

LA ALIMENTACIÓN EN LA CIUDAD DE MÉXICO DESDE MEDIADOS DEL SIGLO XIX HASTA LA RESTAURACIÓN REPUBLICANA DE 1867

Food in Mexico City from the Mid-XIX century until the Republican Restoration of 1867

ROSA MARÍA MARTÍNEZ PÉREZ¹

RESUMEN

El objetivo del presente artículo es ofrecer una breve semblanza de los protagonistas alimentarios en las mesas y despensas de la Ciudad de México desde mediados del siglo XIX hasta el momento en que el gobierno republicano culminó las acciones de defensa y recuperación del territorio nacional en el año de 1867. Lo que se servía en las mesas o se ofrecía en el comercio de alimentos y bebidas, fue un fiel reflejo de la atmósfera económica del año 1867, en una nación desgastada por la guerra y la invasión. Sin embargo, las costumbres culinarias traídas por los franceses al servicio del Segundo Imperio ya habían sido adoptadas por muchos, en un afán de estar a la moda. Décadas después de haber salido los invasores del territorio mexicano, la gastronomía francesa, en pleno Porfiriato, reinaba entre las clases acomodadas mexicanas. Además de fuentes bibliográficas pertinentes, se utilizó revistas y recetarios de época.

Palabras clave: Alimentación, costumbres culinarias, México en el siglo XIX

ABSTRACT

The objective of this article is to offer a brief sketch of the food protagonists in the tables and pantries of Mexico City from the mid-nineteenth century until the moment when the republican government completed the actions of defense and recovery of the national territory in the year 1867. What

¹ Maestra en Estudios Históricos (Universidad Autónoma de Querétaro) y docente en la Facultad de Filosofía en la casa de estudios homónima. Correo electrónico: rosa.maria.martinez@uaq.mx

was served at the tables or offered in the food and beverage trade, was a faithful reflection of the economic atmosphere of the year 1867, in a nation worn down by war and invasion. However, the culinary customs brought by the French to the service of the Second Empire had already been adopted by many, in an effort to be fashionable. Decades after the invaders had left Mexican territory, French gastronomy, in the middle of Porfiriato, reigned among the wealthy Mexican classes. In addition to pertinent bibliographic sources, periodical magazines and cookbooks were used.

Keywords: food, culinary customs, México in the 19th century

Recibido 31 de Diciembre de 2020- Aceptado 20 de Enero de 2021

Nota introductoria

La historiografía mexicana en torno a la alimentación ha tomado un mayor impulso desde hace unas tres décadas. Entre las aportaciones de diversos autores que se han sumado a este tema (como Sonia Corcuera de Mancera, Teresa Castelló Yturbide, Martha Chapa, Elsa Cecilia Frost, Enrique Florescano, entre otros), se encuentran los trabajos del historiador y antropólogo José Luis Juárez López, por ejemplo, quien ha arrojado luz sobre la cocina del México decimonónico y luego en el siglo XX. Una de sus obras es *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, que examina las prácticas y preferencias alimentarias a través de la lente de la división de clases²; así también, *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*, en el cual Juárez estudia el ascenso de la cocina mexicana y los regionalismos culinarios en el país.³

De gran relevancia es así mismo la vasta trayectoria de investigación de Cristina Barros y Marco Buenrostro, cuya obra conjunta y por separado abarca títulos que discurren sobre el tema alimentario desde el período prehispánico hasta el siglo XX. Forma parte de la producción de este acervo bibliográfico *Los libros de la cocina mexicana*, publicado por CONACULTA y de la autoría de Barros, en el cual ella se refiere a una historia de la cocina nacional a través de los recetarios que han sobrevivido hasta la actualidad.⁴

En este orden de ideas, el objetivo del presente trabajo⁵ es ofrecer una muy breve semblanza de los protagonistas alimentarios en las mesas y despensas de la capital del país desde me-

² José Luis Juárez López, *Engranaje culinario. La cocina mexicana del siglo XIX* (México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2012).

