

Impresiones gastronómicas de un forastero en Guadalajara

Guadalajara, jueves 4 de octubre de 1990

[...]

Finalmente he llegado a Guadalajara después de varias peripecias. Don Salvador y su esposa estaban esperándome en la estación, [...] Yo estaba apenadísimo con ellos pues se suponía que el tren debía llegar a ésta a las ocho y media, pero llegamos hasta casi las once. Nunca supe bien a bien por qué nos retrasamos[...]

El viaje fue una verdadera aventura. En primer lugar, la cena era infecta: te proponen una milanesa bañada en aceite, cuyo olor me hizo dudar de su frescura. También te sugieren un pollo que llaman "a la canasta", pálido, insípido y lleno de agua. Ya ni te platico el resto. Por la mañana sólo pude tomar un café aguado y un trozo de pan que acompañé con una pasta colorcada y empalagosa que llaman pomposamente mermelada.

El confort del camarote me desilusionó, pero no por el espacio, que ya sabíamos que era reducido, sino por su estado. Te encuentras que las capas de pintura que decoran los camarotes se acumulan por todas partes, unas sobre otras, formando una superficie grosera llena de escurrimientos, como si los hubiera hecho un inepto consagrado. La alfombra estaba rasgada y muy sucia. Las sábanas no sólo estaban rotas y mal remendadas, sino tan luídas que parecían cielo raso, como el que se usaba antiguamente para decorar los techos de las casas. No te hablo de la limpieza y los olores de estas prendas y los colchones, que han absorbido pacientemente los sudores de generaciones, ya no tan acomodadas, pues aun el pullman se ha popularizado, mientras que en los tiempos de nuestros padres, se consideraba un transporte lujoso. No recuerdo, aunque la memoria es traicionera, que los camarotes estuvieran en esas lamentables y decadentes condiciones cuando de chicos veníamos a Guadalajara.

Algo que sí me pareció insoportable fue el lavabo que olía a orines. En cuanto me di cuenta de esto reclamé al portero, quien por respuesta sólo levantó los hombros y me dijo: "¡qué quiere que haga!, yo nomás trabajo aquí..." Como te podrás imaginar no usé esa cosa asquerosa, por lo que no me pude acicalar antes de llegar a Guadalajara.

[...] Como recordarás, la casa de mis compadres está situada en el barrio de El Santuario, tiene su gran portón y su cancel de herrería, que te lleva al patio principal, en cuyo centro está una simpática fuente. En torno a ésta gira la casa, comenzando

por el mismo patio lleno de plantas y flores, luego los corredores y más allá la sala, el comedor y las piezas.

Me instalaron en una recámara muy cómoda [...] Pasado el medio día nos sentamos a charlar en los equipales que están en el corredor. Don Salvador me convidó un tequila muy bueno, que según dice, proviene de una producción especial y reducida que le envían cada año de Amatitán. Como buenos jaliscienses, mis compadres defienden el legítimo tequila que, dicen, raramente se encuentra más allá de Jalisco, salvo el embotellado de origen y con marca reconocida.¹ Para acompañar ese vino mezcal, que realmente era muy bueno, nos sirvieron una sangrita clásica, que hace años no probaba, hecha a base de jugo de naranja y limón, jarabe de granadina, salsa picante y sal.² También nos sirvieron un pico de gallo tan sabroso como el que hacía la abuela, a base de diversas frutas.³

[...]

Antes de pasar a la mesa y a modo de entremés, nos sirvieron unas tortitas ahogadas, cuya sabrosura no estaba tanto en la calidad de la carne (maciza de cerdo), que era muy buena, ni en el birote⁴ crocante, sino más bien en las salsas, la de jitomate y la picante.

Según mi compadre, las tortas ahogadas son muy tapatías pero su origen no muy remoto. Resulta que afuera de La Alemana, una cantina de postín, un tal Don Memo tuvo la ocurrencia de instalar una pequeña venta de comida para ofrecer su invento, v. gr., trozos pequeños de las tradicionales carnitas metidas en un birote. El resultado fue la torta, que se podía comer fácil y rápidamente, sin necesidad de sentarse. Pero la clave que dio éxito a aquella espontánea combinación, que por cierto no debió ser la primera, fueron un par de salsas, una dulzona y otra picosísima.⁵ Así nació este típico platillo de la Perla de Occidente.

¹ Al final de este documento el lector encontrará una introducción que podrá aclarar el sentido de su reproducción.

² Ésta podría ser la receta básica de la sangrita. Sin embargo, como en todo arte culinario, las variaciones suelen ser significativas. Véase: Quintana, Patricia. *El Sabor de México*, México, Noriega Fds., 1991, p. 95; Kennedy, Diana. *Las Cocinas de México*, México, Harla, 1990, p. 291.

³ Tradicionalmente, en la región jalisciense el pico de gallo se prepara con fruta fresca: trozos de jícama, pepino, naranja en gajos, chile de árbol, sal y limón al gusto. *Guía gastronómica México desconocido: Comida Jalisciense*, No. 4, junio 1990, México, Jilguero, p. 18.

⁴ La palabra birote aparece en la *Enciclopedia Universal Europeo Americana*. Madrid, Espasa Calpe, 1910. Vol. 8, p. 537. La fuente dice que es "pan compuesto solamente de harina, agua, sal y levadura." Ahora bien, dado que esta fuente considera al término un americanismo, es posible conjeturar que esta palabra del idiolecto regional podría provenir del vocablo tarasco *viroretani*, que significa ser descolorido. Ver *Diccionario de la Lengua Tarasca o de Michoacán*, por el R. P. Fray Maturino Gilberti de la Orden de S. Francisco, impreso en México el año de 1559 [reimpreso en 1901]. Agradecemos a Rosa Yáñez, esta última orientación.

⁵ Parece que el chile de árbol es la variedad de picante más extendida y apreciada en esta parte de México. Se le usa poco en el centro y sureste del país, aunque sí se le encuentra en el norte. Su distribución geográfico-culinaria tiene que ver con la latitud y tal vez con la composición de los terrenos. Se produce sobre todo en Los Altos de Jalisco y Costa de Nayarit y Sinaloa. Laborde Cancino, José Antonio y Octavio Pozo Campodónico (compiladores). *Presente y pasado del chile en México*, México, SARI, INIA, junio de 1982, pp. 57-58. Agradecemos a Martín Tena esta información.

