

The Creation of a National Identity: Etiquette, Dress, and Food in XIX Century  
Mexico

Etydria Airam Cíntora

A thesis

submitted in partial fulfillment of the  
requirements for the degree of

Master in the Arts

University of Washington

2019

Committee:

Ana Gomez-Bravo

Program Authorized to Offer Degree:

Spanish and Portuguese

© Copyright 2019

Etydria Airam Cíntora

University of Washington

**Abstract**

The Creation of a National Identity: Etiquette, Dress, and Food in Nineteenth Century Mexico

Etydria Airam Cíntora

Chair of the Supervisory Committee:

Ana Gomez-Bravo

Spanish and Portuguese Department

In 1839 Frances Calderón de la Barca arrived in Mexico along with her husband who was appointed ambassador to Spain. During her two year stay, Marchioness Frances wrote about her experiences throughout the Mexican landscapes; unknowingly her letters, *Life in Mexico: During a Residence of Two Years in that Country* (1843) recount the making of a new Mexican national identity. After the Mexican Independence in 1821 the Mexican people were defining who they were as a new nation. Their identity could be derived from their indigenous ancestors or from the Spaniards whom they had just become independent from. What she observed was a melting and modification of Spanish and indigenous culture to encompass the needs of the Mexican people. This new 'mexicaness' is prominent in the etiquette, dress and food of nineteenth century Mexico.

## TABLA DE CONTENIDO

Introducción .....	5
I. Etiqueta mexicana: vestimenta, accesorios y comportamiento de visita.....	9
II. El nuevo lenguaje culinario .....	26
III. La comida mexicana: creación de una identidad perdida .....	32
III.I Preparación.....	33
III.II La mesa.....	35
III.III Comida.....	39
III.IV Bebida: el pulque .....	43
Conclusión .....	49
Bibliografía .....	54

## **AGRADECIMIENTOS**

Este trabajo no hubiera sido posible sin la ayuda de la Dra. Ana Gómez-Bravo. Su increíble pasión y conocimiento de la cultura hispana y como se propagaba por medio de la comida fue de gran apoyo durante la investigación de este proyecto.

## **DEDICATORIA**

Gracias a mis padres por asegurarse de siempre estar al pendiente de lo que estaba fuera y dentro de la mesa. La pasión por la comida no llegó sola y solo creció con el amor de mi familia.

Gracias a mi hermano por permitirme experimentar con su paladar, mi mejor y más difícil crítico.

## Introducción

Entre los años 1839 y 1842 una joven mujer escocesa viajó por la tierra de México y documentó todo lo que tuvo la oportunidad de contemplar. Frances Calderón de la Barca nació en Escocia en el año 1804, de cuna alta, estudió en Italia donde recibió estudios en literatura y lenguas. Después de la muerte de su padre, ella y su madre mudaron a Boston en 1831. Fanny, como también se le conocía, fundó una escuela para los hijos de gobernadores y en Nueva York conoció a su esposo Ángel Calderón de la Barca, embajador en los Estados Unidos de España. Frances Calderón de la Barca, a lado de su esposo, quien trabajó para la corona española como ministro de España en México, viajaron con el propósito de llevar a cabo una serie de visitas para evaluar la posición de México como nación autóctona y reconocer su independencia como nuevo país.

A lo largo de su viaje Frances documenta todo lo que está a su vista por medio de cartas: en ellas incluye todo lo que escucha, toca, piensa y come; es una lectura refrescante debido a la opinión sin censura que relata en sus cartas. Muchos de los críticos de Fanny descartan sus cartas como frívolas por las descripciones superficiales de México pertinentes a temas que “solo” le podrían interesar a un público femenino. Las razones de los críticos se fundan en el hecho que las mujeres en el siglo XIX no tenían una voz dentro del mundo de la política, ellas eran amas de casa cuyos temas de conversación se reducían al mantenimiento del hogar, la comida, moda y el cuidado de los hijos. En su libro, *European Women and the Second British Empire* (1991) Margaret Strobel escribe “Since prevailing European norms excluded women from positions of authority in government or other institutions they derived their status from the relationship to a man, usually a husband.” (13). El trabajo del Márquez Calderón de la Barca, era reportar a la corona española de las actividades de México y está es la a posición que toma Franny; la Marquesa se convierte en

una cronista mexicana. Dentro de sus posición constreñida por su género,<sup>1</sup> ella se limita a escribir de cuestiones que la *sociedad* y el *patriarcado* esperan que escriba. Sin embargo, Fanny es una mujer inteligente quien por medio de sus observaciones “superficiales” logra captar la esencia de México, el progreso que está ocurriendo entre las comunidades en situaciones donde la política no sostiene ningún control. Un ejemplo de la perspicaz de Frances se ve al principio de su viaje; al desembarcar por primera vez en Veracruz, Frances camina las calles de México y temerosa ante las nuevas vistas, un grupo de zopilotes capta su atención.

They fly in troops, and at night perch upon the trees. They are not republican, nor do they appear inclined to declare their independence, having kings, to whom it is said they pay so much respect, that if one of the royal species arrives at the same time with a plebeian sopilote, in sight of a dead body, the latter humbly waits till the sovereign has devoured his share, before he ventures to approach (27).

Frances describe una escena que a primera vista pareciera una foto de la vida animal que se puede apreciar en el nuevo país. Francés viene de una sociedad europea donde la monarquía es la que rige el gobierno. Existe una diferencia en el estilo de regimiento entre su país natal y aquel que está visitando, por medio de los zopilotes hace la comparación. Hay un cierto toque de admiración por la lealtad que muestra la especie y se puede transferir esta metáfora a la sociedad europea; viven en armonía mientras se siga el orden jerárquico. La astucia de Frances reluce en esta sección, se ha discutido que, por su género, no se le toma en cuenta por los aparentes temas

---

<sup>1</sup> Catherine Jagoe en su ensayo “La misión de la mujer” analiza a las amas de casa del siglo XIX “[la mujer] se convierte en la *sacerdotista* del hogar-*santurario*. Es un “*ángel o santa*, y como esposa y madre desempeña un *culto o misión*, en vez de una tarea o deber” (24).

que aparecen en sus cartas. Sin embargo, el zopilote no es la especie más apreciada, es un ave carroñera que se alimenta de las sobras de otras especies. En medio de estas líneas hay una crítica al gobierno la monarquía europea; se sigue sin cuestionar a aquellos que están en el poder. Francés mantiene una dualidad durante su visita, en varias ocasiones al igual que en esta escena, reluce su opinión al respecto de los estatus del gobierno en un constante contraste entre el nuevo mundo y el antiguo gobierno.

Lo que está presenciando Calderón de la Barca es la creación de una nueva identidad nacional en México del siglo XIX, lo cual analizaré a través de la etiqueta en vestimenta, la conducta de las visitas y la tradición gastronómica. Cada una de estas observaciones atribuye a la creación de la identidad mexicana como nación; Montserrat Guibernau escribe sobre estas cualidades en *La identidad de las naciones* (2009), dice que “la estructuran las siguientes dimensiones: psicológica, cultural, histórica, territorial y política, donde las élites cumplen una función importante en la construcción de la misma a través de estrategias implementadas por el Estado-nación” (23). Hay una comprensión general que la identidad del país se establece por efecto domino, proviene de arriba hacia abajo, al final los de la alta sociedad son los que tienen los medios económicos y el poder del gobierno para crear un cambio importante dentro de un país. México es un caso curioso ya que después de la independencia de España (1810-1820) no se creó un gobierno completamente diferente al que ya se conocía en Europa y tampoco regresó al estilo de gobierno que existía antes de la conquista de los Aztecas y los otros imperios indígenas. Después de la Independencia Mexicana hubo una turbulencia en lo que concierne la identidad y cultura; mientras los nuevos mexicanos al mando del gobierno idealizaban el concepto de país y su constitución, ignoraban lo que ya tenían en sus manos. Los cinco ideales que Guibernau define como constituyentes de la identidad nacional se presentan a lo largo de las cartas de Fanny; sin

embargo, habrá un énfasis en este ensayo en el aspecto cultural creado por la moda (mayormente femenina), la etiqueta y la comida y como estas variantes eran marcadores y creadores de la mexicanidad a mediados del siglo XIX.

Hay tres modelos ideológicos que forman parte de la creación y la identidad de una población: nación, nacionalidad y el concepto de solidaridad del pueblo, podemos definir esto como ‘hermandad’. Estos términos se han creado a base de los patrones presentados a lo largo de la historia, son usados para definir los fenómenos que se presentan dentro de un grupo de personas que buscan identificarse entre ellos. No existe un orden específico en el que estas ideas se presentan; se puede identificar primero la hermandad entre el colectivo y de ahí se construye la nación y la nacionalidad de manera escalafón. Puede ocurrir a la inversa, la nación o lo que definimos por estado, se forma primero y las siguientes se desarrollan por la imposición de ideas. Immanuel Wallerstein publicó “The Construction of Peoplehood: Racism, Nationalism, Ethnicity” (1983) donde define raza, nación y grupo étnico:

A ‘race’ is supposed to be a genetic category, which has a visible physical form[...]

A ‘nation’ is supposed to be a sociopolitical category, linked somehow to the actual or potential boundaries of a state. An ‘ethnic group’ is supposed to be a cultural category, of which there are said to be certain continuing behaviours that are passed on from generation to generation and that are *not* normally linked to state boundaries. (77)

La nación está definida por su geografía y las leyes que estipulan hasta donde llega el territorio de México, sin embargo, menciona que el grupo étnico y su cultura no están confinados a estos parámetros. La importancia de la identidad de México recae en estas definiciones. México como país lo definen sus fronteras, pero su cultura emana de sus personas. La raza y su forma física no

solo se aplica a los rasgos de una persona, pero también incluyen su apariencia expresada por medio de la ropa. El grupo étnico y sus tradiciones que se esparcen de manera oral y visual, tienen como conductor la gastronomía del país.

Existe una correlación directa entre la ropa, la etiqueta y la definición de la clase en la que cada una se encuentra. A pesar de sus diferencias en la ostentación, la sociedad encuentra un punto medio al compartir las expectativas en cada uno de los factores mencionados. En la moda y la etiqueta hay una atención a la forma; de los vestidos de las mujeres se espera que sean adecuados para la ocasión: si es un día festivo, ambas clases usan lo mejor que tienen siguiendo las reglas universales de vestimenta, la única diferencia está en la calidad de la tela y los accesorios.

Al igual que hay una diferencia textil, la comida que se consume varía entre las clases; el estatus social es un indicador de los ingredientes que son disponibles para la preparación de la comida. Sin embargo, la comida que se considera de la alta cocina tiene orígenes indígenas; estos alimentos fueron en un tiempo considerados inadecuados para el consumo de la elite ya que era comida que provenía de un mundo subdesarrollado, considerado salvaje en su tiempo. Los paladares europeos estaban desarrollados solo para degustar comida que había sido manejada por los chefs de excelencia: los franceses. En el siglo XIX, México está formando su propia identidad después de rechazar los antiguos líderes; a la falta de una cultura foránea, los nuevos mexicanos acogen sus tradiciones indígenas, modificándolas a la era actual para producir un sentimiento de unidad que fue aplicada en varios niveles sociales. La comida, lo cual lo verifica Frances, era mexicana tanto por sus ingredientes como por la gente que la preparaba.

