

La revista *Ethnos*, huella culinaria de los años veinte

José Luis Juárez López

FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS-UNAM

Los años veinte dejaron una huella importante en la actitud hacia los alimentos. Esta década, siempre vista como alegre y divertida, tuvo también destellos de nacionalismo culinario que se vieron reflejados en distintos trabajos.

Uno de éstos es precisamente la revista *Ethnos*, creada por el arqueólogo Manuel Gamio, que apareció exactamente en el año de 1920. La publicación estuvo dedicada al estudio y a la mejoría de la raza indígena en México y fue producto de la inquietud que tuvo su creador por la divulgación de estudios antropológicos, tanto de nuestro país como de Centroamérica.¹

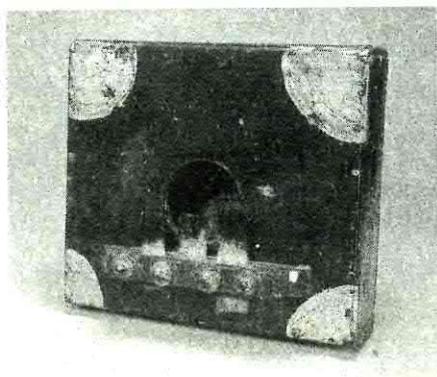
A pesar de que la revista encaró varios altibajos económicos para sobrevivir, alcanzó tres épocas bien definidas. En la segunda de ellas contó con un artículo de Eugenio Gómez Maillfert, "La cocina vernáculo", que es un intento temprano de darle a la cocina mexicana un lugar sobresaliente. El momento no pudo ser más apropiado ya que como sabemos, los años veinte marcaron precisamente el fin de la Revolución y el nacimiento del México moderno y sus instituciones. El cuatrienio 1920-1924, en el que gobernó Álvaro Obregón, ha sido visto como el inicio de todo un programa social, moral y estético que dio un nuevo cauce a la sociedad. Nos referimos a la creación de la Secretaría de Educación Pública y a la apertura del espacio de baile Salón México, dos de los mejores ejemplos que por ser extremos y representativos, dieron a los mexicanos la oportunidad de prepararse y de integrar el esparcimiento a su vida cotidiana.

La finalidad que tuvo Eugenio Gómez, al escribir un artículo sobre cocina vernáculo mexicana, parece haber sido resultado de su preocupación por el hecho de que el modo de condimentar los manjares de la cocina mexicana prehispánica nunca llegó a ser exportado a Europa, y por ello es desconocido en países extranjeros. A esta idea también añade la expectativa de que su artículo sea de gran utilidad a los amantes de las investigaciones etnológicas y con él se conozcan aspectos de la cocina mexicana. Las recetas que integran el artículo se obtuvieron en el valle de Teotihuacan, y fueron vistas como el comienzo de la recolección de información de cocina vernácula, con el fin de integrarla a la historia alimenticia del país.²

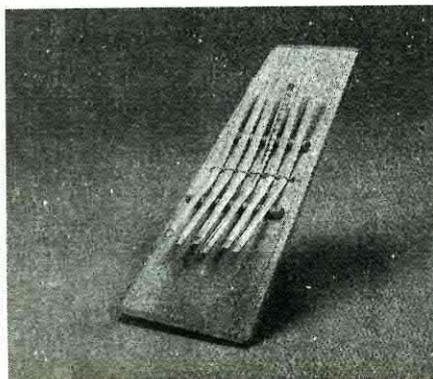
Las recetas, a saber, son ocho: caldo de habas; mole de olla; pipián de chilacayotes; nopales con charales; tlacoyos de chícharos; tamales que llaman de Itecococ y de Judas, y atole de Perú o pirá.

