

LUIS OZMAR PEDROZA ORTEGA
Instituto Mora

46

La cocina se cuele en la radio y televisión mexicanas



El fenómeno de los altos ratings de los programas de cocina en los medios audiovisuales, tiene su pionera en México en Josefina Velázquez de León. Ella fundó su propia escuela en 1935 y se convirtió en una mass media de la época. Creó una editorial con más de 140 títulos propios y en 1946 saltó al fenómeno masivo de la radio, al que le seguiría la televisión a principios de la década siguiente.

“Esta es la historia de la pionera de la televisión gastronómica”. Con esa frase se promociona *Julia* (2022), una de las últimas series lanzadas por la plataforma de streaming HBO Max. Se trata de una producción audiovisual que presenta una versión libre de la vida y trabajo de la chef de televisión Julia Child (1912-2004) quien, luego de haber publicado el primer volumen del libro *El arte de la cocina francesa* (1961), se embarcó en el proyecto de crear el programa de televisión *The French chef*, que vio la luz en 1963 y presentaba el concepto de programa educativo a través de la cocina. Si bien es cierto que Julia Child no era la primera chef en televisión, sí fue la que tuvo mayor impacto debido a la época en que se produjo su programa, puesto que el desarrollo técnico de la televisión en Estados Unidos provocó una mayor captación de espectadores y una amplia difusión que pronto otros países comenzaron a emular.

En efecto, el interés por la cocina como una herramienta educativa utilizada en los medios de comunicación ya tenía varios ejemplos anteriores a la década de 1960, y no sólo en Estados Unidos, sino en América Latina. En México, justo en los años que comenzaba el ascenso de Child en la televisión, llegaba el final de la obra de una de las cocineras y promotoras más fructíferas del país: Josefina Velázquez de León (1899-1968).

De familia hidrocálida y vecindada en la ciudad de México desde 1920, Josefina fue la mayor de cuatro hermanas que, siguiendo los valores tradicionales de la época, fue instruida y educada por su madre en torno a actividades como la cocina, el dibujo y la costura. Luego

de la muerte de su padre, en 1921, y en contra de los deseos maternos, contrajo nupcias con un comerciante mayor que ella, llamado Joaquín González, quien falleció al cabo de un año de matrimonio. Su condición de viuda contribuyó a que ganara independencia, aunque la enfrentó a la situación de decidir qué haría con su vida y cómo subsistiría. Resolvió, entonces, vender los bienes y sociedades de su esposo y emprender, con base en la educación recibida, un proyecto que le apasionara. Así, para ayudar al sustento de su familia, comenzó a dar clases de cocina y repostería en su casa, ubicada en la calle Abraham González 68, en la ciudad de México.

UNA VIDA ENTRE INGREDIENTES

En 1935, con el apoyo de la compañía de electrodomésticos General Electric, Josefina fundó una escuela culinaria a la que llamó, en un primer momento, Academia Calrod, nombre que respondía a las tendencias y modas que reinaban en la cocina en la primera mitad del siglo xx, que eran el gusto por la cocina francesa y el uso de equipos modernos. En los anuncios publicitarios del *Manual práctico de cocina* (1936), primer libro que editó, se promovían las clases en su escuela culinaria. En ese manual también escribió un breve texto sobre las ventajas de utilizar la nueva estufa General Electric Hotpoin, en el cual el término *calrod* era un concepto que obedecía “a una cuestión de

i
Josefina Velázquez de León, en su cocina, ca. 1941. AGN, Enrique Díaz, Delgado y García, 79/17.

Uno de los lemas que más utilizó en sus recetarios fue “Saber cocinar es base de economía”, que se complementaría con “La economía es la base de un hogar feliz”.

48



negocios, tecnología y modernidad doméstica”. Se trataba de un elemento que ayudaba a que las hornillas tuvieran mayor resistencia al calor, evitaba el desgaste y el fuego se controlaba para una mejor cocción de los alimentos. De ahí que su empresa culinaria se fundara con la idea de utilizar los aparatos modernos para agilizar tiempos y conservar el sabor de las comidas.

