

Gusto y disgusto de un viajero suizo en México a mediados del XIX. La alimentación mexicana en una mirada colonialista

Guy Rozat Dupeyron

INAH-Veracruz

grozat@gmail.com

Resumen

En este ensayo nos gustaría mostrar algunos elementos sobre el desconcierto y el asco de un hijo de buena familia suiza frente a la nueva gama de sabores, texturas y colores con la cual es confrontado durante su viaje a través de México¹. Ese petulante joven naturalista si bien está fascinado con la riqueza de la biodiversidad mexicana, no logra adaptarse a la alimentación nacional y siempre busca regresar, en lo alimentario, a lo muy conocido, a lo que se acerca a su tradición culinaria y alimentaria. Así si su viaje se transforma en una obsesiva búsqueda de animales, plantas y minerales para engrosar sus colecciones, es también una exploración casi histérica de algo bueno para comer, para él. Es esa mirada sobre la alimentación mexicana que nos gustaría hacer explícita en este ensayo, así como mostrar la monotonía, y a veces relativa escasez, de alimentos que domina la vida cotidiana de los habitantes de muchas regiones del México que recorre.

Palabras clave: literatura de viajes, comida mexicana, colonialismo.

¹ Henri de Saussure, *Voyage aux Antilles et au Mexique, 1854-1856*. Ginebra, Olizane, 1993.

Desde hace algunos años, aficionado a la literatura de viajes, nuestra atención fue llamada por la lectura de las cartas de un joven naturalista que efectuó, como era tradición en su oficio, un largo viaje en tierras lejanas para hacerse un nombre y de paso recolectar suficientes especímenes de los diferentes reinos de la naturaleza, para montar las colecciones que le servirían de material de estudio para casi toda una vida. Ese joven naturalista además tenía una meta, la de superar la obra del barón de Humboldt, cuya presencia en todos los campos del saber sobre la naturaleza americana, se había impuesto como la suma de toda ciencia.

De antemano está convencido de los “errores” de Humboldt y de que fácilmente podría superar las mediciones que propuso el sabio prusiano. Pero es evidente que cuando ése vino a medir las Américas fue ayudado por todo el aparato de poder colonial hispano, siendo recibido y ayudado de mil y una formas. Pero, casi 50 años después, la situación ya es totalmente diferente. Además, para nada nuestro héroe tiene esa capacidad aristocrática del barón para hacerse de muchas ayudas, al contrario, parece un resumen hecho a su medida, de todas estas palabras como petulante, engréido, jactancioso, etc. Esta actitud evidentemente no lo ayuda mucho. Además parece bastante torpe y no logrará en todo su viaje hacer las medidas, ni una sola, que pretendían revolucionar el conocimiento americano, incluso perderá o romperá la mayoría de sus barómetros y otros aparatos de medida.

Nuestro suizo, evidentemente, viaja también con todos sus prejuicios y particularmente los modales de mesa aprendidos que le parecen indispensables para una persona de su categoría. Recordemos que aunque su familia no tenga ningún título de nobleza, cuando por equivocación se le atribuye el título de “Conde” éste utilizará de inmediato ese pretendido título para presentarse en los diferentes círculos mexicanos que atraviesa. Si una cierta altanería escurre de cada una de sus cartas, no hay que extrañarse de esa suficiencia cultural ya que aparentemente la comparte con su familia a quienes son destinadas dichas cartas². El tono de esa correspondencia es deliciosamente colonialista y racista ya que el joven considera estas cartas como documentos de trabajos futuros y no son medidas por ninguna forma de lo políticamente correcto que la necesidad de la imprenta hubiera impuesto. Son documentos brutos que permiten ver lo que piensa un joven científico ilustrado europeo sin ninguna censura de ningún tipo y, por lo tanto, se vuelven documentos historiográficos extraordinarios para reconstruir desde el interior, una mirada colonialista. El hecho de que sea ginebrino y que Suiza no haya tenido colonias exóticas no impide que transpire ideología colonialista como, probablemente, sus coetáneos, los banqueros suizos que invertían masivamente en el comercio colonial.

² La familia de Saussure es una familia de buen nivel económico pero sobre todo conocidos por los trabajos científicos de algunos de sus miembros, como por ejemplo Horace Bénédict de Saussure, rector de la Academia de Ginebra, 1740-1799, Profesor de Filosofía y Ciencias Naturales en la Academia de Ginebra. Son aliados de muchas otras familias intelectuales y de poder de Ginebra desde fines del XVII.

Buscando comida

Es evidente que durante su estancia mexicana, en los pequeños pueblos en los cuales pernoctan no va a encontrar ni el confort que cree merecer un personaje “de su nivel”, ni los alimentos que apetece, tanto más que llega sin prevenir y exige de manera imperiosa que sea recibido y servido al instante, tanto en fondas y restaurantes como, cuando no existen, por las pequeñas autoridades locales. Lo notable es que éstas aceptan esa intrusión y organizan mal que bien ese recibimiento impuesto. Esa costumbre si bien parece una herencia de la colonia a mediados del siglo XIX, esconde probablemente unas nuevas formas políticas de coerción que merecerían ser estudiadas.

Por ejemplo, llegando a la pequeña villa de Zongolica³ se presenta inmediatamente en la casa del alcalde exigiendo posada para la noche y alimentos para él y los suyos. Éste delega a algún subordinado la ejecución de esa tarea. Son finalmente hospedados en “el ayuntamiento”, probablemente la maltrecha sala del consejo, donde se les ofrecen 3 petates para dormir. Tampoco la comida será muy de su agrado ya que se le ofrece “un cocido con una gallina vieja cortada en 4, que tuvimos que comer con los dedos”. Como se ve, no sólo se queja de la calidad de la carne de esa gallina, vieja, sino de que no les proporcionan cubiertos. Éste evidentemente se rehúsa a tomar los alimentos a la mexicana, es decir con la tortilla haciendo oficio de cuchara. Aunque probablemente tuvo que utilizar algunas, ya que después se le ofreció un plato de frijol, más difícil de comer con los dedos que la carne. Esta mención de la tortilla acompañando a los frijoles nos ofrece, a destinación de su familia, la expresión de un comentario despectativo sobre la tortilla en general: “tortillas, es decir infames roldanas de pasta de maíz que huelen a trapo viejo”.

Al día siguiente retoman su viaje, regresan a la hacienda que los había albergado anteriormente y por la noche también se les ofrecerá, una vez más, un cocido de gallina con tortillas. No hace más comentarios al respecto, a lo mejor porque pudo comer con cubiertos, suyos o de sus comensales.

El pulque

Probablemente fue en estos días que les convidaron, por primera vez, para acompañar sus alimentos, algo de pulque, lo que nos permite tener inmediatamente su opinión sobre esta bebida-alimento popular de la época: “Las gentes de aquí fabrican con el jugo de esta planta (el agave) un detestable licor refrescante e indigesto que llaman el pulque⁴”.

