

RICARDO CANDIA PACHECO  
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS, UNAM

# ANTOJITOS

## ENTRE EL GOZO Y LA DESCONFIANZA

# MEXICANOS

LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE MÉXICO DE FINES DEL SIGLO XIX SE DELEITABAN EN LAS CALLES Y ZAGUANES CON QUESADILLAS, TAMALES, PAMBACITOS, MEMELAS, TLACOYOS O CHILAQUILES. QUE TODOS LO COMÍAN, SÍ; QUE MUCHOS SE QUEJABAN DE LA SALUBRIDAD, SÍ; QUE SE LES QUISO QUITAR SU ORIGEN INDÍGENA, SÍ. AH, PERO ¡QUÉ RICO SABÍAN!

A lo largo del siglo XIX la comida mexicana de origen indígena fue vista desde muy diversas ópticas. Estaban las miradas de rechazo, las patrióticas y aquellas que la consideraban una posibilidad de presentarse ante el mundo a partir de un afrancesamiento en sus métodos de elaboración y presentación.

Un ejemplo de ello fueron los alimentos elaborados con masa de maíz, comúnmente llamados *antojitos*, cuando se convirtieron en tema de discusión en la prensa de la ciudad de México en el último tercio del siglo XIX. Como podrá ver el lector, los planteamientos que muchos escritores decimonónicos esgrimieron acerca de ellos fueron de franca

aceptación o rechazo y a algunos les serán familiares o desconocidos; sin embargo, todos nos dan idea de lo que los habitantes de la capital del país de esta época comían, tanto en sus hogares como en las calles.

La primera vez que aparece la palabra *antojito* en un medio periodístico fue en el *Diario del Hogar*, del 11 de octubre de 1890, en el cual se decía: *Casi toda la prensa se lamenta diariamente de la mala calidad de cierta clase de alimentos, y con especialidad de aquellos que el pueblo llama antojitos y que consisten en quesadillas, tamales, pambacitos, envueltos... que regularmente se hacen con sustancias malsanas y descompuestas.*

La *Voz de México* de marzo de 1877 mencionaba algunos antojitos elaborados a partir de la masa de maíz acompañada o mezclada con otros productos como *harina común, haba, frijol, arvejón, cuauhtzoatecoaxochitl* y otras cosas: *cuando lleva esta mezcla se le llama tlatlahui-yo vulgarmente tlatlaoyo que significa: masa mezclada. Cuando la figura no es redonda, sino ovalada y más gruesa la tortilla de lo común, se le da el nombre de Meméla que quiere decir: derecha y a propósito para memelli esto es cargar (sic), buscando con ello hacerlos más sabrosos.*

Otra de las fuentes de la época que ofrece noticias sobre estos alimentos es el *Vocabulario de Mexicanismos*, de Joaquín García Icazbalceta (1899). En él se anotan algunos significados de ciertos antojitos de consumo cotidiano en México, como el de la *chalupa* que designaba a aquella *torta de maíz gruesa, pequeña y ovalada, con algún condimento por encima. En esta acepción se usa comúnmente el diminutivo chalupitas.* Es probable que con este término también se conociera lo que hoy denominamos *sope* o *pellizcada*

García Icazbalceta también mencionó a los chilaquiles como aquel platillo compuesto de *tortillas de maíz despedazadas y cocidas en salsa de chile y caldo*, aunque su significado remitiera en náhuatl al chile y a alguna yerba comestible o quelite; del chile expresaba que *hay infinitas variedades de él, y se consume en cantidades*

*enormes, porque es uno de los principales alimentos de los indios, y le usan generalmente los que no lo son.* Así mismo, de la enchilada dijo que es la *tortilla de maíz aderezada con chile, cebolla, etc.*, y del envuelto indicó que es la *tortilla de maíz aderezada, por lo común, con jitomate: se le pone encima algún otro guisado, como huevos revueltos, y se enrolla. El conjunto de los envueltos vuelve a aderezarse con jitomate, chiles verdes, queso, cebolla, longaniza, etc.* Por último, señaló que la

gorda era la *tortilla de maíz mucho más gruesa que la común, y que por lo mismo, dura más tiempo sin endurecerse.*

También la literatura mexicana costumbrista menciona algunas características de algunos antojitos, como en la obra de Guillermo Prieto *Memorias de mis tiempos*, en la cual se describe a aquellos que se consumían en las afueras o en el interior de las pulperías como eran las *cabezas*

y *carnitas, enchiladas y envueltos... tostadas y chalupas*, o aquellos vendidos en puestos al aire libre como los ubicados en el callejón conocido como de los *Agachados* (o de *Tabaqueros*); en los arcos del Portal de las Flores, en espacios *consistentes en una mesilla con su mantel, de dudosa pureza; su farolillo de papel, platos y vasos, y los manjares y sus accesorios en golosa exposición; en uno de los extremos de la mesa había un anafre con lumbre, coronado de una cazuela enorme en que armaba escándalo pe- renne la manteca. Al lado de la manteca estaba*



◀ Niño vendiendo gorditas, ca. 1905. Archivo General de la Nación (AGN), Propiedad Artística y Literaria, C. B. Waite, oficios, ciudad de México, foto 34.

