

ISSN: 2683-3247

HUMANITAS

REVISTA DE TEORÍA, CRÍTICA Y ESTUDIOS LITERARIOS

Vol. 5 Núm.9
Julio-Diciembre 2025



UANL



CENTRO DE
ESTUDIOS
HUMANÍSTICOS

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE
NUEVO LEÓN

Humanitas

Revista de Teoría, Crítica y Estudios Literarios

Una probadita literaria en el San Luis de 1890:
“Una fiesta Casera”, de Manuel José Othón

A Literary Taste of san Luis in 1890:
“Una fiesta Casera” by Manuel José Othón

Jesús Alberto Leyva Ortiz
Benemérita y Centenaria Escuela Normal
del Estado de San Luis Potosí
San Luis Potosí, México
orcid.org/0000-0002-8892-7446

Klaudia Tatiana Dayanira Díaz Pérez
Benemérita y Centenaria Escuela Normal
del Estado de San Luis Potosí
San Luis Potosí, México
orcid.org/0009-0003-6732-6726

Fecha entrega: 30-08-2024 **Fecha aceptación:** 27-06-2025

Editor: Víctor Barrera Enderle. Universidad Autónoma de Nuevo León, Centro de Estudios Humanísticos, Monterrey, Nuevo León, México.

Copyright: © 2025, Leyva Ortiz, Jesús Alberto. This is an open-access article distributed under the terms of Creative Commons Attribution License [CC BY 4.0], which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author and source are credited.



DOI: <https://doi.org/10.29105/revistahumanitas5.9-130>

Email: jleyva@beceneslp.edu.mx kdiaz@beceneslp.edu.mx

**Una probadita literaria en el San Luis de 1890:
“Una fiesta Casera”, de Manuel José Othón**

**A Literary Taste of san Luis in 1890:
“Una fiesta Casera” by Manuel José Othón**

Jesús Alberto Leyva Ortiz

**Benemérita y Centenaria Escuela Normal del Estado de SLP
San Luis Potosí, México**
jleyva@beceneslp.edu.mx

Klaudia Tatiana Dayanira Díaz Pérez

**Benemérita y Centenaria Escuela Normal del Estado de SLP
San Luis Potosí, México**
kdiaz@beceneslp.edu.mx

Resumen. El cuento “Una fiesta Casera” de Manuel José Othón es una obra realista que permite, a través de lo que atestigua el narrador, introducirnos al hogar de la familia Majaderano en la última década del siglo XIX en San Luis Potosí. Este documento representa un acercamiento a los usos y costumbres de la época en el contexto de la fiesta casera, con énfasis en el menú del festejo, elemento integrador de la reunión y eje de las acciones de la historia, desde una fusión del análisis literario y gastronómico.

Palabras clave: literatura, cuento realista, gastronomía mexicana, menú.

Abstract. The story “Una fiesta Casera” by Manuel José Othón is a realistic work that allows, through the narrator’s testimony, to introduce us to the home of the Majaderano family in the last decade of the 19th century in San Luis Potosí. This document represents an approach to the uses and

customs of the time in the context of the home party, with emphasis on the menu of the feast, integrating element of the meeting and axis of the actions of the story, from a fusion of literary and gastronomic analysis.

Keywords: literature, realist tale, mexican gastronomy, menu.

El preámbulo.

En el año de 1890, el escritor potosino Manuel José Basilio Othón Vargas tenía 32 años, para entonces ya contaba con la experiencia de nueve ejerciendo su profesión como abogado y, habían pasado ya diez años desde que publicara su primer texto, *Poesías*, en San Luis Potosí, editado por la imprenta Dávalos. Manuel José Othón es para entonces un escritor que vive en provincia y brilla con luz propia en el escenario de las letras, gozando de buen acogimiento cultural en la capital de la república mexicana, la cual visita seguido.

Por demás, como nadie ignora, hasta antes del “Himno de los bosques” su fama nacional fue como dramaturgo, y se debió ante todo a la pieza *Después de la muerte* (1883), que se representó con gran éxito en la ciudad de México, en diversas ciudades del país y en países centroamericanos. (Campos en Montejano y Aguiñaga, 2018: 14)

El texto que da origen a este artículo, “Una fiesta Casera”, fue de sus primeros trabajos en prosa y fue publicado en un diario importante de circulación local, el padre Joaquín Antonio Peñalosa, estudioso de su obra, señala que: “El cuento fue publicado anónimo en *El Estandarte* (San Luis Potosí, 29 de junio de 1890)” (Peñalosa, 1997: 63). *El Estandarte* fue el medio de comunicación impreso de la época porfirista en la entidad, estuvo en funcionamiento desde 1885 a 1912 y representó una vitrina informativa y cultural trascendente para el público potosino. Sobre las temáticas del referido periódico, la historiadora Norma Vázquez Duarte, en una entrevista, afirmó:

...hay varias temáticas que se abordan dentro de *El Estandarte*: historia, literatura, cultura popular, lo que acostumbraban los potosinos de la época, publicidad tema importante dentro de la historia de los potosinos y aspectos cómicos. (Plano informativo, 2016)

En 1890 se vivía la primera década de gobierno del General Porfirio Díaz; la ciudad de San Luis Potosí comenzaba a cambiar su fisonomía arquitectónica, transformando su primer cuadro con las construcciones de inmuebles de corte porfirista; por citar algún ejemplo de ello, se encuentra el Teatro de la Paz, que iniciará su construcción en 1889 y fuera inaugurado en el año de 1894, ahora es un edificio emblemático de la ciudad y vigente su trascendencia en su vida cultural.

