

## Para una mañana fría o una noche lluviosa, una taza de chocolate en El Moro

*Dedicado a la mamá Teresa,  
por sus múltiples recuerdos.*

**E**s difícil recordar cuándo fue la primera vez que acudí a El Moro, y contar el número de veces que he degustado el chocolate con churros que ahí se ofrece. Pero cada vez que acudo a ese lugar vienen a mi mente recuerdos de infancia cuando mi madre me decía que el lugar tenía muchos años y que a ella la llevaba su tía abuela. Fue por estos recuerdos, aunados a las añoranzas del sitio y a la tradición de llevar a la familia a cenar o a desayunar, que una noche lluviosa en El Moro, mientras escuchaba a los comensales, decidí escribir este texto.

Se trata de un sitio con un sello peculiar, es parte de la huella del pasado de un territorio que ha cambiado profundamente: de una calle tranquila a una vía principal de tránsito continuo, donde los vendedores ambulantes (“toreros”) embaten continuamente la entrada. La fama, la tradición y el secreto de su comida le han proporcionado a este lugar su estabilidad.<sup>1</sup>

Desde su fundación, sólo ha cambiado en su decoración. Por ello evoca recuerdos. Al entrar se ponen en juego olores, sabores y colores; ahí se va a consumir la especialidad de la casa que ya es toda una tradición en la ciudad; se observa la agilidad de las meseras y la habilidad en el manejo del aceite, la masa y el azúcar de los churreros, admirados por los niños, indigentes o fuereños desde el vidrio que da a la calle.

### El chocolate, una historia

**E**l chocolate es un producto ampliamente conocido e ingerido en la actualidad, pero del que pocos saben que es una de las principales contribuciones de México para el mundo, pues de este país es nativo el cacao,<sup>2</sup> planta de la cual se extrae el chocolate.

\* Coordinación Nacional de Conservación del Patrimonio Cultural, INAH.

<sup>1</sup> Importa decir que el dueño de El Moro no da entrevistas y prohíbe a sus trabajadores tener alguna conversación referida al establecimiento, así que este trabajo se elaboró mediante la observación participante y escuchando pláticas entre los comensales.

<sup>2</sup> Se denomina científicamente *theobroma cacao* l. *Theobroma*, según el significado que le dio Linneo es “alimento de los dioses”.



Saboreando el churro con chocolate.



Interior del El Moro.

Las evidencias más antiguas de la existencia del cacao datan de los siglos II y III en la zona maya, según investigaciones arqueológicas.<sup>3</sup> se sabe que su empleo se extendió por el territorio denominado Mesoamérica y en el norte de Sudamérica. Del cacao se ingería el fruto carnoso y los granos;<sup>4</sup> las semillas se molían y se les agregaba agua para beberse en frío, y a esta mezcla se le podían añadir otros ingredientes para obtener variantes.<sup>5</sup>

Este producto también era conocido en el centro de Mesoamérica por la cultura mexicana, según cuentan los cronistas españoles que llegaron con la conquista de las nuevas tierras. Entre los aztecas era consumido por nobles y guerreros distinguidos, mientras que el grueso de la población sólo lo bebía en algunas ceremonias. Tenía un gran valor médico, ritual y simbólico:<sup>6</sup> era alimento

<sup>3</sup> Uno de los hallazgos más importantes fue encontrado en el estado de Yucatán, al sur de Valladolid, en las comunidades de Xocén, Yaxcabá y Tixcaltuyub. Dichas evidencias mostraron que se trataba de cacao silvestre. La trascendencia de este descubrimiento es de interés histórico, ecológico y botánico pero, sobre todo, se reiteró el importante papel que tuvieron los mayas en la domesticación del cacao. Arturo Gómez Pompa *et al.*, "The Sacred Cacao Groves of the Maya", en *Latin American Antiquity*, 1 (3), by The Society for American Archaeology, USA, 1990, pp. 247-257.

<sup>4</sup> Martín González de la Vara, "Origen y virtudes del chocolate", en Janet Long (coord.), *Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM, 1996, p. 292.

<sup>5</sup> Generalmente se mezclaba maíz, cacao y agua; era común que se le agregara miel, vainilla, axiote, flores y algunas especies de chiles.

<sup>6</sup> El origen divino del cacao en la época prehispánica se basa en el mito del árbol de *cacahuacuahilt* o cacao, como un regalo de

nutritivo, artículo de gran importancia dentro de la economía, símbolo de posición social, medio de comunicación con las deidades, moneda y, dentro del numeral mexicana, representó el número 20.

El primer contacto del cacao con el viejo mundo fue por medio de los españoles en el cuarto viaje de Colón, en la isla Guanaja, bautizada como Isla de los Pinos. Después de este primer encuentro tuvieron que pasar muchos años para que los europeos lo obtuvieran nuevamente, lo que sucedió con la entrada de Cortés a las tierras mesoamericanas. Se dice que los primeros en probarlo fueron los solda-

dos "para no estar siempre obligados a beber agua pura" y "cuando se ha bebido, se puede viajar todo un día sin fatiga y sin tener necesidad de alimento".<sup>7</sup> La bebida original era picante y amarga, por lo que al principio no fue del gusto de los europeos, pero estos terminaron por adoptar la costumbre de beber el *tchocoatl*.

