

TIERRA FERROVIARIA

La cultura gastronómica en los espacios ferroviarios de México: estudios, proyectos, y su difusión en redes sociales

The gastronomic culture on the railways in Mexico: Research, projects, and its spreading in social networks

Covadonga Vélez Rocha¹

Resumen

En este artículo se dará un panorama general sobre los escritos e investigaciones realizadas hasta el momento sobre la cultura gastronómica en espacios ferroviarios, así como los proyectos comunitarios, como es el caso de la estación de Esperanza en Puebla, y las campañas en redes sociales que se han llevado a cabo para poner en relieve esta temática muy particular.

Palabras clave: Ferrocarril, estaciones, vendimia, cultura gastronómica, proyectos comunitarios.

Abstract

This article will give an overview of the writings and research carried out to date on gastronomic culture in railway spaces, as well as community projects, such as the case of the

¹ Jefa de Departamento de Fototeca del Centro de Documentación e Investigación Ferroviarias del Centro Nacional para la Preservación del Patrimonio Cultural Ferrocarrilero de la Secretaría de Cultura.
Contacto: cvelez@cultura.gob.mx

Esperanza station in Puebla, and the campaigns on social networks that have been carried out to highlight this very particular topic.

Keywords: Railway, stations, selling, gastronomic culture, community projects.

Introducción

Con la irrupción del ferrocarril y la construcción de sus infraestructuras en territorio mexicano no sólo se transformó el paisaje, sino que se trastocó la vida cotidiana de muchas comunidades. Las estaciones se convirtieron desde entonces en el punto de entrada y salida, y por mucho tiempo en ellas arribaron, además de los trenes de carga, coches de pasajeros de primera y segunda clase, los cuales marcaron la vida de los habitantes. Con el tiempo, las empresas ferroviarias pusieron en operación coches especiales con servicios de alimentos, los cuales, al paso de los años, perdieron relevancia y se convirtieron en un hecho cotidiano dentro del servicio de transporte y, por lo tanto, terminaron siendo imperceptibles. Si esto era así, el acto de comer dentro de esta cotidianidad ya mencionada lo fue aún más, en palabras de Michel de Certau “Las prácticas culinarias se sitúan en el nivel más elemental de la vida cotidiana, en el nivel más necesario y menospreciado...”.² Comer en un medio de transporte, en donde había una gran diversidad de alimentos en los andenes y en los restaurantes de las estaciones y, por supuesto, en los coches comedores, se convirtió en una actividad recurrente, colectiva, que al paso de los años terminó por transformar algunos espacios ferroviarios en espacios culinarios.

Quiero señalar que, para la investigación sobre este tema, fue importante conocer este último concepto gracias a los trabajos de investigación de Ernesto Licona Valencia, quien ha estudiado el espacio culinario desde la antropología de la alimentación,³ ya que permitió definir a algunos espacios ferroviarios, estaciones y los coches comedores como espacios culinarios, aunque falta por descubrir otros más, no olvidemos al gremio ferrocarrilero, ¿dónde comían durante sus horas laborables? Sobre todo, en las áreas de talleres, vía y transportes.

El investigar la cultura gastronómica alrededor del ferrocarril también llevó al planteamiento de algunas preguntas: ¿Qué es lo que se ha escrito con respecto a este tema desde la llegada del ferrocarril a México? ¿Existen investigaciones recientes? ¿Hay algunos proyectos que se estén realizando a este respecto? La intención de este artículo es dar respuesta a estas interrogantes, con la finalidad de que el lector tenga un panorama general sobre esta temática.

¿Qué se ha escrito?

Comencemos con la guía del viajero de la antigua línea del Ferrocarril Central, México-Ciudad Juárez, escrita por Adalberto de Cardona y titulada *De México a Chicago y Nueva York*,

2 De Certau, M., L. Guiard, P. Mayol. *La invención de lo cotidiano. II. Habitar, cocinar*. México, Universidad Iberoamericana, 1999, p. 159.

3 Licona Valencia, E., Alejandro García Patiño, Coordinadores. *Alimentación, cultura y espacio. Acercamientos etnográficos*. México, BUAP, 2017, p. 157; y Licona Valencia, E., Isaura Cecilia García López, Alejandro Cortés Patiño. “El espacio culinario. Una propuesta de análisis desde la antropología de la alimentación” en *Antropología experimental*. Universidad de Jaén. España, No. 19, 2019, pp. 165-172.

la cual se publicó en 1893. En ella se consigna no sólo información sobre las estaciones designadas en el horario para que los pasajeros bajaran a comer, sino que además se incluye un registro de los alimentos que el pasajero podía encontrar y algunas sugerencias para el viajero. Por ejemplo, en el impreso se asienta que en la estación de Tula “puede el viajero que sienta debilidad estomacal aprovechar los cinco minutos que se detiene el tren en el lugar, para restablecer sus desfallecidas fuerzas”,⁴ y en la de San Juan del Río, en Querétaro, los pasajeros que salían de la Ciudad de México a las 7:30 de la mañana llegaban a la una de la tarde a la estación y podían disfrutar de los alimentos durante treinta minutos. Siguiendo con Cardona, en la estación de Silao, en Guanajuato, los pasajeros que iban hacia el norte tenían veinte minutos para desayunar. Esta estación fue destinada para cenar para aquellos pasajeros que iban rumbo a la Ciudad de México.⁵

