

Fricassée et Fricandeu. Los primeros pasos de la cocina francesa en México

Doctor José Luis Juárez López

ESCUELA NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA - INAH

joseluisjuarezlopez@prodigy.net.mx



Carnaval en Tlaxcala, 1993, formato 35mm. © Jorge Pablo de Aguinaco.

Para explicar cómo se fue adentrando la culinaria francesa en México se han propuesto varios canales. Se ha dicho que llegó con los virreyes de la casa de los Borbones dado su origen francés, también se ha señalado que todas las naciones que invadieron México dejaron algo de su cocina y entre éstas estaría la francesa. Se ha considerado también que la cocina gala fue una contribución del imperio de Maximiliano de Habsburgo para México e, incluso, que esa cocina irrumpió de manera tan impactante durante el Porfiriato que los grupos privilegiados terminaron haciéndola completamente suya.¹ Estas sentencias desprovistas de todo soporte que pueda ser corroborado son demasiado simples y no ofrecen un marco explicativo convincente.

Para trazar el camino de una cocina fuera de lo que podríamos llamar su territorio natural es necesario tomar en cuenta varias consideraciones. Una cocina por lo general viaja lentamente, de manera accidentada y fragmentada. Sus seguidores en otros países ensayan versiones de ella ya que

no la pueden reproducir exactamente igual, debido a la falta de sus ingredientes básicos o al desconocimiento de las técnicas empleadas para su elaboración. Sus recetas son, por lo tanto, simulacros que dan lugar a múltiples modalidades producidas en repetidos intentos por superar la dimensión local de la cocina en cuestión. Esta dinámica tiene mucho que ver, incluso, con el proceso de su internacionalización. Su traslado a determinados territorios obedece, asimismo, a múltiples causas que rara vez tiene, que ver con una posición única y definitiva.²

Con este artículo nos proponemos trazar una ruta inicial, para marcar la presencia de platillos de orientación francesa en México. Desde el siglo XVIII en la entonces Nueva España es posible detectar una serie de ideas que desemboca en un intento de reproducción de un estilo francés en diferentes campos. En el culinario, José de Alzate decía en 1785 que comer a la francesa o sea poner todos los platos en la mesa al mismo tiempo, tenía en México 25 años y que ésa era ya una práctica común.³ Al iniciar el siglo XIX esa dirección tomó nuevos bríos con José María Luis Mora, quien aseguró entonces que el mejor camino para que México saliera adelante era su transformación en un país europeo y qué mejor que con un modelo francés, sobre todo para la moda y la cocina.⁴

Uno de los temas de la cocina francesa en México gira en torno al debate sobre si los platos que vemos en los recetarios novohispanos son en verdad franceses. Las opiniones se dividen. Por un lado están quienes niegan rotundamente que lo sean; por otro quienes apoyan la propuesta. La imitación de platos franceses



Carnaval en Tlaxcala, 1993, formato 35mm. © Jorge Pablo de Aguinaco.

es una dinámica que ya se puede ver en los recetarios del siglo XVIII. En éstos podemos ver que se intentó por medio de platillos que tienen añadido a su nombre el adjetivo francés. Los ejemplos son variados. La llamada Sopa francesa es una crema de chícharos, pero que no se presenta caldosa sino espesa y con la técnica tradicional de capas como en una capirotada; el Arroz francés con leche es el dulce que conocemos pero espesado con yemas de huevo, y unas Albóndigas francesas van barnizadas con yema de huevo y revolcadas en pan molido.⁵ Estas recetas ejemplifican el deseo de transformar la cocina que se tenía en el país, y que podemos definir, de acuerdo con los recetarios aquí mencionados, como una mezcla que tiene más de occidental que de indígena toda vez que la mayoría de las preparaciones se sazonaban con vino y se adornaban con piñones, alcarras, nueces y otros productos no americanos.

