

La casi olvidada ciudad de los sabores

Carlos Martínez Assad

RESUMEN

Realizar la historia de la sociedad es una tarea harto difícil. Sin embargo, siempre hay caminos que transitar para hacerla más rica y comprensible. Por medio de revistas, artículos, libros, anuncios, etiquetas o recetarios, en este ensayo se realiza una evocación panorámica, desde el porfirato hasta tiempos recientes, de las maneras de comer en la ciudad de México.

Trague el goloso, colme bien la taza,
y el regalón con ámbar y juguetes
la prisión llene que su cuello enlaza,
que a ninguno manjures ni saínets
faltarán, si los quiere; ni al olfato
aguas de olor, pastillas y pebetes.

Bernardo de Balbuena

NOTA INTRODUCTORIA

A través de lo que ha llegado a ser la ciudad se puede evocar con nostalgia lo que fue, dice —palabras más palabras menos— Italo Calvino. Los recuerdos, las memorias, se construyen en el diario acontecer, en la vida cotidiana, para reconstruir el hecho social. La búsqueda histórica estalla en mil caminos aún por transitar, cruceros que llevan a escoger entre uno y otro sendero para elegir aquel cuyas señales son difíciles de encontrar para luego seguir. Pocos trabajos se han dedicado a la gastronomía, a esa expresión de la riqueza cultural de nuestro país con fuertes antecedentes en cronistas de otro tiempo y, más recientemente, apenas en la obra más cercana de Salvador Novo; a él debemos que el olvido no se imponga a la memoria en asuntos del paladar.

Junto con Alfonso Reyes y Artemio del Valle Arizpe discutían de los asuntos más serios de preferencia en torno a una mesa bien servida. Por eso este trabajo explora un aspecto que, debido a que los historiadores no le han dado el rango que merece, indaga en fuentes no consagradas necesariamente por la escolástica: revistas, artículos, libros, archivos, pero también anuncios, etiquetas, recetarios, a los que está expuesto cualquiera que transita por los caminos de la vida que, pese a todo, también aportan a la historia.

¿QUÉ SUCEDIÓ CON LA NOSTALGIA?

“¡Mantequilla! ¡Mantequilla! ¡De a real y di a medio! ¡Cecina buena! ¡Gorditas de horno caliente! ¡Pasteles de miel! ¡Requesón y melado bueno! ¡Caramelos de espelma! ¡Bocadillo de coco! ¡Tortillas de cuajada! ¡Castaña asada, caliente! ¡Patos, mi alma, patos calientes! ¡Tamales de maíz!” Son los pregones que despertaban a la Marquesa Calderón de la Barca en el siglo XIX¹ y que no pueden ya escucharlos quienes habitan la ciudad de México.

La nostalgia vuelve no necesariamente como la añoranza del pasado, sino como un recordatorio de la historia, de lo que se ha vivido para mirarnos a nosotros mismos en el presente y hacia el futuro. Los hechos históricos, sin embargo, están marcados por las grandes epopeyas, por las decisiones políticas que nos han enfrentado o en las que hemos coincidido; poco se habla del hecho cotidiano, del diario transcurrir por las calles, parques y plazas públicas de la ciudad. Pero también existen los interiores, lugares donde las relaciones se personalizan, se vuelven indispensablemente íntimas.

Pero ¿qué sucede en esos encuentros casuales, qué comidas se consumen y con cuáles bebidas se amenizan? También hay ahí una o varias historias porque los cambios en los hábitos personales van aparejados a las mutaciones de la política y de las prácticas sociales. En nuestro siglo se operan los cambios que más impactan el presente en cuestión de hábitos alimenticios. Entre el porfiriato y la revolución, la burguesía busca encontrar un pasado casi aristocrático y en las primeras décadas del siglo, cuando se despierta de la cruda revolucionaria, la ciudad de México se encuentra con-

¹ *La vida en México, México, s.e., 1967.*

vertida en la más receptiva para alojar las modernas formas del consumo junto con sus clases privilegiadas, los nuevos ricos y las clases medias que comienzan a aparecer.

