
LA COCINA COLIMENSE

El menú, muestrario de la cultura regional

David Oseguera Parra

La cocina de una región atípica

Aunque se le asemeja a otras cocinas de la Costa del Pacífico Norte¹, la colimota tiene un perfil propio correspondiente a su peculiar historia y geografía regionales. La Colima de los cinco últimos siglos, metida como cuña entre los enormes territorios de Jalisco y Michoacán, situada entre la espada de sus volcanes y la pared del Océano Pacífico, ha sido un *finisterre* donde culminaron andanzas de los personajes novohispanos y mexicanos y al que apenas tocaron los grandes acontecimientos nacionales. Su aislamiento y lejanía del centro del país, así como su vocación autonomista, le han valido a Colima para labrar una identidad específica y atípica, según concuerdan historiadores y visitantes². Así, desde el temprano período virreinal, se gestaba un perfil humano heterodoxo respecto al orden social pretendido por el Rey y la Iglesia: “desidia y violencia, espíritu independiente y orgullo de sí mismos no se daban solos. También la ironía, el sarcasmo, la broma, el juego, la crítica a la autoridad constituida, eran otros síntomas indudables del carácter regional, como lo era la convivencia y mestizaje más o menos placenteros de las razas —españoles, naturales y negros— que fue determinando el talante de los lugareños”³. En las cualidades principales de la comida colimense han quedado huellas claras de dicho desenvolvimiento histórico y del carácter especial de sus gentes. Por ello, podemos aventurar que la cocina de esta entidad, dotada a sí misma de una imagen propia, ocupa un lugar distinguido entre la vasta galería de sabores de nuestra suculenta cocina mexicana.

La cocina tradicional colimense se caracteriza por ser sucesiva, contrastada, variada, fresca, morosa, laboriosa, criolla y mestiza, llenadora, fiestera y ordinaria. En el presente documento analizaremos dichos rasgos principales mediante un breve recorrido por el menú regional. Forman parte de éste varias clases de platos y bebidas acostumbradas por la mayoría de la población local e incluso de la región. La hipótesis que pretendemos confirmar con este trabajo es que “la cultura alimentaria es un objeto construido histórica y socialmente por las clases y grupos sociales y está cristalizado en un repertorio regional de platos o comidas”⁴.

El desfile de platos y sabores contrastados

Según Octavio Paz, “la comida, más que las especulaciones místicas, es una manera segura de acercarse a un pueblo y a su cultura”⁵. En el texto que citamos, Paz hace una comparación de la cultura mexicana con la hindú, incluyendo en ello los rasgos destacables de la cocina mexicana. En ésta, los platillos siguen una **secuencia sucesiva**, al modo de la tradición europea, donde la lógica es rigurosamente diacrónica. Paz supone que dicho orden se lo debemos a la influencia española, pero juzga también que hemos atenuado dicha herencia con nuestro **carácter mestizo**. Es aquí donde afirma Paz: “en ella interviene otra estética: el contraste, por ejemplo, entre lo picante y lo dulce. Es un orden violado o puntuado por cierto exotismo”⁶.

Si revisamos la gastronomía tradicional de Colima, encontramos sin duda tanto el orden sucesivo como los sabores híbridos, amén de otros rasgos particulares más. En una reciente muestra culinaria en la ciudad de Colima, que abarcaba 30 platillos regionales, varios de ellos combinaban lo salado y lo dulce, contradiciendo las evidencias habituales. Sin embargo, esos mismos platillos gustaron ampliamente a los comensales en cuyas casas paternas se cocinaba con tal mezcla de sabores⁷. Es probable que no ocurra lo mismo con las generaciones jóvenes donde el gusto gastronómico sea más uniforme en sus sabores y por lo tanto sus paladares tengan límites más estrechos para emprender aventuras en la mesa.

Por otra parte, en cuanto al orden de los platillos, una afamada autora colimense de varios recetarios y menús, propuso⁸ recientemente un conglomerado de platillos donde predominan cuatro elementos básicos con la siguiente estructura secuencial: una sopa caldosa o aguada, otra sopa seca o pasta o verdura, un guisado principal de carne roja o blanca y un

dulce o postre. En los años cuarentas, otras autoras que gozan también de merecida fama en la gastronomía costeña occidental⁹, proponían menús de desayuno, comida y cena que seguían también un orden progresivo, aunque acumulaban mayor cantidad de platillos. Dichas autoras¹⁰ consideran como "bien ordenada" una comida compuesta por siete elementos: entremés o cocktail de mariscos, sopa caldosa, alguna pasta italiana, pescado, pavo o alguna carne, ensalada, helado con torta de capas y café o té. Las dos propuestas anteriores, aunque difieren en la cantidad de platillos y seguramente rebasan el número de éstos servidos diariamente en los hogares, sí nos ofrecen una muestra del **ordenamiento** que rige nuestra cocina regional colimense. Se evoluciona claramente desde un platillo que sirve de principio o entrada (entremés, sopa caldosa o cocktail) hasta un plato final (postre, dulce o bebida), pasando por un intermedio forzoso del plato "fuerte" o guisado (con carnes rojas y/o blancas). Este orden secuencial nos inscribe claramente en la lógica europea, donde según Lévi-Strauss los guisos van uno tras otro, en una forma de marcha interrumpida por breves pausas¹¹.

