Universidad Autónoma de Querétaro
Facultad de Filosofía
Maestría en Historia

La invención de la tradición gastronómica queretana. 1940-1950

TESIS

Que como parte de los requisitos para obtener el grado de
Maestro en Historia

Presenta:
Ramona Patricia García Riestra

Dirigida por
Mtro. José Antonio Arvizu Valencia

Sinodales

Mtro. José Antonio Arvizu Valencia
Presidente

Dra. Ma. Margarita Espinosa Blas
Secretario

Mtra. Ana Cecilia Figueroa Velázquez
Vocal

Dra. Marta Eugenia Ramos Rodríguez
Suplente

Dr. Eduardo Miranda Correa
Suplente

Dra. Ma. Margarita Espinosa Blas
Directora de la Facultad de Filosofía

Dra. Ma. Guadalupe Flavia Loarca Piña
Directora de Investigación y Posgrado

Centro Universitario
Querétaro, Qro.
Febrero, 2015
México

REPOSITORIO INSTITUCIONAL DGBSDI-UAQ

La presente obra está bajo la licencia:
https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es

CC BY-NC-ND 4.0 DEED

Atribución-NoComercial-SinDerivadas 4.0 Internacional

Usted es libre de:

Compartir — copiar y redistribuir el material en cualquier medio o formato

La licenciante no puede revocar estas libertades en tanto usted siga los términos de la licencia

Bajo los siguientes términos:

Atribución — Usted 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.

NoComercial — Usted no puede hacer uso del material con propósitos comerciales .

SinDerivadas — Si remezcla, transforma o crea a partir del material, no podrá distribuir el material modificado.

No hay restricciones adicionales — No puede aplicar términos legales ni medidas tecnológicas que restrinjan legalmente a otras a hacer cualquier uso permitido por la licencia.

Avisos:

No tiene que cumplir con la licencia para elementos del material en el dominio público o cuando su uso esté permitido por una excepción o limitación aplicable.

No se dan garantías. La licencia podría no darle todos los permisos que necesita para el uso que tenga previsto. Por ejemplo, otros derechos como publicidad, privacidad, o derechos morales pueden limitar la forma en que utilice el material.

Resumen

En esta investigación se aborda lo que actualmente se denomina “gastronomía tradicional queretana”, analizando desde la perspectiva histórica las formas en que se fueron construyendo los diferentes modos en que se alimentaba la población en los años cuarenta, un periodo particularmente difícil por el contexto de la Segunda Guerra Mundial, así como el gran crecimiento de la Ciudad de México, lo cual llevó al campo queretano a padecer escasez de alimentos. Actualmente se habla de que la comida queretana es “conventual” y “porfiriana” a partir de ciertos recetarios que se han publicado, sin embargo, revisando documentos primarios y fuentes hemerográficas, afirmamos con Eric Hobsbawm, que existe una “tradición inventada”, y que la dieta mesoamericana era consumida cotidianamente al menos por el 80% de la población, lo cual nos permite observar que ciertas afirmaciones contemporáneas surgen de la imaginación, más que de la investigación histórica. Otro elemento importante que se aborda en el trabajo es cómo se fue sustituyendo la alimentación natural en pos de los productos industrializados.

Dedicatoria

Ésta tesis la dedico con todo mi cariño a mi mamá, Rosalía Riestra Zamora, quien desde niña me ha alimentado el cuerpo y el alma con su creatividad culinaria y sus pláticas sobre cocinar y comer. A mi papá, Arturo García García, quien siempre ha mantenido la mesa y el refrigerador repleto de alimentos para vivir, cuidando siempre que sean "buenos para comer". A Salvador García García, porque gracias a él entendí que no todas las personas se alimentan igual, e incluso hay algunas que no tienen nada para llevarse a la boca. A mi Tata, que aunque ya no está aquí físicamente, me enseñó cómo limpiar una cazuela con una tortilla "para no desperdiciar la comida". A mi abuela Cruz, por enseñarme a amar y a ver la grandiosidad de los mercados.

A Poncho y a Mariana Serna, mis grandes amores, no sólo les dedico este trabajo, sino también les agradezco el ser mis compañeros de viaje culinario, mis *Indianas Jones* que se han adentrado a mi lado en los terrenos más recónditos del mundo para experimentar los sabores del lugar, quienes en muchas ocasiones han fungido como "conejillos de indias" en mis experimentos en la cocina.

Gracias desde el fondo de mi corazón a mis suegros, señores Alfonso Serna Rodríguez y Marcela Jiménez Cancino, por haberme aceptado en su mesa con tanto amor.

Patricia

Agradecimientos

Agradezco a la Universidad Autónoma de Querétaro el haberme brindado la oportunidad de estudiar la maestría en Historia y hacerme sentir “100% UAQ”.

En este trabajo intervinieron varias personas para su realización, entre ellas la doctora Blanca Gutiérrez, a quien agradezco que me haya permitido abordar este tema como tesis. Al maestro José Antonio Arvizu Valencia, quien me motivó ampliamente a considerar a la comida como un tema digno de historiar. Al doctor Alfonso Serna Jiménez por ser un paciente lector e interlocutor. Al maestro Carlos Ramírez por permitirme consultar el semanario *Tribuna* en la Facultad de Ciencias Políticas y Sociales de la Universidad Autónoma de Querétaro.

A mis sinodales: doctora Margarita Espinosa Blas, doctora Marta Ramos Rodríguez, maestra Cecilia Figueroa Velázquez y doctor Eduardo Miranda Correa, por el apoyo académico y moral que me brindaron durante el proceso de elaboración de ésta investigación. Al señor Alfonso Serna Rodríguez por contextualizar con sus relatos de vida cotidiana mi trabajo.

Agradezco al Instituto Tecnológico de Querétaro el conservar el único ejemplar existente del semanario *El Día* y permitirme consultarlo sin restricción alguna, al igual que al Archivo de la Cámara de Diputados local quien me abrió sus puertas para la consulta de su acervo. De la misma manera un reconocimiento al Archivo Histórico de Querétaro.

Finalmente, también agradezco la amistad de Érik de Luna y de Ponchis Garcíadiego, por las múltiples pláticas y reflexiones nocturnas que tuvimos sobre la comida en un tiempo particularmente difícil para mí.

Índice

Página

Dedicatoria……..I
Agradecimientos……II
Índice de cuadros……..V
Índice de gráficas……..VI
Índice de figuras……...VI

Introducción …..……1

Nacionalismo culinario y la invención de una tradición: el planteamiento del problema …… 4

Metodología ……16

Hipótesis …… 21

Objetivos…….22

La historiografía queretana sobre la alimentación: el estado de la cuestión ……..……..…….... 22

Otros materiales sobre el estado de la cuestión…….....30

Capítulo 1. Un vistazo a los comensales queretanos en los cuarentas: demografía, salud y cultura alimentaria .....……35

1.1 Demografía y política alimentaria ...……..……..35

1.2 Salud y alimentación ..……....49

1.3 Alimentación cotidiana en el ámbito rural ……..……61

Capítulo 2. Entre el ideal de la modernización y la realidad queretana …...……..…..73

2.1 Industrializar: el camino para modernizar a Querétaro…….....75

2.2 Dificultades para la producción y el abasto de los bienes necesarios para la alimentación de los queretanos..……..…..82

2.3 Dinero hace comida, no Catarina…….……..100

2.4 Sabor a escasez y deseo de dulzura ……..……..115

2.5 Los precios y las nuevas recetas ……..124

2.6 Estómagos segmentados ……...…139

Capítulo 3. De la tradición y las costumbres a la mesa compartida……..153

3.1 Invenciones culinarias……163

3.2 Cambios, tradición y nostalgia……...168

3.3 Comida popular: la mesa compartida……172

3.4 Ciclos en la alimentación queretana……177

Reflexiones finales……..…185

Bibliografía……..189

Índice de cuadros

Cuadro **Página**

1. Precios de los refrigeradores en la tienda RCA Víctor 1947……..9

2. Distribución de la población del Estado de Querétaro
Por municipio. 1940…….……..36

3. Consumo de pan por lugar donde se acostumbraba a dormir. 1940…..…38

4. Precios oficiales del pan en el Estado de Querétaro. 1940……..39

5. Número de defunciones generales por principales capítulos de
muerte en enfermedades infecciosas y parasitarias a nivel
nacional…….....…….52

6. Coeficientes específicos de mortalidad por 10 000
Habitantes en San Juan del Río. 1936……...…...…..….54

7. Precios de alimentos básicos en Colón. 1943……...……..…..68

8. Principales cultivos alimenticios por hectárea sembrada
y rendimiento. Querétaro 1947……..……...80

9. Poder adquisitivo del salario mínimo en México.
1940 – 1952……..……..…..104

10. Precios publicados por la Nacional Distribuidora y
Reguladora que deberían manejar las tiendas populares. 1946….....…....112

Índice de gráficas

Gráfica **Página**

1. Evolución de la esperanza de vida al nacer. 1940-1950……50

Índice de figuras

Figuras **Página**

1. Anuncio de cerveza Saturno…….28

2. Tienda Popular número 1 en Querétaro……..65

3. Precios de la Nacional Distribuidora y reguladora……66

4. Antes era necesario el carbón……...73

5. Antes era necesario el carbón 2……89

6. Estufa de tractolina de 5 quemadores…….92

7. La mujer moderna en Revista de Excélsior……....96

8. Cámara Nacional de la Electricidad: no desperdicie electricidad…..97

9. Dibujo de las instalaciones de Quero-Gas……..99

10. Repartidores de refrescos Coca-Cola, ca. 1940……122

11. Cartel de Ferrocarriles Nacionales de México por la Guerra……..124

12. “Cómo triunfó la nuera” cocinando con aceite triunfo……....130

13. Precio de grasas hidrogenadas de Anderson & Clayton……...131

14. Receta de “manchamantel” de la grasa “Milagro”……137

15. Disposición de cubiertos en una mesa “glamorosa……159

16. Mujer vendiendo “fritangas” a la puerta de una pulquería……....176

17. “Doña Chila” vendedora callejera de dulces entre 1929-1962……178

18. Conchero Manuel Rodríguez Campos “Naguablanca”…….....180

Introducción

En esta tesis se analiza la transición alimentaria en el estado de Querétaro para el periodo 1940 a 1950, tomándose como fecha de partida la década de los cuarenta del siglo XX debido a que es el periodo en el que suscitan cambios importantes tendientes a generar el desarrollo económico del país basándose en un proyecto industrializador. Dentro de esta dinámica nacional Querétaro se vio inmerso en nuevas políticas para atraer capitales y abandonar una economía fundada en la producción agrícola. Para atraer capitales era necesario mejorar la infraestructura creando carreteras, fuentes energéticas eficientes, redes de agua potable, drenajes, etcétera. Estas transformaciones no sólo beneficiaron a la naciente industria, sino también modificaron la vida cotidiana de los habitantes de la entidad en todos sus niveles impactando, entre otros, los hábitos alimentarios.[1]

¿Qué procesos se suscitaron para que los queretanos incorporaran a su dieta productos industrializados? ¿Qué proyectos político-ideológicos mediaron para que las mesas queretanas se transformaran?

El esta introducción abordamos la metodología seguida para la realización de esta tesis, se presentan las fuentes consultadas, mencionándose quienes fueron las personas o grupos que emitieron esta información, así como la presentación del planteamiento hipotético que ha sido rector de este trabajo.

Como siguiente punto realizamos un recorrido sobre el estado de la cuestión en relación a los trabajos que se han publicado en Querétaro y que tratan de historiar a la alimentación, así como otras publicaciones nacionales que

[1] "Es importante distinguir la diferencia entre los conceptos `alimentario´ y `alimenticio´, porque generalmente se suelen confundir: el primero, se refiere al carácter subjetivo, a la actividad histórica y cultural del alimento, a la interacción constante del alimento con el individuo y, el segundo, se dirige a la cualidad nutricia del producto consumible". Jiapsy Arias González, *Los místicos sabores del convento. Las monjas Clarisas Urbanistas y sus hábitos alimentarios en Querétaro. (Siglos XVII-XVIII),* México, Gobierno del Estado de Querétaro/ Consejo del IV Centenario de la Fundación del Convento de Santa Clara de Jesús, 2007, p. 63.

abordan esta temática y que sirvieron para enmarcar en un contexto amplio el fenómeno alimentario en Querétaro.

Para la década de 1940, el mundo se encontraba inmerso en un momento crítico: La II Guerra Mundial, que aunque México no participó en ella, sino hasta el 22 de mayo de 1942, cuando Manuel Ávila Camacho declaró la guerra a las potencias del Eje Berlín-Roma-Tokio, el campo queretano sufrió el desabasto de mano de obra, pues se otorgaron visas temporales a campesinos que desearan ir a trabajar a los Estados Unidos como braceros. Para el mismo periodo, la ciudad de México se convertía en un importante polo de atracción para las personas que deseaban mejores condiciones de vida, lo que significó que se hiciera necesario abastecer de víveres y combustibles a aquella gran ciudad, situación que implicó que Querétaro sufriera graves desabastos de combustibles como la leña y el carbón, amén de las leyes de veda que se dictaban para no deforestar los bosques. Estas situaciones que señalamos, hicieron que la alimentación de los queretanos, en su mayor parte personas de escasos recursos, consumieran básicamente maíz, frijoles, calabaza, chile, tortillas y una gran variedad de vegetales regionales, que por cientos de años habían ocupado un lugar importante en las mesas queretanas.

En trabajos revisados para la elaboración del primer capítulo, titulado: “Un vistazo a los comensales queretanos en los cuarenta: demografía, salud y cultura”, se analizó la situación demográfica que guardaba la entidad, en la que la mayor parte de la población pertenecía al ámbito rural. Así mismo abordamos las políticas y visiones alimentarias que tenía el Estado mexicano sobre la correcta forma de alimentar a la población para lograr personas aptas para adaptarse como fuerza de trabajo a la industria. Partimos de la idea de que se creó una ideología al respecto, pues en estudios revisados, encontramos que el valor nutritivo del maíz y del trigo, era casi el mismo, sin olvidar que Manuel Gamio también quiso sustituir al maíz por la soya.

Finalmente abordamos lo que algunas tesis de médicos que estuvieron realizando su trabajo social en Querétaro nos cuentan que comían los queretanos y las principales enfermedades que padecían, asociadas a la alimentación. A lo largo de este capítulo presentamos información sobre costos de productos alimenticios, con lo cual validamos nuestra idea de que no era posible que todos los comensales queretanos comieran de la misma forma, es más, la leche y los huevos no eran productos que formaran parte de su panorama gastronómico cultural.

Para el capítulo dos, titulado: “Entre el ideal de modernizar y la realidad material”, nos centramos en los diversos fenómenos que inciden en lo que se come, este apartado se aboca principalmente a las carencias de los productos y al gran desabasto que se vivió en la ciudad, con las pretensiones del gobierno nacional y local de lograr controlar los precios y el abasto mediante la Nacional Reguladora. También apreciamos que en la medida en que termina la Guerra, el proyecto de industrializar y sanear a Querétaro se vuelve una preocupación importante y que gracias a esta pretensión de basar la economía queretana en la industria, se van logrando cambios, a la par que van apareciendo nuevas tiendas que ofrecen productos para “modernizar” las cocinas queretanas y que venden estufas de petróleo o de gas, en algunos casos hasta a crédito. La llegada del gas fue otro evento importante que transformó la forma de preparar los alimentos. Las fiestas de las familias mejor acomodadas, también dejan el ámbito del hogar para realizarlas en lugares de prestigio como El Gran Hotel, o El Casino. Finalmente, Querétaro sí estaba viendo transformaciones no sólo en el espacio público con la apertura de calles, la creación de una red de agua clorada, la apertura de mercados, la promoción constante de productos alimenticios industrializados que le proponían al ama de casa dejar de cocinar con manteca de cerdo, que por cierto no era barata y empezar a utilizar aceites y grasas hidrogenadas.

El capítulo tres, titulado: “De la tradición y las costumbres a la mesa compartida”, se reflexiona sobre las propuestas del historiador Erick Hobsbawm

sobre la invención de la tradición, en este caso en relación a la alimentación. En este capítulo abordamos que la alimentación que se ha sugerido como "tradicional", no es tan lejana, sin negar que hay alimentos y técnicas que provienen de la época prehispánica, pero que otras fueron de cuño reciente, para citar un ejemplo: "el pollo al cuñete", que seguramente sí consumían algunas familias porfirianas y posrevolucionarias, para ello presentamos información sobre las invenciones que se dieron en Querétaro y algunos momentos en los que la comida transgredía los límites sociales.

Nacionalismo culinario y la invención de una tradición: el planteamiento del problema

Buena parte de la población mexicana conoce la historia que narra cómo los chiles en nogada fueron creados para agasajar a Agustín de Iturbide cuando hizo su entrada triunfal a la ciudad de Puebla de los Ángeles en 1821. También, dentro del imaginario popular, se cuenta que fueron las manos angelicales de las señoras de buena sociedad o las de unas monjas contagiadas de fervor patrio, quienes diseñaron un chile relleno de carne, especias, frutas y acitrón, bañado en salsa de nogada y rojos granos de granada: "verde, blanco y colorado, la bandera del soldado". Seguramente también se tendrá conocimiento de que otra monja poblana llamada sor Andrea de la Asunción, tuvo a bien inventar el mole para recibir en su convento a un obispo allá por el siglo XVIII. Estas historias sobre el origen de dos platillos que hoy se consideran fundamentales dentro de la gastronomía mexicana, forman parte de la construcción imaginaria de lo que hoy llamamos "comida tradicional mexicana". José Luis Juárez López, analizando estas historias, su origen y veracidad, afirma que la comida italiana tuvo una gran influencia en la española, y que es precisamente en Italia donde existe un platillo similar a los chiles en nogada, claro, sin chile, pero sí una carne de carnero que contiene los mismos implementos con que se rellenan los chiles en cuestión, y encima de la carne una salsa llamada nogada. Asimismo encontramos que en el libro de *Dominga de Guzmán*, un recetario familiar que se fue construyendo a lo

largo del siglo XVIII, existen tres recetas de nogada, dos de ellas para pescados y la tercera llamada “Nogada portuguesa” para pollo.[2]

Respecto al mole, la historia que conocemos pertenece a un abogado y periodista llamado Carlos de Gante, que el 12 de diciembre de 1926 publicó un artículo donde decía que en el convento de Santa Rosa, gracias a Sor Andrea, México podía gozar de ese gran platillo llamado “mole”, eliminando así el rechazo que se le tuvo durante el virreinato por considerarlo un guiso que los “idólatras” ofrecían a sus dioses,[3] a pesar de que el origen de este platillo era prehispánico.

Por su parte Rafael Heliodoro Valle, en el XXVII Congreso Internacional de Americanistas en 1939, presentó una ponencia donde señaló el efecto que tuvieron las afirmaciones de Gante:

> La invención del “mole” pronto ganó creyentes y así ha dado pábulo a los nuevos cuentos de hadas. En anuncios de bebidas, en manuales de cocina, en artículos de periódicos, la especie ha corrido buena suerte. Pero no hay tales ajonjolíes. Los “gourmets” mexicanos que saben algo de raíces nahuas, protestaron al día siguiente; y uno de ellos, Agustín Aragón Leyva, hizo notar que se trataba de una linda fábula más, porque la palabra “mole” figura en la numerosa familia de guisados con chile, entre ellos tlemole, chilmole, pozole, ayomole, clemole.[4]

En esta larga construcción y definición de los alimentos representativos de lo nacional, durante el porfiriato se encuentran las ideas de Francisco Bulnes sobre lo que era necesario erradicar o implementar. Bulnes “se abocó a elaborar el discurso de las tortillas achacando la debilidad de los indios a su alimentación basada en el maíz”[5] y por tanto, pretendía eliminar a la tortilla y al maíz de la alimentación de los mexicanos, por considerar que eran elementos que no

[2] Dominga de Guzmán, *Recetario mexiquense. Siglo XVIII,* México, CONACULTA/ Dirección General de Culturas Populares/ Dirección General de Publicaciones, 1999, pp. 57, 59, 71.
[3] Cfr. José Luis Juárez López, *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*, México, D. F., CONACULTA-Dirección General de Culturas Populares, 2008, p. 108.
[4] Rafael Valle, *Anales del mole de guajolote*, Puebla, Ediciones Museo Mexicano, 2012, pp. 18-19.
[5] Jeffrey Pilcher, *¡Vivan los tamales!*, México, Ediciones de la Reina Roja, 2001, p. 127.

permitía el desarrollo del pueblo, y argumentaba que era necesario sustituirlos por el trigo, pues este cereal había sido la base de la alimentación de los europeos, a quienes consideraba sumamente industriosos. Bulnes proponía el consumo de 1400 gramos de pan de trigo por día, "calculó que el porcentaje de proteína en el pan de trigo era el que más se aproximaba al de la leche materna".[6]

> Las explicaciones nutricionales del subdesarrollo económico persistieron incluso después de que la revolución de 1910 diluyese la fe porfiriana en el progreso de importación. Mientras los ejércitos campesinos asolaban el campo, la certeza positivista cedió el paso a una ideología de nacionalismo romántico. Manuel Gamio (…) denunciaba a Bulnes por racista, mientras que Daníel Cosío Villegas (…) lo describió como "uno de los autores más escurridizos, maquiavélicos y mentirosos que ha producido México".
>
> No obstante, los dirigentes revolucionarios compartían el sueño porfiriano de incorporar a los nativos a una cultura nacional fundamentalmente europea, y para alcanzar esa difícil meta se encontraron con que regresaban al tema esencial de la nutrición. Cuando Gamio fue nombrado director del Instituto Indigenista Interamericano, se esforzó para reemplazar el maíz por soya.[7]

La comida popular también pasó a ser considerada sucia y poco nutritiva, ya que existía una gran mortandad por enfermedades gastrointestinales y desnutrición, que finalmente no se debían al tipo de comida que se consumía, sino a las condiciones de insalubridad en las que se encontraba el país por falta de infraestructura y a que la pobreza no permitía a los mexicanos una dieta balanceada. Desde la visión de que la comida mexicana generaba alteraciones cognoscitivas y rezago en las personas, en el censo de 1940 se incluyó al consumo de la tortilla como un indicador de pobreza y retraso.[8]

Para la década de los años cuarenta, el Instituto Nacional de Nutrición[9] se dio a la tarea de analizar los valores nutricionales del maíz[10] y del trigo,

---

[6] *Idem.*
[7] *Ibidem*., pp. 120-121.
[8] *Ibidem.*, p. 141.
[9] El Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán nació gracias a la visión del Dr. Salvador Zubirán, su fundador, quién desde 1944 inició la transformación y modernización

concluyendo que eran intercambiables y que la desnutrición no obedecía a que se consumiera maíz en sus diversas preparaciones, sino a la imposibilidad económica de la mayor parte de la población mexicana para incorporar proteínas animales y vegetales a su dieta.

Pese a los avances en el conocimiento sobre los valores alimentarios, la idea positivista de que la dieta de los mexicanos era un lastre para el desarrollo siguió coexistiendo, e incluso Rafael Ramírez,[11] jefe del Departamento de Educación Rural afirmó que:

> A fin de que tus niños no solamente aprendan el idioma castellano, sino que adquieran también nuestras costumbres y formas de vida que indudablemente son superiores a las suyas, es necesario que sepas que los indios nos llaman gente de razón, no sólo porque hablamos la lengua castellana, sino porque vestimos y comemos de otro modo.[12]

En fin… hubo varios proyectos y discusiones intelectuales acerca de cómo alimentar adecuadamente a un país para lograr su desarrollo, algunas voces pugnaban por eliminar totalmente la alimentación de las poblaciones indígenas, rurales y pobres en pos de una alimentación inspirada en los cánones europeos basadas en la ingesta de cereales y productos cárnicos, pero la realidad de la población nacional distaba mucho de tener la capacidad económica y de infraestructura para lograr ese ideal. Y si se reflexiona sobre estas ideas, no sólo estaba en discusión cómo alimentar al país, sino la construcción de una identidad[13] alimentaria homogénea que denostaba las alteridades.

---

de lo que se conocía como Servicio de Enfermedades de la Nutrición del Hospital General de la Ciudad de México, en el Hospital de Enfermedades de la Nutrición.

[10] www.ciesas.edu.mx/lerin/doc-pdf/Beltram-2.pdf (consultado el 12 de marzo de 2014).

[11] Rafael Ramírez Castañeda, educador mexicano que se dedicó a desarrollar la educación rural en México fue Jefe del Departamento de Educación Rural de 1928-1934 y asesor del Departamento de Enseñanza Agrícola y Normal Rural de 1934 a 1942.

[12] Pilcher, *op. cit.*, p. 142.

[13] Identidad, según Daniel Hiernaux es “la percepción que tiene un sujeto social de sí mismo y de su grupo de pertenencia, visión basada en la existencia de una serie de factores diferenciadores de este mismo grupo frente a los demás”. Daniel Hiernaux, *Metrópoli y etnicidad. Los indígenas en el Valle de Chalco*, México, El Colegio Mexiquense/ Fondo Nacional para la Cultura y las Artes, 2000, p. 94.

En los cuarentas del siglo XX, esta discusión sobre alimentación tuvo como marco nacional el proyecto industrializador frente a un país que basaba su economía fundamentalmente en la producción agrícola. La ciudad de México se convirtió en el sueño dorado y la población migró hacia ella en búsqueda de una mejor vida, lo cual generó que las ciudades pequeñas y los pueblos se convirtieran en abastecedoras de productos del campo con destino a la gran ciudad.

Querétaro, también dentro de este proyecto modernizador basado en la industria, inició paulatinamente transformaciones en cuanto a la infraestructura, otorgando prebendas y exenciones que favorecieran la llegada de capitales. Los cuales empezaron a fluir a la entidad, se instalaron incipientes industrias y la vida cotidiana y la alimentación se transformaron poco a poco, desde principios del siglo XX se crearon inventos para industrializar la tortilla, aunque la población no las aceptó. Sin embargo, los cambios que trajo consigo la industria hizo que paulatinamente las tortillas elaboradas a mano cedieran su lugar en la mesa a las ejecutadas por una máquina.

Pero no sólo el nixtamal hecho en casa y las tortillas “torteadas” a mano se transformaron con la industria: los horarios de las comidas se alteraron, pues ahora la fábrica imponía los horarios para ingerir alimentos. La incorporación de la mujer al trabajo también hizo que gradualmente los utensilios como el molcajete, metate, comal y bracero, fueran cayendo en desuso y cediendo su otrora centralidad en la preparación de alimentos por la novedosa licuadora, estufa, batidora, masa de maíz en polvo, etcétera, ya que eran “ad hoc” a los nuevos tiempos y aminoraban la doble jornada laboral de la mujer. Lo práctico y moderno, así como la necesidad económica, fue abriendo camino a la aceptación de productos industrializados que ahorraban tiempo, se podían preservar y en muchos casos representaban un ahorro frente a los productos frescos, los cuales, además le otorgaban al consumidor la sensación de estar transitando por la senda del progreso y la escala social.

El abandono de la leña o carbón por la "tractolina"[14] también tardó algunos años en popularizarse, así como el uso del refrigerador dado su elevado costo y la ineficiente energía eléctrica con que contaba Querétaro. En sus inicios el refrigerador sirvió más bien para guardar cervezas y refrescos embotellados, ya que las señoras preferían acudir al mercado cotidianamente a hacerse de lo necesario para la alimentación familiar por ser una actividad de "mujer hacendosa". "Hacia mediados de los cincuenta, con ayuda de la restricción de las importaciones, los fabricantes mexicanos de artículos para el hogar tenían ventas de 140 mil estufas y 45 mil refrigeradores anuales, aunque muchos eran de subsidiarias locales de General Electric y American Refrigeration".[15] En la ciudad de Querétaro, según narra el señor Alfonso Serna Rodríguez, los primeros refrigeradores se empezaron a ofertar en un local ubicado frente a la Estación del Ferrocarril Nacional, donde actualmente se ubica el bar "Chava invita",[16] a mediados de la década de los cuarenta, pero no tuvieron gran demanda dados los elevados costos de los mismos.[17] En nuestras fuentes encontramos los precios que podían alcanzar los refrigeradores.

Cuadro 1. Precios de los refrigeradores en la tienda RCA Víctor. 1947.

Producto	Medidas	Precio	Con descuento
Kelvinator	7 pies cúbicos	$1650.00	$1500.00
Kelvinator	7 pies cúbicos lujo	$1725.00	$1650.00
Crosley	7 ½ pies cúbicos lujo	$2000.00	$1875.00
Crosley	9 ½ pies cúbicos lujo	$2550.00	$2325.00

Fuente: *Semanario Tribuna*, año III, número 128, 1 de marzo de 1947, segunda sección, p. 4

En esta tesis se analizan entre otros puntos, cómo la política industrializadora de Querétaro también tuvo efectos sobre la alimentación de los queretanos, partiendo de la idea de que no todos los queretanos se alimentaban de la misma forma, algunos continuaron con la práctica de tener en sus casas el

[14] Derivado del petróleo que se utilizaba como combustible.
[15] Pilcher, *op. cit.*, p. 191.
[16] Actualmente el bar "Chava invita" se encuentra en la calle Héroe de Nacozari 27, Centro Histórico.
[17] Entrevista realizada al señor Alfonso Serna Rodríguez el 25 de julio de 2013 en la ciudad de Querétaro, Querétaro por Patricia García Riestra.

fogón para preparar tortillas y su dieta siguió consistiendo básicamente en frijoles, chiles, calabaza y pocas proteínas de origen animal, en tanto que grupos sociales con más posibilidades económicas podían consumir productos de más valor económico y nutrimental, además de incorporar alimentos industrializados a su dieta como un símbolo de estatus.

Actualmente encontramos varias publicaciones a cargo de instituciones y personas interesadas en preservar y difundir la comida queretana, entre ellos nos topamos con *Cocina Queretana de principios de siglo*[18], donde Luz María Tapia Labra de Núñez Villarreal, encargada de prologar el texto menciona que:

> Al pretender recopilar en un libro las recetas de la cocina queretana, aquellas que siempre han estado presentes en nuestros hogares, siendo la delicia de esta gran familia, elaborados en una amalgama de sabores y tradición, de fechas especiales, imprescindibles como la rosca de reyes iniciando enero; el pastel de rollo o pasteles de jueves santo, los rellenos del tres de mayo (…) Hoy, al entregar a todos con cariño esta pequeña obra lograda con paciencia y amor a nuestro estado, dedicada en recuerdo a quienes nos antecedieron e iniciaron en el arte de la cocina, expresamos también nuestra gratitud a todas las familias queretanas que compartieron aquí sus mejores recetas y contribuyeron a que esta edición fuera posible.[19]

Este curioso recetario que se anuncia como de principios del siglo veinte queretano, se encuentra salpicado de aceite de oliva, alcaparras, azúcar refinada, maicena y royal[20], y entre sus fórmulas mágicas para lograr un añejo sabor "tradicional" se aprecian ravioles a la provenzal, pavo a la galantina, sopa francesa, macarrones "Rey Humberto" y platillos que en realidad no tienen que ver

[18] Tradición y Cultura de Querétaro, A.C., *Cocina queretana de principios de siglo*, Querétaro, Gobierno del Estado de Querétaro, 1997.
[19] *Ibidem.* pp. 11-12.
[20] Así como María del Carmen León García en su obra *El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*, nos cuenta que los productos señalados por las recetas registradas en el documento de Dominga de Guzmán, examinados a la luz de la ecología cultural, corresponden a la alimentación de una familia de criollos, la cual distaba de haberse asimilado alimentariamente a los productos indígenas de la región (María del Carmen León García, *El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*, México, Conaculta/ Dirección General de Culturas Populares, 1997). De igual forma, apreciamos en este recetario de comida queretana que, en buena parte de sus recetas, se registran productos más bien de raigambre hispana como son el aceite de oliva, almendras, bacalao, etc. y añaden productos industrializados como el azúcar refinado, la maizena, el royal y los saborizantes artificiales, lo cual nos habla de que no corresponde a una alimentación tradicional y menos que fuera parte de la alimentación cotidiana en Querétaro.

con lo que la gente “de a pie” comía a principios del siglo XX, incluso la que se llama “Sopa india”, entre sus ingredientes incluye: “mantequilla (…) trocitos de jamón serrano, chorizo y longaniza”,[21] que son productos más bien de origen europeo y se excluyen de la receta al maíz, al chile y al frijol como ingredientes para considerarse una sopa India, esto más bien nos remite a un imaginario social sobre lo que es la comida tradicional del estado.

En este trabajo también se rastrean las formas de alimentación que tuvieron los diversos grupos sociales y cómo esta alimentación fue transformándose poco a poco y adoptando las tortillas industrializadas, los refrescos en lugar de las aguas de sabores, la cerveza por el pulque, en fin… el cambio alimentario que vino de la mano de la industria, el agua entubada, el gas, y las facilidades para hacerse de un refrigerador, estufa y demás utensilios electrodomésticos.

En una entrevista realizada a la licenciada Olivia González, directora del Instituto Gastronómico de Estudios Superiores de Querétaro, afirmó que:

> para que una cocina perdure tiene que viajar estandarizada, con técnicas, procedimientos y unidades de medida internacionales: hay que pesar todo para que siempre nos salga igual, no dejar a la suerte… (llegar) a un acuerdo común, en el que el mejor mole no sea el de mi casa´, sino en el que un platillo tenga la misma presentación para poder generar una identidad y no se corra el riesgo de perder la riqueza culinaria del Estado.[22]

En este diálogo interminable sobre la nación y sus referentes culturales, el “deber ser” de la comida representativa de un lugar y tiempo, Olivia González pugna por una comida que estandariza y expropia sabores y estética, comida más cercana a la industria que a la tradición, pero que vende, como propiedad de los iniciados, el saber hacer y el discurso del sabor de antaño. Para este diálogo identitario, la historiadora Sonia Corcuera de Mancera reflexiona:

[21] Tradición y cultura de Querétaro, A.C., *op. cit*. p. 29.
[22] *Tribuna de Querétaro*, lunes 10 de septiembre de 2012, p. 11.

> …cuando se sirve un guiso tradicional de alguna región de México, cada comensal se constituye en autoridad culinaria y en el proceso de avalar la que a su parecer es la receta original, identificándola con la verdadera y la mejor, desacredita otros trabajos. ¿Significa esto que para no perder méritos, una receta de cocina debe quedar fija en el tiempo? ¿Debo entender que la verdadera receta no puede ser sino una? ¿Quién puede confirmar su autenticidad cuando nadie ha probado la receta supuestamente original cuya perfección se pierde en el laberinto del pasado y en la oscuridad de los orígenes?.[23]

Como reflexión se puede añadir que el papel del historiador en el ámbito alimentario es el de registrar lo que en un determinado momento sucede, porque la cultura es dinámica, y la diversidad de las comidas regionales se pierde cuando se le estandariza. Actualmente, cuando se constriñe a una cocina bajo la denominación de "patrimonio cultural" no es para el disfrute social, sino para que los negocios y corredores gastronómicos que han surgido a partir de las declaratorias de la UNESCO, se conviertan en un atractivo más para el turismo. Estas declaratorias sólo han servido para el beneficio de los restauranteros donde el discurso de la identidad, los proyectos de nación y la política alimentaria han jugado un papel preponderante, sin considerar que precisamente esa deliciosa diversidad de sabores corresponde a "la mano" de cada cocinera o cocinero y al estrato social al que pertenece en un contexto histórico particular.

Ahora bien, parte central del deseo de historiar a la comida queretana, también tiene la finalidad de cuestionar los mitos acerca de que lo que hoy degustamos es "tradicional", como se anuncia en restaurantes y guías turísticas. ¿Qué se entiende por tradicional? ¿Desde qué años o periodo podemos considerar que una comida es tradicional? ¿Quién define qué es la comida tradicional?

[23] Prólogo de Sonia Corcuera de Mancera, en Manuel Ramos Medina, *Hazme cazón. Los historiadores y sus recetas de cocina*, México, Centro de Estudios de Historia de México Condumex, 1997, p. 31.

Estas preguntas son centrales para poder entender cómo se ha construido arbitrariamente el concepto, pues la comida mexicana ha sufrido la incorporación de alimentos traídos de regiones lejanas mediante el enlatado, técnicas de congelamiento o incluso se les ha adaptado a la región mediante sofisticados invernaderos, de lo cual no ha estado exenta ni la ciudad ni el estado de Querétaro. De igual forma las técnicas de preparar los alimentos han cambiado a partir de la década del cuarenta, por ejemplo: es raro encontrar a una mujer que se levante a las cuatro de la mañana para lavar el nixtamal que preparó la noche anterior, lo muela en metate, prenda el fogón con leña, carbón o tractolina y elabore tortillas para su familia, al menos en el ámbito citadino.

Jeffrey M. Pilcher aborda las transformaciones alimentarias en cuanto a la introducción de productos industrializados en la dieta cotidiana:

> A finales de los cincuenta el antropólogo Oscar Lewis observó que los hot-cakes se habían vuelto una tradición establecida para las familias de clase media, reemplazando el antiguo desayuno de frijoles refritos, tortillas y chiles (…) Muchos consumidores despistados cambiaron los bolillos frescos y crujientes de las panaderías de barrio por el gomoso pan de caja envuelto en plástico. La empresa Ideal Bakery produjo la primera versión de pan Wonder en los treinta, pero a partir de 1945 perdió su clientela frente a Bimbo, que es hasta la actualidad el líder del mercado. Las amas de casa comenzaron a hacer, en lugar de suculentas tortas compuestas, sándwiches geométricamente exactos, pero también empezaron a realizar insólitos experimentos con productos envasados para crear híbridos tales como camarones con hojuelas de maíz, sesos de ternera con galletas saladas, espaguetis aderezados con sopas diluidas con leche o lomo de cerdo con Pepsi Cola.[24]

Si bien estas observaciones de Lewis corresponden a la transformación de hábitos alimentarios de los habitantes de la ciudad de México, éstos también se observaron en Querétaro una década después, los que finalmente, registran la lenta y constante incorporación de lo industrial a la mesa cotidiana. [25]

[24] Pilcher, *op. cit.* 207.

[25] Alfonso Serna Jiménez, narra que su abuela materna incorporó a las festividades decembrinas los sándwiches aproximadamente a partir de la década de los sesenta, la misma abuela, Carmelita Cancino, decía que se consideraban como un bocadillo de “gente rica”.

Eric Hobsbawm aborda el fenómeno de cómo las sociedades van creando mitos acerca de sus tradiciones, principalmente eso de que son "antiguas" y se pierden en el origen de los tiempos, señala que "las tradiciones que parecen o reclaman ser antiguas son a menudo bastante recientes en su origen, y a veces inventadas".[26]

En esa dirección, cabe preguntarse ¿qué tanto de "tradicional" tiene la alimentación queretana actual? ¿cómo se dio esa transición alimentaria de la década del cuarenta a la que actualmente encontramos en las cartas de restaurantes y revistas turísticas?[27] Y, si tomamos un recetario o "la" receta de la bisabuela y los reproducimos ¿tendrá el mismo sabor? ¿obedece a las mismas interacciones sociales? ¿todas las clases sociales queretanas lo podían consumir por igual?

Para la década del cuarenta la nación y sus referentes culturales estaban en franca reconstrucción, había que dar soporte a la estancia en el poder de un nuevo grupo que más que revolucionario tenía un proyecto empresarial, y dentro de este proyecto había que borrar las diferencias para adherirse a una sola cultura representativa e ideologizada que trataba de demostrar su legitimidad a partir de un pasado indígena, un mestizaje barroco-virreinal y un discurso revolucionario que amalgamaba el pasado en platillos homogéneos listos para ser degustados por el naciente turismo nacional e internacional.[28]

---

[26] Eric Hobsbawm y Terence Ranger, *La invención de la tradición*, Barcelona, Editorial Crítica, 2002, p. 7.

[27] En un número especial de la revista *México desconocido* dedicado a la gastronomía Queretana, encontramos una descripción sobre la comensalidad en la localidad, la cual dice: "La hora de la comida en Querétaro es un acto casi protocolario, la gente de la ciudad se organiza en grupo para disfrutar su variada oferta gastronómica" (s.a, 2012: 23), esta visión idílica sobre las formas de socialización alimentaria distan mucho de la realidad cotidiana, enmarcada en los tiempos laborales y las distancias geográficas y económicas de la población.

[28] Ricardo Pérez-Montfort plantea que es "en la primera mitad de los años veinte, muy poco después de reestablecidas las relaciones diplomáticas entre Estados Unidos y México, en 1923, cuando el territorio mexicano se puso prácticamente al servicio de lo que podría considerarse un paraíso de aventuras y exotismo para el visitante promedio norteamericano, es decir: el turista-consumidor. La efervescencia económica del periodo posterior a la primera Guerra Mundial había

Al respecto, Hobsbawm nos presenta a lo largo del trabajo que dirigió, en voz de diferentes autores, cómo en el Reino Unido se fueron creando "tradiciones" que surgieron con la modernidad y que "el pueblo" reproduce, sigue y cree que son tan lejanas como los primeros pobladores de esas tierras, y en esa lejanía temporal justifica política y económicamente a las instituciones y los rituales que marcan la diferencia entre clases sociales. Estas tradiciones inventadas marcan una nueva identidad que permite a quienes viven esos cambios, sentir un asidero seguro a lo ya conocido, aunque sólo sea de una forma imaginaria.

---

desatado una campaña local estadounidense que utilizó el eslogan `See American first´ (Primero conoce América) como grito de batalla. Tratando de aprovechar dicha campaña, el gobierno mexicano, dadas las supuestas relaciones de igualdad establecidas con los estadounidenses a partir de los Tratados de Bucareli, pretendió atraer a los consumidores gringos al territorio nacional" Ricardo Pérez-Montfort, "Down Mexico way. Estereotipos y turismo norteamericano en el México de 1920", en *Patrimonico Cultural y Turismo. Cuadernos*, núm. 14, México, CONACULTA, 2006, pp. 21-22. En: http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/cuadernos/pdf/ cuaderno14.pdf (Consultado el 12 de mayo de 2013).

Metodología

> *El historiador, en efecto, es adicto a los documentos, trabaja con ellos, los tiene en gran estima, simplemente no puede ignorarlos. Un historiador desprovisto de documentos se encuentra tan indefenso como un panadero sin horno o una cocinera sin estufa. Como historiadora-cocinera, confieso mi inclinación natural por pensar las recetas no sólo como apoyo práctico de la memoria, sino en términos de fuentes documentales. Sin embargo, los documentos no son historia ni los platillos recetas*.[29]

María del Carmen León ha señalado el problema que existe para quienes desean abocarse al estudio de la alimentación en el pasado, pues las fuentes se encuentran dispersas y son de múltiple índole: se puede acudir a periódicos, libros de recetas, gacetas, novelas, y más publicaciones, sin embargo el trabajo se convierte en un proceso lento y meticuloso que requiere el cruce de información. [30] Para la realización de esta investigación que se ubica en lo cotidiano de la alimentación y su transformación en un periodo de 10 años, se realizó una búsqueda documental en diversos acervos de la ciudad de Querétaro de marzo a diciembre de 2013.

En la Biblioteca del Congreso del Estado de Querétaro se consultaron ejemplares de diversas revistas que se publicaron en la ciudad, durante el periodo estudiado, con temas fundamentalmente culturales. De algunas de ellas conocemos quiénes las publicaron, en tanto que de otras desconocemos los datos: *Revista Querétaro*, publicación mensual estudiantil; *Juventud Queretana*, revista mensual, Director y jefe de redacción Rosendo Oseguera G.; *Revista Orientación*, publicación mensual que fue el órgano del Comité Diocesano de la Juventud Católica Femenina Mexicana (J.C.F.M.); *Apóstol*, órgano del Comité de la Unión Católica Mexicana (U.C.M.); *Revista Querétaro*, publicación mensual del Círculo Queretano de México, director Roberto Chellet; *Vértice*, publicación

[29] Corcuera de Mancera, Sonia, en Manuel Ramos, *op. cit.* cfr. p. 26.
[30] León, *op. cit.* cfr. p. 24.

quincenal, directores Luis y Eduardo Balvanera; *Querétaro Comercial*, "Órgano de la Cámara de Comercio en Pequeño, Director José Veraza V.";[31] *Juventud queretana,* "publicación mensual, Director Rosendo Oceguera T";[32] *I.C.Q.,* revista mensual estudiantil, editores Francisco Arellano F. y Alfonso García; *Querétaro Revista de La Provincia*, director Dr. Arturo Rodríguez Leal; *Portal* "Una revista para Querétaro nuevo. Mensual, Director Carlos Septién García";[33] *El Heraldo de Navidad*, órgano de La Junta de Navidad, publicación anual.

En las revistas señaladas, encontramos alusiones a la alimentación en diversas formas: anuncios sobre tiendas de alimentos, bebidas, restaurantes. Ideas sobre el comer y sobre el papel que debía desempeñar la mujer como proveedora de alimentos sanos a la familia, por lo que en algunos de estos documentos encontramos recetas para el ama de casa, así como precios de productos y la narración de festividades donde se degustaban platillos elaborados para la ocasión.

De igual forma se consultaron tesinas que estudiantes de medicina de la Universidad Nacional Autónoma de México (U.N.A.M.) llevaron a cabo en municipios de Querétaro y donde en cada uno de ellos se desarrolló un breve estudio sobre la salud de la población, infraestructura y hábitos alimenticios. Las principales conclusiones a las que llegaron fueron que tanto los habitantes de los municipios, como los de la ciudad tenían graves deficiencias nutricionales por la pobreza, así como enfermedades gastrointestinales dado que no se contaba con una red de agua potable y alcantarillado.

Otro documento importante que se consultó para esta investigación es el que elaboró el Ingeniero Francisco Quintanar Arellano, titulado Querétaro. Estudios Agrícolas.[34] El Ingeniero Quintanar fue agente de la Secretaría de

[31] Fernando Díaz Ramírez, *Historia del periodismo en Querétaro*, México, Imprenta, 1968, p. 125.
[32] *Idem.*
[33] *Idem.*
[34] Francisco Quintanar, *Querétaro. Estudios agrícolas*, versión facsimilar, 1948.

Agricultura y Fomento en el Estado de Querétaro,[35] su estudio versa sobre la producción agropecuaria en el estado, revisando datos de producción, precios y salarios desde principios del siglo XX hasta 1948. En el documento también vierte la visión, tan en boga en aquellos días, de que se "debía" de enseñar a comer al campesino productos cárnicos, lácteos, hortalizas y frutas para que los potenciales obreros estuviera en condiciones de laborar e integrarse al proyecto industrializador, generar un mercado interno por medio del consumo cotidiano y abastecer a la pujante Ciudad de México.

Dentro del acervo de la biblioteca del Instituto Tecnológico de Querétaro, se consultó el semanario *El Día*, creado por el señor Rafael Martínez "Rip-rip", el 4 de junio de 1943, quien posteriormente abandonó la dirección del semanario en enero de 1944 por haber sido electo presidente municipal de San Miguel Allende, Gto. por el Partido Revolucionario Institucional.[36] Se publicó tanto en ediciones dedicadas a Querétaro, Morelia, Celaya, Guanajuato y León, "pero con la desventaja de ser semanal y por lo mismo muy pequeño para un periodista de la talla de Rip Rip, pronto pas(ó) a otras manos que le dan poco éxito".[37] La presente publicación se revisó de 1943 a 1947, ya que no se encuentran los demás ejemplares que cubrirían el periodo de nuestra investigación. En *El Día* se recuperó información sobre recetas que se publicaban periódicamente dentro de la sección dedicada a las amas de casa, así como discusiones sobre la estética corporal que debían guardar las mujeres. A lo largo del material revisado, encontramos constantes reclamos sociales por el desabasto y encarecimiento de artículos de primera necesidad y combustibles, debido a sequías y heladas que eran constantes a lo largo del país y de las cuales Querétaro no estuvo exento, así como por la II Guerra Mundial, eventos que afectaron las posibilidades alimenticias en la entidad.

[35] *Tribuna*, Año IV, No. 210, 22 de agosto de 1948, p. 1.
[36] *El Día*, Año II, no. 53, 6 de enero de 1944, primera plana.
[37] Díaz, *op. cit.*, p. 123.

Se consultó el semanario *Tribuna*, del año 1946 a 1950, cuyos ejemplares se encuentran resguardados en la Biblioteca Carlos Dorantes de la Facultad de Ciencias Políticas y Sociales, de la Universidad Autónoma de Querétaro. El acceso a este material se encuentra restringido por las políticas de la biblioteca, finalmente entre noviembre y diciembre de 2013 se tuvo acceso a la colección. El semanario Tribuna fue "fundado y dirigido por Jesús de la Isla, prominente panista de la época y candidato a puestos de elección popular (…) en las elecciones locales de 1955 (…) por Acción Nacional a la presidencia municipal de la capital de Querétaro".[38] Díaz Ramírez señala que *Tribuna* "era un periódico un poquito más que independiente, casi de oposición, carácter que va acentuando más y más hasta 1960 año en que llegó a la cima de su valer periodístico, llegó a tener una gran influencia (…) ".[39]

En este semanario encontramos varias diferencias con El Día: para comenzar, los artículos son más extensos y de opinión, constantemente "hacen un llamado" al gobierno para que resuelva los problemas de desabasto y carestía. También vemos que existen más anuncios de casas comerciales y que algunos grandes almacenes como "La Luz del Día" presentan periódicamente listas de productos y precios. Al lado de noticias sobre sinarquistas asesinados y vejaciones a los agremiados a la Federación de Trabajadores del Estado de Querétaro (F.T.E.Q.),[40] encontramos recetas en la sección dedicada a la mujer, que en los primeros años de la postguerra ceden su lugar a artículos sobre la moda francesa. En ese momento, los patrocinadores de la culinaria son las nacientes industrias alimentarias que promueven sus productos con alguna receta o consejos para ser una perfecta ama de casa. En estas hojas que se desmoronan, queda la evidencia de la apertura de casas comerciales que empezaron a vender estufas de tractolina o gas, refrigeradores … en abonos o al contado.

[38] Martha Gloria Morales Garza, *La nueva generación de políticos queretanos*, Querétaro, Universidad Autónoma de Querétaro, 1998. p. 80.
[39] Díaz, *op. cit.* p. 67.
[40] Sindicato Católico.

En el Archivo Histórico de Querétaro (AHQ) se consultó el Periódico Oficial *La Sombra de Arteaga* en lo concerniente a reglamentos sobre horarios para expendios de alimentos y bebidas, elaboración de pan, impuestos del degüello de animales y producción agropecuaria. Igualmente se localizaron los casos de empresas relacionadas con la alimentación que se acogieron a la Ley 33 para recibir la exención de impuestos por crear infraestructura para la ciudad.

Es pertinente mencionar que dentro de esta investigación también se consultaron autores que han escrito sobre Querétaro en la década del cuarenta, aunque no necesariamente hayan abordado el tema de la alimentación, ya que nos permiten ubicar en un contexto amplio al fenómeno alimentario y comprender las diversas formas y estrategias que se utilizaron en el pasado para hacerse del sustento cotidiano los queretanos, así como cuestionar la aseveración de que existió una "comida tradicional" homogénea para toda la población queretana. Los documentos tienen la voz de quién los emitió, tratar de desentrañar y validar las afirmaciones e información que en ellos se encuentran, esto hizo necesario comparar las fuentes con publicaciones oficiales, tales como las Estadísticas Históricas de México, los Censos Agrícolas del periodo en estudio, y otras tantas que permitieron corroborar la información presentada en las revistas, semanarios y publicaciones que utilizamos como fuentes de información.

Una muestra de lo que se señala en el párrafo anterior referente a la complementación de los datos, es lo siguiente: a inicio de la década del cuarenta, el 76.9% de la población del estado era analfabeta,[41] partiendo de este dato tenemos frente a nosotros el hecho de que realmente pocas personas tenían acceso a la lectura de estas publicaciones, y que la visión que encontraremos en ellos no pertenece a esa gran mayoría que no sabía leer, ni escribir, sino al otro 23.1% privilegiado. En estas alocuciones encontramos, entre otras cosas, un

[41] Eduardo Miranda Correa, *Del Querétaro rural al industrial. 1940-1973*, México, Universidad Autónoma de Querétaro/ Miguel Ángel Porrúa, 2005, p. 47.

discurso eufemizado[42] sobre las carencias alimentarias de los queretanos, en particular de aquellos grupos que se encontraban estigmatizados: huérfanos, mendigos y presos, y a quienes damas de la alta sociedad ofrecían desayunos y comidas en días especiales. Las recetas que se presentan constantemente, junto a las reseñas de banquetes y festejos de familias de ilustres queretanos y la emergente clase media, chocan con las críticas que se hacen hacia los puestos callejeros, la forma de alimentarse de las personas pobres, lo cual, encuadrado en las listas de precios y productos que encontramos, nos delinean la posible alimentación del pasado, que se vivió entre las desgracias que trajo consigo la guerra, la migración, las políticas gubernamentales y la modernización industrializadora. Entonces ¿se puede hablar de que en este periodo se empezó a diseñar un discurso sobre la "comida tradicional queretana"? Esta investigación trata de develar esta interrogante a partir de la interpretación de las evidencias recabadas.

Hipótesis

Nuestro trabajo toma como fundamentales los planteamientos del historiador Erik Hobsbawm, teniendo en la mira el análisis que llevó a cabo respecto de "la invención de la tradición". La presente tesis aborda el fenómeno alimentario durante la década del cuarenta del siglo XX, cuestionando que lo que se denomina actualmente "cocina tradicional queretana", sea extremadamente antigua y haya sido compartida por todos los oriundos de la entidad y que corresponde más bien a invenciones deliberadas generadas en un contexto ideológico de definición de lo nacional y sus regiones, así como de las políticas alimentarias sobre lo que debían comer los mexicanos y que se vio atravesado por el contexto de la II Guerra Mundial y los procesos de industrialización en la entidad.

[42] Al igual que Scott y Bourdieu, entendemos como una eufemización al proceso que sufre el discurso público que "sirve tanto para que la élite dominadora impresione a los dominados, como para mantener ciertos hechos sociales fuera de la mirada pública, hay otro lado que funciona cosméticamente para embellecer aspectos del poder que no se pueden negar. Para designar este proceso recurriré, a falta de otro término, al de `eufemización´, que utiliza Bourdieu". James C. Scott, *Los dominados y el arte de la resistencia. Discursos ocultos*, México, Ediciones Era, 2000, p. 78.

Objetivos

1. Demostrar que la idea de “comida tradicional” queretana que se tiene en la actualidad, inició su construcción en los años cuarentas de la mano de la industrialización.
2. Demostrar que la formas de alimentación en Querétaro no han sido homogéneas, como lo hacen suponer las publicaciones al respecto, sino que se ven segmentadas por la clase social y el contexto urbano o rural al que se pertenecía.
3. Comprobar que es posible historiar a la alimentación utilizando fuentes hemerográficas.

La historiografía queretana sobre la alimentación: el estado de la cuestión

Uno de los placeres que en Querétaro se le ha negado a Clío desde la historiografía ha sido el de saborear las comidas que antaño dieron sustento a los queretanos ¿por qué ha sido así? ¿por qué no se le ha convidado a las mesas queretanas? El desconocimiento de fuentes para lograr el cometido de historiar las cocinas queretanas han sido uno de ellos, y no de poca valía, otro tal vez el más socorrido, obedece a que comer es tan “cotidiano”, tan “vulgar” que pasa por ser una temática invisible, que sumada al problema de las fuentes primarias, la historiografía ha dejado de lado a la alimentación, a pesar de que sin comer no tenemos la posibilidad de existir. Al respecto María del Carmen León menciona que:

> En el caso de la historia de la alimentación cabe resaltar el problema de las fuentes, pues no existe un cuerpo o conjunto de fuentes que podamos privilegiar. Lo mismo sirven los archivos fiscales, los municipales y los informes de gobierno que los embarques, los registros de alhóndigas y pósitos y los archivos de instituciones educativas o de asistencia, así como los informes arqueológicos. Son útiles los libros de haciendas, gacetas, novelas costumbristas, crónicas de viaje, artículos periodísticos. Libros de cocina impresos y manuscritos, menúes e invitaciones, anuncios y etiquetas, o la correspondencia personal, los diarios y los libros de razón. También pueden servir revistas, calendarios, panfletos, pinturas, murales, antigüedades y piezas de museos, litografías, estampas y grabados,

> fotografías y películas, registro de patentes, reglamentos de mercados… Esta diversidad hace de la investigación histórica de la alimentación un trabajo lento y minucioso, poco atractivo para la contemporánea exigencia de la excelencia académica en donde cuentan cantidad y rapidez.[43]

Sin embargo, no podemos ser tajantes respecto a que en Querétaro no se han realizado investigaciones sobre alimentación, porque sí existen trabajos que tratan de documentar y rescatar del olvido a la alimentación, y no sólo del olvido, sino de la visión eurocéntrica que mira con deferencia las técnicas y alimentos de la diversidad de las comidas que hunden sus raíces en otras tradiciones culturales como la mesoamericana y que entre éstas se ubica la queretana: en el estado se han documentado ritos, tipos, técnicas, tiempos de la alimentación que se preparaban y aún hoy día, algunas de ellas continúan preparándose en Querétaro. En este ámbito encontramos los trabajos de Agustín Escobar Ledesma, quien se ha dedicado a documentar la alimentación en comunidades rurales del estado de Querétaro. Dentro de su vasta producción encontramos la recién reeditada *Chical, cocina tradicional queretana*[44]. En este estudio, Escobar Ledesma divide al estado en regiones y en cada una de ellas va realizando entrevistas a habitantes de las comunidades; el texto en cuestión aborda temáticas que van desde las fiestas populares, las formas de producción de los alimentos, hasta presentar mitos y recetas recabadas en cada lugar, sin embargo, en múltiples ocasiones se abstiene de presentar las fuentes y datos sobre las entrevistas realizadas, prestándose esto a la confusión de periodos. A pesar de esto, el texto contiene información valiosa sobre lo que el autor considera "comida tradicional", sin definir qué es lo "tradicional", pero que por su discurso se puede concluir que habla de productos no industrializados. Con la observación anterior, apreciamos que en algunas recetas que cita se utilizan elementos que han pasado por un proceso de transformación fabril, como la receta de "tamales de cacahuate" que dentro de sus ingredientes incorpora "una lata de leche evaporada y 2 cucharadas de polvo para

[43] León, *op. cit.*, p. 24.
[44] Agustín Escobar Ledesma, *Chical. Cocina tradicional queretana*, Querétaro, Universidad Autónoma de Querétaro, 2012.

hornear",[45] sin embargo, como se mencionó, el concepto de "comida tradicional" no es esclarecido a lo largo de este trabajo, y muchas de las recetas que aquí se presentan han sufrido transformaciones en cuanto a técnicas de producción, tipos de combustibles utilizados, la incorporación de nuevas tecnologías, etcétera, es decir: habría que reflexionar qué tan "tradicional" es la comida que llama "tradicional".

En el mismo sentido podemos mencionar una obra de carácter histórico de confección reciente, producto de la pluma de la maestra Adriana Guerrero Ferrer titulado *Cocina y Cultura en Querétaro. Recetario.*[46] La maestra Guerrero Ferrer hace en este ensayo un recorrido por lo que fue la alimentación en Querétaro desde la época prehispánica hasta mediados del siglo XX.

En esta obra podemos ver que la autora se dio a la tarea de "desmitificar" que en la entidad no existe una comida "propia", aunque plantea que varios platillos, como las enchiladas queretanas, se pueden encontrar también en Michoacán con el nombre de "enchiladas placeras", al igual que en otros lugares con diferentes nombres, esto como resultado de que Querétaro formó parte del Camino Real hacia tierra adentro, lugar por donde los comerciantes y arrieros cruzaban llevando sobre sus mulas cargas preciosas como el oro y la plata, pero no sólo esas fortunas, sino también alimentos que no formaban parte de la producción local, pero que resultaban suculentos y que pasaron a formar parte de la alimentación queretana gracias a que lograron adaptarse a esta tierra. En estos intercambios culturales, los arrieros trajeron y llevaron recetas de nuevos "chimoles"[47] para degustación propia, que con el tiempo se difundieron a lo largo de esta ruta comercial, dejando sus sabores y olores en el estómago y gusto de queretanos.

---

[45] *Ibidem.*, p. 146.
[46] Guerrero Ferrer, Adriana, *Cocina y Cultura en Querétaro. Recetario*, Querétaro, Universidad Autónoma de Querétaro/ Instituto Gastronómico de Estudios Superiores, S.C., 2007.
[47] Palabra usada en la región para denominar los preparativos de una fiesta de rancho, especialmente la elaboración de los alimentos: es de por sí una celebración previa e incluye música en vivo. Deriva del vocablo náhuatl chimoli: salsa de chile.

Guerrero consulta una larga bibliografía sobre el estado y sobre el fenómeno alimentario. Así mismo realiza entrevistas con personajes que consideró claves para la obtención de información de cómo se comía en Querétaro desde la época prehispánica al siglo XIX. Dentro del trabajo menciona la consulta a archivos de diversos lugares: el Archivo Histórico de Querétaro (AHQ), El Archivo Municipal de Querétaro (AMQ), El Archivo Histórico de la Provincia Franciscana de Michoacán, Celaya, Guanajuato (AHPFM), donde consultó los fondos referentes al "Convento de la Santa Cruz de Querétaro" y el de "Santa Clara" de Querétaro, que cuentan con información "para el periodo colonial, independiente y parte del siglo XX".[48]

Sin embargo, al llegar a la década de los cuarenta del siglo XX, el trabajo se fundamenta substancialmente en fuentes bibliográficas, más que en documentos de primera mano. Habla de cuando Querétaro iniciaba con un proceso "modernizador" basado en el proyecto industrializador nacional, citando esencialmente la obra *La región en su diferencia: los valles centrales de Querétaro, 1940-1990,* de Ramírez Velázquez,[49] repitiendo una serie de lugares comunes sobre el proceso industrializador ya señalados por esta autora.

La obra también cuenta con un recetario que obtuvo en entrevistas a informantes, en algunas de ellas van entreverados aspectos históricos sobre los productos con los que se elaboraban. Igualmente existe un anexo donde habla de las regiones queretanas, tomando como sustento la propuesta de Jaime Nieto Ramírez en *Desarrollo Rural en Querétaro*,[50] y en cada una de estas regiones presenta una descripción de alimentos y productos que el entorno ecológico produce.

[48] *Ibidem.* p. 62.
[49] Blanca R. Ramírez Velázquez, *La región en su diferencia: los valles centrales de Querétaro, 1940-1990*, México, D.F., Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco/ Universidad Autónoma de Querétaro/ Red Nacional de Investigación Urbana, 1995.
[50] Jaime Nieto Ramírez, *Desarrollo Rural en Querétaro*, Querétaro, Universidad Autónoma de Querétaro / H. Ayuntamiento de San Juan del Río, 1986.

Un tercer trabajo sobre la alimentación queretana corresponde a la etnohistoriadora Jiapsy Árias González, titulado *Los místicos sabores del convento. Las monjas Clarisas Urbanistas y sus hábitos alimentarios en Querétaro (siglos XVII-XVIII),* publicado en el año 2007.[51] Este ejemplar, a pesar de no corresponder al periodo de la tesis en cuestión, tiene un gran sustento teórico e información acerca de la vida, economía y alimentación de las Clarisas y la población queretana durante los siglos XVII-XVIII. Al final de la obra presenta un análisis comparativo referente a las "sobrevivencias" culturales de la alimentación de las clarisas en la época actual.

Árias señala como hipótesis rectora del trabajo, que "la unión del proceso alimentario indígena y europeo generó un sistema de alimentación diferente entre la población queretana, modificándose e instaurando un mestizaje culinario".[52]

En este dilema por entender la alimentación en Querétaro, la información que presenta Jiapsy Árias resulta interesante, pues precisamente nuestra tesis trata de rastrear la persistencia y cambio en los alimentos y comidas que poco a poco se han ido construyendo socialmente a lo largo del tiempo, tratando de apartarnos de la idea simplista de que la comida "tradicional" proviene directamente de técnicas, procedimientos y productos de una herencia prehispánica. Al respecto, de Cárcer y Disdier cita:

> Las especias y hierbas traídas al Nuevo Mundo tuvieron una gran aceptación en la gastronomía; incorporaron condimentos españoles, árabes y de la india, como: azafrán, canela, albahaca, cilantro, clavo, anís, jengibre, pimienta, mejorana, mostaza, cominos, orégano, ajonjolí, nuez moscada y romero; también dejaron diferentes formas de freír y de condimentar, ya que en el México antiguo la comida se asaba o se cocía.[53]

[51] Jiapsy Arias González, *Los místicos sabores del convento. Las monjas Clarisas Urbanistas y sus hábitos alimentarios en Querétaro. (Siglos XVII-XVIII),* Querétaro, Gobierno del Estado de Querétaro/ Consejo del IV centenario de la fundación del convento de Santa Clara de Jesús, 2007.
[52] *Ibidem.*, p. 61.
[53] *Ibidem.*, p. 58.

Jiapsy Árias, dentro de su trabajo, realizó una lista de productos que las diversas castas del virreinato fueron incorporando a su alimentación, en algunas ocasiones no tanto por el "gusto" sobre el alimento, sino por la necesidad económica y porque el entorno lo brindaba, pues hay que recordar que, dentro de los múltiples productos que el ser humano puede consumir para su sustento, la cultura jugará un papel preponderante en la decisión de tomarlo o rechazarlo, por eso se han creado tabúes sobre los mismos alimentos, los cuáles son rotos en tiempos rituales o de crisis,[54] como el conocido suceso de los "sobrevivientes de los Andes" en 1973, que ante la posibilidad de morir de inanición, decidieron consumir la carne de sus compañeros fallecidos.

Existen otras publicaciones que tratan de documentar la comida en Querétaro, generalmente sin contar con algún aparato crítico que permita al lector ubicar temporal y geográficamente las formas de comer en Querétaro. Comúnmente han sido coediciones entre Gobierno del Estado, Culturas Populares y el Gobierno Municipal, apoyando a alguna institución preocupada por la comida queretana y que se podrían ubicar como trabajos de divulgación, pero aún así, podríamos considerarlos, desde una visitón crítica y analítica, como fuentes de información.

Algunos ejemplos de estos textos es el *Compendio de Cocina Queretana*, publicado por el municipio de Querétaro y La Operadora Gastronómica Sir Láncelot,[55] donde se establece que la compilación fue realizada por Ramón González Flores por la celebración del 465 años de la fundación de Querétaro. Al inicio del trabajo González Flores realiza algunas disquisiciones sobre la comida queretana y el ingreso de Querétaro a la modernidad, señalado al fast food y el horno de microondas como nuevos instrumentos utilizados para la preparación de

[54] Cfr. Marvin Harris, *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, México, Conaculta/ Alianza Editorial, 1991.
[55] Ramón González Flores, *Compendio de cocina queretana*, Querétaro, Operadora Gastronómica Sir Láncelot, 1996.

los alimentos.[56] Asimismo señala que las recetas que presenta carecen de cantidades estandarizadas, supone que deben corresponder a los siglos XVIII-XIX por la redacción y a que precisamente no contienen datos sobre medidas precisas.[57]

Un trabajo más del señor Ramón González Flores es el titulado Primer *Recetario Gastronómico de Cocina Queretana,* coeditado entre la Cervecería Moctezuma y La Operadora Gastronómica Sir Láncelot,[58] en el que al inicio realiza algunas observaciones sobre la "modernidad" en la cocina queretana, en este texto maneja una serie de equivalencias para la actualidad. En la portada del libro podemos apreciar una interesante reflexión:

> **Los tiempos cambian**. Costumbre muy antigua entre nosotros era tomar el chocolatito de 4 a 5 de la tarde; teníamos tiempo de sobra y vivíamos de otra manera.
> Generalmente ya no se duerme siesta pero sí se toma un refrigerio en la tarde, sólo que en lugar del chocolatito sirven nuestras damas una exquisita cerveza Saturno que refresca, vivifica, DA FUERZA Y VIGOR. Es la cerveza por excelencia; ninguna otra tiene tan delicado aroma, ni su sabor tan rico, ni sus cualidades altamente nutritivas.[59]



Figura 1: Cerveza Saturno. Fuente: *Vértice,* no. 36, año II, primera quincena de septiembre de 1946, p. 16.

[56] *Ibidem*., p. 2.
[57] *Ibidem.*, p. 5. En torno al tema, Sonia Mancera de Corcuera señala que la homogeneización de formas de medir y pesar en México se dio hasta el 16 de septiembre de 1896, cuando se publicó la Ley para estandarizar pesos y medidas en el país, véase Sonia Corcuera de Mancera, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana,* México, Fondo de Cultura Económica, 1996, p. 143.
[58] Ramón González Flores, *Primer recetario gastronómico de cocina queretana*, Querétaro, Cervecería Moctezuma/ Operadora Gastronómica Sir Láncelot, 1995.
[59] *Ibidem*., texto en portada.

Los dos textos de González Flores poseen una gran cantidad de recetas, sin embargo no citan las fuentes de donde se obtuvo la información, aún así se podrían utilizar sus trabajos para recuperar información, pues se pueden datar productos, utensilios, técnicas de cocina, etcétera.

En el mismo sentido, sobre trabajos que abordan el comer queretano, se encuentra *Cocina Queretana de Principios de Siglo*, editado por Tradición y Cultura de Querétaro, A.C., nos topamos nuevamente con que se considera "cocina tradicional" a la elaborada "por las buenas familias". En la presentación de Eduardo Loarca Castillo leemos:

> En esta ocasión nos presenta el trabajo delicado y difícil de rescatar del olvido la gran riqueza que tiene nuestra ciudad en el aspecto culinario, que le ha dado fama y prestigio a la comida queretana, desde lo más sencillo y ordinario hasta la alta cocina tan complicada y tan laboriosa que fue el orgullo de nuestras amas de casa de antaño, que en el sacrosanto laboratorio de la cocina hicieron prodigios con los productos cárnicos, las verduras, las especias, cereales, frutas, y tantos productos más que serían muy largo enlistar, que tienen su origen unos, en los productos que da nuestra tierra antes del encuentro de los dos mundos hace medio milenio, y los que trajeron de Europa que son representativos de la cultura mediterránea, que combinados hábil e inteligentemente forman un mestizaje de alimentación única.[60]

Como el título de este apartado es sobre las fuentes y la revisión del estado del arte, es de resaltar que son valiosas en el sentido de que plantean una gran diversidad de formas de comer, por ejemplo, en el texto de *Cocina Queretana de Principios de Siglo*, donde se habla de "familias" y encontramos entre las dadoras de recetas a las familias Septién, García Rebollo, Martínez de Cosío, y más de apellidos que no precisamente basaban sus dietas en la gran invención prehispánica que fue la milpa: frijoles, maíz, chile y calabaza, o tal vez sí, pero que como a pedido les solicitaron "sus mejores recetas", las familias presentaron como

[60] Tradición y Cultura de Querétaro, A.C., *op. cit.*, p. 7.

marcador social,[61] recetas de raigambre hispánica o europeizadas. Sin embargo estos trabajos son relevantes porque hablan de una comida estratificada en Querétaro y las ideas sobre el ser queretano y el sabor añadido de la tradición.

También se señala una obra que en cierta medida se distancia de las anteriores, trata de documentar y realizar un trabajo de campo para recopilar recetas "tradicionales".[62] En el años 2010 la Universidad Autónoma de Querétaro publicó una agenda con el título Sabores y Saberes Culinarios de los Centenarios, los temas e investigación estuvieron a cargo del Instituto Gastronómico de Estudios Superiores, A.C., una institución que se dedica a la formación de gastrónomos y que rescata la importancia de la investigación dentro de la formación de personas dedicadas a la producción de alimentos. Se realizó trabajo de campo donde las entrevistas fueron fundamentales, parte de la metodología que siguieron fue el ir analizando las fiestas religiosas y cívicas que se llevarían cronológicamente, y así se presentó la agenda: al inicio de cada mes se encontraba la receta de alguna fiesta que se llevaría a cabo en ese mes: enero, rosca de reyes; febrero: caldo de buey del Pueblito, y así todo el año, fue un trabajo desarrollado entre el IGES y la UAQ,[63] los datos de la agenda y la citada institución proporcionan información importante para comparar las festividades y sus comidas en el devenir temporal.

Otros materiales sobre el estado de la cuestión

Para terminar este apartado, continuando con la temática de las fuentes, es necesario citar a algunos autores que si bien no abordan a Querétaro, sí tienen reflexiones sobre las fuentes para historiar a la alimentación. La primera en mención es la doctora Sonia Mancera de Corcuera, una de las pioneras dentro de

[61] En ese sentido, el antropólogo inglés Jack Goody plantea que la alimentación es una manera de ubicarse con respecto a otros grupos. Jack Goody, *Cocina, cuisine y clase,* Barcelona, Gedisa, 1995.
[62] En el apartado teórico se discutirá el término "tradición".
[63] Universidad Autónoma de Querétaro e Instituto Gastronómico de Estudios Superiores, A.C., *Agenda. Sabores y saberes culinarios de los centenarios*, Universidad Autónoma de Querétaro, 2010.

los estudios sobre alimentación en México, y que en el prólogo a *Hazme cazón. Los historiadores y sus recetas de cocina*, [64] afirma que:

> El historiador, en efecto, es adicto a los documentos, trabaja con ellos, los tiene en gran estima, simplemente no puede ignorarlos. Un historiador desprovisto de documentos se encuentra tan indefenso como un panadero sin horno o una cocinera sin estufa. Como historiadora-cocinera, confieso mi inclinación natural por pensar las recetas no sólo como apoyo práctico de la memoria, sino en términos de fuentes documentales. Sin embargo, los documentos no son historia ni los platillos recetas.[65]

Por su parte Jeffrey Pilcher en *¡Vivan los tamales!,* dice que dentro de los trabajos que se han realizado sobre alimentación en México, existe una vertiente importante: ha encontrado fuentes de información en las alacenas de las mismas amas de casa, los llamados libros de cocina, generalmente escritos a mano, recetarios impresos, folletos de los productos que nos llegaron con la "modernidad" en los años cuarenta y revistas dedicadas al ama de casa, que los editores de las mismas elegían de acuerdo a los criterios que consideraban como "comida mexicana". [66]

Originalmente los "recetarios" eran los cuadernos donde los médicos escribían las prescripciones para el cuidado de los enfermos, posteriormente se dará ese nombre a los cuadernos donde las personas escribían sus "fórmulas" para lograr un guiso. En esos recetarios se ha encontrado una gran cantidad de información sobre la vida de la persona o personas que los fueron redactando, *algunos de ellos, como El libro de Dominga de Guzmán: Un documento personal del siglo XVIII*, que pasó por varias generaciones y cada una fue dejando constancia de su existencia, de los eventos importantes que festejaron, del dinero

[64] Libro que es resultado de una convocatoria lanzada por CONDUMEX para que los historiadores enviaran sus recetas preferidas, tratando de demostrar así que también los académicos, aparte de comer, están interesados en el arte de cocinar, en esa actividad que supera la necesidad biológica (claro, en tiempos de bonanza) y se convierte en una forma de adscripción a un grupo social.
[65] Ramos, *op. cit.*, p. 26.
[66] Cfr. Pilcher, *op. cit.* pp. 16-17.

que recibían por la venta de borregos, de lo que comían, y con ello, de quiénes fueron en vida.[67]

Posteriormente, para el siglo XX, por la década de los cuarenta, estos cuadernos caseros, van a ver surgir los recetarios que los introductores de productos "modernos" como la licuadora, el refrigerador, los corn flakes, etcétera, utilizaban como una forma para "educar" al ama de casa en las formas de utilizar estos nuevos implementos domésticos, podemos encontrar cómo en las publicaciones femeninas hacían recomendaciones de lo que una "buena mujer" debería de tener en su despensa: 1 kilo de harina, 1 kilo de azúcar, 25 gramos de macarrón, 3 cubitos de caldo de pollo, 1 frasco de polvo de pan, 1 lata de aceite conquistador, 1 lata de salmón, 1 lata de atún, 1 lata de jamón endiablado, etc…, en el refrigerador, aparte de jitomates, papas y otros vegetales, se recomendaba: 1 botella de vinagre aromatizado, 1 botella de salsa de tomato, 1 botella de salsa tabasco, 1 botella de salsa chipotle.[68]

Al realizar un análisis sobre los productos que estas publicaciones promocionaban, encontramos cómo la comida industrializada y la ideología de la modernidad se introdujo subrepticiamente en los hogares de los mexicanos:

> Las jóvenes recién casadas se han guiado siempre por los usos y costumbres de la época, principalmente al desempeñar el papel de anfitrionas. Con frecuencia, el éxito o el fracaso depende de su habilidad para seguir las costumbres locales. La moda de 1947 ofrece a las novias mayor campo de acción que ninguna época anterior. La necesidad y el deseo de simplificar los menús y decorado de la mesa garantizan el éxito de la ocasión, cuyas probabilidades aumentan por el hecho de que la anfitriona dispondrá de más tiempo para descansar y refrescarse. No hay por qué perder la gracia y el encanto, si la comida consiste de dos platillos en lugar de diez, y la mesa se pone con servilletas encantadoras en lugar de con manteles difíciles de planchar. Anteriormente, la novia se ponía a llorar porque no sabía los procedimientos de su suegra: pero en la actualidad

[67] Cfr. León, *op. cit.* pp. 9-20.
[68] Cfr. *Enciclopedia del Hogar*, 4º tomo, México, Excélsior. Cia. Editorial, S.C.L., 1945, p. 16.

comparte con el novio la responsabilidad y la satisfacción de atender a los invitados…[69]

En estas revistas y recetarios, encontramos que para la década de los cuarentas se promueve el uso de productos industrializados para que el cocinar fuera menos tardado y tedioso, y el ama de casa pudiera dedicar su "tiempo libre" a otras actividades, incluyendo la de laborar fuera del hogar, ahora bien, Maricarmen de León en su libro La distinción alimentaria de Toluca. El delicioso valle y los tiempos de escasez, 1750-1800,[70] plantea una interrogante interesante ¿sería posible y real que lo alimentos que proponían estos recetarios los consumiera por igual las personas? Líneas arriba se mencionaron algunos de los elementos industrializados como el "salmón enlatado" que seguramente no se encontraban al alcance de todos los bolsillos y gustos de los queretanos, pero además, para la década de los cuarentas, Querétaro se mantenía aún en un ámbito al que podemos mencionar como rural, a diferencia de lo que se vivía en el Distrito Federal. Maricela González Cruz menciona que para 1946 había cinco supermercados en la ciudad de México que funcionaban con dificultad por el boicot de los comerciantes y los precios más altos de los productos, además, como era un nuevo sistema de compras, fue necesario capacitar a los clientes en la forma de comprar los productos.[71]

En esta reseña de estudios alimentarios sobre Querétaro y sobre las fuentes, encontramos que en realidad existe un gran espectro de documentos que nos permitirán historiar a la alimentación, trascendiendo la simple visión de que los recetarios sólo contienen fórmulas para reproducir guisos, encontrando en ellos

[69] *Paquita. La revista de la mujer y del hogar*, año XII, núm. 806, México, Editorial Panamericana, S. A., 12 de mayo de 1947, p. 14.

[70] León García, María del Carmen, *La distinción alimentaria de Toluca. El delicioso valle y los tiempos de escasez, 1750-1800*, México, CIESAS/ Miguel Ángel Porrúa, 2002.

[71] González Cruz, Marisela, "El fotoperiodismo en algunas fotografías de la ciudad de México 1940-1960", en Aurelio de los Reyes (compilador), *Historia de la vida cotidiana en México. Siglo XX. La imagen ¿espejo de la vida?*, México, Fondo de Cultura Económica/ El Colegio de México, vol. 2, tomo 5, 2006, 273.

fuentes que nos brindan información de la interacción social y las construcciones culturales de una determinada época.

Capítulo 1. Un vistazo a los comensales queretanos en la década del cuarenta: demografía, salud y cultura alimentaria

1.1 Demografía y políticas alimentarias

Como tortillas o gordas con chile y veces puro chile.[72]

En este apartado nos abocaremos a revisar la estructura de la población queretana durante los años cuarenta, vinculándola a datos sobre el estado de salud que guardaba la entidad, pues ambas cuestiones van de la mano, así como las políticas públicas que se llevaron a cabo para inculcar en México hábitos que tenían que ver con el "bien comer" y que claramente se reflejaron en acciones concretas en Querétaro. Asimismo revisamos datos sobre precios y salarios, para comprender las posibilidades reales que se tenían para adoptar la dieta nutricional que a nivel nacional se promulgaba como superior y "científica", frente a la dieta basada en maíz. Finalmente, para el periodo que nos ocupa, el manejo ideológico de la superioridad de la dieta cimentada en trigo y productos cárnicos, hizo que se concibiera a la "alimentación carnívora como lo más propio de los pueblos civilizados"[73] y se actuó en consecuencia para modificar hábitos considerados moralmente nocivos para la construcción de una nación moderna.

A inicios de la década de 1940, el estado de Querétaro contaba con 244 737 habitantes, según el Sexto Censo de Población, sobre un territorio de 11 480 kilómetros cuadrados, es decir, con una teórica densidad de población de 21.32 habitantes por kilómetro cuadrado.

El ingeniero Francisco Quintanar en su estudio titulado Querétaro. Estudios agrícolas, presenta datos sobre la distribución de la población a nivel municipal,

[72] Quintanar, *op. cit*., p. 132.
[73] Juan Pío Martínez, "La ciencia de la nutrición y el control social en México en la primera mitad del siglo XX", en *Relaciones*, núm. 133, invierno 2013, El Colegio de Michoacán, p. 229, consultado en: http://www.colmich.edu.mx/relaciones25/files/revistas/133/pdf/Pio.pdf (consultado el 7 de marzo de 2014).

haciendo un reajuste con la nueva división municipal creada a partir de abril de 1941.[74]

Cuadro 2. Distribución de la población del estado de Querétaro por municipio. 1940.

Municipio	Habitantes
Querétaro	59,898
San Juan del Río	27,571
Cadereyta	17,497
Tolimán	9,810
Jalpan	11,431
Amealco	15, 710
Amoles	15,383
Arroyo Seco	8,667
Colón	10, 800
Tequisquiapan	9,765
La Corregidora	8,309
Pedro Escobedo	8,212
Peñamiller	6,510
San Joaquín	3,318
Landa	5,505
Huimilpan	7,100
Ezequiel Montes	7,198
La Cañada	13,053

Fuente: Francisco Quintanar, *Querétaro. Estudios agrícolas,* versión facsimilar, 1948.

Como observamos en el anterior cuadro, la población del estado de Querétaro se concentraba fundamentalmente en los municipios de Querétaro y San Juan del Río; el 80% de la población total vivía en áreas rurales. Para 1940 la

[74] A los 11 municipios existentes, se agregaron: Pedro Escobedo, Peñamiller, San Joaquín, Landa, Huimilpan, Ezequiel Montes y La Cañada.

población económicamente activa (PEA) era "de 76,982 trabajadores, de la cual 74.2% estaba dedicada a las actividades primarias (agricultura, ganadería, silvicultura y pesca), el 8.2% a la industria, 12.8% al comercio y 5.8% a los servicios".[75]

Entre la información que nos presenta el censo de 1940, existen claros indicadores sobre la marginación social que se vivía por aquellos días: el 78.64% de la población era analfabeta. El restante 21.36% se dividía entre quienes "saben leer y escribir" con un 19% de la población total y "sólo sabe leer" con 2.27%, lo cual no significa, para ambos casos, que fueran personas que tenían el hábito de realizarlo cotidianamente, dato que posteriormente nos servirá para analizar las recetas y material de nuestro trabajo.

En este censo, el hecho de no consumir pan de trigo se utilizó como indicador de pobreza y atraso: a nivel nacional el 55% de la población no lo consumía, en Querétaro la proporción aumentaba a 78%.

Otro indicador que presenta el censo es el lugar donde dormían las personas: suelo, tapexco,[76] hamaca, cama o catre, y que se cruza con el hábito de consumir pan de trigo (ver el cuadro 3). Resulta revelador ver que, quienes consumían pan, en mayor proporción dormían en catre o cama (74.76%), en tanto que quienes no lo consumían lo hacían en el suelo (68.39%).

[75] Miranda Correa, *op cit.* p. 47.
[76] También conocido como petate.

Cuadro 3. Consumo de pan por lugar donde se acostumbraba a dormir. 1940.

Indicador	Números absolutos	Porcentaje
Come pan de trigo	**53 817**	**21.98***
Y duerme en el suelo	11 730	21.79
Y duerme en tapexco	1 774	3.2
Y duerme en hamaca	75	.13
Y duerme en catre o cama	40 238	**74.76**
No come pan de trigo	**190 920**	**78.02%***
Y duerme en el suelo	130 587	**68.39**
Y duerme en tapexco	19 413	10.16
Y duerme en hamaca	18	.04
Y duerme en catre o en cama	40 902	21.42

Fuente: Elaboración propia con datos de la Dirección General de Estadística, *VI Censo de Población*, México, 1943.
*De la población total.

En el contexto que nos ocupa, que es la alimentación de los queretanos y la tradición ¿qué significan estos datos? Para comenzar, tenemos que ubicarnos en la discusión decimonónica sobre la "correcta alimentación" que ya se trató en el apartado referente al planteamiento del problema de esta investigación. Partiendo de la idea de que el trigo era superior en cuanto a cualidades alimenticias y generador de una mentalidad superior, hasta 1947,[77] se consideró que quienes no lo consumían tendrían debilidades físicas y mentales, lo cual al revisar los lugares donde las personas acostumbraban a dormir, nos arroja datos interesantes, podemos ubicar que la mayor parte de la población queretana (78%) no consumía pan y dormía en el piso (68.39%), ambos, más que sólo indicadores de formas de vida, entre líneas, nos presenta una visión clasista sobre las costumbres de los grupos subalternos así como claros marcadores culturales, pues quienes no tenían dentro de su dieta al pan, consumían su opuesto: la tortilla de maíz, y podríamos decir que no tenían formas civilizadas de vivir.[78]

[77] Salvador Zubirán (1898-1888), médico e investigador. A partir de estudios concluyó que el valor nutricional del maíz en combinación con el frijol y chile era similar al del trigo, con lo cual desmitificaba la idea decimonónica de que era una de las razones por las cuales los mexicanos se encontraban desnutridos y con un retraso cognitivo (Nota de la autora).
[78] La dieta que mayoritariamente comían los queretanos a principios de los cuarenta se componía fundamentalmente de productos de origen vegetal: maíz, frijoles y chile, con un esporádico consumo de carne. Podríamos decir que era una dieta "vegetariana" frente a la europea, que se

¿Por qué había personas que no comían pan? ¿estaba al alcance de todos? ¿qué ha simbolizado el pan?

Revisemos los precios. El Comité Local Consultivo de Artículos de Consumo Necesario, fijó los siguientes precios y pesos (ver cuadro 4) para la elaboración y venta del pan en expendios al público o por repartidores a domicilio:

Cuadro 4: Precios oficiales del pan en el estado de Querétaro. 1940.

Pan corriente de	75 a 85 gramos	2 pzas.	Por $0.05
Pan semi-fino, de	50 a 65 gramos	2 pzas	por $0.05
Pan de huevo de	40 a 60 gramos	2 pzas.	Por $0.05
Pan fino, de	35 a 45 gramos	2 pzas.	Por $0.05
Pan blanco de agua, de	75 a 85 gramos	2 pzas.	Por $0.05
Pan blanco de vapor de	75 a 80 gramos	2 pzas.	Por $00.5
Pan bolillo, de	150 a 170 gramos	2 ó 3 pzas.	Por $0.10

Fuente: *La Sombra de Arteaga,* número 35, 29 de agosto de 1940, p. 144.

Para el año de 1940 el salario mínimo general[79] y para jornaleros del campo[80] correspondió, igualmente, a un peso.

Veamos otros precios considerados de "consumo necesario": los precios para la leche fluctuaban entre $0.14 y $0.20 el litro, dependiendo de la época del año.[81] La pulpa de carne de ganado vacuno se podía obtener entre $0.80 y $1.00 el kilo y el cocido entre $0.60 y $0.80, ambas con variaciones a lo largo del año.[82] El kilo de maíz costaba $0.16 y el frijol $0.30.[83] Analizando los precios de

cimentaba en un alto consumo de proteínas de origen animal, ante esto "a principio del siglo XIX, el gastrónomo Jean Anthelme Brillat-Savarin afirmaba que si aún existiera alguna nación vegetariana, "infaliblemente sería subyugada por ejércitos de carnívoros" en Juan Pío Martínez, "La ciencia de la nutrición y el control social en México en la primera mitad del siglo XX", en *Relaciones*, núm. 133, invierno 2013, El Colegio de Michoacán, p. 229, consultado en: http://www.colmich.edu.mx/ relaciones25/files/revistas/133/pdf/Pio.pdf (consultado el 7 de marzo de 2014).

[79] Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, *Estadísticas Históricas de México. Tomo I*, Aguascalientes, 1994a, p. 215.

[80] Quintanar, *op. cit.* p. 342.

[81] *La Sombra de Arteaga*, número 38, 19 de septiembre de 1940, p. 158.

[82] *Ibid*, número 42, 17 de octubre de 1940, p. 178.

[83] Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, *Estadísticas Históricas de México. Tomo II*, Aguascalientes, 1994 p. 926.

productos básicos que hemos referido y los salarios, aunado al dato de que el 74.2% de la PEA estaba dedicada a las actividades primarias y el 8.2% a la industria, ambos grupos obtendrían como salario $1.00 por jornada, podemos deducir que resultaba oneroso consumir pan, frente a los $0.16 que costaba el kilo de maíz, con el cual por un cuartillo[84] se obtienen, dependiendo del tamaño, entre 100 y 120[85] tortillas "echadas a mano", ni qué decir si además se tenía que comprar frijol, leche, leña, etcétera, además del coste que representaba el pan, la tortilla es un alimento que ha pervivido desde la época prehispánica[86] hasta la actualidad, y para los cuarenta formaba parte importante de la dieta cotidiana: "de acuerdo con la investigación realizada por el Instituto Nacional de Nutriología (INN),[87] en algunas regiones del país el 90% del consumo calórico provenía principalmente del maíz, alimento considerado pobre en aminoácidos".[88] Para el caso de Querétaro, el ingeniero Quintanar registra y da la palabra a los "sin voz": "con esto llenamos, dicen los obreros y los campesinos; indicando que con maíz y frijol, llenan las necesidades de alimento de sus familias",[89] "como tortillas o gordas con chile y veces puro chile".[90]

Para 1940, la lucha por introducir el pan dentro de la dieta de los indígenas y campesinos, ya celebraba cuatro siglos de batalla. En párrafos anteriores se presentaron datos sobre los costos de alimentos, entre ellos el pan, pero no sólo la variable económica explica el porqué no se consumía pan. Veamos lo que sucedió a la llegada de los españoles con el dorado grano que sustentaba su alimentación

[84] Un cuartillo equivale a 1.5 k.
[85] Dato proporcionado por la señora Zamora, ama de casa, 67 años de edad. Entrevista realizada el 22 de agosto de 2013, Querétaro, Qro.
[86] Se cree que tuvo su origen con los Olmecas (c. 1200-400 a. c.) véase Pilcher, op. cit., p. 27.
[87] "El interés gubernamental por la alimentación y nutrición de las clases populares (…) inició en 1935 con la creación de la Oficina de Higiene de la Alimentación, que al año siguiente pasó a ser la Comisión Nacional de la Alimentación, a cargo de (José Quintín) Olascoaga (…) la comisión duró hasta 1942, cuando el propio Olascoaga, bajo el gobierno del general Manuel Ávila Camacho, planeó la organización del Instituto Nacional de Nutriología (INN), el cual empezó a desarrollar sus funciones en forma sistemática el 1 de enero de 1943, bajo la dirección del médico Francisco de P. Miranda", en Martínez, *op. cit.* p. 239.
[88] Sandra Aguilar Rodríguez, "Alimentando a la nación: género y nutrición en México (1940-1960)", en *Revista de Estudios Sociales*, núm. 29, abril de 2008, Universidad de los Andes, Colombia, p. 29, en: http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=81502903 (consultado el 22 de febrero de 2014).
[89] Quintanar, *op. cit.* p. 141.
[90] *Ibid*, *op. cit.*, p. 132.

e identidad: la primera impresión que tuvieron los indígenas, se registra en el Códice Florentino, donde se narra que era "alimentos de hambruna (…) como tallos secos de maíz".[91] Se forzó a los indígenas para que produjeran trigo, pues era fundamental para los colonizadores tener su dosis de pan y derivados del trigo, lo cual en muchos casos llevó a la expoliación de los terrenos que los indígenas utilizaban para cultivar maíz. Sembrar trigo también se convirtió en algo importante desde la perspectiva religiosa, pues a partir de su harina se elaboraban las hostias, se afirma que "desde el siglo XI los curas no podían usar ningún otro pan como cuerpo de Cristo (…) los sacerdotes del norte se quejaban con frecuencia de su incapacidad de decir misa por falta de hostias".[92] Fray Diego Durán elaboró una lista de alimentos con las que los indígenas rendían culto a sus dioses y se trató de prohibirlos por considerarlos idólatras, por ejemplo: elaboraban unas figuras de amaranto que consumían en festividades importantes a manera de la hostia católica, y no podía faltar el maíz, sin embargo, los predicadores se percataron que era imposible eliminar al maíz de la dieta cotidiana de los indígenas, por lo que enseñaron a las mujeres a que antes de elaborar las tortillas, debían de bendecir la masa. Finalmente, lograron introducir en festividades religiosas elementos europeos:

> En el pueblo de Tepoztlán, al sur de la ciudad de México, las lentejas se consumían exclusivamente en semana santa. Esta campaña logró convencer hasta a las comunidades más aisladas de comprar pan de trigo para los altares de los santos patronos. Pero esas hogazas se ofrendaban muchas veces junto con los tamales que indicaban la perdurable veneración del Joven Señor Mazorca de Maíz.[93]

Para Querétaro lo que afirma Pilcher también tiene validez, pues a pesar de la poca frecuencia con la que se consumía el pan entre los grupos indígenas, en ciertas festividades estaba presente como elemento simbólico, más que alimentario:

---

[91] Pilcher, *op. cit.* p. 66.
[92] *Ibidem.*, p. 65.
[93] *Ibidem.*, pp. 65-66.

> En Santiago Mezquititlán (sic),[94] el matrimonio se consagra desde que nace la criatura. Entonces, se reúnen padres, parientes, mandatarios y amigos, y en concejo le designan el que será su esposo o esposa. Celebran el prematuro matrimonio con fiestas y baile y gran borrachera. A los catorce años tienen lugar los esponsales, pero sin ceremonia alguna. Doce meses después, cuando los padres se convencen de que sus hijos han observado honesta vida y poseen un vástago que ate el cariño de los desposados, hacen jacarandoso fandango, que aprovecha el marido para depositar en las manos de su consorte, **un canasto colmado de muñecos de pan**, diciéndole tiernamente: "devuélvemelos vivos" y la cónyuge tiene la obligación a dar a luz cuantos hijos quiera el marido.[95]

Palabras de Fernand Braudel respecto a los problemas del trigo frente al maíz, señalan: "la falta imperdonable del trigo era su bajo rendimiento. Algunos especialistas modernos han calculado que el rendimiento del trigo es sólo el 80 por ciento del que arroja maíz si se lo mide por la simiente empleada, y el 70 de acuerdo con el área plantada. Incluso después de la expansión de las granjas trigueras europeas este cereal se vendía hasta en diez veces el precio del maíz".[96]

La asociación popular del pan con la hispanofobia, la podemos encontrar en épocas recientes, en palabras del señor Alfonso Serna Rodríguez sobre el particular: "les decíamos panaderos a todo el que fuera español".[97] El oficio de la panadería para el siglo XVIII era una actividad que contaba con el rechazo de la población indígena, que lo practicaba por obligación, e incluso se convirtió en una pena para los criminales "que solían cumplir de ocho a diez años amasando pan".[98]

---

[94] Santiago Mexquititlán se encuentra en el Municipio de Amealco de Bonfil, Querétaro.
[95] José G. Montes de Oca, *Retablos de Querétaro*, Querétaro, Edición del H. Ayuntamiento de Querétaro 1985-1988, (s. f.), p. 94. José Montes de Oca, elaboró un trabajo titulado "Retablos de Querétaro" que dejó el día 8 de marzo de 1948 en la Biblioteca Nacional con la intención de que algún día se publicara. La obra que aquí se cita fue emitida por el Ayuntamiento de Querétaro 1985-1988.
[96] Fernand Braudel en Pilcher, *op. cit.* pp. 66-67.
[97] Entrevista realizada al señor Alfonso Serna Rodríguez, el 25 de julio de 2013 en la ciudad de Querétaro, Querétaro por Patricia García Riestra.
[98] Pilcher, *op. cit.* p. 68.

Dentro del discurso de la comida nacional mexicana, José Luis Juárez encuentra que el pan aparece hasta la década del ochenta, del siglo pasado:

> En México las obras sobre el pan tuvieron como finalidad mostrarlo como sujeto de la historia, pero su acercamiento a aspectos históricos fueron escuetos y más bien se orientaron a celebrar la riqueza y variedad de la panadería mexicana así como el proceso de elaboración y el papel del panadero hasta entonces no aquilatado (…) Pronto surgieron obras que tomaron el tema para historiarlo, para hablar de los panaderos como gremio importante, para abordar el tema de las panaderías y sus propietarios en el siglo XVIII y los tipos de pan que entonces se consumían. Se descubrió que la variedad y riqueza que se le atribuía a la panadería mexicana moderna no llegaba hasta ese siglo y se buscó en la panadería el arte y el folklore nacional para juntarla con la tortilla, el pan de los antiguos mexicanos. La panadería llegó al discurso de la cocina mexicana en un tiempo relativamente breve.[99]

En este momento es oportuno abordar las razones por las cuales el gobierno mexicano pretendía erradicar de la dieta cotidiana al maíz y a su fiel compañero: el chile. Para 1950, en la reunión anual de la Sociedad Mexicana de Higiene, el doctor José Calvo de la Torre "declaró que la desnutrición era un grave problema de México".[100] Asimismo para 1952, Calvo afirmó: "Sorprende todavía a muchos investigadores que las razas indígenas de México, alimentadas casi exclusivamente a base de maíz hayan sobrevivido".[101]

¿Será cierto que el maíz no logra cubrir los requerimientos alimenticios cotidianos y por ende en los cuarenta se le quiso eliminar de la dieta de los mexicanos? Revisemos algunos hechos al respecto.

Por aquel lejano inicio del siglo XX, el sociólogo y criminólogo Julio Guerrero, inspirado ampliamente en el darwinismo social, publicó en 1901 La génesis del crimen en México, un estudio que trata de entender cómo es que el medio ambiente puede generar conductas delictivas. En cuanto al tema que nos

[99] José Luis Juárez López, *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*, México, CONACULTA/ Dirección General de Culturas Populares, 2008, p. 283.
[100] Aguilar, *op. cit.*, p. 29.
[101] *Idem.*

ocupa, Julio Guerrero realizó un análisis de los salarios de la "clase trabajadora" y afirmó que no eran suficientes para lograr una alimentación adecuada, pues se consumían productos que en lugar de enaltecer el espíritu humano, lo degradaban:

> Comen aún poca carne; de puerco, mucha es de la expendida sin los requisitos exigidos por el rastro y el consumo se limita a los domingos y días de fiesta. Los huevos jamás entran en el menú del proletario, que consiste en tortillas de maíz en vez de pan de harina, verdolagas, frijoles, nopales, quelites, calabazas, fruta verde o podrida, chicharrón y sobre todo chile en abundancia, como guiso o condimento (…) una repostería popular abominable como los tamales de capulín, frijol y juiles de la laguna (…) las consecuencias de este régimen alimenticio son espantosas. (…) Aún en las familias donde hay elementos para procurarse una alimentación sabrosa, sana y nutritiva las cocineras no saben condimentarla, sino en la forma indigesta que fue necesaria en condiciones de hambre para quitar el mal sabor a las sustancias alteradas o desagradables (…) mucho chile constituye el sazón nacional. (…) Sólo los extranjeros y las familias donde se ha introducido la cocina francesa o conservado la española están seguros de no sentir en las altas horas de la tarde las consecuencias funestas de guisos absurdos.[102]

La visión de Guerrero sobre la alimentación no era de su exclusividad, sino más bien añeja y compartida desde la llegada de los españoles a América, pues consideraron que existía un "hambre crónica" al ver que los indios no tenían ganado vacuno, ni trigo y, para ellos, no consumir esos productos era tener hambre.[103] La visión de la superioridad de la alimentación europea sobre los resabios de la indígena también había sido una constante dentro de la historia de México, lo novedoso es que Guerrero trató de validar su estudio desde una perspectiva "científica", a lo cual Juan Pío Martínez le llama "la ciencia de la nutrición como ideología".[104]

[102] Julio Guerrero, *La génesis del crimen en México*, México, CONACULTA, 1996, pp. 125-126.
[103] Al respecto se puede consultar a Harris, *op. cit.*
[104] Martínez, *op. cit.*, p. 228.

La ciencia de la nutrición en México, desde lo que plantea Martínez, se convirtió en un mecanismo de control social[105] que pretendió estandarizar la alimentación de la población mexicana, en un momento histórico particular, en el cual se requería fuerza de trabajo de calidad y la creación de un mercado interno que permitiera dinamizar la economía del país.

El Instituto Nacional de Nutriología, para el año de 1944, se dio a la tarea de realizar una encuesta en la que se pretendía conocer las prácticas alimenticias y el estado de salud de los mexicanos, el trabajo fue financiado por la fundación Rockefeller el cual "fue el primero en su tipo en trabajar *in situ*, brindado tecnología y asesoría especializada para mejorar la situación de la agricultura y solucionar los problemas de salud en México".[106] El resultado de la encuesta dejó pasmada a la comunidad científica que partía de premisas ideologizadas sobre la alimentación:

> Entre los cinco grupos estudiados, los otomíes tenían la dentadura[107] más sana de todos. Los médicos se sorprendieron al encontrar que hasta las personas de edad avanzada contaban con todas sus piezas dentarias sin muestra de caries, a pesar de que jamás había utilizado un cepillo ni dentífrico. Los médicos hallaron que aunque los otomíes comían básicamente maíz, raíces, plantas, y bebían pulque, su alimentación y salud era regularmente buenas".[108]

Pese a los estudios de la fundación Rockefeller, las ideas sobre la alimentación que "debía" tener la población mexicana siguieron prevaleciendo.

---

[105] Juan Pío Martínez entiende que control social, en la temática de la alimentación es "un mecanismo de persuasión, pues a partir de las ideas nutricionales siguió vigente la pretensión de civilizar, según la perspectiva de la cultura occidental, a la mayor parte de la población mexicana" Martínez, *op. cit.*, 226, con lo cual coincidimos y por ello retomamos el uso que hace del término.

[106] Aguilar, *op. cit.*, p. 30.

[107] "Las patologías dentales son una fuente importante de información para establecer las condiciones de salud y enfermedad oral e interrupciones en el crecimiento normal en etapas tempranas. Este tópico de investigación ayuda a obtener información sobre los procesos de marginación biológica de los grupos antiguos asociados a la organización social. Este tipo de información es empleada en diferentes bandos. Por ejemplo, la caries es una enfermedad que se asume como indicador directo de la evolución cultural en la producción de alimentos, asociados éstos a la condición económica de las poblaciones analizadas. Su prevalencia se asocia a tipos de alimentos, métodos en la preparación de la comida, hábitos alimenticios, y duración de la masticación". En http://es.wikipedia.org/wiki/Antropolog%C3%ADa_dental (consultado el 14 de abril de 2014).

[108] Aguilar, *op. cit.*, p. 32.

> En el caso de México, la aplicación de las ideas sobre nutrición originadas a partir de la experiencia europea sirvió para forjar definitivamente un nacionalismo desprendido de sus tradiciones culinarias autóctonas. Al finalizar el periodo de estudio señalado, esas tradiciones quedaron como un símbolo de identidad nacional, pero en la práctica el progreso del país estuvo fincado en la dieta diseñada en Europa y en los Estados Unidos.[109]

Finalmente, se identificó a la alimentación ideal con las prácticas de la clase media urbana y se pretendía que todas las regiones del país las adoptaran, pese a que ya desde 1930 se había reconocido que los alimentos como la tortilla y el frijol tenían un importante valor nutritivo. Se siguió pugnando para que a esa dieta se le incorporara el consumo de proteínas animales en su versión de carne, leche y huevos. En este contexto, mediante recomendaciones de políticos y nutriólogos se propuso que la leche fuera el sustituto adecuado para la gente pobre, pero no se tomó en cuenta que biológicamente no todos los grupos humanos poseen las enzimas adecuadas para su aprovechamiento.[110] Cuando las poblaciones rurales de México consumían leche y tortilla, por el calcio que se añadía al nixtamalizar el maíz, tenían constantes diarreas, decían: "la tortilla no circula con leche".[111]

Esta visión de la superioridad de la dieta de trigo y carne, se ve presente en las alocuciones del ingeniero Quintanar sobre la situación de Querétaro: "Nuestro pueblo, comiendo tortillas con chile y frijoles con tortillas, ha sufrido una degradación tanto en lo físico como en lo intelectual. El hombre necesita alimentos

---

[109] Martínez, *op. cit.*, p. 226.

[110] "Frederick Simoons descubrió que la distribución global de la extendida tolerancia a la lactosa estaba estrechamente relacionada con la distribución de los antiguos pueblos pastores y ganaderos de Europa, Asia Menor y el norte de África; los adolescentes y adultos que residían en el resto del mundo eran deficientes en lactasa. Hace alrededor de 100 000 años ocurrió una mutación en el ADN de una población aislada del norte de Europa que le permitió tolerar la leche como un alimento rico en nutrientes. Esa adaptación de tolerancia a la leche se expandió gradualmente por cruzamientos con otros grupos, aunque también pudo haber surgido de una mutación independiente en el ADN de otras comunidades. De cualquier forma, ciertas poblaciones étnicas que portaban este gen en bajas frecuencia –y que con posterioridad adoptaron un modo de vida basado en el pastoreo y una cultura de consumo de leche- encontraron que la actividad de su lactasa se prolongaba gradualmente hasta la vida adulta (…) Que uno esté o no predispuesto genéticamente a la deficiencia de lactasa depende de qué tan recientemente nuestros antepasados adoptaron la ganadería y se adaptaron al nuevo conjunto de oportunidades nutricionales asociado con la leche de vaca, oveja, cabra o carabao", en Gary Nabhan, *Por qué a algunos les gusta el picante. Alimentos, genes y diversidad cultural*, México, Fondo de Cultura Económica, 2006, pp. 27-28.

[111] Martínez, *op. cit.*, pp. 241-242.

que nutran su organismo, alimentos que formen músculos o carne, grasa, huevos, calor y trabajo. Esto, no lo da el maíz solo".[112] En atención a esto, aludía que el Estado debía ser promotor y generador de una nueva dinámica en la producción primaria y el consumo:

> Bajo el plano de una economía dirigida, tiene el Estado que modificar, sustituyendo los cultivos menos remunerativos por otros que den mayores probabilidades de mejor vida para el campesino (…) La diversificación en la producción agrícola traerá posteriormente el cambio de alimentación de la población, la cual necesita nutrirse mejor[113] y que su vida orgánica esté de acuerdo con lo que debe ser su vida social. Educar en la producción y en el consumo. Miles de campesinos del país apenas producen con los rendimientos tan raquíticos de sus tierras de temporal y apenas consumen comiéndose unos cuantos sacos de maíz que logran levantar. (…) No es que haya sobreproducción, sino lo que existe es falta de consumo, pues las familias campesinas, los obreros y otras clases desheredadas carecen de garbanzo, jitomate, carne, ajo, etc. para alimentarse.[114]

En esta batalla ideológica sobre cómo alimentar y educar a la población mexicana, la Iglesia Católica también se pronunció y llevó a cabo acciones a partir de una carta de Pío XII, donde hablaba del cataclismo y hambre que dejó a su paso la II Guerra Mundial, pedía que se desarrollaran trabajos para combatir el hambre. El Episcopado Mexicano igualmente emitió un documento, en el cual se reiteraba la legitimidad de la propiedad privada y el rechazo al comunismo, a la vez que señaló que serían "muy útiles las campañas locales, regionales y nacionales para hacer ver al campesino la conveniencia y la necesidad, así como la manera práctica de mejorar, dentro de sus posibilidades, su alimentación y hacer su habitación más moral y más humana".[115]

---

[112] Quintanar, *op. cit.*, p. 171.
[113] En el estudio financiado por la fundación Rockefeller y el INN se calculó que los otomíes del Valle del Mezquital tenían un consumo diario de 1800 calorías, pero se consideraba que para un adulto ejerciendo un trabajo moderado debería de ser de 3000 calorías diarias. Cfr. Aguilar, *op. cit*. p.31.
[114] Quintanar, *op. cit.* pp. 318, 335.
[115] *Ibidem.*, p. 354.

Como muestra de estas preocupaciones, podemos citar un suceso de la incomunicada Sierra Gorda queretana: un grupo de sacerdotes, encabezado por los padres Sebastián Berumen y Miguel González, iniciaron su labor evangelizadora y civilizadora, creando "misiones culturales" en el año de 1946. Llevaron a la sierra semillas importadas de 7 especies de hortalizas. Al respecto se apunta, enseñaron

> a los campesinos a sembrar, almacigar, transplantar y hacer el cultivo. A los 3 meses se había obtenido una excelente cosecha de rábanos, coles gigantes con peso hasta de 5 kilos, jitomates y calabacitas. Un día llegó un campesino a ver al sacerdote. Llevaba en las manos un manojo de rábanos.
>
> - Padrecito –dijo- tenga esas hierbas: a mí no gustaron porque amarga mucho.
>
> El padre tomó la hortaliza. Observó un momento y preguntó al hombre:
>
> - ¿Cómo te la comiste?
> - Pues tiré esos camotes colorados y tierrosos y me comí las hojas.
> - Hombre – le contestó el sacerdote- no tomes el rábano por las hojas. Debes tirar las hojas y comer el fruto.
>
> Ocho días después regresó el campesino. Y dijo al sacerdote:
>
> - Padre, yo no vuelvo a sembrar sus hierbas. Yo hice lo que usted me dijo con esas que se llaman lechugas: les tiré las hojas y me comí el camote: ¡estaba tan amargo como las hojas del rábano!
> - Es que con la lechuga debiste haber hecho al revés.
>
> Y la campaña de hortalizas resultó un fracaso, porque no las sabían comer. Y es que en la sierra muchos alimentos básicos no son ni siquiera conocidos por los campesinos. Los huevos, la leche, la carne, son alimento de ricos y aún en tales casos excepcionales. [116]

Sin embargo, estos hombres de buena fe no se dieron por vencidos e instauraron unas casas de ejercicios, donde los concurrentes recibían "ilustración religiosa básica; se les explica(ban) sus deberes de familia y sus obligaciones como mexicanos; se les hac(ía) practicar la limpieza personal y casera y se les enseña(ba) a comer y portarse urbanamente en su trato".[117]

[116] *Portal. Una revista para un Querétaro nuevo*, año I, número 4, diciembre de 1948, Querétaro, Nuestro Estado, pp. 10-11.
[117] *Ibidem*., p. 11.

1.2 Salud y alimentación

> *Uno de los principales problemas sanitarios (…) de Querétaro es la escasez de agua, pues aunque la mayoría de las casas está provista de servicio de agua potable, es de hacer notar que gran parte del día, falta el agua, tanto en casas particulares, como en grandes instituciones, siendo esto más notable en la parte Poniente de la ciudad, por lo cual la limpieza tanto personal, como de calles y habitaciones, deja mucho que desear y contribuye dándole a la ciudad, un aspecto de mayor pobreza de la que en realidad hay.*[118]

En el apartado anterior llevamos a cabo un recorrido sobre datos demográficos y las políticas alimentarias que intentaron sustituir a la alimentación basada en maíz y productos de origen vegetal, por la de trigo y derivados animales. La propuesta ideológica de la superioridad de una alimentación sobre otra, también tuvo sus efectos en las políticas de salud aplicadas para sacar del atraso a los grupos que alguna vez José María Luis Mora (1794-1850) había tratado de erradicar desde el siglo XIX, cuando dijo: "por ley el indio no existe", y por ende sus formas de vida y de alimentación eran consideradas como el origen del atraso físico y moral.

Es innegable que existe una relación entre salud y alimentación, y aquí analizaremos algunos vestigios sobre ello en la los años cuarenta, fundamentalmente con base en la información de tesis de estudiantes de medicina de la UNAM.[119]

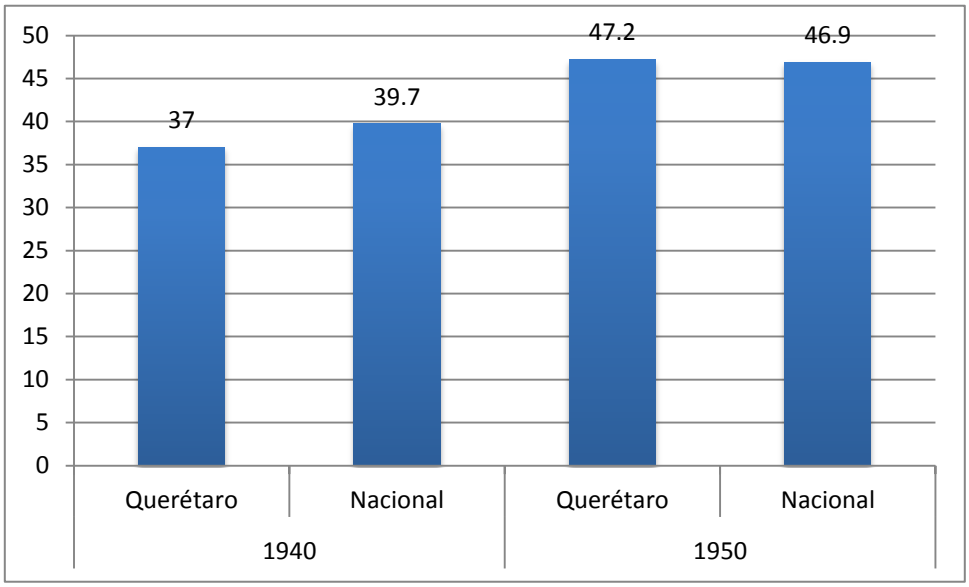
---

[118] Lucía Estela Castañeda Sandoval, *Estudio sobre higiene industrial efectuado en la ciudad de Querétaro*. Tesis presentada para examen profesional de Médico Cirujano y Partera, México, D. F., UNAM, 1947.

[119] Tesis elaboradas para obtener el título de Médicos Cirujanos y Parteros. En México "el servicio social surgió en los años 30 como una respuesta de las instituciones de educación superior a la necesidad de reconstruir el país surgido de la Revolución Mexicana, asumiendo la responsabilidad de mancomunar esfuerzos con el fin de hacer realidad el reclamo de justicia social emanado del proceso revolucionario. (…) A mediados de esa década un proyecto de servicio social de los pasantes de medicina en las comunidades rurales con carencia de servicios de salud fue presentado al presidente Cárdenas, quien lo autorizó, dando instrucciones para que el Departamento de Salubridad Pública aportara el presupuesto necesario. En el convenio que suscribieron la UNAM y el Departamento de Salud Pública se convino que la UNAM establecería el Servicio Médico Social como un requisito académico necesario para obtener el título de Médico Cirujano. En http://debatesuniversitarios.blogspot.mx/2007/04/antecedentes-del-servicio-social.html (Consultado el 16 de abril de 2014).

Para el año de 1940 la esperanza de vida para los queretanos era de 37 años, a nivel nacional lo era de 39.7 años, en tanto que para la década de 1950, para Querétaro era de 47.2 años, y a nivel nacional de 46.9 ¿Qué pasó? ¿Qué sucedió en Querétaro para que la esperanza de vida aumentara en 5.2 años, incluso superior a la media nacional? (Ver gráfica 1).

Gráfica 1: Evolución de la esperanza de vida al nacer. 1940-1950



Fuente: COESPO, Breviario Demográfico 1992, Querétaro, 1994, en Elvia Ríos y Luis A. Fernández, "Perfil demográfico", en *Enciclopedia temática del Estado de Querétaro*, Querétaro, Universidad Autónoma de Querétaro/ Academia Queretana de Estudios Humanísticos, A.C., tomo I, 1995.

Massimo Livi-Bacci (2009) señala que el fenómeno alimentario es sumamente complejo y considerar que sólo los patrones de alimentación hayan logrado modificar los patrones demográficos "sería una explicación simplista".[120]

Entre los elementos que se ha visto que han logrado aumentar el promedio de vida y terminar con la alta mortandad de poblaciones, se encuentra el uso de

[120] Massimo Livi-Bacci, "La relación entre la nutrición y la mortalidad en el pasado: un breve análisis" en Enriqueta Quiroz (compiladora), *Consumo e historia. Una antología*, México, Instituto de Investigaciones José María Luis Mora, 2009, p. 285.

los antibióticos para atacar las enfermedades, “en México la penicilina empezó a comercializarse en el periodo de la posguerra, a partir de 1945”.[121]

> A partir de la década de los cuarenta, la expansión progresiva de las campañas sanitarias y asistenciales en México elevó los índices medios de salud de los habitantes, reduciendo la morbilidad y la mortalidad, acrecentando la esperanza de vida al nacimiento. Todos estos factores permiten ubicar en esa década el inicio de la primera etapa de la transición demográfica.[122] En efecto, las tasas de mortalidad se redujeron abruptamente de 22.8 por mil habitantes en 1940 a 17.9 en 1950.[123]

Al inicio de este apartado, citamos las palabras de Lucía Estela Castañeda Sandoval,[124] donde señala que uno de los principales problemas que encontró en la ciudad fue la carencia de agua. El agua es la fuente primordial de vida, sin ella no puede haber cultivos, energía eléctrica y mucho menos vida, pues es el alimento fundamental para la subsistencia de los seres vivos del planeta, a la vez que su carencia o mal estado, puede originar enfermedades. Castañeda señalaba que la falta de agua le daba a Querétaro una apariencia de mayor pobreza, de la que en realidad tenía. A lo largo de las tesis revisadas, los estudiantes de medicina mencionan que existía una gran carencia de agua, y que en los lugares donde la había, principalmente en fuentes públicas, se encontraba contaminada.

En El semanario *El Día* también se llamaba la atención sobre el problema del agua, decía que la ciudad no tenía un:

---

[121] Cecilia Figueroa, “Sanidad y mujeres en el estado de Querétaro”, en Aurora Castillo Escalona y Patricia Luna, *Memoria de lo diverso a 16 voces*, Municipio de Querétaro/ AMPE/ Instituto Queretano de la Cultura y las Artes, 2008, pp. 264.

[122] “La transición demográfica es una teoría demográfica que explicaría el paso de un régimen demográfico preindustrial, presidido por altas tasas de mortalidad y natalidad a otro industrial con un fuerte incremento de la población y posteriormente postindustrial, con tasas muy bajas de mortalidad y natalidad. Aunque en principio quería dar cuenta, básicamente, de los cambios demográficos provocados por la revolución industrial su utilización, aunque con críticas y limitaciones, está en muchos sentidos vigente”.
http://es.wikipedia.org/wiki/Transici%C3%B3n_demogr%C3%A1fica (consultado el 12 de abril de 2014).

[123] www.portal.conapo.gob.mx/publicaciones/metasmilenio/desafios-mmilenio.pdf (consultado el 12 de abril de 2014).

[124] Castañeda, *op. cit.*

> abastecimiento de agua potable y el que existe está en muy malas condiciones, las cañerías datan de la época de la Colonia y confunden las aguas con evidentes peligros de salud y que dan lugar a frecuentes epidemias de tifo (…) Después de las lluvias se le dio mantenimiento a los arcos, dicen que se tuvo que recurrir a los "remedios", poner loza porque en algunos lugares donde se levantó la loza, se acumuló hasta 50 cms. de lodo. [125]

En nuestro país, las enfermedades infecto-contagiosas relacionadas con la insalubridad de las ciudades y las pequeñas poblaciones representaban un reto importante a vencer. México intentaba modernizarse a través de la industrialización del país, sin embargo, quedaban pendientes muchos elementos que posibilitaran a la sociedad y a la economía tener la fuerza de trabajo de personas saludables. En el cuadro 5, se puede observar cómo a nivel nacional la mortandad por causas relacionadas con enfermedades gastrointestinales continuaban siendo un lastre para el país, las cuales guardan una relación directa con el consumo alimentario de productos contaminados por aguas insalubres.

Cuadro 5. Número de defunciones generales por principales capítulos de muerte en enfermedades infecciosas y parasitarias a nivel nacional. 1940-1950.

Causas de muerte	1940	1950
Enfermedades infecciosas y parasitarias	197 839	144 806
Diarrea y enteritis	96 556	71 822
Disentería	10 951	4 897
Fiebre tifoidea y paratifoidea	6 262	4 439
Paludismo	23 917	22 996
Sarampión	17 928	7 687
Tosferina	8 336	11 888
Tuberculosis respitaroria	9 420	9 229
Viruela	1 341	153
Otras enfermedades parasitarias	23 128	11 965

Fuente: INEGI, *Estadísticas Históricas de México. Tomo I*. México, 1994.

Algunas enfermedades fueron descendiendo gracias a la política de vacunación que implementó el gobierno, como lo fue el caso del sarampión, aunque si bien esta enfermedad no tiene relación con la alimentación, aún así,

[125] *El Día*, Año II, No. 90, 28 de septiembre de 1944, Miscelánea, p. 3

vemos que las políticas de salubridad tuvieron efecto, pues la mayor parte de enfermedades gastrointestinales descendió de 1940 a 1950. “Los médicos enfatizaron en que el pueblo podía elevar su nivel de vida si aprendía a vivir mejor, lo cual implicaba la adopción de valores de la clase media”.[126] Bajo esta idea, se crearon brigadas de salud, formadas fundamentalmente por enfermeras de clase media que educarían a las madres mexicanas en economía doméstica y puericultura,[127] al igual que se envió a jóvenes médicos a trabajar por la salud de poblaciones alejadas del desarrollo de las grandes ciudades.

Los incipientes médicos que vinieron a Querétaro con el compromiso no sólo de titularse, sino de aportar a la sociedad sus conocimientos[128], elaboraron documentos en los cuales describieron la situación de sus lugares de estudio en lo referente a la sanidad, creencias sobre las enfermedades, actividades económicas y prácticas alimentarias, a la vez que hacían recomendaciones “utópicas” a las autoridades, pues por lo general obtenían como respuesta que no había presupuesto para atender sus demandas de saneamiento.[129]

En estas tesis en ciernes, encontramos que los médicos aluden que les había resultado difícil tener datos estadísticos fiables sobre las causas de mortandad, aún así elaboraron estadísticas sobre las principales causas de muerte (ver cuadro 6).

---

[126] Aguilar, *op. cit.*, p. 32.
[127] Cfr. Aguilar, *op. cit.*
[128] Precepto bajo el que se creó el Servicio Social. Ver nota de pie de página número 119.
[129] Para 1965 el problema de la amibiasis, aunque había descendido, continuaba siendo una preocupación de salud pública, al respecto Miranda menciona: “El agua de Querétaro era considerada peligrosa tanto para el turismo como para la industria norteamericana, por la peligrosidad que representaba para el consumo familiar (…) González de Cosío, nos hacía el siguiente comentario (…) el agua de la ciudad de Querétaro era ejemplo de agua contaminada, a tal grado que estudiantes norteamericanos llegaban a nuestra ciudad para estudiarla como caso típico de causante de amibiasis intestinal, porque aquí había una contaminación permanente, estábamos bebiendo mucho el agua que estaba en contacto con infecciones humanas (…) incluso una hermana mía murió de tifoidea. Yo padecí tifoidea, era ejemplo de ciudad afectada de infecciones intestinales, tanto amibiasis como parasísticas (…) era indispensable que se dotara a la ciudad de agua potable, ya que los ejecutivos de las empresas norteamericanas que pensaban instalarse en Querétaro se rehusaban a venir por el temor del agua contaminada”, en Miranda, *op. cit.* p. 258.

Cuadro 6. Coeficientes específicos de mortalidad por 10 000 habitantes en San Juan del Río. 1936.

Enfermedad	Coeficientes
Padecimientos del aparato respiratorio	38.11
Neumonía	33.08
Padecimientos del aparato digestivo	*32.36*
Enterocolitis	*25.89*
Longevidad	12.94
Lesiones	11.75
Difteria	8.87
Lues congénita *	6.47
Peritonitis	6.25
Glómero nefritis	5.99
Cardiopatías	5.27
Cirrosis hepática	4.08
Tos ferina	3.83
Tuberculosis pulmonar	2.64
Fiebre puerperal	1.92
Apendicitis aguda	1.67
Disenterías	*1.67*
Tifoidea	*1.48*
Paratifoideas	*1.47*
Sarampión	1.2
Congestión pulmonar	0.96
Colecistitis	0.72
Lues adquirida *	0.72
Cáncer	0.48
Gangrena gaseosa	0.48
Meningitis	0.48
Paludismo	0.48
Eclampsia	0.24
Pústula maligna	0.24
Tifo exantemático	0.24

Fuente: Felipe Núñez Lara, *Contribución al estudio sanitario de la ciudad de San Juan del Río, Qro.*, Tesis para examen general de Medicina, Cirugía y Obstetricia, México, D.F., UNAM, 1937, pp. 17, 18.

* Sífilis.[130] Nota: Las cursivas son nuestras, para enfatizar el coeficiente de mortandad por enfermedades gastrointestinales.

[130] Respecto al caso de enfermedades venéreas, el Dr. Aguilera aseguraba que "son muy raros (…) que parece que es verdad el decir, que aumentan éstos con la civilización", Carlos Aguilera Anda, *Cadereyta de Montes. Estado de Querétaro. Exploración sanitaria*, Informe médico social para examen profesional de Médico Cirujano y Partero, México, UNAM, 1937, p. 24.

Por su parte, Carlos Aguilera también señalaba lo difícil que era tener estadísticas confiables respecto a las principales causas de muerte, pues no existía un protocolo a seguir para dictaminar la muerte. En un oficio solicitó al Presidente Municipal de Cadereyta que no se anotara una sola defunción " sin previo certificado médico `Y así se siguió haciendo en lo sucesivo, atendiendo (…) la petición; si por algún acaso el paciente fallecía sin asistencia médica, por haber muerto retirado de la ciudad, se recogían los síntomas de las personas que atendían al paciente y con ellos se formulaba el diagnóstico y se expendía el certificado".[131]

Aguilera creó sus propios datos sobre mortandad en el municipio de Cadereyta, reportaba que: "las enfermedades dominantes en la región, (eran) principalmente de origen hídrico; y entre ellas (…) la disentería" mostró, en el año 1935, un coeficiente de 994 x 100,000 habitantes y, para 1936, fue de 600 x 100,000,[132] en segundo término, la fiebre tifoidea y paratifoidea. Para la primera con un coeficiente de mortalidad de 117.6 por x 100,000 habitantes, y para la segunda 117 por 100,000 habitantes.[133]

En Tolimán, además de las enfermedades gastrointestinales, Florentino Mejía (1938), encontró la existencia de paludismo en "el norte y sus inmediaciones hacia el sur, en los municipios de Colón, Bernal y Cadereyta (…) ya no se observan palúdicos, a no ser los importados".[134]

"El paludismo[135] es endémico, debido a la poca canalización de las aguas del río y sus pequeños afluentes que aunque con un caudal mínimo en el tiempo

[131] *Ibidem.*, p.23.
[132] *Ibidem.*, pp. 22-23.
[133] *Ibidem.*, p. 23. Las tesis de los médicos registran otras enfermedades como la tuberculosis, sarampión, tifo exantemático, tuberculosis, etc… que, si bien, se considera que de acuerdo al grado de nutrición y a la falta de antibióticos pueden resultar mortales, no tienen una relación directa con el consumo de alimentos contaminados, por lo tanto no abundaremos en su análisis.
[134] Florentino Mejía O., *Informe sobre la exploración sanitaria de la ciudad de Tolimán, Qro.*, para su examen de médico cirujano, México, UNAM, 1938, p. 9.
[135] Según la Organización Mundial de la Salud, el paludismo es causado por un parásito denominado Plasmodium que se transmite a través de la picadura de mosquitos infectados. En el

que no hay lluvias, va formando grandes depósitos de agua donde fácilmente se crían los anófeles".[136]

> La profilaxis que se sigue contra el paludismo en esta región es sumamente defectuosa, no por falta de voluntad de los empleados de la Oficina Auxiliar Sanitaria, sino por falta de los medios necesarios (…) La administración de comprimidos de quinina[137] como medio preventivo, es mala, pues que siendo cada sello de una dosis 0.10 gramos y suministrados a los enfermos, la Oficina auxiliar Sanitaria de Tolimán, alrededor de ocho o diez comprimidos por habitante y por año, es de comprenderse cómo, con tan bajas dosis, un propenso es imposible que sea librado del mal y en cambio se le orilla a la desventaja de volverlo quinino resistente.[138]

Otra enfermedad reportada por el doctor Mejía fue la de la cisticercosis[139], pues no existía una inspección en los rastros sobre la carne de cerdo, que más que rastros eran corrales insalubres donde se sacrificaba a los animales, cosa que no era exclusiva de Tolimán, sino de todos los municipios del estado y de la ciudad de Querétaro: "los animales destinados al consumo de carnes son sacrificados, sin ser sometidos a examen ante mortem, por lo que es frecuente encontrar expendiéndose carne con cisticercos, siendo este el vehículo de las parasitosis por tenias".[140] La cisticercosis se propaga por la contaminación del agua o animales enfermos de ella, particularmente los cerdos.

---

organismo humano, los parásitos se multiplican en el hígado y después infectan los glóbulos rojos. http://www.who.int/topics/malaria/es/ (consultado el 20 de abril de 2014).

[136] *Idem.*

[137] La quinina se utilizó para el tratamiento del paludismo.

[138] Mejía, *op. cit.* p. 11. En entrevista con el Dr. Arturo García García, señaló que efectivamente la dosis suministrada que señala el Dr. Mejía, no sería suficiente y que no tendría los efectos deseados, en tanto que el enfermo y el causante de la infección, se volverían inmuno resistentes. Entrevista realizada al doctor Arturo García García el 20 de abril de 2014 en la colonia Carretas. Querétaro, Qro.

[139] La cisticercosis es causada por la ingestión de huevos de la *T. solium*, que se encuentran en los alimentos contaminados. La autoinfección se presenta cuando una persona ya infectada con *T. soliumadulto* ingiere luego los huevos por no lavarse bien las manos después de una deposición. Entre los factores de riesgo se pueden mencionar el consumo de carne de cerdo, frutas y verduras contaminadas con *T. solium,* como resultado de la cocción o preparación insalubre de estos alimentos. La enfermedad también se puede diseminar por contacto con materia fecal infectada que puede contaminar los cultivos que se riegan con aguas negras infectadas con materia fecal.

[140] Mejía, *op. cit.* p. 27.

Citaremos la descripción de una letrina tipo de aquella época, que era de uso común en la década del cuarenta y tiene que ver con el círculo vicioso que guardaba la comida y la enfermedad de la cisticercosis y otros tantos padecimientos gastrointestinales, como la E. Colli:

> Las casas en las que hay excusados son un 5%; y el tipo de él es el siguiente: su construcción es sobre la superficie de la tierra tomando un banco como de 75 centímetros al metro de altura; y para llegar a esta se hace por medio de gradas hasta llegar a la parte superior cubierta con madera de dos o tres perforaciones acondicionadas. Debo decir de libre de la cubierta y en su parte interior, se desprende un enladrillado oblicuo hacia abajo, formando ángulo agudo con la vertical, y que termina en una perforación de una pared divisoria a un corral. La perforación tiene 20 centímetros de altura sobre el nivel del suelo, y permite a los animales porcinos y gallinas que se encuentran en dicho corral, aprovechar las deyecciones como alimento. En el 95% de casas restantes, las deyecciones se depositan a flor de tierra en los corrales, y son alimento de los mismo animales citados.[141]

Esto se convertía en un verdadero problema, pues las deyecciones con los bacilos entraban nuevamente en animales que eran consumidos por la población y si no se cocinaban adecuadamente (a 100 grados centígrados) volvían a ser una fuente de infección, temperatura que ni el carbón o la leña lograban en muchos casos.

Otro ejemplo de las letrinas que se estilaban, se presentaba en Villa Corregidora:

> Al igual que en toda la República, también aquí (…) buena parte de las casas no tienen excusados de ninguna clase. En su inmensa mayoría sólo tienen las `tablas agujeradas´ consabidas, protegidas por un techo o caseta cercana al corral y en algunas ocasiones al lado del pozo. Las inmundicias son recogidas por medio de atarjeas colocadas bajo las tablas y que vierten su contenido a un depósito subterráneo sin paredes impermeables o bien a algún canal de riego si es que pasa por las cercanías. Otras veces quedan expuestas al aire y sirven como alimento a cerdos que los vecinos poseen (…) Teniendo en cuenta que este pueblo tiene como único esbozo de

[141] Aguilera, *op. cit.* p. 21.

> drenaje la red de sus canales de riego, se podría hacer una comparación con el sistema de la ciudad de Querétaro que está dotada de un viejo sistema de acequias alimentadas por el río de Querétaro, las cuales se emplean también para regadío.[142]

Estos médicos en sus trabajos relatan que para ellos era importante realizar un análisis de los componentes del agua, pero no sólo en lo referente a su composición química, sino a los elementos que podrían contaminarla, topándose con que "no fue posible hacer un análisis químico y bacteriológico porque los laboratorios de Querétaro no tienen los elementos indispensables para ello".[143] Felipe Núñez Lara, quien llevó a analizar el agua a la Ciudad de México decía: "El agua analizada demostró ser de buena composición química y contaminada bacteriológicamente, por lo que se requiere se le aplique un procedimiento de purificación antes de su consumo".[144] Por su parte, y en el mismo sentido, en el análisis bacteriológico que llevó a cabo Carlos Aguilera en Cadereyta, concluía que había "gérmenes, grupo coli[145] por litro: 100 o más en ambas muestras examinadas.[146]Por lo cual el agua analizada pertenece a la categoría bacteriológica de impropias para el consumo, por exceso de colibacilos y de

[142] Ligorio Anda Valente, *Breve relato del aspecto sanitario que ofrece Villa Corregidora, Qro.*, México, D.F., Facultad de Medicina, UNAM, 1941, 21.
[143] Alfonso Estrada S., *Informe general sobre la exploración sanitaria del municipio de Colón, estado de Querétaro*, Tesis. Médico Cirujano y Partero, México,UNAM, 1943, p. 18.
[144] Nuñez, *op. cit.,* p. 16.
[145] De acuerdo a la OMS, Escherichia coli es una bacteria habitual en el intestino del ser humano y de otros animales de sangre caliente. Aunque la mayoría de las cepas son inofensivas, algunas pueden causar una grave enfermedad de transmisión alimentaria. La infección por E. coli se transmite generalmente por consumo de agua o alimentos contaminados, como productos cárnicos poco cocidos y leche cruda. Los síntomas de la enfermedad incluyen cólicos y diarrea, que puede ser sanguinolenta. También pueden aparecer fiebre y vómitos. La mayoría de los pacientes se recuperan en el término de 10 días, aunque en algunos casos la enfermedad puede causar la muerte. En http://www.who.int/topics/escherichia_coli_infections/es/ (Consultado el 22 de abril de 2014).
[146]La Norma Oficial Mexicana 127 establece que debe de haber inexistencia o no detectables organismos coliformes totales. Para la Escherichia Coli o coliformes fecales u organismos tolerantes, también deben de estar ausentes en el agua o no ser detectables. Consultar la NOM 127 de la Secretaría de Salubridad y Asistencia en:http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/m127ssa14.html (consultada el 20 de abril de 2014). Información proporcionada por la Arquitecta Adriana García Olvera, Subgerente de Planeación e Infraestructura de la Comisión Estatal de Agua en Querétaro el 20 de abril de 2014.

colonias bactéricas tomadas, ambas muestras, y por contener gérmenes licuantes de la gelatina, la muestra del pozo".[147]

Por lo que Núñez recomendaba "un procedimiento de purificación antes de su consumo",[148] entre ellos hervir bien el agua y lo que se cocinaba, pero tampoco era tan fácil por aquellos días, ya que se carecía de combustibles que permitieran mantener una temperatura constante, y la leña y el carbón eran escasos y caros,[149] pues ya para entonces existían leyes que prohibían el corte de árboles para utilizarlos como leña y producir carbón, o bien se prefería exportarlos a la Ciudad de México, porque allá se obtenían mejores precios por su venta.[150]

Otra enfermedad que reportan nuestros informantes es la brucelosis.[151] En Villa Corregidora, Anda advirtió: "últimamente se ha notado la existencia de Fiebre de Malta",[152] aunque la enfermedad no revestía un número importante de casos.

> No escasea el ganado, principalmente el caprino, favorito entre la clase pobre que encuentra forma así para explotar su terrenito, obteniendo leche y derivados llegando hasta a vender sus productos en Querétaro cuando cuentan con algunas cabezas, principalmente si son de bovino (…) La limpieza con que se practica la ordeña deja en general mucho que desear.

[147] Aguilera, *op. cit.,* p. 20.
[148] Núñez, *op. cit.,* p. 16.
[149] Sobre este tema se abundará más adelante.
[150] "Para obtener una tonelada de carbón se necesitan cinco metros cúbicos de madera de encino, volumen que es dado aproximadamente por 12.5 árboles (…) El consumo aproximado anual de carbón vegetal en la Ciudad de México es de doscientos cincuenta y dos mil quinientas toneladas, que implican la tala de tres millones ciento cincuenta y seis mil doscientos cincuenta árboles por año", en Quintanar, *op. cit.,* p. 286.
[151] "La brucelosis conocida también como fiebre de Malta, fiebre ondulante, enfermedad de Bang o fiebre del Mediterráneo es una zoonosis directa producida por bacterias intracelulares del género Brucella, cuyas especies patógenas para los animales, son B. melitensis, B. abortus, B. suis y B. canis, que afectan preferentemente a cabras, vacas, cerdos y perros; la B. melitensis es la más común de las brucelas en el humano siendo poco frecuente la B. canis; no se han comprobado casos humanos por las especies B. ovis y B. neotomae. La brucelosis se transmite por la ingesta de leche y lacticinios contaminados no pasteurizados, por contacto con productos, subproductos y desechos como tejidos o excreciones de animales enfermos, por inoculación de brucelas o inhalación del polvo de corrales o mataderos donde éstos se encuentran; de ahí que se consideren actividades ocupacionales de alto riesgo, el atender animales enfermos o en riesgo por haber estado en contacto con el agente, manipular carne y vísceras de animales infectados y trabajar en laboratorios". Consultado en http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/022ssa24.html (consultado el 22 de abril de 2014).
[152] Anda, *op. cit.*, p. 27.

> Se me ha referido el caso de algún propietario o encargado de animales, que con el fin de evitar que los becerros mamaran la leche llenara de estiércol el pezón y en el momento de la ordeña llegara a efectuarla en tan desastrosas condiciones.[153]

Bajo la visión médica de los tesistas, la forma de producir, almacenar y distribuir la leche no era la más adecuada, sin embargo reportaban que existía la práctica de hervirla, por lo que mediante este procedimiento se eliminaban las bacterias que podía poseer,[154] Anda señalaba que en Villa Corregidora había "muchos que no acostumbraban la leche debido sin duda a sus escasos recursos económicos y buena parte de ellos cuando la toman, sobre todo si son de la clase humilde, es de las cabras que ellos poseen. Como promedio de persona se puede decir que es de medio litro el gasto diario de leche, aproximadamente".[155] En Cadereyta la producción de leche no era suficiente para toda la población, generalmente quienes tenían corrales con vacas repartían la leche entre sus amistades, en tanto que:

> las personas más o menos pobres o insolventes, procuraban tener entre sus medios adquisitivos una vaca, y explotan íntegramente sus productos, tomando ellas otra clase de alimentación como atole de maíz, café negro (…) No quiero pasar inadvertido, que "Las Tuzas" y "Santa Bárbara", enviaban 50 litros la primera; y 90 litros la segunda, para el consumo de la ciudad, diariamente, pero por motivos agrarios, los propietarios de esas fincas de campo en la actualidad han reconcentrado todo su ganado a la ciudad de Querétaro y es donde se consume ahora dicha leche.[156]

[153] *Ibidem.*, p. 31.
[154] Boris Bruckman, *Estudio sanitario del municipio de Ezequiel Montes*, Querétaro, Tesis para Médico Cirujano y Partero, México, Facultad de Medicina, UNAM, p. 27, y Aguilera, *op. cit.*, p. 28.
[155] Anda, *op.cit.,* p. 32.
[156] Aguilera, *op. cit.,* p. 28.

1.3. Alimentación cotidiana en el ámbito rural

Para inicios de 1940, el 80% de la población queretana se ubicaba en localidades consideradas como “rurales”, el restante 20% residía en localidades urbanas. En este apartado nos avocaremos a analizar las condiciones bajo las cuales vivían la mayor parte de la población, con los respectivos efectos sobre la alimentación.

La alimentación que se guardaba en el ámbito rural, principalmente provenía de lo que el entorno ecológico brindaba,[157] dadas las malas condiciones en las que se encontraban las vías de comunicación y a que el ingreso de los campesinos no era suficiente como para consumir productos que representaran un gasto excesivo para su mermada economía, ya que el salario para jornaleros correspondía a $1.00 por día y hacerse de productos traídos de la capital u otros municipios, representaba un gasto extra para la economía doméstica. Para 1940, el VI Censo de Población registra que existían 918 localidades, de las cuales 4 eran urbanas[158] y 914 rurales[159], es decir, 197,566 personas habitaban en localidades rurales (80% de la población total) y 47, 171 en localidades urbanas (20% de la población total).[160] Con estos datos, vemos que la mayor parte de la población queretana habitaba en el ámbito rural, por lo tanto, la mayor parte de nuestros comensales tenían dietas similares, con las evidentes variaciones regionales y de clase social.

Dentro de cada localidad existían variables alimenticias compartidas por ser un grupo cultural que interactuaba en un mismo territorio, sin embargo, los mismos

[157] Marvin Harris desde la perspectiva del materialismo cultural, se refiere a las diferencias entre las cocinas del mundo, debidas éstas a restricciones ecológicas y de oportunidades, las cuales difieren de una región a otra, en Ramiro Delgado Salazar, “Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo”, en *Estudios de Asia y África*, vol. XXXVI, núm. 1, México, El Colegio de México, 2001, p. 97.
[158] Que tienen 2 500 habitantes y más. Criterio utilizado por el INEGI.
[159] Que tienen menos de 2 500 habitantes. Criterio utilizado por el INEGI.
[160] Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, *Cien años de censos de población*, Aguascalientes, 1996, p. 125.

hábitos alimenticios no son necesariamente homogéneos: la gente de diferentes clases sociales y ocupaciones come de forma diferente.[161]

A partir de la anterior afirmación, citaremos el menú cotidiano que Flavio Jiménez Romo registró en Ezequiel Montes, en el que señala las variaciones alimentarias existentes de acuerdo con la estratificación social del lugar:

> La ración alimenticia es más o menos igual en todas las épocas del año, y entre la gente de recursos se acostumbra tomar lo siguiente:
>
> Almuerzo:
>
> un plato de carne
> Uno o dos huevos
> Un plato de frijoles
> Una taza de café con leche
> Tortillas y pan
>
> Comida:
>
> Una sopa seca o aguada
> Un huevo o dos
> Un plato de carne
> Un plato de frijoles
> Chile y tortillas
>
> Merienda:
>
> Un plato de frijoles
> Café con leche
> Tortillas y pan
>
> Como se ve el régimen es abundante aunque no variado. La alimentación del pobre sí es muy escasa, constituida de lo siguiente:
>
> En la mañana toman:
>
> Café negro
> Un plato de frijoles
> Tortillas o gordas de masa

[161] Cfr. Delgado, *op. cit.*, p. 98.

Al medio día:

Una sopa
Rarísima vez carne o huevos
Un plato de frijoles
Tortillas y chile

Y en la noche:

Frijoles con tortillas
Café negro

En el régimen anterior, deficiente bajo el punto de vista tanto cuantitativo como cualitativo, se carece de los ingredientes necesarios para el correcto desarrollo del organismo y de un modo particular de proteínas animales.
Resumiendo podríamos decir que la alimentación del pobre se hace a base de frijol y maíz únicamente, pues casi nunca toman carne, huevos, leche o verduras, y esto trae como consecuencia la aparición entre ellos de enfermedades por carencia, sobre todo en los niños. En cambio, la alimentación de los habitantes de recursos económicos, está hecha a base de carne, leche y huevos, careciendo en lo absoluto de verduras y frutas, debido a que en la región no se consiguen esta clase de alimentos, pues por la falta de agua, no hay huertos u hortalizas.[162]

En el dictamen de Flavio Jiménez es de hacer notar que considera que la carencia de agua impide una producción agropecuaria adecuada, suficiente para la nutrición de los pobladores, ya que detectó la carencia de vegetales en la dieta, precisamente por no haber posibilidades de riego para producirlas, pero a la vez hay que señalar que los vegetales y frutas no formaban parte de sus patrones alimentarios. En este instante, es adecuado recordar la ideología que manejaba el gobierno mexicano sobre la superioridad de la alimentación alta en proteínas animales, a pesar de que ya se había demostrado que una alimentación fundamentada en chile, frijoles y tortillas[163], al combinarse, proporcionaba a las

[162] Flavio Jiménez Romo*, Estudio sanitario de Villa Ezequiel Montes, Querétaro*, Trabajo (…) Médico Cirujano y Partero, México, Facultad de Medicina, UNAM, 1941, pp. 72-73.
[163] La invención de la "milpa" data de la época prehispánica, donde se cultivaba maíz, frijol, calabaza, chile y quelite, alimentos que combinados proporcionaban los nutrientes básicos para una adecuada nutrición. El descubrimiento de la nixtamalización del maíz no sólo permitió un producto maleable, sino que al hervir el grano en agua con cal se suceden procesos químicos que alteran las propiedades del maíz, deficitario en estado natural de ciertas vitaminas, y detonan su

personas los nutrientes suficientes para vivir. También es oportuno señalar que seguramente las personas que se encontraban desnutridas no se debía precisamente a la calidad de los productos que consumían, sino a la cantidad y periodicidad de la ingesta de alimentos, hecho que podríamos considerar, bajo los parámetros actuales del Consejo para la Evaluación de las Políticas Sociales (CONEVAL) como pobreza alimentaria, que es "la incapacidad para obtener una canasta básica alimentaria, aun si se hiciera uso de todo el ingreso disponible en el hogar para comprar sólo los bienes de dicha canasta".[164]

Para 1940 no se le llamaba "canasta básica", sino "productos de consumo necesario". La Confederación de Trabajadores de México (CTM), órgano del Partido Nacional Revolucionario (PNR), en un estudio que realizó sobre la carestía y el desabasto de productos de consumo básico, ensalzaba el papel que había jugado el Comité Regulador del Mercado de las subsistencias y las tiendas sindicales. Señalaba que el costo de la vida entre

> 1934 y 1940 (…) había sufrido un incremento del 54.35% en promedio con respecto al salario mínimo (…) en ese sentido se reconocía el esfuerzo del gobierno al crear el Comité Regulador del Mercado de las Subsistencias, advirtiendo que sería un error la desaparición del comité ya que esto significaría hacer caso a las protestas de los acaparadores y especuladores y mostrar signos de debilidad ante la reacción.[165]

Sin embargo, a pesar de estas buenas intenciones de la lucha contra la carestía y el abaratamiento de los productos que menciona el documento de la CTM, y la creación de tiendas para el abasto popular, en las regiones queretanas seguían existiendo los caciques y acaparadores, que en algunos casos eran los mismos personajes:

---

potencial nutritivo. (cfr. Arqueología Mexicana, *El maíz*, Edición especial, núm. 38, México, D. F. Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2011, pp.14-18).

[164] http://www.coneval.gob.mx/rw/resource/coneval/med_pobreza/3489.pdf (Consultado el 25 de abril de 2014).

[165] Confederación de Trabajadores de México, *La CTM en la lucha por la alimentación*, México, D. F., CONASUPO, 1987, p. 80.

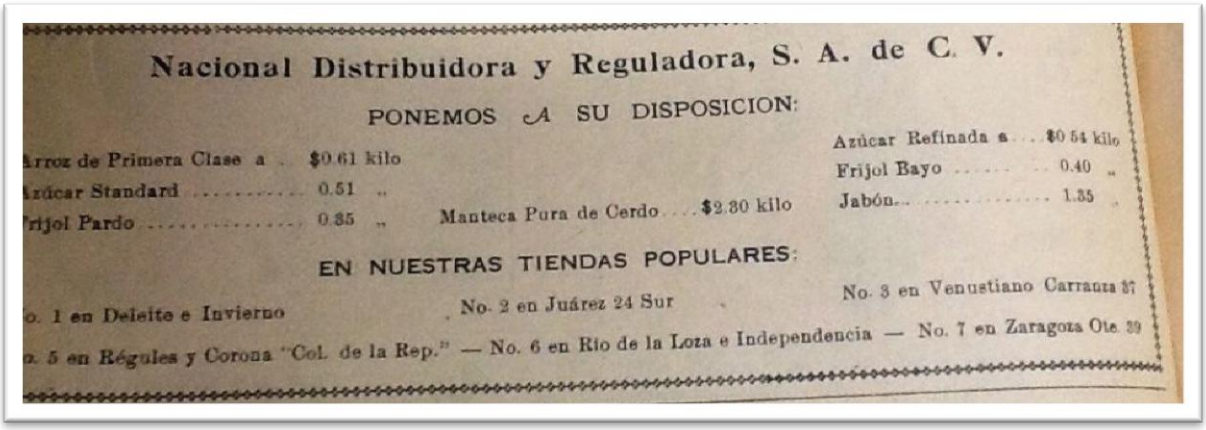
> Una enérgica protesta acaba de enviar a la Nacional Distribuidora y Reguladora el sr. Ruperto Díaz, de San Juan del Río, en la que dice el denunciante que los hermanos Saturnino y Fidencio Osornios (sic) de malos antecedentes en aquella entidad se dedican a lucrar con las necesidades del pueblo, manejando una de las tiendas populares que la Nacional Distribuidora patrocina en diversos lugares del país para combatir la carestía de la vida.[166]

Las mencionadas tiendas de abasto popular no se establecieron a lo largo de todo el estado, se concentraron en los municipios de más fácil acceso y relativamente más urbanizados: "cuatro en San Juan del Río; y otras en Amealco, Cadereyta, Tequisquiapan, Ezequiel Montes, Santa Rosa Jáuregui, Hércules y el Pueblito" [167] y otras siete[168] en la ciudad de Querétaro, por lo que los municipios serranos quedaba sin las tiendas de abasto popular y a merced de la especulación y el acaparamiento de productos, además de la gran corrupción existente entre las formas de obtención de las concesiones de dichas tiendas. [169]



Figura 2: Foto del jardín de Los Platitos, al fondo se observa la Tienda Popular número 1 en las calles de Deleite e Invierno.
Fuente: https://www.facebook.com/media/set/?set=a.199563596772786.53465.199499973445815&type=3 (Consultada el 14 de febrero de 2014).

[166] Semanario *El Día*, Año II, No. 93, 19 de octubre de 1944, p. 2.
[167] Semanario *El Día*, Año II, No. 89, 21 de septiembre de 1944, Miscelánea, p. 3.
[168] Semanario *El Día*, Año II, No. 85, 24 de agosto de 1944, p. 4.
[169] Para 1946 había 24 tiendas en la ciudad. *Tribuna*, Año III, Número 93, 22 de junio de 1946, p. 3.



Nacional Distribuidora y Reguladora, S. A. de C. V.

PONEMOS A SU DISPOSICION:

Arroz de Primera Clase a	$0.61 kilo			Azúcar Refinada a	$0.54 kilo
Azúcar Standard	0.51 „			Frijol Bayo	0.40 „
Frijol Pardo	0.35 „	Manteca Pura de Cerdo	$2.30 kilo	Jabón	1.35 „

EN NUESTRAS TIENDAS POPULARES:

No. 1 en Deleite e Invierno — No. 2 en Juárez 24 Sur — No. 3 en Venustiano Carranza 37

No. 5 en Régules y Corona "Col. de la Rep." — No. 6 en Río de la Loza e Independencia — No. 7 en Zaragoza Ote. 39

Figura 3: Precios de las Tiendas Populares. Fuente: *El Día*, Año II, No. 85, 24 de agosto de 1944, p.4.

No todos los beneficios de la "Revolución Mexicana" y el discurso progresista de la CTM llegaron de forma homogénea a todos los municipios, por ello citaremos ampliamente el caso de Colón, donde se aprecian las preferencias culturales que se tenían sobre ciertos alimentos, que la medicina de los cuarentas consideraba como de menor calidad, así como el acaparamiento y encarecimiento de ciertos productos por ser importados de otros lugares y es una muestra clara del *status quo* del Querétaro rural de los cuarenta.

Alfonso Estrada (1943) en su documento recepcional nos legó la siguiente información sobre los hábitos alimentarios en la Villa de Colón:

> La alimentación de la mujer embarazada es exactamente igual a la de la población en general, tortillas y atoles de maíz, frijol y chile, comiendo excepcionalmente huevos, leche o carne, porque carecen de elementos económicos para adquirirlos, pero aún en las personas que tienen mejores posibilidades se ven los mismos vicios de alimentación. Desde que inicia el destete, se empieza a someter al niño al mismo tipo de alimentación que el adulto, defiriendo (sic) de la de éstos exclusivamente por la cantidad. No obstante que el pan y la leche se obtienen a bajos precios, se consumen poco, predominando en su alimentación el maíz y el frijol, por lo que las enfermedades por carencia son frecuentes y fácilmente se desarrollan epidemias, por la baja resistencia a los padecimientos. Sólo las personas mejor acomodadas dan a sus hijos, los alimentos indispensables, pero son

muy pocas las que están en posibilidades de hacerlo, se reducen a un grupo que no llega al 25% de la población.[170]

No hay mercado alguno. Las legumbres y frutas son expendidas como cosa accesoria en las pequeñas tiendas de la población. Los domingos y días festivos, comerciantes de las partes cercanas expenden sus mercancías tendidas sobre el suelo, en la Plaza Saturnino Osornio (…) La carne es expendida en puestos al aire libre y en carnicerías que no cuentan con protección alguna contra el polvo y las moscas. La carne es vendida rápidamente, por lo que no permaneciendo mucho tiempo en los lugares en que se expende, no se descompone a pesar de que no se toman precaución alguna para su conservación. [171]

Solamente un veinticinco o treinta por ciento de la población de la Villa de Colón, tienen posibilidad de alimentarse adecuadamente, el resto de los habitantes de ahí y toda la población rural, hacen sus alimentos de frijol y maíz, con exclusión de cualquier otro alimento como leche, huevos, carne, pan (…) que sólo consumen excepcionalmente. (…) En tiempos de cosecha el frijol y maíz, son vendidos por los ejidatarios a precios muy bajos lo que es aprovechado por algunos comerciantes, para exportar esos productos a otros sitios. El pan se expende al precio de dos centavos la pieza. Las hortalizas alcanzan precios muy altos y la fruta se consume en muy escasa cantidad. Los productos que no se producen en la región y por consiguiente hay que llevarlos de otros sitios, son los siguientes: arroz, azúcar, piloncillo (…) harina y sopas de harina. El consumo de pulque en la población, es mayor que el de la leche, se importan de municipios cercanos, doscientos o trescientos litros diarios, no obstante que se expende a precios relativamente altos de veinte o veinticinco centavos el litro. Antiguamente existían en la población fábricas de aguardiente[172], aprovechando la fermentación del piloncillo para su fabricación. Actualmente se consume en todo el municipio esa clase de bebida alcohólica, importándola de sitios como Jalpan, Pinal de Amoles, donde se le fabrica, siendo difícil calcular el consumo, porque su venta se hace subrepticiamente.[173]

Nuevamente, con los datos de Alfonso Estrada, vemos que el consumo básico de la población mayoritariamente rural se basaba en los productos de la milpa, dejando de lado el consumo de proteínas provenientes de animales y el

[170] Alfonso Estrada S., *Informe general sobre la exploración sanitaria del municipio de Colón, estado de Querétaro*, Tesis. Médico Cirujano y Partero, México, UNAM, 1943, p. 36.
[171] *Ibidem.*, p. 43.
[172] Según Agustín Escobar una de ellas se llamaba “Vingarrote, al oriente de la ciudad”, en Agustín Escobar Ledesma, *Chical. Cocina tradicional queretana*, Querétaro, Universidad Autónoma de Querétaro, 2012, p. 117.
[173] Alfonso Estrada S., *op. cit.*, p. 46.

consumo de pan. El feraz acaparamiento de maíz por parte de los "coyotes"[174] para la venta fuera del lugar de producción, principalmente para abastecer los mercados de las ciudades de Querétaro y el pujante Distrito Federal, encarecía el costo del maíz y del frijol. Para este análisis es necesario retomar algunos planteamientos de Marvin Harris, respecto a que las personas realizan un análisis de "costo beneficio" cuando eligen los alimentos que consumirán, y para esto, el doctor Estrada nos presenta una lista de precios que consideraba como básicos dentro de una buena alimentación (ver cuadro 7), resultaba sumamente caro que una familia que consistía en el promedio mexicano de 8 personas[175] pudiera satisfacer los parámetros propuestos por los promotores de la "ideología de la nutrición" europeizada.

Cuadro 7. Precios de alimentos básicos en Colón. 1943.

Producto	Precio
Carne de res	$0.80 kilo
Carne de cerdo	$1.00 kilo
Leche en estación seca	$0.20 litro
Leche en estación de lluvias	$0.10 litro
Huevos	$0.05 unidad
Frijol	$0.24 el cuartillo[176]
Maíz	$0.18 el cuartillo
Sal	$0.18 kilo
Arroz	$0.55 kilo
Azúcar	$0.45 kilo
Manteca de cerdo	$2.40 kilo

Fuente: Alfonso Estrada, *Informe general sobre la exploración sanitaria del Municipio de Colón, Estado de Querétaro. Tesis para obtener el título de Médico Cirujano y Partero.* México, UNAM, 1943, p. 46.

[174] "Coyote" es una metáfora zoonímica para denominar a personas que se aprovechaban de los campesinos para comprar su producción a precios bajos, pues para los productores, trasladarlos a los lugares de venta les representaba un alto costo, fundamentalmente porque en la década de los cuarentas se hacía en mula y los caminos eran sumamente defectuosos, por lo cual preferían venderlos a un precio bajo, pero los coyotes sacaban una gran ganancia al llevarlos a la ciudad de México o Querétaro, donde se vendía a precios más altos. Nota de la autora.
[175] Laura González Martínez, *Respuesta campesina a la revolución verde en el Bajío*, México, Universidad Iberoamericana, 1992, p. 199.
[176] 1.5 kilos.

Hagamos un planteamiento hipotético en el que en la dieta cotidiana se incluyeran los productos recomendados por los nutriólogos, partiendo de una familia de 8 integrantes donde el jefe de la unidad doméstica fuera jornalero con $1.00 de salario al día:

8 huevos para el desayuno:	$0.40
1 kilo de carne de cerdo:	$1.00
1 litro de leche en tiempo de lluvia	$0.10
1 cuartillo de maíz	$0.18
1 cuartillo de frijol	$0.24
¼ k de manteca de cerdo	$0.60
½ k de arroz	$0.27
Costo total	**$2.79**

Entonces ¿era posible consumir la dieta dictada por los médicos? ¿Es cierto lo que Agustín Escobar y Adriana Guerrero aseveran sobre la comida "tradicional queretana", como quedó asentado en la introducción de esta tesis ¿Era cierto que los postres conventuales eran consumidos por toda la población queretana? En los datos que hemos encontrado, vemos que más que una comida "virreinal" y barroca, la mayor parte de la población queretana padecía una desnutrición crónica, no por lo que consumía, que había aportado al hombre los nutrientes necesarios desde la época prehispánica, sino por las escasas proporciones que podían ingerir de ellos y que no lograban nutrir al cuerpo, aunque sí a la identidad, porque en esta alimentación pervivía también el rechazo hacia el pan por considerarlo un producto del "otro": del español, del blanco, del rico, del opresor, que simbólicamente constituyó un elemento importante en la resistencia alimentaria de los grupos subalternos.

El simbolismo representado en los alimentos, la negación de los pueblos indígenas y los grupos mestizos rurales que posteriormente se convirtieron en los pobres que seguían prefiriendo al maíz como forma de rechazo al poder

hegemónico que quería someterlos a una nueva alimentación, en la cual se cimentaba el naciente imperio de la industria, que requería que se creara un mercado interno que consumiera los nuevos alimentos industrializados y se dejaran atrás los tiempos lentos de la vida provinciana para adecuarse a los comedores de las industrias. También se requería que los obreros obtuvieran energía del azúcar, como lo refiere ampliamente Sidney Mintz en sus trabajos sobre cómo el azúcar y el té se convirtieron en elementos fundamentales para dotar de energía a la clase trabajadora en Inglaterra.[177] Pero sobre esto los médicos y la ciencia de la nutrición no hablaron, sólo propusieron dietas y medidas estandarizadas que correspondían a países de personas con características genéticas, antropométricas y culturales diferentes, por eso se importaron y reprodujeron en periódicos y revistas mexicanas y queretanas aquello que se pensaba que lograría sacar del atraso a los comensales queretanos, porque hay que recordar que desde el positivismo y Julio Guerrero, se pensaba que "uno es lo que come". Y si los mexicanos comían maíz, pues iban a oler a "pedo de indio", como reza el dicho popular que hasta nuestros días tiene vigencia, pero sobre todo, iban a continuar siendo un lastre para el desarrollo nacional y la tan deseada modernización industrial del país.

A lo largo de este apartado hemos presentado evidencias de que el consumo de los queretanos tenía que ver con la clase social a la cual se pertenecía, y que a pesar de los esfuerzos por nutricionistas, políticos, médicos e ideólogos, ciertas prácticas ancestrales sobre el consumo del maíz, chile y frijol fue imposible erradicarlas, así como la sugerencia de la incorporación del pan y los productos cárnicos fue un ideal, más que una realidad por los costos y las asociaciones culturales que se hizo de ellos. Finalmente, el discurso de la superioridad de la dieta europeizada era una ideología que desembarcó con los españoles, se mantuvo durante el Virreinato y ni con la Independencia se logró

[177] Sidney Mintz, *Dulzura y Poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, México, D.F., Siglo XXI, 1996, y *Sabor a comida, sabor a libertad*, México, CIESAS/ CONACULTA, 2003.

eliminar, más aún, durante el porfiriato tomó nuevos bríos y continuó alimentando la identidad de la élite posrevolucionaria.

Para concluir, citaremos un menú que fue preparado por Sylvain Dumont,[178] cuando el 20 de diciembre de 1903 Porfirio Díaz llegó a la ciudad de Querétaro a la inauguración del Ferrocarril Nacional. En este menú[179] podemos observar cómo las ideas decimonónicas, sobre la superioridad de lo europeo, van a seguir influyendo en el ideal alimentario de los años cuarentas, cuestión que ya expusimos en los apartados anteriores, y que los periódicos y recetarios recogerán cuando todavía no se tenía conformado el concepto de lo que hoy se considera la comida "nacional mexicana".

> Banquete ofrecido al Sr. Presidente de la República, Gral. D. Porfirio Díaz y a su distinguida esposa la Sra. Doña Carmen Romero Rubio Díaz, por el Gobierno del Estado.
>
> | | |
> |---|---|
> | Xérez | Potage creme d´asperges
Rissoles á la Russe. |
> | Gravres | Saumon sati ce hollandaise |
> | Pape Clement | Poulardes poeleés Marechale
Jambón glacé aus petite pois Rodel
Galantine de dindes trufeès |

[178] Chef francés encargado del comedor presidencial, quien preparaba menús franceses e incluso enseñó etiqueta a la élite porfiriana. Al respecto se recomienda la lectura de la novela de Jacques Paire, *De caracoles y escamoles,* México, D. F., Punto de lectura, 2000.

[179] Sarah Bak-Geller Corona, señala que el afrancesamiento culinario que se vivió en México con la élite porfirista, era una forma que este grupo utilizó para definirse a sí mismo y establecer los límites que los separaban de los "otros". Afirma que "a través de los libros de cocina afrancesados, estos individuos inician o afirman su experiencia al aprender a sentarse en una mesa, a comer correctamente y a comportarse de tal manera que `evitaran parecer hijos de padres pobres y humildes´ (Nuevo manual del cocinero, 1839:32). La anécdota del `budín´ es extremadamente reveladora de esta confrontación simbólica entre los `vulgares´ y aquellos que se pretenden portadores de un savoir-vivre afrancesado. `El budín (boudin) es una preparación totalmente diferente a aquéllas que se preparan en el país bajo el nombre de morcilla, chorizo o longaniza, incluso si todas son hechas con sangre de puerco…´, no obstante, precisa el autor, `los vulgares las confunden a la vista´ (Nuevo cocinero, 1888: 82)", en Sarah Bak-Geller, *Los recetarios "afrancesados" del siglo XIX en México*, Versión electrónica: http://aof.revues.org/6464, p.7 (consultado el 18 de enero de 2014).

ROT

Meursault	Roast beef au Cresson Salade Saison Artichuads Lyonnaise
Champagnes	Savarin Montmorency
Doyen Duming	Glacce Anna[180]

[180] Se respetó la ortografía original de José Rodríguez Familiar, *Efemérides Queretanas. 1903-1910*, Querétaro, Imprenta Salesiana, 1973, p. 52.

Capítulo 2. Entre el ideal de la modernización y la realidad queretana



Figura 4. Los problemas con el carbón.
Fuente: *Tribuna*, año VI, número 356, 10 de febrero de 1951, p. 7.

En este capítulo presentaremos cómo el proyecto económico planteado por el gobierno federal, basado en la industrialización del país, se confrontó con diversos eventos internacionales como la Segunda Guerra Mundial, que generaron una dinámica propia en el país, como la creación del "Programa bracero", que tuvo severas implicaciones en el campo mexicano, y en particular en la producción agropecuaria del estado de Querétaro, generando escasez de mano de obra y desabasto de productos, además de los constantes eventos climáticos que impedían la obtención de cosechas que lograran satisfacer las necesidades de abastecimiento de granos para la alimentación humana, así como los forrajeros para los animales.

Para atraer industrias a la entidad era necesario crear infraestructura en cuanto a comunicaciones, abastecimiento de agua potable, organizar y pacificar a

los sindicatos existentes en la entidad, para generar un clima de calma que permitiera considerar al estado de Querétaro, particularmente a la ciudad, como un polo de atracción de capitales. Se veía a la Ciudad de México como el paradigma a seguir, por su rápido crecimiento industrial y urbano. Se pretendía que Querétaro se conformara en una "potencia" abastecedora de productos a esa gran urbe, sin considerar que para inicios de la década de 1940, ni siquiera se lograban satisfacer las necesidades alimenticias de la entidad. Sin embargo, a lo largo de esta década la situación fue cambiando poco a poco, principalmente después de 1945, aunque no con la premura que el gobierno estatal lo hubiera deseado, pero la ciudad y los ciudadanos fueron adquiriendo nuevos hábitos de consumo que tenían que ver con la llegada de productos alimenticios industrializados, aunque la introducción de éstos no fue cosa fácil, en algunas ocasiones por los costos y salarios percibidos y en otros porque los queretanos seguían prefiriendo la alimentación que por tanto tiempo habían tenido en la famosa tríada del maíz, frijol y chile y a su paladar no eran gratos los procesados, como el caso de las tortillas industrializadas. También se abordará el tema de la política asistencialista presente en el estado, llevada a cabo principalmente por la esposa del gobernante en turno y sus congéneres, esposas de políticos y comerciantes.

La modernización estuvo representada materialmente en la creación de edificios, el derribo de casas que iban del virreinato al siglo XIX para crear calles que permitieran una mejor conectividad y la adecuada circulación de los automóviles que principalmente las élites podían adquirir. Se dio la apertura de tiendas que ofertaban productos novedosos que le prometían al ama de casa facilitarle las labores domésticas para que, incluso, pudieran incorporarse al ámbito laboral. De esto tratará este capítulo donde se presentarán elementos para la comprensión de la primera fase de transición que se dio a la industrialización de la entidad y a la intromisión de nuevos productos en la mesa queretana, sin decir que el maíz haya dejado de ser el sustento cotidiano básico, pues es más fácil añadir a la dieta nuevos sabores que abandonar los de antaño y en algunos

casos, estos productos industrializados no eran tan bien recibidos, aquí una expresión al respecto: “Por supuesto, sí, tomamos las revolturas Nestlé, no siendo precisamente de nuestro agrado… preferimos aún otras cosas menos sintéticas, más al natural”.[181]

Sin embargo, enfatizamos que estos cambios siguieron sin tocar a toda la población por igual: algunos comerciantes se fortalecieron con la llegada de la industria, sin entrar en conflicto con ellos, y otros, la mayor parte de la población, siguió conformando una clase subalterna que sólo podía hacerse de algunos de estos beneficios de la industria, aunque también hubo personas que lograron incorporarse al ámbito laboral en las fábricas y con ello tener mayores posibilidades de consumo.

2.1 Industrializar: el camino para modernizar a Querétaro

A inicios de la década de los cuarenta, el estado de Querétaro se caracterizaba por mantener una economía basada fundamentalmente en la producción primaria, lo cual implicaba que los frutos del campo queretano y los precios de los productos de consumo básico quedaran a merced de las inclemencias climáticas, puesto que la mayor parte de las tierras eran de temporal y se trabajaban con técnicas rudimentarias. Al respecto la maestra Cecilia Figueroa (2011), describe claramente esta situación:

> Ya de por sí la realidad del campo queretano era lo suficientemente difícil como para echarle a cuestas más complicaciones, pues en el estado donde generalmente escaseaba la lluvia, paradójicamente, más del 80 por ciento de las tierras cultivables estaban sujetas a los caprichos del clima, eran de temporal y sólo el 11 por ciento eran de riego y menos del restante2 por ciento lo eran de humedad. En los años cuarenta, el abasto de maíz que apenas alcanzaba a cubrir la demanda de un mercado regional se complicó todavía más por las prolongadas sequías, y por la escasez en alimentos propia de la Segunda Guerra Mundial que derivó en la especulación y

[181] *Semanario Tribuna*, Año VI , número 340, 29 de julio de 1950, Visión de mi ciudad, por Juan Jaime, p. 4.

> aumento de los precios; repercutiendo directamente en la economía y hábitos alimenticios de los queretanos.[182]

El general Joaquín de La Peña (1949) elaboró un trabajo donde llevó a cabo un análisis sobre los principales problemas de la entidad, dentro de los que señalaba que el agua y la energía eléctrica eran fundamentales para lograr el crecimiento económico. Sobre la producción agrícola abundaba que los sistemas utilizados tanto por ejidatarios y nuevos o viejos hacendados, eran rudimentarios:

> Continúan usando el arado egipcio y sembrando maíz, trigo y frijol; pocos son los que emplean maquinaria agrícola moderna y menos aún los que se dedican a cultivos más remunerativos que los de extensión. Y si así son los agricultores queretanos que pueden disponer en mayor o menos escala de elementos para trabajar la tierra, ¿cómo serán los más ignorantes en su oficio y que no cuentan ni siquiera con medios elementales para labrar sus tierras?.[183]

En el mismo sentido, a partir del análisis del *statu quo* del agro queretano, el ingeniero Quintanar, Secretario de Agricultura y Ganadería en el estado de Querétaro proponía la necesidad de tecnificarlo sustituyendo "el arado de madera, desterrarlo por completo dándole preferencia al arado moderno".[184] Señaló enfáticamente la problemática que representaban los fenómenos naturales en las labores del campo y que en múltiples ocasiones se convirtieron en "desastres[185] económicos que encarecieron los productos alimenticios o generaron la especulación y el desabasto:

> Las posibilidades agrícolas de una zona están íntimamente ligadas con las posibilidades climatológicas. Tienen gran importancia los fenómenos atmosféricos en la agricultura, y hay un adagio que dice "El año es el que fructifica, no la tierra". Los agricultores año por año, confían al azar sus

[182] Figueroa Velázquez, Ana Cecilia, *El tiro de gracia al campo queretano,* UAQ, 2011, p. 85.
[183] Joaquín De La Peña, *op. cit.*, pp. 49-50.
[184] Quintanar, *op. cit.*, p. 303.
[185] Los fenómenos de la naturaleza se convierten en "desastres" cuando existe una mala planeación humana. Nota de la autora.

> energías y su dinero, sujetos sus cultivos a heladas, vientos, granizadas, tempestades, insolaciones.[186]

A los anteriores problemas también habría que añadir los pocos créditos que existían para promover una agricultura tecnificada que permitiera superar el autoconsumo y generar excedentes para la comercialización, por desgracia, según Quintanar: "El crédito ejidal y el agrícola para la pequeña propiedad, es actualmente un servicio del Estado, establecido como función social, pero no tiene lo recursos que se necesitan para llenar esa función".[187] Ante esta situación, con un campo sin recursos económicos para incrementar la producción, el Banco Nacional de Crédito Ejidal (BNCE)[188] "instaló una Central de Maquinaria Agrícola con 24 tractores, arados, rastras de discos, rastras de picos, 2 trilladoras combinadas, trilladoras fijas y otros implementos y maquinarias agrícolas que están al servicio de los campesinos para trabajos de barbecho, trillas, siembras, etc…".[189]

Las inquietudes tanto del ingeniero Francisco Quintanar, como del general Joaquín de La Peña, se encuadran en un contexto más amplio que trasciende el de las problemáticas locales y aluden a los planteamientos de La Revolución verde, que fue

> (…) un modelo implementado en la agricultura a fin de obtener mayores rendimientos, este modelo nace en Estados Unidos tras las investigaciones para la creación de semillas híbridas, porque tras la Revolución Industrial con el requerimiento de la producción de alimentos para sustentar la industrialización y la presencia tanto de eventos climáticos como escasez o inundaciones así como de enfermedades hizo resaltar la importancia de la producción alimentaria *(…) `Events during World War I in the years between*

[186] Quintanar, *op. cit.*, p. 303.
[187] *Ibidem,* p. 312.
[188] El BNCE se creó en 1935 por el presidente Lázaro Cárdenas y se concibió "no sólo como una institución de crédito, sino también como una institución de fomento económico, ya que además de dar financiamiento y organizar a las sociedades locales de crédito, se encargaba de proveer de insumos a los productores, de reparar la maquinaria agrícola, de realizar obras de riego, de comercializar las cosechas, de administrar las plantas industriales", en Marisela González Cruz, *op. cit.*, p. 64.
[189] Quintanar, *op. cit.,* p. 313.

the two world wars demonstrated that agricultural production was essential for the security of individual nations".[190]

Durante el mandato del presidente Lázaro Cárdenas la promesa revolucionaria de dotar de tierras a los desposeídos tuvo su cénit: se repartieron 17 906 424 hectáreas que beneficiaron a 811 157 campesinos;[191] sin embargo, este reparto no tomó en consideración las características productivas de la tierra ni las posibilidades tecnológicas y económicas de los campesinos para lograr una actividad agrícola que trascendiera el autoconsumo, no obstante, Enrique Rajchenberg señala que gracias a la dotación de tierras a los campesinos "probablemente es durante el cardenismo que la gente del campo se alimenta mejor que nunca en la historia del México independiente y colonial (…) porque en muchas de las tierras recién repartidas fueron abandonados los cultivos comerciales por los tradicionales (maíz, frijol, chile)".[192]

Al término del gobierno cardenista, los presidentes Manuel Ávila Camacho (1940-1946) y Miguel Alemán Valdés (1946-1952), retomaron el tema de la improductividad del campo[193] centrándose en la introducción de semillas de alto rendimiento a la par de nuevas técnicas e implementos para hacer próspera a la tierra, lo que hacía necesario desarrollar el ámbito de la investigación y generar en México todo lo necesario para llevar a buen puerto el modelo de desarrollo que proponía la Revolución Verde, pero que por las carencias y el rezago del país la hacían una labor casi imposible, para ello la Fundación Rockefeller,[194] que estaba interesada en la expansión de su tecnología agroalimentaria:

---

[190] González Pichardo, Beatriz, "La revolución verde en México" en *Agraria*, núm. 4, Sao Paulo, Universidad de Sao Paulo, 2006, p. 45.
[191] *Ibidem*, p. 50.
[192] *Ibídem,* p. 49.
[193] González Pichardo (I*bidem*) afirma que éste fue más bien un discurso que se utilizó durante la Segunda Guerra mundial para justificar la entrada de la tecnología agroindustrial de los Estados Unidos.
[194] En las páginas 46-48 de este trabajo se mencionó la participación que la Fundación había tenido en estudios llevados a cabo en 1944 para determinar el estado nutricional de los mexicanos. Las intenciones de la Fundación de desarrollar investigaciones en México habían iniciado desde 1933, sin embargo no fructificaron hasta que Ávila Camacho asumió la presidencia

> En 1941, por invitación de la Secretaría de Agricultura y Ganadería de México (SAG), (…) envió una "Comisión de Estudio" para establecer las condiciones agrícolas en la República y para discutir con miembros de la Secretaría, las posibilidades de establecer un Programa Cooperativo para el mejoramiento de la producción de alimentos. Como resultado de estas deliberaciones se creó "La Oficina de Estudios Especiales (OEE) y la Fundación Rockefeller" como una entidad de colaboración internacional en mejoramiento agrícola.[195]

Finalmente, en 1943 se firmó un convenio de cooperación con la Fundación Rockefeller en el que se creaba la Oficina de Estudios Especiales dependiente de la Secretaría de Agricultura y Fomento con la intención de realizar trabajos de investigación sobre cómo aumentar la producción mediante la utilización de paquetes tecnológicos que incluían: "semillas mejoradas, la aplicación de fertilizantes químicos, insecticidas y herbicidas y la cuidadosa regulación del agua",[196] para aumentar la producción de bienes alimenticios.

De 1940 a 1975, según los datos aportados por Alfonso Serna, la dotación de infraestructura de riego absorbió entre el 72% y el 99% del presupuesto destinado al sector agropecuario, sin embargo no favoreció a todos los estados por igual, sino que se concentró principalmente en el norte y esta selectividad también se reprodujo entre quienes podían adquirir los paquetes tecnológicos y su agricultura era encaminada a lo comercial, en tanto que el campesinado que producía para el autoconsumo quedaba excluido de la posibilidad de implementar esta nueva tecnología para lograr excedentes y comercializarlos. Los ejidatarios que durante el cardenismo se habían visto beneficiados con tierras de riego, fueron obligados a consumir estos paquetes mediante créditos ofrecidos por el gobierno federal.[197]

---

[195] http://www.mag.go.cr/rev_meso/v01n01_093.pdf (consultada el 17 de junio de 2014).
[196] Cfr. Alfonso Serna Jiménez, "Tecnología y crisis agroalimentaria. Los casos de la Revolución Verde y la Biotecnología en México", en *Avances,* año V, núm. 20, Universidad Autónoma de Querétaro, enero de 1994, p. 9.
[197] *Ibidem*, pp. 8-14.

Ahora bien, como ya se mencionó, la deseada tecnologización del campo no se dio de igual forma a lo largo y ancho de todo el país, y por desgracia el estado de Querétaro se encontraba muy alejado de los beneficios de la Revolución Verde por la situación económica que vivía y que impedía al gobierno y a particulares emprender las obras necesarias para cumplir con los presupuestos que postulaba esta corriente; en este sentido, Francisco Quintanar lamentaba los escasos rendimientos que reportaba el agro (ver cuadro 8) y adjudicaba a ello que el campesino tuviera una pobre vida.

Cuadro 8. Principales cultivos alimenticios por hectárea sembrada y rendimiento. Querétaro 1947.

Cultivo	Hectáreas	Rendimiento (toneladas)	Promedio por hectárea (kilos)
Maíz de temporal	108 000	22 000	203
Maíz de riego	3 600	3 000	833
Frijol (intercalado entre el maíz y en terrenos ex profeso)	18 800	1 200	64

Fuente: Elaboración propia con datos de Francisco Quintanar, *Querétaro. Estudios agrícolas,* versión facsimilar, 1948.

Así mismo, bajo una visión permeada por el cristal ideológico de la industrialización a la vez que idílica, afirmaba que

> El problema de resolución principal en Querétaro es la transformación de sus tierras de temporal en tierras de riego y es necesario acometer vigorosamente dicha resolución. Existe mantos subterráneos en San Juan del Río, Querétaro y otros valles que se pueden aprovechar por medio de norias movidas por energía eléctrica. En seguida el crédito fácil, mecanización, introducción de mejores variedades de semillas, desarrollo de huertas, (…) harán transformar la agricultura queretana haciéndola próspera. Querétaro va caminando hacia el progreso y con el empuje de sus hombres y con la sangre nueva de hombres emprendedores, aprovecharán su situación geográfica y su red de carreteras y vías de comunicación, para producir más y mejor, industrializar la agricultura y

ganadería, surtir la demanda de la Capital de la República donde piden alimento diariamente más de dos millones de habitantes.[198]

Con el ascenso al poder de Manuel Ávila Camacho en 1940 se pone en marcha un modelo económico que pretendía generar un mercado interno que alentara la industrialización del país, para ello era necesario que el campo proporcionara una seguridad alimentaria a los trabajadores y a la población en general, a la vez que garantizaba a la industria el suministro de materias primas. Años más adelante, el modelo se confirmó con la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL), la que lo denominó Modelo de Sustitución de Importaciones (MSI), dicho programa contemplaba "en primer lugar, el impuso a las industrias procesadoras de alimentos; como segunda fase, el impulso a las productoras de bienes intermedios, y, por último, la instalación de industrias de bienes de capital".[199]

Con esta política industrializadora, las primeras empresas de capital foráneo llegaron a la ciudad de Querétaro durante el gobierno de Agapito Pozo (1943-1949) "se instalaron empresas del ramo de alimentos en terrenos de la ex hacienda La Era, cerca de la estación de carga del ferrocarril (…) las cuales se acogieron a la Ley 33 publicada en 1944,[200] propuesta con la intención de fomentar la industrialización y el asentamiento de servicios característicos de una ciudad".[201]

---

[198] Francisco Quintanar, *op. cit.* pp. 295-296.

[199] Alfonso Serna Jiménez, *Campo, ciudad y región en Querétaro, 1960-2000,* México, Plaza y Valdés Editores/ Universidad Autónoma de Querétaro, 2009, p. 67.

[200] La Ley 33 se publicó el 29 de junio de 1944 en el Diario Oficial del Estado de Querétaro *La Sombra de Arteaga*. En ella se estableció que "La construcción de edificios para destinarlos a fábricas, hoteles, cines, teatros, comercios, casas de habitación (…) y toda construcción y obras que se lleven a cabo en fraccionamientos urbanos se declaran de conveniencia y utilidad pública en el Estado y por esta razón se dará a los que realicen las franquicias y privilegios que se determinen en la presente ley (…) exención de toda clase de impuestos prediales o similares, que se establezcan o que existan en la actualidad, del Estado o Municipales, por diez años; y por los diez años siguientes pagarán dichos impuestos en la siguiente forma: por los cinco primeros años, el 50% de los impuestos que conforme a las Leyes relativas les correspondería pagar; por los otros 5 años el 75% de los mencionados impuestos (…)". La ley excluía de estos beneficios a las cantinas y billares anexos a hoteles, sólo gozarían de cuotas mínimas durante diez años.

[201] Serna, 2009, *op. cit.*, p. 67.

La Ley en ciernes, como se señala en el párrafo anterior, pretendía dotar a la ciudad de la infraestructura necesaria para atraer capitales foráneos, a la vez que promovía que los actores económicos locales invirtieran su dinero en la creación de servicios para la sociedad y el turismo, con la idea de transformar a Querétaro tomando como ideal de la modernidad a la Ciudad de México. Finalmente había cosas que se estaban transformando en un periodo caracterizado por la incertidumbre de la guerra. La Ciudad de México crecía y necesitaba del suministro de alimentos y fuerza de trabajo, todos estos elementos y los señalados en lo que va de esta sección, incidieron en los fenómenos económicos, migratorios y alimenticios que vivió el estado de Querétaro. Por ello ahora revisaremos estos eventos.

2.2 Dificultades para la producción y el abasto de los bienes necesarios para la alimentación de los queretanos

Maíz, frijol, trigo, azúcar (…) es lo necesario para hacer feliz al pueblo mexicano [202]

El proyecto de desarrollar en la entidad una economía secundaria como principal objetivo gubernamental, en el contexto internacional de la Segunda Guerra Mundial, así como del crecimiento de la Ciudad de México, trajo consigo una serie de problemas relacionados con el abasto de productos alimenticios para los queretanos y el subsecuente encarecimiento y escasez de los mismos, a pesar de que el gobierno federal tratara de atacar el problema mediante la creación de la Sociedad Nacional Distribuidora y Reguladora de Precios[203] ante las demandas de los agremiados en la Confederación de Trabajadores de México (CTM).

[202] Quintanar, *op.cit.*, p. 305.
[203] Creada en 1942, tendría como misión: "a) La fijación de los precios rurales. b) La fijación de los precios de los artículos de consumo necesario. c) La expedición de una ley que impida la especulación con los alquileres de las viviendas. d) La intervención del Estado en la compra de las cosechas. e) La intervención del Estado en la venta de los productos agrícolas que el órgano estatal no pueda adquirir directamente. f) La organización de un aparato amplio y eficaz de

La carestía de la vida, la improductividad de las tierras y la imposibilidad de los campesinos queretanos de incorporarse a la incipiente industria queretana, generó el fenómeno de la emigración del campo a la ciudad, de Querétaro, al Distrito Federal o de Querétaro a Estados Unidos. Las personas tenían la libertad de migrar hacia las ciudades de Querétaro o México, no así a los Estados Unidos, donde para conseguir el estatus de trabajador temporal tenían que obtener un permiso especial. Para 1942 la Segunda Guerra Mundial parecía no tener fin, el desabasto de mano de obra para las labores agropecuarias y para el tendido de vías férreas hizo que Estados Unidos solicitara a México personas para llevar a cabo estas labores bajo el programa denominado "Bracero". En abril de 1944, el Centro de Reclutamiento de Trabajadores No Agrícolas fue trasladado de la Ciudad de México a San Luis Potosí, y luego a Querétaro. El acuerdo inicial reclamaba el enganche de 6,000 trabajadores, cuota que en junio de 1943 fue elevada a 20,000; la cifra subió a 40,000 en marzo de 1944 y a 50,000 en julio del mismo año.[204]

En Querétaro se manifestaron quejas hacia este programa y se preveía que el agro local padecería escasez, se decía entonces: "Grave peligro se cierne sobre este municipio, si continúan saliendo sin restricción alguna los trabajadores del campo, que según fuimos informados, éstos, ilusionados por el dinero y engañados algunas veces, dejan sus tierras sin trabajar, principalmente los ejidatarios y se lanzan a la capital de la república a conseguir el consabido pase para ir a los Estados Unidos".[205]

---

distribución de las mercancías de consumo necesario. g) La organización de cooperativas y de tiendas de consumo para adquirir por conducto del Estado, no sólo los artículos indispensables para la subsistencia, sino también, en el caso de la vasta población rural, la maquinaria y las herramientas indispensables para las labores agrícolas", Confederación de Trabajadores de México, *op. cit.,* p. 95.

[204] Robert Jones, *Los braceros mexicanos en Estados Unidos durante el periodo bélico. El programa mexicano estadounidense prestación de mano de obra*, p. 127 consultado en http://estudiosdeldesarrollo.net/coleccion_america_latina/braceros/c4.pdf (consultado el 22 de junio de 2014).

[205] *El Día*, año I, no. 3, 18 de junio de 1943, p. 2.

La Central Reclutadora se situó en las inmediaciones de la estación de los Ferrocarriles Nacionales de México, en el Barrio del Tepetate, en la Privada Encanto, esquina con invierno. Para 1944 la llegada de personas que deseaban emprender el viaje al país vecino hizo que el espacio público también sufriera transformaciones y que se improvisaran lugares para comer y dormir, a la vez que los vecinos del lugar se quejaban amargamente de que los braceros ensuciaban el lugar y de la escaza infraestructura con que contaba la ciudad:

> La contratación de braceros sigue en su apogeo. Las calles de Invierno con ello, presentan un aspecto pintoresco e indecoroso. Es que no se puede hacer nada para arreglarlo? Con la llegada de tanto trabajador ha surgido un nuevo, pequeño y pobretón comercio digno de merecer la atención de las autoridades de salubridad. Todos son tenderentes (sic) de comidillas que invaden todos los rincones: los tacos, las carnitas, las tortillas, los frijoles, los caldos de no se sabe que substancias y a ese propósito ¿qué hay del mercado que por allí iba a construirse? no se puede transitar desde la plazoleta posterior al puente y la calle Juárez hasta más allá de las oficinas contratadoras. Es todo un muladar. Y no digo nada lo que pasa los días de lluvia en que con el tráfico y los puestos se forma un fango imponente. A todo esto el peligro del paso de los trenes aumentó como es natural. En consecuencia es de urgente necesidad lo siguiente:
>
> 1º.- Construcción de un paso subterráneo en el cruce de la vía.
> 2º.- Construcción de un mercado en cualquier lugar de aquella parte.
> 3º.- Saneamiento de toda aquella zona.
>
> Mejor ocasión que esta para realizar estos proyectos no se encontrarían nunca por las siguientes razones: porque el Ayuntamiento está percibiendo ingresos a razón de unos 4 pesos cuando no hay mordidas por las tarjetas de recomendación y enganche lo que dado el número de braceros que emigran supone cantidad respetable: porque para el paso subterráneo y saneamiento del lugar sino es que también para el mercado podría lograrse la cooperación económica de la compañía americana contratadora; y porque podría incluso lograrse la mano de obra gratuita o barata con los mismos braceros que desde que se contratan hasta que marchan pasan cinco o seis días parados.
>
> Sr. Presidente Municipal, Sr. Gobernador, ¿no es oportuno pensar en todo esto y hacer algo práctico?[206]

[206] *El Día*, año II, no. , 20 de julio de 1944, p. 3.

La salida de migrantes se intensificó y cada semana partían hasta dos trenes, y en cada uno de ellos se transportaba un promedio de 850 personas.

> Con todo ello Querétaro se ha inundado de un turismo barato. Se han multiplicado las fonduchas y hoteluchos y ha quedado establecida una casa de huéspedes en cada vecindad de los barrios humildes. Pese a esto son cientos de braceros los que tienen que dormir en los barracones de la Compañía contratadora o en algunos portales por no encontrar una cama en parte alguna. Numerosos puestos de comida, en condiciones de salubridad detestable, se han instalado también en el Barrio del Tepetate, cerca de las oficinas de contratación. Y sobre esto ya habíamos llamado la atención en uno de nuestros pasados números. Ahora se ha producido un caso funesto. Fernando Carrillo, de 28 años, de Ciudad Juárez, con todas su documentación ya preparada para ir a Estados Unidos, comió la noche pasada unas frituras en uno de los puestos antes mencionados y poco después hubo de ser llevado al Hospital donde falleció a causa de envenenamiento por tomar alimentos en malas condiciones. Los incidentes por otra parte menudean, y días pasados uno de los braceros que había tenido unas palabras con uno de los inspectores de la Secretaría del Trabajo resultó con fuerte herida en la cabeza ocasionada por golpe con la pistola que le propinó el citado funcionario.[207]

Para diciembre de 1944 se hablaba de que había escasez de mano de obra para recoger las cosechas.[208] En abril de 1945 se estaba construyendo el mercado Hidalgo, con un costo de $62,514.17, pero el contratista tuvo que traer trabajadores de la Ciudad de México debido a la escasez de fuerza de trabajo.[209] El 17 de abril de 1945 se repartieron tarjetas en San Juan del Río a los queretanos que deseaban emigrar a Estados Unidos, sin embargo sólo estaban autorizadas 1500, “pero los inscritos triplican dicha suma y ascienden a seis o siete mil los que andan de un lado para otro queriendo marchar al vecino país”.[210] A las “peregrinaciones” que se dieron en esta época por parte de quienes solicitaban el permiso y andaban viajando de San Juan del Río a Querétaro en búsqueda de la autorización les bautizaron como “las caravanas del hambre”.

[207] *El Día*, año II, no. 83 , 10 de agosto de 1944, p. 1.
[208] *El Día*, año II, no. 100, 7 de diciembre de 1944, p. 4.
[209] *El Día*, Año III, no. 119, 19 de abril de 1945, Miscelánea, p. 3.
[210] *El Día*, Año III, no. 119, 19 de abril de 1945, p. 1.

A pesar de que la compañía contratadora estaba interesada en emplear otros 1500 braceros, el gobernador del estado, Agapito Pozo, se opuso porque aseveraba que Querétaro "ya había cumplido (…) sus compromisos con la Federación y hacían falta aquí brazos para las labores del campo".[211]

En el año de 1945, en un resumen del semanario *El Día*, se afirmaba que la migración de campesinos a la ciudad de México, las sequías y las heladas, hacían suponer que sólo se obtendría un 25% del maíz que se sembró.[212]

En el apartado anterior en lo referente a la Revolución Verde, se señaló que se enfatizaba que la escasa producción del campo se podría superar implementando tecnología norteamericana y a eso, hay que sumar el pensamiento conservador representado claramente en los escritos del semanario *Tribuna*, en los que decía que el reparto agrario había sido el culpable del empobrecimiento del campo y buscaban nuevamente que la tierra producto del reparto regresara a ser de propiedad privada, "La Revolución Verde, contra la Revolución Roja":

> ¿Por qué no se paga al jornalero mexicano lo que se le ofrece en los Estados Unidos, si a la postre hemos de importar trigo y otros productos que han sido beneficiados por las manos de nuestros braceros? (…) he ahí la economía de la Revolución, la economía marxista que han querido implantar nuestros materialistas criollos de la economía dirigida. Monopolios y mercados negro; ambición y ambición. Comercios en que todo falta, como el azúcar y la harina y bodegas de negreros escondidas que están a reventar de tales productos. (…) La raíz del problema está en el agrarismo insolente y armado, en el caciquismo estéril y en la inseguridad y falta de garantías para tales inversiones. (…) La solución correcta está en volver a la propiedad privada de las tierras, asegurando a las familias un patrimonio inajenable (sic), para que con el amor a lo suyo venga a resurgir la producción, amparada por una economía racional bien meditada.[213]

Ahora bien, los años de la guerra mundial se caracterizaron por el encarecimiento y desabasto de productos de uso cotidiano, que eran como fichas

[211] *El Día*, Año III, no. 82, 3 de agosto de 1945, Miscelánea, p. 3.
[212] *El Día*, Año III, no. 144, 11 de octubre de 1945, pp. 1 y 3.
[213] *Tribuna*, año III, no. 85, 27 de abril de 1946, segunda sección, Calidoscopio, p. 3.

de dominó: si uno subía de precio, como el caso de las llantas para los autos o la gasolina, se daba una escalada en todos los demás artículos alimenticios. Con la llegada de los braceros la ciudad de Querétaro experimentó un aumento de población temporal que

> Hizo que la demanda de artículos de primera necesidad fuera superior a lo ordinario, encareciéndolos como consecuencia. Sin embargo, se acabaron los braceros y terminó la guerra, y el alza en vez de detenerse ha seguido su rápido ascenso. Y es que otro de los síntomas de nuestro progreso ha sido el aumento constante de población desde hace cerca de tres años, aumento de población al que desgraciadamente no ha correspondido un aumento semejante en la producción, insuficiencia que se ve agravada porque mucho de lo aquí producido sale del Estado en busca de mejor mercado, con grave perjuicio del simple consumidor.
>
> Pero además existe una mala distribución de las existencias de esos artículos de primera necesidad, como lo demuestra por ejemplo, el caso del azúcar: en los grandes comercios de abarrotes, que lo expenden al precio oficial, es lo más frecuente no en contra dicho producto: en cambio quien lo desee da unos cuantos pasos y en comercios de menor cuantía y apariencia, lo consigue, pero a precios excesivamente elevados, casi hasta un ciento por ciento más caros (…).[214]

A pesar de que a inicios de la década de los cuarenta se creó La Sociedad Nacional Distribuidora y Reguladora de Precios para tener un mejor control sobre la economía, existía una queja constante entre los pobladores de la entidad, puesto que los precios no se respetaban y los especuladores aparecían y desaparecían productos como el azúcar, o simple y sencillamente nunca llegaban a los estantes de las tiendas populares que la Nacional Distribuidora administraba, pero que sí se podían conseguir a precios mucho más caros que los que se fijaban de forma oficial, a pesar de que el gobierno trataba de controlar los precios haciendo que cada productor o comerciante acordara ante la autoridad los precios que manejaría, aún así, existían comerciantes que no respetaban el lineamiento. El día 29 de julio apareció una lista con los precios, en la que se afirmaba que se habían tomado en cuenta

[214] *Tribuna*, año III, no. 82, 30 de marzo de 1946, p. 2.

> los gastos de producción y todos los propios del comerciante después de un estudio de lo que lícitamente puede ganar aquél. Se aclara que la lista debe tenerse a la vista, que la falta de ella o la alteración de los precios que marca lo hacen acreedor a sanciones que el Gobierno del Estado facultado por la Presidencia de la República le imponga (…). Precios modificados de artículos de consumo (…) el azúcar marqueta standard para la venta al menudeo se fija el precio de 47 centavos con un aumento de dos sobre el señalado anteriormente. El frijol negro se fija ahora el precio de 25 centavos para el mayoreo y de 30 para el menudeo, con un aumento respectivamente de 4 y 7 centavos, sobre los que regían antes. El frijol bayo gordo a 22 centavos para el mayoreo y 24 para el menudeo con un aumento de precio sobre el anterior de 3 y 4 centavos. El frijol bayo delgado se venderá a 18 y 20 centavos según sea mayoreo o menudeo. La harina de trigo de primera se venderá al mayoreo a 18 pesos B. 44 k (sic). En lugar de 17.75, permaneciendo igual el precio de 44 centavos para el menudeo. La manteca de cerdo, del país se venderá al menudeo a 3.00 el kilo en lugar de 2.75 y el piloncillo blanco a 40 centavos en lugar de 38 (…).[215]

Por aquellas fechas, el precio que se fijó para el litro de leche en junio era de $0.24,[216] y para diciembre del mismo año había subido a $0.30[217] justificando el aumento de precio a que el forraje utilizado para alimentar a los animales había subido, así como el costo del ganado. Los acaparadores de los alimentos compraban directamente a los campesinos sus cosechas para llevarlas a vender a la Ciudad de México, pues allá obtenían mejores precios por ellas, por lo que el gobernador Agapito Pozo dispuso que los productores de maíz sólo pudieran venderlo al Consejo o a las personas debidamente autorizadas para comprarlo y a quienes lo hicieran sin autorización, se les impondrían multas hasta por veinte mil pesos y el decomiso de la carga.[218] Sin embargo los acaparadores seguían haciendo de las suyas y se las ingeniaban para obtener los productos a bajo costo a pesar de las disposiciones oficiales, e incluso en algunos casos pagaban con alcohol a los campesinos o ellos mismos establecían “cantinas ambulantes”[219] para que el agricultor fuera de inmediato a gastar el dinero producto de la venta de sus cosechas en bebidas embriagantes.

[215] *El Día*, Año 1, No. 12, 4 de julio de 1943, p. 2.
[216] *El Día*, Año 1, No. 8, 23 de junio de 1943, primera plana.
[217] *El Día*, Año 1, No. 48, 2 de diciembre de 1943, primera plana y p. 4.
[218] *El Día*, Año I, No. 48, 2 de diciembre de 1943, primera plana y p. 4.
[219] *Tribuna*, Año V, No. 258, 16 de julio de 1949, Editorial, p. 2.

Otro elemento que generaba reclamos sociales por el desabasto y el encarecimiento era el carbón, que para 1943 costaba $0.12 el kilo.[220] Parte importante de las posibilidades alimentarias es el tipo de combustible que se utiliza para transformar lo crudo en un alimento digerible; con la cocción se eliminan organismos patógenos y en algunos casos, como cuando se nixtamaliza[221] el maíz, se le enriquece por los productos con los que se le cuece, por eso la importancia del carbón en las cocinas queretanas y la queja de las amas de casa ante su escasez, situación que hacía que las mujeres se levantaran desde temprano a hacer fila en las carbonerías y obtener un poco de combustible para echar las tortillas y cocer los frijoles.



Figura 5: Los problemas con el carbón.
Fuente: *Tribuna*, Año VII, No. 356, 10 de febrero de 1951, p. 7.

[220] *El Día*, Año I, No. 48, 2 de diciembre de 1943, primera plana y p. 4.
[221] Ver pie de página 163.

El desabasto de este combustible no obedecía exclusivamente a los acaparadores del carbón, aunque jugaban un papel importante en el problema, también existía la prohibición por parte de la Agencia de Agricultura y Fomento[222] de talar los bosques queretanos, ya desde entonces afectados por el corte inmoderado de árboles para el uso de leña y la elaboración de carbón vegetal. Otro problema era la escasez de maíz, ya que parte del sueldo de los carboneros se pagaba con este cereal.[223]

> Las amas de casa se levantan pensando cuánto más será gravada la compra por los nuevos aumentos de precio con que las sorprenda el tendero de la esquina (…) El carbón es indudablemente necesario. Se hizo campaña para dejar a un lado este producto mediante las estufas de tractolina. Pero resulta que esto también anda mal y quiérase o no hay que acudir al carbón, aparte de que en muchas cocinas se prefiere, por entender que las comidas tienen otro gusto, que hay menos peligro, etc.
>
> Y esto del carbón está bastante negro. Los tiempos de seis centavos ya pasaron. Pero también han pasado los de ocho y aún los de diez.
>
> Ahora vale a once centavos. Aquí, en Querétaro, centro de producción: y en ocasiones hasta escasea a la venta de por menor (…) La escasez no tiene razón de existir. Es cierto que la temporada de lluvias, las dificultades en los transportes y la siembra que lleva a las gentes a atender estas labores disminuye la producción. Pero, pese a todo, carbón, en el Estado, hay en gran abundancia. Bueno que se exporte, pero si a los tres o cuatro productores en gran escala que existen en la Ciudad se les obliga a ceder una determinada cantidad semanaria para el consumo del Estado, no habría problema en Querétaro (…) en cuanto al precio es indudable que debe subir y que su alza está justificada, fundado en dos aspectos incuestionables: el aumento general de las subsistencias y el encarecimiento del transporte con la mano de obra, inclusive los arrieros y los camiones fundamentalmente por cuanto ha subido el maíz y las

[222] *El Día*, Año III, No. 39, 7 de octubre de 1943, primera plana y p. 2.
[223] *Idem*.

> llantas[224], estas últimas en proporción estratosférica (…) por ahora, ya se sabe, una cocina que gaste como término medio cuatro kilos y medio habrá de resignarse a pagar el tostón[225] o sea los once centavos el kilo y si no están conformes acudan a la tractolina".[226]

Los problemas con el abastecimiento del carbón y la deforestación continuaron durante toda la década de los cuarenta, e iniciaron los cincuenta con las mismas demandas sociales sobre la imposibilidad de obtenerlo para las necesidades de la casa o la industria. La Secretaría de Agricultura en la entidad y el gobierno local impuso una nueva veda: "debido a los destrozos ocasionados por los campesinos y por los carboneros",[227] ante esta situación se cancelaron permisos a productores y expendedores, así como se hizo la solicitud a los comercios que todavía utilizaban carbón, como las panaderías, y a las amas de casa que lo sustituyeran por otro combustible, pero que fuera de origen mineral, como el petróleo o el gas.[228] De igual forma se procedió a incautar los cargamentos ilegales que algunos arrieros intentaban introducir en la ciudad y que procedían de talas clandestinas. El Ingeniero Francisco Quintanar, Agente General en Querétaro de la Secretaría de Agricultura, para resolver este problema elaboró

[224] Durante el periodo de guerra las llantas se escasearon y adquirieron precios muy altos, en Querétaro se llevó a cabo un programa de orden federal para que los coches particulares no circularan todos los días con la finalidad de que las llantas sufrieran un menor desgaste y se ahorrara gasolina, por ello se distribuyeron colores para la circulación "Esta distribución alcanza a los automóviles particulares y a los camiones particulares para pasajeros y como en realidad son 596 los que ruedan a diario en los días prohibitivos son 119". (*El Día*, Año I, No. 30, 5 de septiembre de 1943, primera plana). Para 1944 una llanta podía costar hasta $105.00 (*El Día*, Año II, No. , 25 de mayo de 1944, primera plana). Y para 1945 las utilizadas para autos con un valor de $125.00, se vendían en el mercado negro a $325.00 y para camiones, de $280.00 a $750. (*El Día*, Año III, No. , 31 de mayo de 1945, p. 3). El horario de suspensión era de 8 de la mañana a las 8 del día siguiente. Los automóviles registrados en otros estados también debían portar la calcomanía. (*La Sombra de Arteaga*, No. 20, mayo 20 de 1943, p. 80).

[225] "Tostón fue el nombre que se le dio a las monedas de plata de forma redonda, peso irregular y canto liso acuñadas por España en sus colonias americanas en el siglo XVI y tenían valor de medio duro o real de a cuatro (…) Su nombre proviene del italiano *testone* palabra que se daba a ciertas monedas de Milán con la cabeza (*testa)* del rey. En Portugal también estuvo, a partir del reinado de Manuel I, en circulación el tostón con el nombre de *tostao.* En siglo XX en El Salvador, Honduras y en México se denominaban tostón a las monedas de 50 centavos de colón salvadoreño, lempira y peso mexicano respectivamente". Consultado en http://es.wikipedia.org/wiki/Tost%C3%B3n_(moneda) (Consultado el 23 de junio de 2014).

[226] *El Día*, Año I, No. 15, 15 de julio de 1943, Economía doméstica, primera plana.

[227] *Tribuna*, Año VI, No. 312, 22 de julio de 1950, p. 5.

[228] *Idem.*

un programa en el que se pretendía dotar a los campesinos de árboles maderables y frutales con la finalidad de reforestar al Estado.[229]

La tractolina que en líneas precedentes se menciona con sorna, un combustible derivado del petróleo, resultaba onerosa utilizarla, no sólo por el precio al que se expendía, que era de $0.12 el litro[230] sino porque para poderla usar como un elemento de transformación en las cocinas queretanas era preciso poseer una estufa que costaba, según dice una nota: “25 pesos la más barata, cantidad nada accesible para muchas personas (…)”. Por otro lado también la nota hacía referencia a una supuesta escasez: “la tractolina escasear no escasea, sólo que algunas veces falta, pero esto es debido al ferrocarril. Y aquí queda la cosa en espera de una solución, ya que no nos resignamos a comer en frío”. [231]

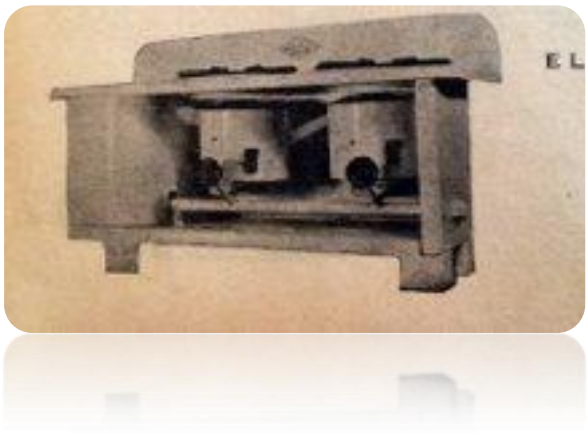


Figura 6: Estufa de tractolina de 5 quemadores, se vendía en la RCA Víctor desde $38.50

Fuente: *Tribuna*, Año II , 22 de junio de 1946, segunda sección, p. 4.

Los combustibles de origen fósil escasearon durante todo el periodo de guerra, y en algunas ocasiones se hacía imposible obtenerlos “el consumo de tractolina como mezcla originó que también este combustible se agotara en todas las tiendas y no quedara ni el indispensable para las estufas. Quien poseyera un litro de gasolina contaba con una fortuna”.[232] El comercio, la industria, el transporte

[229] *Tribuna*, Año VI, No. 324, 2 de septiembre de 1950, primera plana y p. 4.
[230] *El Día*, Año I, No. 16, 18 de julio de 1943, p. 4.
[231] *Idem*.
[232] *El Día*, Año II, No. 57, 3 de febrero de 1944, primera plana y p. 4

y los hogares se vieron afectados por la escasez, “Petromex aseguró que la culpa la tenían los ferrocarriles[233] por no haber situado los carros necesarios”.[234]

Para resolver este problema, en algunas ocasiones el ejército era el encargado de abastecer las ciudades de combustibles. En alguna ocasión pasaron por Querétaro

> 70 vehículos correspondientes a dos convoyes militares que distribuyeron gasolina, petróleo y tractolina por Jalisco, Michoacán, Guanajuato y Querétaro, (…) y con cuyo motivo por cierto se estropearon dos kilómetros de carretera a Celaya. Si no existieran filtraciones y acaparamiento con las existencias traídas se subsanar(ía) la falta de dicho combustible que ya se venía apreciando tanto por las amas de casa como por las gasolineras en torno a las cuales por el jardín se veían todas las mañanas colas de vehículos. [235]

Los problemas con el abastecimiento de combustibles no cesó a lo largo de estos años, incluso se racionó la cantidad de litros que podían comprar las personas: 5 litros para particulares, 10 litros para taxis y camiones de la ciudad y 20 para servicios foráneos,[236] esta situación, a su vez, era utilizada como justificación para elevar el precio de las mercancías.

En relación con los temas energéticos y de la tecnología moderna para la elaboración de alimentos, en el apartado 4.1 citamos que el general Joaquín de La Peña afirmaba que entre los problemas que tenía Querétaro para industrializarse se encontraba la falta de agua y energía eléctrica, que generaban un gran inconveniente concatenado: sin agua no había posibilidad de generar electricidad,

[233] Para los años cuarenta el ferrocarril era el medio de transporte más barato y eficaz, a pesar de los inconvenientes que significaban las constantes demoras. Durante el periodo de guerra se hace hincapié en que el desabasto de los derivados del petróleo se debe a las pocas locomotoras que están disponibles para trasladar los combustibles, ya que en estos momentos los ferrocarriles se estaban utilizando para asuntos más bien relacionados con la guerra, como el traslado de braceros a los Estados Unidos, materia prima y alimentos para satisfacer las necesidades materiales de los soldados que se encontraban en el campo de batalla. Por otra parte, también hay que recordar que los ferrocarriles se habían nacionalizado recientemente, el 23 de junio de 1937, y para estas fechas la compañía se encontraba en quiebra y no se le había dado mantenimiento a las vías, vagones y maquinaria, lo que no sólo generaba demoras, sino también accidentes. Nota de la autora.
[234] *El Día*, Año II, No. 57, 3 de febrero de 1944, primera plana y p. 4
[235] *El Día*, Año II, No. 100, 7 de diciembre de 1944, p. 2.
[236] *El Día*, Año II, No. 69, 27 de abril de 1944, primera plana.

sin electricidad no se podía bombear agua para regar los campos y obtener materias primas y alimentos, este complicación no sólo incidía en la imposibilidad de atraer capitales para la industrialización de la entidad, también impactaba la vida cotidiana de los queretanos, por ejemplo las disposiciones de cambio de horario: "Adelante su reloj una hora. A partir de las 0 horas esta noche debe adelantar su reloj una hora, dispuesto por la Presidencia de la República para reducir el consumo de energía eléctrica".[237] En la ciudad se daban constantes cortes de luz por el problema de las sequías, al respecto se apuntó: "Van disminuyendo los apagones, de 72 horas semanarias, ahora serán de 24 horas. Se espera que para el próximo año este problema ya no exista, dado que se está construyendo una planta en San Luis Potosí", [238] pero los ciudadanos no creían eso y pedían que las autoridades dejaran de engañar a la sociedad y mejor dijeran claramente cuántas horas y días se interrumpiría el suministro de energía eléctrica, porque "por ahí andan diciendo que serán 8 días por semana (sic)".[239] La constante interrupción del flujo eléctrico, amén de impedir el desarrollo económico de Querétaro, hacía que los aparatos electrodomésticos no tuvieran gran demanda ciudadana, porque aparte de los altos costos a los que se vendían ¿para qué los querrían las amas de casa si no los podían utilizar? La introducción de utensilios y aparatos eléctricos, como el refrigerador, la licuadora, la estufa, se dio de forma muy pausada y de forma diferenciada según la posición económica de la familia. La adopción de estos implementos significaban cambios importantes en las prácticas cotidianas de las mujeres, pues eran ellas quienes fundamentalmente se dedicaban a la alimentación de la familia y al utilizar estos modernos instrumentos también ahorraba trabajo que podía utilizar insertándose en el ámbito laboral.[240] Uno de los grandes problemas de los alimentos ha sido su corto periodo

[237] *El Día*, Año I, No. 50, 16 de diciembre de 1943, p. 4.
[238] *Tribuna*, Año III, No. 137, 19 de abril de 1947, p. 3.
[239] *Tribuna*, Año III, No. 138, 23 de abril de 1947, p. 2.
[240] José Luis Juárez López afirma que los primeros espacios laborales que conquistaron las mujeres a inicios del siglo XX y que contribuyeron con la creación de la comida nacional durante la década de los treinta, tenían que ver con labores que se consideraban propias del género como lo fue la docencia. Las maestras tenían como misión educar a las mujeres mexicanas y enseñarles a vivir de una forma higiénica, donde la comida mexicana, o lo que ellas consideraban mexicano, se fue sintetizando en recetarios que utilizaban cual libros de texto para enseñar a las alumnas. Las maestras a su vez, enseñaron a las mujeres a elaborar productos alimenticios caseros no sólo para

de duración, antes de la creación de la industria alimentaria y la adición de preservativos, se desarrollaron técnicas de conservación como el ahumado, el salado, los almíbares y las salmueras, pero ahora con el desarrollo de tecnología que permitía refrigerarlos, ya no era necesario que el ama de casa fuera a diario al mercado a realizar las compras del día, pero la intromisión modernizadora de los electrodomésticos quedó para las siguientes dos décadas por venir, cuando la energía eléctrica se generalizó entre la población y fue constante, pues hay que señalar que los "apagones" frecuentemente dañaban los aparatos. Las estufas eléctricas también fueron un cambio importante en la vida del "ama de casa moderna", ya que facilitaban (cuando había energía eléctrica) tener una temperatura constante, hornear alimentos, no contaminar los alimentos con el sabor a leña o petróleo, además de no ensuciar la cocina ni "tiznar" las cazuelas.

En la literatura destinada al ama de casa, se hacían recomendaciones para la introducción de estos símbolos de modernidad:

> La mujer de esta época en su legítimo anhelo de distribuir sus horas en forma tal, que sin desatender a los ineludibles deberes domésticos le permita también gozar de tiempo libre para sus diversiones, paseos y demás compromisos sociales, encuentra en la electricidad, la solución de tan importante problema.
>
> La electricidad es la más insustituible aliada del ama de casa, en la cocina es una maravilla de limpieza, los recipientes se conservan con el mismo brillo que el día que se compraron, la cocina conserva sus paredes, pisos y techo limpios, facilitando mucho al ama de casa, el trabajo.[241]

---

sus hogares, sino como una forma de que pudieran emprender sus propias empresas para obtener recursos económicos (cfr. Juárez, *op. cit*.: 125-131). Algunas revistas femeninas también presentaban artículos relacionados con la producción casera de alimentos para la venta y varias mujeres, como Ana María Hernández y Josefina Velázquez de León, trataron de sembrar en sus congéneres la idea de buscar empleo en el ámbito de la cocina. "Los lugares donde se emplearon los grandes contingentes de mujeres que ejercían la cocina fueron variados. A algunas se les otorgaron los futuros puestos de comida en los mercados de México que comenzaron a inaugurarse a partir del sexenio del general Lázaro Cárdenas; otras se dedicaron a vender comida a los obreros de las fábricas (…) unas más consiguieron colocarse en fondas, restaurantes y en la incipiente industria hotelera." *Regiones*, No. 27, 13 de febrero de 2007, revisado en versión electrónica http://www.suplementoregiones.com/pdf/Regiones27.pdf (Consultado el 10 de enero de 2013).

[241] *Enciclopedia del Hogar,* México, *Excélsior*, Tercer tomo del libro de cocina editado por *Excélsior*, 1947, p. 16.



Figura 7: La mujer moderna.

Fuente*: Enciclopedia del Hogar,* México, *Excélsior*, Tercer tomo del libro de cocina editado por *Excélsior*, 1947, portada.

A lo largo de esta década, los problemas con la electricidad continuaron

> de manera tal que la carencia de energía eléctrica seguía siendo uno de los principales problemas para atraer inversionistas foráneas e incentivar la industrialización de Querétaro. La excepción fueron las primeras empresas transnacionales que se establecieron en Querétaro a finales de los años cuarenta y principios de los cincuenta: La Concordia, Productos Lácteos, molino El Fénix, Kellogg´s de México así como la tradicional industria textil El Hércules (…) Estas manufacturas de gran escala fueron la excepción, en virtud de que instalaron sus propias plantas eléctricas de vapor o diesel para su consumo interno de energía.[242]

Como se aprecia, los problemas con el fluido eléctrico continuaban para el ciudadano "de a pie" y sólo las grandes corporaciones podían establecer sus propias fuentes energéticas, por eso cada que los periódicos locales informaban de la suspensión de la electricidad por la escasez de agua en los vasos de las presas, se escuchaban las voces de preocupación y disgusto, esto ya iniciando la década de los cincuenta del siglo XX:

> Se ha venido informando de una próxima reducción de energía eléctrica debido a la escasez de agua en los vasos de las presas, especialmente la de Necaxa que se encuentra seca. Esta disposición afectará solamente a la parte sur del Estado que depende de ese sistema –la Mexican Light- y las poblaciones que sufrirán apagones serán las de Amealco y Huimilpan que

[242] Miranda Correa, Eduardo, *op. cit., p.* 210.

tienen cables directos a la planta de Tepuxtepec (…) el resto del estado depende como es sabido, del servicio interconectado de plantas: Guanajuato, Celaya, San Luis Potosí (…) que están trabajando normalmente no obstante el nivel de las presas del sistema: El Sabino, Botellos y Platanar es muy bajo. Eso se debe a que se encuentran en producción las plantas térmicas y sólo por una posible descompostura en alguna de ellas se restringiría el abastecimiento. Al conocerse por los periódicos de México la inclusión de Querétaro entre los Estados afectados, se produjo en ésta la consiguiente incertidumbre de volver a la época de suspensión por horas y hasta por días; pero oficialmente se nos informó sobre el por qué se nos había incluido y del remoto riesgo de que aquello se repita.[243]



Figura 8: No desperdicie electricidad.

Fuente: *Tribuna*, Año VI, No. 22, 17 de junio de 1950, p. 5

Otro combustible que empezaba a abrirse paso entre la industria y las amas de casa era el gas, en el Distrito Federal ya se utilizaba, sin embargo en Querétaro su uso era muy reducido en la década

[243] *Tribuna*, Año VI, No. 285, 21 de enero de 1950, primera plana y p. 3

de 1940, pues significaba la compra de una estufa, el cilindro y el gas, que para 1946 lo vendían las mismas casas de electrodomésticos que al término de la guerra empezaron a abrirse en la ciudad. En el periódico encontramos una nota de la apertura de “Aparatos Modernos, S.A.”, donde se daba a conocer que el giro de la tienda sería la venta de aparatos para el hogar, tales como refrigeradores, radios, estufas de gas, servicio de gas, muebles para cocina, refrigeración industrial y comercial, así como toda clase de aparatos eléctricos para el servicio doméstico. Los aparatos se importarían de los Estados Unidos y se ofrecerían planes de ventas en abonos.[244]

Para diciembre de 1950 empieza a dar servicio una planta de gas propano y butano para uso doméstico, en la avenida Porfirio Díaz, entre las bodegas de La Luz del Día y la fábrica de productos AGA, es decir, frente a la estación de carga de los Ferrocarrilles Nacionales de México. [245] Esta empresa tenía por nombre Quero-Gas, S.A., y su objetivo principal era “la inmediata y eficaz distribución del combustible en todo el Estado. Como es sabido (…) el consumidor encuentra muchas dificultades para recibirlo, puesto que las distintas casas comerciales que lo proporcionan tienen que surtirse en Celaya”.[246] En esta nueva empresa Francisco Pesquera, gerente de la Agencia R.C.A. Víctor, era uno de los principales accionistas, no obstante Quero-Gas no se limitaba a dar servicio a los clientes de la R.C.A., sino también a de Sears, Nieto y Cía., Aparatos Modernos, Distribuidora Comercial, y en general a quien necesitara comprar el gas para su estufa.

[244] *Tribuna*, Año III, No. 74, 2 de febrero de 1946, primera plana y p. 6.
[245] *Tribuna*, Año VI, No. 349, 23 de diciembre de 1950, primera plana.
[246] *Tribuna*, Año VI, No. 318, 12 de agosto de 1950, primera plana.



Figura 9: Instalaciones de Quero-Gas en las inmediaciones del Ferrocarril Nacional.

Fuente: *Tribuna*, Año VII, 10 de febrero de 1951, p. 7.

Si bien, hasta este momento se han presentado datos que permiten observar la precariedad que se padecía en Querétaro a lo largo de la década del cuarenta y de la alimentación que podían tener los comensales queretanos, se puede afirmar que el hambre, no como discurso oficial, ha sido una constante a lo largo de la historia de la humanidad. La alimentación y el hambre han sido utilizados políticamente para manipular y contener a las sociedades. Históricamente tenemos un sinfín de ejemplos para citar cómo el "hambre" o lo que una determinada sociedad puede entender como "hambre", puede desatar insurrecciones sociales y doblegar ejércitos. Hablar de ella tiene una gran cantidad de implicaciones: para comenzar es necesario considerar lo que una determinada cultura puede considerar "no comer", para el caso de México sería la imposibilidad de consumir tortillas, frijoles y chile, a pesar de que pudieran existir otros productos alimenticios. También es adecuado reflexionar sobre este concepto ubicándolo en el tiempo: no es lo mismo hablar de hambre en los años cuarentas,

cuando la producción agropecuaria quedaba en manos del azar y apenas iniciaba la industrialización del campo, lo que muchas veces sí significaba que hubiera escasez de productos, a el "hambre" que políticamente maneja Peña Nieto, actual presidente de la república, como discurso oficial bajo la ficción de "cruzada contra el hambre", la cual no debería de existir ni en México ni en el mundo, pues se ha llegado a niveles de producción sin precedente gracias a la biotecnología, pero nuevamente volvemos al punto de que la pobreza en general, y en particular la alimentaria, corresponde a la inequidad económica mundial, y otra vez vemos que los más desnutridos son los niños, mujeres y ancianos, a pesar de padecer enfermedades producto de una alimentación industrializada que genera problemas metabólicos[247] y cáncer. Esta historia del mal comer, la desnutrición y la obesidad tuvo sus comienzos en estos años en que Querétaro iniciaba su camino industrializador.

2.3 Dinero hace comida, no Catarina[248]

Una parte fundamental en nuestro trabajo es echarle un vistazo al pasado para ver si es posible hablar de "la tradicional comida queretana" tal como el día de hoy la promueven publicaciones turísticas y, en algunos casos esta imagen se ve replicada hasta en el ámbito académico, sin que se tengan evidencias de ella, en ese afán revisaremos los salarios y precios de algunos alimentos que se expendían en la ciudad y el estado de Querétaro.

Como ya se ha mencionado, la Segunda Guerra Mundial tuvo importantes repercusiones en las formas de vida de los queretanos: el desabasto, la carestía, la migración, etcétera. Ante la situación que se vivía en la entidad, surgieron reclamos sociales que demandaban el aumento salarial. En la fijación de los salarios mínimos intervenía el Gobierno del Estado y la Junta de Conciliación y

[247] Dislipidemia, hipertensión, diabetes.
[248] Dicho de la señora Rosalía Riestra Zamora, que indica que el dinero es el que genera las posibilidades de elaborar una gran cantidad de platillos, no sólo la creatividad culinaria personal.

Arbitraje, para 1941, después de las pláticas correspondientes, se acordó que para los años 1942-1943 los salarios no subirían, el argumento fue el siguiente:

> Teniendo en consideración que generalmente el Comercio y todas las Empresas, tan luego como advierten o resienten alguna alza en el costo de los artículos que manejan o en sus gastos, suben invariablemente y en elevada proporción el precio de las mercancías y como consecuencia, la elevación del Salario Mínimo vendría a afectar, en perjuicio del consumidor y en especial de la clase trabajadora, por las causas antes mencionadas, los actuales precios de todos los artículos indispensables para la subsistencia; y, que, por último, teniendo muy en cuenta, de manera especial, las actuales circunstancias en que nos ha colocado el conflicto mundial de la guerra, que exige mayor producción en todos los órdenes, y para coadyuvar en esta forma con el Gobierno de la Nación, esta Junta estima que no deben elevarse los salarios mínimos que rigen en la actualidad.
>
> Por las consideraciones anteriormente expuestas y con fundamento además en los artículos 349 V, 423 y 426 de la Ley Federal del Trabajo, es de resolverse y se resuelve…
>
> Primero.- (Se mantienen) los salarios que actualmente rigen o, o sean: para el Municipio de Querétaro, $1.00 un peso para los trabajadores del Campo y $1.50 UN PESO CINCUENTA CENTAVOS para los trabajadores de la ciudad y para los demás Municipios del Estado, $1.00 UN PESO para los trabajadores del campo y de la ciudad.[249]

Para junio de 1943, se creó en Querétaro la "Junta de Control de Precios"[250] para tratar de frenar la escalada de precios, la inflación monetaria[251] y los reclamos sociales, que finalmente no lograron ser acallados, pues el bolsillo de los ciudadanos seguía padeciendo el encarecimiento de los productos. En el semanario *El Día* se afirmaba que este problema se debía a la especulación de los acaparadores y se instaba al gobierno a tomar cartas en el asunto y controlar los precios.[252] El problema no era exclusivamente de Querétaro, todo México lo

[249] *La Sombra de Arteaga*, No. 52, diciembre 25 de 1941, p. 259. Para ese año el precio del carbón era de $0.80 el kilo, en tanto que el de la leche se había fijado de la siguiente forma: diciembre, enero y febrero $0.20 litro. Noviembre, octubre y marzo $0.18 litro. Abril a septiembre $0.16 litro. *La Sombra de Arteaga,* No. 37, septiembre 11 de 1941, p. 190.
[250] *El Día*, Año I, No. 9, 24 de junio de 1943, primera plana.
[251] *El Día*, Año I, No. 24, 15 de agosto de 1943, p. 4
[252] *El Día*, Año I, No. 28, 29 de agosto de 1943, primera plana.

estaba viviendo, por lo que el presidente Ávila Camacho emitió un decreto el 23 de septiembre de 1943, en el que dispuso que se congelaran los precios de los productos de primera necesidad: víveres, ropa, jabón, carbón vegetal, parafina, hule, algodón, gasolina, fierro, acero y cemento.[253] Esta Ley se emitió después de 3 años de salarios congelados, las movilizaciones obreras que incluso se estaban presentando de forma violenta, presionaron al gobierno para detener el deterioro del salario real, la inflación y el desabasto.

La contención de salarios y precios por decreto presidencial y la Junta Reguladora de Precios, no habían logrado detener la inflación y el desabasto, pero tampoco era pertinente incrementar el salario a pesar del malestar social, por lo que se optó por emitir la "Ley de Compensaciones de Emergencia al Salario Insuficiente". Esta ley, en los considerandos, reconocía que debido a la guerra se estaba ocasionando

> una alimentación insuficiente para satisfacer las necesidades físicas del individuo, disminuyendo su capacidad en el trabajo, influye en forma determinante en el abatimiento de la (…) producción y rebaja el poder adquisitivo de la mayoría de los habitantes del país (…) la familia tipo obrera, integrada por dos adultos y tres menores, requiere un mínimo de alimentos energéticos y protectores, que dados los precios que actualmente rigen no pueden ser adquiridos por la mayoría de los habitantes del país, sobre todo si se toma en cuenta que, además de la alimentación, tiene que destinar parte de sus percepciones a la satisfacción de diversas necesidades, tales como habitación, vestido y otras igualmente imprescindibles. (…) Circunstancias especiales de la economía nacional sólo permiten, por ahora, establecer compensaciones que auxilien a los trabajadores de más bajo salario, hasta los de $10.00 diarios, siendo éste el límite de los salarios compensados, ya que los trabajadores que disfrutan de salarios superiores a la última cifra señalada, pueden encontrar una nivelación reajustando los gastos que corresponden a necesidades secundarias (…) Que con objeto de evitar graves alteraciones en la economía nacional, a la vez que eliminar uno de los factores determinantes de toda inflación (…) procede congelar éstos, mientras subsista la actual emergencia de guerra, manteniéndolos en los niveles que registren antes de otorgárseles las compensaciones que la presente Ley establece.[254]

[253] *El Día*, Año I, No. 35, 26 de septiembre de 1943, p.3.
[254] *La Sombra de Arteaga*, No. 43, 28 de octubre de 1943, p. 173.

La Ley también reconocía que el salario en el ámbito rural era insuficiente, sin embargo, las compensaciones eran menores que en la ciudad: para la ciudad el mínimo a ganar era un peso, que recibiría el 50% de compensación, hasta llegar a $10.00 con una compensación de 5%, para el salario mínimo rural el mínimo eran $0.75 a $1.00 con compensación del 40% y el máximo $4.50 con un 5% de compensación.[255] La disparidad entre las compensaciones entre el ámbito rural y el urbano hacían aún más grande la brecha entre ambos espacios, a la vez que alentaba la migración. La Ley también pedía reciprocidad a la parte patronal en el mantenimiento de la fuente de producción y conminaba a no realizar paros y cierres ilegales. Según Sergio de La Peña, la Ley de Compensación "elevó un tanto los salarios reales, excepto en empresas con problemas".[256]

A pesar de que De La Peña afirma que las compensaciones mejoraron "un tanto los salarios reales", no lograron beneficiar a toda la sociedad, pues para comenzar no todos tenían empleo[257], y los que tenían empleo, en su mayor parte ganaban $1.00 por día, amén de que no necesariamente lo que se dice en el papel se cumple en la realidad. En el cuadro 9, vemos cómo el salario mínimo no alcanzaba para cubrir los gastos fundamentales de una familia, pues el poder adquisitivo decayó gravemente durante el periodo de guerra, y hasta 1952 se ve claramente cómo "El milagro mexicano" permitió que nuevamente la población pudiera hacerse de los productos necesarios para su sustento a un precio más bajo. Sin embargo, en el periodo de nuestro estudio, las demandas de los ciudadanos no cesaban pidiendo que el gobierno hiciera algo para resolver el problema del abastecimiento de víveres.

[255] *La Sombra de Arteaga*, No. 43, 28 de octubre de 1943, p. 175.
[256] Sergio De la Peña, Teresa Aguirre, *Historia económica de México 4. De la revolución a la industrialización*, México, Océano, 2006, p. 241.
[257] La ley contemplaba a los obreros, campesinos, empleadas domésticas, trabajadores a destajo, etc…

Cuadro 9: Poder adquisitivo del salario mínimo en México.1940 – 1952.

Sexenio	Variación %
1940- 1946	-19.6
1946-1952	-13.4
1952-1958	27.6

Fuente: Lozano Arredondo, Luis, et al, *El salario y la necesidad de un proceso de recuperación de su poder adquisitivo en México,* consultado en: http://www.mundosigloxxi.ciecas.ipn.mx/pdf/v02/05/05.pdf (consultado el 26 de junio de 2014).

Se quejaban de que la Nacional Distribuidora y Reguladora sólo se dedicaba a publicar listas de precios con la promesa de que sus artículos eran más baratos que en las tiendas de particulares, pero que en la realidad, en los anaqueles nunca había nada para comprar o que las personas a las que se les concesionaban estas tiendas, hacían negocios personales como el caso de los hermanos Osornio en San Juan del Río, que "pretextando la escasez de los artículos de primera necesidad se dedican a venderlos al mayoreo como lo hicieron recientemente con una gran cantidad de azúcar".[258]

El Consejo Mixto de Economía publicaba en los periódicos locales los precios a los que se deberían vender los artículos, pero los mismos medios de comunicación hacían mofa de estas listas:

> azúcar granulada a 61 ctvos. El kilo
> marqueta a 63
> arroz a 78
> manteca a 3.30
> carne de res a 2.70
> leche a 40 ctvos. Litro
>
> Claro es que todo esto es perder tiempo pues cada uno vende lo que tiene al precio más alto que puede.[259]

Es cierto que "no sólo de pan vive el hombre" y que en Querétaro las personas, como en todo lugar, necesitaban "casa, vestido y sustento", y el alquiler

[258] *El Día*, Año II, No. 93, 19 de octubre de 1944, p. 2.
[259] *El Día*, Año III, No. 139, 6 de septiembre de 1945, primera plana.

de vivienda se había vuelto algo importante y caro[260] en una ciudad a la que migraban los campesinos en búsqueda de oportunidades de vida, de ahí la demanda de que la Nacional Reguladora cumpliera con las funciones para las cuales había sido creada.

A lo largo de 1945 se presentaron una gran cantidad de demandas de aumento salarial, en la prensa se leía:

> Continúa la carrera de aumentar el nivel de la vida. Aumentan a diario los precios de todos los artículos y los salarios van elevándose igualmente, en uno y otro caso desproporcionalmente. Terminaremos porque la moneda no valga nada. En estos días se encuentra ante un verdadero problema el Sindicato Patronal ante el que llueven solicitudes de aumento de todos los trabajadores en la proporción de un 100 por ciento. A los trabajadores de las imprentas han seguido los obreros de los molinos y los empleados del comercio.[261]

No todos las demandas llegaron a buen puerto, pero podemos citar algunos casos como fue el de los obreros de la Compañía Hidroeléctrica, donde se aumentó de $3.87 a $5.50 lo que ganaba como mínimo el obrero calificado. Sin embargo, la empresa se reservó el derecho de efectuar los ajustes que considerara necesarios entre el personal. [262] El Sindicado de la Unión de Trabajadores de Comercio también emplazó a los patrones a huelga el día 12 de julio, solicitaban un aumento del 100%, su salario pasaría de $2.25 a $4.44, la parte patronal concedía de $1.50 el salario mínimo a $3.00, [263] después de una serie de pláticas, llegaron al acuerdo de que el salario pasaría de $1.50 a $3.50.[264]

Ahora veamos las posibilidades reales de los queretanos de consumir los productos que se expendían tanto en las tiendas populares como en las

[260] *El Día*, Año III, No. 128, 21 de junio de 1945, primera plana.
[261] *El Día*, Año III, No. 121, 3 de mayo de 1945, primera plana.
[262] *El Día*, Año III, No. 131, 12 de julio de 1945, p. 3.
[263] *Idem*
[264] *El Día*, Año III, No. 133, 26 de julio de 1945, Miscelánea, p. 3.

particulares, es decir, analicemos el salario nominal y el salario real, [265] y por lo tanto qué tantas posibilidades de consumo tenían nuestros comensales queretanos a lo largo de los cuarenta, quienes a final de cuentas quedaban domeñados no sólo por los intereses mercantiles de los comerciantes, sino también por las fluctuaciones de precios provocados por la naturaleza y la guerra.

El cereal básico de la alimentación de los mexicanos es el maíz, que para ser consumido se transforma en una gran variedad de alimentos, entre ellos y tal vez el principal: la tortilla. El desabasto de maíz, más que de cualquier otro artículo, hacía que la población nacional sintiera que "no había para comer" y a que el gobierno mexicano tratara de resolver el problema por ser un tema delicado que podría generar conductas violentas en la población. Ante la falta de maíz en México, el presidente Ávila Camacho acordó con varios gobernadores que enviaran maíz para abastecer las zonas que tenían escasez, particularmente a la Ciudad de México.[266] A Querétaro, en agosto de 1943 le correspondió enviar 500 toneladas.[267] El gobernador Noradino Rubio afirmaba que las cosechas de maíz y frijol habían sido abundantes y que con ello se lograba el abasto de la entidad y por ello se podían remitir diariamente a la Ciudad de México cinco mil cajas de jitomates y que estaban a punto de enviar 5000 toneladas de maíz. Aseveraba que en Querétaro el costo de la vida no había "alcanzado las proporciones que en otros estados, en atención de que existen víveres suficientes para atender las necesidades locales".[268]

Ahora bien, una cosa es lo que afirmaba el gobernador y otra la que vivían los ciudadanos:

También se fue el maíz. En muchos hogares no se comen tortillas.

[265] El salario nominal se refiere a lo que se percibe a cambio de la venta de la fuerza de trabajo. El salario real se refiere al poder adquisitivo que tiene el salario percibido y que tiene que ver con las variaciones de precios de la canasta básica.
[266] *El Día*, Año I, No. 28, 29 de agosto de 1943, p. 4.
[267] *El Día*, Año I, No. 20, 1 de agosto de 1943, p. 4.
[268] *El Día*, Año I, No. 24, 15 de agosto de 1943, p. 4.

> El domingo pasado no se pudieron comer tortillas en muchos hogares. Lo propio ocurrió el lunes y así ha seguido en el curso de la semana. El maíz se adquiere muy difícilmente y a precios que suben de los 18 centavos que es la tarifa oficial a 30 y en algunos casos a más. La causa de esta escasez en Querétaro que produce un buen excedente sobre sus necesidades es debido al acaparamiento y en las salidas que se hacen afuera del Estado. Estas salidas son constantes y para ellos se apela a todos los procedimientos, en burros, en camiones, etc.
>
> El acaparamiento es debido al afán de lucro ante la perspectiva de la escasez y la posibilidad de que los precios suban. También al temor de las incautaciones en que se abonaría el maíz al precio oficial.
>
> Las salidas se hacen para atender las necesidades de la Distribuidora y Reguladora Nacional que está llevando a México todo el maíz que se puede, pudiéndose decir que en esta semana han desaparecido todos los graneros visibles. En la Agencia de la Secretaría de Economía nos han informado que estas salidas para México se hacen sin la intervención ni participación de dicha oficina, y que la Distribuidora hace las compras y las salidas por su cuenta de todos los lugares en donde consigue adquirir maíz.[269]

Después de que días antes el gobernador había afirmado que existían suficientes víveres en el estado, tuvo que reconocer la insuficiencia alimentaria que vivía el estado, principalmente del maíz y prohibir que salieran más cargas de este grano, bajo la sanción de que quien incumpliera con la disposición se le penaría con la pérdida de su mercancía. También se solicitó a la Nacional Reguladora que no comprara maíz mientras no se levantaran las cosechas.[270]

Ante la carencia del maíz, en los mercados empezaron a aparecer tortillas de tuna y frijol en lugar de las elaboradas con maíz[271] y los precios del cuartillo de esta gramínea subían estrepitosamente, llegaron hasta los $0.40.[272]

---

[269] *El Día*, Año I, No. 35, 23 de septiembre de 1943, primera plana.
[270] *El Día*, Año I, No. 35, 26 de septiembre de 1943, p. 4.
[271] En este caso vemos la creatividad y la sustitución que implica la comida de escasez, que trata de elaborar los productos conocidos a partir de otros ingredientes que presenta el entorno y que pueden sustituir temporalmente el o los ingredientes utilizados comúnmente.
[272] *El Día*, Año I, No. 35, 26 de septiembre de 1943, p. 4.

Las penurias que padecía México por no poderse hacer del grano básico de su alimentación, llevaron a la Secretaría de Economía Nacional a prohibir que se le utilizara para elaborar whisky y licores. Por los problemas de la guerra se estaban exportando a Estados Unidos tequila por la escasez de whisky, a un costo de tres dólares y diez centavos por galón.[273]

En tanto, el Comité pro-cultivo del maíz, integrado por pequeños propietarios, agricultores y ejidatarios llevó a cabo varias juntas con La Compañía Hidroeléctrica, en la que se acordó que se proporcionarían 200 HP de fuerza motriz que pondría en movimiento las centrífugas que se encontraban inactivas y regarían el plan de San Juan del Río, para regar 2 500 hectáreas y obtener 25 toneladas de maíz,[274] recordemos que uno de los tantos problemas que tenía el campo queretano era precisamente el de carecer de energía eléctrica para bombear agua a los sembradíos y aumentar la producción.

Para 1945 las cosas no mejoraban y se empezaron a importar semillas de Argentina. Para enero se trajeron 1,100 toneladas de maíz,[275] se decía que al levantar la cosecha se habían obtenido 31,000 toneladas, en tanto que en 1944 se habían logrado 45, 000 toneladas y esto se debía al exceso de lluvias y heladas.

Sin embargo, el maíz que el gobierno importaba de Argentina tenía un inconveniente: no era del gusto de los queretanos, quienes decían “nos veremos obligados a consumir(lo) pero no es de la calidad del nuestro ni muchos menos, aunque desde luego hasta ahora no se ha hecho más que almacenarlo sin ponerlo a la venta”.[276]

Los vendedores aseveraban no tener el producto porque se estaba acaparando en el mismo campo y se hacía salir del estado en pequeñas

[273] *El Día*, Año II, No. 54, 13 de enero de 1944, Miscelánea, p. 3.
[274] *El Día*, Año II, No. 59, 17 de febrero de 1944, Miscelánea, p. 3.
[275] *El Día*, Año III, No. 104, 4 de enero de 1945, primera plana.
[276] *El Día*, Año III, No. 105, 11 de enero de 1945, p. 4.

cantidades. También declaraban que La Nacional Reguladora tenía un depósito de maíz con dos mil toneladas traídas de "la patria de la primavera", pero que de todas formas sería necesario importar semillas al estado,[277] el semanario *El Día* relataba:

> El maíz, alimento básico en nuestro medio indígena y de las clases populares especialmente se cotiza actualmente entre los sesenta y sesenta y cinco pesos la carga. Estos precios con tendencia al alza han aumentado la miseria de nuestros campesinos pobres, dándose el caso de que en muchos sitios se utilice el esquilmo conocido con el nombre de salvadillo para mezclarlo con el maíz y preparar así las tortillas y otros alimentos hechos con la misma semilla. Esta alimentación disminuirá evidentemente las calorías y las vitaminas de quienes sigan dicha dieta empobreciéndose la constitución física de nuestros hombres. El alza del maíz se ha notado también en la alimentación de los animales, desde luego en los puercos, para quienes dicha semilla se ha hecho prohibitiva, habiéndoseles tenido que buscar otros sustitutos en la alimentación.[278]

Nuevamente, debido a la salida del cereal para su comercio en otras ciudades, los precios subían: el cuartillo adquirido al mayoreo costaba $0.45 y al menudeo $0.65.[279]

A inicios de 1946 nuevamente surge un elemento que encareció no sólo el precio del maíz, sino de todos los alimentos y servicios: el primero de enero entraron en vigor las nuevas tarifas de transporte de flete en los Ferrocarriles Nacionales. Se aumentaba una "una fracción de centavo por kilo, en un recorrido de 700 kilómetros. El alza se acusa con motivo de los gastos que tiene la empresa ferrocarrilera, estimando que dicho aumento no afectará a los precios de los víveres".[280]

A la escasez también se sumaba la corrupción de los concesionarios de las tiendas populares de La Nacional Distribuidora y Reguladora. El general Jasso,

[277] *El Día*, Año III, No. 111, 22 de febrero de 1945, p. 3.
[278] *El Día*, Año III, No. 145, 18 de octubre de 1945, primera plana y p. 3.
[279] *El Día*, Año III, No. 145, 18 de octubre de 1945, primera plana.
[280] *El Día*, Año IV, No. 156, 3 de enero de 1946, primera plana.

destituyó al diputado Heladio Cabrera, quien fungía como encargado de las tiendas populares de la Nacional Distribuidora y Reguladora, por no cumplir dichas tiendas con la misión que tenían asignada. Tras la destitución del diputado, una nota periodística señalaba:

> El Gral. Jasso, deberá enfrentarse a las irregularidades que de no remediar oportuna y enérgicamente le provocará muy serios conflictos, pues es un hecho que hasta la fecha, los que menos beneficio han recibido con las famosas tiendas populares han sido los componentes de las clases humildes, de las más necesitadas. Otros, que tratarán a toda costa de conservar su situación de privilegio, fueron los aprovechados. Además, y esto le consta a todo el público consumidor, ninguna de las tiendas populares se han ajustado a la lista de precios oficiales ni han vendido su muy mermada dotación, al menudeo. De ahí que el pueblo haya tenido más confianza en el comercio organizado que a los políticos metidos a comerciantes.[281]

Y continuaban diciendo, en tono de queja:

Los "comerciantes han logrado la concesión por medio de compadres influyentes que los apadrinan y los sostienen en el puesto contra viento y marea, de tal modo que los más abusivos son los que más seguros se sienten porque son también los que mejores 'agarraderas' tienen".[282] (…) También el número de tiendas populares sería disminuido, pues se consideraba que 24 en la ciudad eran demasiadas.[283] Nuevamente, en las críticas de los ciudadanos aparecía el nombre de Don Saturnino Osornio, quien se dedicaba a beneficiarse con la venta al mayoreo de productos, por ejemplo: acaparaba el azúcar y posteriormente la vendía a precios muy altos y al mayoreo, dejando a las personas pobres con la canasta vacía aprovechándose de la impunidad que poseía y por la amistad con el Procurador.

Los problemas con el abasto no acabaron con la guerra, por desgracia quedaban muchos cabos sueltos para reencauzar la economía queretana en el proyecto industrializador y las secuelas de la guerra se siguieron sintiendo, sin

[281] *Tribuna*, Año III, No. 91, 8 de junio de 1946, primera plana y p. 3.
[282] *Tribuna*, Año III, No. 93, 22 de junio de 1946, primera plana y p. 3.
[283] *Idem*.

embargo, a partir de 1947 se empezó a percibir un ánimo diferente en la ciudad y en las políticas públicas, con las cuales intentaban a toda costa transformar la estructura económica de Querétaro para llevarla a ser una pujante y moderna ciudad industrial, abastecedora de la histórica y poderosa Ciudad de México, concentradora de productos de todas las regiones del país, dado el acelerado crecimiento poblacional que tenía.

Al término de la guerra las cosas no cambiaron de un día para otro, y particularmente los problemas de suministro del maíz continuaron en los años posteriores a la guerra. Los altos precios en los productos y el lucro excesivo que se hacía de ellos llevaban a que el salario percibido por los queretanos no tuviera el poder adquisitivo necesario para satisfacer las necesidades de consumo cotidiano. Los precios que manejaba La Nacional Distribuidora y Reguladora se publicaban constantemente en los periódicos y semanarios locales para que la población supiera a qué costo se los deberían de ofrecer, sin embargo, si reflexionamos sobre lo que obtenían a cambio de su trabajo, aún con las compensaciones que se decía que recibían, pues no alcanzaban para que el ama de casa lograra llenar su despensa, para 1946 (ver cuadro 10) el precio real del maíz era de $0.65, pero la Nacional Distribuidora lo ofrecía a $0.40, pero como ya lo hemos venido presentando, este precio correspondía a lo deseable, ya que los almacenes preferían venderlo al mayoreo a los especuladores, por lo que los estantes de la Nacional Distribuidora generalmente carecían de este alimento y de otros tantos. Recordemos que para estas fechas el salario mínimo para la mayor parte de la población correspondía a $1.00 para los campesinos y los trabajadores de la ciudad[284] y la supuesta compensación tampoco lograba resolver las posibilidades de gasto familiar para hacerse de lo necesario para satisfacer sus necesidades alimenticias.

[284] Los salarios, dependiendo del ámbito laboral también podían variar, como es el caso de los empleados de la Hidroeléctrica, pero en este trabajo se toma como punto fundamental lo que la mayor parte de la población obtenía como salario mínimo. Nota de la autora: En los tiempos del imperio romano se construyó un camino desde las salitreras de Ostia hasta Roma, 500 años antes de Cristo. Se le llamaba “vía salaria”, se le utilizaba para condimentar los alimentos y para preservarlos. Los soldados que se dedicaban a cuidar estos caminos recibían una parte de su pago con sal, de allí proviene la palabra salario.

Cuadro 10. Precios publicados por la Nacional Distribuidora y Reguladora,[285] que deberían manejar las tiendas populares. 1946

Arroz	$0.94 k
Azúcar granulada standard	$0.83 k
Café extra	$1.90 k
Café de primera	$1.65 k
Café de segunda	$1.25 k
Frijol bayo	$0.60 k
Frijol negro	$0.58 k
Jabón tule. Caja 30 kilos	$42.00 k
Jabón regulador Pinos	$58.50 k
Maíz nacional	***$0.40 k***
Manteca de cerdo	$3.80 k
Sal en grano	$0.18 k
Jabón globo	$40.50 k
Corn flake americano	$0.55 paq
Corn flake del país	$0.35 paq
Azúcar moscabado	$0.81 k

Fuente: Semanario *Tribuna*, Año III, No. 94, 29 de junio de 1946, primera plana. Elaboración propia.

Las siembras de maíz en Querétaro, en el mejor de los casos, lograba satisfacer las necesidades de consumo familiar, pues la mayor parte de la población poseía, con el reparto agrario, tierras agotadas y sin riego tecnificado, cualidades que no las hacían aptas para generar un excedente para la venta, amén de que la poca producción que lograban se encontraba en la mira de los intermediarios, quienes llegaban con medios de transporte, puesto que no todos los campesinos poseían mulas para trasladar sus productos a la ciudad, lo que encarecía el producto, que se veía mermado por los precios de garantía que la Nacional Reguladora fijaba, e incluso, ante tal situación, lo intercambiaban por bebidas embriagantes que generaban un círculo vicioso en la vida de los campesinos.

Los problemas con la producción del maíz continuaron en el periodo posterior a la guerra, pervivía el desabasto y la especulación a gran escala ya señalados. Durante el tiempo analizado, los paquetes tecnológicos ofertados por el gobierno que correspondían a la Revolución Verde, como ya se abordó el punto,

[285] La oficinas de la Nacional Distribuidora y Reguladora se encontraban en Madero 72, Querétaro. *Tribuna*, Año III, No. 94, 29 de junio de 1946, primera plana.

no podían ser adquiridos por quienes no contaban con los recursos económicos para ello, para 1949 hubo una baja producción de maíz, frijol y trigo. El maíz debido a la sequía, se sembraron 136 500 hectáreas con un raquítico rendimiento de 300 kilos por hectárea y un total de 40 900 toneladas.[286]

Ante la baja producción de maíz, en su viaje por Querétaro el senador Ramos Millán, Presidente de la Comisión Nacional del Maíz, planteó que México se encontraba en un periodo álgido, pero que a la fecha se habían repartido 250 000 toneladas de maíz híbrido y que cada día crecía el interés por incorporar estas semillas, demás de que en ese periodo se promovería el uso de esta semilla entre los involucrados con las actividades agrícolas. Abundaba:

> El maíz híbrido que se produce viene a resolver un grave problema en los cultivos de México, donde contamos con una variedad de mil quinientos tipos de maíces criollos degenerados que no dan el rendimiento que exigen las necesidades del pueblo. "Queremos que desaparezcan para el bien de México, para el bien de Querétaro. Cuando en todos los campos se siembre la semilla de la Comisión México, Querétaro estará salvado. Para esto es preciso que todos se convenzan y lo siempre por igual, ya que de sembrarse en un solo lugar en derredor del cual haya maíz degenerado éste contaminará a aquel y de nada servirá el esfuerzo. (…) Querétaro es la patria del maíz híbrido ya que aquí se produjo la cruza de tan buenos resultados. (hay muchos agricultores que han incorporado el maíz híbrido) Lo prueba el hecho de haber sido premiado un queretano José Gómez por la abundancia de su producción el año pasado: siete toneladas de grano (por hectárea). Daré semillas a todos: no importa su credo religioso, pueden ser católicos, protestantes, mormones; pueden ser A.N., del PRI, del Sinarquismo. (…) Periodistas, pueden ayudarnos a diría convencer a nuestra gente humilde, desconfiada y temerosa de la bondad de la obra.[287]

La visita del presidente de la Comisión Nacional del Maíz no se restringió a la ciudad de Querétaro, sino que se extendió a varios municipios del estado y a ciudades de Guanajuato.[288] Pero el discurso optimista del señor Millán no lograba

[286] *Tribuna*, Año VI, No. 288, 11 de febrero de 1950, primera plana.
[287] *Tribuna*, Año V, No. 238, 26 de febrero de1949, primera plana y p. 4
[288] *Idem.*

sus objetivos entre los campesinos locales, no inspiraban confianza y preferían trabajar con la selección de sus propias semillas.[289]

El discurso del senador Millán, encargado de difundir entre la población la bondades de la implementación de los paquetes tecnológicos generaban desconfianza entre los agricultores, porque repetimos: no todos tenían las posibilidad de integrar esas prácticas a su quehacer cotidiano, pues implicaba la compra de semillas híbridas que les harían dependientes de la compra de una semilla que no se podía reproducir más que durante un ciclo, capacidad que poseía el maíz criollo, además de que tenían que comprar abonos químicos, y sustituir su habitual arado por maquinaria que requería para su funcionamiento energía eléctrica o gasolina, las cuales en el campo estaban a leguas de existir, sin contar que era imprescindible crear sistemas de riego y pozos para los cuales no contaban con posibilidades económicas, es decir, esta tecnología era selectiva y no todas las personas tenían la capacidad de conseguir créditos para comprar esta serie de implementos por no ser sujetos de crédito.[290] La tecnologización del campo no se dio durante la década de los cuarenta en Querétaro, aunque sí en estados del norte del país. En el estado esta añorada industrialización del campo vendría en la siguiente década.

Octavio Mondragón (1949-1955) reconocía la situación que se vivía en Querétaro en relación al grano mítico de la alimentación, por eso consideraba que era menester tomar cartas en el asunto para resolver la crisis que se presentó entre los meses de julio y agosto de 1950, calculaba que ya habían salido del estado más de diez mil toneladas "la mayor parte rumbo a las bodegas de los hambreadores en la Ciudad de México. Habiendo levantádose ese año una cosecha que apenas sobrepasa las veinte mil toneladas y necesitando el Estado para su consumo más de cuarenta mil"[291]. Ante esta situación, Mondragón emitió

[289] *Tribuna*, Año VI, No. 343, 11 de noviembre de 1950, primera plana y 8.
[290] El Banco de Crédito Ejidal solicitaba en garantía una propiedad, así como que contaran con tecnología de punta, como los tractores. Aportación de la maestra Ana Cecilia Figueroa V.
[291] *Tribuna*, Año VI, No. 343, 11 de noviembre de 1950, p. 4.

una Ley que prohibía la salida del maíz del estado[292] que grababa en $200.00 la tonelada de maíz cuando cruzara las fronteras del estado. Se colocaron varios puestos de vigilancia en diferentes rumbos, siendo los principales los que estaban a la salida de San Juan del Río, en Villa Corregidora, en Santa Rosa Jáuregui, entre otros.[293]

2.4 Sabor a escasez y deseo de dulzura

A lo largo de los diez años que hemos revisado en este trabajo, detectamos que el panorama nacional se vio afectado por la Segunda Guerra Mundial, el crecimiento de la Ciudad de México y la crisis en el campo generada por el Rifle Sanitario, la situación del abasto para el estado de Querétaro y sus principales ciudades, padeció la escasez de productos básicos como el maíz, el frijol y el azúcar, a pesar de que este último elemento no era necesario para la alimentación como un producto nutricional, sin embargo, se convirtió en un componente que culturalmente constituía una especia que daba sabor a los alimentos, además de proveer calorías a los trabajadores y preservar los alimentos convirtiéndolos en conservas caseras, como las mermeladas. Al respecto Sidney Mintz,[294] en sus trabajos sobre el azúcar, develó cómo de ser un alimento de las élites europeas, con la colonización de las Antillas por parte del Reino Unido, durante la Revolución Industrial se transformó en un alimento básico para el sostenimiento calórico de la clase trabajadora, de allí el tradicional té de las cinco de la tarde acompañado de grandes porciones de azúcar que servían para dar calor y energía al proletariado.

En una revisión sobre la introducción del azúcar a la Nueva España, así como la aceptación de este dulce producto por parte de los naturales, Beatriz Scharrer Tamm,[295] nos lleva a realizar un recorrido desde lo que ya Mintz señalaba sobre el proceso que se desarrolló en Europa y que hizo que el azúcar,

[292] *Tribuna*, Año VI, No. 345, 25 de noviembre de 1950, primera plana y p. 5
[293] *Tribuna*, Año VI, No. 345, 25 de noviembre de 1950, primera plana y p. 5.
[294] Mintz, *op. cit.*
[295] Beatriz Scharrer Tamm, "El azúcar, de rareza a necesidad", en Beatriz Scharrer Tamm (coord.), *Un dulce ingenio. El azúcar en México*, México, CONACULTA, 2010, p. 31.

después de ser considerado un producto de alto costo, se convirtió en un elemento cotidiano en las mesas de los trabajadores.[296] Para el caso de México, Scharrer abunda que durante el virreinato fueron los españoles de estratos medios los que iniciaron con la venta de productos baratos que tenía como base el azúcar:

> La rápida difusión y aceptación del dulce es señalada por el clásico historiador de las Indias, el padre Joseph de Acosta (1540-1600), que en su *Historia Natural y Moral de las Indias* señala: "Es cosa loca lo que se consume de azúcar y conservas en las Indias". A finales del siglo XVI, el Conde Monterrey, virrey de la Nueva España, se lamentaba del "abuso que la gente común va haciendo de los azúcares para golosinas y bebidas".[297]

El gusto de los indígenas por el sabor dulce del azúcar, finalmente sustituyó a las diversas azúcares que existían en el territorio mesoamericano, tales como la miel del agave o de la abeja, tan consumida en la península de Yucatán y que por mucho tiempo había sido utilizada para endulzar bebidas locales. De acuerdo con Cristina Barros, en la *Historia natural de Nueva España*, de Francisco Hernández, se habla de que a partir del aguamiel "se fabricaban vinos, miel, vinagre y azúcar".[298] La adaptación del paladar indígena a este nuevo alimento que los árabes durante su expansión por la península Ibérica[299] habían diseminado y

[296] "Es importante notar que los cambios radicales en las dietas en los últimos trescientos años se han logrado en gran medida por presiones revolucionarias del procesamiento y el consumo, así como añadiendo nuevos alimentos, en vez de limitarse a reducir los antiguos. De cualquier forma, las transformaciones de la dieta implican alteraciones profundas de la autoimagen de la gente, de sus ideas sobre los valores contrastantes de la tradición y el cambio, de la trama de su vida social cotidiana". Mintz, 1996, *op. cit.,* p. 40.

[297] *Ibidem*, p. 32.

[298] Barrios Cristina, "Dulce tradicional. Identidad y memoria", en Beatriz Scharrer, *op. cit*., p. 41.

[299] Adriana Guerrero Ferrer afirma que la caña de azúcar es "originaria de las islas tropicales del Pacífico Sur, la caña de azúcar se había difundido desde hacía más o menos 2,500 años a. C. por esas regiones y en la India fue donde por primera vez se procesó. Es por esta razón que se le llamaba sal índica o sal dulce. En el año 327 a.C. Alejandro Magno la descubrió cuando recorría aquellas tierras y llevó consigo esta extraña miel" (Guerrero, *op. cit.*, p. 251) Por su parte Sidney Mintz afirma que la caña de azúcar (Saccharum oficinarum L) fue domesticada en Nueva Guinea, en tiempos muy antiguos y hubo tres oleadas de diseminación: la primera unos 8 000 años antes de Cristo. Dos mil años después fue llevada a Filipinas, India y posiblemente Indonesia. A pesar de que existen textos que hablan del *sacaron* antes de Cristo, Mintz afirma que bajo esa denominación podía existir una gran variedad de productos, no sólo lo que hoy conocemos con el nombre de azúcar. "No es sino hasta 500 d.C. cuando tenemos evidencias escritas incontrovertibles de la fabricación de azúcar. El Buddhagosa (…) documento religioso hindú, describe por medio de la analogía los procesos de hervir el jugo, hacer la melaza y formar bolitas

posteriormente trajeron a América los españoles, tuvo buena acogida y se generaron una gran cantidad de dulces, muchos de ellos ya en desuso por la industria alimentaria del dulce, sin embargo algunos de ellos todavía podemos encontrarlos en algunos lugares recónditos del país, como es el caso del mezcal, que es la cocción de las hojas del maguey bañadas de piloncillo en un horno bajo tierra, invención de los chichimecas.[300]

Ahora bien, esta tesis se refiere a las posibilidades alimentarias de la década de los cuarenta, y tiene que reconocerse que fue un periodo de crisis en la que conseguir productos alimentarios resultaba oneroso para la mayor parte de la población, pero no por esto se pretende afirmar que no fuera posible que la población consumiera dulces y azúcar, que para estas fechas ya tenía varias centurias de haberse adaptado al paladar de los queretanos. ¿Qué pasaba en este periodo con respecto al azúcar? ¿Qué costo tenía y a qué problemas se enfrentaba el abasto de estos cristales que se comparaban con la pureza y la dulzura del alma infantil?

Hemos reiterado la problemática que padecían las amas de casa al momento de asistir a la compra de víveres, uno de esos productos que escaseaban por la ciudad era el azúcar, que tenía que ver con los problemas de transporte durante el periodo de guerra, así como de la producción para exportarla y abastecer las filas de los aliados. Sidney Mintz habla del significado del color del azúcar, asociado con la pureza y la salud, a partir de ello existían diversas cualidades del azúcar que iban de lo ebúrneo a lo obscuro, como el caso del piloncillo utilizado por las clases subalternas[301] que seguían demandando no sólo azúcar, sino que fuera de calidad.

---

de azúcar" … El azúcar no llegó a ser conocido y consumido en Europa hasta el siglo octavo ... La sacarosa era prácticamente desconocida en el norte de Europa quizá hasta el 1000 d.C.", en Mintz, 1996, *op. cit.*, pp. 47, 52-54.

[300] Barrios, *op. cit.*, p.42.

[301] Mintz cita para este caso de la blancura el platillo llamado "manjar blanco", que se le proporcionaba a las personas delicadas de salud y que se compone de pechuga de pollo, harina de arroz, leche y azúcar, todos los ingredientes blancos. Mintz realizó un análisis del significado de los alimentos y resalta que la blancura del azúcar significaba la superioridad del producto, aunque

En Querétaro persistía la queja de que el azúcar y otros productos no se podían conseguir a los precios oficiales pero, de manera fundamental, se demandaba el abasto suficiente y de calidad. De acuerdo con los datos presentados por David Aroche, es durante el gobierno del presidente Lázaro Cárdenas cuando se formó La Nacional Productora de Azúcar, S.A. (UNPASA), la misión principal del organismo fue la de sacar del atraso a la industria azucarera a partir de recursos federales. Según Sergio Maturana, la UNPASA desde sus principios tuvo grandes pérdidas a causa de las exportaciones. "Aparte, las medidas tomadas por la UNPASA para reestructurar la economía de la industria crearon la necesidad de tener que importar 10 mil toneladas para tener que cubrir el déficit en la producción".[302] Para la década del cuarenta, en el panorama mundial de la guerra, nuevamente la UNPASA tiene que importar 63 mil toneladas en el año de 1940.

> La industria hunde nuevamente en la crisis durante el periodo de la Segunda Guerra Mundial, importándose alrededor de 257 toneladas de azúcar a precios muy superiores a los vigentes en México. Sin embargo, se demostró que entre 1941 y 1945 habían aumentado 25 mil hectáreas más, a la superficie de exportación cañera, lo que hizo aumentar la producción a un millón de toneladas. De esta manera resulta inexplicable la baja en la producción azucarera. Una de las posibles razones de esta baja, pudo haber sido el aumento en la demanda de los precios internacionales del alcohol y azúcar, lo cual ocasionó que muchos cañeros utilizaran sus sembradíos para la producción de alcohol, como también la mayoría del azúcar era exportada". [303]

Al panorama internacional y a la ineficiencia gubernamental de controlar los precios, habría que sumarle la especulación nacional y local, que también promovía el desabasto del azúcar.

---

químicamente pudiera mantener las mismas propiedades, pero que era un símbolo de estatus dentro de la nobleza europea, y por analogía pasó al continente americano, donde el piloncillo ocupaba el lugar del alimento de los pobres. Mintz, 1996, *op. cit*., pp. 124-125.

[302] http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lri/aroche_h_d/capitulo2.pdf (consultado el 1 de julio de 2014).

[303] Información recuperada en http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lri/aroche_h_d/capitulo2.pdf (consultada el 1 de julio de 2014).

Como ya se hizo alusión, en el imaginario colectivo el azúcar blanca era preferida a la que se vendía en marqueta, que no era la de mejor calidad por poseer humedad y tener una tonalidad obscura, "se pagaba a dos pesos el kilo. Y de otras clases no se encontraba, llegándose a cotizar el piloncillo a 80 centavos."[304] La Ley número 26, al respecto decía: "Artículo primero.- se grava la elaboración de piloncillo y demás productos resultantes del aprovechamiento del jugo de la caña de azúcar, con un centavo en kilogramo que se obtenga. La ley entrará en vigor a partir del primero de enero de 1944".[305]

La búsqueda de este energético generaba desazón entre la población y una gran demanda hacia las tiendas populares, que a la fecha no habían logrado cumplir con el objetivo para el cual habían sido creadas.[306]

La necesidad de la población por conseguir azúcar llevó a que se suscitaran eventos trágicos, como el caso de la persona que intentó secar sacos de azúcar con una hornilla de carbón y casi muere en el intento, de no haber sido rescatado por el padre Cirilo Cornejo, que dormía al lado de la casa que se estaba incendiando y pudo rescatar al hombre que casi fallece por las quemaduras recibidas.[307] Otro acontecimiento que dejó un sabor amargo a los queretanos fue el que se llevó a cabo cuando un camión que transportaba el preciado cargamento en cuestión, por no querer cruzar el río por el "Puente grande"[308] se volcó, ante la mirada atónita de los transeúntes: "fue a caer al agua disolviéndose en gran cantidad hasta hacer dulce las aguas de nuestro río, mientras que el resto quedaba cambiada de color de blanca a negra por el lodo".[309]

Entre las situaciones inesperadas, como el hecho de que se volcara el camión que trasladaba azúcar, según la población debería de haber suficiente

[304] *El Día*, Año II, No. 63, 16 de marzo de 1944, sección Se busca ubicación, primera plana y 4.
[305] *La Sombra de Arteaga*, Alcance al No. 52, 30 de diciembre de 1943, 3 de febrero de 1943.
[306] *El Día*, Año III, No. 111, 22 de febrero de 1945, Miscelánea, p. 3.
[307] *El Día*, Año III, No. 114, 15 de marzo de 1945, primera plana y p. 4.
[308] El que se ubica en la actual calle de Juárez y avenida Universidad.
[309] *El Día*, Año III, No. 140, 13 de septiembre de 1945, p.3.

elemento para satisfacer a la población, sin embargo el agiotismo seguía haciendo de las suyas:

> Ha quedado establecido en las calles de Allende las Oficinas de la Agencia del Azúcar con objeto de vender este artículo al comercio grande y chico, aparte de que en grupo de inspectores vigile el mercado negro. En el mes de agosto recibió la distribuidora 4,600 sacos de cincuenta kilos de azúcar y días pasados se recibieron en la ciudad mil sacos más, llegados todos ellos por ferrocarril. Pues bien, dicha cantidad y la que existe almacenada, se nos asegura que, vendida a kilo por comprador, habría existencia por lo menos para seis meses. Pero estamos seguros que ni con el comercio, ni con las Tiendas Populares, ni con la flamante Agencia de Azúcar se arreglarán las cosas para que tan almibarado artículo deje de escasear o de venderse caro.[310]

A la llegada del ferrocarril con el edulcorante, nuevamente los 900 sacos que contenían 45,000 kilos no fueron suficientes, a pesar de que se vendió, teóricamente, un kilo por persona, lo cual debería proveer a la ciudad de Querétaro por dos meses, y se decía: "un nuevo negocito, sin que existan trabajos por parte de la autoridad"[311] para controlar a los feraces acaparadores, quienes generalmente tenían apellidos connotados, como el caso del siempre presente Saturnino en la ciudad de San Juan del Río y sus alrededores: "los hermanos Osornio pretextando la escasez de los artículos de primera necesidad se dedican a venderlos al mayoreo como lo hicieron recientemente con una gran cantidad de azúcar".[312]

El problema del azúcar no se resolvió, tampoco el aprovisionamiento de víveres, que seguía siendo un problema cotidiano para el ama de casa, porque tenía tiempo que también el municipio trataba de ordenar el territorio queretano,[313] y dentro de este ordenamiento, los cultivos y crías de traspatio quedaban fuera del

[310] *El Día*, Año III, No. 144, 11 de octubre de 1945, primera plana y p. 3.
[311] *El Día*, Año III, No. 147, 1 de noviembre de 1945, p. 3.
[312] *El Día*, Año II, No. 93, 19 de octubre de 1944, p. 2.
[313] La legislatura prepara la Ley de "Planeación y zonificación" que separará las zonas residenciales de las industriales. El Día, Año III, No. 153, 13 de diciembre de 1945, Miscelánea, p.4

ámbito citadino,[314] dicho sea de paso que también la leña y el carbón se escaseaban y costaban una gran parte del presupuesto familiar.

Durante la década del cuarenta la inflación de los productos de consumo necesario sufrieron un encarecimiento constante, entre ellos el azúcar se convirtió en un producto oneroso, pero como ya señalamos, no sólo fue que hubiera una escasa producción, sino por el contrario, existía, pero dadas las condiciones de abuso por parte de los productores y acaparadores, aparte de las exportaciones a los Estados Unidos, los ciudadanos carecían de la deseada sacarosa, que para finales de la década no sólo se constituía en un producto alimentario cotidiano, sino en la base de la naciente empresa refresquera y la industria de enlatados, que la utilizaban para mejorar el sabor de los productos que elaboraban o como base de los mismos, tal es el caso de la empresa Coca-Cola y Nestlé.

[314] Bajo la finalidad de ordenar el territorio queretano, Salubridad prohibió que dentro del ámbito urbano se tuvieran zahúrdas y establos, no así la cría de gallinas dentro de las casas. *Tribuna*, Año VI, No. 315, 1 de agosto de 1950, primera plana y p. 4.

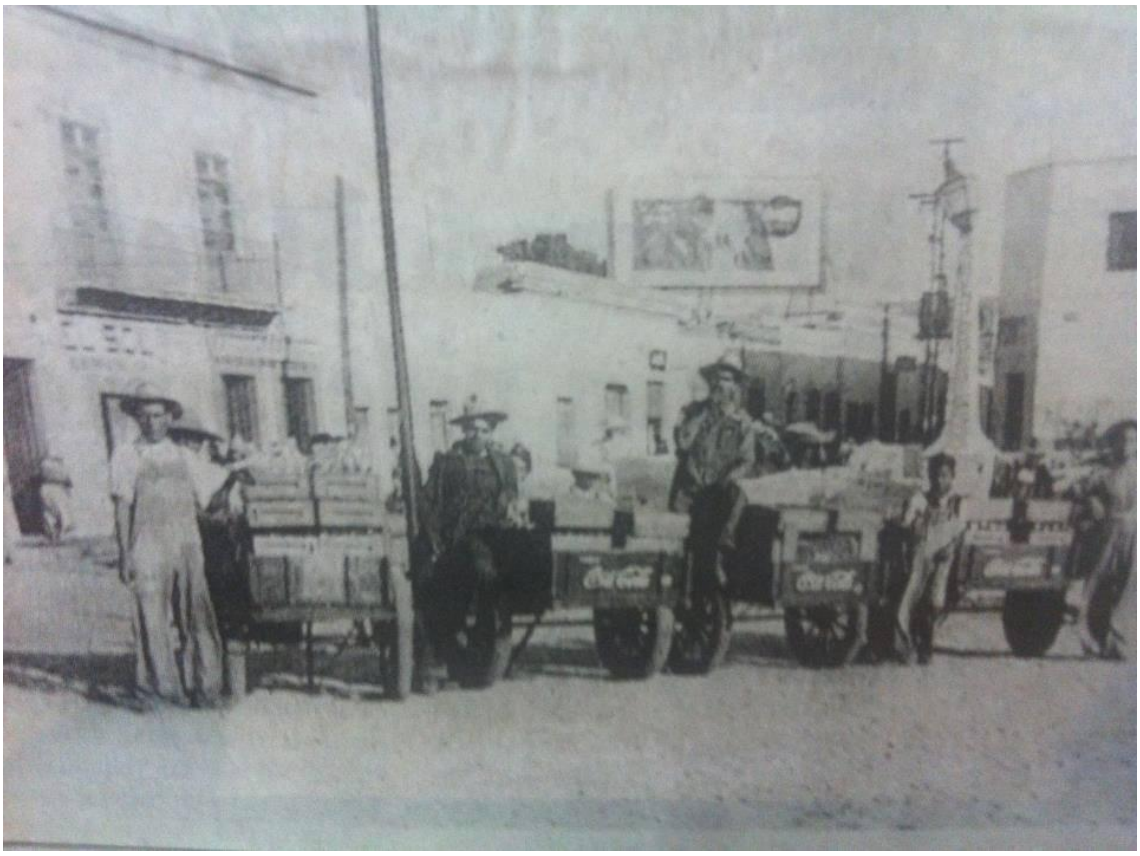


Figura 10: Repartidores del refresco Coca-Cola en Querétaro, *ca.* 1940 en el Jardín de Los Platitos.
Fuente:
https://www.facebook.com/media/set/?set=a.199563596772786.53465.199499973445815&type=3 (Consultado el 14 de febrero de 2014).

A finales de la década de los cuarentas, para 1949, se promovía ampliamente el consumo de azúcar[315] como una forma sana de obtener energía. Pero la política y los monopolios continuaron con prácticas que generaban el desaprovisionamiento:

[315] En la actualidad se habla de que México es uno de los principales países que padecen obesidad y diabetes debido al alto consumo de productos que contienen como base azúcar bajo diversos nombres, que muchas veces aparentan ser inocuos, como la fructosa, derivada del jarabe de maíz, que se encuentra asociada a la diabetes tipo 1 y 2, que genera en el consumidor resistencia a la insulina.Consultado en: archivo.e-consulta.com/...09/la_epidemia_de_**obesidad_en_mexico**.pps (recuperado el 11 de julio de 2014). Respecto a la fructosa, encontramos un anuncio de La Luz del Día que sugiere a las madres que le proporcionen a sus niños "miel karo, la miel propia para endulzar los alimentos de los niños y enfermos. En etiqueta azul y roja". *Tribuna*, Año V, No. 250, 21 de mayo de 1949, p. 4.

> El monopolio nacional conocido por el nombre de Azúcar, S.A., que controla toda la producción de los ingenios del país y al frente del cual figura el multimillonario Aarón Sáenz,[316] viene siguiendo una política sucia como corresponde a una institución cuyo único interés consiste en obtener ganancias fabulosas sin cuidarse de las necesidades del público. (…) en los grandes diarios capitalinos esta empresa está insertando constantemente invitaciones al público para que éste consuma mayores cantidades de azúcar, al mismo tiempo que (…) ha tenido que conformarse con traer el azúcar del depósito más cercano, es decir de la capital. Allí como se sabe, se produjo a principios de año un incendio que ocasionó daños por valor de 42 millones de pesos, enormes cantidades de azúcar almacenadas recibieron parte del agua con que se combatió el siniestro y esa azúcar mojada es la que se ha venido distribuyendo entre nosotros. (…) para terminar nos explica como dato complementario y para formarnos una idea del pésimo servicio ferrocarrilero que en varias ocasiones se ha adelantado hasta el 30 por ciento del valor de los fletes y ni así se ha conseguido el transporte. Agrega disponer de 3,000 bultos de azúcar que llama de "pilón" algo deteriorada, pero a precio más bajo. Éste es a $0.76 el kilo y a $2.50 el saco, al mayoreo". [317]

En su visita a Querétaro, el señor Ferrer, inspector de Azúcar S.A. explicó que se había solicitado azúcar a varios ingenios, tales como Santa Clara, al que se le pidieron 24,000 bultos, pero sólo habían enviado 4,000. A Tala se le pidieron 15,000, con un envío de 10,000. A Costa Rica 24,000 con un envío de 4,800 y otras cantidades a Atenzigo y Zacatepec, sin obtener nada. También citó que los 18,800 bultos que se habían recibido se repartieron primordialmente a la industria, con lo cual, y debido a que el ferrocarril contaba con pocos vagones para trasladar el azúcar, era imposible satisfacer la demanda queretana.[318]

---

[316] Aarón Sáenz Garza (Monterrey, Nuevo León: 1 de junio de 1891 - Ciudad de México: 26 de febrero de 1983). Fue un abogado, político y militar mexicano. Diputado, embajador de México en Brasil, subsecretario de Relaciones Exteriores con Adolfo de la Huerta, subsecretario encargado del despacho con Álvaro Obregón y secretario de Relaciones Exteriores con Plutarco Elías Calles. Como empresario estuvo a cargo de varios negocios: Mexicana de Aviación (hoy en quiebra), Ingenios azucareros, Seguros Atlas—fusionada por Seguros Comercial America en los noventa y posteriormente el combinado fue vendido a AXA de Francia, Banca Confía—estatizada en 1982, para ser privatizada por el gobierno de Carlos Salinas de Gortari y pasar a manos del equipo de Jorge Lankenau para luego ser adquirida por Citibank la cual la fusionó con Banamex a la compra de este durante el sexenio de Ernesto Zedillo. Consultado en http://es.wikipedia.org/wiki/ Aar%C3%B3n_ S%C3%A1enz (Consultado el 12 de julio de 2014).

[317] *Tribuna*, Año V, No. 259, 23 de julio de 1949, primera plana y p. 2.

[318] *Idem.*



Figura 11: Cartel de Ferrocarriles Nacionales de México donde se aseveraba que los vagones eran utilizados para trasladar materia prima para satisfacer las necesidades bélicas de los Estados Unidos durante la Segunda Guerra Mundial. S/d.

2.5 Los precios y las nuevas recetas

Entre los objetivos de esta investigación, se planteó el deseo de saber si durante la década de nuestro estudio sería posible consumir ciertos guisos, en atención a ello revisaremos salarios y recetas que se publicaron en el periodo que abarca este estudio para lograr despejar la incógnita de qué tan probable era que los diferentes sectores sociales pudieran proveer en su mesa lo que la naciente industria alimentaria proponía y que trataba de arropar bajo la denominación de "comida mexicana", digamos: la invención de una nueva comida mexicana que incorporaba ingredientes producto de un campo que introducía semillas híbridas, carne de animales estabulados y alimentados con productos mejorados químicamente y los tan modernos alimentos enlatados y enriquecidos con vitaminas, minerales y una gran cantidad de aditamentos para preservarlos y emular el sabor de lo natural.

En un contexto de “bonanza” más ideológica que real, al término de la guerra, bajo el proyecto industrializador de Querétaro, la situación empezó a cambiar poco a poco, tal vez no tan rápido como hubieran deseado las autoridades y los ciudadanos, pero finalmente se empezaron a percibir transformaciones tales como, por ejemplo, el establecimiento de comercios que se diferenciaban de los anteriores, los cuales más bien eran grandes almacenes que igual vendían víveres que llantas o seguros de vida, como La Luz del Día. Los nuevos establecimientos tenían la particularidad de optar por algún determinado giro, por ejemplo: especializarse en la venta de electrodomésticos; la modernización de la ciudad también se vio expresada en la construcción de modernos edificios, que fungían como departamentos a la vez que establecían comercios en la planta baja, como el caso de “La Villa de París” o el edificio de Rosendo Oceguera.[319]

En los periódicos locales se hacía gala del rejuvenecimiento material de la ciudad:

> (…) El día 28 de noviembre retropróximo se abrió al servicio público el Teatro Cine Plaza; el 22 de mayo del año actual se inauguró el Hotel del Marqués; el 11 de julio la fábrica de productos AGA, S.A., inició sus trabajos regulares y el 14 de agosto el Hotel balneario “El Jacal” abrió sus puertas al turismo nacional y extranjero. Cada una de estas obras, todas amparadas por nuestra ley número 33 que protege la nuevas construcciones, tuvo un costo mayor de un millón de pesos y constituyen fuentes permanentes de vida en el estado, que satisfacen necesidades inaplazables para los habitantes de la ciudad y para los turistas que la visitan.[320]

Así mismo, la construcción de las instalaciones de la línea de transporte “Estrella Blanca”, se realizaban en la antigua casa llamada “De los gobernadores” que fue derribada por el mal estado en que se encontraba,[321] ante el beneplácito

[319] *Tribuna*, Año V, No. 244, 9 de abril de 1949, p. 3.
[320] *Tribuna*, Año IV, No. 215, 18 de septiembre de 1948, p.5.
[321] *Tribuna*, Año V, No. 244, 9 de abril de 1949, p. 3.

de los habitantes, que sentían que ahora sí la ciudad tendría un lugar digno para recibir a los turistas. Todos estos cambios generaban en la prensa y en los mismos queretanos la sensación de que las cosas mejoraban, amén de que grandes empresas transnacionales, como la Kellogg´s y la Carnation planeaban instalar en la ciudad sus plantas productoras.

A pesar de las expectativas que creaban entre la población los avances en el estado y la ciudad, los salarios y la capacidad de que los queretanos se incorporaran al ámbito laboral continuaban siendo un espejismo, el cual señalaba que iba a haber trabajo para todos, y con ello la posibilidad de elevar la capacidad de consumo. Una nota en la revista *Vértice*, en tono entusiasta, reseñaba las fábricas que estaban en construcción y abordaban el tema de la incorporación de la mujer al trabajo, al respecto decía:

> Y hablando de construcciones debemos decir que sigue en la ascendente la que se lleva a cabo de la fábrica que se levantará en la cercanía de la estación de los ferrocarriles… otra fábrica se encuentra cerca que igualmente muestra sus adelantos: la que se dedicará a producir aceites… La fábrica que se denominará La Concordia, de que hablamos en primer término, trae alborotadas a un buen número de muchachas de nuestro medio social… Hay entre ellas mucha animación –porque se les ha ofrecido trabajo sencillo, delicado, importante, y sobre todo bien remunerado-, de manera que todas ellas andan felices… La perspectiva, en efecto, no puede ser más brillante para nuestras muchachas, que tendrán buenos sueldos, y por tanto las veremos más arregladas, más bellas, pues ya sabemos que cuando una muchacha trabaja buena parte de lo que gana lo dedica a cintas y moños, como se dice en el lenguaje vulgar."[322]

La promesa de que Querétaro se modernizaría gracias a la industria, por desgracia, no logró concretarse a mediados de la década de los cuarenta, sino años después, sin embargo, el ánimo y la esperanza no decaía, a pesar de que ni la inflación cedía, ni los salarios mejoraban lo suficiente como para que las personas tuvieran una mayor capacidad de compra.

[322] *Revista Vértice,* Año 2, No. 33, primera quincena de julio de 1946, s/p.

A los problemas que había heredado la guerra, se sumó la epizootia de fiebre aftosa en 1947,[323] que vino a modificar la dinámica económica no sólo de Querétaro, sino del país. Para ese año el Gobierno del Estado de Querétaro y la Junta de Conciliación y Arbitraje, fijaron el salario mínimo para el bienio 1948-1949, que a la letra decía:

Considerando

I. Que auscultados los factores de la producción y tomando en cuenta las circunstancias por las que atraviesa el Estado que sufre actualmente una de las calamidades más serias de su historia económica, como es la epidemia de los ganados, sería inoportuno decretar aumento en los salarios cuando se advierte la proximidad de la desocupación de trabajadores agrícolas, y cuando por otra parte, la experiencia demuestra que ni siquiera el Salario Mínimo fijado para el bienio que termina se cubrió en el monto aprobado; aumentarlo ahora, ocasionaría un desequilibrio entre el capital y el trabajo, lo que esta Junta no debe provocar, porque redundaría en perjuicio de la economía del Estado.

II. Que el monto del salario es un renglón que influye en el costo de los artículos de primera necesidad, en términos tales que al aumentar aquel, necesariamente repercute en las carestías de éstos y siendo el propósito del Gobierno emprender una campaña para abatir los precios con la mira de que haya un más amplio poder adquisitivo por parte del trabajador, debe buscarse por el procedimiento indirecto de no aumentar los salarios, y así estar en aptitud de emprender una lucha de abaratamiento de la vida despojando a los acaparadores de cualesquiera arma que pudieran hacer valer para contrarrestarla.

Se concluye que:

Primero.- Se fija para Municipio de Querétaro, durante el bienio de 1948-1949 por jornada legal de trabajo la cantidad de $3.00 tres pesos para trabajadores no calificados en la ciudad, y la de $1.50 un peso cincuenta centavos para los trabajadores del campo.

Segundo.- Se fija como el salario mínimo para el municipio de San Juan del Río, durante 1948-1949, por jornada legal de trabajo, la cantidad de $2.50 dos pesos cincuenta centavos para trabajadores no calificados en la ciudad y la de $1.50 un peso cincuenta centavos para los trabajadores del campo.

Tercero.- Para los Municipios de Amealco, Arroyo Seco, Cadereyta, Colón, Ezequiel Montes, Pinal de Amoles, La Cañada, Pedro Escobedo, San Joaquín,

[323] *La Sombra de Arteaga*, No. 5, 30 de enero de 1947, pp. 17-19.

> Villa Corregidora, Tequisquiapan y Tolimán, se fija como Salario Mínimo durante el periodo 1948-1949 la cantidad de $2.25 dos pesos veinticinco centavos por jornada legal de trabajo en las cabeceras de dichos municipios, y $1.50 un peso cincuenta para trabajadores del campo".
>
> Cuarto.- En la fijación de los salarios a que se refieren los puntos anteriores, quedan incluidos los porcentajes relativos a compensación de emergencia al salario insuficiente.
>
> Quinto.- En caso de inexistencia de las Leyes de Emergencia durante el bienio (…) los salarios señalados nos sufrirán modificaciones.[324]

¿Para qué tanto alcanzaba el salario nominal en la vida real? ¿Qué nuevos productos sustituían los que por años se habían utilizado para cocinar? Revisemos entonces los documentos que han sustentado este trabajo y crucemos variables para comprender las persistencias y transformaciones que se dieron en las mesas queretanas.

En las revistas y periódicos consultados para la elaboración de esta investigación, encontramos que generalmente existía una sección dedicada al ama de casa, en la que se daban consejos de cómo debía comportarse adecuadamente frente a los hombres, o cómo blanquear la ropa y mantener un hogar armonioso, o darles recetas para enriquecer la dieta cotidiana. Tanto en los semanarios *El Día*, como *El Tribuna*, se aprecia que son recetas transcritas de algún recetario no elaborado en Querétaro. Curiosamente para el año 1949 en *El Tribuna* desaparecen las recetas que tradicionalmente se presentaban y en la sección para la mujer se publican recomendaciones sobre la vestimenta y moda que debía de utilizar la dama moderna, notas que también son extraídas de publicaciones de otros lugares, e incluso países como Francia,[325] considerado ya

[324] *La Sombra de Arteaga*, No. 51, 18 de diciembre de 1947, pp. 209-210.

[325] Sara Sefchovich cita a Luis Spota, sobre una crítica que hizo a la vestimenta de doña Soledad Orozco, esposa del presidente Ávila Camacho:

> Llegó a mi casa una persona de la Presidencia con un recado: el señor presidente quería verme…
>
> El señor me pregunta: -¿Es usted fulano de tal?
>
> - Sí señor, yo soy.

desde entonces como una de las principales pasarelas mundiales. Lo interesante no sólo es que desaparezcan las recetas publicadas por el periódico en esta sección, sino que emergen fórmulas creadas por compañías que promocionaban productos industrializados, como es el caso de la compañía Anderson Clayton & Co. (ACCO) que trataba de que los platillos mexicanos dejaran de cocinarse con manteca de cerdo y se utilizaran las grasas hidrogenadas[326] que la compañía producía, y sigue produciendo, además de crear una idea de lo que "comían los mexicanos" se adecuaban perfectamente a los productos que se ofrecían como parte de la modernización de la vida, así como estandarizar recetas y reforzar estereotipos familiares.

- ¡Pues es usted un majadero! Y es usted un majadero, jovencito, porque uno no tiene derecho a burlarse de una señora y usted no tiene derecho a decir por escrito lo que ha dicho de la esposa del presidente de la República. Efectivamente las señoras no se saben vestir. Efectivamente yo le había dicho a doña Soledad pues que ese sombrero no era bonito. Efectivamente sí parecía un par de huevos fritos…Cierto, parecía aquella pintura de Dalí "La persistencia de la memoria" donde está escurrido un huevo. Además tenía unas plumas y un nido.

  (…) Desde siempre, las señoras ricas copiaron sus modelos de los españoles, italianos o franceses. Sara Sefchovich, *La suerte de la consorte,* México, Océano, 1999, p. 276.

[326] Las grasas hidrogenadas, también llamadas parcialmente hidrogenadas o trans, se obtienen mediante un procedimiento químico llamado "hidrogenación", que consiste en agregar hidrógeno a los aceites vegetales líquidos, para transformarlos en sólidos a temperatura ambiente. A partir de este procedimiento se obtienen la margarina y la manteca vegetal, que dan frescura y mejor textura a los alimentos industrializados; además, la hidrogenación hace que estas grasas no se vuelvan rancias, lo que amplía la estabilidad del sabor y la fecha de caducidad de los productos. Hasta antes del año 2001 se pensaba que este tipo de grasas, de origen vegetal, eran mejores que las provenientes de animales, pero la Administración de Medicinas y Alimentos de Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) dio a conocer que originan problemas cardiovasculares. Estas grasas también aumentan las concentraciones en sangre de colesterol malo y reducen los niveles de colesterol bueno, ocasionando infartos y derrames cerebrales. En algunos países se ha prohibido el uso de otras grasas y en otros se ha logrado que en sus etiquetas se señale que contienen estas grasas. En http://www.profeco.gob.mx/revista/publicaciones/adelantos_07/60-63%20%20grasas%20OKMM.pdf (consultado el 16 de julio de 2014).



Figura 12: Receta de Huachinango a la parrilla de aceite Triunfo.
Fuente: *Tribuna*, Año VI, No. 301, mayo 20 de 1950, p. 7.

Ahora bien, la receta que presenta el aceite Triunfo "para agradar a los suegros", tiene como base 2 kilos de huachinango, que para 1949-50, era un producto sumamente caro: en la tienda Génova, situada en la esquina de Allende e Hidalgo, se vendía los viernes y sábados este pescado fresco a $5.00 el kilo.[327] Así, que con los salarios que se tenían para esos años ¿Cuántas mujeres queretanas podrían hacer felices a sus suegros? Había varias razones por las cuales el huachinango era un producto caro: es una especie de agua salada que se trasladaba de las costas del Golfo de México a Querétaro, en carreteras sumamente limitadas, además de que no existían sistemas de enfriamiento para preservarlos adecuadamente, situación que convertía al pescado y mariscos en

[327] Tribuna, Año V, No. 231, 8 de enero de 1949, p. 5

potenciales generadores de intoxicaciones, a la vez que no eran productos que correspondieran a la "paleta" de sabores y olores apreciados por la mayor parte de comensales queretanos,[328] ni al alcance de cualquier bolsillo.

Ahora veamos una receta de mole elaboradora con "Milagro", de la misma marca ACCO:

Guajolote 1
Chiles anchos 12
Chiles pasilla 3
Tortillas 2
Tomates verdes ¼ kg.
Pasas 50 gramos
Almendras 50 gramos
Clavo, pimienta y canela molida 1 cucharada
Laurel 1 hoja
Sal
Grasa Hidrogenada "MILAGRO" Una taza

Escoja un buen guajolote, joven y tierno, y córtelo en piezas. Un tipo así, no tiene desperdicio. Con las patitas, el pescuezo, hígado y molleja, haga el caldo para la salsa. Las demás piezas se cortan y fríen en crudo con MILAGRO ¡Déjese cocer a fuego lento y con la cacerola tapada. Después: se le agrega la salsa para que termine de cocerse, sazonándolo con sal.

¿La receta de la salsa?... ¡Claro, aquí está!

Desvene los chiles y páselos por MILAGRO calientes; déjelos remojar de un día para otro en vinagre y sal. Luego, muélalos en metate… (Anticuado ¿eh… pero sabroso). Ahora, hay que freír las almendras con todo y cáscara, el ajonjolí, las tortillas, las especias y los tomates. Muela esto dejando para el final los tomates. Fría de nuevo todo esto junto con el chile; "suelte" la salsa con el caldo y déjela hervir con el pavo hasta que esté a punto.

Recuerde que ACCO, gracias a su Sistema de Control de Calidad, cuida cada etapa de la producción y distribución de MILAGRO garantizando su absoluta pureza hasta que llega a usted.[329]

[328] La señora Rosalía Riestra cuenta que cuando llegó a vivir a la ciudad de Querétaro proveniente de Ezequiel Montes, tenía 7 años, su abuela le dio de comer pescado y ella pensó: "Mi abuela Luisa no nos quiere", porque aquel potaje le pareció horrible. Señora Rosalía Riestra Zamora. Entrevista citada.
[329] *Tribuna*, Año VI, No. 292, 12 de marzo de 1950, p. 5.

En algunas preparaciones culinarias la introducción de los nuevos aceites hidrogenados que proponía la industria, fueron aceptados y desplazaron a las grasas de origen animal, debido al discurso alimentario que se promulgaba en contra de ellas por su alto contenido en colesterol, pero también existían razones prácticas y de costos, por ejemplo, en 1944 el costo del kilo de la manteca pura era de $2.30[330] y el aceite "Conquistador, aceite para mesa, supremo para cocina a $2.90 el pomo de un litro".[331] Aquí observamos que el precio del aceite vegetal supera a la manteca por sesenta centavos. Posteriormente esta situación se revertirá y las grasas vegetales se ofertarán a precios más atractivos.

Para febrero de 1949, en La Popular número 1, se señalaba que el kilo de manteca de cerdo era de $5.50.[332] Nuevamente en un anuncio de la misma tienda, que supuestamente era donde se deberían de ofrecer los más bajos costos en la ciudad, dos meses después, encontramos lo siguiente:

Manteca de cerdo del país	$4.80 kilo
Manteca legítima americana	$4.00 kilo
Manteca vegetal "Paloma"	$3.50 kilo[333]

[330] *El Día*, Año II, No. 84, 17 de agosto de 1944, primera plana.
[331] *El Día*, Año II, No. 96, 9 de noviembre de 1944, p. 4.
[332] *Tribuna*, Año V, No. 237, 19 de febrero de 1949, p. 9.
[333] *Tribuna*, Año V, No. 246, 23 de abril de 1949, p. 7.



Figura 13: Precios de grasas ACCO.
Fuente: *Tribuna*, Año VI 10 de junio de 1950, p. 7.

El cambio alimentario respecto al uso de la manteca no se dio de forma inmediata y podemos considerarlo como revelador de los hábitos en relación con el estrato social y "el paso de la economía de subsistencia a la sociedad de consumo".[334] Como se aprecia en la información vertida sobre precios, comparativamente consumir manteca de cerdo era mucho más costoso que las nuevas grasas que se introducían y que resultaban más baratas, aparte de que se les ponían epítetos como "¡Triunfo! Sano y dorado como el sol (…) Usted notará enseguida que le gusta mucho más Triunfo no salpica –no hace humo al calentarse - ¡Es económico! … ¡Rinde más![335] Y habría que complementar mencionando que estos nuevos productos industrializados también se promocionaban por medio del gran invento que fue la radio, para el caso del aceite Triunfo, por ejemplo, se transmitía un programa titulado "Triunfos de ayer y de hoy.

[334] Sandra Aguilar Rodríguez, "La mesa está servida: comida y vida cotidiana en el México de mediados del siglo XX", en *Revista de Historia Iberoamericana,* vol. 2, núm. 2, 2009, p. 66, en http://revistahistoria.universia.net (consultado el 18 de septiembre de 2013).
[335] *Tribuna*, Año VI, No. 294, 25 de marzo de 1950, p. 3.

Todos los martes, jueves y sábados a las 11:00 de la mañana, por XEW".[336] Otro elemento muy socorrido para la comercialización de estos aceites y grasas hidrogenadas era el discurso de la higiene, pues recordemos, como ya se mencionó en este trabajo, la gran incidencia de problemas gastrointestinales en Querétaro y todo México eran un grave problema de salud.

Respecto a lo "saludable" de estos aceites, veamos la composición de lo que se vendía bajo la denominación de aceite de ajonjolí en La Luz del Día y recordemos lo que se ha señalado sobre los perjuicios que pueden tener sobre el sistema cardiovascular las grasas hidrogenadas:

> Grasa vegetal La Paloma.
> Composición aceites vegetales:
>
> Ajonjolí
> Algodón
> Coco 85%
> Cacahuate
>
> Aceite hidrogenado 15%[337]

Sandra Aguilar Rodríguez nos presenta la siguiente información, sobre entrevistas que realizó respecto al cambio alimentario en los años cuarenta:

> Las narraciones de las mujeres entrevistadas son corroboradas por la encuesta sobre ingresos y gastos familiares. Ésta revela que la población que habitaba en zonas rurales y semi-rurales del Bajío guisaba mayormente con manteca animal, en particular, las familias más acomodadas. Las clases bajas fueron incorporando poco a poco el aceite y manteca vegetal a su dieta, pero aún así, la grasa vegetal representaba sólo el 8 por ciento del gasto total en grasas. En las zonas urbanas del Bajío la manteca de cerdo era lo más popular, pero su consumo decrece en comparación con las zonas rurales de la región, sobre todo entre las clases medias y altas que son las que consumen más aceite vegetal (…) Para las mujeres de menos recursos el dejar de cocinar con manteca de cerdo se debió básicamente a que su precio comenzó a verse

[336] *Idem.*
[337] *Tribuna*, Año VI, No. 300, mayo 13 de 1950, p. 8.

incrementado. En cambio, para los sectores acomodados fue una cuestión de elección, de preferir usar aceite vegetal, ya sea porque la manteca procesada no sabía igual que la hecha en casa, o por razones de salud. Las mujeres de clase media y alta recuerdan que dejaron de usar manteca de cerdo porque se enteraron que la grasa animal era dañina para la salud, lo que aprendieron de sus médicos o de la prensa. Ellas pensaban que cocinar con aceite vegetal era lo mejor para su familia, mientras que los pobres comían lo que podían".[338]

Ahora ¿Qué tanto variaban las recetas que se publicaban en Querétaro y las propuestas por estas marcas de alimentos industrializados? Compararemos tres recetas respecto a sus ingredientes, la primera de ellas corresponde a *El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*[339], que perteneció a una criolla o española recién llegada de la madre patria. Según el estudio de María del Carmen León García, este libro de recetas pasó por varias generaciones que fueron adendando datos cotidianos de sus vidas como venta de animales, recetas, parentesco entre otras cosas.

Receta 1: Manchamanteles:[340]

Se tuestan los chiles anchos se muelen y se refríen mui bien y se les echan al mismo caldillo en que se cuesen las gallinas y luego se echan las gallinas ha erbir en el clemole ya si que ballan los platos para la mesa se le echa su ajonjolin tostado. [341]

Otra receta de manchamantel la encontramos en *Primer recetario gastronómico de cocina queretana.* Obra de Ramón González Flores, de la cual fue compilador, en el libro encontramos que no existe un estudio sobre la temporalidad de las recetas y suponemos que tal vez se encuentren entre el periodo de 1770[342] y 1878,[343] dadas algunas referencias que presenta. Por los

[338] Aguilar, 2009, *op. cit*., p. 69.

[339] En el *Recetario Mexiquense. Siglo XVIII* que se le atribuye a doña Dominga de Guzmán, también aparece la receta (*op. cit.* p. 104), pero con una ortografía y redacción actual, nosotros preferimos la versión del trabajo de investigación de María del Carmen León (*op. cit.*), pues guarda la sintaxis y ortografía de la época.

[340] En las recetas se respetará la ortografía original, porque precisamente tratamos de datar las fechas de cuando fueron elaboradas y la sintaxis y ortografía son un indicador de ello.

[341] León, 1997, *op. cit.* p. 139.

[342] González Flores, *op. cit*. p. 47.

[343] *Ibidem*, p. 71.

nombres de las recetas y los lugares que registra de la ciudad, nos hace suponer que pertenecen a Querétaro.

Receta 2: Nuestro mancha manteles

Después de remojados unos chiles anchos (10 aproximadamente) y molidos con tres ajitos, un jitomate, unos tomates, se les hechan el caldo en que previamente se cosió la gallina con especies, clavo, canela, pimienta (menos azafrán), una punta de dulce, ajonjolí tostado entero, pasas, almendras, tonachiles y aceitunas. [344]

Receta 3: Manchamantel Milagro

Pollo grande y tierno 1
Lomo de cerdo ½ kilo
Chiles anchos 8
Jitomates ¾ kilo
Cebolla 1
Ajos 2 dientes
Cacahuates pelados 1 cucharada
Rebanada de pan 1
Azúcar 1 cucharada
Vinagre 1 cucharada
Plátano macho 1
Piña 2 rebanadas
Camote grande 1
Perones 3
Chicharitos ¼ kilo
Sal al gusto
4 cucharadas de grasa vegetal hidrogenada “Milagro”

Se desvenan los chiles desde la víspera y se ponen a remojar en agua hirviendo con sal y vinagre. Al día siguiente se escurren y se muelen con clavo, ajos, cebolla y los cacahuates y pan, fritos en MILAGRO, así como los jitomates pelados y sin semillas. Cuando esté bien molido todo, se fríe en MILAGRO bien caliente y se “suelta” la salsa con caldo del mismo pollo cocido, las rebanadas de plátano sin pelar, rebanadas de perón, chícharos, trocitos de piña y rebanadas de camote cocido. Se deja hervir hasta que las frutas estén bien cocidas y la salsa un poco espesa, sazonándola bien con sal.[345]

[344] *Ibidem*, p. 31.
[345] *Tribuna*, Año VI, No. 290, 25 de febrero de 1950, p. 5



Milagros, la cocinera, demuestra que sabe lo que trae entre manos y recomienda MILAGRO, la grasa vegetal hidrogenada, el "secreto" de sus éxitos en la cocina.

MILAGROS, la cocinera, por experiencia asegura que los platillos nacionales, hechos con MILAGRO, son más ligeros y mucho más sabrosos . . . ¡Qué enchiladas, qué mole y qué "manchamantel" hace ella con MILAGRO!

Para freír y guisar usen **MILAGRO;** cualquier platillo resulta más sabroso y más sano . . . Recuerde que ACCO, garantiza la calidad suprema de MILAGRO en cada etapa de su producción y distribución hasta llegar a *su* cocina.

"¿Usted gusta? . . . ¡Vamos a hacer un "Manchamantel"! Dicen que me sale de chuparse los dedos, y el secreto no es ningún misterio, sino ¡MILAGRO! . . . ¡Fíjese bien!".

"MANCHAMANTEL"

"CANTIDADES"

Pollo grande y tierno	1	Azúcar	1 cucharada
Lomo de cerdo	1/2 kilo	Vinagre	1 "
Chiles anchos	8	Plátano macho	1
Jitomate	3/4 kilo	Piña	2 rebanadas
Cebolla	1	Camote grande	1
Ajos	2 dientes	Perones	3
Cacahuates pelados	1 cucharada	Chicharitos	1/4 kilo
Rebanada de pan	1	Sal al gusto	

4 cucharadas de
GRASA VEGETAL HIDROGENADA
"MILAGRO"

"Se desvenan los chiles desde la víspera y se ponen a remojar en agua hirviendo con sal y vinagre. Al día siguiente se escurren y se muelen con clavo, ajos, cebolla y los cacahuates y pan, fritos en MILAGRO, así como los jitomates pelados y sin semillas. Cuando esté bien molido todo, se fríe en MILAGRO bien caliente y se "suelta" la salsa con caldo del mismo pollo cocido, se agregan las tiritas o rebanadas de lomo cocido, las rebanadas de plátano sin pelar, rebanadas de perón, chicharitos, trocitos de piña y rebanadas de camote cocido. Se deja hervir hasta que las frutas estén bien cocidas y la salsa un poco espesa, sazonándola bien con sal".

Figura 14: Receta de manchamantel Milagro.
Fuente: *Tribuna*, Año VI, No. 290, 25 de febrero de 1950, p. 5.

En las tres recetas presentadas observamos que existen diferencias significativas, hasta en la forma de escribir el nombre del guiso. En las dos primeras apreciamos que las medidas no se encuentran estandarizadas, en tanto que en la de Milagro, que corresponde a la naciente industria alimentaria, éstas se encuentran puntualmente especificadas. Las recetas entre sí coinciden en el pollo, chile y ajonjolí, particularmente la de Milagro es la que más difiere, que incluso le agregan frutas, vinagre, cerdo, verduras, pan, nueces, etc…

Las recetas cambian de acuerdo al entorno ecológico en que se presentan, pero también el tiempo hace que se transformen, aparte de la creatividad de cada cocinera o cocinero. Los libros de cocina datan de mucho tiempo atrás, un ejemplo de ello es el recetario que se denomina *De re coquinaria,* que se le atribuye a Marco Gavio Apicius, soldado romano que vivió entre los siglos IV y V y que según

Jack Goody, pudo ser un personaje inventado. La preservación de las fórmulas para elaborar alimentos de forma escrita, no puede pertenecer a las sociedades ágrafas por obvias razones. En esta investigación, en la parte referente a la demografía de los queretanos, se mencionó que el 80% de la población no sabía leer ni escribir, entonces las recetas quedaban a merced de la oralidad, y la idea de una comida compartida no podía existir, pues además para esa gran mayoría frijoles, chile y tortilla eran suficiente. También podemos observar que uno de los guisos que actualmente se consideran "típico mexicano", puede tener grandes variaciones, tantas como culturas y cocineros existan, es decir, pretender como dijo la señora Olivia González, a quien ya citamos, que sería conveniente que "todos" los restauranteros se comprometieran a utilizar "una" sola receta de lo que ella plantea que es "comida queretana", lo cual equivale a industrializar, homogeneizar y masificar la comida, pues perdería esa riqueza cultural con el pretexto de que hay que preservar una tradición que constantemente se inventa, según las modas y proyectos económicos.

En la década del cuarenta, como lo señalara Benedict Anderson en su ensayo *Comunidades imaginadas,* sobre el nacimiento de los estados Nación del siglo XIX, los periódicos y revistas contribuyeron a crear en las personas la idea de que habitaban en una gran comunidad llamada Nación, para nuestro caso en el que se aborda a la alimentación, una idea de nación culinaria mexicana basada en la ficción de "así comemos los mexicanos". Este tipo de afirmaciones también valen para los queretanos y su comida, en textos, programas turísticos y por desgracia hasta en el ámbito académico se hacen afirmaciones como: "su comida es de origen conventual", o " tienen una sopa que se llama caca de zorrillo", y las venden en restaurantes bajo el aval de gastrónomos que se prestan a la farsa "este platillo corresponde a la misma receta que doña Josefa Ortiz comió antes de taconearle a Ignacio Pérez", y nos preguntamos: ¿una golondrina hace verano? ¿cómo comían los ricos? ¿qué pensaban los pobres? y viceversa.

2.6 Estómagos segmentados

> *Dar de comer al hambriento, dar techo a quien no lo tiene, vestir al desnudo, visitar a los enfermos y a los presos, enterrar a los muertos.*[346]

En el semanario *El Día* se publicó una nota donde se comentaba que en Guanajuato la lepra y la mendicidad se encontraban ampliamente extendidas. Declaraban que en Querétaro no había muchos casos de lepra,

> pero en cuanto a la miseria en realidad es espantosa. Tras la cortina o la fachada de una apariencia relativa a la ciudad de cierto bienestar el 85 por ciento de la población sufre miseria en toda la extensión de la palabra; y si esto ocurre en la ciudad no digamos en el campo y las poblaciones del interior. Mucho tiene que adelantar la revolución en este aspecto. Y hay que tener en cuenta que se ha ganado la guerra y en los postulados de la victoria figura como punto esencial un mejoramiento social con oportunidades de todas clases ¡Dios lo quiera así!. [347]

A lo largo de este trabajo se ha venido revisando la situación de vida de la población queretana para entender el contexto en el que se daba el fenómeno alimentario y se han encontrado datos que corroboran lo que la nota del semanario exponía: en Querétaro se padeció una situación de gran precariedad y de cambios que se dieron entre 1940 y 1950. Los enfrentamientos bélicos entre las grandes potencias tocaron a la entidad y el fantasma del comunismo siempre estuvo presente en la mentalidad de los queretanos, a quienes se les ha calificado de “mochos” por parte de los “cabrones”.[348]

---

[346] Obras de misericordia corporal de la Iglesia Católica.
[347] *El Día*, Año III, No. 123, 17 de mayo de 1945, primera plana y p. 4.
[348] Blanca Gutiérrez en *Querétaro devastado. Fin del segundo imperio*, cuenta un enfrentamiento que se suscitó en 1865 entre personas liberales, a quienes apodaban cabrones, y conservadores, llamaban desde aquellas fechas como mochos. “Los mochos –como popularmente eran conocidos los miembros y simpatizadores del partido conservador-, eran mayoría en Querétaro. Reacios a las instituciones liberales, muchos de sus miembros secundaron los diversos pronunciamientos armados registrados entre 1857 y 1864: posteriormente apoyaron el proyecto monárquico y la intervención francesa que lo sostuvo”. Blanca Gutiérrez Grageda, *Querétaro devastado. Fin del*

Los principios católicos de amor y compasión al prójimo que impulsan las obras de misericordia corporal, en el Querétaro fustigado por la pobreza se vieron reflejados en el asistencialismo estatal, que principalmente llevaron a cabo las esposas, madres, hermanas e hijas de políticos, comerciantes acaudalados, ex hacendados y en general mujeres de "familias de buen apellido". "Dar de comer al hambriento", así lo señalan estas obras piadosas, que no sólo sirven para congraciarse con Dios y alimentar el cuerpo del menesteroso, sino también con funciones más terrenales, como son la contención social, la autoafirmación política y la distinción entre clases sociales. Veamos cómo se dieron los diferentes roles y el pensamiento que nos devela el asistencialismo y el dar de comer o ver comer a otro que no pertenece al mismo grupo.

En el semanario *El Día*, en la "Tribuna del pueblo", sección en la que se publicaban cartas de los lectores, que incluso podían ser con pseudónimo o sin nombre, una tal Cuca, criticaba lo siguiente:

> Un aspecto que afea grandemente a la población son los espectáculos que se ofrecen a las puertas de muchas casas en que se sirve comida a los pobres, verdaderamente hambrientos. Sentados en los quicios de las puertas se les ve cómo frecuentemente meten las manos en la comida servida unas veces en los más extraños recipientes, cuando no simplemente en papeles de cualquier clase, y a puñados se llevan a la boca los frijoles o la pasta de sopa. Esta caridad que hacen muchas familias debía ser complementada permitiendo que la comida la llevaran en recipientes adecuados o la comieran dentro de los portales, siempre que hubiera seguridad de no haber hurto, para no ofrecer espectáculos que sencillamente son bochornosos.[349]

"Cuca", expresaba en sus propias palabras, de una forma particular, lo que Sidney Mintz también señala sobre las diferentes formas de alimentarse de las culturas y las subculturas y lo que puede ser la visión sobre lo que "el otro come":

---

segundo imperio, Querétaro, Universidad Autónoma de Querétaro/Instituto Electoral de Querétaro, 2007, pp. 13-14.

[349] *El Día*, Año I, No. 39, 7 de octubre de 1943, Tribuna del pueblo, p. 3.

> (…) es casi demasiado obvio para detenerse a pensar en ello: los seres humanos convierten prácticamente cualquier cosa en comida; los distintos grupos comen alimentos distintos de formas diferentes; todos poseen convicciones profundas acerca de lo que comen y lo que no, y del modo en que lo hacen. Por supuesto, las elecciones en materia alimentaria se relacionan de alguna manera con la disponibilidad, pero los seres humanos nunca comen todos los alimentos comestibles y disponibles de su ambiente. Lo que es más, sus preferencias alimentarias se encuentran cerca de su centro de autodefinición: se considera que las personas que comen alimentos sorprendentemente distintos, o alimentos similares de formas distintas, son sorprendentemente diferentes, a veces hasta menos humanos.[350]

La visión de clase la encontramos en otra nota que nos regala ese pensamiento, entreverado entre palabras que aluden a la higiene y al rechazo de algunos grupos a comer vísceras, pues el consumo de éstas estuvo más bien reservado a las personas de escasos recursos, que no tenían acceso a piezas de carne más costosas y también nos refleja la economía que podía guardar una familia de escasos recursos, que trataba de aprovechar todas las partes de un animal para llenar el estómago:

> Cualquiera que pase de las 15 horas, en adelante, todos los días por la calle de G. Nájera sur número 44, verá que hay fuera de ese domicilio una mujer que expende “tripitas”, “hígados fritos” etc…, y podrá también percibir un olor que causa náuseas. Algunos vecinos del barrio de la Cruz que tienen la desgracia de vivir cerca del domicilio indicado, están indignados, pues además de ser sumamente molesto ese constante olor, es un peligro para la gente pobre que se hace a comprar productos que, a deducir del tufo que despiden, no deben estar en muy buenas condiciones de salubridad. Corresponde a las autoridades respectivas poner remedio al mal. Bartolo.[351]

Enriqueta Quiroz menciona que, por ejemplo, durante el periodo virreinal, lo que principalmente consumían los españoles y criollos era el carnero, y que la carne de res quedaba para los demás grupos sociales, no es que la élite no lo consumiera, sin embargo, no era un plato central, sino como un aderezo más del

[350] Sidney Mintz, 1996, *op. cit*, p. 29.
[351] *El Día*, Año I, No. 14, 11 de julio de 1943, Tribuna del pueblo, p. 3.

guiso preparado, en tanto que los estratos socioeconómicos menos favorecidos tenían como base cárnica al ganado vacuno, y se daban el lujo de degustar cada parte del animal, entre ellas las vísceras.[352]

Sin embargo, la alimentación de las personas pobres en otros contextos, como en el caso del asistencialismo, asumía connotaciones diferentes donde la aceptación social se hacía presente, y para ello existían importantes reflectores, como la prensa, que narraban el evento en la sección de sociales, de ello tenemos buenas muestras, como los desayunos que la señora María Araujo de Pozo empezó a organizar para que los niños pobres pudieran llevarse algo a la boca en momentos significativos como lo era la Navidad, donde la caridad cristiana se hacía presente ¿de dónde provenían los recursos? por ejemplo de lo que se daba en llamar "the (sic) danzante"[353] y que eran fiestas que tenían la intención de obtener recursos ya fuera para alimentar a pobres, dotar de recursos a hospitales y todo aquello que tuviera que ver con la premisa de ayudar al desvalido. En noviembre de 1943 se llevó a cabo uno "organizado a favor de la Navidad de los niños pobres, se recaudaron $700.00 y participaron "las más gentiles damas y bellas señoritas", estuvieron en la fiesta las airosas presidentes de la novillada que se desarrolló por la tarde".[354] El dinero que se recabó en el citado "the danzante" sirvió para que "caritativas damas de la ciudad, encabezadas por la señora María Araujo de Pozo, esposa del gobernador, distribuyeran ropas y dulces el día de Reyes, frente al edificio del Gobierno a no menos de 500 niños pobres queretanos".[355]

[352] Por su parte, José N. Iturriaga reflexiona sobre este tipo de consumo diferenciado: "Los consumidores de tacos de carnitas pertenecen a todos los estratos socioeconómicos del país, si bien lo más elevados se limitan a la insípida maciza, aunque no faltan osados aristócratas que han llegado, con sabiduría, a probar el delicioso cartílago del apéndice auricular. *La cultura del antojito,* México, Culturas Populares, 2013, p. 30.
[353] Los "the danzante" eran reuniones en las que se organizaban bailes acompañados de comida y con lo que se recababa dinero para llevar a cabo obras de beneficencia. En este caso más bien serían "tés", pero en las notas encontradas la palabra te, proveniente de la infusión que se realiza con las hojas de *camelia sinensis* o alguna hierba, la escriben con una "h" intermedia.
[354] *El Día*, Año I, No. 47, 25 de noviembre de 1943, p. 3.
[355] *El Día*, Año II, No. 54, 13 de enero de 1944, notas sociales, p. 3.

Con la finalidad de instituir una organización asistencialista y obtener fondos para los desayunos escolares por parte del gobernador Agapito Pozo, doña María Araujo constantemente realizaba eventos sociales. A mediados de febrero de 1944 dichos desayunos quedaron instaurados, previo a ello, se realizó un baile en el Casino patrocinado por "distinguidas damas (…) del Comité voluntario de la Asistencia Infantil con el objeto de recaudar fondos para los Desayunos escolares"[356] que iniciaron el lunes 21 de febrero y duraron a lo largo del mandato de Agapito Pozo. El semanario *Tribuna* nos narra cómo era la mecánica de estas obras piadosas:

> Entre las obras que para beneficencia de nuestra clase humilde hay establecidas en la ciudad, cuenta de manera especial la que se dedica a obsequiar desayunos a los niños pobres que están en las escuelas. Esta obra la sostiene un comité de señoras (…). Primero con donación personal de ellas, después ayudadas por la Secretaría de Salubridad y Asistencia y alguna ayuda que los padres de los niños puedan prestar. (…) El comité (estaba) integrado en la forma siguiente: Presidenta, señora Dolores L. De Herrera Sobreira; secretaria, sra. Sara Ruiz Godoy de García, vicepresidenta, señora Luz Pastor de Pesquera; secretaria de alimentación, señora Ma. Guadalupe Martínez de Cosío de Piñuela; tesorera, señora Ma. Guadalupe Medina de Espinosa; secretaria de vestuario, señora Oliva Pérez de Herbert. Estas caritativas señoras vigilan porque todas las mañanas, poco antes de la entrada a sus escuelas los niños queden bien desayunados. (…) el principal establecimiento para el reparto de desayunos está en uno de los salones del Colegio Civil. (…) Cada año al iniciarse las clases en las escuelas se inicia la repartición de los desayunos que dura por todo el año, hasta que pasados los exámenes no es ya una necesidad imperiosa el que los niños tengan a determinada hora, cosa imposible para los pobres padres, sus alimentos matutinos. El día de la apertura de los desayunos es día de fiesta para los chiquillos; porque ese día las señoras se empeñan en que todos estrenen ropa nueva, para lo cual hacen hasta lo imposible, y esto da como resultado el que todos, sin excepción, reciban lo que necesitan de inmediato para vestir. Además, conocedoras como buenas madres, de que estimula mucho el obsequio de algún juguete, se empeñan también en darles, para que principien bien su año, juguetes y dulces (…). LO QUE SE OFRECE. Ante todo las señoras han procurado que lo que se ofrece a los niños reúna las cualidades necesarias de higiene y calidad en los alimentos, así se da leche fresca con pan limpio y alguna fruta. Y no se crea que se les ofrece, como humillantemente se hace en algunos lugares, en los trastos muchas veces sucios que ellos mismos

[356] *El Día*, Año II, No. 59, 17 de febrero de 1944, notas sociales, p. 2

> lleven, no, para el reparto se utilizan trastos limpios, de aluminio que es a la vez durable e higiénico y que el Comité los adquirió para el efecto. Además se tiene la tendencia a acostumbrar a los pequeños a que coman sus alimentos en lugar en horas correctas (…) en la vigilancia en la hora correcta. (…) CÓMO SE SOSTIENE. Esta es una de las grandes interrogantes (…) con un subsidio permanente (…) que tiene asignado a la obra la Secretaría de Salubridad y Asistencia; además, justa acción, se pide a los padres de los niños –sin que eso constituya una exigencia- una ayuda mensual que consisten en uno o dos pesos por cada niño… naturalmente esto no pasa, muchas veces de una bella teoría, pues no se cuenta siempre con tal ayuda. Así las cosas las señoras miembros del Comité al final de cada mes tienen que poner de su propio peculio los déficits que muy frecuentemente se registran (…).[357]

El asistencialismo hacia las personas en desgracia no se restringía a los niños en situación de pobreza, sino también a aquellos desgraciados que se encontraban en hospitales: "la señora Esperanza Torres de Barrera, obsequió a mediodía, con una espléndida comida, a los enfermos del Hospital de San Sebastián y al personal del mismo. Contribuyendo a su costeamiento por diversas desprendidas personas y ayudaron a servir la mesa distinguidas señoras y señoritas".[358]

Las damitas se dedicaban a visitar a los presos y regalarles "ropas, golosinas, interesarles por su situación y cau(sarles) alivio espiritual".[359] Estos eventos se repetían anualmente en la época navideña y los apellidos ilustres se hacían presentes con las destacadas embajadoras femeninas de dichas familias: "Sra. María Araujo de Pozo, señora de Loyola, Elena M. De Bueno, Luz Pastor de Pesquera, Oliva O. De Herbert, Sra. Estrada de Urquiza, Dolores Septién de Álvarez; sra. Feregrino de Luque; María Concepción Herrera de Esquera; srta. Luz Sicilia; sra. Herrera de Vázquez; srta. Godoy y sra. De Malvi". [360]

[357] *Tribuna*, Año V, No. 232, 15 de enero de 1949, primera plana y p. 8.
[358] *El Día*, Año II, No. 71, 10 de mayo de 1944, notas sociales, p. 2.
[359] *El Día*, Año II, No. 72, 18 de mayo de 1944, notas sociales, p. 4.
[360] *El Día*, Año III, No. 155, 27 de diciembre de 1945, p. 7.

Entre los diversos usos que tiene la comida, descubrimos que alimentar al cuerpo sólo es una parte de las tantas creadas por el hombre y utilizadas a lo largo de la historia de la humanidad. En este trabajo ya hemos hablado de lo político, económico, nutricional, pantalla social e identidad, pero también nos topamos que entre ellas la de emplearla para obtener favores de deidades extraterrenas, traducida en prácticas sociales como el ayuno o la caridad al prójimo, fueron utilizadas en el Querétaro de los años cuarentas para la expiación de pecados, todas ellas para obtener un lugar en el mundo de la vida eterna dentro del imaginario católico: San Antonio de Padua, santo relacionado con el amor por haber tenido una serie de tentaciones amorosas a lo largo de su vida, se le ha considerado el santo que intercede para que las mujeres solteras obtengan pareja, o a las casadas les sean fieles los maridos. Dentro de la religiosidad popular una forma de presionar al santo para recordarle que "cumpla" con su deber ha sido el de ponerlo de cabeza, al respecto de ese ente llamado "amor"[361] , que como práctica social podríamos verlo traducido en la necesaria "dignificación de la mujer" en una sociedad patriarcal, en la que se posee un estatus a partir del matrimonio. Al respecto encontramos un relato que bien a bien, no sabemos a "qué tipo de mujeres" se refiere, pero que por la poesía social que guarda, es digno de ser recuperado íntegramente dentro de esta historia de la alimentación que se vincula al pensamiento religioso de los queretanos en la cuarta década del siglo XX:

> **El martes se dio una comida especial a los presos**
>
> Abogado de solteras, San Antonio hace grandes y verdaderos milagros… así por ejemplo el que a los presos se les obsequie una sabrosa y abundante comida en el día en que en el cielo los ángeles celebran a San Antonio. Mas nada tendría de particular que se obsequiase una comida a los presos, si ésta fuese dada por personas de sociedad; cosa que varias veces ocurre, haciendo para ellos antes y después conveniente publicidad para que sea conocido el generoso rasgo (sic).

[361] Lawrence Stone, *Familia, sexo y matrimonio en Inglaterra 1500-1800,* México, Fondo de Cultura Económica, 1990.

> Lo que sí tiene siempre es que un grupo de mujeres odiadas por unos y maltratadas por otros, vaya a la cárcel sin previa publicidad y les lleve buena, muy sabrosa y abundante comida a los presos; viendo en ellos el objeto de una devoción a Quien consideran abogado para alcanzar, o en esta vida o en la otra, el perdón a que se creen acreedoras por culpas que muchas veces ellas no han cometido, sino de las cuales son víctimas.
>
> Y bien, las propias donantes, fuera de foco, sirvieron esa comida, dieron al fin de ella cigarros y demás a los presos; departieron con ellos de tú a tú, que al fin y al cabo se sienten culpables unos y otros y ellos y ellas con esa actitud se sintieron muy a gusto.
>
> Prometiendo volver se retiraron a buena hora las donantes prometiendo volver… pero así calladamente que el brazo derecho los buenos, no supiesen lo que el izquierdo, ellas, las malas, hiciese. Cosa que por otra parte es la auténtica caridad.
>
> Acaso por su reciente exhibición, pero nos acordamos de pequeñeces. Es decir de su enseñanza: que por estas cosas "pequeñas", sin importancia, es por lo que las almas se pierden… o se salvan, como bien puede suceder a los presos o… a ellas.[362]

Los eventos de caridad también incluían a niños que no necesariamente se encontraran en una situación de pobreza extrema, como el caso de los hijos de los policías. Indistintamente, para los casos citados, la constante que encontramos en estos eventos de caridad, es la centralidad que guardan los alimentos como parte del discurso de ayuda al pobre:

> En Palacio Municipal se celebró una simpática fiesta en que se reunieron a todos los niños hijos de la Policía –cuyo progreso en disciplina y moral es evidente-, los que fueron obsequiados con un árbol de Noel. Se les distribuyeron juguetes donados por el sr. Silverio Mondragón, el presidente municipal y varios funcionarios y ropas donadas por algunos comercios locales. En la fiesta en que actuó la Banda de Música se sirvió también a los niños una merienda y se les ofreció una película".[363] El evento fue presidido por el gobernador, y el presidente municipal, además de varias damas.

[362] *Tribuna*, Año VI, No. 305, 17 de junio de 1950, primera plana y 4.
[363] *El Día*, Año II, No. 103, 28 de diciembre de 1944, p. 7.

Los Caballeros de Colón, organización dedicada fundamentalmente a la defensa de los valores morales y religiosos del catolicismo, [364] fue otro grupo social que también intervino en las actividades asistencialistas que se llevaron a cabo en la ciudad de Querétaro, con la finalidad de difundir su ideología:

> En el sencillo y elegante templo de san Antonio, en el día más hermoso de México, el 12 de diciembre, una Primera Comunión en masa de niños pobres fue organizada por los Caballeros de Colón y las señoras esposas de los mismos, así como algunas damitas hijas de éstos. A las ocho la santa misa que fue celebrada por el Sr. Pbro. D. Jorge Ruiz con cánticos sencillos acompañados del magnífico órgano del templo; este lucía un sencillo adorno blanco y en el centro una gran imagen de Santa María de Guadalupe hacía delicioso a la vista aquel altar, a cuyas plantas varios reclinatorios lucían los rostros morenitos de un puñado de niñas y niños que por vez primera recibían en sus pechos a Jesús Eucaristía. (…) Después de la misa, como obsequio de sus padrinos, los niños fueron llevados al local de los Caballeros de Colón donde varias mesas ricamente servidas y elegantemente dispuestas esperaban a un grueso grupo de comensales. Con una ensalada de frutas se dio principio al sabroso desayuno, para seguir después con chocolate y tamales, pasteles, jaletinas, leche, frutas todo servido por señoras y señores padrinos que atendieron muy bien a sus pobres ahijados.[365]

En estas primera comuniones colectivas, nuevamente vemos que se hacen presente como organizadores, padrinos e invitados los apellidos más encumbrados de la ciudad: Espinosa, Loyola, De la Isla, Camacho, Muñoz, Medina, Juaristi, Sosa, Pesquera, Álvarez, Vázquez Mellado, Herbert, Luna, Fernández, entre otros, pero en la cual “Todos con alegría y entusiasmo acompañando aquellos chiquitines”.[366]

Ahora veamos cómo se distinguen las descripciones que realizan las fuentes periodísticas sobre las fiestas de personas de estratos socioeconómicos mejor acomodados.

---

[364] *Tribuna*, Año VI, No. 301, 20 de mayo de 1950, primera plana y p. 11.
[365] *Tribuna*, Año IV, No. 228, 18 de diciembre de 1948, p. 13.
[366] *Idem.*

"El domingo pasado hicieron su primera comunión los niños Lourdes y Alejandro Paulín Cosío. La ceremonia que estuvo muy concurrida se celebró en la Iglesia de Santa Clara, siendo padrinos la srta. Clementina Paulín y el papá de los pequeños dr. Esteban Paulín. Después de la ceremonia se sirvió un espléndido lunch[367] en la casa de la familia Paulín al que asistieron numerosas familias".[368]

En el mismo sentido, otra primera comunión que se registró con gran boato en el periódico, fue la de los niños Salvador y María del Carmen de la Isla, hijos del director del semanario *Tribuna*:

> Se celebró en la iglesia de San José de Gracia –Capuchinas- a las 7.15 de la mañana. Frente al altar, donde la blanca figurita de la virgen de Lourdes se destacaba entre las flores, tomaron lugar en reclinatorios blancos los niños acompañados de sus padrinos: Josefina de la Isla Guevara y Jaime García Mancebo. En el coro, un cuarteto y varios cantores acompañaron la celebración de la misa con motetes y una primorosa Ave María, del señor J. Jesús Burgos,[369] la misa que celebraba el M. I. Señor Mins. don Ezequiel de la Isla, quien a su tiempo se dirigió a los pequeños para decirles lo que para ellos y sus padres significaba el día; aprovechando la oportunidad para hablar del sacerdocio, de su misión de lo que sufre por realizarla, refiriéndose directamente al Emmo. Cardenal Primado de Hungría que sufre persecución por su fe. (…) Se invitó a los asistentes al desayuno que en el comedor del Hotel del Marqués se sirvió a las 8:30. A él asistieron familiares y amigos de la familia. En una de las alas de la amplia sala se dispuso una larga mesa en cuyo lugar de honor sentáronse el señor D. Edmundo de la Isla y su señora esposa, teniendo en medio a los niños (…). En los demás

[367] La descripción de un lunch de la época es la siguiente: "Los lunches están teniendo mucha popularidad (…) por poderse servir a diferentes horas y estando de pie, sin necesitar servidumbre para la atención de éste, pues los invitados se sirven a su gusto. Se acostumbra servir un cocktail, consomé, sandwiches chicos y grandes, tartaletas, panecitos y algún postre, generalmente es servido en copas por tener muy bonita presentación. La mesa se cubre con un mantel blanco liso, en el centro se coloca una jardinera con flores, formándose en torno de la mesa, guías de espárragos y flores naturales. En cada lugar se coloca un plato-trinche y un terno para el consomé, al lado derecho la copa de cocktail ya servida, frente al plato, copas para agua y vino blanco, cucharitas para el postre; y al lado izquierdo tenedor para las tartaletas y tenedor para la carne. En las tazas de consome ya estará el adorno, chícharos, pedacitos de pollo, etc… después de tomar el cocktail se sirve el consomé que será servido en jarras, estando muy caliente. Se retiran las tazas y los invitados se servirán los siguientes platillos que estarán repartidos en varios platones colocados en la mesa con sus correspondientes cubiertos para el servicio, las copas de postre se habrán puesto en la mesa, al lado izquierdo del plato, pues de esta manera ayudan mucho a realzar la buena presentación de la misma". *Enciclopedia del hogar*, *op. cit.,* p. 50.

[368] *El Día*, Año II, No. 75, 8 de junio de 1944, p. 2.

[369] Padre de Enrique Burgos García, gobernador de Querétaro durante el periodo 1991-1997.

> lugares tomaron asiento las sras. María M. De Basaldúa y familia; Ana Ma. De la Isla de Fernández y niñas; Consuelo Pérez Bringas de Petters e hija; Concepción Septién de Tejeda y familia; Carlota Olivares de Septién; Herlinda S. De Cañizo y niñas; los señores Luis G. Balandra y familia; Clemente Proal y familia; Mariano de la Isla y familia; Rafael de la Isla e hijas; Federico Lozada; José H. De la Vega; señoritas Lucero Pozo, Carmela Ugalde, Pachi Domínguez, Bertha, Sarita y Gelos Olivares, Jovita Castro, Ethel Gándara y hermanos; y otros muchos invitados. El desayuno estuvo compuesto de frutas, chocolate, ricos panecillos, leche, pastel, gelatinas. La distribución de todas estas cosas en la mesa, presentadas entre ramos de flores, era muy lucida, destacando un grande y blanco pastel de varios cuerpos circulares que era rematado por dos niños: un varoncito en un reclinatorio y una nenita de pie. Antes de terminar el desayuno la niña de la Isla fue entregando a cada uno de los asistentes estampas de recuerdos de su dichoso día.[370]

Podemos percatarnos que en la primera ceremonia enunciada se omiten los nombres de los niños "morenitos", hablándose de una "masa", en tanto que sí se realiza un detallado inventario de los padrinos e invitados al ritual, al igual que en la ceremonia de la familia de la Isla. En estas dos fiestas de comunión también se detalla lo que comieron: frutas, chocolate, panecillos, leche, jaletinas los primeros y gelatinas los segundos; asimismo en el desayuno de los Caballeros de Colón se ofrecieron tamales a los niños, alimento que no se cita en el desayuno de los niños de la Isla y en el que más bien se resalta un gran pastel con figuras de pastillaje[371] que emulaban a Salvador y María del Carmen. Por desgracia no contamos con imágenes de ambas ceremonias, ni con las recetas de lo que se ofreció, pero por el discurso que se utiliza en cada uno de los relatos presentados, podemos imaginar que en cada ceremonia la comida tenía diferente imagen: una para los niños sin nombre que seguramente no necesitaban gran cosa para sentirse halagados y la de personas que tenían que lucirse mediante la presentación de platillos.

[370] *Tribuna*, Año V, No. 236, 12 de febrero de 1949, sociales, p. 5.
[371] Pasta que tiene como base grenetina y azúcar glass que se utiliza para realizar figuras rígidas en la decoración de postres.

Por su parte los niños Paulín Cosío, representantes del prestigiado grupo de hijos de profesionistas y élite queretana también merecen la mención de sus nombres en el periódico sin dejar de destacar que el padre era médico, en este caso la nota es pequeña sin detallar lo que se degustó en la reunión.

Dentro de las actividades que realizaban los Caballeros de Colón, aparte de ayudar a los necesitados, realizar primeras comuniones para niños pobres y cultivar instituciones dedicadas a preservar la fe, la buena moral y hacerle frente al comunismo[372], también tenían eventos de esparcimiento y festejo, como el que realizaban el día 12 de octubre para conmemorar la llegada de Cristóbal Colón en 1492 a tierras americanas. En un derroche hispanofílico, en 1950 celebraron en el Hotel del Marqués donde "se sirvió sabrosa y elegante cena rociada con vinos exquisitos, acompañada con bellas interpretaciones musicales de Pepe Maldonado (…) A la hora del brindis habló D. Manuel Pesquera para recordar a Colón el caballero cristiano y hablar de nuestra gloriosa lengua castellana(…)".[373]

Al inicio de este apartado nos detuvimos a rescatar algunas notas en las que se destaca la crítica y desprecio que se hacía a las personas de escasos recursos por sus formas de comer. En las fuentes consultadas también aparecen retratadas las personas que gozaban de mejores posiciones sociales y a las que no se les criticaba por lo que comían ni por las formas utilizadas para ello desde la visión queretana, sin embargo cuando existía una observación al respecto, hasta se podía poner en duda la probidad de quien la emitía y la xenofobia se hacía presente:

[372] Principales obras de los Caballeros de Colón: Cruzada nacional en defensa del catolicismo, Unión de todas las agrupaciones de Acción Social Católica, Unión Nacional de Padres de Familia, Confederación Católica del Trabajo, Exploradores Mexicanos, Ayuda a la Asociación Católica de la Juventud Mexicana, Fundación de diversos círculos de los Escuderos de Colón, Guardia colombina. A petición de la Acción Católica Mexicana fue establecida la Liga pro justicia social. Establecimiento del primer Centro de la Unión Popular. Ayuda efectiva y permanente a la Liga Defensora de la Libertad Religiosa. Fundación de la Legión Mexicana de la Decencia. *Tribuna*, Año VI, No. 301, 20 de mayo de 1950, p. 11.
[373] *Tribuna*, Año IV, No. 219,16 de octubre de 1948, primera plana.

> Como de costumbre, el domingo me fui al Casino al "Te Danzant". Una "pochita" que vino a sentarse a mi mesa, después de interarme(sic) que su procedencia era Laredo, me espetó, "en un pachuquismo" intolerable:
> -Oh, míster Pascal: ¿Por qué este "Te Danzant" no se denomina mejor: ¿Taco Danzant!?
> Por supuesto que nada tiene de particular que en el Casino sirvan taquitos de botana.[374]

Resulta interesante ver cómo entre las personas mejor ubicadas en la pirámide social también se consumían tacos, carnitas y tamales. Como en la "tamalada"[375] que se convidó durante la celebración de los doctores Felipe Núñez y Felipe Núñez Lara el día de su onomástico y que degustaron los invitados a la fiesta.[376] O las carnitas que se saborearon en el Gran Hotel como cena, después de que se presentaron los nuevos programas de la estación de radio JX. Estos platillos considerados como plebeyos, en fiestas formales se prefería hacerlos a un lado para procurar comida europeizada y utilizar palabras en otros idiomas, como sucedió en el bautizo de María Teresa Paulín Cosío, que se ofreció un brindis con sidra-champagne,[377] o la boda González Juaristi y Niembro Llano donde "después del espléndido *lunch* los novios partieron solemnemente el gran pastel de bodas que era todo un derroche de arte. Simulaba la Torre de la Giralda

[374] *El Día*, año II, No. 87, 7 de septiembre de 1944, Ventana, p. 3.
[375] Para estos años la recomendación que hacían las revistas para el hogar sobre la forma de ofrecer una tamalada en sociedad, bajo los influjos nacionalistas es la siguiente: "es muy propio para estas meriendas pner la mesa estilo mexicano, con un juego de mantel oaxaqueño o deshilado, o michoacano, etc., una vajilla de barro vidriada, que las hay muy bonitas de loza de Guadalajara, de Oaxaca o de Puebla. Tienen estas vajillas platos especiales con divisiones para poner la taza del atole, los tamales y las hojas: en cada lugar se pone uno de estos platos, dos cucharitas y un tenedor; el vaso para agua y la copita para licor, piezas que vienen en la vajilla; en el centro de la mesa, se coloca un jarrón con flores, repartiéndose los platones con las jaletinas y pastitas. Antes de pasar al comedor se sirve una copa de algún cocktail dulce o jerez, al terminar la merienda, una copita de rompope. Se sirve en estas meriendas, un buen atole, tamales de azúcar y tamales de chile, un dulce ligero y panecitos para acompañarlo. Como hay tanta variedad de atole y tamales, pueden hacerse muy bonitas combinaciones". Enciclopedia del Hogar, *op. cit.* p. 95. Con esta nota no queremos decir que la tamalada de los Núñez Lara haya sido así porque no tenemos más datos, sino más bien resaltar que como una cuestión de distinción de clase, se promovía el consumo de este producto añejo, pero no a la manera popular, sino bajo una óptica del ser mexicano. En las recomendaciones que se hacen sobre los elementos a utilizar se rescatan como parte de lo mexicano las vajillas de barro o cerámica y manteles de los lugares comunes dentro del folklore nacional.
[376] *El Día*, año III, No. 138, 30 de agosto de 1945, Notas sociales, p. 2.
[377] *El Día*, Año III, No. 150, 22 de noviembre de 1945, notas sociales, p. 3.

y al pie de ella los novios",[378] seguramente para resaltar los nostálgicos lazos entre apellidos y origen.

En los años cuarenta la fragmentación social presentaba un gran abanico de formas de comer para los queretanos, algunos podían gozar hasta de productos ultramarinos, en tanto que otros, a pesar de los esfuerzos asistencialistas de las "damitas y señoritas", señoras "innombrables" y gobierno por tratar de aminorar la pobreza alimentaria, la realidad que no aparecía registrada en las páginas de sociales, sino en la de "varios", da indicios de que la muerte con su guadaña seguía cabalgando y segando vidas, por ejemplo: "Manuel García, de 59 años, sin trabajo y sin dinero, dependiente de la caridad pública, murió de hambre (en) un corral, en donde le habían facilitado alojamiento".[379]

[378] *Tribuna*, Año III, No. 121, 11 de enero de 1947, p. 3.
[379] *El Día*, Año II, No. 82, 27 de julio de 1944, Miscelánea, p. 7.

Capítulo 3. De la tradición y las costumbres a la mesa compartida

Magnífica la película esa francesa: Monsieur Vincent, aunque a gran parte del público no le gustara… En cambio en Jalisco canta en Sevilla pensamos si sólo Jalisco cuenta en el folklore nacional (…) Un fotógrafo de Life Time tomando monumentos: de carne y hueso y de piedra y cal… ¿Sabrán los que hablan de tradición, qué es la tradición?

J. Guadalupe Ramírez Álvarez[380]

Retomando los planteamientos de Benedic Anderson sobre los elementos que contribuyeron a la conformación de la idea de Nación, la comida también es un elemento cultural que colaboró con la creación de un imaginario colectivo sobre lo que es ser mexicano, que para el caso de Querétaro y sus comensales igualmente es válido, pues delimitaba el espacio de lo considerado queretano. A lo largo de este trabajo se han revisando las posibilidades de que los habitantes de la entidad y ciudad pudieran degustar cotidianamente una serie de platillos que actualmente se denomina comida queretana y nos percatamos de que existían varios obstáculos para ello, verbigracia uno de gran peso: la economía del 80% de la población no permitía que todas las personas pudiera consumir por igual carne, leche y pan, entre otros productos, y que su dieta se basara fundamentalmente en el consumo de frijoles, tortilla y chile.

Anderson en su obra *Comunidades imaginadas*, en la versión revisada, señala que los periódicos, censos, museos y mapas contribuyeron a alimentar un imaginario colectivo sobre la delimitación de las naciones a lo largo del siglo XIX y mitad del XX, de esta forma, siguiendo su argumento, podemos incluir a la comida como un rasgo característico de la circunscripción imaginaria que se vivió en México y Querétaro para definir lo que simbólicamente consumen los mexicanos

[380] *Tribuna*, Año V, No. 249, 14 de mayo de 1949, Visión de mi ciudad, primera plana.

queretanos, muchas veces apartándose de la realidad diaria y creando un discurso alimentario tan bello como los colores patrios.

Al inicio de este capítulo recuperamos las palabras del licenciado José Guadalupe Ramírez Álvarez quien fuera periodista, rector de la Universidad Autónoma de Querétaro y cronista del estado, en las que hace un reclamo hacia quienes trataban de definir "la tradición" mexicana desde afuera, un rasgo sumamente identitario de rechazo hacia ese folklore tan gustado en el extranjero que la revista Life vendía a un público ávido de experiencias exóticas. La pregunta del licenciado Ramírez Álvarez nos parece sumamente pertinente "¿sabrán los que hablan de tradición, qué es la tradición?" y todos incurrimos en ella o hemos visto que se emplea para hacer propaganda en restaurantes, recetarios, guías turísticas, etcétera, y con ello validar que lo que allí se ofrece tiene sabor a antaño y carta de naturaleza queretana, como el caso de La Mariposa, que abrió sus puertas el 15 de diciembre de 1940:

> En Querétaro es obligatorio visitar La Mariposa, un restaurante que ya es tradición para todos los queretanos, pues con más de 50 años de experiencia, La Mariposa se ha convertido en uno de los mejores lugares para degustar los dulces típicos mexicanos, duraznos prensados, frutas cristalizadas y jamoncillos. Así mismo disfrutarás de otras delicias, como enchiladas y malteadas de nieve casera. Ángela Peralta no. 7, Centro Histórico.[381]

El término tradición es impreciso en sus diversas formas de uso, sin especificarse cuánto tiempo debe de mantenerse algo para ser tradicional o qué características debe de poseer un hecho para ser considerado como tradicional, tanto en lo cotidiano, como en el ámbito académico el término se utiliza con gran laxitud, sin determinar su significado y pareciera que con su simple mención basta para definir y explicar el comportamiento de las sociedades. Marta Eugenia García Ugarte lo refiere:

[381] Información tomada de la página de la Secretaría de Turismo del Gobierno del Estado de Querétaro. http://www.queretaro.travel/contenido.aspx?q=pvp1bOtJyj2IMBAINBJ6SMZxOdKd+bBZ (recuperada el 11 de septiembre de 2014).

> Las relaciones entre tradición y modernidad concentran la atención de diversos estudiosos. La bibliografía es enorme y son muchas las obras que incorporan en sus títulos ambos conceptos sin que, en su desarrollo, se presente una acabada definición de tradición. Por el contrario, la modernidad es explicada y desarrollada con amplitud. Es factible pensar que no se atiende el concepto tradición, porque refiere un mundo antiguo, supuestamente ya pasado o acabado, que no guarda relación alguna con el presente. Esta perspectiva es usual en aquellos que privilegian el estudio de la modernidad y sus contradicciones, tanto en el siglo XX como en el XXI. En cambio, los trabajos sobre el siglo XIX, cuando se forman los tres partidos políticos que ocuparon la escena histórica, el liberal, el conservador y el moderado, tienden a vincular el movimiento conservador "con el pensamiento tradicionalista".[382]

La doctora Marta Eugenia García Ugarte, define a la tradición como:

> La visión del mundo y el orden social que se sostienen en los principios y valores transmitidos por la Iglesia católica a partir del Concilio de Trento (1545-1563). El Concilio definió la estructura y funcionamiento de la Iglesia, dio respuesta a los movimientos disidentes, incluyendo las propuestas de Lutero, estableció la ortodoxia, y especificó lo que se esperaba del clero y de los laicos. Este fue el orden que estuvo vigente en la Nueva España y en México desde su adecuación a la Nueva España, realizada por el Tercer Concilio Mexicano, en 1585, hasta la celebración del Concilio Vaticano II en 1965. [383]

Si bien esta definición alude en particular al comportamiento y normas estatuidas para el clero con sus correspondientes implicaciones en la vida de los laicos, no podemos dejar de señalar que estos planteamientos tuvieron un efecto real en la vida cotidiana, como el caso ya citado en el capítulo primero de este trabajo, en lo referente a la dificultad que se tuvo para cristianizar a los indígenas y que éstos aceptaran el pan transformado en hostia, lográndose que en festividades religiosas importantes del calendario cristiano, se accediera a colocar entre las ofrendas pan, junto al sagrado maíz. Asimismo hemos señalado que la

[382] Marta Eugenia García Ugarte, *Poder político y religioso*, Méxco, Miguel Ángel Porrúa/ H. H. Cámara de Diputados, LXI Legislatura/ UNAM, 2010, p. 21.
[383] Marta Eugenia García Ugarte, "Tradición y modernidad en Querétaro", en Ramón del Llano Ibáñez, Oliva Solís Hernández, *Historia, tradición y modernidad en el estado de Querétaro. Siglos XIX y XX,* pp. 31-32.

comida ha tenido una relación directa con la expiación de los pecados, como el ayuno llevado hasta sus últimas consecuencias por beatas, quienes gracias a la inanición lograban ponerse en contacto con Dios mediante alucinaciones fruto de la desnutrición; o la distribución de alimentos que realizaba la élite queretana entre los menesterosos para lograr la vida eterna, y ni qué decir sobre las prohibiciones de consumo de carne en el tiempo sagrado de la cuaresma y Semana Mayor, ya que la carne se identificaba con la concupiscencia carnal. El concepto de tradición, hunde sus raíces en la tradición cristiana y al igual que Marta Eugenia García Ugarte, María Madrazo Miranda reitera que el origen del concepto de "tradición" tuvo sus orígenes en la tradición cristiana.[384]

Para nuestro trabajo recuperamos la definición de tradición que nos presenta María Madrazo que es amplia, operativa y nos permite comprender el fenómeno aquí estudiado:

> La tradición es un proceso de transmisión, que viene del pasado al presente, realizada mediante una cadena de repeticiones que no son idénticas, sino que presentan cambios e innovaciones, y se va acumulando para crear lo que sería la gran tradición, un acervo reunido a lo largo de las repeticiones y que abarca las diferentes versiones de la transmisión.[385]

Para puntualizar sobre lo que transmite la tradición, aclararemos que lo que se hereda de generación en generación son pensamientos, valores, sentimientos,

---

[384] María Madrazo Miranda. "Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición". En *Contribuciones desde Coatepec*, 2005 (julio-diciembre) p.119. Disponible en: http//www.redalyc.org/articulo.oa?id=28150907/ISSN1870-0365. Consultado el 18 de septiembre de 2014. En el mismo sentido Pilcher dice: "uso trascendental del simbolismo doméstico se remontan a las santas de la alta edad media, muchas de las cuales expresaban su religiosidad a través del ritual de la santa eucaristía. Algunas, supuestamente, ayunaban durante años, subsistiendo sólo con las hostias de la comunión, y tenían visiones místicas en las cuales amamantaban a Cristo y eran amamantadas por él. Caroline Bynum describió la importancia religiosa de la comida para las mujeres del medioevo, a las que se les negaban formas más convencionales de espiritualidad, reservadas al clero masculino. Dios, al igual que las mujeres, alimentaba a sus hijos con su propio cuerpo… Por eso la mujer encontraba muy fácil identificarse con una deidad cuya carne, igual que la de ella misma, era alimento. En éxtasis místico, en comunión, en *imitatio* ascética, las mujeres comían un Dios que era alimento y carne y se convertían en él". Pilcher, *op cit*, pp. 228-229.

[385] *Ibidem,* p. 123.

ideas y formas de actuar, bajo el ideal de que son antiguas y "descansan en la creencia cotidiana en la santidad de las tradiciones que rigieron desde lejanos tiempos".[386]

> Para Weber la repetición de una acción no es una tradición, aunque con el tiempo podría llegar a serlo. Weber establece que para que una acción se convierta en tradición, es necesario que tan pronto como la convención se ha apoderado de las regularidades del actuar, que, por tanto, se ha convertido de "un actuar de masa", en un "actuar consensual" –pues ésta ya es la significación del fenómeno, traducida a nuestra terminología-, podemos hablar de tradición.[387]

Erik Hobsbawm elabora una distinción entre tradición, costumbre y tradición inventada, que particularmente esta tercera es la que nos interesa resaltar.

Hobsbawm describe que existen respuestas a nuevas situaciones que toman la forma de referencia a viejas situaciones en las que existe una necesidad humana de aferrarse a un pasado real o imaginario "es el contraste entre el cambio constante y la innovación del mundo moderno y el intento de estructurar como mínimo algunas partes de la vida social de éste como invariables e inalterables".[388]

> La "tradición" debe distinguirse claramente de la "costumbre" que predomina en las denominadas sociedades "tradicionales".[389] El objetivo y las características de las "tradiciones" incluyendo las inventadas, es la invariabilidad. El pasado, real o inventado, al cual se refieren, imponen prácticas fijas (normalmente formalizadas), como la repetición. La "costumbre" en las sociedades tradicionales tiene la función doble de motor y de engranaje. No descarta la innovación y el cambio en un momento determinado, a pesar de que evidentemente el requisito de que parezca compatible con lo precedente o incluso idéntico a éste le impone limitaciones sustanciales. Lo que aporta es proporcionar a cualquier cambio

[386] Max Weber, *Economía y Sociedad,* México, Fondo de Cultura Económica, 1999, p. 172.
[387] *Ibidem,* p. 264.
[388] Eric Hobsbawm, *La invención de la tradición,* Barcelona, Editorial Crítica, 2002, p. 8.
[389] Weber ubica a las sociedades tradicionalistas dentro del precapitalismo.

deseado (o resistencia a la innovación) la sanción de lo precedente, de la continuidad social y la ley natural tal y como se expresan en la historia.[390]

"La Costumbre no puede alcanzar la invariabilidad, porque incluso en las sociedades 'tradicionales' la vida no es así".[391]

Otro elemento importante entre tradición inventada y costumbre o rutina, es la función práctica que tienen las segundas, pues para Hobsbawm una costumbre no necesariamente tiene una función simbólica ni ritual, pero sí una razón utilitaria. Un ejemplo en lo referente a la alimentación: para comer se han diseñado protocolos en la mesa, estas "buenas maneras" de consumir alimentos, incluyen una serie de instrumentos que permiten que el comensal lleve del plato a la boca el alimento, para ello se crearon una serie de cubiertos especializados para cada uno de ellos: tenedores para la ensalada, carne, cuchara para la sopa, cuchillo para carne, para la mantequilla, etc… cuando para fines prácticos bastarían unos cuantos utensilios, o una simple tortilla, pero en este caso la ritualización y la concepción de que así deben comer las personas civilizadas, ha sido una práctica que han conservado algunas familias y que incluso heredan los cubiertos por varias generaciones y se utilizan en situaciones especiales. Este hecho podríamos ubicarlo dentro de estas tradiciones inventadas que más que cuestiones prácticas forman parte de lo que Hobsbawm refiere: "más a menudo fomentaban el sentido corporativo de superioridad de las élites (particularmente cuando había que reclutarlas entre aquéllos que no la poseían por nacimiento o atribución) más que inculcar un sentido de obediencia a los de rango inferior".[392]

[390] *Idem.*
[391] *Ibidem, p. 9.*
[392] *Ibidem, p. 16.*

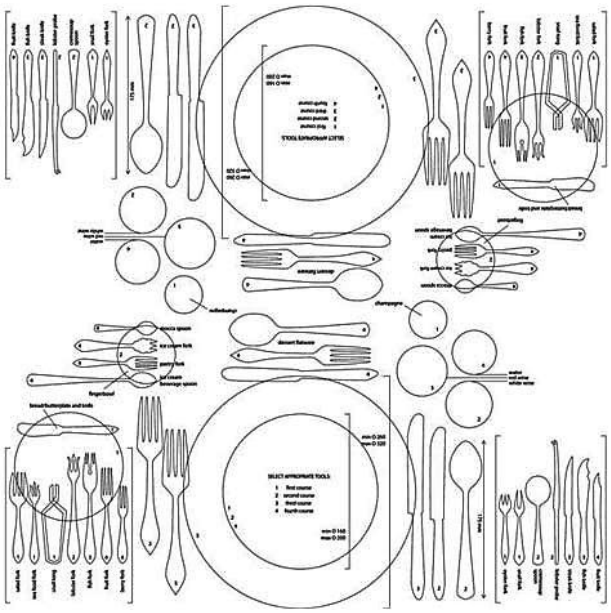


Figura 15: Modelos de cubiertos en una mesa “glamorosa”. [393]

Algo fundamental es que en estas tradiciones construidas como símbolo de superioridad, pierden totalmente su significado cuando resultan útiles:

> La “tradición” muestra debilidad cuando, como sucede entre los judíos liberales, las prohibiciones dietéticas que se pueden justificar pragmáticamente, al argumentar que los antiguos hebreos prohibieron el cerdo basándose en motivos higiénicos. De modo contrario, los objetos y las prácticas son más susceptibles de un uso ritual y simbólico cuando no van cargados de uso práctico. Las espuelas de los uniformes de los oficiales de caballería son más importantes para la tradición cuando no hay caballos, los paraguas de los oficiales de la guardia vestidos de civil pierden su significado cuando se llevan plegados (es decir, cuando son útiles), las pelucas de los abogados difícilmente podrían tener su significado moderno si el resto de la gente no hubiese dejado de llevarlas.[394]

Los cambios que ha sufrido la humanidad en los últimos doscientos años han sido significativos para la transformación de la vida cotidiana de los seres humanos, generando una sensación vertiginosa de descontrol, donde la necesidad

[393] Fuente: http://taty1450.blogspot.mx/ Recuperada el 20 de septiembre de 2014.
[394] Eric Hobsbawm, *op cit.* p. 10. Nota: Hobsbawm se refiere a prácticas realizadas en el Reino Unido.

de aferrarse al pasado conocido se hace inminente y por ello la necesidad de traer del pasado tradiciones como puntos de referencia se hizo necesario. Hobsbawm menciona que no sólo dentro de las sociedades tradicionales se preservaron, sino también dentro de la época moderna, con más ahínco se trató de desempolvar el pasado como punto de asidero. En algunos casos las tradiciones fueron consideradas como un lastre que no permitía que las sociedades progresaran y se les descalificó por ser manifestaciones de sociedades *folk.*[395]

Dentro de las tradiciones "inventadas" que surgen en el periodo posterior a la revolución industrial, Hobsbawm señala que "parecen tener tres tipos super puestos":

a) las que establecen o simbolizan cohesión social o pertenencia al grupo, ya sean comunidades reales o artificiales;
b) las que establecen o legitiman instituciones, estatus, o relaciones de autoridad, y
c) las que tienen como principal objetivo la socialización, el inculcar creencias, sistemas de valores o convenciones relacionadas con el comportamiento.

> Mientras que las tradiciones de los tipos b) y c) se crearon artificialmente (…) se puede sugerir provisionalmente que el tipo a) fue el dominante, y que las otras funciones se consideran implícitas o surgidas de un sentido de identificación con una "comunidad" y/o las instituciones que la representaban, expresaban o simbolizaban como "nación".

Para otro estudioso de las tradiciones, Nishida Kitarô:

> La tradición es el principio constitutivo de la realidad histórica (…) o dicho con otras palabras, concluye que sin tradición no hay historia ni mundo histórico (…) Las dimensiones "activas" de la tradición en tanto que es una fuerza dinámico-dialéctica que proporciona sentido al mundo histórico; es decir, advierte que el significado de la tradición proviene de un pasado ya establecido, pero no es fijo, sino que se va transformando, dando lugar a nuevos significados. Por tanto, la tradición comprende en sí misma imágenes y contenidos relacionados con el origen y el pasado, por una parte, y referencias del presente en el que actúa, por otra.[396]

[395] María Madrazo, *op. cit.* p. 116.
[396] *Ibidem.* p. 121.

Para Nishida Kitarô la tradición es flexible y se adapta, dentro de nuestra interpretación alimentaria podríamos decir que se adapta al entorno económico, es capaz de incorporar nuevos productos, y adoptar nuevas tecnologías, en tanto que las tradiciones inventadas se vuelcan en el deseo de preservar intacta la imaginación del pasado culinario. Kitarô señala que todas las sociedades han desarrollado tradiciones con la finalidad de lograr una cohesión social.[397] Kitarô y Hosbawm coincidirían en que existen tradiciones que se van formando de una forma "natural" en las sociedades, pues la tradición entendida bajo las ideas de Kitarô son una necesidad humana de poseer un imaginario colectivo que permita a una comunidad compartir valores y creencias, no así las "tradiciones inventadas" que de acuerdo con Hobsbawm tienen una intención deliberada de marcar una distancia social en una sociedad estratificada, como el caso que se cita en *La invención de la tradición* sobre la parafernalia construida en el periodo de posguerra para los desfiles de la realeza británica, como un gran espectáculo que ha marcado la diferencia y la supremacía de un grupo frente a otros.

Finalmente, las tradiciones "inventadas" o construidas de forma natural por las sociedades, tienen la virtud de dotar las comunidades de identidad, lo que Anderson refiere claramente en *Comunidades imaginadas*, porque finalmente no es una realidad que todos los miembros de una comunidad puedan mantener formas de vida y alimentación iguales. La necesidad de que las comunidades se sientan adscritas a un colectivo imaginario, donde el tiempo se vuelve "vacío y homogéneo", simultáneo, surgió en un periodo de cambios veloces en el que la producción industrial transformaba los tiempos laborales, las formas de vida cotidiana y evidentemente repercutía en la alimentación que iniciaba con la incorporación de productos industrializados. El desarrollo de tecnologías como los diarios impresos, y sobre todo el radio para el 80% de mexicanos que no sabían leer, generaban que "se (pudiera) tener plena conciencia de compartir un lenguaje

[397] *Ibidem*, p. 122.

y una fe religiosa (en varios grados), costumbres y tradiciones sin grandes esperanzas de encontrarse jamás con los que compartían todo esto".[398]

Ahora bien, a inicios de este capítulo se planteó la pregunta de ¿cuánto tiempo debe transcurrir para considerar que un hecho social es una tradición? Edward Shils ante esta misma interrogante manifestó que "una creencia o práctica que es hecha popular que sobrevive por poco tiempo no llegará a ser una tradición, pues para ser considerada como tal, debe ser continuada por lo menos por tres generaciones; en efecto, al menos se precisa de dos transmisiones en tres generaciones para que un patrón de creencias o acción pueda estimarse como tradición".[399]

Hobsbawm no rechaza la idea de que existen tradiciones que socialmente se han construido en el tiempo, sino más bien se refiere a las que son creadas deliberadamente y que se les atribuye un pasado ancestral que se pierde en la neblina del tiempo, como es el caso que cita en *La invención de la tradición*, respecto al uso del kilt entre los escoceses, que es una falda de lana a cuadros que sólo es utilizada por los hombres en ceremonias importantes, y que sus promotores aseveran que es antiquísima y que los colores que en ellas se imprimen tienen relación con el antiguo clan de origen. Hugh Trevor Roper, en el texto citado, desmitifica este atuendo, señalando que su difusión corresponde al siglo XVIII. Un ejemplo de este anacronismo que ha permeado el imaginario colectivo es el utilizado en películas como *Corazón valiente (Braveheart)*, donde Mell Gibson protagoniza a William Wallace, un personaje independentista del siglo XIII vestido a la usanza de lo que actualmente es el traje utilizado en Escocia y que se adopta como el traje típico del Reino Unido.

Lo central en la tesis de Hobsbawm y los autores que retoman el argumento de que hay tradiciones inventadas, es que éstas son deliberadas, se usan

[398] Benedict Anderson, *Comunidades imaginadas. Reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo,* México, Fondo de Cultura Económica, 1993, p. 261.
[399] María Madrazo, *op cit.* p. 129.

políticamente y se argumenta que “descansan en la creencia cotidiana en la santidad de las tradiciones que rigieron desde lejanos tiempos”.[400]

3.1 Invenciones culinarias

Ahora que se han esclarecido algunas ideas referentes a lo que es la tradición, sus componentes y su temporalidad, nos corresponde abordar el tema de la alimentación y su construcción como un elemento cultural identitario, creado socialmente y a veces inventado deliberadamente.

Respecto a las tradiciones dentro de la alimentación Sarah Bak-Geller Corona (2013), afirma que se estableció “una genealogía de sabores que vincula directamente las recetas mexicanas con un origen único y remoto. Este punto cero de la cocina nacional corresponde a la época prehispánica”[401] en los primeros recetarios impresos que aparecieron durante el siglo XIX. En estos textos se hablaba de lo prodigioso que era la tierra mexicana para producir alimentos de grandes cualidades nutritivas con la intención de desmentir las ideas evolucionistas europeas que tachaban al continente americano de ser un espacio viciado que contaminaba a sus habitantes y productos alimentarios, a la vez que se destacaban nombres en náhuatl, tratando con ello de establecer un lenguaje particular para la comida que incipientemente se empezaba a denominar mexicana, particularmente “aztequizada”. En lo referente al periodo virreinal, el trato que se otorgaba a los alimentos era, en contraste, menos creativo y ambicioso: “al estilo criollo”, “americano”, “gachupín”, tratándose de borrar del tiempo los trescientos años de dominio colonial español. En este tratamiento

> La temporalidad de la cocina mexicana (establecía) una larga continuidad entre el presente y un pasado idílico (…) las cocinas prehispánicas son utilizadas como sinónimos de autenticidad, tradición y prestigio. (…) La noción del tiempo histórico en los recetarios nacionales no es cíclica ni acumulativa, sino una nueva manera de ubicar el presente en su relación

[400] Max Weber, *op cit.* p. 172
[401] Sarah Bak-Geller Corona, *Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890),* en *Desacatos*, núm. 43, septiembre-diciembre 2013, p. 41.

> con el futuro. El pasado ilustre reflejado en los sabores imperiales de la antigüedad convive con un futuro prometedor.[402]

Las afirmaciones de Back-Geller coinciden con el análisis realizado por Anderson respecto a que la forma de concebir al tiempo por las comunidades imaginadas, permitía sentirse parte de un todo, aún a pesar de no estar en contacto con cada uno de los miembros de lo que estaba en construcción: la Nación. Benedict afirma que la adscripción a la nación no se encontraba en la sangre, sino en la lengua, y podemos interpretar que la comida también es un lenguaje susceptible de ser aprendido, ya sea por transmisión oral o por la lectura de recetarios, por lo que se puede ser no sólo un invitado más a la comunidad imaginaria, sino un miembro activo[403] que logra adecuar su paladar a la comida.

Salvador Novo fue un gran interesado en rescatar del olvido los orígenes de la comida mexicana; para el periodo colonial establecía que el primer plato mestizo "habían sido los tacos de carne de puerco, que imaginaba se habían servido en un banquete de Hernán Cortés",[404] declaraba:

> Llegó también vino para el regalo de los triunfales conquistadores, para alegría de su banquete en Coyohuacan. Cerdo y vino; carnitas en taco, con tortillas calientes. Aún no llegaba seguramente el pan de trigo. La comida de los teules, aunque se auxiliaba con ella, triunfaba por un momento –como Cortés sobre Cuauhtémoc- sobre la dieta de los mexicanos.[405]

La construcción del imaginario de la comida mexicana va de la mano de los sucesos históricos: los míticos chiles en nogada en honor a Agustín de Iturbide, el afrancesamiento que llegó con el fallido emperador Maximiliano y el ulterior prestigio que adquirió con don Porfirio y que los ideólogos de la Revolución mexicana desterraron entre los idílicos comales que las soldaderas llevaban para

---

[402] *Idem.*
[403] Cfr. Benedict Anderson, *op cit.* p. 205.
[404] Jefrey M. PIlcher, *op cit.* p. 212.
[405] Salvador Novo, *Cocina mexicana. Historia gastronómica de la Ciudad de México,* México, Editorial Porrúa, 2010, p. 27.

alimentar a su “Juan”. El proyecto nacionalista del PNR, posterior PRI, era cuestionado por José Clemente Orozco, criticaba la política cultural de Plutarco Elías Calles cuando puso de moda lo que llamó mexicanismo turístico, decía en su autobiografía: “fue cuando empezó a inundarse México de petates, ollas, huaraches, danzantes de Chalma, sarapes, rebozos y se inicia la exportación en gran escala de todo esto”[406] y la comida fue otro elemento que dentro de esta definición de lo mexicano también se empezó a retomar, aunque finalmente este proyecto tardaría aún algunos años en definirse. Para Pilcher

> La significación de estas narrativas gastronómicas no radicaba en su precisión histórica (muchas veces bastantes dudosas) sino en lo que revelaban acerca del México moderno. Los autores de libros de cocina no prestaban demasiada atención a los héroes cívicos tradicionales como Benito Juárez y Emiliano Zapata, sino que elevaban, como fundadores de la *cuisine* nacional, a figuras religiosas conservadoras. Las monjas del siglo XVIII que inventaron el mole poblano se volvieron madres simbólicas de la nación mestiza.[407]

Que por cierto, a la fecha, en Querétaro a las monjas se les sigue resaltando como las creadoras de la culinaria queretana, sin que medien estudios serios que permitan validar esta aseveración. En el caso de *Los místicos sabores del Convento,* de Jiapsy Arias, se afirma que las Clarisas Urbanistas

> Al interactuar con la población queretana paulatinamente surgió un sistema de alimentación diferente. Esto se puede expresar, ya que el convento fue una fuente principal para difundir algunos hábitos alimentarios fuera de él, por medio de los invitados, las niñas, y demás mujeres que servían a las monjas, hasta de ellas mismas, que tenían convenios para obtener e intercambiar productos para el consumo, tal es el caso de los criadores de ganado y del confitero (…) Con estas prácticas surgieron nuevos sabores y platillos que también algunos de ellos fueron degustados o salieron del interior de convento, modificando continuamente sus sistemas alimentarios ya que aunque sus reglas y constituciones especificaban una cosa, algunas veces ellas hacían otra (…) Aunque no tengo las bases suficientes como

[406]El proyecto educativo del gobierno de Calles (1924-1928) versión electrónica, recuperado en: http://www.primariatic.sep.gob.mx/descargas/colecciones/proyectos/SEPIENSA_conectate_y_aprende/contenidos/h_mexicanas/s.xx/calles/calles_2.html (consultado el 22 de septiembre de 2014).
[407] Jefrey M. Pilcher, *op cit*. p. 213.

> para dictar que ellas fueron las creadoras de un platillo en particular, sí puedo expresar que sus elaboraciones se enriquecieron de alguna u otra manera permitiendo el mestizaje culinario y que algunos productos salieron del convento, consintiendo en que se difundieran sus preparaciones y que aún actualmente se pueden degustar, tal es el caso de la chanfaina, de los duraznos prensados, los dulces cubiertos o escarchados, de las aleluyas, del agua de limón con chía, del *huamiche*[408], entre otros; que son muy representativos de la ciudad de Querétaro". [409]

La situación que menciona Arias sobre las mujeres que entraban al convento y a las que muchas veces se les regalaban esos manjares azucarados, contravenían la norma del convento, aún así se realizaban estos presentes, pero es prudente aclarar que no cualquier mujer tenía acceso al convento y a la degustación de los dulces, es decir, eran mujeres que conformaban parte de la élite queretana y no de la población en general. Como diría Jack Goody: correspondían a una sociedad estratificada, de lo cual no es factible concluir que los platillos fueran de amplia difusión como para categorizarlos como la comida queretana.

En la definición histórica de lo que es la comida mexicana en general y en particular la queretana "lo nuevo y lo viejo están alineados diacrónicamente, y el primero parece invocar siempre una ambigua venia de los muertos".[410] Como bien lo expresa Max Weber: "Todo lo que se halla dentro de esta estructura resulta establecido siempre, en última instancia, por el poder fundamental de la tradición, de la fe en el carácter sagrado del ayer eterno". [411]

Eric Hobsbawm ha atribuido estas "tradiciones inventadas" –y, más en general, el nacionalismo- a una búsqueda de estabilidad en tiempos de

[408] El huamiche es la flor de una cactácea llamada biznaga que en la actualidad se encuentra en peligro de extinción. Tanto la biznaga como el huamiche fueron utilizados desde la época prehispánica, con la llegada del azúcar a la Nueva España se desarrolló un dulce hecho con la biznaga, el cual en la actualidad está prohibido dado que la cactácea crece un centímetro por año. El huamiche es una flor que particularmente se consume en Querétaro como dulce o para elaborar aguas. Nota de la autora.
[409] Jiapsy Arias, *op cit.* pp. 122-123.
[410] *Ibidem*, p. 260.
[411] Max Weber, *op cit.* p. 755.

modernización. Las mujeres mexicanas de la posguerra tenían una verdadera manía por preservar su pasado culinario, en el momento mismo en que empezaba a írseles de las manos".[412]

Otra "tradición inventada" que Pilcher cita como ejemplo, es la referente al pozole de la costa del pacífico. Comenta que

> Las leyendas culinarias, al igual que los cuentos de hadas siguen una fórmula que incluye un accidente y un personaje importante. Esta historia que transcurren en Chilapa, Guerrero, durante el siglo XVIII, narra el dilema de las mujeres que se preparaban para la visita del arzobispo de Puebla tenían que moler mucho maíz, así que en lugar de hacer tortillas se limitaron a cocer los granos ya remojados con carne de cerdo para preparar un guiso, el pozole. El hecho de que el prelado fuese poblano es importante, porque en la mitología gastronómica de México Puebla era el hogar del mole. De esta forma la bendición del arzobispo sacralizó el pozole, dándole un lugar legítimo en el panteón culinario nacional".[413]

Es conveniente señalar que el tema sobre el mole ya fue tratado en el primer capítulo de este trabajo, al igual que se hizo mención que para los conquistadores españoles era pertinente eliminar los guisos mexicanos por estar identificados con las ofrendas que se ofrecían a las deidades prehispánicas, en ese sentido, esta historia sobre el pozole a todas luces suena falaz, ya que existen relatos de fray Bernardino de Sahagún y fray Diego Durán donde se registró que existían sacrificios humanos y que posteriormente el sacrificado era cocinado en un caldo que llevaba chile y maíz llamado "pozolli" que significaba espuma. Otro elemento a considerar es que el pozole se realiza con un maíz llamado cacahuacintle,[414] diferente al utilizado para elaborar tortillas. Como lo señala el ingeniero Francisco Quintanar en 1947 en la lista de los diferentes maíces

[412] Jefrey M. Pilcher, *op cit.* p. 214.
[413] *Ibidem*, p. 215.
[414] "Cacahuacintle. Características: mazorca con 14 hileras. El grano es harinoso y por lo general blanco. Usos: Pozole, elotes, panecillos (las llamadas gorditas de la Villa). Distribución: partes altas del Centro de México, principalmente en el valle de Toluca". "Razas de maíz" en *Arqueología Mexicana*, México, DF, Editorial Raíces/Instituto Nacional de Antropología e Historia, número 38, marzo de 2011 (Edición especial), p. 56.

producidos y utilizados en Querétaro: “el pozole es maíz cacahuacintle hervido en caldo con cabeza de puerco”.[415]

3.2 Cambios, tradición y nostalgia en Querétaro

Para el Querétaro de los años cuarenta, los cambios que se suscitaban y que tenían que ver con el proyecto de industrializar a la entidad se hacían notorios, los naturales veían que se demolían casas para generar nuevas vialidades y que se construían edificios multifuncionales para vivienda y comercio. La vida estaba cambiando y existía un rechazo hacia esta incipiente modernización de la “levítica” Querétaro. Aparecían quejas y escritos nostálgicos que ensalzaban una forma de vida que se diluía ante el proyecto modernizador. Se realizaban obras con la finalidad de sanear a la ciudad, dotándola de alcantarillado y tuberías de agua potable para contrarrestar las enfermedades gastrointestinales, pero sobre todo para atraer capitales que permitieran industrializar a la entidad. Entre los reclamos que encontramos en las fuentes consultadas, uno referente a la comida industrializada resaltaba el rechazo a esos nuevos alimentos que empezaban a llegar a la entidad y que no eran baratos, el columnista Juan Jaime decía: “Por supuesto, sí, tomamos las revolturas `Nestlé´, no siendo precisamente de nuestro agrado… preferimos aun otras cosas menos sintéticas, más al natural… cosas de viejos?”.[416] Para estas fechas una lata de leche Nestlé y el Nescafé, de la misma compañía, tenían un precio de $6.90 cada lata,[417] y a simple vista podemos considerar que no era posible que toda la población los consumiera por igual. La compañía Nestlé, bajo la idea de promover el uso de sus productos convocó a las amas de casa para que presentaran sus mejores recetas en las que se utilizaban estos elementos y que hasta la fecha se siguen editando bajo el epíteto de “dulces tradicionales”.

[415] Francisco Quintanar, *op. cit.* p. 166.
[416] *Tribuna*, Año VI, No. 314, 29 de julio de 1950, Visión de mi ciudad, p.4.
[417] *Tribuna*, Año IV, No. 226, 4 de diciembre de 1948, p. 7.

En este anhelo de retornar al pasado, de aferrarse a esas antiguas formas de vida, Pedro de La Vega Ortega, al rememorar a su ciudad natal decía, tratando de utilizar un lenguaje popular:

Hacía “mucho” tiempo
Que no te “devisaba”
Mi noble figura
Ya “mero” olvidada;
Hace tanto tiempo,
Pero “rete” tanto
Que no te miraba
Mi viejo Querétaro,
Tu que de tan viejo
“gueles” como santo
que arrumbado está
en la sacristía…
que ganas tenía
de “gover” a verte,
y para mi suerte
te “golví” a mirar;
pero “probecito”
¡¡¡ qué cambiado estás!!!

Hoy eres moderno
mi viejo Querétaro
hoy vistes de “eslac”,
dejas tus encantos
para presumir
de joven moderno
con ritmos de mambo;
tienes “muncho” ruido
“muncha” tremolina
cuando por tus calles
corren como diablos
esos “astromóbiles”

Ya los “calaveras”
con suma prestancia
estorban el paso
frente a “La elegancia”

(…)

Vi a Claudia
la alegre puestera
de las aguas frescas,

siempre tan pintada
sirviendo sus aguas de limón con chía
o de tamarindo, melón o Sandía

(…)

Vi tus serenatas
tan jacarandosas
y luciendo en ellas
aquellas muchachas
siempre tan airosas
Oí las campanas
de tus viejos templos
los de Teresitas
las de Santa Rosa
y sentí llenarme de trémula unción
cuando por las tardes
en el quieto Angelus
rezaba el rosario
en tu vieja iglesia
La Congregación
y vi tantas cosas .

Viví mil recuerdos
Pero abrí mis ojos
De mi fugaz sueño
y "golví" a mirarte,
pero remozado.

Escrito por Pedro de la Vega Ortega en edición especial para *Tribuna*
México, 27 de julio de 1950.[418]

Este escrito nos refiere a los planteamientos de Hobsbawm sobre los sentimientos que se generan en las sociedades que están transitando de economías preindustriales a industriales y naturalmente surge la necesidad de crear nuevos símbolos que permitan al ser humano comprender su existencia y entorno: "Las que establecen o simbolizan cohesión social o pertenencia al grupo, ya sean comunidades reales o artificiales".[419]

[418] *Tribuna*, Año VI, No. 314, 29 de julio de 1950, primera plana.
[419] Eric Hobsbawm, *op. cit.* p. 16.

En el mismo sentido citaremos un breve escrito del licenciado José Guadalupe Ramírez Álvarez, donde presenta su postura sobre la tradición:

> ¿Qué es la tradición?
> Es, como diremos con Ramiro de Baeztú (sic), "un ímpetu"; más un ímpetu creador que lleva en un sentido determinado al presente. Pero no al modo de la vorágine que todo lo arrastra sin dirección, en torbellino sin ruta. No, es un ímpetu direccional, con una direccionalidad segura. Es tomar del ayer lo valedero para realizarlo en el presente. Ni siquiera dentro de los moldes de ayer. Simplemente siguiendo el cauce. Y en la tradición juega papel importante no sólo lo que fue… concebir así la tradición es traicionarla. Hay que poner de la propia vida, del propio existir, la médula mejor y esencial para arrojarla en la corriente de la tradición. De otro modo sería inercia, movimiento físico. Y la tradición es movimiento espiritual… movimiento espiritual ascendente… nunca igual… jamás descendente. Su valor lo mismo se expresa en una que en la otra cosa, en todas las concepciones de la vida. Es, por fin, en las palabras de un poeta, "el agua limpia que corre sin cesar por el cauce de la vida", siempre purificándose más y más, siempre singularizándose mejor hasta lograr una definida, recta, hermosa personificación. ¡Qué bella es entonces así entendida la tradición! Bañémonos en sus aguas, dejando en ella de esto que tenemos de arcilla, lo mejor, lo que hay en nosotros de querubín. Entonces, mañana, cuando se contemple la obra maestra se dirá que lejos de haber enturbiado la tradición la arrojamos hacia delante con mayor limpieza, con nitidez, con hondura, con maciza fuerza".[420]

Las palabras de Ramírez Álvarez coinciden con la postura de Nishida Kitarô al señalar que la tradición es flexible y cambiante con el tiempo, y no adherida a un pasado inamovible.

Ahora, después del preámbulo sobre la tradición, nos corresponde abordar el caso particular sobre las tradiciones alimentarias queretanas. Hasta este momento, dentro de nuestra investigación presentamos información que nos permite comprender que para la década de los cuarentas no todas las personas podían consumir por igual los mismos productos. Hemos visto que el 80% de la población se encontraba en una situación de precariedad que cuando más le permitía "llenar el estómago y el alma" con tortillas, frijoles, chile y productos que

[420] *Tribuna*, Año VI, No. 292, 11 de marzo de 1950, primera plana.

crecían de forma silvestre en los montes, o bien correspondían a los cultivos de traspatio. Con la información hasta este momento presentada, ponemos en cuestión que los dulces conventuales, el pavo a la galantina y otros tantos productos que aparecen en recetarios llamados queretanos, fueran de consumo cotidiano, pero también es adecuado que hablemos de lo que al parecer podían consumir por igual los queretanos, y que las fuentes nos hablan de que se degustaban en fiestas populares sin distinción de clase.

3.3 Comida popular: la mesa compartida

A pesar de que durante el siglo XIX en *El nuevo Cocinero mexicano en forma de recetario*[421], se llevara a cabo la labor de definir qué era la comida mexicana, los acontecimientos ulteriores interrumpieron durante algunos años esta construcción. Algunos platillos llevaban el título de mexicanos, pero fundamentalmente aludían a que contenían chile, sin considerar otros ingredientes, técnicas culinarias y utensilios utilizados. Uno de los elementos que se introdujo dentro de este lenguaje culinario fue el de "antojo", que posteriormente adoptó el siempre presente diminutivo mexicano y se transformó en: antojito.

> Al iniciar la tercera década del siglo XX se definían como semejantes a un *hors d´oeuvre*, pero el nombre de antojo también fue utilizado para denominar una amplia gama de preparaciones. En primer lugar cositas de maíz como quesadillas, chalupas y sopes, principalmente acompañadas con carne o simplemente con frijoles y los indispensables queso, crema, lechuga y salsa picante. Aquí los antojos hacían referencia a algo muy sencillo. El maestro Pardo por ejemplo, utilizó algunos en calidad de entradas y estableció que éstos eran un tentempié para empezar a comer, calmar el hambre y pasar a cosas más sustanciosas. Los chilaquiles también eran considerados antojos, lo mismo que garnachas, tamales, pambazos, enchiladas y hasta quelites en chile verde.[422]

Al revistar recetarios de los años cuarentas y de la época actual, no encontramos que exista una definición de lo que es la comida queretana, a pesar

[421] *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, 1888, librería de Ch. Bouret, París, México.
[422] Jefrey M. Pilcher, *op. cit.* pp 100-101.

de que hay publicaciones que en sus títulos poseen el epíteto de *Compendio de comida queretana*,[423] o *Cocina y cultura en Querétaro. Recetario*[424] pero sí encontramos en algunas publicaciones de la década mencionada, principalmente las de Josefina Velázquez de León, una mujer que quedó viuda siendo joven y con un caudal económico importante, que se dedicó a recorrer México y a convocar a mujeres en cada ciudad que visitaba para que le compartieran sus recetas y publicarlas, es entonces cuando empezamos a encontrar un apartado sobre "comida a la mexicana" y "antojitos", particularmente para mujeres de clase media que supieran leer y pudieran comprar los recetarios, o incluso inscribirse a la academia que abrió en la Ciudad de México. [425]

En las publicaciones de estos años aparecía un breve y tímido apartado titulado "Especialidades mexicanas", donde asomaban platillos como: quesadillas oro, que entre sus ingredientes incluían las ya citadas grasas hidrogenadas como "aceite conquistador" o la levadura "oro". Tostadas a la mexicana, budín de elote, tamal de cazuela, chiles rellenos de salmón y hasta allí las recetes "a la mexicana".[426] En otro texto, en la sección dedicada a lo mexicano, se incluían recetas de 14 estados de la República, sin aparecer Querétaro dentro del listado: Puchero y enchiladas de Aguascalientes, Cazón a la campechana y esmedregal a la cazuela, sopa de chipilín y tamalitos de juacane de Chiapas, Pastas (seguramente pastes) y enchiladas verdes de Hidalgo, pozole y tostadas de Jalisco, mole y tamales michoacanos, mole negro de Oaxaca y platillo oaxaqueño, mole poblano y chiles en nogada de Puebla, quesadillas potosinas y rabo de

[423] Ramón González Flores (comp.), *Compendio de cocina queretana. Recetas de cocineras queretanas,* Querétaro, Operadora Gastronómica Sir Láncelot/Municipio de Querétaro, 1996, tercera edición.
[424] Adriana Guerrero Ferrer, *op. cit.*
[425] "La academia de alta cocina, repostería y decorado a cargo de la señora Josefina Velázquez de León edita la Revista Mensual Culinaria "El arte de cocinar". Contiene enseñanzas desde el A B C de la cocina, manera de preparar la mesa, cocina práctica y sencilla, recetas de platillos regionales. Novedades en decoración artístico de pasteles y repostería y forma de usar las duyas. Resuelve consultas que hagan las amas de casa. Subscripción anual $4.00. Pida usted la subscripción. Por cada 5 que reúnan, enviando su importe se obsequia una por un año. Bolívar no. 58. Apartado postal No. 1607. México, D.F." Excélsior, *Enciclopedia del hogar. Tercer tomo del libro de cocina.* Excélsior, México, 1947, p. 129.
[426] *Excélsior, Recetario de cocina.* Excélsior, México, 1944, pp. 89-91.

mestiza, cazuela y pollo estilo Sonora, sopa de tortuga estilo Tamaulipas y robalo adobado, barbacoa y platillo tlaxcalteca, tamales estilo veracruzano, relleno negro de Yucatán y papazul.[427] El hecho de que en este recetario no se considerara a la comida queretana como parte de los guisos de la República mexicana es significativo, tal vez debido a que muchos de ellos se compartían con otros estados, pues históricamente Querétaro formó parte del Camino Real de Tierra Adentro y los arrieros que recorrían estos caminos traían y llevaban potajes que se incorporaron a la entidad, pero que también se consumían en otros lugares con algunas variantes.

El doctor José Antonio Arvizu elaboró un listado de los antojitos que se comían y se siguen consumiendo en Querétaro, tratando de datar su origen y la zona de consumo, aunque aclara que no son todos los guisos consumidos en la entidad y que faltan más estudios sobre el tema para tener certeza de lo propiamente queretano.[428]

A lo largo de esta investigación se ha mantenido la postura de que culturalmente la comida no es entendida de la misma forma en todo lugar: para algunas culturas padecer hambre es no tener pan, para otras no consumir carne, y para México la imposibilidad de consumir la tríada mesoamericana entre el 80% de su población. En este trabajo que se ha adentrado en la exploración de las formas de comer de los queretanos, utilizando fuentes hemerográficas, tesis de médicos que vinieron a realizar su servicio social a la entidad, y registros oficiales, concluimos que la comida queretana de la década de los cuarentas era sumamente frugal, pero existe un tiempo "sagrado" en el que la pobreza alimentaria se convierte en dispendio, como en las mayordomías y las fiestas que se encuadran en el tiempo santo de la religión católica, donde es posible incurrir en el pecado de la gula, en una alimentación enmarcada por cohetes, música y la

[427] *Excélsior, Enciclopedia del hogar*, *op cit.* pp 112- 136.
[428] cfr. José Antonio Arvizu Valencia y Gerardo Ortiz González, *Secular y vernáculo: antojenario en la perspectiva gastronómica de entre guerras en Querétaro y Guanajuato,* ponencia presentada en el simposio Comer en tiempos de guerra: de la independencia a la revolución mexicana. Zacatecas, Zacatecas 19 y 20 agosto de 2010, versión facsimilar.

algarabía social en la que como lo refiere Joan Manuel Serrat "se mezclan el pobre y el villano, bailan y se dan la mano sin importarles la facha",[429] es en este tiempo de ruptura temporal donde detectamos que las barreras sociales en la alimentación se derriban. Para Pilcher es la participación activa de las clases subalternas en la construcción de la comunidad.[430]

Bajo esta óptica, en las fuentes consultadas encontramos que las festividades populares y las kermeses son momentos en los que la distinción social se funde en el comensalismo de los "antojitos callejeros", dulces y preparaciones especiales para la ocasión.

Es importante señalar y recalcar que para esta década a pesar de que los "antojitos" tenían una connotación peyorativa y se les identificaba con fuentes de contaminación alimentaria, se les seguía consumiendo y hasta las autoridades luchaban en contra de su consumo por ser potenciales fuentes de infecciones gastrointestinales, que para el periodo eran mortales:

> Se solicita girar orden a inspector de comercio y policía sobre que se tenga especial vigilancia en las pulquerías ubicadas en la Calle de Invierno, bajos del Hotel Americano, y esquina de las calles de Cuauhtémoc y Primavera poniente, a fin de que no se permita que los parroquianos de dichas pulquerías salgan a tomar pulque en las afueras de dichos establecimientos, se guarde el orden y compostura debidos dentro de ellos, no se estacionen tampoco músicos en sus puertas ni dentro de los propios negocios, ni se permita el establecimiento de puestos ni fritangas ni en las puertas de las citadas pulquerías, ni en la banqueta de los lugares donde están establecidas ya que son una fuente de contaminación (…)". [431]

[429] Joan Manuel Serrat, La Fiesta, en *Mi niñez,* Zafiro/Novola*,* Barcelona, 1970.
[430] Jefrey M. Pilcher, *op cit.* cfr. p. 239.

[431] Archivo Histórico del Municipio de Querétaro, Actas del H. Ayuntamiento 1939-1941, F 19 v. 5 de abril 1939.

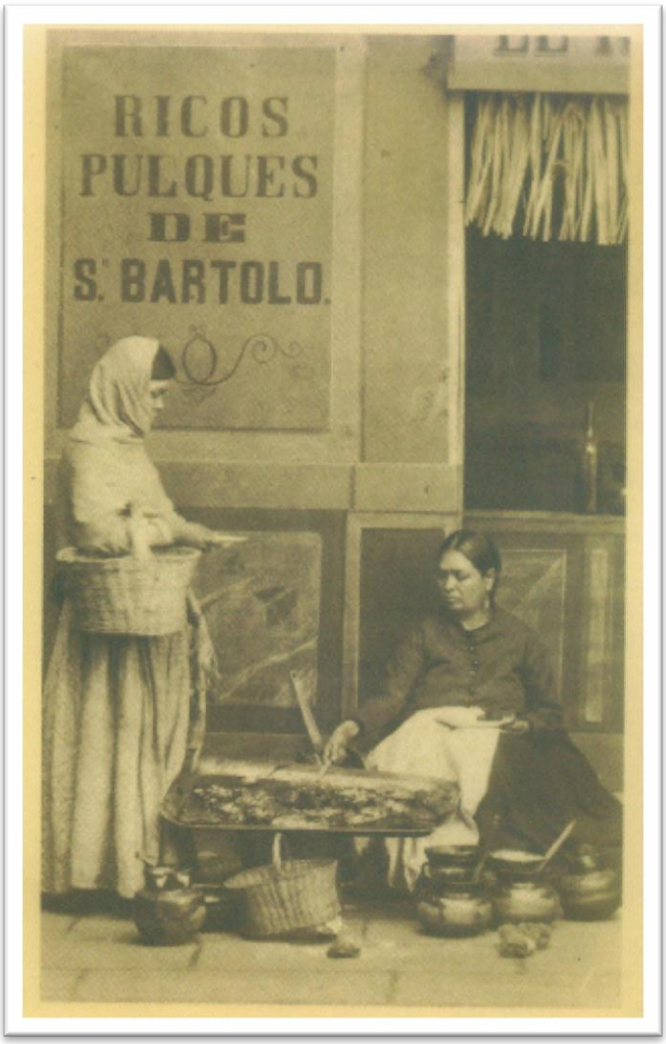


Figura 16: Mujer vendiendo "fritangas" a la salida de una pulquería de la Ciudad de México. Fuente: http://revistabicentenario.com.mx/index.php/archivos/las-pulquerias-de-la-ciudad-de-mexico-durante-el-siglo-xix/

La vida en las sociedades preindustriales, en las que la bonanza de la alimentación correspondían a las condiciones climáticas, los ciclos de la naturaleza descubierta y domesticada por el hombre para la selección, escarda, arado, siembra, cuidado y cosecha coincidían con festividades para los santos y vírgenes a las que se les rezaba para pedir bienes familiares y sociales, y dentro de estas prácticas los ciclos asociados con la bonanza alimentaria eran fundamentales en un tiempo en el que aún el hombre estaba en vías de desarrollar las industrias agropecuarias del presente.

3.4 Ciclos en la alimentación queretana

En el ciclo de festividades religiosas queretanas, tenemos ricas descripciones de los “antojitos” y comidas que se consumían públicamente en Querétaro.

Para el periodo de la cuaresma, cuando el consumo de carne estaba prohibido durante los días viernes y toda la semana llamada Mayor, existían preparaciones que lograban restaurar el hambre en sustitución a la poca carne que podía consumir la mayor parte de la población. El viernes de Dolores, día variable según el calendario religioso, se acostumbraba a realizar un recorrido por las casas queretanas que orgullosas abrían sus puertas para mostrar sus altares que contenían matas de trigo blanquecino, que previamente se habían cultivado al resguardo del sol para que no se tornaran verdes. Se colocaban banderitas de oropel clavadas en naranjas agrias que expedían su olor característico mezclado con las flores que adornaban el altar e incienso. Se acostumbraba a dar agua de sabores a los visitantes, principalmente de limón con chía, en señal de las lágrimas que la virgen habían vertido al ver la tortura a la que sometieron a su hijo. “Parados ante el espectáculo los curiosos, quienes si no se invitaba al agua, (se iban) murmurando: vámonos, que aquí no lloró la Virgen”. [432]

Una semana después, el viernes Santo, se convertía en un momento de luto para la iglesia y sus feligreses: la iglesia se oscurecía y las personas de los años cuarentas acostumbraban a vestir de negro, apagaban la radio y trataban de llevar una vida de recogimiento,[433] sin embargo, después de que los devotos salían del templo, con el alma llena paz, también le daban gusto al cuerpo con productos que no contuvieran elementos cárnicos “es un día tan grande, tan excepcionalmente grande, y por ello las ollas frescas sumidas en montículos de

[432] *Tribuna,* Año V, No. 245, 13 de abril de 1949, p. 3.
[433] Para estas fechas la actual y famosa Procesión del Silencio queretana aún no existía, ésta tradición de reciente cuño fue instaurada en 1966 por el padre Juan Espitia, párroco de Santa Ana.

arena y ceñidas de guirnaldas de flores… y los pasteles azucarados y calientes… y las charamuscas cristalinas y sabrosas"[434] había que degustarlos.

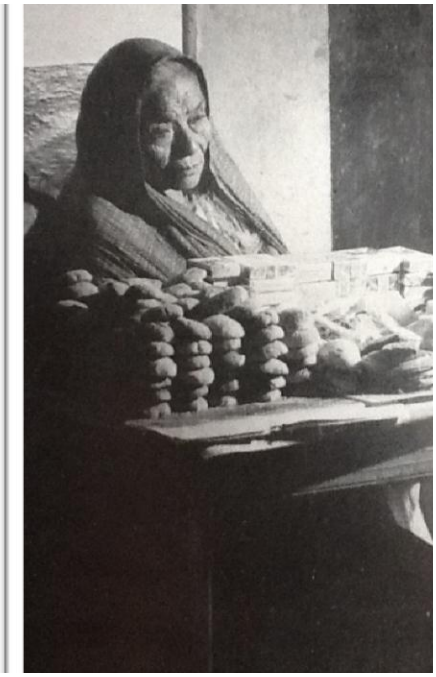


Figura 17: "Doña Chila, vendedora nocturna de dulces, se estableció de 1929 a 1962, se instalaba a las 9 p.m. y cerraba a las 5 a.m."
Fuente: *Heraldo de Navidad* 1983-1984 , s/p.

Para el mes de agosto, Guadalupe Ramírez Álvarez nos describe la festividad de La Asunción de María en una sociedad en la que observa con preocupación la "maquinización":

> La barriada es símbolo, es baluarte de las costumbres de un pueblo característico. La Cruz, Santa Rosa, San Sebastián, Santa Ana, entre nosotros. Son cada una expresión grandiosa de nuestro espíritu. ¡La Cruz! Nombre que es historia, que es tradición, que es leyenda. Allí late –burlando al tiempo, el corazón de nuestros mayores. Fiesta rumbosa y típica, llena de colorido y gracia la efectuada allí el jueves 15, el 14 con el "gallo" la iniciación – las vísperas en la legendaria iglesia de D. Juan Caballero de Osio constituyen el nervio del día –con el castillo, la prolongación y con la feria el merate. "El mero día", el 15, desplegarse todo el colorido de la barriada. Función solemne con sermón postinero. Aún no se olvida el sencillo papel de china para adornar los altares, tampoco el cedro oloroso para las guirnaldas y menos las flores frescas que aromen el altar de la Virgen de la Asunción que eleva sus manos al cielo en consoladora actitud

[434] *Tribuna*, Año V, No. 245, 13 de abril de 1949, p. 3.

> suplicante. Hacia el anochecer el rezo, la procesión y los repiques. Recuerdo del día: el olor a incienso y a perfumes, el susurrante murmullo de la oración postrera. Afuera en esa plaza consagrada por la historia, donde nacimos, crecimos y trascendimos el colorido de la feria. Enmarcando al jardín, los "puestos" de buñuelos, enchiladas, tacos y pollo frito; no faltan las "trompadas", "pepitorias", "fruta de horno", "semillas" y expresión de frescura sabrosa las jícamas con chilito. Allá en el Atrio "la banda desgarrando viejas melodías. Y en lucha abierta con plumados y brillantes amplias capas y cortas túnicas, sandalias doradas y listones de colores, sus estandartes con figuras ininteligibles al profano; instrumentos de "concha" ejecutan dramáticas notas donde va prendida la nostalgia, donde va expresada la esperanza. En el viento voces imponentes. Y en aquel lugar pequeño la plasticidad sublime, el temperamento artístico de un pueblo que aún sabe su destino. Allá la bullanguera muchachada con "los toritos" pirotécnicos, con las ruedas y el castillo: luz que rompe las tinieblas, saetas elevadas al cielo; expresión del vivir: luz, más luz y ansias de infinito. Al bajar el Sangremal pienso en nuestros destinos, cuyo fundamento son nuestras tradiciones, y tiemblo ante la idea de que la maquinización que (…) se avisora, los borre para siempre. Más –así lo quiero- confiemos en nuestro pueblo.[435]

Otro evento importante dentro de las festividades queretanas es el que ocurre entre el 12 y 15 de septiembre, en honor a La Santa Cruz de los Milagros y se funde con la celebración de la Independencia Nacional. "Con la acostumbrada animación y entusiasmo se celebraron las tradicionales fiestas en el Barrio de la Cruz. Las fiestas religiosas (…) se confundieron con las profanas que tuvieron lugar en la plaza y que adquirieron el sentido patriótico y religioso que dan a nuestro pueblo un hidalgo sentido de tradición y mexicanidad. Bailes populares, fuegos artificiales (…) serenatas, gallos, los clásicos puestos (…) y mucho público, puede decirse que la mayor parte de la población desfiló por el barrio de la Cruz"[436] a presenciar las danzas de los concheros y comer buñuelos, tamales, jícamas con chile, enchiladas, etcétera.

[435] *Tribuna*, Año IV, No. 101, 17 de agosto de 1946, primera plana y p. 2.
[436] *El Día*, año II, No. 89, 21 de septiembre de 1944, Miscelánea, p. 3.



Manuel Rodríguez Campos; les acompañan afamados danzantes de Celaya y de Puerto de Nieto. Además se anuncia la actuación de la Danza de los Niños del Pozo.

Nos comunican los organizadores que es su deseo que en este año las fiestas tengan esplendor extraordinario y que por lo tanto creen que la afluencia de visitantes sea también superior a otras iones.

Figura 18: Manuel Rodríguez Campos, afamado conchero apodado "El Nagua Blanca". Conocido también por practicar "la brujería".
Fuente: *Tribuna*, Año V, 29 de junio de 1949, p. 6

Para el 1 y 2 de noviembre viene una fiesta especial en México, donde se supone que los muertos tienen permiso de visitar nuevamente a los vivos. Tal festividad tiene especial relevancia en el imaginario colectivo, que poco a poco ha ido generando un nuevo sincretismo cultural, pero ahora mezclándose con el Halloween. Actualmente podemos apreciar que conviven alfeñiques, calaveras y brujas, que también han incorporado el sabor y la creación con chocolate ¿Sería así en la década de nuestro estudio? Para 1944 una reseña del periódico *El Día*, nos da cuenta de cómo se celebraba por aquellos tiempos:

> Pueblo de tradiciones, Querétaro, se dispone a celebrar el "Día de muertos" el de "Todos santos". Oraciones y recuerdos se confundirán con sencillos festejos profanos. Chicos y grandes recordarán la festividad de "Todos santos".

Los unos a pedir los otras a dar ya que según nuestra costumbre por estos día la antigua y señorial "Plaza de armas" se ve pletórica de puestecillos con mil chucherías, desde severas tumbas en miniatura hasta calaveritas que por medio de un sencillo mecanismo producen un ruido que semeja el crujir de dientes: en cosas de comer no se diga! Encontramos esa noche llena de emociones desde sabrosas frutas cubiertas que preparan las delicadas manos de nuestros mejores valores culinarios hasta pequeños monitos llamados con razón "alfeñiques", desde "roscas" sabrosísimas hasta las tradicionales tostadas muy de ese día llamadas "puchas". En fin que se declara fiesta y muy principal este día en Querétaro, noche de feria, podríamos decir.

A la Plaza de Armas se lleva a lucir la camisa almidonada, estrenada ese día, hasta el zapato acharolado recién compuesto con medias suelas.

Al día siguiente la cosa es distinta, se celebra la fiesta (?) de los "muertos", igualmente tradicional. Se llevan ese día, a los panteones, flores, coronas, aceite, ceras; y un grupo muy reducido ya, de nuestro pueblo, hasta comida para que en la "fiesta de los muertos" éstos se levanten a tomar un buen banquete, de todas maneras ello se traduce en la recordación que hacemos con la nostalgia propia y amargura de nuestros seres queridos que nos han dejado. Querétaro, el católico, por abolengo, no olvida en este sentido a sus muertos y es así como ese día la Iglesia vestida de luto por sus hijos idos eleva oraciones piadosas al Señor por el descanso de aquellos seres que aún necesiten de las oraciones de los fieles". [437][438]

[437] *El Día*, Año II, No. 95, 2 de noviembre de 1944, primera plana y p. 4. El jesuita Juan de Viera (1719-?) nos legó una descripción sobre el Día de muertos en la Ciudad de México que guarda cierta similitud con la actual, pero hay que observar que los principales actores de su relato son las personas mejor acomodadas durante el siglo XVIII: "Y por no dejar de dar alguna noticia de gastos extraordinarios y superfluos que en muchos días del año, por inveterada costumbre se hacen en México, diré brevemente lo que acontece el día de Finados, primero y segundo de noviembre. En este día, según el más prudente cálculo, pasa de 5 mil pesos el gasto de azúcares que se convierten en alfeñique, de cuya materia forman de una corpulencia extraordinaria aves, peces, sirenas, corderos, flores, jarras, camas, féretros, mitras, madamas y caballeros, dorados y enlistonados, que cada figura suele tener de costo cuatro y seis pesos y hay fuentes imitando alguna de las de la ciudad, formada de pasta de almendra y caramelo, que suben a más crecido precio. De este modo todos los portales, especialmente el de Mercaderes, se llenan de estos días de todos estos primores y curiosidades, que se regalan las señoras unas a otras la ofrenda, con el título de que no se las lleven los muertos, y, a más de esta especie de regalo, añaden diversidad de masas, conservas, aves, corderos y botellas de vino. Muchas llevan la ofrenda hecha de plata maciza, con las tumbas del propio metal y una figurilla de un muerto. Asimismo juntan frutas regaladísimas que en este tiempo abundan como son chirimollas, guacamotes, granaditas de China, sandías y otras cosas, de manera que no se encuentra en la calle en estos días más que lacayos cargados de semejantes regalos. No hay esquina que en semejante día no se vean las mesas llenas de juguetería de alcorza que compra aún el más pobre para sus hijos". Citado por Salvador Novo, *Cocina Mexicana. Historia gastronómica de la Ciudad de México,* México, Porrúa, 2010, pp. 210-211.

En esta celebración encontramos referido que también se consumían tacos.[439]

El día 12 de diciembre, festejo básico para la identidad queretana, la celebración de la Virgen de Guadalupe guarda una serie de ritos que previamente al 12 se llevan a cabo. De esa festividad encontramos su registro en 1946:

> Por la noche la fiesta profana, el castillo clásico, las chirimías que imponían el ritmo de los "enanos" y "mojigangas", deleite de chicos y grandes; los puestos de los buñuelos y las enchiladas. Y presidiendo todo aquello el regocijo popular, el alma del pueblo nuestro ostentándose diáfana y sencilla, unida por el muy fuerte lazo de su fe.[440]

Y finalmente, en este ciclo religioso de vida y muerte que marca el calendario católico, toca su lugar a las festividades que conmemoran a lo largo del mes de diciembre el nacimiento de Jesucristo.

El Heraldo de Navidad, publicación que inició en 1900, se ha caracterizado por recuperar en sus páginas la nostalgia del pasado y los eventos sociales de Querétaro en diciembre. En sus hojas encontramos datos que nos hablan sobre lo que se consumía en esas fiestas durante nuestra década de trabajo:

> La noche del 25 (de diciembre) se efectuó la tan esperada kermess en el Palacio Federal, que sirve de motivo para que la sociedad queretana se reuna y los visitantes que vienen a pasar la navidad entre nosotros, gocen de la hospitalidad queretana y conozcan y aquilaten la gentileza de nuestras damitas. Encomendaron su organización a las distinguidas señoras Oliva P. De Herbert, Lolita L. De Herrera, Emma Gamba de Mier y Perla H. De Vázquez Mellado, tenía que resultar todo un éxito, como lo fue, ya que dichas estimables damas nos tienen acostumbrados a paladear las exquisiteces de todo lo que organizan. El patio del Palacio, sencilla pero bellamente adornado fue casi insuficiente para dar cabida a la enorme concurrencia que asistió a la kermess, en la que atendieron a los puestos las (…) señoras y señoritas de nuestra mejor sociedad".[441]

---

[439] *El Día,* Año IV, No. 201, 7 de noviembre de 1946, Notas sociales, p. 2
[440] *Revista Vértice*, Año III, No. 42, 1ª quincena de 1946, p. 6.
[441] *El Heraldo de Navidad*. Órgano de la Junta de Navidad 1940, Santiago de Querétaro, 1940, p. 50.

Lo que aquel 25 de diciembre se degustó fue: atole y tamales, dulces, antojitos mexicanos (sin explicar cuáles), pasteles, pollo y enchiladas.[442] En otras publicaciones del *Heraldo de Navidad* aparece una redacción similar respecto a las "damitas organizadoras", con algunas variantes en la comida que se ofrecía: para 1941 se repitió el atole y tamales, enchiladas y pollo y antojitos mexicanos.[443] En 1942 se reitera el pollo, pero ahora se separa del puesto de enchiladas, se introduce el ponche, las hojuelas, los tamales y el atole.[444] A partir de este año las reseñas de estos eventos dejan de publicarse y es hasta 1948, cuando la esposas de los Caballeros de Colón inician con la organización de posadas en el Museo Regional:

> El comité de Damas de los Caballeros de Colón organizan tres posadas los días 16, 18 y 21 de diciembre, "la primera será una noche española, la segunda del Querétaro antiguo y la última, una noche mexicana. El patio será adornado primorosamente de acuerdo con la noche. Por ejemplo, para la mexicana se levantarán jacalitos, se colocarán toda clase de "puestos" de antojitos, a fin de que los asistentes tomen parte activa en la fiesta y no permanezcan toda la noche en sus asientos: habrá desde luego el rezo de la letanía, las piñatas tradicionales, juegos de artificio, numerosos bailables de exhibición, etc.."[445]

En los juegos florales que se llevaban a cabo en Querétaro por las fiestas decembrinas, encontramos que en el escrito por J. Rodolfo Lozada, se realiza un listado de productos que se consumían el día del desfile de los carros bíblicos:

> La suidá viste de gala,
> todo es goce y alegría,
> para celebrar la llegada
> del Dios hijo de María.
> allí arriba las estrellas

[442] *Ibidem.*
[443] *El Heraldo de Navidad*, Órgano de la Junta de Navidad 1941, Santiago de Querétaro, 1941, p. 16.
[444] *El Heraldo de Navidad*. Órgano de la Junta Navideña de 1942, Santiago de Querétaro, 1942, pp. 8 y 9.
[445] *Tribuna,* Año IV, No. 225, 27 de noviembre de 1948, p. 6.

sonríen con sus resplandores;
abajo brillan de gusto
farolitos de colores.
La fruta aquí hay en los puestos,
olorosa cual ninguna;
en ellos sí ha derramado
el cuerno de la fortuna.
Naranjas, cañas di azúcar,
limas, nueces y camotes,
cacahuates bien tostados,
piñones y tejocotes.
Todavía pa´darle gusto
hasta los más exigentes,
hay buñuelos enmielados,
tostaditos y calientes.
Y luego el mentado pollo,
los tacos y los tamales,
las enchiladas que no hay
donde las hagan iguales.[446]

[446] *Revista Vértice*, Año III, No. 43, 2ª quincena de 1946, pp. 6-7.

Reflexiones finales

Esta investigación inició con una serie de preguntas sobre la pertinencia de ciertas afirmaciones que se realizan sobre la alimentación de los queretanos en la actualidad, en las cuales se vincula al pasado con el presente en un c*ontinuum* eterno, como si desde la época prehispánica al presente se mantuvieran tradiciones alimentarias que nos llegaron directamente a la mesa del siglo XXI. En la bibliografía revisada no encontramos trabajos que hubieran utilizado fuentes primarias para afirmar cómo era la alimentación en el Querétaro de los cuarentas, década en la que afloraron los primeros esbozos de industrialización, deseábamos también ver cómo había permeado la vida cotidiana y transformado las formas alimentarias en la entidad.

Afirmaciones tales como que la comida queretana es de origen prehispánico mezclado con la creatividad conventual y el sabor porfiriano de las haciendas, es el discurso más vendido hoy en día en guías turísticas y restaurantes que tratan de ganar su lugar en ese gran vacío historiográfico y de invención de tradiciones sobre la alimentación.

Otro supuesto con el que se inició esta tesis fue el referente a las fuentes de información y la pertinencia del trabajo, pues al ser ésta una tesis de historia y no de gastronomía, se ponía en cuestión la posibilidad de hacer que Clío fuera bondadosa y nos permitiera acercarnos a las formas de sustento pretéritas.

Después de revisar periódicos, revistas, tesis médicas, recetarios y bibliografía sobre alimentación, encontramos que es falso que no existan fuentes primarias que nos aporten información sobre lo que se consumía en el pasado, pero es necesario irlo recuperando poco a poco y contrastarlo con información de diversas fuentes e índole para que cobre significado: una receta por aquí, una nota periodística sobre fiestas por allá, datos demográficos, contexto mundial, ideologías sobre la alimentación, etcétera. No es un trabajo fácil, pero en la

medida que avanzábamos en la investigación los datos cobraban sentido y se podía entender mejor una receta, un anuncio sobre las grasas hidrogenadas, las quejas por la falta de carbón para cocinar… es decir: esos fragmentos del pasado se empezaban a unir y a hablar, como cuando se estudia paleografía y de repente las grafías adquieren significado posibilitando la lectura de un texto. Pero a ese texto también es necesario darle significado en su contexto. Por ejemplo: en varios trabajos encontramos citado que en el Censo de 1940 se establecía como indicador de pobreza que el "80% de la población queretana no consumía pan" ¿por qué no lo consumían? ¿esto indicaba pobreza, gusto, rechazo o qué?

Las fuentes que revisamos nos permitieron tener un acercamiento a las formas de comer, y lo decimos en plural porque nos percatamos de que no existía una sola, lo cual empezaba a desmitificar la afirmación de que haya una única "comida queretana", sino que ésta dependía de varias condiciones como el estatus socioeconómico, si se vivía en el campo o en la ciudad y la región de residencia dentro del estado.

En las fuentes hemerográficas pudimos recuperar los precios de los productos que se vendían en las tiendas queretanas y cómo paulatinamente, sobre todo después de que termina la Segunda Guerra Mundial, empiezan a aparecer cada vez más productos industrializados y electrodomésticos. En nuestra investigación no abordamos el tema de los lugares de abasto, pero bien podría trabajarse a partir de estos documentos, pues en los anuncios se encuentran precios, productos, lugar de ubicación del negocio y generalmente el nombre del dueño. También podemos dar seguimiento a cómo las tiendas que a inicios de la década del cuarenta mezclaban una gran cantidad de productos y servicios, verbigracia La Luz del Día, empiezan a ceder su lugar a tiendas especializadas como Aparatos Modernos y la R.C.A. Víctor.

Los mercados son espacios de abasto que también se encuentran señalados en estos documentos, las vinaterías, panaderías, heladerías, cantinas y

una gran cantidad de lugares de abasto y consumo de alimentos pueden contribuir a recuperar la historia alimentaria de Querétaro, al igual que la vida asociada a la cotidianeidad como son: la alimentación de las mujeres embarazadas y los niños. La construcción del género a partir de la responsabilidad, la imagen corporal y el comportamiento que debían asumir las mujeres por ser las encargadas del cuidado familiar.

Las tesis médicas consultadas también nos permitieron acercarnos a la alimentación rural y al discurso alimentario que en esos momentos trataba de promover el consumo de productos cárnicos y el trigo, frente a la alimentación basada en frijoles, chile y maíz, así como conocer las principales causas de mortalidad de la población, entre las que encontramos que las asociadas a alimentos contaminados por colibacilos guardaban el primer lugar en el estado. La desnutrición era otro problema de los años cuarenta, pero no porque lo que se consumiera careciera de valores nutritivos, sino dadas las condiciones de precariedad de la población. Cruzar esta información con los precios y salarios de fuentes oficiales, también nos hace aseverar que la mayor parte de la población de Querétaro no podía degustar muchos de los platillos que actualmente se venden como “cocina queretana” o que incluso aparecían en los periódicos y revistas de aquella época.

Ahora bien, a partir del trabajo realizado podemos aseverar con los precios en la mano, lo que no podían comer el 80% de la población queretana, y entender un poco lo que sí podía consumir el restante 20%, pero tenemos que señalar que estas fuentes también tienen limitaciones, y una de ellas es que sólo nos presentan la vida de un grupo, en tanto que la de los “sin voz” sólo podemos deducir su situación alimentaria a partir de la contrastación de las fuentes, sin comprender desde ellos mismos sus percepciones al respecto. En este trabajo se citan algunas frases de campesinos, pero son recuperadas por terceros, como es “Comemos gordas y chile y en veces puro chile”. Para escuchar estas voces es necesario explorar otras fuentes.

Algo importante que hay que referir al periodo estudiado es el inicio de la incorporación de productos industrializados a la alimentación cotidiana, como las grasas hidrogenadas y el azúcar refinado, que en la actualidad son dos de los ingredientes primordiales en la comida industrializada que por su alto valor calórico y gran consumo han llevado a que México ocupe uno de los primeros lugares de obesidad y diabetes en el mundo, lugar nada envidiable al que no llegamos de la noche a la mañana. En esta tesis referimos como muestra datos sobre las estrategias utilizadas por los productos Anderson & Clayton para introducirlos en las mesas queretanas.

Otro trabajo que consultamos ampliamente fue el del Ingeniero Francisco Quintanar, quien clamaba por la necesidad de reorientar la política agropecuaria para convertir al campo en una industria que permitiera satisfacer las necesidades alimenticias de los mexicanos, abastecer a la industria de materias primas y generar excedentes para la exportación. La tecnología agropecuaria de la Revolución Verde comenzaba a implementarse en el campo mexicano. En la actualidad se ha dejado atrás la hibridación de productos y a pesar de los cuestionamientos de organismos ambientalistas se han implantado productos transgénicos en cultivos cuyo centro de origen es México. A los animales estabulados les inoculan hormonas, antibióticos y cuanto producto químico les haga crecer en menor tiempo y engordar más, sin importar el sufrimiento para ellos, el daño para el consumidor y el medio ambiente. Hoy la alimentación es una industria que no ha logrado terminar con la desnutrición y ha esparcido por el país enfermedades del metabolismo y cáncer.

Dentro del modelo económico en el cual vivimos hoy día, se han diseñado estrategias para promover el turismo y promover una alimentación disfrazada de tradicional, bajo esquemas que tratan de “encapsular” en recetas estandarizadas algo dinámico como lo es la alimentación. Esta postura de crear recetas únicas dentro de la diversidad y creatividad cultural, forma parte del pensamiento de la

comida industrializada que homogeneiza y alude constantemente, ya no al futuro y al año 3000, sino al pasado, a la tradición inventada por la mercadotecnia e imaginada por las sociedades.

Recemos cada que estamos frente a nuestros alimentos, demos gracias por esas nuevas tradiciones culinarias que empezaron a gestarse en la década del cuarenta y hoy alimentan nuestros cuerpos, almas e imaginación:

> Ese Dios nuestro, el Gran Geómetra,
> Hace algo por nosotros aquí, donde ha puesto
> (Si así quieren plantearlo) las cosas en forma,
> Comprimiendo los corderitos en ordenados cubos,
> Convirtiendo el asado en un cilindro decente,
> Ensamblando la elipsoide de un jamón,
> Volviendo anónima la carne enlatada
> En cuadrados y rectángulos de bordes cincelados
> O redondeados (aerodinámicos, tal vez, para mayor velocidad).
>
> Loado sea Él que confirió distancia estética
> A nuestros apetitos y que al sangriento
> Revoltijo de nuestra primogénita obra, nuestra fea necesidad,
> Impuso una forma significativa. A través Suyo las bestias
> Entran al puro reino euclidiano del número,
> Libres de sus vidas abultadas, henchidas de sangre.
> Vienen a nosotros santificadas, en transparencias
> De celofán, en el cuerpo místico,
>
> Para que podamos ver, imperturbables, la muerte
> Como el más grande bien, cual debe el filósofo.
>
> Howard Nemerow.[447]

[447] Sidney W. Mintz, *op cit.* 2003, p. 9.

Bibliografía

Aguilar Rodríguez, Sandra, “Alimentando a la nación: género y nutrición en México (1940-1960)”, en *Revista de Estudios Sociales*, núm. 29, abril de 2008, Universidad de los Andes, Colombia, pp. 28-40, consultado en: http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=81502903 (consultado el 22 de febrero de 2014).

Arvizu Valencia, José Antonio y Gerardo Ortiz González, “Secular y vernáculo: antojenario en la perspectiva gastronómica de entre guerras en Querétaro y Guanajuato”, ponencia presentada en el simposio Comer en tiempos de guerra: de la independencia a la revolución mexicana. Zacatecas, Zacatecas 19 y 20 agosto de 2010, versión facsimilar.

Aguilar Rodríguez, Sandra, “La mesa está servida: comida y vida cotidiana en el México de mediados del siglo XX”, en *Revista de Historia Iberoamericana*, vol. 2, núm. 2, 2009, pp. 52-85, en: http://revistahistoria.universia.net (consultado el 18 de septiembre de 2013).

Aguilera Anda, Carlos, *Cadereyta de Montes. Estado de Querétaro. Exploración sanitaria*, Informe médico social para examen profesional de Médico Cirujano y Partero, México, Facultad de Medicina, UNAM, 1937.

Anda Valente, Ligorio, *Breve relato del aspecto sanitario que ofrece Villa Corregidora, Qro.*, México, Facultad de Medicina, UNAM, 1941.

Anderson, Benedict, *Comunidades imaginadas. Reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo,* México, D.F, Fondo de Cultura Económica, 1993.

Arias González, Jiapsy, *Los místicos sabores del convento. Las monjas Clarisas Urbanistas y sus hábitos alimentarios en Querétaro. (Siglos XVII-XVIII),* Querétaro, Gobierno del Estado de Querétaro/ Consejo del IV Centenario de la Fundación del Convento de Santa Clara de Jesús, 2007.

Arias Rozas, Patricia, “De recolectores a porcicultores: cien años de ganadería porcina en Guanajuato, Jalisco y Michoacán”, en Thierry Linck (compilador), *Agriculturas y campesinados de América Latina. Mutaciones y recomposiciones*, México, Institut Français de Recherche Scientifique/ Fondo de Cultura Económica, 1994.

Arqueología Mexicana, *El maíz*, Edición especial, núm. 38, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2011.

Bak-Geller Corona, Sarah, *Los recetarios “afrancesados” del siglo XIX en México*, Versión electrónica: http://aof.revues.org/6464 (consultado el 18 de enero de 2014).

Bruckman, Boris, *Estudio sanitario del municipio de Ezequiel Montes, Querétaro*, Tesis para Médico Cirujano y Partero, México, Facultad de Medicina, UNAM, 1943.

Castañeda Sandoval, Lucía Estela, *Estudio sobre higiene industrial efectuado en la ciudad de Querétaro*. Tesis presentada para examen profesional de Médico Cirujano y Partera, México, UNAM, 1947.

Confederación de Trabajadores de México, *La CTM en la lucha por la alimentación*, México, D. F., CONASUPO, 1987.

Corcuera de Mancera, Sonia, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana,* México, Fondo de Cultura Económica, 1996.

Delgado Salazar, Ramiro, "Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo", en *Estudios de Asia y África*, vol. XXXVI, núm. 1, México, El Colegio de México, 2001.

De La Peña, Joaquín, *Querétaro y sus problemas. (Estudio de carácter social, económico y político)*, México, Protágoras, 1949.

De la Peña, Sergio, Teresa Aguirre, *Historia económica de México 4. De la revolución a la industrialización*, México, Océano, 2006.

Díaz Ramírez, Fernando, *Historia del periodismo en Querétaro*, México, Imprenta, 1968.

Enciclopedia del Hogar, 4º tomo, México, D.F., Excélsior. Cia. Editorial, S.C.L., 1945.

Escobar Ledesma, Agustín, *Recetario de la Sierra Gorda de Querétaro*, México, D. F., CONACULTA/ Culturas Populares, 2000.

---------- *Chical. Cocina tradicional queretana*, Querétaro, Universidad Autónoma de Querétaro, 2012.

Estrada S., Alfonso, *Informe general sobre la exploración sanitaria del municipio de Colón, estado de Querétaro*, Tesis. Médico Cirujano y Partero, México, D. UNAM, 1943.

Figueroa Velázquez, Ana Cecilia, "Sanidad y mujeres en el estado de Querétaro", en Aurora Castillo Escalona y Patricia Luna, *Memoria de lo diverso a 16 voces*, Municipio de Querétaro/ AMPE/ Instituto Queretano de la Cultura y las Artes, 2008.

---------- *El tiro de gracia al campo queretano,* UAQ, 2011.

García Ugarte, Marta Eugenia, *Poder político y religioso*, Méxco, Miguel Ángel Porrúa/ H. H. Cámara de Diputados, LXI Legislatura/ UNAM, 2010.

García Ugarte, Marta Eugenia (2011), "Tradición y modernidad en Querétaro", en Ramón del Llano Ibáñez y Oliva Solís Hernández (coordinadores), *Historia, tradición y modernidad en el estado de Querétaro (siglos XIX y XX)*, México, Universidad Autónoma de Querétaro/ Miguel Ángel Porrúa, 2011.

González Cruz, Marisela, "El fotoperiodismo en algunas fotografías de la ciudad de México 1940-1960", en Aurelio de los Reyes (compilador), *Historia de la vida cotidiana en México. Siglo XX. La imagen ¿espejo de la vida?*, México, Fondo de Cultura Económica/ El Colegio de México, vol. 2, tomo 5, 2006.

González Flores, Ramón, *Primer recetario gastronómico de cocina queretana*, Querétaro, Cervecería Moctezuma/ Operadora Gastronómica Sir Láncelot, 1995.

---------- *Compendio de cocina queretana*, Querétaro, Operadora Gastronómica Sir Láncelot, 1996.

González Martínez, Laura, *Respuesta campesina a la revolución verde en el bajío*, México, D. F., Universidad Iberoamericana, 1992.

González Pichardo, Beatriz, "La revolución verde en México" en *Agraria*, núm. 4, Sao Paulo, Universidad de Sao Paulo, 2006.

Goody, Jack, *Cocina, cuisine y clase,* Barcelona, Gedisa, 1995.

Guerrero Ferrer, Adriana, *Cocina y Cultura en Querétaro. Recetario*, Querétaro, Universidad Autónoma de Querétaro/ Instituto Gastronómico de Estudios Superiores, S.C., 2007.

Guerrero, Julio, *La génesis del crimen en México*, México, CONACULTA, 1996.

Gutiérrez Grageda, Blanca, *Querétaro devastado. Fin del segundo imperio*, Querétaro. Universidad Autónoma de Querétaro/ Instituto Electoral de Querétaro, 2007.

Guzmán, Dominga de, *Recetario mexiquense. Siglo XVIII,* México, CONACULTA/ Dirección General de Culturas Populares/ Dirección General de Publicaciones, 1999.

Harris, Marvin, *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, México, Conaculta/ Alianza Editorial, 1991.

Hiernaux, Daniel, *Metrópoli y etnicidad. Los indígenas en el Valle de Chalco*, México, El Colegio Mexiquense/ Fondo Nacional para la Cultura y las Artes, 2000.

Hobsbawm, Eric y Terence Ranger, *La invención de la tradición*, Barcelona, Editorial Crítica, 2002.

Iturriaga, José N., *La cultura del antojito,* México, Culturas Populares, 2013.

Jiménez Romo, Flavio*, Estudio sanitario de Villa Ezequiel Montes, Querétaro*, Trabajo (…) Médico Cirujano y Partero, México, D. F., Facultad de Medicina, UNAM, 1941.

Jones, Robert, *Los braceros mexicanos en Estados Unidos durante el periodo bélico. El programa mexicano estadounidense prestación de mano de obra*, p. 127 consultado en http://estudiosdeldesarrollo.net/coleccion_america_latina/braceros/c4.pdf (consultado el 22 de junio de 2014).

Juárez López, José Luis, *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*, México, CONACULTA/ Dirección General de Culturas Populares, 2008.

León García, María del Carmen, *El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*, México, Conaculta/ Dirección General de Culturas Populares, 1997.

León García, María del Carmen, *La distinción alimentaria de Toluca. El delicioso valle y los tiempos de escasez, 1750-1800*, México, CIESAS/ Miguel Ángel Porrúa, 2002.

Livi-Bacci, Massimo, "La relación entre la nutrición y la mortalidad en el pasado: un breve análisis" en Enriqueta Quiroz (compiladora), *Consumo e historia. Una antología*, México, Instituto de Investigaciones José María Luis Mora, 2009.

López García, Julián, *Alimentación y sociedad en Iberoamérica y España: cinco etnografías de la comida y la cocina*, Cáceres, Universidad de Extremadura/ Caja Duero, 2001.

Lozano Arredondo, Luis, David Lozano Tovar, *El salario y la necesidad de un proceso de recuperación de su poder adquisitivo en México,* en http://www.mundosigloxxi.ciecas.ipn.mx/pdf/v02/05/05.pdf (consultado el 26 de junio de 2014).

Madrazo Miranda, María. "Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición", en *Contribuciones desde Coatepec*, 2005 (julio-diciembre), p. 119. Disponible en: http//www.redalyc.org/articulo.oa?id=28150907/ISSN1870-0365. (consultado el 18 de septiembre de 2014).

Martínez, Juan Pío, "La ciencia de la nutrición y el control social en México en la primera mitad del siglo XX", en *Relaciones*, núm. 133, invierno 2013, El Colegio de Michoacán, pp. 225-255, en: http://www.colmich.edu.mx/relaciones 25/files/revistas/133/pdf/Pio.pdf (consultado el 7 de marzo de 2014).

Mejía O., Florentino, *Informe sobre la exploración sanitaria de la ciudad de Tolimán, Qro.*, para su examen de Médico Cirujano, México, D.F., UNAM, 1938.

México Desconocido, *Rutas Gastronómicas. Querétaro*, México, 2012.

Mintz, Sidney, *Dulzura y Poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, México, Siglo XXI, 1996.

----------*Sabor a comida, sabor a libertad*, México, CIESAS/ CONACULTA, 2003.

Miranda Correa, Eduardo, *Del Querétaro rural al industrial. 1940-1973*, México, Universidad Autónoma de Querétaro/ Miguel Ángel Porrúa, 2005.

Montes de Oca, José G., *Retablos de Querétaro*, Querétaro, Edición del H. Ayuntamiento de Querétaro 1985-1988, (s. f.).

Morales Garza, Martha Gloria, *La nueva generación de políticos queretanos*, Querétaro, Universidad Autónoma de Querétaro, 1998.

Nabhan, Gary, *Por qué a algunos les gusta el picante. Alimentos, genes y diversidad cultural*, México, Fondo de Cultura Económica, 2006.

Nieto Ramírez, Jaime, *Desarrollo Rural en Querétaro*, Querétaro, Universidad Autónoma de Querétaro / H. Ayuntamiento de San Juan del Río, 1986.

Novo, Salvador, *Cocina mexicana. Historia gastronómica de la Ciudad de México,* México, Editorial Porrúa, 2010.

Núñez Lara, Felipe, *Contribución al estudio sanitario de la ciudad de San Juan del Río, Qro.*, Tesis para examen general de Medicina, Cirugía y Obstetricia, México, D.F., Facultad de Medicina, UNAM, 1937.

Paire, Jacques, *De caracoles y escamoles,* México, Punto de lectura, 2000.

Paquita. La revista de la mujer y del hogar, año XII, núm. 806, México, Editorial Panamericana, S. A., 12 de mayo de 1947.

Pérez-Montfort, Ricardo, "Down Mexico way. Estereotipos y turismo norteamericano en el México de 1920", en *Patrimonico Cultural y Turismo. Cuadernos*, núm. 14, México, CONACULTA, 2006, en: http:// www.conaculta.gob.mx/turismocultural/cuadernos/pdf/cuaderno14.pdf (Consultado el 12 de mayo de 2013).

Pilcher, Jeffrey, *¡Vivan los tamales!*, México, Ediciones de la Reina Roja, 2001.

Portal. Una revista para un Querétaro nuevo, año I, número 4, Querétaro, diciembre de 1948.

Quintanar, Francisco, *Querétaro. Estudios agrícolas*, versión facsimilar, 1948.

Ramírez Velázquez, Blanca R., *La región en su diferencia: los valles centrales de Querétaro, 1940-1990*, México, Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco/ Universidad Autónoma de Querétaro/ Red Nacional de Investigación Urbana, 1995.

Ramos Medina, Manuel, *Hazme cazón. Los historiadores y sus recetas de cocina*, México, Centro de Estudios de Historia de México Condumex, 1997.

Rangel Rueda, Gonzalo, *Informe de la exploración sanitaria en la Villa de Amealco, Qro.*, México, D. F., Facultad de Medicina, UNAM, 1937.

Ríos, Elvia y Luis A. Fernández, "Perfil demográfico", en *Enciclopedia temática del Estado de Querétaro*, Querétaro, Universidad Autónoma de Querétaro/ Academia Queretana de Estudios Humanísticos, A.C., tomo I, 1995.

Rodríguez Familiar, José, *Efemérides Queretanas. 1903-1910*, Querétaro, Imprenta Salesiana, 1973.

Rossi, Paolo, *Comer*, Buenos Aires, Fondo de Cultura Económica, 2013.

Scharrer Tamm, Beatriz (coord.), *Un dulce ingenio. El azúcar en México*, México, CONACULTA, 2010.

Scott, James C., *Los dominados y el arte de la resistencia. Discursos ocultos*, México, D.F., Ediciones Era, 2000.

Sefchovich, Sara, *La suerte de la consorte*, México, Océano, 1999.

Secretaría de Turismo del Gobierno del Estado de Querétaro, http://www.queretaro.travel/contenido.aspx?q=pvp1bOtJyj2IMBAINBJ6SMZxOdKd+bBZ (consultado el 11 de septiembre de 2014).

Smith, Anthony, *Nacionalismo y modernidad*, España, Istmo, 2000.

Serna Jiménez, Alfonso, "Tecnología y crisis agroalimentaria. Los casos de la Revolución Verde y la Biotecnología en México", en *Avances,* año V, núm. 20, Universidad Autónoma de Querétaro, enero de 1994.

---------- *Campo, ciudad y región en Querétaro, 1960-2000,* México, Plaza y Valdés Editores/ Universidad Autónoma de Querétaro, 2009.

Stone, Lawrence, *Familia, sexo y matrimonio en Inglaterra 1500-1800,* México, Fondo de Cultura Económica, 1990.

Tradición y Cultura de Querétaro, A.C., *Cocina queretana de principios de siglo*, Querétaro, Gobierno del Estado de Querétaro, 1997.

Universidad Autónoma de Querétaro e Instituto Gastronómico de Estudios Superiores, A.C., *Agenda Universitaria 2010. Sabores y saberes culinarios de los centenarios*, Universidad Autónoma de Querétaro, 2010.

Valle, Rafael, *Anales del mole de guajolote*, Puebla, Ediciones Museo Mexicano, 2012.

Publicaciones oficiales

Dirección General de Estadística, *VI Censo de Población*, México, D.F., 1943.

Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, *Estadísticas Históricas de México. Tomos I y II*, Aguascalientes, 1994.

---------- *Cien años de censos de población*, Aguascalientes, 1996.