En un primer momento podemos compartir la mesa con el general Porfirio Díaz para ver los cambios alimenticios, si no personales, sí del medio que lo rodeaba con el afrancesamiento como su característica principal. Se afirmaba entonces que el prospecto de dictador comía poco y su interés se orientaba a los alimentos sanos: consomé de pollo, carnes asadas, algún platillo especial de su natal Oaxaca para satisfacer el antojo y en su mesa nunca faltaban las legumbres. Rociaba sus comidas con una pequeña copa de vino tinto mezclada con agua, como único licor que degustaba durante el día.²

EL PROBLEMA ERA CÓMO PRONUNCIAR EN EL MOMENTO DE ORDENAR

El consumo de los ricos buscó imitar al de Europa y el afrancesamiento culinario se imponía. Es probable que no hubiera sido Porfirio Díaz el que auspició ese proceso al llegar al poder y que más bien afianzara una tendencia desde que los mexicanos fueron expuestos a algunos hábitos alimenticios del periodo en que Napoleón III, en contubernio con los austriacos, pretendía extender sus influencias hacia América con los señuelos de Carlota y Maximiliano. Por ello no resulta tan extraño que ya en 1890 con motivo de la inauguración de los vapores que harían el recorrido entre México y Chalco, la empresa encargada ofreciera al presidente un banquete con el siguiente menú: Caldo de pollo a la *Seigné*, sopa de tortuga, pescado con salsa de ostiones, *Vol-au-vent de Lamprea*, jamón americano con espinacas, filete de ternera a la *Celini*, pollo a la *Tolosiana*, costillas de cordero a la Primavera, pastel de liebre a la jelaína, *Roastbeef* a la inglesa, pavo asado, espárragos y chícharos a la francesa, pasteles de frutas y a la Napolitana, crema al chocolate. Todo ello rociado con ponche de *Kirsch*, y otras bebidas como manzanilla, jerez seco, *Sauternes*, *Bourgogne*, *Pommard*, *Volnay*, *Champagne Roederer* y *Cognac*.³

² *El Mundo*, 15 de septiembre de 1895.

³ Salvador Novo, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*, México, Pórtico de la ciudad de México, 1993.

El afrancesamiento de las costumbres del poder se vuelve notable y, de manera paradójica, contrasta la frugalidad de la vida privada de Díaz con la exhuberancia de lo que se sirve para halago de los comentaristas de lo público. Los festejos de protesta de la cuarta reelección del dictador tuvieron variadas manifestaciones. Al tomar posesión en la Cámara de Diputados juró "guardar y hacer guardar las leyes de reforma y las que esta Cámara dicte". En carruaje se trasladó luego al Palacio Nacional para recibir felicitaciones; hubo un gran desfile en el cual la descubierta estaba formada por tres grupos que ostentaban en su vestimenta los colores patrios.

La culminación fue la cena de gala que se ofreció en el Teatro Nacional, decorado con elegantes adornos, la noche del 1 de diciembre de 1900; fue amenizada musicalmente por la compañía de zapadores y las bandas del Estado Mayor y Artillería. El general ocupó el lugar de honor para comenzar a degustar la *crème volaille princesse*. Luego vendría el consomé *Deslignac*. Variadas *Hors d'oeuvres: Bonchecs à la Soumaroff, poison saumon du Rhin, sauce Venitienne. Entrées: Filet pique, Montmorency, Verdreaux à la Sevigne. Entremet: sorbets Jacqueline. Legumes: Asperges d'Argenteuil, sauce mousseline. Roti Dibdonneaux truffés. Salade: Vacherins à la Chantilly. Rombe à l'Infante. Croques en bouche. Dessert. Café, Thé. Liqueurs: Vieux Jerez. Chablis superior St. Julién. Château Larose. Pommard. Champagnes: Louis Roederer Pommery y Desbordes.*⁴

La familia Díaz mostró tanto interés en servir a la usanza europea que se hizo confeccionar ricas vajillas de cristal de *Baccarat*, con grabados que representaban al águila de la República. Tenía centros de mesa con grandes copones, juegos de charolas, candelabros, pasteleros, mil trescientos cincuenta cubiertos, trescientos platos trinchas, noventa y cinco soperos, doscientos setenta platillos postres, tres juegos de cubiertos para pescado, dos juegos de café, compuestos de dos jarras lecheras y cien tazas de cristal, con su respectivo juego de cucharitas de plata.⁵

Cuentan que en el Jockey Club, situado en el Palacio de los Azulejos, los banquetes procedentes de la cocina francesa eran regados con vinos de *Bordeaux* y de La Rioja. Claro que también había botellas del *Rhin* y se mostraba fuerte afición por el *Champagne*, principalmente de las marcas

⁴ *El País*, 2 de diciembre 1900.

