

Los espacios de la cocina mexicana al albor del siglo xx. La creación alquímica de olores, sabores y texturas

Gladys Noemí Arana López

Introducción

El principal interés de este trabajo radica en el análisis del espacio en donde se llevan a cabo las actividades propias para la preparación de los alimentos: la cocina. Esta es entendida esencialmente de cuatro maneras, como:

1. El lugar en donde las costumbres, tradiciones y novedades, se han relacionado en un mestizaje perfecto,
2. El sitio en donde la mujer ha sido significada y acotada afirmando los roles culturales determinados a lo largo del tiempo,
3. El espacio definido como el locus del hogar, en donde se llevan a cabo las actividades más importantes en el ámbito familiar, y
4. El lugar en donde al preparar los alimentos se efectúa una de las prácticas culturales más complejas e integrales que puedan existir, y consecuentemente, es el sitio en donde lo intangible, hermanado con la materialidad, se perpetúa.

La cocina, como concepto o como idea, ocupa un lugar privilegiado en las expresiones simbólicas de representación de roles, de satisfacción de necesidades, de materialización de los deseos y logros de un grupo social específico, así como del resquebrajamiento de un sinfín de sueños; y desde su materialidad, es el lugar ideal para estudiar las relaciones entre los espacios, los sujetos, los objetos, las actividades, así como de las dinámicas llevadas a cabo en sus ámbitos.

En este documento se realizan aproximaciones a fenómenos tan diversos como lo son el significado social del invitar a comer, de la ingesta de alimentos y del guisar, el análisis de las dinámicas y uso del espacio, su conformación, las relaciones funcionales, los objetos empleados en cada una de las tareas desarrolladas en dicho espacio para la resolución de necesidades cotidianas básicas, así como los sujetos que en su interior creaban maravillas culinarias. Deriva de un documento mucho más amplio, cuyo objetivo principal fue el estudio de la relación entre el espacio interior de

* Cómo citar este artículo: Arana, G.N. (2012). Los espacios de la cocina mexicana al albor del siglo XX. La creación alquímica de olores, sabores y texturas. en Apuntes: 25 (1): 36-49.



*Casa porfiriana en el Paseo de Montejo.
Ejemplo de la arquitectura yucateca
de la élite en el cambio de siglo XIX-XX.
Mérida, Yucatán.*

Fotografía:
Gladys N. Arana López, 2010

Los espacios de la cocina mexicana al albor del siglo xx. La creación alquímica de olores, sabores y texturas

Mexican cuisine spaces at the beginning of the 20th century.

The alchemical creation of smells, tastes and textures

O espaço da cozinha mexicana do século xx. A criação

da alquimia de aromas, sabores e texturas

Gladys Noemí Arana López

gladys.arana@gmail.com

Universidad Autónoma de Yucatán

Profesora de la Facultad de Arquitectura de la Universidad Autónoma de Yucatán. Arquitecta por la Universidad Autónoma de Yucatán. Maestra en Técnicas de Energías Renovables por la UIA, España, grado obtenido con la mención de Sobresaliente por Unanimidad, Maestra en Arquitectura por la UADY y Doctora en Arquitectura por la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo en Morelia, Michoacán, grado obtenido con mención honorífica. Autora de diversos artículos académicos publicados en revistas nacionales como: "Aproximación al estudio del objeto arquitectónico desde el imaginario y el género" en *Cuadernos de Arquitectura* 21 (2008); múltiples capítulos de libros tales como "La arquitectura y el medio" en *Memoria IV* (2008), "La influencia francesa en el urbanismo mexicano" (2010), "Vivienda yucateca. La memoria individual y el habitar colectivo" (2010), y libros como: *La vivienda de la burguesía en Mérida, 1886-1916. La vida cotidiana en el ámbito privado* (2011, en prensa) y *Vivienda yucateca, Patrimonio arquitectónico. 1876-1910* (2010).

Resumen

El objetivo principal de este documento fue la comprensión integral de la cocina como el espacio de la vivienda en donde se amalgaman múltiples prácticas culturales, en donde lo intangible se vuelve materia y en donde lo material se vuelve incorpóreo. El universo de estudio se conformó por aquellas cocinas localizadas en las casas de la élite mexicana entre los años 1886-1916, y se analizó con el cuerpo instrumental empleado para el estudio de la vida cotidiana en conjunción con los utilizados en el análisis del espacio arquitectónico, empleándose muchas y muy diversas fuentes de información tales como planos, manuales de urbanidad y recetarios. Este análisis permite comprender el fenómeno de la compartimentación espacial, de la especialización funcional y de la relación entre la materia y su idealización simbólica, expresadas en su conjunto como la base sustancial de la modernidad funcionalista en esta región de México. La continuidad de este trabajo presenta muchas oportunidades, ya que se puede estudiar el espacio mismo a más profundidad, sus permanencias, transformaciones, las técnicas constructivas, la evolución de la tecnología para el hogar y las dinámicas de la familia, entre otras tantas posibilidades.

Palabras clave: costumbres alimenticias, arquitectura interior, cultura nacional mexicana, vida cotidiana, cocina.

Descriptores: cocina mexicana, cocina internacional, arquitectura de interiores, vida cotidiana – México.

Abstract

The main objective of this paper, was the comprehensive understanding of the kitchen as the living space where multiple cultural practices are amalgamated, where the intangible becomes matter and where the material becomes disembodied. The study universe was formed by those located in the houses of the Mexican elite during the years 1886-1916 and was analyzed with the tooling used for the study of everyday life in conjunction with those used in the analysis of architectural space, being used many diverse sources of information such as plans, manuals of etiquette and recipes. This analysis provides a look of the insight of the phenomenon of spatial compartmentalization, functional specialization and the relationship between material and symbolic idealization, expressed as a whole as the substantial base of modern functionality in this region of Mexico. The continuity of this work presents many opportunities as we can study the space itself deeper, their permanence, transformation, construction techniques, evolution of home technology and family dynamics, among many other possibilities.

Key words: eating habits, interior architecture, Mexican national culture, everyday life, kitchen.

Keywords plus: Cookery, mexican, International cuisine, Interior architecture, Everyday life – Mexico.

Resumo

O principal objetivo deste documento foi o entendimento abrangente da cozinha como o espaço de vida onde várias práticas culturais são amalgamadas, onde o intangível torna-se matéria e onde o material se torna desincorporado. O universo era formado por aqueles localizados nas casas da elite mexicana durante o ano 1886-1916 e este corpo foi analisado com as ferramentas utilizadas para o estudo da vida cotidiana em conjunto com os utilizados na análise do espaço arquitetônico sendo usadas muitas diversas fontes de informação, tais como planos, manuais de etiqueta e receitas. Esta análise fornece insights sobre o fenômeno da compartimentação espacial da especialização funcional e a relação entre o material e o simbólico idealização, expressa como um todo e da base substancial de funcionalidade moderna nesta região do México. A continuidade deste trabalho apresenta muitas oportunidades como podemos estudar o próprio espaço mais profundo, a sua permanência, transformação, técnicas de construção, a evolução da tecnologia para casa e dinâmica familiar, entre muitas outras possibilidades.

Palabras-chave: hábitos alimentares, arquitetura de interiores, cultura nacional mexicana, vida cotidiana, cozinha.

Palavras-chave descritores: cozinha mexicana, cozinha Internacional, design de interiores, Cotidiano – México.

* Los descriptores y key words plus están normalizados por la Biblioteca General de la Pontificia Universidad Javeriana.