## I. Etiqueta mexicana: vestimenta, accesorios y comportamiento de visitas

Frances Calderón de la Barca tiene un periscopio muy particular por ser extranjera; lo que describe lo hace sin censura y con esmero. Su posición privilegiada le garantiza una experiencia única y logra opinar sobre todo lo que se les ofrece a los mandatarios: lo mejor que México produce. Dentro de estos panoramas se encuentra la atención a la vestimenta y como forma parte de los eventos más importantes de la vida cotidiana mexicana. La hora de la comida ya fuese el desayuno, cena o una simple merienda, era un proceso complejo para las familias mexicanas del siglo XIX y todos aquellos que contribuían en ella. El cuidado no se limitaba a la comida y sus preparativos, la apariencia personal era importante; el recato al atuendo marcaba respeto hacia la comida, aquellos que la preparaban y con quienes se compartía la ocasión. Frances describe lo que es apropiado usar y que es lo que en otras ocasiones podría ser considerado de mal gusto o inapropiado para la ocasión.

La primera vez que Frances es expuesta a la vestimenta única de México es en su desembarcación en el Puerto de Veracruz. Su primera impresión de la población mexicana marcaría la pauta para el resto de su viaje en cuestión de lo que vería dentro de la nueva república. En su ensayo, “The Pain of 40 Lashes” (2015) David G. Farley describe la manera en que la narrativa del viajero debe ser leída:

A political reading of the travel genre must take into account not just *what* the traveler sees, but *how* the traveler sees...the travel narrative allows the reader to “see” not just landscapes and people but also the consequences of policy, political reality, and even in this case, the growth of social and cultural institutions (Cabañas et al. 15)

Si aplicamos la teoría de Farley con respecto a lo que describe Frances, se lee y se siente el temor y la incertidumbre de ella en la siguiente cita:

Some had pantaloons; and others, to make up for their neighbour's deficiencies, had two pair-the upper slit up the side of the leg, Mexican fashion. All had large hats, with silver or bead rolls...Some dresses were entirely composed of rags, clinging together by the attraction of cohesion; others had only a few holes to let in the air. (Calderón de la Barca 25)

Al arribar al puerto, lo que mira Frances es algo desconcertante para ella, es una mujer de la alta sociedad que está acostumbrada a una vida de lujos. Al ver que la gente carece de cosas que para ella son necesarias y básicas, puede llegarse a preguntar ¿qué es lo que me depara a mí? En este instante ella no sabe que su vida dentro de México le permitirá tener diferentes experiencias culinarias que le ayudarán a cambiar su inicial impresión del país. La ropa de la población es un marcador para las diferentes comidas que tuvo la oportunidad de degustar en lo que concierne el contenido y variedad de los platillos; el sazón<sup>2</sup> de la comida tiene un factor en común pero eso

---

<sup>2</sup> El/la (depende de la región) *sazón* de la comida en Latinoamérica se refiere al sabor que tiene cada alimento y la perfección que le da cada cocinero. Los alimentos pueden ser ricos en condimentos, pero carecen de *sazón*. Es un elemento importante en la comida mexicana y solo lo puede añadir quien la cocina. El diccionario *Larousse: diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana* lo define como “Gusto o sabor que se percibe en los alimentos. Decir de alguien que tiene buena sazón significa que la persona cocina muy bien y que da sabor a los platillos que prepara.” (“Sazón, definición culinaria ★ Larousse Cocina”)

será analizado en otra sección del ensayo. En contraste, está la figura del General Guadalupe Victoria<sup>3</sup> quien asombra a Frances por su porte y presencia:

But a plume of coloured feathers was seen towering above the copper coloured crowd...He was an immensely tall man, in a showy uniform all covered with gold with colossal epaulets and a towering plume of rainbow-coloured feathers (Calderón de la Barca 25-26).

La presencia del General Victoria da una representación general de los mandatarios y las personas de la clase alta con los que Frances cenará a lo largo de su viaje en México. La descripción del general es espléndida, al igual que lo que él servirá en su comedor. Para recibir a sus invitados el General Victoria usa su uniforme oficial demostrando su rango oficial y la presencia de México como grupo militar organizado. Las plumas que usa se asemejan a lo que usaría un emperador indígena: el penacho.<sup>4</sup> Guadalupe hace hincapié a sus ancestros indígenas al

---

<sup>3</sup> Primer presidente de México, después de Agustín Iturbide quien tomó el título de Emperador de México. El General Guadalupe Victoria sirvió de presidente de 1824 a 1829. Durante la visita de Frances y su esposo Ángel Calderón de la Barca en 1839, el General Victoria tenía residencia en Veracruz como gobernador. Es el primero en recibir al nuevo ministro y su esposa.

<sup>4</sup> Se cree que el penacho de Moctezuma, el cual se ha preservado en Viena, Austria, demostraba su posición como el emperador en el Imperio Azteca. El penacho tiene el mismo simbolismo que una corona en las naciones europeas. Hay investigaciones donde se teoriza que el penacho era una manera de identificar al sacerdote de la orden más alta, en este caso sería el emperador ya que es un sirviente de los dioses.

usar las plumas de las aves originarias de México.<sup>5</sup>

Durante su estadía en la casa del General, Frances se percata de la manera en la que se comienza el día “At eight, [I] rose and dressed, and went to breakfast” (27; clarificación mía). Toda persona que tenga lugar en la mesa debe de estar limpia, vestida y presentarse temprano en el comedor, aquí es donde se discute los planes del día. Frances y su esposo son invitados de honor y así describe el plano de la mesa “here, when there are two guests whom the wish to distinguish, the gentleman is placed at the head of the table, and *his* lady beside him” (27; énfasis de la autora). Aquí Frances hace un comentario a la importancia política en el comedor y lo que refleja de la cultura mexicana. En 1839 México tenía 18 años de independizarse de España;<sup>6</sup> era una república joven con una cultura forjada en costumbres españolas, especialmente para la aristocracia. México tenía que demostrar que podía ser un país independiente y que, a pesar de las críticas por haber sido una colonia de España, era capaz de competir en todo discurso europeo. Al sentar al ministro Calderón de la Barca y a su esposa a la cabeza de la mesa, el General Victoria demuestra respeto a la posición y la institución la cuál representan y de la cual él quiere que México derive de.

---

<sup>5</sup> El General Guadalupe Victoria incluso puede estar recreando la llegada de Hernán Cortes a México dónde el emperador Moctezuma lo recibe en la capital de Tenochtitlán. Al igual que a Cortes, se le recibe a la tripulación de los marqueses con buen carácter. Aun así, se demuestra de la influencia de España en la vestimenta del general y una representación de la cultura precolombina.

<sup>6</sup> México declaró independencia el 16 de septiembre de 1810 y se independizó el 27 de septiembre de 1821.

Después de la visita con el general los siguientes anfitriones de la caravana de Calderón de la Barca son la familia Santa Anna; la primera en recibir a la Marquesa es la Señora de Santa Anna.<sup>7</sup> La primera impresión de Frances es muy similar a la que tuvo del General Victoria; la Señora la recibe “that early hour of the morning, dressed to receive us in clear muslin, white satin shoes, and with very splendid diamond earrings, brooch, and rings” (32). De esta imagen, Frances infiere que su casa y hospitalidad será la mejor tal y como se espera de una señora de familia. Conforme Frances pasa más tiempo visitando las casas de los mandatarios, puede percibir la elegancia y los protocolos que siguen las familias mexicanas especialmente las damas del hogar. Dentro de la antología *El álbum de la mujer* (1991), Julia Tuñon compila diferentes aspectos de la vida de las mexicanas a lo largo de los siglos. Para el siglo XIX, “*Las obligaciones femeninas van desde dar el ejemplo al despertarse temprano, hasta atender la limpieza de la casa, la cocina y las labores de aguja*” (133; vol. 3; énfasis de la autora). Las acciones de Inés dan un ejemplo del comportamiento esperado de una buena ama de casa, del *ángel del hogar*. Durante el siglo XIX existe la retórica de clasificar a la mujer dentro un estándar femenino. Catherine Jagoe define esta retórica del siglo XIX la cual denomina a la mujer como el *ángel del hogar*: “‘La mujer’ no trabaja fuera del hogar, pero cuida de la casa y sus hijos” (Jagoe 28). Este fenómeno se presenta en todo Latinoamérica en consecuencia a la posesión de España por varios siglos. Doña Inés, como mujer de clase alta, sigue los consejos que se ven en las revistas de París, Londres y España en lo que concierne las normas y manuales de conducta mexicanas;

---

<sup>7</sup> Señora Doña Inés García de Lopez de Santa Anna fue la primera esposa de Antonio López de Santa Anna, presidente de México en ocasiones múltiples (Fowler 57).

modifica cada detalle especialmente su vestimenta para reflejar la cultura de Veracruz, una que ha moldeado los estilos de Europa para favorecer la identidad mexicana.

Sus camisas ampliamente escotadas, deslumbrantes de blancura dejaban ver los hombros morenos y relucientes. Todas tenían los dedos desde el pulgar hasta el meñique cargados de anillos adornados de diamantes montados a la antigua. Sus cachirulos<sup>8</sup> enriquecidos con perlas o con incrustaciones de oro [...]. (Tuñón 233)

La Señora de Santa Anna demuestra ser una mujer con porte y está lista para sus invitados; como buena anfitriona le ofrece a Frances un desayuno exquisito. El protocolo de la mesa es similar al de Veracruz, su esposo encabeza la mesa y ella se sienta a su izquierda, el General Santa Anna está situado del lado directamente opuesto a ella y a su izquierda Doña Inés. Esta manera de acomodar a los invitados demuestra que hay una normatividad a la hora de la comida; dos mandatarios importantes de México siguen estas reglas con sus invitados foráneos. Incluso hay un protocolo de género, el General Victoria no tiene esposa y por esta razón Frances tiene muy poca interacción con el general y se limita a comentar solo lo que mira en la casa a diferencia del general Santa Anna que si tiene esposa. Doña Inés es quien recibe a Frances en su casa junto a su hija quien Frances describe como “a miniature of her mamma”(Calderón de la Barca 32). José María Luis de Mora en “Costumbres mexicanas” describe que “Las damas no se levantan para recibir ni despedir sino a las visitas que son de su sexo... las damas dirigen y mantienen exclusivamente la conversación con sus compañeras en concurrencias de ambos sexos” (201). Es evidente que las normas sociales con respecto al género se siguen incluso en la mesa, las damas no son incluidas en las conversaciones de política ya que no les conciernen; esto no

---

<sup>8</sup> Grandes peinetas

detiene a Frances en dar su opinión no a la persona de manera directa, pero sí en sus cartas.

Durante la comida las damas discuten del mantenimiento y la decoración del hogar.

Lo que Frances vio en sus primeros viajes dentro de México lo tendría que replicar en su propia casa. El protocolo mexicano dicta

It is ordained that all new arrivals, whatever be their ranks, foreign ministers not excepted, must in solemn print give notice to every family of any consideration in the capital, that they have arrived and offer themselves and their house to their “disposición” (Calderón de la Barca 52).

Frances tiene que ejecutar a la perfección sus obligaciones como ama de casa y recibir de la mejor manera a otros miembros del gobierno o aquellos que constituyen la clase elite; sin embargo, hay una evidente división de género en lo que concierne las visitas. Una relación en particular fue la de la Condesa C\_\_\_a<sup>9</sup> “one of the true ladies of the old school...The old Countess was dressed in black velvet, black blonde mantilla, diamond earrings and brooch-her daughter in law also in black, with a mantilla...” (53). Como Marquesa foránea y mujer de clase alta, Frances debe de acoger a las damas de la sociedad; sería de muy mal gusto negarles la entrada y no darles una bienvenida correcta. La condesa lleva puesto lo que es apropiado para una mujer de su estatus social

---

<sup>9</sup> A lo largo de sus cartas, Frances omite el nombre de las personas con las que interactúa.

Menciona su rango en la corte, pero no revela los nombres de las personas. Esto lo hace para proteger la identidad de los miembros de la corte ya que en algunas ocasiones puede que las interacciones no sean de las más favorables. No se sabe si las omisiones de los nombres se hayan hecho en las redacciones después de decidir publicar sus cartas.

