

Panorama alimenticio en el México del siglo xx

Carlos Silva y Marlene Barba Rodríguez

Existen infinidad de formas en que las manifestaciones culturales de una población se expresan. En este caso específico *Alquimia* abre sus puertas al tema de la comida. A través de las fotografías es posible mostrar la importancia de los alimentos como patrimonio cultural intangible (la mayor parte de las veces involuntario). Es en la mesa donde se pueden desplegar el arte y las riquezas de un pueblo,¹ y las imágenes son testimonio de ello.

Página anterior

© 34444

Casasola,

*Porfirio Díaz
en un banquete
en Chilpancingo,
por la inauguración
del camino a Iguala,
Chilpancingo,
Guerrero. México,
ca. 1909. Colección
Archivo Casasola.
SECRETARÍA DE
CULTURA. INAH.
SINAFO.FN.MX.*

Unos meses antes de las fiestas por el centenario de la independencia, la Cigarrera Mexicana, ofreció un banquete al presidente Porfirio Díaz y su gabinete, al que acudieron empresarios y políticos, y para el cual contrataron los servicios del prestigiado chef, Sylvain Daumont. Los diarios citadinos destacaron las bebidas durante la celebración: “3300 botellas de vino blanco Pouilly, y otras tantas de vino tinto Mouton Rothschild; 600 más de vino tinto Courton, de Borgoña, 5400 de champaña Mumm Cordón Rouge y poco más de 3000 botellas de coñac Martell”.²

Durante el porfiriato México adoptó un desarrollo con visos de modernidad y aires de un afrancesamiento trasnochado. Mientras los círculos de la plutocracia “científica” derrochaban en amplios ágapes, emulando banquetes versallescos, la nación se debatía en una desigualdad totalmente desequilibrada de su sociedad y ri-

queza. Para 1910, el país contaba con 15.2 millones de habitantes rurales. Sólo 721 mil vivían en la Ciudad de México. De esa población total, el 80% era analfabeta y su pequeño mundo terminaba a una jornada de distancia de su lugar de origen. El 19% era una clase popular citadina, y sólo el 1% o menos pertenecía a una élite acomodada que sabía de música, hablaba idiomas y su ancho mundo les permitía codearse con sus pares en París, Londres o Nueva York.

Entonces, vino la revolución y los años posrevolucionarios, aquellos en que imperaba la ideología nacionalista, y se “democratizaron” los modos. Generales, generalotes y generalifes, hicieron del nuevo modo de vida, acordes al proyecto del moderno Estado mexicano, una nueva propuesta de las formas para vivir: “crearían una nueva forma de gourmets y catadores de vino, también a expensas del pueblo. Por su parte los soldados y la “indiada” comerían, como el resto de población rural, donde dios les diera a entender: frijoles y tortillas con chile”.³

Durante la tercera década del siglo xx, existieron atisbos de un cambio tenue en la alimentación de las regiones del país. Solo habrá que señalar que en los estados no fue palpable alguna transformación radical, pues las entidades rurales continuaron con su alimentación básica, a partir de los productos primordiales: maíz, chile, frijol y calabaza, amén, que, en el discurso político-nacionalista, de algún modo, se empezó a integrar a la alimentación interna como parte esencial de la dieta del mexicano: “De acuerdo con el nacionalismo, si la nación era una, unos eran sus símbolos y una su cocina”.⁴

Después de la expropiación de la industria petrolera en 1938, la conmoción nacional y el futurismo político, llegaron los cuarenta. El ferrocarril, los caballos y los caciques rurales comenzaron a ser piezas “anacrónicas” de museo. A partir de ello, los historiadores coinciden que México entró en una etapa de transformación rumbo a la modernidad y al cosmopolitismo. El vecino país del norte se convirtió en el modelo a seguir. El afrancesamiento había quedado en el olvido, pese a que aun existían algunas “familias de tantas”, que suspiraban por un porfirismo, desde la clase media, creada como consecuencia de la Revolución, pero sin los recursos y el boato para hacer celebraciones palaciegas.





La malquerida, 1949.
Filmoteca de la UNAM.

