un café espeso que las meseras adiposas servían a chorros simultáneos en el vaso grueso en que el estoque hundido de una cuchara cancelaba el riesgo de que el vidrio fuera a estrellarse con el líquido hirviente. Antes habían instalado una coladera. Nada repugna más a un mexicano que la nata en su café con leche.

En las mesas había manteles de hule y servilletas de papel, claro que de papel de china. Y en la pared, un calendario: una hermosa china con abanico, rodeada por signos ininteligibles. Aquella china del calendario era la única persona de su sexo que los clientes veían.

Si los chinos, tan abundantes, habían hallado el modo de reproducirse sin el acostumbrado concurso de las señoras; o si las ocultaban celosamente en cámaras misteriosas, nadie lo supo —ni lo sabe.

Se proveía a cada mesa de una escupidera. Terminada la cena o la merienda, los clientes servían del botellón de vidrio el agua tibia en los vasos gruesos. Hacían buchec enjuagatorios, y rendían a aquel artefacto el tributo de su meticulosa higiene bucal. Antes se habían facilitado el desazolve molar con los palillos que abrían su pequeño abanico puntiagudo en un vasito, sobre las mesas.



Nuestro pequeño Chinatown vino a centrarse por las calles y callejones de Dolores. Allí aparecieron fondas que aparte los habituales platillos de los pullmans y las estaciones; y los que iba imponiendo el gusto de la clientela mexicana, servían para los propios chinos chop-suey, chow mein y otros exotismos rociados con salsa de soya en vez de sal, comidos con arroz blanquísimo en vez de pan. Y una tacita de té verde y claro en vez de agua ni vino.

Pero la aculturación gastronómica chino-mexicana no ocurrió en ese centro, ni en torno de sus especialidades, sólo buscadas por uno que otro "connoisseur". Aquella aculturación se consumó en los barrios y en los cafés modestos a que iban a desayunar ciertos oficinistas, y a merendar los vecinos y los novios. Y los estudiantes. ¿Cuántas generaciones de futuros abogados no departieron y arreglaron el mundo, euforizados por las tazas de café que por cinco centavos llenaban su tarde en el Café América —esquina San Ildefonso y Relox, frente a la vieja Jurisprudencia, en la esquina de la Prepa?

Cuando por fin la ciudad adivinó al cosmopolitismo y la sobrepoblación, hubo ya modo y mercado para que las exóticas comidas orientales se ofrecieran en restaurantes suntuosamente decorados ad hoc. Digo "orientales" así de latamente, y no chinas, porque en los restaurantes de la zona rosa puede obtenerse toda suerte de aproxima-

ciones a lo hawaiano, lo indonesio, lo chino, lo hindú —o lo japonés. Siempre le servirán al embobado cliente un platón en que los camarones destrozados, o el pollo en trocitos, o el lomo ahumado de cerdo con miel, adquieran patente de exquisiteces exóticas porque los sirvan dentro de un coco o los acompañen con un pilaff de arroz, cerca de todo lo cual ponga el displicente mesero un poco de soya. Si el platillo se anuncia como hawaiano, unos trozos de piña bastarán a conferirle aquella nacionalidad.

No es muy de sorprender que uno que otro turista a quien así atiendan, pida el "catsup" para restituir aquello a su estereotipo gustativo. Ni lo es que un mexicano (como también suele hacerlo cuando en otro sitio de lujo le enfrentan un "coq au vin") pida "salsita mexicana".

Veamos ahora cómo el antiguo "taco" mexicano ha ido evolucionando, sin desaparecer, sino transformándose en otros avatares que nos permiten "echar taco", sea a medio día por todo lunch, sea por la noche en vez de una cena ortodoxa.

La inteligente costumbre náhuatl de izar de la cazuela a la boca la porción que se va a comer de una vez, después de envolverla en la también comestible cuchara de tortilla que será el acompañamiento farináceo que los occidentales encuentran en el pan engullido aparte: aquella inteligente costumbre, es el glorioso antecedente de las combinaciones de música y acompañamiento simultáneamente disfrutados, que se descubrirían en el taco: se mestizarían en la seráfica torta compuesta, y degenerarían hasta la perfección geométrica, insípida y pálida del sandwich.

Claro que la tortilla puede comerse a trozos independientes, como el pan; y que hay quienes la enrollen para fumársela como un puro mientras cucharean su sopa. Pero en trozos, la tortilla permite una maniobra que la etiqueta censura que uno ejecute con el pan: limpiar el plato, o la cazuela, haciendo "patitos" con el pan. La etiqueta, por su fortuna, no inhibe a los indios.

En el callejón del Espíritu Santo —hoy Motolinía— funcionó un establecimiento muy frecuentado a principios del siglo por los estudiantes: la tortería de Armando. Su juvenil asiduo don Artemio de Valle-Arizpe ha arrobada, evocadora, nostálgicamente descrito las creaciones de este precursor de las muchas torterías que después se han abierto en la ciudad a afrontar la creciente demanda de la creciente población de transeúntes que hacen un alto a despacharse un par de tortas: ya no sólo de pavo (humedecida la telera con el consomé, y si acaso con un chilito en vinagre, que con eso bastaba); sino ahora de

lomo con rajas, de queso de puerco, de milanesa, de huevo, de chori-zo, de bacalao —o simplemente de jamón o de queso, o “sincroniza-das”. Vaya el lector en la gratísima compañía de don Artemio a ver a Armando en acción, en la página 225 de la Carta de Textos.

Las tortas —tortugas pacientes o resignadas a morir a mordiscos— surgen envueltas en servilletas de papel de los cajones del escritorio, a apaciguar el hambre de las once de las secretarías que no tuvieron tiempo más que de apurar un jugo de naranja antes de correr al au-tobús. Llenan, por poco tiempo, las canastas que los gordos torteros pasean como una tentación cerca de las fábricas a la hora del “lunch”; integran la provisión del día de campo, del domingo en Chapultepec. Su ininterrumpida demanda instala pequeños núcleos renovados de consumidores en esquinas como el 16 de Septiembre y San Juan de Le-trán, afuera de la cantina de Los Tranvías; como en la primera de Donceles, o en la esquina de Tacuba y Xicoténcatl. Hay, sin embargo, torterías en que los parroquianos pueden, sentados con alguna comodi-dad, saborear un caldito de pollo servido en taza desportillada, con su culantro y su chilito serrano picado, antes del par de tortas de payo. La más acreditada proclama de su realeza: El Rey del Pavo, en la calle de la Palma, calle tantos siglos asiento de fondas hasta que el lamentable progreso urbanístico y comercial empezó a desterrarlas y expulsó a esa antigua tortería hasta la calle de Gante.

La ciudad de nuestros días ha aglutinado en las calles de San Cosme y Serapio Rendón a numerosas torterías, por las noches ple-tóricas de consumidores. Nombres como “la Casa de las Mil Tortas” declaran su producción, y réplicas como “Donde cada torta vale por mil”, la feroz competencia que se hacen estos atareados herederos de Armando.

Por algún tiempo, los nocherniegos dieron en mordisquear “pepi-tos”. Su diferencia con las tortas estriba en que en los pepitos no es una telera, sino un bolillo, lo que encuaderna a un filete de razonable magnitud.

Los sandwiches habitan —Chamizal de la gastronomía modesta— el territorio de los cafés de tipo norteamericano. El tostado cuando así los ordenan, no alcanza a conferirles la crujiente corteza de las teleras. Sin tostar, la fofa esponja en que se instalan no resiste otro aderezo que la margarina derretida y una unción de mostaza.

En vano es que los sirvan al centro de un pálido plato, custodiados por la rebanada de jitomate y por la hoja de lechuga romanita en que aglutinados por pseudo-mayonesa, se adivinan trocitos de papa, de za-nahoria, chícharos. En vano es que les añadan pisos hasta el Club

Sandwich de tres; que los banderillen con aceitunas duras en cada uno de los cuatro triángulos isósceles en que los hienden para comodidad de manipulación. Las tortas compuestas se siguen riendo con sus dos fauces; a mandíbula batiente; sacándoles la lengua a los sándwiches.

Y, claro, hay los hot-dogs. Pero no mancharé este libro con más que tomar nota de su inconcebible existencia.

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. De acuerdo con el censo industrial de 1960 (México 1966, Banco Nacional de Comercio Exterior, pp. 130-131), 67 plantas de envases de frutas y legumbres, 53 de empaques de carnes, 29 de pescado y mariscos y 146 de embutidos y carnes frías, surten las despensas de las amas de casa mexicanas, clientes personales y en pantalones de los Supermercados. Aunque parte del volumen de esta producción industrial se exporta (35,413 toneladas de las 190,592 producidas en 1965), la mayor se consume en México, y registra un impresionante crecimiento de más del doble entre los años de 1960 a 1965. La producción más alta es la de chiles en conserva: 33,640 toneladas en 1965. Le siguen en volumen la de leche evaporada: 32,866; la de tomate (conservas, purés y salsas), 29,012; frutas, 25,108; jugos de frutas, 11,520 y sardinas, 9,939. De las 33,640 toneladas de chiles, sólo les convidamos a los extranjeros 2,160 en 1965.

Otra modificación importante de nuestra dieta es la creciente sustitución de las grasas animales por los aceites vegetales, cuya producción nacional ha sido favorecida por la restricción de las importaciones de aceites extranjeros. En 1965 se produjeron 160,000 toneladas de aceite de semilla de algodón y una cifra igualmente alta —110,946— de aceite de copra y coquito. El ajonjolí, el cacahuate y el cártamo rindieron cifras menores; y el olivo, la muy comparativamente menguada de 300, superior sin embargo a las 56 obtenidas en 1960. Debe recordarse que la aceituna contaba entre los cultivos, sobre difíciles, por siglos impedidos en la Nueva España.

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 tanguis de Tlatelolco. En ellos podemos comprar nuestras legumbres, regatear con la marchanta, llevar el crujiente chicharrón o la barbacoa o las

carnitas calientes para el antojo, los chorizos y los quesos frescos de Toluca, las tortillas hechas a mano —y las flores para la mesa. Y ya no hay temor de la triquina, ni necesidad de desplumar en casa los pollos degollados. El rastro de Ferrería nos los proporciona limpios y sanos.

Todos, ricos y pobres, extranjeros y nacionales, vivimos y comemos bien, bendito sea Dios, en este México cuya X parece señalar el cruceo universal, el punto de convergencia de todos los rumbos del Cemanahuac. De las provincias trajeron sus cocinas igual los yucatecos que los michoacanos, los jarochos, los poblanos, los jaliscienses, los de Sonora. De todas esas cocinas hallamos restaurantes o fondas en México. Y judíos, árabes, italianos, japoneses y chinos, alemanes, yanquis, austriacos, norteamericanos y franceses, pueden comer a su estilo y gusto, y admitirnos a su compañía, en restaurantes de su nacionalidad.

Banqueros e industriales comen en sus clubes elegantes. La aristocracia, superviviente o reconstruida, dispuso después de Manolo del Valle de otro mentor en Dalmau Costa; y éste, de un eficaz consejero en la autoridad del Raymond Oliver a quien suele traer para que le dé el visto bueno a sus sucesivamente más lujosos establecimientos —de Ambassadeurs al Lago, pasando por La Cava.

Grandes, nuevos, lujosos hoteles atentos al creciente turismo, sobre halagarlo con las minutas "internacionales" de sus restaurantes anexos, han propiciado el auge de los establecidos en sus cercanías. Son los que ofrecen exotismos culinarios orientales, o amenizan la perplejidad de los tejanos en vacaciones colectivas con maniobrar frente a ellos el triple burro del spaghetti, o el salseo del filete a la pimienta en el *chafing dish*, o el acarreo sensacional de la banderilla en llamas del alambre de carne o, en fin, la humectación licórea de las *crêpes suzette* o de las fresas jubilé.

Los turistas, empero, pueden apetecer olvidarse de que en México se come igual que en París, e ir "slumming" con la comida, como se atreven a excursionar por la plaza de los mariachis. También para esta especie disponemos de satisfactores como la Fonda del Refugio.

Por lo demás, 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 en la salud que hoy robustecen las mejores condiciones de higiene y de incorporación social que la rescatan.

5

POUSSE CAFÉ

AÚN más que entonces, son ciertamente válidos en 1967 los tercetos con que Bernardo de Balbuena describió los "Regalos, Ocasiones de Contento" que forjaban la Grandeza Mexicana en 1604:

Trague el goloso, colme bien la taza,
y el regalón con ámbar y juguetes
la prisión llene que su cuello enlaza,

que a ninguno manjares ni sainetes
faltarán, si los quiere; ni al olfato
aguas de olor, pastillas y pebetes.

Sin otros gustos de diverso trato
que yo no alcanzo y sé, sino de oídas
y así los dejo al velo del recato.

.....

Pida el antojo, el apetito tase
figuras a su modo y pretensiones,
con que el pecho se entibie, o se le abraze;

convites, recreación, conversaciones
con gente grave, o con humilde gente
de limpias o manchadas condiciones;

que en toda esta gran corte es eminente:
en juego, en veras, en virtud, en vicio,
en vida regalada o penitente.

.....

y cuanto la codicia y el deseo
añadir puedan y alcanzar el arte,
aquí se hallará, y aquí lo veo,
y aquí como en su esfera tienen parte.



CARTA

DE TEXTOS GASTRONOMICOS
ALUDIDOS O CONSIDERADOS
EN LA MINUTA

Fray Bernardino de Sahagún (1499?-1590), franciscano, vivió en la Nueva España desde 1529 hasta su muerte. Aprendió con perfección la lengua mexicana, y recogió los materiales de que compuso su obra monumental —La "Historia General de las Cosas de Nueva España", terminada en 1570, fuente inapreciable de conocimiento humanístico del México prehispánico.

La edición Porrúa de esta obra, con anotaciones y apéndices del Dr. Angel María Garibay K., es la más completa y perfecta.



Fray Bernardino
de Sahagún

DE LAS COMIDAS QUE USABAN LOS SEÑORES

1.—Las tortillas que cada día comían los señores se llamaban *totonqui tlaxcalli tlacuelpacholli*, quiere decir *tortillas blancas y calientes, y dobladas*, compuestas en *un chiquibuitl*, y cubiertas con un paño blanco.

2.—Otras tortillas comían también cada día que se llamaban *ueitlaxcalli*, quiere decir *tortillas grandes*; éstas son muy *blancas* y muy *delgadas, y anchas y muy blandas*.

3.—Comían también otras tortillas que llaman *quaubtlaqualli*; son muy *blancas, y gruesas y grandes y ásperas*.

4.—Otra manera de tortillas comían que eran blancas, y otras *algo pardillas*, de muy buen comer, que llamaban *tlaxcalpacholli*.

5.—También comían unos panecillos no redondos, sino largos, que llamaban *tlaxcalmimilli*; son rollizos y blancos y del largor de *meme-las un palmo* o poco menos.

6.—Otra manera de tortillas comían, que llamaban *tlacepoalli tlaxcalli*, que eran *abojaldradas*, eran de delicado comer.

7.—Comían también *tamales* de muchas maneras, unos de ellos son *blancos y a manera de pella*, hechos no del todo redondos, ni bien cuadrados, *tienen en lo alto un caracol*, que le *pintan los frijoles*, con que está mezclado.

8.—Otros *tamales comían* que son muy *blancos* y muy delicados, como digamos pan de bamba o a la guillena; otra manera de tamales comían blancos, pero no tan delicados como los de arriba, algo más duros.

9.—Otros tamales comían que son *colorados*, y tienen su caracol encima, hácese colorados porque después de hecha la masa la tienen dos días al sol o al fuego, y la revuelven, y así se para colorada.

10.—Otros *tamales comían simples u ordinarios*, que no son muy blancos sino medianos, y tienen en lo alto un caracol como los de arriba dichos; otros tamales comían que no eran mezclados con cosa ninguna.

11.—Comían los señores estas maneras de pan ya dichas con muchas maneras de *gallinas asadas y cocidas*; unas de ellas en *pibiles empanada*, en que está una gallina entera, (y) también otra manera de empanada de pedazos de gallina, que llaman *empanadilla de carne de gallina, o de gallo con chile amarillo*.

12.—Otras maneras de *gallinas asadas* comían; también otra manera de asado que eran *codornices asadas*.

13.—Usaban también muchas maneras de tortillas para la gente común.

14.—También comían los señores muchas maneras de *cazuelas*; una manera de *cazuela de gallina hecha a su modo, con chile bermejo y con tomates, y pepitas de calabaza molidas*, que se llama ahora este manjar *pipián*; otra manera de *cazuela comían de gallina, hecha con chile amarillo*.

15.—Otras muchas maneras de *cazuelas*, y de aves asadas comían, que están en la letra explicadas.

16.—Comían también muchas maneras de *potajes de chiles*: una manera era hecho de *chile amarillo, otra manera de chilmolli hecho de chiltécpitl y tomates*: otra manera de *chilmolli hecho de chile amarillo y tomates*:

17.—Usaban también comer *peces en cazuela*: una de *peces blancos hechos con chile amarillo y tomates*; otra *cazuela de peces pardos, hecha con chile bermejo y tomates, y con pepitas de calabaza molidas* que son muy buenas de comer;

18.—Otra manera de *cazuela comen de ranas, con chile verde*; otra manera de *cazuela de aquellos peces que se llaman axólotl con chile amarillo*; comían también otra manera de *renacuajos con chiltécpitl*;

19.—Comían también una manera de *pececillos colorados* hechos con *chiltécpitl*; también comían otra *cazuela de unas hormigas aludas con chiltécpitl*.

20.—También otra *cazuela de unas langostas, y es muy sabrosa comida*; también comían unos *gusanos que son del maguey, con chiltécpitl molli*; también otra *cazuela de camarones hecha con chiltécpitl y tomates, y algunas pepitas de calabaza molidas*;

21.—También otra *cazuela de una manera de peces que los llaman topotli, hecho con chiltécpitl como las arriba dichas*.

22.—Otra *cazuela comían de pescados grandes, hecha como las arriba dichas*.

23.—Otra *cazuela comían hecha de ciruelas no maduras, con unos pececillos blanquecillos, y con chile amarillo y tomates*.

24.—Usaban también los señores comer muchas maneras de *frutas*; una de ellas se llama *tzápotl*, colorados de dentro y por de fuera pardillos y ásperos.

25.—Otra manera de frutas que son una manera de ciruelas, y son coloradas, y otra manera de ciruelas que son amarillas, otra manera de ciruelas que son bermejas o naranjadas.

26.—Usan también comer muchas maneras de *tzapotes*, unos que son cenicientos por de fuera, o *anonas*, y tienen por de dentro unas pepitas como de frijoles, y lo demás es como manjar blanco, y es muy sabrosa; otra manera de *tzapotes* pequeños, o peruétanos.

27.—Otros *tzapotes* hay *amarillos* por de fuera y por de dentro son como yemas de huevos cocidos; otra fruta se llama *quaubcamotli*, (y) son unas raíces de árboles; *camotli*, una cierta raíz que se llama batata; otras muchas maneras de frutas se dejan de decir.

28.—Usaban también comer *unas semillas*, que tenían por fruta: una se llama *xólotl*, que quiere decir *mazorcas* tiernas comestibles y cocidas, otra se llama *élotl*, también *mazorcas* ya hechas, tiernas y cocidas. *Exotl* quiere decir *frijoles cocidos en sus vainas*.

29.—Comían también unas ciertas maneras de *tamales hechos de los penachos del maíz*, revueltos con unas *semillas de bledos*, y con *meollos de cerezas molidos*.

30.—Comían unas ciertas tortillas hechas de las *mazorcas* tiernas del maíz, y otra manera de tortillas hechas de las *mazorquillas* pequeñas y muy tiernas; otra manera de *tamales* comían hechos de *bledos*.

31.—Usaban también comer unas ciertas maneras de *potajes* hechos a su modo: *una manera de bledos cocidos*, y con *chile amarillo* y *tomates*, y *pepitas de calabaza*, o con *chiltépiit* solamente.

32.—Otra hecha de *semillas de bledos*, y con *chile verde*; también comían unas ciertas *yerbas no cocidas*, sino *verdes*; usaban también comer muchas maneras de *puchas*, o *mazamorras*, una manera se llamaba *totonqui atolli*, *mazamorra* o *atolli caliente*.

33.—*Nequatolli*, *atole con miel*; *chilnequatolli*, *atole con chile amarillo* y *miel*; *quaubnexasolli*, que es hecho con *harina* muy espesa y muy blanca, hecho con *tequixquilit*.

34.—Otras muchas maneras de *puchas* o *mazamorras* hacían, las cuales se usaban hacer en casa de los señores.

35.—Y los *calpixque* tenían cargo de las cosas necesarias para los señores; traían para comer siempre a casa de los señores muchas maneras de comida, *hasta número de cien comidas*:

36.—Y después que habían comido el señor mandaba a sus pajes

o servidores que diesen de comer a todos los señores y embajadores que habían venido de algunos pueblos, y también daban de comer a los que guardaban en palacio.

37.—También daban de comer a los que criaban los mancebos, que se llaman *telpochtlatoque*, y a los *sátrapas* de los ídolos.

38.—Y también daban de comer a los cantores y a los pajes, y a todos los del palacio; también daban de comer a los oficiales, como los plateros y los que labran plumas ricas, y los lapidarios y los que labran de mosaico, y los que hacen cotaras ricas para los señores, y los barberos que trasquilaban a los señores.

39.—*Y en acabando de comer, luego se sacaban muchas maneras de cacao*, hechos muy delicadamente, como son, cacao hecho de mazorcas tiernas de cacao, que es muy sabroso de beber; *cacao hecho con miel de abejas; cacao hecho con ueinacaztli; cacao hecho con tlilxóchitl tierno, cacao hecho colorado, cacao hecho bermejo, cacao hecho naranjaado, cacao hecho negro, cacao hecho blanco;*

40.—y *dábanlo en unas jícaras con que se bebía*, y son de muchas maneras, unas son pintadas con diversas pinturas, y sus tapaderos muy ricos, y sus cucharas de tortuga para revolver el cacao; otras maneras de jícaras pintadas de negro, y también sus *rodetes* hechos de cuero de tigre o de venado, para sentar o poner esta calabaza o jícara.

41.—Usaban también traer unas redes hechas a manera de bruxaca en que se guardaban estas jícaras ya dichas; *usaban también unas jícaras agujeradas para colar el cacao;* usaban también de unas jícaras más grandes en que se alzaba el cacao;

42.—Usaban también guardar *unas jícaras pintadas, también grandes para lavar las manos;* usaban también unas grandecillas jícaras, pintadas con ricas pinturas, con que se bebía mazamorra;

43.—Usaban también *unos cestillos en que se guardaban, o se ponían las tortillas;* *usaban también de unas escudillas con que se bebían potajes, y de salseras, y de otras escudillas de palo.*

(SAHAGÚN, *Hist.*, libro VIII. cap. XIII.)

1.—Cuando alguno de los mercaderes y tratantes tenía ya caudal y presumía de ser rico, hacía una fiesta o banquete a todos los mercaderes, principales y señores, porque tenía por cosa de menos valer morirse sin hacer algún espléndido gasto para dar lustre a su persona, y gracias a los dioses que se lo habían dado, y contento a sus

parientes y amigos, en especial a los principales que regían a todos los mercaderes.

2.—Con este propósito comenzaba a comprar todo lo necesario que se había de gastar en la fiesta que tenía intento de hacer; y después de haber comprado y juntado todo lo necesario, luego daba noticia de este banquete a sus parientes, y a todos aquellos que le habían de ayudar, con sus personas, a hacer el banquete, y a los cantores y danzadores del areito.

3.—Buscaba el signo o casa más próspera para en aquel día hacer el banquete y ejercitar el convite, y disponíanse, y aparejábanse antiguamente los que habían de hacer banquete o fiesta de la manera que en los libros de atrás está dicho, escogiendo las personas necesarias para repartir las flores, comida y bebida, y cañas de humo; recibir y aposentar los convidados de la manera que queda dicho, y distribuían a los servidores los oficios que habían de tener en el servicio del convite, a los que eran más avisados y discretos, para que se hiciesen todas las ceremonias sin que hubiese falta, como ellos usaban, todo lo cual está dicho atrás.

(SAHAGÚN, capítulo VII del libro IX.)

1.—Al tiempo de comenzar el areito y ante todas cosas ofrecían flores y otras cosas al dios Huitzilopochtli, en su oratorio, en un plato grande de madera pintado, y después ofrecían en otras capillas de los ídolos, y a la postre ponían flores en el oratorio del que hacía la fiesta; y delante del atambor y teponaztli ponían dos cañas de perfumes ardiendo; esto era a la media noche.

2.—Habiendo ya ofrecido en las partes ya dichas, comenzaban el cantar; lo primero era silbar, metiendo el dedo menor doblado en la boca; en oyendo estos silbos los de la casa luego suspiraban, y gustaban la tierra, tocando con el dedo en la tierra y en la boca.

3.—Oyendo los silbos decían: Sonado ha nuestro señor. Y luego tomaban un incensario, como cazo, y cogían brasas del fuego con él y echaban en las brasas copal blanco muy limpio y muy oloroso; decían que era su suerte, y luego salía al patio de la casa un sátrapa, y un sacristanejo llevábale unas codornices, y llegando donde estaba el atambor luego ponían el incensario delante de él, y descabezaba luego una codorniz y echábala en el suelo, y allí andaba revoloteando; y miraba a qué parte iba, y si iba revoloteando hacia el norte, que es la mano derecha de la tierra, tomaba mal agüero, y decía esto el dueño de casa:

enfermaré o moriré; y si la codorniz revoloteando iba hacia el occidente, o hacia la mano izquierda de la tierra, que es el mediodía, alegrábase y decía: pacífico está Dios, no tiene enojo contra mí.

4.—Después de hecho esto tomaba el incensario, y poníanse frontero del atambor, y levantaba el incensario hacia el oriente, y luego se volvía hacia el occidente e incensaba hacia aquella parte otras cuatro veces, y luego se volvía hacia el mediodía y hacia el norte, y hacía lo propio; habiendo hecho esto echaba las brasas del incensario en el hogar, o fogón alto.

5.—Y luego salían los que habían de hacer el areito, y comenzaban a cantar y bailar, y salía primero el tlatatcatl, y luego tras él todos los soldados que se llaman quaquachictin y los que llaman otomi, y los que llaman tequiuaque, que son como soldados viejos. Empero, los señores mercaderes, ni los otros mercaderes, no bailaban, sino que estaban en los aposentos mirando, porque ellos eran los autores del convite; y los mercaderes viejos recibían a los que venían, y dábanles flores a cada uno según su manera, con diversas maneras y hechuras de flores.

6.—La primera cosa que se comía en el convite eran unos honguillos negros que ellos llaman nanácatl, (que) emborrachan y hacen ver visiones, y aún provocan a lujuria; esto comían antes de amanecer, y también bebían cacao antes de amanecer; aquellos honguillos (los) comían con miel, y cuando ya se comenzaban a calentar con ellos, comenzaban a bailar, y algunos cantaban y algunos lloraban, porque ya estaban borrachos con los honguillos;

7.—y algunos no querían cantar, sino sentábanse en sus aposentos y estábanse allí, como pensativos, y algunos veían en visión que se morían, y lloraban, otros veían que los comía alguna bestia fiera, otros veían que cautivaban en la guerra, otros veían que habían de ser ricos, otros que habían de tener muchos esclavos, otros que habían de adulterar y les habían de hacer tortilla la cabeza, por este caso, otros que habían de hurtar algo, por lo cual les habían de matar, y otras muchas visiones que veían. Después que había pasado la borrachera de los honguillos, hablaban los unos con los otros acerca de las visiones que habían visto.

8.—Cuando llegaba la medianoche el dueño de la casa, que hacía el convite, ofrecía papeles goteados con ulli, con aquellas ceremonias que arriba se dijeron. Y también bebían cacao, andando bailando, una o dos veces antes que amaneciese, hasta la mañana, y cantaban algunos cantares; y la ofrenda que hacía el dueño de la casa con las ceremonias arriba dichas, en acabándola de hacer, enterraba las cenizas y

otras cosas, en el medio del patio, y decían cuando las enterraban: "Aquí habemos plantado uitztlí yietl, de aquí nacerá la comida y bebida de nuestros hijos y nietos; no se perderá". Querían decir que por virtud de aquellas ofrendas sus hijos, y nietos habían de ser prósperos en este mundo.

(SAHAGÚN, libro IX, cap. VIII.)

Otras referencias gastronómicas en Sahagún: en el libro X, los capítulos XII, XIV, XIX, XX, XXIV, XXV y XXVI, que describen a los vendedores de comestibles; y el libro XI, en que se habla "De las propiedades de los animales, aves, peces, árboles, hierbas, flores, metales y piedras, y de los colores".



Ilustramos brevemente nopales y tunas con sendos textos de Sahagún y de Francisco Hernández.

MAGASIN DE CURIOSITÉS ET ANTIQUITÉS **EUGÈNE BOBAN**

antiquaire de Sa Majesté l'Empereur.

Callejon del Espiritu Santo, núm. 7.

Collections d'oiseaux du Mexique. — Types du pays, terre cuite et autres. — Peintures. — Armes. — Porcelaines chinoises. — Antiquités. — Aztèques, etc., etc.

NOPALES Y TUNAS EN SAHAGUN

56.—Hay unos árboles en esta tierra que llaman nopalli, quiere decir tunal, o árbol que lleva tunas; es monstruoso este árbol, el tronco se compone de las hojas y las ramas se hacen de las mismas hojas; las hojas son anchas y gruesas, tienen mucho zumo y son viscosas; tienen espinas las mismas hojas. La fruta que en estos árboles se hace, se llama tuna (y) son de buen comer; es fruta preciada, y las buenas de ellas son como camuesas. Las hojas de este árbol comenlas crudas y cocidas.

57.—En unos árboles de éstos se dan tunas, que son amarillas por dentro, otros las dan que por dentro son coloradas, o rosadas, y éstas son de muy buen comer; otros árboles de éstos hay que tienen en las hojas vetas coloradas, y las tunas que se hacen de éstas son coloradas por de fuera y por dentro moradas, son grandes, y tienen grueso el hollejo. Hay otros árboles que la fruta que en ellos se hace son coloradas de fuera y de dentro, son gruesas y largas.

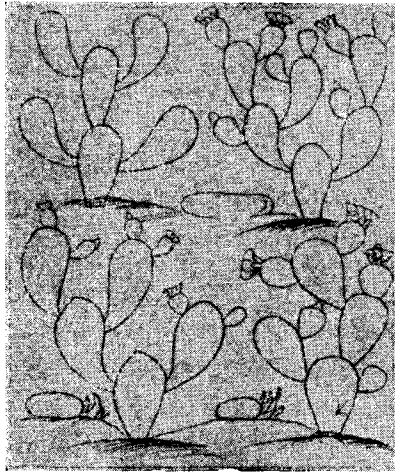
58.—Hay otros árboles de estos que tienen las hojas redondas, pardillas y verdes; son medianos, no ahijan, son bajuelos; la fruta de éstos es redonda como tzapotes.

59.—Hay otros árboles de estos cuyas tunas son moradas oscuras (y) son redondas como tzapotes; hay otros cuyas tunas son blancas, que tienen el hollejo grueso y acedo, pero el meollo es dulce. Hay otros árboles de estos que son muy espinosos, tienen las espinas agudas y largas; las tunas de éstos son agrias, son blancas, y tienen hollejos acedados y gruesos, que hacen dentera; comense crudas y también cocidas. El meollo tienenle pequeño y dulce.

60.—Hay otros árboles de estos, silvestres, que se llaman tenopalli, que se crían en los riscos, en las peñas, y en las cabañas; el fruto que en ellos se hace se llama zacanochtli; tienen los hollejos agrios, son pequeñas estas tunillas (y) comense cocidas y crudas.

61.—Hay otros árboles de estos, silvestres, cuyas frutas llaman azcanochtli (y) son de muchos colores, unas blancas, otras coloradas, otras moradas; son muy dulces, son redondillas, tienen los granillos menudos. Hay otros árboles de éstos cuyas tunas tienen los hollejos muy gruesos. El nombre propio de tuna es nochtli.

Sahagún, libro XI, cap. VI, 8
(Ed. Porrúa, III, pp. 290-291)



Nopalli (Códice Florentino)

226.—El árbol que se llama tuna tiene las hojas grandes, gruesas y verdes de espinosas; este árbol echa flores en las mismas hojas, y unas son blancas, otras bermejas, otras amarillas y otras encarnadas; hácense en este árbol frutas que se llaman tunas que son muy buenas de comer y nacen en las mismas hojas. Las hojas de este árbol, descortezadas y molidas, danlas a beber con agua a la mujer que no puede parir, o que se ladeó la criatura, con esto pare bien; a la mujer que se le ladea dentro la criatura padece dos o tres días gran pena, antes que para; esto acontece por la mayor parte a las mujeres que no se abstienen del varón antes de parir.

Sahagún, libro XI, cap. VII
(Ed. Porrúa, III, pp. 319 y sigs.)



Plantación y cosecha del metl (maguey)

DEL NOCHTLI O GENERO DE TUNAS

Aunque esta planta que los haitianos llaman tuna, los mexicanos nochtli y los antiguos, según creen algunos erradamente, opuntia, árbol pala o higo índico, desde hace muchos años fue conocida y comenzó a extenderse en nuestro Viejo Mundo, causando gran asombro por su forma monstruosa y por la extraña trabazón de sus hojas gruesas y llenas de espinas, sin embargo, como sólo entre los indios da fruto sazonado y maduro, y no puede juzgarse de ella debidamente sino donde fructifica de un modo pleno y surte con mucha frecuencia las mesas de sanos y enfermos, hemos querido, sin ocuparnos de su forma ya bien conocida en casi todo el mundo, enumerar sus distintas variedades, examinar sus propiedades y dar a conocer en qué lugares nace, de qué climas es propia, cuándo debe sembrarse y cuándo florece y fructifica. Se distinguen a veces las variedades de tunas por las flores, que son ya azafranadas con el extremo blanco, ya por fuera amarillas y por dentro del mismo color del fruto, como pueden verse en el tlatocnochtli, o bien amarillas por fuera y blancas con escarlata o también amarillas por dentro. Difieren además por el tamaño y forma de las hojas y de la planta entera, pues todas alcanzan sólo el tamaño de un arbusto, con excepción del zacanochtli y el xoconochtli que tienen a veces la altura de un árbol; en cuanto a las hojas, algunas son gruesas, otras delgadas, unas cubiertas de espinas, otras con espinas ralas y pequeñas, unas redondas, otras oblongas, unas de tamaño enorme y otras muy pequeñas. Pero se distinguen principalmente por el fruto, del que también toman sus nombres, según lo veremos detalladamente. Hay en la provincia mexicana, que yo sepa, siete especies de tunas: la primera, llamada iztacnochtli porque su fruto es blanco, tiene hojas redondas, pequeñas, lisas o con espinas ralas, flor amarilla, fruto espinoso y blanco, y es de tamaño de arbusto. La segunda, que llaman coznochtli porque da fruto amarillo, tiene hojas amplias, redondas, con muchas y largas espinas, flor escarlata con los extremos amarillentos, y fruto amarillo y escaso. El tlatonochtli o tuna blanca tirando a bermejo, tiene hojas angostas, oblongas, sumamente espinosas y algo purpúreas, lo cual es peculiar de este solo género, pues todos los demás tienen hojas verdes; el fruto

es también espinoso; la flor es amarilla por fuera, pero por dentro del color mismo de la tuna. El cuarto género, llamado tlapalnochtli, es decir escarlata, tiene hojas delgadas, angostas y oblongas, más pequeñas que las precedentes y menos espinosas, flor blanca con bermejo, pequeña, y fruto no muy espinoso tampoco y de color escarlata y de fuego. El quinto, llamado tzaponochtli por su semejanza con el fruto que llaman los mexicanos tzápotl, tiene hojas descoloridas de forma oval, con algunas espinas y con flores amarillas con blanco y tirando al escarlata. El zacanochtli o sea tuna herbácea o silvestre alcanza el tamaño de un árbol, y tiene hojas redondas, pequeñas y espinosas, fruto silvestre mayor apenas que una nuez, sumamente espinoso y flores de un amarillo pálido. Hay también el xoconochtli, parecido en la forma al zacanochtli, pero de hojas y frutos ácidos, de donde toma el nombre. Son todas de naturaleza fría en segundo grado y húmeda, excepto las semillas, que son secas y astringentes. También las hojas son frías, húmedas y salivas, por lo que el jugo exprimido de ellas y de los frutos extingue de modo notable las fiebres ardientes, apaga la sed y humedece las entrañas secas. Los frutos comidos con sus semillas a modo de alimento, detienen, según dicen, el flujo de vientre, sobre todo si proviene de calor. Proporcionan un alimento agradable y refrescante, aunque flatulento y sujeto a corrupción como toda fruta del tiempo, y muy a propósito para los que sufren calor, por lo que se comen más gustosa y ávidamente en verano, principalmente por quienes sufren exceso de bilis o destemplanza cálida. Tienen una goma que templá el calor de los riñones y de la orina. Su jugo o líquido destilado de ellos es admirable contra las fiebres biliosas y malignas, principalmente si se mezcla con jugo de pitahaya. Dio honra a este fruto el eminentísimo varón Martín Enríquez, ilustre virrey de esta Nueva España, quien mediante su uso frecuente se libró por completo de muchas enfermedades que solía padecer, originadas de la bilis y de calor. Sus raíces mezcladas con cierta especie de geranio cuya imagen damos también en estos libros, alivian las hernias, curan las erisipelas, mitigan el calor que proviene de fiebre o de cualquier otra causa, y son remedio del hígado irritado en exceso. Los mismos usos tienen las hojas, que además cocidas y condimentadas con chilli constituyen una vianda fría. Untan los mexicanos con el jugo de las hojas las ruedas de los carros para impedir que se quemén por el excesivo movimiento. Dicen también que la raíz, que es algo amarga, alivia las úlceras admirablemente. Nacen casi siempre en lugares montuosos y cálidos, y aunque crecen también en lugares fríos, sólo en los cálidos o por lo menos templados madu-

ran sus frutos. Florecen al comenzar la primavera, y suelen fructificar con los demás árboles en estío. En cualquier tiempo del año, pero principalmente en primavera, nacen enterrando las hojas de cualquier modo u oprimiéndolas en la tierra con los pies, y sin necesidad de cuidados echan raíces y alcanzan el crecimiento debido. Parece pertenecer también a la especie de tunas el tetzihocactli, que sería semejante a ellas tanto en forma como en naturaleza si no tuviera brazos o tallos de forma cilíndrica y estriada, lo mismo que otras muchas plantas de las cuales, para distinguirlas, hablaremos en sus propios lugares.