En 1892 Manuel José Othón sería miembro de la Academia Mexicana de la Lengua en la categoría de Correspondiente. El escritor potosino gozaba de amistades dentro del círculo literario de aquel entonces, como por ejemplo José López Portillo y Rojas que, entre varias actividades políticas y funciones de gobierno, también era un escritor afín al realismo, prueba de ello sería la publicación, en 1898, de su obra más conocida: la novela *La Parcela*.

Se podría afirmar que, durante el porfiriato, la narrativa mexicana estuvo influida por la propuesta realista, esto no impedía, por cierto, la coexistencia con autores románticos, como Vicente Riva Palacio, quien, para 1890, estaba al final de su carrera, ni la vinculación con una nueva generación de poetas, como Salvador Díaz Mirón, Manuel Gutiérrez Nájera, Luis G. Urbina, Amado Nervo, Juan de Dios Peza y desde luego el propio Manuel José Othón.

El grupo de escritores mencionados propició, de manera directa e indirecta, la creación de un nuevo movimiento poético y literario en el país, al cual otros escritores se agregaron y se reconocieron como militantes del mismo, José Emilio Pacheco lo explica de este modo:

Son pocos los modernistas que se reconocen como tales: el primer Amado Nervo, el joven José Juan Tablada, Efrén Rebolledo, Rafael López, todos reunidos en la *Revista Moderna* (1898 - 1911). Con ellos el modernismo se afianza en México. Significa ruptura del encierro de siglos, fantasía, pasión, imaginación, placer verbal, erotismo, ironía, consciencia crítica del lenguaje, exploración del inconsciente y muchas cosas más. Suponer que como poetas escriben para la oligarquía porfiriana exagera su importancia social. En realidad, ellos mismos constituyen su único público. (Pacheco, 2022: 27)

Manuel José Othón será reconocido a la postre en la literatura nacional y, hoy en día, ocupa un lugar en la rotonda de los hombres ilustres. Marco Antonio Campos se expresa de esta manera al respecto del bardo potosino y el trabajo sobre su biografía que hizo el historiador potosino Rafael Montejano y Aguiñaga:

Othón es el único gran poeta moderno nuestro, como dice Montejano, que no abandonó la provincia, es decir, que no habiendo vivido en la ciudad de México un periodo importante, los medios de la ciudad de México lo consagraron y no han dejado de hacerlo.” (Campos en Montejano y Aguiñaga 2018: 15)

Una fiesta Casera

El texto está dividido en seis secciones identificadas con números romanos y un epílogo. Existe un narrador quien, por su participación en la historia como invitado del festejo, es intradieгético. Desde su punto de vista es un narrador testigo: nos cuenta lo que ve desde su arribo a la vivienda hasta que se marcha de ella; atestigua y nos ofrece lo que observa. Al final, todavía nos comparte, con el epílogo, los últimos datos relacionados con el anfitrión en relación a la fiesta.

En el número I, el narrador nos presenta a don Manuel Majaderano, dueño de la casa habitación donde se desarrolla la historia. Lo describe de inmediato como un amigo, de carácter alegre y con un modesto empleo en el gobierno. Casi de inmediato el narrador entra en materia: describe, de manera minuciosa, la vivienda, la cual está abarrotada de detalles y adornos de corte religioso, algunos dedicados a la Virgen de Dolores, con materiales de reciclaje como botellas de licor que emplea a manera de macetas y como objetos decorativos.

Más de 60 jaulas ocupan parte del angosto pasillo de la entrada. Así, conforme avanza el texto, se describen rincones y muros, cuadros y pinturas, figuras de diversos materiales como yeso y barro, y también un viejo reloj inservible. Al final de esta sección, el propio narrador afirma después de toda una larga lista de enseres mencionados: “Otros objetos hay aún, pero no sigo describiendo, por no cansar más la paciencia de los lectores.” (Othón, 1997: 64)

En el número II, el narrador introduce, con terminología taurina, a la mayoría de personas que componen la familia de don Manuel Majaderano, presenta a la esposa doña Angustias Mantequero y dos hijas de nombre Socorro y Piedad. Toda vez que describe a la madre con sobrepeso hablando en términos de “muchas libras”, se afana en explicar que las hijas, tienen mejor ver que la progenitora y por ello, son asediadas por varios pretendientes, la más joven tiene 17 y otra cuenta aproximadamente con 30 años.

El narrador, sentado en medio de ambas hermanas, pasa por alto la plática que sostiene con ellas por tacharla de intrascendente. Entonces, hace énfasis en el aperitivo que le sirvieron, un mezcal de pechuga al que describe como “exquisito Pechuga” y termina por dar más detalles del anfitrión don Manuel: hombre maduro, “sacudido

de carnes” y bizco del ojo izquierdo. El narrador termina esta sección con un paréntesis: “He abusado de los términos taurinos, porque estando tan en boga, estoy seguro que seré entendido por todos mis lectores.” (Othón, 1997: 65).

