

ALIMENTACIÓN EN TIEMPOS DE AUSTERIDAD: LOS ESPACIOS PÚBLICOS DE LA COCINA EN EL COMIENZO DEL PORFIRIATO

Donají Morales Pérez

Los liberales de la Reforma “creían más en el progreso político que en el económico, apreciaban mayormente la libertad política – en todas sus manifestaciones – que el bienestar material”¹ hasta que, como se sabe, asumió el poder Porfirio Díaz; sin embargo, para 1876 la crisis económica se resentía en todos los ámbitos. Los establecimientos o espacios públicos de la cocina no eran la excepción y, de acuerdo con las necesidades del momento, hacían hincapié en lo moderado de sus precios. El diario *La Patria* que comenzó a editarse cuando Díaz fue electo presidente, incluyó casi desde el inicio en el directorio de su primera plana la lista de algunos de los cafés y fondas principales de la ciudad de México así como su respectiva ubicación:

Fulcheri, calles del Refugio y de la Palma.- Antiguo Cazador. Portal de Mercaderes. La Concordia, calles de San José el Real y Plateros.- Bazar, calle del Espíritu Santo.- Tívoli del Eliseo, Puente de Alvarado.- Fonda de Recamier, Hotel de Iturbide.- Tívoli de Porraz, Rivera de S. Cosme.- Fonda de Zonetti. Hotel Guillow.- Calle de S. Agustín, bajos del Hotel.- Café del Progreso, bajos del Hotel.- Café del Factor, 1ª calle de este nombre.- Fonda y café de Vergara, Teatro Nacional.- Tívoli del Ferrocarril, Puente de Alvarado núm. 6.- La Estrella, calle del Refugio núm. 13.- Fonda de la Gran Sociedad, calle del Espíritu Santo núm. 4.- Fonda Italiana, calles de Santa Clara y 5 de Mayo.- Fonda del Havre, calle del Colegio de Niñas.- Fonda Universal, calle del Arquillo.- Fonda Francesa, calle del Coliseo núm. 18.²

¹ Krauze, *Porfirio*, 1987, p. 46.

² *La Patria. Diario Político, Científico, Literario, Comercial y de Anuncios*, t. I, n. 29, México, 20 de abril de 1877, p. 1. Refugio, hoy 16 de septiembre; Espíritu Santo, hoy Isabel la Católica; Portal de Mercaderes, hoy esquina suroeste de la Plaza de la Constitución donde se encuentra el Gran Hotel de la Ciudad de México (antes Centro Mercantil); el templo de San José del Real es el de la Profesa; Plateros, hoy Madero; Santa Clara, hoy Tacuba; San Agustín, hoy República de El Salvador; 1ª calle del Factor, hoy Allende; Coliseo y Colegio de Niñas (antes Colegio de Doncellas), fue 3ª de Bolívar; y Arquillo, hoy 5 de mayo.

Esta relación apenas hace referencia a la variedad de lugares que existían para ir a comer al comienzo de la era porfiriana. Una de las que se ha excluido es la *Fonda Mexicana* que ubicada en el callejón del Espíritu Santo³ número 10 ofrecía “desayunos, comidas y cenas a precios baratísimos” y, a diferencia de muchos anunciantes que prescindían de informar la clase de platillos que servían, Felipe Ávila, su dueño, invitaba a probar sus fiambres, enchiladas y otros platillos apetitosos.⁴ Resulta interesante tanto el nombre del lugar, como su oferta culinaria porque con el paso de los años se acrecentarán los anuncios de restaurantes que establecerán una clara diferencia frente a las fondas que en años anteriores no existía. Así por ejemplo, en 1858, el *Restaurant del Libertador Iturbide*, que desde entonces se conocerá como *Recamier* se anunciaba de la siguiente manera:

Los señores Recamier y Schuwey tienen el honor de anunciar al público y a sus amigos, que este establecimiento, recientemente adornado y reparado, se abrirá a los consumidores desde le domingo 1^o de agosto del corriente año. Esperan mediante el aseo y la elegancia del servicio, la cualidad de los comestibles, y el celo de los dependientes, que este establecimiento recobre en breve el rango que está llamado a ocupar entre las fondas de la capital.⁵

Como se entiende, la condición de fonda y restaurante no estaba en desacuerdo con la limpieza, la categoría o la calidad del menú; en 1868 el mismo *Restaurant del Libertador Iturbide* cambió de nombre por el de *Fonda*

³ Hoy 16 de septiembre frente a Motolinía.

