

COQUINARLA, YANTARES Y DEBIDAS MEXICANAS

De las tres fases que demarcan el lento proceso evolutivo de las colectividades humanas: pueblos errantes cazadores y recolectores, nómadas pastores y agricultores sedentarios, solamente encontramos en nuestros pueblos indígenas precortesianos la primera y la última, pues el pastoreo de ganado no existió entre ellos por falta de cuadrúpedos productores de leche, pieles y carne.

Aquellos pueblos trashumantes que con el nombre genérico de chichimecas vivían errabundos, salvajes y trogloditas y se nutrían de la caza y del acaso, vagaban por sierras, collados, oteros, colinas, bosques y malezas en busca del sustento miserable con que se alimentaban.

Con el transcurso del tiempo, a los primeros pobladores errantes sucedieron otros que descubrieron la agricultura y se fueron haciendo sedentarios y de vida más tranquila. milagro éste que en América dió origen a una de las grandes culturas que ha producido la humanidad: la alta cultura americana con sus características propias, fundada en la cultura del maíz, una de las primeras plantas cultivadas por el indio americano, y así en los Anales de Cuauhtlán o Códice Chimalpopoca encontramos noticias de estos pueblos desde el año de 538 de nuestra era.

Sin embargo, al iniciarse el cultivo del maíz, lo hacen hasta acabar con la fertilidad de la tierra, de donde nacia la imperiosa necesidad de una nueva peregrinación y un nuevo desmonte.

Sobrios y sencillos han sido y son nuestros indios en su alimentación y en el modo de preparar los alimentos usados por ellos. El régimen alimenticio de todos estos pueblos

indígenas de vida sedentaria fué, y aun sigue siendo entre los indios actuales, fundamentalmente vegetariano e influido por el marco geográfico en que vivieron, pues es innegable la importancia que el medio físico ejerce en la evolución de los pueblos y la mutua armonía que reina entre los organismos humanos y el medio ambiente en el cual habitan.

Siendo, pues, el medio físico el que proporciona a los seres animales los materiales nutritivos para su subsistencia, es él, sin disputa, de acuerdo con la estructura física de lo que fué Nueva España, el que produce en su suelo, al influjo de su gran variedad de climas de altitud como de latitud, su fauna y flora con su gran riqueza en frutas, condiciones físicas y biológicas susceptibles de modificarse y mejorarse por el chispazo luminoso de la inteligencia.

Desde esos tiempos remotos el maíz ha sido para nuestros indios el bendecido cereal básico de su sustento. De menos valor nutritivo que el trigo, al cocerse en agua con cal para transformarse en *nixtamalli*, sufre fuerte pérdida de su poder alimenticio, pues quedan en disolución muchos de sus componentes nutritivos. El grano cocido de este cereal lo molian en el *metatl* con el *metlapilli* hasta reducirlo a masa, con la cual confeccionaban *tlaxcallis* (tortillas), *cocolli* (panecitos de forma retorcida), *tamalli* (tamales), *clacuallos*, ya de pura masa, como los que servían de cotidiano alimento al pueblo, ya con flores mezcladas con ella, como la denominada *coatzontecoxóchitl*, usada en las tortillas de los nobles, ya con yerbas, chile o frijoles, como las puchas llamadas *ixcue* (panecillos de maíz tostado y frijoles cocidos), el *etzcualli* (puchas de maíz y frijoles), el *papalotlaxcalli* (tamales de maíz con papaloquelite), los cuales se ofrecían en las exequias de los guerreros, los *maxpallaxcalli*, *xopallaxcalli* y *cocotlaxcalli* (panecillos de maíz guisados con chile, muy usados en las ofrendas y en la alimentación de los sacerdotes), el *xocotamalli*, el *capultamalli* (tamales con capulín), el *nacatamalli* (tamales con carne), el *quiltamalli* (tamales de quelite), el *tlaxcaltotopochtli* (to-

postes), y entre los mayas de Yucatán y de Chiapas el **canané** (tamales de masa horneados y revueltos con frijoles, el **picte** (tamales de elote tierno o de masa con anís), el **nacapitú** (puchas de masa y frijoles), el **jacuané** (tamales de masa rellenos con frijoles molidos y cabezas pulverizadas de camarón, todo envuelto en hojas de acuyo o yerba santa), los tamales envueltos en hojas de milpa con carne de puerco remojada en zumo de limón y sazonados con la picante salsa o molito de **nigüicutí**, los tamales de florecillas de **cuchunuc**, los de hojas de **chipilín** y los de bola o **chanchames** rellenos con carne de puerco adobada, pues el tamal ha sido uno de los alimentos más comunes del pueblo. Además, comían el **xilotl** (elote tierno y cocido), el **izquitl** (maíz tostado) el sabroso **pibinal** (elote en barbacoa o pib) muy gustado en el Mayab, y a su vez confeccionaban con el maíz el atole, el pozole, el pinole, el **tlaxcalatolli**, el **mezquitlatolli** y otras bebidas refrescantes o fermentadas, pues la fermentación, como lo veremos después, era bien conocida de nuestros indígenas.

Entre las legumbres la más usada era la judía o habichuela, conocida entre nosotros con el nombre de frijoles, leguminosa de elevado poder nutritivo por su riqueza en proteínas "y cuyo consumo —como nos dice Pereyra— explica el que los pueblos indígenas hubiesen podido llegar al grado de desarrollo que tuvieron sin poseer cuadrúpedos productores de leche y carne". Mas, sin embargo, no es posible olvidar lo afirmado por el Dr. Ramos Espinosa, al decir que si bien el frijol alterna con el maíz en esta alimentación, no basta para cubrir las necesidades orgánicas, pues para ello necesitaría un hombre consumir 200 gramos de frijol crudo, que cocido es cantidad ya respetable, y un niño 150 gramos, cantidad imposible de tomar sin trastornos por la tempestad de gases que produciría. Esta preciosa legumbre llamada entre los nahuas **etl** y entre los mayas **bul**, la comían cocida, en tamales, en gordas, como el **ixcue**, el **nacapitú**, el **pibixpelón**, el **hulihuah**, etc., así como también comían el **exotl** (ejote) y un frijol muy conocido y muy usa-

do entre los pobres, llamado *ayacotli*. También comían el *huixachim* (huizache), el *mizquitl* (mezquite), el *cuauhxicuilli* (cuajinicuil) y el *huaxin* (guaje).

Las verduras o yerbas y las raíces y tubérculos fueron también muy usadas para la alimentación. De las primeras, aunque pobres en principios nutritivos, eran usadas en gran variedad, como los cladodios del nopal, el *ayoxóchitl* (flor de calabaza), el *cuauhxiloti* (cuajilote), el picante ají o chile (serrano, cuaresmeño, chilpotle, tempenchile, putamic amax) el epazote, el quelite, el huanzontle, la verdolaga, el papaloquelite, las raspaduras de maguey (*metzoli*), el corazón de maguey (*metl*) en barbacoa, y frutos como la calabaza, el chilacayote, el jitomate, el tomate verde (*miltómatl*) el *coyotómatl* (variedad de tomate agridulce y amarillo), el *xolotzontli* (estigmas de maíz), el *quíltonilli*, el *tlancpaquilitl* (aculco o yerba santa), el *itzmiquimitl* (planta rastrera de que se comían las hojas) y el *xochinacatztl* y *axoyocopaconi* flor la primera y yerba la segunda que mezclaban con el chocolate. Por cuanto a las segundas, comían el *xonácatl* (variedad muy parecida a la cebolla), el *cháyoti* (chayote), el *cuauhcamótl* (huacamote), el *camótl* (camote), el *oceloxóchitl* (raíz de la cual sacaban una harina), el *chincháyotl*, también llamado chayotes-tle o cuesa, la jicama, la yuca, raíz originaria de las Antillas y de la que se servían los indios para hacer el pan de cazabe, como lo afirman González de Oviedo, López de Gómara, Bernal Díaz y Cortés, quien asegura que los indígenas de Veracruz la comían asada: "... y los mantenimientos que tienen... potoyuca así como la que comen en la isla de Cuba, y cómenla asada, porque no hacen pan della", y entre los mayas el macal y el tzuzú.

Se producían también en estas tierras que serían la Nueva España, gran variedad de frutas como la tuna, el aguacate, el grasoso chinine, el capulín, el mamey, el zapote chico, el blanco y el negro, el tejocote, la chirimoya, el coyol, la piñuela, la anona, la guayaba, la pitahaya, la gua-

ya, la chincuya, el cupape, el **nanche** y diversas variedades de ciruelas o jocotes.

Con respecto a la alimentación de origen animal, era éste entre los pobres muy escasa y en muchos hogares sólo de tarde en tarde regalaba los paladares; pero, en cambio, entre las clases privilegiadas era muy frecuente. La cacería y la pesca constituían las fuentes productoras de esta alimentación, pues la crianza de animales de corral, aunque se practicaba en muchos hogares, se limitaba a la cría del **techichi**, cuadrúpedo cuyo principal mercado estaba en Acolman y que no es otro que el **tepezcuinte** o la coautuza de Veracruz, el cual también se encontraba en Yucatán, pues Landa habla de él y nos dice que los mayas le llamaban **kik-bil** (perro mudo), al **guajolote** y **pípila** y a algunas variedades de patos.

En los lueños y calamitosos tiempos en que los aztecas radicaron en lugares comarcanos al pequeño islote de Tenochtitlán llevaron una vida miserable y llena de privaciones, pues sus alimentos eran raíces, plantas y sabandijas acuáticas, como el **axolotl** o **ajolote** que hasta hoy no pocos gustan tomar frito, en **clemote** (caldillo de chile ancho y pasilla con tomate), o en chile verde, el **atetépitx** (escarabajo de los pantanos), el **atopinan** (variedad de escarabajo), el **atepócatl** (renacuajo comestible cocido o asado) los huevecillos de la mosca **axayácatl**, conocidos con el nombre de **ahuaucle** o **ahuautli**, especie de caviar indígena que se molía, se reducía a pasta y se cocía envuelto en hojas de maíz y en agua con nitro, el **acocil** o **acuitzilli** (camarón de los lagos), el **cueyatl** (rana) y la larva denominada **tecuitlatl** (excremento de piedra).

Esta pobre alimentación forzada por el hambre para satisfacer un imperativo fisiológico ineludible, sin gustos ni deleites, nada debe extrañarnos si recordamos a los pueblos acridófagos de la antigüedad, las aberraciones gastronómicas de Lúculo, en cuya mesa se ofrecían ciertas lar-

vas gordas, blancas y toscas llamadas *cossus*, cual si se tratara de exquisito manjar, olvidando que las tales larvas provenían del insecto coleóptero llamado ciervo volante o lucano, el cual fué muy usado en el medioevo para curar las convulsiones de los niños, y que Moisés, al decir del Levítico, permitió a los hebreos comer cuatro especies de langosta, mismas con las que se alimentaba Juan el Bautista sumadas a la miel silvestre tan gustada por este anacoreta del Jordán.

Así vivieron nuestros indígenas *meshicas* en Acocolco, en Chapultepec y en otros lugares hasta que se posesionaron del islote de Tenochtitlán, donde aparecieron las chinampas, primeros campos artificiales de siembras en los que se cultivaron el maíz, los frijoles, el chile, las calabazas y las más necesarias plantas para su indispensable sustento.

Cuando por el cultivo y la pesca nació el comercio, las condiciones alimenticias de los mexicanos mejoraron, las clases sociales se demarcaron, sus impulsos guerreros iniciaron la formación del vasto imperio azteca y los botines bélicos y los tributos serviles enriquecieron la corte de los *Moctezumas*. Pero este bienestar no fué sentido por todas las clases sociales, pues si bien los régulos, los sacerdotes, los nobles y los guerreros disfrutaban de privilegiada posición, los componentes de las clases plebeyas quedaron desheredados de derechos y abrumados de exigencias y obligaciones.

Como el pueblo indígena plebeyo era esencialmente agricultor, sólo podía obtener su sustento de la tierra, y ésta casi no le pertenecía. El régulo poseía campos de cultivo propios y tierras de la corona (*tecpantlalli*); la clase sacerdotal tenía tierras cuyos productos servían para el mantenimiento del culto; la nobleza era dueña de los vastos terrenos denominados *pilhalli*, el ejército poseía para su sostenimiento el *milchimalli*, o *cacolomilli*, y, en fin, al pueblo se daban el *altepetlali* o tierras de la comunidad y el *calpuhali* o tierras cercadas y cuyo usufructo correspondía al

cultivador; pero de estos terrenos el primero servía para sostener los gastos de la comunidad y del culto, y el segundo, reducido a pequeña extensión o parcela, no daba lo suficiente para cubrir los tributos y subvenir a las necesidades que pesaban sobre el pueblo. "Estos indios estaban tan oprimidos —nos dice Orozco y Berra— que casi se les tasaba lo que habían de comer y lo demás era para el rey".

Inmediato resultado de esta desigual repartición de la tierra fué el que las clases sociales privilegiadas disfrutaran de opíparas comidas y banquetes suculentos y variados, en tanto que el pueblo bajo devoraba su miseria en la más despótica servidumbre y se alimentaba frugal y miserablemente. Y si a lo precedente agregamos que las heladas, el variable régimen de lluvias, las sequías y las inundaciones hacían precarias y problemáticas las producciones agrícolas, así como lo rudimentario de los sistemas empleados para el cultivo de la tierra estaban enteramente supeitados a las circunstancias reinantes en su marco geográfico, no podremos menos que recordar a don José María Luis Mora, y repetir sus palabras: "...pues ningún país en que la agricultura ha hecho pocos progresos, puede tener una gran población. Y ¿quién podrá dudar que la agricultura bajo los aztecas se hallaba muy atrasada? Nadie, sino el que ignora que todos los animales de yugo e instrumentos de labranza les eran desconocidos. El mayor cuadrúpedo que existía en México era el ciervo; se ignoraba el uso del fierro tan necesario para todos los instrumentos de campo; las presas, cercas, etc., eran muy pocas y mal construídas; y los bosques ocupaban la mayor parte del terreno que hoy se halla abierto para las labores".