*estacionado, con su delantal de brin, su sombrero de palma y las mangas de la camisa remangadas, el pregonero despachador, socio o propietario de la portátil negociación, clamando en son de canto continuamente: Chorizones, pollo, fiambre; pasen a merendar... Un vaso de pulque de piña.*

Estos lugares no contaban con sillas o mesas para comer, teniendo como asientos los quicios de las puertas y petates tendidos en el suelo. Quienes asistían a estos sitios eran *no solo la gente humilde y de baja clase, sino el medio pelo presuntuoso, los payos pudientes y los ricachos no envanecidos con una caprichosa fortuna.*

---

*Los asistentes a estos sitios eran no solo la gente humilde y de baja clase, sino el medio pelo presuntuoso, los payos pudientes y los ricachos no envanecidos con una caprichosa fortuna.*

---

#### LA HIGIENE AL DESNUDO

Pero, ¿cuáles eran las zonas de la ciudad donde estos puestos solían instalarse?

Los lugares iban desde los portales más antiguos y céntricos como los de Las Flores o Mercaderes o las calles más transitadas como La Merced, Flamencos, de Jesús, Santa Ana, Santa Catarina, Manzanares, don Toribio, La Palma, Guerrero, San Cosme, Lagunilla, Talavera, del Consuelo y otras; las afueras de los mercados como el del Baratillo o de El Parián o calles adyacentes a estos como Porta Coeli o Balvanera; en el exterior de cantinas y pulquerías como en *El Pescador* y *El Jarabe Mexicano* y en el ya señalado callejón de Tabaqueros, en donde se podía observar mujeres preparando y vendiendo antojitos. En suma, no había *puerta de accesoria, pulquería, tienda o recaudería donde no se instale cómodamente*

*una hornilla, con su respectiva charola para la confección de estos guisos.*

Sin embargo, para algunos sectores sociales la venta de alimentos en la vía pública debía eliminarse, no necesariamente por los antojitos en sí, sino por la suciedad que provocaba su elaboración: *golosinas grasientas, líquidos teñidos, dulces rancios, frutas y vegetales descompuestos, canastos con pan y bizcochos, mesas hasta con sus manteles de la peor especie con tortas compuestas, tacos, quesadillas, enchiladas, y tamales... todo al aire libre, con toldos de lona y petates, huacales, morillos, tablas, tejamaniles, banderas, y otra multitud de estorbos, que los rodean mujeres deshonestas, hombres ebrios y obscenos, muchachos rateros, y todo esto en medio de gritos, de blasfemias, de disputas, de riñas con sangre y pulque. Nada decoroso es para nuestra metrópoli esas exhibiciones, que ya se hace necesario que desaparezcan.*

Para algunos, estos puestos estorbaban la libre circulación y ensuciaban las ropas y calzados de quienes se veían obligados a caminar cerca de ellos: *En muchas de las calles principales de esta capital, y especialmente en la de las Escalerillas, se ven en los zaguanes, y no solo en los zaguanes sino en el exterior de las puertas, grandes braseros con lumbre en que se fríen enchiladas, pollo y otras menudencias. Esto no solo molesta con el humo y con el mal olor a los transeúntes, embarazándoles el paso, sino que llena de manteca los vestidos de las señoras y caballeros que tienen la desgracia de pasar cuando se hacen las fritangas.*

Otros se lamentaban frecuentemente por los malos olores, los cuales no eran dignos de una ciudad moderna como pretendía ser la de México. Así, en la calle de la Amargura se vendían *unas fritangas baratas, pero nauseabundas, hechas en una manteca negruzca, [que] despiden un olorcillo, que ni el mingitorio*

de Santo Domingo. *La atmósfera está admirablemente corrompida en ese rumbo [...]*

En fin, todas las voces convenían en que estos malestares acabarían cuando las autoridades de la ciudad comenzaran a limpiar y ordenar el aspecto físico de las calles; así, cuando iniciaron las obras de remodelación de la calle de la Alcaicería, los jóvenes del año 1905 ya no la conocerían como el *dédalo de callejones estrechos, feos, desaseados... a cuyos pies se agitaba un mundo de encamisados medio borrachos, desvergonzados, envueltos en una atmósfera impregnada del olor ácido del pulque y los penetrantes aromas de las frituras, enchiladas, y demás comestibles populares que, al aire libre, o más bien, que al aire fresco, se vendían por todos lados en aquellas asquerosas callejuelas.*

No obstante, *La Voz de México* en 1890, al describir los arreglos que se estaban realizando en esta calle y la nueva fisonomía de la de Plateros, expresaba su descontento por la existencia de los figones en las Escalerillas, en una de las calles más céntricas y que, por desgracia, además de ser no poco abundantes, son focos de vicios y de serios disgustos y molestias para aquellos que tienen la desventura de vivir cerca de uno de esos antros.

