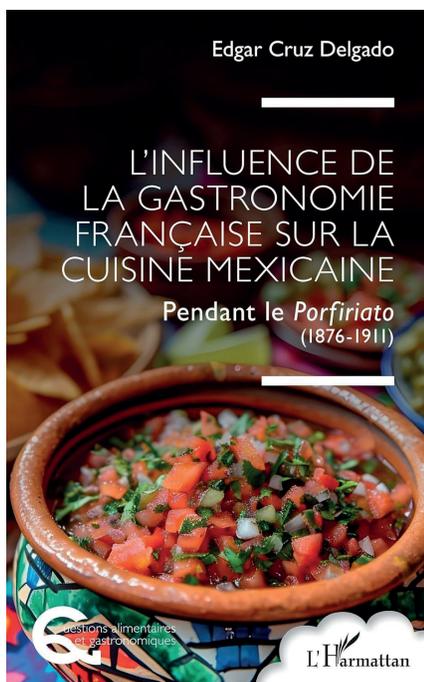


RESEÑAS

Cruz, E. (2024), *L'influence de la gastronomie française sur la Cuisine mexicaine. Pendant le Porfiriato (1876 – 1911)*, Editions L'Harmattan, 385 pp.



Itzel Esmeralda Cruz Norberto

Universidad de América del Norte /
Universidad Autónoma de la Ciudad de México

En su obra *L'influence de la gastronomie française sur la Cuisine mexicaine colgante le Porfiriato (1876-1911)*, Edgar Cruz Delgado explora de manera profunda cómo la influencia de la gastronomía francesa transformó las prácticas culinarias en México durante la dictadura de Porfirio Díaz, “el afrancesamiento” que no solo transformó la política, la arquitectura y las costumbres sociales en México, sino que también tuvo un impacto profundo en los hábitos alimentarios, especialmente entre las élites, pues se explora cómo las prácticas francesas se integraron, adaptaron e, incluso, resistieron dentro del contexto mexicano de la época. El autor, especialista en gastronomía así como en *Food Studies*, presenta una meticulosa investigación que emplea tanto la sociología histórica como a la sociología comparativa para poder abordar la complejidad de la relación entre las clases sociales mexicanas y las tradiciones culinarias francesas.

El texto hace un análisis, el cual se enfoca en cuatro grandes hipótesis que dividen la gastronomía de la época en torno a las clases sociales: la alta cocina porfiriana de la élite, la integración de recetas

y prácticas en la clase media, la resistencia de la clase popular a adoptar ingredientes o métodos franceses, y la influencia de las oleadas migratorias que trajeron sabores y técnicas extranjeras a diferentes regiones de México.

Cada capítulo se centra en algo complementario que al final de la lectura nos brinda una idea sobre la magnitud de la influencia francesa durante el Porfiriato en México, pues para Cruz Delgado no solo se trata de una transformación a la gastronomía mexicana, sino que también es el reflejo de las tensiones entre modernidad y tradición, así como entre exclusividad social y resistencia cultural, aunque las élites adoptan costumbres extranjeras, las clases populares mantuvieron vivas las tradiciones culinarias mexicanas, garantizando la preservación de la identidad nacional.

Desde la introducción encontramos que ya se abordan temas clave en la lectura como es el caso de "El Porfiriato y la fascinación por Francia", aquí el autor examina cómo este evento marcó una época de modernización inspirada en el modelo europeo, particularmente en el francés, pues París era visto como el centro de la civilización y sus costumbres (moda, cultura y gastronomía) influyeron profundamente en las élites mexicanas, mientras que la gastronomía francesa sirvió de inspiración dentro de la gastronomía mexicana, una mención importante que se hace dentro del texto es a la cocina como patrimonio inmaterial de la humanidad de acuerdo con la UNESCO en el año 2010, de igual forma hacía con el Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas el cual denomina a la cocina mexicana como "rica" en múltiples aspectos.