Variedad y frescura en una región pródiga

Más que un simple recetario, la cocina colimense —como otras— es "el punto de contacto entre el arte y la naturaleza" nos dice Guillermo García Oropeza, en su reseña sobre la fotografía de un precioso libro sobre la cocina de Colima¹². En esta entidad, definida por dicho autor como "deleitable miniatura mexicana" la comida tradicional traduce en su variedad de ingredientes y platillos la diversidad de sus recursos naturales. Así, nos dice ese autor: "en pocos kilómetros de sección transversal, Colima contiene todos los paisajes y climas del país, con la excepción de la dura austeridad de los desiertos". Este medio natural es el que ha prodigado buena parte de los víveres de la mesa nativa, entre los cuales son memorables la panocha, el melado y azúcar de los cañaverales de la zona norte, además del aromático café de Comala; el coco, el limón y los plátanos de las zonas centro y costera, cuyas plantaciones convivieron con huertas de tamarindos, guanábanas, papayas, sandías, mangos, guayabas, aguacates, etcétera, dejando también lugar para pomarrosas, granadas, guayabas, pasionarias y mojo; del litoral provienen la sal, las especies de escama y una gran variedad de mariscos. Del campo, y aún del solar urbano, la alacena se surtía de cerdos, gallinas, pollos, guajolotes, huevos y leche bronca, la cual se transfiguraba en sus apetecibles derivados: requesón, jocoque, panela, queso fresco y añejo. Y aunque el

Otras fechas en que se utilizan los alimentos para festejar son los días que las familias celebran bautizos, bodas, onomásticos, despedidas o bienvenidas, y algún otro acontecimiento doméstico. En menor grado también se utilizan algunos alimentos en forma especial en los días de campo (paseos), y para agasajar visitas en casa. Los banquetes que se ofrecen con motivos políticos y en clubes sociales, también merecen diversos platillos especiales: a la vez sencillos pero fuera de lo rutinario, pues se sirven para bastantes comensales con los cuales se busca quedar bien. En materia de festejos, cabe señalar que los llamados "antojitos regionales" casi igualan en número a los platillos de carne o pollo que tienen el mismo fin. Mención especial merecen los rubros de pasteles y repostería, botanas y salsas, y varios, donde el mayor número de platillos está dedicado a rituales celebratorios.

CLASIFICACIÓN DEL MENÚ COLIMENSE HABITUAL

TIPO DE ALIMENTO	CONSUMO CELEBRATORIO	CONSUMO ORDINARIO	TOTAL DE PLATILLOS ¹
CARNES	16	45	51
AVES	12	28	31
ANTOJITOS REGIONALES	13	23	27
PASTELES Y REPOSTERÍA	22	5	26
ENSALADAS	9	23	23
SOPAS SECAS Y PASTAS	4	22	23
PESCADOS Y MARISCOS	2	17	17
SOPAS CALDOSAS		15	15
POSTRES	3	7	10
BEBIDAS	5	9	10
BOTANAS	6	8	10
VARIOS ²	5	3	8
SALSAS	5	7	7
PAN DE LEVADURA ³		6	6
HUEVOS		6	6
VERDURAS ⁴		3	3
DULCES		1	1
TOTAL	102	228	274

- 1) No concuerda necesariamente con la suma de las 2 columnas anteriores porque un alimento puede tener más de un tipo de uso.
- 2) Incluye alimentos nuevos como los "fast food" (sandwiches, p.e.) y el yogur.
- 3) Se incluye aquí sólo una parte reducida de este rubro, misma que aparece en recetarios.
- 4) Se incluyen aquellas que no entran en las categorías de sopas ni en botanas.

Fuente: Investigación directa con cocineras de Colima de larga experiencia.

Aunque tiene una dimensión festiva muy definida, la cocina colimense también dispone de su mayoría de platillos para la **cotidianidad diaria**: cerca del 80% del total de platillos habituales de la cocina colimense. Por una parte, parece alta la proporción de los platillos de carnes y aves que se elaboran caseramente "del diario". Pero por otra parte, hay muchos rubros prácticamente especializados en la mesa familiar de todos los días, como son: sopas caldosas, pescados y mariscos, sopas secas y pastas, pan de levadura, huevos y verduras.

La cocina colimense es muy llenadora, pues en cualesquiera de sus diversos tipos de platillos uno encontrará una abundante provisión de calorías y la agradable sensación de apagar el hambre. Así, entre los antojitos recorreremos desde las modestas enchiladas hasta el soberbio pozole, sin salir de un rango de 450 calorías a casi las 900. Por su parte, las sopas caldosas y caldos no desentonan nada, ya que solamente los arroces superan las 400 calorías y ya no se diga de la sopa de boda o de fiesta, que dobla esa cantidad. Entre los mariscos y pescados las cifras se aligeran, pero con el ceviche y los camarones al mojo de ajo uno recupera peso rápidamente. A su vez, los platillos de aves no cantan mal pues oscilan entre las 400 y 765 calorías. También entre las carnes se ofrecen abundantes calorías, sobre todo con el manchamanteles y la birria de chivo. Incluso entre las verduras sobresalen en este sentido las calabacitas rellenas y los chiles rellenos. Finalmente, en el renglón de repostería y dulces la cocina colimense ratifica su rasgo nutritivo: está repleta de platillos calificables como "pura engordadera"¹⁵.

En correspondencia con los platillos predominantes citados más atrás, los **ingredientes básicos** en la cocina regional resultan ser los siguientes: pollo, cerdo, res, trigo, maíz, leche y sus derivados, chiles, jitomate, cebolla, papas, chayotes, calabacitas, zanahorias, ajo, pimienta, naranja, limón, azúcar, sal, aceite, manteca, chocolate y huevos. Una buena parte de dichos ingredientes básicos tiene una larga historia que corresponde al período virreinal, y la de otros incluso se extiende a la época prehispánica. Dicha cocina regional, como la mexicana, es un fruto mestizo que surgió de la mezcla de elementos hispánicos con los autóctonos. Lo peculiar de nuestra región es que en dicha cocina se amalgamó el estilo criollo de la Villa de Colima con el gusto indígena de los numerosos pueblos que la circundaban. Tal vez por ello, la cocina regional se podría pensar como el **crisol criollo que fundió en su seno muchos ingredientes de origen español con algunos pocos —aunque decisivos— de su entorno indígena**. Esto también se lo debemos a nuestra peculiar historia regional.

Raíces históricas de la despensa familiar

Fueron numerosos los pueblos autóctonos que antes de la conquista española habitaron el espacio comprendido entre los volcanes de Colima y el Océano Pacífico. Ellos se dedicaron al cultivo del maíz, frijol y cacao, los beneficios de sal de mar y la caza de una variada fauna silvestre. Bajo el dominio español prosiguió la producción de tales alimentos a manos de la población indígena colonizada, además de que se iniciaron otros que obedecían al gusto del colono novohispano.

