

¡Cocina ferrocarrilera! Un acercamiento al estudio de la sección de cocina de la revista *Ferronales*, 1930-1965 (tercera parte)

Covadonga Vélez Rocha
Jefa del Departamento de Fototeca, CNPPCF
cvelez@cultura.gob.mx

En esta última parte de la investigación sobre la sección de cocina de la revista *Ferronales* me enfocaré en un interesante trabajo que fue publicado por entregas durante los meses de junio, agosto, septiembre y octubre de 1965, y enero y abril de 1966. Me refiero a *Rutas gastronómicas de México*, escrito por el periodista Mariano Dueñas Flores.

¿Quién era Mariano Dueñas Flores?

Mariano Dueñas nació en la Ciudad de México. Su incursión en el periodismo comenzó al escribir notas sobre arte para diversos periódicos y revistas, hasta su ingreso en la revista *Continente*, de la que llegó a ser el jefe de Redacción y posteriormente subdirector. Más tarde ocupó la jefatura de Redacción de la revista *Social*, en la que trabajó por espacio de 18 años, y en donde estuvo a cargo de los reportajes sobre las grandes residencias de México, además de los artículos de temas gastronómicos.

Tiempo después llegó a ser director de las revistas *La Buena Cocina*, *Mundo Social*, y se hizo cargo del suplemento de gastronomía de la revista *Premier*. Al mismo tiempo, Mariano Dueñas se dedicó a coleccionar recetas antiguas de cocina, muchas de las cuales provenían de su propia familia, al igual que libros sobre gastronomía, por lo que llegó a conformar una gran colección.⁷⁸

Gracias al interés que tenía por este tema, fue invitado a formar parte de varios programas de televisión, y se dedicó a viajar para recopilar recetas de cocina de diferentes regiones del país.⁸⁰ En cuanto a sus publicaciones, su producción no fue tan amplia como la de Josefina Velázquez de León. Además de *Rutas gastronómicas de México* publicó otro libro al que tituló *Salsas mexicanas*, mismo que fue editado por Josefina Velázquez de León en 1966. Ese mismo año, en *Ferronales* terminó de publicar los reportajes. Cabe señalar que este libro fue el único que Ediciones Josefina Velázquez de León publicó sin ser ella autora, por lo que

⁷⁹ Revista *Ferronales*, t. XLV, núm. 6, junio de 1965, p. 138.

⁸⁰ *Idem*.

podemos deducir que había una gran amistad y reconocimiento entre ambos autores. Incluso fue ella quien escribió la introducción para el texto, en la que señaló que el autor había escrito otro libro editado por el Departamento de Relaciones Públicas de Ferrocarriles Nacionales de México,⁸¹ en el que llevaba al lector por un viaje gastronómico a lo largo de todos los rincones del país.⁸² El libro *Salsas mexicanas* fue reeditado años después por la Editorial Alfabeto, dentro de su serie Cocina Básica, y dentro de esta misma serie encontramos dos libros más: *Guisos de vísceras* y *Verduras y legumbres*. En 1971, la Compañía Nacional de Subsistencias Populares publicó una serie de fascículos



Mariano Dueñas Flores.⁸⁶

que se distribuyeron en sus tiendas.⁸³ Buena parte de los textos fueron escritos por doña Josefina Velázquez de León,⁸⁴ pero es claro también que Mariano Dueñas fue tomado en cuenta por la empresa ferroviaria, ya que le publicaron *Jitomate*, un pequeño libro en el que presenta treinta recetas de alimen-

tos preparados con este vegetal, que van desde cómo preparar un caldillo de jitomate hasta un budín de cuitlacoche.⁸⁵

Antes de comenzar de lleno el análisis sucinto sobre los reportajes que realiza Mariano Dueñas, resulta importante señalar al lector algunas preguntas iniciales que surgieron después de leer

el recetario de este autor, además de puntualizar ciertos aspectos en torno a él que servirán para contextualizar el libro en cuestión.

La primera pregunta que surge es ¿cómo se dio el vínculo entre Mariano Dueñas y la revista *Ferronales*? Para responderla no debemos perder de vista la amistad que existió entre Josefina Velázquez de León

y Mariano Dueñas, misma a la que el propio autor hace referencia en su texto *Rutas gastronómicas de México*. Tampoco debemos olvidar que él era periodista, y que para cuando se publicaron sus recorridos gastronómicos, doña Josefina ya había colaborado con la revista *Ferronales*, pues su nombre

⁸¹ Este Departamento era el encargado de editar la revista *Ferronales* para esos años.

⁸² Cristina Barros, *Los libros de la cocina mexicana*, p. 299.

⁸³ *Ibid.*, p. 300.

⁸⁴ Josefina Velázquez de León ya no pudo ver los fascículos impresos debido a que fallece el 19 de septiembre de 1968. "Josefina Velázquez de León: Apostle of the enchilada", en Jeffrey M. Pilcher, ed., *The human tradition in Mexico*, p. 208.

