

Proyecto: Seminario de Antropología Alimentaria

Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México. Cuarenta años de un clásico

Dr. José Luis Juárez López

Escuela Nacional de Antropología e Historia-INAH

joseluisjuarezlopez@prodigy.net.mx



Desde varios puntos de la república llegan a visitar al niño. Foto: Pedro Valtierra/cuartoscuro.com

Documentar la historia de la cocina mexicana fue una dinámica que dio inicio en los años cincuenta del siglo XX. Historiadores como Manuel B. Trens y Manuel Carrera Stampa dieron a conocer sus versiones mediante ensayos cortos. Establecieron los

periodos de estudio que fueron desde entonces el prehispánico, el colonial y los siglos XIX y XX, así como algunos tópicos como el de las aportaciones de España a México, las invasiones y la comida y la cocina regional, entre otros, que a partir de entonces

se ubicaron como obligatorios.¹ Un acercamiento más amplio se realizó cuando se dedicaron los primeros libros completos a esta nueva ruta de la historia. La propuesta inicial se amplió con cápsulas informativas de productos, personajes y recetas de cocina.

¹ José Luis Juárez López, "Manuel Carrera Stampa y la historia de la cocina mexicana", en *Diario de Campo* número 44, México, Coordinación Nacional de Antropología-INAH, junio de 2002, pp. 33-34.

_____, "Una historia de la cocina de México de hace 50 años" en *Diario de Campo* número 56, México, Coordinación Nacional de Antropología-INAH, junio de 2003, pp. 35-36.

La comida en el México antiguo y moderno de Virginia Rodríguez Rivera e *Historia de la comida en México* de Amando Farga son ejemplos de este modelo. Estas producciones circundan la aparición de otra que se convertiría en un clásico sobre el tema de la historia de la cocina mexicana.

Fue en diciembre de 1967 cuando se dio a conocer lo que

Las senadoras suelen guisar.² Su propuesta de la cocina histórica de México vio la luz exactamente cuarenta años después de su colaboración en la revista *Ulises*. Hoy también a cuatro décadas de la aparición de su disertación coquinaria presentamos este artículo que pretende revisar algunos aspectos relacionados con su escritura, difusión y pervivencia.

tural de México. Su obra de cocina hizo mancuerna con su *Nueva grandeza mexicana* que contiene un capítulo dedicado a los restaurantes de la capital y con su propio restaurante de la calle de Madrid en Coyoacán que abrió en 1953.

Quizás el aspecto menos conocido de *Cocina mexicana* es el relacionado con su escritura. Fue



Sin importar las altas temperaturas la gente no pierde la fe. Foto: Pedro Valtierra/cuartoscuro.com

sería la máxima propuesta sobre el campo culinario de Salvador Novo, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*. El autor superó así sus colaboraciones anteriores en esta esfera como el prólogo que hizo en 1964 para el recetario

Es necesario recordar que el ensayista, dramaturgo, historiador, traductor y poeta era desde la década de los cuarenta un personaje que gozaba de amplia reputación. Las múltiples facetas que abarcó lo situaron en un lugar especial en el ámbito cul-

el resultado de un trabajo que Novo ideó, investigó y diseñó. Él mismo confesó que le fue difícil estructurar la información pero que el deseo de comprender esta vertiente de la historia de México, que para ese entonces había tenido pocos acercamien-

² Carmen Toscano de Moreno Sánchez (Coord.), *Las senadoras suelen guisar*. Instituto Nacional de Protección a la Infancia, 1964, p. XII-XVI.



En el interior de la casa donde esta la tumba de Fidencio.
Foto: Pedro Valtierra/cuartoscuro.com

tos, venció. Redactó lentamente los capítulos, mismos que fue exponiendo a manera de cuatro charlas o pequeñas conferencias. Estas presentaciones le causaban inquietud precisamente porque, como lo señaló, no era su tema de especialización sino una "seductora investigación", una de tantas ideas que desarrolló como parte de su trabajo de Cronista de la Ciudad de México, cargo que tuvo de 1965 a 1974, año este último de su muerte.³

El poeta tuvo un plan estratégico para este libro: lo hizo anunciar en prensa y televisión y logró que saliera a la venta justo el día en que iba a ser galardonado con el Premio Nacional de Literatura 1967. En esa gran ocasión regaló un ejemplar bellamente empastado al entonces presidente Gustavo Díaz Ordaz. Dado a conocer en tales escenarios y por lo novedoso de la materia tratada a la vez, la primera edición se agotó de inmediato.