El maíz y el cacao fueron los productos de origen indígena que tuvieron gran importancia para la conformación de la dieta regional contemporánea. El cultivo del maíz, sin ocupar un lugar destacado en la economía regional, persistió durante todo el vireinato y para la época del porfirato aún era suficiente para abastecer al mercado regional, e incluso para comerciar con regiones lejanas donde había escasez. El cacao aumentó su importancia durante el primer siglo de la Colonia, al grado de que en su cultivo se concentraban cerca de la mitad de las inversiones del centenar de vecinos de Colima.

Con el paso del tiempo, el cacao disminuyó su importancia frente a otros cultivos de plantaciones tropicales (como los palmares, cañaverales y arrozales), aunque siguió existiendo hacia finales del siglo XVIII y el primer tercio del XIX, como lo hacen constar el español Diego de Laza y el alemán Harcourt, en sendas descripciones del territorio colimense¹⁶.

Sin duda que el maíz no suplantó fácilmente al trigo en el gusto de la pequeña población de españoles y criollos que se asentó en la Villa de Colima desde 1523. Indicio de ello representa el hecho de que tras de dicha fundación, se iniciara de inmediato el cultivo y molienda de trigo por parte de dos españoles que surtían de trigo al vecindario con el permiso del cabildo. Del cultivo del trigo durante el virreinato poco se sabe. No es sino hasta finales del siglo XVIII, cuando soplaban nuevos aires de prosperidad en esta región, que la historiografía registra buenas noticias: entonces "se comenzó a sembrar trigo en esta Provincia, y en el presente año se cogió muy buena cosecha en el paraje de San Juan, donde se continuará su siembra"¹⁷. Ello tal vez sea indicio de que el maíz ocupó un lugar creciente en la dieta criolla, a la par que el trigo se traía de otras regiones con mejor potencial. Este puede ser el caso del Bajío, región a la cual la arriería colimense transportaba enormes volúmenes de sal destinados a sus prósperas minas, y de cuyos graneros probablemente se surtía Colima del trigo indispensable para la mesa española y criolla. El absoluto predominio del maíz como acompañamien-

to en almuerzos y comidas, nos da indicios para suponer el triunfo de dicho cereal autóctono sobre el trigo, tras de una batalla que duró quizás varios siglos. Este último se replegó a la panadería, pastelería y a las pastas para sopa.

La ganadería fue otra actividad económica que tuvo gran importancia en Colima desde principios de su vida novohispana, y que dejó honda huella en la composición del menú tradicional. A mediados del siglo XVI, la ganadería era —junto al cacao— uno de los dos pilares de la economía en la provincia de Colima¹⁸. La historiografía refiere que al terminar la Conquista hubo condiciones de rentabilidad excelentes para que los vecinos españoles se dedicaran a la cría de caballos, así como al ganado vacuno y a los cerdos. Tan exitosa resultó ser esta última actividad que algunos de los primeros vecinos de Colima sacaban a vender lotes de cerdos al mercado de la capital novohispana¹⁹. Con todo y que la producción de reses y cerdos tuvo grandes altibajos durante el Colima virreinal, dicha rama fue decisiva para que **las carnes rojas se metieran por camino real a la cocina de nuestra región**. Y no sólo en los fogones de las familias acomodadas de la Villa de Colima, sino **también en el gusto de la población indígena de su entorno**, como lo demuestra el constante sacrificio clandestino del ganado mostrenco de los colonos novohispanos en los pueblos de “naturales” de la región²⁰. Además de las carnes rojas, la ganadería proporcionó las **materias grasas indispensables para los guisados y la panadería**: así la manteca, natas y mantequilla fueron ingredientes claves para la cocina colimense. En los primeros años del México Independiente, la ganadería colimense aún mantenía un inventario considerable en ganado mayor y menor: cerca de 36 mil cabezas de ganado vacuno, 11 mil de caballar y 3 mil ovejas²¹. Dicha rama mantuvo primacía en valor de la producción frente a los cultivos hasta los años cuarenta del siglo XX, convirtiéndose en adelante en una actividad agraria complementaria o secundaria. La ganadería colimense, con carácter de explotación extensiva, presentaba en esos últimos años claras deficiencias de calidad y rendimientos en carne y leche, situación que principió a mejorar —sobre todo en el Valle de Colima— a partir de los años cincuenta, con el mejoramiento genético del ganado criollo y el uso de buenos pastos. Aunque cabría advertir que la introducción desde hace dos décadas de leche pasteurizada, desde Guadalajara y luego localmente, sustituyó la leche bronca distribuida por las lecherías y los propios ganaderos, extinguiendo la posibilidad de producir natas, jocoques y cremas.

Aunque ya no se cuenta entre los ingredientes básicos del menú regional, cabe apuntar que desde mediados del siglo XVI un navegante

trajo de las Filipinas la semilla de la palma de coco, siendo adoptado su cultivo por todos los vecinos de la Villa de Colima que tenían huertas de cacao. A principios del siglo XVII los palmares de coco estaban muy extendidos, elaborándose con él diversos productos: vino, vinagre, miel, aceite y tuba. Sin embargo, la prohibición del Virrey de Alburquerque (1701-1711) afectó bastante el auge del cocotero colimense, pues a mediados del siglo XVIII había decaído totalmente la producción y el comercio del vino de coco. Mucho después, durante el porfiriato, la agroindustria colimense en 1880 contaba entre sus giros a la extracción de aceite de coco, y con el primer gobernador surgido de la Revolución Mexicana, Trinidad Alamillo, los palmares fueron nuevamente promovidos en la entidad. Es precisamente de principios de siglo de donde provienen las dulcerías tradicionales que producen los famosos alfajores y cocadas (como la Dulcería Reyes), que han decaído fuertemente en el gusto diario de la población.