Un poco después el mismo periódico reiteraba que no obstante que la municipalidad erogaba mucho dinero en el cuidado de la capital, quedaban *muchos huecos, muchos lunares... y entre esos se encuentran los figones.* Daba un ejemplo: el figón ubicado en la casa número dos de la misma calle, *que es constante amago de enfermedades para las familias que arriba de él viven;* tan sólo el humo que despedía producía tal cochambre que impedía abrir las ventanas de sus casas a los habitantes de la zona.

En ese sentido, *El Tiempo* exigía prohibir la venta de cualquier antojito en la calle, aunque estos fueran muy nacionales, porque *nos parece*

*nocivo e incivil que se preparen al aire libre con perjuicio del público y de la limpieza. Creemos que es deber de la policía y exigencia de la cultura de esta que se llama población ilustrada, suprimir esas fritangas en las banquetas, las que suponemos hechas para el tránsito del público y no para cocina de enchiladeras y comedor de cargadores.*

Asimismo, si había que observar una limpieza urbana, era también igualmente importante una reglamentación sanitaria sobre la



◀ Desayuno callejero en México, ca. 1905. AGN, Propiedad Artística y Literaria, C. B. Waite, oficios, ciudad de México, foto 15.

composición de los antojitos expendidos. Se señalaba la queja constante por la reutilización de los alimentos que por diversas circunstancias no se vendían en un día. *El Imparcial* se lamentaba en particular de las quesadillas que son en general perjudiciales, pues como no siempre se agota la mercancía, después de dos o tres días están en estado de descomposición.

Otro periódico anotaba que las fondas elaboraban quesadillas u otros platillos con las sobras de otros alimentos: *La industria culinaria sabe transformar las sobras de un día de*

*platillos vistosos para el siguiente, preparando con aquellas croquetas, quesadillas y rellenos, condimentados con suficiente cantidad de pimienta y otras especias cuyo aroma sapidez [sic] solapan lo oliscado de sus componentes. Vuelva hacia todos esos lugares sus ojos el Consejo Superior de Salubridad; visite mercados, fondas y figones; recorra calles y paseos, y allí tendrá ocasión de emplear el celo que muestra a favor de un público que, bien pudiéramos decir, vive de milagro.*

Es claro que si eso pasaba con los lugares establecidos, algunas vendedoras que expendían en los zaguanes o entradas de carnicerías no siempre elaboraban los antojitos con productos del día. El periódico *El Siglo XIX* anotaba que un policía había detenido a una mujer que vendía quesadillas a las afueras de una carnicería, ubicada en la calle del Hospital Real, por haber utilizado en su manufactura carne en estado de descomposición; seguramente el dueño de la carnicería donde ella vendía esos guisos le surtió esa carne.

No sólo se alertaba por las materias primas con los cuales eran elaborados, sino por la presentación y el estado de salud de quienes preparaban estos antojitos. Como en el caso del figón conocido como de las *Choles*, en la puerta de un edificio localizado a una cuadra de la Plaza de la Constitución y Palacio Nacional, donde se solicitaba al dueño o las dueñas del negocio que retiraran a la persona que ahí despachaba porque *tiene en las narices y en la boca una buena cantidad de granos rojizos que pueden ser de buena y sana procedencia, pero de un aspecto repugnante, que hacen volver el estómago a los que la ven allí tan afanosa, doblando quesadillas o batiendo masa para los tamales*. El *Diario del Hogar* se lo pedía a los dueños, no al Consejo Superior de Salubridad, porque no creía que este fuera a hacer una revisión al negocio.