³ Zongolica se sitúa en el centro del estado actual de Veracruz, a media altura 1200, tropical de altura muy húmedo, cerca de 2000 mm de lluvia

⁴ Op. cit., pág. 168

El pan

Pero por fin entran en San Andrés Chalchicomula, al pie del Pico de Orizaba. La ciudad está en efervescencia ya que llegan en plena semana santa, y más que “Los panaderos no habían querido trabajar el día anterior y el pan faltaba”. Si bien es probable que una parte de la población lo padeciera, es evidente que la mayoría podía suplir esa ausencia con el consumo de tortillas. Pero algunos de los que padecieron más esa ausencia fueron, muy probablemente, nuestro viajero y su séquito. Esta falta pone de muy mal humor a nuestro presumido joven y aprovecha para explicar a sus familiares el funcionamiento social de México: “Escuchen un poco cómo es México”. Y cuenta la historia de un francés, un Barceloneta⁵, instalado en ese pueblo y que gestiona una importante panadería de 10 obreros, el empresario señor Couttolenc.

Empieza su descripción añorando las antiguas leyes que autorizaban a los dueños de panaderías encarcelar a sus operarios si no venían a trabajar. Por desgracia, se lamenta de que esa ley haya sido derogada y por lo tanto, al día siguiente, cuenta que “Méjico se moría de hambre”. Finalmente se alegra de que se restableciera pronto dicha ley, ya que “el mexicano trabaja sólo cuando se le obliga”. También aprovecha ese desarrollo para explicar que aquí la autoridad es demasiado blanda con los holgazanes, que él los haría apalear como lo hacía el rey Henri Christophe, rey autócrata de Haití, país al cual acababa de visitar antes de llegar a México⁶.

Su testimonio sobre pan y panderos es interesante para nosotros, estudiosos de los modos de alimentarse del pueblo mexicano, ya que nos explica que en la época de su viaje, a mediados del siglo, el precio ya no es fijado por la autoridad como en la época colonial y, por lo tanto, se ha vuelto “un objeto de lujo, si no se está contento del precio, se come tortilla”. Y por lo tanto, según él, “los panaderos son todos ricos”. También le llama la atención que a pesar de una cierta restricción del pan en el espacio urbano, “éste se haga en todos lugares excelente. En los pueblitos, donde no se encuentran ni cucharas ni tenedores, se sirven con el chocolate excelentes pequeños panes...”⁷

⁵ El gentilicio “Barceloneta” viene caracterizando a los miembros de la inmigración francesa durante el siglo XIX que provenían de los habitantes de un pequeño valle de los Alpes del sur, el valle de Barcelonette. Muchos se volvieron ricos por su inclusión en el comercio mexicano practicando también el oficio del prestamista o de minero. Llegaron a hacerse dueños de las grandes tiendas de las principales ciudades porfiristas. Algunos regresaron a su valle y otros se establecieron definitivamente en México.

⁶ Ver Guy Rozat, El señor conde y la humanidad... en *Los caminos del racismo en México*, Jorge Gómez Izquierdo (ed.), México, Plaza y Valdés, 2005. Se puede consultar en https://books.google.com.mx/books?id=DiMeDkyE_YwC&printsec=frontcover&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false

⁷ Op. cit. pág. 17. Si como lo hemos mostrado en otros estudios el consumo del pan estructura el modelo general de la alimentación a fines de la colonia en los universos urbanos, los movimientos sociales que acompañan las guerras de independencia desorganizan no solamente la producción sino también la gran circulación de granos que permitía ese consumo generalizado. Por lo tanto el consumo de maíz bajo la forma de tortilla naturalmente reemplaza la presencia del pan en una parte de la población, en una proporción que queda por investigar y cuantificar. La presencia de los panecitos deliciosos que encuentra nuestro viajero en los pequeños pueblitos nos parece los vestigios de ese consumo generalizado del pan en la época

Pero a pesar de que esta comunidad se encuentra en plenos festejos de semana santa, nuestro científico apurado quiere llegar pronto a la cima del Pico de Orizaba y organiza una expedición reclutando personal que lo acompañará a regañadientes. Expedición mal pensada y aventurera que casi lo lleva a la muerte. Despues de varias horas de camino, llegan a un rancho donde se fabrica aguardiente. Ahí habían pensado comer antes de empezar su ascensión. Pero como en este changarro “se nos prepara una atroz ratatouille con bacalao rancio, chile, habas”, furioso, renuncia a comer tanto más que Marco, su valet, “había olvidado las cucharas y renunciamos a comer con estos trozos de tortillas indigestas...”

En ese desprecio casi absoluto del maíz a principios de su viaje, no solamente podemos ver una reacción a una extrañez gastronómica proveniente de otro sistema gustativo, sino también debemos recordar que los escritos de la élite novohispana que ha consultado para preparar su viaje, no son muy favorables al consumo de maíz por los organismos europeos. También, muy probablemente, ese desprecio puede articularse sobre un reflejo de clase, ya que los campesinos pobres de ciertas regiones suizas han empezado a comer maíz, como lo hacen ya desde décadas los campesinos franceses vecinos de Ginebra.

Pasando hambre en el monte, fracaso en el Citláltepelt

Con una sola comida en la panza, el café de la mañana, sigue su ascensión, abandonando sus caballos y su séquito, acompañado sólo de sus guías improvisados y forzados. El paisaje y la observación de la naturaleza lo mantienen alerta un tiempo, a pesar de que hace ya mucho frío y llueve. Piensa saciar su hambre con los víveres que transporta la mula. Llegan a una cabaña que se les había señalado existir en el camino, pero de ésta no quedan más que unos palos. Están ahora a 10,000 pies, hace mucho frío, el termómetro marca cerca de 0. Nuestro viajero de repente se da cuenta ahora que no se llevaron agua para cocinar ni hay fuente de agua cerca. A pesar de todo intentan cocinar guisantes con tocino sin agua. Pero los guisantes no se ablandan y el tocino está demasiado salado. Se duermen sin comer ya que no se llevaron pan por la huelga de los panaderos. Finalmente ingieren algo de aguardiente y de mala gana algo de “pan de maíz, pesado e indigesto, incomible sin agua”⁸. Esperan encontrar nieve a la mañana siguiente y fundirla para tener agua y cocinar⁹.

Estas esperanzas serán vanas debido a que no encuentran agua en la última parte de su ascensión ya que caminan sobre campos de cenizas volcánicas... Sus fuerzas finalmente lo abandonan, debe renunciar y detener su ascenso a escasos metros de la cima, que sólo alcanza uno de sus improvisados guías¹⁰.

tardío colonial y no sólo en las villas y ciudades. Para consultar los estudios mencionados en esta nota, ver: <http://guyrozatrepensarlaconquista.blogspot.mx/>

⁸ Y con este comentario y su odio al maíz, podemos suponer que se apropia de las reservas que había cargado su guía para su uso propio.

⁹ Op. cit, pág. 178

¹⁰ Como el recuento de las ascensiones al Citláltepelt es generalmente elaborado por europeos, la cronología de sus ascensiones sólo se refiere a las expediciones de éstos en esta cima, se olvida por completo las ascensiones que realizan individuos

El camino de regreso es también para él un duro viacrucis, pero por fin encuentran un riachuelo, y nuestro viajero mezcla aguardiente, vino y agua y se toma una tableta de chocolate. Por fin, en la noche llegan al rancho donde pueden dormir y comer, y donde le espera el resto de su equipaje. Todo parece en orden y favorable, están en el rancho donde hay “un alambique y una fogata” y Marco ha preparado “arroz, frijoles, lardo, chiles”. Será un festín de rey, escribe nuestro suizo que no ha comido desde hace 48 horas. Pero el cansancio y la altura, lo indisponen. Sólo puede absorber un poco de té y lo vomita en seguida.

