

Territorio, Economía y Cultura Alimenticia en Guerrero y Michoacán, Siglo XIX

José Alfredo Uribe Salas y María Teresa Cortés Zavala

Facultad de Historia, UMSNH (jausalas@gmail.com).

Resumen

Alimentos y alimentación constituyen dos variables fundamentales del desarrollo de toda comunidad o nación; el primero refiere a las relaciones que establece una sociedad con el medio ambiente en dos sentidos: las formas de extraer los recursos del medio y la organización social para hacerlo. El segundo, la acción de alimentarse, si bien cubre una necesidad vital del individuo, es una manifestación cultural relacionada con la comida que le otorga a la comunidad lazos de identidad con el medio ambiente que le provee de recursos, y entre ellos al compartir determinados insumos alimenticios, formas, texturas, olores y sabores. Las prácticas de consumo y la cultura alimenticia también se encuentran definidas por la composición étnica y social de los grupos y comunidades, por su interacción con el exterior, el desarrollo de las comunicaciones, la dimensión de los intercambios, las catástrofes naturales o los conflictos políticos y militares, como aconteció a lo largo del siglo XIX en México.

Palabras clave: Territorio, economía, identidad cultural, Guerrero y Michoacán, siglo XIX

Abstract

Food and nutrition are two key variables in the development of any community or nation; the first refers to the relationships a society establishes with the environment in two ways: the ways of extracting resources from the environment and the social organization to do so. The second, the action of eating, although it covers a vital need of the individual, is a cultural event involving food that gives the community sense of identity with the environment that provides the resources, including sharing certain food supplies, shapes, textures, smells and flavours. The consumption practices and food culture are also defined by ethnic and social composition of groups and communities, by their interaction with the outside world, the development of communications, the dimension of trade, natural disasters or political and military conflicts, as happened during the nineteenth century in Mexico.

Keywords: Territory, economy, cultural identity, Guerrero and Michoacan, Nineteen century.

Introducción

La historia, en tanto disciplina de lo social, ha puesto poca atención en dos de las principales necesidades y acciones del ser humano: el alimento y la alimentación. El universo de esta bisagra conlleva al estudio de la relación del hombre y su medio ambiente. Esta relación primigenia tiene que ver con la necesidad de los seres humanos de proveerse de alimentos, para lo cual se establecen relaciones sociales de producción, comercialización, intercambio y consumo, en un tiempo y en un espacio ecológico determinados.

Alimentos y alimentación constituyen dos variables fundamentales del desarrollo de toda comunidad o nación; el primero refiere a las relaciones que establece una sociedad con el medio ambiente en dos sentidos: las formas de extraer los recursos del medio y la organización social para hacerlo. El segundo, la acción de alimentarse, si bien cubre una necesidad vital del individuo, es una manifestación cultural relacionada con la comida que le otorga a la comunidad lazos de identidad con el medio ambiente que le provee recursos, y entre ella misma al compartir determinados insumos alimenticios, formas, texturas, olores y sabores. Las prácticas de consumo y la cultura alimenticia también se encuentran definidas por la composición étnica y social de los grupos y comunidades, por su interacción con el exterior, las catástrofes naturales o los conflictos políticos y militares, como aconteció a lo largo del siglo XIX en México.

No obstante, estas variables han sido poco tratadas por la historiografía. Es cierto que el territorio-espacio deja de ser natural por la presencia de los hombres con la finalidad de satisfacer sus necesidades. Esas necesidades humanas, que cambian con el tiempo, estructuran y definen las relaciones de producción; construyen el territorio-espacio, incluso en lo político, le asignan un sentido y le proporcionan una distribución racional. En el presente trabajo se exploran las relaciones intrínsecas que establecieron los pobladores del territo-

rio-espacio geográfico que actualmente forman las entidades mexicanas de Guerrero y Michoacán con el medio ambiente, para la producción de alimentos y la organización social para su distribución y consumo en el siglo XIX. De esta manera, se analizan las particularidades del espacio a través de la relación entre agricultura y alimentos, y desde luego, los lazos de consumo con identidad y cultura. La propuesta metodológica sigue los lineamientos expuestos por Henri Lefebvre, quien considera que el espacio es un producto que vincula el espacio físico, las relaciones sociales y las mentalidades (Lefebvre, 1992).

Espacio, población, medio ambiente y desarrollo económico

El territorio que abarca los actuales estados de Michoacán (58,585 km²) y Guerrero (64,281 km²) quedó prácticamente definido entre 1823 y 1849, con la constitución de ambas entidades federativas. Su orografía es de las más accidentadas de México, ya que forma parte del Eje Volcánico y de la Sierra Madre del Sur. Ambos sistemas montañosos contienen abundantes sustancias minerales como oro, plata, cobre y hierro, mismas que fueron explotadas sistemáticamente durante la colonia y el siglo de la independencia, y que dieron lugar a asentamientos humanos con ese carácter, entre los que destacaron los centros mineros de Taxco, Angangueo, Talpujahuá, Inguarán, Huetamo, Coalcomán, creando inéditos flujos de población, bienes y servicios para abastecer y alimentar a una dinámica población que aceleró los procesos de mestizaje por su diversidad étnica, nacionalidad, condición social, costumbres, tradiciones y hábitos alimenticios (O’Gorman, 1979; Gerhard, 1986; Uribe, 2002, 2006).

Por esta accidentada geografía, Michoacán y Guerrero poseen regiones claramente delimitadas que manifiestan su gran riqueza natural, producción y consumo alimenticio. El estado de Guerrero tiene cuatro regiones naturales por su carácter geográfico, clima, vegetación, estructura y relieve del suelo: La Montaña, Tierra Caliente, la Costa Grande y la Costa Chica. En Michoacán se reconocen cinco regiones: Región del Bajío y lago de Chapala; Región lacustre; Tierra Caliente; la Sierra y la Costa. En general, los climas que predominan en este vasto espacio del centro occidente y sur del territorio nacional, son cálido sub-húmedo; templado sub-húmedo y semicálido sub-húmedo con lluvias en verano; y, semiseco muy cálido y cálido. Por esta razón los tipos de vegetación predominantes son agrícolas, de pastizal, bosques, selva y matorrales. Estos factores ecológicos son importantes porque han contribuido históricamente a definir el tipo de producción y de consumo en cada comunidad y región (Bassols, 1955, 1956, 1967, 1970, 1972, 1985, 1986).

El territorio actual de los estados de Guerrero y Michoacán estuvo poblado desde mucho antes de la llegada de los españoles. Durante la época colonial y el siglo XIX se definieron los grupos étnicos y su distribución a lo largo y ancho del territorio. En la región guerrerense encontramos durante el siglo XIX la presencia de cuatro grupos étnicos: mixtecos, tlapanecos, nahuas y amuzgos, así como la población mestiza y en menor medida el grupo afro mestizo. En el territorio de Michoacán fue preponderante la presencia de purhépechas que ocuparon la región Meseta-Cañada, Lacustre de Pátzcuaro, Zirahuén y Ciéne-

ga de Zacapu; en el Oriente (Ocampo, Angangueo, Tuxpan, Hidalgo, Maravatío y Zitácuaro) se establecieron tres núcleos de población indígena, pertenecientes a las etnias mazahua, otomí y purhépecha; mientras que la costa (Aguila, Chinicuila y Coahuayana) fue ocupada por la etnia náhuatl (Cifuentes, 2002: 11-104; Valdez, 1995: 27-54; Cook y Borah, 1980: 124-164). El mestizaje y los procesos de inmigración interna y migración extranjera que tuvieron lugar entre la guerra de independencia y la revolución de 1910 por conflictos internos, intervenciones de países extranjeros y las nuevas dinámicas de intercambio y movilidad provocadas por el moderno medio de comunicación y transporte ferroviario, marcaron el mestizaje definitivo en las relaciones sociales, tradiciones, costumbres y hábitos comunitarios de sus habitantes.

