



colección:

YO  CENTRO HISTÓRICO

# México en el Espejo Francés

por  
Rodrigo  
Llanes Castro

 **GAS  
TRO  
MOTI  
VA**  
MEXICO

 **EGM**



# ÍNDICE

- 7 INTRODUCCIÓN.
- 13 EL SABOR DE LA PAZ EN LOS DOMINIOS DEL REY DE CHOCOLATE.
- 43 SOPA INSURGENTE ACOMPAÑADA DE BURBUJAS DE LIBERTAD.
- 83 EL SABOR VICTORIOSO.
- 119 PASTELES Y CONFLICTO.
- 153 EL CAFÉ IMPERIO.
- 193 LA INFLUENCIA DE MONSIEUR SYLVAIN DAUMONT.
- 227 QUITAPENAS.

MÉXICO EN EL ESPEJO FRANCÉS

© Jorge Rodrigo Llanes Castro

Diseño: Ayla Llanes Granillo

Colección: Yo Amo Centro Histórico

247 LA COCINA DEL PUEBLO DEL SOL.

283 BIBLIOGRAFÍA.

## INTRODUCCIÓN.



El Centro Histórico de la Ciudad de México es uno de los espacios más bellos y fascinantes que existen en nuestro país. Ha sido escenario de muchos hechos relevantes de nuestra historia y sus peculiares episodios. En él se encuentran escondidos los arcanos de nuestra identidad y de nuestra memoria.

Recorrer sus calles, observar sus edificios y visitar sus comercios nos transportan en el tiempo. Cada vez que lo hago percibo una dualidad que reconozco desde años atrás: por una parte tenemos la belleza formal, estructurada y poderosa de las fachadas e interiores de los monumentos. Y al mismo tiempo hay otra característica que podemos percibir y es la fuerza vital de sus habitantes que se adaptan a sus estrechas calles y que transforman los antiguos palacios en tiendas, bodegas o vecindades. Es una población abierta a lo desconocidos y dispuesta a brindar posibilidades nuevas a los que recorreremos los barrios de la eterna Ciudad de México.

Este rostro, que es popular y profundo, contrasta con su opuesto en donde buscamos las coordenadas de un pasado glorioso que nos implique y nos brinde una identidad firme y poderosa de lo mexicano, como cuando visitamos Palacio Nacional o la Secretaría de Educación Pública y vemos sus murales con nuestra historia en imágenes que forman ya parte de nuestra memoria colectiva.

Esta observación que podría ser banal, anecdótica o propia de un paseante cualquiera del Centro Histórico es en realidad una condición propia del tiempo y del espacio y que ha aflorado en todas las circunstancias históricas pasadas. Basta evocar el momento aquel en el que el tlatoani Moctezuma se encontró con el capitán Cortés en las proximidades del recinto sagrado de México Tenochtitlan, donde hoy hay una entrada al pasaje Zócalo-Pino Suárez y una ciclo-estación. Podemos imaginar el entramado de poder del séquito del gobernante mexicana frente al contingente español y sus aliados indígenas en esa gran cita histórica, pero también podemos imaginar al pueblo, apostado en canoas a los flancos de la calzada mirando, con curiosidad y sin el recato debido, a la clase gobernante de la ciudad recibiendo a unos extraños en medio del desconcierto general. Y quizás también, metros atrás del lugar del encuentro,

a dos extraños intercambiando objetos propios para conocer al otro a través de la oferta y el regateo.

Todo extraño que llega al corazón sagrado de la ciudad revive esa misma experiencia que va del asombro por lo recién descubierto, a la negociación con sus habitantes para formar parte del torrente de vitalidad de la urbe que no escatima fuerzas en su movimiento diario y que exige adaptarse ante sus constantes contingencias. Por ejemplo, cuando apenas comienzan a chispear algunas gotas de agua bajo el cielo gris, el grito del vendedor nos ofrece una capa de a \$5, de a \$10 para librar la empapada segura por el imprevisto aguacero. ¡Ay de aquel que no acepte la oferta! Pues quedará mojado hasta los calzones.

Son cientos los coros de ofertantes que escuchamos en el centro y que nos ofrecen soluciones sencillas y baratas a los riesgos que corremos por entre sus calles. No solo las lluvias, también el zapato roto que nos impide avanzar con rapidez y que puede ser reparado con un pegamento de tan solo “diez pesitos”. O los lentes para vista cansada que nos permiten leer las letras chiquitas o la gorra de ocasión para taparnos de los rayos del sol en una primavera calurosa de las que vivimos en la Ciudad de México.

Esto que pareciera propio y exclusivo de los tiempos recientes es en realidad la constante del centro que en tiempos pasados era toda la ciudad. La oferta de productos y servicios a través de gritos, la aglomeración de personas en las zonas donde confluían los caminos y crecía la demanda, era habitual. Como los canoeros con su barcaza para transportar personas por los canales de la antigua ciudad mexicana y los vendedores ambulantes de frutas y peces de la laguna que pervivieron durante la época virreinal. Y a la que se le sumaron aguadores para llevar el vital líquido a las casas o las mujeres que vendían barbacoa, quesos o loza para la cocina.

Pero también en los momentos aciagos de las siguientes intervenciones militares contra nuestro país la historia es la misma. Como los soldados gringos ocupando la ciudad y solicitando a las cocineras indígenas tan solo un trozo de *beaf steak*, que se inmortalizó en el bistec mexicano para comer con pan o tortilla. O los franceses buscando músicos para amenizar sus fiestas de bodas por *le mariage*, que desembocó en la palabra mariachi.

Con estos últimos güeros hay una impronta especial. Son muy diferentes a los españoles y quizás por eso cuando se logró la independencia de la corona española, los nuevos

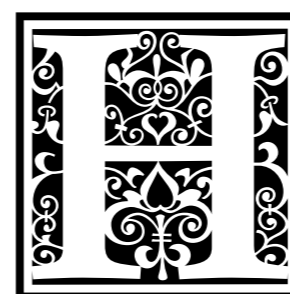
mexicanos encontraron en los galos un modelo que sustituyera la referencia hispánica. Pues además coincidió con la expansión y apogeo de la cultura francesa que permeó en Europa y las antiguas colonias.

Las influencias fecundas de lo francés calaron hondo en México y donde más las podemos distinguir es en el ámbito gastronómico. Algunas han fructificado con tanta amplitud que las asumimos ya como propias. ¿O no marchanta? Vocablo que proviene del *marchant* francés pero que hoy utilizamos para referirnos tanto al vendedor como al comprador en un mercado cualquiera de la Ciudad de México.

Describir y reflexionar los episodios de la historia compartida de México y Francia es el propósito de este libro. Es por ello una crónica de momentos y sitios específicos de la vida cotidiana en el Centro Histórico. Siempre desde el punto de vista culinario y haciendo referencia a platillos, especialidades y vinos, muchos vinos, que como comensales podemos disfrutar y como cocineros preparar. Y es también una guía de viaje de ultramar por las regiones francesas que son lugar de origen de muchos de los alimentos y bebidas de los que da cuenta nuestra crónica. Todos estos ingredientes conforman nuestro texto, escrito por su servidor, quien es

chef, historiador, viajero y comensal. Y quien ha encontrado en el Centro Histórico de la Ciudad de México su lugar de pertenencia y fuente de su propia identidad. ¡Provecho!

## EL SABOR DE LA PAZ EN LOS DOMINIOS DEL REY DE CHOCOLATE.



Hace muchos años el Centro Histórico era un sitio obligado para todos los que nos dedicamos a la gastronomía profesional. En ese entonces aprendíamos el oficio en las cocinas de los restaurantes de chefs franceses y en los hoteles de corte internacional. Había una sola pequeña escuela de panadería y pastelería donde los maestros eran franceses o mexicanos que se habían capacitado en París. Y para conseguir ciertos ingredientes importados e indispensables para la cocina de prestigio era indispensable ir al Mercado de san Juan, el sitio donde chefs, aprendices y amas de casa confluíamos para hacer nuestras compras especiales. En el barrio también estaban las tiendas de vajillas y cristalería donde se surtían los restaurantes y que también vendían ollas, cuchillos y demás implementos para poder cocinar.

Si uno se dedicaba a la repostería también iba al Centro pero a la calle de Mesones, donde se encontraba la legendaria

Casa Zárate, una tienda donde se vendían todos los utensilios necesarios para preparar panes, pasteles y confites. Mesones está en el barrio de La Merced, lugar del gran mercado del mismo nombre y en cuyo anexo también se podían comprar muchos utensilios de manufactura nacional y a mejor precio que los importados.

Así que las compras en el Centro Histórico me eran habituales. Hacía el trayecto en la línea 1 del metro bajando en Salto del agua, en Pino Suárez o La Merced. Y de ahí a caminar por las calles aglomeradas de personas y mercancías variadas. Fue así que el centro me fue cautivando.

Años más tarde decidí estudiar historia y entonces las visitas al centro tomaron otro interés que el meramente comercial. Comencé a indagar por el pasado de los edificios, comencé a descubrir los museos de mano de mis maestros de historia del arte y el panorama se me amplió considerablemente. Me volví asiduo lector de las crónicas históricas y de los relatos de viajeros por la ciudad en siglos pasados y la curiosidad por el pasado de ese centro se volvió mayor.

Cuando terminé la carrera y escribí mi tesis sobre la conquista de México desde un punto de vista alimentario, el Centro

Histórico se volvió irremediamente el escenario principal de los acontecimientos. Desde el recibimiento de los extranjeros por parte de Moctezuma quienes se maravillaron por su suntuosa forma de comer en un banquete que incluía hasta 300 platos, hasta la desgracia del hambre del pueblo mexicana sitiado por sus enemigos sin poder abastecer a la ciudad con los alimentos que se producían en los alrededores de la laguna.

Años más tarde, cuando la nueva ciudad mostraba sus primeros edificios a la usanza española, ocurrió un suceso que se celebraría en todos los reinos del rey de España Carlos I, mejor conocido como Carlos V: la paz con Francia. De eso trata nuestro capítulo. Y antes de que entremos en materia los invito a viajar en el tiempo con la imaginación para poder ver las casas de Hernán Cortés que estaban en donde hoy es el Nacional Monte de Piedad. Ese fue el solar que pudo retener después de que la corona española decidió despojarlo del espacio que hoy es Palacio Nacional y donde tendría asiento el poder virreinal. En esos momentos la Catedral estaba en permanente construcción, utilizando como materiales las piedras de la demolición del antiguo templo mexicana, así que quizás veríamos todavía los restos del recinto sagrado que iba desapareciendo poco a poco.

Además de las casas de Cortés y las del virrey habría entonces el cabildo de la ciudad en la esquina donde actualmente se conserva, aunque con un edificio posterior. Muy al estilo español, los edificios franquean una gran plaza central donde la vida social transcurre en medio del bullicio de los chismes y el comercio. Hay indígenas nobles, soldados españoles a la espera de las expediciones hacia el norte, frailes, sacerdotes, funcionarios de la corona, comerciantes que venden verduras, frutas, carnes, animales vivos, telas y un sin fin de mercancías.

Los edificios son bajos, con dos niveles solamente, y con una arquería frontal que resguarda a los transeúntes de la lluvia y el sol, dependiendo de la temporada del año.

Las noticias de ultramar se esperaban con paciencia, pues estas viajaban en galeones desde Sevilla hasta Veracruz y posteriormente a mula hasta la Ciudad de México. Las cartas estaban fechadas meses atrás, quizás el año anterior. Junto a las misivas llegaban objetos y mercaderías europeas, animales y plantas que recibirían el calificativo de *castilian* entre los indígenas que poco a poco aprendían la lengua de los conquistadores.

Entre los viajeros que arribaban a la ciudad estaban varios funcionarios reales que traían las ordenanzas de gobierno que entregaban a sus pares encargados de administrar el nuevo virreinato. Y en uno de esos despachos llegó la noticia de la firma de paz entre el rey de España y el rey de Francia. Así que comencemos la crónica de lo acontecido en esa ocasión.

Desde hace años la chocolatería Azteca utilizó el nombre de Carlos V para una de sus marcas de barra de chocolate y es sin duda uno de los nombres más conocidos de la monarquía europea en México por esta razón. Su reinado coincidió con la llamada Conquista de México y como veremos, fue una pieza indispensable para la influencia cultural francesa desde esos remotos tiempos del contacto entre México y Europa.

La primera aparición de Francia en la vida social del incipiente Reino de la Nueva España, hoy México, fue en la primera mitad del siglo XVI. En las dos casas más prominentes de la Ciudad de México, la del capitán Hernán Cortés y la del virrey Antonio de Mendoza, se celebró con sendos banquetes La Paz de Carlos V con Francia.

La rivalidad entre el rey de España y también emperador de Alemania Carlos V y el rey de Francia Francisco I, desató



graves conflictos y guerras durante gran parte del siglo XVI en Europa, con repercusiones para la América Española. Así que cuando se llegó a un acuerdo de paz entre los dos monarcas, esta se festejó en todos sus dominios.

Así que Hernán Cortés y el virrey Antonio de Mendoza convidaron a la élite de su tiempo a cenar con la fastuosidad alimenticia asociada al poder, llena de excesos y boato. Bernal Díaz del Castillo, el soldado que escribió una de las crónicas más importantes sobre la conquista de México, nos describe las fiestas de esta manera: “aunque no vaya aquí escrito por entero, diré lo que se me acordare, porque yo fuí uno de los que cenaron en aquellas grandes fiestas...”

### **Era un rey de chocolate.**

Conviene hacer una pausa en la narración del cronista para poner en contexto y sazón lo que se celebraba en 1529: la paz de *Combrai* (de donde son las famosas cebollitas que acompañan hoy en día nuestras muy mexicanas taquizas).

Comencemos por hablar de *Nuestro rey de chocolate*. Carlos de Gante, conocido como Primero de España o las Españas

y quinto de Alemania (grado por el cuál lo hizo famoso la chocolatería Moctezuma), era el rey de los españoles al tiempo de la conquista de México. Sus padres fueron Felipe *el hermoso* y Juana *la loca*. Juró como rey de las Españas a sus escasos 16 años y la muerte sucesiva de sus parientes lo llevó a acumular una serie de patrimonios y estados muy considerable: España (reunidas por primera vez Castilla y Aragón), Flandes (hoy Bélgica y Holanda), el Franco Condado y el ducado de Borgoña (hoy en Francia), el Sacro Imperio (parte de Alemania y de Italia), Nápoles, Sicilia, Navarra y la recién descubierta y conquistada Hispanoamérica. ¡*Nomás...!*

Nuestro regio *junior* fue criado en la corte de Malinas (hoy Bélgica). La herencia de su abuela Margarita, duquesa de Saboya, lo llevaría a ser desde temprana edad señor de Flandes y del Franco Condado y Borgoña.

### **Este rey tenía un castillo, con murallas de membrillo.**

Esta corte, a pesar de estar ubicada en los Países Bajos, estaba impregnada de la cultura francesa y concretamente de la etiqueta palaciega de la Borgoña. Carlos y sus hermanos habían sido educados en francés y dentro del fasto borgoñon: aristócratas

cultivados en un refinado humanismo artístico y en una cultura sibarita que se deleitaba, entre otras cosas, con los vinos del Ducado, elaborados principalmente de uva *Pinot*, esta vid sensible y caprichosa, cultivada con mimo en pendientes muy drenadas de los terruños de la región. Estos caldos excelsos llegaban a la corte de Flandes desde 1375. Años más tarde, Felipe *el atrevido* decretó el cultivo exclusivo de la variedad *Pinot* en todo el Ducado, prohibiendo la variedad de *Gamay* que generaba mayores cantidades pero de menor calidad.

Es en esta región en donde surge el concepto francés del *terroir*, el terruño. Que determina las cualidades de los vinos por las características de sus suelos: la piedra caliza, los guijarros, la arcilla, la arena y la materia vegetal. Pero también del entorno natural de los viñedos como los árboles y las flores. Suponiendo que la uva es un receptor sensible que absorbe todas esas influencias ambientales para conferirlas como cualidades al vino.

La *Pinot noir* ofrece vinos muy particulares. A diferencia de otros viñedos como los de Bordeaux, que utilizan la técnica del *coupage* o mezcla como una herramienta para potenciar los sabores y aromas de dos o más variedades distintas, en Borgoña solo se utiliza una sola variedad de uva para el

vino tinto. Esta decisión histórica impulsada por *el Atrevido*, explica el carácter de los vinos del Ducado y de sus pobladores que la cultivan, quienes se destacan por un amor a la tierra y una sensibilidad permanente por el entorno. La *Pinot* es una uva que requiere de cuidados muy rigurosos. El desafío permanente del clima de la región para las vides, pues los inviernos son muy fríos e incluso ya entrada la primavera puede haber heladas, obliga al viticultor a podar los sarmientos en función del frío o el calor de temporada. La vinificación se decide al último momento, dependiendo del grado de madurez de las frutas una vez cosechadas. La *Pinot* requiere de un conocimiento exacto de las posibilidades que ofrece al bodeguero. El tiempo de maceración depende de la calidad del fruto vendimiado, pues los taninos y los colores del vino emergen en este punto crítico. El sentido *monovarietal* de la región (restringido a una sola variedad de uva), obliga a los productores a exprimir hasta el último aroma que aporte la tierra al vino.

En los tiempos antiguos del Ducado el cultivo de las vides y la elaboración de los vinos estaba en manos de los monjes establecidos en varios conventos. Eran los custodios de una tradición vinícola y religiosa, que había arrebatado el elixir embriagante de las manos del dios pagano *Dionisios*, para

transformarlo en la sangre de Cristo. El vino era indispensable para la comunión litúrgica de todos los cristianos y aportaba ingresos a las comunidades religiosas dedicadas principalmente a la vida contemplativa.

Al igual que la clausura de los monasterios, los viñedos estaban cerrados por una pared de piedra a la que se le llamaba *clos*. Al interior de estos claustros de vides, los monjes desarrollaban una alquimia psicosensores en el cultivo. Examinaban la profundidad de las raíces, olían los componentes minerales de la dura calcárea al humedecerla con agua de lluvia. Se metían pequeños trozos de piedra a la boca y rastreaban con la lengua y el paladar los orígenes tánicos con sabor amargo del mosto que prepararían. Casi siempre las uvas de las hileras altas en la pendiente del viñedo se cosechaban antes, pues habían sido expuestas a mayor luz de sol a lo largo del verano.

Los monjes descalzos, pisaban las uvas y generaban un mosto anticipado que ayudaría a la fermentación del resto de la cosecha. Del jugo ligero que brotaba de las uvas, a los pocos días se transformaba en un mosto denso con mayor cuerpo. Era el momento exacto para agregar la fruta de las viñas del terreno bajo, aquel que se encharcaba durante los chubascos del cálido verano y en donde las uvas a veces presentaban

un fino velo de moho que casi las cubría por completo. De esta manera el caldo amargo adquiriría acidez y frutalidad, pues la tierra humedecida durante gran parte de la estación estival absorbía los aromas presentes en todo el *clos*. Por ello, los monjes gustaban de tener árboles de ciruelos y cerezas y zarzales de moras rojas y negras que cubrían las paredes del claustro. Cada nota frutal del vino evocaba el terruño que pacientemente cultivaban los monjes pacientes.

Con el paso de los días comenzaba el *pigeage*, el vino se bastoneaba. El prior del convento, empuñando el báculo de pastor de almas y de hermanos de la orden religiosa, se encargaba de remover con este el líquido de la prensa. Encaminaba a los taninos que habían quedado en la superficie del mosto hacia las profundidades de la acidez del jugo. Y provocaba que las notas frutales emergerían de la parte baja de la cuba donde se reposaba hacia el sombrero, o parte superior del vino. La impronta del religioso, el ritmo de los movimientos de su bastón y sus propios pensamientos quedaban impregnados en el líquido cada vez más rojo.

Al cabo de una semana, a pocos días de que los monjes iniciaran el ayuno por la Natividad de Cristo, el vino se trasegueaba y pasaba a las barricas de madera de roble



blanco. Iniciaba entoces la crianza, la maduración del caldo para transformarse en vino durante el siguiente año. Para los monjes era la oportunidad de presenciar el misterio de la transubstanciación, pues Dios tomaba en sus manos ese líquido fermentado, astringente y rústico, embriagante y disoluto, y lo llenaba de su espíritu, de su bondad y de su omnipresencia. Y en el misterioso secreto del interior de la barrica, lo entregaba como la sangre de su hijo, al que había sacrificado para redimir a toda la humanidad.

La dieta monacal incluía todos los días un vaso de su vino y un trozo de buen pan. Era su premio divino por mantener el cultivo constante de las viñas. Solo los días de ayuno se privaban de ello. En su refectorio o comedor, al término de la lectura en voz alta de los Evangelios con la que acompañaban sus comidas, la austera sobremesa era el breve espacio para charlar de los aspectos más cotidianos dentro de su vida contemplativa. Hablaban del temor a que el invierno fuera muy duro ese año. Uno de ellos recomendaba reparar las paredes del flanco norte del convento, que se estaban cayendo; mientras que el encargado del establo relataba con entusiasmo que habían parido tres nuevas reses. Con los últimos sorbos del vaso de vino, olfateando los residuos del preciado líquido, los encargados del viñedo comenzaban a evocar el amable clima

del verano, cuando los sarmientos se cargaban de diminutas uvas. Y entonces recordaban el espectáculo de la naturaleza de esos días calurosos. Comenzaban por describir las frutas rojas que llenaban a los árboles que protegían del viento excesivo a las vides. Eran cerezos que habían florecido meses atrás y cuyo aroma era intenso y amable. También recordaban el sabor dulce y ácido a la vez, de las zarzamoras que habían recolectado para hacer una compota para las navidades. Y entonces aparecían en su recuerdo los aromas intangibles como el olor de la tierra mojada cuando comenzaba a llover y que se evanecía poco a poco hasta desaparecer por completo en el ambiente. Finalmente, aparecía el sabor a ciruelas maduras y secadas al sol que habrían de comer durante el invierno. Extasiados, embriagados por ese pequeño recorrido mental a través de su terruño, los monjes se retiraban a sus celdas para estudiar en soledad las cartas de San Pablo o las confesiones de San Agustín.

Meses después, cuando las vides se cargaban nuevamente de frutos y de vida y los monjes reanudaban los cuidados a sus *terroir*, el Duque de Borgoña y sus parientes aprovechaban el calor de agosto para inspeccionar sus dominios. Verificaba que las tierras de labranza estuvieran cultivadas y que las granjas mostraran llenos los corrales y los establos.

Entonces se reunía con las Hermandades y gremios del lugar. Con unos negociaba el impuesto en especie que deberían pagar con sus quesos elaborados, mientras que con otros acordaba traer las pimientas necesarias para elaborar las salchichas ahumadas que tanto le gustaban. A la hora de la comida se dirigía al monasterio de *Saint Vivant* para negociar con el prior la compra del vino para el palacio ducal. La arquitectura exterior del convento, erguida como fortaleza defensiva para los tiempos de guerra, tiene en su interior todavía un salón decorado con un refinado mobiliario de madera en el que se esperaba al señor del feudo. A su excelencia se le agasajaba con caracoles guisados con ajo y vino blanco acompañados de una hogaza de pan. Le daban de beber en esas ocasiones un vino ámbar elaborado por los hermanos del *Hospice de Beaune* (hasta la actualidad) que se resbala naturalmente y con regocijo. Posteriormente le servían un chuletón de buey aderezado con mostaza. Y era entonces que el vino del *clos* llega a la mesa en la que departía esta comitiva de monjes y aristócratas. Podemos imaginarnos la escena: con disimulado descuido, el Duque prueba el vino en su copa metálica y finge indiferencia. El prior, atento a estos gestos decide igualar el juego y comienza una conversación sobre la guerra del rey de Francia con el soberano de Inglaterra. Sin embargo, el hermano del Duque irrumpe con júbilo alabando la calidad del vino, lo que es

secundado por sus primos y los monjes presentes, quienes prestos comienzan a hablar de las bondades del *terroir* y de las frutas y la tierra mojada.

Pero los artistócratas no prestan mucha atención, piden que se rellenen sus copas y abordan el tema de la guerra que ya lleva muchos años. Se sirven entonces los quesos del ducado. Los de la abadía de *Citeaux* y los de los granjeros de la Hermandad del *Comté* y también se sirven frutas recién cosechadas en la huerta del convento. A pesar de las esquivas del Duque, el tema de la compra del vino se impone, y tras los regateos de siempre, acuerda pagar los florines que el convento solicita. Ordena entonces enviar una parte importante de los toneles hasta Brujas, donde pasará navidades con su nueva familia.

### **En los bosques del castillo, hay sembrado un gran barquillo.**

Siglos más tarde, el gusto de Carlos V por los vinos de Borgoña se afianzaría desde su pubertad. Su familia de los Habsburgos había construido un gusto particular para los placeres de la vida que expresara la opulencia de sus dominios en el centro de Europa. En esta etiqueta llena de fasto, que incluía vestidos

recamados con piedras preciosas y sombreros de formas caprichosas tocadas con plumas de avestruz y lujosos collares de piedras y oro, los vinos que se servían en su corte eran del ducado borgoñón, que formaba parte del patrimonio de la familia por lo que su paladar estaba acostumbrado a ellos. De tal manera que cuando años después Carlos llegó a España para ser jurado rey, él y toda su corte juzgaron los vinos españoles como extremadamente potentes, tanto que los llegaban a diluir con agua. Además de que consideraron excesiva la austeridad castellana impuesta por los Reyes Católicos a la corte real.

Debemos mencionar que los vinos españoles por su parte, condensan una culinaria determinada por el *gastrosistema* de los cristianos peninsulares, que estuvieron confrontados cultural y políticamente con los árabes, quienes poblaron y rigieron en la península por ocho siglos y de lo cuál hablaremos a continuación.

### **La cocina en el cruce de caminos.**

Con la conquista árabe de la península Ibérica en el siglo VIII, inicia un período de opulencia que aprovechó la antigua infraestructura agrícola de los romanos, para darle nueva vida

a través de una cultura gastronómica extremadamente sensual, pero a la vez, rigurosamente disciplinada en sus normas y convencionalismos sociales y religiosos.

La cocina hispanoárabe no escapa a esta dicotomía. Platillos aromatizados con albahaca, comino, cilantro, hierbabuena, gengibre y sazonados con aceite de piñones y pistaches ó almendras; con recetas provenientes de Persia y el Turkestán. Y por el otro lado, la proscripción coránica para el consumo de la carne de cerdo y la ingesta de vino.

Con la llegada de Carlos V a España con su corte de Flandes, las cocinas del palacio fueron escenario de la confrontación entre dos sazones e historias muy distintas. Los flamencos recién avenidos, tenían el gusto por la comida de tradición aderezada con mostaza de Dijón que era una vieja tradición franca inculcada por Carlomagno en la edad media. El gusto particular de los Duques de Borgoña estableció el estilo *ancienne* del sazonador, al sumergir los granos en buen vinagre y macerarlos antes de pasarlos por el mortero. El uso de este sazonador regional, fue una alternativa a las exóticas especias orientales que tanto se consumieron en el *Al Andalus* español en esa misma época.



Los castellanos cristianos en esa época comían sobre todo cerdo y cordero. Este último de especial valor por sus derivados: la leche y la lana. Con la primera se elaboraban quesos maduros en toda Castilla, desde Zamora hasta La Mancha. Pero también comían su carne y a veces preparaban el succulento cordero lechal, una cría con tan solo 30 días de nacida, asada en los hornos de ladrillo que servían para cocer el pan rústico de las comunidades castellanas. Apenas lo aderezaban con manteca de cerdo y pimienta para evitar que la carne se secase, pues la succulencia del platillo radica en la suavidad de la carne de una cría alimentada exclusivamente de leche materna.

La corte flamenca que acompañaba a Carlos V se fue acostumbrando a esta y otras especialidades, pero extrañaba la cocina del terruño, en particular la carne de res de las colinas del *Brionnais*, en que se cebaba con los abundantes pastos al ganado vacuno de gran calidad, con sus jugosos chuletones que agasajaban a los aristócratas sibaritas con carne de bueyes *Charolais*. En un inicio, esta cultura y refinamiento de los acompañantes del nuevo soberano causó un grave rechazo por parte de los subditos españoles. Había sucedido algo similar años atrás, cuando Felipe *el hermoso*, su padre, había llegado de Gante al lado de la reina Juana, como rey consorte. Sin embargo, la revuelta comunera en

Castilla y la de las Germanías en Aragón, dos conflictos políticos y sociales donde los comuneros se sublevaron por inconformidad con el régimen de los señoríos que atentaba contra sus libertades, obligaron al rey y a los señores feudales a pactar un acuerdo tácito de convivencia y colaboración mutua frente a las ciudades libres que apoyaban a los rebeldes. Y a partir de ello se fueron sanjando las diferencias entre los flamencos y los españoles.

Al comenzar a regir España Carlos V intentó lograr un balance entre el refinamiento borgoñon de su familia paterna y la austeridad castellana de la familia de su madre. Pero habiéndose granjeado la adhesión de la nobleza española, después de pasar por el rechazo inicial de sus pares españoles, logró establecer en Castilla la moda y la etiqueta de Borgoña. Quizás como un reflejo de nostalgia por el pasado perdido o quizás por la necesidad de dotar a su entorno de un sentido cosmopolita y refinado, para lo cual era más útil *le savoi a fere* afrancesado. Los españoles finalmente quedaron encantados y se dedicaron a imitar la nueva elegancia cosmopolita del monarca.

## Y a pesar de ser tan dulce, tenía amargo el corazón.

A pesar del triunfo al conquistar el gusto de su corte española, Carlos V vivió el conflicto permanente entre el *querer* y el *poder*. Sus ideales nunca lograron consolidarse en un gobierno humanista y eficaz como lo soñaba, pues se enfrentó a una realidad muy compleja en Europa que hacía aún más difícil su proyecto político. Había una gran diferencia entre la Europa recibida por sus herencias y la Europa que él soñaba. Pues recibió un cúmulo de herencias patrimoniales en las que deseaba que hubiera paz, sin embargo, los conflictos y rivalidades con otros poderosos como el rey de Francia, el Papado y el emperador otomano hacían difícil una convivencia que a todas luces era incómoda para sus oponentes.

En el ámbito de sus iguales (otros nobles poderosos,) el haber heredado tantos títulos era muestra de una fortuna extraordinaria y de la grandeza de Dios. Pero en los aspectos concretos el ejercicio de tal poder era muy difícil. Por lo tanto Carlos V construyó su política imperial a partir de una alianza con una selecta capa de la nobleza de sus distintos reinos, a los que nombró sus primos y hermanos. Creó un mundo de aspiraciones caballerescas y sueños romanos, con un esquema

de valores económicos y políticos al cual se fueron sometiendo con gusto y presunción sus vasallos poderosos.

Es algo que yo llamo la “visión de grandeza”. Una visión que Carlos V representaba y explotaba de manera política. Para los españoles, la grandeza de España era proporcional a la de su rey que además era emperador. Tal como lo diría el obispo Mota en un discurso a las cortes castellanas en la primavera de 1520: “S.M. no tiene necesidad de dignidades, pues tiene la mayor que hay en el mundo, que aunque hay muchos Príncipes y muchos Reyes, Emperador no hay sino uno...”. Y después añade: “Contento estaba con la grandeza de España... y con la mayor parte de Alemania, con todas las tierras de Flandes y con otro Nuevo Mundo de oro fecho para él, pues antes de nuestros días nunca fué nacido otro como él”.

El ámbito que nos deja un mayor testimonio del pacto político entre el César y la nobleza a partir de esta visión de grandeza, es el del arte pagado por la Corona que se desbordó en representaciones visuales de un orgulloso emperador capaz de las más altas proezas. Y esos grandes artistas contagiaron a sus contemporáneos para crear un gusto y una pretensión al alcance de todo gran personaje que quisiera imitar al monarca. Este se manifestó en retratos y esculturas desarrollados por artistas

como Tiziano. Mencionemos todos los retratos de Carlos V pintados por él, así como los relieves del palacio de Carlos V en Granada, España, esculpidos por Antonio de Leal.

Ante ese derroche de grandeza que emanaba del cesar, la nobleza de la Europa carolina buscó hacerse pintar por el mismo Tiziano, tal es el caso de Francisco I de Francia, el papa Pablo III, Los Farnesio, el duque de Alba y un largo etcétera.

¿Qué motivaba el conflicto entre Francia y España? La relación violenta y problemática entre el rey de las Españas y su primo el rey de Francia Francisco I, se debe a la ambición y embeleso que causó entre ellos dos Italia y su mundo refinado de pasado clásico y costumbres exquisitas heredadas de la antigüedad romana y que revivían en esa época a la que llamaron El Renacimiento.

### **La joya de Borgoña.**

Tras largas luchas que se prolongaron durante varios años y que involucraron al Papa, al rey de Inglaterra y a los señores feudales de Italia, con alianzas y contra alianzas en ambos bandos, finalmente los dos reyes tuvieron que ceder algo a

su oponente y firmar la paz. A la que mucho ayudaron las llamadas en ese entonces *Damas de Saboya*, Margarita (tía de Carlos) y Luisa (madre de Francisco). En el acuerdo el rey francés tuvo que renunciar a sus derechos hereditarios en Milán, Génova y Nápoles; Y Carlos V por su parte tuvo que renunciar a sus derechos en el Ducado de Borgoña. *Adieu mon petit vermeil!*

Este hecho se celebró en el vasto dominio del gran Austria, incluida la ciudad de México. Debemos mencionar que el conflicto entre los dos soberanos llevaba más de 10 años y a pesar de “la paz de las Damas” se reiniciaría más tarde prolongándose hasta después de la muerte de Francisco I. Pero entonces era una buena noticia para todos en la Monarquía Hispánica, pues suponía el ahorro de los gastos de guerra con Francia... que luego pasaron a ser los gastos de guerra en Hungría, Flandes, Alemania y demás territorios de Carlos V. Debemos ponderar que todo el oro americano extraído en esos tiempos sirvió para pagar las guerras europeas de los soberanos españoles.

La cuestión de estas guerras europeas era muy simple: una política imperial ejecutada por el César, es decir Carlos V, su corte, la burocracia, el ejército... personas que



necesitaban una paga y un capital de inversión para obras y proyectos. ¿De dónde sacar el dinero? De los impuestos de los diferentes reinos, los cuales eran proporcionales a la riqueza de cada región y a la capacidad de convocatoria de la figura real sobre los contribuyentes.

### **Las comidas del marqués de piloncillo y del Virrey.**

Regresando a nuestra minuta con motivo de esta gran celebración en la Ciudad de México, Bernal Díaz del Castillo nos dice que “Al principio fueron unas ensaladas hechas de dos o tres maneras, y luego cabritos y perniles 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 tras esto alzan aquellos manteles dos veces y quedaron otros limpios con sus pañizuelos; luego traen empanadas de todo género de aves y de caza; estas 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 puerco, y nabos y coles y garbanzos; tampoco se comió cosa ninguna; y entre medio de estos banquetes ponen en las

mesas frutas diferenciadas para tomar a gusto, y luego traen gallinas de la tierra cocidas enteras, con picos y pies plateados; tras de esto anadones y ansarones enteros con los picos dorados, y luego cabezas de puercos y venados y de terneras enteras, por grandeza y con ellos grandes músicas de cantares a cada cabecera, y la trompetería y genero de instrumentos (...) Y aún no he dicho las fuentes del vino blanco, y jerez de indias y tinto, y botillería. Pues había en los patios otros servicios para gentes y mozos, después los criados de todos los caballeros que cenaban arriba en aquel banquete (...) Y digo que duró este banquete desde que anocheció hasta dos horas después de la noche. . . “<sup>1</sup> (vaya *afterhours*).

Solo cabe señalar lo fastuoso del evento y de cómo los señores del poder derraman hacia diferentes capas sociales los alimentos. Pues donde comían *los señoritos* también lo hacían sus escoltas, mozos y conquistadores de toda índole.

También es importante señalar que hubo muchos platillos que no se comieron. Esto es símbolo de abundancia y de *status*. Se desprecian los bienes de consumo porque se sabe que siempre se tendrán a su disposición.

---

01. Bernal Díaz, *Op.cit.*, p. 571.

## Un rey al que en vez de pelo, le brotaba pura miel...

La tradición de los banquetes opulentos ya era antigua en México para ese entonces. La riqueza tributaria llegaba a Tenochtitlan desde tiempos de Moctezuma servía a su soberano. Su servicio personal se constituía de aportaciones de todo su dominio, suministrada en forma exclusiva y dispuesta para su uso y abuso por parte de la clase dirigente mexicana.

Mencionemos las descripciones de Bernal Díaz y Hernán Cortés de su encuentro con el emperador azteca, que describen los usos y costumbres alimenticios en los palacios reales alrededor de Moctezuma y que los dejaron francamente admirados.

Dice Bernal: “En el comer, le tenían sus cocineros sobre treinta maneras de guisados, hechas a su manera y usanza, y teníanlos puestos en braseros de barro chico debajo, porque no se enfriasen, e de aquello que el gran Montezuma había de comer guisaban mas de trescientos platos, sin mas de mil para la gente de guarda”<sup>2</sup>. Cortés nos confirma la misma información: “Y al tiempo que traían de comer al dicho Montezuma, asimismo lo traían a todos aquellos señores tan cumplidamente cuanto

---

02. Bernal Díaz, *Op.cit.*, p. 187.

a su persona, y también a los servidores y gentes de éstos les daban sus raciones”<sup>3</sup>. Vemos al sistema tributario como una pirámide alimenticia, en donde la punta, el *tlatoni*, desborda su patrimonio a todo el *establishment* mexicana. Desde sus allegados personales hasta la gente de su servicio. Esta característica de un régimen despótico, le permite sentirse tan importante a un servidor de palacio frente a cualquier otra persona, como si fuera una extensión del mismo gobernante. Y confirma la alianza de todos los miembros con el poder regente, con la cabeza del cuerpo político en la figura del emperador.

Varios años después de la conquista, en los banquetes señoriales de la ciudad de México que ahora reseñamos, los alimentos entraron a formar parte del juego de poder entre el marqués Hernán Cortés y el virrey Antonio de Mendoza, y también entre sus allegados. Estos segundos, esmerados en suministrar placeres culinarios a los primeros, como forma de ganar favores. Fue así que estos dos bandos asumieron sus estandartes culinarios. El del marqués llevaba el maíz y los frutos de la tierra de sus dominios. Evocaba el fasto del antiguo Emperador de los mexicanos Moctezuma. Mientras

---

03. Hernán Cortés, *Op.cit.*, p. 43.

que el del virrey lo conformaban el gusto y la etiqueta borgoña del soberano español.

La tarea para cada equipo no era precisamente sencilla. Se debía hacer acopio de los productos que llegaban desde España como el vino tinto y el de Jerez. Mandar cazar las piezas con las que sorprenderían a los convidados, como los conejos y perdices, y sacrificar gallinas y guajolotes para decorarlos con picos de plata. Contar con cocineras españolas, esposas de muchos conquistadores, para elaborar el manjar blanco, la pepitoria y los demás guisos. Además, tener un ejército de cocineras indígenas que elaboraran tamales y tortillas, llamadas el pan de la tierra, y hacer quesadillas o empanadas de todos los géneros como las que menciona Bernal Díaz del Castillo. Conseguir en las ricas huertas de la villa de Coyoacán las frutas más perfectas y conseguir pulque para los convidados que lo prefirieran al vino español. Por si fuera poco, debía sortear cada uno el *boicot* del oponente al tratar con los proveedores. El virrey trató de evitar que los toneles de vino llegaran a la mesa del marqués confiscándolos. Por su parte, Cortés prohibió a los vecinos de Coyoacán proveer frutas a la casa del virrey. Se desarrolló entonces un intercambio clandestino entre ambos grupos, que lograron complementar sus menús como lo requerían las circunstancias, sin que se enteraran sus señores.

Estas comilonas fueron excesivas y sorprendentes. A partir de estos eventos sociales, el anfitrión demostraba su poder frente al rival político. La ostentación era un arma política. El gusto de cada uno de estos poderosos además influía en el de los subordinados, pues les generaba seguidores leales que quedaban asombrados con aquellos espectáculos.

Por mucho tiempo quedó en la memoria de los habitantes de la Ciudad de México esta gran ocasión. La anécdota de las sobremesas del Virrey y de Hernán Cortés tiene su colfón chusco. Bernal nos cuenta que “Una cosa ví: que con estar cada sala llena de españoles que no eran convidados (es decir gorriones), y eran tantos que no cabían en los corredores y que vinieron a 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 guardia, y aunque se enviaban a todas las casas de Méjico muchos platos y escudillas con manjar blanco y pasteles y empanadas y otras cosas de este arte, iba con cada pieza de plata un indio y lo traía”<sup>4</sup>.



El conquistador , que nunca pudo asumir del todo su nueva posición nobiliar como Marqués Del Valle, perdió parte de sus riquezas en este evento social por exceso de confianza o tal vez por inexperiencia, sobre todo si lo comparamos con don Antonio de Mendoza. Él sí sabía ejercer la actividad principal de ricos y poderosos: conservar su patrimonio, por eso mandó un propio a cada casa que se llevó su itacate en bandeja de plata. A los pocos días de la celebración, y después de una faena de limpieza, estaban perfectamente planchados y guardados sus manteles y pañuelos de Flandes. Y su plata, quizás algo crecida por extraños motivos inconfesables de los que él se reía en silencio.

Don Hernán Cortés, vio de esta manera el ocaso de su posición dominante conquistada a sangre y fuego. En su futuro viaje a España le esperaba el fin de su buena fortuna como capitán conquistador. Perdería grandes sumas de dinero en préstamos a la Corona y en el patrocinio de las expediciones a la mar del sur en Baja California. Sin embargo, gracias a su excelente banquete, el predominio de las tortillas y los jitomates y los chiles en la cocina mexicana seguiría siendo fuente de inspiración culinaria por el resto de los siglos.