FRANCISCO HERNÁNDEZ
Historia Natural de Nueva España
Cap. CVI



No hay en el mundo ningún hombre que no tenga necesidad de comer y beber, porque tiene estómago y tripas. No hay ningún señor ni senador que no coma y beba; no hay en el mundo soldados y pelearores que no tengan necesidad de llevar su mochila.

Los mantenimientos del cuerpo tienen en peso a cuantos viven, y dan vida a todo el mundo, y con eso está poblado el mundo todo.

Los mantenimientos corporales son la esperanza de todos los que viven para vivir.

Sabagún, Lib. VI, Cap. XVII (Ed. Porrúa, II, p. 123)



Comida ritual
(Códice Florentino)



Tostando maíz para atraer a los toltecas. (Códice Florentino)

El octli o pulque sorprendió a los españoles como una de tantas novedades gastronómicas mexicanas. A partir de sus primeras menciones por los cronistas, es caudalosa la bibliografía que explora las virtudes y exagera los defectos de esta bebida, hoy desterrada por la cerveza de los hogares urbanos: hoy apenas babeante y superviviente en las pulquerías en decadencia y persecución; pero en el pasado, habitual como complemento de las comidas en todas las clases sociales: cuando la aristocracia de México derivaba su riqueza de las haciendas que lo producían en abundancia.

Oswaldo Gonçalves de Lima ha estudiado con amplitud "el Magüey y el Pulque en los Códices Mexicanos" (FCE, México, 1956). Se documenta ahí, en fuentes de primerísima mano, el papel primordial que magüey y pulque desempeñaron en el mundo prehispánico.

Pero como en todo conocimiento de ese mundo, es en Sahagún donde gracias a sus informantes hallamos la exposición —menos escuetamente científica que en Francisco Hernández; más humanística,

no sólo del maguey y del pulque: sino del determinismo que condenaba a borrachos a los nacidos bajo el signo del "Dos Conejo", y de las diversas maneras a que su temperamento inclinaba a conducirse a los ebrios.

Son esos capítulos los que incorporamos en seguida a estas páginas, junto a los textos relativos al maguey y al pulque de Torquemada, Motolinia y Francisco Hernández.

Sean ellos guarnición de los que adelante nos conservaron en Guillermo Prieto y en Riva Palacio la descripción de las pulquerías del XIX, y la "defensa del pulque".



EL MAGUEY EN SAHAGUN

223.—El maguey de esta tierra, especialmente el que llaman *tlacámetl*, es muy medicinal por razón de la miel que de él sacan, la cual hecha *pulcre* se mezcla con muchas medicinas para tomarlas por la boca, como atrás se dijo; también este *pulcre* es bueno, especialmente para los que han recaído de alguna enfermedad, bebiéndolo mezclado con una vaina de ají y con pepitas de calabaza, todo molido y mezclado, bebiéndolo dos o tres veces, y después tomar el baño, así sana; también la penca del maguey nuevo asada en el rescoldo, el zumo de este maguey, o el agua en que se coció, hervido con sal y echado en la llaga del que se descalabró, o del herido, de cualquier herida, sana; también la penca del maguey, seca y molida, mezclada con resina de pino y puesta con su pluma en el lugar del dolor, ahora sea gota, ahora sea otra cosa, sana; también el *pulcre* se mezcla con la medicina que se llama *chichicpatli*, y hervido con ella, es provechosa para el que tiene dolor de pecho, o de la barriga, o de las espaldas, o tiene alguna enfermedad con que se va secando; bebiéndola en ayunas una o dos veces o más, sana.

224.—Esta medicina que se llama *chichicpatli* es de la corteza de un árbol que se llama *chichicquauitl*: solamente la corteza de este árbol es provechosa. Hácese este árbol en las montañas de Chalco.

También estas pencas de maguey son buenas para fregar con ellas las espaldas para que no se sientan los azotes.

(Sahagún, *Hist.* t. III, pp. 319, 320.)

EL MAGUEY EN MOTOLINIA

Del árbol o cardo llamado maguey, y de muchas cosas que de él se hacen, así de comer, como de beber, calzar y vestir, y de sus propiedades.

Metl es un árbol o cardo que en lengua de las Islas se llama maguey, del cual se hacen y salen tantas cosas, que es como lo que dicen

que hacen del hierro: es verdad que la primera vez que yo lo vi sin saber ninguna de sus propiedades dije: gran virtud sale de este cardo. El es un árbol o cardo a manera de una yerba que se llama zábila, sino que es mucho mayor. Tiene sus ramas o pencas verdes, tan largas como vara y media de medir; van seguidas como una teja, del medio gruesa, y adelgazando los lados del nacimiento: es gorda y tendrá casi un palmo de grueso: va acanalada, y adelgázase tanto a la punta, que la tiene tan delgada como una púa o como un punzón: de estas pencas tiene cada *maguey* treinta o cuarenta, pocas más o menos, según su tamaño, porque en unas tierras se hacen mejores y mayores que en otras. Después que el *metl* o *maguey* está hecho y tiene su cepa crecida, córtanle el cogollo con cinco o seis púas, que allí las tiene tiernas. La cepa que hace encima de la tierra, de donde proceden aquellas pencas, será del tamaño de un buen cántaro, y allí dentro de aquella cepa le van cavando y haciendo una concavidad tan grande como una buena olla; y hasta gastarle del todo y hacerle aquella concavidad tardarán dos meses, más o menos según el grueso del *maguey*; y cada día de estos van cogiendo un licor en aquella olla, en la cual se recoge lo que destila. Este licor luego como de allí se coge es como agua miel; cocido y hervido al fuego, hácese un vino dulcete; limpio, lo cual beben los españoles, y dicen que es muy bueno y de mucha sustancia y saludable. Cocido este licor en tinaja como se cuece el vino, y echándole unas raíces que los indios llaman ocatlí, que quiere decir medicina o adobo de vino, hácese un vino tan fuerte, que a los que beben en cantidad embeodan reciamente. De este vino usaban los indios en su gentilidad para embeodarse reciamente, y para se hacer más crueles y bestiales. Tiene este vino mal olor, y peor el aliento de los que beben mucho de él; y en la verdad, bebido templadamente es saludable y de mucha fuerza. Todas las medicinas que se han de beber se dan a los enfermos con este vino; puesto en su taza o copa echan sobre él la medicina que aplican para la cura y salud del enfermo. De este mismo licor hacen buen arroje y miel, aunque la miel no es de tan buen sabor como la de las abejas; pero para guisar de comer dicen que está mejor y es muy sana. También sacan de este licor unos panes pequeños de azúcar, pero ni es tan blanco ni es tan dulce como el nuestro. Asimismo hacen de este licor vinagre bueno; unos lo aciertan o saben hacer mejor que otros.

(*Historia de los Indios de la Nueva España*. R. P. Fr. Toribio de Benavente o Motolinia. Barcelona, 1914. pp. 249-250.)

DE LA SEGUNDA CASA DE ESTE SIGNO QUE SE LLAMA OME TOCHTLI, EN LA CUAL NACIAN LOS BORRACHOS

1.—La segunda casa o día de este signo llamaban ome tochtli. Decían que cualquiera que nacía en este signo sería borracho, inclinado a beber vino y (que) no buscaba otra cosa sino el vino, y en despertando a la mañana bebe el vino, no se acuerda de otra cosa sino del vino y así cada día anda borracho, y aún lo bebe en ayunas, y en amaneciendo luego se va a las casas de los taberneros, pidiéndoles por gracia el vino; y no puede sosegar sin beber vino, y no le hace mal ni le da asco, aunque sean heces del vino, con moscas y pajas, así lo bebe;

2.—y si no tiene con qué comprar el vino, con la manta o el maxtle que se viste merca el vino, y así después viene a ser pobre; y no puede dejar de beber vino, ni lo puede olvidar ni un solo día puede estar sin emborracharse, y anda cayéndose, lleno de polvo y bermejo, y todo espeluzado y descabellado y muy sucio; y no se lava la cara, aunque se caiga lastimándose e hiriéndose en la cara, o en las narices, manos o los pies, etc.

3.—No lo tiene en nada aunque esté lleno de golpes y heridas de caerse por andarse borracho, no se le da nada, y tiémblanle las manos, y cuando habla no sabe lo que se dice: habla como borracho, y dice palabras afrentosas e injuriosas, reprendiendo y difamando a otros y dando aullidos y voces, y diciendo que es hombre valiente; y anda bailando y cantando a voces; y a todos menosprecia y no teme cosa ninguna, y arroja piedras y palos y todo lo que se le viene a las manos, y anda alborotando a todos, y en las calles impide y estorba a los que pasan; y hace ser pobres a sus hijos y los espanta y ahuyenta; y no se echa a dormir quietamente, sino anda inquieto hasta que se ha cansado.

4.—Y no se acuerda de lo que será necesario en su casa, para hacer lumbre y para las otras cosas que son menester, mas solamente procura de emborracharse, y así está su casa muy sucia, llena de estiércol y polvo o salitre, y no hay quien la barra y haga lumbre; su

casa está obscura, con pobreza, y no duerme en su casa sino en casas ajenas, y no se acuerda de otra cosa sino de la taberna;

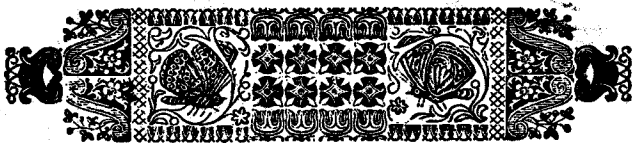
5.—Y cuando no halla el vino y no lo bebe, siente gran pesadumbre y tristeza y anda de acá, y de allá, buscando el vino; y si en algunas casas entrando, están algunos borrachos bebiendo vino, huélgase mucho y reposa su corazón, y asiéntase reposando y holgándose con los borrachos, y no se acuerda de salir de aquella casa; y si le convidan a beber el vino en alguna casa, luego se levanta y de buena gana va corriendo, porque ya ha perdido la vergüenza y es desvergonzado, no teme a nadie.

6.—Por esta causa todos le menosprecian, por ser hombre infamado públicamente, y todos le tienen hastío y aborrecimiento; nadie quiere su conversación porque confunde todos los amigos y ahuyenta los que estaban juntos, y déjanle solo porque es enemigo de los amigos.

7.—Y decían que nació en tal signo, que no se podía remediar; y todos desesperaban de él, diciendo que se había de ahogar en algún arroyo o laguna, o se había de despeñar en alguna barranca, o le habían de robar algunos salteadores todo cuanto tenía, y estaría desnudo; y demás de esto hace el borracho muchas desvergüenzas, de echarse con mujeres casadas, o hurtar cosas ajenas, o saltar por las paredes, o hacer fuerza a algunas mujeres, o retozar con ellas, y hace todo esto porque es borracho y está fuera de su juicio; y en amaneciendo cuando se levanta el borracho, tiene la cara hinchada y disforme y no parece persona, anda siempre voceando.

8.—Y el que no es muy dado al vino hácele mal cuando se emborracha, y hácele mal a los ojos y a la cabeza, y no se levanta, mas duerme todo el día; y no tiene gana de comer, mas tiene hastío de ver la comida, y con dificultad vuelve en sí.

Sahagún, libro IV, cap. IV
(Ed. Porrúa, I, pp. 322 y sigs.)





*Cocina Poblana. Eduardo Pingret, 1854 (?). Museo Nacional de Historia.
Castillo de Chapultepec, México.*

EL DIOS PULQUE

Otro sátrapa había, o sacerdote de muy grande autoridad, llamado Ometochtli, el cual presidía a cuatrocientos sacerdotes que se llamaban Centzontotochin, y eran del servicio y templo del dios Pulque que se llamaba Tezcatzoncatl (como decir el dios Baco), no eran más los sacerdotes de Baal, a los cuales mató el profeta Elías por falsos y mentirosos; porque jamás deja el Demonio de tener ministros en cantidad y abundancia que le sirvan, como aquel que fácilmente les engaña con incitaciones que les hace y casos de libertad que les disimula.

(Torquemada, *Mon.* IX, IV; tomo II, p. 179 b.)



DE LAS DIVERSAS MANERAS DE BORRACHOS

1.—Más decían: que el vino se llama centzontotochtin, que quiere decir "400 conejos", porque tiene muchas y diversas maneras de borrachería.

2.—(A) algunos borrachos, por razón del signo en que nacieron, el vino no les es perjudicial o contrario; en emborrachándose luego cáense dormidos o pónense cabizbajos, asentados y recogidos, ninguna travesura hacen ni dicen;

3.—y otros borrachos comienzan a llorar tristemente y a sollozar; y córrenles las lágrimas por los ojos, como arroyos de agua; y otros borrachos luego comienzan a cantar, y no quieren hablar ni oír cosas de burlas, mas solamente reciben consolación en cantar;

4.—y otros borrachos no cantan, sino luego comienzan a hablar y a hablar consigo mismos, o a infamar a otros y decir algunas desvergüenzas contra otros; y a entonarse, y decirse ser unos de los principales, honrados, y menosprecian a otros y dicen afrentosas palabras, y álzanse, y mueven la cabeza diciendo ser ricos y reprendiendo a otros de pobreza, y estimándose mucho, como soberbios y rebeldes en sus palabras, y hablando recia y ásperamente moviendo las piernas y dando coces; y cuando están en su juicio, son como mudos y temen a todos, y son temerosos, y excúsanse con decir, "estaba borracho", y no sé lo que me dije, "estaba tomado del vino".

5.—Y otros borrachos sospechan mal, hácense sospechosos y mal acondicionados y entienden las cosas al revés y levantan falsos testimonios a sus mujeres, diciendo que son malas mujeres, y luego comienzan a enojarse con cualquiera que habla a su mujer, etc.; y si alguno habla, piensa que murmura de él; y si alguno ríe, piensa que se ríe de él, y así riñe con todos sin razón y sin por qué. Esto hacen por estar trastornados del vino.

6.—Y si es mujer la que se emborracha, luego se cae asentada en el suelo, encogidas las piernas, y algunas veces extiende las piernas en ese suelo; y si está muy borracha desgréñase los cabellos, y así está toda descabellada y duérmese, revueltos todos los cabellos, etc.

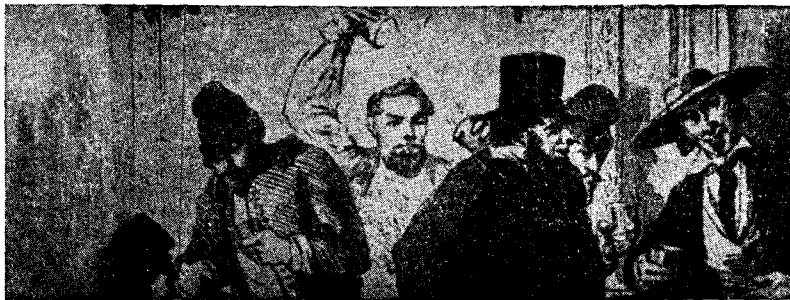
7.—Todas estas maneras de borrachos ya dichas decían que aquel borracho era su conejo, o la condición de su *borrachez*, o el demonio que en él entraba.

8.—Si algún borracho se despeñó, o se mató, decían “aconejóse”; y porque el vino es de diversas maneras y hace borrachos de diversas maneras le llaman centzontochtín, que son “400 conejos”, como si dijese que hacen infinitas maneras de borrachos: y más decían, que cuando entraba el signo ome tochtli, hacían fiesta al dios principal de los dioses del vino, que se llamaba Izquitécatl.

9.—También hacían fiesta a todos los dioses del vino, y poníanles una estatua en el cu, . . . y delante de la estatua una tinaja hecha de piedra que se llamaba ometochtecómatl, llena de vino, con unas cañas con que bebían el vino los que venían a la fiesta y aquellos eran viejos y viejas, y hombres valientes y soldados y hombres de guerra, bebían vino de aquella tinaja, por razón que algún día serían cautivos de los enemigos. . . y así andaban holgándose, bebiendo vino, y el vino que bebían nunca se acababa, porque los taberneros cada rato echaban vino en la tinaja.

10.—Los que llegaban al tiánquez, donde estaba la estatua del dios Izquitécatl y también los que nuevamente horadaban los magueyes y hacían vino nuevo, que se llamaba uitztlí, traían vino con cántaros y echábanlo en la tinaja de piedra, y no solamente hacían esto los taberneros en la fiesta sino cada día lo hacían así. porque era tal costumbre de los taberneros.

(Sahagún, libro IV, cap. V. Ed. Porrúa, I, pp 324 y sgs.)



DEL MELT O MAGUEY

Echa el METL raíz gruesa, corta y fibrosa, hojas como de áloe pero mucho mayores y más gruesas, pues tienen a veces la longitud de un árbol mediano, con espinas a uno y otro lado y terminadas en una punta dura y aguda; tallo tres veces más grande, y en el extremo flores amarillas, oblongas, estrelladas en su parte superior, y más tarde semilla muy parecida a la de asfódelo. Innumerables casi son los usos de esta planta. Toda entera sirve como leña y para cercar los campos; sus tallos se aprovechan como tejas, como platos o fuentes, para hacer papiro, para hacer hilo con que se fabrican calzado, telas y toda clase de vestidos que entre nosotros suelen hacerse de lino, cáñamo, algodón u otras materias semejantes. De las puntas hacen clavos y púas, con que solían los indios perforarse las orejas para mortificar el cuerpo cuando rendían culto a los demonios; hacen también alfileres, agujas, abrojos de guerra y rastrillos para peinar la trama de las telas. Del jugo que mana y que destila en la cavidad media cortando los renuevos interiores u hojas más tiernas con cuchillos de iztli (y del cual produce a veces una sola planta cincuenta ánforas), fabrican vinos, miel, vinagre y azúcar; dicho jugo provoca las reglas, ablanda el vientre, provoca la orina, limpia los riñones y la vejiga, rompe los cálculos y lava las vías urinarias. También de la raíz hacen sogas muy fuertes y útiles para muchas cosas. Las partes más gruesas de las hojas así como el tronco, cocidos bajo la tierra (modo de cocción que los chichimecas llaman barbacoa), son buenos para comerse y saben a cidra aderezada con azúcar; cierran además de modo admirable las heridas recientes, pues su jugo, de suyo frío y húmedo, se vuelve glutinoso al asarse. Las hojas asadas y aplicadas curan la convulsión y calman los dolores aunque provengan de la peste india, principalmente si se toma el jugo caliente; embotan la sensibilidad y producen sopor. Por la destilación se hace más dulce el jugo, y por la cocción más dulce y más espeso, hasta que se condensa en azúcar. Se siembra esta planta por renuevos, que brotan alrededor de la planta madre, en cualquier suelo, pero principalmente en el fértil y frío. Esta planta sola podría fácilmente proporcionar todo lo necesario para una vida frugal y sencilla, pues no la dañan los temporales ni

los rigores del clima, ni la marchita la sequía. No hay cosa que dé mayor rendimiento. Se hace vino del mismo jugo diluido con agua y agregándole cortezas de cidra y de limón, quapatli y otras cosas para que embriague más, a lo cual esta gente es sobremanera aficionada, como si estuviera cansada de su naturaleza racional y envidiara la condición de los brutos y cuadrúpedos. Del mismo jugo sin ponerlo al fuego, echándole raíces de quapatli asoleadas durante algún tiempo y machacadas, y sacándolas después, se hace el llamado vino blanco, muy eficaz para provocar la orina y limpiar sus conductos. Del azúcar condensado del mismo jugo, se prepara vinagre disolviéndolo en agua que se asolea luego durante nueve días. Hay muchas variedades de esta planta, de las cuales hablaremos en seguida. Dicen que el jugo de metl en que se hayan cocido raíces de piltzintecxóchitl y de matlaxóchitl, cura los puntos de las fiebres.

FRANCISCO HERNÁNDEZ
Historia Natural de Nueva España
Cap. LXXI



REPRESENTACION DEL PULQUE

El Ciudadano Pulque Blanco, de esta vecindad y comercio, por sí y en nombre de sus menores hermanos, de Piña, de Tuna, de Naranja, de Almendra, de Apio, etc., etc., ante el ayuntamiento de México, comparezco y digo:

Que no es posible por más tiempo soportar la persecución de que yo y toda mi familia somos víctimas desde hace ya muchos años, sin que haya habido para nosotros cambios en nuestra triste y vergonzosa situación, que cada día es más angustiosa. Creados y nacidos en este país, era natural que esperásemos una decidida protección de parte de los gobiernos nacionales, y que como el vino en España, gozásemos los pulques en México de todas las consideraciones debidas a patriotas como nosotros, que ni de grado ni por fuerza han podido hacernos salir de nuestra patria para servir a los extranjeros.

Los vinos de todas partes gustan de ir orgullosos a lucir en tierras lejanas su mérito, y requieren, para dar pruebas de su bondad, permanecer en el rincón de una bodega muchas generaciones; nosotros no queremos ser catados sino por los mismos que viven bajo nuestro cielo, y no necesitamos el transcurso de los años para dar prueba de nuestra bondad, sino que luego luego estamos listos para todo servicio.

Respecto a nuestro amor por la Reforma, basta saber que hemos sufrido terribles persecuciones por parte del clero, hasta haber llegado el caso de haberse excomulgado nuestra venta en el año de 1617, poco más o menos, por el arzobispo de México.

Y después de tanta constancia y de tantos sufrimientos, después de que somos los más francos contribuyentes, ¿cuál es el pago que se nos da? vamos a verlo brevemente.

Relegados a los barrios de la ciudad los expendios de pulque, el centro ha quedado enteramente a merced de nuestros naturales enemigos el Cognac, el Brandy, el Ajenjo y otros, que sin más razón de privilegio que no ser del país, gozan de toda clase de franquicias.

¿Por qué razón se consiente en las calles principales un expendio de licores embriagantes que se llama la Montaña de nieve, la Estrella de Oro, la Gran Sociedad, el Gran Bazar, y se prohíbe otra que se llama el Triunfo y la Resistencia, los Amores del Turco, el Recreo de los Amigos, o la Gran Sebastopol?

Las pulquerías se han de cerrar a las cinco, los días de trabajo, los de fiesta a las tres, no se puede tomar allí lo que allí se vende; el mostrador ha de estar pegado a la puerta, no se consienten músicas, ni reuniones, ni aun vendedores de comida.

Y en cambio, en donde se expenden licores extranjeros, hay mesas, y sillas, y música, y reuniones, y se platica, y se bebe, y se consienten comidas, y están abiertos los establecimientos de día y de noche, y se colocan en donde mejor les parece.

¿Será porque sólo va allí gente de levita? pero que permitan pulquerías de lujo, y también concurrirán allí los de reloj, porque altos dignatarios toman en su casa pulque, y bellas damas deben su color de rosa a nuestras buenas cualidades.

Así apoyados nuestros enemigos por el gobierno, han logrado desprestigiarnos a tal grado, que sólo un loco pudiera decir a un amigo suyo, siendo, (por ejemplo) los dos diputados: "¿vamos a tomar un vaso de Tlamapa?" cuando es así que no tiene escrúpulo en invitarlo a tomar en casa de Plaisant un Ghincoptel. Sin embargo, en el hogar doméstico cambia la cuestión de aspecto; se prescinde de ese empeño de parecer franceses, ingleses o yankees, y el marido más encopetado le dice a su mujer: "Hija, toma pulque, porque ya te ha dicho el médico que sólo así te alivias de los nervios y te pones sana."

¿Por qué se nos expulsa de la ciudad, como los leprosos de la edad media? Porque el pulque embriaga. Pero el Cognac, y el Catalán, y el Chinguirito, no? Lo mismo, y puede que peor.

¿Por qué a uno porque se llama Pontones, o Garnica, se le impide lo que se consiente a otro porque se llama Fulcheri o Plaisant?

¿Por qué los de chaqueta, y los que ni aun eso usan, no han de poder tener su pulquería, como los aristócratas su *borrachería*, en donde haya mesas, y sillas, y periódicos, y música, y tertulia? Y el charro lleve a su china, y la siente, y diga con mucho taco: un helado de pulque de piña, un vasito de curado de almendra?

Entonces no habría desorden, y si lo había, para eso es la policía, que tendrá más que ejercitar su paciencia y su actividad.

Ya suponemos que se reirán los concejales, pero no deben olvidar que todas las ideas nuevas provocan risa, y así se reirían nuestros padres, si se les hubiera dicho: por la casa de Ejercicios de la Profesa ha de pasar una calle, y en un patio del Convento de Nuestro Padre San Francisco ha de haber circo, y bailes, pero bailes de los más buenos.

En fin, no quiero cansar la atención de esa Municipalidad, que mucho que hacer tiene ya con D. Manuel Delgado; y sólo diré por mí, y en nombre de mis hermanos, que para el mal trato y desprecio

con que se nos mira, sería bueno que dejáramos de existir siquiera por quince días, como en tiempo del sitio, y entonces qué de apuros en la Aduana, qué de aspavientos de las doncellas viejas, qué aflicciones del gordo y rubicundo empleado, que no puede pasársela sin nosotros, qué deprecaciones del robusto y bien acondicionado confesor, y de sus hijas de sacramento; entonces veríamos si el vino o el licor suplían en las arcas públicas, o en las barrigas privadas, el inmenso vacío de la falta de pulque, despreciado y perseguido por todos los ayuntamientos, desde Cortés hasta nuestros días.

Por tanto, al ayuntamiento pido provea y acuerde en justicia.
PULQUE. (*La Orquesta*. México, sábado 18 de julio de 1868.)



Tlachihero extrayendo por succión con el ocote, el aguamiel o tlachique del cajete del maguero. (Al fondo la ciudad de México.)

TVMVLO IMPERIAL
de la gran ciudad de Mexico.



Bernal Díaz del Castillo (1495-1583?), compañero de Cortés en la conquista de México, terminó de escribir en Guatemala y en 1568 su "Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España" —testimonio valioso, pintoresco y lleno de información de primera mano recogida por un hombre sin cultura, pero con memoria, sencillez y deseo de que se conozca su verdad de los hechos que los historiadores a control remoto (Gómara) empezaban ya entonces a adulterar.

Hay edición popular de la Conquista de la Nueva España en la colección "Sepan Cuantos..." núm. 5, de la Editorial Porrúa, S. A.

LA MESA DE MOTEUHCZOMA

“En el comer, le tenían sus cocineros sobre treinta maneras de guisados, hechos a su manera y usanza, y teníanlos puestos en braseros de barro chicos debajo, porque no se enfriasen, y de aquello que el gran Montezuma había de comer guisaban más de trescientos platos, sin más de mil para la gente de guarda; y cuando habían de comer, salíase Montezuma algunas veces con sus principales y mayordomos y le señalaban cuál guisado era mejor, y de qué aves y cosas estaba guisado, y de lo que le decían, de aquello había de comer, y cuando salía a verlo, eran pocas veces y como por pasatiempo. Oí decir que le solían guisar carnes de muchachos de poca edad, y, como tenía tantas diversidades de guisados y de tantas cosas, no lo echábamos de ver si era carne humana o de otras cosas, porque cotidianamente le guisaban gallinas, gallos de papada, faisanes, perdices de la tierra, codornices, patos mansos y bravos, venado, puerco de la tierra, pajaritos de caña, y palomas y liebres y conejos, y muchas maneras de aves y cosas que se crían en esta tierra, que son tantas que no las acabaré de nombrar tan presto. Y así no miramos en ello; mas sé que ciertamente desde que nuestro capitán le reprendía el sacrificio y comer de carne humana, que desde entonces mandó que no le guisasen tal manjar.”

“Dejemos de hablar en esto y volvamos a la manera que tenía en su servicio al tiempo del comer. Y es de esta manera: que si hacía frío, teníanle hecha mucha lumbre de ascuas de una leña de cortezas de árboles que no hacía humo; el olor de las cortezas de que hacían aquellas ascuas era muy oloroso, y porque no le diesen más calor de lo que él quería, ponían delante una como tabla labrada con oro y otras figuras de ídolos, y él sentado en un asentadero bajo, rico y blando, y la mesa también baja, hecha de la misma manera de los sentadores; y allí le ponían sus manteles de mantas blancas y unos pañuelos algo largos de lo mismo, y cuatro mujeres muy hermosas y limpias le daban agua a manos en unos como a manera de aguamaniles hondos, que llaman xicales; le ponían debajo, para recoger el agua, otros a manera de platos, y le daban sus toallas, y otras dos

mujeres le traían el pan de tortillas. } Y ya que encomenzaba a comer echábanle delante una como puerta de madera muy pintada de oro, porque no le viesen comer, y estaban apartadas las cuatro mujeres aparte; y allí se le ponían a sus lados cuatro grandes señores viejos y de edad, con quien Montezuma de cuando en cuando platicaba y preguntaba cosas: y por mucho favor daba a cada uno de estos viejos un plato de lo que a él más le sabía, y decían que aquellos viejos eran sus deudos muy cercanos y consejeros y jueces de pleitos, y el plato y manjar que les daba Montezuma comían en pie y con mucho acato, y todo sin mirarle a la cara. Servíase con barro de Cholula, uno colorado y otro prieto.

{ Mientras que comía, ni por pensamiento habían de hacer alboroto ni hablar alto los de su guarda, que estaban en las salas, cerca de la de Montezuma. } Traíanle fruta de todas cuantas había en la tierra, mas no comía sino muy poca de cuando en cuando. Traían en unas como a manera de copas de oro fino con cierta bebida hecha del mismo cacao; decían que era para tener acceso con mujeres y entonces no mirábamos en ello; mas lo que yo vi que traían sobre cincuenta jarros grandes, hechos de buen cacao, con su espuma, y de aquello bebía } y las mujeres le servían al beber con gran acato, y algunas veces al tiempo de comer estaban unos indios corcovados, muy feos, porque eran chicos de cuerpo y quebrados por medio los cuerpos, que entre ellos eran chocarreros, y otros indios que debieran ser truhanes, que le decían gracias, y otros que le cantaban y bailaban, porque Montezuma era aficionado a placeres y cantares, y (a) aquéllos mandaba dar los relieves y jarros del cacao, y las mismas cuatro mujeres alzaban los manteles y le tornaban a dar aguamanos, y con mucho acato que le hacían; y hablaba Montezuma (a) aquellos cuatro principales viejos en cosas que le convenían; y se despedían de él con gran reverencia que le tenían; y él se quedaba reposando.

{ "Y después que el gran Montezuma había comido, luego comían todos los de su guarda y otros muchos de sus serviciales de casa, y me parece que sacaban sobre mil platos de aquellos manjares que dicho tengo; pues jarros de cacao con su espuma, como entre mexicanos se hace. } Pues para sus mujeres, y criadas, y panaderas, y cacahuateras, ¡qué gran costo tendría! Dejemos de hablar de la costa y comida de su casa, y digamos de los mayordomos y tesoreros y despensas y bottellería, y de los que tenían cargo de las casas adonde tenían el maíz. Digo que había tanto, que escribir cada cosa por sí, que no sé por dónde encomenzar, sino que estábamos admirados del gran concierto y abasto que en todo tenía, y más digo, que se me había olvidado, que

es bien tornarlo a recitar, y es que le servían a Montezuma, estando a la mesa cuando comía, como dicho tengo, otras dos mujeres muy agraciadas de traer tortillas amasadas con huevos y otras cosas sustanciosas, y eran muy blancas las tortillas, y traíanselas en unos platos cobijados con sus paños limpios, y también le traían otra manera de pan, que son como bollos largos hechos y amasados con otra manera de cosas sustanciales, y pan pachol, que en esta tierra así se dice, que es a manera de unas obleas; también le ponían en la mesa tres cañutos muy pintados y dorados, y dentro tenían liquidámbar revuelto con una hierba que se dice tabaco, y cuando acababa de comer, después que le habían bailado y cantado y alzado la mesa, tomaba el humo de uno de aquellos cañutos, y muy poco, y con ello se adormía”.

(BERNAL DÍAZ, *Hist.* Cap. XCI)

* * *

En términos muy parecidos describe Cortés en su segunda Carta de Relación la comida de Moteuhczoma. También al capitán le sorprende que “al principio y fin de la comida y cena, siempre le daban agua a manos y con la toalla que una vez se limpiaba nunca se limpiaba más, ni tampoco los platos y escudillas en que le traían una vez el manjar se los tornaban a traer, sino siempre nuevos, y así hacían de los braserillos”.

Tanto Cortés como Bernal, a sus numerosas ignorancias sumaban una que parece natural: la de la educación austera que Moteuhczoma, como todos los señores de Anáhuac, había recibido en el Calmecac. No sabían que entre las normas impartidas a los jóvenes en los Huehuetlatolli o pláticas de los viejos, figuraban, por ejemplo, éstas:

“Lo octavo que quiero que notes, hijo mío, es la manera que has de tener en el comer y en el beber: seas avisado, hijo, que no comas demasiado a la mañana y a la noche; sé templado en la comida y en la cena, y si trabajares, conviene que almuerces antes que comiences el trabajo”.

“La honestidad que debes tener en el comer es ésta: cuando comieres, no comas muy aprisa, no comas con demasiada desenvoltura, ni des grandes bocados en el pan, ni metas mucha vianda junta en la boca, porque no te añuzgues, ni tragues lo que comes como perro; comerás con sosiego y con reposo, y beberás con templanza cuando beberies; no despedaces el pan, ni arrebatas lo que está en el plato;

sea sosegado tu comer, porque no des ocasión de reír a los que están presentes. Si te añuzgares con el manjar e hicieres alguna cosa deshonesta, para que se burlen de ti los que comen contigo, adrede te darán cosas sabrosas por tener qué reír contigo, porque eres glotón y tragón”.

“Al principio de la comida lavarte has las manos y la boca; donde te juntases con otros a comer no te sientes luego, mas antes tomarás el agua y la jícara para que se laven los otros, y echarles has agua a manos; y después de haber comido harás lo mismo y darás agua manos a todos, y después de esto, cogerás lo que se ha caído por el suelo, y barrerás el lugar de la comida, y también tú después de comer te lavarás las manos y la boca y limpiarás los dientes”

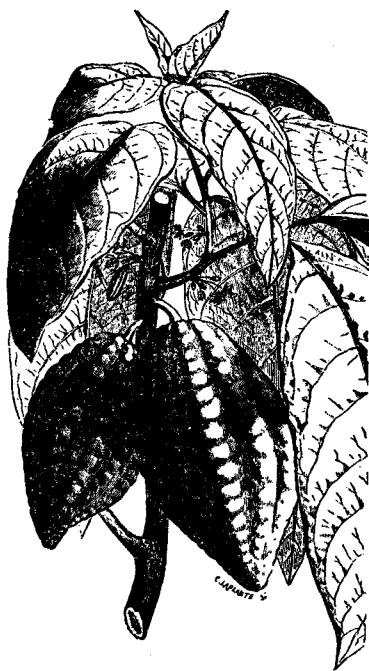
“Mira que no te hartes de comida, sé templado, ama y ejercita la abstinencia y ayuno; los que andan flacos y se les parecen los huesos, no desean su cuerpo y sus huesos las cosas de la carne, y si alguna vez viene este deseo, de presto pasa, como una calentura de enfermedad”.

Si en vez del inesperado privilegio de mirar y compartir la mesa de Moteuhcroma los conquistadores se hubieran sentado a la de su rey Carlos V, a quien habrían visto no comer, sino devorar sin ceremonia, es a aquel monarca a quien Pedro Antonio de Alarcón reconoce como “el más comilón de los emperadores habidos y por haber”; aquel de quien Castelar nos dice que “tenía voraz apetito, parecido a un hambre continua. Este apetito lo constreñía de suyo a comer muchísimo y este comer excesivo le causaba, si no indigestiones, desarreglos en el estómago. Agréguese a esto la configuración de sus mandíbulas y la imposibilidad absoluta de masticar bien sus alimentos diarios. No se moderó gran cosa en la mesa después de su abdicación y retiro. Apartado del mundo para satisfacer sus propensiones individuales, interrumpidas por los públicos negocios, debía darse todo entero a la más natural y más fácil de satisfacer: a la propensión por la comida y la mesa”.

Si estos testimonios parecen poco fehacientes por tardíos, veamos el que rinde de las peculiaridades alimenticias de Carlos V, en su “Crónica del Emperador...”, su cosmógrafo mayor Alonso de Santa Cruz (Madrid, 1920, tomo II, p. 40):

“Su mayor fealdad era la boca, porque tenía la dentadura tan desproporcionada con la de arriba, que los dientes no se encontraban nunca, de lo cual se seguían dos daños: el uno tener el habla en gran manera dura (sus palabras eran como belfo), y lo otro tener en el comer mucho trabajo; por no encontrarse los dientes no podía mas-

car lo que comía, ni bien digerir, de lo cual venía muchas veces a enfermar... En el tiempo de su comida casi no hablaba palabra y tampoco en la Sala donde estaba. Los manjares que más le agradaban eran de venados y puercos monteses de abutardas y guas. No era amigo de comer potajes, sino de asado y cocido, ni jamás le servían lo que hubiese de comer, sino él mismo se lo había de tomar”.



Cacao

LA MESA DE CORTÉS

1538. Apenas han pasado 17 años desde la toma de la ciudad, y ya hay en ella las grandes fiestas y banquetes con que se celebran las paces con Francia. Bernal Díaz las describe:

"Pues quiero decir las muchas señoras, mujeres de conquistadores y otros vecinos de México, que estaban a las ventanas de la gran plaza, y de las riquezas que sobre sí tenían de carmesí y sedas y damascos y oro y plata y pedrería, que era cosa riquísima; a otros corredores estaban otras damas muy ricamente ataviadas, que las servían galanes. Pues las grandes colaciones que se daban a todas aquellas señoras, así a las de las ventanas como a las que estaban en los corredores, y les sirvieron de mazapanes, alcorzas de acitrón, almendras y confites, y otras de mazapanes con armas del virrey, y todas doradas y plateadas, y entre algunas iban con mucho oro, sin otra manera de conservas; pues frutas de la tierra no las escribo aquí porque es cosa espaciosa para acabarla de relatar; y de más de esto, vinos los mejores que se pudieron haber; pues aloja y elarca y cacao con su espuma, y suplicaciones, y todo servido con ricas vajillas de oro y plata, y duró este servicio desde una hora después de vísperas y después otras dos horas la noche los departió, que cada uno se fue a su casa.