Durante el siglo XIX, la población michoacana y guerrerense mantuvo un ritmo ascendente de crecimiento. Este fue más lento durante la primera mitad del siglo en razón de los conflictos militares internos y externos, la inestabilidad política, la inseguridad en los caminos y el bajo nivel de inversión en la producción. Sin embargo, esta situación cambiaría paulatinamente después de la derrota del ejército imperial francés y el restablecimiento de las instituciones republicanas en 1867. A partir de entonces, la población guerrerense pasó de 271,534 a 594,278 habitantes en 1910 (Braet, 1976: 63; Arce, 1872: 6-8), distribuida de manera desigual en ciudades, pueblos, haciendas y rancherías (Salazar, 1987: 67).

Una importante expansión de las actividades agrícolas en Tierra Caliente, consecuencia de la desamortización de bienes comunales y eclesiásticos y de la utilización de nuevas tecnologías, trajo como resultado que en el primer censo oficial de 1895 los distritos de Aldama y Minas –con cabecera en Teloloapan y Coyuca de Catalán–, contabilizaran la mayor concentración de población, con más de 40,000 habitantes respectivamente, seguidos por el de Álvarez (Chilapa), con 37,000 pobladores. “El censo de 1900 muestra a Teloloapan como la demarcación más poblada del estado (de Guerrero) con 24,952 habitantes, seguida por Chilapa y Taxco. Iguala, puerto de embarque ferroviario, llegó durante aquella década a convertirse en la urbe primordial del Estado” (Garza, 2009: 125-126).

El poblamiento de Michoacán fue más dinámico desde la época colonial debido a la pujante economía del Obispado y después Intendencia de Michoacán con cabecera en la ciudad de Valladolid. En el siglo XIX su crecimiento demográfico fue desigual como en Guerrero, pero después de 1867, se consolidó una tendencia ascendente de su población y un proceso de urbanización en las regiones del oriente, norte y occidente de su territorio, mejor dotadas para los intercambios económico-comerciales y para la innovación técnico-científica y cultural. Las ciudades con mayor dinamismo y crecimiento poblacional fueron, entre 1882 y 1910, Morelia, que pasó de 23,835 a 40,042 habitantes; Zamora, de 11,229 a 15,116 habitantes; La Piedad, con 10,604; Uruapan, con 13,149; Pátzcuaro con 6,875 (Sánchez, 1992: XV; Uribe, 1993: 17-75).

En ambos espacios, la relación entre los pobladores y su entorno ecológico estuvo determinada por la organización social de la producción, principalmente a través de las unidades económicas de las haciendas, que dominaron la estructura productiva y definieron las relaciones de producción, de distribución y de consumo. Al mismo tiempo, las activida-

des económicas de las haciendas influirían en la concentración y distribución de la población rural, y particularmente en la dieta alimenticia de la población campesina.

La población de Guerrero y Michoacán en el siglo XIX era fundamentalmente rural y se dedicaba a las actividades agrícolas. Estaba integrada por grupos de hacendados, propietarios de grandes extensiones de tierra. Algunos de estos eran ganaderos y comerciantes que combinaban sus actividades con pequeñas inversiones de capital en unidades manufactureras, para procesar harinas, destilar aguardiente, producir aceites, pastas de harina, gaseosas, cerillos, cigarros –entre otros productos–, preferentemente situadas en los entornos urbanos de las cabeceras distritales y las ciudades capitales de ambas entidades. Muchos de los grandes propietarios de tierra mantenían el sistema de arrendamiento de sus propiedades. El sector mayoritario de la población, en ambas entidades, estaba integrado por campesinos y jornaleros desposeídos que trabajaban en las fincas de los hacendados.

Otro grupo privilegiado dentro de la estructura social estaba compuesto por los comerciantes, industriales y empresarios mineros que tenían su residencia en las ciudades capitales de Michoacán y Guerrero, o bien en las principales urbes, como Uruapan, Zamora, Zitácuaro, Maravatío, Tlalpujahua, Taxco, Iguala o Acapulco.

En las cabeceras de distrito de Guerrero y Michoacán se nucleaban los artesanos dedicados a la manufactura de artículos de consumo popular, con lo que ganaban apenas para subsistir (Leal, 1995: 152-153). Los mayormente marginados eran los grupos étnicos indígenas que subsistían del trabajo de la tierra a base de labores colectivas, aislados mayoritariamente en la zona conocida como la Montaña.

Los incrementos de la producción y la comercialización de lo producido que se registraron a lo largo del siglo XIX permitieron a determinados sectores de población de Michoacán y Guerrero ampliar su régimen alimenticio, así como definir la personalidad culinaria de ambos estados y su identidad cultural. Desde la época mesoamericana y a lo largo de la colonia este vasto espacio del occidente y sur del virreinato de la Nueva España intercambió sus productos agrícolas y ganaderos con el centro y occidente de la Nueva España, y hacia el exterior a través del puerto de Acapulco mediante el galeón de Manila (Illades, 1989: 65-71) y los intercambios mercantiles de cabotaje con las zonas costeras de Guatemala, Zacatula y San Blas (Herrera, 1977, 1988).

El surgimiento de un sistema portuario en esta vasta región del Pacífico, que abarcaba los litorales de los actuales estados de Oaxaca, Guerrero, Michoacán, Colima, Jalisco y Nayarit, y el auge del comercio marítimo a mediados del siglo jugaron un importante papel catalizador de proyectos y concesiones de ferrocarril.¹ Casi en forma simultánea al comienzo del tendido del ferrocarril de Veracruz a la capital del país y su prolongación imaginaria hacia el Pacífico, diversos sectores y actores políticos y económicos de los estados de Puebla, México, Guerrero y Michoacán concibieron un proyecto alternativo anclado en la idea de que el río Mezcala-Balsas, desde Tlaxcala en el centro del país hasta su desembocadura en el Océano Pacífico, era navegable (Reina, 1990).

A partir de 1849, Guerrero y Michoacán se involucraron en el proyecto con mayor insistencia. Precisamente en 1849 se erigió el estado de Guerrero con territorios de Puebla y México; este mismo año, el entonces distrito de Colima, perteneciente a Michoacán (1838-1848), se transformó en territorio y a partir de 1857 en Estado Libre y Soberano (Baranda y García, 1987: 141-167; Ortoll, 1988: 65-174). Esta nueva división territorial y política afectó sobremanera a los estados de México y Michoacán: el primero perdió un extenso territorio y su salida al mar; el segundo vio reducida a no más de 188 kilómetros su franja costera, perdiendo con ello el control administrativo del puerto de Manzanillo, precisamente en los momentos en que el comercio por el Pacífico adquiriría proporciones internacionales.²

El puerto de Manzanillo, en Colima, por su tradición e inmejorable ubicación geográfica en el occidente de México, logró constituirse en el punto más importante para el comercio marítimo de los estados de Guerrero, Michoacán, Colima y Jalisco, asestando un duro revés a los puertos de Acapulco y San Blas, y al efímero puerto de Maruata en las costas michoacanas. De los proyectos de ferrocarril hacia Acapulco, Maruata y Manzanillo fueron solicitados en las décadas de los sesenta y setenta, pero sólo se concretó el que vinculó este último puerto con la ciudad de Guadalajara en las postrimerías del Porfiriato (Uribe, 2008).