El nuevo texto ratificó su papel de *gourmet*, gastrónomo y especialista de la cocina mexicana. A partir de entonces todo aquel que intentaba entrar a este tema incluso en su modalidad regional lo consultaba.⁴

En términos generales podemos decir que lo que propuso Novo es un seguimiento cronológico de la cocina mexicana. Consideró que ésta era identificable desde tiempos prehispánicos. A partir de allí se podían seguir sus huellas en una historia serpenteante que incluía muchos temas. Su versión fue mayormente anecdótica y apologética en la que narró cómo de dos cocinas madres nació una tercera a la que las influencias extranjeras no vencen, sino más bien enriquecen.

La conformación y el contenido de su libro reflejan el momento de reestructuración por el que pasaba la historia de la cocina mexicana. Las consideraciones del autor ocupan menos de la mitad del texto. El resto es una antología que llamó *Carta de textos gastronómicos aludidos o citados en la minuta*. Así en la primera parte vemos lo que él mayormente piensa del tema y aún cuando proporcionó una bibliografía que le sirve para apuntalar su discurso, la última palabra la dictó él. La segunda parte la ocupan las fuentes que no incorpora a su discurso. Su trabajo desde esta óptica es un punto de construcción intermedia entre quienes ya habían abordado la materia y los que vendrían posteriormente a usar los textos que él presentó. Más bien su gran contribución es lo que dijo en términos de bella palabra. La

³ Salvador Novo, *La vida en México en el periodo presidencial de Gustavo Díaz Ordaz I*, México, CONACULTA, 1998, pp. 248-249.

⁴ _____, *La vida en México en el periodo presidencial de Gustavo Díaz Ordaz II*, México, CONACULTA, 1998, p. 345.



Ofrenda para el niño en el interior de la casa donde esta la tumba.
Foto: Pedro Valtierra/cuartoscuro.com

cocina mexicana se ve adornada con frases como esta que habla de su supuesto nacimiento "En las cocinas de los conventos y de los palacios se gestó lenta, dulcemente -como en las alcobas el otro- el mestizaje que cristalizaría la opulenta singularidad de la cocina mexicana".⁵

Las huellas de las ideas vertidas en *Cocina mexicana* son abundantes a todo lo largo de la segunda mitad del siglo XX y contribuyeron para que la mancuerna Novo-cocina se amalgamara ya que no se le brindaron más que palabras elogiosas. En 1968, Amando Farga dijo que su

obra estaba "...escrita con mucha enjundia y galanura y que le acredita como Cronista de la Ciudad que es"; en la revista *Artes de México* se habló de su feudo el Refectorio de la Capilla y sus creaciones culinarias como el *filete à la pimienta de la Capilla*. En los años 60, Luis Suárez dijo que el autor "...se regozaba en el tema de la alimentación", por eso retomó casi todo lo que dijo a propósito de éste tanto del periodo prehispánico como del colonial mientras que revistas como *Selecciones Gastronómicas* reproducían partes de su obra.⁶

En 1983 el español Fernando Sánchez Mayán lo calificó como un hombre de cocina ameno y erudito y toda una autoridad, e incluso las *historias* de la cocina mexicana que se dieron a conocer hacia 1988 como *El universo de la cocina mexicana* de María Stoopon retoman sus planteamientos.⁷

Posteriormente, autores que escribieron alrededor de 1995 como Paco Ignacio Taibo I y Jesús Flores y Escalante reproducen su metodología hablando de productos y personajes como lo hizo Novo. En 1997 nuevamente la revista *Artes de México* en un número dedicado a los espacios de la cocina reprodujo un extracto del libro de Novo que tituló *La etiqueta mexicana*. Finalmente en seis de los diez volúmenes de *La cocina mexicana a través de los siglos*, que se puso a la venta de 1996 a 1997, se recomienda la lectura de *Cocina mexicana* para ampliar los temas tratados.⁸

⁵ Salvador Novo, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*, México, Porrúa, 1967, p. 46.

