

## Las barreras culinarias del siglo XIX en la formación de la comida tex-mex

### 19th century's culinary barriers in the formation of Tex-Mex cuisine

María Margarita Calleja Pinedo\*  <https://orcid.org/0000-0001-8411-2189>

#### Resumen

El objetivo de este artículo es abordar las raíces históricas de la comida tex-mex en un contexto sociocultural de segregación racial, que dio origen a las barreras culinarias entre anglos y mexicanos en Texas. Se utilizó el marco analítico de la semiótica de la comida para explicar dichas barreras, y las circunstancias que influyeron para su transformación. La limitante es que el estudio se centra en San Antonio, aunque las sugerencias teóricas y metodológicas están abiertas al análisis de otras regiones o situaciones de globalización, que impliquen interrelaciones de grupos étnicos y relaciones sociales de dominación. La aportación principal es que el tema se trata de manera diacrónica, lo que permite ver cómo se entretajan las variables ambientales, culinarias y socioculturales en San Antonio, Texas.

**Palabras clave:** gastronomía mexicana; gastronomía tex-mex; hábitos alimentarios; barreras culinarias; San Antonio, Texas.

#### Abstract

The aim of this article is to address the historical roots of Tex-Mex cuisine in a sociocultural context of racial segregation, which gave rise to culinary barriers between Anglos and Mexicans in Texas. In order to explain these barriers, as well as the circumstances that influenced its transformation, the analytical framework of food semiotics was used. A limitation of the study is that it focuses on San Antonio, although theoretical and methodological suggestions are open to the analysis of other globalized regions or situations involving interrelations of ethnic groups and social relations of domination. The main contribution is that the issue is diachronically discussed, which allows to see how environmental, culinary and sociocultural variables are interwoven in San Antonio, Texas.

**Keywords:** mexican gastronomy; Tex-Mex gastronomy; food habits; culinary barriers; San Antonio, Texas.

**Cómo citar:** Calleja Pinedo, M. M. (2019). Las barreras culinarias del siglo XIX en la formación de la comida tex-mex. *región y sociedad*, 31, e1043. doi: 10.22198/rys2019/31/1043

\* Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas, Departamento de Estudios Regionales. Periférico Norte # 799, Núcleo Universitario Los Belenes, C. P. 45100, Zapopan, Jalisco, México.  
Correo electrónico: [malleja22@gmail.com](mailto:malleja22@gmail.com)

Recibido: 21 de febrero de 2018  
Aceptado: 1 de agosto de 2018  
Liberado: 13 de marzo de 2019



Esta obra está protegida bajo una Licencia  
Creative Commons Atribución-No Comercial  
4.0 Internacional.

## Introducción

En este artículo se aborda la transformación sociocultural de la comida mexicana durante la colonización de Texas, en el siglo XIX, realizada por la población anglo de origen británico, nacida en el noreste de Estados Unidos. El proceso de formación y transformación de la comida es particular en periodos históricos largos, porque se conjugan condiciones geográficas y ambientales que permiten la disponibilidad o provocan la carencia de ciertos ingredientes, necesarios para prepararla; además, existen especificidades sociales y culturales que dependen de los saberes culinarios, así como de su distribución y enriquecimiento a partir de criterios de género, etnia, clase social y contacto cultural. Pero también las condiciones de mercado y las innovaciones en los utensilios de cocina llevan a cambios, que pueden tener una duración corta o larga.

De acuerdo con esta perspectiva, estudiar el mundo de la comida implica una gran complejidad, que aquí se aborda a partir de los conceptos de barreras culinarias y fronteras culinarias. A través de ellos se reconoce la pluralidad de prácticas de cocina en las que existen elementos humanos, biológicos, físicos y tecnológicos que, al combinarse de cierta manera, constituyen un todo articulado y diferente de otras prácticas culinarias. Cocineros y comensales identifican y prefieren una forma determinada de elaborar, presentar y consumir los alimentos, que definen como propia frente a la ajena. Los conceptos de barreras y fronteras culinarias consideran el contexto sociocultural en que actúan los procesos de transformación, préstamo y fusión de las prácticas culinarias. También particularizan y diferencian a los grupos sociales, pero no son insondables; en ciertas circunstancias analizadas aquí, son traspasadas y redefinidas en el curso del tiempo por los cocineros y los comensales, lo que da pie a prácticas culinarias nuevas.

## Identidades, barreras y fronteras culinarias

Los individuos pueden elegir sus alimentos; no obstante, la investigación antropológica plantea que las tradiciones culinarias y la alimentación son expresiones culturales, que se manifiestan a través de los comestibles nutritivos disponibles en un territorio. Sin embargo, los grupos humanos no comen todo lo comestible, sino que establecen dietas y hábitos que conforman sus opciones alimenticias, que incluyen sabores, gustos y significados de la comida (Harris, 1999; Montanari, 2006). Uno de estos simbolismos es el de los alimentos básicos, que les aportan el valor calórico principal a los individuos, y en ellos se centra la atención, los afectos y los discursos, pues tienen un valor simbólico alto para la población (Gariné, 1998; Harris, 1999).

Los alimentos básicos que se consumen desde la infancia ayudan a formar el gusto, los sabores, la identidad regional, la tradición culinaria y la herencia cultural de los pueblos. Esto ocurre porque su repetición diaria, el aprendizaje e intercambio social con el grupo extenso forman parte de los patrones de consu-

mo en el hogar, la convivencia social y la herencia cultural de los pueblos (Gariné, 1998; Gabaccia, 1998). Para Duhart (2004), la identidad cultural culinaria se materializa en productos, técnicas de cocina, platillos y modos de consumirlos que los integrantes de una cultura consideran como propios, y son típicos para los demás. La identidad culinaria forma parte de la matriz psicológica e intersubjetiva de autoidentificación del individuo y de los grupos sociales, quienes conforman un imaginario colectivo de pertenencia (Anderson, 1993).

El tabú es otro aspecto simbólico de la comida, utilizado para diferenciarse de los “otros” que comen distinto, pues delimita lo que está permitido y prohibido comer, sin importar su utilidad nutrimental (Harris, 1999). La comida también es un símbolo de distinción o de jerarquía que establece diferencias dentro de un grupo, en cuanto al consumo de alimentos exclusivos o de lujo con respecto a los básicos, comunes u ordinarios de los grupos nacionales semejantes culturalmente; incluso, el uso o no de instrumentos para comer o los modales al hacerlo son signos de poder económico y social (Bourdieu, 1998).

En otras palabras, la identidad culinaria asemeja, iguala y homogeniza, mientras que las barreras apartan y diferencian. En el caso de los alimentos, tales barreras tienen grados y orígenes diferentes; una rígida y extrema es la prohibición de ciertos alimentos por mandato religioso, como el consumo de carne de puerco entre los musulmanes o de carne de res entre los hindúes (Harris, 1999). Otras pueden ser transitorias, y marcar diferencias de género, edad o estatus, como ocurre con dietas específicas para mujeres embarazadas o para los guerreros, el permiso para beber licor, que está asociado con la edad, o las limitaciones económicas.

Si se asume que las barreras son imposiciones socioculturales, que surgen dentro del grupo en cuestión, las fronteras marcan una delimitación y diferenciación de origen sistémico. Es decir, están vinculadas con aspectos externos al grupo o la sociedad, como las condiciones del suelo y el clima, las delimitaciones políticas, las capacidades tecnológicas y las diferencias lingüísticas que dificultan la comunicación.

Sucede lo contrario con las fronteras culinarias, que se cimentan en el contacto cultural y las interacciones sociales, que permean los patrones culinarios ajenos, según la intensidad de las relaciones de dominio, intercomunicación, contacto, aprendizaje, imitación y adopción voluntaria o involuntaria del patrón culinario de los otros. Este es el caso de las conquistas, la difusión, la movilidad social y la disponibilidad de alimentos o del poder económico para adquirirlos. Crosby (1991) expone ejemplos de fronteras culinarias porosas en el comercio trasatlántico de América; Mintz (1996) aborda la historia, la producción y el consumo de azúcar, y Long (2003) trata la conquista de México y el cambio en patrones culinarios.

En la actualidad, algunos factores que atenúan las fronteras culinarias son la comercialización de insumos y productos, los recetarios de cocina y los restaurantes de especialidades étnicas; aunque representan imágenes estereotipadas y estáticas de los platillos, facilitan la interacción cultural. Otros son los medios digitales de comunicación a través de internet, la televisión, la edad, el género y el turismo gastronómico, dentro de un país o fuera de él.

## La semiótica de la comida

La semiótica es la parte de la ciencia del lenguaje que se ocupa de los signos y su comunicación. Un signo es una unidad capaz de transmitir contenidos representativos; puede ser una palabra oral o escrita, un objeto, una imagen, un concepto, un hecho, un gesto, un olor, un sonido y muchas otras cosas, siempre y cuando le transmitan significado a alguien. La semiosis es el proceso mental que permite relacionar los signos funcionales con los estructurales, para hacer inequívoca la transmisión de información y la comunicación (Morris, 1985).