⁵ *El País*, 19 de octubre de 1901.

que agradaban más al presidente: *Roederer* y de la *Veuve Cliquot*. No sabían muy bien cómo amenizar los ocasionales moles y adobos, entre otros platillos de la gastronomía nacional, porque aunque asistían allí los dueños de las haciendas pulqueras, el néctar del maguey no encontraba entre los asistentes quién lo desgustara.⁶

Al despuntar el siglo, el Café de la paix ofrecía un menú a precios módicos, pero influido por la ola de la costumbre europea. Consistía en una entrada de consomé o sopa por sólo 0.15 centavos. Los platos fuertes eran el *Beefsteak* a la inglesa por 0.38 centavos, lo mismo costaba el *Choucroute* con salchicha de Francfort. Y como platos fríos los comensales podían elegir entre carne de puerco con ensalada o ternera por 0.25 centavos, o pollo y jamón *Westphalia* por 0.38 centavos. También podía disponerse de la tabla de quesos para elegir entre *Chester*, *Gruyère*, *Limburgo*, *Roquefort*, *Camambert*, *Verde* o Crema de Holanda y un plato apenas costaba 0.12 centavos, además de venir acompañado de *Thé*, café o leche.⁷

SABOR A PUEBLO

Para entonces se trataba de erradicar del paladar de los porfiristas aquello que recordara al pueblo y el pulque sufre una embestida por considerársele una bebida muy popular. Se consigna a miles de personas en las inspecciones. El consumo no se abate, pero se cierran cientos de pulquerías, entre ellas las más prestigiadas, particularmente en el Distrito Federal. Antonio Rivas Mercado, quien se encargará de la construcción del monumento de la Columna de la Independencia, ofrece a los amigos que recibe en su residencia en la calle de Héroe, bebidas como *Vermouth*, *Cognac* y anís, acompañados por cigarrillos *Dunhill*,⁸ que desplazaron los producidos por la fábrica de El Buen Tono: Canela Pura y Carmen o La Torre Eiffel. Elaborados estos últimos con suprema picadura de hebra, como se anunciaba en la cajetilla que ostentaba en una cara el nuevo símbolo parisino y en la opuesta el pabellón azteca que representó a México en la exposición de 1900.

⁶ Fernando Curiel, *Paseando por Plateros*, Colección Memoria y Olvido, México, Cultura SEP/Martín Casisillas Editores, 1982.

⁷ Salvador Novo, *op. cit.*

⁸ Kathryn S. Blair, *A la sombra del Ángel*, México, Alianza Editorial, 1995.

No obstante, en las residencias de la élite porfirista, recargadas de objetos *art nouveau*, el consumo familiar resultaba más sencillo; y aun en las de nombres más rimbombantes como los Romero de Terreros, Rincón Gallardo, Lascuráin, Elguero, Limantour, Pesado, Mier y Rubín, era usual un menú con sopa ranchera de la cocina, arroz con huevos, pasta, pescado, carne con ensalada y verdura, enchiladas con frijoles, fruta surtida, dulces de leche, jaleas, helado y café.⁹

Tal vez en sus mesas se servía también la cerveza que comenzaba a incluirse entre las preferencias de los mexicanos y, aunque las fábricas de Monterrey, como la Cuauhtémoc, expandían su mercado, se difundían las elaboradas en fábricas pequeñas como la del Barrilito Rojo, y las marcas extranjeras adaptadas se consumían; entre otras la *Pilsner*, embotellada en Toluca y *El Águila*, anunciada como cerveza alemana *Lager Bier*, fabricada especialmente para el clima de México.¹⁰

El afrancesamiento culinario se mantuvo por más de dos décadas y coincide, desde luego, con las pretensiones aristocratizantes de Díaz, quien, paradójicamente, había sido de los que más resistencia opusieron a las tropas francesas en su fatal aventura de sostener el intento de creación del Imperio mexicano.