Artículo de reflexión

Este trabajo deriva de la tesis doctoral *La vivienda de la burguesía en Mérida al cambio de siglo (1886-1916). La vida cotidiana en el ámbito privado*, presentada para optar el grado de Doctor en Arquitectura en marzo de 2011, obteniendo Mención Honorífica, en la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, México, bajo la dirección de la Doctora en Arquitectura Catherine Ettinger.

Recepción: 30 de
septiembre de 2011

Aceptación: 2 de
marzo de 2012

la vivienda burguesa yucateca –y en particular la de Mérida– y sus usuarios, trabajo realizado a partir del análisis de un universo de estudio de 142 viviendas edificadas entre los años de 1886 y 1916 en Mérida, México¹ (Arana, 2011).

Metodológicamente, reconociendo el potencial de lo cualitativo, así como recordando las limitaciones y posibilidades de las fuentes de información disponibles, los ejercicios de interpretación realizados fueron muy diversos. Por ello, se empleó y privilegió sustantivamente la literatura de los recetarios, de los manuales de urbanidad y de buenas costumbres, y se observaron anuncios de productos y recomendaciones culinarias publicadas en los periódicos y revistas de la época, por lo que el documento se encuentra salpicado de recetas, recomendaciones gastronómicas y diversos testimonios. También se trabajó en la lectura e interpretación de planos arquitectónicos y fotografías, y cuando fue posible se reconoció físicamente el espacio y muchos de sus objetos.²

Este trabajo se justifica en gran medida debido a que en la historiografía nacional y regional se observa una gran carencia en relación con el tema, y es que si bien mucho se ha escrito sobre la gastronomía mexicana,³ muy poco se ha hecho en relación con el espacio culinario, siendo sólo en tiempos recientes cuando algunos investigadores del espacio interior han empezado a privilegiar su estudio. Entre los pocos trabajos al respecto que en México se han realizado, se encuentra la obra *Habitar una cocina*, de Sara Bak-Geller, realizado en Guadalajara en el año 2006, y el excelente ensayo de María Stoopon titulado “De convulsiones culinarias en los siglos XIX y XX”, publicado por *Artes de México* en 1997.

El problema se abordó a finales del siglo XIX y principios del XX, tiempo en el cual gobernaba Porfirio Díaz y cuya administración buscaba equiparar el Estado mexicano con las naciones distintivas de la modernidad material e intelectual de la época, por lo que entre muchas otras acciones, impulsó las importaciones de productos y se adoptaron costumbres extranjeras. Así, poco a poco, desde el lenguaje, la educación y la ropa hasta la arquitectura, el arte y la gastronomía provenientes del viejo continente, fueron permeando toda la sociedad elitico-burguesa y decantando con celeridad otros estratos socioeconómicos.

Durante este período, la región de la península de Yucatán fue especialmente privilegiada económicamente, ya que debido al aumento en el precio y a la demanda de la fibra del henequén,⁴ los hacendados o grandes terratenientes dedicados a su cultivo se enriquecieron rápidamente. Consecuentemente, la ciudad de Mérida, capital del estado, inició un proceso de modernización y consolidación urbano-arquitectónica.

Gastronómicamente hablando, y en el caso muy particular de Yucatán, su cocina era el resultado de la integración entre la cocina hispana y la maya, la misma que había subsistido en las mesas peninsulares durante mucho tiempo sin mayores modificaciones. Sin embargo, fue en el cambio del siglo, y muy probablemente con la publicación de *El nuevo cocinero mexicano* en 1903, cuando esta se transformó al integrar a su oferta gastronómica guisos, productos y procesos de preparación propios de la cocina francesa, insuflando la llegada de ultramar de embutidos, salchichones, pastas, vinos y quesos. Se empezó a cocinar el pollo *fricasé* o a la *grillé*, los platillos gratinados, los soufflés, el filete *chamberlain*, la lengua trufada, los riñones *sauté* o *broché*, las chuletas *papillot*, las *rubís colbert*, el *choux* y el *escotafí*, entre muchas otras propuestas. La cocina yucateca cambió y de igual manera el espacio para su elaboración (Guillermo, 2004).

Sobre el cocinar y la cocina. Consideraciones generales

Es innegable el valor que tiene la gastronomía mexicana y el reconocimiento de esta en todas partes del mundo. Desde los tamales, las empanadas y las corundas, hasta los moles, las barbacoas y los chiles en nogada, la comida mexicana maravilla a propios y extraños, hoy igual que antaño. Y es que si bien se le entiende como un solo valor inmaterial y patrimonial, cada estado y dentro de él, sus regiones, se identifican y diferencian por su gastronomía. Por ello, la cocina campechana, representada por sus camarones al coco o por su pan de cazón, no tiene en lo absoluto nada que ver con la de Yucatán, dignamente representada por el queso relleno, el escabeche oriental y la cochinita pibil, así como el cabrito, la machaca o la carne asada,

¹ En el mencionado trabajo, las viviendas se caracterizaron a partir de sus relaciones territoriales, del sembrado de éstas en el lote, así como de su organización espacial general, lo que derivó en la identificación final de diecinueve tipos, divididos en cuatro series tipológicas, las cuales se consideraron como el grupo representativo o arquetípico sujeto de ser analizado de manera más profunda. La investigación en general se abordó de dos maneras diferentes pero metodológicamente complementarias, ya que por una parte se privilegia lo cuantitativo, analizando los espacios recurrentes, las dimensiones de las habitaciones, los desplazamientos y articulaciones funcionales, entre otros documentos. En la otra aproximación, de carácter cualitativo, se abordó la vida cotidiana en cada uno de los ámbitos de una vivienda de la sociedad elitico-burguesa yucateca y, a manera de un ejercicio biográfico, se estudian las relaciones entre el espacio contenedor, su contenido y el sujeto partícipe de ambos.

² La labor de reconocer las cocinas porfirianas no fue para nada sencilla, ya que uno de los espacios que más modificaciones ha sufrido a lo largo del tiempo ha sido precisamente éste, en gran medida debido a que la cocina ha recibido de manera directa los impactos tecnológicos y, con ellos, su transformación integral, al grado de que muchas de ellas se han vuelto irreconocibles en la actualidad.

³ Entre los libros escritos sobre cocina mexicana, su historia, evolución, influencias y demás derivaciones, se encuentran: *Los libros de la cocina mexicana* (Barros, 2008), *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana* (Pilcher, 2001), y *Memorias de cocina y bodega* (Reyes, 2000). Destaca también el artículo “In-cursiones francesas gastronómicas en México” (Novo, 1998).

⁴ Conocido también como “fibra de sisal”.

⁵ Entre los autores que hablan del alimento como fenómeno cultural, se encuentran Lévi-Strauss, Massimo Livi-Bacci, Faustino Codón, así como Anderson, Goody y Appadurai.

alimentos característicos de Monterrey, y no se parecen en nada a la comida duranguense caracterizada por las gallinas borrachas, el caldillo o el lomo de puerco relleno. Sin embargo, algo sí es recurrente y reiterativo, bocado a bocado: la degustación de cada uno de los miles de platillos que identifican a una región, o bien a toda nuestra nación, se vuelve una oportunidad para vivir una experiencia emocional (Pilcher, 2001).

En este sentido, la comida y su preparación son por lo demás relevantes para la definición de la identidad nacional y para la consolidación de las estructuras sociales.⁵ La organización y forma en que una sociedad cocina y come son reflejo de ella misma y dependen de la manera en que esta funciona. En pocas palabras, la comida es uno de los rasgos que mejor definen su personalidad colectiva.