⁸⁵ Mariano Dueñas Flores, *Recetario popular. Jitomate*. Textos de Mariano Dueñas Flores.

⁸⁶ Revista *Ferronales*, t. XLV, núm. 6, junio de 1965, p. 139.

aparece en varias recetas desde la década de 1960-1969, como se anotó en la segunda parte de esta investigación, publicada en el número 25 de *Mirada Ferroviaria*. Incluso es probable que ella misma haya sido quien estableciera el contacto entre el autor y la revista, y debo agregar también que Mariano Dueñas era especialista en el tema.

Por otra parte, cabe preguntarnos si el proyecto de hacer los diferentes recorridos en tren por algunas líneas ferroviarias a fin de dar a conocer la gastronomía de algunas regiones del país y hacer un libro de ello (*Jitomate*) surge del propio autor o es iniciativa de la revista. En lo personal considero que lo más probable es que él haya sugerido a los editores de la revista realizar los recorridos por tren, una vez que se incorporó como colaborador, ya que contaba “con su enorme acopio de conocimientos sobre la buena cocina nacional”.⁸⁷ Sabemos también que al autor le gustaba recopilar recetas de diversas regiones del país, por lo que no resulta extraño que el resultado de los recorridos haya sido una serie de reportajes realizados para cada ruta ferroviaria que recorrió, mismos que entregó a la revista, incorporados en seis capítulos, con miras a que se publicaran como libro. Ciertamente es que los editores fueron quienes publicaron el material por capítulo, y que no fue compilado y editado como libro, aunque así lo hayan denominado en ese entonces. Ahora bien, ¿por qué nunca se imprimió como tal, cuando Mariano Dueñas

le dio la estructura de libro a su trabajo? Si lo hubieran llevado a cabo de esa manera habría tenido mayor circulación y hubiera sido más conocido en el ámbito culinario de México, ya que el tiraje de *Ferronales* sólo circulaba dentro del gremio ferrocarrilero, por lo que no pudo tener mayor difusión. Otro de los aspectos que debemos considerar también es que quizá no se contaba con el presupuesto necesario para cubrir los gastos que implicaba la edición del libro, y es posible que no se hubiera contado con un excedente de la revista para llevarlo a cabo. También es probable que la edición del libro no se haya incluido en el presupuesto que implicaron los recorridos que realizó Mariano Dueñas, a los cuales no fue solo, ya que siempre tuvo una compañía o al menos eso parece hacernos saber en su relato, ya que no escribe en primera persona del singular sino en tercera persona del plural, aunque ninguna parte del trabajo aparece el o los nombres de quien o quienes lo pudieron haber acompañado.

Pero vayamos al grano, ¿cuál es la importancia que tiene esta publicación? Considero que hay dos aspectos fundamentales que debemos rescatar de ella: por un lado los reportajes se convirtieron en bitácoras de viaje que permiten ubicar los lugares de nuestro país en donde se encuentran “esas joyas culinarias que desde todos los puntos de la República llegan a la Capital [...] Pero también [...] aquellos platillos –guisos inmarcesibles–, que

⁸⁷ *Ibid.*, p. 138.

no alcanzan a llegar hasta nosotros, permaneciendo en sus lares. Aquellos que se arremolinan en la provincia y que, vírgenes de caminos, medran sólo en pueblos y rancherías, mercados y plazas [...]”.

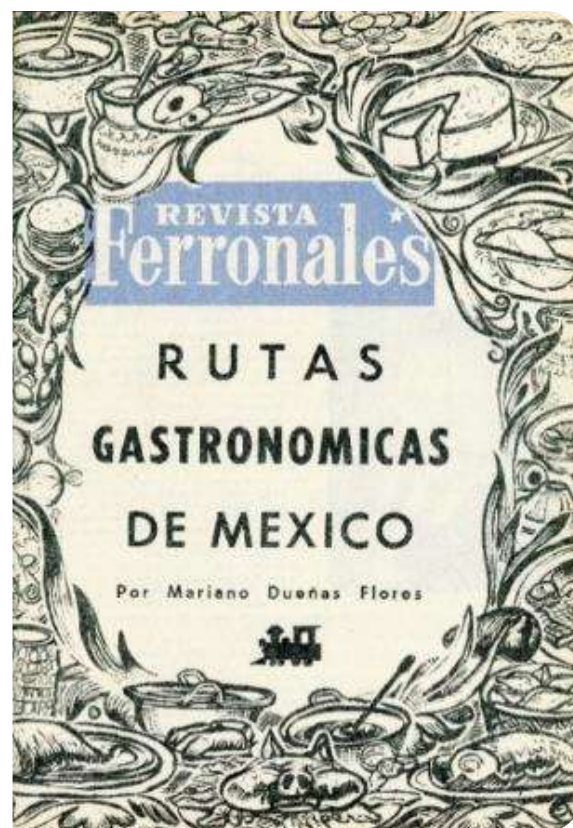
Adicionado a esto, los reportajes cobran relevancia porque se convirtieron en relatos de viaje por tren, en los que se describe todo lo que se vende en cuestión de alimentos en algunas estaciones ferroviarias: desde comida preparada, hasta bebidas, frutas, dulces, entre otras cosas más, incorporando siempre comentarios acerca del sabor de la comida y de la sazón de las vendedoras, al grado de que si le gustaba en demasía el guisado, pedía la receta. Y estos reportajes cobran incalculable valor porque sin proponérselo, Mariano Dueñas recuperó con su pluma esa parte de la cultura intangible que se creó con la llegada del ferrocarril a nuestro país. Nos comunica todo lo que generó el paso del tren por las estaciones, y en este caso en específico por la venta de productos y alimentos. Hoy día, cuando los trenes de pasajeros ya no corren por las vías de nuestro país, todo lo que describió el autor se convierte en recuerdos y añoranzas, sobre todo para quienes tuvimos el privilegio de viajar en ferrocarril.