Gáinza (2003) y Parasecoli (2011) analizan la alimentación en sí misma como un lenguaje, con base en la perspectiva de la semiótica social de Lotman (1996), de la escuela rusa. Para Gáinza, los objetos comestibles representan signos, como las palabras de un idioma; son los ingredientes que se usan en la preparación de una receta, y representan los signos que formarán un texto. El platillo preparado es el texto, cuya semántica enseña la cantidad y secuencia en que se han de usar los ingredientes para elaborar los platillos, que en su conjunto integran un discurso, y también indica la forma en que se deben servir y comer. En este sentido, la alimentación es un espacio semiótico, que se reproduce social e históricamente por medio de la cultura.

Parasecoli (2011) considera los sistemas alimentarios como un proceso continuo de semiosis y comunicación entre la variedad de insumos comestibles, las señales sensoriales, las prácticas, las creencias y las normas. La semiosis entrelaza y distingue la materialidad del cuerpo biológico del individuo, la experiencia vivida y sus aspectos reflexivos, que incluyen la agencia y la cognición. En otras palabras, la ingestión de los nutrientes necesarios, en forma de comida, engendra la creación de significados y comunicación de carácter cultural para el individuo y el grupo social al que pertenece.

Por su parte, Lotman (1996) adapta el concepto de biosfera, que alude a la tierra y a la delgada capa atmosférica que la rodea, en cuyo interior se desarrolla la vida, para acuñar la palabra semiosfera, que sería el espacio semiótico donde se desenvuelven el lenguaje y la cultura. Dentro de cada semiosfera particular se encuentran los signos que los individuos y su grupo utilizan para comunicarse y expresar sus ideas en forma verbal, por escrito o con señas, gestos o ruidos.

Cada espacio semiótico es organizado por un núcleo central, una periferia y una frontera. La capa fronteriza delimita el ámbito interno del lenguaje y la cultura del espacio externo en el que no hay nada, o es un entorno semiótico distinto. El núcleo es homogéneo y está enclaustrado, y la periferia es irregular, heterogénea, caótica y desorganizada, incluso amorfa, porque mezcla fragmentos de lenguas y culturas cuyos códigos son descifrados con una dinámica propia, que sirve de amortiguador entre el núcleo y la frontera externa; la periferia procesa y reconstruye, con velocidad y sincronía diferentes, la información nueva y su significado hacia el núcleo.

Lotman (1996) utiliza las conquistas como un ejemplo de la dinámica de la periferia, en ellas un determinado espacio cultural se ensancha e introduce estructuras externas en su órbita, y las convierte en su periferia. Esto estimula un

impetuoso auge semiótico, cultural y económico en la periferia, que traslada al centro de sus estructuras semióticas, para luego invadir la esfera central.

Por último, la semiosfera tiene profundidad diacrónica, ya que está dotada de un sistema complejo de memoria que funciona con un mecanismo de semejanzas y diferencias que, por un lado, lleva a la identidad que hace posible el diálogo mientras que, por otro, la diferencia lo imposibilita. El conjunto de espacios semióticos comprende un universo, compuesto por varias semiosferas interconectadas, un todo, un poliglotismo cultural en el cual todas participan y forman parte del espacio más amplio de diálogo. El interior de cada ámbito semiótico representa la autoconciencia de la cultura, lo que es propio, respecto a lo ajeno; la frontera es el filtro que traduce al lenguaje propio los textos o mensajes que entran desde afuera, los adapta y semiotiza o descifra, y los codifica para convertirlos en información en el interior y viceversa (Lotman, 1996).

Parasecoli (2011) utiliza el concepto de semiosfera como un recurso heurístico para referirse a las estructuras culinarias de cada grupo o sociedad, así como a su contacto en contextos multiculturales en los que hay mundos culinarios diversos en términos de ingredientes, técnicas para cocinar, mezcla de sabores, preparaciones, utensilios, estructura de la comida y modos de consumirse. El espacio semiótico de la comida tiene fronteras porosas que se definen por medio de la negociación entre lo que es comestible, no tóxico, nutritivo y los valores culturales que permiten la aceptación o el rechazo de ingredientes que están fuera o son periféricos a la semiosfera, porque pertenecen a otras tradiciones culinarias y no forman parte de su núcleo.

En este sentido, los ingredientes se mueven de la periferia al centro, porque el espacio semiótico no está cerrado, sino que es inestable y susceptible a cambios. Asimismo, las dicotomías local-global, auténtico-inventado o industrial-artesanal, que transitan en ambas direcciones entre el núcleo y la periferia, son fuente de significados nuevos o permiten suplantaciones que desestabilizan el sistema agroalimentario (Parasecoli, 2011).

La concepción de un sistema mayor o metasemiosfera, donde los espacios semióticos culinarios contienen ingredientes semejantes y aun así mantienen su organización interna diferente, llevan a plantear que la comida está inmersa en una red de sistemas. En ésta el significado de cada componente individual está determinado por otros del mismo sistema y por la interacción con otros espacios semióticos, por lo que los cambios en las semiosferas particulares no se pueden entender en forma aislada, sino en sus dinámicas e interrelaciones y formas de utilización en la práctica social (Parasecoli, 2011).

En síntesis, cuando las fronteras culinarias de grupos sociales distintos entran en contacto con culturas diferentes es necesario traducir los ingredientes, los sabores y los procedimientos de un sistema a otro, y se requiere una negociación de la periferia al núcleo y viceversa, en un proceso de semiosis que da sentido a lo nuevo. Pero, como se verá más adelante, en su aceptación o rechazo intervienen otras fronteras sociales y culturales, que no se han abordado empíricamente desde la semiótica social.

## Barreras étnicas

Desde una perspectiva antropológica, Barth (1976) analiza la persistencia de los grupos étnicos y sus límites en sociedades complejas o multiétnicas que comparten una cultura y presentan una variación cultural discontinua, porque prevalecen individuos cuyo comportamiento los distingue de la cultura común lo que les da identidad como subgrupo. Para Barth, los límites y las distinciones étnicas persisten aun cuando haya movilidad, contacto y circulación de información en la cultura común e incluso casos individuales de incorporación, esta división continúa porque los estatus étnicos se encuentran disociados. El planteamiento central de Barth es que las distinciones y barreras étnicas no se diluyen en la interacción y aceptación social, como consecuencia de un cambio o una aculturación, sino que persisten a pesar del contacto interétnico y la interdependencia.

En síntesis, las propuestas de Barth (1976) y Parasecoli (2011) permiten analizar el caso de Texas, como un espacio social en el que las interacciones étnicas en el contexto cultural local llevaron, a lo largo del tiempo, a un conjunto de negociaciones sobre lo que es apto para comer o no lo es. Esto produjo la ruptura de la barrera culinaria.

En los apartados siguientes se señalan dos momentos de la formación étnico-social y culinaria de Texas. El primero abarca desde la conquista por los españoles, en el siglo XVIII, hasta la llegada de los anglos a su territorio. El segundo comprende desde el contacto étnico y culinario de anglos y mexicanos, en la primera mitad del siglo XIX, hasta la recreación de la comida mexicana por los anglos, a principios del XX. Para esto se abordan las condiciones sociales específicas que explican la creación de una barrera culinaria, así como su ruptura y la aceptación de los anglos de las tradiciones culinarias de los mexicanos, además del giro que tuvieron cuando los anglos hicieron un negocio con este patrimonio culinario.

Aquí se ahonda en estos dos periodos de la historia, porque otros autores los han tratado con poca profundidad. Gabaccia (1988) aborda la diversidad de productos étnicos que contribuyeron a la formación de Estados Unidos, desde el punto de vista del mercado y el consumidor. Considera que el estadounidense ha cambiado sus hábitos alimenticios naturales, conservadores y rígidos del pasado por un eclecticismo culinario multiétnico. Este proceso tuvo lugar a finales del siglo XIX, con la llegada masiva de inmigrantes europeos y la industrialización de la comida propia, que aceptó, adaptó y transformó el patrimonio culinario étnico propio y ajeno en nuevos productos industrializados. Las rutas de comunicación y el transporte crearon un mercado nacional y un consumo masivo. El crecimiento urbano le dio al consumidor una identidad culinaria nueva, en comparación con los enclaves étnicos alrededor de los cuales giraba la vida comunitaria, que cedieron después de la segunda guerra mundial ante la escasez, la dificultad de importar alimentos y el surgimiento de las grandes corporaciones.

Por su parte, Wheaton y Carroll (2017) hacen una revisión histórica en fuentes periodísticas y en internet sobre la aparición de la categoría social de comida restaurantera tex-mex, o cocina tex-mex. Para ellos esta comida ya existía, pero se consideraba simplemente mexicana, sin distinción alguna. La etiqueta

tex-mex, como categoría socialmente reconocida por propios y extraños, fue resultado de un proceso intenso, prolongado y amargo de luchas interétnicas en Texas entre comunidades contiguas, pero con percepciones distintas en cuanto al significado de autenticidad de la comida mexicana. Para Wheaton y Carroll, la formación de la categoría tex-mex comenzó a finales de la década de 1960 y, durante su auge que duró 25 años, en su definición intervinieron los anglos, los mexicanos y sus elites y los mexicoamericanos. Según un debate periodístico y publicitario sobre el origen de los platillos, las recetas, el uso de los ingredientes adecuados, el proceso de industrialización de salsas o chile en polvo, las innovaciones tecnológicas y la apertura de restaurantes al público, como Taco Bell o la cadena Chicos, le dieron legitimidad a la comida tex-mex, con lo que la categoría se estableció en Estados Unidos.

