

La alimentación en la memoria de una familia en San Ángel, Distrito Federal

Maestra Verónica Isabel Torres Cadena

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES ANTROPOLÓGICAS-UNAM
vtorrescadena@yahoo.com

En el presente trabajo se destaca el lugar que la alimentación guarda en la memoria de la familia Cuellar Romero¹ de San Ángel, Distrito Federal, como parte de la cultura alimentaria de México, la cual permite imaginar espacios culinarios y alimentarios del pasado, así como enterarnos de algunas costumbres y tradiciones que se han perdido en el contexto urbano, dentro de un lugar que conservaba particularidades rurales. De acuerdo con los comentarios de la bióloga Luz María se supo que cerca de Tlacopac y San Ángel se encontraba el bosque en el cual había pino, encino, bajaban los venados, los coyotes, los tlacuaches, entre los años veinte y treinta las Haciendas que sobresalían eran las de San Angelín y la de Guadalupe Inn dedicadas a la ganadería.

La casualidad me hizo llegar a esta familia que desde 1943 vive en San Ángel, perteneciente a la delegación Álvaro Obregón, en la cual se juntaron culturas y tradiciones de Axapusco, en el Estado de México y de Culhuacán, Distrito Federal. El primer lugar árido y el segundo lacustre. Esta dualidad en la cocina formó un sistema culinario propio, que fue entendido como las técnicas, formas de preparación e ingredientes que han pasado de generación en generación, particularmente entre las mujeres.

Esta familia no es muy grande, sólo la componían cinco miembros: el Ingeniero Ricardo Cuellar (+), su esposa Juanita Romero (+) y sus tres hijos, Luz María (Bióloga), María Elena (Administradora Pública) y Ricardo (Economista).

La profesionalista Luz María comentó que cuando niños su alimentación se basaba en productos frescos que se obtenían en el mercado público² Enrique Muzquiz de San Ángel, que era el lugar de abasto por excelencia, así como de las mercancías que ofrecían los vendedores ambulantes que venían de Xochimilco, de San Andrés Totoltepec o del Estado de México con frutas, verduras, flores, tortillas o chichicuilotos,³ entre otros productos. Los conservadores se usaban poco, así como los alimentos industrializados. La grasa que se utilizaba para cocinar en ese tiempo era la manteca, se podía preparar del unto, que se obtenía de la parte más grasosa de la falda de res, se hervía con agua, cuando ya estaba lista se guardaba en un frasco.

En los años cincuenta el espacio culinario de la familia era la cocina, es decir, el lugar donde se elaboraban los alimentos, el fogón tipo andaluz con hornillas fue el encargado



Vagón minero en el atrio de la Parroquia de San Juan Bautista, Zimapan, Hidalgo, Junio 2002, ©Leonardo Vega Flores.

del cocimiento de los alimentos, hasta que el gas como combustible desplazó al carbón y a la leña, en este recinto también sobresalían como utensilios la batería de aluminio, el peltre, la licuadora, la olla de barro para los frijoles, las cucharas de madera, las cazuelas de barro, el molcajete para las salsas, el batidor de globo, así como el tostador y el horno eléctrico. Lo anterior indica la convivencia de utensilios tradicionales con las innovaciones tecnológicas para la cocina de esa época, que revela que la familia estaba a la vanguardia en este tipo de tecnologías. Aunque ya contaban con refrigerador, la señora Juanita Cuellar prefería guardar las papas y tomates en chiquihuites, debido a que los conservaba por más de cuatro semanas, no producían hongos u otras bacterias que los contaminaran o echaran a perder.

Algunos de los ingredientes que utilizaba la familia para cocinar además de los productos frescos que se obtenían en el mercado, correspondieron a la industria alimentaria transnacional *Clemente Jaques*, los productos de esta empresa tuvieron buena aceptación entre la población de la Ciudad de México de ese tiempo, particularmente en lo que se refiere a

los chiles en vinagre, las aceitunas, el pimiento morrón, la salsa catsup, así como algunas conservas como las mermeladas, entre otros, desde entonces estos artículos han formado parte del sistema culinario del hogar.

Durante el tiempo que el ingeniero Ricardo y la señora Juanita vivieron con sus hijos el espacio alimentario doméstico de la casa, entendido éste como el lugar donde se consumían los alimentos, fue la cocina para el diario en lo que se refiere a los alimentos de la tarde y de la merienda, en el desayuno se prefería el comedor, para ambos lugares en la mesa siempre se colocaban flores en floreros, se ponían manteles individuales, el plato hondo para la sopa aguada, el plato trinche, el chiquiguite para las tortillas, el cesto de vara para el pan, los vasos de vidrio y los cubiertos. Eran tiempos en los que la esposa-madre confeccionaba y bordaba sus propios manteles y servilletas, la revista semanal *Blanco y negro* era de las más solicitadas para el aprendizaje autodidacta de los bordados.