Dentro del mismo apartado, se habla sobre las dietas prehispánicas, las cuales son reconocidas como la base sobre la que se fundó la cocina mexicana, es decir, debemos tener en cuenta que los platillos del periodo prehispánico en México son hechos con ingredientes principales dentro de la gastronomía mexicana, tales como el maíz, el chile, la calabaza y los frijoles, pues estos son usados en los platillos de la época mencionada así como en la actualidad, para este punto el autor menciona que no se tomaron en cuenta otras influencias culturales como la cocina mascoco, Kikapoa, cocina libanesa en Yucatán o la cocina filipina en Colima.

A partir de aquí tenemos diferentes capítulos dentro del texto, los cuales los cuales se enfocan en diversos temas y en lograr una comprensión

por parte del lector, aun sin que este tenga conocimientos precisos de la gastronomía, el capítulo llamado *Méthodologies de la recherche*, es un capítulo sumamente importante en donde se explica cómo fue el uso de dos metodologías muy acertadas para la realización de este trabajo: la sociología histórica y la sociología comparativa, para la primera se nos detalla el uso de fuentes primarias, por ejemplo, la lectura de periódicos como *El Mundo Ilustrado*, crónicas de la época y libros que mencionaban referencias culinarias, recetas y detalles sobre cómo es que comían las élites, la lectura de obras históricas acerca del Porfiriato, en donde se abordan aspectos sociales, económicos y políticos.

Algo importante a mencionar es la realización de entrevistas orales semidirigidas a descendientes de migrantes franceses por parte del autor, esto debido a la falta de documentación escrita sobre ciertos hábitos migratorios, dichas entrevistas lograron reconstruir patrones dietéticos y hábitos culturales a lo largo del tiempo, por otro lado tenemos el uso de la sociología comparativa, el cual es un enfoque que analiza y compara fenómenos entre diferentes contextos culturales para comprender sus similitudes y diferencias, dentro de la lectura se recurre a la realización de comparaciones en sistemas culinarios, donde se confrontó el modelo gastronómico francés con las prácticas alimentarias mexicanas en el Porfiriato, de esta forma se menciona que el autor recurrió al uso de adaptaciones culturales, para poder lograr la identificación de elementos franceses adoptados por las clases mexicanas (como técnicas culinarias y estéticas) y aquellas que se mantuvieron exclusivamente locales.

Cruz Delgado hace una breve mención sobre el impacto de figuras emblemáticas como Marie-Antoine Carême, quien fuese la persona que convirtió la cocina en un arte, así como la importancia de las obras literarias sobre gastronomía tema que pudiese haber sido abordado un poco más para poder tener una ilustración más detallada acerca de la gastronomía francesa.

Algo que debemos seguir teniendo en cuenta en todo momento son los vínculos entre la gastronomía francesa y la cocina mexicana durante el Porfiriato, dicho esto, se nos presenta el desarrollo de la cocina francesa desde sus raíces medievales hasta convertirse en un referente mundial durante los siglos XVIII y XIX, también tenemos el abordaje de la **"Cuisine**

Classique”, la cual surgió tras la Revolución Francesa, con énfasis en técnicas sofisticadas, presentación estética y la etiqueta.

Recordemos que, dentro de la gastronomía, “La Cuisine Classique” se podría definir más como un estilo de cocina francesa que surgió entre finales del siglo XVIII y mediados del siglo XIX, fortaleciéndose tras la Revolución Francesa. Es considerada como la evolución de la alta cocina aristocrática de la corte de Versalles y sentó las bases de la gastronomía francesa moderna y sentó las bases de la gastronomía francesa moderna.

Se caracteriza por:

- Tener un rigor técnico en la preparación y presentación de los platos.
- La estandarización de recetas y técnicas, lo que permitió la enseñanza formal de la gastronomía.
- Uso de salsas madre, clasificadas por chefs como Antonin Carême y más tarde Auguste Escoffier (Fundador de la Alta Cocina y escritor de *L’Art de la Cuisine Française au XIXe Siècle*, y perfecciono la Cuisine Classique de Carême y escritor de *Le Guide Culinaire* (1903) respectivamente)
- La estructura de sus menús, se encuentra organizada por entradas, platos fuertes y postres, con un fuerte énfasis en el equilibrio y armonía de sabores.