Al poco tiempo de abrir su academia, las clases de cocina de Josefina tuvieron éxito dentro de la clase media capitalina. Mujeres casadas y solteras se convirtieron en alumnas de sus enseñanzas sobre platillos europeos, en especial franceses. También ofrecía un servicio de banquetes para primeras comuniones y bodas, para lo cual alquilaba el Centro Social Doméstico en la calle de Bolívar número 47. Este servicio se especializó gradualmente en platillos mexicanos, además de contar con una abundante oferta de productos de repostería.

En la década que corre de 1936 a 1946, Josefina continuó consolidando su academia culinaria al mismo tiempo que publicaba varias recetas en la revista *Mignon* y en el periódico *El Universal*, en los que promocionó la elaboración de platillos internacionales y algunos nacionales, como el mole poblano. En 1938 publicó un segundo libro, *Los treinta menús*, en donde planteaba un discurso de economía doméstica, al recomendar una organización de los menús diarios, con el fin de ahorrar gastos y minimizar el desperdicio de alimentos. Esta idea se expondría en uno de los lemas que más utilizó en sus recetarios “Saber cocinar es base de economía”, que se complementaría con “La economía es la base de un hogar feliz”. Estas frases estaban asociadas a las modas y tendencias de la época, así como a su estrecha relación con el proyecto modernizador mexicano anclado en el discurso de la economía y el desarrollo nacional. Así, Josefina Velázquez de León abogaba por el bienestar a través de una base económica sólida que comenzaba con las actividades del hogar. Este recetario tuvo un buen recibimiento, ya que hubo un sobretiro de la primera edición y, debido a la demanda que suscitó, ese mismo año salió también a la venta la segunda edición.

En paralelo a esta obra, la autora editó dos publicaciones periódicas, que eran parte de la difusión de la academia. Uno fue el folleto *El Arte de Cocinar*, que apareció de 1943 a 1950, donde se daban recomendaciones para preparar cocina mexicana e internacional, así como información relacionada con la nutrición, la repostería y otras publicaciones culinarias. El otro fue el boletín *Ideas Novedosas de Cocina y Repostería*, que siguió el mismo discurso y temáticas del primero.

Fue debido al éxito de su academia que Josefina pudo financiar una empresa editorial

propia. A partir de 1946, Ediciones J. Velázquez de León fue la encargada de sus recetarios. Ahora bien, contabilizar su producción editorial es difícil, pues sus libros no cuentan con colofón y la mayoría prescinde del año de edición, lo que vuelve a su ubicación temporal una tarea complicada. Puede hacerse un estimado al tener en cuenta que publicó más de 140 títulos, cifra que, multiplicada por 1 000 copias –según los estándares de la época y sin contar las reediciones– debió rebasar los 140 000 ejemplares. También hay que considerar que la continua aparición de recetarios se debió a la fuerte demanda, pues hubo casos específicos que contaron con dos o hasta siete ediciones.

La publicidad contenida en los recetarios fue importante porque no sólo representaba una entrada monetaria para la autora, sino que reflejaba las modas en alimentación y tecnología de la época. Hay anuncios de diversos productos, como insumos de repostería, moldes para postres y gelatinas, servicios de banquetes, variedad de alimentos (enlatados, embutidos, cervezas, vinos y licores, entre muchos más), así como de cafeterías, panaderías, restaurantes, clases particulares, tiendas de ropa y salones de belleza. Cabe destacar que los de electrodomésticos y utensilios de cocina tenían gran presencia. Se ofrecían desde vajillas y

baterías de cocina hasta estufas, hornos eléctricos, batidoras, licuadoras y refrigeradores. Además, los recetarios, folletos y boletines publicitaban a la academia de cocina, así como a sus servicios de banquetes, instrumentos e ingredientes.

La vasta producción bibliográfica de Josefina Velázquez de León fue importante porque contribuyó al proceso de construcción de la idea de la cocina mexicana. El impacto y presencia de sus recetarios fue decisivo para sustentar el discurso de integración nacional a través de los platos nacionales.