EL TIEMPO DE *HAM AND EGGS*

Otro periodo se inicia con la mirada puesta en Estados Unidos, aunque sin desplazar de manera definitiva el consumo recién adquirido, al que después de la Gran Guerra se le añadiría la influencia proyectada al sur del Río Bravo. El primer momento se ubica al despuntar los años veinte, con los Tratados de Bucareli, concertados entre los representantes de los gobiernos estadounidense y mexicano alrededor de una mesa en el restaurant del Hotel Regis, saboreando los desayunos de *ham and eggs*. Práctica que se arraigó entre los mismos políticos e incluso entre los burócratas que, desde entonces, todo lo arreglan en desayunos. Esta influencia se extenderá hasta el *lunch*¹¹ que, en nombre de la eficiencia, buscaba sustituir las "comidas co-

⁹ Fernando Curiel, *op. cit.*

¹⁰ Archivo General de la Nación, Centro de Información Gráfica, Colección Teixidor, Colección Miret.

¹¹ Anglicismo empleado desde el porfiriato.

rridas" que todavía por sólo 60 centavos permitían comer sopa aguada y sopa seca, como se le decía al arroz o a la pasta, guisado, frijoles y postre. Las ensaladas todavía no formaban parte de la dieta.

Por cierto, en esa onda filoamericana, además de haber sido el Regis el primer hotel con baño de regadera en la habitación, contaba también con la única farmacia que se anunciaba al estilo "americano", porque incluía oloroso café que tomó esa misma designación cuando no era *express* o capuchino. Se servían en el mostrador, alrededor del cual los clientes se sentaban en unos altos bancos forrados de cuero rojo. También se introdujeron los *cinnamon rolls* con mantequilla servidos calientes; había surtido de helados y de leches malteadas. Un menú que además podía consumirse en el novedoso *Sanborn's* de la Casa de los Azulejos, en 1922.

El *quick-lunch* fue posible porque ya se podía adquirir el pan de caja en la nueva industria *Ideal*, situada en la avenida 16 de Septiembre número 14, donde generalmente atendía el mismísimo dueño, el señor Pablo Díez. Pero también había que pasar al expendio *La Suprema*, donde se podía comprar algún ultramarino o unas rebanadas de jamón para preparar el *Sandwich* que rivalizaba con las tortas, cada vez más condimentadas que las "tapas", que imponían los españoles a los asistentes a la cantina *La Castellana*. Para un café o té con galletas podía irse por el mismo rumbo a *Lady Baltimore*.

Pero en esos tempranos años veinte, si los oficinistas preferían ir a un buen lugar para comer, ahí estaba el restaurant de *El Buen Tono*, donde los comensales podían decidir entre un cabrito asado, chuletas de cerdo o un buen filete. También se podía comer en *El Gourmet* un buen plato de *coq-au-vin* acompañado de un *Chateau-Margaux* que permitía exclamar al nuevo rico que lo paladeaba: ¡amargoso este chatito! El postre podía ser un *gateau aux fruits* o cualquier otro pastelillo con los cuales los mexicanos se habían familiarizado con la instalación, tiempo atrás, de la pastelería *El Globo*. Y para quienes no disponían de acceso a los productos elaborados, desde principios de siglo podían hacer pan, tortas, pastas, pasteles deliciosos y saludables, con los polvos para hornear *Royal Baking Powder*, traído desde New York, que incluía en su compra un manual completo para hacer panes y panecillos finos.

Por otra parte, tomando el tranvía desde el centro de la ciudad se podía comer en el Salón de Los Candiles del restaurant *Chapultepec*, por el rumbo de Tacubaya, uno de los preferidos de los políticos, quizá por la cercanía con la hacienda de *La Hormiga*, propiedad del general Plutarco Elías Calles. Si se quería comer hasta el restaurant *San Angel Inn*, allá por lo que eran los nuevos fraccionamientos que hacían los Braniff, había que reservar al teléfono número 24 de esa villa.

