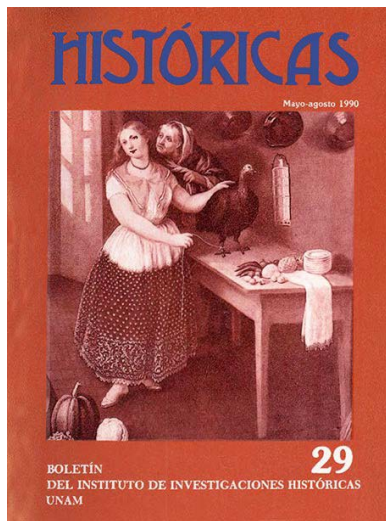




Artículo: La comida como catalizador en Los Bandidos de Río Frío

Autor(es): Long Towell, Janet

Revista: Históricas. Boletín del Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM

Número: 29

Año: 1990

ISSN edición impresa: 0187-182X

ISSN de pdf: [en trámite]

Forma sugerida de citar: Long Towell, Janet. "La comida como catalizador en Los Bandidos de Río Frío" Históricas. Boletín del Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM, 29 (1990): p. 21-30. Edición digital en PDF, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2018, Disponible en Repositorio Institucional Históricas UNAM <http://hdl.handle.net/20.500.12525/3759>

D.R. © 2018. Los derechos patrimoniales pertenecen a la Universidad Nacional Autónoma de México. Ciudad Universitaria, Coyoacán, C.P. 04510, Ciudad de México

Entidad editora: Instituto de Investigaciones Históricas. Universidad Nacional Autónoma de México

Correo electrónico: departamento.editorial@historicas.unam.mx

"Excepto donde se indique lo contrario, esta obra está bajo una licencia Creative Commons (Atribución-No comercial-Compartir igual 4.0 Internacional, CC BY-NC-SA Internacional, <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/legalcode.es>)"



Para usos con otros fines se requiere autorización expresa de la institución: departamento.editorial@historicas.unam.mx

Con la licencia CC-BY-NC-SA usted es libre de:

- **Compartir:** copiar y redistribuir el material en cualquier medio o formato.
- **Adaptar:** remezclar, transformar y construir a partir del material.

Bajo los siguientes términos:

- **Atribución:** debe dar crédito de manera adecuada, brindar un enlace a la licencia, e indicar si se han realizado cambios. Puede hacerlo en cualquier forma razonable, pero no de forma tal que sugiera que usted o su uso tienen el apoyo de la licenciante.
 - **No comercial:** usted no puede hacer uso del material con propósitos comerciales.
 - **Compartir igual:** si remezcla, transforma o crea a partir del material, debe distribuir su contribución bajo la misma licencia del original.
-



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS



REPOSITORIO
INSTITUCIONAL
HISTÓRICAS
UNAM

La comida como catalizador en *Los Bandidos de Río Frío*

Janet Long*

"Una espléndida mesa estaba dispuesta. No espere el lector encontrar allí costillas a la Saint Menchould, ni *filet de boeuf* a la Jean Bart ni *saumon sauce riche*. México ya había pedido dinero prestado en Inglaterra. Ya había recibido buques y fusiles viejos, ya había enriquecido los puertos de Burdeos y Bayona con el dinero de los españoles expulsados, ya había mandado legaciones que llevaban médico y capellán, ya estaba seguro de ocupar un lugar entre la familia de las grandes naciones civilizadas, pero todavía no renegaba del puchero de sus abuelos españoles, ni consideraba ordinarios los manjares que se servían en los palacios de los reyes aztecas... El menú presentado incluía una sopa de pan espesa adornada con rebanadas de huevo cocido, garbanzos y verde perejil, lengua con aceitunas y alcarras, asado de cabrito con menuda ensalada de lechuga y para coronar la obra un plato de mole de guajolote por un lado y mole verde por el otro, y en el centro una fuente de frijoles gordos. Había pocas botellas de vino Carlón y de jerez, pero unas jarras de cristal llenas de pulque de piña con canela y de sangre de conejo con guayaba, "capaces de resucitar a un muerto". (Payno, 1945, I:61-62.)