En el número III, el narrador presenta al menor de la familia, no sin antes explicar las constantes ausencias de la señora de la casa en la escena principal del festejo por motivos de preparación de los alimentos. Constantes ausencias y disculpas de doña Angustias excusándose por no atender a los invitados.

El pequeño, de nombre Manuelito, es descrito en su condición de benjamín, haciéndose notar entre los invitados al inconformarse porque le retiraron una golosina con la que había manchado el pantalón del narrador, o porque le propinó un puntapié a otro invitado, mismo que se animó a preguntarle por sus generales y, como consecuencia, recibió la agresión del menor. Hizo un tremendo berrinche porque le quitó, a su potencial cuñado, un prendedor de su corbata y, al ser controlado por la hermana Socorro, entró en tal llanto que, por orden del padre de la familia, tuvieron que devolverle la prenda sustraída. El narrador termina por describir el triunfo del niño en esta empresa:

Al recuperar el pequeño usurpador la prenda de su conquista, solemnizó su triunfo, diciendo a la hermana: “¡Feal ¡Ya no te quero!”, intercalando estas frases con gestos, sacadas de lengua y ademanes amenazadores con ambos puños. (Othón, 1997: 67)

En el número IV, el narrador nos cuenta del llamado a la mesa y lo justo que quedaban todos distribuidos alrededor de ella. Describe el menú. Como primer tiempo: sopa de arroz con rebanadas de huevo cocido, acompañada con pan, tornachiles en

vinagre y bolas de chorizo. Como segundo tiempo: estofado de pollo acompañado de guacamole y sardinas con cebolla picada, queso rallado y piquines encurtidos.

El tercer tiempo lo ocupó un mole de guajolote y un turco. En el cuarto tiempo, chiles rellenos y frijoles; y al final, como último tiempo, los postres que terminaron por retirarse, puesto que los comensales ya no podían con más alimento. El maridaje ocurrió con cerveza, a excepción del mole, que se acompañó de pulque de almendras o plátano.

El cuarto fragmento terminó con la interrupción de Manuelito que, con las manos llenas de mole, le embadurno las mejillas al narrador, acompañado de los regaños que los miembros de la familia tuvieron a bien hacerle y, en medio de las risas de los demás comensales, el narrador se retiró a lavarse la cara en la habitación de las damas.

En el número V, el narrador cuenta acerca de lo que siguió después de levantarse de la mesa y regresar a la sala. Arturo, el joven al que Manuelito le tomó el prendedor en el segmento III, comenzó a tocar y cantar; luego le siguió doña Margarita que, a juicio del narrador, cantaba como si hubiera bebido mucha cerveza. Y termina la sección describiendo a un joven aristócrata presuntuoso que le mostró su cartera, a propósito de enseñarle la fotografía de una artista y contarle que, después de esta reunión iría a una fiesta en el Casino y comentó que usaría un frac de diseñador.

En el número VI, el narrador, acercándose al final de la historia, cuenta que, avanzado el festejo, entre las copas de licor de Kermann y anís francés, el entusiasmo crecía y el joven presuntuoso, quien ya tenía hartado al narrador, insistía frente al anfitrión, con el hecho de dejar de tomar porque, por la noche, lo haría con champagne

en el Casino, a lo que don Manuel, respondió con la acción de ir a conseguir botellas de champagne y a su regreso, comenzó a servir entre los comensales, quienes con pleno entusiasmo hicieron que todos cooperaran para seguir la fiesta con baile y contratar a los músicos.

El narrador salió de la fiesta por sentirse afectado de tanto beber y el joven aristócrata lo siguió también. En la puerta, don Manuel, se despidió de él pidiéndole que, por su actividad de escritor, hablará en el futuro de las reuniones como la que acababa de atestiguar. En efecto le responde con la promesa y así termina esta sección: “Ofrecíle hacerlo; y hoy, cumpliendo mi promesa, hago al lector esta fiel narración, asegurándole que nada he puesto en ella de mi cosecha, pues todo pasó tal y como lo digo.” (Othón, 1997: 70)

En el Epílogo, el narrador añade haberse enterado que el anfitrión, don Manuel Majaderano, había gastado tres recibos de su sueldo para hacer la fiesta y el último de ellos, lo vendió por el 50% para pagar el champagne y demostrarle al joven del tema del Casino, que él también podía proveer esa bebida.

El menú y la literatura

La literatura se ocupa de lo humano y su quehacer, cuando se trata de textos como “Una fiesta Casera” nos hace retroceder en el tiempo y situarnos en el San Luis Potosí de 1890, al interior de una casa donde vive una familia potosina de clase media, compuesta de padre y madre y tres hijos: dos damas y un pequeño varón. Nos introduce a la intimidad de una celebración de particulares, en este caso el cumpleaños del padre; al mismo tiempo, nos abre las puertas de la privacidad ajena y no sólo permite mirar, sino compartir con cierta solidaridad o hermandad, lo que ahí sucede. Vargas Llosa lo explica

de esta forma: “Ese sentimiento de pertenencia a la colectividad humana a través del tiempo y el espacio es el más alto logro de la cultura y nada contribuye tanto a renovarlo en cada generación como la literatura” (Vargas Llosa, 2014: 29).