Aguascalientes era la estación de la comida, porque en ella se comía muy bien en el restaurante y el menú tenía un costo de un peso. Sin embargo, si algunos pasajeros preferían la comida típica, o en sus palabras “al estilo del país”, podían hacerlo en un restaurante que estaba muy cerca de la estación, en donde también se comía bien, estaba limpio y la comida costaba veinticinco centavos.⁶

Otro elemento que se destaca en la *guía* es el relacionado con la presencia de los vendedores de comida, quienes al paso de los años se fueron haciendo cada vez más evidentes y necesarios, al grado de convertirse en parte de la vida de una estación. En la *guía* se consigna que en muchas de las estaciones se podía conseguir, sin moverse del asiento, un vaso de leche, una taza de café, un pocillo de chocolate, frutas, dulces, taquitos, enchiladas, tamales y otros antojitos más. Lo único que debía hacer el pasajero era asomarse por la ventanilla del coche para que rápidamente estuvieran frente a él los vendedores.⁷

Todavía más, una recomendación que hizo el autor a todos aquellos que quisieran viajar por ferrocarril “es que siempre llevaran en sus bolsillos monedas de baja denominación, porque los vendedores generalmente no tenían cambio, y mientras buscaban quien les cambiara el dinero, el tren emprendía su marcha”.⁸

Otro escritor que aborda el tema de la venta de comida en las estaciones ferroviarias es Guillermo Prieto, quien, en *Actualidades de la semana*, describe ese momento en uno de sus viajes por la línea de Los Reyes a Puente de Ixtla, en Morelos, como de “tráfico y gritería”. Por ejemplo, señala que a su llegada a la estación de Ayotla, ubicada en el km. VA-8, los vendedores rodeaban el tren mientras ofrecían a los pasajeros pan, tortillas, pescados blancos y aceitunas curadas, ofrecidas en canastas pequeñas,⁹ y que en la estación de Tenango las vendedoras ofrecían chalupas y tortillas con chile. Todas estas frituras, en palabras de Prieto, eran de muy buena reputación, pero que, al pitazo de la locomotora, todos, incluidos los ven-

4 Adalberto de Cardona, *De México a Chicago y Nueva York. Guía para el viajero en la que se describen las principales ciudades y ferrocarriles de México y los Estados Unidos del Norte*. México, Imprenta de Moss Engraving Co., 1893, pp. 12-13.

5 *Ibid*, p. 15, 65, 83.

6 *Ibid*, p. 94.

7 *Ibid*, p. 52.

8 *Ídem*.

9 Prieto, Guillermo. *Obras completas XIX. Actualidades de la semana*, t. I. México, CONACULTA, 1996, pp. 553-554.

dedores y los curiosos, se quedaban inmóviles, a manera de “decoración corrediza de teatro”, para ver partir nuevamente al tren.¹⁰

Más tarde, y muy entrado el siglo XX, el periodista Mariano Dueñas Flores publicó el libro *Rutas gastronómicas de México*, que apareció por entregas en la *Revista Ferronales*, en los meses de junio, agosto, septiembre y octubre de 1965, y enero y abril de 1966. ¿Cuál es la importancia que tiene esta publicación? Considero que hay dos aspectos a destacar, por un lado, los reportajes se convirtieron en bitácoras de viaje, los cuales hoy nos permiten ubicar aquellos lugares de nuestro país en donde se encontraban “esas joyas culinarias que desde todos los puntos de la República llegan a la Capital... Pero también... Aquellos platillos –guisos inmarcesibles–, que 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...”.¹¹ El lector no debe perder de vista que estos reportajes fueron escritos antes de que nuestro país entrara de lleno a la globalización. Por otro lado, los reportajes cobran relevancia porque se convirtieron en relatos de viajes por tren, en los que se describe todo lo que se vende en cuestión de alimentos en algunas estaciones ferroviarias, ya sea comida preparada, bebidas, frutas, dulces, entre otras cosas más, incorporando siempre comentarios hacia el sabor de la comida y la sazón de las vendedoras, al grado de que, si le gustaba en demasía el guisado, le pedía la receta.

De esta manera, estos reportajes tienen un valor incalculable, 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, todo lo que se generó ante el paso del tren por las estaciones, en este caso en específico la venta de productos y alimentos. Ahora que los trenes de pasajeros ya no corren por las vías de este país, todo lo descrito por el autor se convierte en recuerdos y añoranzas, sobre todo para aquellos que viajamos por ferrocarril.

En el estudio introductorio titulado “De estaciones, trenes y paisajes”, del libro *De las estaciones*, que publicó la empresa Ferrocarriles Nacionales de México en 1995, se hace referencia no sólo a las estaciones como parte del paisaje, sino también a toda aquella infraestructura que permitió el paso de los trenes a lo largo y ancho del país. Además, se destaca la parte humana a la que se denomina como “gente ferrocarrilera”; se enumera a los trabajadores en sus diferentes oficios y especialidades y se incluye a las vendedoras de comida y bebidas que se encontraban en diversas estaciones, como parte del paisaje humano de este país.¹²

En el año 2004, el Centro de Documentación e Investigación Ferroviarias publicó el número 21 de su *Boletín Documental* dedicado al Ferrocarril Panamericano. Entre los artículos que se incluyeron destaca el del arquitecto Arturo Sibaja Carbott, titulado *El tren: la bayunca, el trabajo, la distracción y el amor*, porque en él se describe no sólo cómo se desarrollaba la vida en torno al ferrocarril en el estado de Chiapas, sino también de qué manera se realizaba la vendimia en la estación de Pijijapan.