Este párrafo, tomado de la novela *Los bandidos de Río Frío* de Manuel Payno, describe una comida oficial ofrecida por el presidente de la República en el primer tercio del siglo XIX y refleja la búsqueda de valores propios que caracterizó el ambiente político de la nueva nación durante casi todo el siglo. La comida servida muestra el sincretismo producido entre las dos tradiciones culinarias (la española y la azteca) y es significativo que Payno le haya dado el lugar de honor en la mesa a "un plato de frijoles gordos".

Los escritores costumbristas del siglo XIX buscaban los valores nacionales en las actividades de las clases populares. Recopilaban los refranes y dichos típicos del pueblo, alababan sus alimentos y elogiaban sus costumbres. Algunos, como Fernández de Lizardi, se apoyaban en la voz del pueblo para crear sus imágenes y redondear sus personajes. Manuel Payno, que no tenía un contacto tan estrecho con las clases populares como Fernández, utili-

* Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM.

Payno, Manuel, 1945, *Los bandidos de Río Frío*, 5 vol., México, Editorial Porrúa, 1945.

las clases sociales están presentes. Sus preferencias en la mesa sirven para identificar el nivel social de los personajes: hay alimentos típicos de las clases populares, como los pambacitos y las gorditas de elote con salsa de chile chipotle; las clases altas, con títulos de la nobleza española, son fieles a la madre patria cuando escogen su menú.

Las comidas juegan un importante papel en la estructura misma de la obra. El autor las utiliza para situarnos en el tiempo: un evento ocurre antes, durante o después de alguna comida.

Asimismo, cumplían una función simbólica en las fiestas sociales y religiosas. Un bautizo, un matrimonio, la celebración de un santo, cada ceremonia requería de un menú especial. A veces Payno le da más importancia al menú que al evento que conmemoraba.

Los alimentos también servían para el intercambio comercial en el cual adquirían un valor monetario. Las curanderas trocaban *juiles* y mosquitos del lago por mendrugos de pan y venas de chile. Los servicios prestados por el abogado, el médico, el sacerdote y las curanderas tenían un pago parcial en alimentos. Fue el medio más común para pagar una mordida en el mercado público. La frutera Cecilia conservaba su derecho de puesto gracias a las donaciones de fruta que pagaba al administrador de la plaza. Y se quejaba de él: "Me he cansado de darle fruta a ese dichoso San Justo, pero él quiere otra fruta y esa nunca la comerá..." (*ibid.*, I:415).

El papel de la comida en las descripciones

Payno fue un maestro en la técnica de la descripción de escenarios y personajes. Es fácil imaginarse la pobreza que caracterizaba un barrio cuando el autor lo describe como un lugar donde "los perros amarillos y cascarrientos, lánense unos a otros a falta de comida" (*ibid.*, I:9).

El hambre se hace viva con la frase "Evaristo y Casilda habían acabado los ahorros y no tenían ni un grano de maíz para molerlo, ni un pan, aunque fuese duro, para entretener el estómago" (*ibid.*, I:166).

De la misma manera Payno nos ofrece imágenes de derroche y opulencia mediante las descripciones, por ejemplo, de la estupenda cena planeada por el conde del Sauz para mejorar sus relaciones con su hija Mariana y convencerla de aceptar una propuesta de matrimonio que no le agradaba. En esta gran comida, para dos personas únicamente, se prepararon dos sopas, un puchero que llevaba gallinas enteras, jamón, trozos de ternera, garbanzos y todo género de verdura; se sirvieron, además, guisado tras guisado, asados, ensaladas, frutas y postres. El aroma y los colores de los platillos eran tales que los antepasados del conde, cuyos retratos adornaban las paredes del comedor, hubieran deseado bajarse de los cuadros y sentarse a la mesa para poder participar en esta magnífica comida. En fin ¡fue un derroche total!

La descripción de personajes

Las descripciones más efectivas las realiza cuando dibuja sus personajes con la ayuda de términos relacionados con los alimentos.

