



INSTITUTO CULTURAL HELÉNICO A. C.

**GASTEREA Y CLÍO. LA CULTURA CODIFICADA EN LOS LIBROS DE COCINA
IMPRESOS, USADOS EN EL MÉXICO DEL SIGLO XIX.**

TESIS

que para obtener el título de:

LICENCIADA EN HISTORIA

Presenta:

María Rosa Ruiz Cervera.

Asesor de Tesis: Alberto Soto Cortés.

México D.F.

Noviembre, 2011



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

A mi familia chiquita

Agradecimientos.

Agradezco a mis padres. A mi mamá por su incondicional y constante apoyo, cuidado, dedicación, entrega y cariño, sin ella no lo hubiera logrado. Doy gracias por su alegre compañía y ayuda en todo momento, enseñándome todos los días cómo afrontar las dificultades que se presentan. A mi papá que a pesar de estar lejos, siempre está conmigo, cuidando que nada me haga falta. Le doy gracias por ser mi soporte, pues ha hecho posibles mis sueños.

A mi hermanito Octavio por ser mi compañero y mi amigo.

A mi tía Lola por mostrarme lo fascinante que son las humanidades. Agradezco su apoyo e inspiración.

A mi tío Jorge por estar siempre al pendiente.

A mi incondicional amiga Graciela Ochoa, por sus ánimos durante todo el proceso de elaboración de mi investigación. Le agradezco la ayuda que me proporcionó con la edición de las imágenes utilizadas en esta tesis.

A mi querido maestro, amigo y mentor Alberto Soto, por acompañarme y asesorarme en todo el proceso de la tesis, por su ayuda, recomendaciones y consejos académicos y personales. Por escuchar mis inquietudes y angustias, respondiéndome siempre con una gran sonrisa.

A mi muy estimado maestro y amigo Alejandro Campos, a quien debo mi amor por el siglo XIX, por sus enseñanzas y sugerencias en mi investigación. Agradezco el tiempo que dedicó a la lectura de mi tesis y la cuidadosa revisión que hizo de ésta.

A Lucrecia Infante por sus enseñanzas, le doy gracias por destinar parte de su tiempo en la lectura y revisión mi trabajo.

A mis compañeros y amigos de la carrera, Beatriz, Sofía, Ana, Lorena, Juan Pablo, Santiago, Orlando y Bruno por su compañía durante los cuatro años en el estudio de la Historia y por estar cerca cuando los necesito.

A todos mis maestros de la licenciatura por compartirme su sabiduría, mostrando siempre lo bella que es la Historia. Especialmente quiero reconocer a Ursula Camba, Yukari Kawauchi, Priscilla Higuera, Elena Pompa, Elena Anzures, Tere Álvarez Icaza, David Guerrero, Alfonso Garduño, Manuel Grajales, Javier Rico y Juan Manuel Romero.

A todos aquellos amigos y compañeros que me dieron ánimos para seguir adelante en la

última fase de mi tesis.

Finalmente quiero agradecer a las instituciones que hicieron posible y amenizaron mi trabajo de tesis, al personal de la Biblioteca “Ernesto de la Torre Villar” del Instituto Mora por su apoyo, amabilidad y disposición. Asimismo doy reconocimiento al personal administrativo del Instituto Cultural Helénico, especialmente a Claudia Maya por su constante atención y ayuda. También quiero dar las gracias a la Fundación Hérdez que me permitió el acceso a su colección general y de libros antiguos, a Selene Urbina encargada de la biblioteca, que me facilitó el material e hizo grata mi estancia en dicha institución.

Índice.

Introducción. **1**

Precisiones sobre las teorías y los métodos. **4**

Estado de la cuestión. **10**

Desarrollo.

1. Los libros de cocina. **18**

1.1. Cuestiones generales. **18**

1.1.1. El por qué de los libros de cocina en el pasado y el presente. **18**

1.1.2. ¿Libros de cocina o recetarios? **20**

1.2. Las publicaciones de cocina en el siglo XIX, su auge. **24**

1.2.1. Antecedentes. **24**

1.2.2. Libros de cocina caseros o manuscritos. **25**

1.2.3. Publicaciones periódicas. Secciones en revistas, periódicos, almanaques, calendarios, etcétera. **26**

1.2.4. Publicados e impresos como libros. **27**

1.3. El uso de los libros de cocina impresos. **28**

2. Primer acercamiento, lo visible y explícito. **31**

2.1. El contenido de los libros de cocina decimonónicos. **31**

2.1.1. *El cocinero mexicano*. **31**

2.1.2. *Manual del cocinero y cocinera*. **34**

2.1.3. *Arte novísimo de cocina*. **35**

2.1.4. *Manual del cocinero dedicado a las señoritas mexicanas*. **37**

2.1.5. *El cocinero práctico*. **39**

2.1.6. *La cocinera poblana*. **41**

2.1.7. *Manual del cocinero, cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero...* **43**