La feracidad de las tierras y su riqueza climática cobijó por muchos años a diversas frutas que constituyen ingredientes básicos de la cocina colimense. Este es el caso de plantaciones de plátano y limón, así como la caña de azúcar, que a inicios del siglo XVII ya habían establecido los vecinos novohispanos. Igualmente, en este mismo período ellos empiezan a cultivar la naranja, otro ingrediente básico de la cocina, al lado del limón. Una *Relación* escrita en 1744 registra “diversas granjerías” entre las cuales destacan frutas y hortalizas de la región, algo de arroz y escasas industrias (vino de coco en decadencia, unos pocos trapiches, ciertas fincas ganaderas y las importantes salinas). No constituía seguramente un panorama muy pujante, pero tampoco incurría en el monocultivo de otras regiones, con sus consiguientes vanaglorias. Sin embargo, en 1834 Harcourt registra que **en el territorio de Colima se cosechaban numerosos productos gracias a sus buenas tierras y a los variados climas**. Este autor reporta una importante producción de arroz y frijol, aunque el primer lugar se lo llevaba el maíz; también registra entonces la explotación de cacao, chile, limones, naranjos, plátanos, piña, etc. Casi un siglo después, entre 1900 y 1906, el maíz y el arroz contribuían con más del 75% del valor agregado agrícola en el estado de Colima²². Tan importante fue la producción de arroz en esa última fecha, que nuestra entidad abastecía los mercados del Occidente y Noroeste de la república mexicana, así a como Centroamérica. Con los datos anteriores, se corrobora la raigambre histórica de los cultivos de maíz y arroz en los sistemas productivos de Colima y en los fogones y mesas de todas las grupos sociales de la región. Lo mismo puede decirse de la temprana dedicación a la producción de azúcar, cítricos y diversas frutas y verduras.

Arte, receta y paciencia

Respecto a la cocina colimense de nuestros días, el fogón y su entorno doméstico tenía otros rasgos muy distintos hace tan sólo cuarenta años. Por ello cabe preguntarnos: ¿Cómo era el espacio físico, cuáles las fuentes de energía, qué aparatos y utensilios existían y cuáles eran los ritmos y labores habituales? Al respecto, la maestra colimense Márquez de Martínez asegura que: “anteriormente las cocinas eran muy espaciosas y de mucho colorido que conformaban los utensilios que en ella se encontraban y que en muchas ocasiones simétricamente pendían de los muros de la habitación. Hoy las cocinas se han transformado totalmente, el gas y la electricidad han substituido al carbón y la leña que se usaban en los fogones y hornos antiguos”²³. También se requería de hielo para guardar de uno para otro día ciertas carnes y para “nevar” las nieves. Los utensilios de la cocina eran principalmente de barro, peltre y cobre, aunque también los había de madera y piedra. Entre los utensilios y equipamiento empleados en la ciudad de Colima de los años treinta de este siglo XX, podemos citar los siguientes: comales, tablas de amasar, metates, molinillo para chocolate, molino de mano para granos, prensadores, tamices o coladeras, torteadora, vaporeras, tinajas, garrafas para nieve, teteras, balanzas para pesar, ollas soperas, cazos, cazuelas y cacerolas de distintos tamaños, moldes de hornear de diversas formas, platos, frascos de cristal, jarros o pocillos, hojas para hornear, papel engrasado, zarzos, canastas y chiquihuites de vara tejida, además de los convencionales cuchillos, tenedores y cucharas²⁴. A lo anterior hay que agregar el infaltable filtro de agua hecho con piedra maciza y artísticamente labrada.

El carácter marcadamente manual de todas las actividades de la cocina, además de las porciones que habían de servirse en las familias numerosas de antaño, hacían de la cocina tradicional un **oficio moroso** para las amas de casa y sus ayudantas (las hijas o las empleadas, éstas últimas se llamaban “criadas” o “sirvientas”). Las cosas también se complicaban porque a falta de refrigerador, todos los días había que repetir el mismo ciclo doméstico: hacer el menú, traer el mandado, hacer los platillos y limpiar la cocina. Asimismo, una buena cantidad de los platillos propios de la cocina colimense requerían de numerosos y tardados procedimientos que los dejaran listos para su consumo en la mesa²⁵. Así, las recetas de muchos platillos regionales exigen un trabajo paciente de varias horas y más de 5 pasos de distintos procedimientos. Entre los antojitos son muchos los platos “trabajosos” o morosos, debido a que, además de lo ya citado, se deben hacer rellenos, salsas, adornos y

acompañamientos. Entre las sopas y budines también se requieren hacer pastas, rellenos, caldillos, adornos y salsas. En los pescados y mariscos es frecuente esperar a que "se marine" el ingrediente principal, y se le da mucha importancia a lo que le vá a acompañar (salsa, relleno, aderezos y adornos). Entre las aves, los rellenos juegan un rol principal o la carne del ave es sujeta a múltiples transformaciones. Entre las carnes rojas el procedimiento acentúa las salsas y adornos y, excepcionalmente, a los rellenos. Entre los postres el arte puede llegar al barroquismo artesanal de los limones cubiertos y rellenos mediante siete actividades laboriosas. En las bebidas típicas el tiempo es un aliado indispensable para que los ingredientes estén disponibles y la mezcla quede a punto en los diversos bebedizos. El platillo que quizás aventaje a todos en tiempo y procedimientos es la sopa de pan, llamada también sopa de boda o fiesta, de la cual se afirma que "es quizá el plato con más alcurnia en la mesa de los colimenses. Es modesto llamarla sopa, ya que es además, guisado y postre; todo junto. Sus ingredientes, están muy bien combinados y equilibrados, de manera que a pesar de lo extraño de mezclar elementos tan disímbolos como carne con frutas, verduras con azúcar o piloncillo con especias, se obtiene un plato barroco que hace las delicias de los asistentes a bodas o fiestas"²⁶.