Varios autores plantean que una vez ocurrido esto, dicha categoría absorbió las especialidades regionales de la comida mexicana en California, Nuevo México y Arizona, para abarcar a todos los platillos originados en poblaciones ubicadas a largo de la frontera entre México y Estados Unidos, como son el chile con carne, las fajitas o las arracheras, los nachos, los burritos, las chimichangas, las tortillas de harina o las enchiladas (Arellano, 2012; Pilcher, 2001; Wheaton y Carroll, 2017). El caso de las fajitas resulta ilustrativo, ya que es una carne de despojo despreciada por los anglos, que solo se consume en las poblaciones de mexicanos ubicadas en ambos lados de la frontera, a lo largo del río Grande. Las fajitas se popularizaron primero en los restaurantes de mexicoamericanos como carne al carbón, luego fueron aceptadas y reinterpretadas en los establecimientos de los anglos, para hacerlas una comida aceptable (Arellano, 2012; Montaña, 1997). Sin embargo, desde el punto de vista de México la comida tex-mex aún se sigue asociando con la no auténtica o con una mezcla de mexicano y estadounidense (Wheaton y Carroll, 2017); sin embargo, cuando la Oficina del Censo clasifica los tipos de comida que predominan en Estados Unidos, incluye dentro del menú mexicano todo lo relacionado con esta cocina.

En 1997, la cocina mexicana ya era popular en Estados Unidos, de tal manera que en el censo económico de ese año se contabilizaron 26 424 restaurantes que tenían este tipo de menú; había 20 995 de comida italiana; pero ambos eran superados por los 28 585 establecimientos de comida china. De 1997 a 2012 la cocina italiana tuvo un crecimiento de 31%, la mexicana de 57 y la china de 56; pero en números absolutos siguió predominando esta última, con 44 533 restaurantes, seguida por la mexicana, con 41 487 y la italiana, con 27 463, en 2012 (U.S. Census Bureau. Economic Census 1997, 2002, 2007, 2012).

Por otra parte, las fábricas de tortillas de maíz y de harina en Estados Unidos aumentan continuamente; en 1978 eran 248, y 399, en 2016, por lo que su incremento fue de 61% en 38 años. En la actualidad, las tortillerías se encuentran en los estados fronterizos con México, en 2016 Texas concentró 34%, California 20, Arizona y Colorado 5 cada uno, y Nuevo México e Illinois 3, cada uno. Pero en 2016, en 42 de los 50 estados de la Unión Americana había al menos una fábrica de tortillas, y juntas sumaron 29% del total en el país (U.S. Census Bureau. County Business Patterns, 2016). En otras palabras, la comida mexicana goza de

popularidad, y las tortillerías de harina de maíz nixtamalizado ponen al alcance de la población un alimento básico que acompaña a los platillos mexicanos.

## Metodología

La información para elaborar este trabajo fue recabada en fuentes primarias y secundarias, en la Universidad de Texas; en Austin, en 2011 y 2014, y en Arlington, en 2017. Se consultaron archivos de documentos históricos en dos bases de datos: Sabine Americana 1500-1926 y Early Encounters in North America: Peoples, Cultures, and the Environment 1534-1850; ambas reúnen documentos originales de viajeros, misioneros y militares. En ellas se localizaron testimonios y opiniones referentes a la comida de los mexicanos en Texas. También se consultó el archivo de la empresa Gebhardt Mexican Foods Company Records (1896-1988), en San Antonio.

Además del archivo del Centro Histórico de Austin,<sup>1</sup> que reúne 135 menús de restaurantes de la ciudad, como el del lujoso hotel Driskill, que abrió en 1886, y el Scholt'z, que operaba desde 1866. Aunque no todos los menús tienen fecha, hay algunos que sí cuentan con ella, la mayor parte corresponde a la primera mitad del siglo XX. El precio de las bebidas fue un buen indicador para formar una línea de tiempo, y así considerar la evolución de la oferta culinaria en la capital tejana.

También se consultó el archivo digital Feeding America,<sup>2</sup> una colección digital disponible en línea que reúne 76 libros de recetas de cocina publicados en Estados Unidos desde finales del siglo XVIII hasta principios del XX. En ella aparecen recetas escritas para la población angloparlante, donde se mencionan varios usos del chile y el maíz en la gastronomía de esa época.

La limitante de este trabajo es que se centra en San Antonio, aunque las sugerencias teóricas y metodológicas están abiertas al análisis de otras regiones o a situaciones de globalización, que impliquen interrelaciones de grupos étnicos y relaciones sociales de dominación.

## La colonización de Texas por los españoles

La colonización de Texas por la Corona española comenzó a principios del siglo XVIII, a través del sistema de presidios y misiones, para asentar población en un territorio semidesértico. Esta región inhóspita estaba habitada principalmente por indios belicosos y nómadas de la tribu lipan, perteneciente a la nación apache. Se alimentaban de venados, pumas y puercoespines, así como de la recolección de dátiles, pitahayas, bellotas y piñones, y del corazón del maguey hacían una bebida embriagante (John, 1996).

<sup>1</sup> Austin Historical Center. Austin Public Library. AR1992.017 Restaurant Menus Collections.

<sup>2</sup> Michigan State University Libraries. *The historic American cookbook project*. Recuperado de <http://digital.lib.msu.edu/projects/cookbooks/index.cfm>

Para la fundación del fuerte de San Antonio de Béxar y la misión de San Antonio de Valero, en 1716 salió de Saltillo, Coahuila, una expedición formada por misioneros franciscanos, soldados novohispanos con sus familias y un grupo de indios tlaxcaltecas para que les enseñaran la agricultura a los indios bárbaros. Para su sobrevivencia, la expedición llevaba consigo ganado vacuno, ovejas, cabras, pollos y semillas de maíz, frijol y chile, así como implementos agrícolas y enseres domésticos, entre ellos metates y comales. El fuerte y la misión se fundaron en 1718; sin embargo, la pacificación de los apaches no fue fácil, y tampoco su asimilación. Sus ataques a las poblaciones, junto con las epidemias de viruela y sarampión, mermaron a los residentes de San Antonio de tal manera que de 33 misiones fundadas en Texas sólo sobrevivieron cinco, localizadas en las márgenes del río San Antonio. Cada año salía de Saltillo, que era el mercado principal de la región, una caravana escoltada por militares que llevaba comida a las misiones: calabazas, chiles, vides, higos, semillas de melón y de maíz; también ganado mayor (vacuno y equino) y menor (ovejas y cabras); herramientas para la construcción de la iglesia y de casas; utensilios de cocina como metates, comales, ollas y jarras y regalos para los indios (Persons, 1958).

Entre 1720 y 1731 se establecieron cuatro misiones al sur del río San Antonio. La permanencia de San Antonio se aseguró con la fundación de la villa de San Fernando de Béxar, en 1731, a donde llegaron 16 familias campesinas españolas, procedentes de las Islas Canarias, a las que la Corona española les otorgó el título de hidalgos, las dotó de tierras y en Saltillo se les abasteció de caballos y mulas para el transporte, semillas e implementos agrícolas para la labranza: una yunta de bueyes, un arado, hachas, picos y enseres domésticos, como un metate para cada familia (Spell, 1962). Sin embargo, a pesar de que se desarrolló una agricultura con irrigación, las amenazas de los apaches, el robo de ganado y la peligrosidad de los caminos impidieron el comercio y la población se mantuvo aislada, con una economía autárquica basada en el cultivo de maíz, frijol, chile, lentejas, calabaza, papa, sandía, caña de azúcar y algodón (Persons, 1958).

Sobre la alimentación en aquella época, las excavaciones arqueológicas en los pozos de cocina y de basura de tres hogares del presidio de Los Adaes<sup>3</sup> muestran que los españoles tuvieron pocos recursos tecnológicos para superar las limitaciones ecológicas y económicas en estos territorios de frontera, sobre todo si se compara con el consumo de alimentos y los adornos utilizados en otras ciudades coloniales de México (Pavao-Zuckerman y Loren, 2012). En Los Adaes, los españoles tuvieron que adaptar su comida a lo que podían obtener del medio ambiente. En estos términos, los restos de material zooarqueológico de los pozos mostraron que a pesar de las diferencias y del estatus social de los pobladores, advertido en los materiales de construcción de las viviendas, había semejanzas en todos en cuanto a las especies animales que comían, aunque las cantidades eran diferentes. En el hogar del gobernador y sus sirvientes, el ga-

<sup>3</sup> Este presidio se fundó para frenar la expansión francesa en territorio español al noreste de Texas, cerca de la frontera francesa de Luisiana y de los indios caddo, que eran sedentarios, amistosos y agricultores de maíz y chile. Los Adaes se consideró la capital española de Texas, de 1729 a 1772, pero en este último año, cuando Luisiana fue devuelta a España, los reglamentos reales ordenaron abandonar Los Adaes y trasladar la capital española de Texas a San Antonio de Béxar (McCorkle, 2010).

nado doméstico (reses, puercos, cabras y borregos) y el venado eran alimentos básicos importantes para la cocina diaria, pero también los considerados impuros y no apropiados para las personas civilizadas como cocodrilos, tortugas y pescados, que se alimentan del lecho marino, así como los mariscos. En los hogares que se encontraban fuera de la fortaleza, pertenecientes a civiles, soldados con mezcla de sangre, comerciantes franceses e indios caddo se consumían estos alimentos impuros en cantidades mayores, pero también reptiles y pájaros salvajes y domésticos al igual que ganado mayor y menor y venados, aunque en menor proporción que en la casa del gobernador.