⁶ Amando Farga, *Historia de la comida en México*, México, Costa-Amic Editor, 1968, p. 250; Jaime Saldívar (Coord.), "La cocina mexicana 11, primera parte", en *Artes de México*, México, 1968, p. 47; Luis Suárez, *México, imagen de la ciudad*. México, FCE, 1974, pp. 28-33; Salvador Novo, "Dessert de la cocina mexicana", en *Selecciones Gastronómicas*, núm. 4, México, noviembre de 1978, pp. 96-103.

⁷ Fernando Sánchez Mayans, *Cultura gastronómica de México*, Salamanca, Publicaciones del Colegio de España, 1983, p. 7; María Stoopon, *El universo de la cocina mexicana*, México, Fomento Cultural Banamex, 1988, p. 104.

Las ediciones del libro de Novo han sido al menos seis y van de 1967 a 1993. Algunas de las más citadas son, aparte de la primera, la segunda de 1972 que se distinguió por añadir imágenes a color y porque fue vendida a varias instituciones bancarias que la obsequiaron a sus amigos y clientes, la tercera que salió en 1973, la cuarta de 1976, la de 1979, así como la de 1993 que se editó con pasta dura por el Estudio Salvador Novo, Pórtico de la Ciudad de México, A. C. y esta próxima a presentarse una más.

Pero ¿cómo fue que *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México* se quedó como el gran texto de historia de la cocina de este país? Por un lado, el tema no estaba trabajado más que por un pequeño círculo de conocedores. Cuando salió la propuesta de Novo sus planteamientos llegaron a más lectores y él se adueñó del tema. Por otro, la envergadura que tenía como intelectual le daba autoridad en los temas que trataba. Su historia fue tomada como verdadera dada la pluma de procedencia y provocó que por mucho tiempo no se hiciera investigación al respecto. En los casi veinte años que siguieron a la publicación de *Cocina mexicana* no se dio a la prensa otra obra semejante.

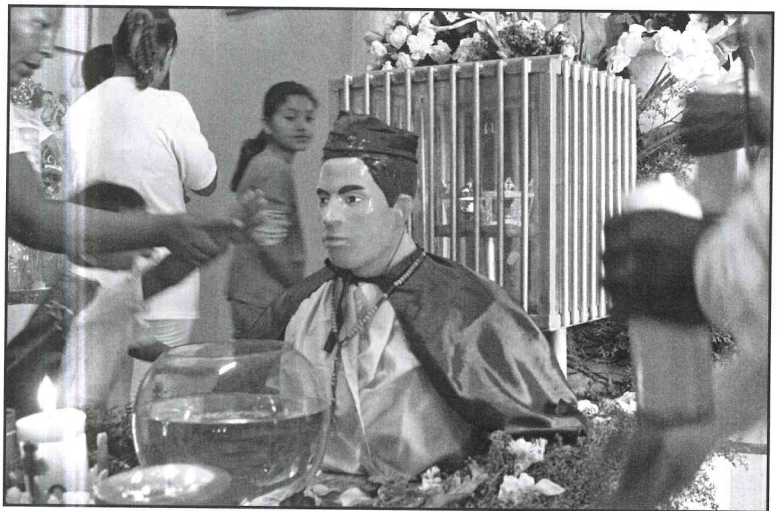
Una razón más e importante para explicar por qué *Cocina mexicana* tuvo un gran éxito es que se trata de una obra donde no hay cabida para las confrontaciones. Todo parece como ensamblado por la mano del destino que siempre es a favor de ella. Esta posición sobrevivió. Nótese que



Rezando ante la tumba de Fidencio. Foto: Pedro Valtierra/cuartoscuro.com



De todas partes del país llegan a la tumba. Foto: Pedro Valtierra/cuartoscuro.com



El niño Fidencio, su tumba. Foto: Pedro Valtierra/cuartoscuro.com

⁸ Véase Paco Ignacio Taibo I, *Encuentro de dos fogones. Historia de la comida criolla en México*. México, Promoción e Imagen Editores, 1992; Jesús Flores y Escalante, *Brevísima historia de la cocina mexicana*, México, Asociación de Estudios Fonográficos, 1994; "La etiqueta mexicana", en *Artes de México*, núm. 36, México, 1997, p. 16; Enrique Krauze (Dir.), *La comida mexicana a través de los siglos*, 10 vols. México, Clío, 1996-1997.

todavía hoy no se acepta la crítica ni a la cocina mexicana ni a sus personajes. Pero lo realmente trascendental para el tema desde el punto de vista académico es la falta de investigación sobre la cocina histórica de este país ya que se citaban las ideas de Salvador Novo como si fueran únicas, verdaderas y definitivas.