A propósito del birote, don Salvador me dijo que era el mejor pan que se hacía en México, porque el secreto de su fabricación estaba en la altura de la ciudad, es decir la presión atmosférica local influye especialmente en la dilatación de la masa. Yo comenté, reconociendo el hecho, que ese pan se podría hacer prácticamente en cualquier sitio, toda vez que se observaran las técnicas de panificación, pero como los panaderos mexicanos son líricos, el pan que hacen sale como Dios (y las condiciones atmosféricas quieren), y claro, a los panaderos tapatíos su birote les sale muy sabroso.⁶

Cuando pasamos a la mesa mi sorpresa fue grande al saber que el plato principal era la coachala,⁷ que tú conoces. Como mi madre quería halagarme, preparó una especialidad de su pueblo, Zapotiltic.⁸ La composición de este guiso me hace suponer su origen luego de la llegada de los españoles, aunque tiene claras raíces prehispánicas. No sólo porque la zona de donde proviene es de indiscutible cepa náhuatl, sino porque su base consiste en una especie de atole con chile, dentro del cual se guisan carnes de pollo y cerdo.⁹ Es una verdadera delicia, que se acompañó muy bien con una agua de lima. Al final de este banquete me ofrecieron jericallas,¹⁰ pero ya había comido tanto que me rehusé a probarlas. Además, sigo creyendo que las que tú haces son inmejorables.¹¹

La salsa dulce se hace a base de cebolla, ajo, orégano seco y sal; la picante esta hecha de chile de árbol, vinagre blanco y sal.

⁶ En Guadalajara se elabora un pan blanco con características bien definidas, el birote. Este puede ser "leiman" o "salado". El primero requiere de sal, azúcar y una buena cantidad de levadura. El segundo: menos azúcar, más sal y menos levadura. Mientras que el "leiman" puede ser amasado por la tarde, el "salado" debe iniciar su proceso a las once de la noche, es decir la temperatura ambiental influye significativamente en la fermentación de la masa, la cual debe reposar por espacio de varias horas antes de iniciar su partición. Otro detalle importante es el "pie de la masa", pero eso lo dejaremos para otra ocasión.

⁷ Parece que el nombre de ese guiso se puede escribir como aparece en la carta o también cuachala. En el *Atlas Cultural de México*. Gastronomía, de Avila Hernández, D., et al., la encontramos escrita "cuxala". México, SEP-INAH-Planeta, 1988, p. 52.

⁸ Un viajero explorador noruego explicaba hace casi cien años que Zapotiltic pertenecía al área náhuatl del sur de Jalisco. Véase Lummholtz. C. *Unknown Mexico*. New York, Scribner's Sons, t. II, pp. 320. Citado por Yañez, Rosa y R, Pérez, *El Lummholtz desconocido*, Guadalajara, Universidad de Guadalajara, 1990, p. 46 (Cuadernos de Divulgación N° 39).

⁹ En lengua náhuatl, la palabra "atolli" significa papilla de maíz, (atole), de la cual los antiguos mexicanos hacían gran consumo, preparándola de muy diversas maneras. Rémi, Simcón, *Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana*, México, Siglo XXI, 1988, p. 42. En el sur de Jalisco, la receta básica de este platillo se prepara con gallina, un chile que le da color, llamado mirasol o coachalero (que parece ser una variedad de guajillo, un poco más largo), y se espesa con masa de maíz. Sin embargo, hay quienes le agregan carne de cerdo. Si la receta es de origen prehispánico debió haberse preparado sólo con aves. Con la introducción del cerdo el platillo se enriqueció, no sólo para hacer más sabrosa y festiva su degustación, sino para mostrar estatus, mediante la largueza del platillo.

¹⁰ La jericalla, es una versión local-regional del flan. Está hecha a base de leche, azúcar, huevos y canela.

¹¹ El autor del texto tenía una "cultura gastronómica" amplia, referida sobre todo a la cocina mexicana, según se nos informó. Esto le permitía realizar los comentarios comparativos sobre la cocina de raíz prehispánica y la que él nombraba mestiza, que de hecho comprende todo el arte culinario mexicano.

[...]

Al caer la tarde y con mejores ánimos salimos a dar un paseo por el centro de la ciudad; ¡qué cambiada está! Guadalajara ya no es, ni con mucho, la de hace veinte años, cuando vine por última vez, y menos la que conocimos con mis papás. El centro es un enjambre de camiones ruidosos y humeantes, cual calderas. Cientos de autos son conducidos a toda prisa por choferes descorteses [...] Es un verdadero caos, casi como el de la ciudad de México; la diferencia es el tamaño. [...]

Con todo, aún existen los rincones tapatíos que recuerdan el aire provinciano de esta ciudad, que siempre nos gustó, empezando por la catedral y el rosario de iglesias que hay en sus alrededores. Luego están los vetustos edificios públicos, entre los que sobresalen el Teatro Degollado y el antiguo y espléndido Hospicio Cabañas, hoy convertido en centro de cultura. Entre estas dos joyas arquitectónicas ya no está aquél enjambre de casas, comercios, calles y callejones, del viejo centro, sino un gran espacio abierto, la Plaza Tapatía. Es un sitio muy popular, como siempre lo fue. Por cierto, atrás del Palacio de Gobierno todavía está en pie y funcionando el viejo Hotel Francés, donde nos hospedamos alguna vez.

Volvimos a casa a descansar y a tomar un refresco [...]

Por la noche y siguiendo la tradición local, fuimos a una cenaduría,¹² con Chava, mi ahijado, y sus hijos [...]

Uno de los hijos de Chava, en pleno desarrollo, pidió pozole, que aquí lo sirven más bien con col, en vez de lechuga, como en México. Además, casi nadie lo condimenta con orégano. Me lo hicieron probar y realmente era muy bueno. A otro de los jóvenes le sirvieron enchiladas rancheras con trocitos de queso de Cotija, que era el preferido de la abuela; se veían buenas aunque no las probé. Yo sólo pedí una tostada de carnaza¹³ y agua de jamaica

[...]