Quizá se piense que los indígenas eran muy diestros en la caza, pues desde pequeños se ejercitaban en la de las tórtolas, palomas, iguanas y codornices, para practicar más tarde la del venado, liebres, conejos, puerco de monte, pavo montés, ardilla, armadillo, tepexcuintle, patos y otros animales.

Al llegar la décima cuarta veintena o mes **Quecholli**, que comenzaba el 16 de noviembre, terminados ya los trabajos del campo, los **meshica**, se dedicaban a la caza de aves en el lago, donde abundan los patos, y en las montañas gran cacería de venados. La veintena se dedicaba a **Camaxtli**, dios de la caza. En las cacerías no podía faltar a los **meshica** las preocupaciones religiosas, y así los sacerdotes les enseñaban conjuros para que no huyera la caza y cayera en las redes. Saludaban a los montes con oraciones y les hacían ofrendas y promesas y poseían una invocación general para las cosas del monte. En el día de la cacería se hacía gran fiesta en los montes, ofrendas al dios de la caza, oraciones supersticiosas, hechizos, conjuros y suertes. Se invocaba a las nubes, aires, tierra, agua, cielos, sol, luna, estrellas, árboles, plantas, matorrales, quebradas, cerros, llanos, culebras, lagartos, tigres y leones para que les diesen buena caza.

Y si entre los **meshica** existían tantas supersticiones, no le iban a la zaga los indios mayas, los cuales temen y respetan a un ser fantástico que llaman **Balam**, señor del campo, al que no pueden labrar sin peligro de la vida si no le hacen ofrendas; horchata de maíz (sacá), un guiso con maíz y pavo (kool), tortillas con frijoles (bulihuah), vino hecho con miel, agua y la corteza del árbol balché, puesto a fermentar, y el humo del copal.

También estos indios del Mayab celebraban el **tich**, que en lengua india quiere decir oblación o sacrificio, vulgarmente llamada "misa milpera" por ser un remedo de la misa, la cual se practicaba sobre un tapezco formado de varillas iguales a modo de mesa, donde se ponía un pavo de la tierra, en cuyo pico el oficiante iba echando pitarrilla o balché y después lo mataba. En tanto que los asistentes lo llevaban a sazonar, se ponían a cocer bajo de tierra (pib) unos panes grandes de maíz que llaman **pibixpelón** entreverados con frijoles. Después de sazonado todo, se iba colocando sobre la dicha mesa, con varias jícaras de pitarri-

lla, todo lo cual el oficiante sabumaba con copal invocando la Trinidad y rezando el Credo, para después rociar con pitarrilla los cuatro vientos al conjuro de los cuatro **Pahahtunes**, señores custodios de la lluvia, y terminaba la ceremonia con una comida y bebida a plena satisfacción. Y a propósito de estos **Pahahtunes**, el colorado estaba sentado en el Oriente, que en el truco cristiano resultó ser nada menos que Santo Domingo, el blanco sentado en el Norte, San Gabriel, el negro en el Occidente, San Diego y el amarillo en el Sur, Santa María Magdalena.

Sin embargo de todo esto, no es posible aceptar que de la caza obtuvieron estos pueblos suficientes piezas para su sustento, dado que, como afirma atinadamente Mendizábal, no es juicioso pensar que la caza hubiera podido sostener a una población tan nutrida como la mexicana, pues las condiciones zoológicas de su marco geográfico no serían para ello suficientes. Y cosa muy semejante podemos decir de la pesca, pues aunque el lago de Chalco era muy rico en peces, y en las costas de nuestros litorales abundan, la ictiofagia no fué cualidad especial de los indígenas, ni tampoco el arte de la pesca alcanzó entre ellos gran desarrollo, pues lo practicaban con redes rudimentarias, palas, fisgas y afrezas.

Con los hábitos alimenticios que he descrito, fácil es comprender que la culinaria azteca variaba según las clases sociales: rica en ingredientes, apetitosa y variada la de los monarcas y nobles, era pobre y escasa en recursos nutritivos la de las clases bajas, cosa muy natural si tenemos en cuenta que la alimentación no solamente obedece a condiciones fisiológicas, sino que también es influida de manera decisiva por los factores geográfico y económico.

La cacería, la pesca, los manjares condimentados, la carne exquisita de volateria, el espumoso chocolate aromatizado con el cliente **tlilxóchitl** (vainilla), los antojos incitantes y el fermentado **neutli** (pulque), eran para los no-

bles, para los ricos, para los pudientes, que para los humildes, ahí estaban las tortillas (tlaxcalli), los *ciacloillos*, los frijoles cocidos, si acaso con el aromático epázotl, y el molcajete (molcáxitl) rebosante del ardoroso *chilmolli* para que saciaran el hambre de la mayoría del pueblo, a quien el factor económico vedaba los placeres de la mesa y los refinamientos del paladar, régimen monótono, falta de prótidos de origen animal, exceso de féculas, abuso de condimentos y sin sistematización, carente de frutas frescas, legumbres y verduras.

Así, pues, si bien es cierto que en general el régimen alimenticio del pueblo mexicano fué esencialmente vegetariano y en el que el maíz era el cereal básico de su sustento, fácil nos será demarcar los hábitos alimenticios de ese pueblo y agruparlos de acuerdo con las clases sociales: los régulos y sus cortesanos tenían una alimentación abundante en cantidad y calidad, variada hasta satisfacer los gustos de un paladar exigente y rica en condimentos y estimulantes propios de la tierra; los nobles comían gran variedad de manjares, salsas, tortas, carne de animales, yolatería, pescados y verduras; los guerreros llevaban en su *itacatl* totopostes, pinole, chile molido, frijoles y chia, y el pueblo comía tortillas de maíz, frijoles, chile, calabazas, yerbas, vainas de mezquite, guaje, ranas y renacuajos del cieno, y muy de tarde en tarde carne.

En vista de todo lo expuesto nos es posible asegurar que nuestros indígenas eran de tan sobrios desnutridos, y que esta alimentación, miserable en la gran mayoría del pueblo, iba de acuerdo con su género de vida, con las posibilidades de su medio geográfico y económico, con sus hábitos y costumbres, sus gustos estragados por la necesidad y con el influjo religioso.

Desde la más remota antigüedad los credos religiosos han establecido prejuicios y prohibiciones en los regímenes alimenticios de los pueblos, así como severos ayunos y

abstinencias que guardaban los gentiles con el fin de prepararse para celebrar sus fiestas religiosas, para lograr cosechas abundantes y para implorar el auxilio de sus dioses cuando se veían amenazados de algún peligro, así es que no era posible que los indígenas mexicanos, eminentemente fanáticos y supersticiosos, escaparan al influjo religioso en sus hábitos alimenticios, por lo que vemos que entre ellos existían infinidad de prácticas y normas que influían en todas las clases sociales.

Los ayunos eran muy frecuentes entre estos indios, los que guardaban generales, es decir, que obligaban a todos, y particulares, los que sólo eran obligatorios a los sacerdotes, a los alumnos de los planteles religiosos, a los monarcas y a determinadas personas.

Entre los ayunos generales son dignos de mencionarse los celebrados en los meses de **Tóxcatl**, **Panquetzaliztli** y **Atemoxtli** en honor de **Texcatlipoca**, **Huitzilopochtli**, **Tláloc** y **Camaxtli**; el que se guardaba en los cinco días suplementarios o **Nemontemi**, y el que se acostumbraba en honor del Sol ayuno éste solemne y que se denominaba **Ne-tonatiucáhuatl**, y entre los particulares citaremos el celebrado en el mes **Tozoztontli**, que guardaban en honor de **centeotl** los niños menores de 12 años, y el del mes **Hueytozotli** en honor de **Tláloc**, en el que ayunaban varios días el rey y la nobleza.

En estos ayunos sólo se hacía una colación o refrigerio al medio día o a la media noche, en la que se tomaba maíz molido o tostado, agua, miel y algunas yerbas, en tanto que se guardaba completa abstinencia de carnes, legumbres y bebidas fermentadas y refrescantes. Por cuanto a los practicados por los sacerdotes y los alumnos del **Calmecac**, eran más rigurosos, sobre todo cuando guardaban el estricto **Atamalqualo**, pues sólo podían tomar a media noche maíz tostado y agua, o **tzoalli** (masa hecha con semillas de alegría), miel y agua.

Entre las otras prácticas religiosas que el pueblo guardaba señalaremos las efectuadas en el mes de **Atlacahuaco**, tiempo en el cual acostumbraban hacer a los dioses ofrendas de comidas a cual más variadas y aderezadas con el incitante **tlemolli** (salsa hecha al fuego con tomates y chile), el **chilmolli** (salsa de chiles), el **ahuacamolli** (salsa de aguacate, tomate y chile) y entre las que figuraban el **nacatlacualli** (guisado de carne, tomates y chile), el **tototlemolli** (guisado hecho con huevos de guajolote), el **xopaltlaxcalli** (panecillos de maíz guisados con chile), el **nacatamalli** (tamales de carne) y muchos otros más; las relativas al mes **Tlacaxipehualiztli**, en la que se comía **cocolli** o pan retorcido de maíz; las ofrendas de alimentos, pulque y copal que se hacían a los dioses de las sementeras en el mes de **Tozoztontli**; las de la fiesta solemne de **Tezcatlipoca**, en la que el pueblo acostumbraba comer **izquilitl** (maíz tostado); la simbólica del mes **Etzalcualiztli**, fiesta dedicada a **Chalchiuhtlicue** y en la que las mujeres ofrendaban **xilotlaxcalli** (panecillos de elote) y el pueblo comía el **etzacualil** (puchas o gachas de frijol con maíz) después de sus abluciones y areitos de ritual, comida ésta que significaba que los pobres no podían comer maíz y frijoles al mismo tiempo y que revela la pobreza alimenticia de las clases sociales bajas, y, en fin, las relacionadas con las festividades de la diosa **Cihuacoatl** y con el dios **Camaxtli**, en las que las comidas de ritual eran el **quiltamalli** (tamales de quelite), rociados con el refrescante **chiampinolli** (pinole con chía) y la carne asada y tomada con pan de **tzoalli**.

En fin, entre las prácticas religiosas relacionadas con los alimentos, existía la relativa al pan de los dioses, práctica que hizo creer a los misioneros en el sacramento de la comunión, pero que no es posible aceptar por la ignorancia que tenían y aun tienen los indios de la Eucaristía. En efecto, acostumbraban los **meshicas** moler semilla de bledos y hacer con ellas una masa, la cual elaboraban en el **Xilócan**, dependencia del gran **teocalli** dedicada a esta operación, masa que denominaban **tzoalli** y con la que hacían

un dúctil amasijo mezclándolo con sangre humana fresca a fin de confeccionar la imagen de **Huitzilopochtli**, a la que adoraban y elevaban a los altares. Hechas las ceremonias de ritual con que celebraban su culto, la imagen era despedazada y la masa se repartía entre el pueblo para que comiera hasta las migajas.

El fanatismo religioso a que llegaron los **meshicas**, exaltado por su clase sacerdotal, austera e intransigente, hizo que los altares se macularan con la sangre de víctimas humanas, práctica demasiado frecuente en los pueblos bárbaros y que fué debida a que desde muy remotos tiempos la sangre humana ha sido considerada como la más propicia para expiar las culpas. Este precioso humor vital corrió bullente en lejano pasado sobre las aras de **Mitra**, **Moloch**, **Baal-Fegor** y otros ídolos de triste renombre y entre los **meshicas** ensangrentó los altares de **Huitzilopochtli**, **Cihuacoatl**, **Chicomecoatl**, **Tezcatlipoca** y otras horripilantes deidades.

Ahora bien, entre los **meshicas** la víctima sacrificada representaba al dios ante cuyo altar se le arrancaba el corazón, y por tal motivo el pueblo y los sacerdotes consideraban consagrada la carne de la víctima, carne que, condimentada, servía de manjar en los banquetes que celebraban en sus fiestas, para los cuales cocían y sazocaban la cabeza, los muslos, las piernas y los brazos, y con esta carne, al comérsela, creían cumplir con un ritual religioso, no precisamente el de la comunión católica, pues nuestros indios desconocían y desconocen el misterio teológico de la transubstanciación.

No hay duda que esta antropofagia practicada de manera habitual entre estas gentes, influyó hasta pervertirles el gusto y despertarles la gula, pues si bien es cierto que en la mayoría de los casos la carne de las víctimas sacrificadas llenaba un fin religioso, en otros tal parece que satisfacía el apetito desordenado de una costumbre alimenticia nacida de la gula.

Personas hay que creen que esta antropofagia llenaba una necesidad biológica despertada por la pobreza de substancias nitrogenadas de los alimentos que acostumbraba tomar nuestro pueblo indígena, y si bien Bernal Díaz nos habla de la carne humana que vendían los indios en los mercados y de las salazones que los indígenas transportaban a lejanos lugares para que sirviera de sustento, al mismo tiempo que Cortés nos relata los atracones opíparos que con la carne de los mexicanos muertos en el sitio de Tenochtitlán se daban los tlaxcaltecas, y Clavijero nos dejó escrito el tráfico que en los mercados tenían los otomíes con los cuerpos destazados de los sacrificados, yo no me atrevo a clasificar la antropofagia de los *meshiea*, falto de pruebas plenas, como una necesidad alimenticia, pues si tal fuera, o bien los descendientes de ellos la seguirían practicando en las sierras y en los campos, donde persiste el régimen alimenticio indígena de la antigüedad, o bien la carne de res o de cacería la tomarían con más asiduidad; pero, al contrario, vemos persistir entre ellos el régimen vegetariano que fué la base del sustento de sus ascendientes, y en el que la carne figuraba más como estimulante que como alimento.