³ José Luis Juárez López, *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX* (México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2008).

⁴ Cristina Barros, *Los libros de la cocina mexicana* (México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2008).

⁵ Esta investigación es resultado de una ponencia impartida en 2017 en el Museo de la Restauración de la República en Querétaro, en el marco del XIV Encuentro Nacional de Historiadores del Segundo Imperio y la Restauración de la República, con la temática “A 150 años del triunfo de la República”.

diados del siglo XIX hasta el momento en que el gobierno republicano culminó las acciones de defensa y recuperación del territorio nacional en el año de 1867.

Por otra parte, debe notarse que la mayor parte de los trabajos sobre temas centrados en la Restauración de la República, el sitio de Querétaro o la guerra contra el Segundo Imperio, entre otros de este tenor, se derivan de la política, los hechos bélicos, el estudio y análisis de personajes clave (Miramón, Carlota, Maximiliano, Juárez, etc.), el arte, el género, las relaciones internacionales y más. Pero la vena gastronómica en este sentido ha sido reducida, y requiere de mayor atención en la investigación académica de este periodo histórico. Una muestra es el texto escrito por Martha Chapa y Alejandro Ordorica, quienes combinan fuerzas en el libro *Mesa soberana*,⁶ para entrelazar las vicisitudes de la invasión francesa con un examen de los ingredientes y platillos de la mesa mexicana de la época, además de una muy extensa lista de recetas de un mismo platillo, representativo de la ciudad de Puebla: el chile en nogada.

Frente a ello, cabe preguntar, ¿cómo interpretar la historia del Segundo Imperio y la Restauración de la República a la luz de la cocina? ¿Se puede visualizar, desde ese frente, no sólo la cotidianidad de la mesa, la despensa y el fogón, sino patrones culturales, sociales y económicos? En esta tesitura, para el chef Ferrán Adriá, hay una forma “holística” de comprender el proceso culinario, que comprende otras áreas del saber, como son las matemáticas, la demografía, la geografía, y desde luego, la historia, entre otras: “[...] puesto que la historia es una consecuencia de todo lo acontecido, hemos contextualizado la cocina desde la perspectiva de esta disciplina, entendiéndolo que podríamos emplearla para narrar una versión de la historia de la humanidad”⁷, Así, desde la visión de Adriá, “comprender la historia de la cocina es comprender la historia de la humanidad”⁸, y a partir de este diálogo entre disciplinas es posible plantear que por medio de una se puede interpretar la otra y viceversa en el escenario histórico que aquí nos ocupa.

En este texto se ha tratado de cubrir, de forma sucinta, los aspectos más representativos del tópico, lo que da pie a formular nuevas perspectivas y propuestas de investigación, que tiene todavía muchas vetas por explorar. Está organizado en cuatro apartados. El primero, “Antecedentes: cómo era la capital de la República”, ofrece una descripción a grandes rasgos de la oferta de alimentos y bebidas en la Ciudad de México. En el segundo, “Los recetarios que marcaron el siglo XIX en la Ciudad de México”, se examinan algunos de los libros de cocina más populares de la época, como el emblemático recetario *El cocinero mexicano*, que transitó desde su primera edición en 1831 por todo el siglo XIX a través de sucesivas reediciones en décadas posteriores. En el tercer apartado, “Los restaurantes capitalinos en la alborada de la Restauración republicana” se recuperan los antecedentes decimonónicos de los establecimientos de servicio de bebidas y alimentos en la Ciudad de México, de los cuales, los que estaban dirigidos a los estamentos más privilegiados, ofrecían cocina francesa y española. El

⁶ Martha Chapa y Alejandro Ordorica, *Mesa soberana* (México: Gobierno del Estado de Puebla, Consejo Estatal para la Cultura y las Artes, 2012).