Hace analogías entre la comida y la mujer cuando dice que las fruteras eran más “sabrosas” que la fruta que vendían, las muchachas que descendían de sus carruajes en la calle de la Acequia presentaban un “delicioso aspecto”, algunas mujeres eran un “dulce”, mientras otras eran una “papa”. Había quien era “gordo como una bota”, “chupado como un espárrago” o “flaco como un bacalao”. Una persona orgullosa “se hinchaba como una lechuga”. El cochero tenía los dedos gordos como si fuesen de plátano guineo.

Payno presenta a la frutera, Cecilia, como el estereotipo de la marchanta en la plaza del Volador. La describe como una mujer corpulenta, frondosa, fresca, de brazos gordos y redondos y senos opulentos (tan fresca y rellena como su propia fruta). Además dice que sus pantorillas macizas eran “apetitosas”, sus labios parecían dos jitomatitos rojos y su piecito, desnudo y gordo, era como un tamalito.

Usa metáforas “deliciosas” para describir la fruta en el puesto de Cecilia: naranja con la corteza de oro, mameyes rojos como el carmín, y aguacates que eran una mantequilla (*ibid.*, III:80).



Dibuja al licenciado Lamparilla como un abogado chicanero, malvado y gorrón, pero a la vez le da una personalidad simpática por sus gustos culinarios. El vanidoso abogado era un gran aficionado a la comida mexicana y la disfrutaba enormemente. En un arranque de placer, después de haber gozado de una buena comida, pronunció lo siguiente: "¡Qué comida, qué guisos tan sabrosos! Yo creo que si san Pedro tiene gusto, no comerá en el cielo más que a la mexicana". Lamentaba que la sociedad despreciara el chile, las tortillas, los chiles rellenos y las quesadillas por considerarlos una comida ordinaria y "nos obliga a comer un pedazo de toro duro [rosbif] porque tiene un nombre inglés" (*ibid.*, II:229). Lamparilla siempre estaba dispuesto a interrumpir sus actividades para sentarse a la mesa y disfrutar de un "buen plato" de comida mexicana, lo cual mejoraba su disposición.

Permitió que su apetito se extendiese para incluir también a la cocina. Los "suculentos almuerzos" que le preparaba la frutera Cecilia le trastornaban completamente el cerebro y se enamoró de ella no obstante la diferencia de clase social, factor muy importante en las aspiraciones del abogado.

El autor incluye en la novela varios aforismos, algunos relacionados con la comida. Cita el refrán francés "comiendo viene el apetito" para significar "sobre la marcha se va resolviendo el asunto". También afirma que "en los vinos más generosos se encuentran en el fondo amarguísimas gotas", refiriéndose a la familia del conde, cuyos terribles secretos finalmente salieron a la luz del día (*ibid.*, V:12 y 46).

El uso de imágenes visuales, auditivas y olfativas

Payno crea imágenes visuales, auditivas y olfativas con la semántica de la comida. Presenta, por ejemplo, una imagen visual un tanto grotesca cuando describe el profundo sueño del ranchero. "Don Espiridión dormía boca arriba. En sus bigotes brillaban todavía las burbujas de tlachique, y su labio inferior tenía una franja encarnada como si adrede la hubiese hecho un pintor, seña evidente de que la cena había sido de mole de pecho o de cecina" (*ibid.*, I:29).

Se perciben imágenes auditivas al leer acerca del "ruido de las frituras de longaniza y carnitas que saltaban en las cazuelas" o del brasero de Tules en donde "gritaba la manteca caliente".

Resulta fácil imaginar el fuerte aroma del "guisado de huesitos" que "basaba para alimentar" en las pulquerías o los manjares en la mesa de Cecilia que por sus adornos y olor podían "despertar el apetito de un muerto".

El autor no se limita a la descripción de los manjares, sino que también nos relata como fueron manipulados por los consumidores, cuando dice: "chupaban los huesitos del guisado en las pulquerías", "sopeaban el mole verde con quesadillas recién fritas" y "arrancaban con los dientes los fragmentos sabrosos de una pierna asada". "Tronaban la lengua", "saboreaban",

“devoraban”, “tragaban” y “engullían” los “suculentos”, “apetitosos” o “excitantes” platillos. “Todo salía a pedir de boca”.