Ocurre también con el ejercicio de la lectura, la selección de momentos o sucesos que destacan más que otros en el imaginario a través de la evocación de quien lee, ya por experiencias previas o el interés por las situaciones domésticas que representan costumbres y usanzas con una riqueza cultural que subyacen siempre en la literatura.

La literatura no comienza a existir cuando nace, por obra de un individuo; sólo existe de veras cuando es adoptada por los otros y pasa a formar parte de la vida social, cuando se torna, gracias a la lectura, experiencia compartida. (Vargas Llosa, 2014: 30).

En el contexto de la reunión familiar de los Majaderano, resulta imposible no poner atención en lo que se ofrece a los invitados de beber y comer, y destacar el menú, amplio y abundante. Joaquín Antonio Peñalosa, quien estudiara y compilara la obra del escritor potosino, hace énfasis en los alimentos como un eje central del texto, al referirse a la secuencia del cuento, explicita lo siguiente:

La secuencia del cuento es lineal y cronológica. Primero, los rigurosos aperitivos en la sala; luego la abundante comida con la minuciosa descripción del mole de guajolote; al final, la tertulia en la sala amenizada con cantos, música de guitarras, baile y champaña. (Peñalosa, 1997: 62)

Otros elementos en la narrativa que acompañan las referencias a la comida son dados por el propio narrador, quien se encarga de

ir describiendo las bebidas, desde el aperitivo con que reciben a los invitados, que es un mezcal curado con pechuga de pollo, hasta la cerveza que se ofrece en todos los tiempos de la comida, excepto el mole, en que les ofrecen, como maridaje, el pulque de almendras y plátano. Y, después de levantar la mesa, los digestivos: el licor Kermann y el anís francés. Para cerrar con el champagne, que no estaba incluido en el presupuesto del anfitrión, pero que se adiciona ante la insistencia del joven aristócrata asistente.

A propósito del maridaje en la gastronomía mexicana durante la época porfirista, el autor González Pérez señala que, en este período, no había un maridaje como tal a la usanza de la gastronomía francesa y su variedad de vinos; si existían, en cambio, vínculos que se establecieron entre la comida y la bebida. Explica así algunas de estas relaciones: “Por ejemplo, si se comía mole poblano se bebía pulque, si era pozole se tomaba mezcal, si birria, tequila de Jalisco, si buñuelos, ponche con piquete” (González Pérez, 1991).

En la narración se destaca a tres personajes, don Manuel, su malcriado hijo Manuelito y el joven aristócrata presuntuoso. Sus acciones tienen injerencia directa o indirecta en el menú. El padre de familia, financió con su sueldo de funcionario de gobierno el festejo y, durante el desarrollo del mismo, se siente ufano de las virtudes de su esposa Angustias en la cocina. El menor de la casa, desde su aparición en la historia, traía una rebanada de pastel con que manchó el pantalón del narrador y, más avanzada la historia, metió las manos en el mole para con ellas ensuciarlo por segunda vez, pero ahora en el rostro.

El joven aristócrata, quien criticaba las acciones del festejo cuando compartía con el narrador sus impresiones personales, llegó a tal punto en su pedantería que, en un determinado momento,

rechazó los tragos digestivos al anfitrión con la excusa y referencia de que más tarde, en el Casino, bebería champagne y prefería reservarse para ello, comentario que dio directo en el orgullo de don Manuel Majaderano quien, en respuesta al discreto agravio, incluyó botellas de champagne al final de la fiesta.

Por lo anterior, puede considerarse el menú de la fiesta casera como determinante en las acciones de los personajes; de este modo es un punto de interés nodal que este artículo destaca y para ello, en el siguiente apartado se pretende ahondar en los elementos que lo componen desde el punto de vista gastronómico en complemento y argumento de este trabajo.

El menú

La gastronomía mexicana es una de las más ricas y mejor reconocidas a nivel mundial. La UNESCO la nombró Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en el 2010; gracias a sus ingredientes autóctonos y preparaciones tradicionales, México ha sido inspiración.

La cocina mexicana es una de tantas representaciones culturales que varios cocineros y chefs han llevado a nivel internacional y, así como ellos, existen otros tantos ejemplos que se agregan a la difusión directa e indirecta de las tradiciones culinarias del país. La literatura, desde luego que también incluye, dentro de toda su riqueza cultural, datos concretos o indicios de la cocina tradicional mexicana. Por lo anterior, el cuento “Una fiesta Casera” de Manuel José Othón nos ocupa en este artículo como una muestra significativa de los usos y costumbres de la gastronomía en 1890 en San Luis Potosí en un festejo familiar de clase media.

Es sabido que la base de la alimentación en México son tres elementos imprescindibles: el maíz, el frijol y el chile, esta triada

de ingredientes originarios de la cocina prehispánica, representan el fundamento de nutrición de nuestros ancestros y literariamente aparecen reflejados desde su mitología. De esa época se heredaron técnicas culinarias invaluable para la gastronomía nacional.

Durante la época de la Conquista, las órdenes religiosas se esparcieron a lo largo del vasto territorio de la Nueva España, tomando ingredientes típicos de cada región y formando así, poco a poco, lo que ahora conocemos como la cocina tradicional mexicana.