2.1.8. *El cocinero de las familias*. **44**

2.2. Principales objetivos de los libros de cocina. **46**

3. La alimentación como práctica cultural cotidiana. **53**

3.1. Elaboración y conservación de los alimentos en México durante el siglo XIX. **53**

3.2. El lenguaje de los libros de cocina: realidad e ideal. **56**

3.3. Notas de urbanidad. Los hábitos y las costumbres. **57**

3.4. Comida y religión. El tiempo de Vigilia. **60**

3.5. Gasterea y Asclepiádes. La relación del gusto y la salud. **60**

3.6. La Aísthêsis de Gasterea. El placer de los sentidos. **64**

3.7. El paladar de Gasterea. **66**

3.7.1. Aspectos generales del gusto. **66**

3.7.2. Estructuras del gusto. **67**

3.7.3. La huerta de Gasterea. Vegetales, legumbres y frutas. **68**

3.7.4. Las viandas de Gastera. **69**

3.7.5. La sazón del siglo XIX. **74**

3.7.6. Ramillete de Gasterea. Pastelería, confitería y dulcería. **77**

3.7.7. Botillería de Gasterea. Bebidas y licores. **81**

3.7.8. Lo dulce y lo salado. **82**

3.7.9. Los favoritos decimonónicos, platillos típicos.	83
3.7.10. La comida regional.	85
4. La comida de los libros de cocina como búsqueda y expresión de la identidad nacional decimonónica.	87
4.1. La formación de una gastronomía nacional.	88
4.1.1. En busca de una gastronomía nacional.	93
4.2. Aculturación.	99
Conclusiones.	104
Bibliografía y Anexos.	110

Introducción.

Recientemente en nuestro país se han rescatado algunos recetarios pertenecientes a diferentes épocas, desde los siglos XVI al XX, ya sea a través de compilaciones, ediciones facsimilares o recuentos bibliográficos. En pocos casos se han utilizado para elaborar un análisis, interpretación y síntesis historiográfica, generalmente se quedan en pequeños estudios introductorios que repiten datos directos de la fuente.

La presente tesis tiene como eje un análisis directo de fuentes primarias: los libros de cocina impresos y utilizados a lo largo del siglo XIX en la zona centro de México. En estos se encuentra una historia cultural codificada, pues como consideraba el antropólogo belga Claude Lévi-Strauss “la cocina de una sociedad obra como un lenguaje a través de la cual expresa de manera inconsciente su estructura”¹.

La hipótesis principal de mi tesis es que a través del análisis de los textos de cocina es posible reconstruir elementos de la realidad histórica de un grupo de la sociedad, pues al estudiar los alimentos que producían y consumían podemos estudiar diversos aspectos que conformaron su cultura. Esto fue posible con la selección y muestreo de los textos de cocina impresos en el siglo XIX; por medio de ellos cumplí mi objetivo de recuperar y exponer aspectos culturales de la vida cotidiana decimonónica: usos, costumbres y hábitos, así como otros elementos propios de la mentalidad: creencias, normas, gustos e ideas en torno al cuerpo, la salud, el comportamiento, entre otros.

Otra de mis hipótesis es que los resultados de mi estudio, obtenidos de la consideración de modelos y conceptos de la historia cultural y la antropología histórica, establecen posibilidades y correlaciones entre las distintas disciplinas, ámbitos y enfoque de la historia, lo cual ayuda a identificar y conocer otros matices culturales y aspectos socioeconómicos. Tal es el caso de mi interpretación sobre la comida como el reflejo de la historia de nuestro país, su desarrollo y conformación como una nación, así como una de tantas manifestaciones de la búsqueda de la identidad mexicana emprendida durante el siglo XIX.

Finalmente mi tercer hipótesis establece que el estudio de categorías tales como el gusto, permiten establecer las peculiaridades culturales de un momento histórico determinado, haciendo visibles los cambios y las continuidades, para ello fue necesario cumplir con el objetivo de identificar, aclarar, limitar y relacionar las categorías aquí empleadas. Una vez definidas fue posible comparar y rastrear las permanencias y los cambios generales y particulares, entre el presente y el pasado, por

¹ Lévi-Strauss, *apud. Alimentación y cultura. Actas del congreso internacional 1998*, p. 14.

ejemplo en qué nos parecemos o distanciamos a los decimonónicos y a su vez, qué los hizo iguales o diferentes a los novohispanos, en cuanto a gustos, comportamientos, formas de entender distintas realidades o específicamente en torno a mi objeto de estudio, es decir en qué medida se han transformado los libros de cocina a través del tiempo, sus objetivos, como medios para transmitir o imponer ideas y anhelos, como instrumentos de lenguaje, entre otras particularidades que serán descritas a lo largo de la tesis.

El móvil de mi investigación responde a una motivación social aunada a una necesidad personal por explorar y conocer la alimentación, la cual es un tema que ha sido de mi interés y que he investigado a lo largo de mi formación como historiadora. En este caso elegí el siglo XIX en México, pues considero que es clave en la formación de la llamada “gastronomía nacional”, ya que a lo largo del siglo se transformaron o “aculturaron” los platillos que surgieron del mestizaje alimentario durante los tres siglos del Virreinato.

Asimismo me interesa dilucidar la cuestión del gusto pues no se ha retomado en los diversos estudios sobre gastronomía en nuestro país, a pesar de ser una forma de interpretación original e importante como factor de la cultura.

Otro punto importante de mi investigación es que además de aportar conocimiento a la comunidad de historiadores, tiene por objetivo ser accesible a un público más amplio, a través de una narración sencilla y dinámica, con explicaciones concretas que permitan a cualquier lector interesado, sin importar su formación, entender y hacer suyo el tema, pues ésta es la labor del investigador, el generar conocimiento y transmitirlo a su comunidad académica y humana en general.

