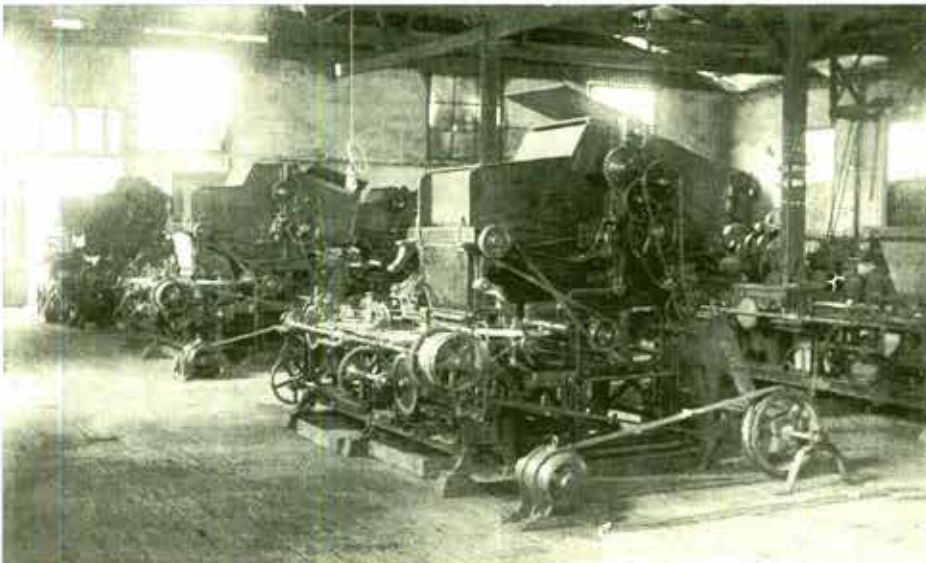


Una historia de la cocina de México de hace 50 años

Mtro. José Luis Juárez López
UNAM-ENAH



Sin identificar, ca. 1910, Máquina engargoladora en un salón de la *Tabacalera Mexicana*, Ciudad de México. Fototeca Nacional, CNCA-INAH.

Manuel Bartolomé Trens Lanz fue uno de los primeros historiadores que intentaron armar una historia de la cocina de México. En 1953 dio a conocer su propuesta. Una monografía que tituló *Coquinaria, yantares y bebidas mexicanas*. Ese mismo año se dieron a conocer otros trabajos que tocaron parcialmente aspectos históricos de este tema como el clásico *Memorias de cocina y bodega* de Alfonso Reyes y *Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola* de Manuel de Cárcer y Disdier. En el primero de estos textos aunque se hizo referencia al mole poblano y a diversos elementos de la cocina de México la obra más bien gira en torno a la gastronomía mundial en la que sobresale la cocina francesa. El segundo trató el tema del mestizaje y la cocina española y más exactamente la de Andalucía que fue propuesta como el gran pilar de las cocinas de América, y por ende de la cocina mexicana.¹ La propuesta de Trens Lanz, en cambio, despuntó como una que tuvo el propósito de explicar exclusivamente el devenir de la cocina de nuestro país.

Coquinaria, yantares y bebidas mexicanas se publicó en el Boletín del Archivo General de la Nación. Aunque su autor la definió

como "un breve estudio de nuestra culinaria nacional" se puede ubicar como un intento temprano de sistematizar la historia del campo alimentario ya que es la primera aproximación a este aspecto que forma parte de la historia general de México que tiene en su interior la cocina mexicana.

Como historiador Manuel Bartolomé Trens tuvo una producción de cierta importancia. Se formó como médico en la Escuela de Medicina de Yucatán y ejerció esa profesión de 1929 a 1940. Su labor de historiador estuvo ligada a la figura de Adolfo Ruiz Cortínez quien como Gobernador de Veracruz lo nombró jefe del Departamento de Investigaciones Históricas del estado y ya como Presidente de la República lo designó director del Archivo General de la Nación. Allí produjo lo más característico de su obra. Se dedicó básicamente a escribir sobre asuntos regionales aunque también abordó temas de interés nacional. Su estilo es ágil pero se basa en un sinfín de datos que hacen la lectura pesada y ésta a veces revela a un conservador.²