En relación con los hábitos alimenticios, los hallazgos arqueológicos muestran diferencias también en las partes de la carne que comían y en las prácticas culinarias. Mientras que en el hogar del gobernador había más porciones de carne magra, en la casa de estilo arquitectónico mixto predominaba la parte superior de la pierna y del torso del canal. En cambio, en el jacal hay partes más grandes de restos de cabezas de ganado, que comían en forma de guisados o sopas, lo que se asocia con prácticas de cocina más baja. El examen de la cerámica y los restos de la vajilla indica, por un lado, que todos los hogares utilizaron una mezcla de cerámica nativa estadounidense con la europea, pero con una diferencia sutil de estatus. En los hogares situados fuera de la fortaleza predominaban las vasijas y pocos utensilios, como cucharas y cuchillos, que eran herramientas consideradas como de una cocina de estado inferior. En la casa del gobernador se encontraron restos de mayor variedad de tipos de cerámica y cantidades pequeñas de porcelana, considerada un artículo de lujo en esta parte de la frontera; también había restos de piezas de vajillas para el servicio de la comida, como platos, tazas, bandejas, platones, tarros, jarras y otros utensilios como tenedores.

La conclusión de los autores es que el ambiente duro y las limitaciones fronterizas en que vivieron los colonizadores de Los Adaes hicieron que compartieran la misma fuente de comida y la estructura de menú en torno a la ecología y la economía locales. Sin embargo, las elites encontraron una forma de catalogar y expresar la identidad social usando la cultura material en la presentación de la vajilla, lo que las diferenciaba del resto de la sociedad multiétnica de la franja fronteriza del noreste español. No obstante las limitaciones ambientales de Los Adaes, la fortaleza les sirvió de protección física para el resguardo de sus habitantes, y mantener el límite de la población gobernada por las leyes de España frente a los indómitos indios, e incluso para marcar las diferencias sociales dentro del presidio. En otras palabras, no obstante la contigüidad en la que vivían los pobladores en los presidios, las barreras culinarias persistieron, pues aunque se consumía la misma carne, la distribución era distinta; es decir, las barreras sociales se mantuvieron cerradas como en el resto de la Nueva España, con una organización social regida por castas.

## Las misiones de San Antonio

A diferencia de Los Adaes, donde los indios descendían de una misma etnia sedentaria, en las misiones de San Antonio los nativos reclutados pertenecían a

pueblos nómadas, que se movían en grupos pequeños y se unían con otros solo para la caza mayor. Estas tribus dependían principalmente de la recolección de frutos silvestres y la caza de animales pequeños, por lo que se movían por el territorio según las estaciones del año. En su trabajo sobre la demografía de los indios de las misiones ubicadas a lo largo del río San Antonio, Schuetz (1980) identificó en los registros de bautizo, matrimonio o defunción, de 1719 a 1785, que provenían hasta de 78 etnias y hablaban dialectos de varias familias lingüísticas. Había grupos representados por una persona, otros hasta por 212; algunos individuos habían entrado voluntariamente en las misiones, mientras que los indómitos apaches solo lo hacían cuando eran capturados.

En las misiones, a cada familia indígena se le dotaba de ropa, cama, cobijas y enseres domésticos como jarras, comales y metates. Cada semana se les repartía carne, maíz y frutas de temporada; aunque esto no impedía que las mujeres salieran a recolectar una gran variedad de frutos y raíces silvestres como camotitos, tunas, moras, grosellas o nueces. En las celebraciones religiosas, los frailes les daban frijoles cocinados y calabazas a los indios, para evitar que consumieran carne en sus casas en días de vigilia. También en Navidad se les dotaba de camotes y buñuelos, en la Pascua de chocolate y piloncillo, para su desayuno, y el día de Corpus Christi y de la Inmaculada Concepción se consumía carne de res y, según las provisiones de los frailes, había piloncillo, atole o pinole con chocolate o canela.

En su seguimiento de la evolución del mestizaje en las misiones de Texas, Schuetz (1980) señala que la distinción entre las razas en la época no correspondía solo a una mezcla biológica entre europeos, indios y negros sino, principalmente, a una percepción social, de tal manera que la población fue clasificada en castas diferentes. También menciona que en el censo de 1783, en la villa, el presidio y las misiones de San Antonio había 2 063 individuos, de los cuales 35.8% eran españoles, 45.3 indios, 4.5 mestizos (mezcla de español con indio) y 14.2 de color quebrado, que abarcaba a los mulatos (mezcla de española con negro), castizos (mezcla de mestizo con español), lobos (mezcla de indio con negro) y coyotes (mezcla entre indio con mestizo) (Schuetz, 1980, p. 185). Su conclusión es que los indios fueron sometidos a cambios culturales rápidos y el mestizaje se dio de tal manera en 1820, poco antes de la independencia de México, que los indios de las misiones de Texas habían sido sometidos e integrados a San Antonio. Entre 1792 y 1794 las misiones fueron secularizadas, y las tierras se repartieron entre indios y españoles. En 1820, Texas contaba con tres asentamientos: Nago-doches, Espíritu Santo (Goliad) y San Antonio, que en conjunto sumaban 2 000 habitantes, de los cuales 55% eran de ascendencia española, 13 indios y el resto de raza mezclada y mestizos (Teja y Wheat, 1985, p. 12).

En síntesis, después de fracasar en el cultivo del trigo en Texas, los españoles adoptaron hábitos de los mexicanos y aprendieron su forma de alimentarse, por lo que se volvieron consumidores de atole, pinole, elotes, chocolate, pozole, tamales y tortillas; también tenían comales y metates e incluso aprendieron a comer con las manos y usaban la tortilla como cuchara (Weber, 1992). No obstante, la Texas española estuvo marcada socialmente por diferencias raciales

y étnicas, así como por conflictos de tierras en las cercanías de los poblados (Chipman, 1992; Teja, 1998).

## La colonización de Texas por los anglos

La segunda oleada de colonización de Texas se originó después de la independencia de México, con el aval de las leyes de colonización de 1823. La promulgación de la Ley Estatal de Colonización de Texas y Coahuila, en 1825, permitió la llegada de inmigrantes anglos y europeos a esta despoblada región. Atraídas por el bajo precio de la tierra, entre 1825 y 1830 llegaron a Texas unas 9 000 familias provenientes del noreste de Estados Unidos, organizadas por 30 empresarios, agentes o contratistas de tierras. Algunas de las condiciones del gobierno mexicano eran que no se admitían criminales, se aceptaban familias católicas, los hombres podrían comprar tierras en plazos de seis años con un límite de superficie de labor de 71.5 hectáreas, 1 720 ha de pastos para criar ganado y, para ambas actividades, una superficie no mayor de 1 792 ha; los centros de población estarían formados por al menos 40 familias (Henderson, 1928, p. 297). Sin embargo, solo dos empresarios cumplieron con estas obligaciones y provisiones, 10 se comprometieron parcialmente y 18 no lo hicieron (Henderson, 1928), por lo que el gobierno mexicano no les renovó los contratos a los colonizadores, lo que dio lugar a los sentimientos independentistas, que culminaron con la declaración de la República de Texas, en 1836. Cuando esto sucedió, los anglos eran 35 000, y los mexicanos 3 500 (Weber, 1982).

México tardó en reconocer la independencia de Texas, y Estados Unidos vio la oportunidad de anexar aún más territorio, por lo que se desató una guerra de dos años entre ambos países. Por el Tratado de Guadalupe Hidalgo, de 1848, México cedió a Estados Unidos lo que hoy son los estados de Texas, Nuevo México, Arizona, California, Nevada y Utah, y partes de Colorado, Wyoming, Kansas y Oklahoma. Este tratado les permitía a los mexicanos que vivían ahí conservar sus tierras y propiedades, y decidir libremente mudarse a México, seguir viviendo allá, conservar la ciudadanía mexicana, o convertirse en estadounidenses (General Records of the United States Government, 1848).