10 *Ibid.*, p. 555.

11 *Ibid.*, p. 139.

12 *De las estaciones*. México, SCT, FNM, MNFM, 1995, p. 18.

La importancia de esta investigación dentro de la temática que nos convoca radica en que el arquitecto Sibaja introduce un nuevo término para la vendimia denominado en Chiapas como “bayunca”. En palabras del autor, esta “era una actividad comercial que realizaban las mujeres en los trenes mixtos (de pasaje y carga), que daban servicio a todas las comunidades, pueblos y ciudades que se localizaban a la vera de la vía...”.¹³ De igual forma habla de las “bayunqueras” y define el término como “...las mujeres que realizaban esta actividad...”.¹⁴

Al hablar de las bayunqueras, el autor nos introduce a otro aspecto que vale la pena destacar, que es la participación de las mujeres en la economía local de Pijijiapan. Las bayunqueras no sólo hacían la venta de comida en el andén de la estación, sino que de regreso a su casa continuaban vendiendo e incluso la gente sabía que en las casas de ellas se ofertaban los alimentos; eran mujeres de diferentes edades, algunas de ellas vestidas con su traje tradicional de la región, y como lo indica el arquitecto Sibaja “...todas con su tipo de costañas, con la gracia y el salero que les es propio”.¹⁵

Otro aspecto que destaca en dicho artículo se relaciona con el tipo de comida que se vendía en la estación de Pijijiapan y quiénes eran las personas que los ofertaban, así, por ejemplo, se podía consumir: cocos, carne de venado, raspados, empanadas, bocadillos de coco, turuletes, dulces de piña “empapelados” y nanches, entre otros alimentos.

Nace una línea de investigación en el CEDIF

En 2009 comencé a investigar sobre el tema de la vendimia en las estaciones, luego de escuchar una plática entre dos trabajadores ferrocarrileros jubilados, quienes hablaban de cómo preparaban sus alimentos durante el trayecto del viaje, ya que formaban parte de la tripulación de un tren.

La investigación derivó en varias vertientes, pero fue en dos artículos donde se habló específicamente sobre los espacios ferroviarios como espacios culinarios, uno de ellos hacía referencia a la venta de comida en el andén y en los restaurantes de las estaciones, y el otro se enfocó al coche comedor. El primero, titulado *De tráfico y gritería: un acercamiento a los restaurantes y a la vendimia en algunas estaciones de ferrocarril en México*,¹⁶ en el que abordé uno de los espacios ferroviarios fundamentales dentro del sistema ferroviario mexicano: la estación. En primer lugar, ubiqué cuáles eran los lugares característicos para la venta de comida en ese sitio y encontré que eran el andén y el restaurante de la estación, en el caso de que hubiera o estuviera en funcionamiento.

Para abordar la vendimia en el andén se tuvo que recurrir, además de a materiales bibliográficos, a las entrevistas, por lo que se tomó el caso de aquellas estaciones en las que contábamos con personas que nos pudieran platicar qué se vendía de comida en las estaciones

13 Sibaja Carbott, Arturo. “El tren: la bayunca, el trabajo, la distracción y el amor” en *Boletín Documental. Centro de Documentación e Investigación Ferroviarias*. México, Año V, número 21, octubre-diciembre, 2004, p. 17.

14 *Idem*.

15 *Idem*.

16 Vélez Rocha, Covadonga. “De tráfico y gritería: Un acercamiento a los restaurantes y a la vendimia en algunas estaciones de ferrocarril en México” en *Mirada Ferroviaria*. Revista digital. 3ª. época, número 8, mayo-agosto, 2009, pp. 25-41.

que ellos conocieron durante sus viajes por tren, así que en un primer momento se recurrió a la familia, amigos y, por supuesto, a experiencias propias por haber viajado en ferrocarril por muchos años.

La región sureste fue el punto a estudiar, específicamente la línea que va de Córdoba a Jesús Carranza, lo que era el antiguo Ferrocarril de Veracruz al Istmo, en el tramo de la estación de Córdoba a la estación de Tezonapa, en el estado de Veracruz, así como la parte sur del Estado de Oaxaca en la línea del antiguo Ferrocarril Panamericano, en una parte del tramo entre las estaciones de Juchitán y Unión Hidalgo. De igual manera, algunas estaciones específicas en la región norte y centro del país, sobre todo en Aguascalientes, Coahuila y Durango.

La variedad de alimentos que las vendedoras ofrecían en los andenes de las estaciones era diversa y regional. Lo más común era encontrar tacos con diferentes guisos, tacos de arroz con huevo cocido, enchiladas, ya sea verdes, rojas o de mole, chiles rellenos, pollo frito, patitas de cerdo capeadas, empanadas, picaditas, semillas tostadas, dulces caseros, bebidas frías, raspados, café, té de canela, pulque y otros más, que podrán recordar quienes viajaron por ferrocarril y comieron estas delicias culinarias.