Rutas gastronómicas de México

El objetivo de Mariano Dueñas con esta publicación fue realizar el recorrido por diez rutas gastronómicas y describir lo que fuera viendo a su paso. El resultado rebasó la simple descripción, pues con un lenguaje un tanto rebuscado y

en algunas partes hasta poético, logró plasmar sus experiencias de viaje, sus descubrimientos gastronómicos, así como las recetas recabadas en las diferentes regiones del país, a fin de trasmitirlas a las lectoras de la revista *Ferronales*.

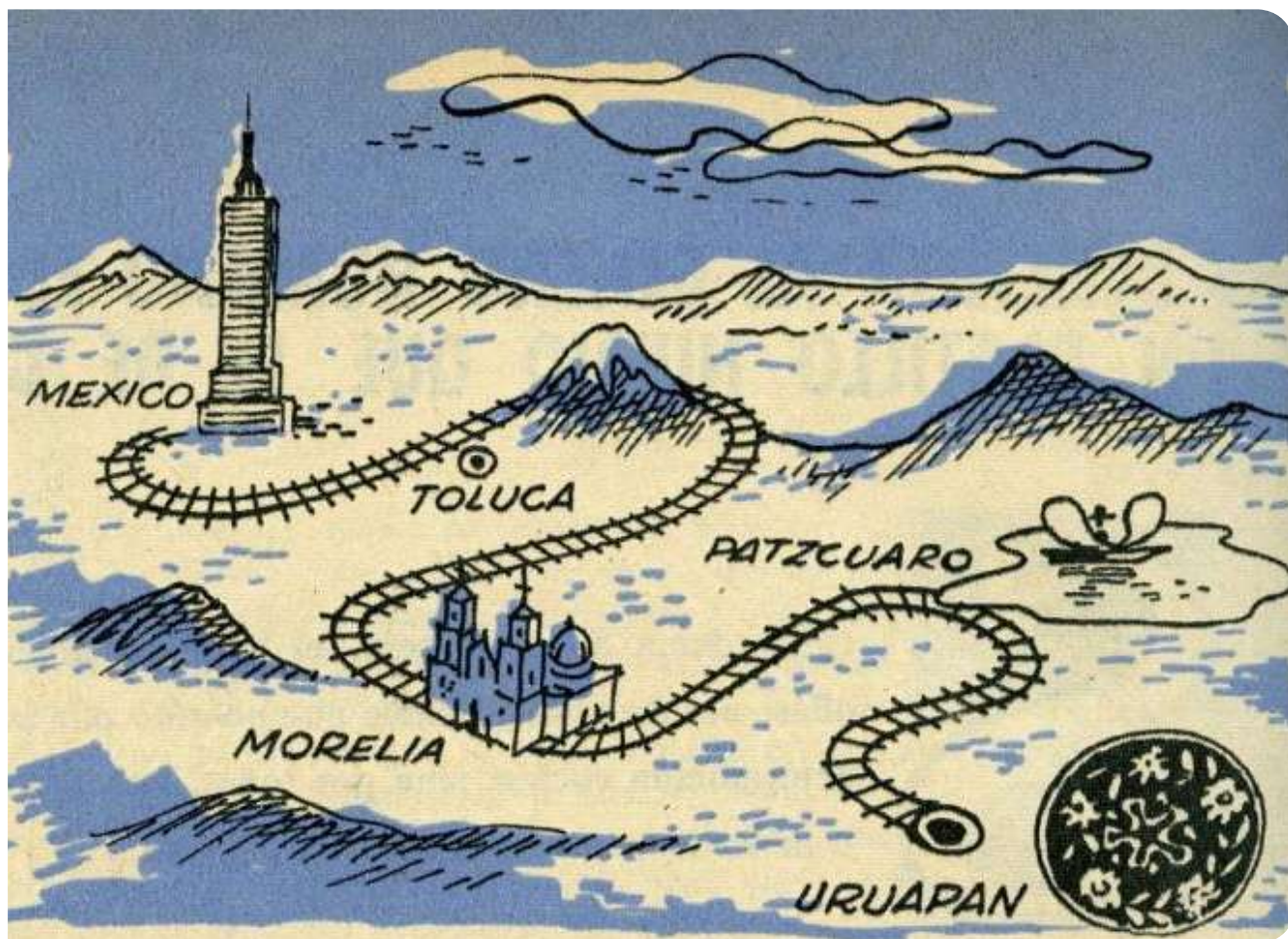
Con este objetivo en claro, el autor comenzó su primer recorrido en tren, partiendo de la estación de Buenavista en la Ciudad de México, con destino a Uruapan, en el estado de Michoacán, pasando por las ciudades de Toluca, Morelia y Pátzcuaro, en un viaje que lo llevaría a recorrer 509 kilómetros, en un tiempo estimado de trece horas con veinte minutos. El tren partió a las siete de la mañana y “Al iniciar el viaje, sentimos más la emoción de nuestros impulsos, que el trémulo vaivén de los