Si durante las décadas de 1860-1870 los guerrerenses buscaron resarcir los viejos vínculos mercantiles de Acapulco con la Ciudad de México y el puerto de Veracruz, los michoacanos concibieron la creación de un puerto en sus costas y el paso obligado de una línea de ferrocarril interoceánico por su territorio, como ejes principales para reestructurar el espacio regional e influir en el diseño de la organización espacial nacional. En los años siguientes, con la reorientación de las líneas de ferrocarril por el centro del país hacia el norte, tanto Guerrero como Michoacán quedaron marginados del sistema de comunicación interoceánica. La franja costera de aproximadamente 710.5 km sobre el océano Pacífico se transformó en una barrera infranqueable. Esta situación impuso características específicas al desenvolvimiento económico-social y político en ambas entidades. Determinó en gran me-

- 1 Al lado del puerto colonial de Acapulco, hacia el norte, aparecieron los de Manzanillo y San Blas, lo que puso fin al monopolio que desde 1570 había sustentado el primero de ellos en el comercio de intercambio con Sudamérica, Filipinas, China y Japón. Durante la primera mitad del siglo el movimiento comercial por el Pacífico mexicano estuvo fuertemente restringido: escasa oferta de productos locales, baja demanda de la población costera y, por último, escasa y difícil comunicación entre los puertos con el interior del país. Véase: Inés Herrera Canales, "Comercio y comerciantes en la costa del Pacífico mexicano a mediados del siglo XIX", en *Historias. Revista de la Dirección de Estudios Históricos* (México. INAH, núm. 20, abril-septiembre, 1988), 129-130.
- 2 El grueso de la población, así como la mayoría de los caminos carreteros con que contaba la entidad, se localizaban en su parte norte, enclavados en el centro del país y colindaban con los estados de México, Querétaro, Guanajuato y Jalisco. El sur michoacano junto con algunas porciones de Guerrero y del Estado de México permanecían poco habitados y prácticamente aislados. *La Voz de Michoacán*, tomo I, núm. 64, Morelia, 6 de octubre de 1842, p. 2; *La Voz de Michoacán*, tomo I, núm. 110, Morelia, 16 de marzo de 1843, p. 1; Amador Coromina, *Recopilación de leyes, decretos, reglamentos y circulares expedidas por el Estado de Michoacán de Ocampo*. Morelia: Imprenta de los Hijos de Arango, Morelia, tomo VIII, 1873, 77-80; Ignacio Piguero. "Apuntes para la Geografía y la Estadística del Estado de Michoacán", en *Boletín del Instituto Nacional de Geografía y Estadística* (México. tomo I, núm. 5, Tipografía de R. Rafael, 1849), 157; José J. Álvarez y Rafael Durán, *Itinerarios y derroteros de la República Mexicana*. México: Imprenta de José A. Godoy, México, 1856.

da las modalidades de su articulación económica y comercial con otras regiones del país y del exterior (Uribe, 2008: 83-87).

En el estado de Guerrero, “dos ejes económicos y un par de espacios geográficos fueron los más beneficiados por su articulación con la economía mundial: el centro minero de Taxco y el puerto mercantil de Acapulco” (Illades, 2000: 93). La poblaciones de Tixtla (cabecera a la que se encontraba sujeta la antigua provincia de Tecpan) y Chilpancingo (elevada al rango de ciudad por el insurgente José María Morelos y mejor posicionada militarmente entre 1813 y 1814), rivalizaron por la centralidad política, militar y administrativa de la llamada *región del sur*. Al erigirse en 1849 el estado de Guerrero, “Iguala fue la primera capital del estado, trasladándose a Tixtla los poderes estatales a menos de un año de la erección del mismo; la elección de la que fuera cabecera de Guerrero central por cerca de trescientos años buscaba perpetuar la relevancia de La Montaña, que desde fines del siglo XVI había sido la región más poblada del estado. La capital fue trasladada de manera definitiva a Chilpancingo hacia 1871” por su mayor cercanía con la Ciudad de México y la introducción del telégrafo sobre el eje principal México-Acapulco: Cuernavaca (1866), Iguala (1871), Chilpancingo (1872) y Acapulco (1874) (Pauccic, 1980; Garza, 2009: 123-124). Paradójicamente Iguala, que había sido primera capital del estado, se fortaleció en el porfiriato debido a su dinámica económica doméstica y a la ventaja de tener una terminal de ferrocarril (Illades, 2000: 93).

En Michoacán, la economía y el comercio de los distritos de Maravatío y Zitácuaro se vieron beneficiados con la inauguración del ramal del ferrocarril de Maravatío-Zitácuaro en 1897. Lo mismo pasó en los distritos de Uruapan, Ario de Rosales y Apatzingán cuando en 1899 el ferrocarril tocó la ciudad de Uruapan, puerta de acceso a Tierra Caliente. Igual situación se operó en la región del occidente, en los distritos de Jiquilpan y Zamora, destacando el que comunicaba a Zamora con La Piedad y con Tingüindín y Uruapan, para el transporte de mercancías, que alimentaron con toda clase de productos el ramal del ferrocarril de Uruécuaro a Los Reyes, cuando éste fue puesto en servicio en 1902 (Uribe, 2008: 15-87).³

Las ciudades de Morelia y Chilpancingo, centros político-administrativos de este vasto territorio de 122,866 kilómetros cuadrados, vieron debilitados los beneficios que arrojó la nueva configuración del espacio socioeconómico de sus entidades respectivas, y las poblaciones oriundas o vecinadas en lo intrincado de la Sierra Madre y las costas guerrerense y michoacana sobrevivieron en mayor medida gracias al autoconsumo que ofrecían sus propios nichos ecológicos, la organización de ferias agrícolas y los raquíticos intercambios comerciales realizados penosamente por el sistema de arriería.⁴

Para la mayoría de las poblaciones de Guerrero y Michoacán ubicadas en la sierra, la Tierra Caliente y la costa, el sistema de arriería permitió el flujo de productos comerciales y alimenticios, y consolidó también el sistema de ferias en donde se expendían toda clase de cereales, legumbres, frutas, carne, pescado, harinas, sal, condimentos y artículos domésti-

3 *Periódico Oficial*, tomo V, núm. 32, Morelia, 22 de abril de 1897. 6; *Periódico Oficial*, tomo VII, núm. 42, Morelia, 6 de julio de 1899. 5; *La Libertad*, tomo 8, núm. 7, Morelia, 13 de febrero de 1900. 1; *La Libertad*, tomo 8, núm. 2, Morelia 2 de enero de 1900. 3.

cos. Los días domingo o en las fiestas del santo patrón de cada pueblo, los arrieros *hacían su agosto*. En torno de la iglesia, el atrio o la plaza, los arrieros establecían sus puestos de vendimia para atender la demanda de los pobladores del lugar, pero también de campesinos y jornaleros provenientes de otras comunidades y rancherías de la región, que aprovechaban para surtirse de productos básicos. La romería traía consigo la proliferación de puestos de comida y expendios de bebidas embriagantes como el mezcal y el aguardiente.

Una crónica del etnólogo noruego Carl Lumholtz sobre la fiesta del Santo Cristo de los Milagros en el pueblo purhépecha San Juan Parangaricutiro, realizada en septiembre de 1895, puede ser un ejemplo de la trascendencia que tenía para pueblos, comunidades y rancherías el sistema de arriería para el desarrollo de las ferias comerciales en esta vasta región de Guerrero y Michoacán. Lumholtz describe:

Me resolví a permanecer en Parangaricutiro para presenciar la gran fiesta religiosa que se celebra el 14 de septiembre en honor del Cristo de los Milagros, porque así tendría la oportunidad de ver la agrupación de indios procedentes de todo el estado. No menos de catorce mil individuos, en su mayoría indígenas, se congregaban ese día y los siguientes a fin de rendir homenaje a una imagen de Cristo crucificado... Forasteros, traficantes, jugadores, licoristas, todos en suma, van invariablemente a la iglesia a bailar a la imagen antes de emprender sus negocios en la plaza... Cuando entré a la plaza, presencié un espectáculo del todo diverso: la feria. Era casi imposible abrirse el paso entre la estupenda masa activamente ocupada en comprar y vender. La más atractiva de las mercancías exhibida eran los rebozos, colgados sobre cuerdas, formando hileras. En los puestos se ofrecían dulces de Colima, trastos de barro, velas de cera, géneros de algodón, etc. Algunas mujeres vendían comida. Sin embargo, los que mejor negocio hacían eran los jugadores y los cantineros (Muñoz, 1988: 452-459; Guevara, 1996, 16-29; Sánchez, 2000: 65-76).