Mesones

A lo largo de su viaje sus derroteros los llevan a buscar posada en lugares populares, frecuentados más bien por arrieros y otros comerciantes. En su camino hacia Puebla encuentran un mesón, donde “se mezclan gentes y caballos” y al interior, la fonda. Para su familia otra vez describe con humor esa institución mexicana

“cada una tiene sus encantos particulares, una posee sólo un tenedor, otra no tiene, una tercera no tiene pan, una cuarta sólo ofrece frijoles. Pero se puede suplir con el chocolate, este producto nacional jamás falta”¹¹.

Así la posada de Perote “sólo tiene 3 vasos, y todos diferentes, 2 tenedores y un cuchillo”, pero nada de comer¹². Por fuerza buscan otra posada pero en esa, están comiendo los oficiales del fuerte, y habría que esperar una hora a que el cocinero haga de nuevo comida, y además no parece estar de humor para atenderlos ya que quiere ir a los toros.

Resultado, nuestros viajeros no pudieron cenar, ni el día siguiente pudieron tampoco comer ya que “se prestó la sala a un grupo de extranjeros”, pero por suerte descubren en un rincón a un joven “que vende café caliente y se encarga finalmente de alimentarnos...”, probablemente con pan, jamón y café ya que Perote es un lugar tradicional de cultivo de trigo y de fabricación de embutidos.

La posada de Amecameca será otro sonado fracaso: “Aquí nada de comer, nada de beber, nada de cama y estábamos urgidos de todo”. Se duermen en tablas de madera en cuartos sin cerradura y una “pistola en cada bolsillo”¹³.

anónimos, indios o mestizos, que visitan el cráter para intentar sacar azufre, elemento fundamental en la época de la fabricación de la pólvora negra. Sus “guías” probablemente formaban parte de estas personas que conocían el camino, y aunque dejaron al petulante joven hundirse en su fracaso, éste debió sobrevivir a esa pericia.

¹¹ Op. cit., pág. 186. Es interesante esa omnipresencia del chocolate como fuente de alimento particularmente energético para los viajantes. La mención de esa presencia generalizada nos abre perspectivas sobre la difusión y la omnipresencia de su consumo desde la época colonial en México. Por otra parte, es muy probable que nuestro viajero ya está acostumbrado al chocolate ya que desde 1820 François-Louis Cailler propone en la pequeña ciudad suiza de Vevey, tabletas de chocolate.

¹² Op. cit., pág. 192

¹³ Op. cit., pág. 246.

No debemos tomar al pie de la letra esos negros testimonios sobre las dificultades de los viajeros en los caminos de México. En esta misma época hemos visto que sí se reciben a grupos de extranjeros, como el que cruza en Perote. Creemos más bien que es la actitud del joven y su extrañeza la que le aliena la simpatía de antemano ya que pone en acción uno de sus dichos favoritos: “Estaba decidido a molestar del todo al mexicano hasta que nos diera lo que pedíamos, alojamiento y comida...” Así, sin ninguna vergüenza se instala en los mesones o las posadas ocupando el mejor lugar, desaloja a los ocupantes anteriores y se apodera de la poca comida y de las escasas cobijas.

Gorroneando

También, sin vergüenza, golpea sin miedo a la puerta de las casas de los ricos mexicanos hasta que se le abren y ofrecen hospitalidad. Está convencido, como lo escribe varias veces, “que los mexicanos no tienen otra cosa mejor que hacer que recibirme”.

Como no tiene mucho dinero para ese largo viaje de estudios de un año, intenta evitar los lugares donde tendría que pagar, y por eso se hace invitar lo más posible en casa de franceses o extranjeros, donde está casi seguro de encontrar buena comida y buena cama para él y alimento y paja para sus caballos y mulas de carga¹⁴.

No siempre encuentra albergue en casas de personas como la “del amable Mr. Becker” comerciante en Puebla. Ahí redacta sus cartas desde el salón de ese generoso anfitrión:

Salgo de una cena a la europea y esperando la hora del teatro, el amable, el excelente Mr. Bécker me permite escribirles a condición de que me atiborrara de helados. Ah! Perdonen mi golosidad, pero cuando desde hace seis meses se vive de nada, se come sopa de frijol con los dedos y se acuesta en petates, la dulzura de la filosofía de Epicuro aparece en toda su gloria, el Champan, el Burdeos, el vino del Rin recuerdan sensaciones olvidadas.¹⁵

Parecen lejanos los frijoles, el “despreciable” pulque y las noches al descampado. Pero las buenas cosas tienen un fin y tiene que retomar el hilo de su viaje.

Picnic campestre

Como desconfían de los mesones, muchas veces intentan llevarse o prepararse su propia comida, pero a veces con poco éxito, como ese día cuando intentan comer “otra vez garbanzos secos sazonados con aceite de una lata de sardina y una sopa de chocolate”. Pero los chícharos no quisieron aflojar, y otra vez no hubo comida, les salvó algo el chocolate. Se intentarán recocer al día siguiente los garbanzos para la comida, y otra vez para la cena, pero siguieron igual de duros.

¹⁴ Op. cit., pág. 175. Contando su estancia en la hacienda del riquísimo señor Borbolla, no entiende para nada al personaje que hizo voto de ayunar durante toda la cuaresma comiendo sólo una vez al día y finalmente termina su descripción con esta frase: “Después de todo no tenía nada mejor que hacer que recibirnos porque no puedo entender dónde pasan sus millones”.

¹⁵ Op cit., pág. 195

Otra vez serán salvados por el hospedaje que reciben en una fundería donde son recibidos por el encargado, un parisino simpático que les acoge en su pequeño paraíso francés con un buen plato de carnes y una cama confortable.

Regreso a lo mexicano

Abandonan ese efímero paraíso francés para continuar su camino. “En San Jago encontramos sólo por alojamiento la modesta casa del alcalde y como comida, pulque y tortillas”¹⁶. Y otra vez como un reflejo condicionado se lanza en comentarios vengativos contra estos dos productos mexicanos: “No sabría decir si es el pulque que es lo más imbebible o la tortilla la menos comestible...” Reflexiones que inevitablemente desembocan sobre la incapacidad nativa:

No se puede entender a estos idiotas de mexicanos, por haber adoptado esa infame galleta del rey Xicotencatl, pesada, indigesta, incomible, dando 10 veces más trabajo a fabricar que cualquier otro platillo a base de maíz, ya que se necesitaría un molino para moler el maíz, pero su inteligencia no va hasta instalarlos...¹⁷

Es interesante que un macho extranjero se dé cuenta de lo trabajoso que constituye la fabricación global de la tortilla, y que podría ser aminorado con la utilización de molinos, algo que no tardará en desarrollarse en México.

Pero tampoco entiende que los mexicanos estén tan “locos” por ese alimento que juzga tan nauseabundo: “tan locos por estas tortillas que el soldado vende su pan para comprar tortillas”. Esto le parece un colmo, ¿Cómo un ser algo racional puede llegar a cambiar voluntariamente su pan por tortillas? Es algo que lo sobrepasa.