Las fiestas en las casas de las antiguas familias porfiristas y de la nueva clase política, por paradójico que parezca, eran motivo de numerosos comentarios. Como las de disfraces que realizaba la familia Braniff, una de ellas a la usanza de la corte de Luis xvii de Francia y otra donde las señoritas fueron vestidas de flores: hubo rosas, violetas, amapolas y hasta alcatrazes.¹²

Las posadas eran frecuentes en las residencias de los Casasús, Sáenz y Pani. A la esposa del secretario de Hacienda le gustaba recibir a menudo para introducir la costumbre de ofrecer a sus amigas té con pastitas. Pero dichas festividades eran también muy apreciadas en las vecindades que animaban con tamales y el famoso ponche de frutas con un buen "piquele" de alcohol.

Con motivo de la inauguración de su residencia, el matrimonio formado por Agustín Legorreta, gerente del Banco Nacional de México, y María López Guerrero de Legorreta, invitó a una cena en la que se partió una rosca de reyes que, de acuerdo con la tradición, se le colocaban unas cuantas habas que al impedir la mordida de alguno de los asistentes, provocaba numerosos chascarrillos.

El banquero Miguel Abed invitó a una barbacoa en su hacienda de La Manzanilla, en una costumbre que se imponía entre los hacendados de entonces. Eran frecuentes las reuniones entre quienes manejaban las finanzas del país en el Club de Banqueros y en su terraza, con vista a La Alameda, disfrutaban de las bebidas más modernas como el *Whiskey Sours*, el *High Ball* y el *Cocktail* que se preparaba con ron Bacardí y con *Coca Cola*, que no lograba imponerse de manera extendida todavía y que muchos rechazaban porque sabía a medicina. Los no tan privilegiados podían brindar cerca

¹² Ma. del Carmen Collado, "Vida social y tiempo libre en los años veinte", en *Historias*, núm. 28, DINE-INAH, abril-septiembre de 1992.

de allí, en los barrios más populares, con los famosos “curados” de tuna de *El incendio* y hasta en los *Los Tres Gorriones*, cuya calidad se ponía en duda cuando solamente se encontraba pulque y ni una sola marca de cerveza.

Se sabe de los matrimonios de la época como el de los Cortina-Corcuera y el de los Calles-Torreblanca, la hija mayor de Plutarco Elías Calles, secretario de Gobernación, que se celebró en los jardines del castillo de Chapultepec con un *lunch-champagne*. Por cierto acaparó la atención del público la noticia de la posposición de la fecha del enlace del 22 de julio al 8 de agosto de 1922 por una dolencia que aquejó al presidente, el general Álvaro Obregón.

El caudillo, junto con otros prominentes miembros del ejército, había introducido el hábito entre los militares de beberse una copita de *Cognac Hennessy*, bebida que tanto agradaba al general Francisco Serrano. Pero el nacionalismo del entonces presidente fue mayor en sus preferencias culinarias que entre sus sucesores y se cuenta que, cuando fue asesinado, el 17 de julio de 1928, en el restaurant *La Bombilla*, se encontraba gozando un rico guisado de mole rojo, aunque también se sirvió cabrito en ese convivio.

COSMOPOLITISMO

No eran solamente los viejos y nuevos ricos quienes disfrutaban la internacionalización de las comidas en la ciudad de México. Las oleadas de inmigrantes permitieron descubrir cocinas diferentes que enriquecerían la mexicana; gracias a los españoles se establecieron almacenes, bodegones y restaurantes como *El Centro Asturiano*, donde se podía disfrutar de las costillas de cordero, del lechón al horno y del jamón serrano, rociado con los mejores vinos de España.

Comenzaron a visitarse los restaurantes libaneses por el rumbo de La Merced para saborear el *kebbeh* que los mexicanos llamaron kipe, el pollo a la *shishtaoule*, tan parecido al axiote, así como las hojas de parra y de col rellenas de carnero con arroz, acompañados de *arak*, el licor de uva aromatizado con anís. La comida salada era seguida por una variedad de dulces preparados a base de hojaldre con nueces, miel y mantequilla.