El segundo artículo se publicó en 2011, en el número 15 de la revista digital *Mirada Ferroviaria*, en torno a los coches comedores, por ser un lugar dentro del tren donde se elaboraban y consumían alimentos. El estudio se enfocó al caso de México, pero para dar un contexto mucho más amplio, se anexó una parte introductoria de los orígenes de estos coches en otros países. En esta investigación, las fuentes bibliográficas, hemerográficas, de archivo e imágenes resguardadas en el Centro de Documentación e Investigación Ferroviarias fueron fundamentales, por lo que se pudo presentar un panorama general de estos coches que ofrecieron sus servicios en el sistema ferroviario nacional, sobre todo en aquellos trenes que hacían recorridos muy largos.

En el desarrollo del artículo no sólo se tomó en cuenta a los coches en sí, cómo era su estructura, cómo funcionaban, cómo estaban equipados, sino también al personal que laboraba en ellos: los cocineros, los ayudantes de cocineros, los meseros, quienes se encargaban de elaborar los alimentos que se encontraban descritos en el menú y de atender a los pasajeros que entraban a comer en el coche. El trabajo para ellos era arduo, ya que el coche comedor se abría al público a las siete de la mañana, por lo que debían estar desde las seis de la mañana y hasta las 11 de la noche, una vez que el coche estaba limpio y todos los enseres ordenados para el día siguiente, ya que el coche suspendía el servicio a las 10 de la noche. Para poder realizar este trabajo, quienes laboraban ahí debían haber contado con un tiempo de entrenamiento, ya que cada labor debía ser desempeñada de la mejor manera.

En 2013 retomé el tema con la intención de destacar la importancia que tuvo la sección de cocina de la revista *Ferronales*.¹⁷ En esa ocasión publiqué en *Mirada Ferroviaria*, en su número 19, el artículo *¡A cocinar con Ferronales! Un acercamiento al estudio de la sección de cocina de la revista, 1930-1965 (Primera parte)*. Debo señalar que el artículo original era muy extenso y por cuestiones editoriales se tuvo que dividir en tres partes, las otras dos se publicaron en la misma revista en los números 25 del 2015 y 27 del 2016, con temas referen-

17 Publicación oficial de la empresa Ferrocarriles Nacionales de México, desde junio de 1930 y hasta el año de 1991.

tes a la participación de Josefina Velázquez de León en la sección de cocina de la revista, y el libro por entregas de Mariano Dueñas Flores denominado *Rutas gastronómicas de México*.¹⁸

Cabe destacar que la revisión de 35 años de la revista, desde sus inicios hasta 1965, me permitió conocer no sólo la sección en sí, sino también algunas otras publicaciones, como fue el caso de un recetario publicado en el año de 1960, titulado *Concurso anual de la revista Ferronales. Recetas de cocina*.

Los recetarios de cocina en los ferrocarriles

Los editores de la revista *Ferronales*, observando que la cocina mexicana había adquirido gran importancia en el ámbito culinario del país, quisieron recuperar dentro del medio ferrocarrilero aquella comida que formaba parte de la vida cotidiana de los trabajadores, pero que además fuera elaborada por sus esposas y familiares. Debido a ello lanzaron una convocatoria en enero de 1959, invitando a las familias del gremio ferrocarrilero para que enviaran sus recetas a la redacción, durante todo el transcurso de ese año. La respuesta fue inmediata y se recibieron una gran cantidad de recetas, las cuales fueron incorporadas a ese recetario, que tuvo un total de 76, y entre ellas las tres recetas ganadoras, ya que en la convocatoria se mencionaba que era un concurso y que las tres personas ganadoras se llevarían un premio de dos mil, mil y quinientos pesos en efectivo.

Este recetario es muy particular, ya que los títulos de las recetas debían incorporar términos ferroviarios, algunos de ellos muy creativos. Las recetas presentan la elaboración de alimentos sencillos, aunque algunos de ellos requieren más tiempo para hacerlos, y se infiere que son más para comer en un día festivo. El recetario no es tan gráfico, sólo muestra algunos dibujos y viñetas hechas por los propios dibujantes de la revista *Ferronales*.

La forma en que entró en circulación esta publicación fue mediante la suscripción a la revista *Ferronales* y se hizo de manera gratuita en los números correspondientes a los meses de marzo y abril del año 1960.

En el año 2014 salió a la luz pública un nuevo recetario vinculado a los ferrocarriles, ahora por parte del Museo de los Ferrocarriles de Canadá con sede en Quebec, titulado *100 years of Canadian Railway Recipes. All aboard for an historic dining experience!* con el objetivo de preservar la historia culinaria de los ferrocarriles canadienses, y cuyo contenido se dividió en dos partes, un prefacio denominado “Dining railway –style in North America” a cargo de Jean-Paul Viaud, quien relató anécdotas y ofreció información histórica sobre el ferrocarril en Canadá desde el siglo XIX, su historia culinaria y la vida a bordo de los coches comedores, así como de los chefs que trabajaban en sus cocinas. La segunda parte es el recetario, conteniendo noventa recetas extraídas de los archivos del Canadian Pacific y Via Rail Canada, las cuales fueron degustadas por la estilista gastronómica Josée Robitaille.