Esa observación nos permite a nosotros entender varias cosas en cuanto a la alimentación popular. Es probable que la tropa como institución siga participando de las antiguas maneras coloniales de comer. Pero los soldados, generalmente mal pagados o incluso ni pagados del todo a veces, aprovechan muy racionalmente su dotación de pan para obtener algún subsidio vendiendo esta ración, ya que vale muchas veces su mismo peso en tortillas, pudiendo así adquirir en ese intercambio además de una buena dotación de tortillas algo de carne de puerco, un alimento muy barato, y probablemente algo de chiringuito u otro alcohol nativo.

Gastronomía mexicana

Ya en las faldas del Popocatepetl cubierto de nieve, descubren un magnífico espectáculo y tienen que acampar. Corta hierbas secas para la cama y encienden un gran fuego, hacen chocolate y se duermen. Pero hace tanto frío que en la mañana el chocolate preparado para el desayuno se congeló en sus trastes.

¹⁶ Op cit., pág. 243

¹⁷ Idem

Retoman su camino hambrientos pero, por suerte, “con un pan y huevos duros, cada quien, en su bolsillo...”

En varios momentos su mal humor se enfrasca en unas disquisiciones sobre la Gastronomía mexicana, y evidentemente es el chile lo que excita en primera su veta satírica:

Se comen en este país guisados de chile que pueden bajar en una garganta europea sólo después de haberla curtido varios días seguidos, pero más allá de esas salsas cotidianas se encuentra a veces “extras” deliciosos que incluso Brillat-Savarin¹⁸ jamás ha conocido.¹⁹

No pretendo –dice- hablarles del “mono rostizado ni del filete de cocodrilo porque no hemos visitado aún la región donde se comen esas cosas”, pero sí les va contar que “se sirven Omelet de huevos de mosca, estos huevos se depositan sobre las aguas de la laguna de Tezcoco”. Precisará que no se trata realmente de una mosca sino más bien, como su ojo de naturalista le indicó, un garapito. Pero inmediatamente viene la mofa: “Es un manjar perfecto digno del rey Xicoténcatl”. Después irá enumerando joyas de esa comida exótica y ridícula, según él:

“los buñuelos de patas de ranas gigantescas, la caldereta de salamandra (axolotl como llaman a un pescado de dos patas así nombrado porque tienen 4). Por fin la iguana, grande lagartija”

Todos estos manjares que hoy forman parte del imaginario del alimentario mexicano son para él objeto de burlas. Y son tan “exquisitos”, como los gusanos blancos, que entiende ahora muy bien por qué:

Cortés, probando todas estas golosinas en el palacio de Motecuzoma, en compañía de Alvarado, Olid y de todos los granujas que lo acompañaban, se creyó obligado a bautizar a México con el nombre de Nueva España.²⁰

En estos comentarios es evidente que ni España ni los conquistadores hispanos salen muy bien parados. Pero el colmo para ese científico suizo higienizado es el plato fuerte de un tal posible banquete, después de enumeradas las entradas vendría:

...lo rostizado se compone de finas rebanadas de carne secadas al sol bajo una gruesa capa de moscas verdes y el postre, de éstos excelentes frutos de los trópicos del cual el mejor no vale nada. El plátano es como pomada enrollada, el mango pino en hilacha, y sucesivamente.

Pero por suerte, tiene que reconocer el viajero mal humorado, que “tiene la naranja y la piña”.

El pueblo de Yautepec vende cada año por 1 millón de francos de naranjas y la gente sigue pobre. Es que entierran todo su dinero. Los frutos de Europa llegan muy mal en México. Las peras siguen duras y los duraznos no maduran. En cuanto a las manzanas y uvas, son poco conocidas, pero el mexicano logra hacer

¹⁸ Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), jurista francés que ocupó importantes cargos políticos después de la Revolución, es el autor del primer tratado de gastronomía (*Fisiología del Gusto*, 1825). Estudió Derecho, Química y Medicina en Dijon. Diputado al principio de la revolución francesa tiene que huir de la radicalización del movimiento y emigra a los Estados Unidos donde sobrevive dando clases de violín y francés. Se le atribuyen muchas frases vueltas proverbios, como “El descubrimiento de un nuevo plato hace más por la felicidad de la humanidad que el descubrimiento de una nueva estrella. Estrellas hay ya bastantes.”

¹⁹ Op. cit., pág. 295.

²⁰ Idem

una infinidad de mermeladas o más bien de frutas confitadas en una salsa dulce que se llama “el dulce”. El dulce es un gran consolador cuando se le encuentra...²¹

Un viaje con sorpresas

Sorteando las partidas de levantados, siguen su camino intentando subirse al Nevado de Toluca para medir su altura. El tiempo es malísimo y la situación social terrible. No encuentran guías e intenta llegar a la hacienda de Guadalupe al pie del Nevado. El viajero se queda extrañado de lo que encuentra en dicha hacienda y también a nosotros, sus lectores, 150 años después, nos proporciona sobre lo que puede ser una “hacienda” en ciertos casos.

Encontramos ahí la más simple construcción que se puede imaginar, pero una honesta familia que nos recibió tan bien como su miseria lo permitía. El administrador estaba ausente, su mujer nos invitó a instalarnos y a tomar “todo lo que necesitáramos”. La construcción consistía en una capilla con campanario, corrales para los animales, un cuarto grande de cuatro paredes de tierra donde los obreros duermen entre una docena de anafres, sobre los cuales cocen las tortillas y dos cuartos sin ventana de los cuales uno estaba ocupado por la familia y el otro absolutamente vacío que se nos atribuyó. A pesar de todo, esta hacienda posee leguas cuadradas de terrenos, bosques soberbios, la montaña de Toluca y rinde 100 mil francos netos, y el administrador sólo come tortillas.²²

Llega el dueño, un coloso simpático, y les invita a cenar “una mescolanza de arroz, huevos y trozos de pollo. Se hizo una mesa con cajas y comimos directamente del plato”. Esta vez llegan hasta el cráter y se sorprende del espectáculo. Intenta hacer una fogata para cocinar pero la madera está demasiado húmeda y se desperdician todos los cerillos... tampoco logrará hacer, una vez más, sus mediciones.

Pero por suerte y frente a los fracasos múltiples de sus estancias en las fondas del camino, se habían avituallado según su deseo y nuestros viajeros organizan en la carretera un “desayuno frío” placentero. Están felices: “teníamos 30 huevos duros, pan en abundancia, un pollo, chocolate, manzanas, piñas, cebollas crudas y dos botellas de vino de madera de Campeche...”²³ Pero ese vino será un desastre. No tendrán tiempo de lamentarse, una tormenta de montaña se desata en algunos minutos, el termómetro baja cerca de cero: “los mexicanos se escondieron bajo una piedra y nosotros nos pusimos nuestros espesos abrigos. El cambio fue apabullante”, magnífico pero gélido. Esperan un tiempo pero finalmente la tormenta arrecia, nuestro científico intentará dejar su tropa y subirse hasta el cráter pero frente a la violencia de los elementos deberá renunciar, otra vez, a sus mediciones. Regresan a Toluca.