Utiliza un vocabulario expresivo para distinguir los platillos. Las tortillas eran “delgaditas”, “calientes”, “humeantes” o “hechas del buen maíz de Chalco”. Los chiles “picaban como la lumbré”. El pulque espumoso era capaz de “resucitar a un muerto”. La gente “comía como para tres días”, “con un apetito devorador”, “con un placer que les salía por los poros del cuerpo”, o simplemente “comían que daba gusto” y la comida “les hizo buen estómago”.

La comida como un marcador social

Payno presta tanta atención al escenario y ambiente de una comida como a los alimentos mismos. Aunque utiliza la mesa para poner de relieve las diferencias de clases sociales, en todos los niveles hay buen cuidado y esmero en su preparación: los manteles y las servilletas siempre eran “blancos”, “limpísimos” o “con un bordado especial”. La vajilla y la cristalería difieren según el nivel del comedor. En la pulquería Pelos, los platos eran de loza poblana con sus correspondientes vasos verdes, poblanos también. En





el rancho de Santa María de la Ladrillera, doña Pascuala sacaba sus platos de China y los vasos de Sajonia para las comidas domingueras. Hasta en la pobre casa de Evaristo y Tules había servilletas blancas, vasos y platos limpios, cubiertos bruñidos y un salero de cristal. La frutera, Cecilia, servía succulentas cenas en su trajinera con servilleta blanca, mientras cruzaba el lago de Chalco en la oscuridad de la noche.

En la hacienda del Sauz, la vajilla era de oro y plata macizos, decorada con las armas del conde del Sauz. Dicha vajilla se sacaba únicamente en ocasiones especiales como la famosa comida de reconciliación entre el conde y su hija. Payno describe el comedor como un cuarto que inspiraba pavor, disgusto y frío. La gran mesa de unas diez o doce varas de largo estaba rodeada por sillones forrados de brocado de color "sangre enfriada". A pesar de lo espléndido del banquete, Mariana casi no probó bocado de las sopas, el puchero, los múltiples guisados, ensaladas, frutas y postres que le iban sirviendo. Este rechazo provocó la ira del padre quien le dijo: "Vas a comer bien y de buen modo" y enseguida hizo que el servicio pasara de nuevo cada uno de los platillos y la obligó a comer de todo. La pobre muchacha se desmayó en la mesa por el exceso de comida y de bebida y por la cólera que le causaba la actitud de su padre (*ibid.*, II:360-367).

El relato de Casilda del menú de un día entero del señor don Pedro Martín de Olañeta sirve como un buen informe de los hábitos en el comer de la



gente acomodada: “A las cinco de la mañana se le ha de hacer su chocolate, espeso y muy caliente, con un *estribo* o *rosca*. Se le lleva a la cama, lo toma, fuma su cigarro y se vuelve a dormir. A las diez en punto su almuerzo: arroz blanco, un lomito de carnero asado, un molito, sus frijoles refritos y su vaso de pulque; a las tres y media la comida: caldo con su limón y sus chilitos verdes, sopas de fideos y de pan, que mezcla en un plato; el puchero con su calabacita de Castilla, albóndigas, torta de zanahoria o cualquier guisado; su fruta, que él mismo compra en la plaza; su postre de leche y un vaso grande [de] agua destilada. A las seis de la tarde su chocolate, a las once la cena, que se le lleva a la cama” (*ibid.*, II:29).

La comida que Payno describe con más gusto es el almuerzo. La gente del pueblo acostumbraba reunirse para compartirlo en las pulquerías en donde servían platillos “apetitosos y excitantes”, en las tocinerías en donde ya estaban colocados los “sartenes de hojadelata llenos de chicharrones y carnitas”, en los bodegones en “cuyas puertas se ven las mesas con los cazuelones con moles y chiles rellenos” o en los tendajones en donde los carboneros convidaban a comer pambacitos con salsa de chile chipotle y tragos de chinquirito. Mientras, el conde de San Diego del Sauz comía su almuerzo solo en el comedor.