Viernes 5

[...] Para el desayuno fui obsequiado con atole de masa endulzado con piloncillo, tamales de ceniza y picones. Como buen ejemplar de la sana y activa vida campirana,

Vale aclarar que la cocina mexicana es una "mezcla" hecha de dos componentes básicos, uno prehispánico que aporta especialmente el maíz y el chile y otro europeo que proporciona carnes de ganado y especias, en general. Sin embargo, toda tradición culinaria es recreación permanente e incorporación y combinación constantes de nuevos productos. En ese sentido, todas las cocinas son "mestizas". Ahora bien, las diferencias regionales de la cocina mexicana son grandes y atienden a dos factores básicos: la composición y densidad étnicas y el acceso disímil a productos, tanto locales como externos.

¹² Comúnmente en una cenaduría encontramos tacos, flautas y sopas. Estos tres tipos de antojitos se pueden preparar con carne deshebrada, rajas, picadillo, papas, requesón o frijoles. También salen del comal las enchiladas, que pueden ser sencillas, éstas se sirven con cebolla picada y queso, o, con carne deshebrada de res o pollo. Además, se encuentran las gorditas, quesadillas y el consabido pozote.

¹³ La manera básica de preparar una tostada es untándole un poco de frijoles fritos, luego se le acomoda la carne deshebrada y se le adorna con lechuga y ruedas de rábanos, se baña con una salsa aguada de jitomate condimentada con orégano.

doña María se levantó muy temprano para preparar su atole; era una discreta variación del atole de masa que se toma en el centro de México, donde hay más raíces prehispánicas y tradiciones indígenas. Pero la gente de aquí acostumbra, cada vez menos, según mi comadre, a preparar tamales de factura sencilla, de simple masa, manteca y royal,¹⁴ como antes. Ahora se les agrega un guiso, casi siempre de carne de cerdo y en algunos lugares se preparan de rajas con panceta o picadillo. Pero las variedades de tamales con sus sabores y hasta colores diversos, como se hacen en México o en otras ciudades, parece que son poco conocidas aquí. Típicos de esta región son los tamales de ceniza, sencillos pero deliciosos.¹⁵ Mi comadre me confesó que sabía hacer esos tamales, pero prefería comprárselos a una señora que conocía de muchos años, marchante del Mercado Corona, quien los hacía muy sabrosos. Los picones estaban buenísimos y frescos, se notaba que los habían horneado al alba. Estas delicias me trajeron muchos recuerdos [...]

A media mañana salimos a dar una vuelta en taxi. El chofer es un viejo conocido de mi compadre, él ya no maneja. Este señor nos llevó por las partes nuevas de la ciudad. Por un lado están los grandes centros comerciales, como los de Estados Unidos, y los nuevos desarrollos residenciales, tan exclusivos que no te dejan pasar a visitarlos. Por otro lado, crecen como hongos las "ciudades perdidas". Juan, el chofer de mi compadre, nos habló del crecimiento de la ciudad, del aumento de vehículos en circulación y de la contaminación. Además crece la pobreza, criminalidad y el narcotráfico. ¡Qué esperanzas de aquella Perla Tapatía tranquila y segura de los años cincuenta que conocimos!

Hacia medio día llegamos a la casa de doña Clementina Padierna, a la que estábamos invitados para comer, pues mi compadre de antemano la había prevenido de mi visita. Te acordarás de doña Clementina [...]

¹⁴ La fermentación panadera llegó con los españoles, aunque todas las gramíneas, incluido el maíz, contienen agentes levantes. La expansión de la pasta de tamales era poco notoria y es posible que no fuera tomada en cuenta antes de la llegada de los europeos. La mestización de la comida permitió agregar levaduras a las pastas, quizás sobre todo en los espacios urbanos, donde más se consumía pan. Durante las últimas décadas se ha introducido una levadura deshidratada para uso casero, que se usa en general para tamales, panadería y pastelería, cuya marca -Royal- de hecho ha sustituido el nombre de la levadura. Habría que rastrear la fecha de entrada de este producto a México, pero por lo menos es de hace 50 años. La deshidratación de la levadura como técnica fue creada en la segunda mitad del siglo XIX, como consecuencia de los experimentos dirigidos por L. Pasteur. Véase Toussaint-Samat, M. *Histoire Naturelle & Morale de la Nourriture*, Paris, Bordas, 1987, pp. 543-4.

¹⁵ En realidad este tamal es originario del estado de Michoacán y es conocido como "corunda". La palabra la encontramos en el *Diccionario de la lengua phortépecha*, de Velásquez Gallardo, Pablo. México, FCE, 1978, p. 159. "Kurihúnda" significa tamal de maíz. Al llegar al estado de Jalisco la preparación de éste no varió, aunque sí su nombre, pues aquí se le conoce como tamal de ceniza. Antiguamente, al prepararlos se agregaba a la masa un poco de la ceniza del mismo rescoldo, para evitar que la masa se agriara; hoy se le agrega un polvo de carbonato. Se rellenan con una salsa de chile o frijoles y se envuelven en la hoja del tallo de la milpa, que es larga, de tal manera que al envolver la masa la forma del tamal recuerda un tetraedro.

Nos recibieron con un fresquísimo tejuino que bebí gustoso. ¡Qué extraordinaria bebida mestiza!¹⁶ Tomé un vaso, con un poco de jugo de limón, ¡extraordinario! Doña Clementina nos dijo que en algunas partes de Jalisco se prepara una bebida similar al tejuino que llaman jocoatole, quizá netamente prehispánico. Se hace con masa de maíz rojo (morado) y no es dulzón como el otro, sino un poco amargo y no se le pone sal. Se bebe caliente o frío, pero no es fácil encontrarlo, sólo en algunos pueblos donde todavía se acostumbra como bebida de ayuno durante la Cuaresma.

La comida que nos ofreció la señora Padierna fue una experiencia muy agradable. De entrada nos sirvieron unos taquitos dorados rellenos de pollo deshebrado, acompañados de guacamole y una salsa tatemada de chile de árbol y jitomates. La fritura de los taquitos era muy discreta, de modo que el sabor de la tortilla frita aún guardaba un discreto sabor de masa cocida. El guacamole, muy bueno, aquí lo acostumbran sin jitomate, no como lo comemos nosotros. Es todo verde, de aguacate, chile y cilantro. El gusto de la cebolla que acompaña a esta triada es muy discreto, no esconde los sabores y aromas de los vegetales que hacen el platillo. A propósito del guacamole, alguien dijo que era típico de esta región, pues es cierto que los aguacates prefieren crecer en tierras como éstas, más bien cálidas y soleadas. Sin embargo, me cuesta trabajo creer que los poderosos jefes indígenas y aun el mismo Moctezuma, no se deleitaran con este manjar, sobre todo si, como se dice, éste a diario consumía pescado fresco del Golfo.