La cocina conventual marca un rico capítulo en la historia de la gastronomía mexicana (Solache, 2022), ya que se desarrollaba como su nombre lo dice, en los conventos, dirigidos específicamente por las mujeres. Ahí se aprendían y se fundían ingredientes y técnicas de cocina tanto del Nuevo Mundo como los propios de la región.

La bebida también es considerada una parte trascendente en la gastronomía nacional. En la narración de Othón, desde su descripción inicial del domicilio, donde se habla de altarcitos y nacimientos con macetitas de chía, se habla de botellas de licor Kermann. El Liqueur du Pere Kermann, elaborada con extracto de ajeno, era una deliciosa bebida de color azul pálido brillante y de sabor amargo, con notas de menta y anís. El ajeno, o absenta, solía ser la bebida de escritores, pintores y artistas durante la segunda mitad del siglo XIX.

En la reunión de don Manuel Majaderano la referencia y uso de este licor Kermann, sinónimo de éxito en las noches bohemias de finales del siglo decimonónico, demuestra el uso común y doméstico de la bebida. La absenta es una popular bebida espirituosa hecha a base de aceite de ajeno y otras hierbas secas que tiene altas concentraciones en alcohol, y su consumo puede producir alucinaciones y deterioro mental. (National Geographic, 2024).

En la narración, cuando lo invitados son llamados a pasar a la sala, las visitas degustan copas de mezcal de pechuga, que puede parecer una bebida excéntrica, pero no es más que un mezcal que se solía destilar a manera de ritual con una pechuga de pollo como ofrenda, dando lugar a un mezcal ceremonial, con matices cárnicos y en algunos casos notas afrutadas, si es que se agregaban frutas o flores en esta ofrenda. Este mezcal es elaborado comúnmente en Oaxaca para ocasiones especiales, así como se solía compartir en festividades dignas de su elaboración. (La Luna Mezcal, 2021)

Cuando la anfitriona de la casa llama a los comensales a la mesa empieza el festín, un desfile de comida y bebida digno y representativo de la época. “La sopa estaba lista” dijo y, a ese comunicado, los estómagos de los comensales atendieron de inmediato con su presencia.

Comenzaron por la sopa de arroz, acompañada de unas rodajas de huevo cocido. Sobre la mesa, además de pan, unos chiles en vinagre y bolas de chorizo. El efecto de este primer tiempo entre los asistentes, hace reflexionar en el cómo es que un arroz simple ofrezca satisfacción y es que este platillo suele ir bien como entrada o guarnición y, según se observa, ya para finales del siglo XIX, era frecuente su presencia en las comidas.

El arroz rojo, como lo conocemos hoy en día, fue traído por los españoles y rápidamente adaptado a nuestra gastronomía. Durante los últimos años de la Nueva España predominó en la población una cocina diferencial, es decir, predominaban las preparaciones traídas por los españoles y compartidas por los criollos, quienes adaptaron los platillos a los ingredientes de la región y que tiempo después se considerarían mexicanas (Juárez López, 2012). El arroz rojo y los chiles en vinagre son muestra de ello.

Después, en el orden de los platillos, ocuparon su lugar un estofado de pollo y dos bandejas de guacamole, además de sardinas con queso rallado que se colocaron en la mesa. De todo lo anterior en esta preparación, el guacamole fue el elemento más mexicano. No podía faltar un ingrediente tan importante, puesto que el aguacate es de amplia producción en nuestro país y es costumbre su consumo como guarnición o complemento de platillos típicos. Los aztecas hacían esta preparación desde el Siglo XV y, cuando los españoles lo conocieron, quedaron tan encantados que decidieron llevarlo a cultivar a Europa (Recker, 2024).

El delicioso estofado de pollo que preparó doña Angustias, como bien nos lo hace saber Othón (1997), sabía a gloria. De origen europeo, el estofado debe su nombre a la técnica de la “stuffa” o estofar, que consiste en hervir carne con verduras en su propio jugo, además de agregarle hierbas aromáticas que dan lugar a una preparación única, ya que todos los alimentos son deshidratados de forma natural. (Olmos, 2022)

El encuentro de dos mundos, después de la conquista de nuestro país en 1521, trajo a nosotros el estofado y fue consolidándose en México con el paso de los años, adaptando así su nombre, ya que hoy lo conocemos como guiso o guisado, la única diferencia palpable que podemos rescatar es la variedad de ingredientes, ya que se utilizan los propios de nuestra región.

Durante el banquete brillaron las sardinas como guarniciones. Se sirvieron en grandes bandejas, estaban condimentadas con cebolla picada, queso rallado y piquines encurtidos. Las sardinas son pequeños peces que habitan en casi todos los litorales, es un alimento muy recomendable ya que equilibra los niveles de grasas saturadas de nuestra dieta habitual. Se le atribuye su origen a Bahía Sardina en Italia,

de donde también proviene su nombre y donde eran muy abundantes. (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2018).

Cuando México se independizó no contaba con una cocina nacional. Aunque se dice que la independencia no llegó a la cocina, a través de esta mezcla de preparaciones e ingredientes, poco a poco se dio una identidad nacional que transformaría las preparaciones, creando la cocina tradicional mexicana.

