

Universidad Autónoma de Querétaro

Instituto Gastronómico de Estudios Superiores, S.C.

EDICIÓN CONMEMORATIVA
BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA NACIONAL
CENTENARIO DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA

*Cocina y
Cultura
en Querétaro*



Capítulo 3

Cocina y cultura en Querétaro en el siglo XX

*¡Querétaro,...
ve,...cuánta grandeza en tu pasado
vive, palpita y canta!*

*A la ciudad de Querétaro
(en su 450 Aniversario),*

José Zamora^{226*}

226 *José Guadalupe Ramírez Álvarez (comp.), op. cit., p. 215.



La demanda propició una mayor producción.

En este capítulo tratamos de abordar diferentes aspectos relacionados con la alimentación en Querétaro durante el siglo XX. Ponemos énfasis en la permanencia y continuidad de la cocina tradicional queretana, a pesar de los cambios y transformaciones sociales y culturales que vive el Estado a mediados de esta época. Es importante mencionar que después de asentarse la lucha revolucionaria, Querétaro orientó su producción agropecuaria hacia una nueva forma de producción: la agroindustrial; y que se convirtió, en la primera mitad del siglo XX, en uno de los corredores agro industriales más grandes de México.

El impacto modernizador que vivió el país entre 1880 y 1910 llevó a México hacia la industrialización de sus actividades productivas. Se rompieron las barreras de la incomunicación y se abrieron las puertas al progreso tecnológico con la introducción de los ferrocarriles, la energía eléctrica, el teléfono, el telégrafo y demás servicios permitiendo con ello la integración territorial que llevó a crear un mercado nacional y el surgimiento de una economía de exportación.

El crecimiento y expansión de las ciudades aceleraron las demandas y necesidades de una clase obrera en formación, así como la de una clase media con poder adquisitivo, que requería bienes y servicios que cubrieran las nuevas expectativas de la vida urbana. La naciente industria diversificó sus actividades y en el ramo de alimentos surgieron “fábricas de aceites, aguas gaseosas, licores, cervezas, conservas, harinas, pastas alimenticias, así como empacadoras de productos del mar y de la tierra”.²²⁷

La ciudad de Querétaro envuelta en este proceso modernizador, permitió la diversificación de las actividades comerciales y productivas con lo que alcanzó un amplio desarrollo, y de ser eminentemente textil, abrió espacios de producción artesanal relacionados con los alimentos. Se instalaron en la ciudad de San Juan del Río, Tequisquiapan, Querétaro y algunos otros municipios, pequeñas fábricas en

227 Patrieta Arias, *Comida en serie*, México, Clio, Fundación Hérdez, 1997, (La cocina mexicana a través de los siglos, IX), p. 6.

donde se procesaban las frutas para hacer destilados o elaborar conservas para después envasarlas con los modernos métodos al alto vacío. El gran invento de prolongar el buen estado de los alimentos revolucionó para siempre la cocina debido a los conservadores. Transnacionales como la Nestlé —empresa de origen suizo que llegó a México en los años treinta— cambió para siempre, sobre todo con la leche condensada, las antiguas recetas para hacer dulces. Estas se modificaron y se crearon otros postres en donde el ingrediente principal era la leche espesa y azucarada. “La Nestlé innovó en el terreno de la publicidad y creó toda una estrategia que consistió en capacitar a la mujer para hacer postres rápidos, sencillos y fáciles de preparar. Entonces comenzó a prevalecer la idea de que la mujer ya no debía dedicarle mucho tiempo a la elaboración de los alimentos. Surgieron así, infinidad de recetarios y los dulces tradicionales de lenta elaboración se transformaron en rápidas fórmulas agregando ingredientes procesados, ¡listos para usarse!”²²⁸

La relación campo-ciudad cobró nuevas dimensiones al volverse pieza clave para el despegue industrial de la entidad. Para mediados del siglo XX, era urgente la transformación de una agricultura y ganadería hacia actividades intensivas ligadas a la industria. El modelo de desarrollo económico requería de un campo pacífico lejos de luchas agrarias y, aplicar nuevas prácticas productivas que beneficiaran al sector industrial nacional e internacional, proporcionando la materia prima (carne, frutos, lácteos) para ser procesados en las fábricas.

Había que introducir nuevas y eficientes técnicas agrícolas para que el campo produjera más, en menor tiempo y con mejores resultados. Ante estas nuevas expectativas, los hacendados invirtieron en una infraestructura que elevara la productividad de los suelos con fertilizantes y abonos; con maquinaria para sembrar y cosechar, aprovechando los beneficios del

228 Adriana Guerrero Ferrer, *La dulcería en Puebla...* idem, pp. 198-199; cfr. Patricia Arias, *Comida en serie*, op. cit., p. 38.



La vida de los pueblos en el Estado sigue manteniendo sus tradiciones.

ferrocarril tendiendo algunos caminos hacia las trojes de sus haciendas, donde muchas de ellas como de “plantaciones nuevas se dieron a la tarea de procesar varios productos agrícolas solicitados aquí y en otras tierras”.²²⁹

Como parte de los procesos y cambios en la sociedad queretana de esos tiempos modernos, podemos mencionar a un conjunto de variables que han influido de manera particular en la cocina regional y que tienen que ver con la ubicación geográfica, el clima y el impacto industrializador que ha diseñado en gran medida, los nuevos patrones alimentarios. Sin embargo, todavía encontramos permanencias culturales culinarias que vienen de muy atrás y que dan identidad a los habitantes del Estado en general y a los de sus regiones: el Semidesierto, la Sierra Gorda y los Valles.

Entre la tradición agrícola y la modernización del campo

Si bien es cierto que el movimiento revolucionario trastocó la paz porfiriana y que el auge agrícola que vivía el Bajío occidental enfrentó el reparto agrario, es real que las actividades productivas de la hacienda se diversificaron. Las inversiones tanto gubernamentales como privadas se encaminaron a “roturar caminos y levantar obras de ingeniería hidráulica”.²³⁰

El siglo XX siguió siendo un factor de crecimiento económico para el centro y norte del país. A partir de 1940 la política de desarrollo nacional priorizó la industrialización de las ciudades de México, Monterrey y Guadalajara, siendo Querétaro el eje articulador en-

tre el Norte y el Occidente del país, como lo había sido desde mediados del siglo XVIII. Así, Querétaro pasó a ser un abastecedor de insumos de las fábricas que se empezaron a instalar a partir de esos años en su territorio y sobre todo de los productos alimenticios que demandaba la creciente población que empezaba a asentarse en él. Con el mejoramiento de la red terrestre estatal y la construcción de las carreteras a la ciudad de México, se vio favorecido el flujo comercial por donde transitaban no sólo la leche y la carne, sino también verduras y frutas que demandaba el Distrito Federal. Además, con la finalidad de hacer más productivas las tierras, la fuerza eléctrica jugó un papel preponderante. Se instalaron sobre todo en los municipios de Querétaro, San Juan del Río y Colón importantes obras hidráulicas.

Tradicionalmente Querétaro fue una región agropecuaria, donde se complementaba la cría y reproducción de animales con la agricultura desarrollada desde la Colonia. Los españoles habían introducido la ganadería en Nueva España con las especies que se encontraban entonces en el continente europeo y éstas fueron mezcladas en el Nuevo Mundo con algunas procedentes de la India conformando así la raza criolla, pero su característica era que daba muy poca carne y leche, por esa razón a finales del siglo XIX se empezó a cruzar con otras razas lecheras como Holsteín y suizo.²³¹ Luego vino el nuevo despegue lechero de la entidad, a partir de la dinámica urbano regional local y la de la ciudad de México, lo que favoreció la introducción de la leche al mercado nacional cuya demanda tuvo su origen en la creciente urbanización del país. La población se concentró en los núcleos urbanos por lo que se impuso un modelo “industrializador urbano” donde el campo se convirtió en el principal abastecedor de la ciudad, por lo que se vio

²²⁹ Ibidem.

²³⁰ Marta Eugenia García Ugarte, *Esplendor y poderío de las haciendas queretanas*, idem, p. 204. Cfr. Marta Otilia Olvera Estrada, op. cit., p.130.

²³¹ Blanca Rebeca Ramírez Velázquez, *La región en su diferencia: los valles centrales de Querétaro, 1940-1990*, idem, pp. 72-73.



Vista de los nuevos cultivos, demandados por la industria ganadera.

obligado a abandonar las formas pastoriles y domésticas propias del sector campesino, que sólo producía para el autoabastecimiento.

Estos cambios propiciaron la reorganización del territorio “[...] en donde la función industrial de la economía priorizó la producción agropecuaria dando mayor impulso y desarrollo a aquellos que permitieron la integración agroindustrial sobre los destinados a la producción de básicos”.

El desarrollo industrial estaba relacionado con la expansión agrícola de la entidad que se ubicó entre los años 1940 y 1960, pero empresas como Embotelladora La Victoria ya estaba desde 1927. Paulatinamente se empezaron a instalar: Carnation en 1946, Kellogg’s de México en 1951, Molinos de Trigo el Fénix S. A. (vinculadas estas dos a la producción de trigo y maíz para harina y cereales respectivamente) y Parafinas y Aceites en 1955, cuyos productos estaban destinados al consumo nacional.²³²

²³² Idem, pp. 51-52.