⁴ *Revista Universal de Política, Literatura y Comercio*, n. 112, t. XI, México, martes 16 de mayo de 1876, p. 1.

⁵ “Restaurant del Libertador Iturbide”, *El Siglo Diez y Nueve*, año XVIII, n. 3573, México, 27 de julio de 1858, p. 3. En la misma nota se hace referencia al restaurante Recamier en Tacubaya que es menos conocido que el del Hotel Iturbide y que, probablemente, fuera anterior puesto que se informa que: “Luego que el establecimiento tome un curso regular, los abonados de a 30 pesos o más, podrán escoger los días de fiesta entre almorzar en Iturbe o hacerlo en el Restaurant-Recamier en Tacubaya, sin ningún aumento en el abono”. Recordemos, además, que Tacubaya fue el escenario donde se encontraba la pastelería de otro francés pero de apellido Lefort cuyos reclamos servirían de pretexto para dar nombre a la llamada *Guerra de los pasteles*.

del *Hotel Iturbide* que, acorde con los tiempos tras la restauración de la República, se propuso ser una empresa mexicana donde las personas no estuvieran obligadas a comer siempre al estilo francés y pudiesen elegir comida a su gusto, es decir: a la mexicana, española o francesa.⁶ Muchas de las fondas que existían en los primeros años de la Dictadura ofrecían dicha variedad de comida y, ciertamente, lo europeo no era de carácter exclusivo de los restaurantes:

ATENCION

En la calle del Arquillo número 6 y 7 se ha abierto una fonda que se titula: LA ROSA DE CATALUÑA. En la cual se cocina a la Española, Mexicana y Francesa a precios sumamente módicos. También se sirven comidas a domicilio a precios convencionales. Por 5 platos con fruta o dulce y café, 2 rs.⁷

A pesar de la sugestiva propuesta, es posible catalogar a esta fonda, al menos de nombre, como española, y como esta, existían otras que se especializaban en esa clase de cocina como:

La Fonda Española

Que con tanto crédito se hallaba establecida en los bajos del número 5 de la segunda calle de Cinco de Mayo, se ha trasladado al segundo número 9 de la calle de Vergara.

Los aficionados a la cocina española, hallarán en dicho establecimiento cuanto puedan apetecer: aseo, comodidad y esmerado servicio.⁸

O también:

EL GRUMETE

Dice el *Proteccionista*: «Cada día se ve más concurrida la fonda española que con el título de estas líneas está situada en la calle de San Andrés núm. 17. Algunos amigos nuestros que están abonados, nos dicen que se come tan bien y tan barato, que el que va por un día se queda suscrito por un año. El cocinero es

⁶ "Fonda del Hotel Iturbide", *La Iberia. Periódico de Política, Literatura, Ciencias, Artes, Agricultura, Comercio, Industria y Mejoras Materiales*, t. IV, n. 428, México, viernes 28 de agosto de 1868, p. 4.

⁷ *El Siglo Diez y Nueve*, año 36, t. 71, n. 11520, México, 4 de enero de 1877, p. 4.

⁸ *La Bandera Nacional*, año I, n. 31, México, 3 de noviembre de 1877, p. 3.

hombre de genio, y el *cocido a la española* es tan bueno, según dicen, que cualquier día vamos a ir al *Grumete* solo por probarlo. Ojo, señores solteros, ojo».⁹

Igualmente se servía, sin falta, bacalao a la vizcaína y arroz a la valenciana. Allí mismo estuvo antes otra fonda con el mismo nombre pero ésta a la que se hace referencia en la nota, había sido abierta por el dueño del *Café de Vergara* (hoy Bolívar) lo que representaba “una garantía de que [serían] bien servidos los parroquianos”.¹⁰ En relación a esto último, es importante apuntar que, algunos años después, varios cafés cantantes que se ubicaban en esa calle y la de Coliseo “habían degenerado en taberna [y] en verdaderos antros en los cuales eran cotidianos los escándalos denunciados por la prensa”.¹¹