Como ejemplo de lo que la familia degustaba en el día y que se les hicieron hábitos alimentarios se pueden mencionar para el

desayuno: la papaya con miel y limón, yogurt,⁴ el jamón con huevo, huevos estrellados, fritos, con chorizo o con pollo, café con leche, pan de dulce o galletas. Para la comida el menú era: sopa aguada, sopa de arroz, el guisado de carnes blancas o rojas en las que las ensaladas eran acompañantes, los frijoles, agua de limón o refrescos como el Sidral Mundet o blanco. En la merienda el café con leche o chocolate y pan de dulce. Como parte de los hábitos culinarios que aún permanecen en los hijos de esta familia es el cocimiento de los frijoles negros en olla de barro a los que no les puede faltar el epazote.

Si alguien enfermaba del estómago se preparaba el caldo de pollo con verduras, hierbabuena y papa; el agua de limón con miel para las gripes.

El espacio alimentario extradoméstico, es decir, el lugar para comer fuera de casa, particularmente los domingos, presentaba varias opciones si se tenía intención de tomar un buen café se concurría a *Sanborn's* en el centro de la Ciudad de México o a los *Bisquet's Obregón* y si se trataba de alimentarse se prefería algún restaurante como el Italiano *Benvenuti* o alguno alemán en San Ángel y para merendar en el Café Chinos.

La repostería ocupa un lugar significativo dentro de esta familia, las recetas las dejó escritas en letra manuscrita la señora Juanita, dentro de las cuales destaca la crema pastelera, a través de sus notas también transmitió a sus hijas la forma de preparación de las mermeladas de manzana, ciruela verde, durazno, membrillo, pera, tejocote y chabacano, todas estas frutas las conseguían de las huertas que había en

Contreras, las cuales se perdieron durante el Gobierno de Luis Echeverría al venderse los terrenos, comentó la profesionalista Luz María; también aprendieron a elaborar el arroz con leche, el dulce de tejocote o la cajeta.

Como parte de los alimentos festivos que esta familia prepara destacan para la Navidad, el pastel de frutas, el bacalao, el ponche, los romeritos, la ensalada de noche buena, en Año Nuevo; el bacalao, el pavo, el lomo y el ponche; el día de Reyes o Epifanía la rosca; en la Candelaria los tamales; en Semana Santa el bacalao o los romeros; para los cumpleaños el pastel; el 15 de septiembre los tamales y atole; en Día de Muertos, el pan y la ofrenda de frutas.

Un dato digno de mencionar sobre la fiesta de la Virgen del Carmen⁵ la cual todavía se celebra en San Ángel, es la exposición de plantas. Desde 1850 se hizo tradición pasar a verla en la Plaza de San Jacinto y que en los últimos 13 años se perdió «...se hacía una como peregrinación que ni podía usted andar de que lo venían empujando, venía gente de muchas partes, que venía a ver la fiesta y a las plantas», expresó la bióloga Luz María.

Con este breve recorrido entre las décadas de los años cincuenta, sesenta y setenta se pretendió resaltar algunos cambios alimentarios que se produjeron en la familia Cuellar Romero, en San Ángel y en la Ciudad de México lo cual permite enterarnos de las permanencias y de las innovaciones en los sistemas culinarios, alimentarios, en los hábitos alimentarios así como de los espacios culinarios y alimentarios domésticos y extradomésticos, elementos que proporcionan información sobre la cultura alimentaria de México.

Notas:

¹ Entrevista realizada el 8 de diciembre del 2003, en San Ángel, Distrito Federal a la bióloga Luz María Cuellar Romero.

² La bióloga explicó que en los años setenta el mercado de San Ángel se revolucionó, tenía muchos puestos y muy surtidos, tenían desde carnes frías, queso, crema y las sopas de pasta, sin embargo las señoras humilditas pedían sus sopas de pasta en gramos y se las ponían en cucuruchos así se surtían para toda la semana.

³ «Los chichicuilotos son aves migratorias que llegan al Valle de México, son como pequeñas garcitas, oía que los vendían pero nunca los compraba, después de que me dedique profesionalmente como bióloga al estudio de las aves acuáticas migratorias del Valle de México, al andar muestreando tuve la oportunidad de comer este tipo de pájaros. Las aves vienen desde el Canadá, de Estados Unidos, tienen cuatro rutas de migración, la del Pacífico, la del Golfo, la del Caribe y la Central, de ahí vienen patos, gansos, águilas, las gavitas, etcétera, comentó la bióloga».

⁴ El yogur en ese tiempo no se conseguía fácilmente, sólo en una tienda grande de abarrotes entre Avenida Revolución, Avenida de la Paz que pertenecía a unos alemanes y en Guadalupe Inn.

⁵ Un 16 de julio, las hermanas Cuellar Romero hicieron su primera comunión, para dicho acontecimiento realizaron sus papás en el desayuno tamales con chocolate y gelatinas, y para la comida pollo frito con ensalada de jitomate y aguacate, además de los refrescos. Familiares y compadres no podían faltar a la celebración.



Acercamiento de ex trabajador minero nativo del pueblo de Santiago, frente al templo, Zimapán, Hidalgo, Junio 2002, ©Leonardo Vega Flores.