La creciente urbanización provocó nuevos hábitos alimenticios, sobre todo en las ciudades. El incremento de los ingresos en la población estuvo a la par con el mejoramiento de la dieta que aumentó el consumo de proteína animal. Sin embargo, no toda la población mejoró su economía, por lo que la transformación alimenticia sólo fue efectiva para las clases medias y altas que se integraron al nuevo patrón cultural.

El censo nacional de 1960 que contó a 35 millones de mexicanos, reveló que la década de 1950-1960 había sido próspera y de crecimiento diversificado en la industria alimenticia la cual sumaba de 24, 436 a 39, 974 en ese periodo.²³³

Las opiniones de gastrónomos como Salvador Novo, Alfonso Reyes o José Fuentes Mares veían con desconfianza la proliferación de productos alimenticios industrializados. Novo decía que la multiplicación de mercancías, era por la “sobrepoblación de la ciudad, la falta de sirvientes y la modernización del equipo de las cocinas servidas con gas”, sin embargo la tec-

²³³ Patricia Arias, op. cit., p. 51.



La ciudad frente a la modernidad.

nología no podía someter las tradiciones culinarias de los mexicanos a una dieta basada en “conservas y polvos”. Aún más, Fuentes Mares argumentaba que el comer era “la manifestación más elevada de la cultura [...] como placer que traza la línea divisoria entre el mundo de los hombres y el de las bestias”.²³⁴

El crecimiento industrial y urbano produjo un aumento en la demanda interna, tanto de insumos industriales como de consumo básico para la población nacional, mismos que provenían del campo.

Durante el periodo cardenista, de 1934-1940, además del reparto agrario y la reestructuración de la geografía agraria nacional, se introdujeron nuevos cultivos como el sorgo y la soya; se incrementó la productividad de maíz y trigo que se cosecharon en zonas de riego y el jitomate dejó de sembrarse en Querétaro para producirse en zonas más cálidas como las del estado de Morelos o las de riego en Sinaloa.

En el sexenio de Manuel Ávila Camacho de 1940-1946, se impulsó al sector rural mexicano a partir del uso adecuado de la tecnología (semillas mejoradas e implementos agrícolas, fertilizantes, pesticidas, maquinaria, etc.) que aumentó la productividad encaminada a “impulsar aquellos relacionados con la transformación industrial, la ganadería capitalista y en general los destinados al consumo urbano, sobre todo de clases sociales altas”,²³⁵ sin beneficio para el sector campesino y los productos relacionados con su agricultura. “El empleo de semillas mejoradas, fertilizantes y pesticidas dio como resultado en México cosechas enormes y se difundió por todo el mundo con la denominación de “revolución verde”.²³⁶

En Querétaro, la producción estaba concentrada en la alfalfa, zacate y sorgo, alimentos para el ganado y los productos tradicionales como el maíz y el frijol, intercalados con el trigo para la alimentación humana. Además, sembraban lenteja, garbanzo, avena, al-

234 Salvador Novo y José Fuentes Mares citados en Patricia Arias, op. cit., p. 52.

235 Blanca Rebeca Ramírez Velázquez, op. cit., p. 54.

236 Jeffrey Pilcher, *¡Vivan los tamales!*, op. cit., 173.



Contexto de una ciudad en transformación.

verjón, haba y cebada, esta última, introducida en Querétaro en el siglo XIX, se produjo en grandes cantidades para la fabricación de cerveza con un gran incremento en su producción entre 1940 y 1970. Otros nuevos cultivos para el consumo urbano e industrial fueron producidos en grandes cantidades, como la malta destinada a la industria cervecera.

Pero entre 1970 y 1990 el panorama cambió y se dio prioridad a las legumbres “en la medida en que se integran directamente al desarrollo industrial urbano adoptado en la región y en el país”²³⁷, en gran medida con el establecimiento de empresas como Clemente Jacques y Gigante Verde especializadas en la transformación de hortalizas. La introducción de espárragos, zanahorias, chícharos, brócoli, lechuga y col encontraron ciertas resistencias por parte de los campesinos debido a que estos cultivos no estaban dentro de sus tradiciones agrícolas y mucho menos en su alimentación.

237 Blanca Rebeca Ramírez Velázquez p. 78, Cfr. “Datos estadísticos del Estado”, en *Heraldo de Navidad*, Querétaro, 1927-1928.

La creación de la zona industrial y la urbanización del campo en Querétaro, data de los 70, cuando la capital del Estado y San Juan del Río, se convirtieron en los corredores industriales más importantes de la zona. Se instalaron parques industriales en Villa Corregidora, El Marqués, Pedro Escobedo y San Juan del Río: “Toda esta zona del Bajío es muy rica en árboles frutales, los huertos de duraznos eran impresionantes. De ahí viene la tradición de hacer los duraznos prensados o de envasarlos en almíbar. Debido a la gran variedad de frutas que se cosechaban en esta región específicamente, crecieron empresas locales que enlataban frutas que se daban en la parte fría del estado como manzana, chabacano, pera e higo. Se hacían los ates, el cortadillo de membrillo y las frutas cristalizadas que se colocaban en cajitas de plástico duro, envase que empezó a sustituir otros materiales como el vidrio, el papel o el cartón”.²³⁸ Los indígenas de la zona fueron integrados como campesinos mediante la creación de ejidos, con lo que se acabaron

238 Testimonio, Pilar Fausto.



Dulces de leche de cabra de Bernal. Productos de gran calidad y con un sello distintivo reconocido en la región.

las luchas por la tierra y de esta manera se modernizó el sector.

Se instalaron 5 pasteurizadoras, entre las que se encontraba Alpura, fundada en 1970, su capacidad era de 190,063 litros diarios provenientes de 45 productores regionales cuya producción representaba el 79.2% de la captación total diaria de la empresa. Alpura llegó a controlar el abasto de leche no sólo del Distrito Federal junto con Boreal y Lala, sino que llegó a tener un impacto en el centro del país. La Unión de Productores de Querétaro recolectaba 21,900 litros diarios de 31 productores regionales, captando el 87% del acopio total de la empresa. La Estancia, pasteurizadora perteneciente a la Secretaría de la Defensa Nacional (SEDENA), fue reubicada en Querétaro debido a la expansión de la mancha urbana del Distrito Federal. La lechería de SEDENA, que estuvo ubicada hasta 1950 en la Delegación de Iztapalapa, fue relocalizada en el municipio de San Juan del Río.

En aquella época se conoció como “cuenca lechera” a una amplia región destinada a la producción de leche ubicada en el norte y centro del país, donde Querétaro tuvo una relevante participación.

Entre las empresas que producían derivados de lácteos estaban las que se dedicaban a la elaboración de quesos, yogur, cremas, mantequillas y las que hacían leche en polvo como la cremería Las Palmas y Quesos Caperucita, establecidas en la región en la década de 1960; la firma Caperucita es una asociación entre un productor local con un grupo de Monterrey que producen variedades de queso tipo extranjero como el gruyère, emmenthal, manchego, etc., para el consumo de clases sociales altas. Para 1990 la asociación se deshizo y Caperucita abrió una nueva línea bajo la patente de Toby, creada por el productor local.²³⁹ Carnation, en la producción de dulces y bebidas derivadas de la leche y Derivados de Leche Santa Isabel.

239 Blanca Rebeca Ramírez Velázquez, op. cit., p. 123.

Otras firmas transnacionales como la Nestlé al igual que las empresas mencionadas, captaban la leche del municipio de Colón. Algunos hacendados regalaban a sus trabajadores insumos que se cosechaban en la hacienda. Por ejemplo, en la hacienda de Santa Cruz, el patrón dejó de regalar la leche a sus empleados cuando se estableció Carnation porque entonces se convirtió en uno de los abastecedores de la transnacional enviándole 200 litros diarios, misma que llevaban en carreta los arrieros.²⁴⁰

Como parte del excedente de leche producida en la región, la dulcería queretana encontró cabida en este proceso industrializador, sólo que su producción era a una escala mucho menor. Si en las primeras décadas del siglo XX, “varios inmigrantes europeos y más tarde algunos mexicanos crearon un tipo de establecimiento dedicado a elaborar postres de chocolate y así creció como nunca antes la oferta de dulces de fruta y leche, tradicionalmente asentada en el centro del país”²⁴¹, en los años 70 pequeños productores empezaron a fabricar dulces de leche, chiclosos y cajetas destinados al mercado local. En la zona de Bernal proliferaron obradores donde se manufacturaban de manera casera dulces a base de leche.

A partir de la década de los 80, empezó a entrar en crisis el sector agroganadero-lechero cuando hubo cambios productivos en la zona derivando hacia los productos avícolas.