## SOPA INSURGENTE ACOMPAÑADA DE BURBUJAS DE LIBERTAD.



firma mi maestro el doctor Antonio Rubial que el patrimonio virreinal que se encuentra en el Centro Histórico es el de la ciudad del siglo XVIII. Pues aunque se conservan edificios de épocas previas sobresalen los dieciochescos. En las postrimerías de ese siglo la Nueva España, ya concebida como una colonia productiva por los reyes borbones de España, vivía un momento de gran expansión económica. Así que había personajes muy prósperos que gastaron sus recursos en edificar palacios y en remozar los existentes con un nuevo estilo moderno que recordaba a los templos clásicos de la Grecia y la Roma antiguas. Tal es el caso de la Catedral Metropolitana, que se comenzó a construir desde el siglo XVI y dos siglos después seguía inconclusa, hasta que finalmente se logró terminar con una fachada al nuevo estilo diseñada por el artista de origen español Manuel Tolsá. Quien además proyectó y construyó otros edificios emblemáticos y monumentos del Centro Histórico.

04. Bernal Díaz, *Op.cit.*, p. 571.



Los ricos potentados habitaban edificios majestuosos que contaban con algunas novedades de la época como la sala comedor, una habitación con una gran mesa y sillas para que la familia y sus invitados comieran cotidianamente y en momentos festivos. Son varios los palacios de esa época que podemos visitar, la mayoría convertidos hoy en día en museos. Pero hay uno que a mí me transporta a ese pasado: el palacio de Valparaíso, hoy propiedad de Banamex y donde exhibe una parte importante de su colección de arte mexicano.

El patio central lo imagino lleno de coches, caballos, caballerangos y el amplio ejército de sirvientes que sostenían con su trabajo el funcionamiento diario de la casa, haciendo la limpieza, lavando y planchando la ropa de sus señorías, tendiendo las camas, recibiendo el abasto del mercado, cocinando, sirviendo la comida. Preparando las decoraciones para las fiestas y recepciones, y a los artistas acudiendo a realizar retratos por encargo. Y finalmente a la familia recluida en sus espacios privados donde ocurrían encuentros amorosos, pleitos y desavenencias, acuerdos, conspiraciones, nacimientos y muertes.

La sociedad criolla y de privilegios era muy reducida. Concentraban la gran riqueza que se producía y comerciaba

en la Nueva España y competía por poder con los españoles que llegaban a hacer negocios al ostentar títulos como funcionarios de gobierno con poder. Entre unos y otros había disputas, competencia y roces. Para los indianos (así se les llamaba en España a los nacidos en América) los conflictos se tornaron insoportables y fueron desarrollando un orgullo por su lugar de nacimiento que les llevó a pensar en la posibilidad de independizarse de la corona española. Este proceso llevaría muchos años.

Según podemos ver en la colección de retratos de la colección Banamex en el mismo edificio, hombres y mujeres utilizaban pelucas para cubrir sus cabezas a la moda francesa que ya era habitual en la Ciudad de México. Los vestidos eran confeccionados conforme a modelos también importados de Francia con satén y terciopelo y las zapatillas muy vistosas. El maquillaje era frecuente en hombres y mujeres. En otras pinturas, como los llamados cuadros de castas, podemos ver a la población amplia imitando el estilo afrancesado en la vestimenta y accesorios, pero siempre con un dejo de incomodidad.

La élite gustaba de conocer los avances de la ciencia y el pensamiento. Podían comprar telescopios para ver estrellas

y planetas o un termómetro para saber la temperatura del ambiente. Sin embargo seguían siendo tradicionalmente católicos y solo algunos pocos estaban al tanto del pensamiento revolucionario de la Francia que hablaba de la libertad de los hombres.

La crónica imaginaria que trata este capítulo ocurre en el palacio de Valparaíso, cuando un pretensioso peninsular llega a visitar al rico propietario de la casa para abrir oportunidades de negocio. Acude llevando un raro vino que hace espuma y que se servirá en la comida. La he escrito en un estilo en boga en esos tiempos, abreviando los nombres y apellidos de los involucrados con solo las iniciales. Esta forma era útil para las crónicas sociales que se publicaban en ese entonces, pues permitía contar chismes de forma velada entre un público reducido donde sus miembros se conocían y departían constantemente en saraos y fiestas.

También cuenta los sucesos de alcoba del rey Luis XV de Francia y sus dos amantes que rivalizarán en un momento dado; de los vinos espumosos de la región de Champaña y los tintos chic de Burdeos. Así que entremos sin ser vistos por esas ventanas de alcobas que esconden historias y secretos muy sabrosos.

Nuestro siguiente capítulo trascendente con Francia ocurre en los tiempos previos a nuestra Independencia de España. Y esta última participará nuevamente en nuestro **menage a trois** con la nación gala.

Evoquemos pues, el mundo de ingredientes, de olores y sabores que desde el temprano siglo XIX están presentes en nuestra gastronomía y con los que seguramente se alimentaron los criollos independentistas. Se dice que en la plaza de México “se ven los montes de frutas en que todo el año abunda en esta ciudad, del mismo modo se ven y registran los montes de hortalizas... Así mismo, pescados salados de todo género. ... Tampoco escasean los bobos y los pámpanos, sargos y borriquetes, curvinas y robalos, mojarras y truchas, que aunque no se dan en el país, las traen de los ríos inmediatos y de los puertos circunvecinos, unas salpresas y otras escabechada”...

En un palacete dieciochesco de la calle de Plateros, en su cocina la mayora asa en el comal jitomates, cebolla y chiles de cuaresma aromatizando todo el lugar. Esa mañana acaban de recibir un pescado traído desde Veracruz envuelto en hojas de plátano y cubierto con hielo picado de los volcanes y sal. El aguador de la calle se ha ofrecido a ayudar en la cocina y enérgico limpia la piel del pez de todas sus escamas que caen

al suelo como lentejuelas tornasoladas. Con el cuchillo separa los lomos del espinazo, el cual se pone a cocer en una marmita para hacer el caldo. La señora agradece la ayuda y le da unas monedas de más. Luego acomoda los lomos en una cazuela en la que se ha guisado la salsa molida en el molcajete y los adereza con ajo y aceitunas, orégano y laurel.

Horas más tarde en el comedor de la residencia, la familia D\* G\* recibe a don J\* P\* Magistrado de la Audiencia Real que acaba de llegar a la Ciudad de México para lograr riquezas. En el encuentro, ambas partes pretenden generar la mejor impresión en su contrario, pues de eso dependerá una situación ventajosa en los futuros negocios comunes. Es por ello que en casa se habían esmerado en el menú y comprado el pescado de mar. La sopa la habían preparado con chiles secos, granos de elote y flores de calabaza. Y como postre se habían escogido frutas frescas de las más sabrosas y vistosas.

Por su parte, don J\* P\* había traído algunas rarezas desde España con las que pretendía impresionar a sus anfitriones. Desde la mañana había enviado a su criado con una batea que contenía dos botellas de vino cubiertas de hielo a casa de los D\* G\*; y con la instrucción de tenerlas listas a la hora de la comida en el comedor.

Sentados a la mesa, el Magistrado Real explicaba los beneficios que para la Nueva España significaban los acuerdos comerciales signados con Francia. Por su parte don Enrique D\* G\* oponía argumentos y criticaba la sumisión de la Corona española a los intereses de Napoleón en su conflicto con Inglaterra, a lo que don J\* P\* respondía que todo aquello terminaría con la restauración de la casa de Borbón en el trono legítimo de Francia. La sazón picante de la sopa y la reticencia por parte de don Enrique a sus argumentos, lo irritaron. De pronto recordó su sorpresa y pidió a la criada traer el vino frío que había enviado en la mañana. El hecho sorprendió a los anfitriones, que escuchaban a su invitado dar una explicación confusa sobre la calidad del mismo. De su origen en Champaña y de los gustos de Luis XV por beberlo con sus múltiples amantes, desde la *Pompadour* hasta la *Du Barry*. De pronto se escuchó un cañonazo y el corcho disparado de la botella tiró el candelabro de la mesa. Todos se asustaron, la mayora y las criadas entraron al comedor mientras el mozo reponía el candelabro en su lugar y la señora de la casa gritaba solicitando el auxilio general. El anfitrión permaneció impávido observando al funcionario Real que se deleitaba y reía a carcajadas con la situación. Este hizo servir el vino a todos en la mesa y se dispuso a beberlo. Los comensales lo imitaron y descubrieron una extraña sensación de burbujas nerviosas en su paladar. Primero fue el rechazo a lo

desconocido, pero para el tercer trago el vino se dejaba ir con soltura. Don J\* P\* se anotaba así una victoria frente a todos.

Trajeron el pescado y la señora tuvo cuidado de servir el plato del invitado sin chiles. Las criadas llevaban tortillas recién hechas para acompañar el manjar.

Don Enrique D\* G\* buscaba revancha. Pidió que le sirvieran tres cuaresmeños sobre su pescado y los comenzó a saborear, explicando al español que aquel ají era de sabor extraordinario y que los antiguos emperadores aztecas, poderosos monarcas de la antigüedad mexicana, los comían con gran deleite y que servían como tonificante para las eternas noches de placer que tenían con sus cien concubinas. Don J\* P\*, movido por la curiosidad, pidió que le sirvieran también tres pimientos de esos. E imitando a su anfitrión metió a su boca uno completo. En cuestión de segundos se vio envuelto en las brasas del picor y clamaba por agua. Bebió más de tres copas y pidió que le retiraran el plato. Había perdido el apetito. Don Enrique sonrió satisfecho. Bebió el resto del vino de Champaña a sus anchas y se deleitó comiendo las frutas escogidas para la ocasión. Con sorna, lamentó la inapetencia de su engreído convidado *gachupín* y le recomendó que cenara moderado. En su mente, se deleitaba imaginando su revancha cuando

el Magistrado, hecha la digestión, viviera en carne propia la venganza de Moctezuma.

¿Qué era lo que sucedía en esos momentos en la Nueva España? Durante la primera mitad del siglo XVIII ocurrió un cambio de dinastía en la Monarquía Hispánica. La casa de Austria o Hasburgos habían regido España desde el siglo XVI con el arribo del mencionado Carlos V. El último soberano español de esta familia, Carlos II, murió sin haber engendrado un sucesor ya bien entrado el siglo XVIII. El trono entonces quedó vacío y se puso a concurso entre las familias reinantes de Europa. Las Cortes españolas se decantaron por Felipe D' Anjou, nieto de Luis XIV, *El Rey Sol*, de la familia Borbón que llevaba varias generaciones gobernando Francia.

Este cambio dinástico tuvo consecuencias para todos los reinos de la Monarquía Hispánica, quienes vieron sus intereses mezclarse con los de Francia en su política exterior. El reinado de Felipe V y el de su sucesor Fernando VI se vieron marcados por el contexto europeo de pugnas entre naciones como Francia, Inglaterra, Austria, Polonia e Italia.

A partir de la segunda mitad del siglo XVIII, con el ascenso al trono del famoso Carlos III, el de la canción *la Puerta de*



*Alcalá*, los reinos hispánicos fueron gobernados en aquello que se conoció como “Despotismo ilustrado”, una forma de política donde una pequeña élite de gente instruida en la nueva filosofía liberal y universalista (que se gestaba en Francia), aplicaría un nuevo código para gobernar.

El cúmulo de órdenes de gobierno y reformas legales que se darían en el mundo hispánico se conocen como *Reformas Borbónicas*, y se citan como antecedente directo de la revolución de Independencia en México. Pues supuso aplicar una innovadora política colonial hacia los virreinos americanos, para que aportaran mayores recursos a la Metrópoli a través de una recaudación impositiva muy abusiva y rigurosa. Y reservando para la misma Corona el monopolio de actividades económicas muy lucrativas, que se apoyaban en la red comercial de toda Hispanoamérica. Tal es el caso de las fábricas de tabaco, de vidrio, de loza, los talleres de tapices, entre varias otras más.

Junto a los cambios políticos y económicos, el afrancesamiento en las costumbres de los españoles tuvo eco en la Nueva España con la llegada de funcionarios y potentados encargados de las reformas en el reino.

La cultura barroca de criollos, indios y mestizos abonada en moles, pepitorias y aguas de frutas frescas, fue violentamente substituida por el canon rococó y neoclásico que hacía las delicias en las cortes europeas, con los *vol au vents* de pollo en salsa *bechamel* o los *petit fours* de postre y el vino del monopolio español. Productos mexicanos como el chocolate, preparado en bebida con un tanto de cacao, otro de azúcar y uno más de canela, tuvo que rivalizar con el modo a la francesa batido con leche. La ciudad de México obtuvo con la nueva arquitectura una fisionomía de palacios e Iglesias (entre ellas la fachada de la Catedral) neoclásicas.

En el entramado social y cultural, el esplendor borbónico generó la relación de admiración y rechazo que ha marcado nuestro vínculo con Francia. Admiración desde luego por las ideas ilustradas que dotaban de libertad natural al hombre y que le suscribían derechos universales. Aversión porque esas mismas ideas implicaban el cuestionamiento de las estructuras estamentales de la sociedad novohispana en su conjunto. Cuestionamiento a través de un “excelente y maravilloso materialismo”, cuya aplicación cotidiana a la política y la economía por los *gachupines* era criticada por los curas que realizarían la Independencia. Estos señalaban que “aquellos que han sabido procurarse tan admirable materialismo,

tienen la incomparable dicha de sentirse irresponsables, y de pensar que pueden devorarlo todo sin la menor inquietud; las prebendas, las dignidades, el poder bien o mal adquirido, las retractaciones lucrativas, las traiciones útiles, las sabrosas capitulaciones de conciencia, y que bajarán a la tumba, hecha ya la digestión. ¡Qué cosa tan rica!”

Para los criollos novohispanos, la nueva élite que llegaba a su país desde España ostentaba esta moral individualista que se oponía al espíritu colegiado de las cofradías artesanales y campesinas, a la organización de la Iglesia y de las comunidades indígenas. En cada cura, entre los miembros de un patronato cualquiera, se daba un sentimiento de superioridad moral frente a los afrancesados.

Este afrancesamiento se trataba del *savoie à fère* galo que se fue construyendo desde el reinado de Luis XIV al proyectar el palacio de Versalles a las afueras de París. Ideal de grandeza, de luminosidad, de potencia. El imperio de la elegancia que aún hoy domina las aspiraciones y pretensiones de los poderosos del mundo que gustan ver su rostro en el espejo francés. En ese momento histórico, el *goût français* estaba en eclosión. María Antonieta, reina de los franceses, hacía destinar gran parte del presupuesto Real a la confección de su suntuoso vestuario

y a comprar pastelillos fantasiosos y bombones cubiertos con nuestro chocolate en la *Chocolaterie Royale* de monsieur Pralin, y vino espumoso de *Champagne*.

Este vino llegaba de *Reims* y de *Epernay* a París. Se trata de una región vitivinícola desde siglos atrás. Pero fue hasta el siglo XVII en que los monjes del monasterio de *Hautvilliers* comenzaron comprar la uva del terroir a los campesinos de la región para que en la abadía se elaboraran los vinos. Ellos desarrollarían el secreto del *cuvée*, que brinda su característica a este vino. Comenzaron a experimentar y mezclar caldos con el espíritu curioso de la época ilustrada. Consiguieron hacer vino blanco de uvas tintas al filtrar el mosto y retirar las cáscaras a la hora de la maceración. De la primera maceración de estos jugos sencillos se fue creando la *cuvée*, una fermentación acumulativa que permitía el añadido de otros mostos de uvas diferentes, hasta lograr un sabor único y característico para los vinos. Fue su abad, *Dom Perignon*, quien empleó botellas de vidrio grueso para embotellar los vinos y taparlos con corcho del alcornoque. En estas botellas se conservaba un vino claro, nervioso y vibrante, con delicadas burbujas que lo hacían efervescente, fresco y muy codiciado por esta aristocracia sibarita de la corte Real, en especial la reina María Antonieta, pero desde antes también su suegro el rey Luis XV y sus

favoritas. La historia de este vino está mezclado con intrigas de alcoba y poder tras del trono de Francia.

Fue en tiempos de este goloso Luis XV, cuando su amante era la famosa madame de *Pompadour*, que este vino se convirtió en el favorito de la corte. El cardenal de *Fleury* era entonces el que dirigía los asuntos reales. Cansado de tolerar los antiguos privilegios de condes y marqueses alrededor de la figura Real, buscó atajar los caminos de los cortesanos que obtenían favores reales a cambio de suministrar placeres de todo tipo su rey. Era común en esa época, que el rey otorgara rentas y prebendas al recibir un buen tonel de vino o un hermoso corcel. Fue así que Fleury se encargó de conseguir con los priores de los monasterios del reino, vinos raros y novedosos para el monarca.

Durante su visita a *Epernay*, tuvo oportunidad de entrevistarse con el sucesor de *Dom Pierre Perignon* en *Hautvilliers*. Hacía años que el abad había dejado un método de elaboración del vino reposado en botellas tapadas con corcho de alcornoque atados con un lazo, conocido tiempo después como el *methode champenoise*. Al cardenal le gustó el néctar y le pareció inmejorable para sus fines. Con verdadero gusto presentó el

vino al rey en Versalles dentro de su curiosa botella de vino de fondo grueso, con gran éxito.

Al rey le pareció importante que las características espumosas del vino se conservaran hasta llegar a las bodegas del palacio, por lo que autorizó el embotellado que sustituiría el famoso tonel en el que se manipulaban los vinos tradicionalmente. Se iniciaba así la individuación del vino, pues la gente podría a partir de ese entonces, comprar botellas de varios productores diferentes en cantidades manejables.

Fue costumbre entre los cortesanos servir el vino de Champaña en la botella refrescada en hielo y acompañarlo con ostras frescas que limpiaban al momento sus sirvientas a su lado. Enfatizaban así el gusto por los alimentos frescos por encima del protocolo tradicional de guisos y potajes elaborados. Esta actitud desparpajada era el sello de los *dejeuner* después de las sesiones de cacería, en donde el rey y sus cercanos se perdían en el bosque para conseguir piezas importantes.

A la muerte del cardenal *Fleury* muchos nobles y ricos quisieron imponer un sustituto como amigo y valido del rey. Entre ellos los banqueros *Páris*, quienes buscaron acercarse al rey a través de una mujer. Fue así que su protegida, la joven

y bella *Jeanne Antoinette Poisson* llegó al palacio de Versalles con el cometido de seducir al rey para transformarse en su favorita, cosa que consiguió rápidamente, transformándose en la famosa madame de *Pompadour* con el título de duquesa.

Su relación con el rey pasó de la fogosidad erótica a la complicidad en el poder. Una vez saciada su atracción sexual inicial, el rey entabló una amistad única con ella, lo que le permitió a esta influir en las decisiones de Estado importantes. Con una estrategia que la defendiera de las intrigas constantes de las que era objeto, la *Pompadour* dedicó un gran empeño por establecer un gusto en la corte que le granjeara adeptos y protectores. Como amiga de los nuevos capitalistas, procuró renovar el espíritu de la monarquía desde una nueva filosofía liberal, rodeada de lujos y excesos que dejaron su impronta en el arte rococó. Un estilo ornamental muy recargado y lleno de detalles eróticos, con pequeños ángeles regordetes y desnudos y diosas griegas con los pechos y entrepiernas descubiertas. Las sedas rojas traídas del Japón comenzaron a tapizar los sillones, algunos diseñados específicamente para el amor frontal entre dos amantes. A este estilo se le ha llamado el Luis XV.

La duquesa fue protectora y promotora de los llamados enciclopedistas en la corte real, los intelectuales padres de la Ilustración. El anticlericalismo de ellos fue una importante arma para socavar la ascendencia del viejo clero en el ánimo del rey. Ella apoyó la carrera del joven Cardenal de *Bernis* para desplazar por completo a la vieja guardia religiosa e instaurar una generación materialista alejada de la tradición pía y caritativa del reino.

Sus enemigos se oponían a sus decretos sobre la moda, el arte y la etiqueta en el palacio. Utilizaban sus dedos para comer en vez de los cubiertos que ella prefería, vestían de negro en las sesiones solemnes mientras que ella llegaba con satenes rosados y azules. Caricaturizaban la lectura de la enciclopedia e inventaban palabras y términos satíricos incluidos en falsas enciclopedias para atacarla a ella y a los intelectuales ilustrados. Su lucha en el día a día era despiadada.

Uno de los ámbitos primordialmente masculinos eran las salidas a cazar. Y cuando todos los cortesanos se reunían a almorzar en el Trianon del rey (un apartado palacete casual de Versalles), era imposible encontrar mujeres de la corte ahí. En una ocasión la *Pompadour* llegó sorpresivamente a la hora de la comida mientras el rey departía con sus pares. Sentada a



su lado, la duquesa desafiaba la regla no escrita de la exclusión femenina lo que incomodó a muchos. Le sirvieron vino de *Champagne* en un tosco vaso que ella desdeñó. El señor *du Plessis* ironizó su altivez y le preguntó si preferiría beber del cuerno de un toro, como las antiguas matriarcas griegas. La *Pompadour* respondió que aquello atentaba contra la tradición del rey de beber el extraordinario vino burbujeante acostado en su regazo, escurriendo por entre los pliegues de sus senos desnudos. El rey, excitado por la escena dibujada por su amante se retiró del convivio para pasar un buen rato de amor con ella, lo que dejó enfurecidos a los presentes.

Para recalcar su victoria, la duquesa pidió que se hiciera un molde de uno de sus senos, y mandó fabricar una copa de cristal especial para el vino efervescente con esa forma. Las copas de Champaña entonces aparecieron en todas las comidas reales.

El deseo real por la *Pompadour* mermó con el paso de los años y por el nacimiento de sus dos hijos bastardos que murieron niños. Para conservar el favor del rey, la *Pompadour* le conseguía amantes jóvenes y atractivas pero sin ambiciones políticas mientras ella continuaba influyendo en las decisiones. Ordenaba que los camareros reales tuvieran siempre vino de Champaña cuando el rey se retiraba a sus alcobas a tener

placer. Las copas con la forma de su pecho obligaban al rey a evocar la atracción que sintió por ella desde el principio. Y aunque sus manos tocaran los senos de otras muchachas y recibiera besos y caricias enloquecedores de nuevas mujeres, el rey recordaba siempre a la *Pompadour*.

Hasta que llegó una nueva favorita que fue decisiva, la madame *Du Barry*. Mujer ambiciosa que buscó la riqueza asociada al poder. A diferencia de las ninfas traviesas que conseguía la *Pompadour*, *Jeanne Bécu* había nacido de una costurera y un monje, el cuál obligó a un conocido a casarse con su amante y darle una educación a la niña. Con algunos conocimientos básicos pero indispensables, *Jeanne* entró a trabajar a *La Toilette*, tienda de moda en el París de la época donde tuvo la oportunidad de conocer de cerca los hábitos, costumbres y defectos de la gente rica y poderosa. Conoció así a quienes más tarde serían sus protectores en la corte del rey, como el duque de *Richelieu* (último sobrino del célebre Cardenal) y *Monsieur Du Barry*, quienes vieron en ella la mujer ideal para ganar el favor del rey y desbancar a la *Pompadour* de su posición.

El duque de *Richelieu* era un *bon vivant* experimentado. Había sido Primer gentilhombre de Cámara del rey y gobernador de *Guyenne*, donde tuvo oportunidad de conocer

los extraordinarios vinos de Burdeos que se exportaban en grandes cantidades a Inglaterra. A partir de estos caldos, buscaron reorientar el gusto de Luis XV por la Champaña y la *Pompadour* hacia otros rumbos y sabores.

Su oficio como cortesano le permitió entonces organizar un encuentro casual entre *Jeanne* y *Du Barry* que presenció el rey. Él quedó prendado al ver el rostro delicado y ligeramente infantil de la muchacha, que se sonrojaba al beber una copa de vino tinto de color muy intenso.

El rey solicitó ese tipo de vino, el cual fue proveído puntualmente por *Richelieu* para su primera cita con quien se transformaría en su nueva amante.

Este venía de las bodegas del *Chateau Hau Brion*, de la villa bordelesa de *Pauillac*, propiedad de *Arnaud de Pontac*, presidente del parlamento de Burdeos y quien llevaba años impulsando la obtención de vinos de calidad a través del bajo rendimiento de las viñas seleccionándolas y envejeciendo el mosto hasta lograr un vino que los comerciantes de la época llamaban “buen vino, vino fino, viejo, negro y aterciopelado”.

En esa ocasión el rey acudió concupiscente y lleno de deseo por esa muchacha misteriosa y desconocida. Se sorprendió al encontrar a una discreta y callada mujer que le esperaba sentada en un canapé del salón del Trianón. Ella, conocedora de la obsesión del rey por recordar a la *Pompadour* entre los muslos de las nuevas golositas, decidió darse a desear. Mantuvo sus piernas cerradas durante toda la noche sin entregarse y por el contrario, solo conversó con el rey sobre todos los temas frívolos que apasionaban a la corte en ese momento: las pelucas de señores y señoras, los sombreros con plumas de avestruz, los corsées que levantaban el talle voluptuoso de las doncellas, el uso de los calzones, los caballos del *monsieur du Chantilly*, las fiestas secretas en París y las casas de apuesta en donde grandes fortunas mudaban de manos entre los ricos aficionados al juego. El rey, poco a poco se fue cautivando por esta experimentada mujer y su conversación mundana. Y fue cuando ella bebió su primer trago de vino que explotó su color rubicundo en el rostro, lo que excitó de sobremanera al monarca. El tanino del caldo proveniente de la *Cabernet Sauvignon* le permitía condensar una maduración que manifestaba los suelos de grava y arena de Burdeos, y que logran un discreto aroma a cedro, el cual estructura un vino vigoroso y seductor. El rey bebió de su copa una y otra vez esperando que su acompañante lo imitara y se encendiera por

completo. Le dijo entonces que aquel color de su piel era como grosellas rojas y que el vino tenía su sabor. La mujer comenzó a oler su copa mientras describía el *atelier* de un perfumista que había conocido meses atrás y que le había confeccionado una esencia exclusiva para ella, mezclando aromas de hojas de menta y vainas de una especia exótica proveniente de América llamada vainilla que tenía diminutas semillas con un olor dulce y embriagador. El rey no tardó en descubrir todos esos aromas al oler su propia copa y ahora quería más de ella, poseerla y compenetrarse. Pero ella se levantó y se despidió.

El rey la buscó en los días siguientes pero ella se rehusó a las invitaciones. Esta distancia hacía que el deseo del monarca fuera cada vez más grande. Dedicaba tardes enteras a beber de aquel vino y recordar su encuentro anterior con aquella mujer. Olfateaba su copa antes y después de beber y recordaba las mejillas de grosella de ella, que se transformaban en zarzas obscuras cuando trataba de retener la imagen, que inevitablemente se desvanecía. Entonces, el aroma mentolado del perfume de aquella coqueta doncella aparecía en el *bouqué* del vino e irremediablemente recordaba la historia de la vainilla que distinguía en el retrogusto de su lengua y paladar. ¡Ah, si pudiera beber de esa mujer!

La *Pompadour* notó cómo su querido amigo desdeñaba a sus nuevas concubinas y que incluso se rehusaba a pasar tiempo con ella para tratar los asuntos políticos. Su mayor extrañeza fue ver que el monarca ya no bebía vino de Champaña sino un vino viejo de color rojo profundo en las copas ordinarias de la cristalería real, y no de las de su creación. Averiguó con quién se reunía por las tardes pero le informaron que el rey se la pasaba solo, bebiendo vino en su alcoba, por lo que no se alarmó, y consideró que tenía cosas más importantes en qué pensar, además de la borrachera leve del monarca.

Llegaron en esos tiempos unas pequeñas frutas rojas a las cocinas de palacio, cultivadas en una roseta y que tenían el nombre de un viajero alemán que las había traído desde la lejanía del sur de América y a las que llamaban fresas. Las frutillas se sirvieron como postre con crema batida en un día común. El rey, quien no podía dejar de pensar en la joven *Jeanne*, imaginó que esas frutas rojas serían como los pezones de la muchacha y que al morderlos y saborearlos con su lengua escurrirían un delicioso jugo como el de esas frutas novedosas que llenaban toda su boca. Regresando su atención a la copa de vino, su fantasía crecía aún más y pensaba en esa mujer, coloreando sus mejillas de rojo grosella, sus pezones de rojo fresa, su pubis de negras y enredadas zarzamoras,

perfumada toda ella con menta y albahaca, y en las axilas las semillas de vainilla. Se la imaginaba en un bosque húmedo con una suave brisa al pie de un cedro robusto y aromático del que bajaba una serpiente provocativa. Ella, entre sus manos, tenía un puñado de frambuesas del que le obsequiaba bocados dulces y jugosos.

Al cabo de unos meses, *Jeanne* aceptó reunirse de nuevo con el rey. Lo encontró recostado en un *canapé* y en la mesilla estaban dispuestas la jarra de vino con dos copas y un frutero relleno de frutos rojos que le causó sorpresa. El rey estaba decidido a poseerla a cualquier costo. Primero olió su cuello con el delicioso perfume herbal. Le dijo que su aroma estaba presente en su mente desde la anterior ocasión. Furibundo le pidió que se desnudara para contemplar sus pechos regordetes, mientras él mordisqueaba las fresas del frutero. Ella se rió picaronamente, mientras se desprendía del *corsée*, pero de pronto se echó a llorar. El rey trató de consolarla y le preguntó por las razones de su tristeza. Ella le explicó que era una joven soltera y que no tenía derecho a compartir el lecho real, pues se pensaría que era una arribista, y lo único que ella deseaba era ver al rey feliz y contento. El rey recordó a *Du Barry* y entonces le ofreció que la casaría con él y que la nombraría Duquesa. El rey secó sus lágrimas con su pañuelo

y comenzó a acariciarle el cuerpo. Ella se apartó y volvió a llorar diciéndole que no era digna de su majestad, pues sus joyas eran pobres y su ánimo humilde. El rey entonces buscó en un cajón de la habitación un collar de perlas y la contentó con el obsequio. Y le prometió que le asignaría una importante renta mensual y muchas joyas más. Ella sonrió y se olvidó de su llanto. Entonces se dejó acariciar y desnudó al rey, pero antes de que él la pudiera penetrar, huyó rápidamente y le dijo que regresaría hasta después de su boda.

El rey quedó totalmente confundido. Apresuró entonces los planes de la boda y envió una considerable dote de joyas para la consorte. A los pocos meses el matrimonio *Du Barry* se concretaba y la Duquesa entraba triunfante a la corte de Versalles como la favorita del rey.

El enfrentamiento con la antigua preferida no se hizo esperar. Pero la perversidad de la nueva amante no tenía parangón y dicen que mandó envenenar a la *Pompadour* que murió con tan solo 42 años.

El rey despidió con algunas lágrimas a su antigua amante en un día lluvioso. Para no mostrar su pesar, ironizó que ella había escogido un mal día para morir.



Sus noches de amor con su nueva amante y el vino de Burdeos lo llenaban de placer y le hacían perder la razón. Comenzó a cometer graves errores políticos, a perder guerras y a devastar la Hacienda Real al agasajar a su amante con joyas costosísimas.

*Du Barry* era la favorita del rey cuando María Antonieta llegó como princesa consorte a Francia. La lucha entre ellas fue de antonomasia. La princesa austriaca ignoraba constantemente a la amante del rey, su suegro. En una ocasión en que se encontraron, sin voltearla a ver exclamó: “¡Hay hoy mucha gente en Versalles!”. El rey tuvo que hablar con su hijo para que María Antonieta tuviera un gesto de amabilidad hacia la *Du Barry*. Incluso la madre austriaca tuvo que reconvenir a su hija a través de sus cartas para que reinara la paz en la corte durante los últimos días de vida de Luis XV quien agonizaba.

Estaba enfermo de viruela, desconsolado por la situación de su reino y a las puertas de la muerte. Abrazado por su amante en el lecho de convalecencia, con total cinismo le conminó a reflexionar: “Después de nosotros, el diluvio.”

En sus accesos de fiebre y totalmente inapetente el rey desdeñaba el vino tinto que antes lo había enloquecido. María Antonieta tuvo entonces la idea de darle de beber vino fresco de

Champaña, para ver si la temperatura cedía. El rey tomó la copa de espumoso y sonrió. Recodó a su antigua amiga *Pompadour*, la de los senos erguidos. En medio del delirio por la fiebre, comenzó a recordarla. Percibía el vino estructurado y con un fino *bouquet* sutil y armonioso. En su nariz apenas percibía ciertas notas de fruta seca, mientras su ánimo decaído evocaba orejones de manzana y de peras secas al sol. Humedeciendo su boca con el vino fresco poco a poco reaparecieron los momentos de amor con la *Pompadour*. Distinguía en nariz y boca los melocotones frescos, amarillentos, ligeramente rojos y dulces. Apareció en su mente aquel retrato que mandó pintar de la *Pompadour* desnuda, acostada boca bajo mirada por *derrier*, con unas bellas nalgas suaves como las laderas de la rivera de los viñedos de Champaña que soñó con visitar. Aparecieron entonces en sus recuerdos las notas musicales de una teorba, aquel guitarrón francés que hacía las delicias de sus noches con la *Pompadour*. Música suave, bella, elegante, sutil... Buscando consuelo, el rey pidió a María Antonieta que se acercara y lloró en su regazo. Volcó su alma en su joven nuera y suplicó a Dios reunirse en el más allá con su antigua amante. De noche, en la soledad del sueño, exhaló su último suspiro en medio del temor y del recuerdo de su vida concupiscente. A la mañana siguiente, temprano al despertar

su hijo sería jurado como el aciago Luis XVI, quien moriría en la guillotina años más tarde.

Al morir el rey la *Du Barry* fue exiliada del palacio por la nueva reina de Francia, quien se dio a la tarea de renovar a la corte y de imponer un nuevo gusto y etiqueta que borrara el recuerdo de su enemiga. Sin embargo, María Antonieta era una joven adolescente que carecía de la formación mundana de las anteriores válidas del reino. Optó por rodearse de artesanos del gusto que se dedicaron a imponer un nuevo canon en el reino. La condicionante de todo este nuevo glamour, consistía en los desorbitados precios que se cobraban a la casa Real por cada detalle de buen gusto. Eso aseguraba a la reina no tener competencia posible para tener la exclusividad de lo más bello, lo más elegante y sofisticado por encima de los otros poderosos del reino. Vestidos, zapatos, sombreros, joyas, flores y un sin fin de alimentos delicados y lujosos hicieron la felicidad de la nueva reina de Francia.

La burguesía por el contrario, le espetaba enojada que esta filosofía del comer era “hecha por vuestro gusto y a vuestro gusto, exquisita, refinada, accesible solo a los ricos, siempre sabrosa y sazónada a vuestro paladar para todas las necesidades de la vida.” La concentración de la riqueza del país en la

nobleza, a través de los impuestos, implicaba por el contrario la enorme responsabilidad de decidir el destino del esfuerzo acumulado de toda la nación. Pero la Hacienda Real de Luis XVI se repartió entre el lujo de la corte, el conflicto permanente con Inglaterra al apoyar con dinero la independencia de los futuros Estados Unidos y también en los altos ingresos de los funcionarios reales y que acumularon ostentosamente. La pirámide social se vio socavada desde la base al aumentar progresivamente los impuestos y mermar las posibilidades de ganarse el pan. Cundió el descontento y estalló la Revolución.

El hambre generalizada fue redimida con los graneros de la Bastilla que resguardaban las tropas reales. Pero los estómagos saciados de pan tuvieron entonces hambre de libertad y la monarquía cayó.

La Ilustración francesa también dotó de ideas y significados a esta revolución burguesa que sucedería en 1789. Los nuevos políticos llenaban los cafés de París en donde discutían ideas, proyectos, dictámenes de ley acompañados con un *petit noir*, una taza corta de café concentrado. Frente a los caprichosos gustos de los aristócratas, los burgueses comían pasteles hojaldrados rellenos de crema de almendras y les llamaban

*Le Pithiviers*, o *Conversation* pues tardaban en devorarlos el tiempo de una argumentación frente al camarada.

A la élite potentada e ilustrada del viejo régimen que dominaba Europa se le espetaba desde la conciencia burguesa: “como sois príncipes buenos, no lleváis a mal que la creencia en un buen Dios sea la filosofía del pueblo, así como, por ejemplo, que el pato guisado con castañas sea el pavo trufado de los pobres.” Para los viejos políticos aristócratas “se es pobre porque se quiere.” O como se dice que María Antonieta reflexionó cuando el pueblo clamaba por pan y no había... *¿No hay pan? ¡Que les den pastelillos!*

Los nuevos dirigentes republicanos tenían una tradición burguesa del buen vivir que sin embargo cuidaba los recursos obtenidos con su esfuerzo. Pero a la caída de la monarquía, al confiscarse los palacios reales y ver aquel oropel majestuoso, sucumbieron a sus delicias y procuraron imitarlo.

Por su parte, los sobrevivientes del antiguo régimen, despojados del poder, buscaron preservar su gusto sibarita como reducto de clase.

Para agasajar a estos dos grupos de clientela fue que surgieron los famosos *traiteur*, artesanos del buen trato para dotar a los favorecidos, de todos los estímulos posibles para sus sentidos a través de la comida. Como el famoso *Germain Chevet*, especialista en surtir rosas a Versalles en vida de la reina guillotizada, y quien años más tarde fundaría su negocio en el *Palais Royale* de París para abastecer a los sibaritas acaudalados de alimentos y golosinas finas con el antiguo sabor del gran palacio.

El *tariteur* es guía y sirviente. Su tarea consiste en sugerir caminos y dotar de los máximos placeres al patrón y a sus invitados. Pero su misión íntima consiste en generar el asombro de los comensales alrededor de la comida. No basta con cocinar bien y cumplir con la etiqueta. Para ellos la meta está más allá. De manera que sus menús de época comenzaban con crema *Saint Germain* elaborada con cangrejos de río, chícharos frescos y vino blanco, seguida por un paté de hígado de oca y trufas envuelto en una costra de pasta quebrada con unos destellos de gelatina de consomé de ave al vino de Oporto. Los peces se servían con salsa holandesa y normanda, aromatizadas con cáscara de naranjas y estragón. Del mar extraían también un delicioso bogavante de las costas bretonas con 900 gramos de peso y 30 centímetros de longitud, cocido en vino de Burdeos perfumado con anís de estrella. Continuaban con un pavo

trufado, acompañado de unos espárragos con salsa *mouselin*. Los postres parecían interminables: pasteles rellenos con nata batida, pasteles hojaldrados de almendra, *choux* y *eclair* con merengue al café, macarons de nuez y pasta de almendra, peras y ciruelas al vino tinto. Terminaban con algo de helados y sorbetes, y pralinés enchocolatados y confites de piñones.

A partir de la Revolución la efervescencia de un orden nuevo irrumpió en Francia trastocando las conciencias de Europa y América. En México, los novohispanos siguieron estupefactos la independencia de las colonias americanas del rey de Inglaterra y asombrados la muerte de Luis XVI en la guillotina a manos de su pueblo sublevado que exigía *Liberté, Egalité, Fraternité!*

Años más tarde, Napoleón Bonaparte en nombre de esa Francia libertadora, cooptaría al régimen de la Monarquía Hispánica representada en el rey Fernando VII e impondría a su hermano como gobernante, el famoso José Bonaparte, mejor conocido como Pepe Botella por sus aficiones etílicas. Se generó así una grave crisis de legitimidad en todos los reinos españoles.

La reacción en la Nueva España no se hizo esperar. El descontento acumulado de los criollos por las reformas borbónicas que habían tocado los intereses de sectores dominantes y las estructuras comunitarias indígenas, encendieron la llama de la rebeldía.

Al grito contradictorio de “¡Viva Fernando VII! ¡Viva la Virgen de Guadalupe! ¡Muera el mal gobierno! ¡Salid a coger gachupines!” el cura Miguel Hidalgo inició el movimiento de Independencia.

¿Qué significaba este grito de guerra? La reivindicación del orden previo al afrancesamiento y a la invasión napoleónica. El restablecimiento de la vieja identidad novohispana que llevaba trescientos años conformándose al amparo de la virgen de Guadalupe, con una población mayoritariamente indígena que se comunicaba con la república criolla a través de la religión católica y sus ritos y fiestas de identidad, manifiestas al compartir la comida. Como las fiestas de la Epifanía, conocidas como Día de reyes, cuando se horneaba el sabroso roscón relleno con fruta confitada que los blancos convidaban a los indios. Y días más tarde, las fiestas de la Candelaria o purificación de la Virgen, que acababan en tamaliza hecha por los indígenas y que agasajaban a propios y extraños.



En este entramado social, los sacerdotes tenían un papel determinante. Es por ello que fueron dos curas los principales jefes de la Independencia: Hidalgo y Morelos. Su condición de pastores de almas los dotaba de una sensibilidad social muy particular. Conocían a sus fieles criollos con los que gustosos se recetaban las succulentas rebanadas de rosca que acompañaban con una taza de chocolate batido y espumoso. Entre sorbo y bocado compartían con ellos cuitas y opiniones respecto a la situación del país. Días más tarde encabezaban las procesiones de la Candelaria entre el pueblo indígena y mestizo y escuchaban sus quejas que expresaban un gran malestar hacia el mal gobierno y la terrible carestía de alimentos, acaparados y escondidos por los comerciantes españoles quienes obtenían grandes ganancias al vender los granos supuestamente escasos.

Del análisis de todas estas opiniones desfavorables al régimen surgieron las propuestas para un cambio radical: la Independencia de España. El plan se fue fraguando entre los criollos en tertulias donde se reunían con el pretexto de la cena o la merienda. Al anochecer la reunión social era muy común entre los novohispanos. Citados en el punto de reunión, la anfitriona recibía en casa ofreciendo unas deliciosas enchiladas de tomate verde rellenas de pollo deshebrado. Las preparaba con las tortillas pequeñas y delgadas que la molendera había

mandado para la comida y que se reconstituían al pasarlas por manteca hirviendo, quedando suaves y maneables, pero impermeables a la hora de recibir la salsa caliente que había sido aromatizada con cilantro y epazote, con un sugestivo picante de chile serrano que gustaba mucho entre los concurrentes. También se preparaban tostadas de maíz fritas y crujientes, cubiertas de frijoles refritos y longaniza desmenuzada, con rebanadas de aguacate y jitomate. En el Bajío se comían las deliciosas gorditas rellenas de frijol y pambazos de trigo, sofritos en manteca con chile guajillo y rellenos de papa y chorizo. Pero “Lo espléndido, lo musical y poético, eran los postres: los encoletados voluptuosos, la cocada avasalladora, los cubiletes y los huevos reales, los xoconoxtles rellenos de coco... ¡la mar!... ¡el éxtasis!...la felicidad suprema... Frutas, zapote batido con canela y vino, garapiña, etcétera, etcétera.”