El cocinar deriva, pues, de la concatenación de sinnúmero de modelos culturales a lo largo del tiempo. Para su ejecución, se debe tener la capacidad de relacionar saberes y rituales ancestrales con técnicas culinarias de vanguardia; se debe poder utilizar tanto implementos y artilugios de antaño, como los últimos avances de la ciencia y de la tecnología; se requiere de intuición, pero también de

cierto adiestramiento profesional; se precisa del trabajo en colectividad aunque también de aquel que se hace en solitario.

El cocinar es, también, el punto medio de una larga cadena de actividades que inicia con las labores del campo y culmina con la ingesta de los alimentos. Nada es casualidad y nada se deja al azar en el momento de guisar. Todo significa algo, desde el qué se va a preparar, quién lo hace, cómo, con qué y hasta el dónde. Es precisamente ese “dónde”, materializado en una cocina, el espacio que adquiere relevancia al albergar en su interior pasado y presente, memoria y olvido, y al relacionar lo intangible con lo tangible.

Y es que, de una u otra manera, todos hablamos de la cocina, de su espacio, de sus enseres y de las experiencias que entre sus paredes, trastos, olores, sabores, colores, texturas y rumores, se han vivido. Hacemos referencia a ella cuando platicamos sobre nuestros primeros experimentos con las especias y malabares con los utensilios, cuando rememoramos nuestras comidas favoritas, al referirnos a nuestras costumbres, así como cuando exponemos ante una audiencia –por pequeña o grande que sea– los orgullos culinarios nacionales y familiares. Por tanto, hablar de la cocina y de los alimentos que

Figura 1:
Vivienda porfiriana en Mérida. Fachada principal.
Fuente:
Gladys N. Arana
López, 2010.



emanan de ella, equivale a evocar imágenes referentes a la casa, a la familia y a la domesticidad.

México al fin de siglo y la modernidad rampante. A manera de contexto

En los últimos años del siglo xix, bajo la batuta del presidente Porfirio Díaz, un Estado mexicano en búsqueda de identidad se confrontó con el mundo lanzándose a la conquista de los altos niveles de progreso y modernidad material e intelectual de la época, en aquel entonces representados por países tales como Inglaterra, Francia y Estados Unidos. El general Díaz, enarbolando propuestas derivadas del positivismo, emprendió la reconstrucción y consolidación del país, proponiendo y definiendo los ideales nacionales –orden y progreso– en la ciudad, siendo esta su principal ámbito de acción.

Las acciones políticas y económicas emprendidas por la administración porfirista en conjunto propiciaron que, por sobre todo, las ciudades capitales iniciaran su modernización, surgiendo nuevas y renovadas necesidades que la sociedad mexicana asimiló, dando pie a una vorágine constructiva por parte del Estado mexicano sobre todo durante las últimas dos décadas del siglo xix y los primeros años del xx, privilegiando la edificación de equipamiento educativo, para la salud y para las comunicaciones. Así, poco a poco, las urbes mexicanas se volvieron ámbitos más seguros para la inversión, el comercio y la vida.

Mérida, en el sureste mexicano, se había caracterizado por ser una ciudad habitada en su centro por una población de descendientes españoles, mientras que su periferia estaba ocupada mayormente por indios y mestizos. La región, recientemente salida de una guerra civil y de múltiples problemas económicos, inició en los últimos años del siglo xix un proceso de modernización propio en aras de la consolidación de su vocación comercial y de servicios bajo una fuerte influencia europea y norteamericana. El ímpetu constructivo en la ciudad no fue exclusivamente una cuestión de Estado, ya que sus habitantes, deseosos de ser partícipes del cambio y de demostrar el auge económico y su renovación cultural, iniciaron la transformación de sus viviendas con la misma advocación europea que caracterizó el equipamiento y las propuestas urbanas.

Las casas, más allá de las modificaciones formales, cambiaron sus partidos arquitectónicos, estableciendo una dialéctica muy particular y novedosa entre el espacio público y privado, entre la ciudad y el hogar, y también definiendo su interior de acuerdo con los usos cotidianos de la modernidad, al tiempo que una incipiente revolución tecnológica impactaba el espacio interior doméstico y de manera particular el ámbito de la cocina, en donde se preparaban tanto platillos de corte europeo para aquellas ocasiones consideradas especiales, como guisados con un fuerte arraigo local para el día a día.

Dime lo que comes y te diré quiéres. Las primeras impresiones

Así era el estado de las cosas cuando en los primeros años del siglo xx los viajeros ingleses Frederick Tabor y Channing Arnold⁶ visitaron la península de Yucatán, permaneciendo una temporada en la ciudad de Mérida, período en el cual uno de los hombres más prominentes de la región los invitó a desayunar:

There is certainly everything, almost everything you can think of. There is a dish of steaks; a stew of rabbit; a great plate of pork sausages; chickens stewed and chickens roasted; turkey minced with egg and turkey in puris naturalibus; a greasy mess of pork joints; a great heaped-up mass of venison; a vast soup-tureen of beef broth; a dish of chopped eggs and tortillas; a huge salted sausage in red skin, a favourite food of all Yucatecans; a minced mess of meat known throughout Yucatan as Chile con carne; a plate of veal cutlets; a large boiled fish, the famous red-snapper of the Mexican Gulf; and last but not least, turtle steaks. And for vegetables there are dishes of tomatoes, of green and red peppers, of garlick and onions, of black beans (frijoles) squashed into a greasy dark purple pulp, of snowy pyramids of rice, of boiled plantains, of sweet potatoes, and boiled Indian corn. But the sweets are here too; jellies and stewed fruits, cranberries squashed into a luscious disguise of pipless semi-liquid jelly fringed round with cream; pineapples stewed in thick slabs, and peaches floating

⁶ Sus impresiones y memorias, agudas y las más de las veces plagadas de juicios poco vinculados con la realidad, se vieron perpetuadas en el libro *The American Egypt*, texto que fue vetado y prohibida su circulación en la región prácticamente de manera inmediata al salir de la imprenta en el año de 1909. Sin embargo, la narración y descripción de sus experiencias son herramientas fiables para realizar aproximaciones a los primeros años del siglo xx.

7 "Había prácticamente todo, casi todo lo que se pudiera pensar. Un plato de filetes, estofado de conejo, un platón de salchichas; estofado de pollo y pollos rostizados, pavo picado con huevo y en *puris naturalibus*; una grasienta mezcla de articulaciones de cerdo, un montón de venado, una gran sopera con caldo de carne, un plato de huevos revueltos y tortillas, un gran embutido con piel roja, uno de los platillos favoritos de los yucatecos, un picadillo de carne conocida en Yucatán como chile con carne; un plato con chuletas de ternera, pescado hervido, el famoso pargo rojo del Golfo de México, y de último pero no menos importante, filetes de tortuga. Y por hortalizas hay platos con tomates, con pimientos verdes y rojos, platos de ajos y cebollas, de frijoles negros aplastados en una grasienta pulpa, montañas nevadas de arroz, plátanos hervidos, camotes y maíz indio hervido. También de lo dulce hay de todo, gelatinas y frutas estofadas, arándanos aplastados en una deliciosa gelatina semilíquida sin semillas bordeada por flexos de crema machacados, una gelatina semilíquida con crema; piñas en delgadas láminas, y duraznos flotando en un jarabe de vino tinto. Y en medio de todo esto (la maravilla es que las criadas indias encontraron

in a wine-tinted syrup. And among all these flats de jour (the wonder is that the Indian maids have found room to place them on the table) are china baskets of fruits, apples from California, oranges from our host's farm, bananas and banana-apples, peaches and the purple-brown caumita, which looks like a cross between a rosy-cheeked apple and a nectarine and has a white soapy flesh with a taste which is somewhat like that of a green fig soaked for an hour in a lather of delicately scented soap. And to wash down this Gargantuan feast there were three cut-glass short-termed long-bodied goblets beside each breakfaster, which were kept filled by the Indian maids with red and white wines, aerated waters, iced lemonade made from the limes from the patio, fruit drinks, or iced milk.⁷ (Arnold y Tabor, 1909, pp. 72-73).