Algunas preparaciones muy típicas de los europeos fueron llevadas a la mesa por doña Angustias, tal como lo relata Othón, hasta este momento, el platillo principal no había sido degustado, pero sí muy anunciado por el anfitrión, Don Miguel Majaderano, y es que bien sabía que su esposa y las cocineras se lucían con el delicioso mole de guajolote, que fue la estrella de esa tarde.

En este momento, Othón nos relata la llegada de tan esperado platillo principal:

Llegó a la mesa una cazuela vidriada con un humeante caldo espeso color oscuro donde salían unas grandes y blancas piernas y pechugas de guajolote cubiertas del platillo tan esperado de la tarde que los comensales ya lo saboreaban y que podemos asegurar que era un delicioso mole poblano.(Othón, 1997)

El mole es el platillo más representativo de México, podemos considerarlo el rey de la gastronomía mexicana. Hablar del mole, así como de muchos platillos mexicanos, es hablar de cultura y tradición. Existen diversas teorías acerca del origen de este delicioso platillo, desde su origen prehispánico hasta la teoría de su nacimiento en la época conventual y de origen criollo. Lo único que podemos asegurar es que “El mole es un producto prehispánico” (Riestra, 2004) e igualmente es el mejor representante de un mestizaje cultural.

Existen referencias tanto de su origen prehispánico como criollo. *Mulli* en nahua o moler en castellano, es la raíz que da origen al nombre de tan importante platillo. Cristina Barrios (2004) asegura que las primeras preparaciones de las que se tiene conocimiento están documentadas en la primera centuria de la Nueva España, al referirse a los guisados que le servían a Moctezuma:

El totolin patzcalmollo, que definen como “cazuela de gallina hecha a su modo con chilli bermejo y tomate y pepitas de calabaza molida que se llama agora pipiana”. Otras maneras de chilmule, eran el chiltecpin mulli o “mole hecho con chiltecpitl y tomates”; el chilcuzmulli xitomayo, un mulli de chilli amarillo con tomates; el meocuilti chiltecpin mollo, gusanos de maguey con salsa de chiltecpin. En su Vocabulario en lengua castellana y mexicana y mexicana y castellana (1571), Alonso de Molina traduce la frase salsa o potaje de chilli, como chilmulli, de donde se deduce que mulli significa salsa. (Barros,C. en Riestra, M., 2004)

Las cocineras indígenas llevaron a las cocinas de los criollos y a los conventos esas salsas que llamaban *mulli*, donde se agregaron otros ingredientes de diversas procedencias y que, durante siglos, fueron dando forma a nuevos estilos de *mulli*, pero sin dañar su estilo original. Consistían en una mezcla de chiles frescos o secos, tomate o jitomate, a veces un espesante como la masa de maíz o la pepita de calabaza, y condimentos como el epazote, la hierba santa o la hoja de aguacate. Con ellas se aderezaban verduras, carnes y pescados. (Barrios, 2004)

Por lo anterior no hay duda de que “el mole es un producto prehispánico” (Riestra, 2004). Los moles se preparaban para los dioses, nos comenta Barrios (2004). Los mercaderes, al llegar de largos viajes ofrendaban cabezas de gallina al dios del fuego y, ellos

mismos, al tener transacciones exitosas, tenían que dar un espléndido banquete. Así que ofertar festines ocurre como una larga tradición y, esa herencia tradicional es reflejo de lo que pasa en casa de la familia Majaderano, pues se ofrece una comilona que Manuel José Othón referencia en su cuento.

El menú estuvo “para chuparse los dedos” y para cerrar con broche de oro, Doña Angustias terminó la comida con los sabrosísimos chiles rellenos. Los chiles rellenos consisten en un chile ancho asado y relleno de carne de picadillo o queso y que por costumbre y técnica culinaria son capeados. Su origen se remonta a la época prehispánica, los chiles eran considerados un alimento sagrado y se utilizaban en ceremonias religiosas (Mixturis, sf). De acuerdo a Byrd (2023), existe evidencia de que los pueblos indígenas ya disfrutaban de una amplia variedad de chiles en su dieta; los aztecas hacían preparaciones rellenas con este ingrediente tan emblemático de nuestro país. La llegada de los españoles introdujo nuevos ingredientes que se fusionaron con la cocina tradicional de nuestros ancestros.

La preparación del chile relleno fue evolucionando, en el siglo XVIII ya aparecía en el *Libro de cocina* del hermano Fray Gerónimo de San Pelayo (Salgado y Martínez, 2024), en donde ya se le consideraba parte de la tradición novohispana. De ahí evolucionó hasta la creación del famosísimo chile en nogada, del cual existe el mito de que su origen se atribuye al cumpleaños del General Agustín de Iturbide. Lo que sí es un hecho es que fueron las monjas del ex Convento de Santa Mónica en Puebla quienes se encargaron de prepararlo y adaptarlo a las fiestas de conmemoración de la independencia de México (EFE, 2021). Hoy nos corresponde, sin embargo, concentrarnos en el chile relleno, pues al entender su

origen podremos comprender el motivo por el cuál Doña Angustias lo eligió como el broche de oro para concluir el menú.