En camino hacia Ixtlahuaca pensaban tomar el chocolate en San Felipe pero como todo el pueblo se había pronunciado, sólo toman un trozo de pan seco y se van a toda velocidad para evitar toparse con los sublevados porque piensa que probablemente éstos les hubieran “pedido prestados” sus caballos y

²¹ Idem

²² Op. cit., pág. 302

²³ Op. cit., pág. 304. Nuestro científico aprovecha para explicar la naturaleza de ese vino: “Haití manda “bois de Campeche” a Bordeaux que regresa como vino”. Pero explica que las maderas de Haití han perdido su fama porque “se mandó madera cercana pero que tintan en amarillo, los negociantes de Bordeaux disponiendo de mucha cantidad de aguardiente lo hicieron “vino de madeira”.”

armas²⁴. Llegan finalmente al mineral de “El oro”. La puerta franqueada, ya están en Inglaterra: Mr. Glennie lo esperaba. La primera cosa que lo sorprende es una chimenea:

La casa está llena de ellas, una casa arreglada a la inglesa con todos los confortes imaginables, con pan de pulque, salón, tapetes y el resto... colchones nuevos... cobertores de lanas, un buen té para desayunar, un buen fuego de madera de cedro en una chimenea, mantequilla y leche...

Son tres días de fiesta gastronómica, y más con anfitriones simpáticos que le hablan de las minas y lo invitan a visitarlas. Seguirá visitando minas y conocerá a un simpático alemán, Mr. Schleiden, que según él es el primer minero del país, un famoso geólogo “con el cual aprendí muchas cosas”. Y más que su mujer “da buenas comidas, hace un excelente té, ama apasionadamente los viajes a caballo, los caballos, las pistolas y los bulldogs”²⁵.

Estando en Morelia los sublevados federalistas sitian la ciudad que más bien se pronunció por el centralismo. La situación se eterniza porque ninguno de los campos quiere aceptar el combate y él quiere seguir su viaje. Se desplaza hasta el cuartel general del General Huerta para obtener un salvoconducto para él y los suyos. Puede observar la escasez de armamento y equipamiento de dicha tropa:

“los hombres duermen extendidos en el pasto y sus caballos pastan sin silla ni ningún otro equipamiento. Todos esos soldados tenían cara de bandidos clásicos, y su armamento se compone solamente de lanzas...”

Todo se arregla como entre gentilhombres, el ayudante del general habla muy bien francés y lo invita a entrar. El general lo saluda con amabilidad y ordena y firma su salvoconducto.

Atravesando Michoacán llegan a Piripatio, pero con el levantamiento general no encuentran nada de comer, sólo obtienen de gente que se apiada de ellos y les vende un poco de maíz verde para los caballos. Escudriñando hallan una encantadora fonda con un mantel blanco y una “comida pasable”, pero tienen que dormir en el suelo donde son invadidos por las pulgas. A las dos de la mañana un ruido infernal los despierta, es una manada de reses que invadió el pueblito y provoca el furor de los perros. Finalmente se queja de que no pudieron dormir. Al día siguiente esperan llegar a Pátzcuaro “en la ribera de este lago que Humboldt llama el más pintoresco del mundo”²⁶.

Llegan a Pátzcuaro pero no hay cama disponible. Se duermen en suelos cuyas tablas están sucias y disparejas alojando batallones de pulgas y escorpiones. Toda la ciudad está ocupada por la tropa y aunque

²⁴ Nuestro infortunado joven viaja a México en los años finales de Santa Anna y por lo tanto tiene que atravesar un país en gran parte pronunciado contra su gobierno. Es probable que las armas de las cuales están tan orgullosos hubieran gustado mucho a estos pronunciados que faltan realmente de armas y caballos.

²⁵ Op. Cit. pág. 312. Estas visitas y sus opiniones sobre la minería mexicana nos explican el estado de las minas en esta región en estos años. Los métodos de los ingleses le parecen arcaicos, no solo como técnicas sino en su manera de organizar el trabajo. Algunos dirigentes son antiguos militares que hicieron carrera en la India y conocen muy poco del trabajo minero, al contrario, ensalza los métodos alemanes ya que los ingenieros y geólogos provienen de las escuelas de minería alemana que son las mejores de la época.

²⁶ Añadiendo para su familia esta pequeña nota “No había visto el nuestro”.

van de mesón en mesón, no encuentran otra cosa que una especie de granja para instalarse. Los militares pretenden embargarse sus mulas pero logran que se las regresen.

Los oficiales los llevan a la mejor fonda de la ciudad... pero muere de hambre saliendo, por suerte encuentra un billar donde encontró un café bebible. Esa mención del café nos proporciona una reflexión sobre el consumo del dichoso:

No es un pequeño goce para gente que durante 10 días no ha cenado, que están obligados a nutrirse comprando chocolates en las misceláneas, plátanos y naranjas en el mercado, pan, cuando hay, también en el mercado. Por suerte se encuentra leche en estos montes, e incluso me ocurrió nutrirme sólo de leche, de beber un litro en la mañana y un litro en la noche y de dormir con esto.²⁷

Llegan a Ario, gran pueblo de 5,000 habitantes, donde “todo el mundo se ha pronunciado hasta los perros” pero evidentemente nadie quiere venderles comida. Sólo pueden conseguir leche y algo de calabaza frita que otra vez “no logramos tragarnos”. El señorito se enfada y comenta a sus parientes suizos que “se vende en este país cochinadas del cual el mundo civilizado no tiene idea...²⁸”. Pero también está consciente de que en Europa no gozará de tantas emociones y que el recuerdo de sus sufrimientos mexicanos le permitirá, probablemente, apreciar mejor la felicidad sin sobresaltos de la vida suiza.

Pretende ahora subir al Jorullo y por eso pernoctan en la hacienda de Tejamanil pero no había nada que comer, pero él se contentó con un poco de leche sobre su petate. En la mañana, por suerte, es día de mercado en la hacienda “y los indios vienen a vender pan, naranjas, manzanas, etc.”. Por lo tanto ya pueden irse pero un ayudante suyo encargado del agua olvidó cargar las botellas... Tendrán que excursionar sin agua en el volcán, otro medio fracaso.

Cuando regresan a Pátzcuaro el ejército ha desaparecido pero está lleno de un ejército de *pelados*... Todos los mesones están llenos pero un dueño, tomándolo por gente importante, les dejó su cuarto y durmió con toda su familia en su comercio. “Como estaba prohibido vender licor a las tropas bajo pena de 25 piastras de multa, no encontramos ni un solo borracho cuando todos los oficiales del ejército siempre lo eran.” En la misma fonda comen esta vez con los jefes de los sublevados. Conversando con ellos aprende mucho sobre el financiamiento de la guerra. Otra vez el café es un desastre.

El recuerdo de una fonda donde excepcionalmente comieron muy bien, sostiene sus esperanzas en el camino hacia el regreso a Piripatio y les hace aguantar lo terrible del camino al cual le llevan sus exploraciones. Pero no encuentran esa “hermosa pequeña fonda”. Los comentarios acerbos van a estar ahora a la par con su furor y las dificultades de un viaje tal en esta época particularmente agitada.