Luego de la conquista de Tenochtitlan, una vez fundado el virreinato de la Nueva España, el *tchocoatl* se convirtió en la bebida de los colonos españoles, una vez que le hubieron añadido azúcar<sup>8</sup> y vainilla. De ser un alimento de privilegio para nobles y guerreros o para festividades religiosas entre los aztecas, en la época de la Colonia el *tchocoatl* podía ser bebido por cualquier indígena, así como por españoles, mestizos y criollos. De esta manera fue que su gran demanda consiguió su desacralización y se popularizó.

Entonces su consumo se podía encontrar desde la vivienda modesta hasta el palacio más lujoso, incluyendo los conventos; el día comenzaba en estos lugares con una buena taza de chocolate y un pan dulce, acto que se repetía en la merienda.

Quetzalcóatl a los hombres. Se dice que el fruto tenía las cualidades de la esposa asesinada de este dios: amargo como el sufrimiento que padeció, fuerte como la virtud de la princesa y pardo como la sangre vertida.

<sup>7</sup> Jolly Martine, *El libro del amante del chocolate. El cuerno de la abundancia*, José J. de Olañeta, Barcelona, 1985, p. 19.

<sup>8</sup> Desde el descubrimiento de América, los españoles plantaron caña de azúcar en las Canarias, Santo Domingo y luego en México.

Para el año de 1636 los habitantes de la Nueva España tomaban chocolate de tres a seis veces al día, y en algunas ocasiones pasaban de seis tazas; sin embargo, el uso de este producto comenzó a traer consecuencias en ciertos grupos como entre los frailes, ya que ésta no era una bebida habitual, ni conocida para los españoles.<sup>9</sup>

El ritual de beber chocolate llegó a tales extremos que su ingestión traspasaba la vida cotidiana, introduciéndose en espacios sacros, como es el caso de las damas en Chiapas, que bebían chocolate para aguantar las largas ceremonias dentro de las iglesias a la hora de la misa. Esto ocasionaba interrupciones en la liturgia y, obviamente, disgustos con los sacerdotes; incluso causó polémica sobre si quebrantaba o no el ayuno de las comunidades religiosas.

A toda esta magia que rodeaba al chocolate, se sumó que entre los siglos XVII y XVIII fue utilizado para otros fines, como el asesinato (chocolate envenenado) y la brujería.

Sodi y Aceves<sup>10</sup> citan en su investigación que algunos casos tratados y juzgados por los oidores de la Santa Inquisición tenían que ver con el chocolate. Se trataba de juicios cuya constante era que ciertas damas daban de beber una taza de este exhuberante manjar al género masculino, fuera caballero desconocido, novio o marido, mezclado con mixtura menstrual, teniendo como resultado que los varones quedaran hechizados por la dama en cuestión.

A lo largo del virreinato y hasta el siglo XIX, el chocolate tuvo gran demanda: "... al despertar, reanimaba a todos el inicio de la jornada; durante el almuerzo había quién tomaba una o dos tazas, otra después de la siesta, otra más durante la merienda y la última del día antes de irse a acostar".<sup>11</sup> Era un alimento requerido entre los sectores más pobres de la sociedad, y en las



Fachada de un domingo en la mañana.

clases acomodadas estaba presente en el desayuno, merienda y cena. Se le bebía en tertulias y paseos campesinos y era ofrecido a las visitas; era una bebida para socializar. A finales del siglo XX, el chocolate se tomaba en los hogares, monasterios, cafés, fondas y restaurantes, además de algunas chocolaterías, que aparecían en los almanaques estadísticos y en las guías de forasteros de la época.

De la Nueva España se difundió a toda la América española rompiendo las fronteras para expandirse por Europa.<sup>12</sup> Pero para el siglo XX, la popularidad del chocolate disminuyó. Era parte de un menú sencillo para el desayuno o la cena; mientras que el café comenzó a sustituirlo y a arraigarse en su lugar como parte de la dieta del mexicano.

Como reminiscencia de las chocolaterías de la nueva España, tenemos aún algunas que además son churrerías, mezcla de alimentos tomados como típicamente españoles. Podemos encontrarlas en diversos puntos de la capital mexicana: en Coyoacán, la Condesa, San Ángel y Centro Histórico; pero de entre todas ellas la churrería El Moro es singular. Está ubicada en el centro de

<sup>9</sup> Federica Sodi Miranda y David Aceves Romero, "El uso y abuso del chocolate en la Nueva España" (ponencia), Congreso Internacional de la Santa Inquisición, México, 1997.

<sup>10</sup> *Idem.*

<sup>11</sup> Martín González de la Vara *et al.*, *La cocina mexicana a través de los siglos*, vol. V, Tiempos de guerra, México, Clío-Fundación Hérdez, 1997, p. 34.