Ahora, si bien nuestros indígenas, en su inmensa mayoría fueron extremadamente sobrios en su alimentación, excepción hecha de las clases privilegiadas, tradicional nos es su intemperancia en el uso de las bebidas embriagantes, pues nada es tan cierto ni tan sabido como esa tradicional intemperancia cuyos orígenes son tan lejanos que arrancan de remotas épocas precortesianas y los documentos probatorios de ella abundan y están al alcance de cualquiera.

En un principio los primitivos nahuas nortehños parece que no sacaban del maguey el pulque; pero la vetusta tradición del banquete de Atoyac de que nos habla Veytia, revela que los legendarios *quinames* se embriagaron por sus copiosas libaciones del jugo del maguey. A este res-

pecto nos dice Chavero, que los **quinametzin** (gigantes) eran nada menos que los otomites, y afirma que desde tiempos muy remotos estos indios tomaban el pulque, el cual aprendieron a sacar del maguey gracias a un animal que raspaba el corazón y bebía el jugo de la planta, en tanto que Sahagún atribuye a los ulmecas, por él llamados **vixtoti**, la invención del pulque, el cual fué obtenido por **Mainoel**, mujer que supo raspar por primera vez el maguey y sacar el aguamiel, al cual más tarde fermentó **Pantécatl** con ciertas raíces, leyendas muy anteriores a la de origen toteca que atribuye la invención de esta bebida a **Xóchitl**.

Por su parte Mendieta y Durán nos citan las bebidas que usaban los indios para alegrar sus fiestas y areitos, y el Conquistador anónimo nos dejó consignado en su relación el siguiente relato: "Cuando está maduro (el maguey), los indios cortan la base del retoño, la que produce un licor que mezclan con la corteza de un árbol particular. Un día o dos beben con exceso hasta que caen borrachos, y aunque pierden la razón no por eso dejan de beber, porque es un punto de honor el emborracharse..."; y renglones después, nos dice: "asan las hojas (del maguey), les quitan la corteza y los nervios y fabrican una bebida con la que se embriagan".

Al hacer Cortés en su segunda Carta de Relación la descripción del mercado de Tlaltelolco, dice: "...y de estas plantas (el maguey) hacen azúcar y vino...", datos que también encontramos en los códices denominados Tira del Museo (Síguenza) y en el Anbín, pues en ellos encontramos signos gráficos que se refieren a que en la estancia de los **meshicas** en Cuautitlán llevaron magueyes de Chalco y en Huixachtitlan sacaban ya el aguamiel y fabricaban el pulque.

Por su parte fray Toribio de Benavente o Motolinía, nos dice en su Historia de los Indios de Nueva España: "Las beoderas que hacían eran muy ordinarias. Es increí-

ble el vino que en ellas gastaban y lo que cada uno en el cuerpo metía. Antes que a su vino lo cuezcan con unas raíces que le echan, es claro y dulce como aguamiel, después de cocido hácese algo espeso y tiene mal olor, y los que en él se embeodan, mucho peor. Comunmente comenzaban a beber después de visperas, y dábanse tanta prisa a beber de diez en diez o quince en quince, y los escanciadores que no cesaban y la comida que no era mucha, a prima noche ya iban perdiendo el sentido, ya cayendo asentados, cantando y dando voces al demonio”.

El insigne Clavijero relata en su “Historia Antigua de México” que los indios hacían fermentar el aguamiel con la yerba llamada *ocpatli* u *ocpahatli*, y Boturini se refiere a la tradición del dios Ixquitecatl, a quien se le señala como inventor del pulque, y también nos habla de un rey culthua que se embriagó en público y que por tal motivo en cada aniversario de este suceso se daba al pueblo licencia para embriagarse.

Este dios Ixquitecatl era festejado con gran mitote y formidable borrachera en el signo zodiacal de Cerniceatl, pues era nada menos que la segunda deidad del vino; pero como había otros dioses como él, las fiestas y las borracheras se sucedían con frecuencia. “Aderezaban este día su imagen —nos dice Sahagún al referirse al dios señalado— y en el patio de su *cu* (templo o pirámide) ponían un tinajón de pulque, y henchíanle los que eran taberneros, e iban cebando del tinajón de manera que siempre estaba lleno”; y al referirse este mismo cronista a los otros dioses del vino, dice: “. . . hacían fiesta a todos los dioses del vino y poníanles una estatua en el *cu* y dábanles ofrendas, y bailaban y tañíanles flautas, y delante de la estatua una tinaja hecha de piedra que se llamaba *ometoch-tecamatl*, llena de vino, con unas cañas con que bebían el vino los que venían a la fiesta, y aquéllos eran viejos y viejas, y hombres valientes y soldados y hombres de guerra, bebían vino de aquella tinaja, por razón de que algún día

serían cautivos de los enemigos; y así andaban holgándose, bebiendo vino, y el vino que bebían nunca se acababa, porque los taberneros cada rato echaban vino en la tinaja. Los que llegaban al tianguetz, donde estaba la estatua del dios Ixquitécatl, y también los que nuevamente horadaban los magueyes y hacían vino nuevo, que se llamaba nitzlí, traían vino con cántaros y echábanlo en la tinaja de piedra, y no solamente hacían esto los taberneros en la fiesta sino cada día lo hacían así porque era la costumbre de los taberneros”.

“Mas sea que fuese la divinidad de que habla Boturini —nos dice Payno— o la reina Xóchitl la que descubrió el licor del maguey, el caso es que los diversos usos de esta planta eran muy conocidos muchos años antes de que vinieran los europeos a la América”. (Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos, Bol. Soc. Mex. Geog. Est. 1ª época, tomo X, págs. 531 y ss.)

Efectivamente, el cultivo del maguey estaba muy extendido entre los **meshicas** y eran muy diversos los usos que hacían de esta planta, pues de ella utilizaban el zumo de las pencas para curar determinadas enfermedades, uso del cual nos dejó una relación el Dr. Hernández, sino que también lo obtenían y fermentaban con **ocpatli** o con **tlachícaquilítl**, y con las especies llamadas **mexcalmetl** y **Tempemexcalli** obtenían el mezcal, ya machacando las pencas y poniéndolas a macerar en agua hasta que se produjera la fermentación y se formara el licor, ya hirviendo las pencas de maguey con palo de mezquite y macerándolas después hasta su fermentación para obtener la preparación llamada **tepeme**.

Además de estas bebidas, los mexicanos preparaban otras con los dátiles de las palmeras silvestres, con el jugo azucarado de esa palmácea denominada corozo o coyol (quauheoyolli), con la miel de la caña de maíz y con los granos de este cereal, como nos afirma Acosta en un párra-

fo de su "Historia Natural y Moral de las Indias": "No les sirve a los indios el maíz sólo de pan, sino también de vino, porque de él hacen sus bebidas con que se embriagan harto, más presto que con vino de uvas", con las vainas y semillas del mezquite, con las tunas, con la savia de coco (tuba), y, en fin, preparaban un vino fuertemente embriagante con la corteza del saúco.

Por lo demás, bien nos es conocido el uso que en la antigüedad se hacía con el jugo de las palmeras, pues en la India la *arenga* era una palmácea cuyo fruto verde, seco y confitado se usaba como estomacal, pero de cuyo espádice incidido se destilaba un zumo azucarado que daba el vino de palma, quizá el mismo del que nos habla Marco Polo al referirse a una bebida sacada de una palmera, y de la que se ocupa Herodoto al citar el fermentado jugo que en el Alto Egipto, se obtenía de los brotes jóvenes de las palmeras para hacer vino.

Costumbre era entre los *meshicas* celebrar una fiesta que tenía verificativo cuando se hacía la cosecha de las pitahayas, y que bien podemos llamar fiesta del vino. Para concurrir a dicha fiesta se invitaba a todos los del pueblo y a los de los pueblos vecinos, y en los días que duraba cantaban los ancianos las gestas de sus mayores, se efectuaban las danzas de ritual y se hacían tan copiosas libaciones del licor preparado con las pitahayas que la borrachera se hacía general y completa.

Estaba entre los indígenas tan generalizada la embriaguez, que el régulo Netzahualcóyotl dictó severas leyes para combatirla, leyes que también fueron dictadas entre los *meshicas*, con la salvedad de que a éstos les era permitido emborracharse en las fiestas *Hueymicailhuatl* o fiesta grande de los muertos y en la dedicada a la diosa *Omecihuatl*, las cuales se celebraban en los meses *Xocohueztli* y *Tititli*.

Y así como los griegos y los romanos tenían a Sileno y

Haco como dioses del vino y de la embriaguez, entre los **mes- hicas Tezcatzónacatl** era el dios de la bebida, al cual también denominaban con los nombres de **Tequechmecaniani** (el ahorcador) y **Teatlahuani** (el que ahoga en el agua), porque había borrachos que se ahorcaban o se ahogaban, y estos trágicos efectos de la borrachera eran atribuidos a la cólera divina. Este dios de la beodez tenía dedicado el templo **Centzontotochtíniteopan**, el cual erguía su mole dentro del recinto del gran **teocalli**, y para su culto se destinaba al sacerdote **Ometochtli**.

Aparte de la embriaguez, el indigena se mostraba voluptuoso por el tabaco, condimento de las comidas, el **yettl** de hojas largas, el **picietl** de hojas cortas y el **cuauhyettl**, que era el cimarrón; pero como el pueblo no podía tener el lujo de fumar el tabaco, buscaba la embriaguez y sus sueños voluptuosos en el **peyotl**, en la semilla del **ololiuqui**, la que producía alucinaciones espantables y en los hongos **teonanacatl**, mezclados con miel de abejas, que enloquecían a los bebedores, pues a este respecto nos dice López de Gómara: "Cuando se quieren embriagar de veras, comen unas semillas crudas (los cronistas franciscanos afirman que eran hongos), que llaman **Teuhnanacatl** o carne de dios, y con el amargor que les pone, beben mucha aguamiel o su común vino, y un chico rato quedan fuera de sentido, que se les antoja ver culebras, tigres, caimanes y peces que los tragan, y otras muchas visiones que los espantan: les parece que se comen vivos de gusanos y como rabiosos buscan quien los mate o ahórcanse", y también Motolinía nos habla de esta clase de embriaguez, al decir: "tenían otra manera de embriaguez que los hacía más crueles: era con unos hongos o setas pequeñas, que en esta tierra los hay como en Castilla; mas los de esta tierra son de tal calidad, que comidos crudos y por ser amargos beben tras ellos o comen con ellos un poco de miel de abejas, y de ahí a poco rato veían mil visiones. . . ." cosa nada rara cuando sabemos que entre los sibaritas griegos los vinos los mezclaban con nepentes (planta acuática) para alejar la tris-

teza, de todo lo cual nos habla Homero al referirse a la comida de Menelao.

Después de esta verídica relación que he fundado en la reconocida autoridad de los cronistas de Nueva España, ha de sorprendernos el ver que aun haya escritores que afirman que los indígenas no fermentaban el aguamiel, sino que sólo lo usaban como bebida refrescante, afirmación que crece de punto al achacarse injustamente a los conquistadores la fermentación del aguamiel y su transformación en pulque, elaboración funesta que, al decir de ellos insidiosamente, enseñó a los indios a fermentar el jugo del maguey.

Ignoro en qué se basan para hacer tan rotunda cuanto falsa afirmación, pues a más de los hechos en contrario que he citado, existe el de los jeroglíficos que usaban los **meshicas** para representar la palabra **octli** (pulque), la cual figuraban con una vasija conteniendo un líquido fermentado, como puede verse en el Códice Mendocino y en la obra "Nombres Geográficos Mexicanos" del Dr. Peñafiel, consultando las voces **Ocpayucan** y el **Octlan**; y si esto no fuera suficiente al respecto, bien podemos recordar lo que nos dice el **Popol Vuh**: "Lo que ahora hay que hacer es nuestro vino durante tres días y pasar tres días más en beber por la fundación de nuestras casas. . . ."

"Y así los cuatrocientos jóvenes pensaron que estaba muerto (Zipacna). En consecuencia el tercer día comenzaron su festín y todos los jóvenes se embriagaron".

Por su parte el P. fray Francisco Ximenes, nos dice en su traducción de la obra citada: ". . . y muy alegres dijeron dispongamos el hacer nuestra bebida de chicha para que estando ya dispuesta, de aquí a tres días celebremos aquesta hazaña. . . ." "Con que al tercero día empezaron a beber de la chicha que ya estaba fuerte, con que todos los cuatrocientos muchachos se emborracharon y quedaron sin sentidos".

Además, podemos recordar ese licor fermentado que usaban los mayas con el nombre de *balché*, llamado *pitarrilla* entre los españoles, y las tremendas borracheras que López de Gómara y Cieza de León nos dejaron descritas en sus obras al referirse a los indios de la Española, Santo Domingo y del antiguo y dilatado reino de los incas, todo lo cual pone de manifiesto lo bien que conocían los indígenas americanos las propiedades embriagantes de la fermentación de sus bebidas acostumbradas en sus fiestas y areitos.