²⁷ Op. cit., pág. 334

²⁸ Op. cit. pág 339. Muchas veces a estas descripciones de cosas incomibles, o por lo menos poco apetecibles, se une una especie de nostalgia de Europa y de la buena vida suiza. Pero tampoco tiene un temperamento melancólico y pronto concluye que tiene que estar estoico en ese país extraño.

En Maravatio esperan dormir en la estación de la diligencia pero el encargado no quiso recibirlos porque no venían con la diligencia y creía que no podrían pagar o que probablemente sólo le quedaban dos pares de sábanas limpias y querían guardarlas para sus clientes. Se van a una miserable posada. Logran encontrar algo de comida en un café pero a la mañana siguiente nada de desayuno porque el café está cerrado y tendrá que hacer 12 horas hasta “El oro” para encontrar buena cama y buena comida.

Siguiendo su camino llegan a la Jardona donde se divide el camino hacia Toluca y a Tula. En ese pueblo encuentra un mesón y una fonda:

...pero la presencia de restaurantes no es en México una garantía para el hambre del viajero porque las ¾ partes de las veces no se encuentra nada de comer y más que sirven sólo a los arrieros que son escasos en estos caminos poco frecuentados. Pero como se respondía “no hay” a todo, nos pusimos a buscar... Marcos, más feliz que nosotros, había encontrado 5 huevos que hacía cocer en el corral. Vi otros en la tienda de la dueña del mesón pero no quería venderlos bajo prettexto de que eran para hacer los pequeños panes para el chocolate del día siguiente. Así que de repente, saltando el mostrador y poniendo mi puño encima de los huevos, le dije: Dame seis o los rompo todos. Así extorsioné seis y poco a poco obtuvimos que esta mujer nos hiciera de cenar e incluso vaciando su despensa encontró frijoles, fideos y garbanzos, lo que era una comida de reyes.²⁹

Siguen hacia Tula dejando Michoacán y sus pulgas. El calor empieza a hacerse sentir. Muchas flores en la naturaleza y encuentra papas silvestres “coronadas por sus flores azules”. Este encuentro nos permite tener esta reflexión, “es muy singular que el país que nos ha dado esta planta útil no logre cultivarla”. También encuentra uvas silvestres: “en los valles más calientes la vid silvestre abraza con sus ramas a los árboles llenos de flores, carga racimos de uvas miniaturas cuyos granitos son más pequeños que garbancitos y si se baja aún más se encuentran la gran uva de Tehuantepec cuyos racimos colosales sirven para hacer un vinagre que se vende muy caro”.

Las comodidades de la vida no son muy grandes en este pinche país y la cocina deja mucho que desear en cuanto a su objetivo principal de apaciguar el apetito voraz de un viajero que sale de 8 horas a caballo. Lo más frecuente, es no encontrar nada de nada, a excepción, a veces, de una sucia ratatouille que se traga con las puntas de los dedos. Cuando digo sucio no quiero decir que las cocineras lo sean, todas las mujeres mexicanas tienen las manos limpias, porque todo el día baten la masa, la aplastan en galletas llamadas tortillas todo el santo día, pero como el trapo es desconocido no se limpian los trastes³⁰.

También se burla del espacio de la cocina, sí la “cocina mexicana es una obra de arte”, pero de un arte que data de muchos siglos antes de la conquista, y después de “esa época no ha hecho ningún progreso”.

Todos los instrumentos de cocina son un cierto número de cacharros, y todos de la misma forma, incapaces de mantenerse derechos, inventados por el difunto Motecuzoma para ejercer la paciencia de sus sujetos³¹.

También señala a sus lectores que “en una cocina mexicana no se ve ningún instrumento de metal, nada de tenedor, nada de cuchara, sólo un cucharón de madera”. Pero no todo el panorama es tan negro, “Hay que confesar que si Michoacán deja morir de hambre a los viajeros, no les deja morir de sed, es la sola

²⁹ Op. cit., pág. 356

³⁰ Op. cit., pág. 360

³¹ Ibídem

parte de México que tiene aguas potables³².” Concluye esta perorata acerca de la cocina y la alimentación mexicana diciendo “a pesar de todo esto, México es habitable y la población es de una urbanidad extraña”.

En el país de las minas

Llegando a Real del Monte encuentra por fin un hotel al alcance de sus sueños culinarios, “ahí se encuentra un bonito y pequeño hotel inglés con una chimenea, unos bistecs y roost beef bastante crudos para satisfacer el gusto de ingleses pura sangre.³³” Se siente casi en Suiza en un día de lluvia, tanto más que el hotel está desierto. Se admira de los esfuerzos que se necesitaron para subir tantas máquinas de vapor a esa gigantesca mineral de Real del Monte.

Llegando a Pachuca se hospedan en el Hotel de las Diligencias

de bastante buen aspecto y apenas sentado en la mesa el administrador, que es francés, nos cuenta que tiene un doméstico que la hace también de cocinera y del cual está muy contento pero seguirá una cena incomible cuyos platos aparecen cada 15 minutos³⁴.

Al día siguiente otra vez la comida está infame y se desborda su ira:

El desayuno estuvo tan abominable y la impertinencia de los domésticos tan increíble que nos levantamos en medio de la comida y nos fuimos sin pagar...³⁵

La visita de Real del Monte le da muchas ideas para hacer fortuna en México, y nos permite ver en acción ese grupo de mineros ingleses, pero ya se acaba la buena cama y las buenas comidas de carnes rojas inglesas, tiene que tomar el camino hacia Tampico.

En Atotonilco el Grande, que estaba muy cerca de la Hacienda de Regla, pronto desayuna pero “de repente explota una pelea contra el tendero que quería despojarnos y se necesitó salir empleando la fuerza”³⁶. En el Zoquital la noche estuvo más o menos, “encontramos huevos y frijoles...”.

Ya empiezan las tierras calientes, llegando al pueblito del Potrero. Piden:

Al dueño de la Hacienda vecina recibirnos por favor, lo que hizo con mucha amabilidad. Entrando en su casa veo mariposas, aves, antigüedades y me maravillé. Estamos en casa de un naturalista...

Se acuerda que tiene en la bolsa una carta de recomendación para un hacendado naturalista pero que creía muy lejos aún... Pero no, este es su hombre.

³² Ibídem

³³ Op. cit. pág. 365

³⁴ Op. cit., pág. 368

³⁵ Idem

³⁶ Op. cit., pág. 378

Viendo esta carta nos recibe como príncipes. El Sr. Guzmán es un hombre encantador; es el primer mexicano que he visto ejercer una franca hospitalidad, sobresale de la clase de sus compatriotas, es instruido, bueno, serio, etc.³⁷

Éste se disculpa muy amablemente: “tengo pocas cosas pero lo que tengo está a su disposición”. Efectivamente, comenta el viajero, “había pocas cosas”. No había pan y todas las comidas consistían en tortillas, arroz, pollo en salsa y frijoles, pero, añade, “para gente como nosotros era comida de reyes”. Tanto más que hay un jardín lleno de plátanos y naranjas cargados de frutos que van a sacudir a cada momento.

El señor Guzmán los lleva de paseo hacia el lago de Meztilán donde matan muchos patos, el lugar es tan primoroso que por primera vez confiesa que puede competir con su Suiza natal.

