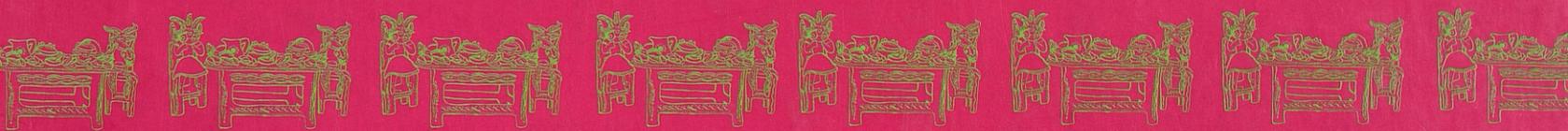


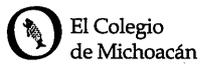
MICHOACÁN A LA

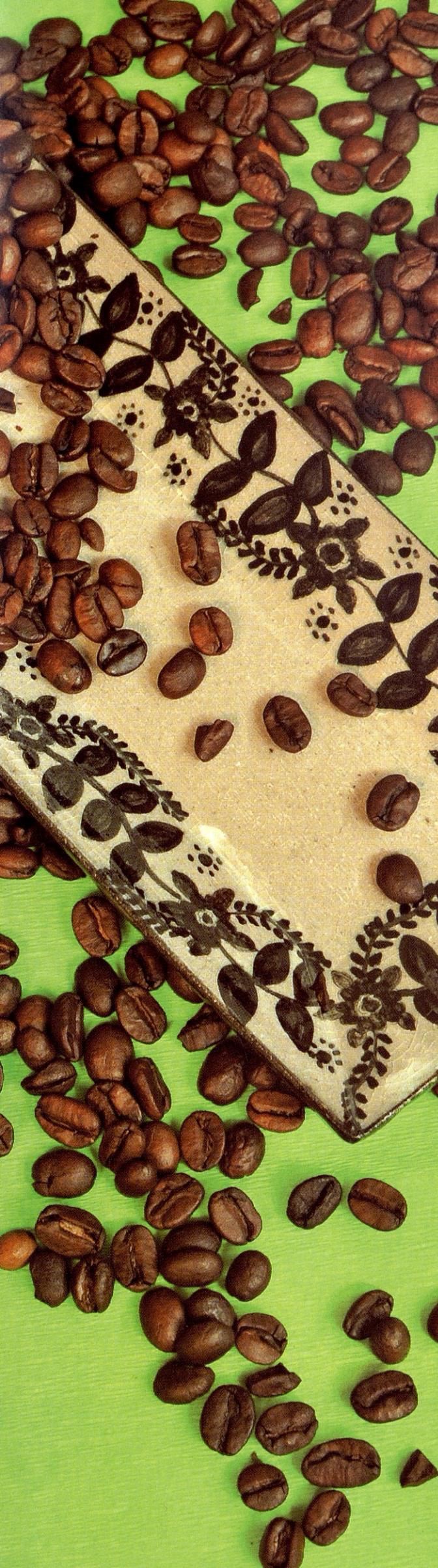
m o s a



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



CONSUMO ENTRE AMIGOS

Luis González

La manducación en familia

sigue siendo un rito michoacano. Lo católico de la mayoría de la población no ha llegado al punto de imitar a los papas de Roma en la costumbre de comer a solas. Menos los niños, los michoques aceptan que la acción opuesta a la de comer sea sin testigos, pero la comida, según la generalidad de opiniones, debe hacerse en chorch. En este renglón, los modales gringos no son todavía imitados.

El hábito de comer en grupo es antiquísimo. Ya los purhépecha estrechaban los lazos familiares y entre prójimos por medio de comelitones para conmemorar victorias, nacimientos y muertes. Se formaban grupos de amigos en cuclillas frente a los platos hondos con pozole; así se masticaban corundas y se sorbían jícaras de chocolate y ollas de pulque mientras que las mujeres, excluidas de la sociabilidad gastronómica, vigilaban el hartazgo de sus hombres, también los europeos venidos acá tenían la costumbre de convivir mientras comían. Vencidos y vencedores coincidieron en el hábito de los convites o combates multitudinarios con motivo de duelos o en días de júbilo. Por lo demás, llegó a ser frecuente la junta de padres e hijos a las horas de comer en la mañana, en la tarde y en la noche. No era costumbre apaniguar fuera de casa.