Terminando la merienda, y ya entrados en pláticas de política, a los convidados “ se les servía salvia, muitle, cedrón o agua de yerbabuena para asentar el estómago.” Y empezaban los planes, los cálculos militares y planteaban los distintos escenarios de lo que sucedería con una insurrección.

La notoriedad de los personajes llamó la atención de todo el pueblo y de las autoridades españolas. Que poco a poco

fue sustrayendo información de las reuniones a través de los proveedores de la casa de la Corregidora, como los carboneros y del hijo de la molendera. Colocaron espías en las esquinas y sobornaron a los empleados del Cura Hidalgo para saber qué planeaban. Los insurgentes se dieron cuenta de ello y antes de que la autoridad diera su golpe, se apresuraron a llamar al pueblo a las armas.

El pueblo estaba descontento por el hambre y se adhirió rápidamente al movimiento de Independencia. Para las cabezas de la rebelión se trataba de contrarrestar las reformas que habían llevado al descontento a la mayoría de la población. El mal gobierno era identificado con los *gachupines*, esos españoles advenedizos que saqueaban el reino protegidos por el tirano francés y quienes mostraban total indiferencia hacia el Catolicismo y sus instituciones que imperaban en el reino. Las donaciones para caridad, los refugios para menesterosos, los hospitales de religiosos, fueron desprovistos de recursos de la Hacienda Real desde años antes, en nombre de la eficiencia material que dirigía el ya calificado “mal gobierno” de los afrancesados. Incluso la Orden de los Jesuitas había sido expulsada años antes de toda la Monarquía Española por Carlos III, dejando desprovistas a comunidades enteras que

dependían de la orden religiosa para mantener productivas las haciendas comunitarias.

Durante la guerra iniciada por Hidalgo y continuada por Morelos las meriendas tertulianas de los conspiradores criollos desaparecieron. Por su parte los ejércitos insurgentes tenían que conseguir sus bastimentos entre los simpatizantes al movimiento y en el asalto de alhóndigas y haciendas. En sus insumos predominaba el maíz de las comunidades. Es de suponerse que Morelos haya escrito los *Sentimientos de la Nación* abonándose en una dieta de tamales y tortillas elaboradas por la tropa femenil de sus ejércitos campesinos. De ahí la inspiración para el artículo 22 que rezaba: “Que se quite la infinidad de tributos, pechos e imposiciones que nos agobian, y se señale a cada individuo un cinco por ciento de semillas y demás efectos u otra carga igual, ligera, que no oprima tanto, como la Alcabala, el Estanco, el Tributo y otros; pues con esta ligera contribución, y la buena administración de los bienes confiscados al enemigo, podrá llevarse el peso de la guerra y honorarios de empleados.”

El ámbito de acción del gran prócer era donde se concentraban y se siguen concentrando grandes poblaciones indígenas.

Los tamales de dichas regiones son famosos: las corundas de Michoacán, los costeños de Guerrero y los oaxaqueños.

En México ocurrió algo distinto a la Revolución Francesa y la exigencia del pan diario, pues “a falta de pan, tortillas.” La dieta del maíz, aunada a los valores de austeridad y frugalidad indígenas, demostró ser un arma importante de resistencia insurgente. Por el contrario, las tropas realistas fueron sucumbiendo de hambre y debilitamiento con el paso de los años en una guerra de guerrillas interminable, hasta el pacto entre Iturbide y Guerrero.

Visto en retrospectiva, el rechazo por lo francés nos llevó a la independencia de lo español. A construir una identidad propia separada de la llamada *Madre patria*, a enfrentar nuestro destino como nación nueva e independiente.

Entre los pilares de esta nueva identidad la comida fue fundamental. Y resultó determinante la incorporación definitiva de la sazón indígena y de productos mesoamericanos que si bien habían estado presentes durante toda la época virreinal en las mesas criollas, habían sido despreciados por los blancos. Pero la turbulencia de la guerra de Independencia y la disminución del flujo comercial con España por los conflictos

que ahora mencionamos, llevó a la sociedad en su conjunto a sucumbir frente a los tamales, las enchiladas y los atoles.

En los banquetes de los nuevos mexicanos se servían: Sopa Insurgente, bacalao a la Donato Guerra, postre de Moctezuma...y mole que ya era considerado el platillo nacional. Los recetarios escritos por mujeres principalmente, daban sus consejos para cocinar todo a *la mexicana*.

En el verano de 1821, el general Agustín de Iturbide y el general Vicente Guerrero cerraban con un abrazo en Acatempan el episodio de la Independencia Nacional. *Adieu ma Borbones!*

Una nueva historia se perfilaba para México y para Francia. En ambos casos la agitación social condujo a la Revolución. La guerra, el baño de sangre, la caída del Antiguo Régimen inauguraron una nueva etapa. Para nosotros, esta fue la de la búsqueda de una identidad propia. Una razón de ser como mexicanos. En el caso de Francia, el momento de su preeminencia en el resto del mundo durante todo el siglo XIX.

Cerremos con unas palabras luminosas de Víctor Hugo que dimensionan la Revolución francesa para la Historia. “La

Revolución francesa es el paso más grande del género humano desde el advenimiento de Cristo. Incompleto puede ser, pero sublime. Ha despejado todas las incógnitas sociales, y ha suavizado los espíritus; ha apaciguado, ha templado e ilustrado, ha hecho infiltrar en la tierra torrentes de civilización; en una palabra: ha sido buena. La Revolución francesa es la consagración de la Humanidad.”

## EL SABOR VICTORIOSO.



hora un poco de historia.

En la primera década del siglo XIX la Nueva España está en crisis. Desde la invasión de Napoleón a España la Corona pierde la legitimidad para ejercer la autoridad sobre sus súbditos de todo el orbe. El poder que le fue conferido por Dios al rey es tomado por Bonaparte para su hermano José. El asunto impacta en América. Las ideas ilustradas de un gobierno independiente y libre dividen a la sociedad novohispana en dos bandos: los que están a favor del cambio, quienes se reúnen para discutir las implicaciones y las posibilidades de un gobierno independiente, y los otros que tratan de mantener el orden virreinal a pesar del conflicto.

A raíz de la crisis política el acoso de los piratas ingleses y franceses en las costas del Golfo de México mellan en la riqueza de los poderosos comerciantes novohispanos y el virrey Iturrigaray se debate entre defender con el ejército



el puerto de Veracruz o enviar las tropas y el armamento que le han solicitado para auxiliar a España en la guerra contra las tropas francesas de Napoleón y liberar al rey Fernando VII. Muy pronto las lealtades de los funcionarios reales también se dividen y el virrey pierde el poder y es obligado a abandonar la Nueva España. El nuevo gobierno es incapaz de contener la efervescencia política que deviene en dos conspiraciones. La primera en la Ciudad de México y conocida como “de los machetes” fracasa.

La del Bajío es la segunda y es descubierta en Querétaro en 1810. Y antes de que el ejército prenda a los conspiradores dos de ellos deciden revelarse en la madrugada del 16 de septiembre: el cura Hidalgo y el militar Allende. La gente del pueblo de Dolores se reúne fuera de la Iglesia para escuchar al religioso. Pocos comprenden su discurso, pues en su mayoría son campesinos sin educación política. Pero la convicción del cura y el estandarte de la virgen de Guadalupe son suficientes para que la gente lo siga. Muchos están en situación de gran pobreza y a penas sobreviven trabajando sus tierras y empleándose en las haciendas y talleres de la zona.

Los rebeldes atacan las casas y haciendas de los españoles ricos. El saqueo les permite comer y armarse para continuar

la lucha. A las pocas semanas el ejército es grande y suma adeptos en la mayoría de los pueblos. El ejército real no tiene fuerza para contener de inmediato a la turba.

Las noticias del levantamiento llegan en forma de rumores a la Ciudad de México. El gobierno trata de acallarlas y prohíbe que se informe a la población sobre los acontecimientos en los periódicos. La rebelión cunde también en las provincias del sur encabezadas por otra cura: Morelos.

Así, el movimiento de Independencia revoloteó como un abejorro entre los habitantes de la Ciudad de México. Las guerrillas insurgentes trataron de llegar hasta la ciudad de que era sede del poder. No lo lograron y sin embargo la red de apoyos clandestinos de los simpatizantes con el movimiento se tejió dentro de la ciudad entre sus vecinos. Estos mandaban recursos para que la lucha continuara y se les conoció como Los Guadalupes. El movimiento mantuvo su vigor gracias a estos apoyos.

A pesar de las derrotas y las terribles pérdidas de los Insurgentes Hidalgo y Morelos, el movimiento de Independencia se mantuvo vivo en el sur de la Nueva España como una pequeña llama que será propagada a través de las guerrillas por todo el

territorio. El ejército español no puede sofocar a la insurgencia. Al paso de los años no solo la tierra caliente sino ciudades como Oaxaca, Puebla, Durango y Guadalajara son tomadas por los insurgentes, quienes al grito de “¡Qué viva la religión, la independencia y la unión de todos los habitantes!” convocan al entusiasmo generalizado de toda la población.

Agustín de Iturbide es comandado por el ejército realista para contener y derrotar a los rebeldes, sin embargo se da cuenta que una victoria es hazaña imposible de lograr. Comienza entonces a tejer alianzas con los insubordinados y proclama el Plan de Iguala que retoma la proclama fundamental de religión, independencia y unión de españoles y americanos. De esta manera convoca a las facciones realistas y americanas a unirse en un solo Ejército que defienda estas tres garantías. Frente a esta fuerza, el recién nombrado virrey Juan de O’Donojú pacta con Iturbide para dejar la Ciudad de México y consumar la Independencia. El 27 de septiembre de 1821 el Ejército Trigarante entra triunfal a la ciudad con la esperanza puesta en un futuro independiente de España.

Las palabras de Iturbide ese día fueron las siguientes:

“Estos van a ser los primeros ensayos de una nación que sale de la tutela en que se ha mantenido por tres siglos; y no obstante, los pueblos cultos, los pueblos consumados en el arte de gobernar, admirarán la maestría con que se lleva a su último término el grandioso proyecto de nuestra deseada emancipación. Verán conciliados los intereses al parecer más opuestos, vencidas las dificultades más exageradas y afianzada la paz y la unión con los bienes todos de la sociedad.” Se consumó así la Independencia de México.

El primer reflejo de los nuevos mexicanos es emular a Francia y su emperador Napoleón Bonaparte. Iturbide se aprovecha del momento e intriga para ser electo como el gobernante supremo. Decide alojarse en el palacio Moncada en la calle de san Francisco, hoy Madero. Lo ocupa durante los dos años de su momento político y es muy probable que en su interior se fraguaron los acuerdos para su investidura. A raíz de su estancia el palacio se rebautizó como “de Iturbide” y hoy lo podemos visitar como museo Banamex.

Su arquitectura es claramente barroca, pues fue ideado por el arquitecto Guerrero y Torres en el siglo XVIII. Es por ello que carece de los elementos decorativos y arquitectónicos novedosos de su tiempo. Sin embargo eso mismo lo emparenta

con la historia napoleónica, pues el emperador francés se acostumbró a ocupar los edificios del antiguo régimen durante sus ocupaciones militares en distintos reinos europeos.

Quizás los detalles visibles de la época se encontraban en los vestidos de las mujeres al estilo Josefina, colgados de tirantes sobre los hombros, resaltando el busto y cubriendo el resto de la silueta con tela hasta los pies. Y en los uniformes militares con casacas dobles y abotonadas que sirven de modelo para la filipina de los chefs de cocina hoy en día. También en los objetos de porcelana como vajillas y los camafeos colgantes del cuello de las mujeres mexicanas.

Dentro de las paredes del Palacio de Iturbide se formó la ensoñación delirante de un imperio mexicano con su nueva corte de poderosos y la fundación de una dinastía gobernante que prolongaría su poder por los siglos. Los delirantes se olvidaron de los campesinos hambrientos, de los obreros amotinados contra el pago de impuestos excesivos, de las ideas que proclamaban la soberanía del pueblo y no del gobernante para todo el territorio, de la abolición de la esclavitud y el fin de las castas para tener derechos universales. En fin, de todo lo que años atrás había formulado el Congreso de Anáhuac en Chilpancingo.

Pero la fantasía de tener nuestro propio Napoleón fue muy poderosa entre los conservadores mexicanos que en esos momentos dominaban la situación. En este capítulo haremos una revisión de la biografía de Napoleón y sus batallas en Europa donde comió distintos alimentos de gran tradición aderezados con su particular sabor de la victoria, esa que logró en múltiples batallas y que desmoronó el viejo régimen monárquico. Viajaremos por distintas regiones probando en nuestra imaginación sus especialidades como quizás Napoleón lo hizo y reflexionaremos porqué un pastel hojaldrado lleva su nombre y otra especialidad elaborada con la misma pasta tiene el nombre de su enemigo fatal: Wellington.

A partir de esta referencia culinaria francesa elaboraremos un símil con la leyenda mexicana que liga el origen de nuestro famoso chile en nogada con la vida y hazañas del mentado Agustín de Iturbide. Preparen sus maletas pues ¡Nos vamos de viaje!

Se dice que en el siglo XVII un pastelero francés intentando ganar una apuesta a que podía elaborar un pastel de mil capas, entendiendo por estas las que se suceden entre crema y bizcocho en la estructura de un pastel, inventó la pasta hojaldrada y el pastel de “mil hojas.”

Esta explicación legendaria desestima la influencia árabe que pudo haber permeado al reino Franco durante los 700 años de *Al Andalus* en España y que ha dejado huella en las artes de la música y la literatura con los trovadores y la poesía provenzal.

La pasta hojaldrada consiste desde tiempos remotos, en una sucesión de capas de masa de trigo y mantequilla de leche. La textura crujiente proviene de la eclosión de esta estructura, edificada pacientemente por el panadero, en nuestra boca al morder el trozo. Esta deliciosa pasta combina perfectamente con rellenos dulces y salados y produce una variedad infinita de pastelillos y canapés de sazones regionales muy particulares. Desde las delicias árabes rellenas de pistaches, nueces, cashew o dátil y endulzadas con jarabe de miel y azahares. Hasta las especialidades muy francesas como los vol au vents, el famoso pastel Napoleón y el filete Wellington, pasando por el austriaco *Appfelstrudhel*.

Para el caso que nos ocupa, resulta paradójico que se nombren dos especialidades elaboradas con esta pasta tanto con el símbolo de la grandeza de Francia en el siglo XIX, Napoleón; y el de su ocaso como conductor de esa grandeza: Wellington, el general inglés que junto con el prusiano Blucher lo derrotó en la aciaga cita de *Waterloo*.

Comencemos por hablar del general de la *Grand Armée*. Napoleón es un personaje que condensa en su devenir personal a las fuerzas históricas de su momento para construir una nueva historia para la Europa de su tiempo. Su origen familiar de pequeña nobleza corsa, castigada siempre por las grandes familias terratenientes de la isla, lo llevó a optar por la carrera militar en *Brienne* gracias a una beca.

A raíz de la Revolución francesa él se suma al nuevo régimen republicano. Sueña entonces con aplicar las ideas revolucionarias a su microcosmos en Córcega, donde buscó la independencia de la isla, recordando que en 1768 el gobernador francés quizo talar los bosques de castaños, los *Castagniccia*, que eran la garantía de sobrevivencia de la población que comía pan de harina de castaña.

Este fruto servía como moneda de trueque para conseguir aceite de oliva, queso o vino entre los mismos pobladores. Los árboles eran cuidados individualmente por su dueño, quienes retiraban la maleza y los helechos del terreno meses antes de la cosecha, cuando las mujeres las recogían con un rastrillo para llevarlas a secar en casa, cerca del fuego y del humo. Después se pelaban y seleccionaban para finalmente molerse y generar la harina con la que se elaborarían distintos panecillos, unos



planos y secos otros blandos llamados *frascajoli* o los bollos crujientes y fritos. Este pequeño paraíso boscoso, donde los cerdos pastaban después de la cosecha de marrones, era sobre todo aromático. Y Napoleón solía decir: “Yo reconocería mi isla con los ojos cerrados, sólo por el olor del monte bajo que flota sobre las olas.” En este bosque, además de castañas, crecían yerbas aromáticas usadas generosamente en los guisos tradicionales de la isla, como el *fricasse* de gazapo al limón con olor a tomillo, salvia y laurel. O la ensalada de pulpo con hinojo seco y vinagre de vino viejo. Finalmente las hierbas silvestres también se añaden al famoso *brocciu*, la cuajada de suero de leche de cabra, similar al queso, y que acompaña la vida gastronómica y ritual de los habitantes de la isla.

De su experiencia de juventud en la academia militar surge la máxima de su pensamiento político: “el más libre solo lo es el más poderoso.” Y buscando ser el más poderoso dejó su isla natal para participar de las batallas francesas contra los ingleses. Destacó con la primera de sus victorias: *Tolón*. Pero mientras él ganaba su ascenso como general, el Directorio asumía el control del poder de la República y guillotina a sus protectores, los *Robespierre*. Su posición en esos momentos era insegura y decide mostrar un gesto de adhesión al nuevo gobierno. Aplaca la rebelión popular del llamado 13

Vendimiario en 1795 (mencionemos que la Revolución dispuso un nuevo calendario con nombres asociados a la naturaleza como Brumario, Thermidor, Vendimiario, etc.), y logra su aceptación del nuevo gobierno.

A raíz de este incidente conoce a quien será su futura esposa: Josefina Beauharnais, mujer de la alta sociedad parisina que le ayudará a ascender política y socialmente. Apenas casado, Napoleón deja París y a su esposa para dirigirse a Italia, a participar de las constantes guerras por el dominio de esa codiciada región en su segunda campaña. Su capacidad para adoptar soluciones pragmáticas en dicho conflicto político y militar revolucionará la forma de entender los intereses de Francia por sobre los reclamos tradicionales de origen aristocrático, y que esgrimieron los reyes franceses por siglos.

Sus tratados de paz, firmados por él sin tener facultades legales para hacerlo, fueron acompañados de acciones militares que le garantizaron las capitulaciones a su favor.

A lo largo de las campañas, Napoleón sucumbe ante la grandeza italiana. Se asombra de su cultura y su arte. El embelezo ya había cautivado a los franceses desde el siglo XV, quienes buscaron llevar a sus ciudades artistas italianos, entre ellos

a Leonardo Da Vinci. Pero Napoleón estaba más allá de la pretensión aristocrática tradicional, que se regodeaba con tener a su servicio a artistas notables como si fueran de su posesión. Él quería transformar a Francia en el centro del universo e instalar en París un cosmopolitismo afrancesado que permeara al resto del mundo.

Su experiencia con Italia le recordaba de alguna manera a su natal Córcega: una geografía de montes y costa, guisos sencillos con productos frescos aromatizados con hierbas, el culto por la vid y el olivo y la belleza en cada rincón... Sin embargo, notaba que esa cultura era amplia e influyente, y superaba la austeridad y el carácter recio de los habitantes de su isla natal. Estando en la región del Piamonte y la Lombardía probó un queso cremoso y fresco que en principio le había recordado el *brocciu* corso, pero que desarrollaba un sabor dulce y finalmente picante, gracias a un jaspeado azul que conseguía por su maduración en las cuevas de *Valsassina*, en un poblado llamado *Gorgonzola*. Probó también los embutidos de los poblados en los que la guarnición militar sentaba su base y se sorprendió al enterarse que además de la carne de cerdo, muchos tenían mezcladas carne de liebre, de oca, de ternera, eneldo y pimientos, superando así en sabor y untuosidad a todos los que había probado antes.

Napoleón se asombró de encontrar una variedad sofisticada de vinos diferentes. Algunos eran elaborados con uvas pasificadas como en la región de *Amarone*, que resultaban pesados y ricos en alcohol, con un sabor elegante y presumido que le sorprendía. Pero también encontró vinos blanco ligeros y delicados, con un retrogusto evanescente que hacía desear más. Por si fuera poco, había vinos dulces de los viñedos del Alto Adigio que crecían frente al hermoso *Lago di Calterre*.

Estratégicamente el ejército francés buscaba adeptos entre los italianos para poder derrotar a los austriacos. Cada bando conseguía el abasto de sus bastimentos entre poblados rurales que se alimentaban de pan, *salumi* (embutidos salados), quesos y verduras. Encontraban también vino. Al momento de las capitulaciones, entrada la temporada de lluvias, los franceses vieron llenarse los mercados de setas silvestres y hongos que los italianos llamaban *funghi* y *porcini*. Se guisaban salteados con ajo y aceite de oliva y se servían antes de los platos fuertes. Con verdadera convicción refrendaron el viejo dicho latino que afirmaba que “el amor se gana por el estómago”, al igual que las batallas. Italianos y franceses comulgaron en el interés mutuo de compartir una deliciosa comida y llegar a acuerdos políticos. La estrategia del ejército revolucionario siempre fue establecer relaciones secretas con

la plaza, que evitaran el asedio del ejército a los pueblos de donde comerían posteriormente. Lograron así una simpatía que los austriacos jamás consiguieron.

Con sus victorias en Italia, Napoleón impuso a los vencidos el pago de tributos y la confiscación de obras de arte que llegaron a París. Quería importar parte de esa grandeza estética e histórica para que germinara en Francia.

El duque de Parma, el duque de Modena y el mismo Papa se sometieron a su armisticio y soportaron el expolio de arte y los nuevos tributos. Cuando los primeros quisieron pactar secretamente con Austria para contrarrestar el poder napoleónico, vieron a sus dominios convertidos súbitamente en nuevas repúblicas, como la Cisalpina y la Transpadana por el poder francés. Y Napoleón, en nombre de la República Francesa, también acordó proteger a la república de Génova de los mismos aristócratas del viejo régimen que veían de esta manera perder su poder absoluto. El nuevo orden político creado por estos hechos se vive entre la gente como un gran momento para la paz tanto en Francia como en Italia. El *ancienne regime* parecía irremediablemente derrotado y humillado, y esto fue simbólicamente plasmado en la imagen de los soldados del imperio austriaco que apoyaron a los aristócratas

italianos, quienes desarmados y humillados desfilaron frente a los generales franceses con el primer consul a la cabeza.

La llegada del arte italiano confiscado a París excitó el optimismo de los franceses y la admiración popular por Napoleón fue en aumento constante.

Vencido el Imperio Austriaco en Italia, la rival principal de esta Francia cosmopolita fue Inglaterra, quien consolidó en el siglo XVIII un imperio comercial muy poderoso. Para cortar la ruta inglesa a la India, Napoleón condujo la campaña para conquistar Egipto. Debemos recordar que el acceso a ese mundo de especias codiciadas, fue lo que llevó siglos atrás a Cristobal Colón a llegar a América con una idea geográfica equivocada, pero con sus intereses muy claros. ¿Qué demonios pueden provocar las especias en los europeos? Mandan expediciones a diestra y siniestra y realizan conquistas por unos granos de pimienta en sus embutidos, o unas buenas ramas de canela para su arroz dulce o en su café capuchino.

El resultado de la expedición napoleónica en Egipto fue aciago para los franceses. Sin embargo, logró reunir una importante colección de arte egipcio que maravilló a sus compatriotas cuando fue expuesta en París. De esta expedición surgió la

afición de incluir a la canela para cocinar, así como el delirio por el aceite esencial de pistaches con los que se comenzaron a elaborar helados y cremas dulces.

Décadas más tarde, miembros del ejército francés que acompañaron a Maximiliano de Habsburgo en su intento imperial en México, compuesto de jenízaros egipcios entre otros soldados, cultivaron la semilla verde y criaron legendarios árboles en la antigua California, una vez que fracasó el sueño intervencionista. Para 1910 el presidente Porfirio Díaz ofrecía helado de pistaches en las recepciones del estado mexicano.

Napoleón justificó la empresa egipcia aduciendo que se habían logrado importantes investigaciones históricas en toda la zona. A partir de la campaña en medio oriente, los franceses se apropiaron culturalmente del refinamiento oriental. A diferencia de los ingleses, contentos con incorporar productos extranjeros a su consumo diario como el té, los franceses buscaron penetrarse de la grandeza egipcia y árabe, tal como lo hicieron con lo romano y lo italiano. El arte pictórico francés tuvo sus expresiones más exaltadas con esta expedición, haciendo de Napoleón un héroe mítico y admirado.

Al regreso del oriente, donde esperaban sus adversarios revolucionarios que sucumbiera, Napoleón comienza su etapa de éxitos militares y de concentración del poder. Los acontecimientos del 18 Brumario (del que Karl Marx realizó un interesante estudio), su periodo como Primer y Único Consul y la batalla de Marengo nuevamente en Italia, a donde regresa después de algunos años a vencer otra vez a los austriacos le permiten imponer un armisticio a Austria y también a Inglaterra.

En la ciudad de *Alessandria*, cerca de donde obtendría la célebre victoria de la que hablamos, el ejército napoleónico pudo probar las delicias de una cocina refinada y elaborada, parecida a la de la Lombardía. Deliciosos chamorros rehogados en jugo de verduras aderezados con ajo y hierbas frescas aromatizadas con cáscara de limón; minstras o sopas enriquecidas con granos de arroz y unas pequeñas delicias de pasta de sémola de trigo llamados *tortellini*, con la forma de un anillo que representaba el ombligo de Venus. Esta rica comida se aderezaba con lajas de una deliciosa trufa de color blanco que se buscaba por las noches en los bosques, utilizando perros que lograban olfatear el aroma delicado y penetrante del tubérculo, enterrado hasta cuarenta centímetros del suelo.



Napoleón se sentía en Italia como en casa. La brisa calida del *sirocco* le traía el embriagador olor mediterráneo de *Ajaccio*, donde nació. Bebía un vino de granate ligero del *Bramanterra* volcánico, hecho de varietal *Spanna*. Su sabor era parecido al vino de Córcega elaborado de *Sciacarello*. Distinguía en su bouquet hierbas, violetas y al final pan tostado, o más preciso, *marroni* secas y ahumadas. Su boca se impregnaba del caldo que tenía un gusto picante al principio, pero que después resultaba salino, envolvente, poderoso como la sangre que alimentaba al mítico Minotauro de Creta. Comenzaría así su gusto por la victoria, alimentándose del temor y admiración que su persona provocaría entre aquellos que lo conocieron y le combatieron. Este momento fue la antesala de su autocoronación como Emperador en *Notre Dame*, y las guerras en Austerlitz, en España, en Polonia, en Portugal...

Desde ese entonces la dieta napoleónica estuvo compuesta de victorias. Sabor dulce, assertivo y confiado al que se acostumbran los generales invictos. Poco importaba en esos momentos la frugal vianda de los soldados en campaña por Europa. Se tenía la sazón de la grandeza.

Esta característica tan subjetiva en nuestros sentidos y que llamamos gusto, es capaz de conferir cualidades de sabrosura a

cualquier alimento simple, sencillo, si este se acompaña de un momento de satisfacción. Napoleón se hizo entonces adicto a ese condimento: el triunfo.

Delicioso entonces le pareció el faisán en camisa de tocino sazonado con uvas negras, mantequilla y pimienta que probó en Austria al termino de la batalla en Austerlitz, con la copa llena de vino blanco de la *Wachau* elaborado con *Welschrierling* y *Muskat-Ottonel*, seco y afrutado. Su tropa se deleitaba en el campamento con *Burenwüeste*, deliciosas salchichas asadas en una parrilla y vino joven de *Heuriger* que había sido elaborado tan solo unos meses atrás. Sin embargo el sabor para ambos era el mismo: la victoria.

La sorpresa para todos los franceses fueron las especialidades de bollería y postres que encontraban en las panaderías y las casas de las poblaciones austriacas. En estas especialidades se mostraba el esplendor del emperador Hasburgo, cuya casa había dominado el mundo siglos antes en la figura de Maximiliano y su nieto, el famoso Carlos V, del que ya hablamos. Antes de que comenzara el crudo invierno, los franceses veían las grandes cosechas de manzanas, especialmente unas de nombre *boskoop*, aciduladas y con un olor penetrante, que se mezclaban con uvas pasas borrachas en ron de las Antillas y pan rallado

del día anterior endulzado con azúcar y canela y un poco de raspadura de limón. El relleno se envolvía con una masa de origen turco elaborada con harina, aceite y agua, común en Austria y Hungría desde el siglo XVI, la cual se extendía con las manos enharinadas hasta hacerse transparente levantada en los puños. Ya en la pala del horno se embadurnaba de mantequilla cruda de leche, antes y después de cocerse.

Pero sin duda lo que más llamó la atención de los franceses fue el pan blanco y mantequillado con una deliciosa textura hojaldrada y de la que elaboraban rollos rellenos de pasas borrachas. Se encontraron también con unos curiosos panes con forma de luna creciente, hermanos de sus croissants llevados a Francia por los panaderos austriacos que acompañaron a María Antonieta. También había panes y bizcochos de semilla de adormidera o amapola y rollos rellenos de nata, igual a la pannacota italiana.

Estas recetas viajaron a los poblados de los soldados franceses y a París, para ampliar la colación matutina a base de trigo. Para el desayuno francés también se creó el pequeño panecillo crujiente que sustituiría la rebanada del pan campesino y al que los panaderos llamarían Napoleón.

La victoria en España y en Portugal fue sencilla pero engañosa. Napoleón se aprovechó de los conflictos entre el rey de España con su hijo sucesor y el válido amante de la reina para imponer un gobierno de facto en la figura de su hermano. La invasión se fraguó con el pretexto de reprimir al rey de Portugal, quien había apoyado en bloqueo naval a Francia que había promovido Inglaterra.

La *Grand Armée* entró a España rumbo a Portugal, pero se quedó ahí también. El antiguo halo revolucionario del ejército francés y la figura libertaria de Napoleón fueron bruscamente borradas con esas acciones bélicas, al enfrentarse con dos pueblos que a pesar del despotismo de sus casas reinantes, defendía sus fueros comunes y se negaba a obedecer a un tirano extranjero. A diferencia de las campañas previas en Italia, en España y Portugal el pueblo se vió obligado a abastecer al ejército francés contra su voluntad. Los pueblos del norte español vieron sus graneros vaciarse ante la voracidad del ejército intervencionista. Los deliciosos embutidos, el bacalao al pil pil, las albóndigas, las tortillas de patatas y los pimientos del piquillo pasados por aceite de oliva y sal gruesa que se sirven amorosamente en Aragón, Cantabria y Galicia a los caminantes con destino a Santiago de Compostela, y el delicioso vino de los monasterios riojanos y navarros con

que apagan su sed los peregrinos, fueron expoliados por los franceses. Quienes no pudieron saborear su delicioso sabor y sazón natural, por la vehemencia con la que buscaban el sabor victorioso que para ese entonces ya tenía las notas de miedo y resentimiento que aportaban sus enemigos.

En Portugal, Napoleón decidió arrasar con la fábrica de porcelana de Lisboa, que ya desarrollaba una delicada loza de caolín blanco que competía con la de Sevres y Limoges. Se perdieron de esta forma empleos, autonomía e identidad. Al igual que en España, la revuelta popular no se hizo esperar. Se intentó ahogar en sangre, pero Napoleón no lo consiguió.

El sol napoleónico se vió eclipsado por estas guerras contra dos pueblos valerosos. El emperador de los franceses reconoció años más tarde que estas guerras fueron la causa de que perdiera su autoridad moral en Europa y concluyó: “complicó mis dificultades, abrió una escuela a los soldados ingleses... esta maldita guerra [contra España y Portugal] me ha perdido.”

Fue hasta el 18 de junio de 1815 cuando vino la desazón de la derrota. Cedamos la palabra al gran escritor francés Víctor Hugo para describir al hombre: “Napoleón a caballo, con su antejo en la mano, sobre la altura de *Rossmone*, al amanecer...

Antes de pintárselo todo el mundo le ha visto. Aquel perfil sereno bajo el pequeño sombrero de la escuela de *Brienne*, aquel uniforme verde, con vueltas blancas ocultando la placa, el capote tapando las charreteras, el cabo del cordón blanco con su gualdrapa de terciopelo púrpura con águilas y NN coronadas en las puntas, sus botas de campaña sobre medias de seda, las espuelas de plata, la espada de Marengo, es decir, la figura completa del último César, está presente en todas las imaginaciones, aclamada por unos, mirada por otros severamente.”

En el imaginario colectivo ese hombre es pieza única, como la efige de un mil hojas en bandeja de plata. La egregia estructura hojaldrada de la pasta cocida y esponjada al calor del horno donde cada capa crujiente es sinónimo de una batalla ganada y la mantequilla fundida y sabrosa es el sabor del triunfo impregnando aquella vaporosa liviandad. Una crema blanca, resultado de mezclar violentamente mantequilla cruda con natillas pasteleras al fragor del batidor de aspas y con un ligero aroma a licor de cerezas de *Auterlitz*, es como el uniforme del emperador que acomoda los otros rellenos (fresas, frambuesas, cerezas) como si fueran las otras prendas de vestir: la casaca militar azul y las otras pequeñas prendas de color. Las frambuesas son como el terciopelo púrpura, y la pasta azucarada y decorada

caprichosamente con chocolate fundido que corona el pastel se asemeja el sombrero militar de la escuela de *Brienne* que hizo famoso el semblante del César francés.

Si nos atrevemos a cortar un trozo de delicioso pastel y lo comemos, nuestra boca se llenará de una dulzura exultante en el que la textura crujiente combate con la sedosidad de la cremosa entre los tropiezos de las frutas ácidas y perfumadas. Estas últimas compensadas perfectamente por la capa dulce del *fondant* achocolatado que corona esta obra de arte pastelera.

Un sabor contundente. Como las victorias del emperador francés que transformó Europa y América sin que nadie lo impidiese, hasta la cita de Waterloo. Pero tal como lo describe Hugo: “Napoleón había sido denunciado en el infinito, y estaba decretada su caída. Molestaba a Dios. Waterloo no es, por tanto, una batalla; es el cambio de frente del universo.” De igual manera que la pastelería francesa es una antes y otra después del sabroso mil hojas, rebautizado augustamente como el gran “Napoleón.”

En el otro frente de la batalla está el general Wellington y nos cuenta Víctor Hugo se encuentra “inquieto, pero impasible, a caballo, y permaneciendo todo el día en la misma actitud...

estuvo allí friamente heroico. Llovían las balas. *Lord Hill*, señalándole un obús que reventaba, le dijo: “*Milord*, ¿Cuáles son vuestras instrucciones y qué órdenes nos dejais, si os dejáis matar?” “Hacer lo que yo... sostenerse hasta el último hombre.”

Ahora bien ¿en qué consiste un filete Wellington? Se trata de una especialidad poco inglesa y por el contrario, muy francesa. Un delicioso *filet de boeuf*, sellado a la plancha con un poco de mantequilla y sal marina. Se embadurna con un bálsamo de paté de hígado de ganso y mantequilla cruda y posteriormente se cubre con champiñones a la *Parisien*, salteados con echalotes y vino blanco. Este delicioso manjar se envuelve en pasta hojaldrada y se cuece en el horno panadero. Durante el tiempo en que esto transcurre y la pasta se va esponjando en ese infierno de brasas, el cocinero prepara una deliciosa salsa oscura, única reminiscencia inglesa del platillo, pues esta recuerda al *greibe* con el que los ingleses saborean sus *pudding*: caldo de res concentrado con vino tinto y verduras cocidas trituradas en el pasapuré y un delicioso aroma de aguardiente de Cognac que sella la patente de hecho en Francia y que le confiere la mayor de las elegancias gustativas.

Un cuchillo de cocina dentado sirve para cortar este brazo de filete que despide vapores sabrosos recién salido del horno.



La salsa oscura color caoba espera en el plato para saborizar la jugosa carne que se deshace fácilmente al masticarse.

Podríamos argumentar que esta preparación es parecida al pastel de carne inglés y que al afrancesarse en *Le Café Anglais* de París, los monarquistas rindieron así un tributo culinario al vencedor de Napoleón. Porque si dimensionamos como Hugo aquella batalla “Waterloo, mirado desde el punto de vista culminante de la cuestión, es intencionalmente una victoria contrarrevolucionaria. Es Europa contra Francia; es el *status quo* contra la iniciativa... es el zafarrancho de las monarquías contra el indomable tumulto francés.”

El filete Wellington tiene mucho de aristocrático y artesanal. Es una confabulación entre el carnicero, el cocinero y el panadero de una villa cualquiera como *Chantilly*, en donde trabajó el famoso Vatel para *monsieur Le Condée*, par de Francia en tiempos de Luis XIV.

Los pueblos siempre buscan dar un sabor a la victoria. Hemos explorado dos ejemplos franceses de ello con el pastel Napoleón o mil hojas y el filete Wellington. Pero en ese mismo siglo XIX encontramos un tercer ejemplo en México: el famoso chile en nogada, sin duda platillo de patente de

Puebla y sobre el que se han escrito diferentes versiones sobre su origen. Algunas dicen que con este se celebró la victoria del ejército Trigarante. Otras mencionan que fue preparado por monjas poblanas para celebrar la entrada del ejército de Agustín de Iturbide a la Ciudad de los Angeles. Y una tercera argumenta que efectivamente las monjas decidieron preparar este platillo para celebrar el santo del general y la firma de los tratados de Córdoba el 28 de agosto, antes de su salida hacia la ciudad de México.

Sabemos que Iturbide llegó a Puebla un 2 de agosto y que fue recibido en el Palacio Episcopal por don Antonio Joaquín Pérez, obispo de la ciudad. Su eminencia había sido diputado novohispano en las Cortes de Cadiz y después de una abierta militancia a favor de la Independencia de México, tuvo que reconvenir su actividad política por la mitra que vestía, y que desconocía cualquier autoridad en el reino que no fuera la del rey de España.

Fue entonces que contribuyó clandestinamente a la causa independentista en el grupo de Los Guadalupe. En este grupo ecléctico de mexicanos militaban curas, hacendados, hombres de leyes y campesinos. Veneraban a la Virgen de Guadalupe como la santa patrona de América, libre e independiente

de la tradicional Virgen de Los Remedios, patrona de los españoles, y cuyo estandarte fue fusilado en varias ocasiones por las tropas insurgentes. La Guadalupana recibió el mismo maltrato entre la tropa realista.

Este grupo amalgamaba posturas diversas dentro del incipiente nacionalismo. Trataban de lograr la Independencia y sin embargo conservar muchas estructuras tradicionales de la sociedad novohispana. Eran aficionados a la manera criolla de cocinar. Esta se caracterizó por incorporar muchos de los ingredientes y recetas oriundas y transformarlos en expresiones amables y españoladas. Las cocineras criollas, en complicidad con sus sirvientas indígenas, encontraron fórmulas para desvenar y despepitar los chiles y evitar su picor. Cocían los jitomates en agua hirviendo para hacer caldillos en donde remojar tortillas fritas en manteca para rellenarlas de queso. Machacaban los frijoles y los refreían en grasa animal. Hacían un crujiente y durito chicharrón del cuero del cerdo. Cocían el carnero en horno de tierra para hacer la barbacoa y comerla en tacos de tortilla de maíz con salsa de tomates verdes y chile serrano. Elaboraban pastas duces de frutas oriundas como la guayaba y el tejocote.

Muchas de estas cocineras experimentadas eran monjas que hicieron famosas muchas recetas, pues las órdenes religiosas participaban en la vida cotidiana de la Nueva España. Y quienes a pesar de la clausura en que vivían, destacaban con sus recetas, sus obras de teatro (como sor Juana Inés de la Cruz) y sus obras pías.

Los conventos eran lugares bien abastecidos en mantenimientos. Sin duda eran laboratorios culinarios en que se contaban con los recursos provenientes de todas las provincias de la Nueva España y que eran parte del imaginario colectivo con el que sus habitantes se creían elegidos de Dios. En esos tiempos se hablaba de “nuestras floridas y ricas tierras, la nación más opulenta, señora de las riquezas del mundo.” Todo convento femenino de prestigio era una bodega abundante de ingredientes provistos por la Divina Providencia.

Las distintas ordenes tenían disputas y rivalidades entre ellas. Sin embargo todas debían obediencia a la cabeza de la Iglesia provincial, que para el caso de Puebla era el obispo Pérez. En cada convento tenían sus propias aficiones culinarias: en Santa Rosa fabricaban dulces de camote. En La Concepción elaboraban frutas cristalizadas con baños de

melaza. Las Agustinas recoletas preferían bordar pañizuelos y manteles para los novedosos comedores. Con todas estas manufacturas que el Palacio Episcopal recibía regularmente, siempre se podía agasajar a invitados notables. Pero la comida era encargada a las Clarisas, que si bien tenían jurado un voto de pobreza, a la hora de elaborar la comida para el obispo desplegaban una creatividad y fastuosidad únicas y habían logrado arrebatarse así la preeminencia que las de Santa Rosa habían tenido décadas atrás en los fogones. Preparaban un delicioso mole dulcificado con chocolate que les llegaba desde Alvarado, y añadían granos de anís, clavo, canela, pimienta gorda, almendras y ajonjolí a la pasta de los chiles secos. Bañaban las piezas de pollo cocido en caldo con laurel y lo acompañaban con arroz cocido y mollejas.

De esta manera, todos los notables de la ciudad buscaban ocasión para lograr una invitación a comer en casa del obispo. Don Antonio aquilataba la conveniencia de sus reuniones. Para asuntos rápidos invitaba a un almuerzo con deliciosas chalupitas con carne de cerdo. Cuando el asunto era serio prefería un pipian de cacahuates y pepitas con tomatillos, en que las hermanas cocineras rehogaban lomos magros. Cuando lo visitaban los monjes prefería que les prepararan mixiotes de gallina, pues eran ligeros y permitían simular la austeridad

jurada de la orden. Pero cuando había que festejar, prefería los chiles rellenos de picadillo y salsa de nueces peladas.