Otro producto que históricamente tuvo arraigo en Querétaro fue la uva. Desde el siglo XVII intentos por parte de los misioneros franciscanos y jesuitas de cultivar uva llevaron a que en algunas zonas de la región, sembraran cepas. Sin embargo, restricciones por parte de la Corona pararon las iniciativas de estos hombres de crear viñedos. Mucho tiempo después, duran-

te el porfiriato, hubo un impulso para desarrollar la industria de los vinos de mesa. “A partir de 1885, el gobierno repartió sarmientos a quienes lo solicitaran, importó variedades finas de vides, y estimuló el cultivo de la planta en Coahuila, Chihuahua, Durango, Guanajuato, Querétaro y San Luis Potosí”.²⁴²

En las primeras décadas del siglo XX productores particulares empezaban a ver resultados, la idea era producir vino mexicano. A partir de 1970 la estabilidad económica de las clases sociales altas y el cambio cultural de las maneras de mesa volvía más exigente a una sociedad que demandaba comer bien y beber mejor. La vitivinicultura nacional encontró por primera vez un crecimiento notable. Las regiones que tradicionalmente habían cultivado las mejores cepas del país estaban localizadas en Baja California, Chihuahua, La Laguna y Querétaro. De este último Estado provenían “[...] los Cavas Bach, Cavas de San Juan, Clos de San José, tintos y blancos Hidalgo, tintos Marqués del Valle, Martel”.²⁴³

En Querétaro son 2 000 hectáreas las que están sembradas de vides, la zona más importante comprende San Juan del Río y Tequisquiapan. Actualmente ahí se ubican las cavas Freixenet donde se hace vino espumoso tipo Champagne. Además existen los viñedos La Redonda y una producción limitada, considerada categoría especial de hacienda: Los Azteca.

El prestigio y la distinción, así como las nuevas maneras de brindar y departir colocaron al vino nacional, sobre todo después de 1990, en la mesa de muchas familias que encuentran en la degustación nuevas formas de disfrutar la gastronomía mexicana.

242 Idem, pp. 6-7.

243 Idem, p. 55. José Fuentes Mares señala que el consumo de mesa aumentó un 15 % entre 1973 y 1975 y se duplicó en 1976. Cfr. José Fuentes Mares, *Arte del bien comer y del mejor beber*, México, FCE, 1999, (Fondo 2000), pp. 34-35.

240 Idem, p. 133 y Marta Otilia Olvera Estrada, op. cit., p. 124.

241 Patricia Arias, *Comida en serie*, idem, p. 23.



Burro empleado para la distribución de aguamiel y pulque.

Costumbres y tradiciones culinarias en la mesa queretana

El panorama de alimentación en Querétaro, mostraba serias diferencias con el sector campesino que no pudo integrar a su dieta lácteos, carne y hortalizas debido a sus bajos ingresos, excepto aquellos que se mantuvieron ligados a la hacienda. Como ejemplo podemos mencionar los interesantes testimonios de campesinos queretanos recogidos por Marta Otilia Olvera en la zona de los valles centrales, los que reflejan un enlace geográfico, histórico y cultural con la hacienda.²⁴⁴

El desayuno cotidiano de los trabajadores en la hacienda consistía en tomar “atole de sémola o de maíz prieto y unas gordas grandotas de chile negro [...] *pa'qué* queríamos frijoles. Luego se hacía una comida

con sopa o alguna verdura que hubiera —verdolagas, quelites, pápalo, calabaza, nopales o frijoles— y de diario teníamos carne, porque mataban en la hacienda y siempre nos daban.

“También nos daban cada semana suero *pa'hacer* los quesos y de diario teníamos pulque porque a la entrada de donde nosotros vivíamos era el tinacal, ahí se juntaban los tlachiqueros todas las madrugadas al rezo, luego se iban a los magueyales y regresaban al mediodía, el tinacalero ponía el aguamiel en unos torotos y en ollas de barro a fermentar y ya *pa'l* otro día estaba un pulque pero bien rico [...] En la noche comíamos pan con leche o un cocimiento de algo —cedrón, canela, hojas de naranjo y los tragones se echaban sus tacos de las sobras de la comida”. Este testimonio pertenece a doña Concha, hija de un vaquero de la hacienda de Chichimequillas, quien vivió ahí de 1932 a 1940, años en los que el campo queretano vivía un gran despegue económico.

244 Marta Otilia Olvera Estrada, op. cit., p. 114.



Fachada de la Hacienda de Chichimequillas.

Es importante señalar que el crecimiento económico no era homogéneo, muchas haciendas todavía funcionaban con el antiguo sistema de la tienda de raya. "[...] en Chichimequillas sí había tienda de raya, se llamaba *El Borrego* [...] En la tienda lo que comprábamos era sémola, jabón, azúcar, canela, pan —le daban una bolsa por 6 centavos, los de dulce eran a dos por un centavo y los bolillos a cinco por un centavo— y siempre le daban su pilón, podía ser un marrazo de aguardiente amargo, y que por cierto ya no hay, yo creo que ese lo hacían ahí mismo, o canela o según. A nosotros nos gustaba *retiharto* ir a la tienda, íbamos al pinole, al piloncillo, y había unos pirulines bien ricos [...]"²⁴⁵

Las costumbres de alimentación de los hacendados mantuvieron un patrón alimenticio constante desde mediados del siglo XIX: carne de ganado porcino, caprino y vacuno, lácteos, cereales, embutidos como los chorizos y la manteca de cerdo para guisar. En la segunda década del XX algunos señores practicaban la

cacería de venado y de codornices, que preparaban en manjares con lo que habían encontrado en el monte, gracias a su buena puntería.

La fábrica y los horarios de los obreros modificaron paulatinamente los hábitos de alimentación. En algunas de ellas existían comedores en los que se incluían dietas más sanas, según el criterio de los nutriólogos estas comidas se caracterizaban por un aumento considerable de vegetales, de proteína animal y de almidones, a lo que los nuevos empleados no estaban acostumbrados. Los obreros preferían los atoles, tamales y gorditas que comían cuando iban rumbo a la fábrica, ya sea que pasaran por el mercado o por los barrios como La Cruz, la Calzada de Belén y otros más donde a la orilla de la banqueta “varias mujeres disponían sus anafres, colocando sobre las brasas grandes cántaros humeantes, o limpios comales de barro para calentar las gordas de maíz quebrado untables con chile cascabel, o los botes de lámina cubiertos con lienzos blancos para los tamales de carne, los

245 Idem, pp. 114-115.



Las *gorditas de migajas* siguen estando en el gusto de los queretanos, quienes hacen un espacio durante el día para darle gusto al antojo.

verdes y los colorados, así como los de dulce, con su rajita de canela, su trocito de biznaga, sus pasas de uva y su clásico manchón de rojo vegetal”.²⁴⁶

El desayuno se acompañaba invariablemente con los atoles, ya fuera el blanco, de tequesquite o de cáscara. “En Querétaro se preparan diferentes tipos de atoles según el color del maíz, por ejemplo el atole blanco o de *púzcua* se hace con maíz no nixtamalizado; al atole de maíz rojo o negro se le pone una pizca de tequesquite para que haya un equilibrio entre lo dulce del maíz y lo salado del tequesquite. El atole de cáscara es el que se hace con las semillas de girasol, sin pelar, y que nosotros llamamos *atole de teja*”.²⁴⁷

En las ciudades, la mesa familiar mantenía ritmos y composiciones diferentes a la de los hacendados y campesinos. Para los días ordinarios a “[...] la hora del desayuno ya estaba dispuesto el pan en recipientes de cristal o de mimbre, cubierto por una impoluta servilleta deshilada; ya estaban correctamente colocados los tazones de porcelana para el chocolate espumoso, así como puestos en su lugar los vasos largos para la leche fresca con camote achicalado y los jarros pequeños y ventrudos —de la más refinada alfarería— para el atole con piloncillo, complemento obligado del matutino y yantar en la muy noble y leal Santiago de Querétaro”.²⁴⁸

En las tardes, se acostumbraba la merienda, servían tazas de “chocolate encanelado, natillas, puchas grajeadas, rosquillas de manteca y el mamón de huevo”.²⁴⁹

El chocolate se compraba en la fábrica *La Flor de Querétaro* que fue muy famosa desde finales del siglo

246 Luis Vega y Monroy, *Vñetas queretanas*, Querétaro, Dirección de Patrimonio Cultural, Secretaría de Cultura y Bienestar Social, Gobierno del Estado de Querétaro, 1989, p. 23.

247 Testimonio, Gloria González García.

248 Luis Vega y Monroy, *Vñetas queretanas*, op. cit., p. 23.

249 “La señorita Azul”, en *Heraldo de Navidad*, Querétaro, 1961.



Atole de púzcoa con su pizca de tequesquite.

XIX y todavía cosechaba elogios a mediados del XX. El cacao se triturbaba en molinos eléctricos, sin embargo el chocolate de mesa que aún seguía fascinando a los bebedores compulsivos era el molido en metate. En algunas chocolaterías vendían pan de diferentes variedades, pero los que más éxito tenían eran los aptos para sopear la espesa, caliente y espumante bebida.