"Dejemos de contar estas colaciones y las invenciones y fiestas pasadas y diré de dos solemnísimos banquetes que se hicieron. El uno hizo el marqués en sus palacios, y otro hizo el virrey en los suyos y casas reales, y estos fueron cenas. Y la primera hizo el marqués, y cenó en ella el virrey con todos los caballeros y conquistadores de quien se tenía cuenta con ellos, y con todas las señoras, mujeres de los caballeros y conquistadores, y de otras damas, y se hizo muy solemnísimamente. Y no quiero poner aquí por memoria de todos los servicios que se dieron, porque será gran relación; basta que diga que se hizo muy copiosamente. Y la otra cena que hizo el virrey la cual fiesta hizo en los corredores de las casas reales, hechos unos como vergeles y jardines entretejidos por arriba de muchos árboles con sus frutas, al parecer, que nacían de ellos; encima de los árboles muchos pajaritos

de cuantos se pudieron haber en la tierra, y tenían hecha la fuente de Chapultepec, y tan al natural como ella es, con unos manaderos chicos de agua que reventaban por algunas partes de la misma fuente, y allí cabe ella estaba un gran tigre atado con unas cadenas, y a otra parte de la fuente estaba un bulto de hombre de gran cuerpo vestido como arriero con dos cueros de vino, cabe los que se durmió de cansado, y otros bultos de cuatro indios que le desataban el un cuero y se emborrachaban, y parecía que estaban bebiendo y haciendo gestos, y estaba hecho todo tan al natural, que venían muchas personas de todas jaeces con sus mujeres a verlo.

”Pues ya puestas las mesas, había dos cabeceras muy largas, y en cada una su cabecera: en la una estaba el marqués y en la otra el virrey, y para cada cabecera sus maestresalas y pajes y grandes servicios con mucho concierto. Quiero decir lo que se sirvió. Aunque no vaya aquí escrito por entero, diré lo que se me acordase, porque yo fui uno de los que cenaron en aquellas grandes fiestas. Al principio fueron unas ensaladas hechas de dos o tres maneras, y luego cabritos y pernilles de tocino asado a la ginovisca; tras esto pasteles de codornices y palomas, y luego gallos de papada y gallinas rellenas; luego manjar blanco; tras esto pepitoria; luego torta real; luego, pollos y perdices de la tierra y codornices en escabeche, y luego alzan aquellos manteles dos veces y quedan otros limpios con sus pañizuelos; luego traen empanadas de todo género de aves y de caza; éstas no se comieron, ni aun de muchas cosas del servicio pasado; luego sirven de otras empanadas de pescado; tampoco se comió cosa de ello; luego traen carnero cocido, y vaca y perco, y nabos y coles, y garbanzos; tampoco se comió cosa ninguna; y entre medio de estos manjares ponen en las mesas frutas diferenciadas para tomar gusto, y luego traen gallinas de la tierra cocidas enteras, con picos y pies plateados; tras esto anadones y ansarones enteros con los picos dorados, y luego cabezas de puercos y de venados y de terneras enteras, por grandeza, y con ellos grandes músicas de cantares a cada cabecera, y la trompetería y géneros de instrumentos, arpas, vihuelas, flautas, dulzainas, chirimías, en especial cuando los maestresalas servían las tazas que traían a las señoras que allí estaban y cenaron, que fueron muchas más que no fueron a la cena del marqués, y muchas copas doradas, unas con aloja, otras con vino y otras con agua, otras con cacao y con clarete; y tras esto sirvieron a otras señoras más insignes empanadas muy grandes, y en algunas de ellas venían dos conejos vivos, y en otras conejos vivos chicos, y otras llenas de codornices y palomas y otros pajaritos vivos; y cuando se las pusieron fue en una sazón y a un tiempo; y después les

quitaron los cobertores, los conejos se fueron huyendo sobre las mesas y las codornices y pájaros volaron. Aún no he dicho del servicio de aceitunas y rábanos y queso y cardos, y fruta de la tierra; no hay que decir sino que toda la mesa estaba llena de servicio de ello. Entre estas cosas había truhanes y decidores que decían en loor de Cortés y del virrey cosas muy de reír. Y aún no he dicho las fuentes del vino blanco, hecho de indios, y tinto que ponían. Pues había en los patios otros servicios para gentes y mozos de espuelas y criados de todos los caballeros que cenaban arriba en aquel banquete, que pasaron de trescientos y más de doscientas señoras. Pues aún se me olvidaba los novillos asados enteros llenos de dentro de pollos y gallinas y codornices y palomas y tocino. Esto fue en el patio abajo entre los mozos de espuelas y mulatos y indios. Y digo que duró este banquete desde que anocheció hasta dos horas después de medianoche, que las señoras daban voces que no podían estar más a las mesas, y otras se congojaban, y por fuerza alzaron los manteles, que otras cosas había que servir. Y todo esto se sirvió con oro y plata y grandes vajillas muy ricas.

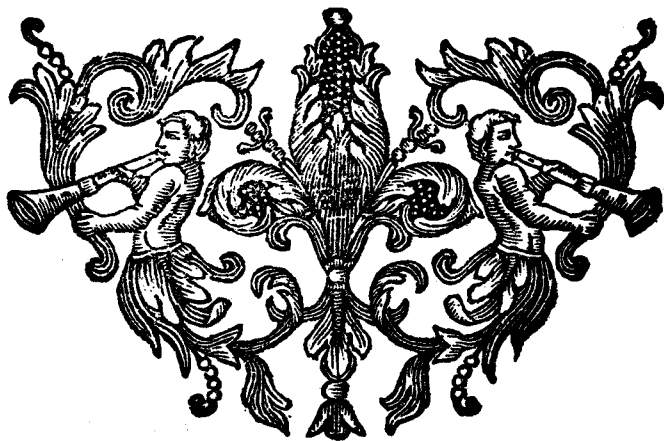
"Una cosa vi: que con estar cada sala llena de españoles que no eran convidados, y eran tantos que no cabían en los corredores, que vinieron a ver la cena y banquete, y no faltó en toda aquella cena del virrey plata ninguna, y en la del marqués faltaron más de cien marcos de plata; y la causa que no faltó en la del virrey fue porque el mayordomo mayor, que se decía Agustín Guerrero, mandó a los caciques mexicanos que para cada pieza pusiesen un indio de guarda, y aunque se enviaban a todas las casas de México muchos platos y escudillas con manjar blanco y pasteles y empanadas y otras cosas de arte, iba con cada pieza de plata un indio y lo traía; lo que faltó fue saleros de plata, muchos manteles y pañizuelos y cuchillos y esto el mismo Agustín Guerrero me lo dijo otro día; y también contaba el marqués por grandeza que le faltaba sobre cien marcos de plata".

(BERNAL DÍAZ, *Hist.*, cap. CCI.)



Juan de Viera (1719?-?), jesuita, poblano de origen, avicinado en México desde 1725, llega a ser Administrador del Colegio de San Ildefonso. "En esta época escribe su 'Relación', tal vez con la mira de que sea publicada posteriormente. No se imprime por causas que ignoramos" —dice Gonzalo Obregón en el prólogo a la edición (1952) de la breve y compendiosa narración de la ciudad de México, corte y cabeza de toda la América Septentrional, que a instancias de un amigo bosqueja el B. D. Juan de Viera, Pbro. de este arzobispado y Mayordomo Administrador de las rentas del Rl. más antiguo Colegio de San Pedro y San Pablo y las de San Ildefonso natural de la ciudad de los Angeles año de 1777.

Este libro nos da una imagen deliciosa y completa del México de fines del siglo XVIII.



LA PLAZA DE MEXICO EN 1777

“Aquí en esta plaza se ven los montes de frutas en que todo el año abunda esta ciudad y cuyo número pasa de noventa como se verá en la ‘Memoria’ que adjuntaré a esta narración, del mismo modo se ven y registran los montes de hortalizas, de manera que ni en los mismos campos se advierte tanta abundancia como se ve junta en este teatro de maravillas. Está en forma de calles que las figuran muchos tejados o barracas, bajo de los que hay innumerables puestos de tiendas, de legumbres y semillas, de azúcares y panochas, chancaca de carnes salpresas o acecinadas, ya de cabro, ya de toro. Asimismo, pescados salados de todo género y pescado blanco que traen de las lagunas circunvecinas, que aunque pequeños (pues el mayor no pasa de una tercia) da abasto a todo el numeroso concurso de la ciudad. Véndense también otras castas de pescados que traen de las mismas lagunas, como es el juile y el meztlapique, que este último, aunque muy pequeño (pues es del tamaño de la anchoa que hay en la Europa) es muy delicioso y lo comen los hijos de la tierra asado y envuelto en unas hojas de maíz. Abundan, y se gastan igualmente en los días de vigilia, las ranas y ajolotes que es una especie de pescado que tiene manos y pies y la cara es semejante a la del tiburón. Tampoco escasean los bobos y pámpanos, sargos y borriquetes, curvinas y robalos, mojarra y truchas, que aunque no se dan en el país, las traen de los ríos inmediatos y los de los puertos circunvecinos, unas salpresas y otras esca-bechadas. Abunda también en ánades, patos, apipiscas, sarapicos y chichicuilotos, de manera que se gastan en México cada día de este género de aves, de seis a siete mil, sin meter en esta cuenta las agachonas, codornices, tórtolas y tanta variedad de pájaros que venden los indios a docenas, pues en el Puente de Palacio es una maravilla ver una calle entera de aves y animales, así vivos como muertos: conejos, liebres, venados y cabritos, sin que se verifique que se llegue a heder esta carne, pues para todo tiene México y muchas veces no alcanza para su abasto. El número de gallinas, pavos y pichones es tan

imponderable que estoy por decir que excede al número de las demás aves.

“Asimismo en toda la circunferencia de la Plaza, hay puestos de pan de todas calidades, a más de los innumerables puestos y cajones que repartidos en toda la ciudad están en las plazuelas y calles, de cuyo abasto se dará razón en su lugar, sin el pambazo y semitas que gastan los más necesitados, que de esto hay una calle entera formada de canastos. También hay otra calle donde están las tamaleras que venden sus tamales, que son compuestos de maíz cocido y molido, con sal y manteca, y algunos rellenos de carne de cerdo y pimiento molido, otros de dulce, otros de camarón y pescado, y estas mismas venden el atole que es una especie de maíz molido y colado y hecho al modo de la poleada, que queda más blanco que la almendra molida y es el regular desayuno de la gente pobre y desvalida. Hay asimismo una calle de cocineras, que éstas preparan distintas viandas para el almuerzo de multitud de gente que en esta Plaza trafica. Hay también muchos forasteros que aquí almuerzan, comen y cenan, por no tener en la ciudad casa y pasarlo así con más conveniencia y comodidad y ser crecido el gasto de los mesones. Hay otra calle en donde con propiedad se puede decir que corre leche y miel, pues no se ve otra cosa que quesos, así frescos como frescales y añejos, así de leche de cabra como de vaca, acompañando a esta vendimia infinitas mantequillas”.

Este puntual observador, entusiasta, minucioso cronista —jesuita, por supuesto— es el primero en allegar datos propiamente estadísticos que hoy nos dan una idea muy clara del comercio de comestibles en el México de 1776:

“Son los abastos de la Ciudad tan excesivos y crecidos, que apenas habrá quién pueda creerlo, pues en ellos se percibe el infinito número de gente que encierra que, hasta el día, no ha habido quien haga un cómputo verdadero ni prudencial de ese número y de familias e individuos, pero por la cuenta que yo formar espero persuadiré aún a los más contrarios del número prudencial de que se compone su vecindario.

“Gástanse al año; según la cuenta que se me participó de la Rl. Aduana, los siguientes efectos: en el año pasado de 1776 entraron 327 mil 275 carneros, estos sin los que entran para los dueños de las haciendas y criaderos y sin los innumerables que vienen para pascua de regalo. Gástanse 30 mil reses, esto sin las que entran de regalo el referido día y las terneras que venden en fondas y figones.

"De ganado de cerda se gastan anualmente de 37 mil a 40 mil cabezas esto sin las muchas cecinas y carnes saladas que en la Plaza se venden, y sin contar, tampoco, las aves, venados, cabritos, conejos, liebres, y otras muchas avejillas que venden los indios de las que cogen en la laguna.

"Pero lo que más asombra es que gastándose en esta Ciudad cerca de 20 mil fanegas de maíz como consta así de las entradas de la Rl. Alhóndiga como del que meten los indios de sus pejugales y que la más de la gente pobre como tortilla y bebe atole que, como tengo dicho es regular desayuno y cena de los indios, se gastan en México diariamente 5,330 pesos de pan todos los días, sin contar la semita y el pambazo. Pues pasa anualmente la entrada de las harinas de 124,895 cargas subiendo unos años más que otros el referido gasto. Sólo por este renglón se podrá deducir prudentemente el crecido número de gente que tiene esta Ciudad, pues no hay duda que sin los transeúntes aborda un millón de individuos, sin hacerme cargo del pambazo que entra en la Villa de Tacubaya y las tortillas que traen los indios de sus pueblos o venden en la Plaza de México, que todo esto compone un considerable renglón que hace ascender el gasto la tercia parte más de lo que llevo referido".

Viera también nos asoma a la proliferación de tabernas y vinaterías, tepacherías, fondas, figones o almuercerías —y a la costumbre de cenar fuera después del paseo; así como a las neverías y al primitivo "servicio en su coche":

"Gástanse diariamente en esta Ciudad, de 750 a 800 cargas de pulque que al año importan más de 300 mil pesos siendo este el vino de la tierra que usa comúnmente la indiería, mucha de la gente de razón y aún personas de más excepción, pues apenas hay casa de gente americana y mucha europea, que no use en los almuerzos la referida bebida. Y esto es, sin contar la multitud de vinos y aguardientes que se gastan con casi tanta abundancia como en Europa pues no hay calle en toda la Ciudad y hasta en los más retirados arrabales, donde no haya tres o cuatro tabernas de los referidos licores y asimismo de los vinos del Portal. Es necesaria toda la vigilancia de los Jueces para que dichas tabernas o vinaterías se cierren a las nueve de la noche, castigando seriamente con multa pecuniaria y cárcel a los que contraríen a tan prudente y discreta disposición. Pero aún con este celo y

cuidado, no se pueden remediar las muchas tepacherías que se venden ocultamente en varios jonucos, que sólo saben de ellos los mismos marchantes y, a más de los referidos, apenas hay fonda, figón o almuercería donde no se vendan de estos licores y pulques, compuestos de piña, guayaba, tuna y almendra. Se gastan de ellos ordinariamente, en figones y fondas, una suma considerable pues de noche por lo regular, se terminan los paseos en unas grandes cenas, teniendo para esto, en las fondas, piezas bastantemente decentes y aderezadas para este fin, sirviéndose en muchas de ellas, según la calidad de personas que concurren, las viandas con cubiertos de plata.

"Asimismo hay en la Ciudad muchísimas neverías (que éstas dependen del asentista de este género que está estancado por Su Majestad) en donde concurren infinita gente a tomar fresco en diversidad de helados, siendo tanta la concurrencia que de noche suele haber en tales tiendas o estanquillos, que está la calle llena de coches con damas que van a refrescarse ya que, por su decencia y carácter, no se atreven a incorporarse con las muchas gentes que en las galerías de estos estancos, regularmente concurren. Este asiento lo tiene rematado Su Majestad en 14 mil y 200 pesos cada año".

Finalmente, he aquí su descripción de la gula mexicana —vuelta filigrana y artesanía en los días de Difuntos y de Navidad:

"Y por no dejar de dar alguna noticia de gastos extraordinarios y superfluos que en muchos días del año, por inveterada costumbre se hacen en México, diré brevemente lo que acontece el día de Finados, primero y segundo de noviembre. En este día, según el más prudente cálculo, pasa de 5 mil pesos el gasto de azúcares que se convierten en alfeñique, de cuya materia forman de una corpulencia extraordinaria aves, peces, sirenas, corderos, flores, jarras, camas, féretros, mitras, madamas y caballeros, dorados y enlistonados, que cada figura suele tener de costo cuatro y seis pesos y hay fuentes imitando alguna de las de la Ciudad, formada de pasta de almendra y caramelo, que suben a más crecido precio. De este modo todos los portales, especialmente el de Mercaderes, se llenan en estos días de todos estos primores y curiosidades, que se regalan las señoras unas a otras la ofrenda, con el título de que no se las lleven los muertos, y, a más de esta especie de regalo, añaden diversidad de masas, conservas, aves, corderos y botellas de vino. Muchas llevan la ofrenda hecha de plata maciza, con las tumbas del propio metal y una figurilla de un muerto. Asimismo

juntan frutas regaladísimas que en este tiempo abundan como son chirimollas, guacamotes, granaditas de China, sandías y otras cosas, de manera que no se encuentra en la calle en estos días más que lacayos cargados de semejantes regalos. No hay esquina que en semejante día no se vean las mesas llenas de juguetería de alcorza que compra aún el más pobre para sus hijos.

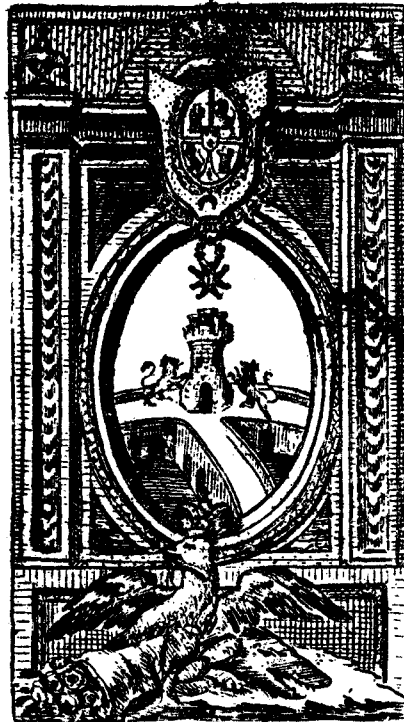
"Lo mismo sucede en los días de Pascua de Navidad con la diferencia que en esta fecha es centuplicado el gasto de los azúcares, pues a más de las tiendas de confitería que hay en esta Ciudad, que son muchas, en la circunferencia de la Plaza Mayor, se forman tiendas particularmente curiosas, muchas de ellas con especiales pinturas, candiles y cornucopias, colgadas al aire innumerables frutas cubiertas, de todas cuantas se dan en el país, así mismo los cajones hasta el bote de almendra cubierta, nevada y perlingue, turrón de Alicante, de almendra y nuez, avellana y nuez cubierta, pasta de dulce de todo género, nueces grandes y chicas, cocos de aceite, piñón en cáscara, cacahuete (que es una fruta particular de la América y tostado en horno es más delicioso que la almendra), tortas de higo pasado, plátano pasado así humilde como azucarado; perones, limas, naranjas de china, cocos de agua y otro crecido número de frutas secas, que cada tienda o puesto es un delicioso vergel.

"Esto es lo que está en la circunferencia de la Plaza; pero lo que se deposita en su centro es inexplicable, pues cada puesto es una Primavera, cada uno es (como suena en la realidad) un monte de diversas frutas que cubren a los que las venden. Pero en estos días lo que más resalta y sobresale son las tiendas de confiterías que apenas hay calle donde no haya una haciéndose competencia con otras, entapizadas de riquísimos damascos, adornadas de láminas con marcos de plata, pantallas de lo mismo y diversos candiles iluminados, colgados de la techumbre, infinidad de frutas cubiertas y de globos de más de cuatro arrobas de azúcar candi. Asimismo ponen nichos de cristales con curiosísimos nacimientos de marfil y algunos de cera, hechos de la mano del nunca bastante ponderado artífice D. José de Borja, natural de la Puebla de los Angeles cuyas obras han merecido elogios en toda la Italia y Roma, y algunas se han colocado en los Gabinetes de los Príncipes y de Ntro. Católico Monarca.

"A más de todo lo referido se encuentran en calles no sólo en hombros de lacayos y cargadores sino en mulas, las ollas de conservas, los cajoncillos de dulces cerrados, las codornices, pavos y gallinas, venados y cabritos, terneras acecinadas, de modo que en estos días

apenas se puede andar por las calles por el crecidísimo número de terneras y becerros vivos que llevan los indios de regalía a las casas particulares siendo la algazara de las calles, increíble, por el crecido número de muchachos que siguen a los becerros gritando y silbando, que la ciudad vierte en estos días su alegría y regocijo”.

(JUAN DE VIERA, *Crónica* — México, 1953.)



Don Artemio de Valle-Arizpe (1888-1961), saltillense, fue Cronista Oficial de la Ciudad de México desde 1942, a la muerte de su maestro don Luis González Obregón.

Con un estilo deliberadamente barroco y pintoresco, llenó docenas de libros con amenas narraciones virreinales, leyendas, sucesos y tradiciones: y dejó para la documentación histórica de la ciudad Antologías anotadas muy valiosas de los relatos de sus cronistas.



LAS TORTAS DE ARMANDO

“Pues bien, para mí —para mí y para muchos, para una infinidad—, ese callejón no era sino la tortería de Armando. ‘Las tortas del Espíritu Santo’, se les decía a las que con tanta habilidad y sabrosura confeccionaba Armando Martínez; después se les dijo, ya que tuvieron fama, solo ‘tortas de Armando’. En un zaguán viejo y achaparrado estaba instalada la tiendecilla; no ocupaba todo el zaguán, no, sino que éste, con un tabique de madera sin alisar, hallábase dividido a la mitad: una se destinaba al pequeño establecimiento, la otra era la entrada al antiguo casón, que se cerraba con una recia puerta con clavos cabezones. El caserón a que aludo, ya reconstruido, hoy ostenta el número 38.

“Era un placer grande el comer estas tortas magníficas, pero el gusto comenzaba desde ver a Armando prepararlas con habilidosa velocidad. Partía a lo largo un pan francés —telera, le decimos—, y a las dos partes le quitaba la miga; clavaba los dedos en el extremo de una de las tapas y con rapidez los movía, encogidos, a todo lo largo, y la miga se le iba subiendo sobre las dobladas falanges hasta que salía toda ella por la otra punta. Luego ejecutaba la misma operación en el segundo trozo; después, en la parte principal, extendía un lecho de fresca lechuga, picada menudamente; en seguida ponía rebanadas de lomo, o de queso de puerco, según lo pidiera el consumidor, o de jamón, o sardinas, o bien de milanesa o de pollo, y sólo con estas dos últimas especies hacía un menudo picadillo con un tranchete filosísimo con el que parecía que se iba a llevar los dedos de la mano, con la punta de los cuales iba empujando a toda prisa bajo el filo los trozos de carne, en tanto que con la otra movía el cuchillo para desmenuzarla, con una velocidad increíble.

“Con ese mismo cuchillo le sacaba tajadas a un aguacate, todas ellas del mismo grueso. Para esto se ponía la fruta en el hueco de la mano y con decisión le metía el cuchillo por una punta y al llegar al lado contrario lo inclinaba, con lo que el untuoso pedazo quedábase detenido en la ancha hoja, y luego hacía el movimiento contrario so-

bre el pan y las iba tendiendo sobre él con una inigualada maestría, hasta no cubrir las porciones de pollo, milanesa o lo que fuere, y en seguida las tapaba con rajas de queso fresco de vaca, en el que andaba el tal cuchillo con un movimiento increíble de tan acelerado, que casi se perdía de vista. Esparcía pedacillos o bien de longaniza, o bien de oloroso chorizo, y entre ellos distribuía otros trocitos de chile chipotle; mojaba la tapa en el picante caldo en el cual se habían encurtido esos chiles y con un solo embarrón la dejaba bien untada con frijoles refritos y la ponía encima de aquel enciclopédico y estupendo promontorio, al que antes le esparció un menudo espolvoreo de sal; como final del manipuleo le daba un apretón para amalgamar sus variados componentes, y con una larga sonrisa ofrecía la torta al cliente, quien empezaba por comer todo lo que rebasó de sus bordes al ser comprimida por aquella mano suficiente.

"También preparaba tostadas, que aderezaba igualmente con singular prontitud y esmero y que eran de precio inferior a las tortas magníficas. Estaba con Armando tras del minúsculo mostrador una viejecilla alta ella, enlutada y silenciosa, que ocupábase solamente en servir la riquísima chicha, y cuando no andaba en esta tarea insignificante, tenía las manos cruzadas sobre el vientre, viendo como en perpetuo arrobo la calle. 'Juanita, una chicha', decía Armando de tiempo en tiempo, con voz tiplisonante, y en el acto la callada mujer servía el líquido amarillento y frío en un alto vaso de vidrio, y después de esta operación tornaba a poner sus miradas vagas en la calle.

"Cuando Armando estaba entregado a su tarea con gracia y experta destreza, nadie osaba proferir ni una sola palabra, o, si acaso se hablaba, era en voz baja, sin quitar los ojos ávidos de los acelerados y magistrales movimientos del cuchillo. Apenas se concluía la elaboración complicada de una torta, cuando ya andaba preparando otra con ligereza, y después otra y otra más, y todas ellas con esmero y prontitud indecibles. En la puerta se aglomeraba saboreándose, el gentío, y sólo se escuchaba en aquel amplio silencio, como esotérico, la voz que decía: Armando, una de lomo; Armando, una de jamón; Armando, tres de pollo, para llevar; Armando, dos tostadas; y así el pedir y el complacer era interminable."

(VALLE-ARIZPE: *Calle Vieja y Calle Nueva*, México, 1949.)

LAS CANTINAS

Como existían en esta calle lugares excelentes para comer bien, también los había superiores para el buen beber. Sitios elegantes y cómodos, tanto para las personas ricas como para la bohemia limpia que gustaba de mojar la palabra con el vino caro, lugares de poco más o menos para los que no tenían mucho dinero con que darle placer a su vicio o a su gusto. Las cantinas o bares a la manera americana, sobria y pulcra, no proceden en México sino de la era en que gobernaba el general don Porfirio Díaz. Antes de esos años pacíficos no eran conocidos tales establecimientos para la bebida.

Lo que existía antes de esos años eran las clásicas vinaterías procedentes de las del viejo tiempo de la Colonia. Mesillas corrientes de pinotea llenas de pringue y con quemaduras abundantes ocasionadas por los cigarros olvidados en su borde; taburetes de duro asiento y también de palo blanco sin pintar; humoso quinqué colgado en el centro del cuarto con una gran pantalla de hojalata cuyo brillo opacaron los múltiples punteos de las moscas; velas de sebo en chorreados candeleros de barro o bien de hojalata; vasos toscos de vidrio texcocano; copas desiguales, despostilladas las más de ellas; botellones grasosos, nada diáfanos, la mugre y el uso les quitó todo brillo; piso sucio, barrido solamente una vez al día, y, por lo mismo, regado de colillasapestosas, de papeles despedazados, gargajeado aquí y allá; sólo estiércol faltaba para que fuese completa la inmundicia; en las telarañosas paredes, viejas litografías ya decoloradas, y en todas partes las exhalaciones fétidas de la letrina. El que atendía la casa o era un grosero y rudo español, gachupín de corrupta alpargata y pechera guadamecilada de pura mugre, o un mexicano chamagoso, de insurrecta cabellera que se apaciguaba de vez en cuando con las uñas que le servían de peine.

Todo esto, hediondo y asqueroso, fue a parar a los barrios y a poco también de allí lo desplazó la moderna innovación yanqui. En las calles céntricas estaban los limpiísimos "salones" con el cantinero bien

afeitado, bien peinado o con feces rojos como el Peter Gay, su vestido era blanco y por dondequiera derramaba sonrisas y amabilidades sin fin. Altos los mostradores, con una imprescindible barra de metal pulido a su pie, las mesillas de cubierta de mármol, las sillas de bejuco, de las llamadas austriacas, los camareros que atendían a la clientela con largos mandiles blancos, albeantes de limpieza. Todo estaba lleno de aseo y de esmero.

Entonces comenzaron a saborearse las bebidas compuestas con suma habilidad en las que mezclaban sabores distintos para sacar uno sobresaliente que era exquisito. En un dos por tres quedaba el que bebía ese menjurge anegado en sus crueles ondas y con el entendimiento entre nieblas. Entonces se conocieron los cock-tailes, los high-balls, los draks, los olorosos mint-jules.

Como complemento y para incitar la gana de beber, estaba en una mesa aparte el free-lunch, abundante, succulento y caliente, que alborotaba con violencia el apetito. Había de todo. Reluciente pavo al horno, entre rodajas de limón y de cebolla que trascendía fragante; aceitoso bacalao a la manera vizcaína, entre su salsa espesa en la que resaltaba el verde oscuro de las aceitunas y ponían su preciosa nota de color las gruesas rebanadas de los rojos pimientos morrones; rubias milanesas muy bien rebozadas entre frescas hojas de lechuga; carne de puerco en chile verde picoso; la masa guinda de los frijoles refritos; barbacoa que se deshacía de puro tierna y vaporizaba caliente; caldosas rajadas con queso fresco; abundante pan rebanado y altos rimeros de pequeñas y delgadas tortillas con un hornillo cercano para calentarlas.

Con cualquier cosa que se gastara en bebida, un vaso de cerveza, una copa de tequila corriente, podía el parroquiano servirse de todo lo que le viniese en antojo y en la cantidad que apeteciera hasta no quedar ahíto sin que nadie le dijera basta, pues todo era de balde. Allí se banquetaba cualquiera espléndidamente con la más insignificante consumisión que hiciera. Se suspendían los sentidos arrobados con el deleite de comer. Se regalaban a costa ajena, "que es gran cosa comer de mogollón, y raspar a lo morlaco", se dice en el *Estebanillo González*.

En aquellas mesas ya no andaba la resobada y mugrosa baraja, con disimuladas marcas con las cuales hacían sus trampas los fulleros que se echaban al cuerpo copa tras copa de anisete o bravo catalán; se reemplazaron los naipes por las fichas de dominó y por los dados que agitaban los jugadores en los cubiletes de cuero del que con un volteo de mano los hacían saltar ligeros sobre el mostrador o en la sonora

cubierta de la mesa. La luz eléctrica inundaba estos lugares en que se iba a deleitar con una copa de buen vino y entretenida plática de gente decidora y chistosa, o si venía a mano, agarrar una buena zorra por las orejas y hasta un lobo por la cola.

En la esquina que hacía el Portal de Mercaderes con el sombrío de Agustinos estuvo el famoso Salón Peter Gay, y cuando derribaron esta portalada para edificar la tosca fealdad del Centro Mercantil, se cambió al lado contrario, a la esquina de la calle de los Plateros con el mismo Portal de Mercaderes. Su nombre fue muy conocido. La fama de sus bebidas le acrecentó el crédito. Peter Gay, republicano exaltado y pacífico francmasón, colgó en uno de los muros de su concurrida cantina el honroso nombramiento de soldado que le expidió Garibaldi, del que también había un rojo retrato en otra de las paredes. La especialidad de la casa era los vinos de Italia, encarnadinos y maredores.

El listo Peter Gay traspasó el floreciente negocio a su ayudante Julio Adriati y éste sacó entonces de su fértil inventiva, un fuerte be-bistrajo compuesto con variados vinos y múltiples ingredientes, al que llamó "aperitivo Peter Gay" para honrar con él a su antiguo amo a quien debía muchos y especiales favores. Adriati vendió más tarde su acreditado establecimiento a donde se iban a desacreditar muchos, al renombrado Moro, español muy adusto y callado, siempre con sobrecejo, de barba corrida y pelo crespo y rizo. Tenía el aspecto de un moro, creo que era granadino, y algo de sangre le corría por las venas de esa raza rijosa y artista. Al menos tenía esa facha y de eso le venía el adecuado apodo. Ese nombre también, El Moro, le puso a su cantina.

Al terminar la calle del Espíritu Santo y frontero al hotel de la Gran Sociedad, se hallaba instalado el Salón Wondracheck. El poseedor de este apellido no sé yo si era húngaro o austríaco; vino entre el ejército invasor, le gustó el país y aquí se quedó. El precioso fondo de su bodega bien abastada, lo constituían los vinos insuperables de Francia, de Austria y de Hungría que tuvo almacenados en la suya el emperador Maximiliano y al caer de su trono en brazos de la muerte, los sacó a remate el gobierno republicano presidido por el austero y porfiado don Benito Juárez.

Don Carlos Sánchez Navarro, gran señor fronterizo, adinerado y ostentoso, gobernador de la Casa Imperial, llevaba minuciosa cuenta y razón en libros especiales de las preciadísimas botellas que salían de esa eminente bodega con destino a la mesa de Su Majestad. Para sacar una eran necesarios una infinidad de trámites complicados, casi tantos como para conceder la Orden de Guadalupe. Fue cosa curiosa y bien

extraña que se pusieran en subasta pública esos vinos y licores finísimos y que no se los robara todos enteros algún exaltado republicano o un fervoroso imperialista, ya que unos y otros armaron la gran rebatiña en el Palacio al terminar el "llamado Imperio".

Se explicaban bien los infinitos robos. Los liberales se llevaban las cosas dizque para destruirlas en sus respectivas casas con toda comodidad e inmenso encono por haber pertenecido al abominado Imperio, o bien, si no las despedazaban, tener al menos presente el oprobioso gobierno que habían ayudado a derribar; los partidarios del Emperador hacían únicamente esas sustracciones con el noble fin de poseer un grato recuerdo del régimen al que sirvieron muy adictos, para cuando prestaran sus importantes servicios a la República.

Unos y otros sacaron de Palacio y del Castillo de Chapultepec porción de preciosos objetos y si no se quedaban con ellos, que era lo más común, los vendían por ahí a muy buen precio. Dice don Manuel Payno al hablar de estos grandísimos hurtos, que las numerosas "alhajas que había en el Palacio, destinadas expresamente para hacer regalos, se ignora lo que con ellas sucedió". Tal vez lo ignoraría Payno o más bien no lo quiso decir, pero era un secreto a voces cuál fue su paradero. A posadas y restaurantes fueron a dar numerosos objetos, candelabros, trastos de cocina, piezas de las vajillas de porcelana y cristal adornadas con el escudo de Maximiliano, y hasta en míseros fonduchos suburbanos se veían las pobres mesillas de pino cubiertas con soberbios manteles de grueso lino o de brillante alemanisco que ostentaban el águila imperial con el mote Equidad en la Justicia. Y ni se diga lo que en casas particulares andaba de cortinajes, de muebles, de lencería, de estatuillas, de candelabros, de floreros, de tapices, de maravillosos jarrones chinos, y de mil y mil cosas más. Todos fueron al Palacio Imperial a hacer su agosto, a pescar en río revuelto. Desvalijaron la casa.

Cuando en el Salón Wondracheck se agotó la famosa existencia de los vinos imperiales, bajó mucho la clientela que iba a ese lugar sólo al husmo de los ricos caldos, y entonces lo tomó en traspaso un tal Estanislao Knoté, a quien todo el mundo llamaba Tanis con afectuosa familiaridad. Un escritor que bien conoció a este sujeto, el alacrano e insufrible borrachín don Ciro B. Ceballos, lo describe de esta manera:

"Gordísimo, muy gordo, era probablemente el gordo más gordo de todos los gordos vivientes en la metrópoli. Barrigudo, mofletudo, papudo. Sus brazos parecían los músculos de una calipigia rubeniana. Sus piernas semejabán los traseros cuartos de una gigantesca marrana

yorkina exclusivamente cebada para satisfacer la bulimia de un centenar de comensales en alguno de aquellos banquetes de estupendos tragones durante el renacimiento italiano, cuando para conducir un pastel por la calle se necesitaba usar de un carromato chirrión.

"Pequeño de cabeza con relatividad a su teratológica configuración hasta parecer microcéfalo, estrecho el cráneo en la parte del frontal, los ojillos negros hundidos entre la carne fofa de los pómulos, brillaban con expresión cerduna. Corto el bigote y salivosa la boca. Tenía las piernas juntas en la parte de arriba y abiertas en ángulo agudo desde las rodillas para abajo, particularidad frecuente entre los adiposos. La parte trasera de su cuerpo podía creerse el mundo partido en dos. Sus puños parecían dos trozos de jamón cocido y sus dedos extremos chorizones. En cuanto a sus pies, eran tan grandes como los de un plantígrado del tiempo de los iguanodontes. Los cochineros de Chicago, de Kansas, o de York lo habrían divinizado, convirtiéndolo en el semidiós de la manteca.

"En una ilustración que apareció en la Revista Moderna nuestro admirado Julio Ruelas lo representó encarnado en Sir John Falstaff, mas el convenenciero compadre Shakesperiano era menos gordo y egoísta que nuestro cantinero..."



En el restaurante Sylvain también había cantina magnífica con vinos, principalmente de los añejos, procedentes de los más afamados viduños franceses. En ella eran asiduos los ricos elegantes, vacuos y juerguistas, de los tiempos porfirianos y los "lagartijos", como se les decía entonces a lo que ahora llamamos "fifi", mexicanismo que significa gomoso, pisaverde, lechuguino o currutaco, persona sumamente afectada en el uso riguroso de las modas reinantes, y además, muy

presumida, que no conoce más ocupación que la de acicalarse, perfumarse y andar vagando el día entero en busca de galanteos.

En las cuatro esquinas formadas por lo que es hoy calle de Bolívar con la Avenida del 16 de Septiembre, había en cada una de ellas un bar que poseía su ambiente peculiar y su clientela exclusiva. En la casa número 7 del Coliseo estaba el de la Nueva Reforma, de techo muy bajo, y cuyo nombre demuestra que antes hubo otro bebedero llamado sólo La Reforma, y, tal vez, al modificar su instalación, o, acaso por otro propietario que tuvo, se le antepuso eso de la Nueva a su nombre primitivo para que se supiese que ya era muy otra. Su nombre original venía con fama de muchos años atrás. Hoy ha vuelto a ostentar su nombre viejo.

Puerta contigua, pero por el lado del 16 de Septiembre, quedaba una tequilería, llena siempre de holgazanes y perdularios, lugar escogido por los anticuarios para sus diarias tertulias. Se atizaban buenos fajos del rabioso licor que los hacía estremecer y moviales la cara en mil gestos, y se referían mutuamente sus negocios: las cosas realmente viejas que vendieron y los gatos por liebres que daban no sólo a los zonzos y motolitos, sino aun a los que presumían de avisados y conocedores. A todos por parejo les paraban gentilmente una trampa. Eran hábiles esos hombres para falsificar en antiguo lo nuevo, le ponían polillas, picaduras, mugre, moho, telarañas, y lo dejaban como con cien o más años de edad. Les daban a mano la antigüedad que no tuvieron. Con esto sacábanle alto precio al engaño. Vendían imaginaciones por verdades.