El platillo principal fueron pacholas.¹⁷ Evidentemente, es una receta propia de la cocina mestiza mexicana, una de las principales del mundo.¹⁸ De postre había chongos zamoranos, los que decliné cortésmente. Tú sabes que nunca me gustaron, me parecen un postre muy sin chiste y demasiado dulce. Preferí la alternativa de un delicioso ate de membrillo, cuyo azúcar nunca ocultó el gusto agrídulce del fruto. Y para acompañar el café me comí un pedacito de palanqueta de nuez, ¡deliciosa!

Después de la sobremesa hicimos una pequeña caminata [...] Por cierto, siempre alrededor de temas gastronómicos, me dijeron que en Guadalajara han proliferado

¹⁶ Antiguamente se preparaba el tejuino poniendo el maíz blanco entre dos capas de arena, que se humedecía durante tres días hasta que reventaba, para luego secarlo al sol. Seco el grano se molía hasta hacerlo harina, la cual se disolvía en agua y se ponía a cocer a fuego lento moviéndolo constantemente, como si fuera un atole; al mismo tiempo se endulzaba con panocha o piloncillo, hasta dejarlo espeso. Luego se retiraba del fuego y se le dejaba enfriar. Hoy, la mayoría de los que venden tejuino, lo hacen con masa para nixtamal, siguiendo el mismo proceso.

¹⁷ Las pacholas se preparan con carne molida (mitad puerco y mitad res) revuelta con cebolla, un poco de ajo, perejil y sal. La carne mezclada con todos los ingredientes se coloca en el metate y se va bajando con la mano de éste, hasta formar un pequeño bistec, que debe freírse rápidamente en aceite bien caliente. Se sirve con una salsa de jitomate condimentada con orégano y un poco de vinagre. *Guía gastronómica, op. cit.*, p. 67

¹⁸ La afirmación del autor sobre la calidad de la cocina mexicana no deja de ser un tanto chauvinista. El gusto creado y desarrollado por cualquier arte culinario es siempre una elaboración cultural y en ese sentido muy subjetiva: un no *masái* difícilmente aceptaría beber y degustar la leche y la sangre de una de sus cabras, además de vivir entre ellas. Por otra parte, a duras penas se puede argumentar con objetividad que la cocina mexicana es una de las mejores del mundo, esta afirmación no deja de ser un lugar común que se hace desde la propia pertenencia cultural.

todo tipo de restaurantes, pero la mayoría de ellos ofrece comida sin chiste, como siempre.¹⁹ Estos establecimientos abren para cerrar poco después. Muy pocos son los que se mantienen.

[...]

Como supieron de mi curiosidad por la cocina, los nietos de don Salvador me invitaron a comer tacos por la noche. No resistí la invitación porque tú sabes que soy muy curioso, pero les advertí que a mis años ya no cenaba. Me llevaron a un puesto de tacos por el rumbo de Zapopan. Ahí, en una esquina, alrededor de un puesto muy modesto, se juntaba un mar de gente. Aquel punto era tan atractivo que congregaba comensales de diferentes clases sociales, dispuestos a rozarse entre sí para soborear la vendimia. Los unos comían sus tacos con cara de satisfacción, los otros esperaban impacientes su turno... Los tacos eran de cabeza de res,²⁰ servidos con cebolla, cilantro y salsa verde.²¹ Me dicen que a veces se pueden comer tacos de cabeza de chivo, pero ésta debe ser fresca, pues el olor que desprende es muy penetrante [...]

Luego fuimos a otra taquería por el rumbo de la antigua calle Lafayette.²² Ahí había otro puesto, un poco más grande que el anterior y con tanta gente como aquél, pero los tacos eran mucho más grandes y no de cabeza, sino de lengua de res, servidos con cebolla, cilantro y salsa verde, y "bajados" con los inevitables refrescos embotellados. Mis anfitriones insistían para que comiera pero resistí la tentación [...]

El paseo de esa noche fue muy interesante. Mis amigos me hicieron recordar que cayendo la noche, Guadalajara es asaltada por un ejército de puestos callejeros de comida. Son muchos, están por todas partes. Pero no sólo son taquerías y cenadurías donde te ofrecen antojitos.²³ Ahora y gracias a la influencia norteamer-

¹⁹ En México la buena comida es casera, sobre todo. No hay, como en otros países, la tradición de la buena restauración pública. Hay, sí, una muy buena comida popular, que ha sido adoptada por las élites; pero ella es de puestos callejeros, taquerías o cenadurías, no de restaurantes.

Las élites adoptan más rasgos culturales de lo que se cree, producidos por las llamadas clases subalternas. Esta observación se sustenta en una idea de M. Batchin, sobre la circulación cultural, acogida por C. Ginzburg, *El queso y los gusanos*, Barcelona, Muchnik Ed., 1991, pp. 20-21 y 193-194. Esta influencia social de "lo de abajo" hacia "arriba" se nota con nitidez durante los periodos de recesión económica. Véase Ávila, Ricardo, "¿Qué comeremos después de la crisis?", en edición del Ministerio de la Agricultura de Portugal y la Universidad de Evora (en proceso de publicación).

²⁰ La cabeza se cuece al vapor y luego se pica. Los tacos se sirven con cebolla, cilantro y salsa verde. Iturriaga, José, *De tacos, tamales y tortas*, México, Diana, 1987, p. 49.

²¹ Quizá la razón de poner salsa verde a estos tacos, sea que el tomate verde (*Physalis ixocarpa*, *Boi*, y *Ph. pubescens*, *L. Solanáceas*), es más ácido o menos dulce que el jitomate (*Lycopersicon esculentum*), lo que ayudaría a esconder o disimular, los penetrantes tufo que este tipo de carnes suelen desprender.