Mediante un muestreo y utilizando las herramientas de la Historia Cultural analicé e interpreté el contenido de los recetarios, permitiéndome esto la reconstrucción de diversos aspectos que formaban parte de la cultura, a través de categorías que pueden ser estudiadas bajo diversos enfoques. Cabe señalar que este trabajo es un primer acercamiento, cuyo objetivo es sugerir y proponer formas de estudio de las fuentes primarias (libros de cocina) por medio de la amplia metodología que ofrece la historia cultural.

Por comodidad y practicidad, a lo largo de la investigación me referiré a mis fuentes como libros de cocina o recetarios; como se explicará más adelante, esta es una denominación moderna que no corresponde a lo que se conceptuaba como tal antes de la primera mitad del siglo XX. Asimismo cabe señalar que en las citas textuales extraídas de los libros de cocina conservé la ortografía y sintaxis original.

El título de mi tesis proviene de las dos musas inspiradoras del tema de estudio, Gasterea² la décima musa que preside los festines, relacionada con la gastronomía y Clío la musa de la historia. La segunda parte del título se debe a que la investigación se orientó al análisis de la información que los recetarios contienen de forma explícita e implícita, respecto a la vida cotidiana y la cultura de la sociedad que los generó. Por lo anterior se identificaron los códigos que se encuentran de manera implícita en los libros de cocina y a través de la comparación se estableció cuáles permanecieron a través del tiempo.

Con los datos recabados se conformó un análisis de categorías presentes en los libros de cocina, explicándose la práctica social y cultural de la alimentación, la posible transformación del gusto y algunos comportamientos del siglo XIX, con el fin de sustentar la hipótesis de que considerar los recetarios como documentos históricos, permite rastrear cambios y continuidades en la alimentación y por consiguiente en la cultura.

Entre los supuestos y puntos de partida consideré que la alimentación es una práctica cultural cotidiana y que por lo mismo existe una relación entre alimentos y estratos sociales, normas de urbanidad, religión, salud, gusto y gastronomía, al tiempo que el consumo expresa una relación identitaria entre el sujeto y la sociedad.

Mi investigación aporta al campo de la Historia Cultural y de la Historia de la Gastronomía, puesto que se propone la exploración de nuevas fuentes que han sido ignoradas y que se encuentran en espera de ser analizadas históricamente. La idea de realizar un muestreo de recetarios utilizados en distintos tiempos de la centuria para reconstruir y dar sentido a un grupo humano del pasado, también es una propuesta novedosa, aunque tiene sus limitaciones, puesto que, al ser un primer acercamiento, no es posible abarcar todos los puntos que ofrece un análisis tan vasto, pero la riqueza del estudio radica en la proposición metodológica, es decir, en la forma de leer estos documentos de cocina, con el fin de conocer sus posibilidades y enfoques de estudio, desentrañando los aspectos implícitos relacionados con la cultura.

Más allá de ser una revisión bibliográfica o compilación, se trata de un estudio historiográfico a través de la llamada “Nueva Historia Cultural” la cual, en su metodología, incorpora ideas y teorías de distintas ciencias humanas, como la antropología. Considero a la cultura en un sentido completo que incluye todos los aspectos de la vida diaria del ser humano, como es el caso de la comida, basándome

² Esta musa fue inventada por el francés Jean Anthème Brillant-Savarin en el siglo XIX en su obra *Fisiología del gusto o meditaciones de gastronomía trascendental; obra teórica, histórica y a orden del día dedicada a los gastrónomos parisienses*, en la que reflexionó sobre temas como el gusto, comida, gastronomía, obsesión, gula, entre otros, con aspiraciones médicas y científicas, pero de forma casual y un tanto romántica.

en la percepción de Peter Burke, quien sugiere que la cultura no sólo engloba las artes y las ciencias, sino que incorpora todo el repertorio de objetos (imágenes, herramientas, cultura material) y prácticas (conversación, juego, lecturas) del ser humano: “compleja totalidad que incluye los conocimientos, las creencias, el arte, la moral, el derecho, las costumbres y cualesquiera otras capacidades y hábitos adquiridos por el hombre como miembro de una sociedad”³.

Precisiones sobre las teorías y los métodos.

Los estudios realizados bajo la denominada Nueva Historia Cultural (NHC) comenzaron en 1980 y se diferenciaron de aquellos que se efectuaron bajo el cobijo de la *Nouvelle histoire* francesa antes usada, pues incluyó nuevos objetos de estudio como el olor, el ruido, el gusto, la lectura, el cuerpo, el espacio, etcétera, ampliándose con esto el universo de fuentes para la Historia. La NHC señaló la importancia del contexto histórico tomando en cuenta los significados y valores de la sociedad estudiada desde abajo, es decir, retomando los puntos de vista y modos de vida de las personas comunes.

Con la NHC surgió una “teoría cultural” que plantea nuevos problemas y enfoques en la Historia, entre éstos está la Historia de las prácticas, a la cual pertenece mi investigación pues incluye la alimentación y la cultura material⁴, utilizando para su estudio objetos como libros de cocina y enseres.

Según Peter Burke, el común denominador de los historiadores culturales es la preocupación por lo simbólico y su interpretación⁵, por lo que su labor consiste en insertarse en tradiciones culturales e interpretar cualquier símbolo de la vida humana.