LA COCINA EN EL AIRE

La labor de Josefina Velázquez de León en la promoción y difusión de la cocina mexicana no sólo se limitó a la prensa y al mundo editorial, sino que se extendió hasta los medios de comunicación públicos, como la radio y la televisión, los cuales empezaban a tener mayor fuerza como consecuencia del avance tecnológico y por la acelerada asimilación del estilo de vida moderno estadounidense, el *American way of life*.



ii Josefina Velázquez de León, *Cocina popular*, portada, México, Ediciones Josefina Velázquez de León, ca. 1940.

iii Obras completas de cocina, repostería y decorado por Josefina Velázquez de León, ca. 1941. AGN, Enrique Díaz, Delgado y García, 79/17.



La radiodifusión en México había comenzado en 1921. Durante las décadas de 1920 y 1930 tuvo una producción experimental, ya que no había uniformidad en el tipo y la periodicidad de las emisiones. Se transmitían segmentos musicales y culturales, así como algunos eventos políticos. En esos años fueron surgiendo las primeras estaciones, que luego se convertirían en grandes referentes radiodifusores. Por ejemplo, la XEN, instalada en 1925 por la empresa General Electric, conocida en ese momento como Radio Mundial y en la actualidad como El Fonógrafo, fue la primera en ofrecer un programa de noticias continuo a partir de 1930. Ese mismo año comenzó la XEW que, con sus 5 000 watts de potencia, pudo tener un alcance nacional y llegar hasta Centro y Sudamérica con el lema: “La voz de la América Latina desde México”.

Para los años 1940, la radio estaba muy bien consolidada en el país, al ofrecer música, programas culturales y educativos, publicidad y ser un vehículo de difusión para la política estatal. En este contexto fue que la cocina de Josefina Velázquez de León llegó como una propuesta

que no sólo procuró el rendimiento económico que le proveía este medio al promover recetas con ingredientes comercializados por diversas empresas de alimentos, sino que fue utilizada como una forma de propaganda para el entretenimiento y enseñanza de las amas de casa y jóvenes mujeres sobre una labor que se consideraba esencial en el hogar.

*En 1946, Josefina debutó en la radio con su programa culinario *La flojera en la cocina*, que se transmitió en la XEW.*

En 1946, Josefina debutó en la radio con su programa culinario *La flojera en la cocina*, que se transmitió en la XEW. Antes de comenzar esta producción, había participado en otras emisoras como la XEQ, XEK y la XEJP, mismas que, conociendo las actividades culinarias a las que se dedicaba, y teniendo en cuenta la publicidad de los productos alimenticios, la invitaban a difundir “consejos para las amas de casa que gustan del buen comer con la economía que se puede introducir”.

Sobre el particular nombre que eligió para su programa radiofónico, Josefina declaró, en una entrevista para el periódico *Excélsior*, que se le había ocurrido debido a que pensaba que la flojera se propagaba como una epidemia entre las mujeres amas de casa, quienes se cansaban de cocinar lo mismo y de no saber más recetas de platillos para variar los menús cotidianos. Durante la emisión, la cocinera relataba cómo se elaboraban algunos platos incluidos en sus recetarios —como *Los treinta menús* (1938) y *Platillos regionales de la república mexicana* (1946)— o proponía algunas recetas inéditas e intentaba que los pasos a seguir fueran fáciles y sencillos. También ofrecía consejos para las mujeres que no tenían mucho tiempo para cocinar debido al crecientemente acelerado ritmo de la vida moderna y, a favor de sus patrocinadores, enseñaba a preparar múltiples recetas, cor-

tas y sabrosas, con nuevos productos enlatados y envasados como puré de tomate, harina de trigo, pasta para sopas, mermeladas, entre muchos más.

En 1947 compiló las recetas que había preparado durante las emisiones de sus participaciones radiofónicas en el libro titulado *La cocina en el aire*. Este recetario se estructuró en varias secciones: *cocktails*, sopas, sopas secas, huevos, pescados, aves, carnes, verduras, platillos mexicanos, diversos, cereales, postres y repostería. Al igual que en otros libros de cocina que escribió, incluyó una sección dedicada a los platillos típicos mexicanos en la que enlistó las recetas del mole poblano, de los chiles rellenos, así como de las enchiladas, sopes, gorditas aztecas y quesadillas de oro. Cada receta llevó el nombre de la estación en la que fue transmitido el programa donde se preparó.



iv

Puesto de promoción de la Academia de Cocina de Josefina Velázquez de León, ca. 1941. AGN, Enrique Díaz, Delgado y García, 79/17.

vyvi

Clases de Josefina Velázquez de León, ca. 1941. AGN, Enrique Díaz, Delgado y García, 79/17.