La segunda guerra asestó numerosos efectos a la gastronomía de la ciudad. El más importante fue la implantación del horario corrido de trabajo para oficinas y tiendas, durante el gobierno de Ávila Camacho. De un golpe, se indujo a los mexicanos adoptar el horario y el programa nutricional de los norteamericanos: un lunch ligero y a medio día, apurado durante la hora escasa de receso en el tiempo corrido de trabajo, y la posibilidad de tomar, como los yanquis, la comida principal, *el dinner*, a las seis o siete de la tarde.⁵

Entonces, llegó para quedarse la explosión cultural de la influencia alimenticia norteamericana: el *american way of life*. En principio, como un catalizador natural por los efectos de la guerra y por política de la sustitución de importaciones. Había pasado el tiempo de las cocinas con leña, petróleo y tractolina. Vino la época del gas y la sociedad mexicana cambió. La moda norteamericana se convirtió en un afán necesario para los mexicanos. *Fast food, lunch, Quick lunch*, etcétera, comenzaron a ser parte de la vida cotidiana de los ciudadanos. Las primeras olas influyentes (aunque con sus asegunes y no de manera general) por parte del país del norte fueron el cambio de horario corrido para los obreros y el cambio del programa nutricional, adaptadas por el gobierno del presidente Ávila Camacho: “un *lunch* ligero a medio día, apurado durante la hora escasa de receso en el tiempo corrido de trabajo y la posibilidad de tomar, como los yanquis, la comida principal, el *dinner*, a la seis o siete de la tarde”.⁶

Pero no sólo el uso paulatino de las conservas enlatadas y de la sustitución de las grasas animales por aceites vegetales, entre otros, determinaron este cambio en el *modus vivendi* de los mexicanos. Existen otros factores significativos en la forma y en el fondo de este proceso de americanización. Por un lado, la explosión demográfica, el incremento y expansión desde la década de los veinte, del uso de la electricidad en las ciudades, la seguridad social, etcétera; y por otro, la consolidación de un programa de vivienda para los trabajadores, que venía gestándose desde el principio de los años treinta.⁷ Pero, sobre todo, surge un inevitable desarrollo y modernización en el equipamiento y en el diseño de las cocinas en los hogares.

Los numerosos utensilios de cocina que funcionaban con electricidad “provocaron en poco tiempo cambios definitivos en la cocina: la preparación de la comida se simplificó y se abrevió el tiempo de preparación de los alimentos”.⁸ Así, refrigeradores, licuadoras, hornos, batidoras, ollas de presión, cafeteras, sartenes, etcétera, modificaron los usos de los ciudadanos mexicanos y se convirtieron en una necesidad y a su vez, en un símbolo de estatus.

A todo lo anterior hay que sumar la influencia del cine estadounidense, el fenómeno de los braceros, la *Railway Mission in Mexico* y también del cine nacional, en donde se mostraban casas y apartamentos modernos en donde las cocinas eran espacios ídem, equipadas con los electrodomésticos básicos, llegando así a los sectores populares.

Sin embargo, aunque dichos utensilios inundaron prontamente el mercado nacional a través de todos los medios, principalmente, los impresos, la radio y después la televisión, así como el cine, la mayoría sólo escaló en un sector medio de las clases sociales. Y a pesar de que comenzaron a proliferar las cafeterías al estilo norteamericano, los puestos callejeros de comida, los mercados, los parques, las ferias y las plazas continuaron como “un reducto del antojo”, ofreciendo todo tipo de alimentos, que se identificaban más con las costumbres de los mexicanos, como los tacos, las tortas, los tamales y todo tipo de antojitos y fritangas, preparados con los productos que provenían del campo mexicano, sobre todo a partir del alemanismo y su política nacionalista: “A partir de la segunda mitad del siglo xx, la gastronomía mexicana toma un sólido cauce que deja atrás y para siempre, por lo menos para las clases medias y bajas, el afrancesamiento porfirista y consolida su carácter mestizo indígena con español, enriquecido, si, por un lado, con ingredientes y técnicas culinarias de los pueblos originarios, y por otro, para las clases altas, de procedencias extranjeras, sobre todo europeas, aunque migraciones chinas, japonesas, libanesas, argentinas y chilenas, entre otras han dejado huella”.⁹

Igualmente, a partir de ese periodo, la ciudad de México experimentó nuevamente una etapa de avidez por consolidarse como una nación moderna, adentrándose cada vez más a la fase capitalista y monopolista de Estado, abriendo la política y la economía al capital



Acá las tortas,
1951.
Filmoteca
de la UNAM.

LO'S QUICK LUNCH

HAM AND EGGS
HOT DOGS
HAMBURGERS
SANDWICH
T BONE STEAK
ICE BEER
KOKA KOLA COCA
WELCOME
TURIST.



extranjero y sentando las bases de lo que se conocería como el “milagro mexicano”. Menciono algunos ejemplos de ese crecimiento que tuvo lugar entre 1950 y 1970: la infraestructura carretera creció significativamente, como con la construcción de la “súper” a Cuernavaca; se realizaron las obras del Viaducto Miguel Alemán y el anillo Periférico; se construyó la Ciudad Universitaria; los multifamiliares como el Alemán, Santa Fe, Tlatelolco y el Juárez, se llevó a cabo el diseño y construcción por parte del IMSS, de la red hospitalaria más grande de Latinoamérica.