En mi investigación tomé en cuenta lo planteado por la llamada “Nueva Historia Interpretativa”. En ésta se considera a la cultura como una “web of meanings”⁶, los cuales son fragmentarios, contradictorios y dinámicos, es por ello que esta red o entramado de significados no puede enmarcarse en un modelo único, ni debe ser simplemente narrada y explicada sino interpretada. Estoy de acuerdo que estos significados se expresan en todo lo creado por el ser humano en el tiempo: los textos lingüísticos, imágenes, objetos de uso común, entre otros vehículos, son el único medio por el cual el historiador puede recuperar la esencia de las culturas del pasado, sin olvidar que ésta es una construcción de y en el presente, es decir que *per se* el pasado no tiene significado, éste se lo damos

³ Edward Tylor *apud*. Peter Burke, *¿Qué es la historia cultural?*, p. 45.

⁴ Peter Burke, *op. cit.*, p. 89.

⁵ *Ibidem.*, p. 15.

⁶ Este tipo de historia es definida en el artículo de Pablo Vázquez Gestal, “¿Qué le pasó al giro lingüístico?”, p. 246. Propone el estudio de significados e identidades; pasar de lo explicativo (narrativo) a lo interpretativo, preguntándose por lo global (no lineal, ni circunstancial), tomando en cuenta que el pasado es una construcción del presente.

desde el presente cuando le proporcionamos un lugar, una función y un uso.

La cultura se ha considerado una práctica por diversos investigadores, tales como William H. Sewell Jr. y Peter Burke, por lo cual no es apta de ser estudiada a través de modelos cerrados, sino que debe ser comprendida en su dinamismo, interpretando sus múltiples significados. Es por ello que Burke plantea que cualquier temática estudiada mediante un sólo método empobrece a la Historia Cultural⁷, se requiere pues de una combinación de métodos cuantitativos y cualitativos.

Por lo tanto en Historia Cultural seguir un método como se hace con una receta es imposible e incluso absurdo; para los historiadores la intuición en la lectura de los textos (entendidos como cualquier objeto producido por el hombre plausible de interpretación) es indispensable. Burke explica esta idea, recordando que la NHC retoma conceptos y herramientas de la antropología: “La idea de que la lectura es un texto legible por los antropólogos o los historiadores resulta atractiva, pero también sumamente problemática. En todo caso, merece la pena reparar en que los historiadores y los antropólogos no emplean la metáfora de la lectura del mismo modo”⁸ pues el segundo lo hace en tiempo real, entrevistando y viviendo el hecho y el historiador lo hace a través de documentos por medio de la intuición.

Con el fin de explicar mejor la metodología que utilicé en la presente tesis, vale la pena recordar una entrevista que se llevó a cabo en 1973 entre los historiadores británicos Peter Burke y Ernest Gombrich⁹. El tema principal de la discusión fue la necesidad de encontrar nuevos métodos en la Historia Cultural. Según Burke, aún necesita justificarse con respecto a las otras ramas de la Historia, pues no hay, hasta la fecha, un modelo y método único para estudiar la interacción de elementos culturales, por ejemplo del arte, la literatura y la religión en una sociedad determinada, así como el lugar de las ideas y artefactos (objetos) en lo cotidiano de una cultura dada.

Gombrich, por su parte, encontró en cada uno de los modelos y métodos pros y contras¹⁰. Nuevamente, el problema central, con el que estoy de acuerdo, es que no puede existir un modelo único e inamovible para estudiar la cultura, que es muy basta y está en constante cambio. La forma como lo plantea Gombrich me parece muy ilustrativa. Si es imposible, en la actualidad, hacer un bosquejo,

⁷ Burke, *op. cit.*, p. 142.

⁸ *Ibidem.*, p. 141.

⁹ “Ernst Gombrich discusses the concept of cultural history with Peter Burke”, *The Listener*, 27th December, Vol. 90, 1973, pp. 881-883.

<http://gombricharchive.files.wordpress.com/2011/04/showdoc19.pdf> [Consultada en junio 2011]

¹⁰ Algunos de los métodos y modelos que repasan son: Burckhardt y Huizinga (la historia cultural, permeada por la visión de Hegel y la idea de un espíritu, como causa y factor único de todo lo que pasa en una sociedad y de todas sus formas de expresión, como la producción artística o los objetos comunes), historia cultural a través del psicoanálisis (influencia de Freud), historia de las mentalidades, importancia a la historia de las minorías, lo popular, métodos cuantitativos, historia social de la cultura, etcétera.

percibir la esencia, plasmar y esquematizar (“mapear”) en su totalidad una cultura, en el pasado, es más difícil pues el historiador depende de la información que pueda obtener de fuentes, por ello, dice que la historia siempre será un queso suizo, lleno de hoyos.

A pesar de estas brechas y retomando lo planteado por Burke, el hecho de que no pueda conocerse de manera absoluta (el presente, el pasado o cualquier otro fenómeno natural, químico, social, humano, etcétera), no significa que todo está perdido, pues es imperativa la necesidad de construir modelos de explicación. Una de las principales labores del historiador es generar y proponer modos para explicar procesos y fenómenos del pasado.