Las mujeres de la alta sociedad mexicana visten a la española y llevan mantilla...la criolla conserva su vestido de mañana para la iglesia, este es siempre negro con favorecedora mantilla adornada de un ancho encaje [...] que cubre los hombros. (Sartorius 220)

Frances menciona que la condesa es una mujer *hecha a la antigua*, su vestimenta indica que se distingue dentro de la elite por vestirse a la española. La visita de la condesa es una la cual Frances alaba, la describe como una propia en cuestión de etiqueta. Su presencia no es de desagrado, han informado de su llegada y la conversación es amena. Incluso la describe como la “crema y nata de la sociedad”<sup>10</sup> (Calderón de la Barca 53). Sin embargo, esta tradición no es del todo placentera para la Marquesa debido a las inconveniencias que se presentan durante las visitas de los hombres, que, a diferencia de las mujeres, sus visitas suelen ser sin previo aviso; incluso si la familia se encuentra desayunando o cenando, la visita se une a la comida (53). El protocolo de la época dice que

Nadie si no es de suma confianza se presenta en las piezas de recibir sin hacerse anunciar primero por algún doméstico, y en su defecto por algún signo que haga saber su llegada. La persona que entrase en silencio y sin ceremonia, se espondría a que hiciesen de ella un juicio poco favorable. (José María Luis Mora 201)

---

<sup>10</sup> Proviene de la frase francesa “*la crème de la crème*”. Cuando se hierva la leche para su consumo la nata o crema queda en la parte de arriba, un producto codiciado de la leche por sus usos en la repostería. La frase después se usó como referencia a los de la elite por estar en la posición más privilegiada de la sociedad, los de arriba.

Es evidente que Frances sigue la etiqueta con la que fue adoctrinada de joven y espera a que las familias mexicanas sigan estas reglas.

La Marquesa escocesa toma nota tanto de la clase elite, a la cual pertenece, como de las clases bajas, siempre se encuentran en contraste. Sin embargo, incluso ella puede ver que la etiqueta sobrepasa clases sociales, la vestimenta formal es algo que se espera para todos los miembros de la comunidad en ocasiones importantes. Durante días festivos como las fiestas decembrinas, las mujeres campesinas usan ropa especial para conmemorar la ocasión, la Marquesa describe la vestimenta de la joven poblana como

[...] pretty, especially on fête-days.<sup>11</sup> A white muslin chemise, trimmed with lace round the skirt, neck, and sleeves, which are plated neatly; a petticoat shorter than the chemise, and divided in two colours, the lower part made generally of a scarlet and black stuff, a manufacture of the country, and the upper part of yellow satin, with a satin vest of some bright colour, and covered with gold or silver, open in front, and turned back...hair parted in half fastened together by a diamond ring...broad, colored sash [rebozo]...silk stockings...white satin shoes. (Calderón de la Barca 46; clarificación mía)

A través de las mujeres poblanas, Frances se percata de la identidad mexicana y la tradición que este nuevo país está creando. Las costumbres que están celebrando son de origen español: la observación de la navidad y los eventos que la acompañan. No obstante, las formas en festejarlo son completamente mexicanas. La vestimenta para las mujeres deriva de la vestimenta típica que incluso hoy en día se usa en México; a diferencia de los días festivos, la ropa de diario es menos

---

<sup>11</sup> Días festivos

ostentosa en los colores y no se usan las joyas en el tocado. Frances indica que el plateado en los zapatos es reservado para ocasiones como esta.

En contraste, la vestimenta para los de la clase alta era más extravagante; para un banquete la escocesa debía presentarse como una *Lady*, portar en alto su casta y reflejar su posición en la sociedad. Bajo el patrocinio de las mujeres más prestigiadas de México, se dio a cabo un banquete para el beneficio de los necesitados. Para esta ocasión, Frances decide usar un vestido poblano, similar a lo que ya había visto durante la Navidad. El vestido que decide portar consistía de

[...] enagua interior con encajes bordados de lana en las orillas que se llamaban ‘puntas enchiladas’. Sobre esa enagua iba otra de castor, o de seda o chaquira, que dejaba ver parte de su cuello no siempre cubierto por su rebozo de seda [...] no dejaba de llevar el zapato de seda y las enaguas bordadas (Vázquez Mantecón 126).

En 1855 Jose María Rivera escribió sobre la vestimenta de las mujeres mexicanas con énfasis en la “china poblana”<sup>12</sup> el vestido que Frances quería replicar. Él enfatiza el uso de los colores vivos en el bordado de la falda y en el uso del rebozo, sin embargo, la descripción más valiosa

---

<sup>12</sup> El mito de la *china poblana* radica de una mujer originaria de la India, quien fue vendida como esclava y llegó a México alrededor de 1600. En México se le dominaba chino a cualquier persona proveniente de Asia. Mirra, a quien después se le bautizó como Catarina de San Juan, siguió usando el sari, ropa tradicional de India. Al paso de los años en México, incorporó en su vestimenta bordados tradicionales y pintorescos de México. La china poblana se convirtió en

es la personalidad y lo que representa esta mujer: “para un literato...es la versión de la maja española...pero para mí que no soy ni erudito ni literato, la *china* es la legítima y hermosa hija de México...es mi única inspiración, mi solo númen” (“La china” 90; énfasis del autor). La popularización de este traje lo llevo a convertirse en el corazón de la identidad mexicana y una de las primeras cosas que la Marquesa escocesa reconoce como único de México. Después de investigar, Frances decide usar el vestido que le proporciona la esposa del General \_\_\_\_\_:

Consisting of a petticoat of maroon-coloured merino, with gold fringe, gold bands and spangles; an under-petticoat, embroidered and trimmed with fold up the sides, which are slit open, and tied up with coloured ribbon...a chemise, richly embroidered round the neck and sleeves and trimmed lace; a satin vest, open in the front and embroidered in gold, and a small silk handkerchief which crosses the neck, with gold fringe. (Calderón de la Barca 72)

La descripción del vestido produce una imagen detallada y hermosa de un vestido de clase media. Los adornos de oro y los colores vivos en el vestido son demasiado exquisitos para que una mujer sin los medios económicos y de una posición poco privilegiada pueda incluirlos en su propia ropa. Al decidir llevar el vestido poblano Frances produce consternación en los hombres.

Parte del escrito de Jose María Rivera incluye como se ha comentado, la personalidad de la china poblana. Ella es una mujer de carácter quien no se desmaya ante la menor incumbencia

---

una figura emblemática de México, las comunidades rurales adoptaron su vestimenta añadiendo figuras tradicionales de México como el águila y la serpiente (de la leyenda Azteca). A finales del siglo XIX y en los años consecuentes, la vestimenta de la china poblana es la vestimenta tradicional de México, se le considera la complementación al traje tradicional del charro.

ni usa corset; es una mujer libre en sus decisiones, una de ellas es tener varios amores. La vestimenta de la china poblana es considerada un ropaje para la clase baja; la china poblana es un personaje coqueto que se define por su sexualidad libre. Es por esta razón que se le considera inapropiado para un baile aun cuando es un *bal costumé*<sup>13</sup> en donde la mayoría de los invitados son de la elite; para los hombres que definen y construyen la sociedad era escandaloso que una mujer demostrara esta libertad, mucho más una *lady*, incluso, las mujeres de la elite profesaron su desagrado en el vestido. La actitud que estos hombres exhibían era más adecuada a la de la Edad Media, el Renacimiento y el barroco “Se temía a la libertad de movimiento en las mujeres como fuente de contaminación, se les veía como pecadoras innatas, que deshonorarían a sus esposos si no se las mantenía en el más estricto control” (Jago 26). Los hombres de México que aún estaban en el poder eran hombres que habían sido educados en España, las ideas de la Ilustración y el concepto en el cual se tenía a las mujeres eran arcaicas, pero formaban parte de la identidad del México antiguo. A su vez, la Marquesa menciona que un vestido similar fue usado por la Señora G\_\_\_a cuando su esposo fue ministro en Londres. La diferencia de la Señora y Frances es que en Londres el vestido era exótico y nadie más lo llevaba puesto y mucho menos sería visto por las personas de la clase baja. La sociedad londinense no conocía la cultura y las implicaciones de la vestimenta poblana; para ellos era un vestido bonito, originario de un lugar lejano considerado retrógrado. En la sociedad de Londres se convertía en algo novedoso sin conocer y mucho menos respetar las implicaciones de la represión en México de las comunidades rurales. Si Frances usara el vestido no solo sería juzgada por los de la elite, pero

---

<sup>13</sup> Baile de disfraces

también sería vista por los meseros, las damas de compañía y las mujeres que la ayudaron a arreglarse.

Nora Marisa León-Real y Blanca Lopez de Mariscal analizan este particular evento en el viaje de Frances y ellas concluyen que Calderón de la Barca no llega a “volverse nativa” por no solo no usar el traje de china poblana, pero por considerar el traje como un “disfraz y no una manera de incorporarse a ellos” (Exploratrices europeas 116). Se reconoce que Calderón de la Barca está en una posición complicada ya que es una foránea sin una identidad fija: nació en escocia bajo el Imperio Británico, migró y se educó en los Estados Unidos, se casa con un español y vivió en México. En la crítica de las profesoras se omite la idea que Frances no busca ser nativa en el aspecto indígena pero posiblemente busca y podría obtener una identidad mexicana, la cual está en desarrollo. La Marquesa observa y apunta todo lo que le sucede, pero lo más importante es que forma parte de los eventos, sigue las normas, prueba y disfruta de las comidas, y viste como ellos (en ocasiones los hombres se lo impiden, pero ese es un problema completamente diferente). Frances pudo haber sido una incitadora en un ámbito político peligroso; el vestido representa la voz de un pueblo y género marginado y los hombres de la elite lo reconocen:

La preocupación con la moralidad, la virtud y el deber favorecía el desarrollo del capitalismo, porque reemplaza las normas de conducta impuestas por fuerzas externas [España] por unas normas internalizadas, necesarias para una mano de obra dócil y automotivada [...] era ella la que, desde el hogar, representaba y garantizaba la moralidad. La mujer virtuosa y doméstica es construida como el alma de la clase media, su centro moral, su conciencia: se la erige en la mascota de un nuevo orden social burgués (Jagoe 27; énfasis mio)

Las fuerzas externas que quieren omitir son las influencias de España, los hombres de la elite quieren crear un México a su imagen e incluir lo que *ellos* creen que es lo correcto. Esto no incluye una mujer con libertades o ideas revolucionarias para sí mismas.

Dentro de la formalidad y recato femenino *permitido* está el uso apropiado de los accesorios; el atuendo de las jóvenes no estaba completo sin la joyería y el rebozo. La joyería tenía su lugar incluso dentro de las familias con menos sustento económico y el rebozo siempre encontraba su lugar “a cualquier hora del día o de la noche, rara vez el abrigo o adorno de que se trata, se despegaba de la cabeza ó de los brazos de las amables *tapatías*” (Vicente Mungía 221; énfasis del autor). Para las mujeres trabajadoras, el rebozo servía para cuidar su piel mientras salían al mercado a comprar los víveres del día; en los días de misa lo usan para cubrir su cabeza y tapar parcialmente su cara. El rebozo también hace su aparición en la cintura de las jóvenes o en los hombros durante el baile como objeto de coquetería. Para las damas de la alta sociedad el rebozo en ocasiones era substituido por la mantilla, especialmente las mujeres que Frances describe como *mujeres formadas a la antigua*. “En cuanto a las señoras [el rebozo] en los templos les sirve como mantos...en las tertulias, y en los encuentros de más secreta y confiada amistad, acompaña, como un instrumento a la voz...mantiene un puesto de honor al lado de la moda de París” (221-22). Durante las visitas que Frances llevo a cabo, las damas siempre se presentaban con las mejores mantillas o con rebosos de seda. México en 1839 ya había pasado por la Guerra de Independencia y varias guerras civiles con el propósito de establecer una identidad y un gobierno mexicano independiente de España; dentro de la identidad anhelada esta la creación de la cultura y tradición, el uso del rebozo se data incluso antes de la independencia, se ha solidificado como la prenda por excelencia de las mexicanas y se reconoce hasta hoy en día.