El sistema de arriería y la vigencia de las ferias comerciales consolidaron su presencia en amplias regiones de Guerrero con la llegada de la nao de Manila en Acapulco (Illades, 1989: 65-76), e influyeron decididamente en los intercambios comerciales, en la dieta ali-

4 Por otro lado, el sistema de caminos terrestres, infraestructura necesaria para la economía de los pueblos, fue relegado por los gobiernos federal, estatal y local en turno a un segundo plano, debido en parte a la carencia de fondos públicos, la inestabilidad política en la conducción de las instituciones, las continuas revueltas campesinas y político-militares partidistas, propiciando mayor dependencia del comercio regional a la política de fletes preferenciales instrumentados por las empresas ferrocarrileras cuando éstas terminaron el tendido de vías y operaron el nuevo sistema de comunicación y transporte. Eduardo Miranda Arrieta. *Economía y comunicaciones en el Estado de Guerrero, 1877-1910*. Morelia: UMSNH, 1994. 45-46; José Alfredo Uribe Salas. *Empresas ferrocarrileras, comunicación interoceánica y ramales de ferrocarril en Michoacán*. Morelia. UMSNH, 2008. 15-87; Gerardo Sánchez Díaz, "Mulas, atajos y arrieros en el Michoacán del siglo XIX", en *Relaciones* (Vol. V, No. 17, 1984); Víctor Ruiz Meza, *Los arrieros*. México. Dirección del Patrimonio Cultural del Estado de México, 1976; Clara Elena Suárez Argüello, *La arriería en la Nueva España a finales del siglo XVIII*. México. UIA, Tesis doctoral, 2000.

menticia de sus habitantes y en la fusión social y cultural de ingredientes, sabores, olores y prácticas culinarias.

Agricultura, agroindustria y alimentos

La economía de Guerrero y Michoacán se basó a lo largo del siglo decimonónico en la actividad agrícola, ganadera y agroindustrial. La agricultura fue durante ese tiempo la principal actividad productiva. Ambas entidades comparten una extensa franja denominada Tierra Caliente, cuya fertilidad por el clima tropical caluroso y lluvioso permitió una intensa actividad agrícola, cuyos productos tropicales como arroz, chile, limón, frijol, garbanzo, maguey, tabaco, calabaza, jitomate, lechuga, naranja, guayaba, mamey, ajonjolí, café, plátano, cacao, papaya, mango, tabaco, limón, maíz, caña de azúcar, dátiles y algodón influiría en sus formas de vida, tradiciones, costumbres y hábitos alimenticios.

La segunda actividad productiva fue la ganadería, ya que buena parte de sus territorios poseen pastos, necesarios para favorecer la cría extensiva de todas las especies comestibles de ganado, principalmente caprino y porcino. Su extensa franja litoral estimuló entre sus habitantes la pesca y la comercialización de los frutos del mar. Los productos de estas tres actividades se integraron en mayor o menor escala a la dieta alimenticia de la población, determinadas por las distancias y el clima para conservar frescos los productos agrícolas, ganaderos, marítimos y sus derivados.

A lo largo de esta centuria, la hacienda fue la unidad económica por antonomasia, puesto que articuló la producción agrícola, ganadera y agroindustrial –y sus derivados– en los territorios de Guerrero y Michoacán. Este extenso espacio territorial, escasamente poblado y con múltiples problemas de comunicación e interacción entre sus regiones y el resto del espacio nacional, experimentó en el transcurrir del siglo XIX la consolidación de grandes propiedades territoriales en manos de antiguos o activos miembros de la burocracia regional; de ex militares insurgentes o militares en activo que dieron continuidad a la disputa política en el ejercicio del poder y en sus áreas de influencia; de grupos de liberales con distintas percepciones sobre el desarrollo económico del país; y de no pocos extranjeros que, aprovechándose de los conflictos regionales o nacionales y del descontento y la incertidumbre jurídico-política, se hicieron de enormes propiedades agrícolas (Reyes, 1951; Hale, 1994; Bartra, 1985: 20-70). Ese proceso de concentración de la tierra en manos privadas, se acentuó con las leyes de desamortización, el despojo de tierras de comunidad, la apropiación de extensos terrenos federales, baldíos, propiedades del clero y de pequeños propietarios rurales (Miranda, 1994: 45-46; Sánchez, 1988).

Tanto en Michoacán como en Guerrero encontramos numerosas haciendas con una extensión entre 50,000 y 100,000 hectáreas, ubicadas en la región de Tierra Caliente y la Costa. Algunas se destacaron por el impulso que dieron sus propietarios a la agricultura de tipo empresarial –especialmente a los cultivos de añil, algodón, café, arroz, tabaco y caña de azúcar–, la ganadería y las actividades agroindustriales. En cambio, la extensión territorial de las haciendas que se formaron y desarrollaron en las regiones centro, norte y oriente, co-

lindantes con Puebla, Estado de México, Guanajuato y Jalisco, fue mayoritariamente de entre 5,000 y 20,000 hectáreas. Estas se especializaron en la producción de granos y cereales.

En Michoacán, "las haciendas cerealeras se localizaban en los distritos de Zinapécuaro, Maravatío, Pátzcuaro, Puruándiro y Zamora. En las jurisdicciones de Zacapu, Puruándiro, y Ario de Rosales se obtenían magníficas cosechas de maíz; mientras que en Apatzingán, Parácuaro, Urecho y Taretan alcanzaban las cifras más altas en la producción de arroz y añil, y compartían con Ario de Rosales, Tacámbaro y Los Reyes las mejores plantaciones de caña de azúcar. El algodón y el tabaco tenían su asiento principal en las extensas haciendas de La Orilla, Ashotán y Coahuayana; el café se cultivaba en Ziracuaretiro y Uruapan; el frijol y el garbanzo tenían como centros productores algunas haciendas ubicadas en el distrito de Morelia. Diversas variedades de chile se cosechaban con abundancia en la hacienda de Queréndaro".⁵

La actividad agroindustrial que tuvo lugar en Guerrero y Michoacán fue quizá la expresión más acabada de las transformaciones que experimentó el medio rural y agrícola de estos territorios, pero sobre todo de los cambios que se introdujeron en la dieta alimenticia de la población en general y de algunos sectores pudientes de la sociedad, diseminados a lo largo y ancho del territorio. Las haciendas productoras de algodón hicieron uso de despepitadores; las de arroz establecieron morteros con fuerza hidráulica y, más tarde, con energía eléctrica; las de cereales establecieron los molinos de trigo, donde se procesaba este producto para convertirlo en harina, granillo y salvado. Destacaron los trapiches y las fábricas que producían azúcar, piloncillo y aguardiente de varias clases, para el consumo regional y nacional.

La mayoría de la población rural de Michoacán y Guerrero tenía condiciones de vida muy precarias, tanto por lo que percibían en salario como por lo poco que lograban producir para el autoconsumo. Un porcentaje elevado vivía en extrema pobreza. Como refiere Eduardo Miranda, este sector mayoritario de la población en ambas entidades tenía como habitación chozas de palma, carrizo o madera de una sola pieza; preparaban sus alimentos al aire libre o protegidos bajo un pequeño *tejabán*. Su dieta se limitaba en muchos casos a consumir atole, tortillas de maíz y chile, calabaza, frijol y otros vegetales; en ocasiones, cazaban palomas, chachalacas, tórtolas y otras aves, así como venados y conejos; regularmente las iguanas también les servían de alimento. Acostumbraban utilizar los fogones para calentar el comal en la preparación de la tortilla (Miranda, 1994: 45-46) y otras ingestas alimenticias.

Estas condiciones de vida, en las que se encontraba más de 80% de la población rural de ambas entidades, cambiarían muy poco en el transcurrir del siglo de la independencia y la revolución, acentuando hábitos alimentarios de subsistencia más próximos a lo que las personas tenían que a lo que deseaban y necesitaban comer. En esas condiciones, la variedad de los alimentos y la posibilidad de escogerlos se encontraba limitada por su entorno

5 *Atlas Geográfico de Estado de Michoacán*. México: Secretaría de Educación en el Estado de Michoacán, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, EDDISA, 2003, p. 23.

ecológico, la producción en pequeña escala, una raquítica infraestructura de comunicación y un débil sistema urbano, lo que influía en los intercambios y los restringía hacia los miembros de la propia comunidad o rancherías cercanas.

En cambio, las poblaciones rurales situadas en torno a las cabeceras distritales o en las regiones próximas a las dinámicas mercantiles más intensas del centro del país, se vieron favorecidas por la ampliación y profundidad del mercado monetizado, combinando la producción de auto consumo con nuevas posibilidades de adquirir una gama de productos agrícolas y ganaderos, así como de artículos alimenticios procesados industrialmente y que se comercializaban a través de las ferias. Los habitantes de la sierra y la costa, con menor o nula infraestructura de comunicación y transporte, accedían con mayor dificultad a éstos insumos por la escasez y mayor precio de venta.