Improvisan una comida en el campo.

Cada quien había aportado algunos comestibles: uno pulque, otros tortillas, aguardiente, chile, todas cosas detestables pero a las cuales me he acostumbrado... se nos regalaron un montón de cosas incomibles... e hicimos la siesta³⁸

Llegan medio muertos de frío a Yalipan: “escribo en la terraza de la casita de la primera autoridad, cuyo dueño ha sido sacado de su casa por nuestra señoría, tiritea a mis pies envuelto en su zarape...³⁹”

La mención de una borrachera de su arriero introduce una referencia de comida del dichoso personaje:

...tenemos la costumbre, después de cada comida, de mezclar todos los restos y darle esta ratatouille que lo hace feliz como rey; se agacha detrás de la puerta y traga todo en un minuto, y después regresa a hacernos reverencias...⁴⁰

Bajando hacia el trópico

Cuando, siguiendo su camino tienen que pararse por la lluvia, en Hormiguero, pequeño pueblito de algunas “cabañas miserables”, no encuentra maíz para los caballos y poco o nada de comer para ellos. Están tentados a soltar a sus animales en las milpas pero por fin obtuvieron algunas cañas de maíz seco para los animales. Y “fuimos obligados a atacar nuestras reservas de víveres.⁴¹”

En el pueblo de Yalipan están bloqueados por las subidas de las aguas de los ríos y el estado de los caminos. No hay nada de comer y compran un puerquito que hacen matar. Pero la progresión es difícil, hacen pocas leguas cada día y pernoctan en Huisnopal, en donde no se encontró nada para comer pero

³⁷ Op. cit., pág. 379

³⁸ Op. cit., pág. 387

³⁹ Op. cit., pág. 389

⁴⁰ Op. cit., pág. 390

⁴¹ Op. cit., pág. 392

esto no gusta al viajero “hice violar el domicilio de todos los habitantes para descubrir algunos huevos. Se mató una gallina, teníamos arroz...⁴²”

“Desde que hacemos nuestra propia cocina estamos mejor. Cazamos y matamos aves, pero también se llenan de garrapatas”. Siguen las lluvias y no pueden hacer otra cosa que juntar algo de víveres y cocerlos: “inventé el paté de loros que es muy bueno pero es duro a romperse los dientes⁴³”.

El camino está lleno de aventuras como la de uno de sus sirvientes que no solamente los roba vendiendo las cobijas de las sillas de montar a los campesinos para comprar alcohol, sino que éstos cuentan que les propuso robarles dos caballos. Nuestro joven naturalista toma la justicia en sus manos y de manera expedita amenaza con la leva a todos los jóvenes del pueblo. Finalmente se van pero a pocas leguas no pueden franquear un río crecido por la lluvia, tienen que regresar al pueblo. La reacción de los habitantes es ahora francamente hostil: “ya no querían alojarnos pero el alcalde nos ofreció su casa; de todas maneras la hubiéramos tomado aunque nos hubieran rechazado con demasiada obstinación”. El alcalde “es un hombre muy honesto. Fabrica jabón; recogió tres huérfanos; se puso enteramente a nuestro servicio.” Es en la noche que descubren hasta dónde iba la actuación del sirviente: contó a los habitantes que tenían un bolsón de oro y que cuatro hombres muy decididos podrían muy bien agarrar sus armas y robarlos. “Presentamos nuestras disculpas al pueblito” y castigaron al sirviente atado a un árbol con latigazos.

Finalmente alcanzan Atlapexco donde un destilador francés los recibió muy bien.

Sólo habíamos hecho 6 leguas pero con tres animales extenuados por la falta de alimento, el calor y las carreteras abominables del país, no se podía soñar con ir más allá. Los días en que encontramos franceses son siempre días de fiesta. Se nos hace una buena comida y gozamos del placer de no tener que hacer nuestra comida nosotros mismos⁴⁴.

Llegan el día de muertos a Capadero sobre el Pánuco. Se da cuenta de que con su presencia molestaba mucho y terminan durmiendo debajo de los santitos envueltos en guirnaldas y veladoras. Pero por fin, después de mucho tiempo perdido, logran obtener un barco para bajar hasta Tampico sobre el Pánuco.

Crucero hacia Tampico

La descripción del río Pánuco es entusiasta porque sus aguas están llenas de pescados de bellas dimensiones, de caimanes enormes y de tiburones, todo en “prodigiosa cantidad”. Mucha comida y especímenes para las colecciones en perspectiva. También innumerables aves buscan su comida en los pantanos del río. No paran de ametrallar y de pelar las aves, esta recolección los atrasa pero el día así pasa muy rápido. Incluso pasa la hora de cocinar y “nos contentamos con un trozo de pan y chocolate que

⁴² Op. cit., pág. 399

⁴³ Idem

⁴⁴ Op. cit., pág. 400

sacamos de nuestras cajas⁴⁵”. Cuando abordan por la noche son bien recibidos por los habitantes, pero río abajo serán recibidos un poco más secamente ya que

...el pueblo celebraba los muertos; se hacían cocer estas detestables galletas, y nuestra presencia molestaba mucho. Nadie quería prestarme su fuego para hacer mi cocina; los habitantes me mandaban de una casa a otra.

Pierde la paciencia y finalmente se apodera de una casa declarando que daría una paliza al que añadiera una palabra. Pero “nada iba bien este día”. Hizo matar una gallina y mandó buscar arroz en el barco

...para no morir de hambre como el día anterior, hice una olla llena. La gente ponía mucha lentitud en servirme, se me dejó faltar de todo; el arroz se quemaba, los huevos estuvieron mal cocidos; cuando salían las mujeres añadían agua a mi olla porque los mexicanos adoran las salsas aguadas; en fin, cuando probamos la ratatouille, olía a grasa vieja, no era comible y nuestro apetito vino a fracasar contra un asco invencible⁴⁶.

Finalmente llegan a Pánuco “donde un buen señor local nos hizo una buena comida rematada con dos botellas de vino”.

Al día siguiente viendo una encantadora casa americana, deciden ir a comer ahí. Su compañero le recuerda “pero acabamos de comer una lata de sardinas”. No importa -responde- desayunaría otra vez de buena gana. Y para sus lectores confiesa

Debo decirles... que ya nos hemos vuelto perfectos indios durante este viaje. Nuestro estómago se acostumbró a no comer el tiempo que dura la escasez y después a comer para dos días, cuando la ocasión se presenta⁴⁷.

El dueño de la casa aceptó recibirlos pero les dijo: “queridos amigos tengo pocas cosas pero todo lo que tengo es de ustedes. No tendré el placer de ofrecerles aguardiente porque no tengo, pero tendré el de beber del suyo”. Se ponen a pelar aves para la comida. Se enteran así que Tampico está muy cerca, menos de 4 leguas, y que hay que redoblar la precaución porque está sitiado.

Llegando a Tampico tiene la impresión de llegar casi a casa. La población extranjera es prodigiosa y se habla francés en todas las calles. Entre las compañías extranjeras algunas son inmensamente ricas, por lo tanto no es nada extraño que pueda escribir que encontró ahí:

Una sociedad agradable y un restaurante excelente donde tomamos nuestras comidas en compañía del cónsul y de algunos otros franceses. Se beben muy buenos vinos de Burdeos porque es menos costoso hacerles atravesar el mar en barco que Francia en carretas⁴⁸.