Para complementar su conjunto y tener la mejor presencia adornaban sus cuellos, manos, cabello y oídos con joyería exquisita. “For in jewels no foreign ladies could attempt to compete with those of the country...diamonds are always worn plain or with pearls...there was a profusion of large pearls, generally of a pear shape” (Calderón de la Barca 178). La Marquesa comenta que el uso de la joyería es apropiado y más bien requerido en la mayoría de los banquetes; aunque en ocasiones le parece un poco extravagante el uso combinado de todos los accesorios, los vestidos son enormes y lo cargado de la joyería añaden al ligero desagrado de la Marquesa quien lo cataloga como la *moda mexicana*. Collin Mckinney de la Universidad de Bucknell teoriza:

The reasoning is that the more extravagant and impractical the woman’s dress, the further removed from the world of labor she is. In other words, as a family becomes more deeply imbedded in the leisure class, they (especially the women) have less use for functional clothing. A man’s reputation was therefore tied to the clothing his wife wore, rather than his own. (9)

Las damas que asistían estos banquetes eran las esposas de ministros, gobernadores y generales; cada uno tenía la agenda de impresionar a los demás, demostrar que la familia tenía los medios económicos dignos de sus posiciones en el gobierno o al menos suficientes para formar parte de la clase alta. El que las mujeres estuvieran arregladas demostraba el poder de los hombres; para las mujeres era también la declaración de su estatus. En un recuento similar de sus viajes por México, Waddy Thompson escribe sobre su experiencia con una mujer indígena que llevaba perlas, al preguntarle porque no invertía sus ganancias como en una casa la señora le contestó: “!Sí y la destruyen en alguna revolución, o tengo que pagar altos impuestos por ella! No, yo estoy así segura contra cualquier sufrimiento” (Recollection of Mexico 235). Los temores de la

señora están bien fundados debido a las varias insurrecciones de la época y por las que aun pasaría México;<sup>14</sup> el favor que los elitistas tenían con los ministros podía caer en cualquier momento debido a los turbulentos comienzos de México. Para establecer un nuevo gobierno o un presidente nuevo la norma hasta 1839 era el exilio o el asesinato del mandatario.<sup>15</sup> A pesar de que la visión patriarcal de Mckinney es cierta, no podemos ignorar la visión de la señora con la que habló Thompson. Los vestidos adornados de joyas tenían el propósito de embellecer a sus portadoras durante eventos de gala así demostrando respeto tanto al evento en general como a las personas que lo llevaron a cabo; a la vez había una expectativa de representar la casta de la familia con el mayor orgullo. Sin embargo, la posición de la cual las familias disfrutaban era

---

<sup>14</sup> Poco después de 1842, cuando termina el viaje de Frances, en 1846 inicia la intervención americana en México y termina en 1848 con la anexación del norte de México por parte de E.E.U.U (Texas, California, Nevada, Nuevo México, Arizona, Utah y partes de Colorado). Al ver a México debilitado, Francia en 1861 invade México por el puerto de Veracruz y entra al centro de la republica estableciendo el imperio de Maximiliano I en 1864. Se derroca el Imperio Maximiliano y se establece la presidencia de Benito Juárez. Después de la muerte de Juárez, la presidencia de Lerdo Tejada, Porfirio Díaz se convierte en dictador de México. La segunda mitad del siglo XIX y principios del siglo XX son tumultuosos para México, llenos de batallas, hambruna, pobreza, insurrecciones. Lo que dice la señora indígena en cuanto a preservar sus joyas es lo más seguro que pueden hacer las familias para asegurar su bien estar.

<sup>15</sup> Las primeras elecciones democráticas en México sucedieron en 1917 después de la Revolución Mexicana. El primer presidente electo de manera democrática fue Venustiano Carranza del Partido Constitucional Liberal.

efímera, lo único cuyo valor era y es contante es el de las joyas preciosas; en caso de emergencia, como lo señala la mujer, lograban empeñar las piedras.

Los críticos de las cartas de Frances las descartan por frívolas debido a la importancia que ella remite en la moda y la apariencia mexicana. Sin embargo, por medio de la moda, lo textil y la apariencia física, Frances logra documentar la ya existente identidad mexicana. Sus cartas son un acceso a la historia de México en cuestiones donde muy pocos historiadores encuentran su enfoque. Se puede apreciar como lo que se considera de la clase baja ha encontrado su posición en la vida cotidiana de la gente, se modifica de acuerdo a los medios económicos, pero hay una identidad general en el pueblo mexicano. De la exotificación hay un movimiento a la aceptación de México como nación independiente por parte de los extranjeros y aquellos que tienen acceso a esta información. En lo que concierne la moda femenina no es una demostración del exceso o inconsciencia sociopolítica, pero una comprensión de los avances de México como civilización moderna. La descripción detallada de Frances en el ámbito de los banquetes, las visitas y festividades demuestran que la elegancia y el porte adecuado eran requeridos en todo evento por más superfluo que le pareciera a la Marquesa. El seguimiento de la etiqueta demuestra que la importancia que los mexicanos daban a este aspecto de su cultura y la creación de su propia identidad. La influencia de la cultura y tradición mexicana eran evidentes en la vestimenta de estos eventos prestigiados al igual que la comida y bebida originarios desde su preparación en México.

## II. El nuevo lenguaje culinario

En 1831 se publicó el libro titulado *El nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, fue escrito por Mariano Galván Rivera e incluye de manera alfabética cada receta mexicana que conoce; en sus anexos tiene figuras para los cortes de carnes típicas y normas de etiqueta para la hora de comer. El libro lo escribe por dos razones, la primera es una emulación al libro *De cocina, pastelería, vizcochería, y conservería* escrito por Matinez Montañó, el cocinero mayor del Rey (1778). Ambos libros tienen el propósito de instruir a las personas que se dedican al oficio de la cocina. Galván Rivera, encuentra una necesidad más profunda al percatarse que se carece de un lenguaje adecuado para el momento de describir o instruir en el arte culinario *mexicano*. La creación de la mexicanidad por medio de la comida está en su auge y Galván distribuye este conocimiento a las masas, hay un notable sentimiento y deseo de unificar por medio de la comida. Galván escribe este libro ante la evidente falta de información gastronómica y aquellos que la practiquen de manera pura, es decir que tengan un conocimiento profundo de la consistencia de los ingredientes y sus orígenes. Su vocabulario *mexicanizado*, palabra que el mismo usa, reconoce a los auténticos y nuevos cocineros de México.

Como de algún tiempo á esta parte la cocina francesa ha invadido nuestros comedores, y se van haciendo de uso común entre nosotros sus condimentos y su esmerada finura en la disposición de sus platos...Para insertar en nuestra obra estos artículos, ha sido indispensable mexicanizarlos, por decirlo así, adaptándolos con las menores variaciones posibles a nuestros gustos y paladares; de modo, que aun los mas apegados á nuestros antiguos usos, no se desdeñen en la mesa de hacer honor á los platos.... (Galván; prospecto)

El define que hay cuatro tiempos de comida:<sup>16</sup> desayuno, almuerzo, comida y cena; el último depende de la magnitud del evento para el número de *servicios*<sup>17</sup> que habrá en la mesa; el autor da ejemplos de cómo llevar a cabo un banquete de manera satisfactoria. Un banquete de 40 cubiertos o 40 invitados, tienen 4 sopas, 4 relevos y 16 entradas para el primer servicio; el segundo servicio tiene 4 intermedios gruesos, 8 platos de asado, 16 intermedios, 4 ensaladas; todo es acompañado por vinos adecuados para la comida y como tercer servicio hay diversos postres. Galván aclara que la comida por ningún motivo puede ser servida de manera escasa, todo debe de estar bien servido y listo para pasar del platillo de presentación al platillo del invitado. Galván reconoce que hay un cambio en la alimentación de la comunidad mexicana; las comidas ya no son elaboradas como cuando España tenía el control de México, lo exquisito se guarda para ocasiones especiales como las que ve Frances. Para los días festivos o las visitas de personas reconocidas todos y todo se viste de gala: las personas, los comedores y los platillos. “Quizá esto sea más económico; pero sin duda nos aleja de nuestras primitivas costumbres, y perdemos en nacionalidad lo que avanzamos en cultura, si por cultura *se* ha de entender la ciega imitación de los usos extranjeros” (Galván 1-2, apéndice). Cambiar el horario alimenticio lo

---

<sup>16</sup> De las seis a las siete y media de la mañana se toma el desayuno. De las nueve a las diez el almuerzo; de las doce a la una y media la sopa o la comida; a las tres o tres y media de la tarde el chocolate; el refresco a la oración la merienda a los ocho de la noche, y la cena entre diez y once. (Galván, 2 apéndice)

<sup>17</sup> Los servicios de los que Galván habla son lo que hoy se considera como la comida de tres o cinco tiempos. Dentro de los *servicios* lo primero que se sirve es la sopa, después los platillos *supernumerarios*, le siguen las entradas y finalmente el postre o *dessert*.

atribuye a los cambios económicos y a las nuevas modas extranjeras; la cultura culinaria en tiempos prehispánicos tenía una dieta balanceada con algunas decisiones cuestionables, esto representa lo primitivo. La nacionalidad “perdida” o que se está perdiendo es aquella que fue impuesta por España y ahora se crea una nueva. Se puede disentir de su último punto: la cultura como imitación de los usos extranjeros. La comida se ha modificado a la demografía, geología y agricultura del país de México. Se sirven platos de acuerdo a la fauna, se come a diferentes horas por el clima, la economía afecta lo que se sirve en el plato. Todo esto gira en torno a las condiciones del país y de la gente de México, no se depende de Francia o España; hay un país autóctono descubriendo sus gustos y los transforma a su modo más conveniente.

Esto nos lleva a la lengua adaptada y enmendada para representar la nueva nación por medio de la gastronomía. Hay un reconocimiento colectivo de la identidad que no se encuentra dentro de otros países; no hay un encaje o palabras que se asimilen y encarnen la autenticidad de los mexicanos. Galván reconoce la falta de palabras descriptoras para los sucesos dentro de México en el ámbito gastronómico y en su libro las distingue. En México hay dos tiempos para ingerir alimentos después de despertar por la mañana: el desayuno y el almuerzo. Los franceses llaman desayuno *déjeuner* pero para los mexicanos es el almuerzo, de acuerdo a Galván no se debe de confundir ya que produciría vergüenza para el dueño de la casa. La diferencia recae en los ingredientes que se consumirán dentro de la comida en particular. Para los franceses, el *déjeuner* es más retacado y se sirve como forma de banquete y para “personas más notables”. El desayuno mexicano es “a estilo del país y para amigos de confianza, y de etiqueta ó á la extranjera”. Del primero de acuerdo a Galván hay “chiles rellenos, el mole de guaxolote, el pipian verde, los huevos revueltos ó en tortilla, enchiladitas, tamales, frijoles”, acompañados con la bebida del pulque (Galvan 3). Para los franceses, a quienes en general los pinta con

personalidad delicada, su comida es de “tenedor”; sin embargo, sus bebidas incluyen el café y el chocolate. El café por su parte tiene origen en África y el chocolate en México. Ambas bebidas tienen una sustentencia sin comparación, son lo suficiente ligeras para no arruinar la siguiente comida, pero lo suficiente pesadas para poder llegar a la siguiente comida sin ninguna molestia estomacal.