El menú de los días de fiesta estaba compuesto de infinidad de comidas y bebidas que empezaban desde el desayuno y culminaban con los postres, después del mediodía. Por la mañana se tomaba “chocolate espumoso, batido con molinillo, y los mejores bizcochos de la ciudad. La mesa familiar ostentaba la mantelería de las fiestas y hasta había nuevos jarritos vidriados para tomar el atole blanco con piloncillo melcochado”.²⁵⁰ La comida desplegaba un menú inusitado, fuera de lo común, “El tazón de caldo, calentito y reconfortante; el arroz dorado, con granada, plátano y durazno, y sobre todo, el mole servido en

grandes platos espolvoreado con semillas de ajonjolí y sopeado con tortillas de maíz acabadas de salir del comal, transportaba a los comensales al paraíso, pues por regla general, también se servía fino pulque ‘curado’ de la fruta de la estación. Claro que otras familias, con mayores posibilidades económicas, no desdeñaban para esas ocasiones la cocina europea rociada con vinos importados”.²⁵¹

Las clases sociales altas también acostumbraban comer chiles en nogada, barbacoa en salsa borracha, estofados de pescado y las galantinas de pavo o *galantine*, fiambre francés cuya preparación consistía en “[...] deshuesar un ave dejando intacta la piel, para rellenarla después con un picadillo y cocerla lentamente en caldo [...]”, uno de los platillos preferidos de las mujeres refinadas, que se enorgullecían de conocer y reproducir la alta cocina francesa.²⁵²

Las familias queretanas cultivaron una costumbre

²⁵⁰ Luis Vega y Monroy, op. cit., p. 71.

²⁵¹ Idem, p. 72.

²⁵² Jeffrey Pilcher, *¡Vivan los tamales!*, idem, p. 108.



Platones de dulces finos, para halagar el paladar en ocasiones especiales.

muy arraigada desde tiempos coloniales que consistía en regalarse, para ocasiones especiales, platones de dulces finos, por ejemplo el *queso de Flandes* que lucía exquisito en hermoso platón de cristal “[...] y que había sido preparado amorosamente por la tía solterona, los *huevos reales* que habían enviado las madrecitas del convento cercano, el recipiente colmado de *gorditas de cuajada* que sabía preparar como nadie doña Fulanita; el pastel de pasas y de dátiles, que enviaba la hermana del señor cura y, desde luego, la cajeta envinada con piñones que había hecho la viejecita cocinera con tanto esmero [...]”.²⁵³ El queso de Flandes, cremoso, es un postre muy similar a los que el *Nuevo Cocinero Mexicano* consigna bajo los nombres de *queso a la conti*, *queso a la burguesa*, *queso a la san-cloud*, etcétera, elaborados con cuajo, natas, yemas de huevo, azúcar, frutos secos, aromados con agua de azahar o raspadura de limón.

A esta fina repostería se agregaba la diversa dulcería popular que también era muy apreciada debido a su tradicional manufactura, pero sobre todo porque “eran pequeñas artesanías para el paladar”,²⁵⁴ que fascinaban por su colorido y formas, entre ellos figuraban “[...] los muéganos, las pepitorias, los dulces cubiertos, los turrone de almendra, las aleluyas de piñón, las panochitas de leche, los gazznates de coco, los ates morelianos, los jamoncillos encanelados, los chongos zamoranos, los enjambres de nuez y hasta las humildes trompadas y charamuscas [...]”,²⁵⁵ muchos de ellos herencia de los conventos y de los maestros artesanos. Como decía el fraile Francisco de Ajofrín en el siglo XVIII al contemplar la venta y consumo de golosinas en el centro de la Nueva España, que él nunca había visto un pueblo que comiera tanto dulce como el novohispano.

253 Luis Vega y Monroy, *Vihetas queretanas*, idem, p. 72.

254 Harry Möller, “Artesanía para el paladar”, en *México Desconocido*, núm. 119, enero, México, 1987, p. 9.

255 Luis Vega y Monroy, op. cit., p. 73.

La dulcería popular de atractivo colorido.



Establecimientos de comida en una ciudad próspera

La ciudad de Querétaro continuó siendo el centro económico más importante de la región. El paisaje rural de las primeras décadas de siglo XX mostraba aún la belleza de las huertas en las grandes haciendas. En *Memorias de una niña queretana*, María Eugenia Díaz Ramírez, describe las calzadas de membrillos, de duraznos amarillos, “de higos de los dos, manzanos, perales y ciruelos [...]” que había sembrado su abuela.²⁵⁶

En las calles queretanas los vendedores ambulantes continuaban con mil gritos anunciando sus mercancías, tal como ocurría en el siglo XIX. Había quien ofreciera pato cocido “que traían en cajetes de barro tapados con una servilleta grande de manta;

otros vendían raíz de leche o camotes, los cargaban en la cabeza en un lebrillo (cajete extendido de barro) a dos centavos el pedazo de regular tamaño”.²⁵⁷ El charamusquero, que era un verdadero virtuoso en el manejo del azúcar vendía al grito de ‘*coronitas de azúcar... aquí las hay*’ pequeñas barras de azúcar torneadas; “coronitas de diferentes sabores y colores [...] las trompadas de dulce en forma de almohadas con rayitas figuradas y varitas de azúcar” hermosamente colocadas en una “tablita forrada de papel crepé”. Otros dulceros hacían “figuritas de azúcar acaramelada y de colores en forma de gallitos”, que colocaban en un carrizo agujerado.

Por las calles de la ciudad desfilaban los vendedores que venían de los ranchos cargados de mercancías frescas y sabrosas: huevo, crema, jocoque y mantequilla, agua miel, pulque, leche de burra y “leche envasada en medidas de a litro, se llamaba leche jersey

²⁵⁶ María Eugenia Díaz Ramírez, *Memorias de una niña queretana*, Querétaro, Gobierno del Estado de Querétaro, 1989 (Colección Autores, 12), pp. 24-25.

²⁵⁷ Este anecdotario fue escrito por Ángel Medina Hernández, panadero de profesión quien trabajó en *El sol divino*. “El Querétaro de ayer”, en *El Heraldo de Navidad*, Querétaro, 2000, p. 41.



La tradición de la panadería mexicana es motivo de presunción. El ingenio ilimitado de los panaderos —en formas y apelativos de sus productos— en Querétaro no hace la excepción.

y se producía en la hacienda de Carretas, propiedad de una familia Urquiza, costaba quince centavos el litro”.²⁵⁸ *La Vienesa*, bizcochería y cafetería anunciaba en 1930 la selecta panadería, el exquisito café y la leche ‘Jersey’ que eran exclusividad de esa casa comercial.²⁵⁹

Las panaderías

Las bizcocherías y panaderías de antaño empezaron a emplear una forma eficaz de anunciar sus mercancías: los impresos. Los calendarios, agendas para familias, periódicos y revistas permiten ver la permanencia y continuidad de algunos de estos establecimientos con la finalidad de conocer la dinámica comercial de la época.

A partir de la década de 1920 la panadería indus-

trial se convirtió en un competidor implacable que rivalizaba con la producción artesanal. Las preferencias y debilidades por un pan amasado y horneado en horno de ladrillo se impusieron a pesar de los tentadores anuncios que pregonaban higiene, calidad y vistosos envases.

La panadería tradicional queretana guardaba celosamente la herencia española y francesa de hacer panes. En la panadería *El sol divino* que estaba ubicada en la calle 16 de Septiembre esquina con Ignacio Altamirano, se hacía “el bolillo, el pan floreado o francés, cuernos, bizcochos, gusanos de jeringa, corazones, tostadas, galleta meca”, las campechanas, ojos de Pancha y demás nombres que mostraban el folclor del gremio.²⁶⁰

La Providencia, ubicada en el Callejón de Cabrera cuyo dueño era María Luz Rodríguez, y *La Luz*, frente al Mercado Grande, negocio de Anselmo Rodríguez,

258 Idem, p. 42.

259 *El Estudiante*, Querétaro, publicación literaria, t. 1, núm. 4, noviembre 1930.

260 Luis Vega y Monroy, op. cit., p. 73; cfr. Cecilia Maciel de Zafra, “Anekdótico”, en *Cocina queretana de principios de siglo*, Querétaro, Tradición y Cultura de Querétaro, A. C., 1997, p. 333.

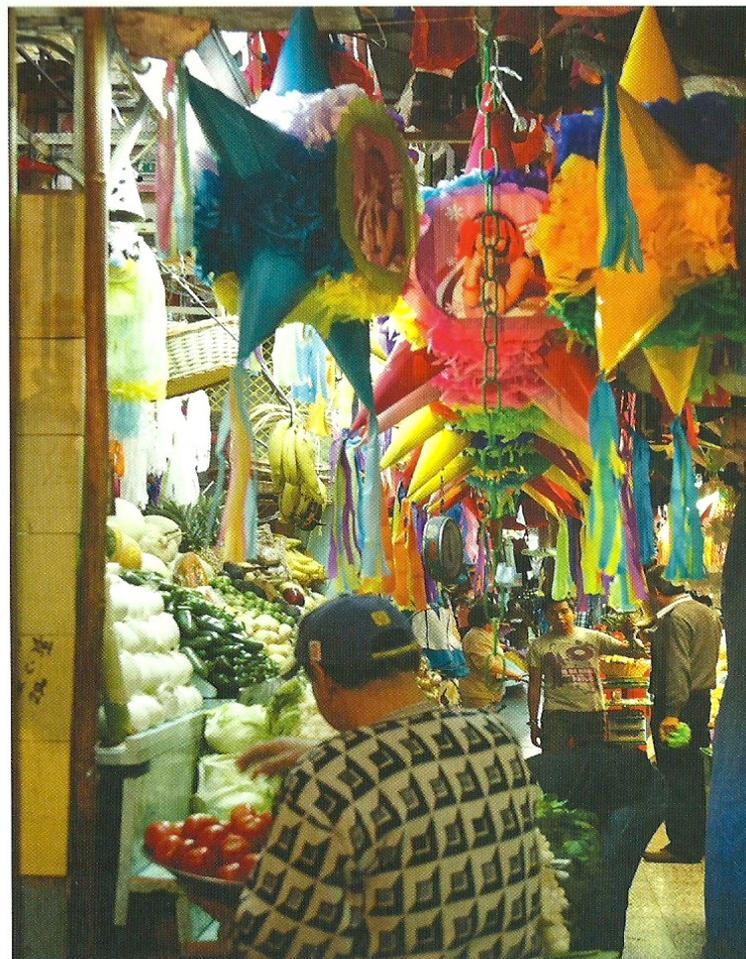
tenían como especialidad los famosos pambazos de granillo, semitas y chorreadas de piloncillo. *La Moderna*, frente al Templo de San Antonio, era un expendio de españoles expertos en birote y pan de vapor.