La insistencia en lo accesible de los precios queda de manifiesto en la gran mayoría de los anuncios así como el conjunto de cocinas que se brindaba. Uno que llama nuestra atención, por varias razones, es el de la *Fonda y Café*, mismo que se inauguró en mayo de 1878:

Con este simple nombre, y bajo la dirección de Joaquín Flandes,¹² antiguo dependiente de la famosa casa de Fulcheri, existe en los bajos del número 10, calle de Tacuba, un establecimiento, en el que a precios baratísimos se pueden encontrar excelentes almuerzos, comidas y cenas, café y chocolate esquisitos [*sic*], buenos helados, cantina bien provista de los mejores vinos y licores, etc. En una palabra, con poco dinero se puede halagar allí el gusto más refinado en materia de gastronomía; una clientela escogida y numerosa frecuenta continuamente el modesto establecimiento; familias elegantes hemos visto por las noches acudir a saborearla esquisita [*sic*] *sopa de ostiones* y el *ponche de Arak*, así como el nacional platillo de *enchiladas* y el popular *neutle*.¹³

⁹ *La Iberia. Periódico de Política, Literatura, Ciencias, Artes, Agricultura, Comercio, Industria y Mejoras Materiales*, año X, n. 2796, México, 10 de junio de 1876, p. 3.

¹⁰ *Ibid.*, año X, n. 2778, México, 19 de mayo de 1876, p. 3.

¹¹ Véase Díaz, *Cafés*, 2000, pp. 62-63.

¹² Quien además de ser mesero en el *Café Fulcheri* era un excelente escritor o poeta como lo refieren los diarios de la época: “Este inteligente calígrafo de quien los periódicos se ocuparon no hace mucho tiempo, además de buen pendolista es favorecido por las hijas de Apolo. Últimamente compuso, escribió y dedicó a los redactores del *Socialista* un soneto que según el decir de quienes lo han visto, no carece de mérito. Felicitamos al inteligente mesero de Fulcheri” (*El Siglo Diez y Nueve*, año XXXII, n. 10220, México, 31 de diciembre de 1872, p. 3). Asimismo, colaboró en el *Diario del Hogar*.

¹³ “Fonda y Café”, *La Libertad. Periódico Liberal-Conservador*, año I, n. 110, México, 23 de mayo de 1878, p. 3.

El menú del establecimiento resulta por demás *flexible* al ofrecer sopa de ostiones al tiempo que enchiladas, así como ponche de *Arak* y *neutle*; más que el pulque, lo que asombra es la inclusión de un aguardiente que se consume en los países de Oriente medio y que aún hoy no es muy conocido; ni qué decir de la paradoja de la *elegante clientela* que frecuenta este *modesto lugar*. Por último, no nos queda duda de que el ofrecimiento de *halagar allí el gusto más refinado en materia de gastronomía* se asentó en lo cotidiano sin ser percibido. Pero la nota continúa de la siguiente manera:

La educación que recibiera Flandes del inolvidable Fulcheri, no se halla desmentida, y lo prueba el hecho de que, en la casa de que hablamos, el servicio se hace bajo el mismo estilo de la gran casa, teniendo la particularidad de encontrarse en el pequeño Café, casi los mismos platillos y golosinas que en aquel hemos saboreada repetidas veces, condimentados con el mismo sazón y limpieza que en la casa maestra. En conclusión, el que quiera convencerse de nuestra verdad, vaya, vea, guste..... y pague.¹⁴

Sin duda es interesante aunque no sorprende el hecho de que sea un ex empleado de la *elegante* fonda de Fulcheri quien haya creado su propio lugar pues es muy común que los establecimientos de este ramo pertenezcan al grupo original de iniciadores y/o propietarios. Este es el caso de Recamier hijo quien junto con un socio de nombre Bétérous adquirió, en 1882, el restaurante de *El Bazar* que muchos años había pertenecido a Baptiste Barrere;¹⁵ el *Gran Café Restaurant del Teatro Nacional* informaba, tras su reapertura en 1887, que había contratado un cocinero de París quien, precisamente, había “trabajado en las principales casas como Café Anglais, Barrate, Maison Doré