Aunque no existe información sobre cuántos eligieron vivir en Estados Unidos y mantener su ciudadanía mexicana, según la estimación de Gratton y Guttmann (2000) en 1850 había 117 107 hispanos, que representaban apenas 0.6% de la población total, conformada por 19.6 millones de habitantes. Según la revisión de Jordan (1969, p.85) del manuscrito del censo de 1850, en Texas había 11 212 individuos con apellido español, que representaban 5.3% de los 212 592 residentes del estado. Los hispanos permanecieron concentrados en San Antonio y a lo largo de la línea fronteriza nueva entre México y Texas, en el bajo valle del río Grande; los mexicanos representaban más de 80% de la población de esos condados (Jordan, 1969). Los lazos comerciales, el libre tránsito de personas, las festividades, los hábitos y el idioma común entre los mexicanos que quedaron al norte y los del sur de la frontera no se deterioraron por la división política.

En cambio, en el resto del estado, cuando los nuevos pobladores anglos y sus esclavos negros se asentaron en Texas, las diferencias étnicas, culturales y lingüísticas entre ellos y los mexicanos fueron mayores que las existentes entre los hispanos. A medida que los colonos fueron ocupando el territorio, con el crecimiento demográfico, las diferencias en intereses económicos y políticos se agudizaron, y las interacciones espaciales en la vida diaria de la población crearon una dinámica intercultural con varios niveles de profundidad. Por un lado, los mexicanos constituían una sociedad estratificada y elitista, por lo que las clases altas hispanas se relacionaron bien con los anglos y las mujeres se casaron con ellos. Por el otro, los anglos que poblaron Texas descendían de especuladores que se habían refugiado ahí para evitar el pago de sus deudas; de plantadores que mantenían y defendían la posesión de esclavos en Texas, ya abolida en el norte de Estados Unidos y no aceptada en México; y los pobladores de origen europeo formaron con los anglos una sociedad predominantemente blanca, cuyo número sobrepasó a los hispanos y los negros. De acuerdo con el censo de 1850, Jordan (1969, p. 85) calcula que 58.4% de los habitantes de Texas eran de origen anglo, 27.5 negros, 5.4 alemanes, 5.3 hispanos, 0.5 franceses, 1.8 de otras nacionalidades europeas y 1.1 no fueron identificados.

León (1983) analizó el discurso y las percepciones de los anglos respecto a los mexicanos en cartas, periódicos, propaganda, informes o testimonios, y señaló que los que llegaron a Texas, entre 1821 y 1836, tenían una actitud despectiva hacia sus habitantes, con un trasfondo racial y religioso. Por sus rasgos físicos, los mexicanos de Texas o tejanos no fueron considerados de raza blanca, pues el color de su piel variaba entre rojiza, cobriza o verdosa y, por su cabello negro, grueso y lacio se pensaba que eran descendientes de indios que se pintaban el cuerpo con aceites y grasas, por lo que se les llamó desdeñosamente *greasers* (engrasados), y se les consideraba inferiores a los negros y a otras etnias estadounidenses. Para muchos anglos, los tejanos eran racialmente impuros e incivilizados; como sus valores eran diferentes en cuanto al trabajo, se creía que eran irresponsables, flojos, ignorantes, faltos de progreso, hedonistas, traicioneros, jugadores empedernidos, pobres, con una moral defectuosa e impúdica y que gozaban haciendo música y bailando en forma disoluta en los fandangos.

Con la llegada de los colonizadores anglos, la agricultura y la ganadería dinamizaron la economía de Texas. Si en 1850 había 12 198 granjas, para 1870 eran 61 125 (Manson, Schroeder, Riper y Ruggles, 2017). En las granjas el cultivo principal era el maíz, que servía para la manutención y el comercio; pero en el este y el noreste de Texas florecieron las plantaciones de algodón, con mano de obra esclava. Se reactivó la ganadería que habían iniciado los rancheros mexicanos, pero que tenía poco valor comercial. El ganado vacuno, además de abastecer de carne fresca y seca, que los anglos llamaban *jerky*, proveía de ropa, transporte y entretenimiento a todos los habitantes de Texas. La ganadería se volvió un negocio próspero hacia 1870, cuando los indios apaches dejaron definitivamente de robar ganado y de atacar los poblados; entonces fue posible arrear grandes rebaños de reses por distancias largas, para su comercialización. Hasta cuando llegó el ferrocarril, a finales del siglo XVIII, el ganado se enviaba vivo a las ciudades del noreste de Estados Unidos (Love, 1916).

En cuanto a cultivos comerciales, el maíz era un alimento básico para humanos y animales, y el chile crecía en forma silvestre en el territorio tejano; sin embargo, las variedades cultivadas, de varios colores, tamaños y picor, se habían convertido en un condimento popular para carnes y otros platillos, por lo que era un producto comerciable (Emigrant, 1840). La popularidad del consumo de chile entre los mexicanos fue destacada por De Bow, quien en su viaje por México, en 1846, se sorprendió al encontrar un estado que solo cultivaba chile, que ya seco se mezclaba con una salsa de tomate y se consumía con tortillas, como alimento básico de la clase trabajadora (Poinsett, 1946).

Como el trigo era importado y su precio alto, resultaba un artículo de lujo para los anglos; un barril de harina de trigo se vendía en 25 dólares y llegaba a costar hasta 100 (Walker, 1944). Para los anglos colonizadores de Texas, el maíz siguió siendo básico en su alimentación diaria, y lo preparaban en la forma que les habían enseñado los indios del noreste de Estados Unidos a los pioneros británicos cuando llegaron a América, a principios del siglo XVI. El grano de maíz, llamado *maize o indian corn*, se ponía a tostar colocado sobre una piedra en las cenizas de carbón, luego se lavaba para descascararlo; para trituirarlo, se colocaba en un mortero hecho de un tronco de árbol ahuecado, para luego golpearlo con un marro de madera. Si el grano de maíz no se tostaba, se molía directamente en el mortero, y para separar la cáscara del grano se sacudía al viento en una canasta. El maíz molido se cocía en agua para preparar una sopa espesa, un atole, un potaje que adoptaba nombres distintos, según el color del grano. En inglés, el grano cocido se conocía como *homin*,<sup>4</sup> y al maíz molido en seco como *cornmeal* (Fussell, 1992). Cuando los anglos llegaron a colonizar Texas molían el maíz a mano en un trozo de metal de estaño, que se agujeraba y colocaba sobre un mortero de madera para ser golpeado. Algunos colonizadores ya usaban molinos de mano de metal, pero el grano quedaba grueso (Walker, 1944). En 1849, Carl Gross, un colono que vivía en San Antonio, escribió a sus parientes:

Los ricos y los pobres por igual comen el mismo tipo de alimento: en la mañana —carne, pan de maíz y café (tal vez algunas papas y huevos); al mediodía —lo mismo (excepto que la gente bien, podría tener rollos de harina fina con trozos de manzana); por la noche —lo mismo (pero leche, en vez de café —algunos se desvían dejando fuera la carne— a veces también la dejan en la mañana). En invierno hay cerdo. En verano hay todo tipo de verduras y rara vez sopa. A pesar de que la comida es sencilla hay mucho que hacer en la cocina porque el maíz se hornea en una cacerola para cada comida. Es bastante molesto, pero el pan de maíz se seca demasiado rápido y no sabe si no está fresco “[...] Todo el mundo muele su propio maíz y el polvo que es lo que se usa para hacer el pan. La mantequilla se bate diariamente” (Lindemann y Richter, 1986, p. 10).

<sup>4</sup> *Homin* hace referencia a los granos enteros de maíz blanco o amarillo, expandidos por ebullición. También alude a los granos de maíz descascarillado molido o trituirado, y hervido (Michigan State University Libraries. *The historic American cookbook project*. Recuperado de <http://digital.lib.msu.edu/projects/cookbooks/index.cfm>).

A diferencia de los colonizadores españoles, los anglos nunca aprendieron de los mexicanos la nixtamalización del maíz. Pocas mujeres tenían en su casa un metate, y lo usaban solo para hacer harina de maíz (*cornmeal*) (Teja, 1998). En los diarios de los viajeros anglos por Texas, que entraron en contacto con los mexicanos, se menciona el consumo de tortillas, frijol y chile entre los arrieros que hacían recorridos largos; en la recua incluso había una mula que cargaba un metate que usaban para hacer sus tortillas (Ikin, 1964; Ruxton, 1974). Entre las semejanzas que compartían mexicanos, anglos y esclavos negros era el gusto por comer elotes tiernos, que los anglos llamaban *corn in the cob*.

En síntesis, los anglos y los mexicanos mantuvieron una gran barrera culinaria, aunque compartían el mismo territorio, el acecho de los indios aún indómitos, el aislamiento, las actividades económicas semejantes y utilizaban el maíz y la carne como insumo básico para su alimentación. Los platillos, el saber culinario y las técnicas de preparación de los alimentos se revelaron como comida foránea, que entró al imaginario colectivo de los anglos como ajena, la de los otros. En este sentido, la semiosfera de ambas cocinas se mantuvo impenetrable, poco tolerante a las diferencias y obstaculizada por la barrera lingüística y la preponderancia de la población angloparlante sobre la mexicana, lo que conformó una sociedad nueva con predominio anglo, cimentada en tres aspectos: la segregación, el odio racial y la competencia económica.