Efectuado el descubrimiento de América, desde un principio cuidó la Corona de la introducción de todas las plantas, semillas y animales del Viejo Continente, por lo que cuando Colón realizó su segundo viaje, trajo a estas tierras ganado, semillas y árboles frutales. Así, pues, cuando Cortés efectuó la conquista de Nueva España, bien pronto se propagaron en nuestro país el ganado caballar, vacuno ovino, caprino, porcino, gallinas, gansos, palomas castellanas, y entre los vegetales el trigo, la cebada, los guisantes, el garbanzo, la lenteja, las habas, la lechuga, hortaliza que en lo antiguo se creía esterilizaba a los hombres y a las mujeres y por eso se le llamaba comida de la muerte, la escarola, la berza, la coliflor, el rábano, el nabo, la zanahoria, la berenjena, la acelga, la espinaca, los ajos, la cebolla, el puerro, la caña de azúcar, la vid, y numerosas especies de frutas, como la sandía, el melón, el cohombro, la manzana, la pera, el durazno, el albaricoque, la lima, el limón, el higo, la granada, el plátano, la naranja, la castaña, el membrillo, el nogal y muchas otras más. Y la propagación de estos animales y plantas fué tan fecunda en las tierras vírgenes de la Nueva España, que cuando fray Alonso Ponce recorrió las provincias de este reino (1584-1588), encontró muchas estancias de ganado y muy buenos puercos, infinidad de gallipavos y gallinas, así como hortalizas y muy buenas frutas.

Quando las naos de Filipinas comenzaron a llegar a

las ferias de Acapulco, traían a esta Nueva España multitud de objetos y productos de procedencia oriental, y así venían entre gorgoranes, sedas, cambayas, gasas, rasos y tapices, finísimos pozuelos para chocolate, tazas, tazones, platos y platonos de porcelana, té, corteza de canela y variadas cuanto finísimas especias para sazonar y condimentar los alimentos, las cuales, en un principio, se compraban muy caras y por su alto precio se hacían estimables para los gastrónomos de refinado gusto, hasta hacerlos caer en exageraciones culinarias.

Ahora bien, si a todo este valiosísimo aporte alimenticio agregamos lo que producía la tierra recién descubierta, como los animales de caza de pelo y pluma, más la riqueza de sus mares y ríos y una gran variedad de raíces, tubérculos, yerbas y frutas, acabaremos por aceptar que los productos alimenticios encerrados en el marco geográfico de la Nueva España eran más que suficientes para alimentar debidamente a su población.

Sin embargo, y no obstante la marcada influencia que este aporte alimenticio ejerció de manera decidida en la culinaria vernácula, podemos afirmar que en los tres siglos de la dominación española el pueblo escasamente tuvo para llenar sus necesidades materiales más apremiantes, pues la explotación de que fué objeto el indígena en las encomiendas y haciendas de labor o en las congregas norteñas, así como el mestizo en los obrajes destinados a las raquífticas industrias que se permitían, unido a los impuestos y a las obvenciones parroquiales que tenían que pagar, hicieron de ellos un pueblo miserable e incapacitado para satisfacer sus necesidades alimenticias.

Las tortillas de maíz, los frijoles y las yerbas condimentadas con chile eran los comestibles usados para el mísero sustento de la gran mayoría de nuestro pueblo; y si bien durante el siglo XVII las obras emprendidas para abrir el canal de Huehuetoca dieron trabajo a muchos miles de

indígenas, sus escasos jornales, que fluctuaban entre cinco reales y un peso semanales, no permitían a los trabajadores los gastos de una mediana alimentación, a todo lo cual se oponían también los hábitos alimenticios persistentes en nuestro pueblo y que eran un fiel trasunto de los de antaño.

Cierto es que algunos virreyes dictaron en varias ocasiones medidas tendientes a mejorar la situación del pueblo bajo, como la cédula de 26 de mayo de 1609 en la que ordenaba D. Luis de Velasco que en los repartimientos se les pagara a los indios jornal y se les suministraran víveres; pero, en general, durante los siglos XVII y XVIII los jornales pagados, excepción hecha de los de minería, fueron muy bajos e insuficientes para permitirles a los trabajadores una regular alimentación.

No obstante esto, como al efectuarse la conquista de Nueva España, el hispano conquistador conoció el arte culinario indígena, la patata, el camote o buniato, el cacao, la "pipila" o gallina de la tierra, el picante ají y otros productos tropicales, con todo lo cual, unido a lo que aportó España, fundió la cocina del ajo y de la olla con la del chile y del maíz y produjo esa cocina criolla que tanto nos regala cuanto escuece nuestros paladares. cocinas que paulatinamente fueron mezclándose hasta dar nacimiento a la cocina mexicana, cuyos exponentes encontramos en las cocinas regionales yucateca, veracruzana, oaxaqueña, poblana, tapatía y mexicana de la Mesa Central, ricas en platillos y salsas exquisitas que pueden ser servidos sin desdoro en cualquier mesa.

No debemos olvidar que así como en la época precortesiana la población indígena estaba dividida en clases, de las cuales las privilegiadas disfrutaban de bienestar y de buena mesa, y los pobres de miseria y de un sobrio cuanto insuficiente sustento, lo mismo sucedió en los tiempos de la dominación española, en los que los indígenas se alimenta-

lan de raíces, yerbas y tortillas, en tanto que las clases elevadas regalaban su gastronomía o su glotonería en mesas servidas abundantemente.

Una muestra bien clara de la glotonería de los conquistadores hispanos de las clases privilegiadas, nos la encontramos en aquella cena que en 1538 ofrecieron Cortés y el Virrey Mendoza con motivo de las fiestas reales celebradas en virtud de la paz de Aguas Muertas, en la que el servicio de la mesa fué de oro y plata y la lista de los platillos servidos digna de un festín luculesco.

Pues bien, en esta cena que se hizo célebre, porque en ella la glotonería, el feo pecado de la gula, se puso de manifiesto y colocó a sus asistentes al nivel de las bestias, que se alimentan hasta el atraco, la abitez, pues sólo al ser humano le es permitido alcanzar el sibaritismo de gusto refinado para saber comer sin llegar a los excesos y al asqueante regüeldo, dado que no se vive de lo que se come, sino de lo que se digiere; en esta cena que se hizo célebre, repito, para ahitar los pantagruélicos estómagos de estos conquistadores émulos de aquel famoso glotón que se llamó Milón de Crotona, se sirvieron varias fuentes con ensaladas diversas, cabritos y perniles de tocino, pasteles rellenos con palomas y codornices, gallinas y pavos rellenos, pollos y perdices de la tierra, empanadas rellenas de aves de caza y de corral, carnero cocido con vaca, puerco, nabos coles y garbanzos, gallinas de la tierra o "pípilas" cocidas enteras, ánades y ansarones, cabezas de puerco, de venado y de ternera nadando en sabrosos mojes, manjar blanco, pepitoria y torta real, más frutas de todas clases, y como bebidas aloja, cacao en frío y clarea, que por cuanto a lo servido en el tinelo, figuraron novillos enteros asados y rellenos de pollos, codornices, gallinas y palomas.

Tomando como base las posibilidades económicas y los hábitos alimenticios de las familias de la Nueva España que disfrutaban de cierta posición social, podemos decir, en gene-

ral, que así como regían sus costumbres por los toques de las campanas, éstos también les señalaban las horas de tomar sus alimentos. Al toque del "Ave María", al clarear el día, se acostumbraba tomar un chocolate espeso de tres tantos (cacao, azúcar, canela) que servían en bernegales o mancerinas de plata (tachuelas) o en jícaras de loza de la Puebla, acompañado de puchas, rodeos, ensaimadas, bizcotelas, picatostes, soletas mamones, hojaldres, molletes, roscas, rosquillas u otros bizcochos, que para aquellas buenas gentes no pasaba de ser un pisco-labis que se hacía en la cama. Al filo de las nueve de la mañana se almorzaba la sopa de arroz blanco, el lomito de carnero o puerco asado, un molito y los frijoles refritos. Se comía al mediodía cuando la campana mayor de la Catedral, "Doña María" tañía su ululante son, y en esta comida era clásico el caldo de la olla con sus gotas de limón, la sopa de costrada, el puchero con su carne de vaca y de carnero, su tocino y sus verduras, uno o dos guisados y las frutas, para terminar con la taza de infusión eupéptica de salvia, manzanilla o cedrón. Después venía la siesta reparadora, que se interrumpía con el clamoreo campanil de los pausados dobles de la Pasión, hora en que se tomaba como refrigerio un chocolate de las monjas clarisas, y el cotidiano sustento terminaba con la cena del asado, la ensalada, el sobrante del puchero y un chocolate, después del toque de Animas o al filo de la Queda.

Y ya que me he referido a las monjas de esta Nueva España, quiero decir que ellas no sólo dieron a la cocina criolla un impulso singular, sino que también a ellas se les debe el desarrollo alcanzado por la dulcería y la pastelería en México. De los conventos de Santa Teresa, la Encarnación, Santa Catalina de Sena, San Lorenzo, Santa Clara, la Concepción, Regina, San Jerónimo, San Bernardo, Balvanera y Santa Isabel, salían sabrosos y succulentos platillos y exquisitos y deliciosos dulces y bocadillos de cielo.

Entre los platillos de esta culinaria monástica se hicieron célebres las calabacitas en nogada, el salmorejo de

carne de puerco, el almendrado de carnero o de vaca, las tiernas lechecillas o mollejuelas de cabrito, cordero, ternero y carpas, que constituyen un manjar delicado, la carne de puerco en granadino, los pichones a la criolla, tapados o de príncipe, las magritas encapotadas, las alcachofas al jerez, las migas canas, los pollos substanciales, las sopas en caldo flotante, las empanadas rellenas de sesos entomataños y adornadas con finos y caprichosos repulgos, el pipián de almendras o aquél que en Santa Catalina hacía de modo insigne y espléndido Sor Inés de la Purificación, cuya receta envió al pontífice Inocencio XI (1676-1689), quien exclamó al probar el platillo: "Beati indiani qui manducati piplani", el adobo magistral en salsa de la buena mujer, los chiles rellenos y en nogada, las codornices rizadas, la torta de nada, el galán de lomo de puerco, las lonjas en pebre blanco, las doradas quesadillas, las incitantes chalupas y los sabrosos pan bazos, dan una idea clara del adelanto que alcanzó la coquinaria monjil, a la que podemos aplicar aquellas frases de Santa Teresa: "También el Señor anda por los pucheros".

Con respecto a la exquisita pastelería que salía chorreante de mieles y de esencias de las manos maravillosas de estas monjitas, son dignos de recuerdo los alfajores moriscos, los tocinos del cielo, las panochitas de piñón, los huevos reales, las frutas confitadas, los huevitos de faltriquera, los mazapanes, jaleas y ladrillados de chocolate, las succulentas moselinas blancas, verdes, amarillas y rojas, las jericallas, los jamoncillos y muchos otros más.

Si nos referimos ahora a las bebidas embriagantes o refrescantes usadas en la época colonial, siguieron los indios y mestizos dándole al pulque la preferencia entre todas las demás bebidas que escaciaban, y aunque también hay escritores que afirman que la lucrativa industria de las bebidas embriagantes no tuvo restricciones legislativas, no fué así, pues fueron muchas estas disposiciones

dictadas para restringir y aun prohibir el uso entre los indios de ciertas bebidas en extremo tóxicas.

La primera real cédula expedida fué la del 24 de agosto de 1529 por la que se mandaba a la Real Audiencia viese si sería conveniente el que dejara de cultivarse cierta raíz que usaban los indios para fermentar el pulque, pues esta bebida así fermentada enloquecía a los que bebían de ella (Cedulario de Puga, tomo I, p. 143, ed. 1878). Tal cédula originó la prohibición de hacer y vender diversas bebidas que los indígenas fabricaban con raíces y de fermentar el pulque con la raíz *ocpalli*.

No niego el que bien pronto estas disposiciones fueron letra muerta, razón por la cual se expedieron las cédulas de 24 de enero de 1545, 3 de octubre de 1607 y las ordenanzas de 7 de mayo de 1635 que encarecían la prohibición a que me he referido, y en las últimas se establecían penas severas hasta de confiscación de bienes a los que vendiesen o usasen las bebidas de tepache, vingui, cuarapo y pulque amarillo corrupto o con la raíz que le hacía fuerte e impulsaba a los bebedores en su embriaguez a provocar riñas, homicidios y vicios carnales. Cédulas que en unión de otras se encuentran refundidas en la Ley 37, Libro 6 de la Recopilación de Leyes de Indias.

Fué el virrey D. Juan de Palafox (1642) quien señaló los puestos en donde únicamente había de venderse el pulque y dictó medidas reglamentarias para su expendio, puestos que en la época de D. Luis Enriquez de Guzmán, conde de Alva de Aliste (1650-1653), fueron elevados al número de cincuenta para el expendio en la ciudad y sus alrededores, los cuales quedaban comprendidos en el asiento; pero los asentistas con el fin de aumentar el expendio de la bebida, provocaban reuniones con música, bailes y comidas en las almuercerías establecidas en las pulquerías, todo lo cual constituía una fuente de desórdenes. Además, este virrey prohibió la venta de las bebidas des-

tiladas y sólo permitió que se expendiera el pulque, siempre que fuera puro y se vendiese en locales especiales, disposición que fué aprobada por cédula de 9 de julio de 1652, fecha en la cual el pulque entró a figurar como ramo de la Real Hacienda y se hacía su venta por contrato o asiento.

En los tiempos del virrey D. Antonio Sebastián de Toledo, marqués de Mancera (1664-1673), marido que fué de Doña Leonor Carreto, aquella que hizo célebre el rollo de Tepeaca, se demarcaron claramente los puestos de los arrabales de los de la ciudad, pues los primeros se establecían al aire libre, debajo de sombras o tenderetes, y los segundos en figones cerrados y grandes para contener muchas gentes, hombres y mujeres, que se reunían para comer, beber, bailar; pero este severo mandatario expidió las ordenanzas dadas por el Real Acuerdo en 23 de julio de 1671, en cuyo artículo tercero se prohibía la venta del pulque confectionado con mixturas y en el cuarto dió a los puestos su forma, por lo cual sabemos que se establecían en plazas, plazuelas o escampados, arrimados a un muro, con el resguardo de un tejado a dos aguas de tejamanil sustentado por pilotes derechos a ambos lados para protegerse del sol y de la lluvia. Próximos a la pared, a uno y otro lado, barriles y tinas repletos de pulque, y sobre ellos jícaras y cajetes para servirlo. De acuerdo con estas ordenanzas se prohibió el concurso de hombres y mujeres, para lo cual se dispuso que las pulquerías no excedieran de 36, de las cuales 24 serían para hombres y 12 para mujeres, disposición que después fué derogada permitiéndoseles beber juntos, también se prohibió la música y las almuercerías y que hubiera bailes. Las pulquerías se cerraban al ponerse el sol y los puestos se señalaban con una bandera blanca.