⁷ Ferrán Adriá, *Qué es cocinar. La acción: cocinar. El resultado: cocina* (España: Bullipedia, 2019), 31.

⁸ Adriá, *Qué es cocinar*, 434.

cuarto apartado, “El abasto urbano y la mesa pública y privada”, identifica elementos que formaban parte de la canasta básica y de las alacenas de los habitantes de la capital mexicana.

Antecedentes: cómo era la capital de la República

La nacionalización de bienes del clero católico en 1859 dio lugar a la venta de terrenos y edificios en la Ciudad de México, lo que originó cambios en la sociedad urbana: las clases altas dejaron el viejo centro, en tanto que los terrenos recién adquiridos y los vetustos palacios de la capital mexicana sirvieron como alojamientos populares.⁹ Éstas eran las condiciones de la sociedad capitalina al llegar la invasión francesa. Cuando los liberales restauraron la República en 1867, la ciudad creció de manera rápida en esa segunda mitad del siglo XIX a la luz de “una política económica de recuperación del territorio nacional, de grandes trabajos de comunicaciones y de desenvolvimiento capitalista”¹⁰, lo que cambió la faz no sólo de la gran metrópoli, sino de todo el país.¹¹ De igual forma, la industrialización contribuyó a la urbanización de ciudades como México, Puebla y Guadalajara.¹² Además, el efímero Segundo Imperio dejó impreso su sello europeo en la fisonomía urbana de la sede del gobierno nacional, restaurado con elementos como el trazo del Paseo de la Reforma y los trabajos arquitectónicos realizados en Chapultepec, obras que al final servirían para los propósitos del régimen republicano una vez reestablecido.

Una ciudad tan grande como la de México debía alimentar muchas bocas. Aun antes de la invasión francesa, existían numerosos establecimientos de servicio de alimentos y bebidas. En la década de 1850 existían por ejemplo cafés, preferidos por los sectores medios y altos de la sociedad capitalina, así como fondas, en especial de estilo francés, y otras más con sabor local, concurridas por artesanos, que, desde luego, resultaban más económicas, y, por último, estaban los figones, donde se atendía a la clientela más pobre de la ciudad, con alimentos como pambazos, quesadillas y tamales.¹³

Las panaderías formaban parte importante también del abasto alimentario de la capital antes, durante y después de la caída del imperio de Maximiliano. La panadería era la industria más arcaica del México urbano, y hacia 1869 existían allí unas treinta panaderías principales, que estaban en manos de 18 empresarios, de los cuales al menos ocho eran inmigrantes, no obstante, eran unas dos mil familias que vivían del comercio del pan en la ciudad

⁹ Claude Bataillon y Hélène Rivière D’Arc, *La Ciudad de México* (México: Secretaría de Educación Pública, 1973), 18-19.

¹⁰ Bataillon y Rivière, *La ciudad*, 19.

¹¹ En julio de 1867, cuando se restableció el régimen republicano y federal, la Ciudad de México volvió a ser el Distrito Federal. Hira de Gortari *et al.*, “La historia de la Ciudad de México y el Distrito Federal: una historia compartida” en Senado de la República, <https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/6/2891/5.pdf>, consultada 04/05/2017.

¹² Brian R. Hamnett, *A concise history of Mexico* (Cambridge: Cambridge University Press, 2006), 179.

¹³ Víctor Maximino Martínez Ocampo, “Los restaurantes en la Ciudad de México en la segunda mitad del siglo XIX (1869-1910)”, tesis, UNAM, 2015, 55-56.

aparte de estos establecimientos, ya que buena parte se vendía en tendajones y casillas surtidos por dichas panaderías.¹⁴

Otro rubro era cubierto por las pulquerías. Aunque éstas se vieron amenazadas durante la Intervención Francesa (1862-1867) debido a las múltiples regulaciones publicadas en edictos, lograron subsistir; mas, una vez que el gobierno liberal tomó las riendas de la ciudad al restaurarse la República, también emitió una serie de decretos que afectaron a las tabernas en general, como la disposición del gobernador Juan José Baz, que el 21 de junio de 1867 prohibió la introducción de pulque, aguardiente y cerveza a la capital durante tres días para evitar desórdenes, a la par de otras medidas para regular los horarios de estos establecimientos, requerir la presentación de licencias válidas y vigentes, y pagar las deudas a la municipalidad¹⁵, acciones que manifestaban la necesidad urgente de suplir las arcas de la ciudad al caer el Segundo Imperio.