De las ideas y platillos de estos criollos guadalupanos se conformó una identidad contradictoria que les permitía ser españoles pero también mexicanos. Avidos de modelos, buscaban aquellos inexistentes que les garantizaran sus valores básicos como la religión católica y una ciudadanía plena. En su ideario, recompusieron la experiencia revolucionaria francesa para quitarle sus características libertarias, así como las cocineras le quitaban las semillas a los chiles para que no picaran. Admiraron entonces a Napoleón el emperador, olvidándose que antes había sido Napoleón el revolucionario.

Agustín de Iturbide es el reflejo criollo en México del genio napoleónico. Como general del ejército realista, se sabía en un punto muerto en su confrontación con los insurgentes organizados en guerrillas indestructibles. Las órdenes de sofocar la revuelta y sus grupos rebeldes que llevaba más de diez años, eran emitidas por una monarquía que no lograba asimilar los golpes asestados por el progresismo en su estructura básica. Bastó con que Iturbide reconsiderara su posición política para que la Independencia de México se consolidara. El famoso abrazo en Acatempan con Vicente Guerrero, el Plan de Iguala

y la formación del Ejército de las tres garantías, eran los pasos para una transición política que reconciliara a los mexicanos con una nueva identidad diferenciada de España.

Una vez que el Ejército Trigarante fue ganando plazas en todo el reino, entre ellas la importantísima Ciudad de Puebla y finalmente la ciudad de México en donde el pueblo gritaba ¡Agustín! ¡Agustín!, los favorables a la vieja monarquía tuvieron que ceder y rendirse. Se proclamaría así la Independencia de México.

Se planteó entonces la duda de quién podría encabezar el nuevo gobierno mexicano y bajo qué forma. La mayoría de los mexicanos pensaron en Iturbide, al que una áurea providencial señalaba como el “benjamín idolatrado”, el “varón de Dios.” Surgía así la primera formulación de un Imperio Mexicano al estilo del francés encabezado por Bonaparte. Y Agustín de Iturbide elegido “por la Divina Providencia y por el Congreso de la nación, emperador constitucional de México.”

Fue un momento en que buscamos nuestro nuevo rostro independiente en el reflejo del espejo francés, un espejo imperial en el que la Francia había vivido su mayor megalomanía. Quisimos tener nuestro propio mil hojas, pero

salvarnos de un filete Wellington. Como veremos, el chile en nogada es algo muy complejo y contradictorio como esas pretensiones imperiales. Se trata de un picadillo confitado con frutos secos y cristalizados con azúcar en donde la carne de res y la carne de cerdo se mezclan para lograr consistencia grasa y sabrosura. Esto sirve de relleno para un chile grande, fresco, verde y picante que requiere de un procedimiento afanoso de tatemado y desvenado que data de los tiempos prehispánicos. ¿Capeado o sin capear con huevo batido? Seguramente capeado por el gusto de la época. Por su parte la salsa de nogada es una evolución del tradicional manjar blanco que era frecuente en las mesas criollas de la Nueva España y que es una reminiscencia de la época árabe de España. Se preparaba con almendras molidas, azúcar, yemas de huevo, azúcar y carne de pollo. Los platillos elaborados con semillas se han mantenido como los más preciados en nuestra gastronomía desde ese entonces, como el mole que se ha enriquecido con almendras y ajonjolí. En el chile en nogada el manjar blanco se transforma en salsa y se elabora con nueces que llamamos de Castilla y que se pelan pacientemente hasta quedar completamente descarnadas y blancas. Se surpime la carne de pollo molida para quedar líquida pues con esta se bañará el chile relleno de res y cerdo.

El contraste de sabor es muy llamativo. El dulce de los frutos, lo salado de la carne condimentada y el picor del chile le confieren una sazón criolla y mexicana con la que estamos identificados plenamente.

En aquella época, muchos de los ingredientes oriundos se desdeñaban y se preferían aquellos traídos de España y que generaban el sabor peninsular que se apreciaba por sobre el indígena. Los nogales pecaneros que crecían naturalmente en el norte de México, daban un fruto alargado y moreno que pintaba de café las recetas tradicionales españolas. Se preferían las almendras, que pasadas por agua hirviendo se lograban pelar perfectamente. Además de que se molía muy bien para elaborar el mazapán y el manjar blanco. Estos frutos secos llegaban en galeones españoles junto al aceite de oliva, el vino, la cristalería, los tapices, el tabaco enrollado y los naipes, monopolizados por los comerciantes españoles. De la región de las faldas de los volcanes Popocatepetl e Iztacíhuatl se recibían en la ciudad de Puebla nueces redondas y aromáticas que una vez peladas de su cáscara se remojabán en agua para, pacientemente, desprender su piel de color miel. Este era un trabajo típico de las monjas en clausura y sus criadas. El resultado era una nuez completamente blanca, lista para sustituir las almendras de ultramar.

De esta manera, el chile bañado con la nogada se transformaba en un platillo completamente blanco. Hubo de agregársele perejil verde y granos de granada roja para lograr en su presentación, los colores de la novel bandera mexicana y así dotarlo de patriotismo criollo.

La historia fugaz del primer Imperio Mexicano nos descubre a un emperador débil a pesar de la veneración inicial con la que fue coronado. El Congreso nunca logró acoplar su soberanía al mando del emperador. Eran muchos siglos de despotismo regio, de rancio sabor hispánico, católico y conservador para poder digerir y asumir las ideas revolucionarias de la escuela francesa, con una monarquía constitucional que fracasó en Francia con Napoleón Bonaparte, con Luis XVIII, con Carlos IX y con Napoleón III. El destino para Francia y para México sería finalmente el de una República, cocinada a fuego lento en medio de luchas intestinas y delirios imperiales. El criollo de entonces, cedería el paso al goloso mestizo, dispuesto a pintar un nuevo rostro para México.

Podemos concluir que la oportunidad señaló a Bonaparte y a Iturbide como portadores de una nueva visión del poder y de las ansias de una nueva forma de gobernar. Y que sin embargo, ninguno de los dos podría consolidar en su acción



de gobierno. Pues como señaló Víctor Hugo: “no siempre es fácil encontrar una dinastía. En rigor, basta el primer hombre de genio, o el primer hombre de fortuna, para hacer de él un rey. En el primer caso, resulta un Bonaparte; en el segundo, un Iturbide. Más para hacer una dinastía no basta una familia cualquiera. Debe haber necesariamente cierta cantidad de antigüedad en una raza; y las arrugas de los siglos no se improvisan.”

## PASTELES Y CONFLICTO.



Como mencioné al inicio de este libro en la calle de Mesones estaba Casa Zárate, el comercio especializado en ingredientes y utensilios para la repostería. En sus vitrinas uno podría ver todo tipo de moldes, batidores, mangas pasteleras, juegos de ducias, capacillos de distintos tamaños, grajeas, trozos de cobertura de chocolate y mil cosas más. Las visitas al centro para hacer compras y producir pasteles y confitería me eran frecuentes.

Yo me formé inicialmente como panadero y pastelero y por lo mismo con frecuencia visitaba Casa Zárate. Mis maestros fueron chefs pasteleros franceses y aprendí todo el repertorio de la repostería francesa con ellos. Comencé a los 11 años, no es broma. Mi madre me inscribió al curso de “¡Alta repostería francesa!” a esa edad, pues sabía de sus propias limitaciones para enseñarme a cocinar (ella es filósofa). En la escuela no sabían exactamente mi edad pues mi madre solo dijo que yo era joven. Así que cuando la coordinadora me vio entrar en

el aula me dijo “¡No sabía que eras un niño!” Yo tampoco lo sabía, me sentía una persona mayor. Y condicionó mi estancia a que el maestro lo autorizara. Roger (así se llamaba el chef) exclamó “¡Mi alumno más joven!” y el asunto quedó resuelto.

Quizás en parte por mi corta edad me quedó una impronta poderosa con los maestros de La Baguette, que era el nombre de una muy exitosa pastelería francesa de aquellos años y que introdujo a México las famosas barras de pan francés crujiente. Ellos fundaron una escuela donde enseñaban todos los secretos del arte panadero y repostero de Francia y además capacitaban a sus empleados, pues la empresa estaba en expansión.

Por estos antecedentes este capítulo es particularmente extenso y en él trato de abarcar todo lo que aprendí de esa cultura repostera francesa. Pero esa impronta que me sucedió a nivel personal la puedo reconocer en nuestro ser mexicano. Hay algo de lo francés que a muchos mexicanos nos cautiva, nos inspira y nos seduce. Y al estudiar la historia de la vida cotidiana en la Ciudad de México podemos encontrar que particularmente la pastelería francesa conquistó el gusto y apetencias de sus habitantes durante el siglo XIX. Ya veremos que no es casual ni exagerado llamar a la primera intervención militar francesa

en nuestro país como “la guerra de los pasteles.” Aclarando desde luego que esta no se dio a pastelazos sino a cañonazos.

Los sucesos que abordaremos y que desencadenaron un conflicto internacional ocurrieron en el Centro Histórico tras el saqueo del mercado El Parián y otros comercios, en particular una pastelería ubicada en la calle de Tacuba. ¿En dónde precisamente? No lo sabemos pues desde ese entonces se derrumbaron y edificaron muchos edificios. Pero si queremos hallar un referente de cómo era una pastelería en la Ciudad de México en el siglo XIX tenemos un lugar magnífico que se mantiene con el paso de los años: la Dulcería Celaya, fundada en 1874. Y aunque el local original se encontraba en la calle actual de Madero y no en 5 de mayo, conserva las características de un pequeño lugar repleto de mercancías dulces y sus vitrinas que dan a la calle para seducir a los caminantes.

Dentro de la dulcería uno observa las vitrinas con todas los dulces que despachan dos personas detrás del mostrador y que conocen bien cada uno de los productos. Este estilo de tienda es muy francés pues las tiendas reposteras en Francia tienen esa cualidad de crear una atmósfera de seducción para vender dulces, chocolates y pasteles. Son lugares bellos en donde el despacho siempre es atento y cordial.

Conocí la Celaya hace muchos años cuando estudiaba repostería en una de mis visitas al Centro Histórico. La había escuchado mencionar entre mis compañeras adultas de clase y no resistí la curiosidad de ir. Reconocí muchos de los dulces de las vitrinas como los muéganos, las palanquetas y las cajetas, pero otros eran nuevos para mí. En esos momentos mi curiosidad iba más allá del antojo y se centraba en reconocer la forma de preparación de los productos: el merengue que rellena los gaznates y que también se hornea, los baños de azúcar para cristalizar las frutas, el chocolate para cubrir las cerezas al brandy, el caramelo de las charamuscas o la pasta de los buñuelos fritos y bañados en miel. En todas las cosas que veía yo buscaba su receta.

Años más tarde yo intentaba crear una nueva pastelería mexicana que utilizara las técnicas europeas que había aprendido de mis maestros franceses pero que aprovechara los ingredientes propios de nuestra tierra. Durante esa época visité varias veces la Dulcería Celaya para inspirarme. Inventé pasteles coronados con una palanqueta de nueces, una mus de cajeta, un pastel relleno de chilacayote cristalizado cubierto de un mazapán de pepitas verdes y un mil hojas hecho a partir de buñuelos fritos.

Para escribir este capítulo esos recuerdos fueron indispensables y se los comparto con la pasión de un adolescente pastelero que descubrió dulces maravillosos en el Centro Histórico de nuestra ciudad.

El México independiente transcurrió sus primeros años envuelto en conflictos militares entre facciones políticas. Los “cuartelazos”, y los cambios repentinos de gobierno fueron muy frecuentes en esos años.

El reconocimiento de otras naciones a nuestro país independiente se fue dando lenta y penosamente. La monarquía restaurada de Francia veía con escepticismo a las naciones americanas, más sin embargo, quería que su pujante burguesía encontrara las condiciones más ventajosas para su comercio con las poblaciones criollas que veían deslumbradas las novedades del *gôut français*. De tal manera que en 1827 se firmaron las “Declaraciones” con los franceses, que si bien no reconocían legalmente al gobierno mexicano, este liberaba a los comerciantes galos de cualquier restricción a su actividad mercantil en nuestro país.

Un año después sucedió el célebre *Motin de la Acordada*, en el que una turba de amotinados saqueó el mercado *El Parián*, el más

importante centro comercial desde cien años atrás en la Ciudad de México. La mayoría de los comerciantes eran españoles, por lo que la masa enardecida atracó con saña todas sus mercancías. Al parecer solo un local de sedas se salvó del saqueo.

Los españoles no tuvieron con quien quejarse, aún estaba fresco el recuerdo de la rebelión del cura Hidalgo y la Monarquía Española aún no reconocía a nuestra nación. Los comerciantes mexicanos tuvieron que *apechugar* y recuperarse de las pérdidas, pues tales eran los costos de tener un nuevo país con su propio gobierno. Pero los franceses no aceptaron la situación y escalaron el conflicto. Los comerciantes tasaron sus pérdidas en \$600,000. Entre ellos un famoso pastelero *monsieur Lefort*, que elaboraba ricos pasteles en su local de la calle de Tacuba y que después de los disturbios en la ciudad estimó sus pérdidas en \$60,000 por unos pasteles que no pagaron dos oficiales del ejército mexicano que participaron en restablecer el orden. ¡El diez por ciento del total reclamado!

¿En qué residía el prestigio de esos productos dulces elaborados por extranjeros? La novedad de la pastelería francesa fue muy llamativa para los mexicanos de la época. Estaban acostumbrados de tiempo atrás a un calendario ritual y goloso a lo largo del año. A inicios comían la rosca rellena y decorada con frutas

confitadas para celebrar la llegada de los reyes magos a Belén. Y se seguían con este delicioso pan para celebrar a fin de mes a San Antonio Abad, patrono de los animales.

El aire pecaminoso de lo dulce se encontraba en las especialidades de carnaval que se vendían antes de la semana santa. El *bienmesabe* elaborado con yemas de huevo y almendras se aromatizaba con canela y piel de limón. Las reinas de nuez con pecanas caramelizadas y crujientes y tenía también sus variantes populares elaboradas con cacahuete y pepitas de calabaza. Las alegrías de amaranto, con el ingrediente indígena que saltaba inflado en el comal al tostarse y que posteriormente se mezclaba con miel de piloncillo o miel de abeja con algunas gotas de jugo de limón. ¿Quién no querría alegrías dulces en ese entonces? Por su parte las aleluyas de piñón eran una forma de glorificar a Dios a través de los sentidos de la vista, el gusto y el olfato. Finalmente estaban los bocados reales, que se devoraban los pretensiosos de la ciudad.

Ya para las fiestas de guardar en la semana mayor, el paladar llegaba sobre excitado y ansioso. Pocos eran los que soportaban la dura vigilia y los saludables ayunos. Las monjas piadosas, concedoras de los golosos mestizos y criollos elaboraban buñuelos de paño con miel, delgaditos para no pecar. También

hacían otros buñuelos de aire inflados por gracia y obra del espíritu santo y rellenos de natillas.

Por su parte las fiestas patronales contaban siempre con una gran verbena popular llena de puestos de comida en los que se encontraban las ensaimadas, el pan de yema, el pastel de nata, los suspiros de merengue y los gaznates. También se elaboraban dulces de leche, como los jamoncillos, los besos con nuez y la cajeta.

Más tarde, para todos los santos se horneaba el pan de muertos y los huesitos. Y junto a otras especialidades se decoraban los altares domésticos para recordar a los fieles difuntos. Aprovechando los ingredientes de la temporada como las grandes calabazas se cocían en tacha con melaza de piloncillo y canela hasta quedar casi negras. Con caramelo y pasta de almendras se confeccionaban los alfeñiques en formas variadas de aves, peces, sirenas, floreros, féretros, mitras, damas, caballeros, etc. La cosecha de frutas daba copiosas sandías, granadas y chirimoyas que también se colocaban en los altares.

La autosuficiencia mexicana para dulcificar las fiestas y la vida cotidiana estaba más que probada para la época de la independencia de España. Para las navidades agregaban

a este surtido que hemos descrito los dulces de colación y frutas como las mandarinas, las limas y las naranjas para las piñatas y el ponche, y las famosas cocadas. Sin embargo, el clima invernal reducía las posibilidades para los ingredientes frescos como las frutas espectaculares. La fantasía se comenzaba a repetir y la curiosidad por las novedades llevaba a los golosos a desear más.

Fue por ello que el público mexicano acogió con dicha las primeras casas francesas de repostería y productos varios. Como la de *El Paraiso Terrestre*, atendida por *Teófilo Hellion* en la que siempre había un surtido completo de dulcería y pastelería. Y quien complementaba sus ventas con la de vinos franceses y españoles, licores, conservas y quesos. En estas tiendas aparecieron también las galletas como las soletas de clara de huevo para remojar el café o empujar los helados que ya eran habituales entre los mexicanos, y cuya tecnología básica del cilindro metálico y el cubetón de madera relleno de hielo picado con sal, se sigue usando hoy en día en muchos pueblos de México. Estaban también los pasteles de genovesa rellenos de crema pastelera y los bombones aromatizados. Poco a poco, el elogioso dulzor francés entraría en la gula y gusto mexicanos hasta poseerlo.



Fue el Barón *Deffaudis*, Primer Ministro de Francia en México, quien en 1833 se hizo eco de las quejas de sus connacionales para reclamar al gobierno de nuestro país el pago de los famosos \$600,000 por las pérdidas ocasionadas en los disturbios de la ciudad a toda la comunidad de comerciantes galos en México.

Este episodio ocasionó la primera guerra de intervención francesa en nuestro país. La cual comenzó con un bloqueo naval al puerto de Veracruz por más de ocho meses y que asfixió rápidamente el comercio y la hacienda del país, que dependía de los aranceles de la aduana para su subsistencia. La idea consistía en “Infligir un castigo ejemplar que será una lección saludable para todos los demás estados americanos [...] corresponde a Francia hacerse conocer si quiere que se la respete,” decía el ministro. La flota francesa incrementó sus barcos mes con mes en el bloqueo al puerto. De los reclamos monetarios al gobierno pasaron a las armas y Veracruz fue bombardeada, hecho en el que Santa Ana, al mando del ejército mexicano, perdió su pierna.

El conflicto terminó con un Tratado de paz fomentado por el Ministro inglés Mr. Richard Pakenham, y donde se acordó una cuantiosa indemnización a plazos que el gobierno mexicano debería cubrir, a cambio de suprimir

los privilegios a los comerciantes franceses otorgados en 1827. Se levantó así el bloqueo comercial y cesaron las hostilidades entre ambos países.

En muy interesante reflexionar acerca del porqué se llamó a esta *La guerra de los pasteles*. Sin duda resulta de la exageración del burgués que tasó sus pasteles birlados en \$60,000. Si hoy es una suma considerable para unos pastelillos, ¡cuantimás en 1833! Vamos, todavía si se quejara de haber perdido en los hechos la loza de porcelana importada de *Limoges* o los cubiertos de Plata *Cristophle*. Pero, ¿Qué representaban simbólicamente para la época los pasteles?

Estos productos se convirtieron desde finales del siglo XVIII en la expresión gastronómica del modo de producción capitalista, el cuál desarticuló la vieja concepción de los talleres medievales, para dividir el trabajo de la producción en etapas y especialidades. Expliquémonos. Durante la Edad Media se consolidó el modo de producción de los talleres artesanales en el que el maestro tenía una serie de ayudantes aprendices. A lo largo de los años, estos aprendices adquirirían el oficio, es decir los conocimientos generales para elaborar por sí solos cualquiera de los productos en cuestión. Desde tapices, copas,

cubiertos, utensilios de cocina, muebles, hasta obras de arte como cuadros y esculturas.

Los primeros talleres que comenzaron a dividir el trabajo fueron los obradores de lana, pues los procesos de los obrajes de lana implican dividir el trabajo y la especialización en cada una de sus etapas. Esto generó con los años la capacidad para producir en serie. Tal es la forma de elaborar los pasteles como describiremos a continuación.

En una pastelería suceden procesos diversificados. Uno de los maestros se encarga de elaborar las pastas y los bizcochos para hornearlos. Estos se porcionan en moldes que permiten su reproducción en serie igualando la cantidad y la presentación, cosa que no ocurre con el pan que es porcionado y formado a mano, de lo que resultan ciertas variaciones en la forma y el tamaño de cada pieza. Los franceses fueron los maestros del molde, troquelaban la lámina de metal y lograban formas geométricas de distintos tamaños. De los tradicionales circulares lograban series completas. A cada molde le cabía uno más pequeño y permitía su ensamblado caprichoso en pisos. Existían algunos singulares como el del *Koughelopf* en forma de rosca. También había otros especiales para cuajar helados y unos más para hornear terrinas y patés. Pero fueron los moldes

para los pastelillos pequeños los que abarcaron mayor surtido. Barquillos ovalados, canastillas redondas para cubrir con pasta y rellenar posteriormente con frutas, conos pequeños para elaborar cornetos y otros grandes y monumentales para ensamblar las famosas torres de profiteroles dulces. Muchos otros son diminutos y tienen flores troqueladas que se traspasan como sello a la masa de *biscuit* o *sablée* ya cocida.

Posteriormente, otro pastelero elabora las compotas y las cremas con los que se rellenan los pasteles. En este proceso hacen su aparición utensilios ya clásicos, como el recipiente circular de metal, llamado vulgarmente *bowl* y el *fuet* o batidor de aspas metálicas en forma de pera y que permite agregar aire a las mezclas, sobre todo de huevo, al movimiento del brazo enérgico del pastelero. El *fuet* se utiliza para montar huevos batidos y claras a punto de turrón. También se usa al preparar la crema pastelera para mezclar en seco el almidón y la azúcar granulada para recibir posteriormente las yemas y la leche hirviendo. Una crema pastelera bien hecha tiene una consistencia suave y ligera gracias al batido *maestoso* del pastelero.

El *chef patissier* es el encargado de ensamblar las piezas horneadas con las cremas y rellenos. Decide cuántas capas de crema deben de existir en el montaje y utiliza una espátula

metálica para embadurnar y alisar la superficie del pastel. Con la destreza de un albañil que aplica argamasa, edifica su torre con ladrillos de bizcocho y crema.

También decide los licores que deben humedecer los bizcochos utilizando una brocha, y las combinaciones fantasiosas de sabores y rellenos: frutas, chocolate, vainilla, café, puré de castañas, almendras, nueces, pistaches ... en fin, todas las combinaciones posibles para lograr los caprichos golosos. Finalmente su imaginación determina la decoración del pastel. Los pasteles son los primeros bienes de consumo gastronómico en donde la presentación juega un lugar predominante en la decisión de compra de un cliente.

Es por ello que los pasteleros también elaboran las famosas *piece montées*, escenografías de utilería hechas con productos comestibles para decorar las vitrinas de la pastelería. Al uso de la palanqueta y la charamusca se manufacturan guitarrones, jarrones de flores de migajón, moños y pequeñas figuritas que representan una escena bucólica en el bosque o una serenata italiana con una pequeña orquesta de instrumentos elaborados con pastillaje, esa pasta blanca de azúcar de los alfeñiques mexicanos.

En el siglo XVIII los pasteles se decoraban con una duya rizada (una especie de jeringa para la crema pastelera) con la que se imitaban los ornamentos rococó que decoraban muebles, techos y vajillas de los palacetes. El estilo recargado de *madame de Pompadour* para decorar los salones de Luis XV causó fascinación en México.

Además de las pastelerías, en las calles de coliseo o plateros se podían encontrar tiendas francesas de telas y confecciones. Sus vitrinas tenían maniqués con vestidos rococó. El estilo en la repostería perduró hasta nuestros días y es la delicia de los pasteles de bodas y de quince años en México. Existe cierta similitud visual de los pasteles con los vestidos ampulosos del XVIII que mencionamos y que aún hoy permean el gusto de los diseñadores de moda para la vestimenta de las mismas celebraciones en las casas de moda de la Lagunilla. Esto ha dado como resultado que muchas novias casaderas se quejen de la monotonía del estilo espetando: “el vestido parece pastel de bodas” ó “parece merengue”.

Imaginemos por un momento a las mexicanas del siglo XIX entrar con su vestido de bodas en un palacete de pedigrí decorado abundantemente con escayolas de yeso formando guirnalda de flores y jocosos angelitos nalgones. El *poingeau*

vaporoso del vestido que resalta en las hombreras contrasta con el firme tul que tiene una filigrana de flores realzadas y que forman una guirnalda bordeando el talle de las caderas ampliadas por la crinolina. Al terminar la comida los novios se acercan a un pastel cubierto de merengue blanco con sabor a limón, decorado con líneas de dulce rizado que remata en pequeñas rosas también blancas y confeccionadas con el mismo merengue. El cuadro se antoja delicioso: recrea el ritual de fertilidad para la pareja recién casada que regala el dulce pastel a sus convidados para invocar a los dioses de la abundancia; este se conforma del bizcocho borracho, la mermelada de naranjas y el merengue italiano. El rococó en los techos altos del salón tiene angelitos que son testigos celestes del enlace mientras el cuerpo de la mujer recién casada está cubierto por la tela satinada que la transforma en virgen impoluta a punto de perder la inocencia. Todo encaja y hace juego: los techos, el vestido y el pastel nos ofrecen una bella pintura de la vida humana al celebrar un ritual de paso.

Ahora un paréntesis etílico. En las pastelerías de la ciudad también se podía encontrar vino de Jerez. Este es uno de los emblemas de la región andaluza en el sur de España. Se trata de un vino compuesto elaborado con uvas blancas palomino y al

que se le agrega aguardiente para elevar el volumen alcohólico y dotar de un sabor licorizado al vino.

Estos extraordinarios vinos y la belleza de las ciudades andaluzas, atrajeron a viajeros ingleses y holandeses que fundaron bodegas importantes. Destaca también un francés acaudalado de nombre Pedro de Domecq quien en el siglo XIX compró una vieja bodega propiedad de un irlandés. Se estableció en un bello palacete de la ciudad de Jerez de la Frontera. El provenía de la región de Aquitania, en el pirineo francés. Allí, donde las pocas vides se siembran en las pendientes orientadas al sur necesitadas de sol y calor para dar su fruto. Los viticultores conocen su clima y esperan los meses de noviembre y diciembre para cosechar unas uvas secas y arrugadas que ofrecen un vino concentrado y dulce lleno de aromas: el *Jurançon*. Imaginamos que quizás, inspirado por el vino dulce de su tierra natal, don Pedro pensó en secar las uvas al sol antes de vinificarlas, dando como resultado un Jerez oloroso de sabor y aroma venerable y aristocrático, en una sola palabra: generoso.

¿Cómo surgió este vino español creado por un francés? Fantaseamos con el señor Domecq montado en su carro tirado por caballos recorriendo sus viñedos temprano por la mañana.

Junto a su capataz, camina entre las viñas y revisa que estén sanas. Arranca uvas que escoge al azar y las prueba, hasta que descubre un racimo tirado que se ha caído del sarmiento días atrás. Lo recoge y come sus uvas que están ligeramente secas y muy dulces. Su sabor le evoca avellanas y especias. Piensa entonces en un mosto de uvas secas al sol que al perder su flor en la barrica desarrollará notas de frutos secos y un vino de buen cuerpo, reforzado al recibir la potencia del aguardiente y el trasiego de la solera.

En México y la vieja Europa se apreciaba mucho el vino jerezano. En nuestro país gustaba sobre todo el dulce y el oloroso. Se convirtió en costumbre beber una copita por las tardes con los pastelitos y las galletitas francesas.

Además de los pasteles grandilocuentes de celebración para las bodas, navidades y aniversarios, los *patissier* elaboraban los pequeños pastelitos y galletas que se conocen en francés como *petit fours*. El nombre se explica por su tamaño y su horneado a calor moderado. Antiguamente, cuando las pastelerías tenían hornos de leña, el calor más potente se utilizaba para las piezas grandes y cuando el calor declinaba se horneaban estas piezas pequeñas que alcanzaban su perfecta cocción a menor temperatura. De ahí que en francés se nombre *petit*,

pequeño, *four*, horno. Existen dos categorías: los *sec*, y los *crème*. Los primeros son las ricas galletas elaboradas con deliciosa mantequilla y frutos secos en un abanico amplio de posibilidades: *palais aux rasins* elaborados con uvas pasas y cuyo nombre no deja de ser una paradoja por su pequeño tamaño. Todavía recuerdo cuando leí por primera vez el nombre de la receta en un curso y yo esperaba (quizás con imaginación infantil) que el maestro diseñara una verdadera obra de arquitectura dulce. ¡Al final resultó una pequeña galleta redonda del tamaño de una moneda de \$10! Además están las *rochers aux coco*, los *petit croissants aux noix* y de su similitud en tamaño y forma con las monedas y el mundo del dinero están los famosos *financieres*.

De las recetas más célebres de estos *petit fours* están las *Madeleines*, pequeños bollos en forma de concha y que al gran escritor Marcel Proust le sirvieron de inspiración para escribir la gran novela del siglo XX: *En busca del tiempo perdido*. El escribe que cierto día “siendo mi madre que tenía frío, me invitó a tomar, contra de lo que era mi costumbre, un poco de té. [...] Mandó traerme uno de esos bollos cortos y regordetes llamados pequeñas Magdalenas [...], al instante, de manera inconsciente, abrumado por un día opaco que había transcurrido y por la triste perspectiva del día siguiente, llevé hasta mis labios



una cucharadita de té en la que había empapado un trozo de Magdalena. Pero, en el mismo instante en el que el trago, con las migajas del bollo desmenuzado, rozó mi paladar, me estremecí prestando atención a algo extraordinario que ocurría en mi. Un placer delicioso me había inundado, aislado, sin que yo supiera su causa. De pronto, bajo sus efectos, las vicisitudes de la vida me eran indiferentes, sus desastres inofensivos, su brevedad ilusoria, del mismo modo que actúa el amor, llenándome con su esencia más preciada: o, tal vez, dicha esencia no estaba en mi, yo mismo era dicha esencia...”

*Chez cote la crème* o por el lado cremoso están los pequeños pastelillos rellenos con cremas deliciosas. Desde las pequeñas tartas de frutas, a los *choux* y los *eclair* con una variedad infinita de creaciones acorde a la imaginación pastelera. Estos se usaban frecuentemente para acompañar el té, costumbre de la gente acomodada de París influenciada por lo inglés y que frecuentaba el *Té de la rue Royale* por las tardes. Las *cocottes*, mujeres amantes de hombres acaudalados, asistían también para consagrar su reputación de mujeres elegantes.

Para la segunda mitad del siglo XIX en México ya había varias pastelerías fundadas por franceses como El Globo y la Flor de México. Los pasteles también se servían en el Café Colón

cuando este estaba en el Paseo de la Reforma. Salvador Novo nos dice que: “nuestras bisabuelas ignoraron –o desdeñaron– la alarmante advertencia dietética que cronometra la duración de los pasteles como un minuto en la boca, una hora en el estómago, y veinte años en los glúteos.[...] aparecieron por el rumbo las pastelerías, las damas se precipitaron a devorarlos y sus corsets a crujiir.”

En Francia la oferta de las pastelerías sofisticó el oficio. Muchas de ellas tenían dulces y confites. Desde el siglo XIV en Lorena se vendían mermeladas elaboradas con frutos de la región conservadas en estuches de madera y piel. En el siglo XVI estas cambiaron al envase de cristal soplado. En las pastelerías del siglo XVIII en París se conseguían frecuentemente estas sabrosuras. De igual manera se encontraban frutas confitadas: clementinas y cidra de Córcega, melones, albaricoques, mandarinas y peras de *Provence*. Estas se siguen preparando con una serie de baños de melaza, ocho en total, a lo largo de dos meses.

En México, este método de cristalización se utilizó prolíficamente por la diversidad de frutas llamativas que trocaban en delicias: higos, tejocotes, limones, biznagas, chilacayotes y un largo etcétera.

Los *patissier* franceses utilizaban estas frutas para rellenar *mamones* junto con natillas a la mantequilla y cubrían el pastel con mazapán de almendras aromatizado con licor de cerezas. A esta creación la llamaron *Ambassadeur*, seguramente en honor del multiministro *Talleyrand* (representante eclesiástico con Luis XVI, ministro del Directorio, de Napoleón y de Luis XVIII en la restauración).

Además de las frutas, los *patissier* solían vender dulces elaborados a partir de almendras molidas. Pequeños barquitos de pasta azucarada cubiertos por un velo blanco de dulce llamados *calisson*. Palanquetas de avellana. *Pannelets* cubiertos de piñones. Un sin fin de confites.

La valoración de los dulce tuvo un impacto virtuoso en los vinos. Eran muy sugerentes los aromas a miel, nueces, albaricoques y naranjas confitadas para que no apareciera un vino que los evocara. En la región de Burdeos junto al río Garona, hay unas laderas cultivadas con vid blanca. La humedad del río se transforma en una neblina matutina que confiere una visión mágica y misteriosa a los pinares y los castillos del lugar. El rocío baña por completo los racimos de uvas que desarrollan por ello un vello blanco de podredumbre noble. La cáscara de la fruta se lacera y cuando el sol del verano

calienta al medio cielo las uvas comienzan una deshidratación paulatina. Para ello, un ejército de vendimiadores podan constantemente las vides y arrancan los pámpanos para que las uvas escogidas reciban la mayor cantidad de sol. Al paso de los meses estas uvas blanquecinas se vendimian en pequeños tarugos con capacidad para cuatro kilos de fruta. Ya pisadas las uvas, se logra un mosto que será trasegado cada tres meses en una crianza prolongada. El vino resultante es dorado como el oro. Dulce como néctar de los dioses. Contundente como los grandes de Burdeos. Este lugar de la región se llama *Sauternes* y la bodega productora más famosa es *Chateau D'Yquem*. Junto a estas tierras florecieron otras parcelas con el mismo tipo de vinos dulces y elegantes: *Barsac*, *Loupiac* y *Cérons*.

Pero también en el sur de Francia existen vinos dulces. Conocidos como *vin doux* natural del Roussillon estos caldos reciben alcohol neutro de destilado de uva al momento de la crianza. Desarrolla de esa manera un contenido alcohólico mayor y se envejecen en grandes cubas de madera. Entonces aparecen en el bouquet las frutas cocidas, los higos frescos y las ciruelas y cerezas escarchadas como las que junto con la nata montada decoran los pasteles del *Baba au rhum* y el *Savarin* de la pastelería de la *rue Montorgueil* de París desde el siglo XIX hasta nuestros días.

Con la diversidad de viñedos con los años fueron apareciendo en toda Francia nuevas formas de vinificación, como la que maceraba las uvas en el alcohol antes de prensarlas con el *mutage sur grains*, que desprendía nuevos aromas en los vinos. Con el envejecimiento prolongado en barricas por hasta siete años, en estos vinos dulces aparecían los aromas de pastelerías completas: desde las frutas confitadas hasta el olor a tueste de bizcocho, las nueces asadas y el caramelo, para finalmente llegar al cacao y al café.

Para acostumbrar al paladar a los golpes duros de sabor dulce, se solía servir los vinos fríos. Esta dulzura se aprovechó para acompañar los postres de forma natural. Ahí donde una deliciosa tarta de frutas lucía su gala de colores, podía aparecer como su amante un vino color ámbar que impregnaba el paladar y la lengua del comensal al recibir las explosiones de jugo fermentado de la fruta. Cuál pócima de bruja vieja para el amor, los residuos del vino en la boca transformaban la tarta en un mágico hechizo para todos los sentidos: el gusto y el olfato sublimados, el tacto bucal embelesado y la vista de la copa y el plato aun lleno de porvenir, eran como escuchar una música embriagadora.

Fue entonces cuando la bella Venus con su manzana seductora y discordante apareció en la gastronomía francesa. Ahí donde el rústico y masculino gusto por acompañar quesos y patés con vinos tintos o blancos secos tenía su coto machista desde siglos atrás, estos vinos dulces y femeninos aportaron un nuevo punto de vista. El *foie gras*, que muchas veces obligaba a suspender la bebida del vino por transformar el retrogusto del delicado manjar en ríspido, se acoplaba perfecto a estos deliciosos vinos azucarados. Los quesos picantes de Roquefort recibían un trato similar.

Entonces estos invadieron irremediablemente la cocina, sobre todo en recetas que implicaban frutas dulces para las salsas y que eran preparadas con aves como el pavo o el pollo a las que se les añadían copitas de estos vinos para aromatizar y saborizar todo el platillo. Los rellenos de castañas asadas y ciruelas secas para el pavo trufado de las navidades encontró un gran cómplice en estos caldos femeninos y dulces.

El oficio de pastelero y confitero en el París del siglo XIX implicaba conocer y elaborar muchas recetas de las distintas regiones de Francia que se habían perfeccionado a lo largo de los siglos. A diferencia de los aristocráticos *officie de bouche* (oficiales del manduque), quienes se encargaban diariamente

del bienestar físico de la nobleza francesa, los *patissier* eran sus propios jefes. Estos pequeños comerciantes acreditaban su fama con productos de calidad que suscitaban adhesiones antojadizas de clientes incondicionales.

Otra de las especialidades que se encuentran en las patisseries son los helados. Este refrescante postre fue introducido por pasteleros italianos en la corte francesa de Catalina de Medicis. En el siglo XIX y como parte de la revolución industrial, como ya mencionamos, se comenzaron a fabricar moldes de metal para cuajar especialidades heladas que se vendían para las grandes ocasiones. Entre ellas los famosos *bouche* en forma de leño rellenas con helado de chocolate y decorados como troncos de navidad con hojas de azúcar, pequeños setos de merengue y corteza de cocoa.

El comercio internacional fomentado por las Monarquías y los Imperios Europeos, incorporó nuevos productos que causaron furor en el viejo continente. Existe el ejemplo del té y del café que llegaron de Asia y el gran chocolate que llegó de México a Francia vía España, en donde alcanzó un desarrollo sorprendente como materia prima para la elaboración de bombones y pasteles. Mencionemos que el producto fue introducido por la infanta Margarita, hija de

Felipe III y consorte del *Rey Sol*. Ella lo bebía con frecuencia y su gusto se propagó entre la corte del rey francés. La afición aristocrática llegó a tal punto que en el siglo XVIII se inauguró la *Chocolaterie Royal* auspiciada por Luis XVI.

En la segunda mitad del siglo XIX la pasta de cacao dejó de ser utilizada exclusivamente como base para bebida y comenzó a cubrir pralinés (pastas de almendras caramelizadas) y rellenar bombones confiriéndole la forma de golosina con la que es famoso hoy en día.

El proceso para transformar los granos de cacao en una pasta dulce, brillante, aromática y maleable, se obtiene de una torrefacción enérgica que separa los aceites del cacao y que ya separados se utilizan para elaborar las coberturas de chocolate. Este proceso no se logra con la molienda tradicional en el metate, pues requiere de un motor mecánico, con lo que se inaugura la era industrial de preparación de alimentos hacia finales del siglo XIX.

La elaboración de bombones de chocolate es muy compleja. Para fundir la cobertura y cubrir los pequeños trozos de mazapán o de *ganache*, se debe de hacer a una temperatura moderada y estabilizarlo en 28 grados centígrados. Para

lograrlo, los antiguos *patissiers* debían fundir el chocolate a 50 grados en baño maría y posteriormente enfriarlo en mesas de mármol con la ayuda de una espátula y utilizarlo rápidamente para aprovechar el breve tiempo en el que la cobertura se mantenía en los 28 grados. Esta precisión implicaba un grado de maestría muy particular, por lo que la chocolatería era y es el escalafón más alto de la formación de un pastelero.

La creatividad del *patissier* para crear los rellenos y cubiertas es fundamental para transformar los pequeños bocados en el artículo de lujo de un establecimiento. Las piezas se colocan en estuches *chic* y se envuelven como regalo para agasajar y demostrar amor y para celebrar el nacimiento de las niñas. Además de acompañar las visitas sociales y las cenas de navidad.

Pero la influencia del chocolate mexicano no solo quedó en los ricos confites y los pasteles franceses. Su aroma especial se transformó en una de las experiencias olfativas más estimulantes que se pudieran encontrar en los alimentos. En Francia se comenzó a asociar al deseo y el placer. El antiguo gusto de la nobleza mexicana, que lo bebía como estimulante en las casas de placer de la ciudad de México Tenochtitlan, se fue develando para todos aquellos que lo probaron y se lo apropiaron. La bebida ancestral era capaz de incorporar

algunos destellos de chiles secos y toques tostados del pinole, además de los aromas de vainilla de Papantla.

Durante la época virreinal su consumo estaba presente en todos los grupos sociales: desde el atole de jornaleros campesinos indígenas y mestizos, pasando por curas y religiosas de la Iglesia y los hacendados criollos. Para muchos su ingesta se convirtió en adicción. No lo suspendían ni en los días de penitencia religiosa. Cuando un arzobispo intentó prohibir su consumo en el convento de las Jerónimas, este fue amenazado y maldecido. Incluso recibió ramos de flores llenos de alacranes güeros para que lo picaran y muriera. Por su parte, Gabriel García Márquez en su novela “Del amor y otros demonios,” narra la relación amorosa entre la mujer de un hacendado y el capataz mulato de la finca. En esta tormentosa vorágine de sexo y calor selvático la mujer aumentaba su deseo debido a las tazas de espumoso chocolate que bebía con frenesí. Llegaba cargada de pasión a la cita con su amante a quien le exigía toda su entrega al momento de poseerla.

En España volvió locos a todos, pues se transformó en el mejor acompañante para los churros del desayuno dominical pero entre la nobleza causó estragos. Carlos II “el hechizado” llegaba a beber hasta 30 tazas diarias. Esto comenzó a preocupar a la



conciencia espiritual de la curia papal quien también quiso prohibir su consumo durante la semana santa y otras fiestas religiosas. Los teólogos españoles, consientes de la afición al chocolate entre todos los madrileños, determinaron que siendo una bebida esta no rompía las regla del ayuno que permite ingerir líquidos por las mañanas.