Otro aspecto que me parece plausible y cierto, es su reflexión acerca de cómo el historiador cultural puede trabajar a través de su intuición, la cual se genera, cuando este crea un vínculo con su tema de estudio, el cual le permite desarrollar una sensibilidad que no llena los “hoyos del queso” pero si permite hilarlos y entramarlos. Con ello se está consiente que cualquier explicación y descripción está siempre unida al sujeto que la estudia, a sus ideas, sensibilidad, formación.

Considero que, a pesar de lo planteado, el historiador cultural debe estar consciente de todas estas ideas, hacer saber a su lector que no pretende conocer todo y plasmar en su totalidad el pasado, mucho menos conocer “la Cultura”, conformada por una sola mentalidad inamovible, pues a pesar de acotar el estudio a un grupo de la sociedad, dentro de este hay gran cantidad de variables y modos de ser, pensar, sentir, distintos, pues recordemos que están conformados por individuos parecidos y distintos entre sí. Por el contrario, es fundamental reconocer que lo que se estudia es una parte del pasado según sus fuentes y permeada en su totalidad por sus ideas e inquietudes presentes, acompañada del toque personal (pues no es posible la separación total del objeto y el investigador), que se ve expresada, por la selección y acotación del tema de estudio y, después, a lo largo de la investigación, por la tendencia o modo de entender y explicar los diversos aspectos.

Sobre los modelos y patrones en la cultura, los autores no llegan a un fin cabal. No existe, a pesar de que quisiéramos, un modelo único, para explicar el pasado y sociedades tan diversas. Este es variable y responde a varios niveles: la cultura, el lugar y época a estudiar, el tema, el investigador y su formación, es decir su bagaje, experiencias y creencias.

Igualmente, los patrones culturales estáticos y unitarios no son posibles, pero Gombrich nos permite entender, que no por ello son inútiles, sino que siempre existen tendencias que el historiador debe percibir, tomando en cuenta los cambios y continuidades, o como él las llama “variables que interactúan”. Ante esto Burke insiste en que el historiador cultural debe encontrar un modelo para

estudiar dicha interacción, a lo que Gombrich se niega y plantea la posibilidad de las tendencias en la mente humana. Me parece que Burke es un historiador que busca más lo general, aunque no habla de totalidades, pero al estudiar la cultura prefiere hacerlo a través de una generalización. Por otro lado, Gombrich tiene una inclinación por la historia de los individuos, a evitar los modelos, estructuras y patrones.

Creo que ambas son aceptables y presentan dificultades en su estudio. Pues ciertamente, en el caso de Burke, cuando uno generaliza los aspectos culturales las variables individuales se pierden. Éste es un aspecto que me inquietaba cuando elegí y acoté mi investigación, me preocupaba el hecho de pasar por alto las particularidades e incluso, al igual que Gombrich, lo pensé en función del presente. Por ejemplo, en cuestión de gustos alimentarios, no podemos decir que a todos nos gusta cierto alimento, sino que entre las personas hay gustos muy diversos. Pero al realizar la búsqueda y muestreo de fuentes, me percate que siempre hay tendencias, las cuales son plausibles y en ciertos casos la única forma de estudio para un historiador.

Por otro lado, irse al extremo de lo que plantea Gombrich sería igual una locura, pues es imposible conocer de manera particular a cada una de las personas del pasado, primero por la brecha que representan las fuentes. Quizá si se tuviera un diario personal y detallado, aunque habría problemas, pues el estudio sería exclusivo y particular.

En lo que corresponde al modelo y método estoy de acuerdo que es complicado, porque la cultura no es estática, pero sin un instrumento como estos, tampoco es posible estudiar el presente o el pasado. Estos no deben ser usados como una especie de fórmula matemática.

Yo creo que cada historiador tiene la oportunidad y derecho de “crear” su modelo y método de acuerdo con su tema de estudio, su situación, la manera en cómo entiende su presente y por consiguiente el pasado. Puede aplicar diversas teorías conforme su tema de estudio lo vaya permitiendo y se aproximen al conocimiento del pasado, buscando correlaciones, evitando posibles contradicciones. Por ejemplo, el gusto en las personas del siglo XIX, es finalmente una generalización, pero se está consciente que en aquella época hubo individuos que pudieron o no gustar de cierto platillo, pero lo que se pueden conocer son tendencias generales y posibles explicaciones de por qué se buscaba tal sabor o por qué se generaban tales escritos de cocina. Asimismo estoy consciente que, mi preferencia por el tema y su acotación, así como su forma de estudio, responden a un interés personal y el enfoque corresponde a mi formación y manera de entender el pasado.

La discusión Gombrich-Burke me llevó a plantear qué tipo de “modelo” aplicar para dar

cohesión al tema de la gastronomía en el México del siglo XIX; ya que la Historia Cultural es una brecha abierta en cuanto al uso de modelos, me dispuse a realizar una búsqueda teórica, con el fin de mostrar cómo las categorías que se pueden extraer de una fuente, en este caso los recetarios, son plausibles de ser estudiadas bajo enfoques diversos propuestos por autores como Peter Burke, Ernest Gombrich, Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari, entre otras teorías de la Historia Cultural, la Antropología de la alimentación y la Psicología.

Para mi investigación seleccioné algunas categorías de acuerdo al esquema que planteé sobre el gusto, la aculturación, estrato social, identidad y alteridad, con el fin de dar una explicación y un sentido, pero es importante señalar que hay muchas otras formas de abordarlo; a través de las mentalidades, la vida cotidiana, la historia de género, la historia del cuerpo, historia económica (el abasto y los mercados), etcétera.