En el transcurso de la segunda mitad del siglo XIX las actividades económicas basadas en la agricultura, la ganadería, la pesca, las minas y en la incipiente producción manufacturera de bienes y servicios estimularon el crecimiento demográfico, nuevas dinámicas urbanas y patrones de producción, de comercialización de bienes y servicios, y de consumo. Las poblaciones urbanas con más de cuatro mil habitantes como Ometepec, Teloloapan, Chilapa, Chilpancingo, Taxco, Iguala o Acapulco en Guerrero; Huetamo, Zitácuaro, Zinapécuaro, Maravatío, Tlalpujahua, Morelia, Zamora, Uruapan o Apatzingán en Michoacán, tuvieron mejor acceso a nuevos productos alimenticios procedentes tanto del mercado nacional como del extranjero.

En el último cuarto del siglo XIX, aun cuando se mejoraron los métodos de producción agrícola, agroindustrial e industrial, así como la variedad de alimentos y los patrones de consumo en el campo y la ciudad, fue evidente la red de interdependencia política y socioeconómica que profundizó la desigualdad social en beneficio de un sector privilegiado con poder político y económico, integrado por hacendados, comerciantes, industriales, mineros, funcionarios públicos, profesionales de la medicina, la abogacía, las ingenierías, pequeños propietarios de tierras y un núcleo reducido de artesanos que intentaban adaptarse a las nuevas circunstancias que marcaba la modernización de las actividades productivas y económicas de la oferta y la demanda. Este sector social, preponderantemente con residencia en las poblaciones urbanas con más de cuatro mil habitantes, que sabía leer y escribir, y al mismo tiempo era portador de los ideales de modernización y progreso de la nación mexicana, fue el propagador de formas, estilos y sabores alimenticios que combinaban la dieta de los distintos grupos étnicos autóctonos con los productos introducidos primero por los españoles, y en el siglo XIX por los ingleses, franceses, estadounidenses, italianos, etcétera.

Estudiosos como Beardsworth y Keil (1997), han considerado los vínculos entre la producción, la distribución y el consumo de alimentos de una comunidad, como el sistema alimenticio históricamente establecido. Para el caso que nos ocupa, estos renglones de la actividad económica y sus circunstancias históricas, contribuyeron a definir los patrones de consumo y alimentación de la población rural y urbana de Guerrero y Michoacán.

Prácticas de consumo y cultura alimenticia

A decir de los estudiosos del proceso de mestizaje cultural que tuvo lugar en este espacio económico social, las prácticas alimenticias de su población se vieron influidas por la disposición local de productos procedentes de tres continentes: maíz, frijol, chile, cactus y aguacate de América; trigo, res, cerdo y abejas de Europa; arroz y condimentos de Asia (González, 1996: 23-45). Su combinación y mestizaje varió de una región a otra, dependiendo de diversos factores que ya hemos explicado. Pero es de destacarse que en el siglo XIX los distintos grupos étnicos y sociales definieron y fijaron las principales costumbres alimentarias de sus comunidades, hábitos que al reproducirse en el siglo XX fueron conceptualizados de manera oral y escrita con el nombre de *cocina regional tradicional*.

En lo general, y a decir de Luis González y González para el caso de Michoacán, los grupos purhépechas vivían de dietas vegetarianas: “nopalitos, sopa de elote, uchepos, corundas, calabacitas, guacamole, tamales y múltiple tamalería, sopa seca de arroz y las muchas sopas” (González, 1996: 23-45). La alimentación y cocina se vinculó directamente a las formas de obtención de los productos comestibles, pero también se definió por las festividades vinculadas a las cosechas y los rituales religiosos. Así, en el periodo de cuaresma, resultado del proceso de evangelización y mestizaje, los pueblos de la meseta tarasca incrementaban el consumo del caldo michi, los charales y el pescado blanco. “La población mestiza encuentra inmejorable los moles y pipianes; la revoltura en caldo de res, cerdo, gallina, xoconoxtle, zanahoria, chile y otras legumbres llamado churipo; la máshcueta hecha con carne de puerco, maíz rojo, frijol, cilantro y chile; el menudo, la zóricua, la barbacoa, el minguche, los chiles rellenos, los chicharrones, las carnitas de puerco, el aporreadillo de venado, el pozole, la carne asada, las cecinas, la longaniza, los pollos y los guajolotes”.⁶ Tanto indígenas como mestizos integraron a su dieta cotidiana bebidas alcohólicas como pulque, mezcal y aguardientes. Los criollos y sectores medios más urbanos que rurales, ampliaron las combinaciones gastronómicas entre los elementos indígenas y mestizos, con otros tipos de insumos e ingestas alimenticias practicadas en la tradición culinaria de los grupos minoritarios extranjeros que se asentaron en Guerrero y Michoacán.

De la tradición española a lo largo del siglo se mantuvo el consumo de carne de res y de cerdo, con hortalizas, pescado, legumbres, verduras y frutas. Las carnes debidamente especiadas formaron parte casi íntegra de la dieta. La predilección por los sabores aportados por las especias que practicaron los sectores urbanos con mejores condiciones económicas, tuvieron influencias distintas (Moreno Baró, 2003: 127). Los productos cárnicos y sus derivados, resultado de la cría de ganado en Michoacán y Guerrero, se tornó en un elemento fundamental de la cultura culinaria. De ella se proveían de carne seca o fresca, leche, quesos, quesadillas, cuajada y crema, sobre todo en las zonas montañosas. Los franceses trajeron el jengibre, seguido del uso de la canela, el azafrán, la pimienta y el clavo; los alemanes —como los galos—, también introdujeron la pimienta, el azafrán y el jengibre; los ingleses, la cubeba, el macís, la galanga y la flor de canela, en tanto que los italianos, la nuez moscada.⁷

⁶ *Ibid.* p. 105.

La elite dominante, integrada por hacendados, comerciantes, industriales, mineros y letrados, combinaron la tortilla con pan, tocino, salazón, cebolla, ajo y aceite. Se aficionaron al vino, la cerveza y el café, pero también acostumbraron en su convivencia con el medio rural el consumo del pulque, el mezcal y el aguardiente, aunque estas bebidas en los hogares distinguidos de los centros urbanos siempre fueron consideradas propias de las clases populares y de mal gusto y prestigio.

En el siglo XIX la cocina fue el corazón del hogar y el acto de convivencia y sociabilidad más importante de las familias y los vecinos: alrededor de ella se congregaban los miembros de la familia previo el inicio de las faenas agrícolas o artesanales y al término de éstas, bajo un estricto esquema de género. En este caso la alimentación estaba determinada por los elementos que el suelo proveía y aquellos que el clima hacía propicios, pero también por la condición social de sus integrantes y el ingenio con que éstos combinaron ingredientes y dieron sazón a los productos a que tenían acceso. El mismo esquema se repetía en celebraciones festivas religiosas, como bautizos, casamientos o defunciones, en los que participaban miembros de la familia ampliada, amigos y vecinos de rancherías, pueblos y ciudades, que compartían las alegrías o las penas en torno a bebidas como el café, el aguardiente y alimentos propios del lugar.

En el correr del siglo XIX, las festividades religiosas en torno al patrón del pueblo o del barrio, que congregaban a los distintos sectores de la población, fueron variando con las festividades cívicas republicanas. En los distintos acontecimientos festivos o celebraciones públicas, unas veces organizadas por los párrocos del lugar y los feligreses, y otras por las autoridades municipales y los principales del lugar, se expendía y ofrecía a los comensales ricas y variadas viandas resultado de la mezcla de ingredientes locales, formas de preparación y cocción, con un distintivo balance de sabores y olores que dejaba ver la evolución del carácter social y local, junto con las diferencias de raza, región y clima (Miranda Ramón, 2008: 337).