TELE-COCINA

52 Mientras que el programa radiofónico de Josefina Velázquez de León, *La flojera en la cocina*, era emitido por la XEW, otro medio de comunicación tomaba fuerza: la televisión. En 1950 comenzaron las primeras transmisiones en México. Durante los dos primeros años de esa década, surgieron tres canales en la capital del país: el canal 4, de Rómulo O'Farril; el canal 2, de Emilio Azcárraga Vidaurreta, y el canal 5, de Guillermo González Camarena, quienes, en 1955, se unieron para formar una sola televisora, Telesistema Mexicano, constituyéndose como un monopolio privado.

Como otros países, México no escapó de la propagación de la televisión, que se volvió un deseado aparato electrónico innovador que daba prestigio social y representaba la cúspide de la modernidad en el hogar. En 1952, se calculaba que había unos 20 000 aparatos en todo el país. Esta cifra es pertinente al considerar que, a diferencia

de Estados Unidos, donde se concentraba el mayor volumen de televisiones en los hogares, en América Latina era considerado un electrodoméstico de moda y lujo al que muy pocos tenían acceso. En junio de 1958, el periódico *Excelsior* publicó que tan sólo en la ciudad de México existían 428 824 personas que se denominaban televidentes, resultado de encuestar 326 000 hogares de colonias de clase media y de bajos recursos. Estos números permiten plantear qué tipo de impacto pudieron tener los primeros programas televisivos en esos años, y que era grande la diferencia con las cifras que producciones posteriores y estadounidenses, como *The French chef*, de Julia Child, llegaron a cosechar durante la década de 1960, momento en el cual el televisor se había consolidado como el medio de comunicación masiva.

En este panorama, y con el buen recibimiento de sus programas radiofónicos, las clases de cocina de Josefina Velázquez de León pudieron saltar a la televisión. A principios de los años 1950 desarrolló una producción audiovi-





vii

"Stand exclusivo" ca. 1941. AGN, Enrique Díaz, Delgado y García, 79/17.

viii

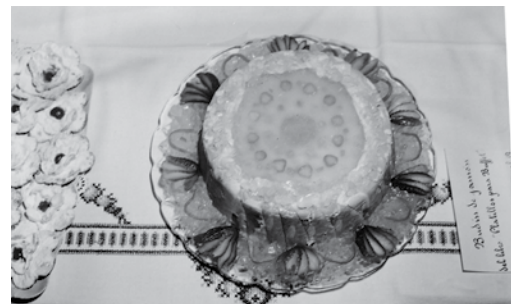
Vitrina de la Academia de Cocina de Josefina Velázquez de León, ca. 1941. AGN, Enrique Díaz, Delgado y García, 79/17.

sual que tuvo el mismo tono y objetivo que su incursión en la radio. La tituló *El menú de la semana* y puede considerarse el primer programa culinario de la televisión mexicana. Allí se dedicó a enseñar recetas de repostería y platillos sencillos para almuerzos y comidas. El programa era grabado en un set televisivo en donde se instaló una cocina equipada con todos los electrodomésticos necesarios para la elaboración de los platillos. Josefina, de pie y ataviada de un vestido sencillo, sobre el cual portaba una bata blanca, se dedicaba a ordenar los ingredientes para su posterior mezcla, todo ello sobre una mesa en donde se ubicaba una estufa para cocer los alimentos.

Es interesante que este programa culinario surgiera en la época en que la modernidad había llegado hasta la cocina. Los esfuerzos de esta cocinera fueron muchos y se difundieron por medio de la televisión. Por ejemplo, la estandarización de las medidas al hacer tablas de equivalencia en tazas, cucharas, gramos y piezas, así como la promoción de las normas dietéticas que eran un tema importante en la agenda

política mexicana en esos años, al intentar higienizar diversas prácticas de la alimentación. Asimismo, la economía doméstica también continuó siendo parte importante de su discurso culinario, lo que es comprensible si se tiene en cuenta que su obra se dio en tiempos de guerra, cuando planteó adaptar recetas ante la necesidad de racionar los alimentos disponibles.