Fueron bastantes los cambios realizados derivados de la influencia de la *Cuisine Classique* en México durante el Porfiriato, pero evidentemente hubo algunas modificaciones que han continuado hasta nuestros días como la incorporación de menús afrancesados en banquetes oficiales, siguiendo la estructura clásica de entradas, platos fuertes y postres, que en algunos restaurantes es posible apreciar, así como el uso de salsas y técnicas francesas, incorporadas en recetas locales. Para el cambio en la presentación de los platos, con una mayor atención a la estética, encontraríamos que efectivamente, muchas veces los platillos servidos en restaurantes de alta especialidad y algunos no tan “lujosos” esto es lo que resalta, la elaboración estética de los platillos, dando presentaciones sumamente hermosas.

CONCLUSIÓN

La Cuisine Classique representó un punto clave en la evolución de la gastronomía francesa y su impacto global. En México, su influencia fue evidente en la cocina de la alta sociedad durante el Porfiriato, reflejando la aspiración de modernización y afrancesamiento de la época. Por otro lado, encontramos que en capítulos como *Mexique Pendant Le Porfiriato* se logra analizar más a profundidad el contexto histórico, político, económico y social de México durante el régimen de Porfirio Díaz, destacando cómo estas condiciones favorecieron la introducción y adopción de elementos culturales franceses, incluida la gastronomía. Mientras que en capítulos como *La Re-Evolution Gastronomique* y *"¡VIVA FRANCIA!"* se nos brindan una visión más detallada de lo que es gastronomía francesa desde sus raíces medievales, la influencia de teorías como los humores y la jerarquía de alimentos basada en la simbología religiosa y social, la importancia de la figura de Carême, derivado de esto el Impacto que se tuvo en México.

Rápidamente logró convertirse en un símbolo de lujo, sofisticación y modernidad durante el Porfiriato, pues París y su estilo de vida se convirtieron en la inspiración de las élites mexicanas, así como los banquetes y eventos sociales fueron adoptados en cuanto al estilo francés, con menús en idioma francés, uso de vajillas europeas y técnicas como el servicio a la rusa (nombre dado a los platos servidos uno a uno) y las elaboraciones complejas definieron esta nueva alta cocina, la realización de estas prácticas reforzó las desigualdades sociales, limitando este tipo de gastronomía a las clases altas, mientras que las clases populares mantuvieron sus prácticas culinarias tradicionales. Es importante mencionar que fue, gracias a la gastronomía francesa que se implementó el **servicio a la rusa**, donde los platos se sirven individualmente en lugar de colocarse todos al centro de la mesa, como era común en México. Este cambio fue adoptado en los banquetes porfirianos como un signo de refinamiento.

Este tipo de comidas afrancesadas en México fueron una de las prácticas más relevantes durante el Porfiriato, ya que las élites mexicanas se encargaban de organizar banquetes con menús escritos en francés, servi-

dos con vajilla de porcelana europea y acompañados de vinos importados, por ejemplo durante la celebración del Centenario de la Independencia en 1910, donde se sirvieron platos como foie gras, trufas y langosta al estilo francés, mostrando como fue que el afrancesamiento extremo se incorporó dentro de la alta sociedad mexicana.

Finalmente se habla sobre el mestizaje gastronómico y la resistencia cultural, lo que Cruz Delgado denomina como fusión cultural, y aunque las élites se inclinaban por la cocina francesa, las clases populares preservan la cocina tradicional mexicana, debido a la economía presente.