Para el siglo XVIII, lleno de erotismo, era una bebida ideal para el amor. Incluso el famoso don Juan de Casanova se dejaba seducir con una taza de chocolate si esta venía de las manos de una hermosa mujer. Fue así que se desarrolló el chocolate concupiscente para excitar a hombres y mujeres. Muchas veces se mezclaba con el polvo de una extraña mosca verde que desde la edad media en España se utilizaba para sublimar al máximo la experiencia de los sentidos y hoy se vende en una tienda del metro General Anaya en la Ciudad de México.

Para los franceses, una vez consumado todo su arte repostero alrededor del chocolate, este apareció como aroma en el bouquet de los vinos tintos. Conforme se lograron los grandes vinos, elaborados con uvas ricas en taninos y criados y envejecidos en barrica, apareció el *bouquet de grandeza*. Este se diferencia de los aromas sencillos como los de las frutas rojas:

cerezas, fresas y grosellas. Mientras que entre los aromas de la grandeza están los de las especias, el café, los humos y los matices de madera, pero destaca por sobre todos el aroma a chocolate. Aparece ligado a la vainilla y al pimiento que no es otra cosa sino la transformación del chile mexicano en suelo europeo. Cuando la evocación al aroma de chocolate aparece en la nariz que husmea la copa, es signo de la evolución del sentido del olfato y también del vino. Se requiere de un sentido experimentado para detectar esas notas verticales de escalas ascendentes que penetran la nariz. Una vez que el conocedor ha logrado distinguir ese singular aroma se vuelve adicto a él. En los grandes vinos de Burdeos el aroma a chocolate concentra toda la atención del olfato durante la primera aproximación de aroma en el ataque, que es el primer sorbo que lava nuestro paladar y nos permite distinguir el tanino astringente que nos indica que estamos frente a un gran vino. Quizás el final amargo que percibimos nos recuerda el sabor de la pasta de cacao sin azúcar.

En el siguiente trago la lengua y el paladar se comienzan a estimular y aparecen también las notas frutales del vino: las grosellas, las cerezas y las frambuesas. Si volvemos a oler el vino distinguiremos también hierbas aromáticas. Pero con el tercer sorbo todo nuestro ser se abre a la experiencia de lo

sublime: se ensamblan los frutos rojos, las hierbas, la vainilla, el pimiento rojo, la pimienta y entonces reaparece el chocolate en el retrogusto para brindarnos la experiencia de lo elegante y lo aterciopelado del *cru*. El chocolate acompaña así las notas más altas de la calidad en los vinos tintos más famosos y apreciados del mundo.

Años más tarde la influencia de la *patissierie* en la alta gastronomía, se dejó sentir en la *nouvelle cuisine* de finales del siglo XX. Los chefs de cocina lograron poco a poco diversificar los procesos de producción de los platillos tradicionales. Los platos fueron transformándose en los restaurantes y dejaron de parecer guisados dispuestos en bandejas y soperas para evolucionar a platos de autor, servidos individualmente con un preciosismo pastelero. Se comenzaron a utilizar moldes para armar los platillos como pasteles. Las carnes hicieron de bizcocho, las salsas de crema. Las nueces y demás rellenos encontraron su equivalente en trufas, *foie gras*, caviar y un sin fin de productos delicados. La decoración incorporó flores de cáscara de jitomate, tallado de verduras, nidos de hierbas frescas, etc.

Los *petit fours* hallaron su equivalente salado en los *petit canapés*. Bocadillos para agasajar invitados a recepciones donde

se beben cocteles y *Champagne* que también sirven como bienvenida en los grandes restaurantes antes del servicio de la comida, o en la primera clase de los vuelos transatlánticos a París antes de despegar.

Los chefs invadieron así la esfera de los pasteleros y comenzaron a elaborar sus postres al plato. Elaboraron terrinas saladas y salsas de frutas para bañar los pasteles. Hornearon *souffles* aromatizados con licor de naranjas y en el colmo de la sofisticación han inventado esferificaciones de jugos reducidos, falsos caviars y gelatinas calientes de zumos de verduras. En la España de Adriá hace unos años, las tradicionales tapas españolas han pasado de ser una comida sencilla a una especialidad contenida de esmero, cuidado e imaginación.

Como podemos ver a lo largo de este recorrido, los pasteles y el oficio pastelero está lleno de contenidos y significados para el buen comer de las sociedades capitalistas. La elaboración industrial de pan y pastelillos es fuente de grandes riquezas para muchas empresas trasnacionales, una de ellas mexicana: Bimbo.

Este oficio moderno nació como tal en Francia y se expandió por el mundo gracias a los *patissiers* que con sus pequeños establecimientos fueron conquistando el gusto de las sociedades. México no fue la excepción y si bien los pasteles tienen un ominoso significado para nuestra historia, hoy en día estos son parte de nuestro *brandig* internacional. La semilla de discordia sembrada en 1833 por *monsieur Lefort* con sus pasteles ha germinado más de un siglo después en prósperas fábricas de chocolates y de pasteles. Aquella costosa indemnización derivada de la primera intervención francesa en México, resultó una inversión inicial que hoy en día da sus frutos en nuestra industria alimenticia pues aprendimos, con una guerra de por medio, a hacer pasteles y negocios a la francesa.

## EL CAFÉ IMPERIO.



En la estación del metro Zócalo–Tenochtitlan hay una reproducción monumental de una litografía del siglo XIX que retrata el espacio del Centro Histórico contenido entre el Palacio Nacional y la Catedral. En él aparece el boato de un séquito político y militar con carruajes, guardias a caballo y una multitud curiosa que observa aquello.

La imagen nos ayuda a imaginar los tiempos de la segunda intervención francesa a nuestro país, en esta ocasión con el apoyo de un grupo de conservadores mexicanos que tuvieron la idea de sustituir la República mexicana por un Imperio con un príncipe extranjero a la cabeza: el famoso Maximiliano, acompañado de su consorte la emperatriz Carlota.

Este intento extravagante consideraba que no había capacidades propias para gobernar nuestros destinos y apostó por solicitar una intervención militar del imperio francés encabezado

por Napoleón III para entronizar a un príncipe austriaco que no tenía la oportunidad de gobernar en Europa. Fue un experimento político efímero que duró poco más de tres años.

El Centro Histórico vivió en ese entonces algunas transformaciones, como el trazo del paseo de la emperatriz que sería rebautizado de la Reforma por el gobierno liberal años más tarde. Pero la brevedad del periodo no permitió otras construcciones o monumentos que trascendieran al paso de los años en el primer cuadro de nuestra ciudad.

La pomposidad imperial ocurrió puertas adentro en los hogares conservadores y en algunos espacios privados de Palacio Nacional y el castillo de Chapultepec. Pero sobretodo en la mentalidad de los simpatizantes del imperio que soñaron con un cuento de príncipes y princesas europeos que transformaban mágicamente nuestro país en un imperio.

El relato que están por leer tiene que ver con esa ensoñación persistente de nuestras elites por ser un pueblo diferente al que somos pero que no puede renunciar a las coordenadas de nuestra sazón mexicana. Tiene que ver también con la forma en que adoptamos y asimilamos las comidas que traen consigo los extranjeros invasores para darles nuestro sabor propio. Y

es una historia de familia rescatada gracias a las recetas escritas que se preservan gracias a las abuelas cocineras.

Uno de los patrimonios gastronómicos más importantes de México se encuentra en los recetarios escritos por las señoras de casa que reúnen las recetas de familia, los consejos de las amigas, los platillos probados en algún banquete y que son replicados por la cocinera en cuestión. Y en pocos casos, como en mi familia, las recetas del Segundo Imperio Mexicano. Con las cuales una tía abuela de mi abuela fundaría un café en la Ciudad de México a principios del siglo XX.

La historia es la siguiente: una famosa familia de Coahuila, los Sánchez Navarro, fueron conservadores y partidarios del Imperio de Maximiliano y Carlota.

Cuando el Emperador llegó a México se preocupó por formar la Corte Imperial, pues esta era parte fundamental de la estructura de poder y gobierno del nuevo Imperio. Esta institución política tiene su origen en la edad media europea y funcionaba como un espacio para que el monarca y su familia pudieran interactuar con la alta nobleza del imperio o del reino. Era en este mundillo que los nobles ejercían su influencia para la toma de decisiones de gobierno y en donde la casa

reinante compartía la representación del poder con un grupo amplio de la aristocracia. Este era el espacio para las alianzas, para las intrigas, para el ocio, para el arte, para los enredos de faldas, en fin... todas esas actividades que acompañaron al poder despótico en el viejo continente.

Maximiliano se encontró con una situación inédita para la tradición europea: en México no había nobleza de abolengo, pues fue preocupación de la Monarquía Hispánica que en los reinos americanos no la hubiera, por lo que no repartió títulos entre los vasallos americanos con la sola excepción del capitán Hernán Cortés, Marques del Valle. En nuestra sociedad criolla se desarrolló lo que Antonio Rubial llama la aristocracia pulquera, conformada por los hacendados que gracias a la prosperidad de su producción agrícola, muchas veces de pulque, transformaron sus haciendas en auténticos señoríos pero sin el título de nobleza. En contraste todos los virreyes que llegaron a gobernar la Nueva España ostentaban algún título de nobleza y eran cortesanos del monarca español.

Así que años más tarde cuando el Segundo Imperio Mexicano tuvo que formar su corte, Maximiliano escogió sus miembros entre las familias conservadoras más ricas de todo el país, pues el boato cortesano requería de muchos recursos financieros.

Repartió nombramientos como el Ayuda de cámara del emperador, el Paje imperial, las Damas de la Emperatriz y entre ellos el Gran Chambelán de la Casa Imperial que recayó en un pariente lejano.

Según el *Reglamento para los servicios de honor y ceremonial* escrito por Maximiliano, el chambelanato comprendía las siguientes encomiendas.

“1.El Gran Chambelán es Gran Dignidad de la Corte, presta juramento en manos del Emperador y ocupa el lugar que le corresponde según el reglamento del ceremonial.

2. El Gran Chambelán dirige el servicio de la Casa Imperial y tiene á sus órdenes á los Chambelanes de servicio y á todos los Chambelanes honorarios del Imperio, quienes prestan juramento en sus manos.

3. Cuida de la exacta observancia de este juramento.

4. Son de su cargo:

\* I. El Palacio, sus habitaciones y edificios en general.



- \* II. La dirección de los Museos y Colecciones Imperiales.
- \* III. Todo lo concerniente á las ciencias y bellas artes.
  - \* IV. Decidir las cuestiones sobre alojamientos, mesas, alumbrado y gasto de leña y carbón.
- \* V. El servicio de la cocina, de la cava y de la contabilidad.
- \* VI. El ajuar del comedor, las vajillas y mantelería, los cubiertos de plata, &c.
- \* VII. El cuidado de los jardines y de sus empleados.
- \* VIII. El cuidado de la servidumbre y de su disciplina.
- \* IX. El cuidado de los efectos mobiliarios.
- \* X. El servicio sanitario, que comprende:
  - \* Los médicos de la Corte.
  - \* Los hospitales de la Corte.

\* La botica.

\* Los baños.

5. El Gran Chambelán está encargado de la distribución de las habitaciones y alojamientos en los Palacios Imperiales.

6. Dispone cómo deben amueblarse las habitaciones, y ocurre al Intendente General de la lista civil para el pago de los gastos que se eroguen con tal motivo, así como en las reparaciones, conservación y habilitación de todos los muebles necesarios, y en las ceremonias y funciones á que asista la Corte. Avisará oportunamente al jefe de la cocina, al sumiller del comedor y á los criados del servicio de la mesa, el número de las personas invitadas á comer, la hora y la clase de comida que se ha de servir. Dará las instrucciones convenientes sobre la comida. Mandará con un criado los convites para las personas que vivan en Palacio. Designará cuáles deberán ser los criados que se encarguen del servicio de la mesa; cuál la librea que deban vestir, y cuál el trabajo que cada uno debe desempeñar antes, durante y después de la comida: en caso de que accidentalmente falten criados para el servicio, los pondrá bajo su responsabilidad. Cuidará de que la mesa esté puesta á la hora determinada y de que el servicio se haga con puntualidad, inspeccionando, con

la debida anticipación, tanto la mesa como todo lo que de ella dependa, para cerciorarse de que nada falta, de que todo está en regla y de que cada criado está en su puesto con el traje que se le haya prevenido.”

Es decir, su trabajo consistía en revisar que todo lo relativo al mantenimiento del Palacio estuviera en orden y que los banquetes, recepciones y demás eventos sociales se llevaran a cabo acorde al protocolo Imperial. Además de que el mantenimiento de los Emperadores estuviera provisto siempre. Su difícil tarea no solo implicaba la coordinación de proveedores, cocineros, gentes del servicio, valets, músicos, etcétera, todo aquello que requería un evento social en casa de los Emperadores. Sino que manejaba otras variables: las finanzas que patrocinaban los ágapes, el manejo de vajilla, cristalería y plaqué; la bodega de vinos importados que se bebían en la Casa Imperial, para ello tenía que tratar con el somelier del comedor y definir los detalles del servicio y con el somelier de la cava para verificar la existencia y calidad de los vinos del palacio. Y finalmente, tenía que conciliar los gustos gastronómicos del emperador austriaco, la emperatriz belga, el chef de palacio Tudós (que era húngaro), sus tres cocineros franceses y la cocinera mexicana. Pero sobretodo el de los cortesanos nacionales que acudían a los banquetes

y que no entendían aquello de *Sopa de quenelles, Cartuja de codornices a la Bragation, Estómagos de aves a la Perigueux...* ¿Y las enchiladas apá?

De tal manera que el asunto más difícil y sin embargo el más prolífico en soluciones, fue el de conciliar los gustos y hábitos de los gobernantes europeos con los de sus súbditos mexicanos.

El asunto comienza con la llegada de los emperadores a la Ciudad de México y el primer baile de gala del Imperio. El Gran Chambelán Imperial convocó para ello a las diez de la noche. La mayoría de los invitados mexicanos llegó tarde, quizás media hora o hasta una hora y se sorprendieron al encontrar las puertas del Palacio cerradas y el acceso negado. Tuvo que explicárseles que en la etiqueta de la corte se indicaba que después de que sus Majestades entraban en el salón principal, nadie más podía hacerlo.

Maximiliano dedicó su mejor esfuerzo a escribir el *Reglamento para los servicios de honor y ceremonial* durante el trayecto de su viaje de Europa a México. Como leímos líneas arriba, en este se encuentra un minucioso código de previstos para cada situación posible. Las ocasiones especiales que ameritaban un almuerzo o banquete fueron rigurosamente reglamentadas: el

16 de septiembre para celebrar la Independencia de México con una recepción en Palacio. También los cumpleaños del emperador y la emperatriz. El día de la virgen de Guadalupe con un almuerzo en el Ayuntamiento. Y finalmente el día de corpus en palacio.

Además de estas celebraciones, en palacio se daban los bailes de gala y conciertos. La gente acudía a estos convites para socializar. Se veían conservadores sobre todo, pero también algunos liberales republicanos que necesitaban de esos encuentros para salvaguardar sus intereses personales frente al nuevo gobierno intervencionista.

Gracias al lustre y brillo que el emperador procuró para la corte, se desató un frenesí aristocrático entre los mexicanos por lo que la gente hurgó entre sus viejos papeles para inventar un supuesto árbol genealógico lleno de nobleza y condecoraciones y escudos de armas de ancestros que fueron personajes de alcurnia en el pasado remoto.

Los antecedentes aristocráticos del emperador sí eran muy antiguos. Formaba parte de la familia imperial de Austria, los famosos Habsburgo. Descendían del famoso Carlos V del que ya hemos hablado en nuestro primer capítulo. Toda su

educación y maneras para gobernar, y también para comer y agasajar, estaban fundadas en una tradición de siglos. En su séquito particular trajo consigo un equipo de europeos que pudieran transmitir dicha tradición a todos los mexicanos. Su secretario particular José Luis Blasio nos pinta una imagen de ello en sus memorias al contarnos que “dirigía el ejercito de criados el mayordomo Venisch”, viejo vienés que estaba al servicio del soberano desde hacía varios años y que le había acompañado fielmente durante su gobierno en el reino Lombardo Veneto. Este mayordomo tenía a su cargo el servicio de la mesa imperial tanto en las residencias de sus Majestades como durante los viajes; era el que empacaba las vajillas, el que servía personalmente los vinos durante las comidas y, como dije ya, el que dirigía el servicio de la mesa; este servicio lo hacían ocho criados, mexicanos y otros extranjeros: durante los viajes todos vestían el traje de charros mexicanos, llevando el pantalón negro, con bordadura de plata, chaquetas y sombrero jarano.

“El agosto soberano austriaco era un refinadísimo gastrónomo y sus cocineros se esmeraban para no disgustarlo. Los platillos estaban preparados según la cocina francesa pero con algunas modificaciones del arte culinario vienés; los vinos que se servían en la mesa imperial eran de lo más

exquisito. Durante el almuerzo jerez, burdeos, borgoña y vino de Hungría; y en la comida del Rin y Champaña además de los mencionados.

“Gustaba mucho su majestad de oír durante la comida anécdotas, cuentos picantes y aventuras; sobre todo si se relacionaban con alguno o algunos de los comensales; a todos dirigía la palabra y cuando alguien contaba con verdadero ingenio algún cuento picante o alguna anécdota, el soberano reía de muy buena gana y no dejaba de hacer observaciones muy ingeniosas y picantes también.”<sup>5</sup>

El gusto del soberano era reflejo del imperio Austriaco de su momento. La corona imperial de su hermano Francisco José I reunía dominios con una población que se componía de alemanes, checos, polacos, rumanos, húngaros, italianos, ucranianos, croatas, eslovacos, eslovenos y serbios. Cada pueblo aportaba ingredientes y recetas especiales para la dieta de sus príncipes. Maximiliano tenía una mente curiosa y viajera por lo que pudo probar muchas de las especialidades de los dominios Habsburgo de Europa. Desde temprana edad perfiló su preferencia por los sabores que reflejaran

---

<sup>05</sup>. Blasio, *Op.cit.*, P.30.

la historia de su prominente familia. Como por ejemplo la paprika de Hungría, que llegó a los dominios de la reina Margarita en el siglo XVI proveniente en primera instancia de los dominios de Carlos V en las Indias Occidentales, es decir de México, y que ya se había aclimatado al suelo europeo en un monasterio de Extremadura en España. Aunque el suelo y clima europeos habían logrado dulcificar el picor de los chiles mexicanos, estos desconocían los secretos nativos para desvenar y despepitarlos para quitarles lo picante. Y fue hasta el siglo XIX que en Hungría dos cultivadores del pueblo de *Szeged* experimentaron quitarle las semillas al fruto seco antes de molerlos. Nació así la famosa *édesnemes paprika* o paprika dulce de *Szeged*. El sabor envolvente y el delicioso aroma que le confería a los platillos cautivó a Maximiliano. Su temperamento artístico y soñador empezó a seleccionar sabores suaves y refinados para su mesa ducal.

De la misma región húngara bebía los vinos del Tokaji, un vino llamado “de lágrima” elaborado con uvas blancas de las variedades *furmint*, *hárslevelü* y *muscat* de Lunel, vinificadas un poco secas y arrugadas por su vendimia tardía. Estas se prensaban con el propio peso de las frutas en unas cubas pequeñas llamados *puttonyos*, escurriendo una lágrima de mosto lleno de aromas y dulzura que dotaban al resto del

vino tradicional de un sabor inigualable. Pues después de una prolongada crianza de hasta siete años (en bodegas llenas de un moho negro), aparecían en el néctar los olores a pasas corintias, miel, ciruelas y albaricoques de la Wachau austriaca. Por lo que los Habsburgo lo consideraban un vino de la familia desde tiempos de la emperatriz y reina María Teresa en el siglo XVIII. Ella fue quien envió el vino en una ocasión al Vaticano para el papa Benedicto XIV quien le agradeció el regalo con unas decimas en latín que decían: “Bendita sea la tierra que te germinó, bendita sea la mujer que te envió, ¡bendito yo que te bebo!”

Maximiliano fue nombrado virrey del reino Lombardo Veneto en Italia. Igual que la mayoría de los soldados austriacos del destacamento, como el mariscal de campo Radetzky, quedaron fascinados de las costillas de ternera *alla milanese* que primero se aplanaban y salpimentaban para luego remojarlas en huevo batido y empanizarlas con pan rallado y freírlas en mantequilla derretida al sartén. La carne quedaba blanda por dentro y con una deliciosa costra crujiente y dorada por fuera y la adornaban con rodajas de limón y perejil. El platillo se popularizó entre la tropa que lo llevó de regreso a Viena para convertirlo en especialidad imperial, preparándolo con filetes aplanados de babilla de ternera y llamándolo *Wiener Schnitzel*.

Su hermano el emperador José Francisco era un aficionado de la carne de buey hervida con verduras y cebollinos y los huesos con tuétano. Esta austera especialidad vienesa reflejaba el carácter reservado y frío del gobernante que solía acompañar su caldo con papas salteadas y rábanos rallados mezclados con manzanas y crema de leche.

Por su parte Maximiliano prefería las especialidades italianas como el *ossobuco* estofado y la pierna de cerdo en leche. Los jamones del alto Adigio con fuerte influencia germánica, aunque también los *prosciutto* de *San Daniele* con su delicioso aire marino que condensa un sabor salino muy suave en una carne que se deshace en los dedos al loncharse y que se acompaña con higos frescos de los cuales brota una deliciosa gota de miel frutal. En los dominios Habsburgo también se disfrutaba de la charcutería checa como el salchichón y el jamón ahumado de Praga que se preparaba en una costra de pan. Para los postres el Archiduque prefería las especialidades austriacas, en particular el delicioso suflé llamado *Salzburger Nockerln*, elaborado con claras de huevo montadas y aromatizadas con cáscara rallada de limón y que después de formar montañitas con la mezcla en un platón se horneaban hasta dorar. Quedaban entonces unas espumas “dulces como el amor y sensuales como el beso.”



Tres de sus cocineros oficiales eran franceses por lo que se también aficionó a la cocina cosmopolita singularizada bajo el mote *á la francese*, es decir, a la francesa. De ahí su afición por el vino de Burdeos, el Chablis y la Champaña y los pescados y mariscos con mayonesas y salsas espesas elaboradas con yema de huevo y mantequilla clarificada.

En su corte mexicana en el servicio de los banquetes se incluían hasta 12 cubiertos por persona y las copas necesarias para servir: “Chablis, Jerez, Burdeos, Champaña seco, Rin, Champaña espumoso, Cerveza inglesa, Oporto, Málaga y dos licores diferentes.”<sup>6</sup> Por lo que se antoja que los ágapes podían devenir rápidamente en borrachera. Los extranjeros tenían un aguante formidable, especialmente los soldados franceses y el estado mayor austriaco. De los mexicanos, la mayoría prefería comer que beber vinos del viejo mundo aunque hubo un pequeño grupo que comenzó a aficionarse a estas maravillas dionisiacas.

Para las comidas ordinarias del palacio se distinguían las de primera, segunda o tercera clase. Esto dependía del mérito de los invitados. En las de primera clase se utilizaba el servicio

de plata. Para las de segunda y tercera clase se cambiaba a porcelana. En el reglamento de la corte se establecía el servicio de todos los vinos regulares pero se restringían para la tercera clase, quedando autorizados solo los de Jerez y de Ofter.

Y nos cuenta Blasio que el emperador: “mandó traer para el comedor una magnífica vajilla de *Sevres*, un juego esplendido de cristal de Bohemia, un centro de mesa elegantísimo y muy artístico, ostentando todo, hasta las mas pequeñas piezas, y las servilletas y manteles el monograma imperial.”<sup>7</sup>

Los súbditos mexicanos no podían apreciar del todo el gusto del emperador. Venían de una tradición barroca de sazones excitantes. El chile oriundo era realmente picante y los guisados con paprika húngara apenas teñían de anaranjado a las carnes. Si gustó la carne *alla milanese*, la cual se popularizó en los comederos de la ciudad de México utilizando filetes de bola de res. Muchos quisieron que sus majestades imperiales probaran los platillos y bebidas nacionales como el mole y el pulque. El gusto al interior de palacio estaba muy dividido entre oriundos y extranjeros. El conflicto se agravó entre los cortesanos de las dos procedencias pues también comenzaron

---

06. Blasio, *Op.cit.*, p.31.

---

07. Blasio, *Op.cit.*, p.56.

a rivalizar en méritos para lograr las condecoraciones con las que el emperador repartía su simpatías y el poder político.

Así comenzaron los estires y aflojes entre mexicanos y europeos al interior de la corte. El campo de batalla continuo fue el de los menús. Para las comidas y cenas las minutas estaban compuestas de *soupe de tapioca; petits pates de langouste, filets de sole, poisson a la hollandaise, mayonnaise de saumon, tartes a la creme, fromage et beurre, fruits et desserts*. Los mexicanos extrañaban el mole, las enchiladas, algunos el pulque, el chocolate batido y las tortillas recién hechas en el comal. En fin, todo la sazón que para ese entonces ya conformaba la identidad nacional. Las luchas entre el jefe de cocina y las Damas de la corte mexicanas fueron épicas y como siempre, ganaron las señoras. En primer lugar por lo ralo del presupuesto y la necesidad de encontrar ingredientes económicos para sostener las comidas diarias de la Casa Imperial. *Monsieur J. Bouleret* fue iniciado por doña Lupe Morán de Gorozpe en las ensaladas de nopales, los adobos de chile guajillo y los tamales. Se tuvo que acondicionar un fogón exclusivo de la cocina del palacio para el comal y así echar tortillas durante las comidas imperiales. De tal manera que en las minutas afrancesadas se comenzaron a colar los sabores mexicanos. La negativa inicial con la que fueron recibidas estas ideas nacionales cedió paso a

la golosidad mestiza que sedujo a ambas partes. Tudós el chef húngaro, cambió su paprika importada por chiles guajillos. Eso sí, cuidó de despepitarlos y tostarlos antes de agregarlos al puchero imperial. Los brioches que horneaba *monsieur Mosseboeu* para la Emperatriz empezaron a azucararse y a aromatizarse con agua de azahares y a tener formas de conchas marinas con lo cual las Damas de la Emperatriz quedaron muy satisfechas. El chocolate batido volvió a prepararse con agua, con la tradicional fórmula de uno de canela, dos de cacao y tres de azúcar. Los europeos se maravillaron de la espuma dulce que brotaba del molinillo en acción. También se preparaba el champurrado espesado con masa de maíz, indispensable como desayuno para la gente del servicio durante los viajes de Maximiliano por las tierras mexicanas.

Las cortesanas mexicanas estaban satisfechas con los acentos mexicanos que lograron imprimir a la vida dentro de palacio. Todos ellos se mostraron afectos a la nueva cocina mexicana con acentos europeos. Cuando se trataba de bailes de gala ofrecidos por el emperador el refrigerio posterior a la danza consistía en una taza de té con los bizcochos dulces de conchas y chilindrinas que ya eran famosos. Mientras los europeos comían los panecillos con agua de calcetín de hojas de chai, los mexicanos preferían el chocolate y también su copita de

Jerez. Y para los conciertos en palacio, durante el intermedio se servían aguas de fruta fresca.

Esta fue una ocasión en que las mujeres tuvieron una participación decisiva en la vida pública del país. No solo a través de sus recetas y guisados para el comedor imperial sino como parte activa del entorno femenino de la emperatriz Carlota, quien se fue ganando una simpatía general por sobre la del emperador.

Mientras que en los bailes de Maximiliano el refrigerio se restringía a los bizcochos ya mencionados, los convocados por la emperatriz comenzaban con un banquete en forma para posteriormente dedicarse al baile hasta altas horas de la noche. En esas ocasiones el personal del servicio imperial se desvivía por atender y consentir a las victoriosas Damas de la emperatriz.

El halo de benevolencia maternal alrededor de Carlota produjo una impronta positiva para la causa imperial que se reivindicaba con las novedades gastronómicas mexicanas de palacio, pues estas se fueron popularizando rápidamente. La masa del brioche, conocida entre los panaderos mexicanos como bizcocho, se utilizó para elaborar los panes dulces que hoy en día distinguen nuestra diversa panadería de las del

resto del mundo. Las salsas espesas de los cocineros europeos comenzaron a ser la base de la salsa blanca tan recurrida en las casas mexicanas para elaborar platillos con pollo entre otros muchos ejemplos.

El emperador miró con recelo el ascendente político de su consorte sazonado con sabores mexicanos. Desde hacía muchos años vivían una distancia emocional por razones que no se logran aclarar históricamente. Se sabe que dormían en habitaciones separadas y que no tenían vida conyugal. La pareja carecía entonces de la complicidad íntima para sus proyectos en común. Intentaban dar una apariencia de amor mutuo que se desmentía entre los cortesanos y sirvientes observadores. Maximiliano se aferró a su imagen de príncipe idealista y cuidadoso de las formas cortesanas de rancio abolengo. Cuentan que “en las consolas de la recámara imperial, siempre había charolas de plata con frascos de cristal que contenían vino blanco o rojo, pastelillos, soletas y exquisitos tabacos. Estas provisiones se renovaban diariamente y estaban destinadas a las personas que tenían que esperar en el salón mencionado a ser llamadas por su majestad.”<sup>8</sup> Los mexicanos que esperaban en la recámara preferían un vaso de agua de fruta fresca que

---

o8. Blasio, *Op.cit.*, p.56.



era imposible solicitar en tales circunstancias, mientras que los europeos quedaban satisfechos con los vinos y copiaban a pie juntillas el hábito del soberano “quien tomaba uno de los cigarros que habían en las bandejas de plata, y con frecuencia también, unas soletas empapadas en vino o un trago de este.”<sup>9</sup>

Pero los roces entre franceses y austriacos también comenzaron a aflorar. El imperio se sostenía gracias a las tropas francesas en México y sin embargo el primer círculo del emperador estaba liderado por el general y conde austriaco Thun, quien desarrolló una confrontación insalvable con el mariscal francés Bazaine. El asunto se fue agravando conforme el efímero Imperio se fue desmoronando.

En esos meses finales el emperador padeció además un desorden estomacal permanente, producto de los ingredientes nativos a los que no estaba acostumbrado y que ya estaban en su mesa diaria. Y desde luego por el estrés ante la impotencia por su proyecto político fallido. Su régimen alimenticio para evitar las diarreas no provocaba ningún entusiasmo entre los cortesanos mexicanos, pues estos no podían agasajarlo para obtener favores especiales, siendo esta una de las principales

---

<sup>09</sup>. Blasio, *Op.cit.*, p.56.

razones por las que muchos invitados acudían al comedor imperial. Pero su desencanto no podía ser mayor cuando veían que el emperador “apenas tocaba los distintos platos y solo bebía champaña y agua”. Esta observación de Paula Kollonitz, dama de la emperatriz, es aun más terrible si le añadimos la confianza que Maximiliano tuvo con ella cuando en una ocasión le preguntó: “¿ha comido usted nunca tan mal como en mi casa?” Incluso en sus viajes por las provincias mexicanas despreciaba la hospitalidad de sus súbditos como nos cuenta su secretario cuando “a las nueve de la mañana llegamos a San Martín Texmelucan, donde la municipalidad tenía preparado un almuerzo que el Soberano no aceptó, expresando su agradecimiento y su pena por no poder aceptarlo, porque tenía que encontrarse en México al día siguiente...”

Por otra parte el Tesoro Mexicano tenía que sufragar los gastos del ejército francés que aseguraba la permanencia del Imperio. Los gastos corrientes de la casa empezaron a restringirse conforme la guerra contra la República avanzaba y el esplendor inicial de la corte, conformado con porcelanas de Francia, cristalería de Bavaria y cubiertos *Cristophle* para los banquetes fue mermando poco a poco. Algunos de los ajuares con los que llegaron los Emperadores debieron ser vendidos entre las familias de abolengo para comprar loza nacional y utilizar

el excedente en gastos corrientes de primera necesidad. La falta de lustre en los enseres de servicio encontró sustituto en arreglos florales traídos desde Xochimilco a Palacio y al Castillo de Chapultepec. Los cocineros Imperiales tuvieron que prescindir de ingredientes europeos en la elaboración de los banquetes y las comidas ordinarias del emperador. Así fueron desapareciendo las trufas de las salsas, los quesos y los vinos, dejando estos últimos para el círculo próximo al Emperador y los generales del ejército francés.

El partido de la emperatriz, lleno de una simpatía inicial, corrió una suerte similar. Las Damas mexicanas eran fieles al partido conservador y sus postulados religiosos, sin embargo los emperadores eran liberales y su política los fue separando ideológica de la jerarquía eclesiástica de México. Por lo que las señoras, quienes defendían con frenesí las posiciones más confesionales de la política, se escandalizaron al encontrar a una emperatriz abierta y curiosa que las metía en aprietos cuando las consultaba sobre cosas mínimas que ellas desconocían y que no buscaba la beatería que ellas esperaban. La falta de identificación con Carlota las llevó a excluirse por propia voluntad de la vida en la corte. Dejaron poco a poco de asistir a los paseos con ella y se disculpaban de asistir a las fiestas a las que sí concurrían sus esposos y hermanos.

De poco sirvió la creación de la orden de San Carlos para premiar a las mujeres que destacaran por su sentido de virtud y caridad. A pesar de la devoción de la emperatriz y el lema de “Humilitas” en la cruz que otorgaban a las damas de la corte, estas no dieron su brazo a torcer pues querían una figura dominante llena de religiosidad manifiesta, defensora de los valores tradicionales que se iban transformando irremediabilmente en ese momento. También veían con decepción que no concibiera a un heredero.

Para dominar a las clases pudientes mexicanas se debía resaltar por sobre ellas en los mínimos detalles del estatus, y en esta confrontación abierta con las mujeres más conservadoras pocas veces lo consiguió Carlota. La mayoría de las damas mexicanas de la corte eran muy acaudaladas y vestían a la última moda de París a donde mandaban confeccionar sus ajueres de gala. En más de una ocasión las prendas y aderezos de mujeres como la señora Escandón o la señora Torres resultaron mucho más lujosos que los de la misma emperatriz. Muchas mujeres mexicanas, con su claro carácter autosuficiente, consideraban que preferían “ser reinas en su casa y no criadas en palacio.”

Por si fuera poco, la emperatriz debía asumir el cargo de la regencia del Imperio durante los viajes de Maximiliano. Ella fue



la encargada de recibir el golpeteo político y resistir las intrigas cortesanas de las distintas facciones al interior del palacio. La presión del gobierno diario la llevó a descuidar muchos aspectos de su imagen como emperatriz femenina y detallista.

Una serie de acontecimientos concatenados en el frente internacional forzaron a Napoleón III a retirar sus tropas de México, entre ellos la victoria del norte en la guerra de secesión en Estados Unidos y la guerra de Francia con Prusia, que demandaría a las tropas francesas en el nuevo frente de guerra europea.

Sin el apoyo militar francés la causa del Segundo Imperio Mexicano estaba perdida. Los contingentes republicanos no tardaron en controlar el país y arrinconar el reducto imperial a la ciudad de Querétaro.

La emperatriz dejó México en el momento álgido de la salida de las tropas francesas con el pretexto de reunirse con Napoleón III y el papa para restituir el apoyo del Imperio francés y la Iglesia Católica a la causa Imperial mexicana. Se dice que enloqueció en estos momentos aciagos, pero sobreviviría hasta bien entrado el siglo XX en el castillo de Bouchot en Bélgica. ¿Acompañada de un hijo bastardo concebido con un militar

belga en México? Es posible. El emperador por su parte también dejó una hija en las tierras de Morelos, concebida con Concepción Sedano, la hija del jardinero de los jardines Borda donde Maximiliano se refugiaba con frecuencia.

Años más tarde cuando Maximiliano ya había sido fusilado en el Cerro de las campanas, muchos de los franceses que llegaron con el ejército de intervención y que tenían algún oficio decidieron quedarse para establecer pequeños negocios en distintas ciudades del país. Entre ellos algunos panaderos que comenzaron a hornear pan francés, el pan blanco de harina blanca con corteza crujiente que se logra agregando vapor dentro del horno al rociar sus paredes de piedra con agua en el interior. De ahí nuestro famoso bolillo con sus variantes de telera y birote.

Con el paso de los años el recuerdo del Imperio dejó de ser una herida abierta en la sociedad mexicana para formar parte del ideario patriótico e histórico del porfiriato. La Batalla del 5 de mayo se celebraba todos los años con representaciones de la guerra entre mexicanos y franceses y exaltaban nuestra victoria liberal frente a los extranjeros. Por su parte, las familias conservadoras encontraron nichos de acción e influencia en el régimen de Porfirio Díaz. Como sucedió en todo el mundo, el

influjo de lo francés se extendió a todas las esferas de la cultura y sociedad mexicanas. Desde la vestimenta, la urbanización, la música, la pintura, la comida, etc. A partir de esta conquista cultural francesa, el antiguo Imperio Mexicano se transformó en un recuerdo romántico entre la élite porfiriana. El Castillo de Chapultepec fue habilitado para los eventos oficiales de la República y el presidente Díaz lo habitó por temporadas.

Pero nuestra familia se dividió por razones políticas. Hemos visto que los Sánchez Navarro fueron imperialistas, pero otra rama del árbol genealógico de la cual mi abuela descendía fue juarista, esta cambió su apellido a Sánchez Aguirre. Como era frecuente en esos casos los hombres de la familia rompieron lazos. Pero entre las mujeres se siguieron frecuentando y escribiendo a escondidas de sus hermanos, pues algunas quedaron en el bando conservador y otras en el liberal. Uno de los tesoros preciados de las hermanas fueron las recetas de la corte Imperial compiladas por la familia Sánchez Navarro y que incluían el amplio repertorio testimonial de los guisados mexicanos, franceses y europeos de la corte de Maximiliano.

Mi abuela se había quedado con las recetas escritas a mano por su madre con muchas de estas especialidades. Ella a su vez se las había logrado sacar a su tía Lupe en los días de matanza

en que se reunían a preparar chorizos en la granja de otra hermana que estaba en el pueblo de Azcapotzalco. A pesar de sus reniegos, la tía Lupe desgranó sus tesoros culinarios que fueron cuidadosamente anotados por mi bisabuela en hojas sueltas manchadas de pimentón, grasa y tripas de animal.

Décadas más tarde mi abuela se casó con mi abuelo. En un afán por facilitar la consulta de las antiguas recetas a su mujer logró compilarlas en un recetario mecanografiado, lo que las salvó de una muy probable pérdida, pues a las manchas choriceras originales se le fueron agregando muchas otras más que ya dificultaban su lectura. Algunas de ellas tuvieron que ser rescatadas del bote de la basura a donde fueron a parar por un descuido de la ayudante de cocina.

Cuando comencé mi formación profesional como chef, tuve en mi abuela a la mejor maestra, la cual apoyaba sus lecciones que me impartía en su recetario familiar. Recuerdo descubrir un mundo de sabores seductores y sofisticados cada vez que entraba a su cocina o que me sentaba a su mesa. Contrario a lo que muchos pensarían la cocina de mi abuela quedaba fuera del modelo atávico de ricos y sabrosos guisados. Ella era una maestra culinaria de un gusto cosmopolita. Su repertorio abarcaba entrantes de

marcado sabor mexicano, como una deliciosa sopa azteca, unas tostadas de rajas de chile poblano con pimiento morrón o un mole de olla épico mas nunca típico. Sus platos fuertes podían ser unas deliciosas *crêpes de cuitlacoche*, un pescado a la veracruzana o un robalito *meuniere*. Conseguía una carne deliciosa de un proveedor de Chihuahua que asaba y servía en medallones con una salsa de champiñones al Cognac maravillosa. Sus postres favoritos eran sencillos: unas rebanadas de mango de Manila madurados al sol cubiertos de crema batida y salpicados con piñones rosados, o unos higos de la higuera de su jardín también mezclados con crema batida y aromatizados con un Brandy añejo.

Su destreza se manifestaba en un ejercicio frecuente del que yo era testigo. Los domingos mis abuelos siempre salían a comer a restaurantes de la Ciudad de México. Ella disfrutaba enormemente leer los menús y comentarlos con los encargados de cada lugar. Seleccionaba las especialidades que saboreaba gustosa. En ocasiones yo los acompañaba en este ritual gastronómico de cada domingo y todos los miércoles que comíamos en su casa ella recibía también a amigos y familiares y servía un banquete magnífico. Siempre me sentaba a su lado y cuando llegaban los platillos en soperas y bandejas que ella servía desde su lugar en la mesa a cada comensal, me explicaba

por ejemplo, que el pollo tenía una salsa a la holandesa como la que había probado el domingo anterior en un restaurante francés. Cuando yo le preguntaba que cómo había aprendido a replicar las especialidades, ella me explicaba que su madre hacía lo mismo y que incluso su padre le pedía a su mamá que preparara recetas específicas de los restaurantes de moda a los que asistían. Así que su don lo tenía por natural y heredado.

Su cocina se fue expandiendo gracias a los viajes. Aunque conoció todos los rincones del planeta tuvo especial predilección por el norte de España y la ciudad de París, donde junto a mi abuelo, hacían su base antes de tocar cualquier otro destino de Europa. Escuchar sus anécdotas de viaje por la ciudad luz eran todo un deleite. Y probar las recetas inspiradas en grandes restaurantes franceses todo un privilegio. Se aficionaron a *chez André*, un bistró muy popular que quedaba a pocas cuadras del emblemático hotel *George V*, donde mi bisabuela se hospedó en los años veintes. En su casa pude probar un *entrecote* con salsa *bearnese* muy rico, inspirado en sus vistas frecuentes a *chez André*. También preparaba una sopa de cebolla igual a la del mercado de la mostaza, gratinada con queso gruyere. Pero cuando evocaba sus visitas a el restaurante *Drouane* la cosa se volvía espectacular: preparaba unos medallones de

cola de langosta bañados con una mayonesa especial que ella elaboraba a mano.

Cada viaje traía unos patés de *foie gras de oie* trufados que eran impactantes y una caja de madera rellena de quesos de muchas regiones francesas que apestaban mucho, pero que al probarlos resultaban magníficos. Tuve el privilegio de acompañarlos de viaje en una ocasión y conocer los mejores restaurantes de París. Espero tener la oportunidad de escribir y compartir mis experiencias en tan delicados templos del placer más adelante.