¹⁴ *Ibid.*

¹⁵ Véanse *Le Trait d'Union*, México, 13 de febrero de 1879, p. 4, y *El Nacional. Periódico de Política, Literatura, Ciencia, Artes, Industria, Agricultura y Comercio*, año III, n. 387, México, 27 de diciembre de 1882, p. 4. Barrere también fue propietario del *Restaurant Français* en la calle de Puente del Espíritu Santo n. 8 (hoy Isabel la Católica).

[sic] y Tortoni".¹⁶ Por su parte, Lorenzo Fulcheri, antiguo nevero de rey Víctor Manuel, estableció en la ciudad de México una nevería italiana que hacia 1868 se transformó en el famoso *Café de Fulcheri* (lugar muy de moda durante el Segundo Imperio) y que pasó a manos de otro Fulcheri aunque no es del todo claro a quien pues los periódicos mencionan de manera indistinta a varios Fulcheri desde ese año y hasta finales del siglo XIX.¹⁷

Volviendo a la situación precaria que se vivía, el sentido del humor (o la resignación) nunca queda fuera como se lee en:

Alborozado

Llegó a nuestra redacción un amigo, contándonos que en la calle, frente al hotel «San Carlos» se encuentra una fonda francesa donde se sirven ocho platillos, dulce y café por dos reales (¡¡!!). Es un eminente servicio que se presta a los *brujas* (pobres), nos decía nuestro amigo; y agregaba, qué limpieza! qué actividad! Vamos, si aquello solo es para [ser] visto y... dos reales, dos reales solamente, nos repetía. Trasladamos la noticia a los *brujas* como dice nuestro amigo.¹⁸

Pero, como se sabe, las condiciones económicas nunca mejoraron para la mayoría. En la última década del siglo XIX, la carestía de los artículos de primera necesidad no era una novedad y aquellos se cotizaban como los de

¹⁶ *Le Trait d'Union*, México, 28 de diciembre de 1887, p. 4.

¹⁷ Véanse *El Siglo Diez y Nueve*, año XXII, t. III, n. 524, México, 22 de junio de 1862, p. 4, y *República*, 2005, v. I, p. 81. José Fulcheri, por ejemplo, también fue dueño del restaurante *El Bazar*, del *Café del Zócalo* y del *Café del Refugio*; este último se localizaba en la planta baja del hotel del mismo nombre y fue ahí donde Agustín Fulcheri estableció su café luego que mudara su café del Hotel La Bella Unión (también en la calle del Refugio); por lo que se entiende debe tratarse del mismo sitio; sin embargo, el periódico *La Libertad* habla de dos cafés que llevan el nombre de Fulcheri al referir un escándalo que tuvo lugar en uno de ellos ("Ya dio en el clavo", *La Libertad*, año II, n. 186, México, 12 de agosto de 1879). Asimismo, parece ser que la viuda de Lorenzo Fulcheri continuó en el negocio de los restaurantes; también se debe mencionar a M. Fulcheri, propietario del Tívoli de Bucareli que se inauguró el 24 de abril de 1870. De lo que no queda duda es que el Café de Fulcheri de Agustín Fulcheri quebró en 1884 y para 1885 se conoció como la dulcería y pastelería *El Cisne*.

¹⁸ "Alborozado", *El Correo del Comercio. Periódico de Comercio, Política, Literatura, Industria, Artes, Medicina, Tribunales, Agricultura, Minería, Mejoras Materiales, Teatros, Modas y Avisos*, n. 1461, México, 20 de mayo de 1876, p. 3.

mayor lujo. De tal forma, el periódico *La Patria* especulaba que, de seguir así, podría imponerse dentro de poco

una contribución suntuaria al que se atreva a comer un *beafsteak* con papas; es decir, llegará a considerarse como la refinación de la gastronomía alimentarse medianamente [...]. Dentro de poco, las familias se consagrarán al estudio de efemérides, y se recordará con júbilo el día que entró en casa una pierna de carnero, un diezmillo, un filete y un par de costillas de ternera.¹⁹