Para entender un poco el esfuerzo que representaba el arte culinario para el ama de casa o la cocinera a sueldo, conviene conocer los comentarios que suscitaba en los años cuarenta del siglo XX la introducción a las cocinas de los aparatos mecánicos modernos. En su recetario de cocina²⁷, las señoritas Barreto y María de la Madrid ponderaban enormemente las ventajas de la olla "Presto", la licuadora, la batidora, el refrigerador eléctrico y la estufa de gas²⁸. Todos estos adelantos de la vida moderna se observaban en aquel entonces como la ansiada solución para "el problema en la cocina" pues ofrecían comodidad y economía de tiempo y combustibles. Y si bien se reconocía que la adquisición de un refrigerador o estufa de gas sólo estaba al alcance de "personas de posibles" o de quienes podían esforzarse y ahorrar, también se daba "gracias a Dios" por los muchos elementos que ayudaban y simplificaban el trabajo y mejoraban la vida. Sobre cada uno de los aparatos las escritoras daban en su libro el santo y seña correspondientes a las ventajas proporcionadas. Así, de la olla Presto, que "verdaderamente es una maravilla", se dice ahí que permite guisar toda la comida "en una hora a más tardar". Claro que antes se advierte que esto sólo es posible "con una persona medianamente entendida que nos ayude" lo cual ya nos indica entre quiénes podrían hacerse efectivas las ventajas de la "maravillosa" olla Presto. A su vez, la licuadora prometía simplificar todo el

trabajo de aquello que debía "ir molido, ya sea en metate o en molino": esto incluía cockteles, cremas, mantequillas, rompopes, refrescos, nieves, mermeladas, salsa, mayonesas, carnes molidas, pastas de sandwich, etc. Por su parte, la batidora haría lo mismo en el ramo de repostería "que es tan laborioso y pesado, ocupándose únicamente de pesar las cantidades, e ir las poniendo en el orden indicado". A su vez, el refrigerador eléctrico y la estufa de gas ofrecían la mayor comodidad en la cocina (que "jamás hemos tenido" aseguraban las autoras citadas). El primero fungía para los propósitos de arreglar nieves, gelatinas, carnes frías y aves, así como para guardar frescas las verduras, huevos, lácteos y salsas, y lo mismo serviría para guardar ingredientes que para tener a la mano con qué obsequiar a las visitas. Y la segunda constituía "la base para todo en el trabajo del ama de casa" pues sin representar "ningún peligro" su combustible es "más económico, violento, limpio y fácil".

La modernización de la cocina no ha parado en la continua acumulación de aparatos electrodomésticos y de otro tipo. A dicho cambio tecnológico ha seguido la introducción de alimentos preelaborados, comenzando por las sopas y continuando con postres, bebidas, guisados y casi toda clase de alimento. Este último cambio advertía en Colima hace más de 10 años la Profra. Dolores Márquez: "En nuestro estado, el arte culinario, al igual que en los demás estados de la República ha sufrido cambios muy notables, debido principalmente a los adelantos de la era moderna. Actualmente, son pocas las amas de casa o cocineras que desean emplear métodos rudimentarios para obtener mejor sabor en la elaboración de una comida, ya que la mayoría de ellas prefieren reducir el tiempo de elaboración de sus alimentos, utilizando la ayuda de productos enlatados, deshidratados, condensados, etcétera, en lugar de alimentos en estado natural".

Como conclusión de todo lo anterior podemos señalar claramente que donde se complicaba la cocina tradicional en sus ritmos y procedimientos, ahí comenzaría el tiempo moderno a hacer estragos en la cultura alimentaria colimense.

Lo que el tiempo moderno se llevó

En la segunda mitad del siglo XX, la región ha presenciado una serie de cambios en su cocina que corren paralelos a fuertes modificaciones en su economía agroalimentaria y a los ritmos de la vida diaria. Por una parte, la economía agropecuaria colimense pasó de ser la fuente básica de alimentos del pequeño mercado local, a una plataforma de abasto a

otros mercados nacionales e internacionales de diversas frutas y hortalizas (plátano, coco, limón, melón, etc.). La especialización del estado en el nuevo esquema de agricultura comercial se gestó desde el temprano período de 1925-39, sobre la base de un diferencial importante a nivel mundial en los rendimientos agrícolas colimenses: eran bajos en cultivos básicos (maíz y frijol) y altos en comerciales (arroz y caña, luego lo serían en limón, coco y plátano)²⁹. Y por otra parte, la creciente urbanización durante la segunda mitad del siglo **aceleró los ritmos de la vida cotidiana** en los tres núcleos urbanos de la entidad que concentran ahora más de dos tercios de la población estatal (Colima, Tecomán y Manzanillo). La modernidad se instaló en Colima trocando el hogar de leña por la estufa de gas y la casa de tejas y adobes con corral de gallinas y frutales por los estrechos cuartos con losa de cemento; la gente se hizo esclava del reloj y de las prisas; se creó una clase media con crecientes niveles de ingreso y capacitación profesional; y finalmente, a Colima arribó un aluvión de fuereños venidos de otras entidades y del Distrito Federal que ya acumula un tercio del total de la población³⁰. Además, un alto porcentaje de las mujeres, casadas o no, empezó a incorporarse al mercado laboral³¹.

Ambos tipos de cambios, los económicos y los socio-culturales, se han combinado para modificar el perfil de la cocina y el menú regional. **En la mesa del Colima actual, ya no se sirven muchos platillos de gran tradición regional.** Aunque se podría explicar la declinación de prácticas culturales por su carácter **laborioso**, es justo reconocer también que han influido los **cambios en los sistemas productivos, el deterioro del medio ambiente y las nuevas orientaciones de los gustos** en los diversos rubros del menú regional. Actualmente ya no se cuenta con determinados ingredientes indispensables, ni con los tiempos requeridos para su preparación y menos con el tiempo completo, vocación, ingenio y experiencia de las amas de casa y las empleadas de rancho³². Y también falta el indispensable gusto de las generaciones nuevas por los platillos de corte tradicional que cayeron en desuso o que están en franca declinación. Incluso se da el caso de que algunas personas jóvenes que gustan de un platillo tradicional desconozcan su nombre acostumbrado (p.ej. el "menguiche"). En este sentido, el menú vigente de la cocina familiar colimense —al que aludimos en la nota 14 y del cual presentamos un cuadro páginas atrás— resiente ya muchas ausencias de platillos que pertenecieron auténticamente a la cultura gastronómica tradicional³³.