En las principales zonas rurales, semi urbanas de Guerrero y Michoacán –articuladas por las ciudades con más de cuatro mil habitantes como Ometepepec, Teloloapan, Chilapa Chilpancingo, Taxco, Iguala o Acapulco, Huetamo, Zitácuaro, Zinapécuaro, Maravatío, Tlalpujahuá, Morelia, Zamora, Uruapan y Apatzingán–, las prácticas de consumo definieron la cultura alimenticia local o regional. En cierta medida la tradición alimenticia en Guerrero estuvo influida por la dieta de Chilapa, que bien podemos clasificar en tres niveles: a) la de origen indígena, integrada por el chilatequile, los pozoles (pozole blanco, verde, de frijol, elopozole) y los moles (coloradillo, ayomole, tlatonile, huaxmole, clemole); b) la de origen europeo, compuesta por fiambres, gallina rellena, galantina (Leal, 1995: 125),⁸ lomo relleno, lomo mechado, albondigón; y c) la de origen mestizo, que incluye barbacoas (de res, chivo y

7 http://www.tecnociencia.es/especiales/alimentación_y_salud/historia.htm (25/06/2010)

8 La *galantina* es un plato francés compuesto por carne deshuesada rellena, comúnmente de ave o pescado, que se cuece a fuego lento y se sirve fría, cubierta con aspic. Las galantinas se rellenan a menudo con farsa y se prensan para darles forma cilíndrica. Debido a que deshuesar aves se considera difícil y laborioso, este plato se considera bastante elaborado, por lo que a menudo se decora profusamente, de donde procede su nombre.

borrego, adobadas y cocidas en pozo), estofado, chiles rellenos, chalupas, tamales de frijol envueltos en hoja santa, principalmente (Leal, 1995: 94).

Las zonas de Chilpancingo y Taxco agregaron a la dieta el elopozole –similar al mole de olla–, las chalupitas chilapeñas, los tamales de carne con atole o leche de arroz, el jumil y el mole con jumiles, aunque también se comían y se comen vivos con tortilla desde el siglo antepasado. De la región y ciudad de Ometepepec sobresalió en el siglo XIX el *chilate*, bebida que se prepara con cacao, arroz, maíz, canela y piloncillo (jugo de caña de azúcar cocida),⁹ y se toma muy fría. En casi todos los pueblos rurales y urbanos las bebidas típicas fueron los atoles (blanco, de ciruela y de piña), el chocolate y el mezcal, ya sea puro o preparado, al que también se le conoce como amargo. La repostería guerrerense se conoce por los bienmesabes, huevos reales, gaznates, buñuelos, pepitorias, alegrías y los dulces de calabaza (en tacha y con panela); pachayota y de camote; el tradicional *pan de Chilapa* y una variedad de panes conocidos como panocheras, viudas, sobados, ojaldres, reventadas, besos, empanadas de manjar y de camote, y pan de muerto, todos elaborados en hornos de lodo y barro calentados con leña (Leal, 1995: 103).

La cultura alimenticia de Michoacán, como la de Guerrero, desarrolló en el siglo XIX su propia dieta. En la región de la Tierra Caliente se requería de un excelente apetito para degustar el aporreado (guisado a base de carne seca de res); carnes de iguana y de venado, barbacoa de chivo, chorizo y cecina; pozole, uchepos, tamales, gorditas, toqueres, calabaza, camote, tacos dorados, patitas de puerco y güilotas. La región de Maravatío, Tlalpujahuá y Zitácuaro se caracterizaba por la presencia de mole rojo o verde con pollo o guajolote, corundas con salsa de jitomate, así como tacos o quesadillas dorados y rellenos de carne con mole verde; el menudo y el atole con buñuelos, buchec de cerdo, rajas de chile, papas en orégano, corundas de ceniza y camote al horno nopales en escabeche, cabeza de res y barbacoa cocidas en tradicionales hornos de adobe, huchepos de cuchara, sopa mazahuá, sopa de hongos. En Morelia, Pátzcuaro Uruapan y Zamora abundan el churipo con corundas, las carnitas, las enchiladas placeras con pollo o con cecina, los quelites y hongos, las quesadillas de flor de calabaza, el pozole, el menudo, el pescado, los huchepos y los tamales de harina (González, 1996: 23-45).

La repostería regional integraba los rosquetes glaseados, los tamales de espiga de maíz endulzados, las frutas en almíbar de piloncillo, o bien, el atole de maíz blanco o mezclado con alguna fruta de temporada como la zarza, la jamaica, el tamarindo, la guayaba, entre otras, acompañado de unos ricos tamales rellenos de rajas con queso, de dulce o con carne y mole verde o rojo, los chongos zamoranos, el ate de membrillo, los buñuelos y la tradicional nieve de pasta (González: 1996: 311-341). En la época de lluvias y durante el invierno se tuvo por costumbre el atole blanco o el champurrado, acompañados de buñuelos, mientras que en la región de la costa fueron frecuentes los dulces de leche denominados *lechura* y *bo-cadillo* a base de coco.

9 El chilate es una bebida originaria de América Central, preparada a partir de chile, maíz tostado y cacao, a la que suele añadirsele anís, pimienta, jengibre y canela. El chilate se sirve caliente y se toma con dulces típicos como buñuelos o nuégados.

A lo largo del siglo se mantuvo la tradición europea de las frutas en conserva, el rompopo, el ate y las jaleas en sus distintas variedades, destacando el de guayabate y membrillo, así como la rica nieve de pasta. La presencia indígena dejaría su impronta con los atoles de tamarindo, arroz, leche de cacao y de grano; la calabaza y el camote en dulce, los plátanos cocidos, el chocolate de metate y las empanadas de chilacayote. La bebida con fuerte arraigo en la región estuvo dominada desde el siglo antepasado por la charanda (aguardiente de caña) y el mezcal.

En otro trabajo se podrá profundizar en las particularidades alimenticias de cada región, que aquí no es posible desarrollar por el espacio disponible. En todo caso, nuestro interés fue mostrar el vínculo estrecho entre el espacio físico, las relaciones sociales y las mentalidades, que configuran elementos históricos de una cultura identitaria sobre la dieta.

Epílogo

El territorio es una construcción social que entrelaza espacio físico, relaciones sociales y mentalidad; el entorno natural es la fuente primaria de la alimentación, aunque las preferencias de consumo y las técnicas de su preparación la hacen parte de la cultura. Por tanto, una región cultural es la suma y consecuencia de diversos factores: la historia, el clima, el hecho vivo que integra paisaje, modos de vida y ambiciones comunes, costumbres, creencias, tradiciones y hábitos culturales, como hemos mostrado a lo largo del presente texto.

Con la independencia de México en 1821, la elite mexicana –como en otros países de América Latina–, inició un proceso de construcción de nuevos valores sociales y culturales que modificaron el modelo español por considerarlo parte del *atraso* que se debía superar, al tiempo que voltearon sus ojos hacia Francia y su modernidad (Novo, 2002: 93-95).

En el caso de la alimentación, la reproducción y difusión de la cultura culinaria en el discurso escrito no escapó de esa dinámica y tuvo en París su primera adhesión cuando en 1831 fueron editados los dos primeros recetarios de cocina que transcribieron el ideal culinario mexicano. La publicación del *Nuevo cocinero en forma de diccionario* y *Arte novísimo de cocina*, de acuerdo con Sarah Bak-Geller y el *Novísimo arte de cocina*, difundieron por toda América Latina una versión de la alta, mediana y pequeña cocina *mexicana* desde una perspectiva afrancesada (Bak-Geller, 2009, 2005).

Otros intentos por mostrar las particularidades locales de cada región dieron como resultado la aparición de publicaciones especializadas en cocina de hispanoamérica en la segunda mitad del siglo XIX. De allí que consideremos que hablar de una *cocina mexicana*, para esos años, es arriesgado. Lo que sí podemos percibir en esta clase de ediciones es el modelo de nación que la elite criolla construye y trata de imponer al resto del país. También se puede apreciar que tanto el arte de cocinar y la alimentación fueron temas que estuvieron presentes en el debate sobre el modelo de modernización y desarrollo social que se buscaba establecer en México.