Otras panaderías más como *La Purísima*, *La Victoria* y *La Poblanita* se distinguieron por los tradicionales bizcochos para acompañar el chocolate.²⁶¹

Los abarrotes y tiendas de ultramarinos

Las tiendas de abarrotes estaban ubicadas regularmente en la planta baja de casas particulares, eran accesorias que tenían una puerta trasera que daba a una trastienda donde se almacenaban los granos, semillas y mercancías diversas que surtían al establecimiento. Así las describía Luis Vega y Monroy: “La tienda provinciana era ancha y generosa, con su mostrador de lámina reluciente [...] Las grandes armazones de madera, artísticamente decoradas, lucían la más rica variedad de mercancías. Jabones que semejaban caprichosos casilleros jaquelados, mancuernas de piloncillo melcochado, grandes y blanquísimos pilones de azúcar, cajoneras rebosantes de arroz, de frijol o de garbanzo, altos recipientes de cristal cortado con exquisitos caramelos, largas filas de botellas de licor, bien acomodadas piezas de manta o de *calicot* (tela de algodón que se empleaba en la manufactura del vestido) Todo podía encontrarse en una de aquellas tiendas, [...] el petróleo para las lámparas de mechón y el aguardiente [...]”.²⁶²

La tienda de abarrotes de don Luis Rodríguez, ubicada en la esquina del portal vendía caseros chiles en vinagre, chocolate de metate, piloncillo güero y amel-



Las tiendas que se nos describen han abierto cauces a nuevos estilos de comercio; dentro de los mercados todavía podemos encontrar similitud con aquellas, ya que allí encontramos todo género de productos.

²⁶¹ Cecilia Maciel de Zafrilla, “Anecdótico”, en *Cocina queretana de principios de siglo*, pp. 333-334. El tema de la panadería se trata más ampliamente en el *Recetario*.

²⁶² Luis Vega y Monroy, op. cit., p. 20.

cochado, azúcar de terrón, aceite de olivo, vinagre, manteca de cerdo, pan de dulce, golosinas caseras y licores que ofrecía a sus clientes en un reservado ahí mismo en la tienda. Ofrecía *cerveza de mecate*, que era cerveza de manufactura doméstica y el apreciado chinguirito, jerez español, vinos de marca para los clientes refinados y elegantes²⁶³ con el que muchos iban a *hacer la mañana*, que consistía en tomar muy temprano *un marrazo*, de prodigiosa con anís de un sabor amargo intenso. El *marrazo* equivalía a un cuarto de litro cuyo costo era de diez centavos, en cambio el buen aguardiente serrano, aromático y dulzón valía quince centavos. Los gustos y las preferencias culinarias aunados a los aspectos económicos determinaban lo que las clases sociales bebían pues no todos podían degustar las bebidas que quisieran “los pudientes se daban el lujo de beber mezcal, tequila, vinos y licores de uva, y cuando repicaban recio, hasta jerez con catalán. Y en las tabernas de postín, por cincuenta centavos, se podía gustar a sorbitos una copa de legítimo cognac (sic) francés o de ajenjo de Pontarlier”²⁶⁴

En Querétaro estos *amargos* eran infusiones muy famosas elaboradas a base de “frutas o [...] hierbas aromáticas en aguardiente, y se exhibían con orgullo en barrilitos de cristal”, mejor conocidos como *vitroleros*, enormes frascos de vidrio de donde les viene su nombre. Estos contenedores cristalinos permitían ver las frutas maceradas en alcohol, rebanadas de piña, tejocotes, guayabas, cortezas de naranja o de limón, el cedrón y ramitas de prodigiosa, “[...] y hasta alguna raíz endiablada como el *chilcuague* que debe haber producido una embriaguez ... inolvidable”. *Chilcuague*, *chilicuaque* o *chilcuaqui* es una raíz silvestre que se da en las laderas de los cerros en la zona de Tolimán, Peñamiller y Jalpan y “se usa como remedio y para dar sabor a las verdolagas, quelites, nopales y

caldo de olla. Su uso es delicado porque si se emplea en demasía hace daño, adormece la lengua”²⁶⁵ Los amargos eran remedios para curar diversos males, la *prodigiosa* curaba la bilis y el cedrón era eficaz para aliviar los padecimientos estomacales. A decir de Luis Vega y Monroy, los amargos eran la panacea: “curaban los dolores del cuerpo y del alma”²⁶⁶

En las fiestas patronales o en las reuniones familiares era común tomar fino rompopo almendrado y la famosa sangría de naranja. “Esta se preparaba en un cajete grande de barro sobre el que se exprimía el jugo de naranjas dulces entre las que se mezclaba una que otra naranja amarga. Una vez colado y clarificado el jugo, se le agregaba el azúcar o el jarabe, para recibir al final el rojo y abundante baño de vino tinto. El vino se importaba comúnmente de España, pues entonces no se producía el excelente tinto de los viñedos de Coahuila y de Chihuahua y mucho menos todavía el vino delicado de San Juan del Río. Llegaba a Querétaro en castañas de encino desde Jerez de la Frontera o desde Haro de Rioja para regalo de los buenos paladares y generoso rocío de la mesa provinciana. Daba a la sangría su evocador y especialísimo gusto la canela molida y el clavo de especia, lo que añadía un aroma delicioso y sutil”²⁶⁷

En la ciudad de Querétaro proliferaron entre 1910 y 1950 los establecimientos cuyo giro comercial era el de abarrotes y vinos finos. Los productos que más se vendían eran los vinos tintos de varias clases, los blancos para mesa, el Moscatel, el Oporto y el Vermouth. Estos comercios algunas veces se volvían distribuidores exclusivos de determinadas marcas de vinos o bebidas gaseosas, así como de latería de importación lo cual hacía que se distinguieran de otros negocios comunes y corrientes. Fama y prestigio tuvieron ca-

263 Jesús de la Vega Burgos, “Sábado de Gloria”, en *El Heraldo de Navidad*, Querétaro, 1993, pp. 196-197.

264 Luis Vega y Monroy, op. cit., p. 21.

265 Ibidem, Testimonio, Aurora Zúñiga.

266 Luis Vega y Monroy, op. cit., p. 20.

267 Idem, p. 64.

sas como *La Concordia* de Desiderio Reséndiz, fundada en 1909; El Águila de Oro, de Juan C. Perusquia e hijo, renombrado almacén de vinos y abarrotes que ya anunciaba en 1942 mercancía selecta: rones, coñacs, destilados de frutas, galletas y conservas finas a donde acostumbraban comprar las familias ricas queretanas. Para esa misma época *La Favorita*, de Benito Llaca y *La Sevillana* de Vicente González, fueron negocios prósperos. Por su parte, *La Joven América*, abarrotes de Alberto Camacho se anunciaba en 1923 con un poema ingenioso que hablaba de los alimentos que se vendían en su tienda: “*Tengo un extenso surtido/ en loza y cristalería,/ semillas para hortaliza/ calzado y papelería. Chocolate de primera/ sal de Colima y San Luis;/ velas muy buenas de cera,/ canela, café y anís. Cacao ‘Sánchez’, granulado,/ buen queso de Mapimí;/ de nabo aceite rosado,/ de oliva y ajonjolí. Arroz extra, tallarín,/ conservas, chile serrano;/ fideo blanco, pipirín,/ y macarrón italiano... Té ‘Liptons’ que del Brasil/ se importa en buenos envases,/ vinos de distintas clases/ y otros artículos mil*”.²⁶⁸

Las aguas frescas de preparación doméstica tan populares a finales del siglo XIX, habían perdido clientes en las primeras décadas del XX a causa de las novedosas gaseosas conocidas como “de canicas”, pues las botellas de vidrio en las que se envasaban estaban tapadas con canicas que había que empujar para abrirlas.²⁶⁹ La imagen de la horchatera y el sabor de sus aguas quedaron en la memoria de muchos queretanos que las recordaban así: “[...] Claudia, *La Horchatera*, que con sus blusas y enaguas policromas, allí frente al Templo de San Francisco, pregonaba su mercancía contenida en robustas tinajas de barro, cubiertas de rojas amapolas y alfalfa y rebosantes de aguas frescas

de limón, tamarindo y horchata, aderezadas con chía y trozos de pulposas fresas”.²⁷⁰ Las fábricas de aguas gaseosas se multiplicaron y adquirieron renombre gracias al maravilloso invento de agregarle gas carbónico para hacerlas burbujeantes que, enfriadas con trocitos de hielo, fascinaban a la población. La combinación del hielo con las aguas gaseosas tuvo rotundo éxito desde el porfiriato en que proliferaron las fábricas de hielo, lo que dio lugar a empresas regionales como *La Perla* en 1920, *La Imperial*, de Manuel Díaz Guevara en 1930, quien preparaba el Sidral Manzá y la fábrica de hielo San Antonio, de Jorge Herbert en 1946.²⁷¹ Otra bebida que cobró fama y adeptos era *El Cervemel*, llamada también garapiña o cerveza dulce, elaborada por la familia Ruiz cuya preparación era a base del germen de la cebada. En la década de 1940 se estableció en San Juan del Río, *La Purísima* de Aurelio Higuera, concesionario exclusivo de Orange Crush y en la ciudad de Querétaro, la Distribuidora Moctezuma tenía el monopolio de Pepsi-Cola.