Revista *Ferronales*, t. XLV, núm. 6, junio de 1965, p. 137.

viajeros que se aprestan, como nosotros a dejar la ciudad [...] Nos espera Michoacán, la tierra de don Melchor Ocampo, donde los hombres con sólo echar la red sacan a flote pescado, y en donde las mujeres cuidan del prestigio de los tamales y de los quesos [...]”.⁸⁹

les, chiles rellenos, milanesas, pollo en “[...] inmensas e inmaculadas tortillas: plato y cuchara, que al final de cuentas se pueden comer [...]”.⁹⁰ Cuando el tren paró su marcha, muchos vendedores subieron a los coches de pasajeros, dos de ellos, don Jacinto y don



Revista *Ferronales*, t. xlv, núm. 6, junio de 1965, p. 141.

En su paso rumbo a Uruapan se detuvieron en Toluca, pero al no encontrar de comer en la estación, decidieron comer en la ciudad. Continuaron el viaje y poco antes de llegar a la estación de Tultenango se subió al tren, aún en marcha, un vendedor de comida de nombre Fulgencio, quien le ofreció arroz, frijo-

Eulalio, repartieron trozos de carnitas y de barbacoa, aún humeantes. Para Mariano Dueñas la revelación fueron las patitas de puerco al igual que las tripas fritas en la paila de las carnitas.

En Maravatío, la estación estaba llena de vendedores y vendedoras de comida: carne, frituras, tlachique, pan,

⁸⁹ *Ibid.*, p. 141.

⁹⁰ *Ibid.*, p. 142.

camote tatemado, habas verdes cocidas, huilotas⁹¹ en chile morita sobre gordas de trigo entero, y guayabate.

El tren se detuvo en la estación de Acámbaro, y ahí los vendedores le ofrecieron tacos, enchiladas, tortas y pulque. Entre ellos encontró a dos personajes importantes: el que vendía “pan tallado”, y el que fabricaba y vendía

des, en donde los pasajeros bajan del tren y si no encuentran qué comer se dirigen hacia los mercados o plazas, tal como sucedió en Toluca y después en Morelia. De esta última ciudad el autor hace una gran descripción histórica, y luego de su mercado, en la que señala que encontró queso Cotija, asadero, panelas, carnes secas, chicharrones, barbacoa, tortillas, pescado, corundas, ates y buñuelos. Por último llega a la estación de Uruapan, donde indica que arribó un domingo de carnaval y se hospedó en un hotel para hacer un recorrido un poco más extenso por la ciudad.

En esta primera ruta gastronómica, Mariano Dueñas incluye al final de su reportaje diez recetas de cocina del estado de Michoacán, dos de ellas antiguas, que pertenecían al sacerdote de Maravatío, Agustín Ramón Dueñas, familiar del autor, y tienen como

título Torta de chirimoya y Cajeta de melón. Las otras recetas que presenta son pescado blanco, pescado blanco a la naranja, churipo michoacano, mole de Tiripetío, rollo de guayaba, corundas, uchepos dulces, y atole de cáscara de cacao.

Después de un tiempo, el autor se vuelve a subir al tren para realizar la segunda ruta que se incluyó en el segundo capítulo del libro. Corresponde al recorrido entre la Ciudad de México y Puebla, en un trayecto de 213 kilómetros, con un tiempo aproximado de viaje de cinco horas con veinte minutos.



Revista *Ferronales*,
t. XLV, núm. 6,
junio de 1965,
p. 157.

dulce de coco en cuadro, que tenía un costo de dos pesos. Aunque el autor no explica por qué los consideraba importantes, es probable que haya sido por el sabor de los productos que ofrecían.