Se podía comer el *shop suey* en los restaurantes del Callejón de Dolores y aparecían establecimientos de polacos y rusos para su propio consumo y muy particular el *guefiltefish*, preparado a base de tres pescados diferentes, las sopas *borsh* de betabel fría o la de *kreplaj* de albóndigas de harina de trigo. Esas accesorias eran frecuentadas principalmente por inmigrantes; lugares que olían a arenque con especias como el clavo y la pimienta, cuyas esencias olorosas se desparramaban por las calles de Guatemala, Chile y Academia. Entre los rumanos y húngaros se saboreaba el *gulash*; mientras que con los vieneses se podía escoger en su rica y variada pastelería entre una *sagertorte* de chocolate o un *strudel*, compuesto de un envoltorio de hojaldre con manzanas asadas, pasas, nueces y canela.

El gusto del mexicano se ampliaba sin dejar de reconocer lo propio con las comidas que hicieron famosos al *Prendes*, donde todos los funcionarios comieron escamoles y gusanos de maguey, desde José Vasconcelos, el doctor Atl, María Conesa y tantos otros personajes de la política y de la farándula de entonces. Pese a todo, lo internacional del gusto en la clase acomodada era un hecho, aunque se presagiaba ya la nueva *cuisine mexicaine*, como lo demuestra la comida que el 28 de marzo de 1924 se ofreció en el *Waldor Astoria* de Nueva York, al ya presidente electo de México, Plutarco Elías Calles, a su regreso de Europa. El menú fue de lo más variado: *Hors d'oeuvre à la mexicaine*, *Turtle soup William Penn*, *Madalllion Sea Bass*, *Joinville Potatos Prissoleef*, *Noissetes au lamb à la Colbert*, *Suprême of Patridge*, sin faltar como postres los *Petits fours*, *coffe*, *White Rock ciggarres* y *cigarrettes*.

Y ASÍ PODÍAMOS PARECER EUROPEOS

Para entonces los *cocktail party* se convierten en moda, como el que convocan los príncipes Sulkovsky en su casa de Sadi Carnot o la Legación colombiana, y donde el té es imprescindible, acompañado por pastelillos, como los cuadrillos de coco y canapés. De estos últimos se difunde la receta de los llamados Margarita, que consistían en una rebanada de pan negro con una buena capa de queso fresco bien mezclado con yema de huevo, mantequilla y un poco de sal, con una aceituna negra en el centro, rodeado de gelatina y rodajas de pepinillos.

En la mesa elegante no podía faltar el pato a la *griseta*, anchoa a la holandesa, *sandwiches Lucy*, pepitoria de perdices, ensalada *Zeppelin*, berenjenas a la francesa y el ponche *english bishop*, según lo recomienda la revista *Social*, que con sus originales portadas plateadas como dictaba el *Art Déco*, de preferencia con mujeres vestidas con elegancia y a la moda, apenas alcanzaba el precio de 50 cts. Muchas de las invitadas al baile "Blanco y Negro" en el *Country Club* de Churubusco buscaban imitar sus modelos y vestirse y peinarse igual.

Los anuncios de los negocios antiguos se refuerzan: "¿Necesitamos decirle que los desayunos, las meriendas, el té, los helados de la gran pastelería, café y dulcería El Globo, en la esquina de Jalapa y Álvaro Obregón son los mejores de México?". Además ofrece *conchas* y *lupes* al mejor precio.¹³ En esos anuncios también se exalta de paso a las familias y, junto a la gente bien, aparecen en la dulce quietud del hogar Carlos Chávez, el director de la primera sinfónica nacional, el poeta Enrique González Martínez, el diplomático Genaro Estrada y el escritor Artemio del Valle Arizpe. Hacen su aparición las damas del Club Libanés, la Unión Femenina Iberoamericana y en sus reuniones de té se sirve *cantaloupe* helado y postre de mamón y durazno.

La Flor de México hace de sus elegantes y finos salones el sitio de moda para las meriendas familiares de la sociedad mexicana. El excelente *chef* combina la cocina mexicana y la española para hacer una pastelería de primer orden, una dulcería exquisita y la atención especial y el ambiente agradable. El Puerto de Veracruz ofrece para Navidad y Año Nuevo un refinado surtido de vinos de *Bordeaux* y *Bourgogne*, licores de *Labbe François*, *Champagne Mercier*, *Cognac Courvoisier* y *Napoleon* en primorosas canastas con cajas de dulces y chocolates. La cerveza *Carta Blanca* se anuncia como exquisita y como "una moda que se perpetúa".¹⁴

El 25 de junio de 1936, el Café Tacuba se convierte en el centro de todas las miradas. En ese lugar, fundado en 1912, conocido por sus exquisitos platillos, pastelería y dulces mexicanos, los manteles blancos son manchados con la sangre del senador Mario Fabio Altamirano. Se decía

¹³ *Social*, octubre de 1936.