18 Vélez Rocha, Covadonga, “¡A cocinar con *Ferronales*! Un acercamiento al estudio de la sección de cocina de la revista, 1930-1965 (Primera parte)”, en *revista digital Mirada Ferroviaria*, 2013, enero-abril, número 19, pp. 11-37; Vélez Rocha, Covadonga, “¡A cocinar con *Ferronales*! Un acercamiento al estudio de la sección de cocina de la revista, 1930-1965 (Segunda parte)”, en *revista digital Mirada Ferroviaria*, 2015, enero-diciembre, número 25, pp. 41-54; Vélez Rocha, Covadonga, “¡Cocina ferrocarrilera! Un acercamiento al estudio de la sección de cocina de la revista, 1930-1965 (Tercera parte)”, en *revista digital Mirada Ferroviaria*, 2016, mayo-agosto, número 27, pp. 36-49.

Cabe hacer notar que algunas recetas fueron adaptadas a nuestro tiempo, sustituyendo ciertos ingredientes y ajustando las cantidades para porciones específicas para una sola familia y no para un coche comedor.

El libro es bastante gráfico, debido a una gran colección de ilustraciones e imágenes que acompañaron al texto y a las recetas. Es digno de revisarse, no sólo por el contenido histórico y la colección tan abundante que presenta, sino también para poder hacer las bebidas y alimentos que ahí presentan, porque no debemos olvidar que fueron elaboradas en su momento por chefs de los coches comedores.

En 2018 se publicó otro recetario también vinculado a los ferrocarriles, titulado *Las delicias de la esperanza* de Alejandra Ramírez Zambrano, texto que recupera un conjunto de recetas de lo que se vendía de comida en el andén de la estación de Esperanza, en Puebla, y en cuyo contenido podemos encontrar catorce recetas que incluyen: tamales, enchiladas, gorditas, tacos dorados rellenos de picadillo, pollo frito con papas, café y té de canela, entre otros platillos. Estas recetas fueron acompañadas de algunas imágenes y un plano provenientes de la Fototeca y Planoteca del Centro de Documentación e Investigación Ferroviarias, además de documentos de archivo y fotografías de las propias señoras y de la autora, que sirvieron de apoyo a la investigación.

En esta publicación se entrelazan dos temas importantes: el ferrocarril y la gastronomía.¹⁹ En el impreso no sólo se cuenta la historia de la estación, sino también se hace hincapié en la cuestión gastronómica que permitió convertir al andén en un espacio culinario. La venta de comida del restaurante y de las vendedoras con sus grandes canastas se constituyeron como elementos fundamentales.

Ante esto, el recetario cobra valor porque no sólo nos muestra una parte de la venta de comida en la estación de Esperanza, la de las vendedoras, lo que nos permite conocer la diversidad gastronómica de ese lugar, sino que además presenta las formas de cómo se preparaban esos alimentos, lo que lleva a este estudio al último eslabón de la cadena. Dice María de los Ángeles Pérez Samper que los recetarios son eslabones de la larga cadena por la que se transmiten los saberes domésticos, dígame de alimentos, de salud, o de belleza; pero los recetarios también son “una fuente valiosa para terminar de completar la reconstrucción de la historia moderna en su sentido más total, pues proporcionan múltiples indicaciones sobre la

¹⁹ Hablar de la estación de Esperanza es referirnos a un lugar que formaba parte de la línea ferroviaria más antigua de nuestro país, la México-Veracruz, la cual pertenecía a la compañía del Ferrocarril Mexicano, y fue construida en el siglo XIX. La importancia de esta estación radicaba en ser un centro ferroviario de gran envergadura, como lo fue Apizaco y Orizaba; además de que en esta estación terminaba la parte electrificada de la línea si venías del Puerto de Veracruz a la Ciudad de México y comenzaba si venías de México hacia Veracruz. Hasta este punto llegaban las locomotoras eléctricas que circularon entre la estación de Paso del Macho en Veracruz hasta Esperanza desde el año de 1925. Una vez que se concluyó la electrificación del tramo y se puso en marcha la subestación de Maltrata, ¿para qué sirvió la electrificación de esta parte de la ruta? Precisamente para subir la montaña, las famosas Cumbres de Maltrata. Esperanza era, además de todo lo que acabo de mencionar, la puerta de entrada al Altiplano.

economía, la sociedad, la mentalidad y la cultura de la época”²⁰, y de igual forma, “recogen los modelos gastronómicos de cada periodo...”²¹.

El recetario *Las delicias de la esperanza* es una muestra de ello, porque recoge los saberes domésticos alimentarios de estas señoras, nos permite acercarnos a ellas en un determinado lapso en el tiempo, pero además muestra qué era lo que se podía degustar en el andén de una estación ferroviaria en nuestro país. En este caso, el recetario cumple dos funciones, ser el menú y el recetario de lo que vendían las señoras.