Las recetas, como se ve en los ejemplos citados, a veces no precisan cantidades y algunos procedimientos se dan por sabidos. Más bien se puso atención a los fines de cada receta, en qué ocasión se preparan y quién finalmente consume los platillos.³

Aunque las preparaciones parecen ser en extremo simples, son importantes porque vienen a complementar unas posiciones y a contrarrestar otras. Es un hecho que en esos primeros años de la segunda década del siglo XX se comienzan a difundir en forma definitiva algunos de los platos más representativos de la cocina mexicana. La profesora Delfina C. Rodríguez, por ejemplo, enseñaba a las jovencitas la manera de preparar mole, papas con chile y tamales.⁴ Las recetas de la revista *Ethnos* se integran a esa propuesta que al final de cuentas se materializará para enfrentar a la entonces llamada *Haute Cuisine*. Todavía hacia 1921 estaba en acción la idea de que los platillos para tomarse en cuenta debían ser de raigambre francesa. Los recetarios de Alfred L. Deverdum, de



• Marimbola, idiófono de punteado de tabla. Venezuela



• Kede-benta, idiófono de punteado de tabla. Venezuela

cocina francesa casera, seguían defendiendo la idea de refinamiento europeo en la culinaria que era la continuidad de las ideas que mayormente, si no es que definitivamente, se siguieron durante el Porfiriato.⁵

Materiales poco analizados como la revista *Ethnos*, que responde perfectamente a su época y a su finalidad de difusión, nos confirman que en el terreno alimenticio aún hay mucho por descubrir y que acercarnos a revisar nuevas fuentes nos ayudará a armar mejor esa historia culinaria sería que los tiempos modernos reclaman.

NOTAS

- 1.- Ángeles González Gamio, *Manuel Gamio, una lucha sin final*, México, UNAM, 1987, p. 64.
- 2.- Jeffrey Pilcher, *¡Que vivan los tamales! Food and the Making of Mexican Identity*, New Mexico, University of New Mexico Press, 1998, p. 130.
- 3.- Eugenio Gómez Maillefert, "La cocina vernácula", en *Ethnos*, no. 1 (noviembre 1922 - enero 1923) pp. 81-85.
- 4.- Delfina C. Rodríguez, *La llave de la dicha doméstica*, México, Librería de la Vda. de Ch. Bouret, 1922, pp.161-163.
- 5.- Alfred L. Deverdum, *Cocina casera francesa, ilustrada*, t.1, México, Talleres Tipográficos de "El Hogar", 1922, pp.17-18.



• Foto: Max H. Brandt. Conjunto de Steel Band, Puerto España, Trinidad, 1975



• foto: Ronny Velásquez. El machi ejecuta el Kultrun, Cautín, Chile, 1978

RECETAS

MOLE DE OLLA

Se pone a cocer carne de ternera con bastante caldo, y cuando está bien cocida se le pone chile pasilla molido, calabazas partidas a lo largo, 3 xoconoxtles partidos y desprovistos de cáscara y semillas, una ramita de epazote y sal; este último se le agrega una vez cocido.

PIPIÁN DE CHILACAYOTES

Se pican chilacayotes chiquitos y se cuecen con tequesquite, se muelen chiles pasillas y anchos, unos clavos de comer, canela, tortilla dorada, ajonjolí y pepitas de chile, un diente de ajo, cebolla y 5 tomates; todo dorado en manteca y se cuece carne de puerco y cuando el agua se ha consumido se le pone manteca para dorar la carne. Enseguida se fríen las especias, después el chile y cuando está bien sazonado se le ponen los chilacayotes y agua, para que quede casi seco y sal al gusto.

Este platillo es muy favorito y se come con preferencia en la región.

NOPALES CON CHARALES

Se pican los nopales en cuadritos y se cuecen con sal, se lavan y se escurren; se doran charales en manteca y allí mismo se fríe el chile molido con tres clavitos y un trocito de canela, cuando esté bien frito se le ponen los nopales y papas cocidas y partidas en cuadros.

Este platillo es muy frecuente entre los labradores.

TLACOYOS DE CHÍCHAROS

Se muelen los chícharos con sal y se hacen los Tlacoyos que se toman calientes con la salsa de chile verde.

Esto, acompañado de pulque, constituye el alimento preferido de varias familias de esta región.

TAMALES QUE LLAMAN ITECOCOC

Para un cuartillo de maíz 3/4 kg de manteca con la que se bate la masa. Se hace un guisado de chile colorado que se condimenta con unos clavos de comer y ramita de epazote. Se ponen alberjones cocidos en el guisado y cuando está bien frito, se hacen los tamales y se rellenan con una cucharada del guisado.

Estos tamales se acostumbra en fiestas pero se hacen con más frecuencia en las mañanas de invierno para tomarlos con atole de pirú.