Luego entonces, la variedad de carnes que se mencionan nada tendrían qué ver con el aprecio que se tuviera por ese tipo de alimento sino con el riesgo que corría la gastronomía de desaparecer: “muere con pompa; muere y agoniza con magnificencia; pero agoniza”, declaraba la misma publicación en un artículo titulado simplemente “Comer”:

Esta palabra – dice un diccionario antiguo – viene del latín: de *comedere*. Parece estar compuesta de *con* y de *edo*; por lo cual, el mismo vocablo nos enseña, que no debemos comer solos; pues aún las bestias, cuando están en compañía, experimentamos que comen mejor que estando solas, que es casi lo que declaramos en la palabra *convivium*, porque procede del verbo [*sic*] ‘convite’. Si es esta la etimología de la palabra *comer*, en las actuales circunstancias no tendría aplicación. Si hoy por hoy, no se puede comer solo, ¿quién se permitiría el lujo de tener convidados? [...] Siguiendo las cosas como van, decía un filósofo, si continúa en alza creciente el valor de la vida, la humanidad va a llegar a ser una colección de tuertos; porque al fin y al cabo, vendremos a parar en que vivir costará un ojo de la cara. Comer hoy es resolver el más difícil de los problemas.²⁰

De pronto las palabras son demasiadas para expresar lo que a través de una caricatura es posible entender de manera inmediata y las de este tiempo representan un recurso que no se ha explorado desde la perspectiva culinario/gastronómica/alimentaria. Existen muchas sobre la crisis económica que limitaba la posibilidad de frecuentar fondas y restaurantes pero también que reflejan otro tipo de problemáticas que se vinculan con dichos

¹⁹ “El Monopolio”, *La Patria. Diario de México*, año XV, n. 4465, México, 22 de noviembre de 1891, p. 2.

²⁰ “Comer”, *La Patria. Diario de México*, año XVII, n. 4832, México, 24 de enero de 1893, p. 2.

establecimientos y las conductas de la sociedad. Hay una en particular en la que se muestra en una secuencia la historia de tres negritos que pidieron tres desayunos en el Restaurante Iturbide pero que “se encontraron con que el patrón no admitía negros en el Restaurant”, tal como se lee en el pie de la imagen que apareció en *La Patria Ilustrada* en julio de 1895.²¹ Lo que vuelve más interesante al asunto y da mucho qué pensar es que diez años antes se había publicado la siguiente nota en otros diarios:

Colored Custom no Wanted

El párrafo que con este título escribimos y que fue reproducido y comentado por toda la prensa, el cual a guisa de aviso de excomuniación se había fijado en una cantina de Buenavista, no existe ya, según se verá por lo que dice *El Tiempo* en el siguiente párrafo: ‘El letrero aquel que decía: *No se admite gente de color*, en una fonda situada cerca de la estación del ferrocarril Central, se ha mandado ya borrar por el dueño de ella, según nos informan’. Lo celebramos; México no es los Estados Unidos.²²

Pero lo cierto es que, de una manera mucho más evidente, algunas costumbres de ese país habrían de invadir las nuestras y la cocina *a la americana* se volvió parte del panorama culinario de la ciudad de México en el cambio de siglo. De tal suerte, en una crónica que con motivo de la semana santa apareció en el periódico *Cómico*, un supuesto personaje de la provincia protesta en un tono por demás ingenioso porque en una fonda de la capital le dan la lista de lo que hay de comer pero está en inglés y nos dice: “Como yo no sé este idioma, nada más apunto con el dedo y... a lo que salga”.²³ La gran mayoría de los establecimientos que se anuncian en las publicaciones periódicas, sobre todo en los últimos diez o doce años del Porfiriato, hacen énfasis en el hecho de que pueden atender a sus comensales en varios

²¹ *La Patria Ilustrada*, año XIII, n. 27, México, 8 de julio de 1895, p. 314.

²² “Colored Custom no Wanted”, *Diario del Hogar. Periódico de las Familias*, año III, n. 217, México 25 de mayo de 1884, p. 7.