²² No pudimos localizar el Acta de Cabildo correspondiente. Pero Epigmenio Preciado en su *Prontuario de la Nomenclatura de Guadalajara, Jal.*, México, 10a. ed., 1947 dice que a finales de 1947, la calle dejó de ser Lafayette para cambiar por Chapultepec. Hay que recordar que en el sexenio del gobernador Jesús González Gallo (1947-53), la ciudad de Guadalajara experimenta serias modificaciones físicas, se abren avenidas y calles, y otras cambian de nombre.

²³ La variedad de antojitos que menciona el autor, está más o menos limitada a un registro bien conocido, (véase nota 12). Usualmente los tapalíos no mencionan que van a la cenaduría, la pozolería o

ricana, también hay infinidad de carritos, como los de paletas, que ofrecen las famosas hamburgers y los hot dogs. De éstos últimos se ha hecho una verdadera industria. Algunos son tan grandes que dan la impresión de ser pequeños restaurantes ambulantes, inclusive más de uno tiene sillas para sus clientes. Estuve observando uno de ellos que ocupaba a cinco individuos trabajando a todo vapor: dos preparando los hot dogs, dos destapando y sirviendo refrescos y uno cobrando y coordinando todo. Había más de veinte personas alrededor del carrito de hot dogs, comiendo ya o haciendo agua la boca mientras esperaban su turno. No probé esa delicia, a decir de mis gufas, aunque te puedo adelantar que el olor que despiden, estimula las papilas gustativas de comensales y transeúntes. Como ves, no se trata de un clásico hot dog, sino de una versión local del bocadillo gringo, al que envuelven en tocino y acompañan de trozos de cebolla asada, jitomate fresco, crema y el inevitable chile serrano; a veces se sirven con chiles en escabeche.

Al regresar a la casa de los Jara, ya entrada la noche, encontré que mi comadre había dispuesto en mi recámara una bandeja con una jarra de leche y unos trozos de calabaza endulzada con piloncillo, como la hacía la abuela. Y ahí sí, no pude resistir: tomé un vaso con leche y un pedazo de calabaza. ¡Qué delicia!

[...]

Sábado 6

Esta mañana los nietos de don Salvador ya me estaban esperando para dar un paseo. Bajo invitación irrecusable, ayer me comprometí con ellos a visitar un puesto de birria y comer sus tacos. Me llevaron a uno de ellos en el barrio del Santuario, muy reputado. Esta vez nos acompañó mi compadre, pero no doña María, que resistió la invitación argumentando múltiples quehaceres. Cuando llegamos apenas se estaba instalando el taquero, pero ya había un nutrido grupo de ávidos comensales que esperaban paladear los tacos de birria de "El Socio", como llaman a ese taquero. Y efectivamente, los tacos eran muy buenos. La diferencia entre una y otra receta de birria está en la salsa; cada quién tiene su salsa secreta.²⁴ El taquero sirve sus

la tortería, sino dicen que van a equis establecimiento, que por lo general se le identifica por el nombre de su dueño o cocinero, por ejemplo, "Don Tomasito".

²⁴ La birria tradicional se hace de chivo, aunque hemos encontrado recetas en que la preparan con otras carnes. Creemos que la siguiente correspondería a su factura original: la carne cortada en trozos se unta con una pasta hecha a base de chile ancho y guajillo (asados y desvenados), ajo, cebolla, comino, jengibre, orégano seco, clavos de olor, pimientos gordas, canela, ramas de tomillo, laurel y sal al gusto. Se deja toda la noche. Hay dos formas de cocer la carne: directamente en el horno, elaborando la salsa que la acompaña a base de caldo de pollo, o en agua, de donde se obtiene una especie de consomé con el que más tarde se elabora la salsa (a base de tomates, cebolla, ajos, orégano seco), con la que se baña al servirse. Siempre se acompaña con tortillas. *El sabor de México, op. cit.* pp. 70-71. *Gula gastronómica, op. cit.*, p. 33. Según "El Socio", sus tacos son de barbacoa, sin embargo sus clientes los identifican como de birria. El conocedor de la auténtica birria no estaría de acuerdo en que la receta de ese taquero es de birria. Con todo, la gente recurre con regularidad al puesto.

tacos danzando, como si tuviera mal de San Vito. Pienso que lo hace bajo la idea de servir más rápido los tacos, pero creo que también baila para impresionar a sus clientes. Los tacos se sirven en dos tortillas, con cebolla y salsa picante hecha de chile de árbol; también hay chiles verdes para los bravos. Por cierto, noté que muchos clientes pedían tacos de doradito. Probé uno de ellos pero no lo aprecié; esa carne había perdido mucho de su sabor y llegaba a ser desagradable, con gusto a quemado.²⁵ Como en todas partes, estos tacos se toman con refrescos, aunque discretamente es posible hacerse de cerveza.

De con El Socio fuimos a [...]

A medio día, Chava, su esposa, mis compadres y yo, salimos a pasear por la ribera del Lago de Chapala. Primero llegamos a Jocotepec, cabecera de una importante comarca agrícola y comercial. [...]

Hay en Jocotepec muchos puestos de birria. Me dicen que este pueblo tiene reputación de cocinar las mejores birrias de la región, en especial los fines de semana. Particularmente en esta zona la birria es el platillo festivo de los albañiles, el día de la Santa Cruz.²⁶

Seguimos nuestro camino hacia el oriente, siempre bordeando la laguna de Chapala, hasta llegar a San Juan Cosalá. En este pueblo gustan mucho las carnitas. Dicen que son muy buenas y que cada fin de semana, o en fiestas, se matan varios cerdos que son convertidos en carnitas, chicharrón y manteca, haciendo la delicia de los lugareños. Nos detuvimos en una de las ventas, con su paila chamuscada y grasienta. Chava nos invitó a probar esta especialidad que se acompaña de salsa güevona, como le dicen aquí,²⁷ pero yo decliné la invitación, todavía estaba bajo el peso de una laboriosa digestión, gracias a los tacos de birria de El Socio. Aquí también gustan del doradito de la carne, aunque creo que es más pesado que el de

²⁵ En realidad se refiere a la parte excesivamente horneada de la carne -a veces quemada- que está en contacto directo con el fuego, debido a que se sitúa en la superficie del guiso. Resulta sorprendente y podría ser digno de un estudio -entre lo psicológico y lo cultural- que explique este gusto por los sabores de la carne sometida a un alto grado de transformación -por no decir de descomposición- que tienen los mexicanos, que frisaría en lo escatológico.