El réquiem alcanza a un amplio abanico de la cocina colimense: va desde las bebidas hasta los pasteles, pasando por las sopas, los guisados

de carne y los antojitos. De las bebidas tomadas o preparadas en el hogar, prácticamente desaparecieron las llamadas "aguas frescas": el bate, las horchatas y ciertos refrescos gaseosos (que se hacían con frutas naturales de la región y agua mineral). Incluso de la vía pública desaparecieron los vendedores de aguas frescas que portaban enormes garrafas con diferentes colores y sabores. Entre las sopas tradicionales que entraron en desuso podemos citar al adobo de lentejas, al gaspacho, los consomés y guisados de gallina, las cremas de verduras, las sopas aguadas de bolitas de masa o papa, la sopa de ajo y la de pan (de boda o de fiesta). Muchas de estas sopas ya no se preparan por los tiempos requeridos para su elaboración, y porque en esta rama del menú se extendió el uso de los consomés de cubo, lo mismo que la compra de sopas enlatadas o las de las cocinas económicas.

Respecto a carnes y aves, las pérdidas abarcan a: criadillas y sesos, gallinas, patos y pichones, chuletas y cuetes, bolas de oro, estofado de ternera, relleno de plátano con chorizo y el uso del pulque y la tuba para guisar. En este renglón, han influido bastante los altos precios de las carnes, junto con las complicaciones de los procedimientos y la escasez de los ingredientes. Otro aspecto complementario que ha caído en desuso es la elaboración casera o artesanal de los embutidos y carnes frías, tales como el queso de gallina, queso de puerco, longaniza y chorizo: ahora éstos se adquieren en el comercio y en forma de productos con marca. En el terreno de las aves fue importante el cambio acaecido a partir de los años cincuenta, época en que se comenzó a vender en las casas y mercados el pollo lavado y los huevos de granja, los cuales vinieron a desplazar a los animales y huevos de rancho y del corral urbano. Por su parte, aunque el pescado y los mariscos nunca han sido ampliamente demandados, sí han registrado algunos cambios significativos. Uno de ellos es la disminución en el consumo de peces y chacales provenientes de los ríos locales debido a la contaminación y agotamiento de sus caudales; otro es que el encarecimiento de sus precios ha impedido una mayor difusión paralela a los recursos del litoral colimense bajo explotación y, finalmente, se observa un incremento acelerado en el consumo popular de atún enlatado.

Entre los antojitos colimenses hay pocas bajas, quizás por lo acendrado que está la merienda o cena, el desayuno y el uso de alimentos tradicionales con fines celebratorios o ritualísticos. Sin embargo, vale la pena también precisar aquí las especies en extinción. Entre ellas están ciertas bebidas que fueron muy saboreadas: el café de mojo, el bate y los atoles de cascarilla (de cacao) y de coco y piña. También están en dicha categoría la mariagorda, los turriones, el menguiche, la cuachala,

la iguana en adobo, el armadillo enchilado, los chacaes (al mojo o en caldillo), el cocido de res con plátano gordo, las patas de mula, la sopa de pan, el taco placero, y muchas variedades de tamales (colados, rejos, de chiguilines y de gallina en hoja de plátano). Pese a todo, muchos de esos platillos aún se preparan por personas que conservan el conocimiento culinario y que suelen prepararlo a pedido especial, o se consiguen sin mayor trámite en algunas fondas gastronómicas o expendios muy especiales³⁴.

Entre los postres el desuso alcanzó a los budines, flanes, gelatinas y diversas recetas de plátanos (p.ej., los tatemados) y de otros tipos de postres. Los dulces también están a la baja, destacando aquí los llamados típicos o regionales: cocada, alfajor, borrachitos, pellizcos, etcétera. Estos últimos son muy buscados por los visitantes o por los colimenses que pretenden llevar un regalo "típico" a otras latitudes. Pero también hay dulces de raíz añosa en la cultura regional que ya poco se hacen y disfrutan en casa: las conservas de camote con piña (o guayabilla o naranja agria), las de guayaba, los condumios, las cajetas de leche, diversas variedades de dulces de frutas, los limones cubiertos y los rellenos de coco, el jamoncillo de leche y los tamales de ciruela. Quizás aquí el desplazamiento se debe en parte a la aceleración de los tiempos domésticos, a la masiva introducción de dulces de manufactura industrial y la insidiosa publicidad hacia los niños de ciertas marcas de golosinas predominantes.

La pastelería, repostería y pan de levadura tienen un inventario amplísimo de productos elaborables en casa, según lo indican los recetarios domésticos y nuestra indagación personal³⁵. Sin embargo, el abanico del gusto se está reduciendo, pues también aquí un buen número de artículos están cayendo en desuso, como son: el anillo de piña, besitos de nuez o polvorones, bizcochos de vinos, bollitos de membrillo, pan dulce noruego, pan de naranja, panqué azucena; entre los pasteles en desaparición se cuentan el de atún, el almendrado, de fresa, de garbanzo, de nuez, de pollo, el oscuro envinado; en peligro similar están los pays de queso, el pudín rápido de flan y pan, los rollos de chocolate o dátil, las rosas con miel o de chocolate y las rosquitas de sal. En estas mismas clases de productos, podemos destacar a los de mayor antigüedad, como son: turrone, torcidos para café, los palitos, empanaditas fritas, los pasteles de queso, los muffins, bisquets de queso, bisquets enrollados y el niño envuelto. Todos los pasteles, galletas y panes que se hacían con natas están en franca extinción por la rareza de su ingrediente básico acaecida en las últimas tres décadas. Frente a todas estas especies tradicionales amenazadas, se encuentran por dondequiera los artículos de Bimbo,

gigante de la industria panificadora, quien libra una batalla diaria en las calles de la ciudad de Colima contra el “pan de Comala”, lo mismo que frente al pan elaborado en forma tradicional por diversas panaderías artesanales de la localidad.