Mariano Dueñas continúa la descripción de la ruta, pero no se detiene a explicar lo que ve en cada una de las estaciones por las que pasa el tren, sólo las menciona. Por ejemplo, cuando se refiere a Cuitzeo, introduce una receta: los charales en croquetas o como botana con limón, y se centra en las mujeres que vendían comida o en las estaciones que pertenecen a ciudades gran-

⁹¹ Se refiere a: ave pequeña tipo codorniz. Antonieta Torres, “El sabor de Morelos”.

Estación Puebla del Ferrocarril Interoceánico, ca. 1940. Colección: Donaciones al Museo. SC, CNPPCF, Cedif.



De nuevo el autor sale de la estación Buenavista, a las 7:52 de la mañana: “En Buenavista es la hora de la salida de incontables trenes. Hay trajín de gente y de adioses. Y así, sobre la limitada superficie de las vías, el tren se dispone a partir [...] Cuando se viaja, el verdadero encanto de la travesía está en el tren mismo, añadido al paisaje [...]”.⁹²

A diferencia del viaje realizado en la primera ruta, Mariano Dueñas describe cada uno de los lugares por los que pasa el tren, pero su relato va más en el sentido de dar un contexto histórico del lugar o relatar algún acontecimiento significativo. Por ejemplo, al pasar por Tepexpan, señala la hora en la que llegaron a la población, que fue a las 8:56 de la mañana, y destaca la importancia

del lugar: “La pequeña villa de Tepexpan, la de nuestro hombre primitivo habitante de este valle que no es valle, habitáculo del bisabuelo de nuestros bisabuelos los teotihuacanos [...]”.⁹³

Lo mismo hace con Teotihuacán, en un recorrido histórico que se centra en la época prehispánica y en los dioses, comentando que en ese lugar sólo se toma pulque. Será en la estación de San Lorenzo, a donde llegaron a las 10:09 am, en la que les dieron cinco minutos para taquear y así lo hicieron: gusanos de maguey, salsa, nenepile, barbacoa, enchiladas verdes, y pulque.⁹⁴ A San Martín Texmelucan llegaron a las 12:25 del día y en ella sólo pudo ver plantío de haba, de la que menciona una receta para hacer

⁹² Revista *Ferronales*, t. XLV, núm. 6, junio de 1965, pp. 158-159.

⁹³ *Ibid.*, p. 159.

⁹⁴ *Ibid.*, p. 162.

Revista *Ferronales*,
t. XLVII, núm. 9,
septiembre de
1965, p. 144.

sopa de habas verdes con una ración para seis personas.

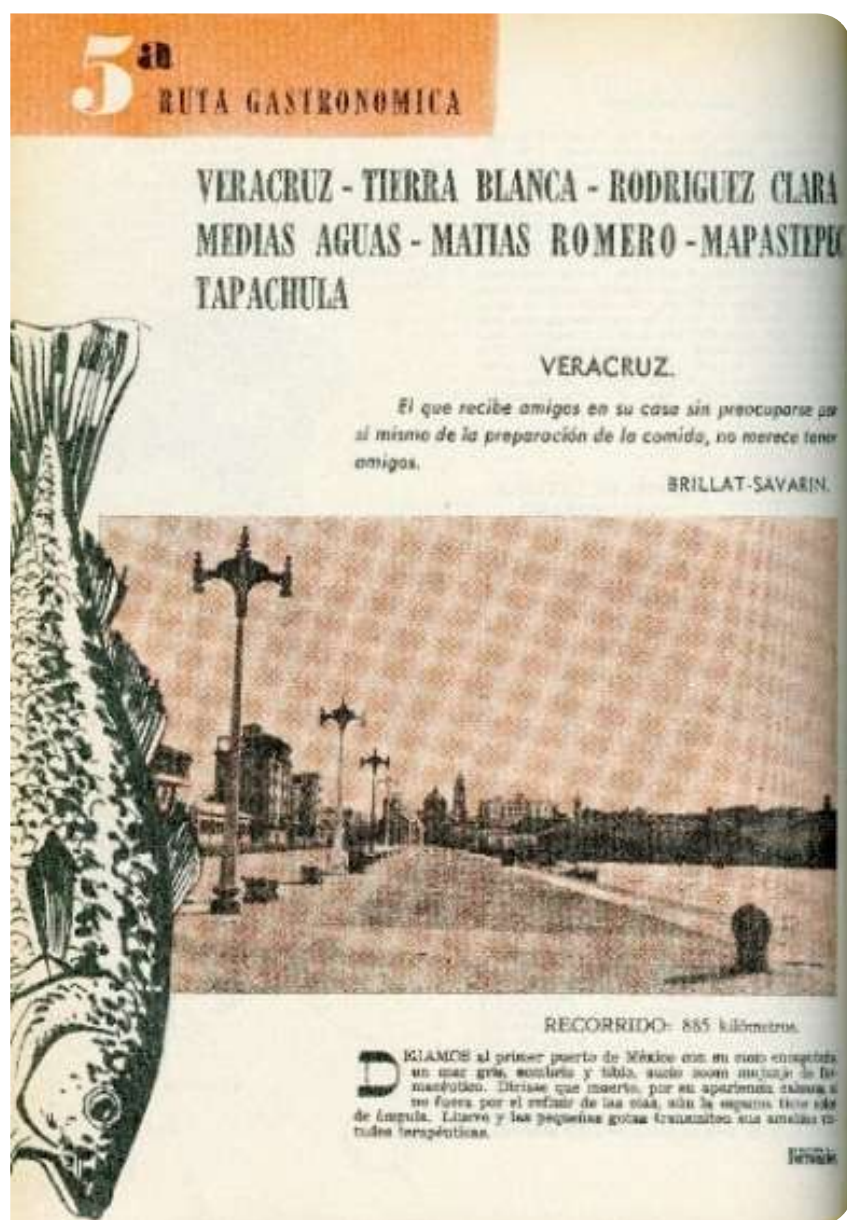
Finalmente llega a la ciudad de Puebla a las 2:30 de la tarde. No hace referencia a la estación, pero describe sus impresiones sobre la ciudad, el mercado La Victoria, la catedral, Santo Domingo, la iglesia de la Compañía, la 6 Oriente o calle de los dulces; la Plazuela de Los Sapos y, por supuesto, La Pasita.