Cuando me convertí en restaurantero ella me platicó de un establecimiento que su tía abuela había tenido y de quien su madre había recibido la mayoría de las recetas. La historia es la siguiente.

Después de un viaje por Europa en el que la ciudad de París había sorprendido especialmente a la tía abuela de mi abuela, esta decidió establecer un merendero en la Ciudad de México llamado el Café Imperio. El nombre derivaba por una parte de su grata experiencia en el *Café Anglais* considerado a finales de siglo XIX como el mejor restaurante de París. Y por el otro,

por las recetas recopiladas de la casa Imperial que pensaba implementar en el lugar y que eran el tesoro de la familia.

El merendero se estableció en Centro Histórico en lo que ahora es la calle Donceles. Una casa con un gran recibidor central y habitaciones adyacentes, donde los comensales acudían a una merienda elegante después de ir al teatro Nacional.

La lección aprendida en la familia durante las batallas por el menú al interior de la casa Imperial fueron aplicadas con total puntualidad en el Café Imperio. Nada de Pavos trufados o filete a la inglesa. La gente pedía sus elotes cocidos, los cuales fueron bautizados como “dientes de Odalisca.” Las enchiladas de salsa de chile poblano y rellenas de pollo fueron aderezadas con queso derretido y crema y se llamaban Enchiladas Suizas, pues la cremosidad de su presentación recordaba a los Alpes nevados. Para chopear el chocolate a la francesa se horneaba un exquisito panque Imperio, el cuál sustituye el uso tradicional de la harina de trigo por fécula de maíz, dotándolo de una vaporosidad muy sugerente y que llegó a fascinar a la Emperatriz Carlota. También había un panqué Eugenia, bautizado así en honor a Eugenia de Montijo la esposa de Napoleón III y una de las entusiastas promotoras del Imperio Mexicano.

Para ocasiones especiales y como un homenaje a lo francés, se servía la sopa a la *Parisien* o la sopa Pío IX, en honor del Papa que consagró a Maximiliano y que combatió las leyes de Reforma. Esta se elaboraba con ravioles rellenos de paté de foie gras y al consomé se le agregaba vino de Jerez. Los guisados podían ser el buey a la *Vauchisieme*, un filete cubierto con tocino y aderezado con una salsa oscura o el *fricasé* de pollo con salsa molcajetada. También el lomo de cerdo a la Imperial, con salsa de jitomate y servido con guarnición de ensalada aderezada con mayonesa al punto. Se preparaban los tamales María, en el que según dice la receta, “el maíz se pone desde la víspera dejándose al punto de que se pele, más bien faltito de lumbré”. El postre más famoso era la Carlota de café, el cual se elaboraba con soletas a la italiana y una crema de mantequilla y yemas de huevo aromatizada con café, tenía la forma de corona imperial. Y también se elaboraban los panquecitos de la señora *Baccalare* y los merengues italianos.

El Café Imperio vivió su etapa de esplendor con una clientela compuesta por los vecinos acaudalados. En ocasiones servían los banquetes a domicilio. Pero con el paso de los años el negocio fue declinando, pues *Sylvain Daumont*, el célebre chef francés contratado por Nacho de la Torre (yerno de don Porfirio), llegó a México para conquistar la clientela expectante

de las novedades traídas de Francia. Este suministraba productos importados desde la Galia para una élite que quería ser *chic* y que rodeaba al primer círculo del presidente Díaz. Cocinaba sus banquetes y colaboraba en sus fiestas. Incluso fue el encargado del banquete del Centenario con el que se conmemoró la Independencia de México en 1910.

La nostalgia romántica por el Segundo Imperio se vio opacada por el Modernismo mexicano. Nuestro país quiso manifestarse al mundo como una nación moderna y civilizada que emergía de un pasado glorioso y en el que un gobierno liberal y disciplinado alentaba a los empresarios extranjeros a invertir en el país.

El Café Imperio cerró a los pocos años del estallido revolucionario. La familia dejó el Centro Histórico para establecerse en la nueva Plaza de Miravalle de la colonia Roma.

Por azares de la vida, su antigua casona de finales de la década de los 1910 de la tía abuela de mi abuela fue sede del restaurante El Jolgorio que tuve por 25 años. Regresando el inmueble a la familia 80 años después, pues la casa se vendió en los años veintes a la muerte de los últimos Sánchez Aguirre. La casa



fue construida en el nuevo estilo ecléctico de principios del siglo XX, con un acentuado corte clásico.

Cuando remodelamos el inmueble para el restaurante procuramos preservar algunos de los elementos decorativos originales y decidimos rendir un tributo al afrancesamiento que caracterizó a la colonia Roma y al antiguo Café Imperio.

En los viejos sótanos destinados a la cocina y los servicios acondicionamos una fonda y café con el sello de la casa: el buen pan horneado todos los días y las recetas de repostería. Le llamamos *La Michelán*.

Tras subir la escalinata principal el vestíbulo recibía a los comensales y los distribuía en dos acogedores salones con butacas estilo Luis XV y enyesados rococó en los techos. Nuevamente ascendiendo por una escalera en desarrollo helicoidal, desde el centro del vestíbulo se llegaba al comedor principal ubicado en lo que eran las antiguas habitaciones del palacete. Tres balcones balaustrados decorados en alto relieve con arcos esculpidos con motivos florales enmarcaban la vista de la famosa plaza de la Cibeles y sus árboles. Mi abuela se sentaba mirando a la plaza y me decía “este lugar me trae

muchos recuerdos.” Su memoria me trajo los detalles de la historia de nuestra familia y el gusto por la buena mesa.

En la familia aceptamos de buena gana el influjo de Francia en nuestras vidas y lo celebramos con muchos banquetes. Como las navidades en que su comedor se engalanaba con una preciosa vajilla de porcelana de caolín Haviland que recibió de su madre. En su largo viaje por Europa mi bisabuela se ajuareó de todo. La vajilla fue comprada en un taller de Baviera y se encargó como algo especial unos grandes platos soperos adecuados para servir el pozole, pues la vajilla contaba con unos refinados tazones de doble asa muy pequeños para el caldo mexicano de maíz cacahuazintle. Para el banquete navideño mi abuela preparaba un pavo cebado con picadillo de res. Elaboraba entonces un delicioso relleno de castañas troceadas y ciruelas pasas con panqué desbaratado y emborrachado con vino de Jerez. Horneaba todo aquello bañado en vino blanco, y del delicioso jugo escurrido durante la cocción confeccionaba una salsa con paté de *foie gras* que ligaba con claras batidas a punto de turrón. Quedaba sedosa y con un sabor maravilloso. Este fue seguramente, uno de los platillos que conciliaron a mexicanos y europeos en la mesa de Maximiliano y Carlota, pues se preparaba con un guajolote mexicano pero relleno de los frutos secos que recuerdan al norte de Italia, el vino de

Jerez al sol de Andalucía embotellado y las ciruelas a Austria, todo con el refinamiento y *gout français*.

En México debieron transcurrir más de cien años desde nuestra guerra de Independencia y padecer dos guerras de intervención, para que nuestra relación cultural con Francia dejara de ser lastimosa. Durante el porfiriato adoptamos de buena gana su modelo de civilización. Por ejemplo el paseo de la Reforma, construido para unir el castillo de Chapultepec con el centro de la ciudad adquirió una fisionomía parecida a los *Champs Elysées*. Y para conmemorar nuestra Independencia se alzaron distintos monumentos para decorar sus glorietas. Además, todo el paseo está decorado con estatuas de ilustres liberales quienes empeñaron sus esfuerzos por idear un país de libertades que aún luchamos por construir hoy en día y a las que se le han sumado las mujeres de la independencia en nuevas esculturas para La Reforma. La victoria alada conocida como el ángel de la columna de la Independencia tiene un parecido notable con la de la *Place de la Bastille* de París y fue regalada por el gobierno francés a nuestro país. Y sin embargo, estas dos obras públicas son tan mexicanas como las enchiladas suizas. Lo que podríamos llamar afrancesamiento en otras épocas, hoy en día es parte de nuestra idiosincrasia mexicana. La visión de grandeza, el espíritu liberal y el gusto por la

buena mesa son ahora parte de nuestros valores compartidos con *La France*.

## LA INFLUENCIA DE MONSIEUR

SYLVAIN DAUMONT.



El presente capítulo narra los hechos del banquete para festejar el primer centenario de la Independencia de México en el Palacio Nacional y la invitación fue del presidente Porfirio Díaz. El Palacio Nacional es uno de los edificios más importantes del Centro Histórico y sede del Poder Ejecutivo. Ha sido escenario de muchas comilonas donde se han decidido asuntos importantes y de muchas celebraciones alrededor del poder. Es el caso de la presente reseña donde un chef de origen francés tuvo el encargo de servir la comida. Por ello forma parte de nuestro libro.

A lo largo de la narración de los hechos veremos las contradicciones del régimen porfirista y que propiciarán el estallido social de la revolución mexicana. También hablaremos de otros espacios y monumentos del Centro Histórico que fueron inaugurados con motivo de la celebración nacional. La larga etapa histórica de la dictadura de Díaz contempló la

construcción de muchos edificios que perduran en el tiempo y que contribuyen a la fisionomía del centro y sus alrededores.

En ellos se refleja una forma de ver el mundo muy particular, utilizando como coordenadas las influencias europeas que se despliegan en la monumentalidad de las obras y una mezcla de estilos históricos muy diversa que abarca de lo gótico y renacentista a la vanguardia modernista de principios del siglo XX. Eso que podemos apreciar en las construcciones ocurría también en los aspectos de la vida cotidiana como la vestimenta, los modales y desde luego la comida. Así que los invito a disfrazarse con un gran sombrero y vestido de gala para penetrar en una de las reuniones sociales más esperadas del año de 1910 y que sería nota en los principales periódicos del país.

Hacia la década de 1870 Francia atravesaba por una crisis política y de identidad pues el caudillismo, inherente a la visión de grandeza que había escrito la historia de la nación gala, llegó a una etapa de franco agotamiento. El proyecto monárquico de restauración encontró imposible designar un soberano que no fuera impugnado por los partidarios de los otros candidatos y fue así que se determinó instaurar la Tercera República Francesa con sus Cámaras de Diputados y

de Senadores. Por primera vez en el siglo que corría, Francia tuvo oportunidad de volcarse en sí misma y atender a sus contradicciones y sus desafíos culturales.

Para ese entonces el Imperio Británico consolidaba su influencia comercial en todas las regiones del mundo y para lo cual hubo de llegar a acuerdos con la élite capitalista francesa, quien participó de las oportunidades de negocio que los ingleses concretaban.

De esa manera, se vivió en París una etapa de esplendor burgués que dejaba atrás las glorias pasadas del dominio imperial napoleónico. Y la ciudad se convirtió (por influencia del Barón Hussman) en el referente urbano de muchas capitales del mundo, y el burgués francés en el modelo de vida, sofisticación y refinamiento.

En París se fueron acomodando aristócratas y plutócratas de todo el orbe. Su intensa vida social transcurría entre conciertos, obras de teatro, exposiciones de pintura y escultura. La sociedad parisina leía con avidez a los autores del momento y sus columnas en los periódicos. Y desde luego fomentó una cultura sublimada del buen comer.

Se crearon así los círculos sociales que se reunían en casa de una “patrona” una vez a la semana. Ahí cenaban, discutían los temas de actualidad y disfrutaban quizás de un pequeño concierto. Ese círculo frecuentaba a su vez los mismos restaurantes y hoteles y asistía a los mismos teatros. En este pequeño núcleo se patrocinaba el trabajo de ciertos artistas y se creaban portafolios de inversión que aceitaban al gran capital para sus grandes empresas por todo el mundo.

La búsqueda permanente de sabores se transformó en una constante de esta sociedad parisina. Los ferrocarriles y los buques mercantiles facilitaron el acceso a productos e ingredientes de todo el mundo y sin embargo, el gusto francés los transformaba en platillos y especialidades indiscutiblemente francesas.

El repertorio de su cocina burguesa se fue enriqueciendo notablemente no solo por los nuevos ingredientes, sino por las fantasías y relatos alrededor de las culturas que los proveían. Los franceses acaudalados del momento contaban con una riqueza acumulada que también les permitió viajar. Sus destinos podían ser europeos como Italia, que cautivaba especialmente por todos sus artistas del Renacimiento. Pero también se viajaba hasta Grecia para ver de cerca el esplendor

helénico, a Rusia para atestiguar la grandeza de Moscú y San Petersburgo con su colección del *Hermitage*, a las aguas termales de Hungría y a la Andalucía española de pueblos blancos y pasión gitana, como la que inspiró a *Merimée* y a *Georges Bizet* para crear la ópera *Carmen*. Los más osados viajaban a medio oriente en tren y visitaban Estambul, Damasco, Líbano y el Cairo.

Se tejieron muchas redes comerciales a partir de esos viajes burgueses. Su reflejo fiel fueron las mesas con seis o siete copas por servicio en donde los comensales probarían vino Amontillado de Jerez, blancos y tintos de la Borgoña y Burdeos, lagrimosos del Tokaji húngaro, blancos del Rhin y vino cocido de Oporto y de Madeira de Portugal.

La novedad no estaba en los vinos en sí, estos se conocían de distintas épocas en muchas de las ciudades europeas y no solo en París. Lo que significaba una verdadera revolución era el esfuerzo de los cocineros y somelieres por transformar la hora de la comida en una experiencia fascinante para los comensales. Fue así que se determinó un nuevo protocolo para el servicio de la mesa en los restaurantes con copas y cubiertos específicos para cada tiempo de la comida.



La variedad de aromas evocativos en los vinos se incrementó con los olores de las frutas como las piñas, los chabacanos damasquinos, las pasas de Corinto, el chilacayote mexicano, la flor de jamáica, las hojas de menta, el té de manzanas y el de jazmín. En las mesas los comensales tenían a su disposición un tenedor y cuchillo pequeños para los entrantes, un cuchillo de paleta especial para comer pescado, un cuchillo dentado para la carne, unas pinzas y tenedorcillo especial para los caracoles y otro más para la carne de cangrejo. También había cucharas para la sopa, para el postre y para remover el café o el té.

El ejemplo más maravilloso de este nuevo arte culinario lo podemos encontrar en la película *El festín de Babette*. Quienes han podido disfrutar de la película recordarán a la magnífica jefa de cocina del mítico *Café Anglais* exiliada en una aldea del norte europeo. En agradecimiento con sus benefactoras, decide gastar su premio de la lotería cocinando un banquete para la pequeña comunidad religiosa que se congregaba alrededor de estas dos damas, hijas del pastor de la aldea. Para conmemorar el aniversario del reverendo, que había muerto años atrás, Babette planea una cena espectacular.

Para todos los concurrentes la experiencia es totalmente inédita y pecaminosa, pues son cristianos reformistas de una

grave austeridad. A lo largo del servicio, y con ayuda de la grata comida y los excelsos vinos, la rigidez de su alma irá cediendo espacio al amor, la reconciliación y el gozo. Entre los convidados hay un general de la guardia sueca que llega al convivio tratando de exorcizar un amor fallido de su juventud. Pero él era una persona que había viajado mucho y que conocía la vida mundana y los placeres culinarios. A lo largo de la cena disfruta enormemente los *blinis* de caviar acompañados de refrescante champaña. Se sorprende de encontrar en tan remoto pueblo una copa de Jerez amontillado ideal para la sopa de tortuga. Pero la apoteosis llega con un crujiente volován hojaldrado relleno con una codorniz deshuesada embalsamada con paté de *foie gras* y trufas negras, bañado en un delicado jugo de ave y vino de madeira. Para acompañarlo Babette descorcha un *Clos Veaugot* de gran cosecha que el general celebra anonadado. Para su fortuna, la chef ordena al ayudante de servicio dejarle el resto de la botella a su lado, para que lo bebiera a discreción. Ensalada, quesos, fruta y un delicioso *baba au rhum* rematan el gran festín. Finalmente el general es testigo de tan delicado arte y reconoce la autoría de la renombrada chef francesa.

El arte de la buena mesa francesa del siglo XIX se convirtió en el gran referente para todo lo que hoy llamamos *haute*

*cuisine* o alta cocina. Placeres únicos para una élite acaudalada e instruida en apreciar las bondades del arte de *Apicius*, el primer gastrónomo del occidente, y que se formaba y recreaba en los restaurantes de la época.

Uno de los escritores que recreó en su obra toda esta etapa histórica fue Marcel Proust en *En busca del tiempo perdido*. En el primer volumen, *Chez cote Swann*, nos cuenta que el protagonista, tratando de encontrar a su querida “se hizo conducir hasta los últimos restaurantes... fue hasta la *Maison Dorée*, entro dos veces a Casa Tortoni y al *Café Anglais*.” Sabemos que el primero fue un celebre restaurante de moda situado en el 1 de la calle *Laffitte*, mientras que el segundo era el centro de encuentro de políticos y literatos. El tercero fue considerado el mejor restaurante de París a finales del siglo XIX.

Fue en este ambiente refinado que el famoso Nacho de la Torre, yerno del general Porfirio Díaz casado con su hija Amada, mandó buscar un maestro de placeres que le permitiera vivir los encantos de la gran burguesía francesa pero en México. Su hermano Tomás de la Torre y Mier encontró a Sylvain Daumont, célebre por haber trabajado en la *Maison Dorée*.

Así Sylvain llegó a México en 1891 y estableció su restaurante en el callejón del Espíritu Santo y luego en el número 51 de la actual avenida 16 de septiembre donde hoy está el restaurante del Círculo vasco español. La élite mexicana lo acogió enseguida y se aficionó a su establecimiento.

Nacho de la Torre daba sendos banquetes en su casa de Parque Lira servidos por el francés. Al poco tiempo ya servía los banquetes en el Palacio Nacional.

Su prestigio le permitió asumir el papel de gran importador de productos franceses, el comercio de quesos, vinos, licores y conservas provenientes de Francia tuvo nichos importantes de mercado. Todo lo francés era muy valorado por los mexicanos: la porcelana de *Limoges* y de *Sevres* cubría las mesas de los potentados nacionales y los vestidos y los sombreros de las grandes señoras se mandaban a confeccionar en París.

El ascenso de lo francés reavivó un problema ancestral de la dieta mexicana: el conflicto entre la cultura del maíz y la del trigo que ocurre desde la llegada de los españoles a Mesoamérica. Con los conquistadores llegó una nueva cultura culinaria con el trigo como protagonista. Durante el periodo de las primeras colonizaciones españolas en las islas de las

Antillas el grano se tenía que abastecer desde España, pues el clima cálido y húmedo impedía a los colonizadores sembrarlo en el trópico caribeño. Este grano crece en valles templados como los que encontró Hernán Cortés por los términos de Tlaxcala y en los valles que atravesó para llegar a la gran México Tenochtitlan. Asombrado por la belleza del paisaje mexicano, soñó con establecer un reino próspero lleno de abundantes cultivos de trigo, vid, hortalizas, moreras para seda y todos los bienes de consumo de la vieja España, y en su fantasía encontró tan similar el nuevo territorio que exploraba con el de su procedencia que en su segunda relación a Carlos V le escribe que ha decidido llamarle la Nueva España.

El nombre y la impronta determinados por el conquistador pervivieron por 300 años bajo la figura política de un virreinato. En este largo periodo, la cultura hispánica trató de establecerse en un país de mayoría indígena y los intereses de la Metrópoli española fueron determinando muchos de los destinos del nuevo reino. Se prohibieron e inhibieron ciertas actividades económicas para favorecer a los productores españoles, como los cultivos de la vid y el olivo. Los criollos debieron importar los derivados como el vino y el aceite y acoplarse a otros sucedáneos que se podían encontrar en el país, como la manteca de cerdo y el pulque.

El trigo fue uno de los ingredientes primordiales para la sociedad novohispana. Era el grano para la conquista espiritual de la amplia población indígena y con su cultivo el indígena aprendió una nueva cosmovisión del ciclo agrícola diferente a la que estaba acostumbrado, pues recordemos que la tradición religiosa mesoamericana tenía dos calendarios que regían su vida social. El primero se guiaba por el ciclo solar de 365 amaneceres y era rigurosamente observado por los sacerdotes que habían desarrollado un sentido constructivo de orientaciones muy particulares para los templos y observatorios. Es por ello que aún hoy en día podemos observar en muchas zonas arqueológicas fenómenos solares que constituyen una hierofanía, una manifestación de lo divino a través de las luces y sombras del paso del sol por las ciudades sagradas, como la serpiente del templo de *Kukulkan* en Chichen Itzá, por citar uno de los muchos ejemplos en México. Este calendario estaba pendiente de los equinoccios, pues en base a ellos comenzarían las cuentas para el ciclo agrícola. Por el otro lado, estaba el calendario religioso de 260 días dividido en trece veintenas que determinaban los destinos humanos y la vida social de los antiguos nahuas.

La llegada del trigo y otros cultivos europeos supuso un cambio para el indígena por las nuevas semillas y la forma de trabajar

la tierra con el arado que sustituiría a la coa tradicional. Se inauguraba con ello un nuevo ciclo productivo con tiempos diferentes para la cosecha a los del maíz y un calendario unificado que acoplaba las fiestas religiosas con el paso del sol y las influencias de los astros en la vida de las personas. Este se dividía en 12 meses desiguales con 12 signos del zodiaco y 52 semanas de siete días con el nombre de los planetas.

El interés primordial por el trigo consistía en su significado religioso. Desde los tiempos tempranos del cristianismo el pan constituye un alimento ritual y simbólico. Según el canon religioso este se usa para la eucaristía. La esencia divina penetra en el sencillo alimento al momento de la misa para transformarlo en alimento divino y lleno de gracia. Según el evangelio, Jesús repartió entre sus apóstoles pan y vino con la encomienda de que lo comieran como su cuerpo y su sangre. A partir de este mandato, el ritual de la comunión de los cristianos su salvador se repite en cada misa al comulgar. Para los evangelizadores de la Nueva España resultaba indispensable que la población indígena conociera y aprovechara este cereal que era uno de los pilares de la nueva religión.

El oficio panadero llegó junto con los frailes. Los indígenas vieron con asombro el proceso de transformación de las

semillas sustraídas de las doradas espigas que llenaban muchas de sus tierras en donde tradicionalmente se cultivaba la milpa. Estas se molían bajo las pesadas muelas de piedra que eran giradas con la ayuda sobre todo del agua o de los animales como las mulas y los burros. El polvo blanco resultante de la molienda se llamaba harina y se mezclaba con agua para lograr una masa pegajosa a la que se le añadían sal y una masa vieja fermentada como el pulque. Después del amasado en la tahona quedaba una pasta tersa que se dejaba reposar y que misteriosamente crecía y duplicaba su tamaño. Esta era como una masa madre que después se repartiría en pequeños trozos con los que se formarían las piezas, que serían sus hijos. Cada pequeña hogaza volvería a crecer al ser reposada en la mesa de madera cercana al horno, el cual era una especie de temazcal de piedra que se calentaba con fuego de leña hasta carbonizarse. Cada bola de masa sería cuidadosamente introducida a la cueva del fuego para convertirse después de un tiempo de cocción en un delicioso y crujiente pan que desprendía un aroma a santidad. La bonhomía de esta suculencia se cantaba con motetes de alabanza en la Iglesia donde el estribillo repetía: “Pan divino y gracioso, dichoso amor divino”.

Pese a la división administrativa que impuso en la Nueva España la república de los españoles y la república de los

indios, estos últimos tenían contacto permanente con los frailes, quienes se dedicaban a evangelizar a la población indígena. El gusto por el pan se fue afianzando entre ellos poco a poco. Las custodias litúrgicas del alimento divino se comenzaron a sacar en procesión cargadas por los miembros de las cofradías de indígenas.

En ese entonces se invocó la tradición de la vieja Castilla, en donde la población se beneficiaba de los molinos y los hornos comunitarios. Estos también se construyeron en los conventos y para los frailes la panadería constituía parte del funcionamiento del reino utópico que construían día con día. Pero la producción de trigo en México no fue sencilla, el producto requirió de un esfuerzo de aclimatación al entorno natural y la apropiación por parte de los indígenas para cultivarlo en base a sus propias técnicas. El uso del arado tirado por animales era un lujo que solo se permitían algunos conventos y los encomenderos, por lo tanto el precio del grano era muy elevado y muchas comunidades lo comenzaron a cultivar para obtener ingresos importantes al venderlo entre los españoles. Le nombraban *caxtillan tlaolli* que quiere decir maíz de Castilla, y al pan *caxtillan tlaxcalli* o tortilla de Castilla. Tuvieron que pasar muchos años en los que fueron llegando más inmigrantes españoles para que se extendiera el cultivo del

trigo y bajaran los precios. Entonces esta producción quedó a cargo sobretodo de los colonos españoles quienes encontraron un lucrativo negocio al venderlo en ambas repúblicas. Desde esos tiempos el consumo de pan estuvo asociado, entre los indígenas a fechas especiales de fiesta del calendario ritual de su nueva religión. Para los días de reyes, para la semana santa y la de corpus y para el día de los santos difuntos.

Por otra parte la cultura del maíz se conservó desde la conquista entre la población indígena, que como hemos dicho fue mayoritaria durante el periodo virreinal. Su cultivo se concentraba en las tierras comunales que eran labradas por todos. Los habitantes de las ciudades que se dedicaban a sus oficios lo podían encontrar en los mercados para abastecerse. Esta cultura mesoamericana fue permeando a los mestizos y a los criollos pues tal como lo apunta el viejo dicho: *si no hay pan, pues tortillas*. Muchos de los encomenderos utilizaban la mano de obra de su encomienda para cultivarlo y venderlo entre los pueblos que no podían hacerlo, ya fuera por falta de tierras comunales o por falta de fuerza de trabajo, pues muchos jóvenes labriegos tenían que cumplir con el impuesto real al servicio de su encomendero.



Dos de los productos tradicionales de la cocina mexicana, los tamales y la rosca de reyes, representan la diferencia entre la cultura indígena y española. Las mayorías indígenas y mestizas preparaban los tamales para las celebraciones religiosas como la Candelaria. Para esta fiesta cristiana de la luz y las velas cuando los fieles llevaban candelas de cera para recibir las bendiciones de lo divino. En tiempos aciagos o de necesidad del favor de Dios las velas benditas se encendían acompañadas con las oraciones de los solicitantes. Esta fiesta cristiana coincidía con la antigua fiesta nahua de *atalcabualo*, cuando iniciaba el año de las fiestas fijas en donde se celebraba a los *Tlaloques* o dioses de la lluvia, a *Chalchiuhtlicue* la diosa del agua y al mismísimo Quetzalcóatl para invocar lluvias que dieran buenas cosechas. Las fiestas terminaban siempre con una tamaliza, y a pesar de que muchos frailes se escandalizaban por lo copioso del convite y la algarabía generalizada, terminaron por aceptar que esta sería una de las formas de lograr la conversión de la mayoría.

Por el otro lado el castizo roscón de reyes se convirtió en el símbolo de la cocina del trigo. Según la tradición española el día de la epifanía en que se celebraba la visita de los reyes de los tres continentes al Jesús recién nacido, se elaboraba una rosca de pan rellena y cubierta de frutas azucaradas. En

su interior se depositaba una moneda o una haba y a quien le tocara en su pedazo al partirla, era rey por un día. Esto era parte de los rituales con los que la monarquía hispánica iría afianzando su representación simbólica del poder entre los vasallos. ¿A quién, en ese entonces, no le hacía ilusión imaginarse rey aunque fuera una sola vez?

Pero como sucede en el mundo indígena los privilegios individuales están acompañados de compromisos y sacrificios para la comunidad. Y por esa razón en México el agraciado con el muñeco de la rosca se compromete a pagar los tamales del 2 de febrero.

A lo largo de 300 años de virreinato sucedieron muchos mestizajes profundos que fueron estableciendo una religiosidad y una cultura culinaria muy particular que serían pilares fundamentales de la identidad mexicana de la nueva nación. A finales del siglo XIX, con el establecimiento de la *pax porfiriana* la cultura del maíz se vio afectada por la desamortización de los bienes comunales de las comunidades indígenas que lo cultivaban, y por el inicio de una agricultura destinada a la industrialización y comercialización masiva de sus productos. El trigo y el arroz se transformaron en sustitutos para el maíz. López Narváez explica lo difícil

de cultivar maíz en México a principios del siglo XX y nos dice: “La aparcería fue importante. Despojados, los aparceros alquilaban tierras de las haciendas. De no ser por estos aparceros, a quienes los terratenientes grandes alquilaban áreas para que sembraran maíz, no habría abasto maicero, ya que las áreas grandes se dedicaban al cultivo del trigo, que dejaba más. Pero como habrían de reconocer sus descendientes: sin maíz no hay país. Es el alimento para el taco, los atoles o los elotes cocidos y comidos con queso o sal. Cuenta Álvaro Obregón, que allá en el norte “le entrábamos a las tortillas, pero de trigo, los que podíamos.”

Fue entonces que los científicos mexicanos trataron de desentrañar las razones de nuestro “retraso” agrario respecto a las sociedades más avanzadas de su tiempo. Consideraban a la mayoría de los indígenas flojos para el trabajo, apáticos y llenos de malas costumbres. Así que entre los emprendedores generosos surgieron iniciativas para fundar escuelas agrícolas para que se aprendieran las técnicas modernas de producción y se introdujeron tractores y máquinas para mejorar el rendimiento por parcela. Muchos inversionistas fundaron fábricas de conservas y empaquetadoras para productos del mar y frutas de las huertas y participaban entusiasmados en

las exposiciones internacionales de Europa y Estados Unidos con sus productos.

Pero otro sector de la sociedad, en vez de procurar soluciones al problema del campo, buscó responsables, por ejemplo Francisco Bulnes, escritor de la época quien llegó a la conclusión de que nuestro pueblo era huevón por causa de la dieta del maíz. Justificaba su alegato analizando cómo el trigo había alimentado a los grandes imperios europeos y el arroz a los asiáticos y que los autóctonos de México que habían logrado establecer el poderoso imperio azteca y cultivar maíz, habían sucumbido finalmente al poderoso español triguero. Se recomendaba entonces sustituir el grano mexicano por trigo, de ahí que se popularizara entonces elaborar tortillas con harina de trigo.

Los usos y costumbres mexicanas fueron catalogados como insalubres e inconvenientes, el ministerio de sanidad procuraba dismantelar los tradicionales puestos de cocina callejeros y los tianguis tradicionales al aire libre. Se fundaron entonces escuelas para amas de casa que aprenderían la saludable cocina inglesa (¡sic!) y se construyeron mercados en edificios cerrados con estructuras de acero para el abasto de la población.

Pero la cultura del maíz estaba muy arraigada para desaparecer. Fue entonces que la modernidad entró a revolucionar la cocina de la tortilla y el tamal. El viejo metate de tezontle fue substituido por modernos molinos mecánicos, algunos manuales pero otros impulsados por motores para moler el nixtamal. Para elaborar las tortillas ya no se necesitaban las palmas, pues unas modernas prensas de madera o fierro colado servían para lograr una tortilla perfecta con un grosor homogéneo y circunferencia total, que sería cocida en un moderno comal de lámina metálica para olvidarse del de barro encalado que se podía romper. Las tres piedras que sostenían la rústica estufa milenaria se olvidaron gracias al anafre de fierro que contaba con un diseño ergonómico para poder aventar aire con la ayuda del tradicional soplador. Por su parte los tamales dejarían la tradicional olla de barro para cocerse en un tambo de metal que permitía cocer más piezas por ocasión.

Estas ingeniosas soluciones mestizas revolucionarían la forma de cocinar en los hogares mexicanos, muchas de ellas perviven hasta hoy en día pero no lograron revertir la caída en la producción del maíz y este fue desapareciendo de las mesas cada día con consecuencias terribles para las comunidades indígenas y se agravó por el problema social

que provocó la hacienda porfiriana, donde los grandes latifundios del país mantenían ociosas importantes extensiones de tierra de cultivo y sustentaban su riqueza en la explotación desmedida de la mano de obra de los peones campesinos. Tan solo en el período de 1905 a 1910 la producción agrícola cayó en un 50% y los sectores mayoritarios padecían hambre y anhelaban justicia.

Ante el conflicto social por la falta de maíz el gobierno de Porfirio Díaz aplicó una política de apoyo a las importaciones del alimento nacional. Desde los inicios del siglo se fueron reduciendo los aranceles por introducción. En 1909 se exentaron por completo de impuestos las importaciones no solo de maíz, sino también de trigo por la grave escasez. Estos productos eran vendidos en las terribles tiendas de raya de las haciendas. En estas los peones gastaban todos los salarios de su jornal para comprar los bienes de consumo que abarcaban alimentos, ropas y misceláneos. En un principio el maíz lo podían adquirir por fuera con los aparceros o rentar una parcela para cultivarla ellos mismos. Pero conforme la producción cayó entre los mismos aparceros la tienda de raya vio llenó del maíz importado y los peones se ataron más a ella. Para 1910 el Congreso de la Unión autorizó al Ejecutivo para que invirtiera lo necesario para la adquisición e introducción de

maíz y frijol para ser vendidos al menudeo a precios de costo. La cosa ya era muy grave pues el pueblo tenía hambre y los hacendados ya no sabían cómo enfrentar el problema.

Pero la sociedad porfiriana, justo antes de sucumbir el régimen, se resistía y buscaba paliativos para evitar el engrosamiento de las futuras filas zapatistas y villistas. Todos los 6 de enero distinguidas y caritativas damas de “la mejor sociedad” festejaban el día de los santos reyes con sendas comidas de beneficencia y los panaderos austriacos y franceses que se habían amarchantado en la Ciudad de México elaboraban las nuevas roscas de reyes con masa de bizcocho, que es la que actualmente se utiliza. La tradicional moneda de oro escondida en el pan se sustituyó por pequeñas figuras de niños Dios elaboradas en porcelana francesa.

A su vez el segundo de febrero se seguía celebrando la Candelaria con una tamaliza popular y los obispos aprovechaban este día para tomar posesión de nuevos cargos y realizar funciones solemnes para consagrar templos y advocaciones y colocar la primera piedra de futuros templos como el de la Sagrada Familia de la colonia Roma en 1906.

Ante este clima de crisis inminente la influencia francesa sirvió como una evasión para la élite porfiriana a la difícil realidad y eso se hizo patente con los preparativos del gobierno de Porfirio Díaz para la conmemoración del Centenario de la Independencia. Como ya mencionamos en otro capítulo el Paseo de la Reforma se adornó con estatuas de bronce y galerías de árboles en las banquetas y adquirió la fisionomía de los *Champs Elysées*.

Las casas de la gente adinerada que poblaba la colonia Santa María o la Guerrero buscaron su inspiración en palacetes franceses y destacaron por su suntuosidad en la calle de Héroe la casa del arquitecto Rivas Mercado, autor de la columna de la Independencia que decora el paseo y la casa de la familia Cassasus, emparentada con los Díaz. El derroche de fantasía y apropiación de lo europeo se dejaba sentir en todos los detalles de estas mansiones. Las casas tenían columnas de mármol italiano que soportaban arcos de corte renacentista. Los techos estaban formados de tejas de zinc grisáceo como los que podemos ver en los edificios de París y en los interiores todo estaba forrado de delicados trabajos en madera con un mobiliario importado de Europa que rivalizaba sin problemas con las casas de los ricos burgueses parisinos. Muchos de estos potentados incluso tenían una segunda casa en la misma ciudad

luz, por lo tanto se sentían ciudadanos del mundo civilizado además de mexicanos.

Sabemos que incluso algunas casas tenían una cava en los sótanos abastecidas con vinos europeos. Muchas se consagraban a los vinos de una sola región, como la de los Casatus, que preferían la Borgoña por sobre todas las demás. Otras eran parte de la corriente cosmopolita que gustaba de los vinos europeos de distintos lugares para tomarlos según la ocasión y los platillos de la minuta. Destacó por esta segunda corriente la cava el José Yves Limantour, ministro de hacienda del gobierno de Díaz, quien en su casa de descanso en el pueblo de Mixcoac tenía una cava magnífica según testimonios de la época. Como veremos más adelante, el señor Limantour contribuyó especialmente para el ágape del banquete del Centenario en la negociación de los vinos que se sirvieron.

Muchas de estas grandes mansiones servirían para hospedar a los invitados del general Porfirio Díaz que llegaron de todas partes del mundo con una representación diplomática para esta gran celebración. Los gobiernos de muchos países enviaron sendos regalos para agasajar al pueblo mexicano, desde pabellones para decorar plazas públicas hasta los

famosos organillos musicales conocidos como cilindros y que sonorizan los parques de la ciudad y las calles del Centro Histórico con canciones mexicanas. Estos fueron obsequiados por el gobierno alemán.

El boato de la ocasión fue mayúsculo. Para las Fiestas del Centenario el Régimen gastó cerca de \$300,000 para la recepción de los embajadores o enviados especiales de naciones extranjeras. Y para las celebraciones propiamente dichas se calculó un gasto de \$350,000 de esa época. Entre las distintas obras conmemorativas resalta el mercado público de la Ciudadela, antecedente del Mercado de San Juan donde hoy se pueden conseguir los mejores quesos y patés franceses.

Quizás como nunca la élite mexicana olvidó su rostro mestizo y se asumió como europea. Muchos de ellos estaban acostumbrados a comer comida francesa y beber vinos de *Bordeaux*, incluso los banquetes oficiales del gobierno mexicano y de los gobernadores de los estados se conformaban por platillos y vinos de Europa. El gran banquete del Centenario no fue la excepción.

Pero veamos cómo fue el evento más relevante de las Fiestas que comenzó con un lujosísimo baile y que tuvo lugar el 23



de septiembre en Palacio Nacional. Los diarios oficialistas se desvivieron por dar la secuencia exacta de los preparativos para la ocasión y desde el día 9 en El Imparcial se reprodujeron los planos de los accesos a los carruajes y la distribución de los lugares, dependiendo de los cada uno de los asistentes. En las invitaciones se hacía hincapié en la vestimenta: para los señores, uniforme y condecoraciones; para las señoras, vestido de gala.

El buffet sería servido por el gourmet francés *Sylvain Daumont* a las 10:00 p.m. y consistía en:

*Consommé Riche*

*Petits Patés á la Russe*

*Escallopes de Dorades á la Parisienne*

*Noisettes de Chevreuil Purée de Champignons*

*Foie Gras de Strasbourg en Croutes*

*Filets de Drinde en Chaud Froid*

*Paupiettes de Veau a l'Ambassadrice*

*Salade Charbonnière*

*Brioche Mousseline. Sauces Groseilles et Abricots*

*Glace Dame Blanche*

*Desserts*

*Café-Thé*

*Jerez Fino Gaditano*

*Chablis Moutonne*

*Mouton Rothschild 1889*

*G.G. Mumm & Co. Cordon Rouge*

Imaginamos el vapor oloroso de un consomé de tortuga clarificado y aderezado de chícharos y pequeños trozos de zanahoria, aromatizados de Jerez Fino como el que acompaña las *Ors des oeuvres* en las pequeñas copas de cristal cortado de

Bohemia. El embajador del Emperador japonés elogiaba, en su incipiente francés, el delicado sabor de la sopa y el general De la Barra le explicaba que los crustáceos venían de las pesquerías de la Isla de Lobos, llegadas un día antes gracias al ferrocarril. Con gran entusiasmo los embajadores de Rusia y Hungría se deleitaban con la terrina de paté elaborada con carne de vaca e hígado de ternera, decorados con rábanos tallados y cebolla picada y que maridaban perfectamente con el Jerez que seguía acompañando la comida. Para los que no gustaban de la carne, como doña Carmelita Romero Rubio esposa del presidente, o para los glotones, como su compadre Manuel González, el chef sirve unas escalopas de pescado de mar con salsa blanca de apio y yerbas finas para cerrar esta obertura. Terminado el vino de Jerez, en las copas medianas se servía un vino blanco de la zona de Chablis de color amarillo verdoso, con un atractivo aroma calizo que se degustaba fresco y armonioso, con un balance entre la elegancia y la mineralidad, típica de esos viñedos castigados por las heladas caprichosas que azotan la región. El representante de la reina Victoria de Inglaterra saboreaba gustoso este vino al que estaban habituados sus compatriotas desde que se subastó en Christie's en 1770 por los comerciantes de vino. En los platonos había unos pequeños y delicados trozos de corzo, más bien venado de Yucatán, que el ex gobernador de ese estado don Olegario

Molina reconoce por su textura suave y que estaban guisados con puré de champiñones enlatados en París. Se servían junto a un paté importado de Estrasburgo sobre tostadas de pan blanco horneado durante la noche anterior en la panadería de la calle de Plateros, a pesar del connato de huelga con que habían amagado los panaderos de la capital varios días antes para subir dos centavos la pieza de pan. El bolillo sabía delicioso con esa mantequilla de hígado de oca. Para pasar a las carnes el *sommelier* mandó descorchar las 275 cajas de *Mouton Rotchild* de 1889, elaborado con 90% de uva cabernet Sauvignon y un 10% restante de Cabernet Franc, añejado por 21 años para la ocasión. El viñedo pertenecía desde ese entonces a una familia de banqueros judíos que regían la Bolsa de Burdeos y cotizaban los vinos como si fueran futuros bursátiles. El chef tuvo que recurrir al ministro de Hacienda José Yves Limantour para que gestionara la compra de los vinos con los propietarios de la bodega. Como la Presidencia de la República era cliente habitual de los vinos Rotchild y dada la relevancia del festejo, estos no dudaron en aceptar la venta de una de las grandes añadas. Satisfecho con lo afortunado de su gestión, el ministro paladeaba el vino y percibía las notas de grosella, menta y cedro en su nariz. La cena seguía con una corteza de cerdo rostizado en una salsa de cebollas moradas y col agria. El plato principal lo constituían unas chuletas de ternera asadas

a las brasas y bañadas en salsa de trufas y acompañadas de espárragos en conserva también importados. Particularmente entusiastas con el plato fueron el general Bernardo Reyes y el embajador de los Estados Unidos que empuño las chuletas con las manos y que las mordisqueó gustosamente y chupando el jugo de la carne escurrida del hueso, pincelada con salsa de trufas. Como lo marca el protocolo francés, la ensalada de cogollos de lechuga con aderezo cremoso de tocino y almendras cerraba la cena para refrescar el paladar, pero la mayoría de los comensales mexicanos pretenciosos desdeñaban aquello que consideraban “pasto”, “comida para vacas”.