Proyectos: representación de la vendimia en la estación de Esperanza

En el año de 2015, Carmen Ramírez Domínguez, cronista de Esperanza, Puebla, invitó a personal del MNFM y del Centro de Documentación e Investigación Ferroviarias (CEDIF), a participar en un evento cultural en la estación de Esperanza. Ante un grupo bastante concurrido de personas del lugar y de lugares aledaños como Boca del Monte, Maltrata, por supuesto, también de Orizaba, Apizaco y Puebla, se presentó el trabajo de investigación que se había venido realizando sobre la vendimia en las estaciones, sin olvidar la historia del ferrocarril en México. Una vez concluido el evento académico, se escuchó el silbato de una locomotora diésel e inmediatamente después entraron las vendedoras de comida al andén de la estación.

Jamás imaginé que presenciaría un momento que hacía tantos años que no veía, me transportó al pasado, cuando viajaba en tren rumbo a Córdoba en Veracruz y veía a la señora que apodaban “La Güera” con su canasta, ofreciendo los alimentos en el andén de la estación de Tezonapa y dentro del propio coche de pasajeros. En mi memoria permanece el recuerdo del exquisito olor que salía de esa canasta.



20 Pérez Samper, María de los Ángeles. “Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna”, en *Cuadernos de Historia Moderna*, Madrid, Servicio de Publicaciones UCM, 1997, Número 19, p. 121.

21 Pérez Samper, María de los Ángeles. “Recetarios manuscritos de la España moderna”, en *Cincinnati Romance Review*, Número 33 (Winter 2012), p. 27.

Regresando a Esperanza, la presencia de las señoras en el andén causó un gran revuelo entre los asistentes, al igual que yo, nadie imaginó lo que vería y lo que comería, porque una vez que ellas pusieron su canasta en el andén y comenzaron con sus pregones, invitando a todos a acercarse para comprarles su comida, la gente se acercó y comenzó a degustar las exquisiteces que se encontraban en esas canastas. Ahí comí las mejores enchiladas de mole que he probado en mi vida.



Esta representación se volvió a llevar a cabo en los años 2017 y 2019, siempre con la presencia de un gran número de personas que se han enterado de la realización de esta vendimia en el andén de la estación, siendo la Organización para la Cultura, Identidad y Bienestar de Esperanza (OCIBE) la que lo lleva a cabo, siempre con un éxito rotundo. Desafortunadamente, por la pandemia ya no se pudo realizar en el 2020 ni en el 2021.



Exposición El sabor del Viaje: Memoria y gastronomía ferroviaria

En 2016, el Museo Nacional de los Ferrocarriles Mexicanos presentó esta exposición fotográfica en el coche “Express de la fotografía”, compuesta por 34 fotografías en blanco y negro procedentes de la Fototeca Nacional del INAH, de la Fototeca Lorenzo Becerril, A. C., de colecciones particulares y del propio acervo del Centro Nacional para la Preservación del Patrimonio Cultural Ferrocarrilero, resguardado en la Fototeca del CEDIF. La inauguración de esta exposición se llevó a cabo el 30 de abril y estuvo en exhibición hasta el 4 de septiembre del mismo año.

La exposición tuvo como objetivo mostrar al público los diversos espacios ferroviarios que se terminaron convirtiendo en espacios culinarios, por lo que las fotos mostraron a las vendedoras de comida en los andenes, a los pasajeros comiendo al lado y al interior del tren, los restaurantes que había en algunas estaciones del sistema ferroviario, no sólo al interior del edificio, sino también en los patios, y, por supuesto, algunos coches comedores con pasajeros sentados en sus mesas y los trabajadores que los atendían, sin dejar de lado al agente de publicaciones, que en algún momento también vendió comida en el tren.

La exposición se acompañó con actividades paralelas. Una de ellas fue la presentación de tres películas con el tema gastronómico y la otra fue la realización de una mesa redonda titulada “Comer en escenarios ferroviarios: significados culturales de la comensalidad”, que contó con la participación de las maestras Adriana Guerrero Ferrer, Mireia Viladevall Guasch y una servidora. En esta conversación se habló desde diferentes perspectivas sobre el acto de comer en espacios ferroviarios. Al término de la mesa redonda, tres ex vendedoras de la estación de Esperanza, que habían sido invitadas, nos ofrecieron unas enchiladas de mole y unas remojadas para degustar lo que se vendía en el andén.



Documental *Esperanza. Las vendedoras del tren*

Precisamente en el último año en que se realizó la representación, Carmen Ramírez Domínguez, cronista de Esperanza, y OCIBE, habían solicitado el apoyo para la elaboración de un documental. Gracias al PACMYC de la Secretaría de Cultura, a través de la Dirección General de Culturas Populares e Indígenas y Urbanas, se pudieron realizar las tomas necesarias del evento, material clave para el desarrollo de este valioso documento videográfico. La grabación estuvo a cargo de Mediátika Producciones y contó con la participación de otras instituciones como el Centro Nacional para la preservación del Patrimonio Cultural Ferrocarrilero/ Museo Nacional de los Ferrocarriles Mexicanos y la Secretaría de Cultura de Puebla. El proyecto del documental titulado *Esperanza, las vendedoras del tren* estuvo a cargo de la propia Carmen Ramírez Domínguez, de José Antonio Ruiz Jarquín y de Oscar Flores Solano, durante un lapso de dos años, y se estrenó en marzo del 2021.