Antes de la década de los cincuenta el término historia de la cocina quería decir historia de la cocina de Europa. Se reseñaba la historia culinaria desde los griegos hasta el

siglo XIX y las contribuciones más significativas de los cocineros. México parecía no tener esa historia que tanto franceses como ingleses armaron hacia las primeras décadas del siglo XX.³

Con su historia de la cocina Trens se unió al llamado urgente que hizo un grupo de historiadores. Leopoldo Zea, Silvio Zavala y Edmundo O'Gorman, entre otros, pedían entonces se hiciera una historia propia que diera carácter y personalidad a los mexicanos pues todo, hasta ese momento, giraba en torno a Europa. Pero el diseño de una historia de la cocina en México responde no solamente al deseo de independizarse, también se trató de una reacción contra ciertas estructuras. A partir de la segunda mitad del siglo XX se detecta con más fuerza la idea de un enfrentamiento entre la tradición y la modernidad. En el mundo entero se registraron grandes cambios que provocaron una reordenación de las costumbres. Fue una época en primer lugar considerada cosmopolita en la que los países se pensaron participando de un concierto de naciones. Los estragos de la guerra comenzaban a quedar en el pasado. Un sentimiento de cierta hermandad y acercamiento invadió las sociedades. Los medios de transporte acortaron las distancias. Las costumbres se relajaron. Se vieron los primeros desnudos en el cine y se escuchó el nuevo ritmo del *Rock and Roll* que imponía una vestimenta y un comportamiento particulares.⁴

En materia de alimentos *sandwiches*, *crepas* y *hamburguesas* sentaron sus reales en el gusto de los mexicanos y se intensificó la preparación de comida a base de latas considerada alejada de una tradición misma que en México se comenzó a defender con tenacidad. La modernización de los alimentos no fue vista con agrado. A los Estados Unidos se les acusó de ser los responsables de que se estuvieran abandonando, se decía, las costumbres de tradición en la alimentación y específicamente la cocina mexicana, además de que se difundía una queja vedada contra la difusión de la cocina de los Estados Unidos ya que la de México que se consideraba por los mexicanos como antigua y deliciosa no participaba todavía de membresía mundial.⁵



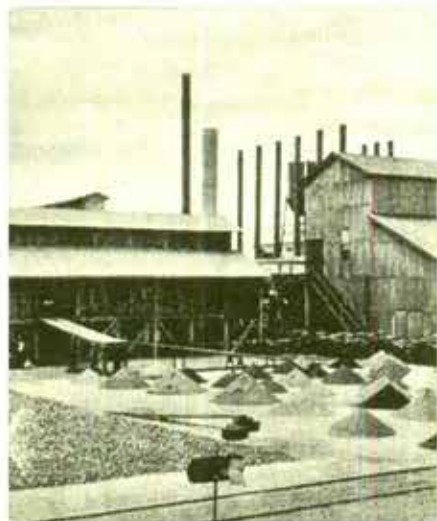
Sin identificar, ca. 1890, Puente de mampostería y estructura metálica para el Ferrocarril Central Mexicano. Barranca de Metlac, Ver. Fototeca Nacional, CNCA-INAH.

Es en medio de este ambiente que surge *Coquinaria, yantares y bebidas mexicanas* para demostrar que México tenía lo suyo. Este documento lo podemos caracterizar de la forma siguiente. Se trata de una historia que intenta establecer una continuidad y no una simple unión de párrafos inconexos. En ella existe una referencia a varios autores pero no indica qué pasajes son de cada quien. Un ejemplo es la serie de fragmentos que toma del libro *Memorias de mis tiempos*, de Guillermo Prieto a quien nunca menciona en forma. La división de periodos en época prehispánica, colonial y el siglo XIX y el XX es otro de sus rasgos distintivos. Por otro lado, contiene comentarios muy subjetivos y juicios de valor. Allí la alimentación de los mexicanos en toda las épocas fue mala. De igual forma encontraron cabida todos los elementos que pertenecen al mito culinario de nuestro país y que después serían seguidos por otros historiadores, hablar de Moctezuma y los miles de platillos que le preparaban a diario, del mercado de Tlatelolco como una maravilla sin par y de la invención del mole de guajolote, por mencionar unos cuantos. Pero quizá una de sus características

más obvias es la de ser una historia que no admite rompimiento. No hay altibajos y sí, en cambio, una continuidad de desarrollo. En este sentido la historia de la cocina mexicana nació plana y rodeada de múltiples elementos y así nuestro autor dio un paso más en la formación del estereotipo culinario nacional que se comenzó en los años veinte.