²⁶ Aunque la birria está considerada un platillo festivo, debido al uso de carne y al número de especias con que se elabora su salsa, no sólo se prepara durante las fiestas, sino también los fines de semana. La preparación de platillos para las festividades, así como los intercambios, la degustación y la libación, son comportamientos propios de la fiesta, que además cuentan con sus códigos peculiares. Véase Gómez García, Pedro. "Hipótesis sobre la estructura y función de las fiestas", en *La fiesta, la ceremonia, el rito*, Granada, Universidad de Granada y Casa Velázquez, pp. 53 ss.

En varios pueblos de Jalisco, como Jocotepec, todos los fines de semana se prepara la birria, porque esos días de asueto constituyen, de hecho, una fiesta, gracias a la cual se rompe el tedio de la vida cotidiana, llena de deberes y preocupaciones.

²⁷ La "salsa güevona", se compone de jitomate, cebolla y chile serrano, cortados en trozos, como la salsa mexicana del Altiplano. Su nombre refiere a que su preparación no implica gran trabajo... Comúnmente esta salsa acompaña tacos y platillos fríos o tibios. Una variedad de esta salsa es la de "uña", que se hace con los mismos ingredientes pero picados muy fino. La técnica para lograr ésto consiste en cortar las legumbres con un cuchillo filoso, prácticamente pegado a las uñas de los dedos que las sujetan.

la birria porque se cocina en la propia manteca del cerdo. Hay que tener un gusto especial para comerlo.²⁸

Continuamos a otro pueblo lleno de gringos, Ajijic. Ahí me llamó la atención un puesto de pollos asados; estilo Sinaloa, les llaman. Se trata de unas vilcs aves untadas de adobo casero. Parten del mismo principio que los pollos rostizados de vieja tradición francesa. Se comen con una salsa de tipo ranchero (chile, cebolla, jitomate, algún diente de ajo) y tortillas. También lo sirven como lonche,²⁹ con bolillos de mediocre calidad. Ni por su vista, ni por su olor me parecieron apetitosos, es carne chamuscada. Me dicen que puestos de este tipo se multiplican por las carreteras de Jalisco, agregándose a las ventas ya existentes. Aunque de origen norteño, este pollo asado está muy lejos de igualar el buen chilorio o la machaca, y aun el simple y jugoso sabor de un buen corte de carne de res de Sonora, con tortillas de harina de trigo y frijoles charros, aunque hay quienes aseguran que son originarios de Tamaulipas.

A unos pasos del marchante de pollos encontramos a un vendedor de frutas y verduras frescas. Ahí sí, no pude superar el antojo de gozar la frescura de aquellos frutos y su festival de sabores y colores. Pedimos un par de conos llenos de tiras de jícama, pepino, piña, papaya, mango, melón, zanahoria, sandía y hasta coco, escarchados con sal y chile piquín y rociados de limón, ¡qué delicia! Recordé cuando salíamos de la escuela secundaria, cansados del estudio y sudorosos de tanto juego y travesura. ¿Te acuerdas que nos retacábamos de frutas frescas del puesto del parque que estaba enfrente de la escuela y luego, cuando llegábamos a casa ya no teníamos apetito y nos regañaba mi mamá?

[...]

Después de visitar el pueblo de Chapala fuimos a comer a un restaurante popular, a la orilla de un lago jaspado por el lirio. Nos sirvieron una botana de charales capeados y fritos, muy buenos, sólo necesitaban unas gotas de limón para dejarse comer. Pero noté que la mayoría de las personas les agregan salsa embotellada hecha a base de chile de árbol. Encuentro que estas salsas generalmente son muy picosas y ácidas, y además, aunque haya varias marcas, prácticamente todas tienen el mismo sabor; su diferencia está en la cantidad de picante y de vinagre que cada fabricante les ponen.³⁰ Creo que este tipo de salsas estandariza la cocina y el

²⁸ Usualmente se acepta que los mexicanos comen a todas horas y son muy antojadizos; es difícil negar esta afirmación si se les observa con cuidado. Esta costumbre se podría calificar de gula festiva, comer con antojo es un juego, un gozo. Obviamente, los excesos aumentan el peso manteniendo la fisonomía peculiar del grueso de los mexicanos: bajitos y regordetes. Sin embargo, esta gula festiva se está convirtiendo en gula compulsiva, provocada sobre todo por la tensión de la vida moderna y el cambio de hábitos alimenticios.

²⁹ Aunque en la región se nombra genéricamente "lonche" a la torta hecha con telera, hay que señalar que aquél se diferencia de ésta porque se sirve caliente, mientras que la segunda se sirve "al tiempo".

³⁰ El común de las salsas embotelladas se elaboran a base de chiles secos, pero pocas especifican el tipo de chiles con que se preparan. Se usa también chile de árbol, puyas (a veces conocido como guajillo) especias, vinagre de alcohol y conservadores. Posiblemente en la combinación de los chiles secos esté el secreto de las salsas.

verdura. Mis anfitriones se apenaron [...] Accedí y pedí otro platillo, que fue pescado blanco a la mantequilla dada su buena reputación. Lamentablemente sucedió lo mismo que con la hueva de pescado; el exceso de materia grasa mancilló el sabor del pescado.³⁷ Sin embargo me lo comí para no volver a importunar a mi ahijado.

Volvimos a pasear por Chapala [...]

Domingo 7

Hoy temprano fuimos a oír misa a El Santuario. Luego pagué a Chava mi promesa de aceptar su invitación a comer menudo al Mercado de Abastos. Nos acompañó mi compadre [...]

Este mercado es un mundo en sí mismo donde se encuentra todo tipo de comestibles, al mayorco y menudeo. Cada día debe correr mucho dinero por las bolsas de los comerciantes. En el centro de la nave principal están los puestos de comida, en particular los de menudo, que ya son tradicionales. Los puestos estaban muy concurridos y animados. Sin embargo, el resentido estado de mi estómago me impidió embarcarme en esa nueva aventura gastronómica, tanto más cuanto que las vísceras no son mis preferidas y menos si no sabes quién las limpia y prepara. En respuesta a mis remilgos, Chava señaló que tenía años de asistir a ese puesto y conocía la calidad del producto que se ofrecía, y hasta la buena estofa moral de la patrona del establecimiento. Con todo, mis anfitriones comprendieron y aceptaron que sólo tomara un poco de caldo de frijol y café de olla.