La real cédula de 6 de julio de 1672 renovó la prohibición de las bebidas hechas con raíces o fermentadas con zumo de frutas, siendo prudente advertir a este respecto, que por entonces los pulques se clasificaban en finos y cr-

dinarios o **clachiques**, espesos, flemosos y de mal sabor, lo que no se debía a su preparación, sino que dependía de la clase de maguey, de su raspa y del terreno en que se hallaba plantado, tanto más malo cuanto más cercano estaba de la tierra caliente.

En virtud del célebre motín acaecido en México el 8 de junio de 1692, el virrey conde de Galve publicó varios bandos por los cuales prohibía la venta del pulque, medida dictada por las críticas circunstancias del momento y que bien pronto fué derogada, pues las rentas que producía la venta del pulque servían para el sostenimiento de la armada de Barlovento.

Tal parece que, no obstante las disposiciones legislativas señaladas, la fermentación del pulque siguió haciéndose con raíces y mixturas impropias, pues por real cédula expedida por acuerdo del Consejo de Indias el 3 de junio de 1697, se indicaba al virrey conde de Moctezuma y Tula, la necesidad de que averiguara qué sustancia sería conveniente mezclar al pulque para su fermentación sin que produjera los temibles efectos de las raíces que repetidas veces habían sido prohibidas, averiguación que practicó este gobernante hasta llegar a la conclusión de que las raspaduras del maguey eran las más apropiadas para mezclarlas al aguamiel, hecho que comunicó desde luego a la Corte.

En la primera mitad del siglo XVIII, gobernando la Nueva España el ilustre D. Juan de Acuña, Marqués de Casa Fuerte (1722-1734), se expidió la real cédula de 12 de octubre de 1726, en la que se prohibía la mezcla de la corteza llamada **copatlí** al pulque, no obstante que el Protomedicato había rendido un informe favorable a ella.

El asiento del pulque subsistió hasta la creación de la Junta Superior de la Real Hacienda y el arreglo que de sus ramos se hizo, y desde entonces su administración corrió en manos oficiales, con lo que se creó la Dirección del Ra-

mo del Pulque, anexa a la Dirección General de Alcabalas establecida en 1777, dándose así fin a contratas y asientos.

En fin, en la época del virrey segundo conde de Revillagigedo (1789-1794), este gobernante dictó pertinentes disposiciones para regularizar la venta del pulque y el funcionamiento de las pulquerías que se establecieron en varios lugares de la ciudad, de las que se hicieron tristemente famosas por sus escándalos la del Pradito de la Retama, la de los Pelos y la ubicada en la calle del Tornito de Regina, siendo de recordar como una curiosidad histórica la del Aguila, la de Sancho Panza, la de la Biznaga, la del Puente Quebrado, la de los Gallos, la de Celaya, la de la Garrapata, la de Cantaritos, la de Coajomulco, la de Tumbaburras, etc.

Sabemos por una cédula publicada en el cedulario de Puga, que por 1530 un tal Alonso de Herrera, vecino de la ciudad, era fabricante de cerveza, de la cual tenía comercio, que por lo que se relaciona a la venta de vino en Nueva España, dependió de los primeros ayuntamientos ciudadanos, y ya por 1540 se habían señalado las casas y calles donde se vendiera el vino, expendios que fueron fijados en 30 conforme a las ordenanzas aprobadas por D. Luis de Velasco (1650-1664).

Por estos tiempos coloniales se fabricaban en Nueva España multitud de bebidas embriagantes fermentadas y destiladas, de las cuales las más típicas eran las siguientes: pulque blanco, de almendras, clachique, ponche de pulque, (*) el cual se hacía con pulque blanco, agua de limón, aguardiente, clavo y nuez moscada, sangre de conejo o colonchi, pulque curado de naranja, de guayaba, de huevo, de atole, de jobo, de chirimoya, de piña, de coyol, de fresa, de

(*) Para nosotros la palabra ponche no sólo significa la bebida aguardentosa, sino otras composiciones de espuma, como los huevos espirituales, y también llamamos "ponche de muertos" a un dulce hecho con maíz cacahuacinte, porque se hace por el día de difuntos y se le pone en moldes de figuras coloreadas con grana o carmín.

pio y de durazno, bingarrote, bebida que se hacía con los corazones de maguey en barbacoa y martajados se ponían a fermentar en pulque y se destilaba todo por alambique, charagua, que es el pulque rezagado, con almíbar, chile ancho y hojas de maíz, todo calentado a fuego manso y puesto después a fermentar, charape, hecho con pulque, panochas blancas, canela, clavo y anís, chilocle, confeccionado con pulque, chile ancho, epazote, ajo y sal, coyote, bebida muy nociva que se fabricaba con pulque, miel prieta y corteza de timbre. Además se fabricaban la chicha, el chinguirito, la excomunión en Michoacán, el guarapo, el mezcal, la mistela, el ostoche, el quebrantahuesos, el revoltijo y diversas clases de tepaches.

Cuando los españoles conquistaron la Nueva España, conocieron una planta originaria de México, que los indios cultivaban en tierra caliente, principalmente en Soconusco, Chiapas, y de cuyas semillas, llamadas por ellos **cacahuatl**, de las cuales la variedad más apreciada era la denominada **tlalcacahuatl**, confeccionaban una bebida espumosa llamada **Améxocoalt** que se servía en la mesa de los régulos y de los nobles, ya sola, ya mezclada con la flor denominada **Kochinacatzili**, o ya con la yerba **Axcopaconi**, que hacían más aromática la bebida.

El chocolate llegó a España en el siglo XVII y bien pronto se hizo la bebida favorita de clérigos y de frailes, la cual escanciaban en la tradicional mancerina, creación del ingenio mexicano al combinar felizmente la taza y el platillo, y desde entonces se generalizaron en Europa tres bebidas: el chocolate, el café, importado por los árabes, y el té, cuya cuna es China.

Entre las clases sociales más elevadas se acostumbraba beber el hipocrás (vino, azúcar, canela, pimienta, clavo, jengibre), la caspiroleta (leche, huevos, azúcar, canela y aguardiente), la clarea (vino blanco, miel, canela, clavo, nuez moscada), la aloja (agua, miel y especias), el aloque

(vinos tinto y blanco) y gran variedad de bebidas espirituosas, resolies, ratafias, aceites y vinos generosos.

Pocos años antes de la guerra de Independencia, el barón de Humboldt hizo un cálculo aproximado de los jornales de los trabajadores del campo en Nueva España y señaló la cantidad de \$52.60 anuales lo que le quedaba en efectivo al trabajador para sus gastos, cantidad insuficiente para cubrir el costo de sus más imprescindibles necesidades.

Esta triste situación del pueblo mexicano en nada mejoró después de la Independencia, época en la cual decayeron la minería y las industrias fabriles, y en la que las cuarteladas frecuentes y los pronunciamientos continuados empobrecieron el medio económico de nuestro país a tal grado que perturbaron hondamente el proceso evolutivo de la economía nacional.

Así fueron pasando los años y nuestro pueblo fué vi- viendo al ritmo de los acontecimientos. Y si bien en las clases sociales llamadas "dirigentes" o "redentoras" había opulencia, riquezas y bienestar, en muy pocas desahogo sin riquezas y en otras ciertas posibilidades económicas que daban sólo para lo estricto, en las más se enseñoreaba una pobreza crasa rayana en la miseria. Y como el régimen alimenticio de los pueblos, aparte los hábitos y gustos, es normado principalmente por las posibilidades económicas, el régimen alimenticio de estas clases sociales estaba de acuerdo con su situación económica.

Si nos referimos al México de la época del paseo de las Cadenas de la Catedral, allá por 1840, la clase más pobre, la miserable de nuestro pueblo bajo y la clase indígena, tenían como tipo de alimentación el atole de maíz, el frijol, las habas, los arvejones, chile, mucho chile en colmados molcajetes, metlapiques tatemados o cocidos en agua con sal y envueltos en totomoxtle (perfolia), charales,

acociles, ahuanli, atepocates, verdolagas, nopales, quelites, papaloquelites, romeritos y tortillas de maíz amarillo o de masa neja o cenicienta.

El antiguo callejón de Balvanera, callejuela estrecha que hoy se llama de Tabaqueros y que ha perdido todo su sabor típico, sirvió de asiento a mujeres que vendían comida en medio de la calle, sin mesas, ni asientos, de modo que lo que comían lo hacían agachados, de donde el nombre de callejón de los Agachados. Allí se confeccionaban en grandes cazuelas de barro vidriado las sobras y desechos de las casas, los restaurantes y los figones, bodrio o escamocha que se vendía revuelta y bien caliente por medio real el cuenco si en el "guisado" había huesos de pollo, costillas mondas y lirondas de res o puerco, entre restos de sopa, tronchos de coles o lechugas, guisantes, frijoles y desechos de carne, en tanto que por cuartilla se servía otra escamocha nauseabunda hecha con productos sospechosos que sólo la salsa del hambre permitía engullir.

En los puestos matinales que se ponían en las esquinas y cercanías de los mercados (todavía hasta hoy podemos verlos), se vendía atole simple o de anís, chilatole, champurrado, infusión de hojas de naranjo o de zacate limón con aguardiente chinguiri (llamada por el pueblo "hojitas"), té claro y café aguachirle, bizcochos corrientes y tamales, con lo que desayunaban los pobres, mecapaleros, faquines y mandaderos. Y aquí cabe dedicar unas palabras a los tamales, pues los sin cernir o "chuchulucos" (del mexicano *chucholoqui*, ser montaraz, salvaje), eran sabrosos, delicados y alimenticios, y no hay duda que la cocina moderna los ha hecho muy variados y cernidos, pues hay de chile verde y colorado, de dulce, de manteca, de cuajada, de carne, de pollo, de pescado, de ciruela, de frijoles, de capulín, de leche, etc.

Otras gentes había que sin salir de los estrechos límites de la pobreza, como los artesanos, disfrutaban de una

posición económica que les permitía comer en las almuer-
cerías o cenaderías de las pulquerías las fritadas de co-
rriente longaniza de dudosa chacina, las "carnitas", el mo-
le verde y colorado, el chito, la salsa borracha, las tostadas,
los envueltos, las cabezas adobadas de carnero, las cha-
lupas y garnachas repletas de chile verde, las tripas fri-
tas en mantecas mal olientes, las quesadillas, las enchila-
das, los tacos de dudosa barbacoa, la picante moronga, los
tacos de guacamole en tortillas blancas y delgadas, los fri-
jolitos bayos, todo bien rociado con "tecomates", "calri-
nas" y "tornillos" del Tlaxcala, del Apan o del Ometusco. Y
en esos tiempos idos, famosos se hicieron no pocos de es-
tos tabancos de pulquería por sus platillos populares, co-
mo los envueltos de la calle de Regina, las cabezas adoba-
das y los envueltos de "Nana Rosa", "Los Pelos" y "La Re-
lama" y los caldos, las migas, los envueltos, chalupas y
enchiladas del "Tío Juan Aguirre", pulquería célebre de la
calle real de Santa Ana (hoy Peralvillo), cercana a la ga-
rita de Vallejo. Estos envueltos a que me refiero eran de
carne frita deshebrada, de queso, de picadillo y de mor-
cón, que se confeccionaban en enchiladas coloradas y ver-
des, las primeras con chile ancho y el rabioso pasilla y las
segundas con chile verde y tomate, y también se hacían
en pipián, servidas estas últimas con cuartos de pato co-
cido por encima; pero los envueltos de "Nana Rosa" se
hicieron famosos y muy solicitados, los cuales eran tor-
tillas sin enchilar, fritas en mantequilla, rellenas de hue-
vos revueltos o de picadillo y adornadas con rebanadas de
cebollas, chilitos en vinagre, aceitunas, almendras, pasas,
piñones, acitrón y hebras de jamón magro. Por lo que se
relaciona a las cabezas de res en adobo, allá en el antiguo
callejón de las Cabezas, ubicado en la plazuela de Tlaxcua-
que, vivían los comerciantes y rastreros que se dedicaban
a este ramo y que a diario voceaban por calles y plazas las
cabezas en adobo, las cuales se hacían con chile ancho, co-
minos, ajos y vinagre, cocidas al horno a fuego manso, y
se servían con salsa de chilote, que por cuanto a las quesa-
dillas, las nuestras en nada se parecen al pastel de este

nombre que se hace en España por carnestolendas con jamón, vaca y pechuga de gallina, sino que son fritangas en las que si bien algunas llevan queso, las más no lo llevan y se hacen con seso, rajas de chile, flores de calabaza, picadillo, longanizas, papas o chicharrón.

También para las gentes pobres se daba de comer por un real en los figones de la Alcaicería (hoy calles de la Palma) o en las cenadurías de Santa Catarina, estas últimas muy frecuentadas desde la caída de la tarde y en tiempos coloniales por los trabajadores de la Real Fábrica de Tabaco. En estos fonduchos en cuyas puertas se ponían cazuelas con mole o albondigones, remedando a las famosas de María Marcela que se expendían en el Portal de las Flores, se comían los chiles rellenos y rebozados, la moronga, el menudo, las entomatadas de puerco, el mole colorado, el lomo enchilado, el cabrito en su sangre, las manitas de puerco enfurtidas en vinagre, el lomo colorado, y por las noches el **nenepile**, que no hay que confundir con el **nenepile** actual, pues el de antaño se hacía con la lengua guisada de algunos animales, piltrufas de carne y tripas, que sólo comían los muy pobres, en tanto que el **nenepile** de hogafío, que se acostumbra vender en puestos y figones desde la caída de la tarde, se hace con panza, bonete, librillo y cuajar de la res, todo muy bien cocido y que se expende en tacos con salsa de chile, culantro y cebolla picada, lo cual se acostumbra tomar con una taza de caldo de ese cocido, acidulado con gotas de limón.