<sup>12</sup> Los primeros granos de cacao y la receta viajaron primero a España, al monasterio de Piedra en la provincia de Zaragoza. De ahí el chocolate se introdujo hacia 1606 a Florencia, Venecia y Turín en Italia. En Francia hizo su aparición en 1615, a raíz del enlace matrimonial de la hija de Felipe III, Ana de Austria, con el rey gallo Luis XIII. En Inglaterra entró en 1657, y para 1679 llegó a Alemania, luego a Suiza, Holanda y Bélgica.



la ciudad y ofrece desde 1935 el mismo menú a los usuarios.<sup>13</sup>

En suma, lo que conocemos hoy como chocolate líquido (frío o caliente), en polvo, tableta u otro producto metamórfico, es un híbrido o un género universalista, en tanto que contiene cacao y vainilla de origen americano (elementos básicos); leche como aportación del viejo mundo, azúcar del sur de Asia (introducida por los árabes al litoral mediterráneo español), y la canela de la antigua India; ahora que si se le suman almendras y frutos secos, eso se lo debemos al Medio Oriente.

### Churrería El moro

El edificio donde está El Moro se encuentra en el número 42 del eje central Lázaro Cárdenas, casi esquina con Uruguay. Se trata de una vivienda construida durante el siglo XIX, de dos niveles, localizada en una ruta básicamente comercial en las inmediaciones del Centro Histórico.

Para llegar a la churrería puede utilizarse el Sistema de Transporte Colectivo (metro), viajando por la línea uno hasta salir a la estación salto del agua, puede tomarse la línea ocho y partir desde San Juan de Letrán, o bien llegar por la línea dos a la estación Bellas Artes. Entre las vías recomendables para acercarse están: el eje central (antes San Juan de Letrán), las calles de Uruguay, Venustiano Carranza y República del Salvador. Puede arribarse en auto particular, taxi o autotransporte colectivo (pesera, camión, trolebús) en las rutas que pasan por las calles aledañas.

El acceso al establecimiento se dificulta a veces por los puestos de vendedores ambulantes que se colocan a lo largo de la calle, pero es fácil encontrar el local por un gran letrero que lo señala, además de un logo visible que muestra una taza y una rúbrica, y a que se suma el olor inconfundible que sale de su interior.

El decorado dentro del establecimiento es “estilo colonial”: las paredes rosadas con guardapolvos de azulejos, vigas de madera en el techo de las que cuelgan

lámparas y ventiladores. A la derecha del acceso principal está la cocina, a la vista de todos los comensales. A la izquierda y a lo largo del establecimiento están las mesas. Esto nos lleva al ambiente de los viejos cafés que había en la capital, incluso a causa del decorado podríamos pensar que estamos en la provincia.

Una vez que se ha entrado y seleccionado el lugar para degustar la bebida, se elige de acuerdo con el menú establecido —el cual puede observarse en zonas específicas de las paredes—. Estos avisos tienen un fondo negro, y de ellos sobresalen letras en amarillo, rosa y blanco que muestran los estilos de chocolate y sus precios

CHURRERÍA EL MORO	
CHOCOLATES ESTILOS	
ESPECIAL Y CUATRO CHURROS	\$36.00
ESPAÑOL Y CUATRO CHURROS	\$33.00
FRANCÉS Y CUATRO CHURROS	\$33.00
MEXICANO Y CUATRO CHURROS	\$33.00
CAFÉ CON LECHE Y CUATRO CHURROS	\$22.00
LECHE CON CHURROS	\$20.00
LECHE SOLA	\$12.00
REFRESCOS	\$12.00
CHURROS CADA UNO	\$2.50
IVA INCLUIDO	ABIERTO LAS 24 HORAS

A estos menús, compuestos por letras de colores que brillan por efecto de la luz eléctrica, les acompañan las imágenes fotográficas de un vaso con leche, una taza con chocolate y cuatro churros con azúcar. De esta forma nos enlaza al sistema de franquicias y los servicios de comida rápida o *fast food* —como es el caso del McDonald’s, Tele Pizza y Kentucky Fried Chicken, entre otros—, sólo que aquí el pedido se hace directamente con la mesera, quién traerá el alimento casi de inmediato, mostrando un servicio eficiente.

Otros avisos en pizarras se suman a los menús, con letras de plástico que muestran: “Ya tengo Chocolate Suizo a \$ 36.00”, otro más con los precios de chocolate

<sup>13</sup> Es importante mencionar que en las otras churrerías se venden tortas, tacos y diversos guisos.

frío y malteadas de vainilla en \$20.00, y el vaso de cajeta por \$36.00, churros con canela a \$2.50. Así, el comensal elige lo que le apetece.

Una vez seleccionado el tipo de chocolate, se hace el pedido a la mesera; mas si aún no se ha decidido, se pregunta sobre el estilo de su preferencia:

—¿Qué chocolate es ligero?, entonces ella responde: —el mexicano. En el caso que se dese un semiamargo, entonces se trata del especial. Si la pregunta es: —¿cómo es el francés?, ella contesta: —normal, es el menos espeso, es el termino medio—, pero si el cuestionamiento es: —¿y el español?, ella afirma: —dulce y espeso—.