Recordarás que mi abuela hacía menudo de vez en cuando. Lavaba muy bien la panza y hacía su caldo. Alguna vez lo llegué a comer. Su preparación no tiene gran secreto.³⁸ Lo que hace mejor a uno u otro menudo, como a cualquier platillo tradicional, es el toque especial de quien lo guisa, que, por lo demás, debe tener el mérito de cautivar a sus comensales para que vuelvan a comerlo.³⁹

este platillo reside en su adecuada preparación, observando los tiempos para la cocción de cada uno de sus componentes. Primero es necesario sazonar el recaudo a fuego lento, luego añadir las verduras, más tarde los chiles, el orégano y el cilantro. Hay que dejar cocer todo y por último se añade el pescado unos minutos antes de servirse. Véase Fernández, Beatriz, ... y *la comida se hizo*, t. 3, México, ISSSTE, 1985, p. 40; *Gula gastronómica*, *op. cit.*, p. 34.

³⁷ Vale la pena recordar el problema del exceso de grasas en la comida mexicana. Véase nota 33.

³⁸ Se hace con panza de res y manitas de ternera (en el mercado se consiguen más frescas). Después de lavar muy bien la panza (callo grueso, libro y casitas) y las manitas, se coccen con ajos, cebollas y orégano fresco (en rama), por espacio de dos a tres horas. Cuando la carne está suave, se puede agregar, si se quiere, un recaudo hecho a base de chile ancho, cocido y molido, ajo y un poco de cebolla. También es común encontrar menudo blanco, el cual no lleva el recaudo del otro. Fernández, Beatriz, *op. cit.*, t. 2, p. 84.

³⁹ La compulsión por comer carne no es ni privativa ni originaria de México. En la Europa del siglo XV, gracias a la expansión de los intercambios comerciales y a la influencia de los países nórdicos, hubo un aumento espectacular de productos cárnicos que incidió en el consumo, no sólo entre élites, sino entre clases subalternas. En Alemania, por ejemplo, en ese periodo se agotaba una media de 100 kilos de carne por persona al año. La recuperación demográfica limitó su derroche, de tal suerte que en los siglos

A propósito del menudo, don Salvador me contó una historia del papá de un amigo suyo, a quien gustaba mucho el trago y solía desvelarse continuamente, bebiendo fuerte con sus amigos. En numerosas ocasiones, a punto del alba y bajo la creciente resaca, él y sus secuaces buscaban alguna solución para mitigar los estragos de la cruda. Pero como este señor era castrón, no le era permitido por las normas sociales darse el lujo de asistir a los puestos populares a comer el mitigante menudo, como lo hacían sin mayor trámite otros borrachines desvelados y no tan pudientes. Así que, como el susodicho era amante de la fiesta y gustaba mucho del menudo, por ser buena receta para los trastornos del trago, instruyó a su mujer para que se las arreglara y tuviera menudo en casa cuando llegaba trasnochado y excedido. Como buen señor, esta persona no tuvo problemas para comer en su casa el saludable y popular platillo, evitando así rozarse con el vulgo, y eludiendo también las indiscretas miradas de sociedad en sitios callejeros. La moraleja de la historia es que la buena comida popular termina por conquistar a la clase alta. Supongo que algo similar sucedió con los callos a la madrileña por allá en el siglo XVIII, cuando en España vulgo y aristocracia solían mezclarse: los encumbrados se divirtieron bajando al averno de los rotos y algunos de éstos pudieron ascender al olimpo de los acomodados.

Después [...] Mis compadres y mi ahijado me despidieron en la estación de autobuses [...] Decliné continuar mi recorrido al norte en tren, luego de la desventura que viví en El Tapatío.

La visita a Guadalajara me agradó muchísimo. El recibimiento de don Salvador y su familia fue muy amable y cálido. Conversamos mucho y recordamos muchas cosas de nuestra juventud, de nuestros padres y de los ausentes. Ya te platicaré en detalle cuando regrese. Me trataron de lo lindo, me pasearon y pude volver a ver cosas y a probar algunos de los platillos que tanto agradaban a papá y a mamá. La comida de Guadalajara me gusto mucho, como siempre, es muy sabrosa, pero la de Puebla me gusta más. Es más elaborada, variada y rica en productos. Tal vez mis compadres no estarían de acuerdo con esta observación y los entendería, pues como dice el refrán: En gustos se rompen géneros.⁴⁰

[...]

[José Nájera Amezcua]

subsiguientes su consumo per cápita descendió. Véase Mireille Vincent-Cassy, "Sur les traces", en *Mille et un bouches. Cuisines et identités culturelles*. Paris, Autrement, 1995, pp. 17-19.

Bajo tal perspectiva, la introducción de ganado en México en el siglo XVI y su consecuente multiplicación, dado el extenso agostadero del nuevo territorio, no sólo desarrolló el gusto por la carne entre los locales, sino que, dado el aumento constante de su costo, su adquisición se convirtió en artículo caro para la mayoría, por lo que alcanzó condición de estatus. Así apareció y se consolidó una verdadera compulsión carnívora en el país, como en Europa y todo el Mundo Occidental. La máxima de los carnívoros sería: quien como carne asegura su buena nutrición y muestra a los demás que tiene los recursos para pagar un artículo de lujo.

⁴⁰ Es bien sabido que la cocina del oeste mexicano no es tan elaborada, variada y surtida como la del "México denso", aunque lo es más que la del "Gran Norte". El elemento indígena asentado en la llamada

EXTRODUCCIÓN

El recuento reproducido fue escrito por el señor José Nájera Amezcua durante un viaje que realizó al oeste del país. Fue dirigido a su hermana gemela, doña Josefina Nájera viuda de Pérez, quien desde hace algún tiempo nos informa con toda amabilidad y paciencia sobre el apasionante y sorprendente mundo de la cocina. Doña Josefina nos mostró la carta-diario que le legó su difunto hermano, pensando que las observaciones que hizo durante el viaje referido podrían sernos útiles para el estudio que realizamos sobre culinaria tradicional e identidad en la región occidental de México. Al leerla nos percatamos de las interesantes observaciones de don José (qepd). Y aunque sus comentarios no hubieran sido sugestivos, plasmados en un papel que los conserva, constituyen en sí mismos un notable instrumento etnográfico, que mañana se convertirá en un valioso documento histórico. Aun así, nos permitimos acompañarlo con algunas notas de pie de página para acrecentar su valor intrínseco.

