

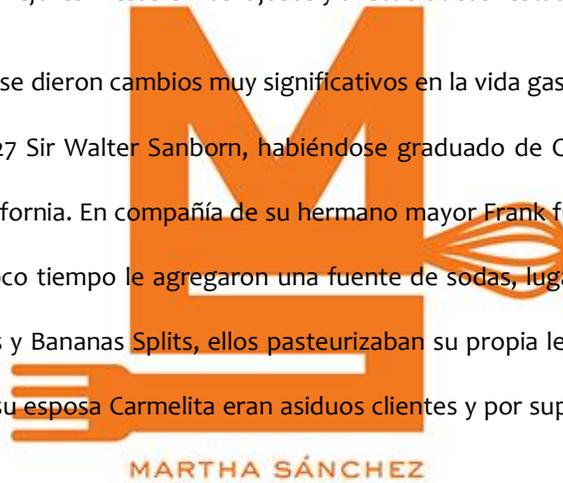
# Siglos XX y XXI en la Gastronomía Mexicana.



En su Historia Gastronómica de la Ciudad de México, Salvador Novo nuestro ilustre

cronista de la ciudad a mediados del siglo XX, nos describe como se tendió un puente culinario en el México post-revolucionario y el gusto aristocrático por los restaurantes de la época como El Manolo del Valle, Café Colón, La Concordia, La Maison Doreé, El Globo, El Tívoli, San Angel Inn, La Cigale, Le Papillon,, L'Escargot, Le Rosignol, entre otros. Los nuevos revolucionarios no se quisieron quedar atrás y se dispusieron a tomar las mejores mesas en los lujosos y aristocráticos restaurantes franceses.

A partir de los años veinte se dieron cambios muy significativos en la vida gastronómica de México, llegó a México en el año de 1827 Sir Walter Sanborn, habiéndose graduado de Químico Farmacéutico en la Ciudad de los Angeles, California. En compañía de su hermano mayor Frank fundó en el año de 1903 una pequeña droguería y al poco tiempo le agregaron una fuente de sodas, lugar que se hizo muy famoso por sus deliciosos Sundaes y Bananas Splits, ellos pasteurizaban su propia leche y productos lácteos. El presidente Porfirio Díaz y su esposa Carmelita eran asiduos clientes y por supuesto la crema y nata de la sociedad.



Después abrieron tres establecimientos más en la ciudad, dos en las calles de Madero y uno más en la calle de 16 de Septiembre, habiendo tenido tal éxito se aventuraron a abrir otro en el puerto de Tampico, el cual duró abierto hasta el año de 1914, año en el cual fue saqueado y destrozado por el movimiento anti-yanqui.



[m@chefmarthasanchez.com](mailto:m@chefmarthasanchez.com)

En diciembre de 1916 cuando las tropas de Emiliano Zapata y de Francisco Villa entraron triunfantes en la ciudad de México, no dudaron en celebrar tomando café, chocolate caliente y pan dulce en el famoso Sanborn's de la calle de Madero, unos metros más adelante de la Casa de los Azulejos. La inseguridad que se vivía en ese tiempo hizo huir a Walter a los Estados Unidos, pero Frank se quedó confiando en nuestro país.

## MARTHA SÁNCHEZ

En el año de 1919 cerró las pequeñas sucursales y se estableció en la Casa de los Azulejos donde se encuentra hasta la fecha. Restaurante, salón de té, fuente de sodas, pastelería y un sinfín de servicios más; también cabe destacar que los chocolates que ahí se venden están hechos con su propio chocolate ya que ellos lo elaboran moliendo desde el cacao.

En un principio fue considerado el restaurante y la tienda más elegantes de México, después se fue transformando en un restaurante muy democrático al que acudían a desayunar todos los días: banqueros, políticos, hombres de negocios, comunistas, amas de casa, libres pensadores, poetas, sabios, artistas en general. El menú de este lugar optó por la mexicanización y añadió las deliciosas enchiladas, los chilaquiles y bolillos untados con frijoles y gratinados con queso.