²³ *Cómico*, t. VII, n. 14, México, 7 de abril de 1901, pp. 4-6.

idiomas o por lo menos en inglés. El *magnífico restaurante* del Hotel Sanz ofrecía, por ejemplo:

French and American cuisine with a first class chef. To meet the tastes of all, a choice is offered of either American or European plans. This luxurious hotel is beautifully situated in the most picturesque and healthy part of the city, adjoining the Alameda, five minutes ride from the railroad stations, a number of streets cars passing its door. English, French and other languages spoken. Calle de la Mariscalá No. 2.²⁴

Así, la cocina española comienza a brillar por su ausencia y una nueva y joven cocina llega a relevarla pero jamás compite con la de Francia. En su mayoría, las fondas que en otros tiempos se anunciaban de manera independiente han desaparecido; ahora son más importantes los hoteles que cuentan con restaurantes y los servicios más modernos, ocupan más espacio en los periódicos porque también la ciudad y la afluencia de extranjeros han crecido. Un ejemplo de ello fue el restaurante *Bach's* que además de cocina francesa y americana de primera clase, servía cocina alemana que acompañaba con los conciertos más selectos los días martes, jueves, sábados y domingos.²⁵

Lo "americano" parecía estar por todas partes como lo indican los nombres de hoteles y restaurantes: *Kingman's*, *Clark's*, *New Porter's*, *California*, *Hop Lee*, *American House*, *Hotel Americano*, etc. Las necesidades son otras y las modas también tal como anunciaba *El Tiempo*:

Fama han tenido siempre en México como en todo el mundo, los buenos cocineros franceses, y fondas ha habido en esta capital que podrían rivalizar con las mejores de otras partes. Las hay excelentes todavía, pero junto a ellas han empezado a florecer las exóticas cocinas americana y china, que no son en verdad muy apetecibles para nuestros paladares. Mazmarria de harina de maíz revuelta con miel, te con miel, pasteles de carne y dulce o de ruibarbo, pavo asado con conserva de zarzamora en vez de salsa constituyen los platillos favoritos de la gente que concurre a las fondas americanas. Los chinos, que cuentan con numerosa clientela de ciudadanos de los Estados Unidos les dan

²⁴ *The Mexican Herald*, vol. V, n. 271, México 30 de mayo de 1898, p. 6. Calle de la Mariscalá, hoy Avenida Hidalgo.

²⁵ *Ibid.*, v. XXVII, n. 91, México, 1 de diciembre de 1908, p. 9.

gusto sirviéndoles todo eso, y quien sabe si alguna vez, recordando las costumbres culinarias del Celeste Imperio, sirvan rata en escabeche y arroz con manitas de ratón del campo. Sobre gustos nada hay escrito y los de los hombres de la raza anglosajona para comer, son de lo más extravagantes. Conocimos a un americano que dejaba atónitos a cuantos mexicanos le veían comer en un restaurant. Era un fenómeno viviente. Su almuerzo era bastante frugal, pero la manera de comer llamaba la atención. A la sopa le echaba adentro una vela de sebo para darle sustancia, según decía; vaciaba toda la mostaza inglesa y toda la mantequilla que estaba al alcance de sus manos, en el *beafsteak* [sic] y en el asado y a los postres tomaba un mamey, lo rebanaba por la parte superior, le quitaba el hueso y rellenaba el hueco que quedaba de mostaza y de pimienta. Mientras nuestro hombre se metía entre pecho y espalda el horrible manjar, mirándole asombrados todos los que estaban presentes, murmuraba:

- *Delicious, delicious.*

Y no se crea que exageramos [sic]. La historia es verídica.²⁶

Claro que era exagerado pero también divertido y una vez más de aquello que al comienzo nos pareció extraño fuimos descartando lo que no nos complacía como el gusto por los sabores que combinan lo dulce con lo salado, la mostaza nunca ha terminado por agradar a todos y la pimienta se ha quedado en las mesas pero solo por inercia. Otras cosas las hemos adoptado como el *desayuno americano* de *La Bohemia*: “Jamás se había visto en México un servicio tan esperando en una casa de la importancia de la nuestra, ninguna otra ha obsequiado al público que la favorece con tan espléndidos desayunos, compuestos de huevos tibios, una magnífica taza de café superior, pan y mantequilla por «solo veinticinco centavos»”.²⁷