El acuciosamente reseñado banquete mañanero ofrecido a los viajeros ingleses, cumplió su objetivo al dejar atónitos a los comensales, sobre todo a sabiendas de que en la Mérida porfirista no era nada fácil recibir una invitación a comer, y mucho menos hacerla a unos forasteros. Se consideraba que este momento debía estar reservado para la familia, los amigos o bien, en casos de celebraciones especiales, para todos aquellos que estaban en la misma condición socioeconómica del anfitrión, ya que el momento de compartir mesa se consideraba como el instante ideal para demostrar –y evaluar– el deber ser y tener porfirista, atributos vinculados con la educación, los gustos, la capacidad económica, el conocimiento del mundo –el mediato y el lejano–, así como el control sobre la servidumbre.

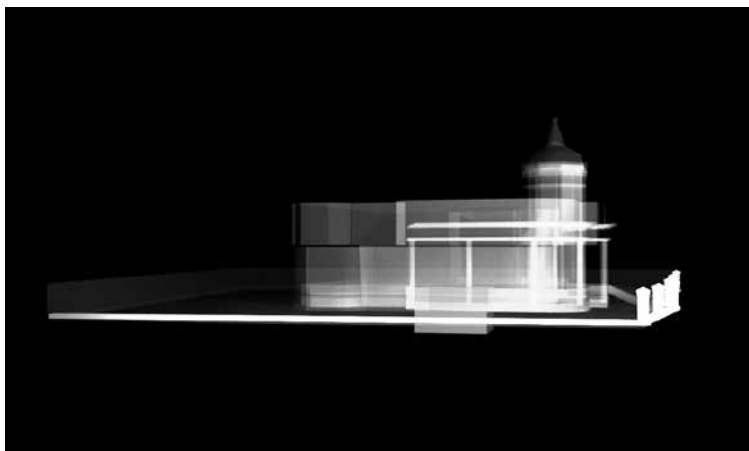
Si bien los manjares presentados oscilaban en su factoría y presentación entre la complejidad y la sencillez, su calidad y abundancia eran incuestionables. Sin embargo, nadie se preguntaba entonces –y nunca antes lo había hecho– sobre la labor interminable y constante de las cocineras o de las muchachas que servían como ayudantes de cocina, labor que iniciaban no bien había salido el sol y que concluían ya muy entrada la noche.

Comenzar el repique de la Catedral a las cuatro de la mañana y a rebullirse D. Juan en su hamaca todo es uno (...) Cualquiera pensará que estos primeros esperezos, que esos esperezos matutinos de D. Juan son un síntoma de haber concluido de dormir y una señal de ir a ponerse en pie; mas no son sino el fiel anuncio de su estómago que necesita y exige refuerzo; porque los sirvientes que están muy bien aleccionados en las obligaciones de la casa, apenas oyen el repique cuando introducen en el cuarto de su amo una gran taza de chocolate, muy espumoso y poco dulce, con su correspondiente pan de diferentes especies y figuras (...) A eso de las seis, al llegar el carro de la hacienda, vuelve a cortar su sueño D. Juan con una nueva dosis de chocolate y después de recibir los repollos, las calabazas, los plátanos, la botija de miel, las cargas de leña, los sacos de carbón y tres o cuatro vacas (...) sale de su casa a olfatear de tienda en tienda (...) Vuelve a su alojamiento y desnudándose a renglón seguido se pone a almorzar. (...) Así pasa estas horas; mas desde que dan las doce, con tragos recíprocos de habanero y agua, se le hace más corto el tiempo que media hasta las dos. Al dar éstas le sirven la comida, en que no falta nunca, además de la sopa y del principio y de la sal, chile, aguacate y rábano en vinagre, una taza colosal de caldo, que encierra en su seno todos los elementos de la olla, y las tortillas que van llegando en diversas porciones... poco a poco pero muy calientes (Barbachano y Tarrazo, 1972, pp. 15-21).

Tampoco eran cuestionables la sabiduría y experiencia de la cocinera principal, ni la intención de la señora de la casa en la elección

Figura 2:
Localización de la cocina en el esquema general de la casa. Cocina en el semisótano.

Fuente:
Gladys N. Arana López, 2010, derivado del levantamiento arquitectónico realizado a la residencia Montes Molina, Paseo de Montejo, Mérida.



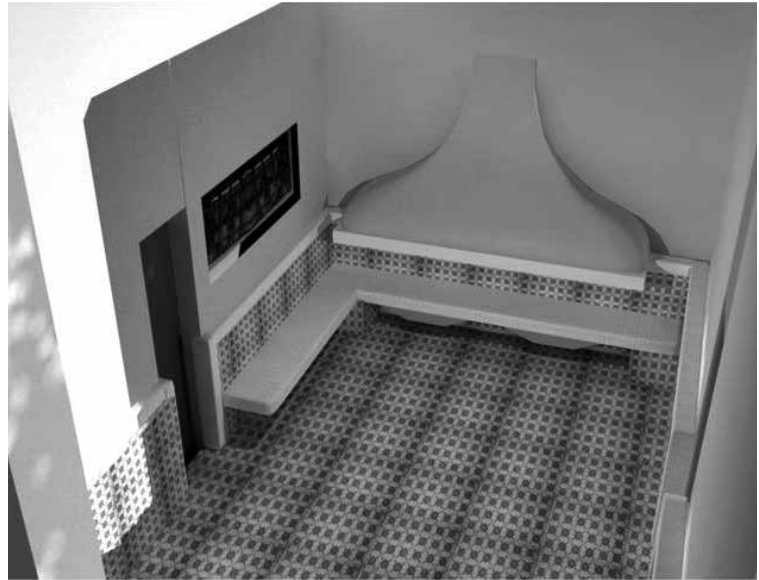
del menú, y mucho menos se ponía atención directa en el espacio del cual manaban los alimentos próximos a ser degustados. Sin embargo, la cocina fue el espacio que más transformaciones sufrió tanto en su materialidad y organización como en sus funciones a partir de la vorágine científica y tecnológica característica de la segunda mitad del siglo XIX y las primeras décadas del siglo XX (Bak-Geller, 2006; Stoop, 1997).

Muchas fueron las nociones y hechos que participaron de estos cambios. En primer lugar, el nuevo concepto de higiene concebido a partir de los estudios de Pasteur, en donde la transformación de los alimentos y su conservación, así como el retiro de todo aquello considerado como residuo –alimentos, aguas u otras sustancias que pudieran ser nido de moscas o del temido bacilo de Koch– cobraron importancia en la racionalización de la cocina (Ariès y Duby, 1992). En segundo término, la integración de múltiples utensilios e implementos mecánicos que convivieron con el arsenal culinario tradicional para la creación y consolidación de la gastronomía regional mestiza. Y por último, la concepción del tiempo y su relación con los desplazamientos en la cocina. En pocas palabras, el discurso científicista volvió la cocina un laboratorio de la salud, de la higiene y la eficiencia.

Carne Abutifarrada

Se sofríe con manteca, tomate y cebolla picada, ya que esté frito, se le hecha [sic] pimienta de castilla, pimienta de tabasco, y aniz [sic] de comida; (todo molido) después se le hecha [sic] la carne molida, que ha de estar sancochada y se fríe bien (López, 1911, p. s.n.).