Mariano Dueñas recibió una invitación por parte de un amigo para tomar el chocolate con pan de Puebla: “Jícala con bollos que nos hace ver al mundo más amable de lo que puede ser la gloria... Y por espacio de no sabemos cuánto tiempo, pasan las horas, teñidas estas de delicados tonos [...] Chocolate frailuno y conventual”.⁹⁵

El autor no podía pasar por alto una de las mejores comidas típicas: el mole poblano, del que hace un apartado especial y emite su opinión al respecto:

Quien esto escribe no desea en ningún momento, como los que afirman, que el mole sea por excelencia un platillo barroco, recargado con florituras y pedrerías platerescas o churriguerescas [...] Sí, es complicada su elaboración y lleva mil ingredientes. Pero lo barroco es tan sólo forma, mucha forma que se muestra en caprichos complicados. Al barroco le falta ineludiblemente profundidad, que es justamente lo que le sobra al mole de guajolote [...].⁹⁶

Como punto final para dar cierre a la ruta, Mariano Dueñas de nuevo presenta recetas de cocina, ahora de Puebla. Para esto escogió las siguientes: alfeñique, mancha manteles, pipián verde, mole poblano, chileatole verde, chipotles dulces, rajas poblanas, chancas de Puebla, camotes de Santa Clara, muéganos de vino, tinga poblana y molotes.



⁹⁵ *Ibid.*, p. 165.

⁹⁶ *Ibid.*, p. 166.

Por razones de espacio, y como una forma de invitar al lector a consultar la revista *Ferronales*, así como la serie de reportajes que hace Mariano Dueñas, me avocaré a hacer referencia a una ruta más, que por su descripción sobre lo que encontró en ella, más lo que se vendía en las estaciones de ferrocarril, cobra una gran relevancia. Se trata de la quinta ruta gastronómica, ubicada en el capítulo tres, que describe el trayecto de Veracruz a Tapachula, pasando por Tierra Blanca, Rodríguez Clara, Medias Aguas, Matías Romero, y Mapastepec, entre otras estaciones.

Antes de comenzar la descripción de esta ruta, el autor enuncia una serie de recetas de Veracruz: sopa de pescado, arroz blanco con pescado para vigilia, pastel de camarones, relleno de ostiones, empanadas de jaiba, pescado a la veracruzana, pámpano empapelado, pescado en escabeche, pastel de pulpos, tortuga en su concha, mondongo a la veracruzana, y tamal de cazuela veracruzano.⁹⁷

Al iniciar el viaje, Mariano Dueñas comenta:

Este viaje, nos han dicho, es largo; pero nosotros, que ya vemos desde antes al tren como nuestro santuario y refugio, sabemos que los viajes parecen largos únicamente porque

no lo son. Quienes se aburren en un viaje cometen un pecado capital no catalogado por la iglesia, pero enunciado por nosotros. El viajero prudente y sabio se olvida del reloj que es cosa que sólo debe interesar al maquinista y al conductor del tren [...] ⁹⁸

Su primera parada fue la estación de Tierra Blanca, y en este lugar lo recibe en su casa el mayordomo de la casa redonda de los talleres, que se encontraban precisamente en ese lugar, don Dionisio Morales y su esposa Guadalupe Calderón de Morales. Como la comida se serviría hasta las 15:00 horas, el autor, con su acompañante desconocido, realizaron una cantina en donde tomaron un aperitivo acompañado de manitas de cangrejo marinadas con limón y sal. De ahí se fueron al mercado, en donde encontraron pescado y mariscos provenientes de Alvarado, Veracruz, también tortitas de arroz, horchata bien fría (especialidad de Tierra Blanca),⁹⁹ y caldo de camarón.