Esnobismo

Payno también puntualiza el esnobismo reflejado en la selección de la comida. Mateo, el cochero de la diligencia de Veracruz, había sido educado al lado de los cocheros yanquis, hablaba un inglés burdo y fingía haberse olvidado del español. Bebía grandes jaras de cerveza Sloocum y comía su rosbif casi crudo, pero pocas tortillas y pulque jamás. El licenciado Bedolla prefería su mesa "a la francesa" y despreciaba el champurrado y el pulque por considerarlos alimentos ordinarios.

En las grandes comilonas de los domingos en San Ángel, las mesas se cubrían de guisados, carnes fritas, frutas, postres, jaleas, tortas y pasteles, nada de ordinarièces; chile y pulque, ni olerlos.

Tramperías en la cocina

Otro aspecto aprovechado por Payno es la relación entre los alimentos y el hurto. En las novelas picarescas españolas suele haber un buen grado de pillaje o trampería asociado con la cocina o la despensa, tal como el mozo que roba al amo sin que éste se dé cuenta. En *Los bandidos de Río Frío*, hay una escena humorística cuando Evaristo de la Torre es sorprendido en la despensa, bebiéndose el vino del amo "...la vieja cocinera se fue a escobazos encima de él. La recamarera, que le tenía simpatía, lo defendió, azotando las espaldas de la cocinera con una sarta de chorizos de Toluca; el criado antiguo aprovechó ...para aplastar un queso fresco en la cara de la doncella y llevarse los demás; los dos gatos de la casa se sacaron entre tanto el asado que estaba ya dispuesto..." (*ibid.*, I:156).

La asociación entre los alimentos y el robo se extiende a las tiendas, como *La Flor de Bilbao*, que surtía de comida al Hospicio de los Pobres: enviaban alimentos de la peor calidad, pero los cobraban como si fuesen de primera. Entregaban el arroz quebrado, amarillento y mezclado con partículas negras de los ratones, frijoles que según las cocineras no se pueden cocer, panes de azúcar de la más prieta, enteramente negros y todos cubiertos de suciedades de moscas. Todo iba a dar al pobre Hospicio de los Pobres.

La comida como apaciguador

Una buena comida era capaz de limar asperezas y suavizar las relaciones entre adversarios. La comida oficial a la cual nos referimos al principio reunía al gobierno en su conjunto y, aunque algunos de sus miembros eran "masones, con sus puestos de librepensadores, fraternizaron con los cándidos canónigos y no hubo más que elogios y alabanzas para la cocinera que tan deliciosos manjares había preparado..." (*ibid.*, I:62).



En otra ocasión, cuando el señor juez del pueblo llegó a la hacienda del Sauz a aprehender al conde por un maltrato que había dado a uno de sus empleados, el conde lo sentó en su mesa y almorzaron opíparamente el juez y el reo. El asunto terminó así, no se llevó a cabo la detención.

Un plato sabroso podía producir un “buen estómago” y preparar a la persona para una tarea difícil o templar el ambiente tenso en la firma de un contrato de negocios.

Tampoco olvida señalar la indigestión causada por un almuerzo “mal digerido” cuando se presentaba un asunto desagradable o un dilema que atormentaba a alguno de los personajes.

Una comida mal hecha podía causar reacciones adversas y hasta peligrosas. Después de una noche en la pulquería Pelos consumiendo “sangre de conejo”, Evaristo de la Torre llegó a su casa y molesto por la cena quemada que le sirvió Tules, su esposa, la mató a cuchilladas (*ibid.*, I:262).

Conclusiones

Estos pocos ejemplos son suficientes para ilustrar cómo Payno utilizó imágenes formadas con un vocabulario asociado con los alimentos para crear el ambiente y los personajes de su novela *Los bandidos de Río Frío*.

Son tantas las referencias a la comida a lo largo de la obra que es legítimo considerar que el autor las usa a propósito y reconoce que la llamada “comida nacional” constituye uno de los valores propios tan buscados por los escritores y políticos en el turbulento siglo XIX.