Los mercados de la ciudad también proporcionaban una parte bastante significativa de los insumos alimentarios para la población. El nuevo mercado de San Juan o Iturbide había sido inaugurado en el año de 1850. Junto a la acequia mayor se hallaba el mercado de la Merced, construido a principios de la década de 1860. La Merced tomó se nombre de “un convento mercedario que fue casi totalmente demolido, en el marco de las Leyes de Reforma de 1859 [...] [con el propósito del reubicar en él a vendedores ambulantes y locatarios del mercado El Volador”.¹⁶ También estaba el Puente de Roldán, que era el muelle del canal de la Viga, al cual llegaban mercancías procedentes de Xochimilco, Texcoco y Chalco, una gran cantidad de frutas y verduras frescas que abastecían las necesidades de la populosa ciudad.

Y tal como sucedía en el resto del país, numerosas tiendas al menudeo en la capital mexicana eran el enlace final entre los productores y la clientela que buscaba los ingredientes para sus cocinas. Los diarios de la época dan testimonio de algunas de estos negocios en 1867. En el *Constitucional*, se anunciaba el traspaso de un expendio ubicado en la 3ª Calle Real del Rastro, “junto al número 9, letra A”. Este establecimiento vendía, entre otras cosas, cerveza, aceites y cigarros.¹⁷

Entre los muchos establecimientos que existían en la ciudad dirigidos a la actividad culinaria, estaban los siguientes, que se enlistaron en el periódico *El Correo de México*:

Almacenes de abarrotes extranjeros y nacionales

Azucarerías al menudeo

Melerías

Alhóndigas

¹⁴ Robert Weis, “Las panaderías en la Ciudad de México de Porfirio Díaz” en *Revista de Estudios Sociales*, número 29, abril de 2008, ISSN 0123-885X, Bogotá, 70-85, 72.

¹⁵ Hemeroteca Nacional Digital de México (en adelante, HNDM), *Boletín Republicano*, 21/09/ 1867, 1-2.

¹⁶ Víctor Delgadillo, “La disputa por los mercados de la Merced”, en *Alteridades*, vol. 26, número 51, México, enero/junio 2016, http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-70172016000100057&lng=en&tlng=en#?, consultada 05/ 05/ 2017.

¹⁷ HNDM, *El Constitucional*, 01/10/1867, 4.

Expendios de bizcocho o bizcocherías
 Expendios de chocolate
 Expendios de dulces finos, de dulces corrientes o confituras
 Lecherías
 Maicerías
 Neverías
 Pastelerías de fino y pastelerías de obras común
 Tiendas de abarrotes, mestizas o de pulquería, tendejones.¹⁸

Los antecedentes de este tipo de establecimientos se pueden rastrear hasta el periodo de la administración indiana o novohispano. Las redes comerciales eran extensas, y alcanzaban remotos puntos en el territorio nacional tanto en las llamadas tierras frías como en las cálidas regiones tropicales al sureste, de donde se traían insumos para la capital mexicana.