En la prensa de la época tanto como en el discurso de intelectuales y políticos existen claras muestras de la preocupación sobre los hábitos alimenticios de los habitantes y cómo se debía enriquecer la dieta de los mexicanos. El propósito de la discusión radicaba en el hecho de regenerar la raza y hacer la nación. Otra discusión que pervivió fue la relacionada con afirmar las propiedades alimenticias de productos como el maíz y el chile, en el afán de legitimar los valores de lo mexicano.

En este mismo sentido fueron varios los intentos que a través de la educación se realizaron con la pretensión de involucrar o hacer partícipes a las mujeres en el proceso de generar un cambio alimenticio. En 1871, por ejemplo, con la inauguración de la Escuela de Artes y Oficios, el presidente Benito Juárez proponía ofrecer educación a las mujeres mexicanas a fin de elevarlas en su actual condición de pobreza y “desmoralización” (Pilcher, 2001: 103). Por su parte Justo Sierra, como director de la Secretaría de Instrucción Pública, consideraba que una buena manera de nivelar a la sociedad civil era a través de clases de cocina que mostraran a las señoritas mexicanas cómo preparar platillos al estilo europeo, especialmente franceses (Pilcher, 2001: 105; Novo, 2002: 125-131).

Sierra, como otros intelectuales positivistas, era un convencido del vínculo entre la mala nutrición y la debilidad física y moral del indígena y de las clases populares. La retórica científicista de la época consideró seriamente la sustitución de la dieta basada en el maíz por una de hábitos más europeos, pues compartían la creencia de que ésta contribuiría al desarrollo de la nación. La tortilla de maíz fue entonces condenada a ocupar un lugar inferior en la jerarquía de los cereales, por debajo del trigo y del arroz, y hubo que esperar al año de 1940, cuando el Instituto Nacional de Nutrición –influenciado por la política nacionalista del Estado mexicano–, declaró que el maíz era tan nutritivo como el prestigiado trigo (Pilcher, 2001: 121).

Finalmente, y para concluir, queremos dejar establecido que desde la segunda mitad del siglo XIX, tanto amas de casa como hombres de letras pertenecientes a los círculos liberales decimonónicos, mostraron un marcado interés por difundir los saberes gastronómicos; como parte de ese interés llegaron a ser autores o editores de libros de cocina eminentemente nacional. Los recetarios fueron otra de las maneras en que se transmitieron los saberes culinarios de generación en generación por la vía de la escritura y entre diversos espacios de la geografía nacional, regional y local. A través de los libros de cocina, herederos de la cultura francesa, es que llegaron hasta nosotros valiosas recetas de cocina, pero también a través de ellos se afirmaron nuevos valores y normas de conducta, como aprender a sentarse en una mesa, a comer correctamente y a comportarse de tal manera que “evitarán parecer hijos de padres pobres y humildes”.¹⁰

10 *Nuevo manual del cocinero, repostero, pastelero, confitero y botillero ó arte de cocinar*. París: Beaulé & Jubin, 1839, 32; Mariano de Rementería y Fica, *Nuevo manual del cocinero, repostero, pastelero, confitero y botillero: con el método para trinchar y servir toda clase de viandas, y la cortesía y urbanidad que se debe usar en la mesa*. Madrid: Imprenta de Norberto Llorenç, 1851.

La importancia que fue adquiriendo la riqueza territorial y la diversidad cultural en el discurso culinario se deja sentir en las dos últimas décadas del siglo XIX, cuando el toque regional asociado al discurso de nación se subraya en la regionalización de la cocina mexicana. Es importante señalar que se trata sobre todo de una representación de nación construida y compartida por mujeres: son las amas de casa provenientes de toda la República las que fomentan el intercambio y las que consumen recetas que proceden de diferentes localidades, fortaleciendo así su propia imagen de comunidad nacional. En las páginas de periódicos de la época, tanto de Guerrero como de Michoacán, es común que se difundan recetas que las propias lectoras hacen llegar al impreso, fortaleciendo así la imagen de comunidad y género.

En 1896, Vicenta Torres de Rubio, ama de casa, publicó un recetario donde incluyó recetas que remitían a diversas regiones del país (Pilcher, 2001: 113-114). Doña Vicenta, junto con su amiga Manuela Pacheco, convocaron a varias mujeres michoacanas con la intención de presentar en un recetario la riqueza del estado. La respuesta no se hizo esperar y doña Vicenta recibió entre 1895 y 1897 recetas, consejos y cartas que aparecen en el *Manual de cocina michoacana* (Pedraza, 1996: 335). En este tipo de literatura escrita, la cocina indígena queda al margen de la conceptualización gastronómica. Asimismo, es importante destacar que la lógica discursiva de sus instrucciones nos remite muchas de las veces a la gesticulación como lenguaje y la tradición oral: una pizca de sal, un puño de harina, etc. Por último, y como establece María de los Ángeles Pérez Samper, los recetarios son un testimonio valioso de la economía, la sociedad y la cultura de una época (Pérez, 1997: 121).

A decir de Sarah Bak-Geller Corona, será el indigenismo de los círculos intelectuales y artísticos de la primera mitad del siglo XX, el que se encargará de condimentar la cocina mexicana, evocando la riqueza del elemento indígena y la impronta de las cocinas populares.

Bibliografía

- Álvarez, José J. y Rafael Durán. *Itinerarios y derroteros de la República Mexicana*. México: Imprenta de José A. Godoy, 1856.
- Arce O., Francisco. *Memoria presentada al IX Congreso Constitucional del Estado de Guerrero*. Chilpancingo, México: Imprenta del Gobierno del Estado, 1872.
- Arreola Cortés, Raúl. "El pan nuestro de cada día", en Luis González y González. *Michoacán a la Mesa* (México: El Colegio de Michoacán, Gobierno del Estado de Michoacán e Instituto de investigaciones Históricas de la UMSNH, 1996).
- Arreola Izquierdo, Ernestina. *De oficio panadero. Testimonios de panaderos michoacanos*. Morelia: Culturas Populares e Indígenas de Michoacán/Conaculta-SEE, 2003.
- Atlas Geográfico de Estado de Michoacán*, México: Secretaría de Educación en el Estado de Michoacán, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, EDDISA, 2003.

- Bak-Geller Corona, Sarah. *La transmission de la cuisine française à travers des livres culinaires mexicains au XIX^{ème} siècle*. París: Tesis DEA, bajo la dir. de Jacques Revel, EHESS/ENS, 2005.
- Bak-Geller Corona, Sarah. "Los recetarios afrancesados del siglo XIX en México. La construcción de la nación mexicana y de un modelo culinario nacional", en *Antropology of food* (Revista electrónica, S6, december 2009).
- Baranda, Marta y Lía García Verástegui. *El Estado de México. Una historia compartida*. México: Gobierno del Estado de México/Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 1987.
- Bassols Batalla, Á. *Bibliografía geográfica de México*. México: Secretaría de Agricultura y Ganadería, 1955.
- Bassols Batalla, Á. *Diversidad regional, regiones económicas y regiones agrícolas de México*. Tokio: Institute of Developing Economies, 1972.
- Bassols Batalla, Á. *La división económica regional de México*. México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1967.
- Bassols Batalla, Á. *Recursos naturales*. México: Nuestro Tiempo, 1986.
- Bassols Batalla, Á. *Veinticinco años en la geografía mexicana*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1985.
- Boletín de Agricultura, Minería e Industria*, Año IV, tomo I, núm. 1, México: Oficina Tipográfica de la Secretaría de Fomento, 1894.
- Brachet, Viviane. *La población de los Estados Mexicanos (1824-1895)*. México: Departamento de Investigaciones Históricas, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1976.
- Braet, Viviana. *La población de los estados mexicanos (1824-1895)*. México: INAH, 1976.
- Coromina, Amador. *Recopilación de leyes, decretos, reglamentos y circulares expedidas por el Estado de Michoacán de Ocampo*. Morelia: Imprenta de los Hijos de Arango, tomo VIII, 1873.
- Cortés Zavala, María Teresa. *Lázaro Cárdenas y su proyecto social y cultural en Michoacán*. Morelia: Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 1995.
- Garza Merodio, Gustavo G. "Historia de una acentuada desarticulación territorial: el estado de Guerrero", en *Investigaciones Geográficas. Boletín del Instituto de Geografía*. (México: UNAM, núm. 68, 2009).
- Geertz, Clifford. "Descripción densa: hacia una teoría interpretativa de la cultura", en *La interpretación de las culturas* (Barcelona: Gedisa, 2001).
- González y González, Luis. *Michoacán a la mesa*. México: El Colegio de Michoacán, Gobierno del Estado de Michoacán e Instituto de Investigaciones Históricas de la UMSNH, 1996.