Sin embargo, desde ese mismo siglo, el XVIII, se pueden ver platillos que aparecen registrados

como parte de la culinaria de la Nueva España y que se acercan de alguna forma al modelo de cocina francés, que generalmente se admite para “los grandes banquetes y en los restaurantes donde había cocineros franceses pero nunca en el medio familiar”.⁶ Nos referimos al fricassée y al fricandeau.

Estas fórmulas las podemos definir gracias a la obra de La Varenne. El primero es un guiso de trozos de ternera cocidos en una salsa ligada con harina, tocino y caldo mientras que el segundo es también una ternera mechada con manteca con su respectiva salsa. Ambas preparaciones cocidas en su propios jugos.⁷ Del fricassée es posible encontrar varias versiones novohispanas. Unas indican cocer carne y salsa juntos en un cazo con perejil picado, nuez, clavo y zumo de limón; otras sugieren su confección con carne el pollo y en un sartén y otras más aconsejan sazonarlo con vino, pero todas indican que se debía espesar la salsa con yemas de huevo.⁸ Estas versiones que a primera vista podrían parecer dispersas están en realidad



Carnaval en Tlaxcala, 1993, formato 35mm. © Jorge Pablo de Aguinaco.

unidas por un modelo que incorpora la carne, los elementos para la salsa y el toque final de yemas de huevo y a veces el vino. Si el esquema de este guiso se logra preparando carne y salsa en un sartén y sazonar allí este modelo se antoja de influencia francesa. Pero se podría argüir que la carne no siempre se cuece junto con la salsa, como es el caso de algunas de las recetas que sugieren que la carne se ha cocido en un caldo y eso altera el procedimiento.

A partir del siglo XIX, se detecta en México con mucha fuerza

en los recetarios una posición culinaria orientada a lo que podríamos llamar, con muchas reservas, cocina europea. Estos primeros acercamientos que tiene la cocina que se había gestado en México con la de corte europeo va a dar como resultado que algunos recetarios contengan señalamientos a la cocina de otras naciones. Las más citadas son Inglaterra, Italia, Rusia y Alemania y desde luego Francia, ya que en esta última empezaba el despeque de la llamada Grande Cuisine, Française comandada por Antoine Carême.

De esta forma en ese siglo es identificable el fricandeau. Este platillo se hace, según estas fórmulas, mechando carne y acompañándola con una salsa con jamón, alcaparras molidas, vino, harina, clavo, pimienta, canela, alcaparras enteras, aceitunas y cocida en cazuela; o bien la carne mechada con una salsa hecha con manteca, harina y caldo donde se coció la carne y se adorna con zanahorias y cebollas fritas.⁹ Es preciso notar que el platillo se acerca al modelo francés, con la adición de la salsa, toda vez que mechar carne es un técnica común en las cocinas de la mayor parte de Europa. La nomenclatura difícil de esta preparación nos habla también de cómo se fue adecuando en tierras ya mexicanas. Fricandeau forma su plural con la “x” sin embargo el nombre se va a castellanizar y la terminación aux se transformará simplemente en la letra “o”, otra adaptación.

Estos dos guisos, para aquellos que sostienen que la cocina francesa terminó gobernando a la alta sociedad de los siglos XVIII y XIX, nos muestran dos aspectos interesantes. Por un lado que la infiltración de nuevos modelos culinarios en México fue paulatina y que no se trató de una conquista culinaria en el sentido de una imposición, ni tampoco fue una obra de agentes especiales que la trajeran para implantarla. Por otro, que un aspecto verdaderamente contributivo para el campo de la historia culinaria de México es el hecho de que hubo un intento de atrapar y reproducir de algún modo el modelo culinario francés. Es decir se intenta llegar a él para ponerse en el mismo nivel de quien dictaba la última palabra en temas de cocina.