La parte de acervo documental se apoyó en colecciones particulares de personas de Esperanza, de la ciudad de Puebla, de la Fototeca Nacional del INAH, así como del Centro de Documentación e Investigación Ferroviarias del Centro Nacional para la Preservación del Patrimonio Cultural Ferrocarrilero. El documental se encuentra en la plataforma de Filmin-Latino, y se puede ver con previo registro en esta.

Este documental tuvo como objetivo mostrar más allá de la propia representación realizada por las ex vendedoras del tren, fue contar parte de su vida, sus anécdotas, sobre todo, lo que significó para ellas vender comida en el andén. Ellas son las verdaderas protagonistas de este documental, que fue seleccionado para proyectarse en la XXXVI edición del Festival de Cinema Ibero-Latino Americano di Trieste, en Italia, llevado a cabo del 6 al 15 de noviembre de 2021.

Evento “20 minutos”

Finalmente, el 23 de diciembre de ese mismo año, Juan Manuel Álvarez Calderón de Cárdenas, San Luis Potosí, llevó a cabo una verbena popular y un homenaje a su familia en esa localidad, con la finalidad de festejar sus 70 años de tradición restaurantera. La celebración comenzó en el restaurante de la estación de Cárdenas, por lo que realizaron un evento denominado “20 minutos” en alusión al tiempo en el que el tren de pasajeros de San Luis Potosí a Tampico paraba en esa estación y durante el cual las personas podían comer, no sólo con las vendedoras de comida sino en el restaurante que su familia, sobre todo sus abuelos, tenían a su cargo, el cual se encontraba dentro del propio edificio de la estación. El restaurante está ahora establecido en otro inmueble y se denomina Nacho’s.



Campañas en redes sociales

#Gastronomía ferroviaria

Durante el año 2020, se presentó en la página de Facebook del CEDIF la campaña titulada #Gastronomía ferroviaria, que incluyó una serie de once cápsulas sobre recetas de cocina tomadas del recetario del concurso de la revista *Ferronales* antes mencionado, como una forma de difundir este documento que se encuentra digitalizado y resguardado en el acervo de la Fototeca del CEDIF. Aunado a estas cápsulas, donde participó parte del personal del Museo Nacional de los Ferrocarriles Mexicanos y del CEDIF, se presentaron documentos representativos que aparecieron en la sección de cocina de la revista *Ferronales*.

Cuando se pensó en crear esta campaña sobre la gastronomía ferroviaria, había varios temas que se podían abordar: la vendimia en las estaciones, los restaurantes, el coche comedor, pero quisimos comenzar por presentar un pequeño extracto de los documentos que aparecieron en la sección de cocina de la revista *Ferronales* hasta el año 1966, comenzando por el recetario del concurso de la revista editado en 1960, para después pasar a mostrar algunas recetas de la sección “El amor entra por la cocina”, a cargo de Josefina Velázquez de León, y terminar con una selección de recetas de tres rutas ferroviarias del libro *Rutas gastronómicas de México*, escrito por el periodista Mariano Dueñas Flores. Todo ello con la finalidad de

mostrar el rico acervo documental gastronómico que se encuentra resguardado en el Centro de Documentación e Investigación Ferroviarias.

#El sabor del viaje. Gastronomía ferroviaria

La segunda edición de la campaña #Gastronomíaferroviaria se basó precisamente en el libro de Mariano Dueñas Flores, anteriormente mencionado, ya que hace referencia a uno de los temas fundamentales que engloba el concepto de la gastronomía ferroviaria, como lo es la vendimia en las estaciones ferroviarias. El autor hace gala de una pluma excepcional, con la que nos describe su llegada a algunas estaciones de las diez rutas por las que viajó en tren, los alimentos ofrecidos por las vendedoras y en algunos casos, hasta la receta.

En cada número se hacía referencia a una ruta, y en cada una de ellas, el autor hacía una crónica de viaje desde su salida en la estación Buenavista de la Ciudad de México hasta su destino final, incluyendo el número de kilómetros que iba a viajar por tren. La estructura de sus textos es muy similar para cada una de las rutas, ya que hacía la crónica del viaje, incluía una visita a un mercado o casa a la que era invitado a degustar una comida o cena, y terminaba mostrando las recetas representativas del lugar o región que visitaba.

Para los fines que se persiguieron en esta campaña, la propuesta se centró en la primera parte, es decir, la crónica del viaje, porque ahí encontraríamos nuestro tema a presentar: las vendedoras de comida. Cabe mencionar, que sólo para algunas estaciones el autor hizo una descripción más amplia de lo que encontró para comer, en otras, su relato queda corto con información que no da cuenta de lo que realmente se vendía en la estación, como fue el caso de la estación de Esperanza.

La forma en que se consideró abordar esta campaña basada en el libro fue mediante tres cápsulas y tres podcasts que hicieran referencia a la venta de comida en las estaciones ferroviarias de nuestro país. Para el caso de los podcasts, se invitó a tres personas que han estado vinculadas al tema, me refiero a Carmen Ramírez Domínguez, cronista de Esperanza, Puebla; Juan Manuel Álvarez Calderón, cuya familia tuvo a su cargo el restaurante de la estación de Cárdenas en San Luis Potosí; además de Javier Guadalupe Vargas, responsable del Parque Museo del ferrocarril en Huehuetoca, Estado de México. La finalidad de platicar con ellos fue que nos dijeran, a partir de lo que Mariano Dueñas describió en su libro, todo lo que las señoras vendían de comida en las estaciones de Esperanza y Huehuetoca, y en el caso de Cárdenas, que nos platicara que se ofertaba de comida en el restaurante y cómo era el día a día dentro de ese espacio.