Para este punto y entorno a lo ya mencionado en capítulos anteriores de la lectura, surgió una cocina mestiza que incorporó ingredientes locales como maíz y chile en preparaciones inspiradas por técnicas francesas. Logrando una resistencia de la cocina tradicional mexicana, pues se convirtió en un símbolo de identidad nacional frente a las imposiciones culturales extranjeras, justamente fue la resistencia de la cocina tradicional mexicana lo que resalta en todo momento dentro de la lectura, pues a pesar del auge de la cocina francesa en las élites, las clases mayoritarias (clase baja) continuaron consumiendo sus alimentos tradicionales, como tamales, tortillas y mole, un ejemplo de esto es la persistencia del mercado local como espacio de resistencia, donde se seguían vendiendo ingredientes y platillos típicos mexicanos sin influencia extranjera.

Dentro de los datos más sobresalientes para todo esto, es la influencia de chefs franceses en México, pues se menciona a Sylvain Dumont, un chef bastante reconocido dentro de la gastronomía, también nombrado como el "cocinero del Porfiriato", pues él era el chef encargado de los banquetes oficiales más importantes de dicha época, mostrando, elaborando y presentando una gastronomía francesa del más alto nivel para los banquetes de Porfirio Díaz. También fue la persona que llevo a cabo la capacitación de los cocineros locales en técnicas europeas y fusionando ingredientes mexicanos con métodos franceses, anteriormente, Dumont ya había servido para el rey Alfonso XIII de España.

Dumont diseñó menús para eventos diplomáticos y banquetes de la élite, ayudando a consolidar la gastronomía francesa en el país. Como conclusiones finales al libro, es evidente que la gastronomía fue un re-

flejo de las tensiones entre modernidad y tradición durante el Porfiriato en México, sobre la pertinencia del estudio de Cruz Delgado en la actualidad, por ejemplo, como en su el papel de la gastronomía referido a patrimonio inmaterial y su evolución en la cocina contemporánea. Mientras la influencia francesa fue vista como sinónimo de progreso y lujo por las élites, las prácticas culinarias locales mantuvieron su papel central en la cultura nacional. Este diálogo constante entre adopción y resistencia permitió el surgimiento de una identidad gastronómica única en México, en algunos casos, se produjo una fusión entre ambas gastronomías, es decir, se comenzaron a preparar platillos como crepas de huitlacoche o salsas con técnicas francesas pero utilizando chiles mexicanos, los postres mexicanos también recibieron influencia francesa, con preparaciones como natillas y flanes que comenzaron a elaborarse con técnicas más refinadas. En la actualidad la cocina mexicana llega a ser tan variada que ha adoptado platillos franceses mexicanizados a su modo.

Por último, es evidente que Cruz Delgado logra responder a estas preguntas cruciales: ¿Fue realmente la gastronomía mexicana del Porfiriato un resultado de la "fusión" entre las cocinas francesa y mexicana o en realidad se trató de una imposición de costumbres extranjeras dentro de un contexto de cambio social y político? El enfoque no solo revela la interacción de recetas e ingredientes, pues también ilustra el papel de la gastronomía como una herramienta de poder social y distinción, señalando cómo los modelos franceses fueron adoptados de manera elitista, pero a su vez rechazados en las clases populares, de todo esto obtenemos una lectura bastante interesante, precisa en cuanto a datos y fechas importantes, así como se logra tener una lectura muy ligera en donde el autor logró que fuese abordada la relación entre la gastronomía francesa y la mexicana, su comparación entre afrancesamiento y resistencia, permite mostrar cómo, a pesar de la fuerte influencia extranjera, la cocina mexicana tradicional se mantuvo firme, e incluso se enriqueció con ciertos elementos franceses sin perder su esencia. El libro es una lectura valiosa para quienes aman la gastronomía y la historia, ya que permite ver cómo los cambios políticos y culturales pueden reflejarse en algo tan cotidiano como la comida, aunque quizás podría profundizar más en el impacto de cómo es que fue la influencia en las clases populares y en

cómo, con el tiempo, la fusión entre ambas cocinas ayudó a conformar la gastronomía mexicana contemporánea, aunado a todo esto es un texto bastante agradable y noble para poder ser comprensible en diversos aspectos.