Con la televisión la gente comenzó a consumir, no solamente los productos nacionales, sino también los que llegaban de Estados Unidos, como jabones, bebidas refrescantes y medias de nylon, entre otros. Acapulco se convirtió en el paraíso de playa preferido de políticos, artistas e intelectuales extranjeros. El desfile de mandatarios y estrellas del celuloide convirtieron al país en el centro de su predilección. Entre ellos, los presidentes norteamericanos Hoover y Kennedy, Indira Gandhi, Haile Selassie, Charles de Gaulle, Marilyn Monroe, Elizabeth Taylor Tyrone Power, Richard Burton, Ava Gardner, y un largo etcétera.

El relativo éxito económico de este “desarrollismo” permitió una fidelidad temporal de los grupos más favorecidos hacia el régimen. Sin embargo, las desigualdades sociales, que se agudizaron, propiciaron la existencia de importantes focos de descontento que dieron lugar a manifestaciones de oposición alimentadas también por el creciente autoritarismo del gobierno.

Ante este escenario boyante, la ciudad intentó cobrar un aire cosmopolita. Con la proliferación de las cafeterías se empezó a poner de moda que los ciudadanos acudieran a desayunar y merendar fuera del hogar, lo que se comenzó a arraigar como una sana actividad ligada a la vida cultural y social de la época. Por ejemplo, se forjó la costumbre de acudir a los teatros y posteriormente ir a los cafés de moda como el Oriental, el Café Tacuba, la Flor de Tabasco, el Café Fénix o la Flor de México, donde los parroquianos gustaban de combinar bocadillos de carnes frías, hot cakes, bísquets, corned beef hash, waffles con tocino, con café, chocolate y refrescos de cola.

Por otro lado, la vida nocturna se convirtió en un paisaje cotidiano, sobre todo para las clases altas, que gustos acudían al Ciro's, El Capri y El Patio, para disfrutar de caviar y champaña y por supuesto, de la música, del cubano Pérez Prado, los Panchos, Jorge Negrete, Pedro Infante, José Alfredo Jiménez, así como de los bailables exóticos de Yolanda Montes, "Tongolele", Ninón Sevilla y Meche Barba.

A partir de la segunda mitad del siglo xx, y hasta los años 70, a la vida nocturna del México citadino se sumaron aquellos restaurantes de lujo, "exclusivos para las clases altas", políticos, artistas y empresarios, algunos de estos provenientes desde el porfiriato, como el restaurante Chapultepec, demás de aquellos otros como La Hacienda de los Morales, el San Ángel Inn y el Hipódromo. Sin dejar de mencionar aquellos que se instalaron en los hoteles de moda como el Del Prado, el Reforma, el María Isabel Sheraton o el Continental.

Igualmente se puso de moda y llegaron la llamada comida rápida como los hot dogs, los sándwiches (con su variante de los llamados club), el pollo frito, las hamburguesas con papas y ensalada y los petitos. Salvador Novo comenta al respecto:

Los sándwiches habitan el territorio de los cafés de tipo norteamericano. El tostado cuando así lo ordenan, no alcanza a conferirles la crujiente corteza de las teleras. Sin tostar la fofo esponja en que se instalan no resiste otro aderezo que la margarina derretida y una unción de mostaza. En vano es que los sirvan al centro de un pálido plato, custodiados por la rebanada de jitomate y por la hoja de lechuga romanita en que aglutinados por seudo mayonesa, se adivinan trocitos de papa, de zanahoria, chicharos. En vano es que le añanda pisos hasta el Club Sándwich de tres; que los banderillen con aceitunas duras en cada uno de los cuatro triángulos isósceles en que los hienden para comodidad de manipulación: las tortas compuestas se siguen riendo con sus dos fauces; a mandíbula batiente; sacándoles la lengua a los sándwiches. Y, claro, hay los hot dogs. Pero no mancharé estas páginas con más que tomar nota de su inconcebible existencia.¹⁰

Es importante mencionar que, si bien se introdujo la comida norteamericana a la dieta del país, esta evolucionó para adaptarse a los gustos nacionales: el *hot dog*, que nació en el siglo xx y llegó a México vía el béisbol, principalmente a Sonora, Baja California y Chihuahua, dejó de ser la salchicha en un bollo con mayonesa, mostaza y cátsup para incluir una mezcla de “pico de gallo” (jitomate, chile y cebolla) y después la salchicha se envolvió en tocino.¹¹

Lo mismo pasa con las hamburguesas y los sándwiches, los cuales hasta hoy se venden en las principales cadenas en su “versión mexicana” con guacamole y chile, no solo en el país, sino en Estados Unidos, donde la influencia gastronómica es de ida y vuelta.