Destacamos el maridaje que propusieron los anfitriones para disfrutar de los alimentos, principalmente la cerveza: bebida alcohólica elaborada a partir de la fermentación de granos de cebada y de peculiar sabor amargo; sin embargo, resulta imposible no resaltar la presencia del pulque, que acompañó al rey de los platillos ese día: el mole.

El pulque es considerado la bebida alcohólica mexicana por excelencia, ya que su historia es un símbolo de nuestro origen prehispánico. Su genealogía mítica lo describe como regalo para los hombres de la diosa Mayahuél, diosa del Maguey. Esta bebida es un fermentado de un líquido espeso conocido como aguamiel, que es extraído al raspar las pencas del maguey.

Al pulque, tradicionalmente, se le atribuyen propiedades medicinales, tales como que alivia trastornos gastrointestinales, estimula el apetito, combate la debilidad y mejora ciertos padecimientos renales, también recomiendan su consumo a las mujeres en etapa de lactancia para aumentar la secreción de leche y mejorar su calidad. (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2015)

Para el festín, el pulque fue “curado” con plátano y almendras, hemos de imaginar que la combinación de sabores, con la amargura del brebaje natural, dio como resultado una bebida refrescante con un pequeño dulzor que marida idóneamente con el sabor del mole.

Don Miguel Majaderano, al final de la historia, compartió con sus invitados unas botellas de champagne, que debido a la demanda y la alta calidad de producción no es un vino barato (WSET, 2014). El champagne es un vino espumoso elaborado por

método tradicional en la región de Champagne, al norte de Francia, a quien debe su denominación de origen. La frialdad de la zona y la mezcla de uvas blancas hacen un vino seco y refrescante con burbujas finas que son dignas de compartir en las celebraciones más importantes.

La época porfirista se destacó por la influencia de la cultura francesa y la gastronomía no fue la excepción. Existen registros de la alimentación que se ofrecía en los banquetes del mandatario mexicano y sus menús, creados por chefs franceses, que exportaban sus ingredientes, entre ellos el champagne:

Cuando Ignacio de la Torre y Mier, el yerno de Porfirio Díaz, trajo al chef francés Sylvain Dumont a México, la comida francesa se volvió central en los banquetes presidenciales de Díaz. Platos como salmón, vinos y postres con champagne se convirtieron en una parte importante del estilo de vida de la élite mexicana a principios del siglo XX. (Ambrosía centro culinario, 2025: 6)

Por lo anterior, no sorprende que el anfitrión haya empeñado sus recibos de nómina para conseguir botellas de champagne que, para la época, resultaban costosas y artículos de lujo de exportación. Se sabe que, como en el resto del país, en San Luis Potosí existían agentes comerciales franceses que comercializaban mercadería como los vinos y licores. Se comerciaba bajo el modelo de compañías entre 1890 y 1910 y eran trascendentes por la alta demanda de productos importados, por la aristocracia mexicana, durante el porfiriato:

...la importancia de las compañías está repartida de forma clara entre el DF, con 71% del total de las compañías registradas, seguido de Veracruz con 4% y luego Puebla, Nuevo León, Jalisco, San Luis Potosí, Yucatán y Zacatecas con 3% cada uno. (Morales, 2007: 181)

Así que, para un funcionario de gobierno, invertir en varias botellas de esta bebida de lujo, en efecto debió costarle meses de sueldo que no escatimó, al calor de las copas y en la etapa de sobremesa de la celebración, en gastar sin meditarlo siquiera. Así termina el menú de esta fiesta casera.

A manera de conclusión

En el cuento “Una fiesta Casera”, Manuel José Othón, con una pluma realista, nos deja entrar al interior de una casa potosina de finales del siglo XIX, en plena era porfiriana. El poeta, convertido en narrador, participa de la historia como invitado, y describe, con un agudo sentido de observación, las acciones que vive de principio a fin.

La riqueza de esta pieza literaria radica en la recreación de la época y en la descripción de sus costumbres. A través del festejo de la familia Majaderano, se invita a los lectores a convivir con los anfitriones y sus invitados, para observar, desde la perspectiva del narrador, los comportamientos de cada uno de los asistentes, empezando por los miembros de la casa, desde el menor de edad que lo hace víctima de sus travesuras, hasta la complicidad con el padre de familia, quien le solicita al despedirlo, documentar el evento como escritor.

Así, la historia nos muestra el hogar de este funcionario público en la ciudad de San Luis Potosí, con sus detalles decorativos propios de una casa de provincia, pero principalmente refleja cómo es que la comida se convierte en elemento esencial para marcar los momentos de la celebración y cómo es que los platillos y bebidas van acentuando el desarrollo de los eventos.

En la fiesta convergen todos los participantes en un momento histórico, marcado por un banquete, que va graduando y, conforme

se desarrolla, el ánimo y los efectos del alcohol van relajando a los asistentes, creando un ambiente de confianza que hace solidarias y empáticas a las personas con sus congéneres, consolidando el evento como significativo del momento vivido.

El platillo principal hace las veces de clímax que termina por satisfacer el apetito de todos, de tal suerte que la sensación de saciedad que la mayoría experimenta empareja las emociones, colocando a todos en un estado alegre, entonces ha sido la comida el elemento integrador y vivificante. Toda vez que los participantes han comido y bebido se canta y se baila, porque el ánimo lleva a ser congruentes con el momento excepcional que se ha generado.