La presunta inoperancia del referido Consejo provocaba que prodigaran los malestares estomacales o envenenamientos de quienes consumían algunos de los antojitos elaborados con productos descompuestos, como relató *El Popular* del 3 de febrero de 1898. Allí explicaba el caso de una familia que estuvo a punto de morir por comer fritangas en un puesto de la calle de la Santísima, por culpa de sus dueños, *envenenadores públicos que no dan golpes tan bruscos como el que le dieron a la familia... sino que dan dosis pequeñas aunque constantes, sin interrupción de un solo día. Esos envenenan lentamente, a pausas, y tal vez por eso el Consejo ha seguido durmiendo a pierna suelta, mientras el estómago público se convierte en un basurero.*

#### NUTRICIÓN PARA TODOS

Para algunos escritores, la comida callejera no sólo era dañina por carecer de limpieza, sino por no ser nutritiva, incapaz de hacer personas sanas e inteligentes. Por ejemplo, para Ch. Damailly (uno de los seudónimos del escritor Ángel del Campo, *Micros*), se habla de *progreso delante de unas doce calentitas y un farol de neutle, del progreso que no es en último término sino el segundo término de una ecuación cuyos factores principales son los principios nutritivos, lo que se come es lo que se piensa*. Ejemplificaba su tesis con los siguientes casos: *el inglés es un wastbeef práctico, incansable, emprendedor; el alemán una salchicha bien ahumada y rociada con cerveza nutritiva; el francés un buillon que adereza, fortalece, da buen humos, tienen esos galos sangre de generoso borgoña, chispeante y alegre, como el yankee hercúleo un jamón por cabeza y algunos kilos de patatas; por eso no cuentan con esta prole raquítica, con exigüidad de gusarapo de charco, mal relleno con yerbas y con carbonato.*

Algunos otros deseaban que los antojitos perdieran esa imagen a través de su

transformación a partir de recetas que incluyeran elementos diametralmente distintos a los usados en su elaboración callejera. Por ejemplo, el *Diario del Hogar* anotaba así, como postre, unas *quesadillas de regalo*, para lo cual proponía lo siguiente: *Se amasa harina de maíz cacahuatzintle y cernida por un tamiz fino, se amasa con manteca o mantequilla fundida un poquito de levadura, otro poco de agua tibia, almibar, un poco de vino jerez y huevos, además unas cuantas gotitas de aceite. Se amasa todo perfectamente hasta que la masa quede de buen cuerpo; entonces polvoreada la mesa con harina fina, se extiende la masa con el palote, gruesa de media línea, y con un círculo de hoja de lata proporcionado de un tamaño regular, se cortan círculos y se les pone el siguiente relleno: requesón, acitrón, pasas, almendras, queso añejo desmoronado, canela y clavo, picadas las frutas, se amasa todo con el requesón y con esta pasta se ponen cucharaditas en el centro; se doblan sobre sí misma la hoja y se pliega de las orillas, se introduce al horno, y momentos antes de sacarla, se le una clara de huevo y polvo fino de azúcar, se vuelve a introducir por pocos momentos.*

Esto podía significar la transformación de las quesadillas y enchiladas, justo cuando se le ocurriese a algún *industrial que quiera preparar las enchiladas en forma de vol au vent y en sartenes de porcelana, o hacer quesadillas de flor de calabaza al baño de María, con masa de mamón y gardenias.*

Esto a su vez provocaba el enojo de quienes veían este intento como *una aristocratización de la comida*. Modernizar la cocina, según el autor de un texto contenido en *El Partido Liberal*, comenzó por dar de baja al vil metate, a esa piedra del sacrificio de la mujer azteca, que diría Guillermo Prieto, prohibiéndole que pudiese su mano plebeya sobre el chocolate, y desde ese día dejamos de tomar el soconusco genuino de nuestros abuelos... Después, para humillar más al molino primitivo de tres patas, se le prohibió que se empleara, por completo, en preparar la masa para las tortillas.

Como pudimos observar, quienes adquirirían regularmente antojitos procedían de las clases menos favorecidas; sin embargo, ni los ricos estaban al margen de su consumo según la usanza indígena, aunque siempre en el secreto de las cuatro paredes de su domicilio o la intimidad de las fondas o restaurantes de cierto nivel que en algún momento los ofrecieron a sus comensales como parte de sus platillos cotidianos. El problema a combatir no era su consumo, sino los sitios ubicados en la vía pública —que afeaban la ciudad— y las personas que los vendían, quienes no cuidaban su higiene personal, ni las materias primas utilizadas para su elaboración. Hubo quienes también propusieron modernizar su confec-ción con la finalidad de eliminar supuestas deficiencias nutricionales y, de paso, ocultar su origen netamente indígena.

#### PARA SABER MÁS

PILCHER, JEFFREY M., *¡Que vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, traducción Victoria Schussheim, México, Reina Roja / CONACULTA / CIESAS, 2001.

JUÁREZ LÓPEZ, JOSÉ LUIS, *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección General de Culturas Populares, 2008.

JUÁREZ LÓPEZ, JOSÉ LUIS, *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección General de Culturas Populares, 2012.