El padre de los gemelos Nájera Amezcua, don Rosendo Nájera Fernández, fue agente viajero. Originario de Querétaro, don Rosendo emigró muy joven a la ciudad de México donde trabajó en varios oficios antes de convertirse en vendedor itinerante, su profesión predilecta y la que ejerció durante más tiempo. Viajó por todo el país debido a su trabajo, aunque su ruta preferida fue la del occidente y Pacífico-norte. En México casó con doña Felicitas Amezcua, de origen jalisciense, con quien procreó a los gemelos, Josefina y José. Esto permitió a los niños Nájera Amezcua, pero sobre todo a don José, viajar seguido con su padre, especialmente a Guadalajara, donde pasaron algunas vacaciones.

En Guadalajara don Rosendo cultivó buenas amistades, una de ellas -con la familia de apellidos Jara Gómez- fue estrecha y perdurable. La muerte de don Rosendo no truncó la vieja amistad, pues trascendió la barrera generacional; es decir, el adolescente José Nájera se hizo muy amigo de otro joven, Salvador, primogénito de la familia Jara Gómez. La edad adulta alejó los destinos de José y Salvador, pero no enfrió su relación. Además, don José se convirtió en compadre de don Salvador al apadrinar a su hijo, que en la carta es mencionado como Chava.

Al jubilarse, viudo y sin más familia que su hermana, don José Nájera quiso revivir alguno de los viajes que había realizado con su padre cuando era joven. Comenzó su nostálgico periplo por la ciudad de Guadalajara, donde encontraría a su compadre y su familia. Ese viaje está parcialmente reseñado en el texto reproducido.

Respecto de la orientación temática y al tono de la memoria, hay que decir, primero, que la relación entre los gemelos Josefina y José fue siempre muy estrecha,

Mesoamérica y la rica biodiversidad de esa área, han permitido el desarrollo de un arte culinario más complejo. Y aunque algunos estemos de acuerdo con el matiz que el "forastero" introduce al comparar y preferir ciertas cocinas regionales del país, no es posible asegurar que unas son mejores que otras. Como se ha dicho, el gusto por cierta comida y el arte culinario que le sustenta son elaboraciones culturales, y en ese sentido tienen sus propios límites. Véase nota 17.

a decir de la primera. Por otra parte, ambos habían heredado de sus padres el gusto por la comida y la buena mesa, aunque la cocinera experimentada fue doña Josefina, cosa que hemos podido constatar. Las enseñanzas gastronómicas de don Rosendo y doña Felicitas educaron el gusto de los gemelos, lo que les permitió conocer mucho de la comida mexicana e internacional, según cuenta doña Josefina. Además, hay que señalar que, más allá de sus conocimientos gastronómicos, tanto don José como su hermana tuvieron una educación esmerada y adquirieron una buena cultura general.

Al realizar don José su viaje, su hermana no estaba en condiciones de acompañarle por lo que éste viajó solo, pero prometió a doña Josefina escribirle sus impresiones de viaje y leerse las al regreso. Ahora bien, las impresiones gastronómicas de nuestro viajero, evidentemente, no eran, en estricto sentido, las de un forastero porque tenía conocimiento de la comida propia de Guadalajara y su región, y una perspectiva amplia del fenómeno culinario. Por lo demás, hay que decir que algunas de las observaciones de don José revelan a un hombre que podríamos calificar de amante de lo tradicional, pero no necesariamente conservador.

Del diario escrito por don José, sólo se transcriben los párrafos pertinentes; se han omitido las cuestiones de orden personal y las que no tienen relación con la gastronomía. El resto del viaje no fue descrito porque el viajero tuvo que regresar a México, donde falleció poco después.

Deseamos, pues, agradecer profundamente a doña Josefina Nájera habernos permitido, no sólo conocer una parte de su intimidad familiar, sino también transmitirnos información y enseñanzas invaluable sobre el fascinante universo de la cocina.

Ricardo Ávila/
Tere Ruiz

Entrevista con Marc Augé

*Francisco De la Peña Martínez*¹

Marc Augé es sin duda uno de los representantes más importantes de la antropología francesa contemporánea. Presidente de L'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, institución fundada por Braudel y reconocida internacionalmente como uno de los centros de formación e investigación más importantes del mundo, Augé nos ofrece en esta entrevista un recuento de su trayectoria intelectual, que nos permite comprender el desarrollo de esta disciplina en los últimos veinte años. Pensador original y versátil, Augé se ha distinguido por su espíritu innovador y su diálogo crítico con las más diversas corrientes teóricas, y por su esfuerzo renovador de los métodos y los objetos de investigación de la etnología. Especialista en África, sus trabajos han contribuido al estudio de las representaciones simbólicas del cuerpo, la brujería, la enfermedad, el ritual, el poder, el fenómeno del profetismo, y actualmente alimentan una reflexión sobre el fenómeno de la sobremodernidad que explora las vías de una antropología de la contemporaneidad. A la vez clásicos y heterodoxos, sus escritos son una provocación intelectual que sirve de guía a las búsquedas más recientes de la antropología francesa y mundial.

FPM *Para muchas personas su obra está asociada tanto al estructuralismo como a la antropología marxista. ¿Podría hablarnos de su trayectoria intelectual y sus principales influencias teóricas?*

MA Es verdad que comencé a trabajar en los años sesenta y que en esa época había dos influencias mayores: el estructuralismo levistraussiano y el marxismo, sin que esto suponga que son corrientes que necesariamente se opongan puesto que, sobre todo bajo la influencia de Althusser, el marxismo tomaba prestado al estructuralismo, y yo formo parte de eso que se ha denominado globalmente estructural-marxismo, un término que se ha transformado en peyorativo pero que en ese momento correspondía a una cosa interesante. Independientemente de las etiquetas de referencia estructuralista o marxista, un especialista de las ciencias sociales se enfrenta al proble-

¹ Etnólogo Mexicano. Profesor de la Escuela Nacional de Antropología y alumno de Augé en el Doctorado de Antropología Social y Etnología en L'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales.