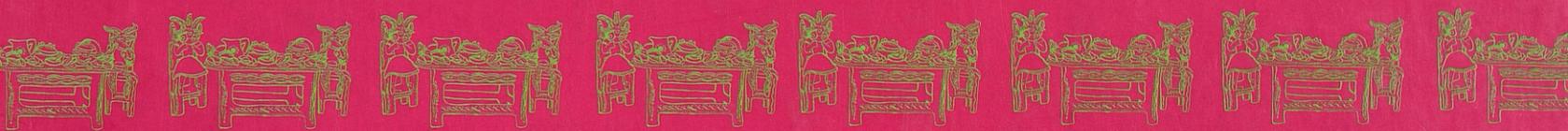


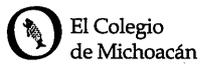
MICHOACÁN A LA

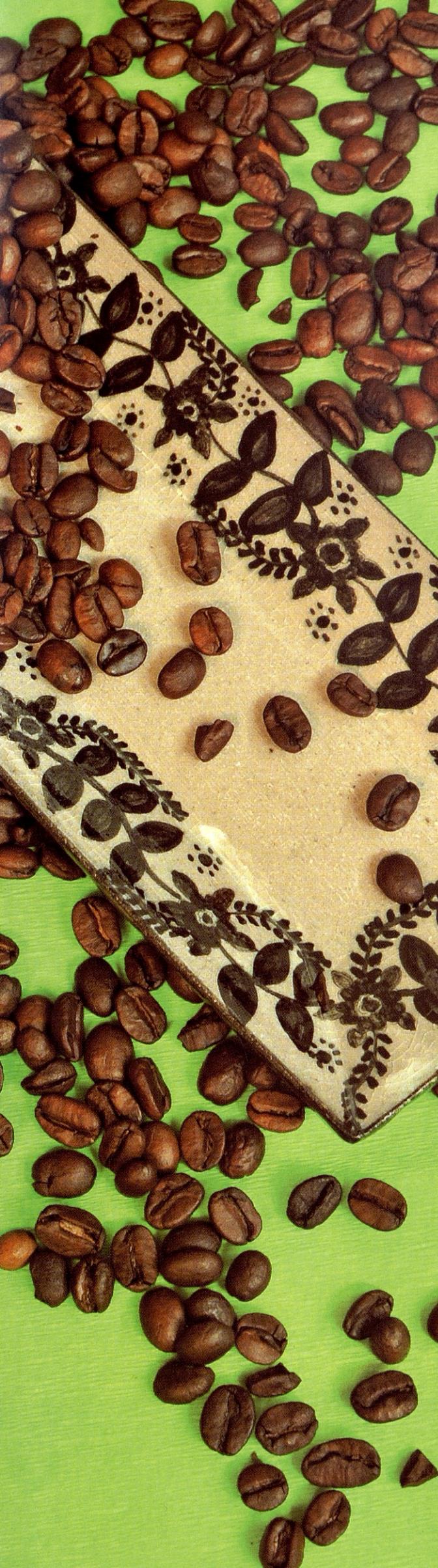
m o s a



# MICHOACÁN A LA MESA

Luis González†  
Martín González de la Vara





# MENÚ

## PRESENTACIÓN

Mtro. Leonel Godoy  
Gobernador del Estado de Michoacán

## MICHOACÁN A LA MESA, QUINCE AÑOS DESPUÉS

15 Martín González de la Vara

## PARA ABRIR BOCA

27 Luis González

## OFERTA DE CRUDOS

43 Luis González

## EL CAFÉ, DEL PUERTO DE MOKA A LA TAZA DE LOS MICHOACANOS

85 Gerardo Sánchez

## OFERTA DE COCIDOS

111 Luis González

## EL ANTOJO, UN HÁBITO DE LA ALIMENTACIÓN MEXICANO, SUS RAÍCES INDÍGENAS Y EUROPEAS

137 Francisco Miranda

## EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA

157 Raúl Arreola Cortés

## OFERTA DE PLÁSTICOS

185 Luis González

## LA CARNE DE LA "POPO" UN PRODUCTO SUPERIOR PARA EL PALADAR DE LOS MEXICANOS

191 José Napoleón Guzmán

## CONSUMO ENTRE AMIGOS

209 Luis González

## DULCES, CONSERVAS Y POSTRES EN LA TRADICIÓN CULINARIA MICHOACANA

215 Gerardo Sánchez

## A MODO DE POSTRE

243 Luis González

## DE RECETARIOS Y ALGO MÁS...

251 Sol Rubín de la Borbolla

## DOS RECETARIOS MICHOACANOS

259 América Pedraza y Martín González de la Vara

267 Anónimo zamorano del siglo XIX

295 Livier Rufz de Suárez

327 ÍNDICE ONOMÁSTICO

331 ÍNDICE TOPONÍMICO





## A MODO DE POSTRE

Luis González

### *La gastrocultura*

es un término morrocotudo con el que se quiere dar a entender los queveres del acto vital de comer y beber con los valores espirituales. Hay relación entre lo que se come y bebe y las maneras de rezarle a Dios; de decir nuestra creencias y gustos y de componer pinturas y canciones. Cada vez son más estrechos los lazos entre la comida y la cultura médica.

Hasta hace poco tiempo la gente michoacana, sin distinción de clase, etnia, edad, nivel de estudios o sexo, sólo atendía a dos de los valores biológicos de la alimentación: el salutífero y el placentero. Se consideraban más saludables los alimentos de naturaleza fría que los de caliente. Ahora se ha vuelto costumbre postinera el contener los excesos de boca para impedir la gordura, pero en esa nueva dimensión del quehacer culinario no paran los antropólogos. También desdeñan las recientes costumbres encaminadas a la ingestión de sólo aquellos platillos que están exentos de amibas, de grasas u otros ingredientes nocivos para la salud. Sin embargo, la mayoría pobre y cristiana de Michoacán aún se ríe de la antiquísima costumbre de morirse, como lo muestra la hechura del pan de muerto y las calaveras de azúcar.

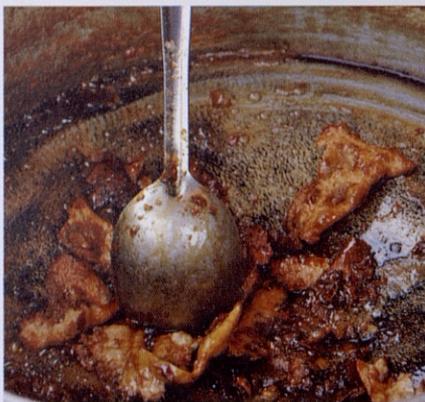
Los hábitos alimenticios de Michoacán se vinculan con la religión desde la época prehispánica. Los españoles, por su parte, introdujeron algunas prácticas aún vigentes en ranchos, rancherías y pueblos: la bendición de las semillas; el llevar en andas, por calles y veredas, la efigie de san Isidro u otro santo cuando las lluvias se retardan; la jaculatoria de las cocineras: “Pascualito muy querido, mi santo Pascual Bailón, yo te ofrezco este guisito y tú le pones la sazón”; el bendecir los alimentos a la hora de sentarse a la mesa; las gracias al final de la cometa; la celebración de la misa y el acto de comulgar. Se consideran ceremonias típicas de dos o tres regiones, las “cuelgas” o pan y frutas que se ofrecen en su día al Señor del Rescate,

a san Isidro, a san Jerónimo y otros santos de gran culto; la fiesta del Corpus que hacen los pueblos ribereños de la laguna de Pátzcuaro, y sobre todo las muy conocidas y visitadas ofrendas alimenticias a los muertos los días primero y dos de noviembre.

El arte de comer a la michoacana también da lugar a una ética o comportamiento de mesa que comenzó a gestarse en la época preolídica. En alguna parte leí que la etiqueta de los antiguos michoacanos disponía masticar bien y despacio, no llenarse la boca, no hacer ruido y tomar los trozos de frutas, pescado y guisos con sólo tres dedos. También los venidos de España en el siglo XVI comían con los dedos. Los llamados buenos modales o el buen uso de la cuchillería y manos se difundió con lentitud y sólo en parte. La tortilla suplía y aún supe a la cuchara en muchos sitios. No se ve mal dentro de la etiqueta de Michoacán el uso y la masticación de la cuchara de maíz. Sí se deplora ya el acometer las carnes sin ayuda de cuchillo y tenedor. En cambio se ve ridículo que alguien use otros instrumentos, fuera de las manos y los dientes para comer frutas y elotes. En el ceremonial gastronómico michoacano cabe beber en jarrito y a boca de botella, pero se procura cada vez más acercarse a las llamadas buenas maneras que recomendó en el siglo XIX el venezolano Manuel Antonio Carreño en su célebre *Manual de urbanidad*.

Otro aspecto poco o nada uniforme de los usos gastronómicos de Michoacán se relaciona con efusiones artísticas. Nuestras prácticas de manducación acostumbran los hermosos platos, las vajillas de cerámica policroma, los muebles de madera, las charolas de cobre, los vasos de vidrio y de cristal, los manteles bordados o tejidos. En los espacios para comer relucen arreglos florales, pinturas y dibujos con miniollas en las paredes. Se usan cada vez más los radios de transistores adheridos a las cocineras y la música de acompañamiento en las grandes comilonas. Los ceramistas de Capula, Tzintzuntzan, Huáncito, San José, Ocumicho, Patamban y otros lugares; los que baten el cobre en Santa Clara; las costureras y bordadoras de dondequiera; los ebanistas de la región serrana y otros muchos artesanos trabajan, la mayoría de las veces, para el ajuar de las cocinas, comedores y restaurantes. La cultura política de los michoacanos no da lugar a elogios, pero la gastronómica es digna de toda alabanza. En producir granos, frutas, carne, leche, huevos; en preparar aperitivos, comidas y dulces; en reuniones para comer y compartir con familiares y amigos y en buscar goces biológicos, éticos, estéticos y de otra índole a la hora de sentarse a la mesa los michoacanos ocupan la mayor y quizá la mejor parte de su vida, y colocan al estado de Michoacán en uno de los primeros lugares de la constelación mexicana.

La literatura y los hábitos alimenticios andan intercambiándose suculecias de todo orden aquí y en todas partes. La lengua cas-





tellana de Michoacán maneja a montones las píldoras lingüísticas que son el ocio y negocio del doctor Herón Pérez Martínez, el muy distinguido paremiólogo de El Colegio de Michoacán quien en el *Refrán viejo nunca miente* asegura: “la de la comida es quizá la estratigrafía temática de un refranero [...] Por principio de cuentas, en el interior del refranero mexicano hay un verdadero refranero sobre el





comer y el beber". Entre los refranes de uso diario me permito reproducir los siguientes:

A nadie le falta Dios si carga su bastimento.

Almuerza mucho, come más, cena poco y vivirás.

A la mejor cocinera se le va un tomate entero.

Agua que no has de beber déjala correr.

Ahora es cuando chile verde le has de dar sabor al caldo.

Al que nace pa' tamal del cielo le caen las hojas.

Barriga llena corazón contento.

Cada chilpayate trae su torta.

Come y traga como descocado.

Con su pan se lo coma.

Cuando hay carne en la casa del pobre, es vigilia.

Dar (a alguien) una sopa de su propio chocolate.

De golosos y tragones están llenos los panteones.

De dos que se quieren bien, con uno que coma basta.

Después de comer ni un sobre escrito leer.

Donde come uno, comen dos.

El chiste no es tragar sino hacer la digestión.

El que come y canta loco se levanta.

El que tiene más saliva traga más pinole.

El que tiene que comer se olvida del que no tiene.

El que se quemó con leche hasta al jocoque le sopla.

En el pobre es borrachera lo que en el rico es alegría.

Enfermo que come y mea, el diablo que se lo crea.

Entre menos burros más olotes.

Ese arroz ya se coció.

Estar como los platos de fonda, boca abajo y bien fregados.

Está como agua para chocolate.

Gallina vieja hace buen caldo.

Hacerle (a alguien) de chivo los tamales.

Hasta lo que no se come le hace daño.

La comida y la mujer por los ojos han de entrar.

Las penas con pan son menos.



La corunda y la mujer, se han de comer calientes porque frías ni el diablo les mete diente.  
Leche, camote y gente habladora, en Zamora.  
Lo cocido, bien cocido, y lo asado, poco asado.  
Más vale llegar a tiempo que ser invitado.  
Me he comer esa tuna aunque me espine la mano.  
No hay que hacerle ruido al chicharrón.  
No se puede chiflar y comer pinole.  
Ora es cuando chile verde le has de dar sabor al caldo.  
Para todo mal, mezcal, y para todo bien, también.  
Primero es comer que ser cristiano.  
Qué comes que adivinas.  
Quien hambre tiene, en tortillas piensa.  
Si la borrachera te impide el trabajo, deja el trabajo.  
Tanto tiempo de atolera y sin saberlo menear.  
Una pura y dos con sal.  
Yo soy como el chile verde, picante pero sabroso.



La comida michoacana, además de aportar el credo que se acaba de exponer ha sido inspiradora de poetas, novelistas y otros escritores. Mas de algún poeta de fama le ha prestado alguna atención a las exquisiteces culinarias. Muchos incidentes de las novelas de costumbres se dan en campos de cultivo, en cocinas, en banquetes de bodas y otros lugares relacionados con el arte de comer. Los pintores gustan de pintar frutas y mil primores de la cocina. Los fotógrafos enfocan muy seguido su cámara en alimentos naturales, en guisos, dulces, antojitos y comidas plasticoides. El ejemplo lo tenemos a la vista. Carlos Blanco es el autor de las excelentes fotos que ilustran este libro sobre *Michoacán a la mesa*.

Por otra parte, la comida michoacana ha sido el tema de los libros prácticos que circulan, ya manuscritos, ya impresos, con el nombre de recetarios. El anexo de este libro preparado por América Pedraza da cuenta de algunas de las obras prácticas de asunto alimenticio y ofrece recetas de platillos michoacanos.