La cocina podía estar localizada en el semisótano, en la parte trasera de la vivienda o en relación directa con la calle, y si bien sus dimensiones se redujeron –probablemente debido a su concepción como una *unidad funcional*–, su funcionalidad era cada vez más explícita, ya que no se podía pensar en ella sin hacerlo complementariamente con las alacenas, despensas, cuartos auxiliares, así como con algunos espacios exteriores. La relación de este espacio con otros de la casa –y fuera de ella– se volvió más fuerte y explícita.



Así, la cocina que poco tiempo antes era un espacio que trataba de evitarse y que se edificaba en la parte más alejada de la casa –por ser considerada fuente de humo y de malos olores, y origen de temperaturas elevadas relacionadas con algunas enfermedades– poco a poco se incorporó al partido arquitectónico de la vivienda, se integró y consolidó en comunión perfecta con espacios tales como el comedor, los jardines e incluso la calle.

El uso del espacio era bidireccional, ya que al guisar se empleaba tanto el piso como la hornilla y el techo, o las vigas desde donde se colgaban los jamones, los racimos de dátiles importados o los chorizos, pero también se trabajaba horizontalmente, recorriendo el espacio de la hornilla a la mesa, de la mesa al fregadero o del fregadero a la meseta.

Torta de Carne

Se fríe tomate, cebolla, chile dulce, ya que esté frito, se le hecha [sic] el caldo donde se sancochó la carne vinagre, sal, recado de puchero y tan de masa o harina. Se muele la carne y se revuelve con tomate, cebolla picada y sal, después se le revientan huevos hasta mojarla se hace tortitas y se fríen se van echando [sic] al caldo, y se deja a la candela hasta que yerva [sic] (López, 1911, p. s.n.).

El espacio estaba regularmente iluminado y aireado por una ventana amplia con marco y contramarco de madera y cristal totalmente

Figura 3:
Interior de una cocina.
Fuente:
Gladys N. Arana López,
2010, render derivado
de levantamiento
arquitectónico propio.

lugar para ponerlo en la mesa) hay cestas de porcelana con fruta, con manzanas de California, naranjas de la quinta de nuestro anfitrión, plátanos manzanos y duraznos y caimitos púrpuras que parecen una mezcla de manzanas de mejillas sonrosadas y una nectarina, su carne es blanca y jabonosa, cuyo sabor es el de un gran higo verde remojado por una hora en espuma de un delicado jabón perfumado. Y para lavar este festín de Gargantúa, hay tres copas de cristal cortado de cuerpo largo junto a cada comensal, los mismos que se mantienen llenos por las criadas indias, con vino rojo y blanco, aguas aireadas, limonada helada hecha con los limones del patio, bebidas de frutas o leche fría. (Trad. propia).

Figura 4:
Muebles modernos.
Caja fría.
Fuente:
Reprografía Gladys N.
Arana López, 2010,
tomada de *El Eco del
Comercio*, Mérida, 1906.



trasparente, y por otra más pequeña localizada en la parte superior de la pared opuesta, esta última únicamente resguardada por barrotes de hierro, facilitando así la circulación permanente de aire. Estas aberturas, al mismo tiempo que permitían pasar la luz natural y que el calor de la cocina saliera, también eran los conductos por donde el olor de los guisados invadía todos los ámbitos de la casa incluyendo los jardines y el patio, convirtiéndose así en un medio para medir el tiempo del cuerpo al despertar el hambre de propios y extraños.

El vínculo entre la casa y el comedor se podía dar por medio de una puerta baja de doble hoja compuesta de tableros de madera maciza y con bisagras de doble abatimiento. Si la cocina estaba en el semisótano, el vínculo hacia el comedor se daba por medio de una escalera de sección muy reducida –aproximadamente sesenta centímetros– construida en madera, que desembocaba justo en el salón de apoyo del comedor junto al elevador de platos; por este medio, la cocinera, si bien no subía con regularidad a la casa, era requerida eventualmente, y la señora, si bien no cocinaba, de vez en vez bajaba a la cocina a supervisar los quehaceres, sobre todo cuando se trataba de un evento especial.

Sobre las actividades cotidianas

El cocinar no era un acto regido por los tiempos ni por las cantidades, ya que el guisar implicaba un conocimiento de lo tradicional, del recuerdo, de una forma de vida y del dominio de las técnicas y necesidades expresas del grupo familiar y, por ello, en las recetas

no era necesario explicitar nada, ni el tipo de carne, ni la cantidad específica de especias, ni la temperatura o los tiempos de cocción, sino que todo se dejaba al buen arbitrio de la cocinera. Las artes de *hacer* y del *saber hacer* tradicional se opusieron al pragmatismo porfirista. Esto lo podemos observar en la siguiente receta de cocina:

Jamón en Vino á la Francesa

Se pone á remojar el jamón por espacio de tres días, en agua fría; al cabo de este tiempo se saca y se escurre perfectamente, se limpia por encima quitándole la parte negruzca y salitrosa y envuelto en un trapo limpio se coloca en una cacerola de suficiente capacidad; poniéndose en ella partes iguales de agua y vino tinto cebollas enteras sin los ravos [sic] ni coronas zanahorias tomillo laurel mejorana clavo y horégano [sic]. Debe quedar el jamón bien cubierto, y se hace cocer al fuego conforme se vaya consumiendo el líquido, se va agregando más hasta que está blando el jamón y se pueda pasar fácilmente [sic] con una aguja; ya cojido [sic] se le pasa con cuidado el grueso de en medio se envuelve [sic] bien y se ata con hilo y por encima, se le cubre con grasa raspaduras de pan, y yervas [sic] finas y se hace dorar al horno ó con fuego por encima (López, 1911, p. s.n.).

La elaboración de la comida estaba a cargo de alrededor de seis mujeres, cuyos movimientos en la cocina eran rápidos, articulados y de conocedores, ya que cada una de ellas sabía de labor y la hacía sin dudar.⁸ Así, mientras una cocinera degollaba a los pollos en el patio, los destripaba y colgaba para que desangraran bien, otra en el interior de la cocina ponía una olla con agua al fuego. Los animales se remojaban en esa agua hirviendo y se desplumaban. Posteriormente, cada pieza del animal se pasaba al fuego directo de la leña de la hornilla para quemar las puntas de las plumas restantes. Al mismo tiempo, otra mujer se ponía de puntillas y de una canastilla colgada del techo tomaba las cebollas, los tomates y los ajos, y los trozaba sobre una tabla de madera en la meseta adjunta a la hornilla. La cocinera principal –de bastante antigüedad en la casa y de presencia robusta– tomaba una sartén de

⁸ En la invitación que se realiza a Arnold y Tabor en *American Egypt*, se constata la presencia de seis mujeres de servicio en un desayuno. No se especifica si todas eran de la cocina, pero lo más probable, dada la especificación de las labores, es que se dedicaran exclusivamente a la elaboración y servicio de los alimentos.

la pared y de la alacena la manteca y las especias, y continuaba con la preparación final del plato, cuya receta se sabía de memoria, ya que ella misma se la había dictado a la señora de la casa. Así pues, el tiempo de la cocina no era ni lineal ni secuenciado, siendo estrictamente rememorativo, al ritualizar los actos para ser recordados (Bak-Geller, 2006).

El mobiliario y otros adminículos

La adopción de modas y gustos europeos se reflejó también en el mobiliario de la cocina, el cual era mixto en todos los sentidos, al convivir lo fijo con lo portátil,⁹ los utensilios regionales con los europeos, y la tecnología ancestral con la moderna. El mobiliario fijo estaba compuesto por la hornilla de carbón, un horno, la campana para la extracción de los humos y olores, la alacena y la bomba de agua, considerándose que mientras más muebles fijos hubiera, más moderno era el espacio al adaptarse a la lógica de la eficacia y de la higiene.