El régimen alimenticio de la gran mayoría de las familias acomodadas de esos tiempos (mediados del XIX), se iniciaba al amanecer con el chocolate en agua o en leche, los atoles, el champurrado o bien el antón parado, el chilatole o el atole blanco con su panocha o acitrón. A las diez se almorzaba el asado de carnero o pollo, el rabo de mestiza, el mancha manteles, la torta de huevo, el pollo en almendrado, o los pichones en vino, la liebre o conejo en pebre y el adobo o estofado, con vino, pulque o agua. La

comida se hacía a las dos de la tarde con el caldo caliente de la olla, chilitos verdes y gotas de limón, la sopa de fideos, la de arroz, con o sin huevos montados, el puchero de carnero, ternera, espaldilla de res, lonjas y tajadas de cerdo, o de estas mismas carnes más gallinas, mollejas, tocino y jamón, con sus verduras, la salsa de jitomate con ternachiles, cebolla y aguacate, vino, pulque o agua y la infusión de café, yerbabuena o estafiate. La merienda se hacía a las cinco de la tarde con chocolate y pan, y a las diez de la noche se cenaba la ensalada, el asado, el mole tradicional de pecho, los frijoles chinos y el chocolate.

Incitantes y sabrosas eran, y aun siguen siendo, las comidas usuales entre la gente del pueblo en cierto modo acomodada. En sus mesas humildes de blanco pino recubiertas con limpiísimos manteles de algodón, no faltaban la sopa de pan y de arroz o tortilla (chilaquiles), el arroz con chícharos y rebanadas de huevos cocidos, los huevos con longaniza de Toluca, las rajadas de chile verde poblano, chícharos, jitomate y rebanadas de aguacate, el rabo de mestiza, las calabacitas rellenas, los huauzontles rebozados y en caldillo, el guisado de hucsitos de manos de carnero, res o puerco, patas y alones de pollo, todo condimentado con culantro, habas verdes, aguacate y tornachiles enfurtidos, los peneques rellenos con chicharrón molido, rebozados con huevo, fritos y servidos en caldillo de tomate o chile verde, mole o pipián, la cecina en elemole con calabacitas y xoconochtle, el incitante huasmole, los frijoles gordos o ayacotes con carne de puerco, longaniza, chicharrones, chiles, rábanos, lechuga y cebolla picada, la ensalada de nopales, o de calabacitas con granos de granada, o la de lechuga con rábanos escamados y cebolla, y los frijoles refritos con chicharrón, tortillas tostadas, polvo de queso de la Barca, cebolla picada, aguacate, rábanos y lechuga tierna.

Para las gentes de antojos y pocos recursos estaban los tabancos del Portal de las Flores y del de los Agustinos,

dónde sobre mesitas de limpio mantel, se expendían en platos de barro o loza corriente de Puebla, chorizones, albondigones de María Marcela, pollo asado, fiambre, tamalitos cernidos y calientes, ensalada de lechugas y rábanos escamados, que los clientes saboreaban con deleite sentados o acucillados en los quicios de las puertas de los cajones de ropa cercanos o sobre limpios petates de tule tendidos sobre el piso del portal. Entre la gran variedad de albóndigas, desde las de fraile hasta las reales y fingidas, las de bacalao fritas se tomaban en las vigiliás; pero famosos se hicieron y muy solicitados los albondigones de María Marcela, aquellos que se hacían con lomos de puerco y olorosos a especias (clavo, canela, cominos, ajos, pimienta y azafrán), albondigones cocidos en sabrosos caldillos y condimentados con migas de pan, vinagre, perejil, yerba buena, yemas de huevo, pedacitos de jamón, alcaparras, y empapelados hasta su servicio.

De estas fondas nocturnas fama alcanzaron la del "Conejo Blanco" del callejón de Bilbao, alumbrada con velas de sebo y en la que se servía pollo asado, pescado blanco de Chalco y de Texcoco, fritos, alcaparrados o en escabeche, ricos peniques, la ensalada de lechuga y los frijoles chinos, la de las "Colas" de la calle de Cordobanes, la de "La Madrína", que sólo servía pollo asado con ensalada de rizada escarola, chiles rellenos, mole y frijoles refritos, y la del "Arzobispado", de la calle de las Damas, famosa por sus peniques y sus pulques curados de piña, almendra y apio.

México contaba, además, con establecimientos de pos-tín para gente acomodada y de categoría, dulcerías y pastelerías en Plateros, la Palma y el Coliseo Viejo, cafés, que en México eran a mediados del siglo XIX el sitio de reunión de los hombres de mundo y negociantes a los cuales concurrían de 6 de la tarde a 10 de la noche, dándoles animación y colorido, como el "Café del Cazador" en el Portal de Mercaderes, con sus lámparas de trementina, sus velas de esmeralda en bronceados candelabros y sus mesas

cubiertas con manteles de albo y labrado alemanisco, el del Progreso, cercano al Coliseo Nuevo (hoy Teatro Principal), con sus mesas de mármol y tripié de hierro, el del Bazar, uno de los más decentes situado en la calle del Espíritu Santo (Isabel la Católica), el del "Moro de Venecia" en Tlapaleros (16 de septiembre), donde se servían almuerzos por peseta y comida a tres reales, y, en fin, los de la "Bella Unión", "Gran Sociedad" el de Manrique, el de las calles de Tacuba y el de Veroly, que por 1838 era, al decir de Fernández Ledesma, el centro de los provincianos payos, de los políticos, de los tahures y de los viejos pisaverdes. En la calle de San Bernardo existió una antigua nevería, una de las primeras de México en la que se expendía la nieve de rosas y de limón, extremadamente fría y azucarada que hacían soplar a los payos el sorbo que a la boca se llevaban, y a quien debemos que este ramo de la botillería se mejorara fué a Veroly, el que estableció su nevería en la calle del Coliseo y sus helados se hicieron famosos, casa que después fué el "Café del Progreso".

En todos estos establecimientos se servían desayunos de chocolate de tres tantos o café con leche, molletes, tostadas, roscas, huesos de manteca del Espíritu Santo, bizcochos de Ambriz, soletas, puchas, rodeos, polvorones, atole de Astorga con tamales cerniños, y también se servían meriendas, cenas, ricas nieves de limón, mantecado, fresa, zapote, natillas, cremas, confituras, mermeladas de Balvanera, susamieles, huevos espirituales, calabazates de San Jerónimo o de Guadalajara, suero cuajado de Santa Clara, alfeñiques de San Lorenzo, jaleas de San Bernardo, empanadas de la Concepción, uvates de Aguascalientes, camotes de Querétaro, camotitos poblanos de Santa Clara, guayabates de Morelia, palanquetas de Pachuca, más buenos vinos, aceites y licores finos como "Pajarete", "Perfecto Amor", "Licor de Lisia", etc. De citarse son también los cafés de la Escalerilla, Puente de San Francisco y Rejas de Balvanera, en los que se vendía atole con leche

blanco y rosado, bizcochos, cuajada de la calle de Vergara, jericalla, tamales cernidos, natillas y arroz con leche.

Nadie es posible que ponga en duda que el abasto de la ciudad de México era crecido y excesivo. Al amanecer se oía el mugido de las vacas en las plazas de la ciudad, donde iban para ser ordeñadas; enclavada de norte a sur, entre el Puente de la Leña y el de la Alegría, estaba antaño la Alhóndiga, casa destinada a la compra y venta de trigo y de otros granos comestibles. En ella los labradores despachaban sus granos y los panaderos se proveían de ellos para su avío y abasto a los precios más acomodados, y por entonces (tiempos del virrey D. Martín Enriquez) en la alhóndiga sólo se vendían trigo, harina y cebada, pues el maíz por acuerdo municipal de 20 de septiembre de 1568 se mandaba fuese vendido en las plazas. La primera casa de alhóndiga de la ciudad ocupó el lugar de la iglesia de San Juan de Dios, de ahí se trasladó a la calle de su nombre, de donde se trasladó después y definitivamente a las Casas Capitulares. El Pósito era la casa donde se guardaban los granos de repuesto y prevención para los tiempos de escasez, sus ordenanzas fueron expedidas por el virrey Conde de Monterrey el 13 de enero de 1597. El cacao fué reducido también a alhóndiga, y la dicha alhóndiga y sus ordenanzas fueron fundadas a mediados de 1636. El 7 de enero de 1813 publicó el virrey Venegas un bando por el que declaraba libres los abastos de carne y pan y por otro de 15 de abril de 1814 también fué declarada libre la venta del maíz; para el abasto de la carne había asentista, el cual se obligaba a tener catorce tablas de carne en la ciudad, así, pues, se abastecía al público de carne mediante contrato por el que algún vecino se obligaba por cuatro años con el ayuntamiento a proveer de la carne necesaria por determinado precio el remate, y a este proveedor se le llamaba el obligado, quien usaba como unidad de peso la onza y de precio el real. Habían establecidas 18 tablas, 14 en los barrios y 4 en la carnicería mayor que radicaba en el callejón de la Callejuela (hoy 20 de Noviembre), lu-

gar de gran tráfico de gentes y de mulas que conducían las piezas destazadas. Además, habían las tablas de San Hipólito, San Juan de Letrán, la de la despensa de Palacio y la de los regulares de la Compañía de Jesús. El libre expendio de la carne fué publicado por bando de 1º de marzo de 1813 y los sitios de abasto se encontraban en el Puente de la Leña, el de los Blanquillos, el de la Merced y en la calle del Embarcadero.

Siete grandes acequias cruzaban la ciudad colonial de México en distintas direcciones y se comunicaban con otras de menor importancia, todas las cuales servían para transportar en pinazas o canoas toda clase de mantenimientos que se expendían los más de ellos en el Zócalo, donde se hacinaban montones de verduras todo el año, flores, frutas, legumbres, panchas, carne salpresada o acecinada, pescados de la laguna circunvecina de diversos géneros, y en los días de vigilia abundaban las ranas, los ajolotes, que se comían fritos o guisados en chile verde y en *clemole* (caldillo de chile y tomate), carpas, bobos, mojarras, truchas, ánades, patos, chichicuilotos, apípcas (ave de paso que aparecía en nuestro medio por el día de San Miguel y se retiraba hasta abril), agachonas, codornices, tórtolas, conejos, liebres, pichones, gallinas, pavos, gran variedad de pájaros y en el Puente de Palacio se expendía la roja carne de venado.

Si nos atenemos a los datos que nos da Viera (Juan de Viera. Breve Compendiosa Narración de la Ciudad de México, 1777), y que corresponden a 1776, se consumían 527,275 carneros, 30,000 reses, 37,000 puercos, sin contar cecinas y carnes saladas que se vendían en las plazas, aves, venados, cabritos, conejos, liebres, patos cogidos en la laguna, 20,000 fanegas de maíz, trigo en grandes cantidades, pues las entradas de harina pasaban anualmente de 124,895 cargas, más 750 a 800 cargas de pulque diarias, amén de multitud de vinos y aguardientes que se consumían en

abundancia, pues las tabernas menudeaban lo mismo que las tepacherías y pulquerías.

Menos de un siglo después, allá por 1857, consigna D. Marcos Arroniz, en su "Manual del Viajero", lo que era entonces México en su quietud de ciudad provinciana. Entonces, como hoy, se consumía mucho pulque, la "bebida nacional", el "blanco neutli", el "mal comprendido licor", por todas las clases sociales, pues ascendía a 300,000 cargas anuales, 17,000 reses, 250,000 carneros, 60,000 pavos, 65,000 pichones, 140,000 codornices y perdices, 118,000 cargas de maíz de tres fanegas, 130,000 cargas de harina, 12,000 barriles de aguardiente y 6,000 arrobas de aceite.

Las festividades religiosas y no pocas fiestas familiares influyeron, y aun influyen, en los hogares mexicanos para variar la alimentación, pues en aquel México de nuestros abuelos, al abrirse la Cuaresma con el Memento del Miércoles de ceniza, comenzaban los días de ayuno, penitencias y mortificaciones, abstinencia de carnes y por las noches una frugal colación. Por entonces se vendían por las calles y plazas el pescado blanco de Chalco, el bagre fresco, el *cuzcuz*, que era harina de maíz usada para preparar un dulce especial, el *ahuautli* molido para hacer en tortas rebzadas con huevo, las ranas, los ajolotes, las verdolagas, los romeritos, las espinacas, el epazote, los chícharos, los ejotes y las habas verdes.

En los días de vigilia se tomaban en las casas ricas suculentas sopas de ostras o de rabioles rellenos de espinacas y sardinas, pescado a la veracruzana, langosta o salmón a la mayonesa, ricas empanadas de vigilia de la pastelería de Emilio Lefort, potajes de menestras, postres y vinos, en tanto que en los hogares desahogados, mas no ricos, el bagre sustituía al robalo, al bobo, a la langosta y a la lamprea, se servía el bacalao y las tortitas de camarón, y en las mesas pobres el caldo de haba con su puntito de aceite, la capirotada dulzona de pan y rajadas de hue-

vos cocidos, las lonjas de pescado frito, las tortitas de camarón o de ranas, el revoltijo de romeritos con chile, papas y camarón, la ensalada de lechuga y los frijoles reritos, y los muy pobres los ajolotes, acociles (camarones de la laguna), los atepocates (ranas pequeñas), charales, amarillitos, ahuautli, quelites, verdolagas, quintoniles, quelites y **clacíaollos** de maíz azul y frijol.