**El chocolate excelente para que cause placer cuatro cosas debe ser: espeso, dulce, caliente y de manos de mujer.<sup>14</sup>**

Una vez que se tomó la orden, sólo bastan unos minutos para ver aparecer a la mesera (que en su mayoría son de la tercera edad), con su uniforme color rosa y su delantal blanco, llevando consigo las charolas con el pedido: chocolate, churros, leche, agua, refrescos; otras veces cargan dos teteras, una con leche caliente y otra con café, que una vez que llegan a la mesa del comensal son mezcladas para convertirse en café con leche.

Aunque las charolas pesan, ellas llevan un compás, un ritmo lento y cadencioso hasta llegar al lugar destinado. Si el cliente ha terminado, ellas mismas cobran; no tienen que acudir en ese momento a la caja, pues llevan el dinero en el delantal, ofreciendo así un servicio más ágil.

Unas manos imprescindibles son las de las cocineras regordetas, que con destreza elaboran el chocolate: mezclan agua, leche, azúcar, chocolate y otros ingredientes (receta secreta) en grandes ollas de metal, que colocan en hornillas de gas. Así se hierve el delicioso líquido, y se mantiene caliente, de esta forma lo preparan una y otra vez.

En el otro extremo, cerca de la salida, los churros son preparados por los hombres. A lo largo del día los

<sup>14</sup> Dicho popular.



Churros con chocolate.

*churreros* hacen malabares: preparan la masa que se coloca en la dulla, por la que salen largas serpentinatas que caen como espiral a la tina de aceite hirviendo, donde se fríen a la perfección. Cuando los churros han adquirido un color dorado, se les coloca en una charola para ser cortados con unas tijeras en porciones más pequeñas, que son revolcadas en azúcar antes de servirse. Así quedan listos para ser degustados.

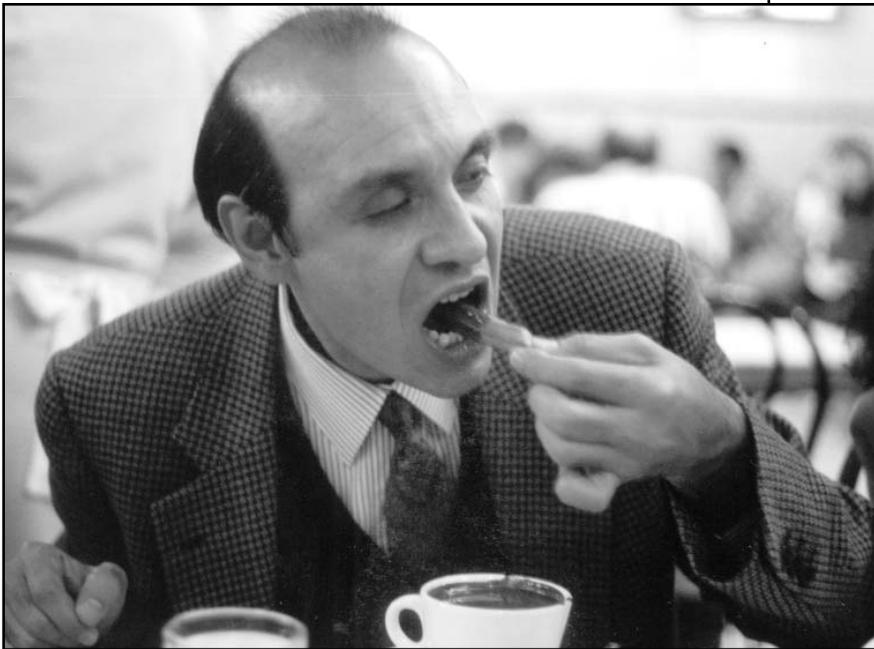
Otras manos femeninas que intervienen en el local son las que lavan los utensilios de cocina y los trastes empleados por la clientela, llevados constantemente por los garroteros que limpian las mesas<sup>15</sup> que se van desocupando.

Como hemos observado, en El Moro existe un sistema estructurado para la preparación de los alimentos y para su distribución. Cuentan con un personal específico que colabora en diversas fases:

- Preparación. En ella intervienen las cocineras y los *churreros*.<sup>16</sup>

<sup>15</sup> A los garroteros se les ve trabajar desde las 16:00 hasta las 00:00 horas aproximadamente, y es entre las 16:00 y las 18:00 horas que se “carga la clientela”. Por las mañanas son las meseras las que llevan el mayor trabajo, levantando los trastes y limpiando las mesas.

<sup>16</sup> El trabajo de las cocineras consiste en: a) reunir y colocar los ingredientes dentro de las ollas; b) cocción (momento de transformación, mezcla y batido de los ingredientes) y c) servir el chocolate en las tazas. En el caso de los *churreros* se trata de lo siguiente: a) reunir los ingredientes y preparación de la pasta; b) elaborar las



Saboreando el churro con chocolate.

- Distribución. Servicio que dan las meseras.
- Consumo.
- Limpieza. De la que se encargan los garroteros o las meseras; las lava loza en los fregaderos y, en momentos clave, los muchachos de servicios generales que limpian pisos y sanitarios.
- Transacción. Es el momento en que el comensal hace el pedido a la mesera, quien posteriormente cobrará el servicio. Otra persona importante es la cajera, quien apoya a las meseras, recibe el dinero de los clientes que piden alimento para llevar y es la encargada del negocio durante su turno.