En 1928, *La Favorita*, empresa jalisciense de Carlos García Arce, empezó a embotellar Coca-Cola “[...] con licencia de la famosísima compañía establecida en Georgia, y más tarde Orange Crush [...]”.²⁷² Empresas regionales combinaban sus productos con la licencia de compañías extranjeras, de esta manera embotellaban ellos mismos sus productos como Aurelio Díaz, cuya especialidad era el Membrillo Champagne, la fábrica *La Perla* que hacía sidra champagne y muchos otros que elaboraban destilados de frutas que se caracterizaban por ser bebidas sin ningún grado de alcohol y ser excesivamente dulces, propias para

268 *El Estudiante*, revista mensual, Querétaro, 1920; *Álbum queretano de Navidad*, Querétaro, diciembre 1927-1928; *El Heraldo de Navidad*, Querétaro, enero, 1942; *Vértice*, publicación quincenal, Querétaro, no. 32, año 2, junio, 1946. *El Heraldo de Navidad*, Querétaro, año XXII, no. 2, enero 1923.

269 Patricia Arias, *Comida en serie*, idem, p. 27.

270 Guillermo Pérez Iturbe, “Del arcón de mis recuerdos”, en *El Heraldo de Navidad*, Querétaro, 1968, p. 25.

271 *El Estudiante*, revista mensual, Querétaro, 1920; *Álbum queretano de Navidad*, Querétaro, diciembre 1927-1928; *El Heraldo de Navidad*, Querétaro, enero, 1942; *Vértice*, publicación quincenal, Querétaro, no. 32, año 2, junio, 1946. Cfr. Cecilia Maciel de Zafrilla, “Anecdótico”, en *Cocina queretana de principios de siglo*, idem, p. 334.

272 Patricia Arias, *Comida en serie*, op. cit., p. 40.



Vista al interior del Seminario Conciliar, antigua fábrica de Hércules.

el paladar femenino que no estaba acostumbrado a los sabores amargos de la cerveza, a los vinos y a los sabores fuertes del ron y el mezcal. “Los licores de Querétaro eran muy famosos, en la ciudad había una señorita que se apellidaba Sabido y que era conocida en la entidad por la exquisita licorería queretana que ella misma preparaba. Hacía de tres tipos ratafías, licores y cremas, todas extraordinarias y por su puesto, con sus grados de alcohol bien puestos”.²⁷³

Las dulcerías, neverías y cafeterías

Frente a las nuevas necesidades surgidas de la urbanización y el cambio cultural, las empresas de comida diversificaron su producción. La sociedad queretana en proceso de transformación estaba muy atenta a lo que los medios de difusión decían, pues ahí se

anunciaban las modernas casas comerciales y las novedades en artículos domésticos que invitaban a los clientes con formas sofisticadas de publicidad a que se distinguieran comprando mercancías finas o asistiendo a lugares exclusivos. La radio y los impresos anunciaban una serie de productos necesarios para la vida moderna. Los establecimientos comerciales en la ciudad de Querétaro se dieron cuenta de la importancia de promover sus mercancías y del impacto que esto causaba en la población.

Por otra parte, la noción de tiempo libre, de diversión, de convivencia familiar fuera de casa cobró relevancia en un fragmento de la sociedad que estaba vinculada a la industrialización y a la clase terrateniente. Los paseos dominicales por la Alameda, por las tantas plazuelas de la ciudad hicieron que por doquier se abrieran establecimientos, muchos de ellos empresas familiares, que con buen gusto y refinamiento arreglaban coquetamente con flores, con visillos tejidos hechos por femeninas manos queretanas, con man-

273 Testimonio, Ramón González Flores.

teles elaborados en la Fábrica de Hércules, con servilletas deshiladas en tela de fino algodón, las mesas, ventanas y vitrinas de sus negocios, en donde lucían esponjadas roscas de mantequilla, los mamones de huevo, los brazos gitanos rellenos de crema pastelera o de mermelada, las puchas queretanas, los jamoncillos, los dulces cubiertos, las cajetas y los rompopes.

Bajo el rubro de pastelería, nevería y cafetería se conocían los comercios especializados en la venta de dulces, confites, cafés, nieves y mantecados. La variedad de productos que se vendían en estos lugares los hacía únicos y diferentes a otros. Como eran firmas familiares, las mujeres se dedicaban a elaborar recetas de sus abuelas con lo cual hicieron que perdurara el gusto y la tradición de una repostería fina. La función social de estos establecimientos perpetúa en mucho la identidad de los queretanos. Los usos y costumbres de la repostería queretana son causa y consecuencia de un modo de vida, mismo que corresponde a una época y a un espacio social determinado. En la ciudad de Querétaro estos establecimientos moldearon un espacio que llenó de colores, de sabores, de gustos y de placeres al entorno urbano.

Muchas de esas dulcerías y neverías fueron fundadas a finales del siglo XIX como El Pavo Real, de Antonio Llata, la que posteriormente fue atendida por la familia Olguín; La Sirena, de Concepción Vda. de Heitzler, era famosa y concurrida en 1929, pues ahí se encontraba la mejor fruta cubierta; hubo otra dulcería llamada La Sirena, de unas señoritas Espinobarros, que también fue muy famosa, cuya distinción era el amplio surtido de chocolates, jamoncillos y confites, estaba ubicada frente al Jardín Zenea; en 1941 la dulcería El Chino, y La Queretana, de Gumersindo G. Ordaz, anunciaba que las frutas cristalizadas elaboradas en su taller tenían calidad de exportación. El poema de Manuel Castañeda describe muy bien el ambiente que se vivía en este establecimiento: "*Y la nevería situada/*

*en la calle hoy de Madero,/ era siempre frecuentada; por la gente de pomada; era del 'Chino el nevero'. Ondas de papel caladas/ lucía en distintos colores,/ de heno tenía cascadas; sillas de tule pintadas/ y multitud de faroles. Su dueño, afable y atento/ y honrado tenía de más/ luego se ponía violento, pero volvía a estar contento/ don Gumersindo G. Ordaz".*²⁷⁴

Para 1946, la nevería La Elite, del señor Ibarra Carreón, hacía los mejores mantecados y nieves de la ciudad al igual que La Flor de Querétaro. La fábrica doméstica de las hermanas Ruiz, ubicada en la esquina de la antigua calle Carmelitas, hoy Ocampo y Balvanera, tenía un extenso surtido de dulces casi inigualable, hacían mazapanes, ates, jamoncillos de almendra, pepita y nuez, pasta fina con la que hacían hermosísimas esculturas en miniatura, por ejemplo canastitas de frutas, entre otras muchas curiosidades; la fruta cubierta y la embarradilla de cajeta-cocada era una de sus especialidades.²⁷⁵

Las famosas nieves de Hércules y La Cañada son ya una tradición en Querétaro. Los puestos de nieve conocidos como de *la güera* y de *la morena*, están ubicados a pocos minutos del centro de la ciudad. Los mantecados son su especialidad, aunque también son una delicia los helados de nata, de nuez y las nieves de guamiche, de zapote negro, mamey y mango. Desde muy temprano grandes botes de aluminio, metidos en cubetas de madera con sal granulada para que la nieve no se derrita, son colocados frente a la fábrica de hilados y tejidos El Hércules, que luce su esplendorosa fachada del siglo XIX.

Por último, mencionaremos a La Mariposa que desde hace siete décadas, gracias a la exitosa relación familiar, ha podido convertirse, a pesar de los emba-

274 Manuel Castañeda "Querétaro. Evocación de costumbres", en José Guadalupe Ramírez Álvarez (comp.), op. cit., p. 55.

275 Cecilia Maciel de Zafrilla, "Anecdótico", en *Cocina queretana de principios de siglo*, idem, p. 335.



La demanda y gusto por las nieves locales ha generado la aparición de establecimientos itinerantes en distintos sitios de la ciudad.

tes de la modernidad, en una empresa que conserva el sabor tradicional de la nevería, dulcería y repostería queretanas.