El discurso de Novo comenzó a experimentar un abandono. En el presente siglo se le ha citado más como material que marcó una época, es decir, como parte de una revisión bibliográfica, que desde luego aporta datos, pero sin tomar sus ideas sobre la cocina, por ejemplo, en *Lenta emergencia de la comida mexicana. Ambigüedades criollas, 1750-1800* de quien suscribe y en *El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVII* de María del Carmen León García. Ya no se le cita en *Cocina prehispánica. Recetario* de Barros y Buenrostro, ni en *Las primeras cocinas de América* de Sophie D. Coe aunque es preciso decir que la estrategia de pasar revisión a productos clave de la cocina que esta autora hace es un recurso muy a la Novo. Por último, la serie *Historia de la vida cotidiana en México* en su primer volumen *Mesoamérica y los ámbitos indígenas de la Nueva España* al abordar el tema de la comida prehispánica apuntala su discurso con otro tipo de fuentes, códices y cronistas.⁹

Más recientemente está ausente en los once documentos de la colección *Recetarios Antiguos* que salieron en el periodo

1999-2003 de CONACULTA y de la Dirección General de Culturas Populares e Indígenas, esto en contraste con los 32 tomos de cocina regional de la colección *Comida familiar* de Barrural que se dio a conocer en 1987 en los que se citaba *Cocina mexicana* en la bibliografía dando la impresión de que leyéndola se podría comprender la cocina de cualquier parte de la República.

Un aspecto que es crucial para lograr que madure el tema de la historia de la cocina mexicana y de mejores frutos es proponer nuevas ideas. Cierto que la influencia de Novo se va debilitando, pero también es verdad que no han salido a luz trabajos críticos sobre lo que él escribió. Simplemente se le hace a un lado como para evitar confrontación con uno de los grandes escritores del siglo XX.

Tenemos que terminar de aceptar que la historia de la cocina mexicana es de altibajos y de posiciones encontradas sobre todo debido a su factor autóctono. Por mucho tiempo se consi-

deró indecente y grosero servir especialidades mexicanas en las mesas finas. Esta situación únicamente comenzó a modificarse hasta lograr una aceptación en los tiempos posrevolucionarios cuando comer a la mexicana con maíz, chile y frijol, se volvió parte importante de la cultura y nació nuestro nacionalismo culinario. Tal dinámica se dio precisamente en los años en que Novo comenzaba su adolescencia y se nutría de ideas que posteriormente ensamblaría, pero en un nivel primario. Es necesario hacer una revisión profunda de su trabajo sobre la cocina, así como se hace ahora, por ejemplo, con su colección de sofisticados anillos vistos a la distancia como símbolos de trasgresión y emblema de la libertad de su controvertida personalidad.¹⁰ Está pendiente escribir una historia de la cocina mexicana científica y que no esté atada a viejos modelos para así sustituir el discurso que se le ha hecho durante largo tiempo que aunque bello no corresponde al avance del conocimiento.



La escultura del niño Fidencio al que llegan miles de fieles. Foto: Pedro Valtierra/cuartoscuro.com

⁹ "Cocina prehispánica. Recetario", Textos y recetas de Cristina Barros y Marco Buenrostro en *Arqueología Mexicana*, núm. 12, México, Raíces, noviembre de 2002; Sophie D. Coe. *Las primeras cocinas de América*. México, FCE, 2004; Pablo Escalante Gonzalbo "La comida" en *Historia de la vida cotidiana en México*. 1 Mesoamérica y los ámbitos indígenas de la Nueva España, México, FCE, 2004, pp. 234-238.

¹⁰ Alfonso Miranda Márquez "Salvador Novo: el Oscar Wilde mexicano" en *Museo Soumaya*, México, diciembre de 2006, pp. 3-6.