En cuanto a las teorías específicas sobre el tema de la alimentación como cultura, en mi investigación, parto de la idea planteada por Massimo Montanari en su obra *Food is Culture*¹¹, donde considera al acto de comer como una necesidad que al ser cotidiana expresa la cultura, pues trae consigo indicadores sociales, religiosos, políticos, identitarios y de mentalidad. Montanari menciona que la transmisión de recetas de cocina posee un lenguaje propio creado como un producto cultural condicionado por el clima, la geografía, la búsqueda del placer y el deseo de salud. Es así que propone diversos temas plausibles de estudio a partir de la comida como son: actitudes sociales, conexiones entre cocina y clase, significados simbólicos representados en ciertos alimentos, aspectos económicos y religiosos, etcétera.

Una de las categorías dentro del estudio de la alimentación es el gusto, éste es importante pues refleja la condición cultural de la comida, ya que este es un sentido aprendido en sociedad. La búsqueda de sabores está condicionada por la sociedad en la que se desarrolla el individuo, pues desde que nace se le acostumbra e impulsa a buscar ciertos sabores y a desdeñar otros, es por ello que se puede afirmar la idea de que el gusto pasa de generación en generación y se transforma lentamente.

Otra idea a la que me apego es de María del Carmen León quien plantea que:

La gastronomía histórica no puede interesarse sólo en recetas o en saber quién inventó el primer mole mexicano o, en otros espacios culinarios, la primera mayonesa, el *ketchup* o el *fried chicken*. La evolución de las prácticas culinarias que nos manifiesta la lectura de los recetarios antiguos es sin duda fundamental para la gastronomía histórica, pero con la condición de saber leer en esos textos un sistema de signos específicos de una historia y una cultura¹².

¹¹ Montanari, Massimo, *Food is Culture*, Nueva York, Columbia University Press, 2004.

¹² León García, María del Carmen, *El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*, p. 17.

En esta cita queda expresada la labor del historiador cultural cuando se enfrenta, en concreto, al análisis gastronómico a través de los recetarios de cocina. Señala con claridad que el historiador debe ir más allá de los datos “curiosos” que éstos ofrecen, haciendo uso de la interpretación e intuición histórica, tomando en cuenta siempre el referente del contexto al que pertenece el grupo social que se estudia. La misma autora escribió en su obra que

Son muchas las asociaciones que se derivan del cotidiano acto de comer, lo cual demuestra que no por común, porque se realiza todos los días más de una vez, tratamos de una cuestión simple o inocente. Estamos frente a una práctica, herencia cultural, cargada de connotaciones, prejuicios, aprendizajes y placeres, que se relaciona tanto con la economía como con el uso del tiempo, con el placer y la seducción, con el lujo y el prestigio social, el rito y la fiesta, con las vías de comunicación y también con la práctica de la escritura y la circulación de libros¹³.

En esta cita se repite lo ya dicho por Montanari acerca de que la comida es cultura. Por otro lado la forma en cómo la autora plantea el acto de comer como una práctica y una herencia cultural me parece importante rescatar, pues sustenta la idea de que el gusto es un sentido aprendido.

Asimismo la serie de sugerencias temáticas que hace a partir de la práctica del comer es muy interesante pues nos permite darnos cuenta de los múltiples enfoques de estudio que hay en el tema gastronómico, imposibles de juntar en una sola investigación.

Otra teoría esencial para mi investigación y que tomaré en cuenta constantemente es la de aculturación expuesta en el trabajo de *La Nueva Historia*¹⁴ en los capítulos intitulados “Aculturación” y “Alimentación”. Pues los conceptos de “intercambio cultural”, “resistencia” y “transformación” se pueden aplicar al caso de la alimentación y más particularmente al caso de la gastronomía decimonónica en México.

En dichos capítulos¹⁵ se sugieren tres direcciones que han tomado los estudios sobre comida, éstas son: la población y el stock alimentario, el consumo y la biología, y los alimentos como bienes culturales, ésta última será considerada para mi investigación, pues se relaciona con la idea de aculturación y se refiere a todo el repertorio de ideas que conforman un sistema cultural que en el caso culinario incluye los productos, las recetas y las fórmulas, las cuales forman parte de los procesos de aculturación.

¹³ *Ibidem.*, p. 135.

¹⁴ Le Goff, Jacques, Roger Chartier y Jacques Revel (coords.), *La nueva historia*, Bilbao, Mensajero, 1988, pp. 21 – 25.

¹⁵ *Ibidem.*, pp. 25, 26.

Estado de la cuestión.

Actualmente existen estudios sobre diversos temas relativos a la alimentación llevados a cabo bajo distintas metodologías en países como Francia, España, Inglaterra, Italia y Estados Unidos. Muchos de éstos se enmarcan dentro de la Historia Cultural y otros retoman como objeto de estudio a los recetarios o libros de cocina antiguos.

En México hay una amplia bibliografía sobre la gastronomía nacional, pero la mayoría de estas investigaciones no se basan en la metodología y la teoría de la ciencia histórica, sino que se abocan al campo de la difusión, enlistando y repitiendo datos o curiosidades.

El antecedente directo de los estudios históricos sobre cuestiones de alimentación se encuentra en la Escuela de los Annales que surgió a principios del siglo pasado, pues con ésta se amplió el horizonte temático y de fuentes en historia, así como las formas de realizar análisis e interpretación.