Las influencias van y vienen, se alternan y cumplen un ciclo pero en la cocina siempre existen constantes. La de nuestro país tiende más a ajustar que a transigir. Al correr de los años, reconocemos lo que nos identifica y nunca pierde su esencia como lo demuestra esta maravillosa *Oda al chile pasilla* escrita por José Tomás de Cuéllar “Facundo”, en 1879:

²⁶ “Modas de comer”, *El Tiempo. Diario Católico*, año XIII, n. 3834, México, 24 de junio de 1896, p. 2.

²⁷ *El Popular. Diario Independiente de la Mañana*, año V, n. 1563, México, 11 de mayo de 1901, p. 3

Déjame contemplarte, oh chile, y deja
Que en vuelo audaz mi loca fantasía
Campos recorra y pueblos y ciudades
Do tu poder estimulante y grato
Vigor da al indio y fuerza y lozanía.

¡Salve, fecundo chile, el don más rico
De cuantos la natura bondadosa
Hizo al azteca, en tiempos ya perdidos!
Tú das salud al cuerpo, brillo a los ojos,
Y dando goces y mintiendo agravios,
Moderando del hambre los enojos
Das pábulo a la sed, risa a los labios.

¡Oh rey de la cocina mexicana,
Tú el tipo imprimes a la patria fiesta,
Y doquier que hay placer y regocijo,
En el ahumado techo del cortijo,
O en medio de la pompa cortesana,
Allí te ostentas, patriarcal sustento,
Incitando a las gentes con tu esencia
Que regalada azar perfuma el viento.

¡Qué hubiera dado Lúculo en sus días
Por saborearte, oh chile delicado!
Mensajero de dichas y alegrías,
Orgullo del guisado,
Cuyo sabor y aroma regalado
Es en propios y extraños
La delicia de fiestas y cumpleaños!

Tú das al mole nacional el gusto
Y el purpúreo color, mucho más grato,
Allá, si bien lo miro,
Que el celebrado múrice de Tiro
Odias la palidez, y a las mejillas
De la casta beldad prestas encanto,
Y en salsa pura o en revuelto mojo
Te cata con placer el labio rojo.

Tú de la patria al regocijo puro
Te adunas desde antaño,
Como al pulque de piñas o de tunas,
Y a los discursos cívicos te adunas
Que se dicen cada año

Tú estimulas las fauces
Del comensal que nunca triste puede,
Gozando tu sabor, dejar el plato;
Más bien da de barato

El escozor que abandonarte ¡oh rico,
Tierno pasilla nacional! ¡oh, salve,
Salve mil veces! Más que miel hiblea
Tu plácido sabor bendito sea!
Ven y redime al mísero cautivo
Una vez del *roast-beef* sanguinolento,
Aún más que lo fue vivo
Y deja que al rumor del vago viento
Me remonte un instante al país nativo.

¡Ah qué fuera sin ti la patria fiesta,
Que más prescindiría
De cohetes, de versos o de orquesta
Que del pomposo mole y su alegría!
¡Y qué hiciera sin ti la Iglesia santa.
Que en el pecar se encarga de la homilía,
Y da punto bondosa a la vigilia,
E in pétore amamanta
En bien de la familia
Tradicional afecto
Al mole más picante y más perfecto!

¡Oh chile, almo consuelo
Más rico que el maná que dizque un día
A cántaros llovía
No sé si de las nubes o del cielo!
De toda vocinglera
Reunión de pobre o rico
Vas a alegrar al que te come, el pico.
Ineludible y plácido ingrediente,
No importa que sea malo o bueno el diente
Que te mastique lento,
Sagrado chile, celestial pimienta,
Acentuación precisa,
Precisa ortografía
Del pentecostés, boda, sacra-misa,
Y de toda función de sacristía,
De todas pascuas y de todo esfuerzo
Que tienda a dar un succulento almuerzo.
Ven a mis labios, ven; deja que ufano
El aura patria en tu sabor colija,
Y mi mente dirija
Hacia mi rico suelo mexicano.