La siguiente modificación proviene de los *supernumerarios* o como lo llaman los franceses *hors d'oeuvre*, en términos básicos los aperitivos. Estos sirven para abrir el apetito y usualmente son fríos y de porciones pequeñas. De acuerdo a Galván los supernumerarios en México dependen de la importancia del banquete que se va a presentar; a diferencia de los aperitivos de Francia, en los banquetes mexicanos se sirven algunos guisados en pequeñas porciones y se prefieren las sopas. Entre el supernumerario y la *entrada* está el *relevé*: “buey cocido o la ternera, una pieza grande de carnero ó una fuente con raciones de esta carne” (Galvan 6). Las *entradas* las describe como los platillos fuertes y sólidos. Por último, el postre, en Francia el *dessert*, es aquí donde se sirven los pastelillos dulces y las bebidas de más alto calibre como vinos y champagne; a diferencia de Francia que los sirve durante el aperitivo.

Galván ha creado un lenguaje exclusivo culinario para los mexicanos; la exclusividad del lenguaje afirma las críticas que se le han hecho a la teoría unitaritaria de la lengua las cuales comentan que en la búsqueda de la realización y unificación por medio la lengua no emerge una lengua singular pura. Otro problema con esta teoría es que no se consideran lenguas ya existentes pero rechazadas, ignoradas y reprimidas por los conquistadores: las lenguas indígenas. Desafortunadamente, después de la llegada de los conquistadores, muchas lenguas indígenas desaparecieron de México, dejando el español como el idioma predilecto de la nueva colonia. Hay una aparente problemática lingüística en el libro de Galván, sin embargo, hay que

acreditar el hecho que en las recetas incluye comidas indígenas y mantiene la gramática de los nombres de los ingredientes: xitomate, aguardiente, aguacate, guaxolote, por nombrar algunos.

Joshua A. Fishman habla del lenguaje y la como crea el sentimiento de nación en *Language and Nationalism: Two Integrative Essays* (1972). El teoriza que

For the ‘peoples without history,’ [ ...] The vernacular was not merely the highroad to history, it was *itself* [ ...] It was felt that ‘in its mother tongue every people honors itself; in the treasury if of its speech is contained the charter of its cultural history’. (45)

Para los nuevos mexicanos reconocer parte de su lengua antigua dentro de la nueva es importante ya que les ofrece el sentimiento de importancia. Sus orígenes culturales tienen valor y un lugar dentro del nuevo país y de la creación de nación. Desde un punto de vista estratégico por parte del gobierno es bueno crear unidad, si la gente se siente que es parte de la nación es más fácil defenderla. Al mismo tiempo se crea autenticidad ante otros países.

Galván compara la comida y los términos con Francia ya que se le considera que es de aquí donde proviene la alta cocina y los mejores chefs. Sin embargo, en México hay escasos de chefs franceses y de aquellos que tienen el conocimiento de ingredientes latinoamericanos. La falta de cocineros foráneos, específicamente chefs franceses, es algo de lo cual Francia se percata. Hay varias razones por la cual no se ven estos cocineros como la normalidad una de ellas es lo difícil que son los franceses:

Bringing them with you is a dangerous experiment. In ten days they begin to fancy themselves ladies and gentlemen- the men have *Don* tacked to their name they marry and set up shops...A tolerable French cook may occasionally be had, but you must pay his services their weight in gold, and wink at his extortions and

robberies. There are two French *restaurants*, who will send you in a very good dinner at an extravagant price [...] (Calderón de la Barca 151; énfasis de la autora)

La actitud de los franceses se puede explicar por el sistema de castas que se había establecido en México en el siglo XIII como parte de las doctrinas españolas en el nuevo mundo. Una persona de Europa tenía el más alto estatus social, después seguían los creollos,<sup>18</sup> luego los mestizos,<sup>19</sup> por medio de una clasificación muy detallada<sup>20</sup> pero compleja seguían los de razas mixtas y por último los indígenas. Es por esto que los cocineros foráneos no eran la mejor opción. Sin embargo, esto le dio la oportunidad a los mexicanos que sobresalieran en su propia tierra y dominar el ambiente culinario. Frances describe a las cocineras mexicanas con un particular desinterés por la apariencia que ella desapruueba, pero en realidad lo que está viendo es la expresión de la identidad mexicana. Las mujeres al cocinar llevan su pelo negro suelto y siempre con su ya emblemático reboso. Aunque el *Nuevo cocinero mexicano* tiene ideas nobles, omite la tradición oral. Muchos de los cocineros, como los de Frances son mexicanos de clase baja, donde la alfabetización es casi inexistente. A pesar de esta falta, la comida popular ha sobrevivido varios siglos y sigue usando términos que aparecen por primera vez de manera escrita en *Nuevo cocinero mexicano*. Es una demostración del poder del arte culinario.

---

<sup>18</sup> Una persona nacida en Latinoamérica descendiente de padres españoles

<sup>19</sup> Una persona nacida de Latinoamérica de raza mixta: español e indígena.

<sup>20</sup> Para más información sobre las castas véase la pintura de Ignacio María Barreda *Las castas mexicanas* 1777. En la pintura se representa las diferentes razas en México y su clasificación de acuerdo la etnicidad de los padres.

### **III. Comida mexicana: creación de una identidad perdida**

Parte de ser foráneos es la experimentación de nuevas cosas a lo largo de los viajes; algo de constante preocupación es la comida, no importa el siglo en el que se viva. El alimento siempre es un tema de discusión por las interrogantes que surgen: ¿dónde se compra la comida?, ¿quién compra la comida?, ¿quién la prepara?, ¿qué se prepara?, ¿cómo se sirve?, y ¿cómo se come? No es el caso de la familia de los Marqueses, pero en ocasiones los viajeros incluso no tenían comida a la mano. Frances fue una mujer privilegiada en el sentido que nunca careció de comida durante sus visitas o viajes dentro de la república. Durante estos dos años ella degustó diferentes comidas preparadas con variantes estilos e ingredientes; algunos no fueron de su agrado e incluso al principio los encontraba inadecuados al compararlos con platillos europeos. Es interesante ver como desarrolla su paladar después de conocer un poco más de la cultura y de ser expuesta a los diferentes sabores que son difíciles de encontrar y *apreciar* en Europa. La comida mexicana por mucho tiempo se denominó como comida indeseable o solo adecuada para las clases bajas; para esto se debe considerar que es lo que la hace mexicana y que es lo que se queda dentro de este espectro. Bajo un análisis de las cartas de Frances Calderón de la Barca podemos ver como todo lo que conlleva el proceso de la comida es parte de la identidad mexicana y la construye para la exportación al resto del mundo.

### ***III.I Preparación***

Parte de los deberes de las mujeres de casa era administrar las varias tareas que se presentaban a lo largo del día en sus hogares; esta expectativa es una cuestión de género que va más allá de la cultura del país, es una ideología mundial<sup>21</sup> y un estilo de vida aun valido para muchas culturas alrededor del mundo. El asignar las tareas del hogar era una manera de mantener a las mujeres fuera de una vida social activa devota de la libertad política y de opiniones; sin embargo, dentro de la constricción social las mujeres sobresalieron en sus papeles de dueñas del hogar. “A ella también corresponde el llevar la cuenta y razón de los gastos de la casa, para lo cual deberá destinar un libro y dedicar unos minutos todos los días” (Tuñon 133).<sup>22</sup> El manual de economía para las mujeres de Millet, incluido en la antología de Tuñon, demuestra que la mujer mexicana tenía muy buenas bases para el manejo del dinero lo que implica que tenía educación en aritmética; no todo era bordado y modales. El manejo del dinero se refleja en las múltiples labores de la casa, entre ellas el contratamiento del trabajo doméstico y la compra de los ingredientes para la comida.

El plan de comida se creaba por la mañana por la señora quien después asignaba diferentes tareas para todos los involucrados. Hay diferentes variantes en la creación de un menú como los invitados, la ocasión si se amerita una y la economía de la familia. Frances está en ambos lados del espectro, se espera que prepare para su propio hogar y por la naturaleza de su visita puede observar lo que hacen las demás familias. En una de las cartas Fanny explica su

---

<sup>21</sup> Aún en día hay familias donde la mujer se encarga de las labores de la casa mientras los hombres trabajan. En otros casos las mujeres son amas de casa y también tienen un rol activo en la sociedad.

<sup>22</sup> Millet Cora Madame, “Economía doméstica: manejo y gobierno de una casa”, *Semana*, 1851.

asombro al ver la cantidad de carne que se consume “The consumers are not the Indians, who cannot afford it, but the better classes who generally eat meat three times a day” (Calderón de la Barca 86). El tipo de comida varía entre clases sociales, los costos de la carne eran más altos que el de las frutas y verduras debido a su disponibilidad; la tierra de México es muy fértil, algo de lo cual los conquistadores se dieron cuenta. Las descripciones de los paisajes por los que viaja Frances también son una demostración de la opulencia de la tierra mexicana; el clima es un gran factor en la agricultura, se presta para la cultivación de una gran gama de frutos.

La riqueza de productos se puede apreciar en los mercados donde los agricultores, pescadores, carniceros y artesanos pueden vender sus productos. En la narrativa de Frances hay un énfasis en los vendedores indígenas quienes, a pesar de tener los alimentos a su alcance, comen menos carne que la clase alta; esto no significa que su comida sea menos sabrosa o este menos balanceada. Los indígenas proporcionaban una gran parte a la economía del país por medio de sus transacciones en el mercado. El mercado es un lugar donde la cultura del país está a flor de piel. Durante los días de mercado hay un intercambio de comida tanto de la local como la de otros sectores. En la era pre-conquista los indígenas usaban los mercados como puntos de reunión para intercambiar no solo alimentos, pero información con respecto a otros grupos creando un incremento en la economía de la población.

Entre los aztecas, el mercado era donde convergían la red tributaria estatal, los excedentes de las elites y las mercancías foráneas adquiridas por comercio a larga distancia. Los excedentes alimentarios de las elites se vendían en el mercado, donde eran canjeados por ricas mercancías que las elites deseaban en abundancia. En correspondencia, era en el mercado donde el Estado azteca canjeaba tributo en

textiles y otras mercancías por alimentos y otros productos consumidos en fiestas religiosas o necesarios para acontecimientos políticos. (Hirth 30)

La tradición del mercado en Latinoamérica no se le conoce origen, se sabe de ellos por medio de lienzos y los recuentos de las historias de Bernal Díaz del Castillo y del fray Bernardino de Sahagún durante la Conquista. En varios de los documentos españoles incluso se comenta que los mercados latinoamericanos eran más extensos que los de Europa. La información que se ha podido recuperar indica que los ingredientes de la comida era lo que más se veneraba en el mercado; su importancia como lo explica Hirth es debido a su papel en rituales religiosos.

La tradición del mercado continúa durante el periodo en el que Frances reside en México, incluso ahora en la actualidad. Los mexicanos continúan haciendo sus compras en los mercados abiertos a pesar de la introducción de cadenas alimenticias y de supermercados que facilitan alimentos embotellados de orígenes foráneos. La aportación de los mercados es una forma de ingreso para los agricultores y la certeza de que el producto es 100% local y fresco.