Los recetarios que marcaron el siglo XIX en la Ciudad de México

La mesa de las familias mexicanas del siglo XIX se inspiraba en ingredientes propios de América y muchos otros originarios de varias partes del mundo, los cuales, a través del proceso de conquista y colonización del continente, se incorporaron al gusto de las diferentes clases sociales hispanoamericanas. A partir de la década de 1830 comenzaron a aparecer un mayor número de recetarios impresos, lo que “coincide con el crecimiento de la clase media y de un sector femenino cada vez más amplio que ya sabe leer”.¹⁹

En términos gastronómicos, la Ciudad de México imponía la pauta en cuanto a novedades y tendencias culinarias. Fue allí donde en 1831 se publicó un recetario de largo nombre: *El cocinero mexicano o Colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano y de las más selectas según el método de las cocinas española, italiana, francesa e inglesa, con los procedimientos más sencillos para la fabricación de masas, dulces, licores, helados y todo lo necesario para el decente servicio de una buena mesa*²⁰. El libro, dividido en 17 tratados, repartidos en tres tomos, fue anunciado en la sección “Avisos” del diario *El Sol*, con un costo de 6 pesos, es considerado el más importante recetario mexicano del siglo XIX²¹, y por tanto, es de suponerse el papel relevante que tuvo en las cocinas de la capital mexicana a lo largo

¹⁸ HNNDM, *El Correo de México*, 14/09/1867, 2.

¹⁹ Cristina Barros, “Prólogo”, en Anónimo, *El cocinero mexicano, México, 1831*, tomo I (México: CONACULTA, 2010), 9.

²⁰ Cristina Barros, *Los libros de la cocina mexicana* (México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2008), 169. Barros ubica al autor anónimo del recetario de acuerdo a un párrafo que menciona la Plaza del Volador, sitio por donde cruzaba la Acequia Real en la capital de la República, y hasta donde llegaban “numerosas chalupas y trajineras con las frutas y verduras que venían por el canal de la Viga desde Xochimilco y otros lugares de los alrededores, que surtían de hortalizas a la ciudad”.

²¹ Barros, *Los libros*, 168.

de la misma ocupación francesa y después, en la Restauración de la República, puesto que fue reeditado en diversas ocasiones, con algunos cambios, hasta que en 1888 apareció una versión corregida y mejorada: *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, publicado por la Librería de Charles Bouret en México²². De acuerdo con el editor de la nueva obra, de un tiempo a la fecha de la aparición de ésta, la cocina francesa había invadido los comedores mexicanos, por lo cual se incluían textos de obras culinarias francesas del siglo XIX²³. Por otro lado, *El cocinero mexicano* revela varios aspectos relevantes. En primer lugar, la configuración de la cocina mexicana “a la que tenían acceso las familias de las ciudades y de recursos económicos medianos o altos, puesto que los grupos indígenas, como hasta hoy, conservaban con gran pureza sus costumbres alimenticias”²⁴. En este contexto debe notarse, por una parte, la influencia de la cocina europea no sólo en los ingredientes, sino también en los nombres de los platillos, es el caso de la Sopa al uso de Artois, que incluía pan frito en mantequilla.²⁵

En 1867, a pocos meses de restaurarse la República, el periódico *Constitucional* anunciaba en su “Galería literaria” dos libros por entregas semanales. Uno era una novela basada en la vida de un impostor, titulada *El pastelero de Madrigal*, basada en la hazaña real de un pastelero que se hizo pasar por el rey Sebastián de Portugal en el siglo XVI. El otro libro anunciado era *El tesoro de la cocina*:

Ha salido la entrega 15 y no volverá a interrumpirse su publicación. Se reciben las suscripciones [*sic*] a ambas obras en la imprenta situada en la casa número 8 del Puente de San Pedro y San Pablo y en la librería del señor don Pedro M. Aguilar, 1ª. Calle de Santo Domingo número 5.²⁶

Tiempo después, cinco años después de la Restauración de la República, se publicó el recetario llamado *La cocinera poblana o el libro de las familias*, en 1872, que intentaba revalorar la cocina mexicana, pero que, enfrentado a la élite que se formó más tarde en el Porfiriato, fracasó, porque su énfasis en el chile, el maíz y los productos autóctonos eran asociados con las clases bajas, en contraposición a la cocina extranjera que los grupos en el poder preferían.²⁷

Los restaurantes capitalinos en la alborada de la Restauración republicana

Los recetarios franceses y con ellos también la costumbre del restaurant, marcaron la influencia del país galo en la cocina mexicana, con las adaptaciones necesarias al gusto mexi-

²² Barros, *Los libros*, 190.