## El contacto culinario y la semiosis culinaria en Texas

En la segunda mitad del siglo XIX, San Antonio se convirtió en un centro comercial regional y de comunicaciones para el tránsito de mercancías del Pacífico al Atlántico y de Ciudad de México al noreste de Estados Unidos. En 1870, San Antonio contaba con 12 256 habitantes y era un centro de acopio y redistribución de frutas y hortalizas, que llegaban de California por ferrocarril en vagones refrigerados con hielo y en carretones del sur de Texas y de México, para ser enviadas al noreste del país por los compradores y comerciantes mayoristas que se reunían en la ciudad en invierno, cuando en el norte no se disponía de productos frescos locales, debido a las condiciones climáticas (Calleja, 2007). En concreto, de México se importaban mangos, aguacates, papayas, cítricos y piñas, plátanos, naranjas y chiles, que llegaban por ferrocarril de la Hacienda Santiago, propiedad de Antonio Garfias, en San Luis Potosí (Noonan, 1988).

Esta dinamización económica invitaba a dar un vuelco comercial a la comida mexicana en San Antonio, que pasó de su elaboración en el hogar para el sustento familiar a su preparación para la venta y el consumo en la plaza pública. La presencia de puestos de comida mexicana o *chili stands*, como se les llamó localmente, con su diversidad de colores, sabores y aromas hicieron que la comida mexicana pasara de ser desconocida a cotidiana, lo que invitaba a romper la barrera culinaria de los anglos de Texas. Y es que los puestos de comida, antes escasos, que atendían a los mexicanos, empezaron a servir también a los anglos que estaban de paso haciendo negocios en la ciudad, y a los turistas de espíritu aventurero que, sin las barreras étnicas y sociales de los habitantes locales, se

dejaron seducir por la comida mexicana a través de la vista y el olfato. En otras palabras, el papel de San Antonio, como ciudad nodal del suroeste, favoreció para que la comida mexicana local diera un vuelco de lo doméstico a lo público. Este fue el comienzo de su difusión, asimilación y transformación por los anglos en todo el país.

## La comida mexicana y las *chili queens* de San Antonio

A finales del siglo XIX, cada tarde las mujeres mexicanas o *chili queens* acudían a la Plaza Militar a instalar sus puestos de comida, conocidos como *chili stands* (Noonan, 1988), adornaban las mesas con manteles vistosos y las alumbraban con linternas. Era el punto de venta de toda clase de platillos mexicanos, como chile con carne, chile verde, frijoles refritos, enchiladas, tortillas, tamales, café y chocolate caliente. En 1883 se celebró la Feria Mundial de Chicago, a la que asistieron cerca de 28 millones de personas para festejar el cuarto centenario de la llegada de Cristóbal Colón a América. En representación de la gastronomía de Texas, se enviaron *chili stands* y a las *chili queens*, vestidas con sus atuendos mexicanos, a que prepararan y vendieran chili con carne. También, con motivo de la feria, un grupo de voluntarias distinguidas elaboró el recetario *Favorite dishes*, que se publicó en Chicago y se vendió para reunir fondos y apoyar a las mujeres pobres que no podían costear los gastos para asistir a la feria.<sup>5</sup>

Si el puesto de la feria de Chicago sirvió para promover la gastronomía mexicana en Estados Unidos, el recetario, que incluyó la forma para elaborar enchiladas, sirvió para enseñar y difundir la comida mexicana entre las anglosajonas. Para entonces, la publicación de recetarios por asociaciones civiles y religiosas de mujeres de las ciudades más importantes de la época, como Nueva York, Filadelfia o Boston, ya incluían la receta del chili con carne, *chili sauce* y chili colorado, entre cuyos ingredientes están los chiles rojos o verdes frescos, o el chile seco. Un aspecto interesante es que no hay una receta única, pocas se repiten y varían entre sí; todas están escritas en inglés, y mientras que unas indican que los chiles secos se deben desvenar antes y, en general, hervirse con tomate, otras que se agregue azúcar, vinagre, ajo, cebolla o chile en polvo. Esto indica que la receta se fue modificando y adaptando al gusto de quien la escribía y de acuerdo con los ingredientes disponibles, como el chile en polvo.<sup>6</sup>

## La industrialización del chile en polvo y la recreación de la comida mexicana

Willie Gebhardt empezó a industrializar el chile en polvo en San Antonio, en 1890; él era blanco, de origen alemán, que años antes había abierto un restaurante pequeño en New Braunfels, población de inmigrantes alemanes cercana

<sup>5</sup> <http://digital.lib.msu.edu/projects/cookbooks/index.cfm>

<sup>6</sup> <http://digital.lib.msu.edu/projects/cookbooks/index.cfm>

a esta ciudad, donde servía chili con carne. Sin embargo, como el abasto de chile ancho seco proveniente de México tenía altas y bajas, ligadas a su ciclo estacional de producción, Gebhardt decidió industrializarlo y embotellarlo. Se valió de la receta de los mexicanos de Texas y de personal femenino, de origen mexicano, para abrir en San Antonio, en 1890, la empresa Gebhardt Mexican Foods Company.<sup>7</sup> En 1896, Gebhardt registró la patente de una mezcla de chile ancho seco y especias, a la que llamó Eagle Brand Chili Powder (Gebhardt Mexican Foods Company Records, 1896-1988).

En 1908, la empresa Gebhardt publicó el primero de varios recetarios en inglés: *Mexican cooking: The first Mexican-American cookbook*, dedicado a las amas de casa estadounidenses que no conocían la mezcla adecuada de ingredientes. En 1911 comenzó el enlatado de chili con carne y tamales. A lo largo del siglo XX, la empresa creció y diversificó sus productos para incluir tamales, enchiladas, frijoles refritos y salsas; 60% de sus ventas las realizaba en Texas, Arizona y California, y el resto en todo Estados Unidos. Su expansión ha seguido el incremento de los hispanos; en Texas, dicha población superó a la negra, en 1960, al llegar a 1 417 810 habitantes, lo que representó 15% de los residentes del estado, y los negros pasaron a ser la segunda minoría, con 12% (Jordan, 1986). En 1961, cuando la empresa fue vendida a Beatrice Foods, elaboraba 38 productos mexicanos, y en 1977 los exportaba a 19 países (Gebhardt Mexican Foods Company Records, 1896-1988).

En 1937 desaparecieron las *chili queens* de la plaza principal de San Antonio ya que, por cuestiones sanitarias, se prohibió la venta de comida al aire libre (Arreola, 1987). Para entonces el gusto por el platillo ya se había generalizado y formaba parte de los menús de los restaurantes anglos que servían comida mexicana de Texas, incluso de los más elegantes. Por ejemplo, la colección de menús del archivo histórico de Austin registra que en el del Driskill, un hotel y restaurante de lujo, aparece un inserto en inglés, escrito a máquina fechado el 23 de febrero de 1945, en el que se ofrece comida mexicana para el mediodía o *lunch*, y hace referencia a las enchiladas mexicanas y al chili gratinado con queso. En el restaurante Cape Code, en un anexo al menú del mediodía, del 5 de marzo de 1953, aparece un apartado de comida mexicana que dice “*real homemade chili with or without Pinto beans, hot tamale with chili gravy, two real Mexican Enchiladas with chili gravy and melted cheese*”. El menú impreso en inglés del Caruso Cafe and Delicatessen tiene dos secciones principales, una de cocina italiana y otra de mexicana, donde dice: chili con queso, huevos rancheros (*ranch style eggs*), frijoles fritos (*fried beans*), chalupas *torties* (*fried beans and American cheese*), *toasted* tortillas, tamales con chili, tamales (*plain*), chili con queso *on toasted* tortillas, *beef* tacos, *chicken* tacos y aguacate *salad*. Además, aparece el Caruso’s Special Mexican Dinner, que se adquiriría por un dólar, y consistía en un taco, dos tamales, una enchilada, frijoles fritos, ensalada de

<sup>7</sup> El archivo de la compañía contiene varias historias de la empresa, en folletos promocionales y un cuaderno escrito a mano en español en el que hay un registro de fórmulas fechadas en 1926. En los documentos fotográficos se ven trabajadores –principalmente mujeres hispanas– en la línea de producción, y en la lista de empleados hay nombres de hispanas. Así mismo, en lugar de trocear la carne como lo hacían los mexicanos, la molían en molinos eléctricos.

aguacate y café o té.<sup>8</sup> Esta combinación de varios platillos llegó a ser común en los menús de restaurantes en barrios de anglos, ya que la prevalencia de la segregación racial en Texas inhibía que ellos fueran a los barrios mexicanos a comer; todavía era evidente la segregación racial y étnica en escuelas, hospitales, cementerios, cines y en la vivienda. No obstante, en 1964, la Ley de Derechos Civiles terminó oficialmente con ella. En Texas persistió por más tiempo, y en los años setenta era común ver en los barrios de blancos un letrado que negaba el acceso a mexicanos a los establecimientos públicos. La situación cambió cuando en Texas surgió la League of United Latin American Citizens, un movimiento a favor de los derechos civiles de los mexicoamericanos, que adquirió mayor fuerza y más peso político pues trascendió las fronteras del estado, e incluyó a otras asociaciones y grupos de hispanos (Orozco, 2009).