Manuel José Othón pinta, con esta obra, un cuadro de costumbres, y ahí radica el valor de la pieza. Su magistral pluma testimonia los usos y modos de la cultura potosina de su época, donde no falta ni el aderezo de humor (en las acciones que vive con el niño) ni las opiniones y juicios sobre los caracteres humanos. Su fiesta casera sigue alegrándonos hasta el día de hoy.

Referencias bibliográficas

Ambrosía Centro culinario (2025) *La gastronomía mexicana durante el Porfiriato*. Obtenido de: <https://ambrosiacentroculinario.edu.mx/2025/02/05/gastronomia-mexicana-en-el-porfiriato/>

Byrd, G. (2023). *El chile relleno: Un bocado de tradición mexicana*. (Latino, Ed.) México. Obtenido de <https://gsslatino.com.mx/gastronomia/el-chile-relleno/>

EFE. (29 de Agosto de 2021). *Chile en nogada, la reinención de un plato con 200 años de historia mexicana*. (L. A. Times, Ed.) Recuperado

el 2024, de <https://www.latimes.com/espanol/comida/articulo/2021-08-29/chile-en-nogada-la-reinencion-de-un-plato-con-200-anos-de-historia-mexicana>

González Pérez, J. R. (1991). *Las cantinas y las fondas en las postrimerías del porfiriato (1900-1910)*. Universidad Veracruzana.

La Luna Mezcal. (12 de Agosto de 2021). *La Luna Mezcal*. Recuperado el Junio de 2024, de La Luna Mezcal: <https://lalunamezcal.com/blog/mezcal-de-pechuga/#:~:text=%C2%BFQu%C3%A%20es%20el%20mezcal%20de,con%20aroma%20y%20sabor%20afrutado>

Mixturis. (sf). Mixturismx. (Mixturis, Editor) Recuperado el 2025, de Mixturismx WordPress: <https://mixturismx.wordpress.com/2024/04/16/chiles-rellenos-tradicionales/>

Montejano y Aguiñaga, R. (2018). *Manuel José Othón y su ambiente*. Universidad Autónoma de San Luis Potosí.

Morales Moreno, H. (2007). *Los franceses en México: 1890 - 1910. Nueva revisión histórica (agentes comerciales, residentes e imperialismo informal)*. Revista Signos Históricos, núm 17, 174-223.

National Geographic. (12 de Marzo de 2024). *Absenta: la bomba alcohólica que conquistó Europa*. National Geographic. Obtenido de https://historia.nationalgeographic.com.es/a/absenta-bomba-alcoholica-que-conquistó-europa-siglo-xix_21009

Olmos, D. (2022). *Historia del estofado y su preparación*. Ruta gastronómica. Obtenido de <https://mexicorutamagica.mx/2022/06/22/estofado-origen-europeo-como-preparar-tecnica-ingredientes-tipos-lugares/>

Pacheco, José Emilio. (2022). *Antología de poesía mexicana siglo diecinueve*. Océano y Hotel de las Letras.

Peñalosa, J. A. (1997). *Manuel José Othón. Obras Completas I*. FCE, letras mexicanas.

Peñalosa, J. A. (1997). *Manuel José Othón. Obras Completas II*. FCE, letras mexicanas.

Plano informativo. (2016, 27 de noviembre). *Ejemplares del periódico potosino El Estandarte, joya invaluable*. Plano Informativo. com. <https://planoinformativo.com/492383/ejemplares-del-periodico-potosino-el-estandarte-joya-invaluable/>

Recker, B. (Agosto de 2024). *The Gourmet Journal*. Obtenido de <https://www.thegourmetjournal.com/a-fondo/el-guacamole-de-donde-viene-y-como-se-hace/>

Riestra, M. (2004) *El mole poblano y los productos alimenticios mexicanos*. en Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (2004), *El mole en la ruta de los Dioses*. Ed. CONACULTA

Salgado, E., & Martínez, J. (9 de Septiembre de 2024). *La Historia culinaria del chile en Nogada*. (E. M. Gastronomía, Recopilador) CDMX, Del. Cuauhtémoc, México. Recuperado el 2024, de <https://vm.tiktok.com/ZMBDV8pgL/>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2 de septiembre de 2015). *Pulque, bebida de Dioses...* (G. d. México, Ed.) México. Recuperado el 2025, de <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/pulque-bebida-de-dioses>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, (2018). Blog. Gobierno de México. Obtenido de <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/sabias-esto-sobre-la-sardina#:~:text=El>

Solache, D. (12 de 01 de 2022). *Menú Acapulco*. Recuperado el Junio de 2024, de <https://menuacapulco.com/2022/01/12/la-cocina-conventual-en-la-gastronomia-de-mexico/%20>

[nombre%20de%20la%20sardina,no%20se%20atreven%20a%20atacar.](#)

Vargas Llosa, Mario . (2014). *Lección de Lectura. Elogio de la educación.* Consejo de mentes brillantes. SNTE.

Wine & Spirits Education Trust (2014) *Vinos y espirituosos, Mirando más allá de la etiqueta.* Ed. Wine & Spirit Education Trust.