- Guevara Sánchez, Arturo. "Carl Lumholtz y la teoría del cambio social", en Eduardo Gamboa Carrera (coordinador). *El México desconocido, cien años después*. (México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1996).
- Guzmán Ávila, José Napoleón. "Uruapan del Progreso", en Gerardo Sánchez Díaz. *Ciudades, pueblos y villas de Michoacán*. (México: Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 1992).
- Herrera Canales, Inés. "Comercio y comerciantes en la costa del Pacífico mexicano a mediados del siglo XIX", en *Historias. Revista de la Dirección de Estudios Históricos*. (México: INAH, núm. 20, abril-septiembre, 1988).
- Herrera Canales, Inés. *El comercio exterior de México, 1821-1875*. México: El Colegio de México, 1977.
- Illades, Carlos. *Guerrero, textos de su historia*. México: Gobierno del Estado de Guerrero/Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 1989.
- Illades, Carlos. *Breve historia de Guerrero*. México: El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2000.
- Leal Apeas, Juan Manuel. *Por los caminos del Sur. Redescubriendo Guerrero*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1995.
- Lefebvre, Henri. *The Production of Space*. Cambridge: Blackwell, 1992.
- López Lara, Ramón. *Zinapécuaro, monografías municipales*. Morelia: Gobierno del Estado de Michoacán, 1977.
- Maillefert, Alfredo. *Laudanza de Michoacán*. Morelia: Ediciones de la Universidad Nacional de México, 1937.
- Miranda Arrieta, Eduardo. *Economía y comunicaciones en el Estado de Guerrero, 1877-1910*. Morelia: UMSNH, 1994.
- Miranda Román, Guillermo. "Algunos significados de la cocina mexicana en los estados de Guerrero, Morelos y México", en *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* (vol. 6, núm. 2, Universidad de la Laguna, 2008).
- Moreno Baró, Francisco. "Alimentación tradicional y dieta mediterránea", en José Miguel Martínez López (coordinador). *Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería* (España: Instituto de Estudios Almerienses, 2003).
- Muñoz Güemez, Alfonso. "Carlos Lumholtz", en Carlos García Mora (coordinador). *La Antropología en México. El panorama histórico*. (México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, vol. 10, 1988).
- Novo, Salvador. *Cocina mexicana. Historia gastronómica de la Ciudad de México*. México: Editorial Porrúa, 2002.
- Nuevo manual del cocinero, repostero, pastelero, confitero y botillero ó arte de cocina puesto al alcance de todos*. París: Beaulé & Jubín, 1839.

- O’Gorman, Edmundo. Historia de las divisiones territoriales de México. México: Porrúa, 1979.
- O’Farril, R. Reseña histórica, estadística y comercial de México y sus estados. Directorio general de la República. México: Imprenta “Reina Regente”, 1985.
- Ortiz Marín, Ma. Del Rosario. “La heredad del pan”, en Luis González y González. *Michoacán a la Mesa*. (México: El Colegio de Michoacán, Gobierno del Estado de Michoacán e Instituto de investigaciones Históricas de la UMSNH, 1996).
- Pauccic, A. W. *Geografía General del Estado de Guerrero*. Chilpancingo, Guerrero: Gobierno del Estado de Guerrero, 1980.
- Pedraza, América: “Recetarios michoacanos”, en Luis González y González. *Michoacán a la Mesa*. (México. El Colegio de Michoacán, Gobierno del Estado de Michoacán e Instituto de investigaciones Históricas de la UMSNH, 1996).
- Pérez Samper, María de los Ángeles. “Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la transmisión y la conservación de los saberes domésticos en la época moderna”, en *Cuadernos de Historia Moderna* (núm. 19, Madrid: Universidad Complutense, 1997).
- Piquero, Ignacio. “Apuntes para la Geografía y la Estadística del Estado de Michoacán”, en *Boletín del Instituto Nacional de Geografía y Estadística* (tomo I, núm. 5, México: Tipografía de R. Rafael, 1849).
- Pilcher, J. *¡Vivan los tamales!* México: CIESAS/Conaculta, 2001.
- Reina, Leticia. *Historia de la construcción del ferrocarril de Tehuantepec y sus repercusiones económicas y sociales*, VII Seminario sobre la formación del capitalismo en México, El enfoque regional, Xalapa, Veracruz: noviembre de 1990.
- Rementería y Fica, Mariano de. *Nuevo manual del cocinero, repostero, pastelero, confitero y botillero: con el método para trinchar y servir toda clase de viandas, y la cortesanía y urbanidad que se debe usar en la mesa*. Madrid: Imprenta de Norberto Llorenzi, 1851.
- Reyna, María del Carmen. “Las condiciones del trabajo en las panaderías de la Ciudad de México durante la segunda mitad del siglo XIX”, en *Historia Mexicana*. (31, núm. 3, 1982).
- Rivera Cambas, Manuel. *México pintoresco, artístico y monumental*. México: Editorial del Valle de México, 1974.
- Ruiz Meza, Víctor. *Los arrieros*. México: Dirección del Patrimonio Cultural del Estado de México, 1976.
- Salazar Adame, Jaime. “Periodo 1867-1910”, en *Historia de la cuestión agraria mexicana. Estado de Guerrero, 1867-1940*. (México. Gobierno del Estado de Guerrero/Universidad Autónoma de Guerrero, Centro de Estudios Históricos del Agrarismo en México, 1987).
- Sánchez Díaz, Gerardo (coordinador). *Ciudades, pueblos y villas de Michoacán*. México: Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 1992.

- Sánchez Díaz, Gerardo. "Carl Lumholtz y su expedición arqueológica y etnográfica en Michoacán", en José Alfredo Uribe Salas y María Teresa Cortés Zavala (coordinadores). *Historias y procesos. El quehacer de los historiadores en la Universidad Michoacana* (Morelia. Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2000).
- Sánchez Díaz, Gerardo. "El café del puerto de Moka a la taza de los michoacanos", en Luis González y González. *Michoacán a la mesa*. (México. El Colegio de Michoacán, Gobierno del Estado de Michoacán e Instituto de Investigaciones Históricas de la UMSNH, 1996).
- Sánchez Díaz, Gerardo. "Mulas, atajos y arrieros en el Michoacán del siglo XIX", en *Relaciones* (Zamora, Michoacán, El Colegio de Michoacán, vol. V, núm. 17, 1984).
- Sánchez Díaz, Gerardo. *El suroeste de Michoacán: economía y sociedad, 1852-1910*. Morelia: Instituto de Investigaciones Históricas/Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 1988.
- Suárez Argüello, Clara Elena. *La arriería en la Nueva España a finales del siglo XVIII*. México: UIA, Tesis doctoral, 2000.
- Torre, Juan de la. *Historia y descripción del Ferrocarril Nacional Mexicano*. México: Imprenta de I. Cumplido, 1888.
- Torres, Mariano de Jesús. Diccionario histórico, biográfico, geográfico, estadístico, zoológico, Botánico y Mineralógico de Michoacán. Morelia: Tipografía Particular del autor, tomo III, 1915.
- Uribe Salas, José Alfredo. *Empresas ferrocarrileras, comunicación interoceánica y ramales ferroviarios en Michoacán, 1840-1910*. Morelia: Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2008.
- Uribe Salas, José Alfredo. *Historia de la minería en Michoacán*. Morelia: Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Sociedad Mexicana de Mineralogía, Museo Tecnológico "Las Dos Estrellas", A. C., 2 vols., 2002-2006.
- Uribe Salas, José Alfredo. *Morelia, los pasos a la modernidad*. México: Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 1993.
- W. H. Bullock. *Across México in 1864-1865*. Cambridge, Londres: Macmillan and Company, 1866.

Fecha de recepción: 3 de agosto de 2014

Fecha de aprobación: 14 de octubre de 2014