Todas estas fases se desarrollan ininterrumpidamente las 24 horas del día que da servicio el establecimiento. Hay tres turnos de trabajo para los empleados: de 8:00 a 15:00 horas, de 16:00 a 23:00 horas y de 0:00 a 7:00 horas. El personal que labora aquí recibe el sueldo mínimo y pertenece a un sindicato afiliado a la CTM, por lo que cuenta con prestaciones, además de acumular

espirales de pasta y freírla; y c) cortar los churros, bañarlos en azúcar y colocarlos en el plato (que puede ser tarea de las meseras). Si bien se emplea una máquina para elaborar los churros (dulla), el trabajo en esta fase es artesanal, y en él interviene, como método de cocción, la freída; mientras que, en el caso del chocolate, es hervido. Se trata de una producción a pequeña escala, de consumo inmediato (comida cotidiana), que va a la par de la elaboración del alimento.

antigüedad, razón por la cual existe un gran número de trabajadores de la tercera edad.

#### Chocolate para beber y churros para comer

A esta chocolatería acuden diversos tipos de personas, quienes por su indumentaria puede deducirse su actividad: secretarías, enfermeras, médicos, electricistas, oficinistas, oficiales de tránsito y turistas, entre otros. Todos con un sólo propósito: degustar una buena taza de chocolate. Una mesera comentó: —la gente es la misma... aquí viene de todo: artistas, estudiantes, de todo.<sup>17</sup> Es decir, no hay distinción de edad ni de clase social, mientras paguen lo que consumen.

Un motivo para ir a El Moro puede ser el de satisfacer una necesidad humana (base biológica), pues como ya lo dijo Thomas, el alimento “es un medio para suprimir el hambre y recuperar las fuerzas”.<sup>18</sup> El otro motivo puede ser saciar el antojo o, por qué no, la rapidez del servicio y la calidad de la comida. Y no se descarta que acudir a este lugar es una capacidad evocativa del rito de comer.

A El Moro se va por la mañana, antes de trabajar, antes de ir a estudiar o cuando anda uno de paso por el centro o de compras. Por la tarde o por la noche, saliendo de trabajar o para comenzar a laborar (cuando el turno es vespertino), después de ir a la escuela. Casi siempre se va de paso a este establecimiento, según declaran los comensales

...ya han pasado como 50 años que venimos aquí, muy buenos porque siempre que venimos por aquí parece que nos llama el olor, siempre que venimos pasamos a tomar churros con chocolate. Fíjese, ahorita ya ni es hora, mas sin embargo pasamos por aquí y vamos a tomar nuestro chokolatito. Venimos cada quince días, cada mes, según el día que tenemos que venir al centro por estos rumbos [...] siempre ha estado muy bien, grande, muy bien ventilado.<sup>19</sup>

<sup>17</sup> Martha Araceli Herrera López, mesera.

<sup>18</sup> Thomas, cit. por Jack Goody, *Cocina, cuisine y clase*, Barcelona, Gedisa, 1995, p. 45.

<sup>19</sup> Alicia Sánchez de Villalobos, maestra jubilada.

No importa la hora, tomar chocolate caliente resulta placentero, entre la nostalgia del pasado y el antojo, el olor los llama. Según los informantes, en un día frío o lluvioso se viene a tomar chocolate simplemente como un antojo. Aunque se trate de la temporada alta (en época de lluvias o invierno) y se tenga que esperar hasta una hora o hacer cola para ocupar una mesa, es una cuestión de gusto (de necesidad, de lujo).

Otros entrevistados comentan que toman chocolate para aguantar la labor de todo el día o de la noche, para “subir la presión”. Esto se debe a la idea que se tiene de que “da energías”; y es que desde la época prehispánica y durante la Colonia se le tenía estima como medicamento, para aguantar largas jornadas, ayunos, como estimulante sexual y como apoyo estomacal. Esto nos lleva a la fuerte carga simbólica imaginaria que posee el chocolate aportador de calorías.

Sin embargo, algo hay de cierto en todo esto, pues además de su poder energético, el chocolate contiene vitaminas, minerales, lípidos y unas sustancias llamadas *theobrominas* que son un estimulante parecido a la cafeína. García Curado expresa:

estimula y anima a quien lo consume, pero sobre todo tiene una ventaja sobre otros estimulantes, y que quizá sea el mejor argumento de su propaganda, y es que tras su consumo y posterior euforia, en vez de dejar abatidos, el cacao, en definitiva, el chocolate mantiene el vigor y la sensación de placer, sin producir la ansiedad, tristeza, abatimiento o el desencanto de las demás drogas”.<sup>20</sup>

Además es diurético y relajante muscular.<sup>21</sup> Al no ser una droga típica, más que adición lo que produce es una ansia irrefrenable: se trata de una sensación de placer. Tal vez por ello cada vez que se le pregunta a un comensal de El Moro qué es lo que opina del chocolate,

<sup>20</sup> Anselmo J. García Curado, *Chocolate oro líquido*, Barcelona, Zendera Zariquel (geografía gastronómica), 1996, p. 73.