Josefina también abogó por el uso de los aparatos electrónicos innovadores que ahorran tiempo en la preparación de los alimentos y la gradual utilización de productos procesados, cuyo fin, sostenía, era facilitar a las amas de casa la preparación de la cocina mexicana y que resul-



El menú de la semana puede considerarse el primer programa culinario de la televisión mexicana. Allí se dedicó a enseñar recetas de repostería y platillos sencillos para almuerzos y comidas.



tara sabrosa y nutritiva. No obstante, esta adopción tecnológica e industrial fue posible debido a que la influencia de Estados Unidos era tan fuerte y constante que condicionó no sólo el desarrollo técnico, sino ideológico del país.

La unión de la televisión y la cocina proyectó cómo México se modernizaba y se unificaba como una nación que compartía prácticas culturales. La cocina de Josefina Velázquez de León transmitida en la televisión es el ejemplo claro de la materialización de la formación de un mercado nacional porque, por primera vez, una receta podía ser transmitida de manera simultánea y preparada en todo México; es decir, el mole poblano podía ser elaborado tanto en el centro como en el norte del país, ya que se tenía la fórmula estandarizada y difundida en medios de comunicación y podían conseguirse los ingredientes debido al intercambio comercial establecido entre las regiones. Era la cristalización de la unificación nacional.

Así como en el ejercicio radiofónico, Josefina también reunió las recetas que había preparado en la televisión en una serie de diez folletos, cada uno compuesto por una decena de recetas, compilación a la que llamó *Tele-cocina*. Lamentablemente, no se conoce si hay un registro de este programa en algún archivo audiovisual en México donde pueda consultarse. Las únicas pruebas para acercarse a esta emisión son los fotogramas publicados y las notas escritas en el recetario compilatorio, del que pueden

rescatarse ciertos elementos que constituyeron el programa culinario televisivo.

En la década de 1960, la producción de Josefina comenzó a disminuir debido a que su edad ya no le permitía mantener una constante dinámica de escritura y clases. El último recetario que publicó, *Cocina para enfermos* (1968), está compuesto por comidas para combatir el sobrepeso, la anemia y la diabetes, enfermedades íntimamente ligadas a la alimentación. Puede decirse que este libro fue reflejo del deterioro de la salud de la propia autora. Josefina Velázquez de León falleció el 21 de septiembre de 1968. Sus hermanas intentaron continuar con el negocio; sin embargo, pronto resolvieron cerrar la academia y vender los derechos de los libros.

Josefina Velázquez de León fue un ejemplo de cómo las mujeres comenzaron a participar en la economía con base en el conocimiento al que tenían acceso. Al abrir su propia empresa culinaria logró sustentarse a sí misma y a su familia, hasta convertirse en una promotora y difusora importante de la cocina mexicana. Por último, es esencial destacar que contribuyó a que el público, lector de su obra y espectador de sus producciones radiofónicas y televisivas, apreciara la diversidad de la alimentación mexicana y los procesos modernizadores, económicos y nutricionales a los que México se enfrentaba a mediados del siglo xx.

ix y x

Exhibición de repostería de la Academia Josefina Velázquez de León, ca. 1941. AGN, Enrique Díaz, Delgado y García, 79/17.



PARA SABER MÁS

ESTRADA DE PAVÍA, AGUSTÍN *et al.*, *El mole: ofrenda de dioses, manjar de señores*, México, Fundación Herdez, 2014.

MUÑOZ ZURITA, RICARDO, *Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana*, México, Ediciones Larousse, 2012.

PASO DEL SOCORRO *et al.*, *La cocina mexicana de Socorro y Fernando del Paso*, México, Fondo de Cultura Económica, 2016.

TREJO MENDOZA, MARTÍN, “Del fogón al set de televisión: Programa de cocina”, *Claustronomía. Revista Gastronómica Digital*, 2014.