Al llegar a la casa de don Dionisio les sirvieron sopa, que acompañaron con bolillos, además de mojarra asadas con limón y sal, y luego pasaron al plato principal, que fue fiambre de lomo.¹⁰⁰ El postre fue dulce de coco servido con un rico café. Por la noche

⁹⁷ Revista *Ferronales*, t. XLVII, núm. 9, septiembre de 1965, pp. 138-143.

⁹⁸ *Ibid.*, p. 145.

⁹⁹ Aún recuerdo cuando mi papá nos llevaba a la familia a tomar la horchata a Tierra Blanca, en el centro de la ciudad, no importaba que nos hiciéramos una hora de camino, valía la pena el viaje para saborear esta rica bebida, ya fuera de arroz o de coco, y así como nosotros, muchas familias venían de diferentes poblaciones aledañas a tomarse su horchata.

¹⁰⁰ A Mariano Dueñas le debió haber encantado el platillo, porque le pidió la receta a doña Guadalupe y la introdujo en el texto antes de continuar su relato de la siguiente estación.

les sirvieron de cena tamales y atole de coco. Al día siguiente continuaron su viaje los invitados de don Dionisio y doña Guadalupe.¹⁰¹

Tres Valles fue la estación a la que llegó el autor después de haber dejado Tierra Blanca “[...] estación acurrucada en la selva. Su presencia pasa casi inadvertida. Se abre entre lo verde de la maleza como tragaluz de sótano [...]”.¹⁰² En esta estación encontraron vendedoras y vendedores que ofrecían

Continuaron el viaje y Mariano Dueñas su relato. Poco antes de llegar a la estación de Rodríguez Clara ya tenían hambre; veían que pasaba por el pasillo del coche de pasajeros el “agente vendedor”, como lo describe el autor, aunque el verdadero nombre es agente de publicaciones, que como se indica debía vender revistas pero también ofrecía alimentos “[...] un sándwich fuera de lugar, como premio a civilizadas abstinencias o un refresco, producto de la cultura de nuestro tiempo [...]”.¹⁰⁴



Estación Tres Valles, 1930. Fondo: FNM, sección: Comisión de Avalúo e Inventarios. SC, CNPPCF, Cedif.

gorditas de coyol, mangos llamados “oro”, y otras frituras más que el autor no describe. Más tarde, cuando llegaron a la estación de Papaloapan, no encontraron otra cosa más que plátanos machos, tanto verdes como maduros, y pasando cuatro estaciones más hicieron parada en Loma Bonita, donde saborearon ricos trozos de piña.¹⁰³

Decidieron esperar a llegar a la estación, y valió la pena, porque las vendedoras les ofrecieron trozos de plátano rellenos de queso, pan de anís, tamales, los cuales no especificó de qué eran. Lo que le llamó la atención fue el pregón para ofrecerlos: “tamales para saborear la tarde”, además les ofrecieron café con o sin leche, leche sola de

¹⁰¹ Revista *Ferronales*, t. XLVII, núm. 9, septiembre de 1965, p. 145.

¹⁰² *Ibid.*, p. 146.

¹⁰³ *Ibid.*, p. 147.

¹⁰⁴ *Ibid.*, p. 148.



Estación de Tonalá, Chiapas, 1930. Fondo: FNM, sección: Comisión de Avalúo e Inventarios. SC, CNPPCF, Cedif.

magnífica calidad, en la que sopearon el pan de anís.¹⁰⁵

Casi al anochecer llegaron a la estación de Medias Aguas, en donde un grupo de vendedoras se arremolinó junto al tren para ofrecer sus alimentos y productos. Mariano Dueñas le compró a una de ellas pollo casero frito en crudo, que según opinó “[...] es como escapado de las manos maravillosas de un gran chef. Su sabor es alucinante”.¹⁰⁶ Por supuesto que ante esto, el autor le preguntó a la señora cómo lo había hecho, y ella le reveló su secreto: “Pollo casero, alimentado con sobras de comida, yerbas de por ahí... y piedritas para la molleja. Frito en crudo con hartito aceite y antes embarrado con ajo y cebolla molidos con un poco de sal, la suficiente [...]”.¹⁰⁷ Mariano Dueñas continuó con sus halagos hacia la comida de la vendedora: “Escofier, el chef francés, pregonero de la simplicidad, no podría esperar mayor llaneza

[...] Nada de caviars, nada de quesos Camembert, nada de aletas de tiburón. El efecto es parejo: pollo casero frito en crudo. Nada más [...] El sabor es perfecto”.¹⁰⁸ En efecto, el sabor provenía del mismo pollo por haber sido criado en casa, más que del propio marinado de ajo, cebolla y sal. No habría tenido el mismo sabor si en lugar de pollo casero hubiera sido pollo de granja, y adicionado a esto, no estaba hervido previamente antes de freírlo.