El primer historiador en tratar el tema fue Fernand Braudel (segunda generación de *Annales*) que lo inscribió dentro de la larga duración, pues lo estudió brevemente a través del enfoque de la historia económica en su conocida obra *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV-XVIII*¹⁶, en los capítulos llamados “El pan de cada día” y “Comidas y Bebidas”.

En su artículo “Alimentation et categories de l'histoire”¹⁷, reconoce la importancia de la investigación e interpretación de la historia de los alimentos que, desde su punto de vista, comenzaba a ser un tema de estudio. En este escrito, a través de la antropología, considera que las plantas y animales entendidos como ingredientes comestibles, así como las recetas de cocina, son bienes culturales, que han sido objeto de intercambio a través de la historia, en los viajes y movimientos de grupos humanos. Desarrolla de manera breve tres puntos esenciales: la lealtad a largo plazo de los gustos, la fijación de los hábitos alimenticios y el intercambio de productos que son “exóticos”.

Con el paso del tiempo y las generaciones de esta escuela, cambió la forma de entender e interpretar los diversos aspectos que conformaron la vida humana en el pasado. Fue en la tercera generación de *Annales* con historiadores como Jacques Le Goff y Pierre Nora con la llamada “Nueva Historia”, que la comida se convirtió en un tema recurrente, estudiado bajo un enfoque distinto, el de la antropología histórica; este tipo de trabajo se puede encontrar en la obra de tres tomos coordinada por los autores mencionados, llamada *Hacer la Historia*¹⁸ en el capítulo “La cocina: un menú del siglo

¹⁶ Braudel, Fernand, *Civilización material, economía y capitalismo. Siglos XV-XVIII*, 3 v., Madrid, Alianza, 1984.

¹⁷ “Alimentation et catégories de l'histoire” en *Annales, Économies, Sociétés, Civilisations*, no. 4, 1961, pp. 723-728. En internet puede encontrarse dicho artículo: http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/ahess_0395 [Consultada en enero 2011].

¹⁸ Le Goff, Jacques y Pierre Nora (coords.), *Hacer la historia*, 3 v., Barcelona, Laia, 1980, (Historia/Papel, 451).

XIX” a cargo de Jean-Paul Aron.

Otros historiadores que se adscribieron a la corriente de la “Nueva Historia” fueron Georges Duby y Philippe Ariès, quienes coordinaron la *Historia de la vida Privada*¹⁹. Ésta es una obra básica en el campo de la historia cultural y de las mentalidades que reunió a muchos investigadores cuyos trabajos retomaron diversos aspectos de la vida humana en épocas diferentes, incluyendo la alimentación. En el tercer volumen se encuentra un capítulo titulado “La distinción a través del gusto” de Jean-Louis Flandrin, en el que se explica la transformación del sentido del gusto y su correspondencia con las relaciones sociales en la época clasicista.

Actualmente en la escena internacional existen diversos historiadores que se dedican a estudiar la alimentación en distintos lugares y épocas; los estudios más sobresalientes son los de Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari.

Flandrin era un historiador francés que dedicó gran parte de su vida al estudio de la gastronomía de la Edad Media y se le reconoce por ser pionero en la utilización de nuevas fuentes como recetarios de cocina, además fundó una revista llamada “Food and Foodways”²⁰, que trata el tema de la alimentación humana en el tiempo bajo distintas disciplinas.

Montanari es un historiador italiano que igualmente se dedica al campo de la alimentación histórica, su producción es vasta en cuanto a temas y se ha dedicado también a la Edad Media. Una de sus obras trascendentes para mi investigación es *Food and Culture*²¹, debido a las reflexiones que ofrece en torno a la comida como acto cultural desde tiempos primitivos y su desarrollo a través de la historia.

Ambos autores coordinaron una obra clásica en el campo de la historia de la gastronomía titulada *Food. A Culinary History from Antiquity to the Present*²², que abarca desde tiempos prehistóricos hasta la época actual. El texto referido se compone de capítulos a cargo de distintos investigadores, los cuales explican la comida desde diferentes enfoques, por ejemplo, económico, político, antropológico, religioso, cultural, etcétera.

Asimismo hay otros escritores que no tienen formación de historiadores pero que se dedican a la historia de la alimentación como el periodista y gastrónomo español Néstor Luján, que publicó *Historia de la gastronomía*²³, que es un panorama general, sin una metodología histórica rigurosa.

¹⁹ Ariès Philippe y Georges Duby (coords.), *Historia de la vida privada*, 5 v., Madrid, Taurus, 1989.

²⁰ Se puede encontrar información sobre dicha revista en la siguiente página:
<http://www.tandf.co.uk/journals/titles/07409710.html> [Consultada en enero 2011].

²¹ Montanari, Massimo, *Food is Culture*, *op. cit.*

²² Flandrin, Jean-Louis y Massimo Montanari (eds.), *Food. A Culinary History from Antiquity to the Present*, Nueva Jersey Penguin Books, 2000.

²³ Luján, Néstor, *Historia de la gastronomía*, Barcelona, Editorial Folio, 1997.