⁴⁵ Op. cit., pág. 406

⁴⁶ Op. cit., pág. 410

⁴⁷ Op. cit., pág. 411

⁴⁸ Op. cit., pág. 420

Pero fuera del restaurante como es una ciudad sitiada, los víveres faltan y “estamos reducidos a nutrirnos de patos silvestres, de borregos y de café, ni una gota de leche llega y por toda verdura hay que contentarse con palmitos⁴⁹”.

Viaje costeño

Siguen con su viaje con un pequeño abasto:

El menú de nuestras reservas para tres días no es un detalle superfluo: dos pollitos microscópicos, cuatro panes, doce botellas de vino, un jamón y café... Además un hornito de carbón para hacer café día y noche⁵⁰.

Incluso compran una botella “de café concentrado hecho en París”.

Están ya en la laguna de Tamiahua que tiene más aspecto de mar que de río:

Tiburones, delfines y una cantidad inmensa de otros grandes pescados saltan en todo momento... sin olvidar una multitud de aves diferentes⁵¹.

En dicha laguna se levanta una tormenta, están a punto de hundirse y de ser comidos... pero llegan a la isla de Ramírez donde son protegidos de la tormenta y se les ofrecerá hospitalidad. El dueño, viendo su material, lo invita a cazar, habiendo antes mandado matar dos gallinas para la comida.

En Tuxpan desembarcan a la puerta del señor Morales que aunque mexicano, llena aquí las funciones de vice cónsul de Francia... “nos recibió admirablemente, nos hospedó y puso toda su casa a nuestro servicio⁵²”. Atacado por un equis acceso de fiebre, su escritura se llena de lamento y desesperación.

Navegan ahora sobre el río Zapotal. Llega a un rancho grande donde un español tiene una hostelería. Hay muchos huéspedes y el hostelero presidió la cena “que fue abundante, alegre y perfectamente completa⁵³”. Se bebió mucho y las lenguas se sueltan. Tarde, en la noche, se acostaron cada quien donde pudo. Pero a la mañana siguiente, temprano, al momento de ponerse en camino, nadie pudo ayudarlos a cargar sus animales. Toman el camino hacia México.

Las aventuras de nuestro viajero van a seguir pero hay tanto que ver y explorar que ya la cuestión de la búsqueda del alimento parece pasar a segundo plano, o será porque estas regiones tropicales de Veracruz ofrecen mucho más recursos o que por fin se han, más o menos, adaptado a lo que le pueden ofrecer la llegada repentina en las pequeñas fondas o pueblitos.

⁴⁹ Idem

⁵⁰ Op. cit., pág. 424

⁵¹ Idem

⁵² Op. cit., pág. 431

⁵³ Op. cit., pág. 435

Conclusiones

Al terminar esta revisión de la correspondencia de este viajero, esperamos haber mostrado las dificultades que tiene un viajero extranjero para alimentarse, atravesando México lejos de los grandes ejes del comercio de la época. No solamente sus prejuicios multiplican estas dificultades, sino que vemos cómo en muchos de los pueblitos que atraviesa, la población vive más bien en autarcía, es decir, que genera poco excedente, de lo cual siempre se queja nuestro modernizante científico.

En esta búsqueda cotidiana en medio de esta escasez de excedente, el viajero y los suyos introducen una seria perturbación en los pequeños caseríos en los cuales pretende pernoctar, y tiene que usar muchas veces métodos coercitivos para arrancar una comida escasa, generalmente huevos o una gallina vieja. También es sintomático que en “haciendas” pobres se le ofrezcan los mismos productos: huevos, gallinas y tortillas.

Así, para nuestro viajero, cuando decía, al principio de su viaje, que en una fonda se le ofreció “comida de cosas detestables”, es porque se le ofrecieron “tortillas, pulque, chile y aguardiente”, y cuando se le ofrecían huevos y frijoles ya se encontraba un poco más satisfecho.

Si se trataba de un plato más elaborado, como ya lo vimos en todo lo largo del viaje, era porque se les hacía cocer alguna gallina vieja en trozos. Pero aquí también tuvieron sorpresas, como cuando una vez un cocido de éstos olía mucho a grasa vieja. Después de una pequeña encuesta entendieron que fue porque fue cocido con la grasa de una candela. En estos primeros meses del viaje no estaban al tanto de muchas prácticas populares de cocina y cuando intentaron protestar con la cocinera, ésta, al contrario, pretendió que les había hecho así un gran favor. Esta anécdota tomando un relieve particular con lo que le contó la señora Gleinie, esposa del administrador del Mineral de Oro, cuando les dijo que observando que las candelas empezaban a desaparecer muy rápidamente en las minas, sorprendieron a los operarios comiendo las candelas en medio de unas tortillas. Habían inaugurado un nuevo tipo de tacos.

Si bien nuestro joven científico se fue adaptando poco a poco a esta “comida mexicana”, o por lo menos a aceptar ciertos ingredientes esenciales como el frijol y el chile, parece que la tortilla no llegó a ser aceptada totalmente por él. Es muy claro que en sus cartas opone constantemente lo que encuentra al azar del camino con lo que considera como una excelente comida, es decir, que ese día comió pan y carne y si fue acompañado de vino, estuvo en un paraíso culinario.

También lo interesante de su testimonio es que muestra la poca presencia de carne de res en el consumo general como también la ausencia de embutidos y de carne de puerco. Esta última probablemente no estaba ausente sino que entraba en circuitos de consumo festivo, que obligaba a una redistribución ritual rápida entre los habitantes, para evitar su desperdicio. El consumo de res, y más bajo la forma del

consumo inglés de carne muy roja, la pudo observar en las colonias extranjeras y en los conjuntos de extranjeros que encontró en su viaje y fue para él una gran felicidad.

En resumen, podemos ver cómo un nuevo sistema alimentario europeo ya empieza a fijarse en ciertos grupos privilegiados como al que pertenece nuestro viajero, basado en la trilogía: pan, carne de res y vino, el vino pudiéndose reemplazar con la leche que parece apreciar mucho el joven. El consumo de leche es todavía muy problemático en esa mitad del siglo XIX en México, si bien aparece más en los inventarios de las haciendas la presencia de vacas chichigas, es decir, de vacas lecheras, pero no se sabe muy bien si es para la fabricación de quesos o el consumo de leche. Otro elemento interesante de este testimonio es la presencia universal del chocolate, su presencia pudiera parecer problemática en pequeñas fondas de arrieros perdidas en paramos alejados, pero más bien debemos considerar que son los arrieros los que transportan y depositan ahí ese elemento fundamental de una probable dieta popular.

Bibliografía

Brillat-Savarin, J. A. (s.d.). *Fisiología del gusto*. Varias ediciones.

Rozat, G. (2005). El señor conde y la humanidad. Dans J. G. Izquierdo, *Los caminos del racismo en México*. México: Plaza y Valdés.

Saussure, H. (1993). *Voyage aux Antilles et au Mexique, 1854-1856*. Ginebra: Olizane.