¹⁴ *Social*, diciembre de 1936.

después que, con esa muerte, se abrían completamente las puertas de la presidencia de la República a Miguel Alemán.

Por entonces en las esquinas de San Juan de Letrán hombres de cachucha blanca exhibían en vitrinas portátiles gelatinas de todos colores, confeccionadas con el *Jelly* importado desde Estados Unidos después de la guerra y los vendedores de jugos ofrecían sus famosas pollas: jugo de naranja con dos huevos crudos.

En 1940 se establece el restaurant *Tampico* y el ex presidente Emilio Portes Gil se convierte en uno de sus clientes más asiduos para saborear la carne a la tampiqueña que ahí se haría famosa. También se va imponiendo el gusto por las milanesas, que rebosaban el plato en que se servían en el moderno restaurant *La Blanca*.

En el centro de la ciudad de México, junto con el eje de la avenida Reforma, se conformaba el ámbito más cosmopolita. El Hotel Reforma congrega en el *Círos* a políticos y personajes de la farándula, y María Félix engalanaba las noches. Pero si de políticos se trata está el Hotel Regis con sus baños de vapor y con su restaurant *Paolo*, donde el *chef* del mismo nombre ofrecía *Hors d'oeuvres* calientes en un carrito a los comensales. Entre sus platillos más famosos estaban los canelones, los pichones al vino blanco y la *cotoletta parmesana* de pollo o el *panetón*, hecho de una pasta porosa y relleno de frutas secas cristalizadas, junto con otras delicias de la pastelería francesa.¹⁵

Ubicado en el lado derecho de la entrada del mismo hotel, conocido por presidentes, embajadores, políticos y estrellas de *Hollywood*, estaba el *Quick Lunch*, donde los *hot cakes* acompañados de café costaban 60 centavos. Los *sandwiches* y los *ice-cream soda* de su farmacia se popularizaban cada vez más y era el centro de reunión de José Revueltas y Luis Spota, entre otros.

Muy cerca de allí se encontraba el *Café del Caballito*, atestado de los periodistas de *El Universal*, *Excelsior* y *El Nacional*, que se reunían en las tardes-noche para tomar café con leche en vaso como lo impusieron los chinos. La misma clientela se desplazaba hasta el café *La Habana*, para degustar las famosas tortas que tanto agradaban a Salvador Novo y las banderillas dulces para acompañar el café *express*.

¹⁵ Sergio H. Peralta Sandoval, *Hotel Regis. Historia de una época*. México, Editorial Diana, 1996.

Los políticos hicieron también lugar de sus preferencias el restaurant *Ambassadeurs*, casi en el mismo emplazamiento del famoso *Café Colón* donde asistían las niñas bien del porfiriato y donde Ramón López Velarde organizaba sus tertulias con los partidarios del Partido Católico Mexicano. Allí se firmaron los acuerdos entre Vicente Lombardo Toledano y el general Miguel Henríquez Guzmán para lo que sería la primera disidencia del partido oficial ya en el cercano 1952. También allí realiza sus eventos la primera dama, María Dolores Izaguirre de Ruiz Cortines, a los que asisten Hortensia Calles de Torreblanca, Fany Anitúa, las señoras Pasquel, y Luz Hernández Aparicio, entre otras.

El Hotel del Prado anuncia contar con los locales adecuados para realizar banquetes de 6 hasta 1 500 cubiertos, pero la boda de Beatriz Alemán se realiza en el rancho del ex presidente Manuel Ávila Camacho, donde se ofreció un *buffet-champagne* para más de mil invitados.

LA REIVINDICACIÓN NACIONAL Y SUS HÍBRIDOS

Para entonces el cine mexicano ha impuesto y expuesto los platillos nacionales que nos reivindicamos, para contrarrestar el progresivo agringamiento de las élites, y le ponen sal y pimienta a lo que acontece en la pantalla.