²³ Barros, *Los libros*, 191.

²⁴ Barros, *El cocinero mexicano*, 9.

²⁵ Anónimo, *El cocinero mexicano, México, 1831*, tomo I (México: CONACULTA, 2010), 52.

²⁶ HNDM, *El Constitucional*, 15/09/1867, 3.

²⁷ José Luis Juárez López, “De la cocina mexicana. Periodos, fuentes y personajes”, en *Revista Universitaria Perfiles*, Universidad Nacional Autónoma de México, febrero 2003, 124-128, 124.

cano²⁸. Debe señalarse además que “restaurantes y hoteles fueron desde el principio actividad a que los franceses se dedicaron con éxito y pericia en el México del siglo XIX”²⁹. Ejemplo de este giro fue el restaurant “Parisien”, que en septiembre de 1867 se dirigió a su clientela en el periódico *El Correo de México* en los siguientes términos, bajo el título “Golpe de estado en la gastronomía”:

El propietario del RESTAURANT PARISIEN, situado en el callejón del Espíritu Santo número 10, teniendo en cuenta la crisis comercial del momento, tiene el honor de participar a su clientela y al público en general, que acaba de hacer una verdadera revolución en los precios establecidos hasta el día de hoy. Es decir que, al salir del 1º de octubre próximo, se compromete a servir las comidas al precio de TRES REALES el almuerzo y de CUATRO REALES la comida.³⁰

El dueño del establecimiento, ante la complicada situación para el comercio, trató de aprovechar las circunstancias políticas presentes en ese momento para motivar a su clientela, por medio de la publicidad ingeniosa, un *marketing* del XIX, para mejorar sus ventas: “Golpe de estado en la gastronomía” y “una verdadera revolución”. Para tener un punto de referencia en cuanto a los precios que el “Parisien” cobraba por sus servicios, los billetes de ferrocarril entre México y la villa de Guadalupe tenían un costo de 1 real para segunda clase y 2 reales para primera.³¹ El libro *Demarcación de la Ciudad de México* también sirve de comparativo de precios con la comida en el “Parisien”, y parece haber sido costosa, para la población promedio. Este texto se vendía en cuatro reales, y se le consideraba necesario para “[...] los forasteros y principalmente para el cobro de las contribuciones, formación de padrones y demás actos de las oficinas, recomendando en especial su exactitud [*sic*], y el llevar agregada la misma demarcación puesta por orden alfabético [...]”.³²

Otro negocio llevaba por nombre “Gran Fonda del Comercio”, se ubicaba en la calle de Tacuba número 19, y en 1867 estrenó nueva administración. Los domingos ofrecía platillos como la olla podrida, Bacalao a la Vizcaína y sopa de raviolos, y los jueves, macarrón al horno.³³ Bajo el anuncio de “Almuerzos y comidas al estilo del país y el extranjero [*sic*], su oferta de servicio incluía:

Un almuerzo, cinco platillos, fruta y un café

Comida, seis platillos, pulque, cerveza o una copa

Por abono de comidas, siete boletos

Por ídem de almuerzo, ídem

²⁸ Salvador Novo, *Cocina mexicana. Historia gastronómica de la Ciudad de México* (México: Editorial Porrúa, 2010), 105-106.

²⁹ Novo, *Cocina mexicana*, 122.

³⁰ HNDM, *El Correo de México*, 12/11/1867, 3.

³¹ HNDM, *El Constitucional*, 12/09/1867, 4.

³² HNDM, *El Correo de México*, 12/11/1867, 3.