También cabe mencionar la Pastelería Ideal, fundada en 1927, en plena época de los cristeros, empezó como un modesto expendio de pan y se fue convirtiendo en un próspero negocio de pastelería, es hoy en día una empresa consolidada dedicada a la panificación y a la repostería. Por algo es una de las empresas más exitosas desde el siglo pasado.

También destacan El Moro, famoso lugar por sus churros y chocolates para beber de diferentes tipos, este lugar se fundó en 1933.

Había otro lugar La Flor de México donde servían buen chocolate, café con leche, bizcochos, pasteles, tamales y azucarillos para la gente conservadora.

La pastelería El Molino, fundada en 1928 por Juan Servitje, famosa por su fina pastelería. Es ahí donde se inicia la historia de Bimbo ya que a principios de los años 40s se conocieron Lorenzo Servitje y Jaime Sendra e iniciaron el negocio del pan de caja, negocio que hasta la fecha se sigue esmerando en la elaboración de sus productos.

Restaurante El Taquito situado en el barrio bravo de Tepito donde acudían famosos toreros.

El restaurante-fonda Las Cazuelas situado en lo que hoy es el centro histórico, famoso por sus cazuelas de arroz, otras de chiles rellenos y otras de moles.

## MARTHA SÁNCHEZ

No nos podemos olvidar del restaurante Prendes, el lugar servía con abundancia y sencillez y a sus mesas se sentaban la crema y nata de la sociedad y de la política. Su especialidad era la cocina española unida a la mexicana, destacaba que esta dualidad triunfaba sobre la cocina francesa famosa en la época del porfirismo. De su amplia minuta podía escogerse lo mismo un caldo gallego, que enchiladas de mole o arroz con pollo y nada menos que la especialidad de la casa, los excelentes gusanos de maguey crujientes, servidos sobre de una tortilla chiquita recién hecha y bañados de una sabrosa salsa martajada en molcajete.

La Fonda de Santo Domingo, a un lado de la plaza del mismo nombre experta en cocina mexicana y lo que la hacía más famosa eran sus chiles en nogada.

La fuente de sodas La Bombi en el mero zócalo, donde se reunían estudiantes de la zona como los de las preparatorias 1 y 2 y demás escuelas de los alrededores.

A partir de la revolución la vida de México sufrió varios cambios, los horarios laborales se alargaron y por lo mismo el orden de las comidas se alteró, se perdió la costumbre de la siesta después de comer, entonces surgió el llamado “lunch” traído por nuestros vecinos de Estados Unidos y así nos llegaron “el sándwich”, “los hot dogs”, “las hamburguesas”, “las pizzas”, adaptando estos alimentos a nuestro estilo mexicano, como agregarle el chile dándole así la nota picante, o los frijoles.

En los años 50s se hizo normal ver en los menús el concepto de “cocina Internacional”, así nacieron las enchiladas Suizas, club sándwich, el Desayuno Americano, el Buffet y la paella entre otras novedades importadas.

En los años 60s aparecen a nivel populacho los puestos de elotes clavados en un palo y untados con mayonesa y sumergidos en queso rallado y espolvoreados de chile piquín; los puestos de hot cakes con cajeta.

## MARTHA SÁNCHEZ

A partir de la década de 1930 empezaron a llegar empresas extranjeras a México, una de ellas la Nestlé, con la novedad de la leche en polvo, la condensada y la evaporada, trajeron la maquinaria necesaria para producir este tipo de productos con la leche mexicana.

En los años cuarenta llegó el café soluble y nos olvidamos del delicioso y aromático café de olla, quizá con la llegada del Nescafé también fue el ocaso del chocolate como bebida de uso cotidiano. Este café era más práctico “extracto de café en polvo completamente soluble, envasado en latas o en pomos de diversos tamaños”.