Las hornillas y las campanas aún obedecían a la noción culinaria surgida en el siglo xvii. Las primeras eran piezas de obra adosadas al muro, con una altura y un ancho de aproximadamente ochenta centímetros, y generalmente ocupaban todo el largo de una pared de la cocina (Stoopen, 1997). Los fogones –perforaciones cuadradas de aproximadamente cuarenta centímetros por lado– estaban recubiertos con piezas de hierro fundido diseñadas expresamente para recibir las pesadas ollas o cacerolas. Debajo de estos, por medio de unas puertecillas también de hierro, se alimentaba el fuego de los braseros, ya sea con carbón o con leña, cuyos rescoldos se reservaban en su interior hasta el final del día, cuando se limpiaban. A nivel de piso se colocaba la leña o el carbón que sería utilizado durante todo el día.

La campana por donde salían los humos y vapores de la cocción de los alimentos, estaba construida en obra y podía ser corrida o aislada, rematando esta última en forma de embudo en la parte superior. Complementariamente estaba el horno, también de leña, regularmente situado en el exterior y empleado primordialmente para la ejecución de guisos franceses, para la repostería y panadería. La alacena se encontraba en alguna esquina y su altura no rebasaba los 1.60 m; con marco

y contramarco de madera, estaba cubierta de miriñaque, de tal manera que el interior se integraba visualmente con la cocina creando una sensación de continuidad; ahí se guardaban muchas veces las especias valiosas, uno que otro producto de consumo reservado, así como los restos de la comida, previamente hervidos para poder conservarlos.

La fuente de agua para el lavado de los trastos se encontraba también fuera del espacio cerrado de la cocina, aunque en algunas casas verdaderamente modernas ya se empleaban tarjas metálicas esmaltadas traídas o compradas en los viajes al extranjero; otras más tenían una salida directa del pozo, en cuya boca se colocaban baldes de lámina para recibir el líquido. Aparentemente para estar a la moda, en algunas viviendas se adquirieron estufas a base de gas e incluso eléctricas que se colocaban en algún espacio residual de la cocina, ya que nunca se había pensado en su existencia y mucho menos en un lugar exclusivo para ellas; por ello, durante mucho tiempo convivió la hornilla con la estufa de hierro, y la elección de una u otra fuente de calor dependía de lo que se deseaba confeccionar; un claro ejemplo de esto es el de los merengues, los cuales tenían que ser horneados con leña para obtener la textura exterior y el sabor apropiados a los estándares de la época.

Rosquitas de almendra

Se muele una libra de almendras con un poco de agua de azahar añadiéndose diez y seis yemas de huevo y seis libras de azúcar molida y cernida, se hacen las rosquitas y se cuecen en el horno sobre hojas de lata. Cuando salgan, se humedecen con almíbar pasada de punto y se revuelcan en polvo de canela (Aguirre, 1896, p. 61).

Otro mueble moderno que apareció en la cocina fue la caja fría o refrigerador. Este era un mueble de madera barnizado, con tallas artísticas y con doble tapa, una horizontal en la parte superior y otra vertical en la parte inferior del cuerpo del mueble. Mediante un gabinete sellado y forrado en lámina y un recipiente para el hielo con su respectivo desagüe, se conservaba el frío para guardar en él cervezas, carnes, mantequillas y en general todos aquellos productos que se quisiera. Aunque este mueble

⁹ La tendencia era hacia la desaparición de estos últimos, ya que una casa, mientras más moderna era, menos muebles móviles tenía y más elementos fijos.

10 Las tinajas que se utilizaban en Mérida eran las hechas de barro en Campeche, en los hornos del barrio de San Román; podían ser negras o rojizas; regularmente estaban húmedas, ya que trasudaban con el calor del mediodía.

11 Ollas de barro cuyo diámetro superior es más grande que el inferior y con agarraderas laterales para poder moverlas del fogón; son de gran utilidad para preparar guisados que al inicio de su proceso contengan líquidos y que luego estén secos para el consumo, como es el caso del arroz.

12 La piedra de moler era cuadrada, de tres patas y en ella se molían casi exclusivamente maíz y cacao con una piedra redonda que se conoce como "brazo".

13 Es un vaso de madera, grande y delgado, en donde se bate el chocolate con un molinillo también de madera. Antes de usarlo, el batidor se "cura", se le unta manteca de cerdo y se le envuelve en papel para que absorba la grasa y, cuando reciba lo caliente de la leche o del agua, no se cuarte.

14 Tamular es la acción equivalente al molido a mano de chiles, granos, yerbas diversas u otros, hasta formar una pasta consumible, la cual servirá para integrar al guisado que se esté elaborando.

15 El fruto de árbol de la jícara, con un tamaño suficientemente grande para albergar en su interior tortillas, se pone a secar y se perfora en su parte superior, conservándose esta tapa. Una vez preparado el recipiente, las tortillas se envuelven en tela y se colocan en el interior para mantenerlas calientes, previniendo a su vez la condensación del calor y consecuentemente que estas se mojen.

16 Si bien las tortillas no eran consumidas por la élite en los banquetes sociales, estas se comían frecuentemente en la vida cotidiana. Sin embargo, la servidumbre de la casa sí era un asiduo consumidor.

17 Recipiente contenedor de alimentos o líquidos derivado del árbol de la jícara. De diferentes formas, predominan las redondas, las cuales se cortan en dos y se secan para poder ser empleadas.

18 Las recomendaciones al respecto sugerían el no beber entre comidas o hacerlo poco a menos que se tuviera sed, así como siempre corroborar la procedencia del producto a ingerir.

se considera como fijo, es importante destacar que llevaba carretillas, pequeñas ruedas que permitían que fuese trasladado a voluntad por la cocina o bien hasta el comedor, estimulando así la "continuidad, rapidez y la eficiencia" de la cocina. Este mueble fue especialmente valioso sobre todo al procurar la conservación de los remanentes de la comida, para ser consumidos al día siguiente.

Dátiles fingidos

A tres libras de azúcar, treinta yemas de huevo, una libra de almendras, medio cuartillo de miel virgen, treinta bizcochos duros, media onza de clavo y media de canela, todo molido. Se le dá el punto de despegar del caso y se deja enfriar: se guarda para el día siguiente y se les dá la figura en forma de dátiles y se revuelcan en canela (Aguirre, 1896, p. 60).

En el mobiliario movable fue más perceptible la hibridación cultural y la influencia de la cultura europea. Este estaba constituido básicamente por una mesa de trabajo, una tinaja¹⁰ con agua o en ciertos casos un filtro, así como una canasta suspendida en el aire en donde se colocaban comestibles para alejarlos de cualquier animal.

La mesa de la cocina fue partícipe de muchísimas actividades. En ella se cocinaba, los empleados de la casa tomaban sus alimentos y se reunían a conversar, y si no había tabla de planchar, ahí se planchaba después de haber sido recubierta con un cobertor grueso. En su parte inferior regularmente había un pequeño cajón en donde se guardaban las cucharas, cuchillos y tenedores, mientras que a sus pies estaban acomodadas algunas piezas de la vajilla u otros objetos del servicio diario.