<sup>21</sup> Se dice que la dimetilxantina que contiene el cacao también está en el cerebro de forma natural y se activa cuando la persona está enamorada.



Entrega de pedido de churros.

da una primera probada, esboza una sonrisa, suspira y entrecierra los ojos.

Es comprensible que los comensales sientan que tomar chocolate y churros es para aguantar una dura carga de trabajo intelectual y física, sobre todo en época de frío, que es cuando el metabolismo fisiológico pierde más calorías para mantenerse en una temperatura estable.

Si bien se ha expresado que algunos comensales acuden a El Moro para llenarse de energías antes de continuar con la labor del día, existe otro objetivo para asistir a este establecimiento, la asociación del delicioso líquido con el recuerdo del ámbito femenino. Esta asociación los remonta a menudo a un producto echo por manos de mujer (madre, abuela), al calor de la provincia o a evocar el pasado del centro histórico, cuando se le conocía como la Ciudad de los palacios; a aquellas épocas en las que las banquetas no estaban abarrotadas por vendedores ambulantes y no había basura en las calles, cuando el tráfico era mínimo, y el cielo límpido y azul. Se trata de un receso o tregua entre la ciudad moderna y el pasado.

#### El placer del chocolate y la tradición de El Moro

Adentro, en las primeras mesas cercanas al acceso se encuentra un personaje sentado, leyendo el periódico; espera su pedido. La mesera llega con una humeante



taza de chocolate y su tanda de churros bañados en azúcar. Él observa la taza y su contenido espumoso, del que emana un succulento aroma, se frota las manos y expresa: “Mmmmm... ¡qué delicia!”. Introduce el churro dentro del chocolate y se lo lleva a la boca una y otra vez, entre algunos sorbos directos a la taza. Comenta: “trato de tomármelo lo más rápido que puedo porque cuando se enfría espesa y no es de mi agrado, por eso me lo tomo caliente”.<sup>22</sup>

En otra mesa hay una familia, la señora le da una probada al chocolate y una mordida al churro en varias ocasiones. Su hija juega con un churro al que le esparce más azúcar para llevárselo a la boca exclamando: “má’, ya no quiero chocolate”. El padre pide un vaso de leche para quitarse lo espeso del sabor del chocolate.

Así, en cada mesa se ven distintas formas de beber, de tomar la taza y de comer los churros; no existe una metodología, todo depende del propio comensal. Y si el cliente se ha quedado con hambre puede pedir otra orden de churros o salir a un puesto anexo al local donde se venden tacos y tortas de pierna adobada, que puede llevar a su propia mesa y acompañarlos con el chocolate de su preferencia.

Ahora que si lleva prisa, puede comprar churros para llevar. Sólo basta con ir a la caja a pagar y pedirselos directamente al *churrero*. También se puede comprar el chocolate preparado o comprar las tablillas que llevan la rúbrica del restaurante. Todo durante las 24 horas del día. El ambiente del local es totalmente familiar e informal, no hay manteles ni grandes adornos.

Este lugar sirve de contexto social y psicológico al alimento. En él, los procesos de producción, preparación y consumo se vinculan con el ciclo vital particular y con las relaciones interpersonales. Sea que esta relación se dé entre comensales y/o con el personal del establecimiento, sucede de una manera fugaz, sin mayores vínculos. Los sujetos se saben acompañados pero las fronteras entre cada mesa evita un contacto, sólo se sienten parte de un colectivo. La intromisión con la mismisidad se da por medio del consumo del alimento, por el sentido del gusto y el olfato.

<sup>22</sup> Juan Alberto Román, profesionista.

El decorado, compuesto de relojes, algunas pinturas del establecimiento y fotografías en color sepia y blanco y negro de la época de la fundación (además de las fotos anexas al menú), evoca la antigüedad del sitio, que se confirma con el letrero a un lado del acceso que dice: “fundada en 1935”. Ese año representa un periodo importante en la historia de México, se trata del segundo año del sexenio del general Lázaro Cárdenas época de cambios en el poder, la cultura, la educación y el deporte.<sup>23</sup> Una novedad del México de entonces fue la venta de churros.

Las fotografías y la rúbrica le dan un toque de tradición al establecimiento, espacio que ha sobrevivido a los embates del tiempo, a los cambios de épocas y de gustos; a los sismos<sup>24</sup> y a los incendios.<sup>25</sup> Una cajera expresa al respecto: “no hay ningún cambio, es un lugar tradicional [...] el negocio lo pusieron unos españoles y eso fue lo que dio resultado, y entonces se quedó, se hizo como tradición en México. Churros con chocolate nada más.”<sup>26</sup>

Entre los cambios observados a lo largo de su historia están la decoración, los colores de las paredes, el arreglo de los sanitarios y del menú, que desde 1998 incluye el chocolate frío, raíz de la intensa época de calor que azotó a la capital en ese año. Respecto a las marcas del chocolate y de la leche ahora son otros los distribuidores.<sup>27</sup> Aún así, entre cada sorbo de chocolate

<sup>23</sup> Durante ese sexenio se dio fuerte impulso al nacionalismo tanto en los libros de texto como en las bellas artes, con Diego Rivera, José Clemente Orozco, David Alfaro Siqueiros, Fermín Revueltas, Francisco Goitia y María Izquierdo, entre otros; el arte taurino estaba de moda con Cagancho, Armillita, David Liceaga, y Lorenzo Garza. Se extendían los cabarets y se bailaba con las grandes bandas, entre otras cosas.