A partir de entonces se empezaron a envasar productos industrializados, esto fue en el año de 1947, se empezó con los que más se adaptaban al gusto mexicano como la salsa cátsup, la mayonesa, mostaza y mermelada.

En el ramo de la dulcería y chocolatería había diversidad, estaba la famosa Larín, La Cubana, La Azteca, el Chocolate Ibarra, Bremen, Lady Baltimore o la Dulcería Italiana.

Estos años fue la época de oro de las neverías, como: Astorga, Chantilly, Chiandoni, Holanda, La Bella Italia, La Copa de Leche y la Siberia. Para los que no frecuentaban las neverías, había carritos callejeros.

El censo levantado en 1940 mostró que los mexicanos estaban en pleno crecimiento comercial ya que habían proliferado los establecimientos alimenticios como molinos de nixtamal, tortillerías, molinos de trigo, panaderías, pastelerías, fábricas de galletas, de pastas alimenticias, refrescos, dulces, bombones, chicles, confituras, chocolate de mesa y cocoa.

[m@chefmarthasanchez.com](mailto:m@chefmarthasanchez.com)

Las primeras tortillerías solo tenían braseros con comales y mujeres echando a mano las tortillas, en 1905 apareció el aplastador de bolas de masa que fue el primer aparato para hacer tortillas, en 1910 se inventó otra tortilladora con tres rodillos, dos para laminar la tortilla y otro para desprenderla. En 1916 se inventó otra máquina para hacer tortillas y cocerlas en un horno circular. En 1955 llegó la máquina Celorio la cual se usa hasta la fecha.

## MARTHA SÁNCHEZ

Las panaderías se instalaban en las grandes ciudades y principalmente los dueños eran españoles inmigrados. El comercio del pan es diverso, ya que se rige su venta muchas veces por las fechas y celebraciones como en noviembre que se hace el pan de muertos, o en enero la rosca de reyes

Entre 1940 y 1945 se duplicaron los establecimientos de productores de tequila ya que Estados Unidos importaba de México una cantidad muy alta de esa bebida.

En 1944 Abelardo Rodríguez promovió la creación de cooperativas pesqueras, siendo la principal la del camarón.

En el censo de 1960 destacó el auge de la industria de envasado de frutas y legumbres y la preparación, conservación y empaquetado de carnes, producción de sopas concentradas y salsas.

La producción más alta era la de chiles en conserva, seguida por la leche evaporada, la condensada, tomate en conserva, puré y salsa, fruta, jugos de fruta y sardinas.

La cocina mexicana es muy joven ya que fue reconocida a partir de la primera década del siglo XX. Durante varios siglos fue menospreciada ya que la consideraban digna solo de lugares apartados o de la intimidad de una casa.

Los mexicanos tenemos una cocina muy rica en todos los aspectos y es una lástima que aún a la fecha en el extranjero crean que en México solo se comen tacos, moles y mucho chile.

La cocina mexicana es popular y casera, a diferencia de la cocina francesa que se le relaciona directamente con un chef.

A partir de la última década del siglo XX es cuando se empieza a dar importancia y los chefs la incluyen en sus preparaciones, ya no solo pertenece a las amas de casa, la mayora o el taquero. Comienzan a aparecer las escuelas de Gastronomía y a incluir en sus planes de estudio la Cocina Mexicana y entonces nos damos cuenta que no solo de maíz y chile vive el mexicano, que no solo las preparaciones con insectos son exóticas, que los moles solo forman parte de la inmensa variedad de platillos mexicanos.

## MARTHA SÁNCHEZ

Analizándola es una de las cocinas más completas que existen, es una pena que por tantos siglos fue discriminada.

Con todos estos cambios en los alimentos, llegó también la tecnología y con ella los electrodomésticos, el metate y el molcajete fueron sustituidos por la muy apreciada licuadora.

El carbón fue sustituido primero por las estufas de petróleo y posteriormente llegó triunfante el gas.