Entre algunas costumbres nuevas que han cobrado enorme auge podemos citar el caso del yogurt, natural o de sabores, que es de consumo generalizado y se vende en múltiples tiendas y hasta en casas particulares. Con menor demanda, aunque bajo el mismo perfil de alimento “sano” y dietético se hallan la granola y otros productos alimenticios distribuidos por los miembros del movimiento vegetariano y naturista. En este mismo sentido, recientemente arribaron con discreción al mercado local diversos productos orgánicos dirigidos hacia la llamada sobremesa: este es el caso del café, tés, jamaica, miel, licor de café, etc. En otra jerarquía están otras costumbres gastronómicas que han crecido con rapidez en los últimos años: son los pollos rostizados y los pollos asados, los tacos (de suadero, a la plancha, al pastor, etc.), las tortas, las pizzas y el chop suey. Cada uno de ellos con distinto grado de aceptación entre los gustos de la población colimense.

Epílogo

El análisis del menú regional nos ha permitido obtener una visión panorámica e histórica de la cultura alimentaria en que está inmersa la población colimense, principalmente aquella que radica en la ciudad de Colima. Al mismo tiempo encontramos que dicho repertorio de platos y bebidas no es un fruto de la casualidad: al contrario, es el resultado de largos años de ingeniosos esfuerzos colectivos por satisfacer los apetitos del estómago de una forma variada, llenadora, sabrosa y acorde con la identidad regional de la sociedad.

Notas y referencias bibliográficas

1. Así lo hace Patricia Quintana, en su bello volumen titulado *El sabor de México*, al ubicar en el mismo grupo de cocinas a Sinaloa, Nayarit, Jalisco y Colima, y en el que incluso llega a afirmar que la cultura y cocina de Colima se parece mucho a la de Jalisco, sólo que en la primera entidad se conservan más puras las tradiciones, dadas las condiciones de aislamiento en que vivió su territorio por largo tiempo.
2. Uno de los rasgos singulares detectados prontamente por los avecindados en Colima es su particular habla regional, hecho sistematizado por Juan Carlos Reyes en su *Diccionario de Colimotismos*, Universidad de Colima, 1991. La peculiar historia de Colima ha sido registrada en la obra de José Miguel Romero, de la cual citamos adelante un texto reciente.
3. Romero, José Miguel, *Breve historia de Colima*, Ed. F.C.E. y Colegio de México, 1994, p. 67.
4. Cfr. Oseguera Parra, David, "La cultura alimentaria: representaciones, prácticas y relaciones. La formación y transformación de públicos consumidores urbanos" Anteproyecto de investigación, Doctorado en Antropología Social, UAM-I, abril de 1995.
5. Octavio Paz, "Festines y ayunos" en *La Jornada Semanal. Nueva Época*, No. 13, 4 de junio de 1995. p. 3.
6. *Ibidem*.
7. La muestra fue preparada a principios de 1995 por Lupita y María de los Ángeles Olea Orozco, y uno de los comensales que repitieron de los platillos exóticos fue Alberto ("el güero") Isaac. Entre los platillos que presentan mayor contraste de sabores está la sopa de pan, de la cual incluimos un amplio comentario alusivo a dicho rasgo al referirnos a la morosidad de la cocina colimense.
8. Ahumada Padilla, Guillermina, *La cocina colimense. 830 recetas y variados menús*, 3a. edición.
9. Leonor Barreto y María de la Madrid, *Libro completo de cocina*, 4a. edición, 1988.
10. Nuestras autoras ya reconocían en 1941 algunos cambios acontecidos en la mesa mexicana: "hoy día, ya no se sirven muchos platillos. Lo que hay que hacer, es servirlos bien" y su propuesta de menú se basaba tanto en lo que habían "visto" como en su propio "modo de ver".
11. Citado por Octavio Paz en el texto de éste citado más atrás. En este mismo sentido convendría cotejar el ordenamiento propuesto en algunos menús preparados por las cocinas económicas de reciente y veloz expansión en la ciudad de Colima.
12. "Las fotografías" en *La cocina de Colima. Cocinas regionales de México*, obra editada por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Fa-

milia y el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, 1987.

13. El análisis de este apartado, junto con "Lo que el tiempo moderno se llevó", se basa en la revisión de recetarios locales y los datos de varias entrevistas a mujeres de larga y amplia experiencia de cocina de la ciudad de Colima (maestras de cocina, cocineras y amas de casa). Agradezco especialmente a la Profra. Dolores Márquez de Martínez y a la Sra. Esperanza Orozco Vda. de Olea, su valiosa colaboración.
14. Para determinar las jerarquías de los distintos grupos de alimentos se procedió como sigue: 1) de los libros colimenses de cocina se integró una lista de nombres de platos y bebidas; 2) a cuatro especialistas se les pidió que escogieran aquellos que forman parte de las costumbres alimenticias regionales; 3) luego se clasificaron los alimentos seleccionados en tres categorías de frecuencia de consumo (mucho, regular y poco); 4) al final, se integró una lista con todos los nombres de platillos y bebidas que se señalaron como de más alta frecuencia. Un concentrado de dicha lista se presenta en el texto.
15. Así les decía mi madre a mis jóvenes hermanas para aplacarles su antojería por la comida.
16. Romero, José Miguel, *Op. cit.*, pp. 65 y 82.
17. *Ibidem*, pp. 64
18. *Ibidem*, p. 44.
19. *Ibidem*, pp. 31, 41, 46 y 47.
20. Romero indica que "Había incluso partidas de indios que, por las noches, salían de sus pueblos, se introducían en las estancias y mataban ganado para vender la carne a hurtadillas en sus comunidades" en Romero, J. Miguel, *Op. cit.*, p. 48.
21. Según registros escritos de Harcourt en 1834, citado en Romero, J. Miguel, *Op. cit.*, p. 82
22. Oseguera Velázquez, Juan, citado en Romero, J. Miguel, *Op. cit.*, p. 59.
23. *Cfr.* Ponencia de la Profra., Ma. Dolores Márquez de Martínez, en la Mesa Redonda sobre Comidas y Bebidas Típicas, realizada en 1984 en la ciudad de Colima, publicada por los Servicios Coordinados de Educación Pública en el estado, en la Memoria respectiva bajo el título de *Cultura popular de COLIMA*.
24. La fuente que consultamos primordialmente para este punto es un bello texto preparado por el "Círculo de empleadas del Sagrado Corazón" titulado *Recetas prácticas de cocina* y editado por la JCFM de Colima al principio de los años treinta.
25. Entre los antojitos podemos mencionar los siguientes platos más laboriosos: enchiladas, frijoles puercos, capirotada, patas de mula, pozole, sopitos y tamales. Entre las sopas y budines que tienen el mismo rasgo están las sopas de bolitas, sopa de chacales, sopa de garbanzo, sopa de tacos de jocoque, sopa de tortilla, torta de arroz y torta de garbanzo. En los pescados y mariscos citamos al ceviche de pescado, pescado con jocoque, pescado en salsa tirolesa y pescado en tamal. Entre las aves, los platos más com-