<sup>24</sup> Cabe destacar que hasta antes del último sismo de 1985, sobre la misma calle se encontraban varios restaurantes contemporáneos a El Moro que se cayeron, entre los que se encontraban La Súper Leche y El Regis.

<sup>25</sup> Quizá por los incendios, el establecimiento cuenta ahora con alarma, señalamientos de rutas de evacuación y extinguidores.

<sup>26</sup> Concepción Díaz, cajera.

<sup>27</sup> Para el caso de la leche, hace diez años aproximadamente se empleaba la Santa Rosa, del rancho del mismo nombre en Chalco. Actualmente se usa la Estrella de Xalpa, que viene de la ex hacienda de Xaltipa, Cuautitlán. Respecto al chocolate, hace 30 años más o menos se usaba el Escudo de Orizaba, y hoy se emplea el Moctezuma, que viene de Uruapan, Michoacán. Este chocolate se vende en tablillas, con el logo de la Churrería, para los clientes que lo deseen.

y mordida de churro los comensales evocan su niñez y su juventud, como se puede ver por los siguientes comentarios:

...yo creo que es tradicional su chocolate, además le recuerda a uno cuando venía [...] es muy sabroso, muy espesito, muy tradicional. Mis papás me traían, luego yo traía a mis hijos, bueno primero con mi novio, después con mis hijos [...] yo desde el sismo me fui a vivir para otro lado y ya no había vuelto [...]; vine por unas fotos de la graduación de mi hija. Yo desde cuándo quería venir y venir, y no había podido. Yo dije voy a venir al Moro, pero hoy sí [...] sí está muy agradable el lugar, le digo que me tengo que regresar a Toluca y aquí estoy muy tranquila.<sup>28</sup>

Se puede decir que el lugar evoca recuerdos de la identidad de los personajes. Se trata, como diría Halbwachs, de memoria colectiva: “Diremos, de buen agrado, que cada memoria individual es un punto de vista sobre la memoria colectiva, este punto de vista se transforma de acuerdo con el lugar que ocupó, y que este mismo lugar cambia de acuerdo con las relaciones que establezco con otros medios sociales”.<sup>29</sup> Entonces tenemos que el lugar activa en los comensales los recuerdos del pasado, de momentos generalmente agradables, en forma individual y/o colectiva.

A mediodía y por las tardes hay poca gente, pero temprano por la mañana y por la noche hasta hay que hacer cola —se comenta—. Entre los clientes se habla de las épocas en las que hay mucha gente: cuando hace frío o está lloviendo (factores climáticos); también se recuerdan fechas de conmemoraciones especiales, sean particulares (cumpleaños, fin de cursos escolares, etcétera) o de festejos calendáricos, como el 15 de septiembre, el día de la madre, los días de desfile o la época navideña donde después de un paseo por la Alameda y luego de una fotografía con Santa Cláus o los Reyes magos, los niños (uno que otro maquillado de gato)

<sup>28</sup> Cecilia López Rodríguez, empleada jubilada del Seguro social.

<sup>29</sup> Maurice Halbwachs, “Fragmentos de la memoria colectiva”, Miguel Ángel Aguilar (selecc. y trad.), en *Identidad y Cultura*, (memoria colectiva, arquetipos y cuentos de hadas), vol. I, núm. 1, México, UNAM, 1992, p. 9.



En domingo familiar.

con sus globos o juguetes, sopean su churro en el chocolate. Y qué decir de los padres desmañados por la búsqueda de los juguetes, la madrugada del seis de enero; ellos también se detienen en El Moro “para agarrar fuerzas con un poco de chocolatito”.

Pero con los problemas económicos que vive el país, el consumo ha disminuido, comenta una cajera del establecimiento: “ya no es como antes que había temporadas altas y bajas; es baja y estable todo el año. ha bajado yo creo que por los problemas que hay en el país, la economía y todo eso, la alza de precios. [...] Podría ser, porque de venir a gastar 100 pesos por un desayuno, mejor los ocupan para su casa, me imagino.”<sup>30</sup>

Sobre este tema un comensal no difiere mucho de lo expresado por la cajera: “pues yo voy a comer churros con chocolate cada vez que puedo, pero sí he visto que ya no hay tanta gente como antes, desde que estaban haciendo el metro enfrente, que había mucha tierra, casi ni se podía pasar; y luego yo creo que la gente ya no va como antes por que ya está caro, imagínate pagar treinta y tantos yo creo que ya no cualquiera los paga”.<sup>31</sup>

Entonces, acudir a El Moro no solamente es una necesidad (alimenticia) o una costumbre, sino que representa un lujo, más asociado al placer para aquellos que ganan un poco más del sueldo mínimo. De alguna forma los precios hacen del lugar la distinción para las clases sociales que puedan pagar por su chocolate.