La Mariposa fue fundada en 1940 por el matrimonio José de la Vega Basaldúa y Teresa Burgos Vizcaya. El giro comercial con que inició fue el de dulcería y merendero. En los amplios anaqueles de madera cerrados con puertas de cristal, acomodaban los ates y los duraznos prensados que lucían su carnosa pulpa, suave y olorosa apenas escarchada en fina azúcar. En una habitación contigua a la dulcería estaba el merendero en el que se ofrecía una carta tradicional: atole y tamales. Poco a poco diversificaron su producción y en 1942, empezaron a elaborar *los dulces y especialidades de la casa*, de acuerdo al calendario festivo; para Navidad hacían los polvorones, para Semana Santa, las puchas y las frutas de horno, para Todos Santos, tamales y atoles y en temporada de calor, ricas y extraordinarias nieves.

En 1945, La Mariposa introdujo la primera cafetera de vapor italiana marca Faema que hacía el café americano y el *express*. Periodistas, políticos e intelectuales concurrían cada mañana a saborear un café bien hecho. Como parte de la renovación culinaria que vivía la tienda y con la finalidad de no perder la calidad en la preparación de sus alimentos, el servicio de meriendas fue modificado popularizándose las tradicionales cenas frías que consistían en tostadas de manitas de puerco en escabeche, las famosas enchiladas queretanas acompañadas con una guarnición de zanahorias, papas y lechuga fresca y, los taquitos dorados de pollo con crema y salsa encima.

En 1958, pericia e ingenio los llevó a congelar frutas extrañas de tal manera que aunque no fuera la temporada de las frutas, uno podía saborear nieves exóticas como la del guamiche que hemos mencionado en otras ocasiones. El mantecado con sus trocitos de biznaga, pasitas y coco rallado, es una atracción culinaria de *La Mariposa*, sin dejar de mencionar la nieve de limón y el helado de nuez.



Lugares de añoranza que hasta el día de hoy mantienen abiertas sus puertas para beneplácito de los queretanos.

Ubicada actualmente en la calle de Ángela Peralta, La Mariposa ha cambiado a lo largo de su historia, varias veces de sede, sin embargo es aquí “donde los seis hermanos, junto con algunos miembros de la tercera generación, mantienen viva la tradición de la cocina típica mexicana, ofreciendo [...] lo mejor de la dulcería, pastelería y comida tradicional queretanas”.²⁷⁶

Fondas, loncherías, cenadurías y merenderos

Los puestos de comida en Querétaro estaban localizados, muchos de ellos, en los mercados y en las calles céntricas de la ciudad. La historia de los mercados en Querétaro ha estado sometida como la de muchas otras ciudades en México, al reordenamiento urbano debido, entre otras cosas, a las concepciones de higie-

ne, al crecimiento propio de las ciudades y a la estética urbana, factores en boga en la segunda mitad del siglo XIX. El primer establecimiento de mercado que existió en Querétaro durante el porfiriato, construido por el gobernador Francisco González de Cosío, fue el mercado Doctor Pedro Escobedo. Estaba ubicado en la Plaza de la Constitución, su construcción se realizó tomando en cuenta los modelos franceses, los que se caracterizaban por tener una estructura de hierro forjado y espacios abiertos para la ventilación. Hacia la segunda mitad del XX, este mercado fue reubicado bajo el nombre de General Mariano Escobedo, en las afueras de la ciudad y que hoy ya forma parte del Centro Histórico. El mercado era un centro de compraventa de las más variadas mercancías. Había puestos de camote achicalado, puestos de comida, las marchantes que venían de otras poblaciones cercanas a la ciudad vendían frutas, verduras, las tortillas, las gordas de maíz quebrado con chile y los famosos *lolos*, que eran tortas de maíz rellenas de frijoles. Los olores de las frutas, flores y legumbres invadían va-

²⁷⁶ Testimonio, María del Rosario y María de la Luz Vega Burgos. *Giro Comercial*, Publicación de la Cámara Nacional de Comercio, Servicios y Turismo de Querétaro, Querétaro, no. 9, marzo 2001, p. 4. Cfr. *Guía México Desconocido*, “La dulcería mexicana”, México, Guía no. 50, 1999.



En los merenderos, aunque son muy parecidos a las cenadurías por el tipo de antojitos que venden, se toma chocolate o café con leche, acompañado con churros o pan de dulce.

En las cenadurías se hacen diferentes tipos de gorditas con maíz quebrado: las de migajas, las de migajas fritas y las de queso. "La masa de maíz debe estar martajada, eso le da un sabor diferente a este antojito. Las migajas son los asientos de las carnitas que se precipitan en el cazo cuando se están cociendo. Estos residuos son los que se colocan en el pequeño cuenco de la masa para hacer la gordita. Esta se pone a cocer en el comal y la grasa que sueltan las migajas al estarse cocinando hace que la gordita aparezca como si estuviera frita. Las gorditas de migajas fritas se preparan de la siguiente manera: la masa cruda en forma de gordita se mete a la sartén que está con aceite hirviendo, ya frita se escurre, se abre a la mitad y se rellena con las migajas; hay cenadurías que las rellenan de nopales guisados con chile, de carnitas, de chicharrón o simplemente con salsa y crema encima. Las gorditas de queso, se preparan igual que las de migajas, es decir, revuelven el queso con la masa y se cuecen en el comal".²⁸⁴

Las diferencias entre cada uno de estos establecimientos, ya fueran permanentes o semifijos, consistía en el tipo de viandas que se ofrecía a los clientes. Sin embargo, alguno de estos lugares podía ofrecer una comida corrida y también vender antojitos. Las especialidades no eran tan rigurosas, en los unos u otros se podían presentar a los consumidores ricas viandas, o en su defecto, la comida de su apetencia.

Calendario litúrgico y vida festiva

La fiesta de Todos Santos, el primero de noviembre, se festejaba en la Plaza de Armas y no era más que una fiesta a la productividad, se compartían las bondades de la tierra. Había "redondas y jugosas

naranjas, guayabas de aroma incitante, montañas de dorados cacahuates, humildes jícamas de agua, limas dulces amarillas y maduras y [...] las cañas de Castilla [...]”.²⁸⁵

Una de las especialidades de la región en esta temporada eran los dulces cubiertos, técnica culinaria de las monjas clarisas. En los puestos callejeros lucían “[...] bajo la capa de azúcar cristalizada [...] los verdes limones, las grandes rebanadas de piña, los tejocotes, las peras, los duraznos, las ciruelillas silvestres, los camotes, los calabazates, los trozos de chilacayote, los higos, las grandes barras de biznaga amarilina [...]”,²⁸⁶ y las tradicionales calaveritas de azúcar con los nombres “de él o de ella sobre la frente descarnada”.²⁸⁷

Los alfeñiques blancos y delicados aparecían en esta época. Se hacía una gran variedad de figuritas de azúcar, corderitos, gallinitas, platitos de enchiladas y frutitas como cañas de azúcar, sandías y jícamas. Este dulce de herencia hispano-árabe era entre los maestros dulceros un arte que se preparaba con pasta de azúcar, clara de huevo y aceite de almendras.²⁸⁸

Las *puchas* queretanas, una sobrevivencia culinaria monjil, han tenido dentro de la cocina regional una larga permanencia. Durante las festividades de Todos Santos las *puchas de palo*, adornaban los puestos. Estas eran delgadas hojas de pan en forma de medias lunas bañadas de blanco merengue pintado de rojo vegetal; eran tan duras que por eso recibían ese nombre. En la actualidad el único lugar que aún las elabora es la dulcería La Mariposa.

285 Luis Vega y Monroy, op. cit., p. 107. Cfr. Felipe Núñez Lara, “Narración de Navidad”, en *El Heraldo de Navidad*, Querétaro, 1993, p. 194.

286 Idem, pp. 107-108.

287 Idem, p. 108.

288 Cfr. “Día de muertos”, en *¡Vive la tradición!*, Querétaro, Patronato de las Fiestas de Querétaro, s/f, no. 3, pp. 28-29. Estos son una serie de cuademillos editados por el Patronato de las Fiestas de Querétaro, de 1991 a 1997. En ellos se registran las fiestas patronales, cívicas y de barrio en donde los antojitos y comida regional dan sentido a estas manifestaciones culturales. Cfr. Fernando Díaz Ramírez citado en Cecilia Landa Fonseca, *Querétaro, textos de su historia*, t. II, op. cit., p. 255.



Una de las tradiciones gastronómicas ampliamente difundidas.

Maíz y trigo, formaron un dueto inseparable dentro de la cocina mexicana. En las fiestas y tradiciones populares ambos cereales, transformados en panes y tamales, han tenido permanencia y continuidad dentro de las costumbres nacionales. En Querétaro, para Todos Santos, se hacen panes²⁸⁹ en forma de figura humana y, los tamales se elaboran con maíces de diferentes colores y de diversos rellenos. Los preparados con maíz negro, recuerda Luis Vega y Monroy, “[...] eran largos y aplanados, de tamaño mayor que los comunes. Su característica esencial era el relleno de una pasta de chile ancho con queso añejo, de preferencia queso de San Juan del Río o de Amealco, por su riqueza y sabor incomparables. También se hacía el relleno de queso con piloncillo para los tamales de dulce”²⁹⁰, los que iban bien sazonados con manteca de cerdo.