Ven y avergüenza al *vol-au-vent* nocturno
Manjar de alto coturno
Entre toda la inmensa algarabía
De moderna falaz gastronomía.
Ven a reírte un tanto
Del *chicken-salad*, que cual nuevo santo

Adora esta cohorte
De dietéticos gustos cenobitas,
Y que ¡infeliz! No alcanza en su abstinencia
A comprender cómo otros sibaritas
Gozan con la excelencia
De un plato de sabrosas chalupitas.

Ven a reinar sobre mi mesa, y lanza
A la irlandesa papa sin tardanza,
Al vegetal cocido,
A la negra pimienta
¡Oh rojo chile del Edén caído,
No sé si Adán una mañana...
¡Ah no, que fue manzana,
Y unos dicen que breva,
Y otros dicen que higo;
Mas cuando pienso en esto
Más le valiera, digo,
A nuestra madre Eva
Que todo aquel cotarro y tole-tole
En lugar de esa fruta hubiera sido
Por un plato de mole!
Mas cuando no fue así, juro a fe mía,
Que en aquel paraíso esa mañana
Había mucha manzana,
Pero lo que es pasilla no lo había.
Porque de haberlo habido,
Por mole y no por fruta
Nuestro primer pecado hubiera sido.²⁸

Imposible dejar fuera un solo verso de esta celebración en la que se hace un recorrido por la historia de nuestro país y nuestro paladar. Quizá podría resultar impalpable sólo para quienes no hayan nacido aquí pero no es una condición. Sabemos a lo que se refiere cuando se habla del *vigor* y la *lozanía* del indio que comió (y come chile), de lo insólito que resultaría la ausencia del mole en los festejos patrios y donde quiera que haya *placer* y *regocijo* y donde el linaje parece desvanecerse. Nos hemos enchilado, hemos probado el pulque y sabemos a lo que sabe una chalupita. Eso sí, ya lo hemos

²⁸ El poema fue escrito por "Facundo" el 2 de diciembre de 1879 en Washington y la parte que hemos transcrito se publicó en *El Siglo Diez y Nueve*, t. 76, n. 12455, México, 23 de diciembre de 1879, p. 2 aunque también se reprodujo en otros periódicos.

dicho, en nuestra mesa ni la pimienta ni el *roast-beef* casi crudo, no se diga de la abstinencia. La presencia de Francia con el *vol-au-vent* y la influencia de Estados Unidos con su *chicken-salad*, revela la “cocina de vanguardia” en los tiempos de don Porfirio y nuestra simpatía por lo que llega de fuera pero nunca nos faltará valor o resistiremos la tentación para ser expulsados del paraíso.

FUENTES

Hemerográficas

Cómico

Diario del Hogar. Periódico de las Familias

El Correo del Comercio. Periódico de Comercio, Política, Literatura, Industria, Artes, Medicina, Tribunales, Agricultura, Minería, Mejoras Materiales, Teatros, Modas y Avisos

El Popular. Diario Independiente de la Mañana

El Siglo Diez y Nueve

La Bandera Nacional

La Iberia. Periódico de Política, Literatura, Ciencias, Artes, Agricultura, Comercio, Industria y Mejoras Materiales

La Libertad

La Libertad. Periódico Liberal-Conservador

La Patria Ilustrada

La Patria. Diario de México

La Patria. Diario Político, Científico, Literario, Comercial y de Anuncios

Le Trait d'Union

Revista Universal de Política, Literatura y Comercio

The Mexican Herald

Voz de México. Diario Político y Religioso. Órgano de los Católicos Mexicanos

Bibliográficas

Díaz y de Ovando, Clementina, *Los cafés en México en el siglo XIX*, México, Coordinación de Humanidades, Universidad Nacional Autónoma de México, 2000 (Ida y regreso al siglo XIX).

Krauze, Enrique, *Porfirio Díaz. Místico de la autoridad*, México, Fondo de Cultura Económica, 1987 (Biografía del poder, 1).