Los utensilios eran en gran medida parte de la decoración de la cocina, al no existir aún las alacenas en donde guardarlos. Por tanto, las ollas, con tapas o sin ellas, los cazos,¹¹ las sartenes, los aventadores de palma, las cucharas de madera y las tenazas para el carbón, entre muchos otros, eran colgados de las paredes, en donde convivían en un armónico caos, mientras que en un rincón estaban las piedras de moler,¹² el batidor de chocolate¹³, el coco para tamular¹⁴ el chile, el *lec*¹⁵ empleado para guardar las tortillas¹⁶ y la *jícara*¹⁷ para tomar agua fresca.¹⁸

Salud, economía e higiene

Principios.

REGLA GENERAL:- Todo guisado hecho con aceite, manteca, vino ó con vinagre debe ser asado, con hojas de pimienta de Tabasco, ajo, pimienta de Castilla, clavos, etc. Todo plato de crema ó de leche debe perfumarse con canela ó agua de azahar. El pescado asado en las parrillas, será abierto al salir del fuego, y servido con una fuerte salsa de mostaza.

En una palabra, el alimento debe llevar en si [sic] mismo su medicamento; el medicamento no debe oponerse jamás á la marcha de la nutrición; el cocinero, el farmacéutico y el médico, deben darse la mano y asistirse mutuamente (Aguirre, 1896, p. 15).

Ya que en las cocinas porfirianas se buscaba el equilibrio entre lo sano, lo limpio, lo nutritivo y lo rico, estas eran consideradas tanto como un espacio consagrado para la elaboración de los alimentos, como para el cuidado integral de la familia. Consecuentemente, en aras de la salud y de la economía familiar, se llevaron a cabo algunos cambios en las dinámicas gastronómicas y en los espacios en donde estas eran llevadas a cabo. Para empezar, los alimentos comenzaron a salir de la cocina en pedazos con tamaños adecuados para una mejor ingesta, por lo que el arte de trincar en la mesa del comedor se reservó exclusivamente para las ocasiones especiales.

Ensaladas.

Una buena ensalada es el condimento más agradable y el mejor auxiliar de una digestión fatigada por una larga comida. Se echa sal y pimienta y luego vinagre en la fuente, se añade en seguida el aceite necesario y en esta salsa se da muchísimas vueltas á la ensalada, y si esta es de apio, se le añade mostaza en abundancia. Si fuere de aguacates, se le añaden 3 ó 4 dientes de ajo asados, dos cebollas crudas en rebanadas y polvo de orégano tostado (Aguirre, 1896, p. 52).

Por otra parte, se recomendaba el consumo de frutas y verduras, y se ponía especial atención a los métodos de preparación de las carnes y pescados. Las carnes debían ser asa-

das; las verduras no debían ser cocidas en demasiada ya que perdían sus valores nutricionales, y si se requería freír, “todo (...) ha de echarse cuando la manteca esté sumamente caliente, pues si se echa estando fría [sic], es cocido en manteca, cuya abundancia es nociva y empalagosa”, aunque este método de cocción no gustaba mucho ya que se desperdiciaba mucho en manteca (Bak-Geller, 2006; Aguirre, 1896).

Así, en congruencia con la época, la sociedad porfiriana cuidaba sus recursos al extremo, conformando una parte de la alacena con productos frescos o reutilizados.

Sesos á la Milanese

Se desmenbrana [sic] el seso y se pone á la candela con sal, ajo y horégano [sic]; luego que este [sic] cocido se saca y se corta en rebanadas; éstas se revuelcan en huevo y luego se empanizan en polvo de pan y se fríen [sic] en manteca muy caliente. Se sirven después de fritos, con cuartitos de limón (López, 1911, p. s.n.).

La circularidad del consumo se concretó. De los animales se consumía todo, hibridando las técnicas de preparación, por ejemplo. De las natas de la leche se preparaban panes o mantequilla; de los restos del pan se hacían budines o “caballeros pobres”; de las frutas del patio, mermeladas y conservas; mientras que las técnicas de conservación de la comida como el salado de la carne, el recubrir las frutas con paja o ceniza, así como la condensación y hervido de la leche se complementaban con la refrigeración.

La cocina es una pieza en que luce muy especialmente el buen orden y la educación de una familia.

Por lo mismo que en ella se ejecutan tantas operaciones que pueden fácilmente y á cada paso relajar el aseo, es más importante la supervigilancia que exige de las personas que dirigen la casa. Inconcebible es cómo el lugar destinado á preparar las viandas, se descuide á veces hasta el punto de que su aspecto produzca las más fuertes sensaciones de asco (Carreño, 1920, p. 65).

La limpieza de la cocina se realizaba simultáneamente con las preparaciones de los

alimentos. Sin embargo, después del almuerzo, a eso de las tres o cuatro de la tarde, las cocineras fregaban los trastes sucios, se sacaban los trapos y jergas empleados en el trasteo, y después se barrían y lavaban los pisos y los azulejos de las paredes, mientras que los techos y sus resquicios se deshollinaban al menos una vez por semana. El piso estaba completamente enlozado, con piezas de veinte por veinte centímetros en colores claros, pero diferentes a los colocados en las otras zonas de la casa. Todas las paredes tenían recubrimiento de masilla fina con excepción de aquella en donde se encontraba la hornilla, la cual estaba recubierta con losetas hasta llegar a la campana.

Los espacios complementarios

El correcto funcionamiento de la cocina se daba gracias a la disposición de muchos espacios auxiliares a su alrededor. La cava, la alacena, el lavadero, la bodega y el cobertizo eran algunos de ellos, que en su conjunto formaban una unidad funcional precisa.

Yo no recuerdo, señores, si la invención del vino la hizo Noé antes o después del diluvio, pues la Biblia no aclara bien este punto. Pero si fue antes, desde luego que Dios lo premió por su ínclita y sapientísima obra; y si fue después, es evidente que Dios lo salvó del cataclismo, porque lo tenía reservado para tan gran fin (Meex, 1982, p. 120).

Si bien se consideraba que los licores eran bebidas que emponzoñaban a los hombres, destruían su salud y los hacían rebajarse al nivel de los brutos, los yucatecos eran conocedores de las artes del dios Baco, consumiendo licores de todo el mundo e incluso produciendo los propios (Manzanilla, 1884). Por ello, como espacio complementario de la cocina, muchas de las casas de la sociedad porfirista yucateca contaban con una bien surtida cava –regularmente localizada en el sótano de la vivienda, junto a la cocina–, en donde había vinos de todo tipo y coñacs como Rubillac, Bisquit, Robin, Gautier, Hennessy, Fournier, Gautret, Union o Roubert (Antochiw, 2000).

El acceso a este espacio estaba controlado por la cocinera principal, por lo que sólo a petición expresa se podía entrar. Cuando

algún guisado lo ameritaba, la cocinera se encaminaba a la cava, la abría, tomaba el vino y volvía a cerrar el espacio conservando así su humedad y temperatura; lo mismo ocurría cuando en alguna comida se ofrecía vino para acompañar.¹⁸ Los proveedores accedían a este lugar cuando se aproximaba alguna celebración y descargaban las cajas de madera con botellas de licores y cervezas que directamente se almacenaban en el cuartillo. Otro espacio de apoyo para la cocina era la bodega, en donde se guardaban todos los enseres necesarios para hacer la limpieza de la casa, entre los que se encontraban escobas, plumeros, paños, cepillos, jabones y arena.

Estos sencillos instrumentos sirven para ejecutar todas las operaciones de la limpieza doméstica. Mas conviene advertir que sacudir el polvo no es lo mismo que quitarlo. Lo primero no es más que distribuirlo de un modo diferente y lo que importa es sacarlo de la pieza ó de la casa donde se halla; lo mejor es pues, sacudir la ropa al aire libre; y en cuanto á los muebles pasarles por encima un paño seco ó una esponja ligeramente humedecida si esto no perjudica el barniz con que están recubiertos (Manzanilla, 1884, p. 64).