## La recreación del chili con carne por los anglos

Cuando desaparecieron las *chili queens* de la plaza, ya los anglos habían aceptado plenamente el chili con carne en Texas. En 1947 se fundó la Chili Appreciation Society en Dallas, Texas, como una asociación *gourmet*, con el objetivo de mejorar la calidad del chili en los restaurantes anglos de Estados Unidos y difundir el estilo tejano de prepararlo; después se expandió, y surgieron capítulos en varios lugares, incluso uno en Ciudad de México, en 1964 (Tolbert, 1988).

En 1952 se realizó la primera competencia para preparar chili con carne, y en 1953 apareció el libro *A bowl of red*, del periodista del *Dallas Morning News*, Frank Tolbert, quien hizo una narrativa sobre el platillo, sus orígenes y sus organizaciones. Antes de la segunda edición del libro, él publicó una nota pequeña titulada “That bowl of fire called chili”, en la que incluyó dos recetas, motivo por el cual recibió no menos de 29 000 cartas en las que captó la nostalgia que tenían por el platillo quienes habían probado el estilo tejano del chili. En 1988 se publicó la quinta edición del libro, en la que se menciona que durante los años sesenta el presidente Lyndon B. Johnson, originario de Texas, servía en su rancho del estado este platillo, y tenía una receta propia llamada Pedernales, como su rancho (Tolbert, 1988).

También en Texas, en 1967, el poblado de Terlingua se convirtió en la “capital mundial del chili”, por ser la sede del concurso anual del chili con carne. A la vez, se fundó la asociación civil The International Chili Society, con un representante en cada estado de la Unión Americana; su misión era “desarrollar y mejorar la preparación y apreciación del auténtico chili” mediante el concurso anual The World’s Championship Chili Cook-off, que en 2016 celebró su edición número 50.<sup>9</sup> Entre los ganadores hay dos apellidos hispanos. Si bien la asociación establece normas y regulaciones para su elaboración, no hay una receta única, lo cual refleja su difusión en Estados Unidos. Incluso las cadenas de comida rápida Wendy’s y Tim Hortons incluyen en su menú un tazón de chili, que se sirve con

<sup>8</sup> Austin Historical Center. Austin Public Library. AR1992.017 Restaurant Menus Collections.

<sup>9</sup> The International Chili Society, I. International Chili Society. Recuperado de <http://www.chilicookoff.com/>

galletas saladas, a falta de tortillas. En otras palabras, el gusto por el platillo se ha generalizado y lo consumen todas las clases sociales en el país.

Aunque no se sabe quién acuñó el término tex-mex para referirse a la cocina de origen mexicano en Texas, se considera que fue a partir de 1940 cuando se comenzó a utilizar, y fue hasta 1972 cuando Diana Kennedy, en su libro *The cuisines of Mexico*, estableció la diferencia entre la comida mexicana auténtica de México y la mezcla que hacen los restaurantes de comida mexicana en Texas, a la que llamó tex-mex. Esto no les agradó a los hispanos de origen mexicano, porque ellos consideraban a su comida como mexicana (Oliver, 2000; Walsh, 2000). Para entonces el chili con carne estaba en boga en Estados Unidos, y en 1977 se le nombró el platillo oficial de Texas.

El desarrollo de la industria alimenticia estadounidense, que simplificó y redujo el proceso y el tiempo de elaboración del chili con carne, modificó la práctica culinaria de la cocina mexicana en su preparación, para darle la identidad territorial tex-mex. A esta asociación, los mexicanos contribuyeron con la receta original y los ingredientes esenciales: chile, tomate y frijoles, mientras que los anglos aportaron su capital e ingenio industrial y mercadológico para adquirir el conocimiento acumulado de los mexicanos, para quienes el chili con carne es un platillo genérico, susceptible de varias combinaciones de chiles y tipos de carne, mientras que los anglos lo homogenizaron utilizando carne molida de res, puré de tomate y chile en polvo; omitieron los frijoles por ser muy mexicanos, y porque los anglos no los asimilan, mientras que en otras regiones el platillo se acompaña necesariamente con frijoles, y como es aguado, lo llamaron *soup* y lo sirven en tazones. En otras palabras, los anglos modificaron la receta, conservaron la fonética del chili con carne y diseñaron a su gusto este platillo, mientras que para los mexicanos se sigue llamando chili con carne, cuando predomina la salsa sobre la carne, y carne con chile cuando es al contrario. Debido a su complicada elaboración y por ser muy mexicanas, se omitieron las tortillas, el acompañamiento principal del platillo para los mexicanos.

## Conclusiones

Este trabajo se centró en el encuentro cultural culinario de los grupos étnicos que habitaron el territorio de lo que hoy es Texas, en los contextos de la conquista y la colonización. El marco analítico de la semiótica de la comida se utilizó para explicar las circunstancias que influyeron en la aceptación e integración de la comida del otro y el establecimiento de barreras culinarias, así como el rechazo de la comida del otro. En el primer caso, la conquista del territorio indio de Texas por los españoles y la superioridad culinaria y tecnológica de éstos y de los mexicanos se impusieron sobre la población indígena nativa, que se mantuvo confinada en las misiones. La enseñanza del idioma español y la educación tecnológica de los nativos sometidos facilitó su integración a la comida y los hábitos alimenticios de los españoles y mexicanos en Texas en el siglo XVIII, durante el gobierno de España. En estas circunstancias, la superioridad culinaria de los mexicanos, así como los cultivos y animales de los que pasaron a depender para

reproducirlos en suelo tejano, se impusieron con la ayuda de una relación de dominación que perduró hasta romper las barreras culinarias de los indios nativos del estado. De esta manera, a principios del siglo XIX, después de la independencia de México, los habitantes de Texas, por encima de las diferencias sociales, económicas, raciales y étnicas entre españoles, mexicanos e indios compartían la misma lengua, religión e identidad culinaria.

En el segundo caso, la colonización del territorio de Texas por los anglos, auspiciada por el gobierno mexicano durante el primer tercio del siglo XIX, plantea un encuentro culinario en el que la percepción de la comida del otro levantó barreras culinarias. Los anglos, que llegaron a Texas atraídos por los bajos precios de la tierra despoblada, eran descendientes de segunda y tercera generación de los pioneros británicos que arribaron a América con cultura culinaria propia, por lo que continuaron consumiendo maíz; pero en forma de harina para pan o sopas como estaban acostumbrados, de tal manera que la comida del otro se concibió como ajena, y aunque ambos grupos dependían de los mismos recursos locales, como el ganado y el cultivo de maíz, no hubo intercambio tecnológico o culinario. Así mismo, las diferencias lingüísticas, religiosas e ideológicas de los colonizadores anglos con respecto a los mexicanos representaron barreras para el intercambio cultural con ellos.

El conflicto territorial entre México y Estados Unidos marcó una línea fronteriza que dividió políticamente a ambos países; sin embargo, la afinidad social y cultural de los mexicanos, que quedaron al norte con los del sur de la frontera, no disminuyó el flujo de la comunicación ni el intercambio comercial entre ellos. En cambio, las diferencias entre anglos y mexicanos se acentuaron en el territorio de Texas anexado a Estados Unidos, hasta conformar una estructura social en la que el predominio demográfico de los primeros favoreció la discriminación, la segregación racial y las barreras culinarias. Fue a finales del siglo XIX cuando la dinámica comercial de San Antonio propició la llegada de población anglo procedente de otras regiones, que encontró en la comida mexicana una oferta placentera. Los puestos de la plaza pública de San Antonio, donde esta comida se vendía, rompieron las barreras culinarias de los anglos locales, y así fue que transitó de ser desconocida a conocida, cuando pasó a formar parte del menú de los restaurantes elegantes de la capital de Texas y se pudo consumir en sitios exclusivos, donde se mantenía la distancia social y étnica.

A partir del siglo XX, la comida mexicana en Texas dio un nuevo giro, cuando los empresarios anglos comenzaron a industrializar ingredientes y platillos y a comercializarlos entre un público anglo, en restaurantes de venta de comida mexicana. Este proceso representó su aceptación, la trasmisión de su conocimiento y su apropiación a través de recetas, que se fueron modificando según su autor. En este sentido, para los anglos fue más fácil romper las barreras culinarias que las sociales, ya que la segregación racial y étnica en el estado se terminó, por decreto, hasta la segunda mitad del siglo XX. El chili con carne representa esta ruptura de las barreras culinarias entre anglos y mexicanos, y explica por qué es el platillo que le da identidad a Texas.