Las tres cápsulas presentadas estuvieron a cargo de personal del Museo Nacional de los Ferrocarriles Mexicanos, y la finalidad era invitar al público a escuchar la conversación que se sostuvo con los invitados.

Las campañas antes mencionadas se difundieron en las redes sociales del Museo Nacional de los Ferrocarriles Mexicanos, en la página de Facebook del Centro de Documentación e Investigación Ferroviarias y en la plataforma Contigo en la distancia de la Secretaría de Cultura.

Conclusión

El tema de la cultura gastronómica en espacios ferroviarios está aún en desarrollo. Lo que he querido mostrar en este artículo es un panorama general de lo que hasta este momento se ha podido encontrar en algunos libros e investigaciones realizadas. Adicional a esto, es de gran importancia mostrar los proyectos que se están llevando a cabo y que están poniendo en valor una parte del patrimonio cultural inmaterial que dejó el ferrocarril. Las campañas en redes sociales han permitido también poner en relieve esta temática, pero falta mucho por hacer, sobre todo en el campo de la recuperación de testimonios, no me refiero solamente a los de las vendedoras de comida en muchas estaciones del sistema ferroviario o a los de quienes tuvieron a su cargo los restaurantes, sino también testimoniales de quienes viajaron en tren y de los propios trabajadores ferrocarrileros y sus familias. Sus aportaciones serán fundamentales, ya que permitirán abonar en la construcción de un conocimiento mucho más amplio sobre la gastronomía ferroviaria en México.

Referencias consultadas

Cardona de, Adalberto, *De México a Chicago y Nueva York. Guía para el viajero en la que se describen las principales ciudades y ferrocarriles de México y los Estados Unidos del Norte*, 3ª ed. Nueva York, Imprenta de Moss Engraving Co., 1893, 800 pp.

De Certau, M., L. Guiard, P. Mayol. *La invención de lo cotidiano. II. Habitar, cocinar*. Trad. Alejandro Pescador. México, Universidad Iberoamericana, 1999, 272 pp.

De las estaciones. México, SCT, FNM, MNFM, 1995, 204 pp.

Licona Valencia, E., Alejandro García Patiño, Coordinadores. *Alimentación, cultura y espacio. Acercamientos etnográficos*. México, BUAP, 2017, 157 pp.

_____, Isaura Cecilia García López, Alejandro Cortés Patiño. “El espacio culinario. Una propuesta de análisis desde la antropología de la alimentación” en *Antropología experimental*. Universidad de Jaén. España, No. 19, 2019, pp. 165-172.

Pérez Samper, María de los Ángeles. “Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna”, en *Cuadernos de Historia Moderna*, Madrid, Servicio de Publicaciones UCM, 1997, Número 19, pp. 121-154.

Pérez Samper, María de los Ángeles. “Recetarios manuscritos de la España moderna”, en *Cincinnati Romance Review*, Número 33 (Winter 2012), p. 27-58.

Partikian, Marie-Paule, Jean-Paul Viaud. *100 years of Canadian Railway Recipes. All aboard for an historic dining experience!* Canadá, Exporail, 2014, 208 pp.

Prieto, Guillermo. *Obras completas XIX. Actualidades de la semana*, tomo I. México, CONACULTA, 1996, 592 pp.

Ramírez Zambrano, Alejandra. *Las delicias de la esperanza*. México, Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas, PACMYC, CNPPCF, 2018, 98 pp.

Sibaja Carbott, Arturo. “El tren: la bayunca, el trabajo, la distracción y el amor” en *Boletín*

Documental. Centro de Documentación e Investigación Ferroviarias. México, Año V, número 21, octubre-diciembre, 2004, pp. 17-20.

Vélez Rocha, Covadonga. “De tráfico y gritería: Un acercamiento a los restaurantes y a la vendimia en algunas estaciones de ferrocarril en México” en *Mirada Ferroviaria*. Revista digital. 3ª. Época, número 8, mayo-agosto, 2009, pp. 25-41. <https://www.miradaferroviaria.mx>

_____, ¡A cocinar con *Ferronales!* Un acercamiento al estudio de la sección de cocina de la revista, 1930-1965 (Primera parte), en revista digital *Mirada Ferroviaria*, 2013, enero-abril, número 19, pp. 11-37. <https://www.miradaferroviaria.mx>

_____, ¡A cocinar con *Ferronales!* Un acercamiento al estudio de la sección de cocina de la revista, 1930-1965 (Segunda parte), en revista digital *Mirada Ferroviaria*, 2015, enero-diciembre, número 25, pp. 41-54. <https://www.miradaferroviaria.mx>

_____, ¡Cocina ferrocarrilera! Un acercamiento al estudio de la sección de cocina de la revista, 1930-1965 (Tercera parte), en revista digital *Mirada Ferroviaria*, 2016, mayo-agosto, número 27, pp. 36-49. <https://www.miradaferroviaria.mx>