Pero la construcción de Trens tuvo otro momento. En 1957 publicó una segunda versión de su trabajo coquinario. Esta vez con el nombre de *Cocina mexicana* en el libro *México de antaño* cuyo título parece suspirar por tiempos idos. En esta nueva interpretación modificó sus apreciaciones e incluyó señalamientos a la historia de la cocina europea. Por eso menciona a Marie-Antoine Carême, a Antoine Beauvilliers y a Jules Gouffé y sus aportaciones gastronómicas. Asimismo eliminó algunos comentarios agresivos contra la cocina de México. Rehizo una historia de la cocina mexicana pertinente y ya armada la unió nuevamente con Europa.

Pero sus historias tienen límites. Como si se necesitara tiempo para digerir el pasado inmediato y hacer la obligada



Sin identificar, 1890, Fundición en Torreón Coahuila (par estereoscópico). Fototeca Nacional, CNCA-INAH. (detalle)

revaloración histórica, no abordó el XX en términos históricos salvo para hablar de la cocina regional. La propuesta de Trens a pesar de lo expuesto es casi una obra perdida que no se ha tomado mucho en cuenta a diferencia de la escrita en 1961 por el también historiador Manuel Carrera Stampa *Cocina típica de México* que analizamos el año pasado en el número 44 de *Diario de Campo*. ¿Será porque a diferencia de la de Carrera Stampa no le va del todo bien a la cocina mexicana o se trata simplemente de un olvido de Clio y sus seguidores? Ahora que podemos hablar de bodas de oro entre la cocina mexicana y la historia se amerita difundirla y por supuesto leerla para seguir los primeros pasos de nuestra cocina en la palestra de la historia.

Notas

- 1 Alfonso Reyes. "Memorias de cocina y bodega". México, FCE, 1989; Mariano de Cáncer y Didier. Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola. México, UNAM, 1995.
- 2 Véase estos trabajos de Manuel B. Trens. *Síntesis histórica de la nación mexicana*. México, Talleres Gráficos de la Nación, 1954, *El Imperio en Chiapas*. México, Talleres Gráficos de la Nación, 1957.
- 3 Máximo Rey. "Historia de la gastronomía" *Suma Gastronómica* (México, D. F.), noviembre de 1946, núm. 1, pp. 12 - 15; Harry Schraemli. *Historia de la gastronomía*. Barcelona, Edición Destino, 1952, pp. 11- 35.
- 4 José Agustín. *Tragicomedia Mexicana 1. la vida en México de 1940 a 1970*. México, Editorial Planeta, 1990, pp. 132 -142.
- 5 Soledad del Moral de Iturbide. *Haciendo hogar*. Morelia, Imprenta Londres, 1937, pp. 101-109; Sexto tomo del *recetario de cocina* Excelsior. México, Excelsior Compañía Editorial, 1946, pp. 197- 200.
- 6 Manuel B. Trens "Coquinaria, yantares y bebidas mexicanas" *Boletín del Archivo General de la Nación*. Vol. 24. México, Secretaría de Gobernación, Dirección General de Información, 1953, pp. 3- 57.
- 7 Ricardo Pérez Monfort. *Avatares del nacionalismo cultural*. Cinco ensayos. México, CIESA / CIDHEM, 2000, pp. 35- 48.
- 8 Manuel B. Trens. *México de antaño*. México, Talleres Gráficos de la Nación, 1957, pp. 101-121.
- 9 José Luis Juárez López. "Manuel Carrera Stampa y la historia de la cocina mexicana" *Diario de Campo* (México, D. F.), junio de 2002, núm. 44, pp. 33 -34.



Sin identificar, ca. 1915, Salón de pesado en la Casa de Moneda del Apartado, Ciudad de México. Fototeca Nacional, CNCA-INAH.