En el siglo de las luces aparecen, en la ciudad, el café y la piquera. Aqué da ocasión a sabrosas comidas de prójimo y de pastelillos y a conversaciones entre gente acostumbrada a pensar. El nuevo despacho de embriagantes, la piquera, puso a disposición de los varones innovadoras bebidas para perder el juicio: el mezcal, el chinguirito, los destilados del maguey y de la caña de azúcar. En la centuria que sigue a la independencia, en el siglo de las luchas, se puso de moda, entre la clase alta y media, la comida social o comunitaria o de palique, debido al uso del comedor en muchas casas, en el hotel y en el restaurante en la ciudad, o en la cantina y la fonda



en pueblos chicos y en otros espacios *ad hoc* para alimentarse y platicar simultáneamente.

En Michoacán están lejos aún de ser comunes las maneras solitarias de yantar, propias de los países nórdicos. Es muy raro toparse con alguien que manduque de pie, solo y aprisa cualquier bocadillo en la barra de una cafetería. No existen en la habla de acá equivalentes de las expresiones inglesas *quick lunch* y *fast drink*. La mayoría de los michoacanos sigue adicta a las costumbres de saborear el menú, sentado, en casa, con la familia y frecuentemente con los compadres y amigos. En trojes y otras cabañas de gente pobre la tertulia gastronómica familiar suele darse en la cocina, junto al fuego y la parangua, entre el metate, el molcajete y las cazuelas. En las casas de clase media o pomadosa, sobresalen dos piezas para el roce social: el comedor con amplia mesa donde caben muchas fuentes de comida, platillos y comensales, y la sala para tertulias esporádicas en la que sólo se sirve café, infusiones y aguas frescas.

El comedor es todavía el punto de encuentro de la familia michoacana tres veces cada 24 horas. En ocasiones extraordinarias, toda la casa se vuelve comedor. Así sucede en desayunos infantiles con motivo de primeras comuniones, en días del santo del jefe de la familia, en fiestas de boda o de cumpleaños, en velorios de difuntos a donde acude la gente adulta del vecindario; en las viejas comunidades, a comer sólidos a costa de los deudos y, en la mayoría de pueblos y urbes, a beber café con aguardiente.

Son pocos aún los que llevan a sus muertos a velatorios públicos donde no dan ni agua. La salida de la velación le ha substraído la dosis alimenticia a los funerales. En cambio, la salida de la fiesta de bodas de la estrechez de la casa ha agregado un banquete en el casino, rebotante de bebidas alcohólicas, botanas, birria, mole, carnitas, churipo, y demás platillos de color rojo oscuro. Otras comidas extradomésticas y altamente sociales, con numerosos invitados que generalmente terminan más amigos si antes no se lían a golpes, balazos y cuchilladas, son las cometungas en que toda una comunidad indígena celebra a su santo patrono a costillas de los cargueros. Algo distinto, pero también sustentante, son las múltiples reuniones de





familiares y amigos que se dan en los barrios, como la Feria de la Basura de Morelia. Pertenecen a otro orden de cosas los combates en ocasión de cosechas; los días de campo que por lo general se originan en la real gana de los organizadores; los herraderos de las zonas ganaderas y las visitas de obispos y gobernadores a pueblos y rancherías que casi siempre culminan en comelitón con asistencia de los notables de la comunidad visitada.

Sobre la duración de una comida social, ya sea banquete o convite, no hay nada establecido. Se defrauda a los asistentes si dura menos de dos horas, pero también es difícil mantener la animación de la concurrencia más de tres días. Lo normal es que un banquete de bodas empiece a la una de la tarde; se reparten bebidas y botanas hasta las tres; se dure una hora en el lento saboreo de los platillos fuertes y otra en los postres y el café y se abandone el recinto antes de la puesta del sol, siempre y cuando no haya baile, pues si lo hay, la boda se estira hasta la noche. También es frecuente, en algunos sitios, la vuelta a las bebidas embriagantes después de postres y digestivos y al ingreso espiral de las tornabodas. En lo tocante a dosis de bebestibles alcohólicos, la sobremesa es el momento cumbre de la concentración entre amigos, socios o familiares. Si bien de modo muy distinto en cada lugar, en nuestro estado, y quizás en la mayor parte de México y de otros países, las cosas se arreglan o se descomponen del todo alrededor de una mesa de cocina, comedor, taquería, fonda, puesto callejero, restaurante, casino, bar, cantina o cafetería.

La costumbre de compartir con el prójimo y los parientes a la vez que se hace por la vida es tan vieja y vigorosa en este lado, que los braceros que van al otro lado no podrían cambiarla por el mal gusto gringo de comer a solas. Ojalá tampoco den al traste con la buena costumbre del plato platicado, los televisores y las telenovelas. Con todo, tiende a disminuir la dosis de tertulia alrededor de una mesa de comedor. Quizá se junten cada vez menos padres e hijos a la hora del desayuno, la comida y la cena y el intercambio de pareceres y chistes, pero siguen viento en popa los banquetes familiares extraordinarios por culpa de bautizos, onomásticos, primeras comuniones y casorios.