Hacia los años 70s y 80s del siglo pasado continuó la presencia de la comida rápida, pero con cadenas nacionales tales como Burger Boy, Tomboy, Helados Bing, Helados Danesa 33, entre otros. Los espacios que albergaban estos sitios “dieron un toque de modernidad a la ciudad, con sus grandes ventanales, lámparas vistosas, luces de neón, metales cromados, alfombrados y colores brillantes, gabinetes forrados de plástico y las cubiertas de formica”.¹² Estos negocios sucumbieron con la llegada de las cadenas estadounidenses como McDonald’s y Burger King, al no poder competir con ella.

A manera de conclusión, podemos señalar que, es al cierre del siglo xx que la comida tradicional mexicana se revaloriza más allá de los chiles en nogada, el pozole, el mole y las tostadas, entre otros, sin dejar de lado, por supuesto: surge un nuevo interés por platillos y productos poco conocidos, por las técnicas tradicionales de preparación. Así, la cocina tradicional mexicana fue inscrita el 16 de noviembre de 2010 por la UNESCO en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, por ser un factor de identidad y una manifestación cultural viva, por sus productos de origen y técnicas de preparación.



Una familia de tantas, 1949. Filmoteca de la UNAM.



© 279772 Casasola, *Mujeres y hombre sentados a una mesa en el restaurante cine club.* Ciudad de México, México, ca. 1945. Colección Archivo Casasola. SECRETARÍA DE CULTURA. INAH. SINAFO. FN. MX.

Carlos Silva. Doctor en historia por la unam.
Marlene Barba Rodríguez. Doctora en Ciencias
de los Ámbitos Antrópicos por la Universidad Autónoma de Aguascalientes.

- 1 Raúl Lody, "Comida y patrimonio. Caju: fruto emblema de la identidad brasileña" en Patrimonio, Cultura y Turismo. Cuadernos 9. *Patrimonio cultural oral e inmaterial. La discusión abierta. Antología de textos.* 2002, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- 2 José N. Iturriaga, "Gastronomías", en: *Historia ilustrada de México*, Enrique Florescano (Coord.), p. 163, México, DEBATE/CONACULTA, 2015.
- 3 Jesús Flores y Escalante, *Brevísima historia de la cocina mexicana*, p. 199, México, AMEF, 1994.
- 4 José Luis López Juárez, *Nacionalismo Culinario. La cocina mexicana en el siglo xx*, p. 140, CONACULTA, 2008.
- 5 Salvador Novo, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*, p. 153, Porrúa 1967.
- 6 Novo, *Cocina mexicana...*, p. 153.
- 7 "En 1932, Carlos Obregón Santacilia convoca al concurso de "La casa obrera mínima" donde Legarreta aplica las conclusiones aprendidas en la casa de Peralvillo. Gana el concurso y en septiembre de 1933 se inaugura uno de los primeros conjuntos habitacionales para trabajadores construidos en México. Ubicado en Balbuena, entre la avenida Congreso de la Unión y la calle Torno, y Avenida del Taller y Yunque." En: Jorge Vázquez Ángeles, "A la Caza de Juan Legarreta" (2012), en *Revista Casa del Tiempo* número 53, pág. 45-48.
- 8 Tania Carreño King, "El pan de cada día", (1997), en *La cocina mexicana a través de los siglos*, p. 7, Editorial Clío.
- 9 José N. Iturriaga, "Gastronomías" ..., p. 171.
- 10 Salvador Novo, *Las locas, el sexo, los burdeles (y otros ensayos)*, (1972), Organización Editorial Novaro, S.A de C.V, México, 1972, pp. 64-65.
- 11 Alma Aguilar Fulnes, "La increíble historia de cómo llegó el delicioso hot dog a México" en H Gastrolab, s.p., 22 de julio de 2020. Recuperado desde <https://www.gastrolabweb.com/tendencias/2020/7/22/la-increible-historia-de-como-llego-el-delicioso-hot-dog-mexico-1135.html>
- 12 Gabriel Saucedo Arteaga, "Consumo y gusto posmoderno" en *Alimentación para la salud*, 14 de febrero de 2022, UNAM, Escuela de Medicina y Ciencias de la Salud, TecSalud e Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán. Recuperado desde <https://alimentacionysalud.unam.mx/amante-de-la-comida/>