### ***III.II La mesa***

Durante los banquetes la presentación de la mesa tenía que demostrar el estatus de la familia. Durante el viaje, Frances y su esposo hacen varias paradas entre sus diferentes destinos; algunas de las estadías nos son del gusto de la Marquesa, pero deja dar un vistazo a las diferentes mesas de México y la influencia que se ha visto a través de los años. Todo en la mesa tenía un orden y la visión que presentaban en la mesa representaba el estilo y el estatus de la familia, incluso si no era una acomodada se esperaba que estuviera impecable. Virginia Rodríguez Rivera en su libro *La comida en México en antiguo y moderno* (1963) describe la visión gastronómica en la mesa mexicana:

Los individuos que viven en un medio civilizado gozan al sentarse en la mesa, no sólo por lo que a su paladar concierne sino también a su vista... [ el comedor] bellamente decorado cuando se trata de persona acomodadas, o simplemente aquel en que campea un modesto pero sugestivo adorno de flores naturales, a las veces silvestres; trastos de barro o porcelana corriente, muy limpios, mantel y servilletas de confección casera, con randas y bordados de vivos colores [...]. (1)

La autora en este libro menciona que la personalidad de la mesa demuestra el carácter y la habilidad de la mujer como ama de casa. Una mesa bien adornada presagia la comida que está por servirse y con la cual se ha esmerado la anfitriona en planear.

Después de la colonización de México, en aquel entonces Nueva España, se estableció lo que hoy en día se conoce como hoteles o “inns”; el primero se fundó por Pedro Hernández Paniagua en 1525.<sup>23</sup> Estos hoteles se caracterizaban por la seguridad que les brindaban a los viajeros ofreciéndoles comida y cama después de un día largo de viaje. Miguel Angel Fernández y Víctor Ruiz Naufal en su libro *Mesa Mexicana* (1993) describen “In all these establishments food was served on the above mentioned “boards” or wooden trestle tables, preferably in various forms of clay pottery” (132). El uso del barro como utensilio de comida se puede apreciar en varias civilizaciones del mundo: romana, greca, española e incluso la mexicana pre-conquista. De acuerdo a Fernández y Naufal el barro entre las civilizaciones indígenas era considerado sagrado y tenía su lugar en todo lo que abarca una bajilla tradicional. La tradición de crear bajilla

---

<sup>23</sup> El inn de Paniagua es el primero que se puede encontrar en los records municipales de la Ciudad de México. Antes de que el establecimiento fuera legal ya existían varios lugares que se dedicaban a brindarle refugio y alimento a los exploradores durante sus viajes.

de barro tuvo una fusión después de la conquista, pero el arte tradicional predominó con dibujos de la flora y fauna de México; como patrimonio de la cultura, ahora se puede apreciar en lo que se conoce como la *talavera* de Puebla.

Las mesas mexicanas, independientemente de la clase social, son decoradas con objetos hechos de barro y con diseños nativos a la tierra de México. Los diferentes artefactos tienen su uso en la preparación de la comida y bebida como el mole, chocolate, atole, frijoles; incluso una gran cantidad de hornos en el país son hechos de barro lo cual añade un sabor peculiar y único a la comida. “If there is any truth in the idea that the best impression is achieved by a good table, it may be said that the meals at the inns and roadside eateries provided travelers with an exalted sample of Mexican gastronomical expertise” (133). La descripción de los hoteles, la preferencia de vajilla y la teoría que la vestimenta de la mesa es un presagio al sabor de la comida de acuerdo a Fernández y Naufal comprueban lo que Calderón de la Barca describe en su viaje. En uno de los *inns* en camino a Jalapa ella reconoce que la cena es “very tolerable; soup, fish, fowls, steak, and *frijoles*” (Calderón de la Barca 39; italizado por ella). El tipo de comida consiste de carnes y frijoles ambos difíciles de obtener. A pesar de la cultura del frijol y su popularidad en comidas de clase media-baja, en el siglo XIX los frijoles no se servían con tanta frecuencia, por su alto costo; su cosecha requiere de cuidado y al momento de cultivarlo hay que tener muchos trabajadores.

Una vez preparada la mesa, es decir, decorada a su máximo potencial, queda servirla. Es reconocido de manera global que la comida entre la aristocracia tiene un momento preciso para ser puesta en la mesa, no la sirve cualquier persona ni se come en vajilla cualquiera. Se ha reconocido que en México se usa el barro y la *talavera* como plato de lujo y de acuerdo a Francisco Martínez, escritor *Arte de cocina, pastelería, vizcochería, y conservería*, hay que tratar

cada servicio y comida como si se le estuviese sirviendo al rey. El *Nuevo cocinero mexicano* está inspirado por el estilo de Martínez y como consecuencia en México se sigue el estilo de servir.

Haciendo de cuenta que sean seis los platillos que constituyan el banquete, haya seis veedores; el mayordomo será el que baje a la cocina seguido por los veedores cada uno de los cuales llevará cinco pajes que portarán las viandas, dos platos cada uno, que serán entregados al respectivo maestresala...en la mesa no habrá ningún plato, salvo aquellos muy adornados. (Rodríguez Rivera, 13)

La decoración de la mesa es clave para complementar la visión gastronómica que han creado los chefs. Habla bien de la coordinación de la ama de casa y su delicadeza por asegurarse que todo está en su debido lugar. Cuando se servía el postre:

Luego que se da la señal, se debe quitar de la mesa todo lo que haya quedado en ella, hasta los vasos ordinarios y los de vino de Burdeos y aun los manteles; se ponen los platos de postres más pequeños que los otros, así como cuchillos chicos y cucharitas, con vasos para vinos de licores y de Champaña. (Galván 7)

Como se puede apreciar, la comida era un proceso complejo en términos de elegancia y orden. El mito creado después de la Conquista, uno donde se describe a los indígenas como salvajes, se desmiente al reconocer el cuidado procurado en la mesa. Las cartas de Cortés y Bernal Díaz del Castillo son pruebas que las mesas pre-conquista eran exquisitas y estaban al par con las de los reyes españoles. La identidad perdida regresa con un nuevo giro celebrando la comida mexicana y reconoce la historia. Las normas dentro de la hora de comer tienen un orden sucesivo y todo fluye como un vals exquisitamente coreografiado dentro y fuera de la mesa.

### ***III.III Comida***

La primera comida mexicana que degusta Frances es la cena que tiene en casa del General Victoria. La comida no es de su agrado por la intensidad de los sabores en la comida; es algo similar a lo que ya ha probado pero “*veracruzificada*”.<sup>24</sup> “We had a plentiful supper-fish, meat, wine, and chocolate, fruit and sweetmeats” (Calderón de la Barca 26). La mesa de comida que se presenta para los marqueses es una digna de mandatarios en posiciones privilegiadas. El General Victoria había sido presidente de México y en su casa tiene a el ministro de España; la comida tiene que reflejar la importancia de sus invitados. Esta tradición data desde la historia prehispánica, pre-colonización del Imperio Azteca. Durante la expedición y subsecuente conquista, Bernal Díaz del Castillo contextualizó la vida de los aztecas, dentro de ella, las costumbres del emperador Moctezuma:

[He] was served fresh fish caught that very same day in Vera Cruz and brought to his kitchen by Indian relay runners...For the table of Montezuma himself, above three hundred dishes were dressed...ordinary meats were domestic fowls, pheasants, geese, partridges, quails, venison, Indian hogs, pigeons, hares, and rabbits, with many other animals and birds peculiar to the country. (Cerwin 260-61)

La carne y el pescado estaban preparados con aceite y ajo, algo que no apeteció del todo a la marquesa debido a su fuerte sabor. El uso del ajo y el aceite de olivo en la comida son técnicas empleadas de Europa; era comida que identificaba a los grupos marginados como los judíos y los

---

<sup>24</sup> Al estilo de Veracruz.

musulmanes. Es por esta herencia y tendencia a rechazar<sup>25</sup> estos dos alimentos que quizá no le apetecieron a Frances. Proviene de la tradición árabe; aún después de la expulsión de los musulmanes, las tradiciones culinarias se perseveraron y llegaron a la comida mexicana. El uso del ajo y aceite de olivo se popularizó dentro de la cocina mexicana; el ajo incluso es uno de los ingredientes clave para las salsas.

La cocina evolucionó después de la conquista, en México no existían los árboles de olivo ni el ajo a pesar de la fertilidad de la tierra, “The Mexican earth was so fertile the Spaniards prohibited the import of olive trees and grapevines because they feared they would grow so luxuriantly they would compete against their own” (261). Después de trecientos años de la conquista México creció como exportador del mundo, el puerto de Veracruz se convirtió en un puerto internacional; productos tanto de México como de Europa llegaban o partían de este puerto con el propósito de crear un comercio beneficioso para todos. El temor de los españoles estaba bien fundado, el vino de México ahora compite en varias competencias internacionales y está ganando premios por el sabor de sus vinos.

Después de un año de viaje Frances logra identificar la mayoría de la comida que se sirve y desarrolla una apreciación a la preparación y al origen de ella. En su carta número XVI, se puede ver el cambio en su descripción de la comida: “it is a matter of taste” con respecto a la

---

<sup>25</sup> “Los estatutos de limpieza de sangre sirvieron para discriminar legalmente a los judíos y a los musulmanes [...] tenían la ‘sangre sucia’ o ‘manchada’, está justificada en parte por los alimentos que les eran propios y que marcaban una diferencia física...El ajo y la cebolla se decía que adquirirían un sabor y olor peculiares cuando los judíos y los musulmanes los freían en aceite” (Gómez-Bravo 48).

comida en vez de completamente decir que le aborrece como en otras ocasiones (Calderón de la Barca 163). Para las comidas ella identifica “*molé*, boiled nopal, fried *frijoles*, hot tortillas...the most delicious species of cream cheese made by the Indians and ate with virgin honey” (162; italizado por ella). El molé es una comida tradicional y reconocida de manera global, su origen ha sido objeto de debate.<sup>26</sup> Los moles que se reconocen son usualmente los negros o rojos y se ignoran los verdes por su conexión al estilo indígena. Jeffrey M. Pilcher en *¡Qué viván los tamales!* (1998) escribe en el libro:

The nineteenth century national cuisine ignored a gastronomic geography dating back to pre-Columbian times. Native culinary traditions centered around civilizations such as the Maya, Mexica, Zapotecs, Mixtecs, and Totonacs-ethnic groups that rarely corresponded to Mexican political boundaries [...] large numbers of native communities thrived in the area and developed an enormously sophisticated cuisine. (50-51)

Hay una reprobación en la cultura del siglo XIX al ignorar a las comunidades indígenas y su gama gastronómica. La creación de la identidad mexicana está basada en el pasado con incorporaciones del nuevo México. El molé en este caso es una de las fusiones de ambas culturas (española y mexicana). Sin embargo, no podemos ignorar el hecho que las comunidades

---

<sup>26</sup> El mole se piensa que lo creó una monja al no encontrar que servirle a un arzobispo. Lo único que tenía a la mano eran chiles, chocolate pavo. Otras versiones atribuyen la creación del molé al obispo de Puebla y no a las monjas. Lo que no cambia son los ingredientes únicos de México (Mesa mexicana, 165).

indígenas son injustamente ignoradas a pesar de su contribución extensa en la gastronomía mexicana.

La discriminación a los pueblos marginados es resentida por los mismos habitantes y una manera de proteger su cultura es aguardándola de todos aquellos que solo buscan tener beneficios lucrativos. Frances comenta sobre el queso artesanal “[...]the Indian families who make it, and who have been offered large sums for the receipt, find it more profitable to keep their secret” (Calderón de la Barca 162). Al no vender la receta, Frances asume que las familias indígenas se aseguran de tener una venta constante por la demanda del queso a lo largo del año. Lo que no considera es la riqueza cultural que el queso provee: es una receta que quizá proviene de sus antepasados, una tradición que ha sido pasada generación tras generación. El dinero es una manera de sobrevivir, pero lo más valioso que tiene una persona es su cultura.

Durante su visita a Tupalsingo, Frances lista todas las comidas de ese día que incluyen una gran variación de frutas, verduras y diferentes platos incluyendo los que ya se mencionaron previamente.