³³ HNDM, *El Correo de México*, 14/09/1867, 4.

Por ídem de almuerzo y comida, por persona al mes

Café, cerveza, licores, conservas y otros artículos del ramo, de superior clase y equitativo precio.³⁴

La historia de la industria de servicio de alimentos y bebidas en el país es un filón vasto que requiere de una exploración minuciosa. El contenido de este apartado evidencia que no sólo es importante examinar la oferta alimentaria, sino otros aspectos concatenados a la actividad, como el trasfondo cultural, el desarrollo organizacional, la dinámica comercial y el *marketing* de la época.

El abasto urbano y la mesa pública y privada

La condesa Paula Kollonitz, que formaba parte del séquito de la emperatriz Carlota, describió cómo era la mesa de las familias mexicanas en 1865: “Entre doce y una se toma un almuerzo que consiste principalmente en platos nacionales. Tortillas y frijoles toman sitio prominente en las mesas de ricos y pobres”³⁵. También menciona el guajolote preparado con chiles y jitomates, y cómo éste se utilizaba para preparar los tamales; el uso extendido de la manteca, aún en los dulces, el café, el chocolate y el pulque.³⁶

La despensa de la capital mexicana, justo después de la retirada del invasor, estaba compuesta por una gran diversidad de productos que vinculaban la herencia indígena con las aportaciones alimentarias traídas por los europeos. Cereales como el trigo, el arroz y el maíz, ocupaban su lugar en los hogares mexicanos con el chile, el jitomate, la canela, la manteca, el vino o el epazote, en una fusión gastronómica compuesta por plurales orígenes.

A la Ciudad de México llegaba el producto de muchas haciendas que rodeaban la urbe. En la calle del Espíritu Santo existía un almacén en el cual se guardaba gran parte de estas mercancías³⁷, y se hallaba funcionando en 1867. Es probable que entre esas haciendas estuvieran, por ejemplo, La Gavia, Santa Lucía, Molino de Flores, Prado Alegre, Chapingo, y San Nicolás, todas ellas muy próximas a la capital, y que décadas antes habían estado en posesión de la nobleza mexicana.³⁸

Con el fin de aliviar la necesidad económica general, en especial de las clases más necesitadas, al recuperar el control el gobierno federal, el jefe político de la Ciudad de México, Juan José Baz, bajo las instrucciones del general en jefe del Ejército de Oriente, decretó como libres de pago de alcabalas por un término de quince días los artículos de primera necesidad:

Maíz

Harina y salvado

³⁴ HNDM, *El Correo de México*, 14/09/1867, 4.

³⁵ Paula Kollonitz, *The Court in Mexico*, Londres, 1867, citada en Novo, *Cocina mexicana*, 274.

³⁶ Kollonitz, cit. por Novo, *Cocina mexicana*, 274- 275.

³⁷ HNDM, *La Iberia*, 18/09/1867, 3.

³⁸ Doris Ladd, *La nobleza mexicana en la época de la Independencia, 1780-1826* (México: Fondo de Cultura Económica, 1984), 47.

Frijol
Garbanzo
Haba
Arvejón
Arroz
Cebada
Paja
Sal
Carnes
Manteca
Azúcar
Piloncillo y panocha
Carbón y leña
Leche
Hortalizas de todas clases.³⁹

Este conglomerado de productos fueron la canasta básica de la época y sus complementos, y su observación permite apreciar, en un primer acercamiento, la dinámica de las cocinas en los hogares, establecimientos de servicio de bebidas y alimentos y las instituciones, por ejemplo, hospitales y conventos, entre otros. Productos como el carbón y la leña mantenían encendidos los fogones; la manteca era un indispensable para los platillos más típicos del repertorio culinario mexicano; es posible que la leche se vendiera en distintos precios según su calidad y pureza. Este universo de la cocina en la capital del país hace manifiesta la complejidad de su abasto, del control fiscal y otros aspectos de la compraventa de artículos para el consumo alimentario.