## Referencias

- Anderson, B. (1993). *Comunidades imaginadas: reflexiones sobre el origen y difusión del nacionalismo*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Arellano, G. (2012). *Taco USA: How Mexican food conquered America*. New York: Scribner.
- Arreola, D. D. (1987). The Mexican American cultural capital. *Geographical Review*, 77(1), 17-34.
- Barth, F. (1976). *Los grupos étnicos y sus fronteras*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Bourdieu, P. F. (1998). *La distinción: criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus, Grupo Santillana.
- Calleja, M. (2007). *Intermediarios y comercializadores: canales de distribución de frutas y hortalizas mexicanas en Estados Unidos*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara, UCLA Program on Mexico, Consorcio Mundial para la Investigación sobre México y Casa Juan Pablos.
- Chipman, D. (1992). *Spanish Texas 1519-1821*. Austin: University of Texas Press.
- Crosby, A. W. (1991). *El intercambio transoceánico*. México: Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).
- Duhart, F. (2004). Consideraciones transcontinentales sobre la identidad cultural alimentaria. *Sincronía*, 3(9), 32. Recuperado de <http://sincronia.cucsh.udg.mx/otono04.htm>
- Emigrant. (1840). *Texas in 1840, or The emigrants guide to the new republic: The result of observation, enquiry and travel in that beautiful country*. New York: William W. Allen.
- Fusell, B. (1992). *The story of corn*. Albuquerque: University of New Mexico.
- Gabaccia, D. R. (1998). *We are what we eat: Ethnic food and the making of Americans*. Cambridge y London: Harvard University Press.
- Gáinza, G. (2003). La práctica alimentaria y la historia. *Entretextos*, 2, 4.
- Garine, I. de. (1998). Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura. Ponencia presentada en el *Congreso Internacional de Alimentación y Cultura*, Huesca, España.
- Gebhardt Mexican Foods Company Records. (1896-1988). Archives and Special Collections Library. En University of Texas at San Antonio (ed.), *Archival Collections at Main Campus* (Vol. Box 1, Box 2 & Box 3).
- General Records of the United States Government. National Archives. (February 2, 1848). *Treaty of Guadalupe-Hidalgo*. U. S. National Archives & Records Administration. Recuperado de <https://www.ourdocuments.gov/doc.php?flash=true&doc=26>
- Gratton, B. y Guttman, M. P. (2000). Hispanics in the United States 1850-1990: Estimates of population size and national origin. *Historical Methods*, 33(3), 16. doi: 10.1080/01615440009598955
- Harris, M. (1999). *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza.
- Henderson, M. V. (1928). Minor empresario contracts for the colonization of Texas, 1825-1834. *The Southwestern Historical Quarterly*, 31(4), 30.

- Ikin, A. (1964). *Texas, its history, topography, agriculture, commerce, and general statistics: to which is added, a copy of the treaty of commerce entered into by the Republic of Texas and Great Britain: designed for the use of the British merchant, and as a guide to emigrants*. Waco: Texian Press.
- Janet, L. S. (coord.). (2003). *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: UNAM.
- John, E. A. H. (1996). *Storms brewed in other men's worlds: The confrontation of indians, Spanish, and French in the Southwest, 1540-1795*. Norman y London: University of Oklahoma Press.
- Jordan, T. (1969). Population origins in Texas, 1850. *Geographical Review*, 59(1), 20.
- Jordan, T. (1986). A century and a half of ethnic change in Texas 1836-1986. *The Southwestern Historical Quarterly*, 89(1), 37.
- León, A. de. (1983). *They called them greasers: Anglo attitudes toward Mexicans in Texas, 1821-1900*. Austin: University of Texas Press.
- Lindemann A., L. J., y Richter, W. (1986). *Historical account of Texas industry 1831-1986*. Texas: New Ulman Enterprise Print.
- Long, J. (2003). *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*. México. UNAM.
- Lotman, J. M. (1996). *La semiosfera I: semiótica de la cultura y del texto*. Madrid: Ediciones Cátedra.
- Love, C. M. (1916). History of the cattle industry in the Southwest, II. *The Southwestern Historical Quarterly*, 20(1), 18.
- Manson, S., Schroeder, J., Riper, J. D. V., y Ruggles, S. (2017). *IPUMS National Historical Geographic Information System: Version 12.0 [Database]*. Minneapolis: University of Minnesota. Recuperado de <https://data2.nhgis.org/main>
- Małgorzata, M. (2017). Cultural hybridity in the USA exemplified by tex-mex cuisine. *International Review of Social Research*, 7(2), 8. doi: 10.1515/irsr-2017-0011
- McCorkle, J. L. J. (2010). *Los Adaes. Handbook of Texas online*. Published by the Texas State Historical Association. Recuperado de <https://tshaonline.org/handbook/online/articles/nfl01>
- Mintz, S. W. (1996). *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. México: Siglo XXI.
- Montanari, M. (2006). *Food is culture*. New York: Columbia University Press.
- Montaño, M. (1997). Appropriation and counterhegemony in South Texas: Food slurs, offal meats, and blood. En T. Tuleja (ed.). *Usable pasts: traditions and group expressions in North America* (50-67). Logan: Utah State University Press.
- Morris, C. (1985). *Fundamento de la teoría de los signos*. Barcelona: Paidós.
- Noonan Guerra, M. A. (1988). *The history of San Antonio's Market Square*. Texas: The Alamo Press.
- Oliver, L. (2000). Mexican & tex-mex foods. The food timeline. Recuperado de <http://www.foodtimeline.org/foodmexican.html>

- Orozco, C. E. (2009). *No Mexicans, women, or dogs allowed: The rise of the Mexican American Civil Rights Movement*. Austin: University of Texas Press.
- Parasecoli, F. (2011). Savoring semiotics: Food in intercultural communication. *Social Semiotics*, 21(5), 645-663. doi: 10.1080/10350330.2011.578803
- Pavao-Zuckerman, B., y Loren, D.D. (2012). Presentation is everything: Foodways, tablewares, and colonial identity at Presidio Los Adaes. *International Journal of Historical Archaeology*, 16, 27. doi: 10.1007/s10761-012-0173-2
- Persons, B. (1958). Secular life in the San Antonio missions. *Southwestern Historical Quarterly*, 62(1), 17.
- Pilcher, J. M. (2001). Tex-mex, cal-mex, new mex, or whose mex? Notes on the historical geography of Southwestern cuisine. *Journal of the Southwest*, 43(4), 659-679.
- Pilcher, J. M. (2008). Who chased out the “chili queens”? Gender, race, and urban reform in San Antonio, Texas, 1880-1943. *Food and Foodways*, 16(3), 173-200. doi: 10.1080/07409710802304168
- Poinsett, J. (1946). The Republic of Mexico. En J. D. B. De Bow (ed.). *Commercial Review of the South and West: A Monthly Journal of Trade, Commerce, Commercial Polity, Agriculture, Manufactures, Internal Improvement, and General Literature*. New Orleans, 1846-1850. Recuperado de <https://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=uc1.31210016932756;view=1up;seq=11;size=50>
- Ruxton, G. F. (1974). *Aventuras en México* (primera edición en inglés 1847). México: Ediciones El Caballito.
- Shuetz, M. K. (1980). *The indians of the San Antonio missions, 1718-1821* (tesis doctoral). Recuperada de <https://search-proquest-com.wdg.biblio.udg.mx/docview/288242531/fulltextPDF/D5DC295148FB42E2PQ/5?accountid=28915>
- Spell, L. M. (1962). The grant and first survey of the city of San Antonio. *The Southwestern Historical Quarterly*, 66(1), 16.
- Teja, J. F. de la. (1995). *San Antonio de Béxar: A community on New Spain's Northern frontier*. Albuquerque: University of New Mexico.
- Teja, J. F. de la. (1998). Discovering the Tejano community in “early” Texas. *Journal of the Early Republic*, 18(1), 25.
- Teja, J. F. de la., y Wheat, J. (1985). Bexar: Profile of a Tejano community. *The Southwestern Historical Quarterly*, 89(1), 27.
- Tolbert, F. (1988). *A bowl of red*. Dallas: Taylor Publishing Company.
- Walker, O. T. (1944). Esther Amanda Sherrill Cullins: A pioneer woman of the Texas frontier. *The Southwestern Historical Quarterly*, 47(3), 15.
- Walsh, R. (2000). Pralines and pushcarts: A six-part history of tex-mex. *Houston Press*. Recuperado de <http://www.houstonpress.com/content/print-view/6564138>
- Wheaton, D. R., y Carroll, G. (2017). Where did “tex-mex” come from? The divisive emergence of a social category. *Research in Organizational Behavior*, 37, 24. doi: 10.1016/j.riob.2017.09.003
- U. S. Census Bureau. (2015). County Business Patterns. Recuperado de <https://www.census.gov/programs-surveys/cbp/data/datasets.html>

- U. S. Census Bureau. Economic Census EC1272SXS04. (1997, 2002). Accommodation and food services: Subject series - miscellaneous subjects: principal menu type or specialty for the U.S. and states. Recuperado de <https://www.census.gov/libraries/publications.html> / 2007 y 2012. Recuperado de <https://www.census.gov/econ>
- U. S. Census Bureau. County Business Pattern. (2016). Recuperado de <https://www.census.gov/data/datasets/2016/econ/cbp/2016-cbp.html>
- Weber, D. J. (1982). *The Mexican frontier, 1821-1846: The American Southwest under Mexico*. Albuquerque: University of New Mexico Press.
- Weber, D. J. (1992). *The Spanish frontier in North America*. New Haven: Yale University Press.