Every dinner has *puchero* immediately following soup; consisting of boiled mutton, beefm bacon, fowls, garbanzos, small gourds, potatoes, boiled pears, greens, and any other vegetables [...] accompanied by sauce of herbs or tomatoes [...] fruits, we have mameys, chirimoyas, black zapotes [...] chicazapote, chapulin, or Mexican cherry, the mango [...]. (163)

El orden de la comida que se ha servido sigue las indicaciones del *Nuevo cocinero mexicano*, desde los ingredientes a la secuencia con la que se sirven los platillos. Hay que notar el consumo de ingredientes originarios a México, muy pocas de las cosas que come Frances son importaciones; definitivamente la preparación es auténtica. Todo esto era acompañado de *pulque*

la bebida que a pesar de ser completamente indígena pre-conquista tomó lugar predilecto en la sociedad mexicana.

### ***III.IV Bebida: el pulque***

Las bebidas más populares de México son el tequila, mezcal y chocolate; derivan de plantas que solo se encontraban en Latinoamérica y después de la Conquista se globalizaron. A pesar de sus orígenes indígenas, estos líquidos encontraron su lugar en las mesas mexicanas como acompañantes de la comida para eventos sociales. Como se ha mencionado antes, el chocolate se usaba como un intermediario de la comida por su versatilidad culinaria; se podía encontrar en las mejores casas y hecho por los más aptos chefs. Por su parte el café se introdujo por primera vez a Veracruz en el año 1754 y tuvo una explosión social después de las primeras cultivaciones:

Coffee shops were so well received that by 1810 there were as many such meeting places in the arcades around Mexico City's main square as in neighboring streets and the farthest corners of the city. Cafés function as political clubs, literary salons, gossip centers and periodical reading rooms... (Fernandez y Naufal 232)

La producción del café es larga y tiene un costo alto de producción: la planta del café tiene que ser cuidada por mucho tiempo y una vez que se tiene un plantío hay que esperar para tener una buena cultivación; esto sucede si la planta no ha muerto o sido infectada por peste. Una vez que la planta está lista para la recolección, los dueños tienen que pagarle a bastante gente para tener una cantidad moderada del producto y prepararla para el consumo de la población. Además de la importancia económica del café dentro del país, el aspecto social también es afectado. Los cafés establecidos son puntos de reunión para la gente de la clase alta: los hombres controlan el ámbito

político y las mujeres son incluso más sociales en el ámbito familiar. El fenómeno del café sin embargo ignora a las clases bajas; los cafés eran un centro para los intelectuales ya fuesen literarios o políticos, pero dentro de este marco no se consideraba a un obrero.

El pulque es una bebida que no discrimina clase y se puede encontrar en toda mesa y ocasión, sin embargo, su uso como líquido embriagante le ha creado varios estereotipos negativos a la comunidad indígena. Calderón de la Barca describe a los indígenas como “[...] primitive Aztecs [...] become intoxicated on their favourite *octli*, as they call it” (83). Existe una inmerecida burla hacia los indígenas por consumir y permitir que el alcohol dictaminará sus vidas; una situación similar ocurrió con los nativos de las colonias británicas en América con el *aguardiente*. En 1956, Elías Loyola Montemayor publicó su libro titulado *La industria del pulque* donde hace una investigación exhaustiva de la producción del pulque. Se cree que el pulque, o al menos una versión de ella, se concibió en el siglo XI en el reino Tolteca.<sup>27</sup> Tenía usos diversos:

[...] manufactura de hilados y tejidos, hondas (*ixhuipilli*), escudos (*chimalli*), sandalias (*cactli*) [...] mantas y telas para vestirse con las fibras más delgadas [...] alimentación [...] prácticas de medicina [...] uso como papel de maguey [...] uno de los usos más importantes que hacían del agave era extraer el aguamiel, para la preparación del *octli*, *neuctli* o “miel.” (Montemayor 262-3)

---

<sup>27</sup> Existen varios artículos que sugieren que el pulque o el maguey (la planta de cual deriva la bebida) se usaba antes del siglo XI. Lo más probable es que los indígenas Otomíes descubrieron la planta y la fermentaron para crear lo que hoy en día se consume como bebida alcohólica.

Además de sus usos domésticos, el pulque se le reconoce como bebida embriagadora, objeto de burla inmerecida de los indígenas y razón de castigo por su consumo ilícito. De acuerdo a la investigación de Montemayor, Netzahualcóyotl<sup>28</sup> y Moctezuma II<sup>29</sup> tenían castigos severos para la gente que abusaba del líquido, tales como la muerte. Inicialmente durante la Conquista, el uso del pulque no fue monitoreado con la diligencia que habían puesto los antiguos emperadores indígenas y el uso del pulque fue amplificado.<sup>30</sup> Después de las regulaciones, la producción del pulque mejoró, su elaboración paso de ser primitiva a métodos más sanitarios, ambos términos muy leves. En la era pre conquista, el pulque se extraía al cortar la flor del maguey, su preparación originalmente consiste en cortar la planta del maguey y por medio de la boca, se transfiere el líquido que derrama la flor en un jarrón de barro; después de dejarlo fermentar dentro del barro, los indígenas los usaban para sus rituales.

La primera vez que la Marquesa se encuentra con esta bebida lo describe con disgusto, cabe observar que lo toma en la casa del alcalde de Tepeyualco:

---

<sup>28</sup> (1429-1472). Emperador de Texcoco en la era pre colombina en México. Se le reconoce por ser un líder regio y por su pasión a la poesía.

<sup>29</sup> Emperador Azteca (1466-1520). Recibió a la tripulación del Conquistador Hernán Cortés.

<sup>30</sup> Fue hasta el 24 de agosto de 1529 que se crea la primera legislación del pulque. Se le aconseja a La Reyna establecer leyes que impidan el consumo excesivo del pulque ya que lleva a la violencia y a los vicios carnales. La penalización debe de ser lo suficientemente fuerte para desalentar el consumo, pero no tan severa como lo fue en anos de la pre conquista. (Montemayor 262)

The taste and smell combined too me so completely by surprise, that I am afraid my look of horror must have given mortal offence to the worthy alcalde who considers it the most delicious beverage in the world; and in fact, it is said, that when one gets over the first shock, it is very agreeable. The difficulty must consist in getting over it. (Calderón de la Barca 44)

La descripción y la experiencia que tiene con el pulque es una que tiene con la mayoría de las cosas las cuales ella degusta en México. Al principio el pulque es de poco agrado, su olor no es uno que invita al paladar a tomar un trago y basado en las descripciones de cómo se hace, tampoco despierta el apetito: Calderón de la Barca menciona que usan cantinas de piel para el almacenamiento del líquido así agilizan el proceso de fermentación. La bebida la intriga y es por esto que continua con la investigación de ella; dentro de sus cartas se puede trazar el progreso de su paladar y su criterio de la nación mexicana. El pulque hace su aparición no solo en el ámbito popular: mercados, cantinas, calles, sino en las festividades comunes como Viernes Santo o Año Nuevo. Como anteriormente se había notado, la bebida también estaba al alcance de las clases altas, Frances la prueba en casa de un alcalde y después en varios otros lugares de prestigio. A pesar de ser comida indígena, todas las clases ingieren el producto con gusto y sin desprecio aun conociendo su origen; comparte la mesa con otros vinos y licores de países europeos como el champagne y los vinos italianos, en ocasiones es la bebida predilecta. Para Frances hay una clara aceptación al final del viaje Describe con detalle la producción del pulque y al final de su viaje hay una clara aceptación: “[...] which by the way, I now think excellent, and shall find it very difficult to live without!” (Calderón de la Barca 290). No cabe la menor duda que para la Marquesa el pulque, aun con sus orígenes indígenas, es digno de ser extrañado y debe formar parte del menú en toda casa. La sorpresa de Frances va más allá de su sabor, ella puede

confirmar que en la industria del pulque es un negocio lucrativo. Visita varias haciendas donde cosechan el pulque; hay un orden en la familia con respecto a las responsabilidades para mantener el negocio y poder tener un margen de ganancia por su distribución al resto del país.

Este proceso de distribución nacional, y eventual globalización, según Guibernau, es

Un proceso por el cual los eventos locales son transformados y moldeados bajo la influencia de la propagación de las conexiones sociales [...] La globalización adquiere su propia expresión a través de la tensión entre las fuerzas de la comunidad global y las de la particularidad cultural la fragmentación étnica y cultural y la homogeneización (11-12).

En el México del siglo XIX hay una clara separación de la cultura europea; hay un intento de mantener el control de las clases por medio del café y los lugares de convivencia de los literatos, pero al excluir a las clases bajas, el gobierno falla en homogenizar a la nación; es aquí donde el pulque lo logra. La cultura del pulque está arraigada en la nación, es parte de la identidad de los nuevos mexicanos.

Como figura emblemática aparece el *pulquero* en el libro de *Los mexicanos pintados por sí mismos* (1855), se demuestra que es una persona trabajadora que busca lo que todos los demás quieren: una manera de salir adelante. Al *pulquero* se considera un comerciante quien tiene un producto a la disposición de la comunidad. La versión que da el libro es una que proviene del mismo pulquero, hay un énfasis en la importancia de expresar su propia profesión a menos que otro lo haga por él y lo haga de manera errónea. El temor del narrador es que una persona como un erudito, desee ignorar la verdad y el origen del pulque y la profesión; se presenta una oportunidad para crear su propio discurso y entablar una conversación con la comunidad. Dentro del discurso crea una imagen de hombre responsable que se levanta temprano y atiende su

negocio de manera honesta; con su tono burlesco pero honrado aclara aquellos estereotipos que se produjeron después de la Conquista. Incluso discute sobre los problemas potenciales de los productos foráneos “hoy el pulquero tiene un enemigo formidable [...] Este individuo es el cervecero, cuya maldita cerveza ha desalojado al pulque de las mesas aristocráticas, compite con él en la clase media, y tiene ya algunos adeptos entre el pueblo bajo” (Frías y Soto 19). Este temor por lo extranjero está bien fundado; la independencia mexicana había dejado un impacto en el mundo al demostrar que los países que se creían fuertes en realidad no tenían el control del mundo. Esto expuso a México a diferentes posibilidades económicas, pero también se corría el riesgo que las importaciones perturbaran productos con raíces mexicanas. Existe una interpretación negativa del pulque por su origen indígena pero después de la investigación se comprueba que sus propósitos van más allá de la embriagación; en realidad conlleva cultura y forma parte de la identidad de las personas. El pulque es lo que identifica a un mexicano como lo hace el té para un británico; tiene tradición e historia, cosas que no se pueden borrar aun después de años de represión.

## Conclusión

Las cartas de Frances Calderón de la Barca iniciaron como una actividad personal; esta compilación, que se puede considerar un diario, demuestra a una mujer preparada, inteligente y capaz de moldear su pensamiento basado en las experiencias y hechos, no en mitos. Sus cartas fueron publicadas después de la insistencia de William Hicklin Prescott, el libro *Life in Mexico* se publicó por primera vez en 1843 en Boston; el libro fue todo un éxito y después se editó a varios idiomas. Las cartas de Frances eran tan explícitas que después de leerlas el gobierno de Estados Unidos reconoció los recursos naturales y el potencial que México tenía que ofrecer. Hay historiadores que consideran que las cartas inspiraron al gobierno estadounidense a invadir la tierra mexicana en lo que ahora conocemos como la Guerra México-Americana. La percepción de Frances fue vital para el análisis en el comportamiento mexicano del siglo XIX. Es una mujer que historió acontecimientos de su vida, pero nos brindó un periscopio a la creación de una identidad y cultura de una nación en sus comienzos. Es claro que a pesar de que su género la limitaba dentro de la sociedad, su curiosidad natural y la manera de analizar la hace la exploratriz y cronista mexicana del siglo XIX por excelencia.