Siguiendo con el calendario litúrgico, para la Candelaria, era de rigor la tamalada. Los había de chile colorado rellenos de carne de puerco, de dulce con su trocito de biznaga o acitrón, pasas y una rajita de canela, los de queso añejo y los de chile verde. El atole, bebida imprescindible en estas festividades, se hacía de *cáscara* o de frutas como fresa, higo o guayaba y el de sabor vainilla.²⁹¹

Los tradicionales buñuelos bañados en miel de piloncillo con canela se hacían en Navidad.²⁹² Todavía hay quien recuerda la impresionante producción que se hacía en la 1ª Calle de la Congregación, hoy Pasteur Norte, previo a las festividades del 12 de Diciembre (y donde se siguen elaborando los buñuelos, allí mismo,

pero todo el año).²⁹³ Y por supuesto, no faltaba doña Paulita que se ponía en la calle de la Cerbatana, hoy Venustiano Carranza, a vender vaporosos y delicados tamalitos.

Festejos y antojitos aunque sean *días de guardar* enmarcan la vida de una sociedad en extremo apegada a sus tradiciones culinarias las que son sintetizadas así: “los tamales —¡qué tamales!— de la Huerta Grande; los panecillos de las Monjitas Capuchinas, chinitos de manteca que se deshacían en los dedos; las pechugas, turcas, quesadillas y dobladas de La Poblana (las de hoy no saben lo mismo que las de ayer), amarillas de puro huevo, apetitosas de tanto queso y mantequilla; las riquísimas carnitas, frescas y olorosas, únicas, inimitables, típicamente queretanas; los tacos de Perea, bien doraditos en manteca y rellenos de auténtica barbacoa; las delicadas miniaturas de alfeñique de Todos Santos, verdaderos portentos de arte y filigrana; los dulces de las Ruiz de leche quemada con coco y jamoncillos envinados; las frutas cubiertas del Pavo Real, de la nevería del Chino Ordaz o de La Sirena; los mantecados del Mercado Escobedo que más que bebidos verdaderamente se comían; las gorditas de maíz cocidas en comal sobre piedritas de hormiguero; la ensalada de Corpus de variadas frutas; los garambullos, chilitos de biznaga, huamishes y granjenos (sic); los buñuelos de Noche Buena, así de grandotes como un sol, empapados en caliente miel de piloncillo y saboreados con hirviente atole de maíz prieto; los tamales de muerto con su alma de queso envuelto en chile colorado; los pasteles de Semana Santa, comidos allí frente al Jardín Zenea, la noche del Jueves Santo, recalentados en hornos improvisados... y que ya se han olvidado”.²⁹⁴

289 Cfr. “El pan de muerto”, en *¡Vive la tradición!*, Querétaro, Patronato de las Fiestas de Querétaro, no. 9, noviembre-diciembre, 1994, pp. 35-35.

290 Luis Vega y Monroy, op. cit., p. 110.

291 Idem, p. 30.

292 Cfr. Juan Servín Muñoz, “Así fue, así es Querétaro”, en *El Heraldo de Navidad*, Querétaro, 1983, p. 193. Cfr. Fernando Díaz Ramírez citado en Cecilia Landa Fonseca, *Querétaro, textos de su historia*, t. II, idem, p. 257. Cfr. Valentín Frías, *Leyendas y tradiciones queretanas*, t. II, idem, pp. 115-116.

293 Cecilia Maciel de Zafra, “Anecdótico”, en *Cocina queretana de principios de siglo*, idem, p. 335.

294 Guillermo Pérez Iturbe, “Del arcón de mis recuerdos”, idem, p. 25.



Exterior del templo de Santa Rosa de Viterbo.

La descripción que hace Guillermo Pérez Iturbe del mundo de la comida en Querétaro, sintetiza lo que ya hemos dicho en páginas anteriores. Sin embargo, la vivencia y la expresión de sus palabras dicen más que una enumeración de antojitos, guisos y dulces. Se trata de una identidad queretana alrededor de la cocina, de sus fondas, de sus mercados, de sus huertas, de sus hábitos y costumbres las que comparten todos los habitantes oriundos o no de esta región. En este sentido cobra dimensión el sentimiento de pertenencia a una región sociocultural ya sea por nacimiento, por habitación prolongada, por integración social, por actividad profesional, etcétera, que hace que se compartan tradiciones semejantes, entre ellas la comida.

“[...] el análisis de la identidad cultural en la ciudad de Querétaro [...] y su región se proyecta ante nues-

tros ojos como una región integrada por una sociedad compleja y pluricultural, debido en buena parte a los diferentes orígenes sociales, étnicos y geográficos de sus actuales habitantes [...] no obstante la existencia de [una asimetría social], es innegable la integración o articulación de las diferencias microculturales, que se manifiestan a través ya sea de canciones, corridos y tipos de música, fiestas populares, alimentos y bebidas peculiares, determinados productos agrícolas o de la flora y fauna local [...], mercados y ferias que representan un estilo de vida particular por medio de formas simbólicas, que a la postre se conviertan en verdaderos emblemas de la región”.²⁹⁵

²⁹⁵ Sergio Quesada Aldana, “La identidad cultural en Querétaro”, en *El Heraldo de Navidad*, Querétaro, 1987, p. 46.

Los barrios de la ciudad y sus particularidades culinarias

La conformación barrial de la ciudad, obedece al crecimiento irregular de la misma. Algunos de estos asentamientos datan de los siglos XVII y XVIII como El Tepetate, barrio que se fundó cuando las pestes azolaron a los habitantes de la ciudad. Estos barrios empezaron a distinguirse unos de otros por las actividades productivas de sus habitantes y por la composición étnica. Sin embargo, uno de los signos de identidad de estos núcleos urbanos han sido sus tradiciones culinarias.

Las memorias y relatos de viajeros que conocieron algunos barrios muestran las costumbres de sus habitantes. Guillermo Prieto, quien conociera a mediados del siglo XIX el barrio de la Otra Banda, registra como una particularidad de esta cocina el atole de leche y los tamales.

En el barrio de El Tepetate acostumbraban hacer bebidas como el *colonche de tuna*, el pulque curado, las nieves de manufactura artesanal, las frutas escarchadas en azúcar y los dulces populares, como la charamusca y los muéganos. En el mercado conocido como *del crucero*, cuyo nombre le vino por estar a unos cuantos pasos del cruce de la vía del Ferrocarril Nacional, las *marchantas* vendían gordas de maíz, enchiladas y las tortillas de colores, además de ser famosas las tamaleras que dieron renombre al paseo de la Otra Banda.

A mediados de siglo XIX Pedro Pérez Velasco relataba: "El paseo que llaman de la Otra Banda lo hacen agradable las muchas huertas que hay por aquel lugar, [...] y sobre todo los atoles de leche y tamales 'verdaderamente queretanos'. Este barrio está ubicado al otro lado del río, al norte de la ciudad y en él viven [...] tianguistas, comerciantes establecidos, ferrocarrileros, ladrilleros, y en otros tiempos, vaqueros, pasto-

res y peones de las haciendas y granjas de ese lugar", cuyas huertas y sembradíos le daban un aspecto rural, lo que en nuestro días ha cambiado debido a la extensión de la mancha urbana que ha crecido hasta alcanzar esos espacios convirtiéndolos en colonias, fraccionamientos y conjuntos habitacionales.²⁹⁶

Las familias del Barrio de San Antonio de la Punta y de otras localidades ubicadas alrededor de la ciudad de Querétaro, preparaban para Corpus Christi, San Antonio, la Inmaculada Concepción o las fiestas de la Santa Cruz, unas gorditas de trigo que se colgaban como ofrenda en los altares. Estas gorditas tenían diferentes formas de animales: águilas, perros o figuras geométricas, que se repartían entre los feligreses una vez que terminaba la procesión.²⁹⁷ Por cierto que la fiesta de la Santa Cruz es una de las celebraciones populares más importantes en la ciudad ya que recuerda el establecimiento de religiosos franciscanos que partieron hacia la formación de las misiones en la Sierra Gorda y muy al norte de México. La fiesta corre a cargo de las mayordomías e incluye danzas, música y verbena popular, se vende pulque, charape y los tradicionales "reellenos" que son "pequeños bizcochos reellenos de conserva de chilacayote, envueltos en huevo, rociados de ajonjolí tostado y en caldillo de miel de azúcar o piloncillo [...]", cuya fama es tanta que a la fiesta de La Cruz se le conoce también como de "los reellenos". El charape se hacía con "[...] pulque, piloncillo, canela y cáscaras de piña, a los ochos días se colaba, se le ponía agua hervida y se revolvía bien. Finalmente se servía con rebanadas de plátano".²⁹⁸ Estas evocaciones nos llevan de la mano al siguiente capítulo relativo al fenómeno de "los recetarios".

296 *El Heraldo de Navidad*, Querétaro, 193, 226. Valentín F. Frías, op. cit., pp. 179-180.

297 "Las gorditas de la fiesta de Corpus", en *¡Vive la tradición!*, Querétaro, Patronato de las Fiestas de Querétaro, no. 7, julio-agosto, 1994, pp. 34-35.

298 "Los reellenos y el charape: tradición de la fiesta de la Santa Cruz en el Cerrito" en *¡Vive la tradición!*, idem.