Lo que estamos viendo con estos platillos franceses es uno de

los canales de penetración en la culinaria del país. Su presencia en México, aunque irregular, es a fin de cuentas el resultado de la dinámica de la expansión de la cocina francesa. Guy Rozat sostiene que esa cocina que se comenzó a gestar a partir de la Revolución Francesa no fue vista con agrado pues representaba un desafío. Era una insurrección contra el orden establecido. Considera que fue sospechosa de venir de tendencia, contrarias a la tradición y que incluso fue causa vedada de que precisamente en 1794 se condenara injustamente a Juan Lausel, cocinero de Virrey Revillagigedo.¹⁰ Esta propuesta podría explicar, en parte, por qué esta cocina está ganando terreno en forma paulatina, con cautela y por medio de réplicas pertinentes. También muestra, para beneplácito de la historiografía mexicana que insiste en el tema de la apertura, que efectivamente hubo en los nuevos tiempos que se estaban viviendo con la disposición de los Borbones un cierto intercambio de conocimientos con pueblos ajenos a la corona española.

Es preciso notar, también, que al encontrar continuamente estos platillos a todo lo largo del siglo XIX en los recetarios nos dice que esta primera incursión de la cocina francesa en México tuvo mecanismos de penetración más sutiles de los que a veces se le atribuyen. Nos queda, sin embargo, reflexionar en el hecho de que estas preparaciones se fueron diluyendo después, de haber estado más de cien años en los recetarios del país. Finalmente ni el fricassée ni el fricandeu van a permanecer como parte de la posterior cocina mexicana de maíz y chile característica del siglo XX.

Notas

¹AMANDO Farga, Historia de la comida en México. México, Litográfica México, 1980, p. 20; Paco Ignacio Taibo I. Encuentro de dos fogones. Historia de la cocina criolla en México. México, Promoción e Imágenes Editores, 1992, pp. 121-122.

²JEAN-FRANÇOIS Revel, Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica de la antigüedad a nuestros días, Barcelona, Tusquets Editores, 1984, p. 207; Massimo Montanari, El Mundo en la cocina. Historia. identidad, intercambios, Buenos Aires, Paidós, 2002, pp. 13-14.

³JUÁREZ López, José Luis, La lenta emergencia de la cocina mexicana. Ambigüedades criollas 1750-1800. México, Miguel A. Porrúa, 2000, p. 125.

⁴MORA, José María Luis. El carácter de los mexicanos. México, FCE, 1997, pp. 40 - 53.

⁵Recetario Novohispano. México, Siglo XVIII. México, CONACULTA / Culturas Populares, 2000, (Colección Recetarios Antiguos), pp. 32, 35, 81.

⁶FLORES, Graciela M. de, Los recetarios antiguos. Desarrollo del mestizaje

gastronómico, México, ESDAI-UP, 2000, p. 22.

⁷Ann Bagnall (ed). The French Cook. François Pierre La Varenne. Facímile Edition 1653, England, Southover Press, 2001, p. 53.; Joel Robuchon et al. Larousse Gastronomique, London, Hamlyn, 2001, pp. 521- 522.

⁸Libro de cocina del hermano fray Jerónimo de San Pelayo, México, CONACULTA / Culturas Populares, 2000, (Colección Recetarios Antiguos), p. 55: Manuscrito Avilas Blancas. Gastronomía mexicana del siglo XVIII. México, Restaurante El Cardinal, 1999, p. 61: Dominga de Guzmán. Recetario Mexiquense. Siglo XVIII, México, CONACULTA / Culturas Populares, 1999, (Colección Recetarios Antiguos), p. 103.

⁹Novísimo arte de cocina o excelente colección de las mejores recetas, México, Impreso en la Oficina del C. Alejandro Valdez, 1831, p. 27: El Cocinero mexicano, t. 2, México, Imprenta de Galván, 1831, p. 308.

¹⁰DUPEYRON, Guy Rozat, "El cocinero del virrey y los inquisidores", *Graphen* (Xalapa, Veracruz), 2003, número 2, pp. 198-128.



Carnaval en Tlaxcala, 1993, formato 35mm. © Jorge Pablo de Aguinaco.