Una reflexión final

La Ciudad de México, al igual que el resto del país, se recuperaba de forma lenta de una década de inquietud política y enfrentamientos armados. Pero mientras, la mesa y la despensa de las familias se surtían, en la medida que las posibilidades dictaban durante la Restauración de la República, de la variedad alimentaria que el campo y la ciudad ofrecía.

Lo que se servía en las mesas o se ofrecía en el comercio de alimentos y bebidas, fue un fiel reflejo de la atmósfera económica del año 1867, en una nación desgastada por la guerra y la invasión. Sin embargo, las costumbres culinarias traídas por los franceses al servicio del Segundo Imperio ya habían sido adoptadas por muchos, en un afán de estar a la moda. Dé-

³⁹ HNNDM, *Boletín Republicano*, 22/09/2017, 2.

cadás después de haber salido los invasores del territorio mexicano, la gastronomía francesa, en pleno Porfiriato, reinaba entre las clases acomodadas mexicanas.

Se espera que esta aportación a la historia culinaria del periodo pueda dar lugar a nuevas propuestas de trabajo que ahonden en el asunto por medio del estudio de la diversidad de fuentes primarias de la época, como los periódicos, los recetarios, los avalúos de las casas, los registros gubernamentales de los comercios locales, etc. La comprensión de la Restauración de la República no puede ser puntual sin conocer cómo subsistían las distintas clases sociales, en el entorno de su vida cotidiana, al ser testigos de la invasión y la Restauración de la República.

Referencias bibliográficas

Adriá, Ferrán. *Qué es cocinar. La acción: cocinar. El resultado: cocina*. España: Bullipedia, 2019.

Barros, Cristina. *Los libros de la cocina mexicana*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2008.

Bataillon, Claude y Hélène Rivière D'Arc. *La ciudad de México*. México: Secretaria de Educación Pública, 1973.

Chapa, Martha y Alejandro Ordorica. *Mesa soberana*. México: Gobierno del Estado de Puebla, Consejo Estatal para la Cultura y las Artes, 2012.

Hamnett, Brian R. *A concise history of Mexico*. Cambridge: Cambridge University Press, 2006.

Ladd, Doris. *La nobleza mexicana en la época de la Independencia, 1780-1826*. México: Fondo de Cultura Económica, 1984.

Martínez Ocampo, Víctor Maximino. "Los restaurantes en la Ciudad de México en la segunda mitad del siglo XIX (1869-1910)". Tesis, Universidad Nacional Autónoma de México, 2015.

Novo, Salvador. *Cocina mexicana. Historia gastronómica de la Ciudad de México*. México: Editorial Porrúa, 2010.

Hemerográficas

Delgadillo, Víctor. "La disputa por los mercados de la Merced", en *Alteridades*, vol. 26, número 51, México, enero/junio 2016, http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-7017/2016000100057&lng=en&tlng=en#?, consultada 05/05/2017.

Juárez López, José Luis. “De la cocina mexicana. Periodos, fuentes y personajes”, en *Revista Universitaria Perfiles*, Universidad Nacional Autónoma de México, febrero 2003, 124-128.

Weis, Robert. “Las panaderías en la Ciudad de México de Porfirio Díaz” en *Revista de Estudios Sociales*, número 29, abril de 2008, ISSN 0123-885X, Bogotá, pp. 70-85.

Electrónicas

De Gortari, Hira, *et al.* “La historia de la Ciudad de México y el Distrito Federal: una historia compartida” en Senado de la República. <https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/6/2891/5.pdf>, consultada 04/05/2017.

Fuentes primarias

Anónimo. *El cocinero mexicano, México, 1831*, tomo I. México: CONACULTA, 2010.

Hemeroteca Nacional Digital de México- HNDM:

Boletín Republicano

El Constitucional

El Correo de México

La Iberia