<sup>30</sup> Concepción Dfáz, cajera.

<sup>31</sup> David Shaffino, profesionista.



Bourdieu tiene un concepto sobre el consumo que bien puede tomarse para este caso: “El verdadero principio de las diferencias que se observan en el terreno del consumo y bastante más allá, es la oposición entre los gustos de lujo (o de libertad) y los gustos de necesidad”.<sup>32</sup>

Pese a los precios, al clima y al horario, el establecimiento mantiene un nivel satisfactorio de clientela. Puede tratarse de un reducto del antojo, como un lugar al que se va luego de un paseo dominical por el centro con la familia, el amigo(a), la novia(o), luego de visitar un museo o de dar la vuelta por la alameda, o incluso antes o después de asistir a misa. Este lugar es para la socialización.

En la fase de consumo se puede observar la diversidad de la gente, que come junta o separada, con celebración y alboroto o de manera tranquila, con diferentes estilos de chocolate, de modales y de modos de servir.<sup>33</sup>

Comer en El Moro es:

1. Parte de una costumbre de algunos capitalinos de comer en la calle, rompiendo lo cotidiano de sus hogares.
2. Elegir dentro de una amplia red de lugares en el centro con ofertas gastronómicas diversas. El Moro compite con muchos establecimientos en el perímetro del eje Central, que incluye tanto restaurantes formales, como fondas y consorcios de comida rápida.
3. Acudir a un lugar de paso cuando se va de compras o de visita al centro, cuando se va a un acto religioso, cultural o de trabajo, o incluso cuando se anda turisteando.
4. Asistir a un sitio tradicional por excelencia, porque desde 1935 las familias suelen traer a sus hijos, y después sus hijos a sus hijos. Cuando viene un extranjero se le dice de este lugar: “si de churros y chocolate se trata no hay como El Moro”. Por eso intuyo que no hay una gran publicidad,<sup>34</sup> porque

<sup>32</sup> Pierre Bourdieu, *La distinción*, Madrid, Taurus-Humanidades, 1991, p. 177.

<sup>33</sup> Jack Goody, *op. cit.*, p. 56.

<sup>34</sup> La publicidad, si se le puede llamar así, está presente dentro del local, en las servilletas y el papel que forra los popotes, además del envoltorio del chocolate que se vende.

ésta se da de boca en boca, como resultado de los años que le han dado prestigio.

En suma, lo que tenemos es un lugar, parte de una red de reductos de comida con historia fundacional como el Samborn`s de los azulejos, El Café Tacuba, La Blanca o La Popular, que indican la tendencia de recordar un pasado, una biografía particular. El Moro es un lugar intensamente marcado por la afectividad, cuya importancia radica en beber chocolate como un rito para evocar historias personales, de esta forma se da una apropiación de una forma fugaz.

#### BIBLIOGRAFÍA

- Bourdieu, Pierre, *La distinción*, Madrid, Taurus-Humanidades, 1991.
- Brokmann Haro, Carlos, Janet Long, Martín González de la Vara, *et al.*, *La cocina mexicana a través de los siglos*, México, Clío-Fundación Hérez, 1997.
- García Curado, Anselmo J., *Chocolate oro líquido*, Barcelona, Zendera Zariquiey (Geografía gastronómica), 1996.
- Gómez Pompa, Arturo, José Salvador Flores y Mario Aliphath Fernández, “The Sacred Cacao Groves of the maya”, en *Latin American Antiquity*, 1 (3) by the Society for American Archeology, USA, 1990, pp. 247-257.
- González de la Vara, Martín, “Origen y virtudes del chocolate”, en Janet Long, (coord.), *Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM, 1996.
- Goody, Jack, *Cocina, cuisine y clase*, Barcelona, Gedisa, 1995.
- Hallbwachs, Maurice, “Fragmentos de la memoria colectiva”, Miguel Ángel Aguilar (selec. y trad.), en *Identidad y Cultura*, (Memoria colectiva, arquetipos y cuentos de hadas), vol. I, núm. 1, México, UNAM, 1992, p. 9.
- Jolly, Martine, *El libro del amante del chocolate, el cuerno de la abundancia*, Barcelona, José J. de Olañeta, 1985.
- Novo, Salvador, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*, Porrúa, México, 1993.
- Prieto Inzunza, eugenia (coord.), *Catálogo nacional de Monumentos Históricos Inmuebles. Centro Histórico de la Ciudad de México. Patrimonio de la Humanidad*, t. II, (perímetro A), México, INAH/SEP, 1988.
- Sodi Miranda, Federica y David Aceves Romero, “El uso y abuso del chocolate en la Nueva España” (ponencia), Congreso Internacional de la Santa Inquisición, México, 1997.
- Standley, Paul C., *Trees and Shrubs of Mexico (oxalidaceae-turneraceae)*, Smithsonian Institution United States National Museum, United States National Herbarium, vol. 23, part 3, Whashington, 1983.
- Valles Septién, Carmen (coord.), *De México al mundo. Plantas, Reproducciones fotomecánicas*, México, 1992.