Continuaba entonces el deleite de las damas y los golosos: el postre, compuesto de un delicioso pan de mantequilla relleno de una crema de natillas y crema montada acompañado con una confitura dulce de chabacanos y grosellas rojas. El bizcocho también tenía una bola de helado blanco aromatizado de vainilla y se sirvió junto a magníficas bandejas llenas de pastelillos deliciosos que todos comían con ansiedad.

La Champaña enfriada en 5 toneladas de hielo de los volcanes, se servía en las copas de flauta y con ella brindaban los convidados por el Centenario de la Patria y esto aumentaba la euforia en el comedor. Los ministros de Guerra, de Gobernación y

justicia, de Fomento e Industria, los diputados y los senadores de la República intercambiaban felicitaciones elogiosas al orden y progreso que habían logrado instaurar después de cien años convulsos y complejos de Independencia. Don Porfirio recibía los reconocimientos y consideraciones del cuerpo diplomático acreditado para la celebración y doña Carmelita y Amada Díaz conversaban con las señoras de sociedad que habían acompañado a sus maridos en ese gran momento.

Como vimos la minuta fue magnífica aunque el resultado final al parecer no tanto. El Diario del Hogar en su artículo “Ecos e impresiones del baile del presidente” del día 28 de septiembre ofreció una crónica de burda tragicomedia sobre lo acontecido: “Para el buffet se asignó una cantidad que bastara para proveer de víveres a un estado de sitio; la falta de mayor personal competente que dispusiera la distribución de las viandas y el servicio de la mesa, no sólo dejó qué desear, sino que dejó en ayunas a terceras partes de los convidados, pues mientras que los primeros que ganaron el comedor sacaron las tripas del mal año, comiendo y bebiendo [...] los que siguieron tuvieron que hacer uso de los dedos en vez de cubiertos, improvisar platos a rebanadas de pan, beber aguas gaseosas en vez de vinos y, sobre todo, tolerar sobre las mesas la vista de los platos y cubiertos sucios dejados por los

comensales afortunados, y todo no por escasez ni economía, sino por incompetencia del servicio y administración. Los encargados del comedor, al admitir a las dos terceras partes de los comensales fueron para decirles que nada quedaba ni de comer ni de beber y martirizarlos con el cuadro de los manteles manchados, los fragmentos de aves destrozadas, las tajadas de carnes frías probadas y manoseadas, bizcochos y pasteles desmigajados y las viandas echadas a perder. Unos americanos lamentaban el incidente, diciendo que si por los menos el restaurante hubiera sido de paga, nadie se habría pasado sin comer durante tantas horas de encierro. Otras personas rogaban a los criados se les vendiesen alimentos, otras soportando el asco escogían de las rebanadas de pan seco y las carnes no picoteadas y se hacían tortas compuestas. Ni una copa ni un vaso limpio. Naturalmente si los de estómago agradecido sólo tenían elogios para el baile, los que lo tenían vacío no dejaban de hacer comentarios a veces justos, decían unos que debieron servirse platos discretos para cada persona, pues cuando se recibe un obsequio no se tiene derecho a escoger ni las viandas, como si se comprasen en la fonda, e igualmente debería haberse hecho lo mismo con los caldos, repartiéndose con tino las copas rebosantes; no faltó quien indicara que el mal reconocía, como causa que se hubieran deslizado no se sabe por qué artes, algunos

centenares de gentes sin educación, gorriones vulgares que se aprovecharon de cualquier ocasión para meterse donde hay mucho y bueno qué comer, y no sólo se hartan de ello, sino que se esconden la vitualla en los bolsillos. En los tocadores de las señoras habían desaparecido los frascos de perfume y el polvo de arroz con todo y polveras.”

Esta crónica del momento demuestra que la sociedad mexicana estaba muy lejos de alcanzar el sueño francés. Meses más tarde iniciaba la Revolución Mexicana. La preeminencia de la cultura del maíz orientaría al movimiento armado en la lucha por Tierra y libertad, el rostro de nuestra cultura mexicana de profundas raíces indígenas y pueblo del maíz y del sol emergería con fuerza creativa en esta revolución.

A pesar de ello quedó en nuestra cultura nacional una impronta francesa imborrable, no solo por los monumentos y edificios afrancesados de muchas ciudades del país sino por el aprecio a los sabores de la gran cocina francesa que cualquier mexicano que visita París sabe disfrutar. Pues como Marcel Proust escribió: “No es la vista; es el sabor el motor que da vida al mecanismo psicosensores del recuerdo.”

## QUITAPENAS.



Las bebidas más famosas de México en el mundo son las destiladas de agave y las conocemos como mezcal y tequila. En la plaza de Garibaldi del Centro Histórico se encuentra un museo dedicado a ellas. En él se da cuenta del proceso por medio del cuál el maguey se cuece, se muele, se fermenta y se destila hasta obtener el licor.

Tiene además una gran colección de botellas que dan cuenta de la creatividad para contener y vender la bebida embriagante y también un bar donde se pueden probar los *alipuses*.

En la Ciudad de México no se producen los destilados, sin embargo se disfrutan como parte de un ritual cultural en la plaza de los mariachis y es por ello que el museo se encuentra en Garibaldi. La plaza es habitada por los grupos de música que ofrecen tocar y cantar canciones a los visitantes que pagan por ello. En los portales a su alrededor existen numerosas



cantinas y salones para beber y también está el mercado de comida de san Camilito.

Garibaldi es una de las plazas más animadas durante la noche y sitio obligado para quienes disfrutan de la música popular mexicana en vivo. Tiene un paseo franqueado con estatuas de los ídolos de la canción de todos los tiempos y cuyas canciones se interpretan hoy en día por los mariachis de la plaza.

Nuestro capítulo trata del lado dionisiaco de la cultura francesa y su influencia en los pintores que habitaron el barrio de *Montmartre* en París durante las primeras décadas del siglo XX, entre ellos nuestro famoso Diego Rivera.

Si bien no existió en el Centro Histórico un espacio equivalente al barrio artístico en esos tiempos, y por lo mismo no podemos establecer un paralelismo entre Francia y México respecto a esos barrios llenos de pintores inspirados, si podemos encontrar en ambos países que la ingesta de alcohol ha sido la vía para lograr estados exaltados de creatividad artística. Y es por eso que nuestra visita a Garibaldi se vuelve sugestiva para comprender la influencia de los licores destilados en las gastronomías de México y Francia.

Por otra parte la obra plástica de Diego Rivera aparece en distintos sitios históricos y en museos del Centro Histórico. Baste mencionar los murales de Palacio Nacional, de la Secretaría de Educación Pública y del Colegio de san Ildefonso y sus obras que forman parte del acervo del Museo Nacional de Arte, además de su famoso mural “Un domingo en la alameda.”

En este capítulo podremos ver la influencia del espíritu dionisiaco francés en el arte de Diego y que se tradujo en su propuesta artística poderosa y fundamental para el imaginario de todos los mexicanos. Además de explorar la influencia determinante de la embriaguez dentro de la cultura gastronómica de los pueblos. Así que sin más levantemos el vaso y digamos *Salut!*

Hasta ahora hemos explorado el rostro apolónico de la cultura francesa, aquel que brilla con el esplendor dorado del sol desde tiempos de Luis XIV. Pero existe otro rostro no menos fascinante y profundo de Francia: su espíritu dionisiaco que se manifiesta en la bohemia, en el bajo mundo de París y que ha seducido y atraído a una multitud de artistas y de espíritus sensibles de todos los rincones del mundo.

El genio mexicano ha sucumbido tanto como el español y el norteamericano al influjo de inspiración que hemana de una urbe viva y que resuelve sus contradicciones dando voz a los marginados que no encajan en la perfección del ideal planteado por los caudillos de lo apolónico. Junto a ellos vivieron Picasso, Rivera, Buñuel, Dalí, Heminway, Fitzgerald y Cole Porter entre la miseria en Montmartre.

No todo en la vida puede ser como Versalles y sus jardines perfectos y magníficos, no todos los vinos pueden ser *Premier grand cru clasé* y comer *foie gras* trufado resulta indigesto al cuarto día consecutivo. Muchas veces los franceses pudientes necesitaban dejar de lado su etiqueta de servicio y comer manjares sencillos con los dedos de las manos y adentrarse en los callejones sombríos de París para encontrar un puchero de seis francos o la verdulería donde se venden patatas fritas y almejas con perejil envueltas en un trozo de papel de estraza.

Por su parte las obreras eran felices de comprar un manojo de rábanos y dos salchichas y una chuleta empanada rebotante de aceite caliente para comer a la hora del descanso en la fábrica. Y cuando ellas sacaban su carne los hombres aprovechaban para sacar su pan y compartir. Pero el verdadero placer de hombres y mujeres de la clase trabajadora era beber a la salida

del trabajo, en la taberna de cualquier esquina como la de *Poissonnière* y del boulevard *Rochechouart* donde Emile Zolá nos cuenta que en dicha intersección “se encontraba la taberna del tío Colombe... La muestra contenía en letras largas y azules la palabra “Destilación”... estaba el enorme mostrador, con sus filas de copas, su fuente y sus medidas de estaño... Y encima veíanse botellas de licor, bicales de frutas, frascos de toda especie en buen orden... Empero la curiosidad de la casa era el aparato de destilar que los parroquianos contemplaban cuando funcionaba... cocina del diablo ante la cual venían a extasiarse los obreros dados a la bebida.”

¿Qué sería de Francia sin sus destilados? La grandeza de Luis XIV y de Napoleón Bonaparte, el dispendio de Luis XV y el de María Antonieta y la megalomanía de Napoleón III no serían posibles sin una gran dosis de alcohol en las venas de los campesinos, los obreros, y las familias de los soldados de la *Grand Armée* de Francia.

Y de ese mundo abnegado de las clases modestas surgen los inadaptados, espíritus elevados capaces de acceder con el pensamiento a las cumbres de la cultura que los ha segregado y que han debido recrear esa grandeza en un código cotidiano de recetas accesibles a las mayorías pobres y miserables. Con

ingredientes primitivos en donde lo único que cuenta es el ingenio y la singularidad.

Como el tabernero Colombe de Zolá, que al final de un banquete de bodas entre un plomero y una lavandera sorprendió a los convidados con “una fuente ensaladera de huevos escalfados, flanqueados por dos platos de queso y otros dos de frutas. Los huevos, demasiado cocidas sus claras, nadaban sobre la amarilla crema, excitando el asombro general: no esperaban aquello, y lo consideraron delicadísimo.”

Una imaginación creativa que mira con autosuficiencia sus logros propios frente al oropel inalcanzable del *status quo* y que codicia la oportunidad de demostrárselo a un entendido de la élite que vive como natural la sofisticación. Tal como le ocurrió a Marcel el personaje de Proust en un hotel de provincias, cuando en una noche en que ya no había personal ni comensales en el comedor principal, el *maitre* se había acomodado con él para hacerse de una propina y le dijo: “No querrá animarse un poco con un vino viejo del que tengo abajo una *bourrique*? -seguramente por barrica- No se lo traeré en bandeja de plata como la cabeza de Jonatás, y le advierto que no es *chateau lafite*, pero es casi equívoco –por equivalente-. Y como es ligero, le podríamos freir un lenguadito.”

Y de verdad se antoja un lenguado frito con un vinillo sencillo y honesto cuando el vientre y el intelecto están fatigados por la opulencia y la exquisitez.

Frente a la saturación por el bienestar encontramos la frescura de los pícaros que Víctor Hugo catalogó de la siguiente manera: “el pilluelo cocinero se llama marmitón; el pilluelo panadero, mitrón... el pilluelo rey se llama delfín.” Es la gloria del segundo plato, del ciudadano de segunda categoría que vive con intensidad sin padecer la auscultación permanente que recibe el de primer nivel.

Los primeros en sucumbir a este submundo parisino fueron algunos miembros de las élites a principios del siglo XX, que según Proust crearon “el sistema de las horneadas, y que organizando fiestas silenciosas, permitía convidar a los excluidos a ir a divertirse entre ellos, lo que dispensaba de invitarlos con las personas distinguidas.” Es decir, primero recibían a los *fiés* y luego a los que no lo eran. Y resultaba más entretenido hablar con un poeta maldito, con un retratista de prostitutas de la *rue Pigalle* o de las bailarinas del *Moulin Rouge* como Toluse Lautrec, que con dos distinguidas borbonistas descerebradas y que se consideraban princesas de Francia al dar sus *garden party* en un elegante hotel del barrio de *Saint Germain*.

Así a fines del siglo XIX se desarrolló un gusto por lo imperfecto y por buscar la experiencia auténtica por sobre el protocolo acartonado. Este viaje a la sombra no hubiera sido posible sin los vapores de los destilados de alcohol y que nublaban la visión cruda y severa de la realidad. A estos elíxires se les conoce como *Eau de vie*, palabra francesa que procede del latín *aquavitae*: agua de vida y que consiste en alcohol destilado derivado de la fermentación de frutas y hierbas. Por ejemplo de las cerezas se obtiene el *kirsch*, mientras que del mosto de uvas de Borgoña el *Marc* y de las manzanas el *Calvados*.

El arte de la destilación llegó con los árabes a Europa desde el siglo VIII. En las ciudades de *Al Andalus*, hoy España, había boticas con alambiques de cobre en donde se producía *al-kukhül*, que en árabe significa el espíritu o lo sutil, y que conocemos en castellano como alcohol. Un líquido destilado mediante un proceso complejo de evaporación por serpentines de una caldera llamada *alquitara* (alambique en castellano), de la que emanaban elíxires curativos y embriagantes. Ellos elaboraban alcohol del mosto de uvas y agregaban hierbas aromáticas como el anís y también destilaban el jugo de la caña de azúcar fermentado.

Para los musulmanes el consumo del vino y el alcohol era algo prohibido. Apegados a una ortodoxia religiosa desdeñaban los placeres de la embriaguez. Pero había sectores que mantenían contactos estrechos y cotidianos con los cristianos españoles y vieron que estos bebían el vino dentro de sus ritos religiosos. Encontraban curioso que fueran los monjes los principales productores de este fermentado de uva, por lo que les resultó natural que en los conventos donde estos vivían se instalaran los alambiques para elaborar los espirituosos. Surgieron así muchos remedios curativos para aliviar las afecciones del cuerpo y el alma utilizando los destilados.

Entre las clases altas de musulmanes había personajes dedicados por completo a cultivar un arte de vida que amaba los aromas y sabores extraordinarios. De ahí surgió un gusto por el refinamiento en la cocina que permeó a los señores europeos en el otro lado de los Pirineos. El intercambio de recetas y productos sibaritas entre estos dos grupos fue una constante durante esa época. Este gusto se expresaba en guisados y hábitos alimenticios que era frecuente hallar en mesas de los dos grupos.

En la provincia de Medina Sidonia dentro de las comarcas de Jerez se cultivaba extensivamente la viña y el jugo fermentado

era destilado para obtener un alcohol que se utilizaba en perfumería y medicina. Fue este segundo uso lo que permitió a los musulmanes tener un acercamiento libertino al consumo del alcohol, que para los cristianos resultó una novedad. Estos españoles se sorprendieron del mundo de evocaciones poéticas en torno a las bebidas que brotaban de la pluma de los autores musulmanes, entre ellos *Abu Nuwas* que cantaba: “Si el paraíso me dieran, vino sería, y amar beldades.”

De esta manera, en *Al Andalus* comenzó un consumo de vino sublimado que tocaba las fibras elevadas del alma dolida que encontraba consuelo entre copas. El mismo *Nuwas* canta en otro poema: “Deja ya los reproches, que el reproche no hace sino tentar. Y saname con el vino, que es quien provoca el mal.” Para justificar la ingesta del vino los árabes le agregaban destilado de uva y así volverlo medicinal. De esta manera los caldos obtenían colores y aromas *andalusies* a frutas y especias que volvían locos a los bebedores. El poeta no dejaba de cantar y decía: “Deja esas cosas inexistentes y bebe vino añejo azafranado, de ése que separa el cuerpo del espíritu, escanciado de la mano de un joven de fino talle, derecho como la rama de sauce que la fatiga no curva...”

La elaboración de estos aguardientes curativos se extendió a los monasterios de toda Europa., especialmente en las zonas frías como los Alpes en donde se enriquecieron con hierbas y frutas regionales como la Artemisa y las bayas y también con miel. Cuando los viajeros llegaban al monasterio de San Bernardo en Suiza recibían un poco de pan y carne y un vaso de Genepy reconstituyente que ayudaba a continuar el fatigoso andar por esa fría región. En el sur de Italia se utilizaban las cortezas de frutos cítricos como los limones, las cidras y las naranjas. Estas frutas se dejaban macerar en destilado de mosto y se le añadía azúcar y agua para hacerlo bebible. Este elixir era muy recomendado para las enfermedades geminianas que atacaban los pulmones y los bronquios.

En los reinos cristianos de España se añadían frutos como el enebro y el pacharán al destilado y se dejaban asolear por seis semanas para lograr una maceración más efectiva. Con estos alcoholes se prevenían los males del corazón y la circulación. Había conventos especializados en licores herbáceos como el de Leyre y el de Montserrat en que preparaban remedios con 30 hierbas medicinales distintas.

El oficio de preparar estos curativos recaía en el *poteiro*, un personaje entre el artesano y el curandero que bien podía



ser monje o solo trabajar para el convento con su arte. Fue en la península ibérica que los granos de anís llegados de Asia aparecieron en Europa. Utilizados para aromatizar panes y buñuelos pronto formaron parte de las recetas de los espirituosos sanadores.

En el siglo XIII surgió un movimiento espiritual dentro del cristianismo europeo que procuraba una relación cordial con la naturaleza que le permitiera llevar una vida placentera y equilibrada. Los remedios curativos de alcohol formaron parte de este naturalismo pues eran elaborados con los dones de la naturaleza con el fin de restablecer la armonía del cuerpo humano con el plan divino.

Pero sucedió que en el hábito de beber los remedios curativos irremediablemente se cayó en el exceso por parte de muchos enfermos, quienes se encontraron en las borracheras con aspectos de su alma que le eran desconocidos, pues el dogma religioso trataba siempre de desconocer esa parte de la naturaleza humana y de atribuirle a las fuerzas del mal. En ese entonces era tal la disociación que había entre el cuerpo y el espíritu, que pocos notaron que era el alcohol lo que provocaba muchos de los síntomas espectaculares de los enfermos como las alucinaciones y la vehemencia.

Con el paso de los siglos, la elaboración de remedios curativos dejó de ser tarea exclusiva de los religiosos y se comenzaron a preparar como remedios caseros entre la población en general. La secularización de la cultura a partir del llamado Renacimiento permitió a esos europeos a explorar los aspectos negados de la naturaleza humana y el alcohol destilado obtuvo entonces su estatus de conductor hacia lo desconocido.

Con el alambique se consiguen concentraciones alcohólicas del 40 al 75% lo que garantiza que las puertas del inframundo humano se abran con solo dos copas de ingesta. El destilado es el líquido propiciatorio para explorar las profundidades de lo inconsciente y las posibilidades de la muerte. Todos los aguardientes tienen algo de pócima, podríamos decir que son un veneno tolerado y necesitado por muchas culturas como un solvente de las barreras que contienen las emociones profundas y que no son muy agradables. Al beberlos se aflojan nuestras defensas para abrir nuestra entraña a otros. Por ello, en el santuario de la perdición y de la euforia, el tabernero es como un sacerdote supremo al que le confiamos nuestras penas y nuestros triunfos. Y ellos, seguros de que sus fórmulas destiladas son sensores del alma, se afanan en servir tragos a los sedientos de sinceridad. En el extremo de su consumo el aguardiente está listo para propiciar el último

viaje en personas desesperadas y los poderosos los utilizan para hundir a enemigos de opiniones incómodas.

El florecimiento de los aguardientes franceses se dió en el siglo XIX cuando las antiguas técnicas árabes de destilación vivieron su auge en Francia, producto quizás del orientalismo suscitado con la expedición de Napoleón a Egipto. De este gusto por lo intenso surgió en la cocina ese invento decimonónico francés llamado fondo, un caldo en el que los despojos como las víceras y los huesos se hierven hasta evaporarse y concentrar sabores en reducidos jugos que se añaden a salsas sofisticadas para aportarles su intensidad.

Las antiguas fórmulas medicinales desarrolladas en los conventos y posteriormente por los médicos pasaron a ser bebida *chic* y a la vez *quitapenas* de las masas beodas. Entre todas destaca la Absenta, elaborada a partir de ajeno, anís e hinojo en las destilerías de *Pontalier*. A mediados del siglo XIX el reunirse por las tardes a beber Absenta en los cafés de París era ya una costumbre. Para ello se había inventado un ritual que consistía en agregar agua y azúcar al vaso del licor utilizando una cuchara perforada. El color ámbar del licor puro se transformaba en un verde lechoso del que surgió el mote del “Hada verde”, y al momento de beberla

se le llamó “la hora verde.” Su consumo generó entusiasmo y aficionados incontrolados. Con el paso de los años y la masificación el alcohol comenzó a ser de peor calidad, con graves consecuencias para la salud de los borrachos. Se sufrían alucinaciones y estremecimientos que se preferían a tener que dejar de beber la Absenta. Pues se decía que “Bruselas es el pueblo que más consume cerveza. Estocolmo más aguardiente, Madrid más chocolate, Amsterdam más ginebra, Londres más vino, Constantinopla más café, y París, más ajeno. A esto quedan reducidas las naciones más útiles: París sobresale. En París hasta los traperos son sibaritas... y sus tabernas se llaman *bibinas*”.

Al gobierno no le preocupaban estos excesos pues se recaudaban importantes sumas de impuestos por la venta del “Hada verde” hasta principios del siglo XX, en que prohibió su consumo antes del estallido de la Primera Guerra Mundial. Surgió entonces el mercado clandestino de aguardientes de anís y otras hierbas cultivadas en *Provence* y que hoy conocemos como *Pastis*. Durante la paz de entreguerras la gente lo comenzó a beber como aperitivo mezclado con agua eliminando el terrón de azúcar que solía derretirse al beber la Absenta.

Los aguardientes también se mezclan con el café matinal confirmando al cliente una visión exacerbada de la realidad que resulta muy inspiradora para los artistas. De ahí que este desayuno fuera recurrente entre muchos genios del pincel y la pluma.

Los borrachos y las bebidas espirituosas se transformaron en el tema de muchas pinturas desde Degas hasta Picasso. La mayoría de los artistas de la llamada *Ecole de Paris* (Escuela de París) vivían en el barrio de Montmartre y ahí se encontraban en los cafés y en las destilerías para hablar y discutir sobre el futuro del arte. De ese entorno bohemio que llevaba ya años gestándose emergerían las corrientes que revolucionarían el arte para todo el siglo XX.

En esos años y el contexto de la Primera Guerra Mundial la subsistencia de los artistas era difícil. Se encontraban en la encrucijada de la historia proponiendo un nuevo lenguaje para el arte y teniendo que solucionar a la vez su subsistencia más elemental. Pero como decía un escritor francés: “la miseria de un joven no es nunca miserable, pues en su economía, de una chuleta el primer día se come la carne, el segundo se bebe el caldo y el tercero se roe el hueso.”

Diego Rivera, uno de los artistas mexicanos más notables, vivió en el 26 de la *Rue Départ* del mítico barrio. Ahí conoció a su primera esposa Angelina Beloff con quien procreó su primer hijo, que debido a las penurias económicas de la pareja de artistas, murió siendo un niño pequeño.

El apartamento de Rivera albergó a otros artistas que pasaban penurias y necesitaban de alojamiento y de un lugar para trabajar frente al lienzo. Todos se conocían en aquella vecindad de locos y genios donde la ingesta de alcohol borraba los límites de la cordura, y hubo episodios temidos como aquel en que la esposa de Modigliani fue colgada por los pies desde la ventana por su propio marido en un acceso de euforia parrandera. En otras ocasiones el aguardiente tenía efectos convincentes en los postulados artísticos de cada creador y se protagonizaron sendas discusiones bizantinas alrededor del cubismo. A Diego le tocó protagonizar junto a Pierre Riverdy el *affaire Rivera*, en donde el pintor mexicano tuvo que resistir el embate de su oponente que no lo consideraba un verdadero cubista. Del pleito de cantina pasaron a los panfletos publicados y a la crítica en periódicos hasta llegar a los golpes.

El alcoholismo fue la insignia de muchos artistas que justificaban en su creación la adicción al destilado, como aquel que entro a

la cantina y exclamó: “Tengo sed. Mortales, esto es un sueño; estoy soñando que el tonel de Heildelberg sufre un ataque apoplético, y que yo soy una sanguijuela de la docena que van a aplicarle. Quisiera beber. Deseo olvidar la vida. La vida es una invención repugnante de no sé quién. No vale ni dura nada.”

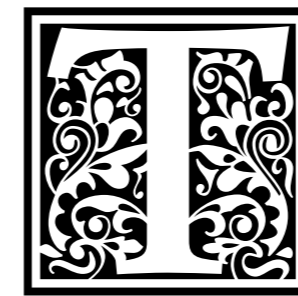
Tal fue el caso del compañero de cuarto de Rivera: Amadeo Modigliani, del que el pinto mexicano recuerda su último encuentro: “Fue la última vez que vi a Modigliani, ahogado en el suicidio de una mañana, con una viva tristeza al fondo de los ojos, descubriendo seres en camisa. Su tranquilidad daba un aspecto milagroso al amanecer color ajeno, un amanecer en medio del día, recorriendo la espina dorsal de las veinticuatro horas, que ponía sobre la mirada el vidrio que permite ver las anatomías.” Modigliani renunció a la vida y a la realidad y murió de tuberculosis después de una vida de descuidos premeditados. Su mujer terminó suicidándose embarazada del segundo hijo del pintor italiano al día siguiente de la muerte del artista.

El derrotero de Rivera fue enteramente distinto. Dejó París y su postura cubista y viajó por Italia. Aprendió de los pintores del renacimiento el arte monumental de los frescos del *cuattrocento*. Regresó a México para participar del movimiento

cultural del Nacionalismo Revolucionario y ser uno de los tres grandes del Muralismo junto a Siqueiros y Orozco. A los pocos años se transformó en el caudillo cultural y artístico más influyente de México.

Sin embargo, la obra de Rivera no podría haberse gestado sin su paso por ese París lleno de energía. Ahí aprendió a inventar y a mentir por el arte, a contar fantasías y buscar temas controvertidos para sus pinturas. Los artistas de la *Ecole de Paris* le llamaban el Tierno caníbal, pues trataba de comerse a todos. De toda esa etapa Rivera se nutrió para desarrollar su movimiento artístico en México y transformar a su obra en el mayor referente cultural e histórico de nuestro país. Con lo que podríamos concluir que *si la Absentha no te mata, te hará más fuerte*.

## LA COCINA DEL PUEBLO DEL SOL.



Terminaremos nuestro recorrido por el Centro Histórico y por la historia compartida entre Francia y México con una visita al Templo Mayor cuando apenas comenzaban las excavaciones que ahora podemos ver y antes de que se construyera su magnífico museo. La razón circunstancial de ello se develará más adelante. Por ahora podemos decir que el proceso de arqueología urbana que ha rescatado paulatinamente las estructuras de los antiguos edificios mexicanos nos ha permitido profundizar en nuestra conciencia del poderoso pasado prehispánico que nos cobija y que se oculta y se descubre en el devenir del tiempo.

Esta presencia antigua se reconoce en nuestra gastronomía mexicana cuya base todavía es el maíz y los otros productos de la milpa milenaria. Y aunque se ha modificado y enriquecido con las influencias fecundas de otros pueblos con los que hemos interactuado, permanece una cocina ritual y que nos da sentido de pertenencia en un concepto que llamo “La



cocina del pueblo del sol”. Para el desarrollo de esta idea fue fundamental visitar el Templo Mayor y sentir una gran inspiración que el antiguo centro ceremonial me brindó.

Y adelanto que “La cocina del pueblo del sol” será el título de otro libro en el que hablaremos de esa cocina ritual que nos acompaña a lo largo del año a todos los mexicanos.

## **LA DUALIDAD CULINARIA.**

Cuando reflexionamos acerca de la comida y los fenómenos sociales y culturales alrededor de ella, podemos encontrar que en la culinaria existe una dualidad básica que se representa en dos ideas: hambre y sazón.

La primera implica la capacidad del ser humano para saciar su necesidad primaria a través del desarrollo de técnicas para obtener y producir alimentos, para cocinarlos o para preservarlos. En ello vemos la capacidad de adaptación y transformación para sobrevivir, que se demuestra por ejemplo en el instinto cazador con el que comenzamos a comer carne y que nos llevó a domesticar el fuego. Desde ese entonces, la cocina de la hoguera y las viandas son testimonio paladeable

de que pertenecemos a una cadena de seres que se alimentan unos de otros según su instinto agresivo que se transforma en capacidad de cazar. Los cocineros usamos el asador y la plancha para ofrecer succulentas viandas cocinadas en su propio jugo: un pescadito sareandeado chiloso, picante y caliente, un rico corte de bife de lomo a las brasas o un sabroso pollo rostizado. Técnicas y tecnologías de origen prehistórico que recuerdan el banquete de los cazadores, quizás a unos solos metros de donde cayó la presa en el bosque, la playa o la estepa. La capacidad para controlar el fuego nos dio la posibilidad de crear nuevas opciones de cocción y crear tecnologías como el horno, la vaporera, el sarteneado, el ahumado, en fin...

A su vez, el humano fue desarrollando la capacidad para crear riqueza, para atesorarla y para monopolizarla en una etapa posterior de la evolución cuando surgió la agricultura. Las técnicas para labrar la tierra, la observación de los ciclos de la naturaleza y el desarrollo de recetas del sustento básico con granos que permitieron la construcción de la vida social alrededor del trabajo para alimentarnos. Desde ese entonces los campos sembrados, los silos llenos de granos y los hornos de pan o los comales para las tortillas son el fundamento de la alimentación de los pueblos del mundo.

El abasto es el fenómeno económico y social con el que vamos advirtiendo el proceso histórico de la alimentación. Pasamos de la caza originaria a la domesticación de animales que sacrificamos para alimentarnos de su carne, pero también para obtener otros beneficios como la piel, la leche, los huevos, los huesos, etc. A partir de estos productos básicos se van generando recetas que amplían las opciones alimentarias de la humanidad y que generan técnicas de cocina con las que transformamos los ingredientes en platillos y alimentos preparados.

A lo largo de la historia el dominio del hambre ha exigido una transformación constante de los medios de producción. Ha propiciado migraciones y conquistas en todo el mundo. Recordemos tan solo que la razón del viaje de descubrimiento de Cristóbal Colón era establecer una base comercial que le permitiera a los españoles adquirir especias con la que se preparaban las carnes para morcillas y chorizos. Estas eran un importante antiséptico que evitaba el deterioro del producto, para que se pudieran alimentar a los pueblos en los inviernos y en las etapas de carestía de alimentos. A partir de este hecho comenzó la conquista y colonización de América por los europeos, quienes migraron hambrientos en busca de oportunidades.

Por el otro lado tenemos la sazón: instinto humano por impregnar a los sentidos de experiencias intensas e intangibles al momento de comer y que ha acompañado al dominio del hambre desde siempre. Comenzó con la sazón primitiva con sal, que ofrece minerales provechosos para el organismo además de un sabor particular para todos los ingredientes que toca. De ahí se pasa al gusto por aromatizar los alimentos, en un inicio con hierbas que brotaban en las tierras de cultivo. Pero después con especias, pequeños frutos que confieren una experiencia olfativa más intensa al momento de probar la comida.

Los aromas estimulan la imaginación y refrescan nuestra memoria. Con ellos la comida se vuelve un acertijo divertido, pues uno se pregunta: ¿Qué tiene este guisado? ¿Orégano? ¿Albahaca? ¿Los dos? Un toque fresco de hierbas le puede quitar lo monótono a cualquier comida. Nos puede llevar a desear más, a pensar más y a buscar experiencias sensoriales más intensas y cercanas a nuestra memoria ancestral y colectiva.

Y todas estas experiencias que podemos voltear a ver a través de una sensibilidad antropológica son las que constituyen nuestra idiosincrasia como pueblo. Cada una refleja una vivencia humana que se traduce en sabor y que ha ocurrido

en nuestra historia para conformar nuestra memoria cultural, que es la forma sensible con la que interpretamos la realidad.

Esta herencia cultural de la sazón es la que crea guisados en los que se mezclan distintos sabores, aromas y texturas y en los que siempre hay cupo para uno más, aunque el resultado final se modifique. Como el mole al que agregamos chocolate, almendras, ajonjolí, chile guajillo, chile mulato, chile ancho, anís, canela... Su receta es un juego que construimos con lo que tenemos a la mano y que representa en el plano simbólico lo que somos en nuestra alma.

El comienzo de todo esto está en el inicio de la humanidad, cuando los hombres comenzamos a cocinar los alimentos y surgió la sazón: el gusto y el sabor característico que identificamos con lo que es rico y sabroso. Los elementos siguen siendo los mismos: alimentos carnosos y en su jugo, el sustento reconfortante de los cereales, aromas de hierbas, especias, esencias y bebidas que nos conectan con lo divino. Todos estos los podemos disfrutar igual que nuestros antepasados siglos atrás. Nuestra sazón la hemos logrado gracias a que siglos y años atrás otras personas experimentaron sabores y nos han dejado el legado de su vivencia que enriquece la nuestra, pues confluyen en un mismo ámbito que es la cocina. El resultado

final es una cultura culinaria de significados múltiples y variados símbolos, lúdica y popular. Al manifestarse se logra una relación de juego entre los distintos elementos de las diferentes tradiciones que la conforman para lograr platillos integrados y de conjunto.

Es la gastronomía la que acompaña a los hombres en sus hazañas y en sus derrotas. Como la que trajeron los conquistadores a América en el siglo XVI y con ella se dieron a la tarea cotidiana de influir en su nuevo mundo, el que acababan de conquistar y con el que habían soñado en medio de los laberintos de su propia alma. Pero pronto se confrontaron con un universo de sabores e ingredientes completamente nuevos. Con formas diferentes de paladear y sazonar. Sabores “con toda la riqueza humana que supuso el abrazo fecundo de tantas culturas, mezclado con luchas, guerras, donde etnias vencidas se convierten en vencedoras culturalmente”<sup>10</sup>.

Y esa fue la América que se comenzó a desplegar sutilmente en los tacos, las salsas, el chocolate batido, la vainilla, las frutas... El influjo cultural de los pueblos originales del continente permearán a la cultura del mundo. Tan sólo en términos

---

10. José Caballero, *op.cit.*, p. 35.

de ingredientes está el jitomate que ahora forma parte de la cocina mediterránea. La civilización Americana enriqueció a Europa al incorporar un vasto universo humano de ricos antecedentes. Los recursos oriundos de la tierra se transforman en influencias fecundas de una cultura que permea a los distintos pueblos con los que se establece contacto.

Del punto de tensión entre estos dos polos, hambre y sazón, surge el fenómeno de la cultura culinaria que satisface necesidades inmediatas y espirituales a la vez. El dominio del hambre es siempre implacable. No se permite fallar en su acometido. La sazón por el contrario necesita saciar sus caprichos libremente para seguir generando nuevas sensaciones.

## MÁQUINAS CONTRA EL HAMBRE.

Sucedió que en el siglo XX el dominio del hambre decidió transformar los oficios tradicionales del alimentar y el abastecer en una industria moderna, como la generada para los automotores. Los métodos tradicionales para cultivar la tierra con arados tirados por el hombre o por animales se sustituyeron por máquinas trilladoras y tractores con las que se cubrían mayores superficies cultivadas. El

rendimiento de los campos se incrementó drásticamente, pero la concepción original de proveer sustento se sustituyó por la búsqueda de utilidades monetarias.

Posteriormente se crearon las fábricas de alimentos impulsadas por motores para transformar los ingredientes básicos en productos listos para su consumo. Estas fábricas con grandes peroles y líneas de producción fabrican sopas y guisos enlatados, sazónadores para elaborar caldos instantáneos, aderezos para ensaladas y embutidos de carne, todos los ingredientes que conforman la dieta diaria del hombre moderno. Estos productos se ajustaron a un modelo de distribución y abasto que requiere empaquetados, formas de despacho y mercadotecnia estandarizados para ser comercializados en un supermercado y después ser consumidos.

Los copos de avena o trigo obtenidos mediante un triturador manual y que se comían como colación en las mañanas por los granjeros europeos, se transformaron en hojuelas de maíz de pasta texturizada y endulzada con miel del mismo maíz saborizadas con aromatizante de chocolate o fresa. Este es empaquetado en bolsa de plástico y embalado en una caja de cartón con imágenes de tigres o elefantes, amigos de todos los

niños que desayunan los famosos cereales anunciados en la televisión al momento de su programa favorito.

Se crearon también restaurantes nuevos que sirven una comida prefabricada de forma muy rápida y que garantizan la estandarización de la sazón al separar los ingredientes de un guiso en salsas y aderezos industriales porcionados en pequeñas bolsas para ser utilizados por cada cliente en una sucursal a lo ancho del mundo.

Sin duda, el dominio del hambre ha quedado probado en esta capacidad de industria alrededor de la alimentación, aunque la sazón ha perdido sus particularidades, sus caminos novedosos para ofrecernos nuevos sabores y nuevos guisos.

### **Los patrimonios del sabor.**

La respuesta cultural a este fenómeno surgió en comunidades que se han preocupado por preservar su identidad alimentaria a través de la sazón y de los métodos tradicionales de producción alimentaria y cocina.

Fue esta inquietud la que llevó a un organismo internacional como la UNESCO a declarar como Patrimonio Intangible de la Humanidad a ciertas cocinas tradicionales, entre ellas las de México en el paradigma michoacano. Y la cultura gastronómica francesa en el año 2010.

El fenómeno gastronómico de Francia tiene muchas vertientes fecundas. En el video producido por la UNESCO para justificar su declaratoria aparece la filosofía del *art de vivre* o arte de la vida, representada en banquetes que acompañan momentos sociales importantes como una boda o un nacimiento. Y sobre todo, una comida familiar en cualquier sábado o domingo del mes en el que la familia se reúne alrededor de la mesa y degusta distintos platillos elaborados por todos sus miembros. Cada una de las especialidades se acompaña con vinos de las distintas regiones de Francia y otros productos como los quesos.

¿En qué consiste este arte de vivir? Desde mi punto de vista y retomando los dos conceptos de hambre y sazón esta filosofía del buen comer consiste en saber disfrutar del momento de los alimentos a través de una tradición culinaria conformada por productos, recetas y técnicas subordinadas a una sazón particular. Y es por esta cualidad de la comida francesa que



siempre será un referente opuesto a la tendencia industrial y rápida de los alimentos.

### **Homero contra Rattatouile.**

Esta condición contestataria frente a la *macdonalización* de la comida es particularmente notable, pues Francia es el país más visitado del mundo, sobre todo por turistas norteamericanos cebados en hamburguesas y nuggets industriales.

Cualquier visitante del mundo en París, puede ser testigo de la temible pugna entre un turista gringo y un camarero o chef francés. De los amplios autobuses turísticos descienden 40 americanos frente al *Arc del Triomphe*, calcados de la imagen de familia amarilla que aparece en televisión, la guía de turistas también es yankee y explica brevemente en el memorial subterráneo cómo fue el desembarco en Normandía por parte de las tropas norteamericanas, quienes llegaron a liberar a Francia y Europa del eje fascista. A la salida, todos se toman fotografías con el amplio monumento a sus espaldas y se dirigen a un restaurante ubicado en las cercanías en donde tendrán su famoso lunch. De todo el grupo destacan algunos personajes que encajarían con la famosa Lisa Simpson, curiosos

con todo lo que ven, maravillados por las pequeñas tiendas especializadas a lo largo de todo un boulevard y conscientes de que en esa ciudad los exponentes más arriesgados del jazz lograron composiciones únicas. Finalmente todos llegan a un discreto Bistro con el que previamente se ha negociado un menú para todos que consiste en sopa de cebolla, salchichas de Lyon con patatas salteadas a la mantequilla y perejil y ensalada verde con queso roquefort. Las Marge del grupo revisan que la mesa y los cubiertos estén limpios y buscan gel sanitizante en el tocador. Piden botellas de agua de los Alpes Suizos y comienzan a comer. A todos se les ha servido una copa de vino tinto para acompañar este delicioso menú, misma que es desdeñada por la mayoría que pide una *coke* con hielos. Los meseros ya conocen este procedimiento y lo toleran pues supone una venta extra al menú pactado. Sucede entonces que el Homero del grupo solicita que a sus salchichas se le quiten las papas salteadas y se las cambie por fritas. La solicitud cabrea al cocinero, pues ve la desbandada de todos los demás que imitan al panzón con gorra de beisbol. Con pereza toma las papas de los platos servidos que freirá a la francesa, pero piensa que estas saben mejor al acompañar un *cote de boeuf* su tradicional salsa bearnesa y no las salchichas de Lyon. La gran mesa de turistas ve retornar sus platos con la solicitud cumplida. El lugar se encuentra en tensa calma hasta

que el cliente yankee solicita su *tranche* salsa catsup. Eso ya es intolerable para el chef que sale a regañar al comensal por su mal gusto y por no apreciar el delicioso sabor de los embutidos de Lyon que han sido pacientemente cocinados con lajas de col morada al vino tinto y cuyos jugos debían ser absorbidos por las deliciosas papas salteadas, cosa que no sucede con las fritas que son impermeables. Como signo de catástrofe la irrupción del chef en el salón provoca una crisis en el servicio y los clientes franceses se molestan por la presencia de los americanos en el lugar donde todo se vuelve incomodo. La cuenta del tour se ha incrementado por las solicitudes extra por las cocas y la guía trata de regatear inútilmente con el encargado del lugar que ya está muy irritado. Todos acaban con un mal sabor de boca.