También estaba un cobertizo y la despensa. En el primero era en donde se mataban y arreglaban los animales o se cocinaban guisados que, por su olor o humareda, no se podían hacer en la cocina, mientras que la despensa era primordial para almacenar las conservas, quesos, carnes y demás productos que podían ser consumidos de a poco. El último de los espacios complementarios para el servicio de la casa era el lavadero, que se situaba junto a la cocina y con acceso directo al patio; este era un espacio cerrado con una batea larga y repisas para los implementos de lavado como la lejía,¹⁹ el azul marino y el sosquil;²⁰ ahí también estaban dispuestos dos fogones para poner el salcocho,²¹ tan usado para la ropa blanca del sureste.

Conclusiones

La cocina de las casas de la élite porfirista era un lugar consolidado a plenitud, ya que desde

su concepción se planteó como la unión perfecta entre el ideal simbólico, espacial y funcional.

Era el lugar del cual dependía el tener, el saber y la salud de la familia en pleno. Si una reunión social era exitosa, se debía en gran medida a los métodos, tiempos y ritmos impuestos por y desde la cocina en la confección de los alimentos ofrecidos; si un niño se sabía comportar a la mesa, era gracias a que gran parte de los modos y maneras eran enseñados por la nana y la cocinera en la cocina misma, y si un enfermo sanaba, era por los experimentos cuasi alquímicos y secretos ancestrales develados junto al fogón. También se concebía como el lugar de la mujer, asignada y resignada a él, y en donde espacio y ser construyeron, *bis a bis*, una esencia compartida basada en la memoria, en la expresión artística, en la creación y en múltiples manifestaciones de amor, así como en la voluntad y el deseo de satisfacer infinitud de necesidades.

Como nodo de actividad, marcó los ritmos cotidianos desde el amanecer hasta altas horas de la noche, y estableció dinámicas funcionales que vinculaban a todos los sujetos –jardineros, mozos, cocineras– y a todos los espacios en sus inmediaciones y un poco más allá. Así pues, la cocina porfirista, más allá de estar vinculada simplemente con la historia de las fuentes de calor, se concibió como un espacio de ciencia, educación, economía, cuidado, hibridación cultural, integración tecnológica y representación, todos conceptos surgidos de su experimentación espacial y pragmática. Se le puede concebir como un espacio definido, compartimentado y con dinámicas funcionales explícitas, así como con una alta capacidad de adaptación.

La cocina porfiriana y los espacios que la complementaban, fueron simiente y a su vez certeza de todos aquellos cambios que estaban por venir en una muy próxima modernidad funcionalista, en donde la higiene y la eficiencia serían conceptos básicos resueltos implícitamente en la nueva arquitectura. Y es que debido a la rapidez con la que se dieron los cambios tecnológicos, culturales y sociales propios de los años de cambio del siglo XIX al XX y durante las primeras décadas de este último, la cocina fue el espacio que más transformaciones sufrió tanto en su organización como en sus funciones.

19 La lejía se hacía echando dos o tres jícara de ceniza en una tina de agua y dejando que el polvo se fuera al fondo; luego, con la mano se quitaba el carbón que quedaba en la superficie. Era un líquido purificador por excelencia que se obtenía cociendo en agua las cenizas de los vegetales, que sueltan una tierra o álcali que contienen y que se llama potasa.

20 De uso cotidiano hasta el día de hoy, sobre todo en las comunidades rurales o en entornos cuyas costumbres ancestrales perduran, el sosquil es un atado de hilo fino de henequén, cuyo tamaño no es mayor al de un puño. Con éste se talla la ropa para quitar de ella manchas difíciles, ya que su textura es áspera. Puede ser utilizado también para el lavado de trastos o bien para el aseo del cuerpo.

21 Dadas las altas temperaturas del sureste mexicano, mucha de la ropa que se emplea en el vestir diario es blanca. Mantener esta blancura fue, durante mucho tiempo, un reto únicamente salvable por medio del salcocho, que consistía en colocar agua, jabón blanco y lejía en una cubeta metálica, y esta mezcla ponerla al fuego; a punto de ebullición, se incorporaba la ropa blanca y se dejaba que hirviera, removiendo a tiempos. Posteriormente se procedía a enjuagar la ropa y a terminar el proceso de lavado fino.

Así pues, se podría considerar que el espacio culinario en la arquitectura moderna derivó de aquellas arriesgadas experimentaciones espaciales porfirianas y se debió al conocimiento popular y a la experiencia vivencial de miles y miles de mujeres que existieron en y por él; espacio y mujeres cuya relación pervive entre la supertecnificación y la simplificación culinaria.

También se le podría considerar como un espacio a plenitud y con gran capacidad expresiva, en donde los patrones de consumo y los gustos respondían a los tiempos y los ritmos impuestos en complicidad entre la naturaleza y la técnica, en donde únicamente la labor del cocinar y la habilidad de hacerlo permitían degustar frutas, carnes y demás manjares fuera de su temporada, y en donde se cocinaba de acuerdo con las intenciones y capacidades del señor de la familia, pero también como el ámbito que ante la modernidad, la razón, la necesidad de optimizar tanto el tiempo como los recursos económicos y la posibilidad de adquirir cada vez más productos procesados o de conservarlos por más tiempo, se manifestó como el portavoz de la cultura material imperante.

Referencias

- Aguirre, M. (1896). *Prontuario de cocina para un diario regular*. Mérida: Librería de Espinosa.
- Arana, G. (2011). La vivienda de la burguesía en Mérida al cambio de siglo (1886-1916). La vida cotidiana en el ámbito privado. Tesis doctoral no publicada, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Morelia, México.
- Ariés, P. y Duby, G. (1992). *Historia de la vida privada: T. 8. Sociedad burguesa: aspectos concretos de la vida privada*. Barcelona: Taurus.

- Arnold, C. y Tabor, F. (1909). *The American Egypt, a record of travel in Yucatán*. New York: Doubleday.
- Antochiw, M. (2000). *Mérida 1900-2000*. Mérida: Ayuntamiento de Mérida.
- Bak-Geller, S. (2006). *Habitar una cocina*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara.
- Barbachano y Tarrazo, M. (1972). *Costumbres y vivencias de Mérida*. Mérida: Maldonado.
- Barros, C. (2008). *Los libros de la cocina mexicana*. México: CONACULTA.
- Carreño, M. (1920). *Manual de urbanidad y buenas maneras para uso de la juventud de ambos sexos*. México: Librería de la Viuda de Ch. Bouret.
- El Eco del Comercio*. (1906). Mérida.
- Guillermo, R. (2004). Memorias de cocina, gastronomía y un poco de arte. En S. Poot (Ed.), *En gustos se comen géneros*. Mérida: ICY.
- López, C. (1911). *Recetario*. Manuscrito no publicado.
- Manzanilla, F. (1884). *Elementos de fisiología e higiene privada*. Mérida.
- Meex, C. (1982). *Anécdotas yucatecas (reconstrucción de hechos)*. [Copia facsimilar hecha por José Díaz Bolio y J. Guy Puerto y Puerto]. Mérida.
- Novo, S. (1998). Incursiones francesas gastronómicas en México. *Artes de México (segunda época)* 43.
- Pilcher, J. (2001). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: CONACULTA, CIESAS, Ediciones de la Reina Roja.
- Reyes, A. (2000). *Memorias de cocina y bodega* (3.ª ed.). México: FCE.
- Stoopen, M. (1997). De convulsiones culinarias en los siglos XIX y XX. *Artes de México*, 36, 52-56.