Entre las verbenas populares y fiestas citaremos la del Viernes de Dolores, feria de las amapolas y del carnoso y fragante apio, que se celebraba con gran bullicio en el Paseo de la Orilla o de la Viga, Santa Anita e Ixtacalco, donde se hacía derroche de las comidas típicas nacionales y del pulque de apio o de piña, la de los santos patronos de barrios, ciudades y pueblos, los bautizos, matrimonios, días de santo, velorios entre gente del pueblo, Todos Santos, Difuntos y Navidad; y con relación a México las verbenas y fiestas de la Candelaria, Jamaica, los Angeles, la Guadalupeana, y antaño las de la Merced, San Miguel, el Carmen, San Agustín, San Agustín de las Cuevas (Tlalpan), el Pradito de Belén y Sta. María la Redonda, cuyas luces o luminarias se hicieron famosas y en cuyas plazas y calles había por las noches lumbradas colocadas en el suelo o bien en jaulas de hierro a modo de fogariles que anunciaban los puestos donde se vendían frutas, dulces, buñuelos, pato o tamales y que rodeaba la multitud para satisfacer su apetito.

En estas verbenas populares que un dietólogo contemporáneo ha denominado pintorescamente "ferias de la indigestión", se hacían las barracas, los tabancos y las vendejas para expender mole de guajolote, enchiladas adornadas con rebanadas de cebolla y queso rallado, "carnitas", chicharrones, garnachas, sopcs, quesadillas, gorditas embarradas de chile, cazuelas de arroz con ramas de perejil y rebanadas de huevo cocido, chiles rellenos, sartenes humeantes de huevos escalfados con rajas de chile poblano, el fiambre "donoso", la barbacoa olorosa e incitante con

su salsa borracha, el montalallo caliente, las cabezas adobadas de carnero y al horno que se servían con salsa, pimienta y ensalada de lechuga, las frutas de la estación, el maní de Salvatierra, los quesos de la Barca, los elotes tiernos y cocidos, los buñuelos con melasa, el atole y los tamales de dulce y de manteca. De estos platillos muy mexicanos, el fiambre casero que se expendía en el Portal de las Flores y en el de los Agustinos, se confeccionaba con menudencias de puerco (lengua, manitas y espaldilla) y se expendían en platonos con lechugas, rebanadas de cebolla, rábanos, aguacates, vinagre y aceite, pero cuando se les adornaba con tamales cernidos de manteca o de chile, entonces se le llamaba "fiambre donoso".

Por cuanto a nuestra barbacoa, el pibil yucateco, es un modo muy singular de cocer las carnes de borrego, de puerco, de venado y las cabezas de res mechadas con chile, ajos, cebollas, sal y especias, pues ni pierden su substancia ni su sabor ni se resecan al contacto del fuego, porque el vapor de la tierra calentada las cuece lentamente sin alterar sus cualidades alimenticias ni su aroma, y las pencas de maguey o las hojas de plátano con que las cubren dan a las carnes un cocimiento y un sabor delicadísimo.

En la antigua y casi ya desaparecida feria de la Candelaria de los Patos, los paseantes merendaban su atole de leche con tamales de chile y de manteca, más el indispensable platillo de pato cocido y enchilado o en mole con sus frescas lechugas, incitantes tronchos de apio y rábanos rojos y escamados; y ya que he hecho mención de esta feria, quiero referirme a la típica y ya desaparecida industria de los patos de la Candelaria Macuitlapilco, donde abundaban estas palmípedas por invierno y en virtud de la proximidad de la por desgracia desecada laguna de Texcoco. Esta Candelaria Macuitlapilco se hallaba sumergida en el lago ya dicho, y allí acudían los patos en invierno para servir, sin ellos quererlo, de granjería a los habitantes del lugar, pues los confeccionaban cocidos y aderezados

con enchiladas y ruedas de cebolla, en pipián, al sartén, en jitomate o envinados, y desde la caída de la tarde las pateras de este barrio invadían las calles de México y ofrecían su mercancía con el típico y en otros tiempos bien conocido pregón: "Patos, mi alma, patos calientes", que se oía hasta el filo de las nueve de la noche. Cuando esta industria decayó en la Candelaria, se continuó en la barriada de Tultenco y en la de San Ciprián, hasta que desapareció por completo. Las pateras de Cuautitlán, Zumpango y Xaltocan se distinguían de las de la Candelaria en que recorrían las calles de México por las mañanas y vendían sus patos crudos o vivos. Hoy nos es dable contemplar por el mes de diciembre una que otra indígena de la zona comarcana a la Villa de Guadalupe, que venden en las puertas del mercado, silenciosas y encogidas, sus patos cocidos que llevan en cestas de tule.

Otra fiesta tradicional es la del 12 de diciembre, y allá por los tiempos de Su Auteza Serenísima, la comida típica que se servía en la Sacristía a los personajes de polendas que asistían a la Colegiata, consistía en sopa de pan con rebanadas de huevo duro, aceitunas, pasas, almendras y ramos de perejil, tornachiles con queso, lengua fiambre con aceitunas y alcaparras, asado de cabrito con lechuga, mole de guajolote y frijoles, todo bien rociado con buen vino Carlón y pulque curado de piña, guayaba o sangre de conejo (curado con tunas). Y mientras los pudientes, los privilegiados, los "redentores" regalaban sus paladares con esos platillos, los pobres engullían sus tacos picantes de chito, la salsa borracha, las gorditas untadas de chile ancho y pasilla, más tecomates de pulque blanco.

Por Todos Santos y Difuntos, raro es el lugar de nuestro país en que no se levanten altares y se deposite en ellos, entre el humo del copal, del estoraque o del incienso, así como también sobre las tumbas, las ofrendas de platillos regionales. Fué creencia general entre los indios el que las ánimas vivían después de esta vida, por lo que para

honrarlas y conservar sus cuerpos, se acostumbraba poner comida y bebida a los difuntos sobre sus sepulturas para que se sustentaran. Con ingenua cuanto ferviente devoción los familiares ofrecen a los que fueron, bizcochos de variadas figuras y coloreados con azúcar solferina que nos hacen recordar aquel refrán de "tortas y pan pintado", panes andaluces adornados antes de colocarlos con ciertos moldecillos y condimentados con aceite y ajonjolí para hacerlos más gustosos, los tamales envueltos en perfolia o en hoja de plátano, los "panes de muerto" espolvoreados con azúcar o gragea, los dulces cubiertos, y confitados, las calaveras de azúcar y la calabaza cocida o en tacha.

En Yucatán es costumbre tradicional celebrar el 31 de octubre la "fiesta de los chiquitos", instituida desde antaño por los frailes misioneros que catequizaron esa región y que hasta hoy se celebra no sólo por los indígenas, sino por la gran mayoría del pueblo. En estas fiestas todo es alegría, y a la memoria de los angelitos desaparecidos, se levantan altares adornados con flores, incensarios y candelas, y se recubren con toda clase de golosinas, naranjas, toronjas, naranjas cajel, limas, chinalimas, yuca salcochada, asada, melada y en "pibil", saramuyos, polboxes olorosos, "pibinales", suspiros, melcochas, camotes asados, calabaza melada y un **Xek**, que viene siendo una mixtura de calabaza, miel y elote tierno.

Por otra parte, esta costumbre de ofrendar comestibles a los muertos es de bien lejanas raigambres, pues en el capítulo XXX, Versículo 18 del Eclesiástico, leemos: "Los bienes reservados para uno que tiene la boca cerrada son como las exquisitas viandas dispuestas alrededor de un sepulcro". Entre los griegos de Homero, éstos acostumbraban sembrar sobre las tumbas las plantas de asfódelo para que sirvieran sus raíces bulbosas de alimento a los muertos, y con posterioridad a estos tiempos se llevaban manjares sobre las tumbas y se hacían libaciones, en tanto que San Epifanio nos refiere que era costumbre entre

los gentiles llamar a los muertos para que se levantasen y comiesen, de donde las frases del profeta Baruch: "Los ídolos, como los muertos, si caen en tierra no se levantan por sí mismos, ni por sí mismos se mantendrán, si alguno los pone en pie, y les han de poner delante las ofrendas, como a los muertos".

En fin, entre los hebreos se acostumbraba practicar estas ofrendas, los cuales hacían la comida sobre las tumbas, cosa que repetían después de los días de luto, entre los chinos aun se acostumbra por el mes de mayo llevar a las tumbas flores, frutas, comidas y pebetes aromáticos, entre los egipcios se ofrecían en las ceremonias mortuorias incienso, frutas, vinos, panes, linternas y vestidos, y entre los mahometanos es de uso celebrar los funerales con comidas entre los parientes y amigos del difunto, al cual también se hace partícipe de las degollinas de carneros.

¿Qué de extraño es, pues, que nuestros indios, que fueron y siguen siendo materialistas, pues la catequización cristiana no los pudo volver espiritualistas, sigan creyendo en el culto a la materia, de acuerdo con su Chichihua-cuauhco de los niños y en el Tlolocan de árboles con frutos?

En fin, por el tiempo de Posadas y de Navidad, clásico era en estas fiestas el ajetreo de las gentes a las alacenas del Portal de Mercaderes, donde se expendía la confitería de la "colación", los canelones, las pastillas de sabores, los dulces cristalizados, la almendra cubierta, nevada y perlín-gue, el turrón de almendra, las avellanas y nueces cubiertas, las pastas de dulces, los higos pasados, y en las vendijas del "Zócalo" los perones, las limas, las granadillas, los tejocotes, la caña, en tanto que en las cocinas se confeccionaba el bacalao, el revoltijo de romeritos con tortillas de camarón y la clásica ensalada de Nochebuena, muy nuestra y muy mexicana, hecha con lechuga picada, tronchos de lechuga blanca, rábanos rebunados, zanahorias, betabeles cocidos, nueces, piñones, acitrón, plátanos, cacahua-

tes tostados, vinagre, aceite, ajos asados y molidos, sal pimienta, rebanadas de jicamas, limas, naranja, perones, chilitos infurtidos, aceitunas y alcaparras.

Quiero terminar este breve estudio de nuestra culinaria nacional, con una sintética referencia de los rasgos más salientes de las cocinas regionales y de sus más típicos platillos, mezcla de cocina vernácula y española y de la cual nació la cocina mexicana, "verdaderamente espléndida y que puede proporcionar la mayor cantidad de platillos y condimentos totalmente desconocidos en países extranjeros, todos ellos de exquisito sabor, grates lo mismo a la vista que al paladar", aunque muchos de ellos, agregó yo, abrasan la boca con los ardores de un incendio.

No faltarán personas cursis que vean con desdén esta relación de platillos regionales, que ni calan ni catan, porque "no son indios" para arderse las fauces con los rigores del ají. Y tienen razón, son gentes "bien" que por no ajar sus risibles puntillos de aristócratas no comen una "india peinada" porque sería rebajarse y, además, ese platillo plebeyo no figura en las listas de Carême, Lhardy y Gouffé. Ellas toman el té de las 5 con brioche, comen godivaux aderezados a la financière y regalan sus nobles paladares con filetes empanizados al gratin.

Dice la Marquesa de Calderón de la Barca al referirse a la comida que le dieron en Veracruz a su paso por dicho puerto el año de 1838, que la cocina era española, pero veracruzificada. "Una muestra del estilo fué suficiente para mí: el ajo y el aceite envolvían la carne, el pescado y las aves." Y al recordar el almuerzo que el general Santa Anna le ofreció en su famosa hacienda de "Manga de Clavo", nos dice: "El almuerzo estuvo magnífico y consistió en una variedad de platos españoles, carne y verduras, pescado y aves, frutas y dulces, todo servido en porcelana francesa de blanco y oro, con café, vinos, etc."

Y bien, dice esta culta escritora al referirse a la coquina veracruzificada, pues es una de las cocinas regionales más rica en platillos típicos, y fama bien ganada tenían los veracruzanos de ser buenos y refinados gastrónomos, a la vez que las matronas de esa tierra a orgullo tenían ser muy buenas cocineras para confeccionar personalmente sus platillos cuando repicaban de fiesta. Además, esta cocina tiene grandes puntos de contacto con la cubana, de donde nos vino el ajíaco, el mondongo, el arroz blanco, el quimbobé o angú y el plátano en fufú, que tanto figuraron en la veracruzana, pero con su sello propio.

El mondongo es otro platillo regio de esta cocina, el cual se distingue del cubano, en que a los ingredientes que éste lleva, agrégansele calabazas, yuca, malanga, pasas, almendras tostadas, alcaparras y yerbas de olor.

Si sopas exquisitas tiene esta cocina, como la de angú con apio, la de pescado en caldo barquero y el clásico arroz blanco, sus platillos de pescado son su especialidad, cuales el adobillo de huachinango en chile ancho, las jaibas en chilpachole, la tortuga blanca en mole jarocho, el róbalo tapado con aculco, y como platillos típicos y antojitos, los chiles a la jalapeña, sus bollitos y gorditas de frijol a la veracruzana, sus "indias peinadas" al chile ancho, sus garnachas tlacotalpeñas, su "tlatonile" de Huatusco, que es un rico pipián de gallina con chile seco, el chile de Misantla, salsa gorda de cuatro aceites (oliva, ajonjolí, cacahuete y pepita de calabaza) a la que se agrega el picante del chilpotle molido, y una gran variedad de tamales, entre los que descuella el "zacahuil" de la Huasteca.

La exquisita y bien afamada cocina yucateca, que comparte con la veracruzana el predominio de los mojes y de los condimentos y aromáticos para sus variados platillos, es también de marcada influencia española con mucho de vernácula. Sus rellenos y escabeches, sus mojes y sus sal-

sas, sus tamales y envueltos, proclaman las excelencias de ambas cocinas fundidas estrechamente.