### **El corazón de la gastronomía francesa: la cocina.**

Pero desentrañemos esta culinaria. La *cuisine* francesa es un triunfo de la metodización de las técnicas con las que se elaboran recetas antiguas y modernas de un repertorio histórico que se recrea constantemente. Durante los siglos XVIII y XIX se va conformando un método para el manejo

de una cocina en la que se puedan preparar diversos platillos de las distintas regiones de Francia.

Todo el proceso ritual de la cocina gastronómica comienza con el abasto especializado. Pues en el ejercicio del dominio del hambre el pueblo francés se sostiene de productos cultivados y elaborados en su propio territorio. Establece un estricto control de calidad para sus insumos los cuales pasan por un proceso artesanal de preparado antes de llegar al mercado. Las frutas y verduras se pesan en cantidades preestablecidas con canastas o arpillas para su venta. Los productos del mar son embalados desde el puerto de origen y son enviados rápidamente a los centros de distribución para conservar su calidad de frescura. Las *viandes*, las carnes, pasan por estrictos controles de calidad y llegan enteras a las carnicerías de barrio en donde el carnicero sabrá aprovechar al máximo las piezas de cada ejemplar: chuletas, carne magra, tocino, vísceras, etc.

En las panaderías se hornea pan diario para que este quede crujiente por fuera y húmedo en el interior. Estas son unas de las primeras tiendas especializadas de la amplia variedad que tiene toda la culinaria francesa. Se suman a esta la tienda de quesos, en donde se afinan por un maestro quesero encargado de ofrecer a su clientela el producto con sabor

y consistencia óptimas. También están las *Caves*, tiendas de vinos con la amplia variedad de caldos y aguardientes producidos en toda Francia. También está el *traiteur*, el maestro cocinero que prepara platillos para llevar refinados que ennoblecen las mesas francesas. Y las pastelerías de las que ya hablamos en capítulos anteriores.

Con todos estas boutiques de abasto, pero incluso en cualquier mercado ambulante de *Provence* en donde los puestos incluyen el mismo abanico de posibilidades, se hace la compra de insumos para comenzar con la alquimia de la cocina.

Aunque el esquema puede variar, esencialmente una cocina profesional tiene la zona de cocina fría, la zona de cocina caliente y la panadería y pastelería. Existen también espacios para el almacenamiento de todos los tipos de ingredientes. En ocasiones, la cocina cuenta con una carnicería propia para recibir directamente del productor los insumos que se deberán preparar y una cava de vinos.

La zona fría tiene principalmente tajos para picar ingredientes. Mientras que la caliente cuenta con una estufa con horno para cocer los productos. En este sencillo aparato un chef puede sartenear ingredientes, hervir

sopas y hacer caldos, usar una plancha para asar viandas, las hornillas preparar estofados y también hornear carnes y verduras diversas, amén de *quiches*, tartas saladas y deliciosos *vol au vents*. No existen recetas de la *cuisine* que no se puedan elaborar dentro de esta sencilla estufa con suficiencia y decoro. Por si fuera poco la cocina francesa está llena de utensilios especializados, algunos simples y otros sofisticados, para cocinar. La esencia de toda esta tecnología es poner a disposición del cocinero una serie de recursos para subordinar su actividad de producción de alimentos a la sazón francesa.

Imaginamos una cocina de restaurante horas antes del servicio de la cena. En la estufa de cuatro hornillas, bullen y se reducen a fuego lento dos peroles con caldo de res y de pollo aromatizados con un *bouquet* de hojas olorosas de laurel, estragón y mejorana.

El *sous chef* es el primero en llegar. Con una espumadera clarifica los fondos y apaga el fuego. Entonces comenzarán a llegar uno a uno los asistentes de la cocina. En la mesa fría se pelan zanahorias, espárragos, alcachofas y chícharos verdes para blanquearse. Están las cajas con crustáceos que se limpian y se pasan por agua hirviendo. Pacientemente se forman las fuentes con hielo en donde se exhibirán estos

productos del mar para atraer el antojo del comensal. Cerca del fuego el salsero prepara una bearnesa batiendo yemas con vino blanco, estragón picado y mantequilla fundida. Además da los toques finales de sabor al *bisque* de langosta y a la salsa de champiñones para las carnes. El parrillero por su parte salpimenta dos entrecotes y los tira al grill para que se doren por ambos lados y saltea la pechuga de pollo en una sartén con setas silvestres a la que le agrega un poco de salsa *bechamel* y Coñac. Los platos se van sirviendo en la mesa de salida y el chef comanda las órdenes de los comensales. En la panadería se hornean los bollos de pan crujiente que saldrán en pequeñas canastas y el pastelero decora dos genovesas con crema *mouselin* de pistaches y rellena el pastel de chocolate con un merengue al café.

Un comensal ha pedido de improvisto un filete *Wellington*. La cocina se alborota y el chef impone la disciplina: manda avisar al comedor que el platillo demorará 30 minutos, y ordena al panadero extender pasta hojaldrada y rellenarla con un filete sellado y cubierto de paté de foie gras. El salsero trabaja a marchas forzadas por hacer una salsa de vino de Madeira para bañar el platillo. Quedan solo 7 minutos para cumplir con la promesa en tiempo y el chef ordena que le den una bandeja

plateada para servir el filete con su guarnición de verduras. Llama al *mâitre* y le explica cómo cortar y servir cada trozo de succulento hojaldrado frente a los comensales.

Este modelo ordenado de cocina se replica en menor escala en cada casa de familia. La especialización se da entre los miembros del clan. La abuela elabora la sopa y las salsas con la complicidad de hijas y nueras. Los varones cocinan el pescado y asan la carne. Unas sobrinas preparan las hortalizas y las mayores se han especializado en pasteles y postres. El ritual dominical para la familia comienza con el abasto en las tiendas especializadas que describimos. Posteriormente llegarán a la cocina a comenzar sus preparaciones. Se escucha el picoteo de verduras, se perciben los vapores olorosos de los consomés y el delicioso aroma de la carne horneada. Con paciencia se rellenan dátiles con pasta de almendras y se montan pasteles rellenos de frambuesa. En el salón contiguo se pone la mesa con manteles y servilletas impecables, copas perfectamente limpias, el plato base y los cubiertos para cada tipo de platillo. Se sentarán todos a la mesa y comentarán sobre cada vianda. El vino y la comida disolverán muchas tensiones y se podrán ventilar asuntos emocionales de toda la familia. Después de los quesos, al terminar el postre, los jóvenes huyen y dejan la sobremesa de café y aguardientes a

las generaciones mayores, quienes reflexionan sobre el paso del tiempo. Vemos así un cúmulo de técnicas para disfrutar del arte de vivir en cada comida.

### Regresando a la Historia...

Si uno visita el cementerio *Pere Lachaise* de París encontrará entre tumbas de famosos la cripta que guarda los restos de un presidente: el General Porfirio Díaz, muerto en su exilio político en la ciudad luz en los años de la Revolución Mexicana.

Durante esa etapa don Porfirio recibió toda clase de reconocimientos cotidianos de la sociedad francesa e incluso homenajes militares de los que participó gustosamente. Su imagen adusta, incrementada por su corpulencia y el mostacho cano y largo le conferían un halo de respeto para quien lo observara. Los franceses no tenían la tradición de contar con un presidente notable en su historia. La República conquistada con la Revolución Francesa fue violentada por los intentos imperiales y de restauración monárquica con personajes carismáticos. Mientras que en México la figura del dictador era repudiada por la revuelta popular, los franceses encontraron

en el general victorioso de sus propias intervenciones una figura respetable del poder.

Díaz murió y sus exequias se realizaron de manera discreta por los miembros de su primer círculo. Sus restos se quedaron para siempre en Francia. Así, la semilla del presidencialismo férreo se quedaría en suelo francés para fecundar a la República. Tuvieron que ocurrir dos guerras mundiales para esperar la grandeza de un presidente francés. Resulta irónico que la primera República moderna no contara hasta bien entrado el siglo XX con un presidente notable. Para ese entonces, México contaba con dos: Benito Juárez y Lázaro Cárdenas (y para algunos el mismo Porfirio Díaz).

Ocurrió entonces que la Alemania nazi atacó Francia y un mariscal de triste memoria, *Philippe Pétain*, se le ocurrió colaborar con el régimen nazi y fundar la República de *Vichy*. De la resistencia a este Estado lamentable surgió la Francia Libre y el liderazgo del general *Charles De Gaulle*, quien asumiría la presidencia de la Cuarta República francesa al ser derrotado el eje de Alemania-Italia-Japón. Por fin *La France* tendría un presidente que les devolvería la visión de grandeza. Su liderazgo no estuvo exento de excesos megalómanos al más puro estilo napoleónico, llegó a decir: “*L’etat cé moi*”,



el Estado soy yo. Él encabezó el gobierno provisional de Francia tras la Guerra hasta 1946 y posteriormente en 1958 fue electo presidente y dimitió en 1969. Fundador del Gaullismo, se opuso permanentemente a Estados Unidos, la nueva potencia occidental que eclipsaría la ascendencia francesa en todo el mundo.

Por esta posición política internacional, De Gaulle vio con interés al país vecino del Nuevo imperio Americano: México. Sin duda le resultó llamativa la resistencia de nuestra nación a los embates del Imperialismo Yankee.

Ya como presidente electo de Francia De Gaulle visitó México en el sexenio de López Mateos. En perfecto español, sin duda con su acento francés, De Gaulle se dirigió al pueblo de México en la Plaza de la Constitución con las siguientes palabras: “Mexicanos, traigo a México el saludo de Francia. Francia saluda a México en amistad... Marchemos mano a mano y ¡Viva México!” Nuestro pueblo se desbordó en aplausos y entusiasmo. Al presidente francés le acompañó un recibimiento cálido y festivo. Asistió a la Universidad Nacional y al Liceo Franco Mexicano.

Años más tarde, en 1982, el primer presidente francés surgido de la izquierda visitó México. Era Françoise Mitterrand. Además de repetir el ritual tradicional del régimen priísta y acudir a un mitin en la Plaza de la Constitución arropado por las centrales obreras y campesinas y dar un gran discurso, Mitterrand tuvo un encuentro circunstancial con el pasado mexica. Acompañado por José López Portillo, juntos visitaron las excavaciones de lo que había sido el Templo Mayor de la antigua México Tenochtitlan.

El representante del gobierno francés, quizás consciente del peso simbólico de su visita, repasaba mentalmente las etapas de la relación histórica entre ambos países: la “liberación” de España por Napoleón Bonaparte. La Independencia de las colonias americanas para constituirse en países libres inspirados por Francia y los Estados Unidos. El nacimiento de una consciencia Latinoamericana que hermanaría a Francia con las naciones de América. El apoyo de Napoleón III al Segundo Imperio Mexicano. El modelo de civilización francesa asumido en México durante el Porfiriato. La resistencia común al nuevo imperialismo norteamericano. Los gobiernos revolucionarios y la esperanza en la izquierda europea que él representaba... Cuando de pronto se encontró rodeado de montones de tierra removida y arqueólogos limpiando y restaurando águilas y

serpientes talladas en piedra. El recorrido parecía un laberinto de callejones flanqueados por los muros del antiguo templo mexica. Subidos en una barandilla al final del recorrido, los dos presidentes observaban la gran piedra de Coyolxauqui, la diosa desmembrada por su propio hermano Huitzilopochtli quien irrumpe en el reino de la noche para dar origen al día como sol naciente.

El francés se da cuenta que aquellos restos arqueológicos están llenos de un significado que él no alcanza a comprender y que sin embargo su belleza le transmiten.

Percibe la omnipresencia de lo sagrado en la vida de un pueblo que ha sustituido la técnica por el culto y que ofrece sacrificios a los dioses para que estos ayuden a resolver las necesidades humanas. Miterrand descubre así el “tiempo antes de todos los tiempos”, el tiempo mítico en el que los sucesos históricos se transforman en leyenda y los actos humanos en ritual.

### **El goloso mestizo.**

La cocina mexicana es un crisol y amalgama de tradiciones culinarias que se suceden en nuestra historia. Pueblo del

maíz, el mexicano resalta con orgullo las aportaciones de Mesoamérica a la culinaria mundial: el jitomate, el cacao, los chiles, la vainilla y la calabaza entre muchos más. Recreador de las tradiciones hispanas, utiliza prolijo el trigo para panes y tortillas, endulza sus postres y bebidas con azúcar morisca y disfruta como nadie de la carne de cerdo de los cristianos españoles. Presume a todos su destilado de agave con el que se emborracha y quita sus penas.

Nuestro cruce de caminos a lo largo de la historia ha fortalecido nuestra capacidad para dominar el hambre. Hemos incorporado ingredientes y sabores de distintas latitudes y nuestra cocina es la expresión de los sabores de estos encuentros. Nuestra sazón es el reflejo de cada una de las influencias fecundas con las que se regocija nuestra cultura. Es así que nació el *goloso mestizo*, el personaje de nuestra cultura que mandó de paseo las formas y las tradiciones inexistentes en México del purismo cultural. Aquel que acepta su condición mestiza sin prejuicios al grito del gran pachuco: ¡Ya estás garnacha!

El goloso se lanza a jugar con los sabores que le ofrece el mundo, acepta todo y de todo mientras se le permita agregar una salsita o unos chilitos picantes y el sazón primordial

del país, el jugo de limón. Sirve para el sushi y el sashimi, para las sopas y consomés, algunas que pueden incluir fideos chinos corrompidos con puré de jitomate y menudencias de pollo y a la que también se le pueden agregar trompicones de plátano dulce. Con los tradicionales embutidos curados del viejo mundo el goloso hace guisos con papas picadas o con queso de hebra derretido para unas deliciosas quesadillas.

Este goloso mestizo no es patrimonio de la humanidad, es exclusivamente de los mexicanos. Es el mexicano a mitad del camino, el que tiene todo por hacer. Genial en muchos casos, busca una identidad propia probándose elementos de todas las culturas. Ejemplos de ello lo encontramos en todas partes comenzando por los indios y mestizos españoles del virreinato, vestidos a la usanza española. También corrompiendo las tradicionales hogazas de pan para transformarlas en deliciosas conchas y chilindrinas, el mismo que agregó grasa de cerdo a los tamales indígenas para hacerlos más substanciosos.

Años más tarde lo vemos retratado como el famoso chinaco con sombrero de charro y botas vaqueras. Él se apropió de los cortes de carne de res de los soldados gringos y se quedó con el bistec (del beef steak), para hacerlo encebollado, al

carbón para tacos, entomatado... De los franceses se apropió de sus recetas de pastelería como el famoso mamón para hacer pasteles con crema pastelera, crema chantilly o una mezcla de leches industrializadas que redundan en un tres leches. Pero también enseña sus artes: judíos y libaneses le han aprendido el condimentar con cebolla y cilantro frescos picados sus tacos árabes y sus huevos a la cazuela sin que falte el tradicional chilito serrano picado y los medios limones.

El goloso mestizo es como el centauro mitológico: mitad instinto, mitad humanidad. Muchas de sus actitudes instintivas pueden ser destructivas pues carece de normas, de civilidad, de tradición. Es capaz de deformar el gusto de la comida por un exceso de limón y picante en guisos que no lo requieren. Puede desechar la tradición de comer con decoro para cebarse en sopas instantáneas, en frituras enchiladas sin nutrimento y desdeña muchas veces la tradición de ingerir vegetales de sus abuelos indios y árabes. Ha sustituido las aguas de fruta fresca por refrescos gaseosos y le teme al vino por considerarlo ajeno a su dieta.

La cocina de este delicioso goloso conquista el mundo exportando tequilas, molcajetes, metates, tambos tamaleros y comales para enseñar técnicas de tortilleo a palmas en los

grandes restaurantes del mundo y al son de los mariachis. Ha logrado imponer su sazón a los norteamericanos que adoran unos buenos huevos rancheros o unos buenos tacos. También jugó a la cocina molecular y sirvió deconstrucciones líquidas de tacos placeros en probeta, con aceites en spray aromatizados con epazote. ¿Serán estas las vertientes para transformar nuestra cocina en intangible de la humanidad entera?

### **La cocina del pueblo del sol.**

Hace varios años, el maestro Alfonso Caso escribió un libro en el que explicaba de forma muy didáctica los aspectos básicos de la religión azteca. Del primer texto, muy exitoso, Caso lo amplió y lo tituló como *El pueblo del sol*. Si bien muchos de los planteamientos del libro han sido enriquecidos y hasta rebasados por los estudiosos mesoamericanos de las últimas décadas, el nombre es enigma y mandato para México.

El pueblo mexicano mira con dificultad a su pasado. En él, aun revive los momentos críticos y dolorosos de su origen cultural. La derrota de la raíz indígena por la conquista española se repitió con otras invasiones en el siglo de

nuestra independencia: las intervenciones de Francia y la guerra con Estados Unidos.

Fue a raíz de la Revolución de 1910 que surgió un poderoso movimiento cultural fomentado y apoyado por el régimen revolucionario que reinterpretó la historia para rescatar el pasado indígena y justificar un presente nacionalista suscitando muchas simpatías. Fue en ese contexto que se editó la obra de Alfonso Caso al que me he referido y que forma parte del caudal generoso de obras antropológicas y esfuerzos arqueológicos por desenterrar un pasado vinculante para todos los mexicanos. Gracias al trabajo de estos estudiosos del pasado hoy en día podemos visitar más de 150 sitios arqueológicos, algunos de los muchos más que están siendo explorados en busca de una reconstrucción histórica amplia de la antigüedad mexicana. Aún así carecemos todavía de una comprensión clara del pasado prehispánico, tenemos más preguntas que respuestas. Es por ello que este pasado ha sido terreno fértil para la imaginación y la especulación. Alrededor de las culturas nahuas, teotihuacanas y mayas se han escrito los relatos más fantasiosos sobre su origen. Es por ello que los investigadores académicos avanzan con pies de plomo para evitar abonar a la deshumanización de las culturas mesoamericanas a través de explicaciones simplistas.

Sin embargo, el mexicano promedio que visita sus zonas arqueológicas (y también el turista extranjero) las contempla con un asombro religioso. Trata de sentir algún tipo de conexión íntima con esas piedras talladas y esos monumentos llenos de grandeza. Algunos han intentado recrear la religiosidad nahua recogida en las crónicas misionales incorporando expresiones espirituales de otras latitudes y otras tradiciones con infatigable espíritu mestizo. Danzantes concheros, curanderos y maestros que buscan regenerar una mexicanidad perdida por la destrucción cultural. Tenemos una sed de tradición que no podemos saciar. Queremos restablecer el vínculo roto con un pasado que nos constituye. ¿Cómo lograrlo?

La respuesta está en el mandato de Alfonso Caso: Somos *El pueblo del sol*. Nacimos de su generosa luminosidad y hemos recibido todos sus dones con la consigna de venerarlo y respetarlo. De sacrificarnos por él para contribuir a su grandeza que ilumina al mundo entero. Cada nuevo descubrimiento de piedras talladas dan testimonio de cómo acercarnos al astro de la vida: el mismo tezontle negro de la piedra de Coyolxauqui emergido de las entrañas de la tierra por el obligo de un volcán, se talla cuidadosamente para dar forma a un metate en el que se molerán los granos sagrados de maíz.

La herencia culinaria de nuestro pasado indígena se compone de técnicas arcaicas para cocinar que están vivas. Aún podemos ver metates para moler la masa de maíz y los chiles aunque hoy día existan los molinos mecánicos para el nixtamal y para los moles. Pero las mejores salsas se siguen molcajeteando en rupestres morteros de piedra y se siguen utilizando hojas de maíz para los tamales cocidos a vapor, amarrados pacientemente a mano por familias y comunidades y utilizando un simple tambo tamalero para cocerlos, al que se le inserta una moneda para saber que sigue conservando agua en su interior. Este tambo al igual que la tortilladora de fierro colado, son unas de las pocas de expresiones de tecnología culinaria propia para los platillos de la tradición.

¿Cómo podemos referirnos nuevamente a nosotros como *El pueblo del sol*? ¿De dónde rescatar los gestos rituales para ofrendar a nuestra fuente de vida? ¿En qué confiar y a qué temer? Es a través de una tradición culinaria que se expresa en *La cocina del pueblo del sol*. Que demanda el sacrificio de toda nuestra comunidad para utilizar nuestras manos y transformar los ingredientes de nuestra bendita tierra en los sagrados alimentos.



El camino del sol se seguía a través de un calendario natural y otro ritual, que mantenían a la humanidad en concordancia con los ciclos de la vida y la muerte.

Nuestra vida moderna carece de los rituales cotidianos que nos recordaban nuestro deber hacia los dioses, atrás quedaron los sacrificios públicos y las punciones para ofrendar nuestra sangre en el altar doméstico. Sin embargo, como lo dijo *Antonin Artaud*: “México se encuentra en el camino del sol, y lo que se debe perseguir en él es el secreto de aquella fuente de luz.”

Cada dos de noviembre, al elaborar un banquete para nuestros muertos que nos visitan revivimos la expresión mística de la cocina al elaborar los sagrados alimentos que compartiremos con nuestros antepasados y con nuestra comunidad reunida. Aquella que visita los altares de los pueblos tradicionales y prueba pan de muertos, tamales, calabaza de temporada en dulce y chocolate batido.

Meses más tarde, del horno panadero emanará el santo olor al pan recién cocido y una rosca rellena de frutas confitadas nos devolverá la comunión con el universo en cada bocado de bizcocho. Con la conquista llegó una tradición espiritual milenaria que comulga con lo sagrado a través del pan, que es

cuerpo y vino que es sangre divinos. Y que permitió al pueblo mestizo comer y beber de la esencia divina manifiesta en el trigo, que al transformarse en masa se desarrolla abundantemente por el milagro del laudar, mismo que se repite en el mosto de uva para transformarse en vino.

En febrero inician los preparativos del ciclo agrícola y una tamaliza acompaña la fiesta de las velas y la luz, con esperanza renovada en la tierra que nos dará nuevamente frutos. A esta comida ritual le sucederá la roza del terreno con los rastrojos quemados, continuará con el barbecho de las parcelas y la siembra de una nueva siembra para esperar las lluvias y ver crecer la milpa, con maíz, amaranto, chile, calabaza y frijol.

La cuaresma cristiana es pretexto para nutrirnos de los frutos del mar, de los obsequios de los dioses del agua que viven en nuestros océanos custodiando las perlas y el coral. Serán estas mismas fuerzas naturales las que meses más tarde regarán los plantíos para transformarlos en cosechas. En esta temporada también se honra al trabajo el día de los albañiles, que construyen la evidencia material de nuestra existencia y que se celebran con una comida en el lugar de la obra.

El calendario de la cocina del pueblo del sol se enriquece con otras fechas de celebración como la de los santos patronos de cada comunidad. También en los rituales de paso de la vida social nuestra existencia se sacraliza con la comida: los nacimientos, los quince años de las niñas, el banquete de novios y los funerales. Mención especial es el itacate para las peregrinaciones. Una comida preparada con anticipación para disfrutarse en los espacios devocionales y en los caminos que llevan a ellos. Destacan los de la basílica de Guadalupe y el santuario de Chalma, aunque cada región del país tiene los suyos propios.

### **Las manos del prodigio.**

Esta cocina del significado transforma el trabajo de cocinar en ritual. Por eso valoramos cuando las tortillas se echan a mano en el comal y seguimos envolviendo tamales con nuestras manos, con las que también damos forma a los panes de muerto y a los alfeñiques de azúcar para decorar nuestros altares. Recordamos así, que los dioses lograron figurar al hombre perfecto con masa de maíz, el alimento nuestro.

Con las manos aprendemos a descifrar la sazón de los ingredientes. Apretujamos los jitomates y los aguacates para determinar si están maduros y listos para las salsas y el guacamole. También las usamos para moler y amasar y con su tacto determinamos el punto de la masa para tortillas, tamales y panes formados pacientemente con ellas. Finalmente las utilizamos para comer, empujando los guisos sobre los trozos de tortilla que usamos como cuchara y para empinar el taco y las tostadas.

¿Cómo preservar el intangible de ese ritual culinario en el mundo moderno?

Compartiendo en nuestra comunidad *La cocina del pueblo del sol* en cada una de nuestras fechas del significado. Invitando a la humanidad a hacer suya esta forma de vivir la alimentación como algo sagrado. En esto tenemos un deber, pues hemos sido bendecidos con la vida por nuestro padre el sol. Cedo la palabra a Joel Martínez Hernández, poeta nahua: “Es verdad, no podemos sustraernos a la vida moderna con su tecnología sorprendente, pero también recordemos que no somos una generación espontánea; tenemos un pasado glorioso, de siglos. Y nosotros, como eslabón de vanguardia somos historia viviente, con la obligación de mantener vivo nuestro destino,

y desgraciados nosotros si por negligencia fenece en nuestras manos el orgullo de nuestros antepasados... No somos un México sin raíces. Porque ningún pueblo carece de Historia.”<sup>11</sup>

---

11. En León Portilla, Miguel. *Antigua y nueva palabra*. Aguilar. México. 2004. P. 462.

## BIBLIOGRAFÍA.

Barbosa Ramírez, René, *La estructura económica de la Nueva España (1519-1810)*, México, Siglo XXI, 1971.

Bye, Robert y Linares, Edelmira. “Cocina y ciencias. Naturaleza e identidad.”, en José N. Iturriaga (coord.), *Elogio de la cocina mexicana*, Patrimonio cultural de la humanidad, México, Artes de México, 2015. P.342

Caso, Alfonso, *El pueblo del sol*, Fondo de Cultura Económica, 3<sup>a</sup> reimp. México, 1976.

*Códice Florentino*, Manuscrito 218-220 de la Colección Palatina... México, Archivo General de la Nación, 3 v., 1979.

*Codice Tudela*, Edición de José Tudela de la Orden, Ediciones cultural hispánica del Instituto de Cooperación Iberoamericana, Madrid, 1980.

Corona Sánchez, Eduardo, “La articulación de los pueblos en la generación del modo de producción americano y su evolución”, *International Journal of South American Archaeology* 12, 2018, pp. 6-24.

Cortés, Hernán, *Cartas de relación*, México, Océano, 1987.

Declercq, Stan Jan Lucie, *In mecitin inic tlacanacaquani: “Los mecitin (mexicas): comedores de carne humana. Canibalismo y Guerra ritual en el México antiguo*, Tesis de doctorado, Universidad Nacional Autónoma de México, 2018.

Díaz del Castillo, Bernal, *Historia verdadera de la Conquista de la Nueva España*. México, Espasa- Calpe, 1989.

*Documentos cortesianos*, Edición de José Luis Martínez, México, Fondo de Cultura Económica/Universidad Nacional Autónoma de México, 1990.

Durán, Diego, *Historia de las Indias de la Nueva España e islas de Tierra Firme*, Edición de Ángel María Garibay K., México, Porrúa, 2 v., 1967.

García Icazbalceta, Joaquín, *Bibliografía mexicana del siglo XVI*, México, Fondo de Cultura Económica, 1954.

García Icazbalceta, Joaquín, *Colección de documentos para la Historia de México*, México, Porrúa, 2 v., 1973.

Gruzinsky, Serge, *La colonización de lo imaginario*, México, Fondo de Cultura Económica, 1992.

Herrera, Gabriel Alonso de, *Tratado general de agricultura*, Edición de la Real Sociedad Económica Matritense, Madrid, 1818.

Llanes Castro, Jorge Rodrigo. Cursos Radiofónicos del IMER. Año 2010. <https://www.imer.mx/rmi/cursos-radiofonicos/>

López Austin, Alfredo, *Tamoanchan y Tlalocan*, México, Fondo de Cultura Económica, 1994.

León Portilla, Miguel, *Visión de los vencidos. Relaciones indígenas de la conquista*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1961.

León Portilla, Miguel, *Los antiguos mexicanos a través de sus crónicas y cantares*. México, Fondo de Cultura Económica, 1972.

León Portilla, Miguel, *El reverso de la conquista. Relaciones aztecas, mayas e incas*, México, Joaquín Mortiz, 1978.

León Portilla, Miguel, *Antigua y nueva palabra*, Aguilar, México, 2004.

Martínez, José Luis. *Hernán Cortés*, México, Universidad Nacional Autónoma de México/Fondo de Cultura Económica, 1990.

Mazzetto, Elena. “La comida ritual en las fiestas de las veintenas mexicas : un acercamiento a su tipología y simbolismo”, en *De l'âtre à l'autel : Nourritures rituelles amérindiennes (Mexique, Guatemala)*, *Les cahiers ALHIM*, 2013, <https://journals.openedition.org/alhim/4461>.

Mazzetto, Elena, “Un acercamiento al léxico del sabor entre los antiguos nahuas.” *Anales de antropología*. vol. 51 (2), 2017, pp. 154-170.

Mendieta, Jerónimo de, *Historia eclesiástica indiana*, México, Porrúa, 1971.

Motolinia, Toribio de Benavente, *Historia de los indios de la Nueva España*, México, Porrúa, 1979.

O'Gorman, Edmundo, *La invención de América*. México. Fondo de Cultura Económica, 1958.

Sahagún, Bernardino de, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, México, Porrúa, 1989.

Simeón, Rémi, *Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana*. México, Siglo XXI, 1977.

Simeón, Rémi, *Cuatro historiadores de Indias, Siglo XVI*, México, Diana, 1979.

Simeón, Rémi, *La idea del descubrimiento de América. Historia de esa interpretación y sus fundamentos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1979.

Vargas, Luis alberto, “¿Por qué comemos lo que comemos?”, *Antropológicas*, n. 7, 1993. P. 24.



Zurita, Ricardo, *Diccionario enciclopédico de Gastronomía Mexicana*, México, Clio, 2000.

### Crónicas y fuentes del siglo XVI.

Aguilar, Francisco de (fray). *Relación Breve de la Conquista de la Nueva España*. Ed. Jorge Gurría Lacroix. México UNAM-IIH. 1980.

Alva Ixtixóchitl, Fernando de. *Obras Históricas*. México. UNAM- IIH. 1975.

Casas, Bartolomé de las (fray). *Historia de las Indias*. México. FCE. 1965.

Casas, Bartolomé de las (fray). *Los indios de México y la Nueva España*. México. Porrúa. Col. Sepan cuántos... 1987

Cortés, Hernán. *Cartas de relación*. México. Océano. 1987.

Díaz del Castillo, Bernal. *Historia verdadera de la Conquista de la Nueva España*. México. Espasa- Calpe. 1989.

*Documentos cortesianos*. 3v. Ed. José Luis Martínez. México. FCE- UNAM. 1990.

Durán, Diego (fray). *Historia de las Indias de la Nueva España e islas de Tierra Firme*. ed. A. M. Garibay K. 2 v. México. Porrúa. 1967.

López de Gómara, Francisco. *Historia General de las Indias y de la Conquista de México*. 2v. Caracas. Ayacucho. 1979.

Martir de Anglería, Pedro. *Décadas del Nuevo Mundo*. México. Porrúa. 1954.

Mendieta, Jerónimo de (fray). *Historia eclesiástica indiana*. México. Porrúa. 1971.

Durand, José. *La Transformación social del conquistador*. 2 v. México. Porrúa y Obregón. 1953.

Motolinia, Toribio (fray). *Historia de los indios de la Nueva España*. México. Porrúa. 1979.

Muñoz Camargo, Diego. *Descripción de la ciudad y provincia de Tlaxcala*. Ed. René Acuña. México. UNAM- IIF. 1982.

Sahagún, Bernardino (fray). *Historia general de las cosas de la Nueva España*. México. Porrúa. 1989.

Zorita, Alonso de. *Breve y sumaria relación de los señores de la Nueva España*. En Juan Bautista Pomar et al. : *Relaciones de Tetzcoco y de la Nueva España*. México. Chávez Hayhoe, 1941.

### Códices.

*Codex Ixtilxochitl.*, estudio Jacqueline de Durand- Forest. Graz. Ak. 1976.

*Codex Mendoza*, The..., 3v. Berkeley y Los Angeles. University of California press. 1992.

*Codex Trocortesianus*. Graz, Austria. Ak. 1972.

*Códice Fernández Leal*, estudio René Acuña. México. Ediciones Toledo, INAH-CONACULTA. 1991.

*Códice Florentino*. Manuscrito 218-220 de la Colección Palatina... 3 v., México. AGN. 1979.

### Estudios y fuentes relacionadas con el tema.

Alfonso el Sabio. *Antología*. México. Porrúa. 1973.

Antaki, Ikram. *La cultura de los árabes*. México. Joaquín Mortiz. 2ª reimp. 2001.

Ballesteros Gabrois, Manuel. *Breve historia de España*. Buenos Aires. El Ateneo. 1967.

Bataillon, Marcel. *Erasmus y España*. México. FCE. 2ª reimp. 1996.

Baudot, Georges. *La pugna franciscana por México*. México. Alianza editorial- CONACULTA. 1990.

Barbosa Ramírez, René. *La estructura económica de la Nueva España (1519-1810)*. México. Siglo XXI. 1971.

Belenguer, Ernest. *El Imperio Hispánico. 1479 – 1665*. Madrid. Grijalvo. 1995.

Belenguer, Ramón. *Monarquía Hispánica*. Barcelona. Grijalvo. 1992.

Borah, Woodrow. *El siglo de la depresión en Nueva España*. México, SEP. 1975.

Bosch Gimpera, Pedro. *El poblamiento antiguo y la formación de los pueblos de España*. México. Imprenta universitaria. 1944.

Bosch Gimpera, Pedro. *El problema de las Españas*. México. UNAM. 1981.

Bunes, Miguel Angel de. *Los moriscos en el pensamiento histórico*. Madrid. Cátedra. 1983.

Castro, Américo. *La realidad histórica de España*. México. Porrúa. 1954.

Castro, Américo. *Sobre el nombre y el quién de los españoles*. Madrid. Taurus. 1973.

Céspedes del Castillo, Guillermo. *Las Indias en tiempos de los Reyes Católicos*. En Jaime Vicens Vives, *Historia de España y América, social y económica*. 5 v. Barcelona. Vicens Vives. 1972. V II.

Chavero, Alfredo. *Historia Antigua y de la Conquista*. En México a Través de los siglos. 5 v. México. Cumbre. 1958. V. I.

Chávez Orozco, Luis. *Las Instituciones democráticas de los indígenas mexicanos en la época colonial*. México. III. 1943.

Chevalier, Francois. *La formación de los latifundios en México*. México. FCE. 1972.

De la Riva, Ión (coord.). *Un solo mundo*. Madrid. Lunwerg. 1992.

Díaz-Plaja, Fernando. *La vida cotidiana en la España musulmana*. Madrid. Edaf. 1993.

Domínguez Ortiz, Antonio. *El Antiguo Régimen: los Reyes Católicos y los Austrias*. En Miguel Artola, dir, *Historia de España Alfaguara*. 7 v. Madrid. Alianza. 1973. V. III.

Domínguez Ortiz, Antonio (dir.). *Historia de España. T. 3. Al Andalus: musulmanes y cristianos*. Barcelona. Planeta. 1989.

Domínguez Ortiz, Antonio (dir.). *Historia de España. T 5. El siglo de oro*. Barcelona. Planeta. 1989.

Durand, José. *La transformación social del conquistador*. 2 v. México. Porrúa y Obregón. 1953.

Escalante, Pablo. *Los códices*. México. CONACULTA. 1998.

Espalza, Mikelde. *Los moriscos antes y después de la expulsión*. Madrid. Mapfre. 1992.

Fernández Alvarez, Manuel. *Carlos V, el César y el hombre*. Madrid. Espasa- Calpe. 1999.

Fernández Alvarez, Manuel. *Felipe II y su tiempo*. Madrid. Espasa- Calpe. 2001.

Fernández Alvarez, Manuel. *Juana la Loca*. Madrid. Espasa- Calpe. 1999.

Gallegos Rocafull, José. *El pensamiento mexicano en los siglos XVI y XVII*. México. FF y L UNAM. 1974.

Gibson, Charles. *Los aztecas bajo el dominio español*. México. Siglo XXI. 1967

García Icazbalceta, Joaquín. *Bibliografía mexicana del siglo XVI*. México. FCE. 1954.

García Icazbalceta, Joaquín. *Colección de documentos para la Historia de México*. 2 v. México. Porrúa. 1973.

Greenleaf, Richard E. *La Inquisición en la Nueva España: siglo XVI*. México. FCE. 1981.

Grimberg, Carl. *La hegemonía española*. México. Daimon. Col. Historia universal. 1983.

Goicochea, Julio (coord.). *Grandes descubridores y conquistadores*. Tomos 5 y 6. México. UTHEA. 1985.

Gombrich, Ernest. *Aby Warburg. Una biografía intelectual*. Madrid. Alianza Forma. 1992.

Gruzinsky, Serge. *La guerra de las imágenes*. México. FCE. 1999.

Gruzinsky, Serge. *La colonización de lo imaginario*. México. FCE. 1992.

Haring, Clarence H. *Comercio y navegación entre España y las Indias en la época de los Hasburgo*. México. FCE. 1939.

Haring, Clarence H. *El Imperio Español en América*. México. Alianza- CONACULTA. 1990.

Hattstein, Markus. *Islam. Arte y arquitectura*. Colonia. Kóneman. 2000.

*Historia de México Salvat*. Tomos 5 y 6. México. Salvat. 1978.

Hosbawm, Eric. *Historia del siglo XX*. Barcelona. Crítica. 1995.

Jiménez Moreno, Wigberto. *Estudios de Historia Colonial*. México. INAH. 1958.

Kobayashi, José María. *La educación como conquista, empresa franciscana en México*. México. COLMEX. 1963.

Krauze, Enrique. *Siglo de caudillos*. Barcelona. Tusquets. 1994.

Kubler, George. *La arquitectura mexicana del siglo XVI*. México. FCE. 1983.

Landero Quesada, Miguel Angel. *Granada. Historia de un país islámico*. Madrid. Gredos. 1969.

León- Portilla, Miguel. *El reverso de la conquista. Relaciones aztecas, mayas e incas*. México. Joaquín Mortiz. 1978.

León- Portilla, Miguel. *Visión de los vencidos. Relaciones indígenas de la conquista*. México. UNAM. 1961.

Leonard, Irving A. *La época barroca en el México colonial*. México. FCE. 1974.

Leonard, Irving A. *Los libros del conquistador*. México. FCE. 1979.

Lynch, John (dir.). *Historia de España*. Barcelona. Crítica. 14 v. 1992.

Martínez, José Luis. *Hernán Cortés*. México. UNAM-FCE. 1990.

Menéndez Pidal, Ramón. *España, eslabón entre la cristiandad y el Islam*. Madrid. Espasa- Calpe. 1956.

Menéndez y Pelayo, Marcelino. *Historia de España*. Madrid. Gráficas González. 5ª. Ed. 1946.



Miranda, José. *Las Ideas y las Instituciones Políticas Mexicanas*. IJ – UNAM. 1978.

Miranda, José. *El tributo indígena en la Nueva España durante el siglo XVI*. México. COLMEX. 1980.

Molas Ribalta, Pere. *Manual de historia de España*. T. 3. Edad Moderna. Madrid. Espasa- Calpe. 1988.

Morales Padrón, Francisco. *Historia del Descubrimiento y Conquista de América*. Madrid. Editorial Nacional. 1963.

Morner, Magnus. *Estado, raza y cambio social en la Hispanoamérica colonial*. México. SEP. 1974.

O'Gorman, Edmundo. *Cuatro historiadores de Indias, Siglo XVI*. México. Diana. 1979.

O'Gorman, Edmundo. *La invención de América*. México. FCE. 1958.

O'Gorman, Edmundo. *La idea del descubrimiento de América. Historia de esa interpretación y sus fundamentos*. México. UNAM. 1979.

Ots Capdequi, José María. *El Estado español en las Indias*. México. COLMEX. 1941.

Parry, J. H. *Europa y la expansión del Mundo (1415-1715)*. México. FCE. 1968.

Peterson Favrot, Janette. *The paradise garden murals in Malinalco*. Austin. EWA. 1993.

Prescott, William H. *Historia de los Reyes Católicos, Don Fernando y Doña Isabel*. México. Compañía general de ediciones. 1852.

Ricard, Robert. *La conquista espiritual de México*. México. FCE. 1991.

Sánchez- Albornoz, Claudio. *El Islam de España y el Occidente*. Madrid. Espasa- Calpe. 1974.

Sánchez- Albornoz, Claudio. *España un enigma histórico*. Buenos Aires. 1950.

Sauer, Carl Ortwin. *Descubrimiento y dominación española en el Caribe*. México. FCE. 1984.

Schneider, Luis Mario. *Malinalco imágenes de un destino*. México. PCIAC. 1998.

Segura Graiño, Cristina (comp.). *Presente y futuro de la historia medieval en España*. Madrid. Universidad Complutense. 1990.

Semo, Enrique. *Historia del capitalismo en México, los orígenes. 1521-1763*. México. Era. 2ª. Ed. 1973.

Sepúlveda, Juan Ginés de. *Tratado sobre las justas causas de la guerra contra los Indios*. México. FCE. 1979.

Sobreques, Santiago. *La España de los Reyes Católicos*. En Jaime Vicens Vives. *Historia de España y América, social y económica*. 5 v. 2ª. Ed. Barcelona. Vicens Vives. 1977.

Toussaint, Manuel. *La conquista del Pánuco*. México. El Colegio Nacional. 1948

Toussaint, Manuel. *Pintura colonial en México*. México. UNAM. 3ª. Ed. 1990.

Tuñón de Lara, Manuel (coord.). *Historia de España*. Valladolid. Ambito. 1999.

Turberville, A. S. *La inquisición española*. México. FCE. 1971.

Vilar, Pierre. *Historia de España*. Barcelona. Grijalvo. 11ª. Ed. 1980.

Vas Mingo, Milagros del. *Las capitulaciones de Indias en el siglo XVI*. Madrid. Instituto de Cooperación Iberoamericana. 1986.

Weckman, Luis. *La herencia medieval de México*. “2 t. México. Colmex. 1984.

Weckman, Luis. *Las bulas alejandrinas de 1493 y la teoría política del papado medieval*. México. IIH- UNAM. 1949.