La identidad nacional puede ser construida por diferentes medios y no siempre se está de acuerdo con los métodos que se usan durante su creación. Inevitablemente, durante la formación hay componentes que son omitidos o deliberadamente ignorados debido a las personas que están en el poder. De acuerdo a Guibernau existe un orden jerárquico que moldea y define la identidad de un país. Por default, aquellos que tienen el dinero controlan lo que acontecerá dentro de la comunidad y una vez que todos aquellos en el poder juntan sus intereses, de manera absoluta, controlan el resto del país, al menos esto sucede en teoría. Aun con el poder, la aristocracia no tiene el control de la propagación de ideales, de la cultura, ni de la historia. Un dicho muy

popular es “Aquellos que ganan la guerra son los que escriben la historia”. Hasta cierto punto esto es cierto, solo es suficiente con ver la historia que se creó después de la conquista de las américas: la demonización de los imperios indígenas. Por parte de los conquistadores se trató de eliminar cualquier existencia de las tradiciones indígenas comenzando con la destrucción de los templos; una vez que las prácticas religiosas desaparecieron, los cimientos de la cultura española se edificaron sobre las ruinas de las pirámides. Las iglesias llegaron y con ellas la “domesticación” de los indígenas. El intento de borrar la cultura y nación de los indígenas fue casi exhaustivo, pero la historia no olvida y en el caso de estas personas, la tradición oral y las prácticas tradicionales, ayudaron a preservar lo que se creía perdido. Wallerstein usa el término de “pastness”:

[...] is a mode by which persons are persuaded to act in the present in ways they might not otherwise act [...] is a central element in the socialization of individuals, in the maintenance of group solidarity, in the establishment of or challenge to social legitimation [...]. (78)

Los términos de raza, clase y nación son moldeables en base a la historia, esta forma y construye de acuerdo a lo que se ha vivido. La historia se asegura que no se olvide lo que alguna vez se tuvo o fue robado, hay intentos de borrar por medio de la destrucción de documentos y edificios, pero la tradición oral y la memoria colectiva de los sobrevivientes aseguran el futuro de las siguientes generaciones.

Existe un conflicto inmenso al tener gente privilegiada en el poder ya que solo busca su propio bien estar dejando atrás a las comunidades que más lo necesitan. La creación y la preservación de la cultura e identidad pasan a tomar un lugar más bajo en la lista de prioridades; cuando por fin se ve un interés el gobierno crea una identidad basada en su imagen y no en

aquellos que representa. En el México de la actualidad existe una marginalización enorme entre las comunidades indígenas, hay una diferencia extrema entre las clases y el gobierno está en una situación muy comprometedor. Aunque la conceptualización de la mexicanidad no es perfecta, se logró integrar parte de la cultura que se había perdido durante la conquista, las insignias de las personas que ya habitan México lograron permanecer dentro de la cultura que se creó después de haberse perdido la mayoría. A lo largo del tiempo se incorporaron diferentes comportamientos de diferentes épocas, la era pre-colonial las bebidas como el pulque y en la comida el maíz siguen siendo la base de la gastronomía mexicana. Después de la conquista, las normas españolas fueron la norma, se estandarizaron: la lengua, moda, comportamiento, religión y comida. Sin embargo, el cambio geográfico, de España a México, causó una disyuntiva entre las personas y una nueva nación con bases mexicanas nació. Todo lo que había construido España volvió a transformarse una vez más con las nuevas viejas tradiciones, la identidad mexicana surgió a base del comportamiento, la moda y la gastronomía.

Las implicaciones de la transformación en la identidad tanto de comportamiento como gastronómica se ven reflejados en los siguientes siglos. Después de la invasión francesa y el consecuente imperio establecido por la casa Habsburgo, el “reinado” del emperador Maximiliano y la emperatriz Carlota fue corto, pero fueron unos de los años con más lujo y protocolo. Lo que no consideraron fue que para el año 1864, veinte años después de la visita de Frances, México ya tenía una identidad y sentido de nación imponente, no se rendiría tan fácil.<sup>31</sup> Para la época del

---

<sup>31</sup> Benito Juárez como presidente de México se antepuso al reinado de los franceses y logró quitar del trono a Maximiliano. Lo condenó a muerte para demostrarle al resto del mundo que México no aceptaría ningún mandatario impuesto por un poder foráneo.

Porfiriato,<sup>32</sup> la identidad mexicana fue una de las fuerzas motrices de Porfirio Díaz. Explotó los días festivos y la vestimenta mexicana al máximo. Los trajes de charro, el bigote, las mujeres con su pelo entrecruzado y con su vestido poblano se convirtieron emblemáticos de los mexicanos.

En el siglo XXI muchas de las tradiciones siguen en pie. El vestido de la china poblana se puede ver colgado en los mercados, sus colores vívidos captan la atención de tanto los turistas como la de los locales. Durante las fiestas patrias<sup>33</sup> estos vestidos se pueden ver usados en damas de toda edad, pero no se limita a estas fechas. Los vestidos típicos se pueden ver en los días calurosos por la gente de la ciudad.

Llegar al punto de reconocimiento mundial no fue fácil, el estigma de México como un país subdesarrollado es aún tema de discusión político, pero con la ayuda de los valores que observó Francia en el siglo XIX y su subsecuente evolución, el reconocimiento y respeto en el ámbito culinario llegó. La comida mexicana resplandece en todo el mundo, en el 2010 fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación (UNESCO). De acuerdo a la revista *Forbes* “Gracias a esto, se enalteció que la cocina en México sea considerada elemento crucial de identidad nacional, debido a su historia, creatividad, diversidad y trascendencia” (Forbes). Tener este título no es fácil, hay un comité que analiza todo ángulo y lo compara con otros países para asegurarse que es auténtico. Después de esta declaración el turismo de México ha aumentado siendo el segundo motor económico del país. En el 2019 la publicación *World's 50 Best Restaurants* declaró a

---

<sup>32</sup> Época de la dictadura de Porfirio Díaz de 1877 a 1911.

<sup>33</sup> Las fiestas patrias se festejan el 15 y 16 de septiembre celebrando la Independencia de México de España.

Daniela Soto-Iness, una mujer mexicana de la Ciudad de México, como la mejor chef del mundo. Entre miles de personas que siguen una carrera en la gastronomía, una joven innovadora con visión y sazón fue quien salió victoriosa representando el orgullo mexicano.

Le ha tomado a la gente mexicana alrededor de 200 años para que algo tan simple como la comida y la tradición que conlleva fuese reconocida por el mundo. La comida, el vestuario, las normas que siguen las personas las definen y enorgullecen al pueblo. La identidad de una nación como menciona Wallerstein, se pasa de generación en generación, no se restringe por las líneas geográficas que cambian con las guerras y los tratados. La identidad se lleva en la persona, en sus tradiciones orales y en la historia.

## Bibliografía

- Biart Lucien. *La tierra caliente. La vida en México, 1849-1862*. México, Ed. Jus, (Colección Viajeros en México, núm. 2), 1965.
- Calderón de la Barca, Henry, and Baerlein, Henry. *Life in Mexico: During a Residence of Two Years in That Country*. Reprint. ed., E.P. Dutton and Co., 1946.
- Duplessis, Pablo. *Un mundo desconocido o Viajes Contemporáneos por Méjico*. Madrid, La Correspondencia de España, 1861.
- Farley, David G. G. “‘The Pain of 40 Lashes’: Anton Chekhov's Sakhalin Island and the Emergence of the Russian Prison System.” *Politics, Identity, and Mobility in Travel Writing*, Taylor and Francis Inc., 2015, pp. 13–25.
- Fernández, Elena. “Cómo Llegó La Gastronomía Mexicana a Ser Patrimonio De La Humanidad • Forbes México.” *Forbes México*, 10 Dec. 1916, 6:45pm, [www.forbes.com.mx/forbes-life/gastronomia-mexicana-patrimonio-de-la-humanidad/](http://www.forbes.com.mx/forbes-life/gastronomia-mexicana-patrimonio-de-la-humanidad/).
- Fernández Miguel Angel, and M. Ruiz Naufal Víctor. *Mesa Mexicana*. Fundación Cultural Bancomer, 1993.
- Fishman, Joshua A. *Language and Nationalism; Two Integrative Essays*. Newbury House Publishers, 1973.
- Frías y Soto, Hilarión. *Los Mexicanos Pintados Por sí Mismos*. Reproducción facsim. de la ed. de 1855. ed., Librería De M. Porrúa, 1974.
- Gómez-Bravo, Ana M. *Comida y cultura en el mundo hispánico = Food and Culture in the Hispanic World*. Equinox Publishing, 2017.
- Hirth, Kenneth G. G. “Los Mercados Prehispanicos La Economía y El Comercio.” *Arqueología Mexicana*, no. 122, 2013, pp. 30–35.

- Jago, Catherine., et al. *La mujer en los discursos de género: textos y contextos en el siglo XIX*. Icaria, 1998, pp. 21-54
- Jago, Catherine, “La misión de la mujer”. *En la mujer en los discursos de género: textos y contextos del siglo XIX*. Icaria, 1998.
- José María Luis Mora, “Costumbres mexicanas”. *Calendario de Ramirez*, 1845.
- Galván Rivera, Mariano. *Diccionario De Cocina; o, El Nuevo Cocinero Mexicano En Forma De Doccionario .. I. Cumplidp*, 1845.
- Guibernau, Montserrat. *La identidad de las naciones*. Barcelona: Ariel. 2009
- Mantecón, Vazquez, and María del Carmen. “La china mexicana, mejor conocida como la china poblana.” *Anales del Instituto de Investigaciones Estéticas*, vol. 22, no. 77, Dec. 2000, pp. 123-50.
- Martínez Montaña, Francisco. *Arte de cocina, pastelería, vizcochería, y conservería*. Imprenta De Pantaleón Aznar, 1778.
- Miguel A. Cabañas, et al. *Politics, Identity, and Mobility in Travel Writing*. Taylor and Francis, 2015.
- Millet Cora Madame, “Economía doméstica: manejo y gobierno de una casa”, *Semana*, 1851.
- Loyola Montemayor, Elías. *La Industria Del Pulque*. Banco De México, Departamento De Investigaciones Industriales, 1956.
- Payno,Manuel. *Un viaje a Veracruz en el invierno de 1843*. Universidad Veracruzana, 1984.
- Pilcher, Jeffrey M. *¡Qué Viván los tamales!: Food and the Making of Mexican Identity*. University of New Mexico Press, 1998.
- Rodríguez Rivera, Virginia. *La comida en el México antiguo y moderno*. 1. ed., Editorial Pormaca, 1965.

- Ruiz-Rubio, Natalia. *Fashion and Identities: Dressing Up the Cultural Discourse in Argentina, Cuba y Mexico, 1800–1920*, Michigan State University, Ann Arbor, 2009.
- Sartorius, Carl. *México y los mexicanos*. México, San Ángel ediciones, 1975.
- Thompson, Waddy. *Recollection of Mexico*. New York, Wiley and Putnam, 1846.
- Tuñón, Enriqueta, Julia. *El álbum de la mujer: antología ilustrada de las mexicanas*. 1. ed., Instituto Nacional De Antropología e Historia, 1991.
- Strobel, Margaret. *European Women and the Second British Empire*. Indiana University Press, 1991.
- Vicente Mungía. *Del origen, uso y bellezas del traje propio de las mejicanas conocido bajo el nombre de reboso*. Guadalajara, 1851.
- Vázquez Mantecón, María del Carmen. “La china mexicana, mejor conocida como china poblana.” *Analales del Instituto de Investigaciones Estéticas*, vol. 22, no. 77, Aug. 2012, p. 123.
- Balibar, Étienne, and Wallerstein, Immanuel Maurice. *Race, Nation, Class: Ambiguous Identities*. Verso, 1991.