Continuaron el viaje toda la noche, pasaron por las estaciones de Matías Romero, Ixtepec y Juchitán. Al amanecer habían dejado el estado de Oaxaca y se encontraban ya en Chiapas, donde hicieron parada en Tonalá. En este lugar los recibieron también vendedores de comida al llegar a la estación. Les ofrecieron pan, carne, atole agrio de yuca, mojarra, camarones y tamales, que son similares a los de Oaxaca pero complementados con aceitunas,

¹⁰⁵ *Idem.*

¹⁰⁶ *Ibid.*, p. 149.

¹⁰⁷ *Idem.*

¹⁰⁸ *Idem.*

ciruela pasa y almendras. Junto a éstos están los tamales de pescado, traídos de Puerto Arista y Paredón.¹⁰⁹

El recorrido prosigue pasando por las estaciones de La Polka, Cabañas, Amates y Mojarra. En esta última estación, el autor menciona que los vendedores le ofrecieron mojarra fritas acomodadas sobre totopos, que sirven a la vez de plato y cuchara, camarones (60 por un peso), nanches y sandía. En la estación Joaquín Amaro Mariano Dueñas pudo ver que vendían memelas de mantequilla, totopos de sal y mantequilla, además de carne asada con totopos.¹¹⁰

En el caso de las estaciones de Pijijiapan y Mapastepec, el autor señala que estas poblaciones son centros lecheros de gran importancia, en donde se fabrican quesos cremosos de muy buena calidad. Por último llegaron a Tapachula, y no hace ahí ninguna mención sobre su estación, pero sí sobre su mercado, al que asiste, y comenta que en la vendimia son las mujeres las que prevalecen. Los pregones son escasos y pausados, y las transacciones son silenciosas, a diferencia de cómo se hacen en Tehuantepec. En este lugar encontraron una gran variedad de mangos: manzano, oro, melocotón, manila, mango pepino, mango papaya, y el cabello, lleno de hebras. También una gran variedad de frijol, que era desco-

nocida por el autor: frijol arroz, frijol alberja y frijol lenteja, así como otros frutos como el marañón, los pepinos dulces, la paterna, que es una vaina con semillas algodonosas, guayaba verde, entre otros. Por supuesto no podía faltar el pozol, hecho a base de cacao, en forma de bolas listas para meterlas a la jarra de agua, batirlas y tomarlas como refresco.¹¹¹

En cuanto a la comida que se ofrece en el mercado, debemos mencionar los tamales de horno, hechos a base de elote, cocidos al vapor y luego cocidos al horno, así como los denominados de bola, que contienen un buen trozo de pollo. Además, dulce de coco, carne de venado para deshebrar, y las iguanas, listas para llevarlas a casa, sacrificarlas, guisarlas y comerlas. Mariano Dueñas la comió en chile verde. En el mercado pudo ver pan de Juchitán, de Huixtla, queso enchilado, y encontró a tehuanas vendiendo garnachas en la plaza.¹¹²

Al igual que en las otras rutas, el autor incorpora al final de su texto las recetas que tiene sobre la región: sopa de camarones frescos, arroz con chepiles, cucarachas de mar, cecina con salsa, rajas de chile de agua, molotes, sopa de chipilín (hortaliza que abunda en el sureste de nuestro país), cochito, cochito al horno y picles de elote (tamales).¹¹³

¹⁰⁹ *Ibid.*, p. 151.

¹¹⁰ *Ibid.*, p. 152.

¹¹¹ *Ibid.*, p. 155.

¹¹² *Idem.*

¹¹³ *Ibid.*, p. 156-158.

Para terminar esta investigación, quiero reiterar la invitación para consultar el libro *Rutas gastronómicas de México*, ya que bien vale la pena leer estos reportajes, sobre todo les interesarán a aquellos a quienes la comida, la cocina y los descubrimientos gastronómicos resultan atractivos. MF

Bibliografía

- Barros, Cristina, *Los libros de la cocina mexicana*. México, Conaculta, 2009, p. 299.
- Dueñas Flores, Mariano, *Recetario popular. Jitomate*. México, Conasupo, 1971.
- Pilcher, Jeffrey M., ed., *The Human Tradition in Mexico*. Estados Unidos, SR Books, 2003.
- Revista *Ferronales*, t. XLV, núm. 6, junio de 1965 y t. XLVII, NÚM. 9, septiembre de 1965.
- Torres, Antonieta, “El sabor de Morelos”, en Indiefood. *Sustentabilidad gourmet*. En: <www.indiefood.mx/elsabordemorelos/>.