plicados son la cuachala, gallina en huerto, pastel de gallina, pavo relleno al horno, pepián, pollo en salsa de almendras y pollo en su sangre. Entre las carnes de mayor elaboración están el tatemado de puerco, la birria de chivo, la chanfaina, el chilayo y el rollo de lomo de cerdo. Entre los postres se dificultan más los turrone, la jericalla, el ante, la cocada, los limones rellenos de coco y la llamada "fruta para la leche" (camotes, plátanos o calabazas). De las bebidas típicas las más complicadas son los ponches de frutas, tejuino, rompopo, bate y tuba almendrada.

26. Cfr. *La cocina de Colima, Op.cit.*, p. 173
27. Barreto, Leonor y De la Madrid, María, *Op.cit.*, pp. 569-571.
28. Hasta cierto punto resulta natural que las amas de casa urbanas hayan visto prácticamente como bendición a los modernos artefactos de cocina, pero también es posible que su introducción generalizada a los hogares se haya dado con resistencias por la posible alteración de las texturas y sabores en los alimentos.
29. Un estudio sobre la producción agrícola de Colima indica justamente que el periodo 1925-39 "constituye el espacio temporal en que se conforma el patrón básico de cultivos del estado, en donde se trazan las líneas generales que serán remarcadas por las coyunturas posteriores. Haciendo una mirada retrospectiva, el primer cuarto del siglo XX es el marco que presencia el declinamiento y/o la desaparición de algunos productos agrícolas en la escena colimense" en Muench, N. Pablo E. y otros, *La producción agrícola en el Estado de Colima*, Ed. UACH, Chapingo, 1987, T. I, p. 105
30. Romero, J. M., *Op.cit.*, pp. 196-199
31. En el XI Censo General de Población y Vivienda, 1990, se encontraba dedicada a los quehaceres del hogar sólo el 46% de la población femenina mayor de 12 años en la ciudad de Colima.
32. En este sentido hay que tomar en cuenta que, ante el aceleramiento del ritmo cotidiano de los hogares colimenses, algunas maestras están buscando enseñar a las señoras jóvenes a cocinar varios platillos en media o una hora máximo.
33. Los cambios en la cultura alimentaria fueron un tema particular de la encuesta nacional levantada en 1993 por el Proyecto de Formación de Ofertas Culturales y Públicos en México (FOCYP), en la cual se incluyó a la ciudad de Colima. De esta nueva y cotejable fuente cabe esperar un valioso apoyo en el análisis del campo alimentario, sobre todo en la creciente importancia que ganan los modernos sistemas de distribución de alimentos, tanto de materias primas como de alimentos elaborados.
34. Aquí vale la pena mencionar que varios negocios restauranteros de Colima han emprendido una meritoria labor de recuperación y difusión de nuestras sabrosas tradiciones. Entre ellos están: la Fonda San Miguel, el Charco de la Higuera, el Dispensario de San Felipe de Jesús y el desayunador campestre de Pedro Virgen en Suchitlán, Col.

35. Una breve exploración de las costumbres vigentes en estos renglones nos arrojó un total de 146 tipos de panes, pastelillos y pasteles, con distintas frecuencias de consumo entre la población colimense.

Bibliografía

- Ahumada Padilla, Guillermina. *La cocina colimense, 830 recetas y variados menús*, 3a. edición.
- Barreto, Leonor y de la Madrid, María. *Libro completo de cocina*, 4a. edición, 1988.
- BANRURAL, *Comida familiar en el Estado de Colima*, México, 1988.
- Camou Healy, Ernesto, (Coord.), *Cocina Sonorense*, Instituto Sonorense de Cultura, México, 1990.
- Círculo de Empleadas del Sagrado Corazón, *Recetas prácticas de cocina*, JFCM, 1930 (?).
- Comité de Damas del Club de Leones COLIMA CENTRO, *Libro de cocina*, Tomo II, Edición 1984.
- Club de Leones Distrito Michoacán-Colima, *Libro de cocina*, 1983.
- DIF Nacional y DIF Colima, *La cocina de Colima. Cocinas regionales de México*, México, 1987.
- Muench N., Pablo E. y otros, *La producción agrícola en el Estado de Colima*, UACH, México, 1987.
- Paz, Octavio, "Festines y ayunos" en *La Jornada Semanal*, Nueva Época, No. 13, 4 de junio de 1995, p. 3.
- Quijano, Álvaro, "Seducción del paladar" en *Memoria de papel, Crónicas de la cultura en México*, año 4, No. 12, diciembre de 1994.
- Quintana, Patricia, *El sabor de México*, México, 1992.
- Romero, José Miguel, *Breve historia de Colima*, Ed. F.C.E. y Colegio de México, 1994.
- Servicios Coordinados de Educación Pública en Colima, *Cultura Popular de Colima*, 1984.
- Super el Paraíso de Colima, *Cocina tradicional*, 20o. Aniversario, 1986.