Las neveras que eran muebles de madera que a diario se les cargaba con hielos se cambiaron por los refrigeradores eléctricos, a partir de los años cincuenta.

Las ollas de presión simplificaron el trabajo de cocer los alimentos.

Los aparatos electrodomésticos se han ido simplificando cada vez más.

Las fondas han adquirido muy buena popularidad al ser el lugar más frecuentado por oficinistas, empleados, mecánicos u obreros. La comida corrida consta por lo regular de dos sopas, aguada y seca, guisado de carne de res, cerdo o pollo con guarnición de frijoles y por último arroz con leche, natilla, duraznos o plátanos fritos con crema o leche condensada y el ambiente eso sí de lo más casero.

En pleno siglo XXI hay costumbres que no se pueden olvidar, como los puestos de tamales en alguna esquina o a la salida del metro o la venta de tamales en bicicleta por las colonias; la venta de pan en un canasto grande y distribuido en bicicleta; los carritos de camotes con su genial chiflido: los helados en cilindritos de estaño y puestos sobre hielo para que no se descongelen; la venta de gorditas y tlacoyos de haba cocidos a plena calle en un comal; torrierías y taquerías ambulantes; puestos de jugos de diversas combinaciones de frutas, y todo esto proliferó con la inauguración del metro, edificios gubernamentales, oficinas, hospitales, no es raro ver alrededor de estos edificios una gran cantidad de ambulante gastronómico.

Las hamburguesas, las pizzas, los hot dogs, papas y refrescos, son más que moda la solución a una vida moderna.

Tocaremos el tema de los restaurantes actuales, podemos encontrar gran variedad, los hay conservadores, contemporáneos, exóticos, de especialidades, de vanguardia, con decoraciones ultra modernas, muy elegantes, etc., pero lo que pasa es que más bien son lugares de moda que no perduran en el gusto del público que los frecuenta, son pocos los que realmente han llegado a adentrarse en el gusto de sus comensales y que los años pasen y ellos permanezcan. No sé si este fenómeno se deba a que la cocina moderna no es perdurable en el paladar mexicano y siempre busquemos lo más tradicional, ya sea en la cocina mexicana, francesa, italiana, china, japonesa, hindú, argentina, española o árabe.

Pero lo más admirable es que sin comer no podemos vivir y es uno de los placeres más gratificantes.

Ahora degustemos unos riquísimos Chongos Zamoranos.

## Chongos zamoranos

### Ingredientes

Para 4 personas

Leche bronca 3 lt

Pastilla de cuajo  $\frac{3}{4}$  de pastilla

Azúcar 750 gr

Canela 1 raja grande

Olla de boca ancha



### Procedimiento

1. Se aparta una taza de leche y se le agrega la pastilla machacada, se disuelve muy bien.
2. En la olla se pone la leche restante al fuego hasta que llegue a 50° C de temperatura y se retira del fuego.
3. La taza de leche con la pastilla se cuele en la leche tibia y se mezcla muy bien.
4. Se deja cerca de alguna fuente de calor hasta que la leche cuaje, más o menos dos horas, girando la olla de vez en cuando para que cuaje parejo.
5. Cuando está cuajada la leche se parte con un cuchillo largo en cuadros grandes, se le agrega el azúcar y la raja de canela.
6. Se pone la olla a fuego alto y cuando suelte el hervor se baja el fuego y se deja hasta que se haga un almíbar ligeramente espeso.
7. Los chongos se sirven a temperatura ambiente o fríos.

### Fuentes.

- Salvador Novo “COCINA MEXICANA o Historia Gastronómica de la Ciudad de México” Editorial Porrúa, S. A. 1972

## MARTHA SÁNCHEZ

- Patricia Arias “La Cocina Mexicana a Través de los Siglos IX. Comida en serie”, Clío 1997.
- Tania Carreño King “La Cocina Mexicana a Través de los Siglos.VII. El Pan de cada día” Clío 1997



[m@chefmarthasanchez.com](mailto:m@chefmarthasanchez.com)