La olla española dejó en ultramar el chorizo y el morcón y se transformó en el clásico puchero yucateco que no falta diariamente en la mesa de los hogares yucatanenses.

El **Kab-ick** de frijol nuevo y chaya, de vieja tradición vallisoletana, tiene de español la costilla salada de puerco, la pimienta castellana, los cominos, ajos y cebollas, que de indio el frijol nuevo, los tamales, la chaya, la pimienta de la tierra, el achiote y los chiles secos y tostados y **xcati-ques**; y lo mismo pasa con esa judía verde o seca, semejante al poroto y que llamamos **Yb**, pues con ella, de indiano origen, más los condimentos ya citados, carne de cerdo, respollo y jamón, se confecciona la exquisita cazuela de ibes.

También el pipián y el chirmote, el primero de venado y el segundo de costillas y codillos marranudos, o bien con pescado **boxcay**, tienen muchos ingredientes, que por esas tierras llaman "miniestras" y por éstas denominan bariáricamente "recaudo", los cuales dan a estos platillos un sello particular y clásico.

La "pipila" o gallipavo de la tierra ha servido y sirve a la cocina yucateca para preparar esos exquisitos platos criollos que pueden servirse en la mesa del comensal más exigente, sin defraudarlo en sus gustos gastronómicos, pues a su succulencia reúnen buena presencia y gusto sabroso por su sazón, cuales el relleno de especias, el gran relleno negro de Valladolid, el pavo en escabeche blanco, el salpimentado en jugo de naranjas y el rico escabeche oriental.

En fin, la riqueza de esta cocina en tamales me trae a la memoria el **tzotobi-chay**, envuelto en hoja de chaya, relleno con huevos duros y aderezado con salsa de tomate, cebolla, especias y polvo de pepiña de calabaza; el **tzotobi-xmakulam**, relleno con ibes y envuelto en yerba santa; los "vaporci-

tes" de gallina, cerdo, cazón o ibes; el *tzotobi-joloch* de Valladolid que encierra una deliciosa mezcla de sabores, y el clásico y tradicional *Muchipollo* del día de Todos Santos, que en vez de cocerse en un horno o al fuego de una horni-lla, se le cuece en horno de la tierra (*pibil*), es decir enterrado con fuego.

Es la regia coquinaria poblana la cocina del chile y el mole por excelencia. Sus platillos son exquisitos, sabrosísimos e indispensables en toda festividad genuinamente mexicana; pero estos platillos escuecen los paladares, los abrazan con ardores de fuego y hay que saberlos comer para no labear, moquear y ahogarse en plena mesa.

Del convento dominicano de Santa Rosa de Puebla y de las maravillosas y taumatúrgicas manos de Sor Andrea, salió el mole de guajolote para regalar el paladar del gastrónomo obispo de Puebla D. Manuel Fernández de Santa Cruz; y en esta cocina también figuran los chiles en nogada que se acostumbra el día de San Agustín, los cuales se rellenan con pedazos de piña, manzana, plátano, almendra, pasas, nueces y carne de puerco finamente picada; los chiles rellenos de elote y queso; los chiles capones cuaresmeños rellenos de queso y envueltos en tortilla con crema; los chiles capones estilo serrano; los envueltos de chiles chilpotle meco, mulato y pasilla; la tinca poblana de pollo o puerco sazonada con chilpotles enfurtidos; las rajadas poblanas; los chiles rellenos estilo arriero; los ricos y dorados molotes; las chalupas en salsa verde o roja; el espinazo de chivo en *huazmole* del día de Difuntos, y su típico mole de olla.

Emulando a esta cocina de ardorosos sabores, la culinaria oaxaqueña es aun más picante, pues confecta su mole negro de pavo o puerco con el chile ancho, el chilhuacle, el chilpotle, el pasilla y el mulato; su "coloradito" con chile ancho, especias y puerco; su chile amarillo, que es un patillo de codillos y espinazo de puerco sazonado con ese

chile guajillo tan extremadamente picante; su chile-caldo de guajolote; su caldo de gato con las cuatro carnes; su chililayo; sus pollos tapados y rellenos estilo Oaxaca, y otros platillos más.

Por cuanto a la cocina tapatía, rica es también en platillos, fritadas y antojitos regionales. Son exquisitas y típicas sus sapas de garbanzo, de verdolaga, de sesos y de tuétanos; sus cebollas rellenas estilo Jalisco; su pipián de almendra; su cuachala de gallina servida en tazas soperas; sus tamales de ceniza; su pozole estilo Guadalajara; su birria, y sus sopes.

Fuera de estas cocinas regionales que disfrutan de fama y de sello propio y característico, sólo me resta hacer mención de determinados platillos regionales de algunos Estados de nuestro país, sin que esto quiera decir que en dichos Estados exista un arte culinario típico y por ende propio de la región.

En Chiapas poco influyó la cocina española en la culinaria indígena, razón por la cual hoy nos es dable paladear platillos indígenas que en otros lugares han desaparecido, aunque algunos de ellos no están exentos de un mínimo influjo hispano. El *tachihuil* es un platillo típico de San Cristóbal las Casas y que diariamente hacen las matanceras de puerco del barrio de Custitali para vender en el mercado, platillo que consiste en una fritada de patitas, lengua, corazón, riñones, bazo, hígado y demás menudencias, a la cual se agrega una salsa hecha con achiote, maíz tostado y molido y jitomate. En Tuxtla Gutiérrez y entre la gente del pueblo es dable comer el *shishpolá*, que es carne de res en caldo picante y que sirven humeante en cuencos de barro; el *puxaccé*, hecho con menudos de res, pepitas de calabaza y otros ingredientes, y el clásico pozole de la región, bebida sabrosa y refrescante que hacen con maíz reventado y molido o martajado, cacao, chile nambimba, agua y miel.

Por lo que se refiere a la región norteaña de nuestro país, es la zona de los tasajos y del cabrito. El machaco ranchero de Coahuila, la cazuela y el menudo sonoreñse, los mochones de Sinaloa, el caldillo de carne seca de Sonora, el cabrito al pastor, el cabrito relleno y asado estilo Nuevo León, la cabeza de res a la olla estilo Durango y el lomo de cerdo asado estilo Zacatecas, son platillos clásicos de la región.

Ahora bien, no obstante todo lo expuesto, craso error cometería quien al ver la gran variedad de platillos con que cuenta la cocina mexicana, creyera que nuestro pueblo está bien alimentado. Nada tan falso, desgraciadamente, y tan lejano de la realidad. Nuestro pueblo pobre, la gran mayoría del pueblo mexicano, obrero, trabajador, artesano, campesino o gañán, es un pueblo hambriento que se alimenta mal e insuficientemente, es un pueblo condenado por su miseria, por su incultura y por su apatía a un eterno suplicio de Tántalo que lo enerva y lo incapacita para rendir su trabajo debido y cubrir sus más apremiantes necesidades orgánicas.

“Dime qué comes y te diré quién eres”, viejo prologo que bien podemos aplicarnos para distinguir a los componentes de las distintas clases que constituyen nuestro conglomerado social.

En efecto, quien observa siquiera medianamente los manjares que sirven de alimento a nuestro pueblo, notará diferencias cuantitativas y cualitativas entre los que de sustento sirven al labriego, al campesino humilde que aun conserva por miseria y tradición la excesiva frugalidad de sus lejanos progenitores, y los del obrero urbano que disfruta de un nivel social algo más elevado; y si nos fijamos en las comidas de éste, observaremos también la misma diferencia entre los que ganan miserable jornal que escasamente les permite subvenir a sus más ingentes necesida-

des, y los que por sus ingresos pueden llenarlas hasta cierto grado de desahogo.

Ahora bien, siendo el hábito alimenticio impuesto por el género de vida y por los productos propios de la región geográfica, a lo cual hay que añadir la posibilidad económica, los hábitos alimenticios de nuestro pueblo persisten y son fiel trasunto de los de antaño, pues el género de vida, las posibilidades del marco geográfico y la situación económica se han mantenido casi inalterables en la mayoría de nuestro pueblo pobre y campirano; y si tenemos en cuenta que estos hábitos enraizan poderosamente en los pueblos a tal grado que persisten en sus componentes aun cuando éstos cambien de medio, no debemos extrañar que entre nosotros este apego se muestre en toda su realidad.

Clara idea nos da respecto a la situación económica de nuestro pueblo, por los años de 1883 a 1885, las siguientes frases del general don Carlos Pacheco: "... porque el jornal que ganan es muy miserable, o las pequeñas industrias locales de que se ocupan no les producen ni lo necesario para una alimentación sana y nutritiva, causa eficiente, en mi concepto de la degeneración de la raza". (Mem. Sría. Fom. Col. Indust. y Com., tomo III, p. 508.—1887).

"El tipo de alimentación a que está sujeta la gente excesivamente pobre (que en nuestro pueblo bajo es la mayoría), consiste en atole de maíz, frijol, habas, arvejonas, chile, algunas yerbas y tortillas de maíz", decía el Dr. Orvañanos a fines del siglo pasado. "En grado un poco más elevado, sin dejar la esfera de la pobreza —repite Orvañanos— se ve que entran en la alimentación la carne de cerdo, o la de res o carnero, el café, la leche, el arroz y el pan. Pero tanto en aquélla como en ésta hay una notable insuficiencia en la cantidad de alimentos".

Y para mayor acopio de datos, voy a transcribir un elocuente párrafo escrito por D. Julio Guerrero, y que se

refiere al régimen alimenticio de nuestro pueblo a fines del siglo XIX y principios del XX: "comen aun poca carne de puerco; mucha es de la expendida sin los requisitos exigidos por el rastro. Los huevos jamás entran en el menú del proletario, que consiste en tortillas de maíz en vez de pan de harina, verdolagas, frijoles, nopales, quelites, fruta verde o podrida, chicharrón y sobre todo, chile en abundancia, con guiso o condimento. El hambre crónica de la época revolucionaria llegó a producir una repostería popular abominable como los tamales de capulín, frijol y jules de la laguna, tatemados, sin despojarlos de sus espinas, espinas y visceras, tortillas de ahuate, que son un mazacote de espinas lacustres enducecido en panes discoidales de un decimetro de largo. En algunas verdulerías se venden pedazos de arcilla esméctica que llaman jabón de la Villa, y algunos comen como pastillas; llegando la regresión en materias de alimentos, según se ve, a la ictiofagia y litofagia". (Génesis del Crimen en México, p. 147, Méx. 1901). ¡¡Con cuánta razón dijo don Justo Sierra que el problema social mexicano es un problema de nutrición!!

En lo único que notaremos homogeneidad alimenticia en nuestro pueblo es en la bebida, pues lo mismo el labriego campirano como el artesano, el ganapán que por misera soldada hipa de sofocación bajo el peso abrumador de su carga, como el obrero que puebla los talleres urbanos, en todos ellos, por lo que respecta a la Mesa Central, los veremos libando del fermentado y mal oliente neutli, y en los lugares en que por su latitud el agave de donde se extrae este brebaje no encuentra apropiado el medio geográfico, consume pozole y aguardiente.

Ahora bien, ante esta homogeneidad en el consumo de bebidas alcohólicas que hace nuestro pueblo, cabe preguntar: ¿el vicio lo inclina a ellas?; ¿el mal ejemplo que los pequeños tiene a la vista en sus hogares, contribuye de eficaz modo para impulsarlos al consumo de estas funestas bebidas?; ¿la perversión de sus instintos es tal que fatal-

mente lo lleva hasta las sórdidas piqueras a abrevar a grandes dosis el tóxico las más veces sintético y por ende más terrible?

Tomando, pues, nuestro pueblo en insuficientes proporciones las substancias alimenticias necesarias para la calorificación y la energética indispensables al sostenimiento del desgaste muscular producido por el rudo trabajo de fábricas y talleres o de las agobiantes faenas agrícolas, no cuenta con el suficiente número de calorías que necesita para mantener su equilibrio orgánico, y entonces recurre al aguardiente, a cuyo uso se inclina por la tradición, el ejemplo y la necesidad, y encuentra en él una fuente barata y productora de energías con las cuales reemplaza las que no obtiene de su insuficiente alimentación. Su instinto biológico es imperativo, ineludible, y ese instinto, incompletamente satisfecho, es el que le ha impuesto el consumo de las bebidas embriagantes, alimento ficticio si se quiere, pero que rinde calorías y llena una necesidad.

Pero no solamente es esta la causa de que ingiera aguardiente o pulque, sino que también, aparte el vicio, necesita de ellas como de poderoso estimulante para que en contubernio con el chile, excite por vía refleja la secreción abundante de las glándulas salivales, de las pépticas y de las intestinales a fin de que pueda digerir y anabolizar la gran cantidad de maíz que en forma de tortillas, atole, pinole, pozole, clacallos, garnachas, "gorditas", memelas y tamales ingiere para alimentarse.

Pan y circo daban al pueblo romano los sibaríticos Césares de la decadencia para aplacarle sus instintos y saciar sus necesidades; y nosotros aquí, ante las realidades tangibles de nuestro medio social, ante las necesidades de nuestro pueblo, ante sus exigencias biológicas inaplazables y perentorias, debemos darle pan, deportes y escuelas: lo primero para que cumpla con sus funciones fisiológicas nutritivas sin tener que recurrir a subterfugios ali-

menticios; lo segundo para que, sin llegar al atletismo, más perjudicial que saludable, dome sus instintos, fortalezca al cuerpo y excite todas sus funciones, y lo tercero para suministrarle a la mente humana el manjar intelectual, la instrucción, alimento que desarrolla los sentimientos morales, conduce al aprendizaje de la virtud y tonifica las facultades mentales, que le harán discernir el bien del mal y le servirán de guía segura para dominar el embate de los apetitos desordenados.

Manuel B. Trens.