Hay recintos gastronómicos que el pueblo aprecia porque allí, a salvo de las miradas de exclusividad, se enamora, conspira, practica con tenacidad histórica sus hábitos alimenticios, escucha música, se vuelve adicto de la falta de alternativas. Me refiero por supuesto a las taquerías, las torterías, los cafés de chino, los puestos de antojitos (con amafre y comal), instituciones del paladar de las masas donde se refacciona el cuerpo para darle chance al alma de que exista.¹⁶

Y no pueden faltar las imágenes de Pedro Infante saboreando un café de olla con piquete o de plano un tequila con sal y limón; el Indio Fernández frente a un puesto de aguas de horchata, de sandía y de limón; Sara García preparando un chocolate bien caliente en casi todas sus películas; María Elena Marqués echando las tortillas en *La Perla* (1945); Jorge Negrete mordisqueando un pollo en *Cuando quiere un mexicano* (1944); Ignacio

¹⁶ Carlos Monsiváis, "Elogio del mole en gran close-up", en *Recetario del cine mexicano*, México, editado por Marie-Pierre Collé Coeura, 1991.

López Tarso desafiando a la gula frente a un pavo en *Macario* (1929). Otra vez Pedro Infante asando un venado en *Tizoc* (1956); Columba Domínguez preparando un enorme cazo de caldo para su boda en *Pueblerina* (1948); María Félix probando un mole poblano en *Enamorada* (1946); y hasta Rosa Carmina mordiendo un tamal en *Linda mujer* (1951). Muchos golosos cruzaron las pantallas, como Antonio Badú, Luis Aguilar y Capulina. Las mujeres, sobre todo las elegantes, preferían degustar un martini, como Rosario Granados; un *cocktail* Margarita, como Rosita Arenas; un *Vermouth* en el caso de Miroslava, o *Champagne* para Marga López, Libertad Lamarque y Dolores del Río.

Y a esa reivindicación se suman las bebidas regionales, como el tequila, el mezcal, y el *Xtabentún* que procede de la leyenda contada por los ancianos yucatecos. Hubo una mujer dedicada a los amores ilfeitos, que daba su cuerpo y alma a quien lo solicitase. Hubo otra, en apariencia virtuosa, pero de alma egoísta. Cuando murió quedó atrapada en el cactus de mal olor llamado *Tzacán*. El alma de la primera quedó impregnada en la flor blanca conocida como *Xtabentún*. De allí que este néctar evoca la sensación de estar en brazos de aquella mujer de la región del *Mayab*, donde las almas perduran.

Y en esa reivindicación regionalista o de la extensión de nuestro magnífico país, debemos agregar otras bebidas con los sabores y aromas de otras tierras como los vinos de uva del Valle de Calafia en Baja California, que hicieran exclamar a un visitante francés: "¡Si hay vides en el paraíso, son seguramente como las de Calafia!". Desde entonces también es llamado valle del Edén.¹⁷ Pero, además, se puede paladear el rompopo de almendras de Torreón, el licor de nance de Tabasco, la charanda de Michoacán, el mosquito de frutas de Toluca, la sidra de la sierra poblana, los aguardientes de Veracruz y de otras partes bajas, donde prevalece la cultura de la caña, del trapiche y de los ingenios azucareros. Algunas son más conocidas que otras y aquellas que apenas salen de sus regiones; tal es el caso de la Damiana, licor originario de Baja California Sur, inventada por los indios Guaycura con la flor que crece en su desierto para cumplir sus ceremonias porque, de acuerdo con sus leyendas, poseía poderes afrodisíacos y relajantes, así como cualidades digestivas.

¹⁷ Jorge Mejía Prieto, *Gastronomía de los fantasmas*, Colección Regiones, México, CNCA, 1990.

Cada vez se encuentran mayores indicios de nuestro rico pasado cultural, del cual este texto apenas recurre a unos cuantos. Pocos son los lugares para frecuentar ese pasado porque, pese a todos los recuerdos, los mexicanos vivimos entornos donde se lucha contra la pérdida de la memoria, sólo por la terquedad de muchos que no le tememos a la nostalgia.