Frente por frente de La Reforma por el Coliseo, existía La Noche Buena, en la esquina del ahora Banco de Londres y México; sus constantes eran los toreros o los cómicos del Teatro Principal que armaban unos y otros entre sí perpetua bullanga con sus pláticas y discusiones constantes sobre cosas para ellos importantísimas y trascendentales, de sus respectivas profesiones. No podía pasar una mujer por ahí porque la llenaban de piropos de todos estilos y colores que cuando eran muy subidos a ella le salían al rostro.

A la parte opuesta, esquina suroeste de la Avenida del 16 de Septiembre y Colegio de Niñas, abría sus historiadas puertas La Alhambra, que estaba anexa a una tienda de ultramarinos o abarrotes como aquí les decimos a esos géneros. Su propietario, Vicente Mijares, era un español tarraconense, grandote, gordinflón y colorado. Gente de todas clases sociales iba a ese lugar, pues se despachaba en él no sólo de lo caro como en otras partes, sino de lo corriente y, por lo mismo, baratón, y así el dueño recogía a diario abundante mosca.

Para atraer más clientela modificó el bueno de Vicente Mijares su visitada cantina y en consonancia con su nombre la decoró al estilo morisco con alfarjes, muchas yeserías y alicatados de vivos colores. Con tantos colorines y malas imitaciones resultaba aquello de un gusto muy chabacano, pero llevaba gente boba que se creía en un maravilloso patio del Alcázar de Sevilla o en un salón de la Alhambra o del Generalife, y hasta había una fuentejilla que halagaba el oído con el leve son de su chorrillo continuo.

En el otro esquinazo, bajos del Colegio de Niñas, se hallaba la otra cantina. Salón Monte Carlo se leía en su muestra de grandes letras blancas. Era heterogénea su concurrencia porque se vendían copas de todas calidades y precios con las que pronto se trabucaba el juicio por la borrachez que se adquiría con esas infernales bebeturas.

En el testero, lugar bien visible, estaban los cinco renglones siguientes, con muy claras letras negras, todas mayúsculas, para que mejor destacaran:

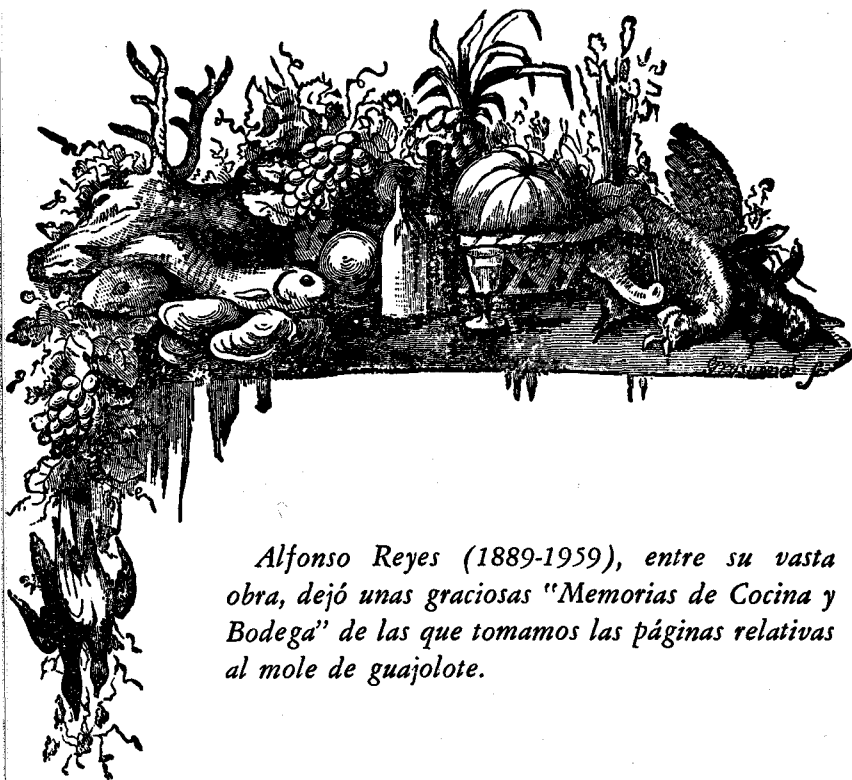
VAYAN PASANDO
 VAYAN PIDIENDO
 VAYAN BEBIENDO
 VAYAN PAGANDO
 VAYAN SALIENDO

Lado contrario, esta importante advertencia: Hoy no se fía, mañana sí, que cumpliase con rigurosa exactitud.

En el 16 de Septiembre esquina con San Juan de Letrán Los Tranvías, que fue cantina que lindaba más con lo plebeyo que con lo distinguido; y del mismo jaez vulgar era la que tenía frontera, esquina de la 1ª de la Independencia con San Juan de Letrán, llena siempre de bullicio urbano.



(Valle-Arizpe, *Calle Vieja*
 y *Calle Nueva*. México,
 1949)



Alfonso Reyes (1889-1959), entre su vasta obra, dejó unas graciosas "Memorias de Cocina y Bodega" de las que tomamos las páginas relativas al mole de guajolote.

EL MOLE DE GUAJOLOTE

Pero el sentido suntuario y colorista del mexicano tenía que dar con ese lujoso plato bizantino, digno de los lienzos del Veronés o mejor, los frescos de Rivera; este plato gigantesco por la intención, enorme por la trascendencia digestiva, que es abultado hasta por el nombre: "mole de guajolote", grandes palabras que sugieren fieros banquetes.

El mole de guajolote es la pieza de resistencia en nuestra cocina, la piedra de toque del guisar y el comer, y negarse al mole casi puede considerarse como una traición a la patria. ¡Solemne túmulo del pavo, envuelto en su salsa roja-oscura, y ostentando en la bandeja blanca y azul de fábrica poblana por aquellos brazos redondos, color de cacao, de una inmensa Ceres indígena, sobre un festín silvestre de guerrilleros que lucen sombrero faldón y cinturones de balas! De menos se han hecho los mitos. El mole de guajolote se ha de comer con regocijo espumoso, y unos buenos tragos de vivo sol hacen falta para disolverlo. El hombre que ha comulgado con el guajolote —totem sagrado de las tribus— es más valiente en el amor y en la guerra, y está dispuesto a bien morir como mandan todas las religiones y todas las filosofías. El gayo pringajo del mole sobre la blusa blanca tiene ya un pregusto de sangre, y los falsos y pantagruélicos bigotes del que ha apurado, a grandes bocados, la tortilla empapada en la salsa ilustre, le rasgan la boca en una como risa ritual, máscara de grande farsa feroz.

Y he aquí que hemos trepado del diminutivo al aumentativo por la escala de una misma sensibilidad, porque es una misma la fuerza que hace vibrar los átomos y los mundos. Y esta audacia ciclópea que es el mole de guajolote —resumen de una civilización musculosa como las de Egipto y Babilonia— surge de una manipulación delicada, minuciosa, chiquita. Manos monjiles aderezan esta fiesta casi pagana. "Entre los pucheros anda el Señor" —dice Santa Teresa; y las monjitas preparan el mole con la misma unción que dan a sus rezos.

Por curiosidad, y aunque no sea el mole clásico, quiero trasladar aquí esta fórmula tomada de las recetas prácticas para la señora de la casa, sobre cocina, repostería, pastelería, nevería, etc., recopiladas por algunas socias de la conferencia de la Santísima Trinidad para sostenimiento de su hospital, piadoso libro publicado hará casi un siglo en Guadalajara de México. Atención a los primores del diminutivo, el expreso y el tácito:

GUAJOLOTE EN MOLE POBLANO

A un guajolote, cuarenta chiles pasillas tostados y remojados, cuatro piezas de pan y unas tortillas tostadas en manteca, dos cuarterones de chocolate, una poca de semilla de chile tostada; de todas especias, poquitas; y ajonjolí, también tostado; todo esto bien molido se deslíe en agua y se fríe en manteca; se acaba de sazonar con un polvo de canela, tantito vinagre y un terroncito de azúcar. Estando sazonado, se le agrega el guajolote, hecho cuartos.

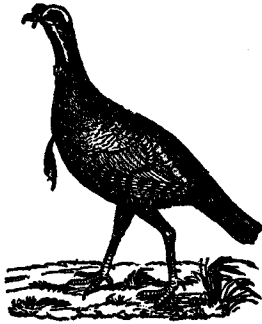
Para llegar al mole de reglamento, ya se ve, nos está faltando la almendra; y ya el chocolate es aditamento de lujo. Pero aquí la iniciativa y el temperamento personal tienen su parte, que es la función del libre albedrío dentro de las normas del destino. Hay recetas que traen nuez moscada, pepitas de calabaza, chile ancho, clavo, un diente de ajo, cebolla desflemada, perejil molido, comino, pimienta, cacahuates, rebanadas de naranja agria, laurel, tomillo, y hasta ciruelas y perones, y algún cuartillo de Jerez (las cocineras mexicanas dicen siempre: "Vino-Jerez"); porque el pavo se ha de servir entre un resplandor cambiante de aromas y sabores, como otra nueva cola tornasolada a cambio de la que ha perdido en el trance.

Pero quien quiera la descripción más cabal, "sensible" y graciosa del mole de guajolote, lea la página del colonialista don Artemio de Valle-Arizpe, hombre de aguda pluma y de fino paladar, quien nos hace asistir a la génesis del portentoso, preparado por Sor Andrea en el Convento de Santa Rosa, Puebla de los Angeles.

La cocina inspira al pintor. Recordemos los bodegones flamencos, con sus tajadas de carne y las "mal formadas verrugas" de las toronjas, que decía Lope —hijas, aquéllas, de los pinceles de Snyders. ¡Pronto Diego, que la india ha vuelto ya del mercado, y derrama sobre la mesa la abigarrada cosecha del "recaudo", en yerbas y en verduras, y todo el paraíso recobrado de las cosas frutales! El guajolote, pardo, blanco y rojo, yace como una monarquía derrumbada. Empieza la ta-

rea, y adelantan en formación de ataques los tarros de especias... ¡Ay, si las especias cantaran, qué cosas cantarían! ¡Mal año, entonces, para don Luis de Córdoba, abuelo natural del churrigüesco mexicano!

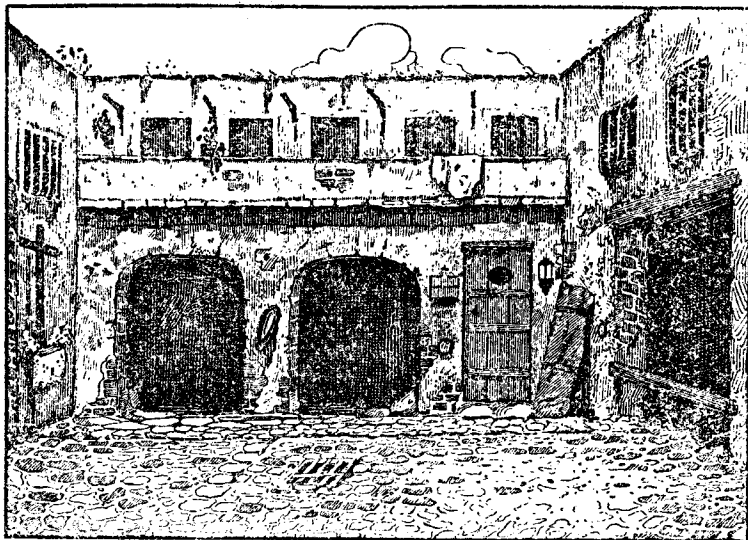
(ALFONSO REYES: *Memoria de Cocina y Bodega*,
México, 1953.)





*Cocina Mexicana. Antonio Serrano. 1850 (?). Museo Nacional de Historia.
Castillo de Chapultepec, México.*

Don Luis González Obregón (1865-1938) recibió de su maestro Ignacio M. Altamirano inspiración para consagrarse a la Historia. Fue Cronista de la Ciudad de México y su más diligente y amoroso historiador.



LOS MESONES

En aquellos primeros años en que la ciudad renacía; en que los conquistadores, sacudiendo el polvo del combate, envainaban la espada del guerrero para empuñar los instrumentos de labranza, y en que abandonando su carácter aventurero, se tornaban en fundadores de la capital de la colonia, México tenía reducido número de habitantes; pero las casas eran amplias, cómodas y estaban provistas de grandes piezas y anchos patios.

Así, pues, cualquiera de los primitivos pobladores, podía alojar con toda holgura, a su familia, a su servidumbre y a sus esclavos, lo mismo que a los forasteros que de tarde en tarde llegaban a la ciudad, en pos de nuevas conquistas, en busca de parientes que ha mucho no veían o simplemente con el objeto de avecindarse en la nueva puebla.

No hubo necesidad de edificar en esos primeros años, ni casas de vecindad, ni casas de huéspedes.

Pero pronto aquel estado de cosas cambió con rapidez.

La capital comenzaba a poblarse más y más cada día; las peticiones de los solares llovían en las juntas de Cabildo; las casas se levantaban por todas partes; el comercio empezaba a establecerse; los templos cristianos a edificarse, y como consecuencia inmediata crecía la inmigración.

A pesar de que pocas embarcaciones llegaban a Veracruz, y de que no había un camino propiamente dicho, los viajeros no escaseaban, se inscribían como vecinos en la ciudad, y ésta aumentaba el número de sus habitantes.

Un hecho insignificante a primera vista, pero que marca un progreso, nos demuestra lo que acabamos de asentar; hecho que consta en las primeras actas de Cabildo.

En el celebrado el día 1° de diciembre de 1525, y al que asistieron Diego de Ordaz, Alcalde Mayor; Leonel de Cervantes, Alcalde Ordinario; Antonio Carvajal, Gonzalo Mejía y Juan de la Torre, regidores; y ante el escribano público Pedro del Castillo, se presentó Pedro

Hernández Paniagua solicitando licencia para establecer un mesón, y "los dichos señores dijeron que le hacían e hicieron merced de le dar licencia que pueda hacer un mesón en sus casas adonde pueda acoger a los que a él vinieren e les vender pan e vino e carne e todas las otras cosas necesarias con que guarde y cumpla el arancel que les será dado acerca de los precios que ha de llevar de las dichas cosas que vendiere".

Fue éste, pues, el primer mesón que hubo en la ciudad de México; su establecimiento prueba, lo repetimos, que los viajeros aumentaban y que la fundación obedecía a una necesidad.

¿En qué lugar, en qué sitio fue establecido? Lo ignoramos, porque no hemos podido saber en dónde estuvieron las casas del citado Pedro Hernández Paniagua; pero sí es muy posible que se hallasen dentro del circuito de la traza, y en este caso deben haber estado en la calle de Balvanera o en la de Mesones, pues los que en estas vías subsisten aún, sabemos que son muy antiguos. No afirmamos, es una conjetura que sometemos a la investigación de los curiosos y de los inteligentes.

Que el mencionado mesón se estableció en el interior de la ciudad, está demostrado por la noticia que consta en la misma acta de Cabildo, de que a petición de Hernández se le concedió licencia "de hacer el mesón en sus casas", y "sus casas", como español que era, no podían estar fuera de la traza. Además, en la nota correspondiente a este suceso, se lee: "Pedro Hernández Paniagua fue el primero que hizo mesón en México", y estas últimas palabras sólo pueden circunscribirse a la ciudad, porque en el país ya había otros, como el de San Juan en la Villarica, que se cita en el mismo documento, con motivo de la solicitud que hizo Francisco de Aguilar para que se le concediese establecer una Venta.

En Cabildo de 9 de enero de 1526, se expidió el arancel prometido en el acta de 1° de diciembre, que por curioso, y no haberlo citado D. Lucas Alamán ni D. Manuel Orozco y Berra, copiamos aquí.

"Este dicho día —dice— los dichos Señores dixeron que por quanto los días pasados se dio licencia a Pedro Hernández Paniagua para que pudiese tener mesón para que coxiese a los forasteros e les diece de comer a ellos e a las personas que allí se llegasen a posar e no le fué dada la horden e manera que había de tener con los dichos guéspedes que mandavan e mandaron que el dicho Pedro Hernández o otro cualquier mesonero de esta Cibdad lleve por cada tabla a cada persona que diere de comer o cenar dándole asado e cocido e pan e agua un tomín de oro.

"Yten que si diere vino que gane la tercia parte de como valiese por arrobas en la Cibdad.

"Yten que lleve por cada persona que durmiere en su casa dándole cama de su xergón e ropa limpia de la tierra un real.

"Yten que lleve por almud de mays medio real.

"Yten que si vendiere azeite e vinagre o quezo por menudo que gane la tercia parte de como valiere en la Cibdad al dicho tiempo por arroba.

"Todo lo qual mandaron que guarde e cumpla el dicho mesonero o otros cualquiera que tuvieren mesón en esta dicha Cibdad so pena que por la primera ves lo paguem con el quatro tanto lo que asy llevaren en demasiado e por la segunda las setenas e por la tercera le sean dados cient azotes públicamente. E mandaron que tengan este aranzel en parte donde se pueda ver e ler para que cada uno sepa lo que ha de dar so pena de veinte pesos de oro la mitad para las obras públicas e la otra mitad para el Juez e denunciante. (Una rúbrica)".

Los mesones o ventas en los caminos parece que ya se habían establecido desde antes, pues en Cabildo de 26 de julio de 1525, se dio el arancel respectivo que prevenía lo siguiente: "que no puedan llevar ni lleven por cada celemín de mahíz más de un real e medio de oro.

"Yten que lleven por una fanega de mahíz un peso de oro e medio de media fanega e que sean obligados de no dar medido por medida de media fanega a las personas que se lo pidieran e colmadas las medidas.

"Yten que lleven por una gallina de la tierra buena que no sea polla quatro reales de oro.

"Yten que lleven por un conejo bueno dos reales de oro.

"Yten que lleven por una arrelde de carne de puerco e venado fresco e salado quatro reales de oro.

"Yten que lleven por una libra de pan de la tierra medio real.

"Yten que den a los caminantes para sus personas leña e fuego e agua e sal syn le llevar para ello cosa alguna e que tenga sus pesas e medidas e non den cosas syn medilla o syn pesalla so pena de cient pesos de oro al que lo contrario hiziere el tercio para el que lo acusare e el tercio para el juez que lo sentenciare e el tercio para la cámara e fisco de sus magestades so la qual dicha pena dijeron que les mandavan e mandaron que en todo el mes de Agosto primero que viene saquen los alanzeles e los tengan puestos en lugar donde todos los vean e lo puedan leer e mandaron que se pregone. E luego este dicho día se pregonó públicamente por boz de Juan Ervas testigos

Francisco de Alva e Blasco Hernández alguazil e Juan del Castillo escribano e otros muchos”.

He aquí ahora los permisos que se concedieron durante tres años, para establecer ventas en diversos lugares de Nueva España:

En la misma fecha (26 de julio de 1525) a Juan de la Torre para hacer una venta en despoblado en el camino de Michoacán entre Tajimaroa e Ixtlahuaca, concediéndosele además una caballería de tierra para maizales y cría de puercos, con tal de que obedeciese el arancel.

En 10 de octubre del citado año, a Francisco Aguilar, para que edificase en despoblado una casa para los caminantes que van y vienen de Medellín y Villarrica, con la obligación de “adobar cierto camino e pasos malos, e puentes que ay desde el dicho sytio hasta Xalapa”.

Cerca de esta ciudad, un soldado llamado Lencero, fundó la venta de su nombre que aún subsiste. La noticia es de Alamán. Acerca de esto dice Bernal Díaz del Castillo: “E pasó otro soldado, que se decía por sobre nombre Lendero, cuya fué la venta que agora se dice de Lencero, que está entre la Vera-Cruz e la Puebla, que fué buen soldado, y se metió frayle Mercenario”.

En 1º de diciembre de 1525, a Juan Cáceres se le dieron dos caballerías de tierra, cerca de su venta, pero se ignora dónde estuvo.

El viernes 14 de septiembre de 1526, Juan de Paredes, a nombre de Rodrigo Rengel, solicitó permiso para abrir un mesón en el pueblo de Cholula, alegando que era lugar muy transitado para ir a Medellín y a Oaxaca, y que como era punto en que hacían jornada los españoles, los indios recibían mucho trabajo para darles de comer, y con este motivo eran muy maltratados.

En viernes 12 de octubre de 1526, Juan de la Torre volvió a solicitar permiso para fundar una venta en Tajimaroa y un mesón en Cuernavaca.

Tales fueron las primeras ventas establecidas en nuestros caminos. Entre ellas debemos mencionar, por último, una muy antigua, la de Perote, fundada por un tal Pedro o Pero Ansuers, a quien por su gran estatura llamaban Perote los arrieros. Ignoramos la fecha de su establecimiento, y sólo sabemos, por el acta de Cabildo de 15 de julio de 1527, que un Martín López, carpintero, la arrendó por ciento veinte pesos anuales, y habiendo hecho a su costa la casa, que según decía era “muy suntuosa” se le prorrogó el plazo del arrendamiento. Ventas o mesones quedaban todavía algunos en los caminos, en los pueblos de los Estados y en la misma ciudad de México; pero comenzaron a ser olvidados desde que los ferrocarriles por una parte, y las casas de

huéspedes y hoteles por otra, se establecieron en nuestra República.

Los viejos mesones fueron el lugar de descanso de nuestros abuelos en sus penosos viajes; allí encontraron siempre techo protector, aunque muchas veces dura cama y mala cena; en esos mesones hacían posta los hoy legendarios arrieros con sus recuas, los dueños de carros, de bombés y de guayines, los que conducían las tradicionales conductas de Manila y del interior del país, y los que llevaban las platas de S. M. el Rey.

Ahora están olvidados; nadie que se tiene en algo los habita; los pobres y las bestias son los únicos que buscan su abrigo. Parecen antiguas casas solariegas abandonadas por sus nobles señores; pronto tal vez desaparecerán ante los grandes hoteles; pero ya quedan inmortalizados por Cervantes en el Quijote y por "El Pensador" en el Periquillo.

(LUIS GONZÁLEZ OBREGÓN, *México Viejo*, México, 1945)



LOS CAFES



Y lo más abundante entonces, pues los había lo mismo en los portales, que en las calles más inmediatas a la Plaza o en los barrios más apartados, eran los cafés; centros de reunión de escritores, de militares, de clérigos, y en general de gente ociosa, que iba a ellos, para beber el negro líquido, tomar dulces o natillas, los más pacíficos; jugar a la malilla o al tresillo, los menos viciosos; y los políticos, a componer el mundo, leyendo y comentando diarios y gacetas, en voz alta, a veces en tono destemplado, cuando los criollos imprudentes defendían ideas nuevas, ideas de independencia que ya no se ocultaban; o cuando exaltados chaquetas o realistas, hacían panegíricos hiperbólicos del Rey Fernando, "el amado, el deseado, el católico, el cautivo", porque los buenos españoles habían forjado un semidios del ídolo más monstruoso, falso y repugnante.

Pero lo que en los cafés hacía subir las voces hasta el grito, era el disputar sobre Napoleón; porque Napoleón y su hermano José, el Rey intruso, constituían el tema de toda plática y atraían la atención pública en México. No había poeta ramplón, que no les disparase un soneto injurioso o un epigrama sucio; no había predicador que en los púlpitos no los presentara como entes diabólicos vomitados por el infierno, y como modelos de impiedad satánica; no había periodista o gacetero que no los llamase "cruels, tiranos, ambiciosos", y no había edicto inquisitorial, ni pastoral de Obispo o Arzobispo, que no fulminase en contra suya tremendos anatemas, como enemigos del trono, del altar y de todas las potestades de la iglesia.

Es raro no encontrar alusiones a los odiados Bonapartes, cuando se leen los libros, los folletos, los versos, los discursos eclesiásticos de la época. Es en unos verdadero odio; es en los más un odio retórico, fingido, imitativo; un odio nacido a veces, es cierto, del más sincero patriotismo al considerar inválida la madre patria; del más puro sentimiento, al considerar ultrajadas las creencias religiosas; del temor más fundado al pensar que se iba perdiendo el dominio español en las Américas barrenado por los agentes secretos o por las proclamas napoleónicas que invitaban a los colonos para que fuesen libres.

Y esos odios nacidos del miedo y lejos de los odiados personajes, eran infantiles e inocentes, porque no causaban daño a éstos, ni en los cafés pasaban de disputas más o menos acaloradas. Esos odios no apagados y sí avivados por las autoridades imprudentes o por los peninsulares orgullosos, acrecentaron, sin embargo, otro odio más temible, un odio real, que en 1810 iba a hacer explosión devastadora: el odio a los tiranos y ambiciosos: que para los criollos, mestizos y demás castas del Reino de la Nueva España, lo mismo era que aquellos déspotas o dóciles gobernantes se llamaran Napoleón o José Bonaparte, que Fernando VII o Carlos IV.

(LUIS GONZÁLEZ OBREGÓN, *México en 1810*, México, 1943.)



Doy a continuación tres breves imágenes: de lo observado en relación con nuestras costumbres por el viajero alemán Joseph Bukart en 1825; de lo apuntado por C. C. Becher y de lo sufrido en relación con nuestros hoteles poco después por el Secretario de la Legación Norteamericana Brantz Mayer.



IMAGEN DEL MEXICANO EN LOS 1830



“En general el habitante de las ciudades de México se levanta bastante tarde; es un poco sensible al aire fresco de la mañana en los lugares elevados; pero no es perezoso. Al levantarse ordinariamente toma una taza de chocolate con una pequeña pieza de pan, y, si no lo ha hecho antes, fuma un cigarro. La estufa que se hace traer para encenderlo queda por el resto del día sobre la mesa. Después, si se desea, se va a la iglesia, para oír la misa, y se regresa hacia las ocho o las nueve para tomar el desayuno en casa; esta comida consiste en un poco de carne asada y un guisado, o bien huevos y frijoles negros; inmediatamente después, se fuma de nuevo; entonces son dedicadas algunas horas a ocupaciones de las que se procura quedar desembaraza-

do para el medio día; quienes consiguen ganar tiempo almuerzan hacia las once, algunas frutas, un poco de pastelería, una pequeña pieza de pan y un vaso chico de licor o de vino, todo como en Alemania. Se come entre las doce y la una, y he aquí la minuta: potaje o caldo, que es ordinariamente un simple consomé; sopa, platillo en cuya composición entran el arroz, el pan a la parrilla o pasta hervida en agua y recubierta de manteca de cerdo; olla, compuesta de carne de res o de carnero hervida con algunas legumbres, o bien olla podrida, es decir, carne de res o de carnero con gallina, carne de puerco, todo esto hervido junto en una vasija con cebollas y otros vegetales culinarios, y sazonado con una salsa hecha de tomates, cebollas y vinagre (salsa de jitomate). A estas viandas las suceden otras carnes preparadas en estofado o asadas, y luego vienen los frijoles espolvoreados de queso. La comida se termina con confituras y una crema. Es

raro que los mexicanos beban vino o pulque después de la comida o durante ella. No se sirve agua sino cuando se han terminado las confituras; comer cualquier cosa después de beber es considerado como nocivo, y las palabras "Ya tomé agua" expresan el rechazo. Se hace uso de tortillas en lugar de pan, y una criada está ocupada durante la comida en prepararlas para que se disponga de ellas calientes; sin embargo, el pan blanco, que es generalmente muy bueno, rara vez falta a la mesa.

"Se conocen en México casi todas las legumbres que entran en la cocina europea; pero para hacer una olla o una olla podrida se prefieren las cebollas, las peras, las coles, los ejotes, los betabeles amarillos. Ciertamente se recogen patatas, pero se las come poco; estando su cultivo poco cuidado, no son tan buenas como las de Europa. Yo no he visto en México sino pequeñas papas redondas; las gruesas harinosas y las largas, faltan. Se cultivan muchas calabazas, y cuando están jóvenes y tiernas se les utiliza frecuentemente en la cocina; con la excepción de la alcachofa, que algunas veces es frita en grasa, ningún otro vegetal culinario es preparado en esa forma. En la cocina sólo muy rara vez se emplea la mantequilla. Como no se conocen los forrajes, no sería posible obtener mantequilla durante todo el tiempo de la sequía, y durante la temporada de lluvias es difícil conseguirla buena porque se le prepara sin cuidado ni aseo. Se le reemplaza por la manteca de cerdo, de la que no se hace ningún ahorro.

"El chile entra en la mayor parte de los cocimientos; forma la salsa de muchos platillos, y se le come también cuando todavía está verde. Todas estas salsas, lo mismo que el chile crudo, son muy ásperas y escaldan; yo no me he podido todavía acostumbrar a ellas, y prefiero siempre los alimentos en que el chile no ha sido empleado.

"La carne de res, de puerco o de carnero se come asada; casi nunca se matan terneras; los pollos, los pavos, los pichones, las codornices, los patos salvajes abundan; no he visto en ninguna parte ocas ni patos domésticos; un cazador puede, en muchos lugares procurarse liebres y otra caza, pero quien no sepa cazar por sí mismo, tiene que prescindir de ello, pues la caza no se vende en el mercado.

"Un matrimonio un poco acomodado tiene su provisión de confituras, y una buena ama de casa emplea toda su habilidad para preparar un buen dulce con toda clase de frutas, cuyo sabor se pierde por la sobreabundancia de azúcar. Las frutas secas y las confituras forman una rama del comercio bastante considerable; jóvenes y viejos gustan de ellas, y con mucha frecuencia se ve, después de las comidas, muchachos grandes y vigorosos que corren a comprarlas. Se venden or-

dinariamente en cajas de madera, membrillos confitados y plátanos secos."

"Las comidas ordinariamente se sirven con la mayor simplicidad; como en todo México no hay sino una fábrica de loza burda y de mala calidad, las familias más acomodadas utilizan platos, cucharas y tenedores de plata; en las casas ricas no solamente el servicio de mesa, sino también todos los recipientes de la alcoba son de plata, y su valor monta a sumas enormes. Pero esta orfebrería no es hermosa; ordinariamente es muy pesada, de forma anticuada y tosca, y como es de un metal muy fino (de siete dieciseisavos de onza) se gasta fácilmente y se abolla. Es posible reconocer formas de diferentes épocas; las herencias del abuelo, del padre, son conservadas en su integridad.

"La manera de servir y los modales de los mexicanos entre ellos en la mesa son todavía más singulares que su platería; un ejemplo hará esto más comprensible:

"Poco después de mi llegada a México fui invitado, con uno de mis amigos, a cenar en la casa de un hombre muy rico. Cuando llegamos el dueño, sus parientes y dos de sus amistades se encontraban en una gran sala de ventanas cerradas por postigos, y solamente iluminada por la puerta, que quedaba abierta. Las paredes, pintadas de varios colores hasta la altura de cuatro pies desde el suelo, por lo más alto estaban blanqueadas con cal, aunque corría en torno a toda la pieza un encuadramiento estrecho, por debajo de las vigas del techo, ennegrecidas por el tiempo; una gran imagen de la Virgen y pesados candelabros de plata completaban la decoración de las paredes. Por lo demás, este salón de recepciones estaba amueblado poco más o menos como las salas de ese género que ya he descrito; a nuestra llegada todo el mundo fumaba, y después de los saludos de costumbre nos fueron ofrecidos cigarros.

"Como la familia era muy numerosa, los cuatro invitados y el dueño de la casa deberían comer en esta sala; cuando iban a comenzar a cubrir la gran mesa, el huésped pensó que sería incómodo sentarse en sillas altas y que mejor sería aproximar al canapé adosado a una de las paredes una de las mesitas rinconeras, sobre la que se extendió un mantel de tela de algodón muy fina y delicadamente adornado, y sin orden ni simetría se colocó encima una pesada carga de platos, de cucharas y de tenedores de plata, y solamente uno o dos cuchillos, vasos todos de forma y dimensión diferentes, y una barra de pan que el dueño de la casa cortó en rebanadas (y éste parecía ser el único destino de los cuchillos, pues a excepción de mi amigo y de mí nadie los volvió a tocar durante el resto de la comida).

"Una gran taza de sopa fue llevada a cada convidado; pero antes de que nadie la tocara un criado dijo en alta voz la bendición, que cada uno repitió en silencio. Como la pequeña mesa estaba muy colmada de platos, cucharas y tenedores, sólo mi amigo y yo logramos encontrar en ella lugar para nuestros platos, pues los otros comensales pusieron los suyos sobre sus rodillas, y parecían muy acostumbrados a esta manera de comer. Las sopas, las ollas, los principios, los guisados, los asados, los postres y los dulces, y otras viandas de todo género, se sucedieron rápidamente, y nos fueron llevados en las mismas vasijas que habían servido para su preparación, y yo no vi ni una sola de plata sobre la mesa. Se cambiaba de plato y tenedor a cada platillo; todas las viandas estaban ya cortadas en pequeños trozos, y el dueño de la casa no tuvo que trinchar. En otras ocasiones vi servir aves enteras, y entonces el huésped las cogía, tan delicadamente como le era posible, con las dos manos, y les arrancaba los muslos, que ofrecía a sus invitados, quienes los despedazaban en seguida sin cuchillo, sirviéndose solamente del tenedor y de un pedazo de pan o de tortilla. Durante la cena una criada aportó sin cesar tortillas calientes. Tampoco faltaban el vino y el pulque, aunque los mexicanos rara vez los usan; bebieron un vaso de agua después de haber comido algunas confituras, y así terminó la cena; entonces el criado recitó de nuevo una plegaria en alta voz, puso sobre la mesa una hornilla, y salió."

(JOSEPH BUKART — *Estancia y Viajes en México de 1825 a 1834*, Bibliófilos Mexicanos, México, 1966.)



VINO EN MEXICO

Por lo demás un país que tiene, como lo tiene México, todos los climas y que posee toda clase de tierras, se comprende de suyo que puede asimismo producir todos los frutos que da la naturaleza, y si hasta ahora faltan casi por completo muchos de los productos que prosperan especialmente bien en la zona templada, como por ejemplo aceite y vino, tal situación no tiene por causa sino la tiranía colonial de los españoles, que prohibía a los mexicanos el cultivo de la vid, del olivo y de otras generosas plantas para no menoscabar el monopolio ejercido por la madre patria. Al presente se han plantado ya aquí muchísimos olivos, y uno se lisonjea con la esperanza de que en el futuro todo el aceite que se necesita se producirá en el propio país. Por lo general, la cultura europea se va extendiendo constantemente más y más, en rápida marcha a través del país. De cuando en cuando se asegura su influjo de un modo graciosísimo, así en las clases de arriba como en las de abajo, y uno no puede en efecto contener a veces la risa a causa de la vanidad de las criadas, las cuales discurren por aquí y por allá por las calles de México, con sus largas y morenas piernas sin medias, ¡y los pies calzados con blancos zapatos de raso! Zapatos de baile que se envían desde Francia para venderlos aquí. Sin embargo, en otros aspectos, las costumbres de los extranjeros ejercen por regla general un influjo conveniente. Tal es el caso en lo relativo a la seguridad y comodidad en los viajes, como te he contado ya en mis anteriores cartas. Asimismo resulta evidente este influjo, especialmente en relación con las costumbres y régimen de la mesa. A consecuencia de los muchos extranjeros ya no es extraordinario ver incluso que se preparen las comidas totalmente al estilo europeo, por donde la prosperidad de muchas de las instalaciones fundadas aquí por extranjeros se facilita muchísimo. Así, por ejemplo, entre un norteamericano y un inglés han establecido cerca de la capital un rancho que envía a la ciudad, para la venta, una exquisita y excelente mantequilla, en tanto que la que se elabora aquí resulta de pésimo sabor. También están ya en marcha dos fábricas de cerveza así de la clase porter como

en el estilo ale. Respecto a la viticultura, de la que te hice mención líneas arriba, que puede sin duda prosperar muy bien en muchas de las regiones de la República, se ha llevado a cabo, que yo sepa, un solo ensayo en California; es decir, bien lejos en verdad de aquí, a los 35° de latitud. Un renano, cuyo nombre es Carlos de Geroldt, se ha casado allí con una mujer de dicha región y ha plantado bajo aquel excelente y famoso clima una viña con la que ha logrado el mejor éxito. Yo mismo he probado el vino producido allí, y enviado acá en prueba, y lo he encontrado bonísimo. Es un sabroso vino tinto, parecido al catalán, pero demasiado fuerte para ser bebido sin bautizar. Mas por desgracia el señor Geroldt ha muerto hace poco y este interesante ensayo, me temo, quedará otra vez paralizado en tanto que no venga otro paisano nuestro que lo recoja y prosiga. Pudiera ocurrir sin embargo que no se reanudara de inmediato tal prueba, porque si bien el clima de California es tan hermoso como queda dicho, esa tierra queda sin embargo muy lejos para ir a ella a hacer vino, que no es cosa para todo el mundo, que no lo es cuando menos para nuestros viticultores alemanes.

Pero basta por hoy sobre este asunto. ¡Adiós!

(C. BECHER, *Cartas sobre México*. UNAM. México, 1959.)



HOTELES EN LA CIUDAD DE MEXICO

Cuando el viajero llega a una ciudad europea, nada le es más fácil que hallar toda clase de comodidades. A decir verdad, ni siquiera hace falta buscarlas. Apenas si puede andar una cuadra en cualquier capital sin que le salgan al paso letreros que lo inviten prometiéndole departamentos espléndidos y cuanto el lujo reclama en estos tiempos de elegancia y comodidad.

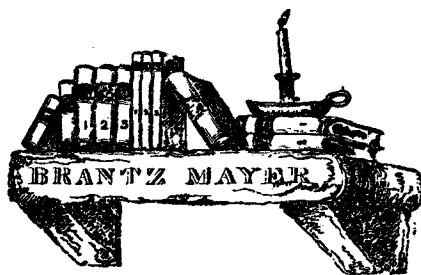
No sucede otro tanto en México. El Hotel Vergara, en el que me hospedé al comienzo, a pesar de la cortesía y comedimiento del ama que hace cuanto está de su parte porque sus huéspedes se hallen a gusto, no pasa de ser una mísera hostería, si se lo compara aun con nuestras posadas más comunes. No representa sino un pequeño progreso sobre las fondas y mesones del antiguo México. Esto tiene por causa el que el viajar es cosa que data aquí de época reciente; es como si dijéramos una novedad en México. En otros tiempos las mercancías se confiaban al cuidado de los arrieros, quienes se contentaban con el alojamiento que les ofrecía una taberna ordinaria, a saber, cuatro paredes y un techo, donde poder extender sus esteras, amontonar sus albardas, y dormir, viviendo entre tanto de tortillas, cebollas, pulque y tasajo. Cuando gente de categoría superior juzgaba necesario hacer una visita a la capital, encontraba abierta la casa de algún amigo; y he aquí cómo la hospitalidad fue obstáculo para la creación de una honrada estirpe de Bonifacios que diesen buena acogida al fatigado viajero.

Pronto me fastidié con mi incómodo albergue, por el cual me cobraban un precio absurdo, y me trasladé a unas piezas amuebladas de cierto hotel francés llamado La Gran Sociedad, donde por unos setenta dólares mensuales obtuve una cama plagada de pulgas, espacio suficiente para mis libros y papeles, un amplio balcón protegido del sol por una cortina floreada y dos comidas diarias a la francesa que me suministraba un restaurante situado en el mismo edificio.

Allí fui tirando por espacio de seis meses, hasta que, cansado también de las molestias y del gasto, me fui a vivir con el cónsul ameri-

cano a un departamento. Alquilamos una parte del primer piso de una casa de la calle de Vergara, perteneciente a una ex-marquesa, a la cual lo mismo que a su digno hijo debo rendir testimonio de cordial gratitud por la inagotable bondad que así en salud como en enfermedad tuvieron para conmigo. Para su tamaño, la residencia es una de las más agradables que conozco en México. La puerta de entrada da a un patio pavimentado, en torno del cual está construida la casa, cuyos aposentos por todos lados se abren a él, perfectamente protegidos del sol y de la calle. En el segundo piso, en el que nos alojábamos, hay un corredor a lo largo de las paredes, con un techo que lo protege de las inclemencias del tiempo y lleno de naranjos, y limoneros, y variedad de arbustos con flores, puestos en jarrones de porcelana china antigua y rara, en que se deleitaría cualquier aficionado londinense.

(BRANTZ MAYER, *México, lo que fue y lo que es*, F. C. E., México, 1953.)



La marquesa Calderón de la Barca (Frances Erskine Inglis, 1806-1882) residió en México dos años como esposa del primer embajador español, don Angel Calderón de la Barca. Las 54 cartas en que informaba a su familia de su vida en México han constituido al reunirse en libro con ese título uno de los más hermosos retratos del México de 1840.

La edición Porrúa de esta obra, prologada y anotada por Felipe Teixidor, le hace justicia.



Aguador

PREGONES EN LA CIUDAD

Hay en México 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!"; interrumpe 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, etc. 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 frutas; va diciendo 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 balaustrada 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 estos 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 merengues, que son muy buenos, y toda especie de caramelos.

"¡Caramelos de espelma. Bocadillo de coco!"

Y después, los vendedores de billetes 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 el 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.

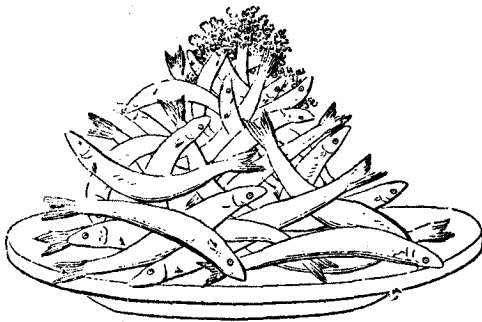
(MARQUESA CALDERÓN DE LA BARCA,
La Vida en México, México, 1967.)



Encaremos con optimismo; con espíritu constructivo y revolucionario los cambios acarreados a la ciudad desde los años irreversibles en que la marquesa Calderón escuchaba todo el día los pregones de los inditos vendedores de cuanto pudiera necesitarse.

Ciertamente, ya los indios no vocean su humilde mercancía por las calles. Sólo de vez en cuando las Marías osan desafiar a los jeeps vigilantes del Departamento del D. F. y se sientan al modo azteca frente a sus montoncitos de fruta.

Pero los pregones no han cesado. Nada en la naturaleza muere, sino que se transforma. Y aquellos gritos, hoy ciertamente menos armoniosos, volvemos a escucharlos todo el día, a toda hora, en todas partes, adheridos a los radios de transistores que cada mexicano carga consigo, ávido de comunicación, de compañía. Emiten gritos, sonrientes y persuasivos, seguros de su artolladora simpatía, los locutores del radio y de la televisión. Los cantan en "jiggles", nos ordenan lo que debemos comprar. Y a ventajosa y cultural diferencia de los antecesores cuyos rasgos conservan, éstos enriquecen su mensaje comercial con los tesoros literarios de las telenovelas que insertan, por breves y artísticos minutos, entre las horas succulentas de sus pregones.



"Don Caralampio Molinero del Cerro" es el supuesto autor de las "Cartas... a doña Bibiana Cerezo, su mujer", recopiladas por "el Cronista" de quien algunos investigadores piensan que sea don Anselmo Agüeros de la Portilla —y otros, don Vicente Segura Argüelles. De la ya rara edición de este librito por el Diario de Avisos, imprenta de Vicente Segura, calle de San Andrés 18, 1860, tomamos tres breves capítulos.



HOTELES EN 1860

Mi Bibiana: Vamos a dar un paseo ahora por el vasto campo de la corte a fin de empezar a conocer el terreno en que crían tan buenas cosas como te hice conocer en todas mis anteriores, y espero que de mi instrucción saques todo el fruto que yo deseo; porque es sin ánimo que acabando mi prédica, y dándome tú pruebas de haberte aprovechado, luego sin demora te plantes de patitas en esta felicísima tierra.

Todo aquí es sorprendente, todo es grande: tanto que, apuradillo me veo para saber por dónde he de comenzar. Pero me parece que ha de ser bueno seguir el hilo de las cosas, según y como se me fueron presentando desde mi llegada a la corte. Así que sin más detención te diré que luego que la testacea diligencia nos hubo hecho tomar un trote más que largo a la orilla de la ciudad, trote del cual en todo el camino se olvidó, y sólo vino a emprender a la vista de los habitantes de México, quizá por abrirles el apetito de viajar; desde entonces, digo, una escolta, que buena falta hacía entre los multiplicados vericuetos que atravesamos, nos acompañó a todo correr desde la garita hasta el lugar de nuestro desembarco. Una vez llegados allí se nos hizo un examen más detenido que el de la conciencia en tiempo cuaresmal; pero tan provechoso como el de un reigente universitario, porque ve-raba sobre puntos convenidos, sin cuidarse para nada de los puntos reservados. Se nos preguntó de dónde veníamos y a dónde íbamos y con qué objeto, y ya comprenderás que no estando ninguno con las necesarias disposiciones para hacer una confesión sacramental, cada uno respondió lo que quiso, y con ello se quedaron todos muy satisfechos, así como con haber visitado los baúles por la superficie, como si fuera uno tan sandio que en caso de traer cosas que esconderse debieran, las había de poner en las narices del examinador.

Por lo inútil y engorroso de tales operaciones creo que era mejor suprimirlas, puesto que el pasajero que se resuelve a traer cosas no permitidas, como dinero, alhajas, papeles, y otras así que le interesan, las refunde hasta donde no debiera. Si salva todo eso de los ladrones,

que una policía muy escrupulosa y escudriñadora, dime si no podrá, con mucha mayor facilidad, salvarlo de los guardas pesquisidores que por mera fórmula te hacen sufrir un interrogatorio aún más largo que el de un alcalde sordo y tonto.

El local donde nos vomitó el vehículo era el hotel de más nombre que se conoce en la corte, y en verdad que tiene mil motivos para ser el primero. Mas como está montado a la francesa fue preciso desembarazarlo del humilde nombre de posada o casa de huéspedes y darle el de hotel que tanto significa posada como palacio, en hospital. La palabra agradó por nueva y ya desde entonces muy pocos locales destinados a recibir pasajeros conservaron su antigua denominación por plebeya. Tanto el que me tocó en lote, como los demás que por todas partes se encuentran, lo primero que buscan es un nombre altisonante, aun cuando ninguna conexión tengan con él.

Así v. g., hay uno que se llama de la Bella Unión, que si no es por la unión no muy católica que celebran allí unas muy bellas, no sé de dónde le puede pegar el título. Otro que se llama de París, tiene la analogía menos digna de figurar en ninguna parte. Otro que tiene por emblema un turco, entiendo que fuera del harem no tiene otra semejanza. Otro que se dice de Burdeos, tiene la rara cualidad de no haber allí una de vino procedente de aquel puerto. Otro que se llama de S. Agustín, no tiene del santo más que la antítesis del arrepentimiento. Otro que se apellida con el pomposo nombre de moda, Progreso, camina cada día como cangrejo, y éste, políticamente hablando, es consecuente con su dicho. En fin, salvas pequeñas modificaciones, todo se va allá.

<p>HOTEL DEL REFUGIO FRENTE AL PORTAL DE AGOSTINOS.</p> <hr/> <p>CUARTOS DE TODOS PRECIOS.—ASEO, ORDEN, BUEN SERVICIO. BAÑOS DE AGUA GORDA <i>se Limpia, todo el año.</i> PELUQUERIA.</p> <p>CAFÉ Y NEVERÍA DE FULCHERI.</p>
--

El que habité de pronto lleva la rigidez de sus principios hasta el no tolerar que entren visitas de mala nota; sin dejar por eso que la nota mala sea de los habitantes, porque ya supondrás que en una casa donde se reúnen individuos de las ochenta y veinte naciones, hijos de distintos padres, dueños de distintos hábitos, pero todos dispuestos como uno solo a votar el contingente que el ministro de aquella ha-

cienda ha impuesto por la habitación, cama y servicio interior, lo menos de que debe cuidar la casa es de si son moros o cristianos los benignos contribuyentes. Así es que no creo se le deba echar en cara ese indiferentismo que ha adoptado como base de su marcha política y social. Por tanto no haré mención, sino como un apunte puramente histórico, que allí se ha anidado, en días mejores para ciertos pájaros, una águila rara por su color, que quiso contemplar tan de cerca al sol, y remontó tanto su vuelo, que el rubicundo Febo la chamuscó, y casi casi la redujo a cenizas de la noche a la mañana. Los polluelos desde entonces dispersos como los judíos, o han sido enjaulados en las casas de fieras, o han ido a mecer sus alas a las orillas del océano, donde por haber sido un poco atrevidos como la madre, les amenaza tempestad y no volver a tocar tierra.

Uno u otro aguilucho de esa inmensa cría ha quedado en el nido; pero tan desfigurados, tan embotados los picos y las garras, que sólo teniendo antecedentes de su genealogía se les puede conocer. Uno de ellos se ha convertido en cuervo, así porque solamente grazna, cuanto porque husmea la carne muerta que es un contento. Eso sí, luego que la puede pillar se ceba en ella, y con sus destemplados gritos, que repiten y adicionan sus compañeros, arma una zalagarda que resuena hasta nuestras batuecas, no obstante ser tan remotas; pero desde que alguno le amaga por su bulla se da por enfermo de la garganta, emudece y se pone en curación.

Por lo que mira al servicio de estos hoteles casi en todos es igual: consiste en que en las cuatro paredes que llaman habitación encuentras una cama de metal desvencijada y bailarina como que está dispuesta y ha estado a recibir toda clase de humanidades, ora masculinas ora femeninas, ora común de dos. El tal lecho contiene un colchón y un proyecto de id, que tanto han servido a un tísico rematado, como a un antiguo habitante de las galias: un par de sábanas que salen de un cuarto y pasan a otro diariamente, con lo que se consigue cambiar ropa todos los días: un cómodo sofá, un incómodo sillón, un aguamanil, un vaso y un candelero con un breve pensamiento de vela. Si pagas una contribución mayor tienes derecho a un recuerdo de alfombra, a un ensayo de escritorio y a un problema de ropero. Y cádate ya en posesión de un cuarto muy confortable, frío en invierno y caluroso en verano, capaz las más ocasiones de hacer creer que en México se ha adoptado finalmente el sistema de penitenciarías.

Es verdad que en cambio de estas ventajas no te faltan algunas molestias como las de un vecino aprendiz de músico, que o bien con un figle te asusta el sueño, o bien con unas escalas diabólicamente eje-

cutadas en el violín te rompe las orejas, así fueran de cántaro: o te cabe en suerte un robusto alemán, que digiere en la alta noche sus diez tarros de cerveza en medio de los más sonoros ronquidos, que pecho humano pudo salmodiar, y que merced a los tabiques delgados como suerte de jugador, los tienes a media pulgada de tu tímpano. Si para huir de estas plagas quieres salir a los corredores a curarte de la irritación del insomnio, no será remoto que te encuentres con un inglés que después de haber apurado cuatro botellas de ron, se retira a su cuarto dando tumbos, y creyéndote pilar se afianza rudamente de ti, o creyéndote médico te muestra la orina sin ceremonia. Pero eso nada vale; y creo que todo se puede sobrellevar por la libertad sin límites de que se disputa en aquel remedo de los Estados Unidos.

Tolerancia completa y absoluta, libertad amplia como la que predicán ciertos políticos: con tal que tus impuestos los paguen sin hacer representación en contra, con tal que no sea necesaria la facultad económico-coactiva, puedes estar allí como en el paraíso y mejor todavía; porque allí no hay árbol prohibido y puedes comer de todo, y si algo te falta, el camarista u otro cualquiera te lo proporciona en dos minutos, para lo cual tienen en las inmediaciones almacenes bien provistos de cuanto efecto prohibido o permitido puede haber apetito ordenado o desordenado. Sí debo advertirte, que en tales lugares debes antes que todo hacerte propicias ciertas potencias que aunque aparentan ser de tercero o cuarto orden, son las que todo lo mueven y todo lo gobiernan. Esas potencias están representadas por los camaristas, que son unos verdaderos tiranos cuando llegan a tomar ojeriza contra el pobre emigrado que va a buscar refugio en los hoteles.

Pero en cambio son los más fáciles de arreglarse porque como verdaderos cadís, son sobornables y se venden por muy poco; y es mucho más económico y oportuno que tú les pagues y te ajustes, que no el que ellos se paguen por su mano, y te molesten, y esté tu servicio ejecutado con tanta exactitud como el de correos.

En los hoteles tiene puerta franca toda visita y todo comercio, aunque es preciso decir, que como lugares más aristócratas, los comerciantes y visitantes van encubiertos con trajes competentes. No irá un varillero, que por mucho mal que te haga, no pasará de venderte un peine o un cepillo en cuatro tantos de su valor, sacándote por junto seis reales malamente ganados; pero irá otro que te propondrá un reloj, una cadena, un cintillo, que te costarán doscientos o trescientos pesos cuando sólo tenían un valor de cincuenta: tampoco irá una visita de vestido humilde, que cuando más te costaría por fas o nefas un miserable socorro que fuera a pedirte; pero recibirás personas de

magnífico atavío que te acometerán en mucha mayor escala; porque todo lo humilde, todo lo que pueda dar idea de pobreza no pasa por allí; pero cuanto no lleva ese carácter tiene paso franco y fácil acceso en los mesones u hosterías que llaman pomposamente hoteles.

Otras cosas pasan en ellos que no quiero mencionar por que no vayas después a hacerme cargos de haberme familiarizado con ellas; más te protesto, por si el diablo que todo lo revuelve, te pusiere tales pensamientos, que sólo en mi calidad de observador he podido tener conocimiento de todo lo que me callo. Adiós mi pichona.—Caralampio.





COMIDAS EN RESTAURANT

Muger mía: Una de las primeras necesidades de todo hijo de sus padres, tanto aquí como en todas partes, consiste en buscar luego luego que llevar a la boca; por eso no creo te sorprendas de que acabando de tomar posesión de mi nido, me echara a volar en busca de alimento. Bajé a la fonda, y como buen batueco pedí de cenar, como todo cristiano lo hace a las siete de la noche; mas no puedes tener

idea de las muchas risas burlonas que de todas partes salieron al punto que dije tamaña blasfemia. Azorado como un chiquillo que no sabe la lección, me quedé mirando a todos, y de aquí nuevas risas y nuevas burlas, que más y más me hacían asustar, hasta que un mozo adornado de un prolongado mandil, se compadeció de mí, y tuvo la complacencia de enseñarme en un idioma medio francés, medio indígena que en los bodegones encontraría lo que buscaba.—Pues busco algo que comer, le dije algo amostazado.—¡Ah! eso es otra cosa, siéntese usted y le serviré.—Luego supe que todo el motivo de aquel asombro era que yo había pedido cena, cuando en la culta, en la ilustrada corte sólo se cena a las tres o cuatro de la mañana, y antes de esa hora todo se ha de llamar comida.

Como mi estómago tiene muy poca gramática y muy poco diccionario, y lo que siempre le importa es estar satisfecho, maldito el caso que hizo de si lo que se le enviaba era comida o desayuno. El mozo empezó a ponerme platos y más platos todos con unos nombres muy ingleses o franceses aunque el contenido era mejicano y muy mejicano. Comí pues en inglés, y en inglés me quedé con la misma hambre, pues aunque me trajeron en un plato carne cruda y en otro carne sin cocer, y en otro carne sin guisar, y en otro carne sin freír, quizá por haber sabido que venía de las Batuecas, que dicen son la línea divisoria de los salvajes, yo que hace muchísimo tiempo tengo el mal gusto de comer como los cristianos y no como los buitres, tuve que abstenerme, sin ser vigilia, de la manducación carnífera. En cambio pude muy a mis anchas, si tal hubiera querido, echarme a nadar en un océano tibio que me pusieron delante, aunque me retrajo el color bastante turbio de la agua. Allá, como sucede en los pares polares, se veía una que otra navicilla representada por tal cual desertor grano de arroz. Esa decían que se llamaba sopa.

¿Deberé hacerte la descripción de todos y cada uno de los platos con que fui regalado? Baste saber que el indómito novillo conservaba aun allí su bravura y fiereza, sin que le impusiera en lo más mínimo la vista de mi afilado cuchillo; que unos pichones se lamentaban tristemente de que los hubieran separado de sus padres y querían emprender el vuelo al nido, ni más ni menos que como los quintos que llevan voluntariamente en leva: que un conejo, acordándose de cuando pastaba libre por los campos, se me escabulló por toda la mesa al momento que quise hincarle el tenedor, y que un pescado, creyéndose autorizado para surcar el vaso de agua que allí había, y que él tomó por un estanque, se lanzó contentísimo a él, cuando yo pensaba darle honrosa sepultura en mi necesitado estómago. Quise desquitarme del chasco acometiendo los postres y los dulces; pero éstas no eran más que frutas cocidas con una puntita de azúcar, y aquellos tenían más de cuatro bemoles para dejarse dar caza impunemente.

Me levanté de allí tan hambriento como me senté, aunque no tan pesado, pues fue preciso dejar en manos del afrancesado fámulo el importe de lo que había visto, más, su propina inescusable que la reclaman, como un marqués su título o como un doctor su tratamiento. Verdad es que nada se había quedado entre mis dientes; pero por si forte, me pusieron un maso de plumas, creyendo que fuese a extender un protocolo.

Me eché a andar en busca de alimentos, puesto que allí me había sucedido lo que en las comedias, que ponen gallinas de cartón y pas-

teles de madera, las cuales tienen para todos los convites, y en atención a que en todos los restaurant (antes se podía decir fonda) con muy poca diferencia era lo mismo, me contenté con un pedazo de bizcocho que me había sobrado del camino y que me alimentó más. Pasé otra vez a la fonda a tomar un vaso de agua, y entonces, admírate: lo primero que vi fue a mi conejo emprendiendo nuevas escapatorias del plato de otro individuo que llegó después de mi salida. Aún le veía yo el surco que dejó mi tenedor en su endurecida piel, y las no menos profundas señales de las armas de su nuevo adversario en la valiente lucha que luego había emprendido; pero el animalito era viejo en el oficio, y sabía perfectamente escabullirse por cualquiera parte, burlando al más diestro cazador. En otra mesa vi al pescado que tan caro pagué, haciendo nuevas evoluciones para volver a nadar.

Al día siguiente llevaron un almuerzo al cuarto inmediato al mío, y aunque bien disfrazadas las carnes que en la noche anterior se exceptuaron de la requisa que les hice, pude con facilidad conocer que bajo aquellos nuevos arreos iban antiguos conocidos. Creo que ellas mismas se acordaron de que si aún tenían ser lo debían a mi manumisión, y agradecidas más que un sobrino, emprendieron la carrera desde la mesa de la habitación contigua hasta la puerta de la mía, cuando aquel despiadado Nerón quiso sepultarles el cuchillo para devorarlas. No sé si fue más afortunado que yo, pero lo que sí creo es que si ganó la victoria, lo debió sin duda a lo fatigado que estaban sus contrarios después de cuatro o cinco días de combates, y de tan diferentes ocasiones como habían pasado por las horcas caudinas de las cocinas.

Porque debes saber que todo aquello que la voracidad humana respeta en una fonda o restaurant, sirve para estar saliendo a luz cada vez que se presenta algún nuevo consumidor, siguiéndose en esa parte el ejemplo de guerras intestinas que nunca se envían a batir a los enemigos sino soldados que no se dejan vencer, con lo cual se hacen interminables por una y otra parte, porque ninguno cede. Lo que queda intacto, porque no se deja atacar, se sirve bajo la misma forma por todo ese día: al siguiente se le da un nuevo barniz y se tiene por cosa diversa: lo que se dejó vencer en parte, porque en el todo es imposible, pasa a otra sartén, y con distintos colores y agregados se convierte en un nuevo guisado, haciéndole perder su nombre de bautismo, operación que se repite tantas veces cuantas lo permite la duración de la primera materia. Por consiguiente, no es extraño que un trozo de vaca se te presente con el nombre de carne prensada, y luego de rosbif, y luego de asado, y por último de olla podrida o albondiguillas, porque tiene más transformaciones que político tornasolado.

Las fondas que aún conservan ese nombre hacen un estudio formal de ser las antípodas de los restaurant en cuanto a la nomenclatura y sabor de los manjares; pero en cuanto a los disfraces y conversiones los imitan más que los liberales de México a los terroristas de Francia; y el que come en una de esas casas puede estar seguro que ha alimentado con sus desperdicios a más de cuatro, que si se les dijera no lo querrían creer.

Cuando se entra a una fonda ni se saluda a nadie ni se ofrece a ninguno. Cada cual se consagra a sus trabajos y jamás pide ni da auxilios en los diferentes lances que ocurren. Tanto cuanto hay en las casas y en las calles de mancomunidad para los negocios ajenos, tanto hay en las fondas de abstracción y arrobamiento en la pieza donde comen muchos. Allí se ensimisma cualquiera y no ve otra cosa que lo que delante se le ha puesto; mas es preciso concederles la razón: todas sus facultades se absorben en dos cosas, en luchar a brazo partido con los platos que se presentan, y en no abandonar ni por un momento el que por fortuna se dejó sorprender, porque apenas se desvía un cristiano del plato que está saboreando mejor, cuando el criado, solícito más que para recibir la propina, alarga el brazo y en un abrir y cerrar de ojos lo hace desaparecer, con la intención quizá de que otros gusten de aquel apetitoso bocado. Unos platos, porque se desdeñan de alternar con un individuo, y otros porque los celan como muchachas bonitas y los alejan del precipicio, lo cierto es que casi los más vuelven intactos o poco mermados al lugar de su origen; y ya verás si los comensales tienen en qué entretenerse para perder el tiempo en saluaciones y ofrecimientos.

Pero las fondas a pesar de esto son concurridísimas porque la mayor parte de los casados y la totalidad de los solteros van a ellas: los unos porque no tienen casa, los otros porque hacen vida independiente, y todos porque eso es de muy buen tono. Allí se dan convites, allí se pasan los días de fiesta, allí se lleva a una amiga que no se puede lucir en la ciudad, y mucho menos en la casa propia. Allí se reúnen muchas veces los antagonistas políticos deponiendo sus odios y sus rencores en las aras no muy limpias de la fonda, y ante la severa faz de un empedernido pavo. La gastronomía es el mejor medio para acabar odios y rencillas, pues se han visto hombres que han salido a batirse al campo, y que en lugar de matarse han ido a matar a una fonda el hambre común que les ocasionó el ejercicio y la emoción.

Considérote hecha agua la boca; y más se te haría si pasaras por delante de uno de esos establecimientos y vieras como una provocación aves y pescados que se convierten en diablos tentadores y te dicen:

"cómeme, cómeme"; pero que cuando te llegas a ellos se te escabullen y vuelven al muestrero a engañar bobos, y a convidar con su apetitoso talante a los descendientes de Eliogábalo. No te dejes enredar, que aquí más que en ninguna parte, es todo tortas y pan pintado. Adiós, adiós te dice tu chasqueado.—Caralampio.



CAFES Y NEVERIAS

Querida: Casi lo mismo que las fondas, salvas la diferencia de objeto, son los cafés y neverías. Mas como en aquellas se va a satisfacer una necesidad y en éstas a cumplir un antojo, resulta que la concurrencia en los últimos da más campo a la observación de nosotros los curiosos habitantes de provincia. Y como en un café es donde por lo común se dan cita los que tratan de confeccionar un pronunciamento, los que se divierten en murmurar de los gobiernos, los que juegan a los petardos, los que se ejercitan en no hacer nada, y los que entre sorbo de té o café y jugada de dominó se entretienen en seguir la crónica privada y pública de todo bicho viviente, allí más que en ninguna parte puede un chismógrafo sacar preciosísimas instrucciones y datos muy curiosos para sus memorias.

En la mañana, poco es el movimiento y la vida que presentan esos locales, porque pocos son los que van a buscar un desayuno, si no es que pertenezcan a la especie vergonzante que no tiene casa ni cosa que se le parezca, y que precavidos por demás, aseguran la primera refacción, por si la providencia de impuestos a los amigos y conocidos encontrase renuentes a los cuotizados.

Desde las diez de la mañana a la una, el movimiento es lento, casi nulo, como la marcha de nuestra política conservadora; mas apenas ha pasado ese marasmo, parece haberse apoderado del gobierno interior del café, la familia progresista, según hay de idas y venidas, gritos y palmadas, pedidos y no dados, desorden y confusión.

Al que se le puso en el magín pedir un vaso de orchata le traen uno de ajeno, y al que pidió una copa de vino le traen café con leche: los mozos corren de aquí para allá, y desde que el parroquiano asoma, ya lo rodean solícitos para saber su voluntad; pero una vez conocida pasa al cajón de peticiones impertinentes, y es tan acatada como en el congreso las de los pueblos.

Cuando uno consigue ser atendido, lo que sólo se obtiene gritando fuerte y golpeando recio, bien puede creer que se ha sacado la lotería, si no es que sus reclamaciones se han puesto al abrigo del pabellón administrativo que viene a ser el coco para aquellos inserviciales

criados, que si alguna actividad tienen se les agota con la repetición de exigir sus propinas a todo el que algo ha consumido. Por manera que el ciudadano que va allí por una limonada que sólo debía costarle medio real, o prescinde de tomarla, sea cual fuere su gana o necesidad, o la paga en el doble, incluso la gala que no perdona el que sin duda tiene obligación de servir a los parroquianos, puesto que el establecimiento le da su salario.

Cuando en virtud del cansancio o del deseo entra en una de esas casas un pobre batueco, acompañado de su segundo tomo y su apéndice de chiquillos, y pide, como es de costumbre inveterada, la nieve de leche, vieras al activo servidor correr desalado a llevar al bonazo parroquiano cuanto pide y necesita, porque desde luego comprende que allí va a sacar una contribución mucho mayor, que indemnice las pérdidas que tiene con algunos rehacios contribuyentes. Se le piden cosas que valgan tanto, y él las paga a la mitad en el despacho, con lo cual tiene el derecho de hacer ingresar a su tesoro tanto como el dueño de la casa, item más la tal o cual monedilla que el agradecido fuereño le ofrece por su actividad, aunque esto último no es lo común, y quizá por eso el Ganimedes se anticipa a sacar sus utilidades.

En una de las mesas del café se encuentra todos los días al suscriptor gratis de los periódicos de la casa, el cual no queriendo o no pudiendo abonarse en otra parte, va allí a hora fija y se apodera del papel para imponerse de todos los sucesos de México y la Europa, sin perdonar siquiera la sección de avisos y el santo del día.

Después de haber deletreado las cuatro páginas del periódico, se acomoda entre la mesa y la pared, y echa su buena siesta sin dársele nada del mal gusto de los criados y de tal cual satirilla que le dejan ir de vez en cuando por lo improductivo de su asistencia a aquel lugar.

En otra se sientan unos dos viejos que hace diez años tienen la laudable costumbre de llegar a las dos de la tarde, pedir una taza de café, y el tablero de damas, en cuya ocupación les dan las nueve de la noche, sin dejar otra utilidad a la casa que el barniz con que van cubriendo el tablero y las fichas.

Otros forman un club alrededor de otra mesa, y allí se cuentan las noticias del día, y figurándoseles muchas veces que la inspiración ha descendido sobre ellos en medio de las espesas columnas de humo que despiden sus cigarros o sus puros, se trasladan a los tiempos venideros, y presagian cuál será el paradero del gobierno por seguir una marcha tortuosa e inconveniente que no ha sido dictada por ellos. Si a lo menos el gobierno se acordara de ponerlos en aduanas, en correos, en papel sellado o cosa así, podría salvarse con sus auxilios, pero como

los hombres de la situación desprecian sus luces, marchan a oscuras, e indefiniblemente perecerán.

Otros tienen a su cargo la gaceta ambulante de la capital, y se encargan de dar cuantas noticias han adquirido, así pudiera suceder que en una misma hubiera cuatro hechos contradictorios, pero ellos lo que desean es decir que saben mucho en cuanto a sucesos, y lo demás lo echan a las espaldas.

Allí, como te dije al principio, se reúnen todos los que no tienen más ocupación que matar el tiempo, y ora son unos jugadores a quienes engañó su corazonada, y perdieron hasta la camisa, ora se ven allí los militares destituidos que te cuentan han dejado la carrera por no plegarse a la política dominante, o son empleados sin colocación por ineptos, o son caballeros de industria que esperan a quien explotar, o cazadores de bobos, o pescadores de tontos, o buenamente unos hombres sin ocupación a quienes se daría un buen rato y se haría una obra de caridad con llevarlos a un taller, ya que no se les podía colocar en los cuarteles.

Estos son los concurrentes habituales de un café: los demás son aves de paso que llegan, toman lo que piden y marchan a otra parte. Pero también hay otros que pudiéramos llamar mochuelos así por la hora en que se presentan como por la oscuridad que buscan y por las compañías que gastan.

Pero el dueño de un café o nevería a que además de no tener otro objeto que el de lucrar, quiere complacer en todo y por todo al bondadoso público su favorecedor, tiene locales demasiados discretos en donde colocar a los que, por cortedad de genio quieren huir las miradas de los circunstantes. Complaciente como un mercader, el dueño cuida de que a esas parejas incógnitas les sirva el mozo menos parlanchín, les deje lo que han pedido y la libertad de tomarlo como gusten; libertad que agradecen tales parroquianos, por cuanto tienen asuntos reservados que tratar y que sólo a ellos interesan. Así es que en los gabinetes reservados, que casi nunca faltan en un buen café, se entregan a sus asuntos sin temor de un curioso que escuche, de un fiscal que denuncie, de un mequetrefe que estorbe.

Eso sí: cualquiera que pretenda gozar de semejantes beneficios, ya sabe que todos los efectos que consume o pida, tienen el recargo del flete a aquellos apartados departamentos, ni más ni menos que si se tratara de exponerlos a los caminos y a las visitas de aduanas; pero de algún modo se ha de pagar la discreción, y bien sabido es que lo bueno cuesta más. Muchos pasan por este aumento de derechos por la internación de efectos, porque como saben que el que ellos han importado es prohibido, y los vistas de aquellas aduanas han sido como

los de los puertos, cortos de vista y largos de manos, dejan que lo uno compense lo otro.

Muy inmediatos a los cafés, si no es que en ellos mismos suele algún diestro prestidigitador poner el teatro de sus juegos de manos, con los cuales en poco tiempo hacen desaparecer del bolsillo de los espectadores hasta el último maravedí, sin más auxilio que una carpeta, una bolita o un libro de cuarenta hojas. Mas siempre a la entrada de esos teatros hay uno que hace el oficio de cartel anunciando a todo el que pasa, que adentro hay roulette con ochenta onzas, o partida con dos mil pesos, y haciendo invitaciones corteses a todos para que pasen a divertirse. Algunos aun sin necesidad de la invitación, van en busca de su fortuna, la cual como mujer, y por ende caprichosa, los deja siempre correr tras ella, dejando en la travesía lo que han escatimado a sus pobres hijos.

No es raro el ver allí personas que tienen la esperanza de multiplicar allí el miserable peso que los acompaña; y aun sus cálculos para el pago de sus deudas lo basan en las ganancias que sueñan; pero esos cálculos se estrellan contra los del banquero o jugador que ha puesto la partida; que más diestro en las ciencias exactas, sabe cuando por una bien combinada maniobra debe hacer variar la chica contra la grande, o la judía en oposición de la contra judía, haciendo que una moza, que por cierto no porta enaguas, haga que los viejos y los muchachos se queden a buenas noches.

Allí en la partida o roulette vense todas las clases y condiciones perfectamente niveladas: el mandadero que su ama envió con cinco pesos a comprarle unas arrobas de azúcar o unas libras de chocolate, va a las casas de juego a probar su suerte con el importe del mandado, no siendo raro que al unirse con un coronel; o un licenciado para perseguir un tecolote o una casa chica, éste les saca a uno y otro los ojos y convierte en café el chocolate que la señora esperaba al ver que no parece el enviado con el encargo, ni vuelve a aparecer por temor de que le hagan pagar en la diputación la licencia que tomó de ir a probar fortuna con la fortuna de su amo.

Otro tanto sucede con el desalmado padre de familia que apenas pudo conseguir para llevar de cenar a sus hijos y hacer que se desayunen a las nueve de la noche, pasa por una calle y escucha el canto de aquellas sirenas barbudas que le dicen relamidamente: "pase usted a la roulette: ochenta onzas tiene y no hay ceros": más adelante otro cartel ambulante le desliza un envite igual; y apenas ha dado cinco pasos, sale un tercero y le canta: "pase usted a la partida: se paga con otro y tiene dos mil pesos": y cuando uno no se puede quitar de la

mollera las tres tentaciones que el enemigo del alma le ha atravesado en su camino, ¡zas! un cuarto tentador, casi a la fuerza lo atrae, lo fascina, y por fin, porque no es de estuco, lo hace entrar a aquel pandemonium con la esperanza de acrecer su miserable adquisición y llevar a sus hijos doble cantidad de pan, y tal cual pedazo de queso o de carne que muy bien les vendría. Item más: lleva el propósito de jugar solamente cinco albures, o cinco bolas y no engolosinarse con las ganancias que ya espera, tanto para no exponerse a un cambio, como para ir cuanto antes a dar de comer a aquellos hambrientos angelitos.

Pero ya entró y allí es fuerza que siga la conducta de los demás: puede la fortuna favorecerle tanto, que sería lástima despreciarla: ¿quién sabe? Acaso su cuarto de hora va a sonar. Y el hombre se lanza en busca de un número que no viene en toda la noche, o de una carta que el tallador, que bien talla el alma de todos, ha puesto fuera de combate como soldado contuso; y tiene el dolor de despedirse de su última peseta que emprende el vuelo a donde han ido sus hermanas, sin hacer caso de los lamentos y desesperación de quien acostumbrado a una pobreza evangélica se sintió embarazado con la posesión de ese vil metal. Si en el círculo de jugadores ve algún conocido, le acomete con más denuedo que un general a una débil fortaleza; y el que se pondría de todos colores para pedir una limosna que llevar a sus hijos, no pestañea siquiera cuando pide una habilitación para desquitarse. Pero no se desquita; sino que los nuevos recursos siguen el camino de los otros, como sucede en las arcas nacionales; y el pobre diablo que entró allí, dueño de la subsistencia de un día, por lo menos, sale sin ella, pero en cambio lleva una deuda de más, que le hace esconder desde el siguiente día el bulto a su nuevo acreedor.

Casas de éstas en qué poder ir a dejar lo que se tiene y lo que no, hay por todas partes: con tal que paguen su patente pueden convertirse en corsarios los que han adquirido esos honrosos giros; bien que la piratería la ejercen con más crueldad que los argelinos, porque éstos le quitan al navegante lo que tiene, más nunca lo que no tiene, como lo hacen aquéllos, pues saben perfectamente seguir a cada uno el gusto para hacerlo que cuando sus monedas han concluido, pida al vecino y aumente el botín de guerra del vencedor.

También estiman el crédito de los puntos, siempre que el crédito no esté como el de un ministro de hacienda en vísperas de salir; y la amabilidad de los monteros es tanta que aún reciben alhajas, muebles, relojes, y casi hasta fincas. De aquí es que muchos que a las diez de la noche tenían un magnífico French valioso en trescientos o quinientos pesos amanecen sin saber qué hora es, porque en cinco apuestas

de a veinte pesos se verificó la traslación de dominio sin necesidad de escribanos, escrituras ni aduaneros; y gente hay que teniendo una casa bien montada, amanece un día a pie y andando y como el hijo del hombre sin un canto en qué reclinar la cabeza.

La familia que esperaba la cena: la que se recreaba orgullosa en un sofá de resorte; la que se disponía a renovar sus muebles, ven llegar al varón pálido y amostazado negando a sus hijos un pedazo de pan, o haciendo formal entrega de todo aquel bazar que pasa a un tercer poseedor, que deja a los demás abriendo una boca de colosales dimensiones.

Ve aquí ligeramente bosquejada una de las muchas bellezas de la corte. Muy pronto te daré a conocer otras tan apacibles como ésta Tuyo.—Caralampio.

("Cartas de don Caralampio Molinero del Cerro a doña Bibiana Cerezo, su mujer". México, 1860)



En los altos Don Porfirio; en los bajos, "A las glorias de Ometusco" (1880-1882)

La condesa Paula Kollonitz llegó a México en el séquito de la emperatriz Carlota. Su libro "The Court in México", publicado en Londres en 1867, contiene interesantes impresiones sobre la vida mexicana que brevemente compartió.



LAS COMIDAS MEXICANAS EN 1865

Entre doce y una se toma un almuerzo que consiste principalmente en platos nacionales. Tortillas y frijoles toman sitio prominente en las mesas de ricos y pobres. Las primeras son pastas hechas con maíz molido, en forma de un disco delgado del tamaño de un plato, blancas y desabridas. Entre las clases bajas, sustituyen al pan. Las usan también, ligeramente enrolladas, en vez de cucharas. Los frijoles son pequeños y negros, y se dan particularmente bien en las cercanías de Veracruz. Si se les cuece mucho tiempo, toman el color del chocolate y hacen un alimento muy bueno y sabroso. Un "ragout" de pavo (guajolote) preparado con chiles, que son una clase de pimientos, y tomates o manzanas del paraíso, es platillo favorito. Mezclado con harina de maíz, envuelto en hojas de maíz y al vapor, hace el mejor platillo nacional, los tamales. En general, la cocina mexicana no es muy atractiva para los paladares y estómagos europeos. Usan grandes cantidades de manteca en todos los platillos, aun en los dulces. Una buena sopa es casi algo desconocido. El café, que aquí crece de la mejor clase, lo preparan tan mal que es casi imposible beberlo. Por el contrario, el chocolate muy especiado con canela es muy bueno y se bebe mucho. . .

En muchas casas no se hace una comida regular a medio día; se prepara algún platillo o un poco de chocolate. Llevan una vida muy moderada. Rara vez toman vino o cerveza, pero el pulque no falta en las mesas de los ricos. Cuando hay invitados, los platillos son innumerables. Entre las familias que observan horas regulares para comer, se ponen siempre más lugares que para los miembros de la familia, porque es seguro que aparezca algún pariente o amigo que, sin invitación, participe de la comida, y se le reciba de la mejor voluntad.

(Paula Kollonitz, *The Court in Mexico*, London, 1867)

Guillermo Prieto (1818-1897) nos dejó en sus "Memorias de mis Tiempos" una amplia, desmañada y sabrosa crónica de los que larga y activamente vivió en esta ciudad.



PLANO DE LA CIUDAD EN EL XIX

Ceñían aún a la ciudad grandes trechos del todo despoblados, cruzados por ciénagas y zanjas, embarazados por muladares. El norte, desierto, aislándose Tepito, y haciendo de frontera el Puente Blanco. Al noroeste, vecino de Santa Ana, como árboles viejos, circundados de raíces carcomidas, los templos de Santiago, los Angeles y Santa María, los dos primeros animados febrilmente cada año por las tumultuosas fiestas populares, y el último, mal y escasamente acompañado por el callejón del Ratón, costado de las Bonitas, y vericuetos de mala cara y peores hechos.

Ni rastro, ni intento, ni adivinación había de las colonias de Guerrero, hoy tan animadas, y del boulevard de San Cosme, que terminaba en la garita, hoy cuartel. Al frente se hallaba la casa del mayorazgo Bassoco, primera huerta en que se plantaron olivos después de la Conquista. No seguían esas opulentas hileras de palacios, sino edificios miserables, en que sobresalían las casas de Irizarri, casa de los Mascarones, en ruina; de Bassoco, don Juan de Dios Alamán, y otros al frente de la casa del Pino y de la Isita, que tenía fama por sus huertas y olivar.

En la acera de la casa de Bassoco sobresalía, como hoy, la famosa casa de Pérez Gálvez, y antes la casa de Rodríguez Puebla, notable por su lago navegable en chalupas. En ese sitio, hoy Tívoli del Elíseo, estuvo primero la plaza de toros del Paseo, y después la fonda de Monsieur Fortunet, notable cocinero francés.

Al occidente puede decirse que la ciudad terminaba en el Paseo; un farol sobre una viga junto del teatro de Nuevo México, indicante de que hasta allí llegaban las casas.

En lo general las calles centrales eran como hoy, amplias, con buen empedrado algunas, con atarjeas y banquetas, aunque estrechas, cómodas; pero en los barrios eran el lodazal y el caño inmundos, la ausencia de alumbrado y las miserias humanas, entregadas a la más cínica publicidad.

A todos los vientos, las corrientes regulares de calles y casas, se

interrumpían por tumultuosos laberintos de vericuetos, callejones, encrucijadas y marañas de pocilgas en ziszás, escondrijos y madrigueras de bípedos, no tomados en cuenta por la historia natural.

Al oriente, los callejones de Susanillo, la Santa Escuela, etc.; al sur, la Retama, San Salvador, hasta el Caballito o lugar de entierros clandestinos, que eran un horror; al propio sur el Manco y las salidas a las calles del Niño Perdido; al occidente, Chiquihuiteras, San Antonio y adyacentes; del lado opuesto Juan Carbonero y Tarasquillo, con sus jacales primitivos y sus costumbres como en las serranías más lejanas. Al norte, alrededores de San Sebastián, Plazuelas del Carmen, Muerto, Golosas, Locutorio, Vázquez, etc. El hambre y la miseria, la llaga y el harapo, lo deforme y lo repelente, tenían allí su imperio. En las zanjas de los alrededores de la ciudad, y en algunas que daban a las calles, veíanse mujeres lavando y bañadores desnudos; los cerdos vagaban sin custodia por algunas plazuelas, y en los laberintos descritos algo indescriptible de gentes extrañas, de mendigos, de tipos patibularios, de ejemplares cadavéricos, de desenterrados, de anómalos y terribles, tenían su mansión, que dejaban muy atrás la Corte de los Milagros, iluminada con luz espantosa por la pluma de Víctor Hugo.

Puede decirse que hasta en los centros más habitados de la ciudad, existían estos embrollos de callejones; esta retacería de construcción habitable de vericuetos sin salida como la Alcaicería, de la que quedan en pie los callejones de la Olla, de la Cazuela, etc., lado a lado de las amplias calles del Cinco de Mayo y prolongación de la calle de la Palma.

Las accesorias de esas casas eran regularmente pulquerías, bodegones, atolerías, y abrigo de gente pobrísima y sucia, que por la estrechez de la localidad estaba constantemente llena de basuras y de rramas que convertían el ambiente en peligro para los transeúntes.

Otras de estas marañas habitadas eran Tarasquillo y Cuajomulco, que han sufrido completa transformación, desapareciendo los callejones del Huerto y de Frías, la capilla de nuestra Señora de los Dolores y de lo que queda en pie el callejón de Salsipuedes y el de las Damas. No quedando ni remoto recuerdo de los jacales de indios carboneros otomíes, que ocupaban en amplia plazuela el costado de la capilla, y permanecían acostados sobre la tierra ennegrecida por el polvo del carbón, como si habitaran con toda seguridad sus aduarez en Chihuahua o Nuevo México.

Yo recorría esos lugares, y si los recuerdo, atropellando las reglas del buen decir y las conveniencias de la narración, es para hacer for-

zosa la comparación entre lo adelantado por la Reforma y lo que antes de ella existía.

Tales eran mis paseos; en mi andar al acaso me detenía como para interrogar a los edificios, para cerciorarme que eran ellos y que me conocían.

Por Peralvillo revivía en mi mente el activísimo tráfico de areneros, caleros, etc.; mesones, corredores de semillas, y en la garita, llamada en los tiempos pasados del Pulque, por hacerse por allí las grandes introducciones del licor de Xóchil; las jamaicas y toros en los corrales que servían para que esperasen el registro, los atajos de las haciendas de los Llanos de Apam.

EL PUEBLO DE "ROMITA"

En esta carrera, por la parte de adentro, está el pueblo de San Cristóbal de Romita, que tiene una calzada con dos carreras de árboles a un lado y otro, zanjeada por varias partes, cuyas zanjas llenas de agua se introducen hasta el referido pueblo, en donde viven algunas familias de indios, que se mantienen de una loza curiosa y vidriada que allí se fabrica para el gasto de las cocinas. Las más de sus casas están formadas de cañas con sus techumbres pajizas, metidas entre bosques de árboles frondosísimos con muchos remates y aleeis que dan hermosura a este vistoso plantel. Ahora con motivo de haberse abierto una portada en los mismos arcos que da tránsito a los coches para este paseo, se venden allí los días de fiesta, muchas golosinas de merienda, dulces, bizcochos, leche, así cuajada como migada y otras vendimias. Están por la parte interior de esta calzada, el Colegio de Niñas de San Miguel de Belem, el Colegio de estudios de Religiosos mercenarios y muchos caseríos y baños que cogen hasta el salto que llaman del Agua y es donde se reparten las cañerías para la otra mitad de la ciudad.

LAS PULQUERIAS

Por último, gastrónomo extremado, don Melesio recomendaba los envueltos de las cañitas que estaban en la calle de Regina, los guisos de las colas en el callejón de Bilbao, las cabezas en los figones y pulquerías de Nana Rosa rumbo a la Viga, o de tío Juan Aguirre en Santiago Tlatelolco, sin omitir el encarecimiento de pulquerías que, como

La Nana, Los Pelos, La Retama y otras, recopilaban lo más granado de escaleras abajo de los claustros, de los cuarteles y de la curia.

Aunque me interrumpa y pierda su interés, si lo tiene esta narración, quiero describir una pulquería de aquel tiempo, ya que sin oste ni moste se ha atravesado en los puntos de mi pluma.

El marqués de Mancera desterró en su tiempo las pulquerías del centro de la ciudad, y las permitió en los suburbios con determinadas condiciones, vendiéndose no obstante en fondas y bodegones.

Algunas pulquerías quedaron a las orillas de la población, y a sus puertas se vendían enchiladas, envueltos, quesadillas y carnitas con salsa picante.

Pero la pulquería de rumbo y de trueno se instaló en los suburbios, como se ha dicho, siendo las más famosas, como hemos dicho, "La Nana", "Los Pelos" y "Tío Juan Aguirre".

Figurémonos un jacalón de cincuenta varas de largo por quince o veinte de ancho, con su caballete o techo de tejamanil, sin más adornos ni adminículos.

Sustentan el jacalón vigones perpendiculares de seis a seis varas de distancia, maceradas en la tierra y afirmadas con cimientos de piedra o cal y canto en forma piramidal y su torta de hormigón encarnado.

Al fondo de la galera o jacalón hay una pared blanca que a veces invadía la brocha gorda, exponiendo al fresco un caballo colosal con su charro o dragón encima, una riña de pelados o una suerte de toreo, cuando no un personaje histórico desvergonzadamente disfrazado...

En un extremo de la pared solía haber un cuadro de la Virgen de la Soledad o un Divino Rostro con su repisa al frente y su lamparita en ella ardiendo entre manojos de flores de chícharo y amapolas.

A dos varas de distancia de la pared del fondo, y dando el frente a la galera, se ostentaba soberbia una hilera de tinas de pulque angostas, abajo anchas, arriba de más de dos varas de altura, pintadas exteriormente de colores chillantes y unos rubros que ponían de punta los pelos, como La no me estires, El valiente, La Currutaca, El bonito, etcétera, etc.

En la orilla de las tinas y del lado de la pared, en anchos tablones que formaban como cornisa, se veían cajetes de barro poroso, cantaritos pequeños de la misma materia, vasos de vidrio verde de más de a tercia, figurando tornillo su relieve; tinas pequeñas y manuales y barrilitos con su candado para el repartido a las casas de los amos.

Entre cajetes y vasos se percibían los tejos de bronce para el juego de la rayuela; algunos naipes, y en cazuelitas pequeñas, sal y chiles verdes para los aficionados a los aperitivos.

La espalda de las tinas fungía de aposento de los pulques y tenía sus sillitas bajas de tule y su angosta mesa; la cuna de algún párvulo o algún perdonavidas de gran bigote y mechones en la cara, alguna vieja seca de ojo luciente y lengua fácil, y dos o tres gruñendo feroces o roncando a pierna suelta.

En los ángulos de la galera se jugaba rayuela, pítima o tuta, o en círculos de pelados, sentados en el suelo alrededor de una frazada, se jugaba el rentoy alborotador, o alburitos, con gallo y todo, menos palomitas.

El centro hervía entre bebedores y bebedoras, muchos envueltos en sábanas y viéndose sin velo pecho y espalda, y en las mujeres dominando la jerguetilla y el estampado en las más pobres, sin mencionar chirlos ni harapos, y en la china luciendo el castor con lentejuelas, el zapatito de raso con mancuernas, las puntas enchiladas y la pierna limpia, torneada, provocativa, sin temor de Dios.

Solía haber en lugar determinado un músico de arpa que pespuntease el dormido, o el jarabe colorado, y entonces curiosos y bailadores formaban con sus cuerpos salón de baile.

En la parte exterior del jacalón, y pendientes de gruesas argollas de fierro clavadas en los vigones ya descritos, se veían escuálidas cabalgaduras de arrieros arrogantes, cuacos de jinetes, burros en asueto, y en el suelo y al rayo del sol, párvulos, huacales, cestos y briagos durmiendo la tranca.

Imposible de describir el griterío, el barullo, el tono de tumulto de la pulquería, gritos, silbidos, riñas, retozos, lloros, relinchos, rebuznos; todo se mezclaba a los cantos del fandango y al sonoro ¿dónde va lotra? del jicarero.

A la izquierda de las tinas, y en cuarto cerrado de tablas, estaba el encierro de los decentes; dos mesitas angostas con sucios manteles y jarras con flores, bancas pelonas al margen, y en el fondo un gran brasero con cabezas y carnitas, enchiladas y envueltos, mole verde o colorado, salsa borracha y chito, tostadas y chalupas. A modo de candil, un gran manojo de ramas en el techo, suplicio de las moscas.

Aquel encierro era divino, la flor de la curia, el laurel de oro del ejército, la mística delicia de la Iglesia, la fuente de encantos del comercio, las artes y el amor, representados en letrados de nariz colorada y bastones con borlas, frailes de cerquillos alborotados, jefes y oficiales mugrosos, y baladrones artesanos ladinos y chicas de vida alegre descotadas, risueñas... y dealtiro corriosas para toda clase de diversiones.

CAFES Y CONCURRENCIA

Había entonces en el Portal de Agustinos un cafecito característico que se llamaba Café del Sur y aquél formaba como la crema, la sinopsis y la exposición perpetua de lo que había de mejor y más granado de nuestra sociedad.

Era una pieza como de ocho varas en cuadro con sus dos puertas al portal, su gran farol entre las dos puertas y en uno de los vidrios el rubro de Café del Sur con letras encarnadas.

Entre el humo espeso de cigarros y puros que oscurecía la pieza, se distinguían mesillas pequeñas de palo ordinario pintadas de pardo con su cubierta de hule con tachuelas de latón, y sus sillas de tule alrededor, de las llamadas entonces de peras y manzanas.

En el fondo de la pieza se percibía el despacho en un desmantelado armazón y su mostrador competentemente provisto de vasos y copas, charolas de hojalata, un gran tompeate con azúcar, azucareras a guisa de marmajeras, y en hileras simétricas, roscas y bizcochos de todas clases, sin confundirse con tostadas y molletes que eran panes de más privilegiado consumo.

La concurrencia era consecuente con aquel pobre aunque pretencioso mueblaje.

Militares retirados y en servicio, tahúres en asueto, vagos consuetudinarios, abogados sin bufete, politiqueros sin ocupación, clérigos mundanos y residuos de covachuelas, sacristías, garitos y juzgados civiles y criminales.

No faltaba de vez en cuando su fraile silencioso en una mesa retirada, ni su grupo de payos, con el señor de calzoneras y botonadura de plata, la señora con su rebozo de Tulancingo y su enagua de indiana inglesa, seis nenes arrodillados en las sillas, la criada separada de la mesa entre canastos y envoltorios y dos o tres canes consentidos, azorados de verse en tan extraño lugar.

Alrededor de las mesillas centrales se veían los tertulianos más perennes, clasificándose por sí los concurrentes según su categoría, relaciones o gustos, bien políticos, bien literarios, bien militares, bien de pura crónica escandalosa, o ancianos charladores apologistas de su tiempo, que refrescaban sus recuerdos con sendos tragos de catalán puro.

Ved aquella mesita: En ella lleva la palabra el señor Palacios Lanzagorta, hijo de uno de los ilustres compañeros del señor Cura Hidalgo; vedlo con su sorbete deslustrado, pálido, desdentado, medio tor-

cido, de ideas avanzadísimas, entusiasta por Farías y sus disposiciones sobre votos monásticos, diezmos y plan de instrucción pública.

Secunda sus ideas un licenciado Borja, repugnante y mugroso, con un labio plegado por una cicatriz adquirida en las guerras del callejero amor.

Ese licenciado blasfema y arremete contra frailes, monjas, mayordomos y cofradías, ensalzando a Zavala, poniendo por los cielos a Rocafuerte, y citando a cada instante a Voltaire, a Pigault-Lebrun y a D'Alambert.

Desamortización, tolerancia de cultos, milicia cívica, libertad de comercio, todo se discutía entre contradicciones y aplausos exagerados, oyendo la mayoría con la boca abierta a los cabezones, como se llamaba a los hombres de talento.

Otra mesilla era de literatos en que solía llevar la voz un capitán Antepana, apuesto y fino, sincero admirador del divino Tagle, de Fray Manuel Navarrete, de Couto, y Carpio.

Manténían la discusión el capitán Amat que sabía de memoria las poesías del padre Ochoa y de Varquera, Sierra y Rosso y un señor Pérez Rivas que era un alfolí de chistes, anécdotas y particularidades mil de improvisadores estupendos, desde los Villaseñores hasta Ventimilla, Rafael Heredia y Guerra Manzanares Antonio.

Aquella mesilla del rincón aloja a la gente de trueno; se habla allí de valientes y calaveras; toreros y gente de teatro; músicos, cantantes y bailarinas; jugadores de pelota y tahúres arriesgados; se voceaba en son de guerra; se daban palmadas en la mesa, y de vez en cuando volaba una charola o una silla sobre la cabeza de los interlocutores.

¿Pero cómo no embobarse oyendo las hazañas de Pepe Miñón, cuando colgó a un lego importuno de su balcón y lo subía y lo bajaba entre las risas universales?

¿Quién dejaba de aplaudir a Félix Merino, cuando llevó la máscara de monjas y frailes a la misma casa del Provisor?

¿Quién no describía con colores brillantes la zambra de Barberi en la procesión de Tlatelolco?

Cuando se hablaba de toros, se asistía a una revista concienzuda en que figuraba en primer término, como picador, el atlético Vicente Avila, del chusco compadrito, no obstante faltarle tres dedos de una mano; de Mariano (la Monja) largo y angosto como riel moderno; de Caparatas, alborotador y valiente, y sobre todo de don Javier Heras, gachupincillo rico, aficionado a los bichos, que disponía toros de once y jamaicas, montes parnasos y palos ensebados, y que acabó por hacerse el creador y el empresario de la Plaza de Necatitlán.

Allí, por supuesto, que se agotaba ese frasisismo delicioso de volapiés y trascuernos, de capa larga y muletilla corta y de todo ese riquísimo vocabulario de arte de Pepe-Hillo, de Blanco y de Cúchares.

Más facultativo tenía que ser el círculo de gente de teatro, no sólo por precederle una tradición magnífica en que figuraban Luciano Cortés, Prieto y Garay, sino porque Moratín había despertado el buen gusto de la comedia, porque Prieto era consumado actor y porque Amador y la Agustina Montenegro poseían dotes eminentes que ni el mismo mal gusto que las desfiguraba podía hacerlas despreciables.

Amador era persona de distinguida familia, de presencia gallardísima, había hecho buenos estudios y tenía modales finísimos, recitaba los versos con dulzura encantadora; yo recuerdo que ciertas décimas de *La Vida es Sueño*, de Calderón siempre las repetía por instancias del público tres y cuatro veces.

Agustina era pequeña de cuerpo, regorda y chata, con los ojos más divinos que puede soñar capense enamorado. Representaba *A la Vejez Viruelas*, de Bretón, a las mil maravillas.

Respecto de cantantes, los primeros albores de la ópera habían destronado totalmente a la Chata Murguía y a Rocamora, y sólo ciertos apasionados empedernidos seguían ensalzando La Patera, Los Hidalgos de Medellín y El Trípoli.

Todavía, lamiéndose los bigotes, repetían los viejos la tonadilla que decía:

"Los muchachos de estos tiempos
Son como el atole frío...
Perdidos de enamorados
Y el estómago vacío".

O la otra que cantaba Rocamora:

"Las muchachas de estos tiempos
Son como las aceitunas:
Las que parecen más verdes
Suelen ser las más maduras".

Aun quedaban defensores de los coloquios y pastorelas, y sobre todo de las comedias de magia.

Aquella vista de teatro en Juana la Rabicortona era primorosa; todos los palcos con sus muñequitos de movimiento muy apuestos y muy al natural, y cuando el caso lo requería, mil figuritas con sus sombre-

ros, abanicos y pañuelos se ponían de pie, agitaban las manos y saludaban a la milagrosa Juana que atravesaba el foro en marcha triunfal.

Aquello era de perecerse de júbilo y asombro; los chicos palmoreaban y se salían de sus asientos haciendo cabriolas, y la concurrencia aplaudía enloquecida de contento.

De otro género, pero verdadero y profundo, era el asombro producido por la Pellegrini y por Castillo, por Murati, canoro y melodioso como un ruiseñor; de Galli, que, aunque en su decadencia, era aventajadísimo y consumado como actor, y de todos los precursores de la grande Opera que vino con la Albini el año de 1836, que importó en México don Joaquín Patiño y organizó don Manuel E. Gorostiza.

Los filarmónicos del grupo que me ocupa no dejaban de citar, cuando el caso lo requería, a Gómez y a Elízaga, organistas y pianistas ilustres; a Salot, que infundía a la trompeta acentos angélicos; a Simeón Vivian que convertía en arrullo la charla del clarinete; a Hermosilla, que remedaba en la flauta el cascajar del labriego y el requiebro de la tórtola, a Goyo y Caballero, violinistas, que fueron admiración de los maestros europeos.

Los bailarines tenían amplísimo campo para sus charlas, no sólo por tratarse de maestros de gran mérito, como el bicho Morales, Aguila, Isabel Rendón y la Gamborini, sino porque los grandes bailes de la Pautret produjeron una verdadera revolución; los periódicos revolviéron diccionarios y archivos para estar desde el baile de David frente al aria; las bandurrias poéticas se hicieron rajas y el vehemente Heredia, en inspirado acento, inmortalizó las gracias de la María Pautret; revistiendo con los encantos de Frinea a la Terpsícore Francesa.

Tan sabrosa plática que tanto se presta a los episodios de la crónica escandalosa, como los próceres cortejos en aquella época de actrices y bailarinas afamadas, paseos, días de campo, y discípulas de los grandes maestros de baile que se lucían en el bolero y en el baile inglés, eran sucedidas por las relaciones de partidos de pelota de chacual y guante en el dilatado juego de San Camilo, en que brillaban Peritas y el tuerto Echartea, hombres del bajo pueblo, y competían con ellos capitalistas como Rebul, personajes como Irizarri y el canónigo Verdugo; y reverendos padres como el padre Peralta de San Agustín, sin olvidar ni al cacarizo Torres, ni a mi tío don Manuel Rodríguez, opulento comerciante de ropa.

De todo esto y mucho más se hablaba y discutía en el Café del Sur, sin dejarse de sazonar los variados platillos de las conversaciones con cuentos picarescos y llenos de sal y pimienta, para los que se pin-

taban Pérez Palacios y el agudísimo Diego Correa, el padre Orcillez y Villavicencio, que escribía con el nombre de El Payo del Rosario.

No cesaba, entretanto, el trajín de los criados mugrosos, desaseados, con enmarañados cabellos, mangas de camisa remangadas, delantales con bolsones en que sonaban las cucharillas del café, y sus útiles en manos, ni cesaba un punto el ruido huecoso de las fichas del dominó, del que tenían cuidado de apartarse los grandes jugadores de ajedrez o de damas, entre los que sobresalían Cariglón, Rodríguez y algún barbero o boticario.

Los periódicos en el café circulaban en corto número, pero tenían gran voga: "El Demócrata", "El Fénix", "El Mono" y algún otro. Quedando recuerdos vivísimos de "El Toro", "El Quebranta Huesos" y los folletos que redactaba don Francisco Ibar, que escribía, lo mismo que Dávila, el autor del "Toro", con ponzoña de alacranes y sangrientísimas personalidades.

Al autor de "El Toro" lo conocí: llamábase don Rafael Dávila, y tenía por sobrenombre *rata parida*. Era alto de cuerpo y enjuto de carnes, pálido al extremo, frentón, de pobladas cejas y ojos negros hundidos provocativos y brillantes; era escaso en palabras y parecía poseído de mal humor constante.

Cuando hablaba era incisivo y gracioso, salpicando de anécdotas y estaciones de crónica escandalosa su conversación.

En resumidas cuentas, el cafecito era un gran libro y el primer motivo de reflexiones profundas de la sociedad que percibía desconocido y como entre bastidores.

"La Gran Sociedad", que se encontraba como ahora, en la esquina del Espíritu Santo, extendiéndose hasta la calle del Coliseo, era de don Diego Ramón Somera, y el que llamaremos hotel, estaba dividido en cuatro secciones, que eran café, billares, nevería y hospedaje; este último departamento ofrecía la particularidad de tener colchones, útil desconocido en mesones y posadas comunes.

La "Gran Sociedad" era lugar de cita de la gente más acomodada, como comerciantes, ricos, empleados de categoría, jefes del ejército, hacendados ociosos, tahúres de renombre, que se mezclaban sin escrúpulo con cómicos y danzantes; caballeros de industria y niños de casa grande, como se les llamaba, holgazanes y prostituidos.

En los billares los campeones invencibles eran Gallo y Royuela.

El Café de Veroly, hoy Café Inglés, hacía competencia a "La Gran Sociedad".

Había otros lugares muy concurridos, y eran las fondas o figones que ofrecían dos grandes divisiones: unos como externos o plebeyos,

pero en los que se mezclaban sin distinción toda clase de personas; otros centrales en que se solía guardar mayor circunspección.

Los primeros solían estar en barrios apartados, al abrigo de una pulquería famosa, como "Las Cañitas", "Los Pelos", por San Pablo; junto al "Diamante", fonda situada en la calle de Regina; "Nana Rosa", por el paseo de la Viga, y "Tío Aguirre" en las inmediaciones de Santiago Tlatelolco.

Las otras eran fondas centrales, como la del callejón de Bilbao; "Las Colas", en la calle de Cordobanes, y el famoso "Arzobispado" de la calle de las Damas, que era nocturna y atraía gran concurrencia por sus sabrosísimos peneques y sus pulques y sus curados o confeccionados con piña, tuna, almendra, apio y otros brebajes. Al director de escena de esa fonda le llamaban "Don Frijoles".

Había otra fondita puramente nocturna, con aspecto de excusado, pero característica; era la fondita de la guardacasa del teatro, piecicita sucia y desmantelada, con su brasero casi a la entrada, su candil de aceite, sus mesas angostas como mostrador y sus bancos de palo blanco.

La fondita se llamaba de "La Madrina", que era una vieja encorvada, de piel de nuez y enmarañado pelo; pero lista, bullanguera y desvergonzada como ella sola.

En aquella fonda sólo se servía pollo asado con ensalada, chiles rellenos, mole y unos frijoles refritos en cazuelillas pequeñas y como con dedicación especial.

En aquel tugurio, entre humo y firme olor de cochambre y apreturas, se veían gentes de trueno, encopetados personajes, misters y próceres, en la más estupenda concordia, y de allí se servían cenas a algunas señoras de los palcos, que daban bonitamente la espalda al público en los entreactos y engullían de lo lindo, presentándose de nuevo en sus asientos, como si dijéramos, lamiéndose los bigotes.

El populacho vil tenía sus fondas o comedores al aire libre en el callejón de los "Agachados", en el tránsito de Portacoeli y Balvanera, y allí gente sucia y medio desnuda, en cuclillas o de plano, hervía alrededor de cazuelones profundos, con piélagos de moles, arvejones, habas, frijoles y carnes anónimas e indescriptibles, no para recordadas por los racionales.

Pero lo característico para dar conocimiento del populacho de México, populacho salpicado de frailes y soldados, toreros, calaveras y niños alegres de la gente rica, eran las pulquerías situadas en los suburbios, como "La Nana", "Los Pelos", "Don Toribio", "Celaya", etcétera.

La pulquería era realmente un extenso jacalón de tejamanil, en

forma de caballete, de treinta varas de largo por catorce de ancho, sostenido por vigones que tenían base o sustentáculo de piedra.

Tres de los lados de este jacalón daban al aire libre, y en el fondo había un respaldón triangular donde tenía su asiento la negociación.

En uno de los lados de este triángulo estaba formado un gran cuarto de gruesos tablones, con mesas corridas y asientos, y cerca de la puerta, con vista al gran salón, el puesto de la enchiladera.

Al pie del triángulo o gran cabecera que hemos descrito, se levantaban tres o cuatro tinas de pulque, pintarrajeadas, en su exterior y condecoradas con nombres propios como "La Madre Venus", "El de los Fuertes", "Fierabrás", etc., etc., dominando las tinas; tendidas repisas en que había vasos verdes y pepita, cubos de palo, cajetes y cántaros porosos.

El suelo del salón, de pura tierra, se hallaba perfectamente piso-neado, terraplenado y apto para jugar rayuela, con los macizos tejos de bronce que se usaban entonces para el efecto, y para jugar tuta y la pitrina, que exige el riego de monedas por el suelo.

A los pilares se ataban los caballos de los concurrentes ecuestres y solían a los mismos sujetarse gallos que atronaban con sus gritos el recinto.

Hombres, mujeres, chicos, matanceros, toreros, frazadas, esclavinas, barraganes y chaquetas, se revolvían formando remolino inquieto, en que el grito, la injuria, la desvergüenza, la carcajada y la blasfemia, brotaban sin cesar, alimentando el fervor cajetes, vasos y tinas del licor embriagante de Xóchitl.

Alrededor de la enchiladera se agolpaba aún más inquieta la abigarrada concurrencia.

Pero lo supremo, lo tormentoso, lo matizado de todos los colores, el gran mosaico popular, se reservaba para el cuartito de tablas; el músico y el capellán de tropa, el fraile copetón y decidor, el ranchero ladino, el lépero resabioso y tremendo, el puñal y la daga, la bandola y la baraja; en una palabra, todos los útiles para el desempeño fácil y entusiasta de los pecados capitales.

Se cantaban canciones obscenas, se jugaban albuces con barajas floreadas, se hacía campo a las bailadoras del dormido y del malcriado; en una palabra, se daba gusto Satanás en aquel conjunto privilegiado por su estimación y cariño.

Lucían entonces para el militar los deslumbradores entorchados y las pintorescas charreteras; el fraile lucía los pañuelos de puntas de chaquira hechos por las delicadas manos de las hijas de confesión; el juez ostentaba su bastón con borlas; los catrines sus vuelos encarruja-

dos y sus dolmanes con alamares; los charros sus cueros ricamente bordados, y las chinas sus encarnados castores sembrados de lentejuelas como estrellas, sus puntas enchiladas y sus zapatitos color de esmeralda, con mancuernas de oro y palabaja a raíz de la piel de piñón.

Había también sus fondas o bodegones al aire libre en el Portal de las Flores, bajo los arcos del portal, consistentes en una mesilla con su mantel, de dudosa pureza; su farolillo de papel, platos y vasos, y los manjares y sus accesorios en golosa exposición; en uno de los extremos de la mesa había un anafre con lumbre, coronado de una cazuela enorme en que armaba escándalo perenne la manteca.

Al lado de la manteca estaba estacionado, con su delantal de brin, su sombrero de palma y las mangas de la camisa remangadas, el pregonero despachador, socio o propietario de la portátil negociación, clamando en son de canto continuamente: "Chorizones, pollo, fiambre; pasen a merendar... Un vaso de pulque de piña".

Los concurrentes y consumidores se sentaban en el quicio de las puertas, o en petates tendidos en el suelo; allí engullían, carcajeaban y tenían solaces de banquete, no sólo la gente humilde y de baja clase, sino el medio pelo presuntuoso, los payos pudientes y los ricachones no envanecidos con una caprichosa fortuna.

Solían acaso verse en algunas esquinas, colosales ollones con una luminaria al costado, despidiendo chufas, sirviendo la cavidad de la olla de horno de pasteles y empanadas, que también anunciaba un tiznado y enmarañado vendedor, gritando desafortadamente:

"¡A cenar!... ¡A cenar! Pastelitos y empanadas. ¡Pasen, pasen a cenar!..."

Los gustos alternaban a veces, y servían de estribillos a viejos indecentes que eran la delicia de la gente del bronce.



EL CAFE DE VEROLY

El Café de Veroly era por entonces el punto de cita de la moda; militares briosos, abogados parlanchines, tahúres manirroto, cómicos, niños finos, galanes amartelados y periodistas "que podían —como decía Sancho—, llevar un púlpito en cada dedo".

La parte superior del edificio era casa de huéspedes como hoy, con angostos corredores que daban al patio. Este era, y es, cuadrado; el conjunto estaba cubierto por un techo de cristales.

En el patio, bajo los corredores y rincones había distribuidas mesillas redondas descansando en tripiés de fierro y calculadas como para cuatro personas y sobre ellas, a trechos largos, se veían grandes depósitos de ceniza con brasas o braseros de lumbre para encender cigarrillos y puros.

En el fondo del salón se encontraba el despacho con el mostrador lleno de bizcochos, y charolas para servir, con tostadas y molletes, el café y el chocolate, y no escaseaban copas y botellas para servir a los marchantes pasajeros catalán y licores.

Había mesas de ocupación permanente, de jugadores, de dominó y ajedrez. Entre estos últimos figuraban Carugthon, don Manuel Rodríguez, y sobre todos, Leandro Mosso, destrísimo también para el billar y para los juegos de cartas.

A las mesas de dominó se agolpaban gran número de cócoras, cruzándose anécdotas picarescas, crónicas...

Pero eso sí, para dar un barniz pulcro a la conversación y a las relaciones con criadas, mandaderos, etc., era usual una especie de argot particular en que se encerraban bienhechores, amigos y gentes relacionadas con el convento.

A los huevos se les llamaba blanquillos, a los chorizos unos tras otros, a los pechos pantallas, a la bacínica arete, a la morcilla amor en su silla, y así por el estilo.

Algunos conventos se distinguían por alguna particularidad, y ésta era fuente de renombre y motivo de atracción particular.

Regina, tostadas; San Jerónimo, calabazates; Santa Clara, suero; San Lorenzo, alfeñiques; San Bernardo, pastas y jaleas; la Concepción, empanadas; etc., etc.



LAS COMIDAS ORDINARIAS

En una casa como la descrita, era común que figurase el buen chocolate de *Tres tantos* (uno de canela, uno de azúcar y uno de cacao) sin bizcocho duro ni yema de huevo; el champurrado para los niños y, de vez en cuando, café con leche con tostada o mollete. Hacían compañía a los líquidos los bizcochos de Ambriz, los panes y huesitos de manteca del Espíritu Santo, presentándose de vez en cuando a lisonjear la gula las hojuelas, los tamalitos cernidos y los bizcochos de maíz cacahuatzintle. El final del desayuno eran sendos vasos de agua destilada.

Cuando acudían visitas a las once de la mañana era forzoso obsequiarlas: si eran señoras, con vinos dulces como Málaga, Pajarete o Pedro Ximénez, sin faltar en una charolita puchas, rodeos, mostachones, soletas, etc., y sus tiritas curiosas de queso frescal. El sexo feo se las componía con ríspido catalán, llamado judío, porque no conocía las aguas del bautismo.

En las comidas resaltantes para las festividades de un congreso de familia, compuestas de las matronas más expertas en el arte culinario, se ostentaban:

Las sopas de raviolos y la de arroz con chícharos, rueditas de huevo cocido y sesos fritos.

La olla podrida, era la insurrección del comestible, el fandango y el cataclismo gastronómico, la cita dentro de una olla de las producciones todas de la naturaleza.

Encerrábanse en conjunto carnes de carnero, ternera, cerdo, liebre, pollo, espaldillas y lenguas, mollejas y patas; en este campo de agramante se embutían coles y nabos, se introducían garbanzos, se escurrían habichuelas, se imponían las zanahorias, campeaba el jamón y verificaban invasiones tremendas, chayotes y peras, plátanos y manzanas en tumultuosa confusión; hasta creíase percibir entre el hervor y el humo, rodajas de espuela, relojes y ramas de árbol, facciones humanas trucas y gesticulaciones fantásticas de monstruos abortados por la locura.

La olla podrida se apartaba en dos grandes platonos para servirse; uno de los platonos contenía carnes, jamones y espaldillas, patitas y sesos, en el otro la verdura con todos sus accidentes, y entre los platonos, enormes y profundas salseras de jitomate con tornachiles, cebollas y aguacates y salsas de chile solo o con queso y aceite de comer de Tacubaya o los Morales.

El plato de olla podrida podía constituir por sí solo un banquete, y un gastrónomo no experto habría necesitado un manual o guía para penetrar en aquel laberinto sorprendente.

La llenura, el hartazgo, la beatitud del boa, se encontraba en primera en ese plato privilegiado.

En los guisados había predilecciones caprichosas: como pollo en almendrado, con pasas, trocitos de acitrón, alcaparras; pichones en vino y liebre, o conejo en pebre o con salsas.

El turco, la torta cuajada, la torta de cielo, los patos en cuñete, tenían sus lugares de honor, lo mismo que los guajolotes rellenos y los deshuesados, obra maestra de las cocineras de la alta escuela.

En los festines de familia o de alguna confianza, hacían con aplauso sus apariciones el mole poblano de tres chiles, el de pepita o verde y los famosos manchamanteles con sus rebanadas de plátano y sus gajitos de manzana.

Lo espléndido, lo musical y poético, eran los postres: los encoletados voluptuosos, la cocada avasalladora, los cubiletes y huevos reales, los zoconoxtles rellenos de coco... la mar!... el éxtasis!... la felicidad suprema... Frutas, zapote batido con canela y vino, garapiña, etcétera, etc.

Después de dar gracias y de levantar los manteles, fumaban los señores mayores (que me reventaban) y se les servía salvia, muitle, cedrón o agua de yerba buena para asentar el estómago.

Esto era, por decirlo así, la realización del ideal.

La vil prosa de la alimentación diaria era el chocolate de oreja y el atole, el anisete a las 11, y en la comida una sopa de pan, arroz o tortilla, un lomo de carne anémica escoltada por unos cuantos garbanzos, salsa de mostaza, perejil o chile, y principios en que fungían con aplauso el rabo de mestiza, los huevos en chile, los chilaquiles, las calabacitas en todos sus apetitos variantes, los quelites, verdolagas y huauzontles; nopales, las tortas de papas, de coliflor, pantallas y las carnitas de cerdo. Alegraba la comida la miel perfumada con cáscara de naranja, y servía como de digestivo una tortilla tostada que se hacía astillas entre los dientes. El frijol popular, el frijol, amigo de los desheredados, el frijol, refrigerio del hambriento, el frijol patrio, ocupaba el puesto de honor y se le solía adornar con cebolla picada, con queso, con aguacate y salsa para que sonriera la gula en la mesa más humilde. El oficio de limpiadientes lo desempeñaban en general los popotes, con excepción de uno que otro personaje que usaba el oro con un rascaoídos en el opuesto lado.

El mole de pecho, un lomo frito prófugo de puchero, si acaso con

dos o tres hojas de lechuga y el parraleño amable, componían las cenas de las mártires numerosas de la clase media.

En la clase más infeliz los tres amigos del pobre (maíz, frijol y chile) hacían el gasto, lisonjeando el apetito el nenepile, el menudo, tripa gorda y otros ascos y espantos de cualquier estómago racional.

(GUILLERMO PRIETO, *Memorias de Mis Tiempos*, México, 1910.)





LA GULA MEXICANA

A las cinco de la mañana se le ha de hacer su chocolate, espeso y muy caliente, con un estribo o rosca. Se le lleva a la cama, la toma, fuma su cigarro y se vuelve a dormir. A las diez en punto su almuerzo: arroz blanco, un lomito de carnero asado, un molito, sus frijoles refritos y su vaso de pulque; a las tres y media la comida: caldo con limón y sus chilitos verdes, sopas de fideos y de pan, que mezcla en un plato; el puchero con su calabacita de Castilla, albóndigas, torta de zanahoria o cualquier guisado; su fruta, que él mismo compra en la plaza; su postre de leche y un vaso grande de agua destilada. A las seis de la tarde su chocolate, a las once la cena, que se le lleva a la cama. Fuma un cigarro, reza sus oraciones, se limpia los dientes con unos palitos que es necesario ponerle en una mesita junto a su cama, con una escupidera muy limpia y un vaso de agua...

Cecilia sirvió al licenciado un buen plato de huevos con longaniza fresca de Toluca, rajas de chile verde, chícharos tiernos, tomate y rebanadas de aguacate. La molendera envió unas tortillas pequeñas y delgadas, humeando y despidiendo el incitante olor del buen maíz de Chalco...

El segundo plato que presentó Pantaleona fue un extraño guisado de huesos.

Huesos de manitas de carnero, de manitas de toro, de manitas de puerco, de pies y de alones de pollo; pero cada hueso tenía adherida

una porción de carne. Estaba condimentado con culantro, habas verdes, aguacate y tornachiles. El aroma bastaba para alimentar, y los pedacitos de carne que contenía cada huesito eran de lo más tierno y sabroso.

—Este guisote lo usan mucho los pulqueros de México que saben comer bien; pero para nada sirven el tenedor ni el cuchillo, y es necesario echarse a pie. Conque fuera cumplimientos, y comencemos. . .

Concluyó aquello con una ensalada de calabacitas con granos rojos de granada, y unos frijoles y chicharrón, realzados por arriba con su polvo de queso añejo, sus rabanitos y las hojas frescas y amarillentas del centro de la lechuga. . .

La sociedad dice que el chile, las tortillas, los chiles rellenos y las quesadillas son una comida ordinaria, y nos obliga a comer un pedazo de toro duro, porque tiene un nombre inglés. . .

El almuerzo fue como todos los almuerzos de las haciendas de tierra fría. Un buen carnero en mole aguado, sus frijoles parados sin sal, rimeros de tortillas calientes y jarros de tlachique. Cuando hay mucho lujo o es domingo, suele añadirse como postres miel de maguey, queso de tuna y aun algunas gorditas con manteca. . .

El puchero, ¡qué puchero! Gallinas enteras, bien cocidas y humeantes, jamón, trozos de ternera que daban tentación, garbanzos, todo género de verduras matizando los platonos con sus variados colores y llenando el comedor con sus perfumes. . .

(MANUEL PAYNO, *Los Bandidos de Río Frío*. México, Porrúa, 1960.)



Antonio García Cubas (1832-1912) reunió en el "Libro de mis Recuerdos" (1904) los muchos que guardaba de una ciudad a la que su talento sirvió como escritor, geógrafo y autor de obras tan importantes como el "Diccionario Geográfico, Histórico y Biográfico de México" (1889-91) y el "Atlas Geográfico, Estadístico, Histórico y Pintoresco de la República Mexicana" (1885).



Enchiladera

PASEO POR LOS CAFES Y LAS FONDAS DEL XIX

Nos internamos en el Portal de los Mercaderes, por la bocacalle de Plateros, y, a poco andar, nos hallamos frente a frente del antiguo Café del Cazador; mas, como la hora no es la que nos conviene para visitarlo, seguimos adelante, dejando a nuestra derecha, los puestos de los dulceros que, por las noches, colocan sus mesillas ante las cerradas puertas de las sombrererías, ramo principal del comercio en este lugar durante el día, y por nuestra izquierda, las alacenas de juguetes para niños, cerradas también de noche, y las cuales, como puede observar, amigo mío, están adheridas a las pilastras de la arquería. En los resaltos de las alacenas descansan algunos individuos, soñolientos unos y muy despiertos otros, sosteniendo los últimos animada plática sobre los palpitantes asuntos de la política.

Llegamos al término del portal y proseguimos nuestro paseo por el de Agustinos. Ante las dos pilastras del arco, que en la cortada esquina sirve de unión a las dos arquerías, se levantan las alacenas de libros, de don Antonio y don Cristóbal de la Torre, quienes a pesar de sus exiguos establecimientos, y de tener al frente, en la esquina interior de ambos portales, la gran librería de Rosa y Bouret, hacen muy buen negocio. El portal de los Agustinos ofrece el mismo aspecto del anterior y sólo te llaman la atención las covachas en que se encuentran expendios permanentes de dulces, covachas que tienen sus techos inclinados, a causa de estar formados por segundos tramos de las escaleras que conducen a las viviendas del segundo y tercer piso. Como estas casas carecen de patios, dichas escaleras arrancan a cortísima distancia de los zaguanes.

En la medianía del portal, cuyos arcos han perdido sus justas proporciones, por sucesivos hundimientos de las pilastras y por la elevación del suelo, descubrimos el largo y estrecho callejón de Bilbao, y en el mismo portal, bajo el arco frontero a la entrada de dicha callejuela, dos mesas cubiertas con grandes manteles, y sobre éstos, platos y varias fuentes con ensalada de lechuga, grandes rábanos escamados y carnes frías, y al pasar frente de ellas se nos invita a cenar, diciéndonos: aquí hay fiambre donoso. A fuerza de preguntas, he llegado a investigar que el donoso es el fiambre aumentado con tamales ca-

lientes. Sigamos de frente, mi complaciente amigo, y no nos detengamos a tomar el donoso en paraje tan público, por no ser decente, que ya te llevaré, al terminar la ópera, al chiribitil del "Conejo Blanco", donde cenarás muy bien y a tus anchas.

Fuera ya del portal nos hallamos en la bocacalle de la Palma frente de la cual se levanta la elevada tapia perteneciente al Convento de Capuchinas, la que según puedes observar, divide en dos tramos la vía pública, uno al oriente con la denominación de Tlapaleros o del Portal de Agustinos, y otro al occidente, con la del Refugio. En ese elevado paredón, coronado por una citarilla de ladrillo, puedes ver un retablo de la Virgen que bajo la advocación de Ntra. Sra. del Refugio, pintó en lienzo el insigne Miguel Cabrera; el retablo se halla sobre una repisa de piedra y resguardado por un cobertizo de madera y plomo. Puedes observar ese gran nicho a favor de la luz de sus faroles y de la que despide el buen alumbrado de los salones de billar del café de la Bella Unión, que está al frente.

Cuando era conocida con el solo nombre de la Acequia la serie de calles, que daba principio en el Puente de la Leña y terminaba en el callejón de Dolores, cerrado por el Convento de San Francisco, había formado un basurero al pie de la tapia del Convento de Capuchinas, lugar en que no pocas indecencias se cometían. Hacia mediados del siglo XVIII, pasando por ahí el jesuita don Francisco Javier Lazcano, observó una de esas faltas a la moral y, desde luego, se propuso cortar de raíz el mal. Con el concurso de algunas personas y mediante el permiso del Ayuntamiento, hizo limpiar el lugar y poner en la sobredicha tapia la imagen de Ntra. Sra. del Refugio de Pecadores, pintada en lienzo, como se ha dicho, por el insigne Cabrera. Con este motivo, el tramo de la calle de la Acequia, desde el mencionado paredón hasta la esquina del Puente del Espíritu Santo, recibió el nombre de calle del Refugio, así como el otro tramo, desde dicha pared hasta la esquina de la Monterilla, tomó el de Tlapaleros, a causa de haber establecido en él sus tiendas los comerciantes en sustancias y útiles para los pintores, tiendas llamadas en México Tlapalerías (Tlapalli, color).

Pasamos adelante y dejando atrás el café de la Bella Unión y algunas casas particulares, nos internamos en el destartalado portal de la Fruta, que da principio como a los dos tercios de la expresada calle del Refugio y termina en la esquina de la llamada del Espíritu Santo.

Al hotel y café de la Gran Sociedad sigue ese portal llamado del Águila de Oro, el cual por su buena construcción y esbeltos arcos dista mucho de ofrecer el feo aspecto que hemos observado, querido

amigo, en el de la Fruta y el que observaremos en el siguiente, o sea portal del Coliseo. En el portal del Aguila de Oro se encuentra el establecimiento de Reynaud, expendio de dulces y carnes frías y en la acera de enfrente la famosa dulcería francesa denominada el Paraíso Terrestre, competidora de los establecimientos del mismo género de Devers y Graumout, en las calles del Puente y Espíritu Santo, respectivamente.

En la esquina del callejón del Espíritu Santo termina dicho portal, y en la opuesta, donde se encuentra el establecimiento litográfico de don Antonio Decaen, da principio el portal del Coliseo. Tan feo y sucio como el de la Fruta, está formado de toscas pilastras que, por capiteles, tienen zapatas de madera en que asientan traviesas horizontales, también de madera que, a su vez, sostienen el muro superior, con el balconaje del nada estético edificio. Hacia la medianía del portal, la plancha de madera o traviesa horizontal está sustituida por un arco, y el balcón correspondiente difiere de los demás por algunas molduras y relieves de mal gusto. Asegúrase que este arco era la entrada de distinción del Teatro Principal, reservada al virrey.

Entremos un momento en la "Sociedad del Progreso", pues todavía podemos disponer de una media hora, antes de que dé principio la Opera. Un gran patio cubierto de cristales, forma, como ves, el salón principal del establecimiento, uno de los más concurridos de la Capital; gruesas pilastras de madera sostienen los corredores, tras de cuyos barandales se ven simétricamente colocadas las puertas del hotel y del comedor de la gran fonda; observa en la parte baja, al frente la cantina y detrás del mostrador al cantinero con su gorra de terciopelo, en la que flota una gran borla de seda; a la derecha una portada, medio ojival, que da entrada a las salas de billar; a la izquierda una puerta y un pasillo que comunican con el Teatro Principal, y frente de la cantina, la puerta que da entrada al café por la calle del Coliseo. Las mesas, distribuidas con simetría, están formadas por grandes discos de mármol montados sobre tripiés de fierro, y todas están ocupadas por distintas clases de individuos. En una se halla un grupo de rancheros, ellos con anchos sombreros de palma y sus cotonas de gamuza, y ellas de trenzas sueltas y con sus rebozos de bolita. Con qué placer toman aquéllos sus soletas y nieve de limón, que instintivamente soplan antes de cada sorbo, como para comunicar a aquélla algún calor, y éstas sus tazones de café con leche y sendas tostadas de pan con manteca. En otra mesa, un honrado padre de familia contempla la fruición con que sus pequeñuelos saborean el buen mantecado o el helado de zapote o fresa, en tanto que en la de más acá un individuo abstraído en la lectura de un periódico, apenas fija su atención en el

que está a su lado, muy pensativo y cabizbajo, haciendo apuntes en su cartera, referentes tal vez a la distribución del sueldo recibido. Debajo de los corredores, varios grupos de individuos que rodean las mesas, unos de pie y otros sentados, denuncian a los concienzudos jugadores de ajedrez, o a los que se entretienen en el trivial juego de las damas o en el no menos inocente del dominó, haciendo los últimos escuchar el continuo repiqueteo producido por las fichas al ser barajadas sobre el mármol.

Abandonamos el café del Progreso saliendo por la puerta que da a la calle del Coliseo Nuevo y a poco andar nos hallamos frente a frente del vetusto Teatro Principal, acerca del cual me apresuro a poner en tu conocimiento que, a causa de contar ya la ciudad con el nuevo y hermoso Teatro de Vergara, sus puertas permanecen cerradas por largas temporadas y que en su escenario han brillado, últimamente artistas de relevante mérito, que a su tiempo te daré a conocer.

El grito que escuchamos: "a las gorditas de cuajada, señores", nos indica que nos hallamos en la esquina de la calle de Vergara. En el pórtico del gran coliseo, frente de las casas números 4 y 5 de la expresada calle, vemos a varios elegantes con el sobretodo al brazo, quienes esperan la llegada de las bellas damas de sus pensamientos o a otras de sus familias, que van llegando en sus magníficos landós.

Hemos llegado ya a la medianía del Portal de Agustinos y nos hallamos frente a frente del famoso callejón de Bilbao.

—Cuán estrecho y largo es, me dices; nada me revela en él la existencia de esa fonda que tanto me has encomiado. Apenas distingo a la luz de ese raquítrico farolillo, una que otra puerta o ventana a nuestra derecha y un gran paredón a la izquierda. Parece imposible que tal escondrijo exista en el centro de la Capital. Si no fuera porque venimos con algunos acompañantes, que con nosotros han salido del teatro con el mismo intento de cenar, miedo me daría penetrar en este para mí, antro misterioso. He contado más de sesenta pasos para topar, como se dice, con pared. Mas ¡qué ven mis ojos a nuestra derecha! ¿Qué significa la gran lumbrada que arde, sin disipar las tinieblas de esa cueva que me parece del Infierno? ¡Acaso nos dirigimos a la verdadera morada de Bertamo!

—Es la cocina. Pasemos por frente de ella, demos vuelta sobre nuestro flanco izquierdo e instalémonos, al ejemplo de nuestros acompañantes, en la gran pieza de la fonda.

—¡Esta es la fonda! pero si nada se distingue en ella, alumbrada como está tan débilmente por esa vela de sebo que arde sobre la mesa.

Yo tomo asiento y espero con resignación lo que resulte de esta calaverada.

—No te arrepentirás de ella.

Luego poniéndote las manos sobre tus ojos; a guisa de visera, como para recoger la luz, oigo que me dices:

—¿Qué es lo que acompasadamente se mueve sobre aquella tarima resguardada por una estera? Mi curiosidad sube de punto y no acierto a distinguir, si es un cuadrumano que nos amenaza con sus brazos o son las aspas de un pequeño molino.

—Risa me causa el engaño de tu vista, amigo muy querido. Lo que causa tu sobresalto es un muchacho tendido boca arriba sobre aquella tarima, y se entretiene en levantar una y otra pierna alternativamente.

—¡Vaya con el muchacho! Y este intermitente ronquido que oigo por ese otro rincón, ¿quién lo causa?

—El fondista, que se echa a dormir sobre un sillón mientras llegan los trasnochadores parroquianos, y ahora, se espereza a fin de espantar el sueño y estar listo para servirnos. Conque, a imitación de los demás, fuera los guantes blancos y a cenar.

A poco preséntase el fondista, viejo barrigudo, de fisonomía poco expresiva a causa de sus mofletes muy pronunciados, de su nariz chata y de su frente deprimida; su vestido consiste en pantalón azul listado, y chaqueta de lienzo blanco sobre la camisa muy limpia, aunque sin corbata. Enciende inmediatamente dos grandes velas de sebo que pone sobre la mesa y se dirige a la cocina, que ha dejado ya de estar alumbrada tan sólo por el fuego del brasero.

A poco vuelve trayendo dos platos muy olorosos, de pollo asado, medio dorado por el fuego, con su ensalada de lechuga finamente picada, y nos los pone delante. Como gente de guante blanco preferimos a los vasos de blanco neutli, copas de vino Carlón, a falta de otro, y limitamos nuestra cena, además del plato supradicho, al de unos ricos pescados blancos, de Chapala, empanizados, tan tiernos y bien preparados que en nada se parecen a esas tiras de cuero con que suelen regalarnos las malas cocineras y aun los cocineros, y por último, a otro de frijoles chinos, por lo bien refritos, con el aditamento de unos sábreros peneques y un enorme y rojo rábano escamado.

No nos falta buen pan blanco, ni para el último plato, tortillas tiernas que sucesivamente nos envían del comal. Rehusamos tomar por prudencia el afamado fiambre y otros potajes, en cuyo buen condimento cifra su orgullo el barrigudo hostelero y patrón del chiribitil tan pomposamente llamado "Fonda del Conejo Blanco".

El local que tienes delante no es ciertamente digno de los concurrentes al teatro, de la grande Opera, quienes asisten por costumbre a los grandes establecimientos, pero en él no hay camorras ni pendenias, se cena bien y se retira uno contento. A esto nada más se reduce la calaverada, si por tal puede tenerse, y ruega a Dios, buen amigo, que no sobrevengan otros tiempos en que por un fonducho como el del Conejo Blanco haya mil garitos y cantinas en que los desórdenes, y no inocentes pasatiempos, estén a la orden del día. Salimos al fin, de la fonda, a deshoras de la noche, para mí cosa rara. Desierto como las calles está el Portal de Agustinos. Sólo el reloj de la Catedral con su vibrante campana que da la una de la mañana y el alerta de los centinelas de Palacio, interrumpen el silencio de la dormida ciudad. En nuestro tránsito sólo encontramos a uno que otro sereno soñoliento en el umbral de una puerta, a otro atizando un farol, trepado en lo alto de su escalera de tijera, y a otro, en fin, que conduce a un borracho a la cárcel municipal.

Las escenas que te he obligado a presenciar, querido lector, en virtud de la imaginación, fueron hechos positivos, tanto en lo que concierne a la representación de la gigantesca obra de Meyerbeer, como en lo que atañe a la famosa cena a que me he referido. Dos riquísimos y respetables amigos y yo, salíamos cierta tarde, concluido un banquete, del primer Tívoli de la ciudad. Ambos amigos, uno abogado distinguido, y otro entendido ingeniero, eran, además, eminentes historiadores y estadistas. El primero, echando a un lado su gravedad, manifestó el deseo que en tales momentos le animaba, de cenar bien esa noche al estilo mexicano, deseo que se explicaba, por hallarnos como un farol, a causa de lo mal que fuimos servidos en el expresado Tívoli, a lo que se agregaba la propicia circunstancia de nuestra predisposición para conocer y estudiar ciertas costumbres. En tal virtud, pasadas algunas horas, conduje a mis dos amigos a la nunca bien ponderada fonda del callejón de Bilbao, y allí se efectuaron las mismas escenas y sorpresas que te he obligado a experimentar, lector amigo, sorpresas muy naturales para quien por primera vez visitaba esa casuca. ¿Quieres saber quiénes eran mis amigos? —Pues bien, uno, el de las sorpresas, era don José Fernando Ramírez y otro, el que ya no se sorprendía, porque conmigo había andado en semejantes andurriales, don Manuel Orozco y Berra.

—Conque a dormir y hasta otro día.

(ANTONIO GARCÍA CUBAS, *El libro de mis recuerdos*, México, 1904.)

Completamos la información que García Cubas nos ha proporcionado sobre la Minuta del Conejo Blanco, con los siguientes "avisos" publicados en El Universal del 8 al 15 de enero de 1853, que nos dan a conocer lo que se comía en su competidora fonda de El Moro de Venecia:

EL UNIVERSAL. Periódico Independiente.
8 de enero de 1853.

AVISOS

FONDA

En la situada en la casa núm. 18 de la calle de Tlapaleros, conocida con el nombre de EL MORO DE VENECIA, se servirán a los concurrentes que gusten favorecerla, almuerzos y comidas a los precios moderados siguientes:

Almuerzo 2 rs.

Huevos como los pidan, o algún guisado de chile — Beasteak, costillas o asado — Frijoles refritos o corrientes — Un vaso de pulque o café con leche.

Comida por 3 rs.

Sopa de pan — arroz o masa — Caldo — Puchero de ternera o carnero — Un guisado — Un asado de carne con ensalada — Postres de dulce o fruta.

También estará de manifiesto la lista de los demás platos con sus precios al margen para los que gusten diferenciar.

Los domingos se servirá mondongo a la andaluza, bacalao a la vizcaína, y sopa de rabioles.

El dueño del establecimiento ofrece además servir cuando lo ocupen en las comidas, que se le encarguen, particularmente en la confección de la exquisita olla podrida a la española.

EL UNIVERSAL.
15 de marzo de 1853.

EMPANADAS DE PÁMPANO DE VERACRUZ

Las habrá el Viernes de Dolores y la Semana Santa en la fonda del MORO DE VENECIA, calle de Tlapaleros, núm. 18, como también todos los domingos sopa de rabioles y mondongo a la andaluza. También se sirven almuerzos a 2 rs. y comidas a 3.



El duque Job (Manuel Gutiérrez Nájera: 1859-1895) fue un cronista extraoficial de la vida mundana en el México de su breve tiempo.

EL PARAISO TERRESTRE.
DULCERIA Y PASTERIA.



TEÓFILO HELLION

CALLE DEL COLISEO VIEJO
NUM. 24,
MEXICO.

Hay siempre en este muy acreditado Establecimiento, un surtido completo de efectos de Dulcería y Pastelería, que se venden por mayor y menor á precios muy moderados, y sin gravar á los compradores por los empaques, poniéndolos de balde. Tambien se reciben muy frecuentemente grandes surtidos de Vinos franceses y españoles, Licores, Conservas en latas y frascos, Mostazas, Salchichones, &c.

AQUÍ SE ENCUENTRA EL ESQUISITO QUESO DE GRUYÈRE.

MEXICO EN INVIERNO

La Navidad, con voz aguardentosa, llama a la dócil puerta del estómago. Los aparadores ostentan detrás de los cristales, empañados por el frío, todas las obras maestras de la glotonería. El severo jamón, con gravedad de hombre político, se pavonea orgulloso al lado de los eternos salchichones, envueltos en su funda plateada, como los ricos egoístas y los tabacos de La Habana. El pavo, atravesado por un puñal luciente, abre su pico inmóvil, pidiendo misericordia. Los chorizos se juntan, atados como galeotes, y formando collares pantagruélicos, excitan los apetitos más rehacios. El gas alumbrá con su luz descocada e insolente, las pilastras y torres de lustrosas latas, anchas y angostas, oblongas y cuadradas, todas resplandecientes como el acero bruñido y reflejando la llama tranquila de los quemadores. Por entre las marañas y guedejas de heno mal peinado, cuelgan cuerpos de azúcar y ángeles de caramelo. Las cajas de galletas, abiertas con malicia, dejan ver sus hileras color de oro. Pendientes de las ramas puestas en el aparador, figurando árboles, danzan alegremente las pequeñas canastas de nervioso mimbre, o de cabellos argentinos. Adentro, tras el gran mostrador siempre ocupado, los dependientes, con la chaqueta negra abotonada, se multiplican destapando botes, abriendo cajas y cortando quesos. Sobre aquel círculo inmenso, forrado de latón, descansa un queso suizo, respirando glotonería por cada uno de sus mil ojelos. Las botellas, escalonadas como batallones de prusianos, con sus cascos plateados y amarillos preparan el ataque en pelotones. Allí descubro el Chateau-Larose, carmíneo, como las ardientes mejillas de la señorita P... , el Jonjanisberg, fluido y transparente; el finchado Oporto, que da la petulancia, y el verdoso Rhin, que da el amor. ¡Paso a los coraceros! El Champagne, aparatoso y fatuo, como buen francés, lleno de condecoraciones y dorados, cautiva los ojos con su lujo aristocrático. Las bodegas del Marne se han vaciado para llenar esos escaparates. Ahí están las botellas alemanas, con sus cuellos de caballos de carrera, largos y flacos, hechos para uso de las grullas y de los berlineses; las botellas francesas, coquetas y relucientes, con trajes de amazona y sombrerillos de lofóforos; los grandes vinos españoles, los grandes señores de los vinos, altivos y severos, como nobles castellanos

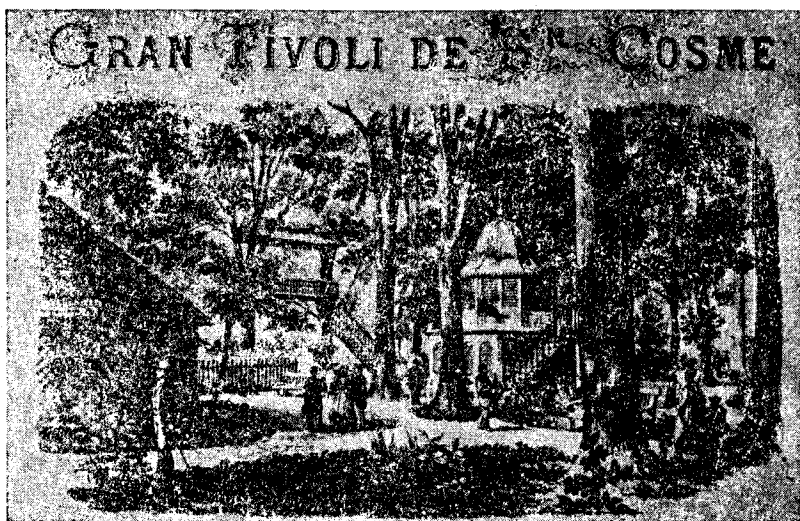
delante de su rey: las cosechas de Andalucía, los líquidos transparentes, que tienen un átomo de la bronceada espita abierta y derramando el generoso líquido en las botellas de verdinegro vidrio; el Ajenjo, color de océano, y la Chartreuse, color de ámbar; toda la interminable descendencia de la uva, toda la tumultuosa variedad de vino, asecha al comprador, parapetada en los escaparates; y las botellas, altas y chaparras, gruesas y delgadas, adustas y coquetas, airosas y desgarbadas, provocan y llaman a los glotones transeúntes, con el descaro de una turba de loretas, tirando de la levita al extranjero que pasa a media noche por los boulevares.

La mar, la eterna esclava, envía diariamente a nuestras fondas, gruesas de ostras y cargamento de pescado. El huachinango, abierto por mitad, muestra su blancura láctea y su carne de camelia. El pámpano se sonroja detrás de las vidrieras. Los caracoles se juntan al camarón rojizo. Y junto a estos criollos de la mar, asoman siempre altivos los pescados extranjeros, el Salmón, la Langosta, el Makerel, el Maquereau, el Calamar y la Lamprea, en promiscuo ayuntamiento con el jamón endiablado y con el jamón en pasta, el Turkey y el Chicken; el Beef-Touque y el Paté de foiegras, las aceitunas, los pickles, las anchoas.

Los pasteleros no se dan un punto de descanso. El horno, constantemente encendido, tuesta con sus besos de fuego, la obediente masa. Una dorada y apetitosa costra rodea las grandes empanadas, rellenas de jamón o sardinas. La viuda Genin encarcela en los aparadores de cristales, grandes ejércitos de pasteles, todavía calientes, y cada vez que levanta su cubierta, sube de aquella masa un humo tenue, que acaricia los olfatos lerdistas de los parroquianos. Messer vende bombones a carretadas. Zepeda vacía sus bodegas para abastecer a los clientes. Acabo de ver, en pie, junto a un aparador, a un pobre viejo, que tirando de frío, con las manos ocultas en los bolsillos del pantalón, prendido con un alfiler el cuello del raído saco, y calado el grasiento sombrero hasta los ojos, contemplaba con tristeza mezclada de codicia, la sana rubicundez de los jamones y la blancura aristocrática de los pescados. ¡Pobre viejo! Estaba cenando mentalmente. Sus ojos, resplandecientes de glotonería, hubieran devorado hasta las velas de esperma que danzaban en el aparador, pendientes de las ramas. ¡Bien se conoce que esta noche es Noche Buena!

(MANUEL GUTIÉRREZ NÁJERA, *Obras*,
I, México, 1959.)

*Don Porfirio Parra (1854-1912) médico chihuahuense, positivista y polígrafo, dejó una novela, "Pacotillas", de que entresa-
co la exacta descripción de una comida típica en el Tivoli de San
Cosme.*



EL TIVOLI DE SAN COSME

Estamos en el lugar donde las bodas de los pudientes son celebradas, donde se come y se bebe en los cumpleaños y en las fiestas cívicas, donde se reúnen los partidarios de determinada candidatura para estrechar los lazos que los unen y donde los que toman posesión del bienestar, en cualquiera de sus múltiples formas, reúnen a sus amigos alrededor de la mesa y gozan oyendo el chocar de las copas y las gratas palabras que inspiran los estómagos agradecidos y satisfechos; allí estallan los sentimientos de amor, amistad, gratitud y otros; es ese tívoli un lugar bellissimo, con dos parques sombreados por altos, copados y frondosos árboles, con cascadas, fuentes bullidoras, y callecitas de sembrados, adornadas con estatuas a los lados; uno de los parques es reservado y el otro para el público; tiene un salón alto para trescientos convidados y desde allí se disfruta del bellissimo panorama que dibujan las pequeñas alturas cubiertas de verde musgo, los pintorescos y vistosos cenadores cubiertos con las bóvedas que forman las plantas trepadoras.

Es digna de referirse la manera con que se verifican las comidas en aquel célebre sitio de la gastronomía. Estamos en un banquete nupcial: los convidados de las dos ramas van llegando y son recibidos por el nuevo esposo bajo la fresca sombra de uno de los árboles que adornan el primer patio y las señoras van ocupando los rústicos asientos fijos o las sillas que les llevan los domésticos; las copas para abrir el apetito circulan con más o menos actividad, según los elementos del que acaba de jurar fidelidad ante el altar: en seguida se sientan a la mesa en el cenador adornado con flores, arbustos y heno, alternando en los asientos las señoras y los caballeros; se come poco y muy despacio, dilatándose los criados, de propósito, en hacer el servicio; por fin a la hora de los postres levantan las copas los poetas y oradores, ensalzan las virtudes y notorias cualidades de ambos cónyuges, cerrando aquel período de literatura el esposo que da las gracias a sus comensales por haberle acompañado a la mesa y al Ser Supremo por el distinguido y evidente favor de concederle esposa tan apreciable; después que concluye la comida siguen los bolos en cuyo juego se

entretienen los concurrentes hasta que la noche, invadiendo aquel sitio, permite que ocultos en su sombra se alejen los desposados, evitando así el pesar que sentirían los padres y hermanos si se despidieran de los seres que ya para siempre abandonan el techo bendito y el hogar custodiado por los lares.

Los convites políticos, son casi lo mismo en la primera parte, con la diferencia de que a éstos no concurren señoras, y de que en los brindis desarrolla cada orador su programa, exponiendo los medios ingeniosos que se le ocurren para hacer la felicidad de todos, exceptuando solamente la suya, pues al apurar los succulentos platillos y libar las copas del espumoso, es fácil sentirse capaz del sacrificio; al terminar los bolos, a cuyo juego también se entregan los políticos, salen éstos en grupos estrechándose desde ese día los vínculos de fraternidad y de convicciones hasta tanto que las circunstancias exijan que ya no sea tanta la estrechez. En los convites políticos siempre hay música y a cada brindis responde con la entusiasta diana.

Antes de 1850, no había tívolis en el sentido que ahora damos a la palabra, pues las casas de recreo, como la de Tolsa, solamente servían para ir a pasear de día y tomar la comida que los paseantes llevaban, lo más que había entonces era la mesa redonda, donde los cortos de carácter se quedaban sin comer, siendo el beef-teck un pláto recientemente introducido y de preciso consumo en dichas mesas.

Por el año de 1696 decía Betancourt: "hay bodegones donde cenar, garitos en la plaza donde hay quien bata chocolate y cocineras que vendan sus guisados". Después se establecieron las almuercerías las fondas adjuntas a los mesones y cuando comenzaron a venir extranjeros, fueron mejorándose las casas donde se come y se bebe. Poco a poco ha ido ganando terreno entre nosotros la cocina francesa, a la cual se le atribuyen las cualidades de limpieza y prontitud; espérase generalmente en los tívolis de esta capital carne jugosa, salsa adecuada y combinación del mejor efecto, pero la verdad es que hay mucho de sutileza y falta de solidez en las comidas de esa cocina afamada.

En los tívolis presentan siempre listas en que figuran nombres tan raros como *purée aux moutons* y otros muchos que tienden a producir el efecto buscado; presentan sopas con caldo, mantequilla, rabanitos, ensaladas preparadas a la Chaptal y con otros platillos semejantes amenizan la mesa donde jamás aparece la cecina de las costas del sur, o del cerdo de Guanajuato, ni la tortilla o el clásico mole, platillos que se consideran desterrados por la civilización francesa que admite como buenos los hongos, los guisados en conserva y las carnes molidas.

Sin embargo, la moda ha hecho que el tívoli sea un lugar de los más concurridos, allí se busca la fortaleza y se siente que la sangre circula con más velocidad, activando las funciones del cerebro; allí son las citas, las aventuras novelescas en que la protagonista es una dama que lleva velado el rostro; aquel es el lugar indispensable para las comidas de los ricos que no quieren mortificarse con la preparación, recepción y otras ceremonias en sus casas. Hay además del tívoli de San Cosme otros tres, el del Ferrocarril, el Eliseo y el Petit Versailles, pero en ninguno es tan agradable la permanencia, ni los árboles están tan bien cultivados, ni los cenadores son de tan bello aspecto como en el de San Cosme, cercano a la iglesia de este nombre.

Las primeras fondas servidas por franceses ya estaban establecidas en 1830 y también había entonces cafés dirigidos por italianos. Adquiérese el conocimiento íntimo de la civilización de un pueblo, examinando las reglas de conducta y de conveniencias sociales y las formas de la decencia y la civilidad que dirigen a cada quien en los actos habituales de la vida. El acto de comer es sin duda uno de los mejores medios para lograr esa apreciación: la enorme escala que se extiende entre los bárbaros festines del antropófago hasta los banquetes del Tívoli; podía servir para graduar el estado diverso de nuestra sociedad. Cuando la civilización azteca llegaba a su punto culminante, establecióse como base de la refinada elegancia, comer solo y que se presentaran a la mesa las viandas en grande cantidad y con sabores muy diversos; Torquemada dice que era increíble el número de las que colocaban en la de Moctezuma y que ellas alcanzaban para que pudieran comer todos los príncipes de la casa; las mesas que usaba no eran altas, un cuero de color o una almohada la constituían y por silla un banquillo bajo y pequeño llamado Icpalli, con respaldo formado de una sola pieza, pintado de varios colores; estaban cabados el asiento y el respaldo, distinguiéndose en lo perfecto de los labrados de talla; los manteles y toallas eran de algodón tan sutil como los más finos de hoy y blancos como la nieve. Ponían toda la comida junta en un salón y allí señalaba Moctezuma lo que le agradaba; por copas usábanse jícaras de oro, plata y conchas de pescado; los platos eran de barro. En las comidas del soberano había música y otros medios de diversión, que distan mucho de los introducidos por la actual civilización en los banquetes del tívoli.

UNA COMIDA EN EL TIVOLI

Si la mesa no estaba deslumbradora, se presentaba agradable. Cubrirla un mantel muy blanco, había cuatro platos en cada costado y uno en cada cabecera; había en cada plato una copa grande de figura cónica, cubierta por planchada y encarrujada servilleta, artificialmente dispuesta en forma de alcatraz; delgada cinta tricolor se ataba en la parte media de la servilleta, y en el ápice del cono, que esta última figuraba, estaba implantado un ramillete de malvaviscos, geráneos y heliotropos.

En medio de la mesa se erguía una fuente de dulce, sustentada por graciosos arbotantes de caramelo; a los lados de la fuente había búcaros con artísticos ramilletes, que fingían montañas de hermosas flores, dispuestas en elegantes y vistosos círculos; allí lucían los pensamientos sus pétalos aterciopelados y de color vario, distintas variedades de rosas hacían ostentación de sus ricas corolas, derramando tenue fragancia; por aquí y por allí las gentiles flores del "no me olvides" salpicaban, como turquesas esparcidas, la superficie del multicoloro ramillete; y los heliotropos, semejantes a aterciopeladas larvas, enrollaban su corva inflorescencia. Un capullo de rosa blanca, que coronaba los bouquets, fingía la nivea cima de aquellas montañas de flores.

En torno de cada plato brillaban, como cristalina corte, cinco copas diversas en tamaño y figura. Abrían las champañeras la ancha abertura, mostrando el poco profundo fondo; las de Sauterne proyectaban sobre el mantel manchas purpúreas; las grandes copas de agua atraían la mirada hacia su abultado y brillante vientre.

Delante de cada convidado, y apoyada en la copa grande, que, cubierta por la encarrujada servilleta, estaba en el centro de cada plato, había una gran tarjeta doblada en dos. Era el menú, como se dice en la ridícula jerga de los banquetes. En medio del frente de la tarjeta, con caracteres azules, leíase: "Banquete, ofrecido al señor Ministro de... , y al señor Gobernador H., por el General Juan López"; en la cara interior, y también con caracteres azules, estaba la lista de los manjares, bautizados con caprichosos nombres franceses.

En las paredes del kiosco, en que se había dispuesto la comilitona, había chillonas pinturas, que pretendían representar las cuatro estaciones del año; largas ventanas con rústicas vidrieras ofrecían franco paso a la vívida luz del sol de Mayo, que, dorando con sus fulgores los brillantes objetos de aquel recinto, producía vivos reflejos y encendidos matices.

Entretanto dos criados habían servido con diligencia el primer platillo; era una sopa aguada, que según el menú se denominaba potage

bisque, al mismo tiempo que vertían en las copas el áureo Jerez y el opalino Madera.

El incitante olor de la succulenta sopa, que había sido colocada bajo las narices de los convidados, había obrado como enérgico despertador de su buen apetito, exceptuando el del pobre señor Guerrero, cuyo estómago embrutecido por la dispepsia, ni por esas se despabiló.

Suspendióse la animada charla, dióse tregua al tiroteo de bromas, y por un rato no se oyó más que el chasquido de las cucharas en los platos y el sordo rumor que el semi-líquido potage producía al ser gustado.

Apurado que fue el primer manjar, hiciéronse al Jerez los honores debidos; se oyó el retintín producido por el chocar de las copas y el paladeo de satisfacción con que algunos se regodeaban, después de apurar el agradable líquido. Hubo nuevas bromas, celebradas con carcajadas estrepitosas; el Chango tuvo la felicidad de poder acomodar una frase político-filosófica, que estuvo acicalando y puliendo mientras devoraba el potage bisque.

Luego fueron servidos los *Mignons en surprise* que los comensales atacaron valientemente, haciéndolos desaparecer como por arte de magia; después siguió el apurar del sabroso Madera, previos los signos de afectuosos brindis, que unos a otros se hicieron, y el sacramental choque de copas; faltó poco para que el Chango rompiera la suya al chocarla con tanta efusión con la del General López.

Vino en seguida el pescado, llamado en la lista *poisson au vin blanc*; en esta vez los mozos sirvieron en las copas respectivas el traslúcido Sautérne.

Entretanto seguía el banquete su regocijado curso, y mientras más se ennegrecía el humor de Pacotillas, tomaba matices más sonrosados el ruidoso júbilo de los demás. Ya se había servido el blando y jugoso filete, y los *vol-au vents* habían lucido en los blancos platos el dorado y henchido vientre, ya el Burdeos había sido vertido en las grandes copas.

—Vamos a beber ahora chato amargoso, —dijo el Gobernador, formando aquel equívoco de mal gusto con la marca Chateau-Margaux, que se leía en las botellas. —A vuestra salud, señor Ministro, —añadió, empuñando la copa; —a la vuestra, querido compañero López; a la vuestra, señores Guerrero y Presidente; a la de ustedes, amables jóvenes, y también por mis ausentes gobernados y gobernadas, que tanto me han de estar extrañando.

Todos levantaron la copa, sonrieron, hicieron con la cabeza una cortés inclinación, luego dijeron: "A la de usted", y bebieron; el Go-

bernador después de beber su gran copa, chasqueó repetidas veces la lengua, y dijo con entonación y gestos de payaso:

—¡Diantre! ¡pues no está amargoso el chatito!

Iban colocando los mozos delante de cada convidado hemisféricas copitas, que contenían el ponche a la romana, el cual les refrescó oportunamente las sedientas fauces. Serían las tres y media de la tarde, el deslumbrante sol de un día de Mayo penetraba por la ventana occidental del cenador y caldeaba aquel ambiente, en que flotaban alcohólicos vapores y fragantes emanaciones.

Fue al fin engullida la blanca, fibrosa y blanda carne del pavo; fue también la gruesa y succulenta del *roastbeef*; circuló una salsa de caviar cuyas propiedades afrodisíacas inspiraron algunas bromas de mal género; los mozos comenzaron a servir la trémula y translúcida jaletina, que aprisionaba en su blanda masa, tiernas y sonrosadas fresas; oyéronse como detonaciones sofocadas: era que los mozos destapaban las botellas del Champaña.

Aquel incidente había distraído a los comensales, impidiéndoles hacer honor al *Rocher de glace* y a los *Gateaux et fruits assortis*, que los mozos habían ido colocando delante de cada uno.

—¡Gran día! Todos han comido y yo lo he aprovechado.

(PORFIRIO PARRA: "Pacotillas". México, 1900.)



Salvador Novo es Cronista de la Ciudad de México desde 1965. En 1946 obtuvo el premio Ciudad de México por el libro "Nueva Grandeza Mexicana" de que ahora inserta en éste el capítulo que describe los comederos de la ciudad en aquel año.

LA CAPILLA



COMEDEROS EN 1946

La primera de las cosas porque el hombre trabaja (sentenció el Arcipreste con erudita mención de Aristóteles) es "aver mantenencia". Así también, naturalmente, las ciudades. La nuestra nos brindaba tal variedad y copia de lugares en qué comer, que ya en su multitud evidenciaba mucho de su grandeza. No era empero ocasión de escatimar a mi amigo el disfrute de lo mejor que pudiéramos paladear; del sitio más en moda, elegante y caro. Ya tendríamos la de probar otros, la de asomarnos a la surtida gastronomía de una ciudad golosa. Entrar ahora en *Ambassadeurs* nos deparaba la oportunidad de "revolvernos" con los "apretados", como el folklore siempre renovado de la ciudad llama ahora a la "crema" rancia, a la "élite" de un porfirismo que tuvo sus comederos franceses en Plateros. Si yo fuera miembro, habría llevado a mi amigo al *Club de Banqueros*. Allí habríamos compartido con éstos el neurótico privilegio de sentirnos, desde la terraza que mira a la Alameda, los amos de México y los autores de su desarrollo, después de haber sorbido *high-balls* frente a las pinturas de Angel Zárraga. Y quizá yo hubiera extremado mi indiscreción hasta informar a mi deslumbrado amigo de que allí, en el Callejón de la Condesa, cabe el cual se yergue orgulloso y opulento el edificio que corona el *Club de Banqueros*, hubo hace cosa de un siglo una sucia tortillería, y corría un caño, y pululaban los perros, y se crió, recogido por una anciana pobre y caritativa, el héroe romántico de Payno. Y le habría dicho que ese *Sanborn's* fronterero, en que podíamos haber comido, o comprado un dentífrico, o un traje, o plata, o baratijas, o pinturas, o dulces, o purgantes, o admirado un fresco de Orozco, es el Palacio de los Azulejos, cuya historia puntual escribió el señor Marqués de San Francisco, y antes de ser lo que es, alojó a un *Jockey Club* de los "apretados" científicos que era el punto final del "flaneo" elegante de un Duque Job que lucía su flor y su puro "desde las puertas de La Sorpresa, hasta la esquina del Jockey Club".

Nos habríamos quedado, entonces, en el Centro a comer. Y a falta del club de los inaccesibles banqueros; y de mesa en *Sanborn's*; y de resignación por el menú de *Lady Baltimore*; y de juventud para anacronizarnos en *Kiko's*, habríamos podido elegir entre las cuotas modestas de un *Lido* en que sobrevive la orquesta mientras uno mastica, o

de *La Blanca*, o de cualquiera de los otros restaurantes de un San Juan de Letrán ampliado y tendido hasta el Salto del Agua y más allá y las más conservadoras perspectivas gastronómicas de un *Papillon* que combate con espejos la oscuridad de su clausura, de una *Cucaracha* de filetes descomunales y piano discreto, de un *Prendes* vertiginoso y atestado o (si cancelábamos, alérgicos al aceite y al ajo, la invocación vigorosamente olfativa del *Centro Vasco* en el Pasaje América, o del *Círculo Vasco* alojado en un ex *Sylvain* de larga memoria, o de la balconera *Peña Montañesa*, o del caracoleado *Centro Asturiano*, o del inadmisiblemente *Principal* de sombría clientela, o del *Centro Gallego* de sus altos, para sólo mencionar unos cuantos de los hartazgos españoles a mano por el Centro) de un *Manolo* peligrosamente al corriente del pasado de todos sus amigos y clientes, efusivo y alerta a las transformaciones decorativas que un México cosmopolita y adiestrado en el ejemplo suntuoso de los cines, con espejos, rasos y rococó, va exigiendo de sus anfitriones profesionales.

De comer por ahí (sobre todo, si lo hubiéramos hecho en el *Acapulco* de Cándido Madrid, en la Calle de López, que tan completamente fosforiza a su clientela), habríamos fortalecido el proceso de nuestra digestión con un café sorbido en uno de tantos de esos colmenares humanos del ocio europeo que los refugiados españoles han llevado a un inédito florecimiento que se inició en el *Tupinamba* (como "*Serenade*", esa novela mexicana de James M. Cain que pocos conocen en México), entre novilleros y cómicas, mientras el *Café París* pugnaba —y en buena medida lo logró— por gestar una bohemia literaria un poco tardía. Frente al *Principal*, o en el *Fornos*, o en el *Express*, o en la Calle de López, yo siempre habría dispuesto del recurso de consagrarme a las *Chufas* (inauguradas por unas actrices españolas retiradas, por Salamanca) mientras mi amigo despachara su café espeso. Ya por la tarde, si seguíamos sintiéndonos peninsulares, iríamos a tomar un café con leche, o un chocolate con molletes, a aquella *Flor de México* llena de pasteles antiguos, de clientes viejos, de mesas conmovedoras de mármol, de botellones con agua tibia.

Pero yo elegí seguir la corriente de la ciudad, que se encamina hacia el poniente, y llevé a mi amigo al *Ambassadeurs*. El rumbo, por otra parte, nos tentaba con múltiples ofertas. No por nada, allí donde acaban de demoler el edificio construido no hace tanto sobre la demolición del *Café Colón*, estuvo, muchísimos años, un *Café Colón* de vívida historia, adonde iba uno de chico con su papá por los pasteles del domingo; adonde el inevitable Duque Job saboreaba su rubia cerveza y abría los ojos asombrados ante el formidable crecimiento de

una ciudad que ya llegaba hasta por allá. El rumbo es cada vez más bueno, y de acuerdo con nuestra preferencia, pudimos, sin abandonarlo, entrar a gustar de la soledad y de la carne asada a la tampiqueña que el *Tampico Club* estableció como nutrición obligada de sus empistolados clientes, en un *Morocco* en que la sirven lo mismo que en el *Lincoln*, a un paso de la Inspección de Policía y frente a unos *Nortehños* en que hay siempre cabrito y tortillas de harina. O pudimos, si disponíamos del tiempo y la paciencia, el dinero y la gourmandise necesarios, instalarnos en *La Vie Parisienne* a aguardar la sopa de cebolla y el *canard à l'orange* o el *coq au vin*. O allí, enfrente, optar entre el sandwich caliente de la farmacia, el lunch farmacéutico del restaurante del hotel, o el atraco de un *Ciro's* en que podríamos hacer cuenta de que la que cubríamos al final, incluía el precio de la contemplación privilegiada del cuadro en que Diego Rivera embelleció a una señora yacente entre botellas de champaña y orquídeas depositadas en sus personales visagras.

O bien, con sólo cruzar el Paseo de la Reforma, reincidir en la paella de las hermanas Blanch, mientras el fonógrafo repite y repasa los álbumes de Chopin, y María Conesa conversa con las dueñas; o desplazarnos un poco, por Insurgentes, y aterrizar en la comida vienesa del *Bellinghausen*, o en los cocktails de camarones echados a perder con perejil picado, de un 1-2-3 que es a mediodía territorio ocupado por las tropas civiles de la Embajada norteamericana vecina, porque su hora es la noche, cuando se llena de aristócratas amigos de los Algaras, y van y vienen hasta las mesas bajas las carnes asadas y los taquitos quebradizos.

O habríamos podido llegar hasta Chapultepec, para que yo evocara el antiguo restaurante de cristales, mientras el *Tío Hupfer* salía a saludarnos con su enorme gorro, y pedíamos un Wiener Schnitzel o unas salchichas, y un pastel de queso. O, frente al bosque, gustar de una comida española en el *Cisne*.

Por ese camino poniente-sur, podríamos quizá haber elegido alguno entre muchos restaurantes europeos —“vieneses”, de los que han surgido a nutrir a una población heterogénea en torno al Hipódromo, por más que son, principalmente, lugares de noche, con orquesta, en que bailan los jóvenes, como en *Zandam*—, o en que meriendan las familias, como en la sucursal del *Teka* que hay en la Avenida Sonora. Para otra vez, cuando llevara a mi amigo a conocer los alrededores en una especie de día de campo, reservaba yo la compra de pollos asados “a la vista” al paso de Insurgentes, o al *Club France* donde encalló como maitre y ya en los últimos años de su vida, uno que de acuerdo con

mis informes más autorizados fue en México una institución: José Massaguer, el catalán distinto de Pepe el Catalán, y aquel que desde los reservados del viejo *Restaurante de Chapultepec* hizo mucho por la buena educación de nuestros generales revolucionarios, a quienes enseñó a paladear la langosta a la americana que preparaba, a pedir canapés de caviar y a acompañar unas carnes con cerveza oscura y otras con cerveza clara. Para otra vez, en que de lo que se tratara fuese la merienda y no la comida, le llevaría, pensé, a ese *Globo* tradicional, conservador, porfiriano, que resurgió de sus cenizas a la vuelta del *Balmori*, o la limpidez académica de los "antojos" refinados (pastel Gacela, pastel Moctezuma, pambacitos) que sirve la *Gacela* frente a una American School que ya cede el terreno a una sucursal gigantesca de Sears Roebuck. O, si como merienda apetecía unas "tostadas ilusión" y regionalismos michoacanos, a *Eréndira*; o oaxaqueños a *Donaji*, ambas delicias vespertinas en Alvaro Obregón.

Pero se trataba de comer, y si yo hubiera adivinado en mi amigo inclinaciones nacionalistas, habríamos desandado el corto camino que hay del *Ambassadeurs* a la *Fonda Santa Anita*, para saborear en su ambiente estilizadamente típico los "guisos caseros" que hicieron famoso a un *Oriental* frecuentado por Vasconcelos y el Dr. Atl, por allá junto al templo de Santo Domingo, cuando su dueño bigotudo servía personalmente los chongos del postre, y vigilaba la distribución de los peneques. Por ese rumbo ha permanecido, fiel a su ambiente inalterado, la buena cocina mexicana que triunfó hace veinte años en las verdaderas, auténticas, enormes cazuelas de arroz, chiles rellenos, moles, frijoles y tortillas calientes, cuando ni *Las Cazuelas* ostentaban rótulo, ni había *Taquito* más vigente que los celestiales de Beatricita; ni otro restaurante que aquel *Mitla* (pesadilla de aventadores, jícaras, huipiles y canastas) que substituía la excelencia de sus platillos nacionales por la fantasía de sus decoraciones folklóricas.

Claro es que aun cerca de donde nos hallábamos, nuestras posibles tendencias vernáculas habrían podido atreverse a *Los Charros*. Lo que allí hubieran tropezado, sin embargo, se habría teñido de aun mayor adulteración pro turismo que los productos de otros rumbos. Habría equivalido al "mexican dinner" de cualquier deplorable comedero *spanish* de Los Angeles, al consistir en un lunch o carne asada "Cantinflas" con taco y enchilada (tah-co, en-chee-lahda) marchitos, inaceptables, náufragos en catsup —y sonorizados por mariachis.

Por ventura, conocía demasiado bien a mi amigo para inducirle a probar otros exotismos culinarios. Para llevarlo, digamos, hasta el Pasaje Yucatán a comer kippe, o como se escriba, o estómagos de bo-

rrego rellenos de arroz y trigo nacido, y jocoque, y café turco, con los siriolibaneses; o chop suey con los chinos del Callejón de Dolores. Pero al pasar una rápida revista mental por todas estas potencialidades gastronómicas especializadas de nuestra ciudad, me aparecía, de pronto, patente, su importancia, su magnitud, su universalidad —y la bendición que representa, a pesar de todos nuestros retobos contra el Gobierno, el hecho de que habitemos un punto singular y privilegiado del planeta en que el chino, y el árabe, y el español, y el polaco, y el rumano, y el francés, y el yanqui, coman todos a su placer, y a nadie le falte, ni muera nadie de hambre; y en donde, si alimentarse en lugares caros es concomitantemente oneroso, es también cumplidamente posible hacerlo en restaurantes y fondas modestas en que sigue sirviéndose la “comida corrida” con sopa aguada y sopa seca, huevo al gusto, guisado, calabacitas, frijoles, ensalada, postre y café —y palillos: si ya no por 40 ni por 60 centavos, sí todavía por \$1.25 o por \$1.75. Allá comen los pobres, que siguen siendo más que los ricos. Y los chinos, que hacen pan delicioso para la merienda modesta de los obreros y de los pequeños empleados, sirven a mediodía esas baratas comidas en sus fondas. Un poco más arriba, los “quick-lunches” que hace unos veinte años un negro que había trabajado en el pullman fomentó con su repentinamente próspero y repentinamente arruinado *Butch's Manhattan*, nutren a otra especie amplia de clientela. Un poco más abajo, *Los Agachados* son una tradición perdurable. En otro punto estratégico de la refacción calorífera ocasional, las torterías herederas del afamado *Armando* se dan la mano del tentempié con las salchichonerías que venden medianoches a los empleados de las horas corridas.

Pero en fin, nos hallábamos ya instalados en el bar del *Ambassadeurs*. Porque la tradición establece que antes de comer, importa excitar el apetito con un sorbo de alcohol, y los “restaurateurs” modernos y sagaces han satisfecho de un solo golpe estratégico, con la oferta escalonada de un bar y un comedor contiguo, la doble demanda del aperitivo y la nutrición que antes —cuando *El Moro*, cuando *La Opera*, cuando el *Salón Bach*, cuando *La Fama Italiana*— eran capítulos aparte, y solían retener a sus parroquianos más allá de la posibilidad física de trasladarse a los restaurantes vecinos. Otra notoria ventaja de los bares anexos a los restaurantes estriba en el fomento de la sociabilidad bisexual que propician al admitir en ellos a las señoras. Ya no recuerdo si esta emancipación feminista de la abstención alcohólica en público arranca de aquella *Cigale* con que el emprendedor Manolo del Valle inició sus éxitos, o si empezó, también por su cuenta, en el

primitivo *Papillon*. El hecho, lo importante desde el punto de vista de la realidad establecida de la ciudad, es que ya son tan numerosas las cantinas a que asisten señoras, como las señoras que concurren a las cantinas; a unas, sólo a beber, como en el *Ritz*; a otras, a beber y comer, como en *Manolo, Papillon* —o este *Ambassadeurs*. Mi amigo, que —ya parece tiempo de decirlo— es de Monterrey, no se asombró mucho al ver que junto a nosotros instaló su opulencia anatómica una Fernanda Montell escoltada por la opulencia simplemente económica de don Pedro Corcuera. Me confió, en voz baja, que también en su tierra hay bares a que asisten las turistas norteamericanas.

¿Podemos, sin embargo, los patriotas de la ciudad, admitir sin reparo que el fenómeno de las libaciones conjuntas de damas y caballeros sea una importación más entre todas las que —en apariencia— tienden a desnaturalizarnos como mexicanos mientras aspiran a naturalizarnos como cosmopolitas? Siento que no, y así traté de explicárselo a mi amigo. Mis recuerdos, mis constancias personales, aunque objetivas, prueban que hasta la época —1925— en que el estricto jefe de Salubridad que fue el doctor Gastélum instauró en las pulquerías, mientras las privaba de decoraciones murales, la discriminación sexual, y envió a las borrachas por su curado a un torno o taquilla exterior a la acogedora privacía del recinto, caballeros y damas compartieron en su interior el social y legítimo privilegio de charlar y beber, del cual si por alguna inalcanzable y dispareja razón se ha privado a las damas proletarias asiduas de las pulquerías, disfrutaban sin ambages, en cambio (y ello demuestra que la justicia y las compensaciones inmanentes se ejercen por los vasos comunicantes del equilibrio social por encima de las restricciones arbitrarias) las borrachas elegantes que pueden con toda libertad empulcarse con Old Fashioneds y Whiskey Sours mientras se codean y se rodillean con sus contlapaches aristocráticos en estas modernas y refinadísimas pulquerías. Con lo que es posible concluir (y en la opción reside la esencia de una libertad de criterio por la que tanto hemos luchado), o que el pueblo bajo ha ascendido sus costumbres hasta la aristocracia, o que la aristocracia ha precipitado sus hábitos hasta aquellos que el pueblo bajo ya abandonó, de que el pueblo bajo ya se emancipó.

Mi amigo observaba, atento; me interrogaba, curioso. Aquellos caballeros adosados a la barra eran periodistas famosos y prósperos. El pequeño privilegio de no pagar por sus copas era apenas el menor de los tributos rendidos a su talento, a su importancia, a la gracia de una mención del sitio expelida por su ingenio acreditado. Si ahora se mostraban ruidosamente alegres; si empezaban a tambalearse un poco,

nadie podría adivinarlo cuando mañana sus columnas tronaran, modelos de austeridad, contra la corrupción administrativa y contra la miseria en que la ineptitud de las autoridades revolucionarias tienen sumido a un pueblo que no come porque todo cuesta un sentido y ha habido que importar maíz, y el comunismo, por otra parte, nos amenaza.

Pero ya el maitre, amortajado en su jacquet, venía a tomar la orden de nuestra comida. A la práctica, regiomontana perspicacia de mi amigo, no escapó la diafanidad de un mecanismo administrativo que vigilaría la renovación de las mesas del comedor para acarrear hasta ellas a los ocupantes de las mesas del bar, logrando así que ni éstas permanecieran demasiado tiempo ocupadas por la misma parroquia, ni aquéllas mantuvieran ociosos sus grandes platos de plata y sus dotaciones de pan, tan envuelto en la servilleta, que uno se olvida de comérselo.

Mi amigo es un comilón de primera. Después de nuestro recorrido por los cines, y antes de visitar los teatros que seguirían en nuestra agenda, propuso que merendáramos. Y si para el acto de comer yo había padecido, entre tantos lugares posibles, "l'embaras du choix", como dicen que decían los franceses, escoger entre merenderos multiplicaba el embarazo de la elección. Porque aunque es cierto que los mexicanos no cenamos fuerte, y seguimos haciendo la principal comida a mediodía, no lo es menos que la ocasión de la merienda es un viejo y dulcísimo rito en que se entablan las más gratas, apacibles conversaciones del día; en que amigos, novios, matrimonios, conciertan lo que harán durante el resto de su noche; y que por ser así de importante, se cumple en miles de lugares que salen al paso por doquiera: en los cafés de chinos, en los quick-lunches hispanificados tipo *La Blanca* o *El Vaso de Leche*. A esa hora, el viejo, mexicanísimo gusto por los "antojitos", que perpetúan a través de los años aquellas "quesadilleras" que surgen con las sombras del atardecer, no se sabe de dónde, a instalar en las esquinas de los barrios su anafre, su comal, su masa y sus ingredientes, se cultiva con comodidad en un antiguo *Café Tacuba*, ya dotado de *sucursal en Hamburgo*, y en que pueden comerse, un poco *streamlined*, algunos trasuntos de aquellas tostadas, sopes, pollos fritos, pambacitos compuestos, chalupas, que hace años atraían nuestra gula juvenil y bohemia hasta aquellos *Monotes* a que daban nombre y fama los pintados para su hermano el dueño por el genio José Clemente Orozco, cerca del Lírico.

(NUEVA GRANDEZA MEXICANA, México, 1946.)

SOBREMESA



5 MINUTAS PALACIEGAS

De un siglo de banquetes oficiales servidos en el Palacio Nacional, reproduzco las minutas de cinco, que en orden cronológico comprueban dos cosas: 1) la medida en que ha ido disminuyendo casi verticalmente el número de servicios, y 2) la timidez con que los platos mexicanos han solido insinuarse entre la prevalencia constante de la cocina francesa:

1.—*Maximiliano. Banquete el 19 de julio de 1865*

Sopa de quenelles — Pechugas de aves — Filetes de lenguado a la holandesa — Cartuja de codornices a la Bragation — Costillas de cordero con espárragos — Timbal a la moderna — Estómagos de aves a la Perigueux — Pastel de codorniz a la Buena Vista — Espárragos con salsa — Alcachofas a la portuguesa — Pavos trufados — Filete a la inglesa — Ensalada Budin de Berlín — Pasteles de perones — Crema de vainilla y chocolate — Conserva de todas frutas — Quesos, mantequilla — Helado de durazno — Frutas y postres.

COCINEROS: J. Bouleret — A. Huot — L. Masseboeuf — J. Incontrera — *M. Mandl*.

2.—*Porfirio Díaz. Banquete el 11 de septiembre de 1910*

Consomé Princesse — Cromesquis a l'Italienne — Saumon a la Metternich — Côtelette d'Agneau Maintenon — Suprêmes de Volailles Tayllerand — Timbales a la Rossini — Gelatines de Faisans Dorés — Glace de Pistache — Gateaux Assortis.

VINS: Scharzhofberger-Dusele — Gran Oporto — Haut Brin 1887 — Champagne Cordon Bleu Veuve de Clicquot.—*Sylvain*.

3.—*Manuel Avila Camacho. Banquete el 23 de julio de 1946*

Crema Argentina — Supremas de Pescado con Mayonesa — Pollo Brincado Cazadora — Antojo Mexicano — Frijoles en Corona — Fruta de la Estación — Pastas Secas — Helado de Vainilla — Café — Coctail — Vino Blanco "Selecto" — Cognac — Vino Rojo — Champaña — Agua de Tehuacán.

4.—*Miguel Alemán. Banquete el 3 de marzo de 1947*

Crema de Pistache — Pescado Colbert — Espárragos Gratinados — Pavo Asado — Fruta de la Estación — Pudín Gabinete — Café — Cocktail — Vino Blanco "Selecto" — Vino Rojo "Imperial" — Champaña Vda. de Clicquot.

5.—*Gustavo Díaz Ordaz. Banquete el 30 de marzo de 1967*

Foie Gras de Estrasburgo — Consomé al Madera — Filete de Robalo Salsa Verde — Pato con Cerezas Negras — Delicias de Fresa al Cointreau — Café — Vino Tinto la Romanée le Roi — Vino Blanco Batard Montrachet y Champaña Dom Perignon.





MENU

CREMA DE ESPARRAGOS
FILETES DE PESCADO PARMENTIER
VOLOVANES FINANCIERA
PAVO RELLENO
ENSALADA RUSA
FRUTA
HELADO DE FRESA
CAFE

CASTILLO NACIONAL DE CHAPULTEPEC,
FEBRERO 9 DE 1932



ALMUERZO OFRECIDO POR EL DOCTOR JOSE M. PUIG
CASAUANG, SECRETARIO DE RELACIONES EXTERIO-
RES, A M. ERNEST ANSERMET, EL JUEVES 18 DE OC.
TUBRE DE 1934

MENU

HORS D'OEUVRES
CONSOMME PRINTANIERE
OEUFS A LA GRAND-DUC
ROUGET SAUCE MEUNIERE
POULET EN CASSEROLE
ESCALOPES SAUCE FINANCIERE
SALADE RACHEL
OMELETTE EN SURPRISE
CAFE

COCKTAILS
CHABLIS
BOURGOGNE
CHAMPAGNE
LIQUEURS

SECRETARIA DE RELACIONES EXTERIORES.



CAFE DE LA PAIX.

CAPUCHINAS Y ANGEL.
MÉXICO.

Menu 190

Consommé \$ 0,15
Sopa ,, 0, ..

PLATOS CALIENTES.

..... \$
..... "
..... "
..... "
..... "
Beefsteak á la Inglesa ,, 0,38
..... "
Choucroute con salchicha de Frankfort ,, 0,38

PLATOS FRIOS.

..... \$
..... "
Puerco con ensalada ,, 0,25
Ternera id. ,, 0,25
Pollo id. ,, 0,38
Jamón de Westphalia id ,, 0,38
..... ,, americano id. ,, 0,25

QUESOS.

Chester, Gruyere, Limburgo, Roquefort, } plato \$ 0 12
Camambert, Crema de Holanda, Verdé

Thé. Café. Leche.



Con aviso anticipado de 3 horas se prepara cualquier plato extra.

CAFE RESTAURANT DE CHAPULTEPEC.

MÉXICO.

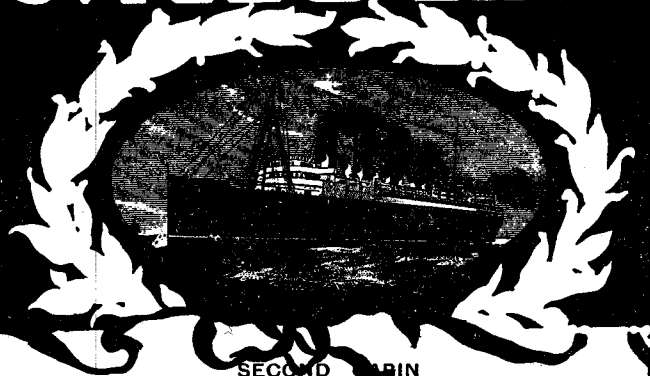


**LA GRAN PEÑA
DE AJAMEDO.**

ARMAZEN DE AGARROTES
NACIONALES Y ESTRANJEROS.
Importacion directa
TOMAS PEREZ GOMEZ

MEXICO

CUNARD LINE



SECOND CABIN

R.M.S. "LUSITANIA."

SATURDAY, JULY 18th, 1908.

MENU.

Sheep's Head Broth

Boiled Haddock, Egg Sauce

Bouchee of Tongue
Saute of Rabbit, Fines Herbes

Roast Veal, Lemon Sauce
Boiled Chicken, Bacon, Parsley Sauce

Boiled Rice

Cabbage

Boiled Potatoes

Apricot Tart

Small Pastry

Roll Jam Pudding

Ice Cream

Cheese

Dessert

Tea

Coffee

MAXIM'S



Reveillon
1912

RÉVEILLON 1912

Huitres de Burnham



Consommé en tasse



Côtes d'Agneau grillées

Petits Pois au Beurre



Pièce de Volaille truffée

Salade Deauville



Écrevisses à la Nage

Mandarines fourrées au Curaçao

Fours et Friandises

Fruits



LE PRIX DE CE MENU EST DE 50 FR. PAR PERSONNE
CHAMPAGNE, CAFÉ, LIQUEURS NON COMPRIS





**New York and Cuba Mail
Steamship Company**

WARD LINE

DINNER

Olives Celery

 Chicken a la Reine,
 Consomme Sago

 Boiled Salmon, Hollandaise Sauce

 Windsor Potatoes

 Peach Fritters, Raspberry Sauce

 Filet Mignon, Green Pea Sauce

 Boiled Leg of Mutton,
 Caper Sauce

 Roast Turkey, Cranberry Sauce

 Roast Beef au Jus

 Mashed Potatoes, Sweet Potatoes
 Succotash Cream Carrots

 Spanish Mixed Salad

 English Plum Pudding, Hard and
 Brandy Sauce
 Ice Cream Assorted Pastry
 Nuts,
 Fruit in Season
 Cheese and Crackers Coffee

Aceitunas Apio

 Pollo a la Reina, Consomme Sagu

 Salmon Cocido, Salsa Holandesa

 Papas Windsor

 Frituras de Melocoton,
 Salsa Frambuesa

 Filet Mignon, Salsa Chicharos

 Pierna de Camero Cocida,
 Salsa de Alcaparras

 Pavo Asado, Salsa de Arandanos

 Carne Asada au Jus

 Pure de Papas, Boniatos Asados
 Maiz y Habas, Zanahorias en
 Crema

 Ensalada Espanola

 Pudín Ciruelas, Salsa Dura y
 Conac
 Mantecado, Pastelitos Surtido
 Nuecos, Pasas, Datiles
 Fruta de la Estacion
 Galletas y Queso Café

SUNDAY.

RESTAURANT
del Jardin.

FRANÇOIS DRIVET
Propriétaire.

DÉJEUNER. DÎNER.

Le Restaurant succéda à l'ancien restaurant de la rue de la République.

ARNO & MARISTANY

Pampolat vell





DESPENSA

ALÍ, Bab. *Gastronomie Pratique*, Flammarion, París, 1928.

ALTIMIRAS, Juan. *Nuevo Arte de Cocina*, Madrid, 1791.

(ANÓNIMO), *Cartas de don Caralampio Molinero del Cerro a doña Bibiana Cerezo, su mujer...* Ed. del Diario de Avisos, México, 1860.

ANUARIO DE LA SOCIEDAD FOLKLÓRICA DE MÉXICO, II, México, 1941.

ARCHIVO HISTÓRICO DIPLOMÁTICO MEXICANO:

La Primera Guerra entre México y Francia, México, 1927.

Lorenzo de Zavala y su Misión diplomática en Francia, México, 1951.

Guías para la Hist. Dipl. de Méx. 1, México, 1961.

ARTE NOVÍSIMO DE COCINA, París, 1856.

BALBUENA, Bernardo de. *Grandeza Mexicana*, Bib. del Estud. Univ. México, 1941.

BECHER, C. C. *Cartas sobre México*, UNAM, México, 1959.

BRILLAT, Savarin. *Fisiología del Gusto*, traducida del francés por Eufemio Romero, México, 1852.

BUKART, Joseph. En *México en los Nuevos Anales de Viajes*, Bibliófilos Mex., México, 1960.

CALDERÓN DE LA BARCA, Madame. *La Vida en México*. Traducción y prólogo de Felipe Teixidor. 2ª edición. "Sepan Cuantos..." 74. Editorial Porrúa, S. A. México, 1967.

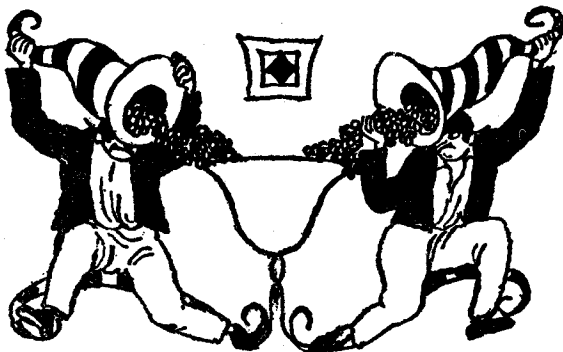
CARCER Y DISDIER, Mariano de. *Apuntes para la Historia de la Transculturación Indoespañola*, UNAM, México, 1953.

CÁRDENAS, Juan de. *Problemas y Secretos Maravillosos de las Indias*. Bibliófilos Mex., 1965.

CASTILLO LEDÓN, Luis. *El Chocolate*, México, 1917.

- CORTÉS, Hernán. *Cartas de Relación*, "Sepan Cuantos..." 7, Editorial Porrúa, S. A., México, 1960.
- COSSÍO, José L. *Del México Viejo*, México, 1935.
- COSSÍO, José L. *Guía Retrospectiva de la Ciudad de México*, México, 1941.
- DÍAZ DEL CASTILLO, Bernal. *Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España*, "Sepan Cuantos...". Editorial Porrúa, S. A., México, 1962.
- DUMAS, Alexandre. *Grand Dictionnaire de Cuisine*, Lemerre, París, 1873.
- DURÁN, Fray Diego. *Historia de las Indias de Nueva España e Islas de Tierra Firme*, México, 1867-1880. Ed. Porrúa, S. A. 1967.
- FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo. *Sumario de la Natural Historia de las Indias*, FCE., México, 1950.
- FLORESCANO, Enrique y Alejandra MORENO TOSCANO. *Bibliografía del Maíz en México*, Univ. Veracruzana, Xalapa, 1967.
- FLORES SALINAS, Berta. *México, visto por algunos de sus viajeros (siglos XVI y XVII)*, Botas, México, 1964.
- GACETAS DE MÉXICO. *Testimonios Mexicanos*, Historiadores, SEP., México, 1949-1950.
- GAGE, Fray Tomás. *Travels in the New World*, University of Oklahoma, Norman, 1958.
- GARCÍA CUBAS, Antonio. *El Libro de mis Recuerdos*, México, 1904.
- GARCÍA PAYÓN, José. *Amaxocóatl o Libro del Chocolate*, Toluca, 1936.
- GONÇALVES DE LIMA, Oswaldo. *El Maguey y el Pulque en códices mexicanos*, FCE. México, 1956.
- GONZÁLEZ OBREGÓN, Luis. *México Viejo*, México, 1945.
- GUIJO, Gregorio de. *Diario*, Col. Escrit. Mex., pp. 64-65, Editorial Porrúa, S. A., México, 1952.
- HERNÁNDEZ, Francisco. *Obras Completas*, UNAM, México, 1961.
- ITURRIAGA, José. *La Estructura Social y Cultural de México*, FCE, México, 1951.
- KATZ, Friedrich. *Situación social y económica de los Aztecas durante los siglos xv y xvi*, UNAM, IIH., 1966.
- KOLLONITZ, Paula. *The Court in Mexico*, London, 1867.
- MANUAL DE LA COCINERA, México, 1846.
- MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco. *Arte de Cozina*, Madrid, 1725.
- MEADE, Joaquín. *Iziz Centli*, México, 1948.
- MESA MODERNA, La. Madrid, 1888.
- MESTAGUER DE ECHAGÜE, María. *Historia de la Gastronomía*, Madrid, 1943.
- MÉXICO EN 1810, Ed. Stylo, México, 1943.
- NICOLARDOT, Louis. *Histoire de la Table*, París, 1868.
- NOVÍSIMO ARTE DE COCINA. México, 1831.
- NOVO, Salvador. *Nueva Grandeza Mexicana*, México, 1946.

- NUEVO COCINERO MEXICANO. París-México, 1883.
- OLD ENGLISH COFFEEHOUSES. London, 1954.
- PAYNO, Manuel. *Los Bandidos de Río Frío*, "Sepan Cuantos..." 3, Editorial Porrúa, S. A., México, 1964.
- PÉREZ, Dionisio. ("Post Thebussem") *Guía del buen comer español*, Madrid, 1929.
- PRIETO, Guillermo. *Memorias de mis Tiempos*, Bouret, México, 1906.
- REYES, Alfonso. *Memorias de Cocina y Bodega*, FCE., México, 1953.
- ROBLES, Antonio de. *Diario de Sucesos Notables*, Col. Escrit. Mex., 30-31-32. Editorial Porrúa, S. A., México, 1946.
- ROSENZWEIG DÍAZ, Alfonso de. *Mexicanidad de México*, Oxford, 1957.
- RIVERA CAMBAS, Manuel. *México Pintoresco*, México, 1880.
- SAHAGÚN, Fray Bernardino de. *Historia General de las Cosas de Nueva España*, Bibl. Porrúa, 8, 9, 10, 11. Editorial Porrúa, S. A., México, 1956.
- SIGÜENZA Y GÓNGORA, Carlos de. *Relaciones Históricas*, Bibl. del Est. Universitario, 13, UNAM, México, 1940.
- TORQUEMADA, Fray Juan de. *Monarquía Indiana*, Ed. Chávez Hayhoe, México, 1943.
- VALLE, Juan N. *El Viajero en México, Guía completa de forasteros para 1864*. México, 1864.
- VALLE ARIZPE, Artemio de. *Calle Vieja y Calle Nueva*, México, 1949.
- VALLE ARIZPE, Artemio de. *Por la vieja calzada de Tlacopan*, México, 1937.
- VARIOS. *Historia Documental de México*, UNAM, I.H., México, 1964.
- VIERA, Juan de. *Breve, Compendiosa Narración de la Ciudad de México*, Edit. Guaranía, México-Buenos Aires, 1952.
- ZAMORA PLOWES, Leopoldo. *Quinceañías y Casanova Aventureros*, México, 1945.





Botrus, uva, favius, hortus,
Thalamus, triclinium.
Arca, navis, aura, portus,
Luna, lampas, atrium.

Uva, racimo, miel, jardín,
 Tálamo, triclinio.
 Arca, nave, brisa, puerto,
 Luna, lámpara, atrio.

(Misal de Evreux)

CEDOC-SECTUR



002137

LIB
641.5972
N68
1979

CEDOC-SECTUR 002137

Novo, Salvador
Cocina Mexicana o histori



LIBRERÍA PORRÚA
1900-1979
JUSTO SIERRA Y ARGENTINA
CIUDAD DE MÉXICO