Existe una importante revista electrónica enfocada a las ciencias sociales de la comida “Anthropology of food”²⁴ que publica artículos de investigadores europeos en su mayoría desde 1999 en inglés y francés. En el ejemplar de mayo 2008 hay un artículo que se acerca a una parte de mi investigación, éste se titula “French-Fashioned Mexican Recipe Books in the 19th Century. Globalization and Construction of a National Culinary Model”²⁵ escrito por Sarah Bak-Geller Corona en el que resume parte de su trabajo de tesis. En este analiza brevemente dos recetarios impresos “afrancesados” que fueron muy utilizados en México, a saber: *Arte novísimo de cocina* y *El nuevo cocinero mexicano*; el enfoque del texto es interesante, aunque se aboca a desentrañar la idea de lo americano tratando de distinguir la identidad mexicana y la hispanoamericana, a través de estos documentos, así como la influencia culinaria francesa sobre ambas, con ello la autora en pos de ideas y conceptos olvida lo concreto, explícito y primordial en los recetarios, es decir, la comida.

Como conclusión plantea que durante el siglo XIX la cocina mexicana (conformada según la autora por elementos americanos, latinoamericanos y afrancesados) tuvo un papel en la construcción social, a través de la homogenización y normativización del discurso culinario mexicano, mismo que retomó la élite burguesa decimonónica para generar una idea de lo nacional, a través de la recuperación de ciertos elementos de lo “tradicional” (prehispánico) por medio de un elogio al indio muerto, lo cual Bak-Geller explica y justifica con bibliografía de Francisco Bulnes y otros textos contemporáneos como *¡Vivan los tamales!* de Jeffrey M. Pilcher.

En Estados Unidos de Norteamérica los estudios sobre alimentación se realizan bajo otra metodología, sobresalen los estudios llevados a cabo en la Universidad de California, que posee una colección de libros nombrada *California Studies in Food and Culture*, cuyos trabajos representan un referente clave para mi investigación, pues en su mayoría, se apegan a la Nueva Historia Cultural en lo que se denomina nueva historia interpretativa.

Además esta serie de libros se caracteriza por reconocer la relación entre comida y cultura, la cual se estudia de forma interdisciplinaria reuniendo así a la antropología, la sociología, la historia, la economía, la filosofía y los estudios de género²⁶.

*Food. The History of Taste*²⁷, es una obra importante, pues sugiere el estudio de un tema poco abordado dentro de la historia de la alimentación, el gusto. Este libro se conforma de capítulos

²⁴ <http://aof.revues.org> [Consultada en enero 2011].

²⁵ <http://aof.revues.org/index6464.html> [Consultada en enero 2011].

²⁶ Se pueden consultar todos los títulos disponibles en la siguiente página:
<http://www.ucpress.edu/series.php?ser=csfc> [Consultada en enero 2011].

²⁷ Freedman, Paul (coord.), *Food. The History of Taste*, Singapur, University of California Press, 2007.

realizados por distintos investigadores coordinados por el historiador de la Universidad de Yale, Paul Freedman. Es un recuento del gusto a través de toda la historia, desde la época clásica incluyendo otras culturas como la china, hasta la época contemporánea. El coordinador propone en la introducción que se trata de una “Nueva Historia de la Cocina”, por lo que es una propuesta diferente que debe tomarse en cuenta.

Existen diversos libros sobre la historia de la comida, pero la mayoría son monográficos y no presentan una propuesta metodológica o de interpretación diferente, lo cual no significa que dejan de ser importantes para la construcción de un discurso histórico como el que propongo debido a la riqueza de datos que ofrecen. Algunos títulos que he considerado importantes son *Cuisine and Culture. A History of Food and People*²⁸, *Food in History*²⁹, *Near a thousand Tables. A History of Food*³⁰.

La bibliografía en el ámbito internacional es extensa, existen muchas otras publicaciones que abordan los distintos temas a través de diferentes disciplinas y enfoques. Las que he seleccionado y citado son las que considero representativas en el campo de la historia gastronómica.

En nuestro país existen pocos historiadores de formación académica que se dedican de lleno a la investigación de la alimentación. La mayoría de los estudios pertenecen a la época prehispánica y virreinal mientras que los de siglo XIX y XX son escasos.

Un libro que se considera básico en el campo de la gastronomía mexicana es el de Sonia Corcuera de Mancera³¹, en cuya introducción resalta la importancia de la comida como objeto de estudio para el historiador. Hace un recuento de la alimentación en la historia de México, desde la época prehispánica; al ser de los primeros trabajos de esta categoría, se trata de una revisión monográfica.

Una investigadora importante en el campo es Janet Long Solís, que se aboca a la comida en Nueva España, su obra más conocida es *Conquista y Comida. Consecuencia del encuentro de dos mundos*³², en la que reunió antropólogos, sociólogos, biólogos, filólogos, historiadores, etcétera, que tratan diversos temas sobre la alimentación de los siglos XVI al XIX.

Otros investigadores que hacen estudios serios en el campo de la alimentación bajo diversas

²⁸ Civitello, Linda, *Cuisine and Culture. A History of Food and People*, 2a, Nueva Jersey, Editorial Wiley, 2008.

²⁹ Tannahill, Reay, *Food in History*, Nueva York, Three Rivers Press, 1988.

³⁰ Fernández-Armesto, Felipe, *Near a Thousand Tables. A History of Food*, Nueva York, Free Press, 2002.

³¹ Corcuera de Mancera, Sonia, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, 2a, México, Fondo de Cultura Económica, 1990.

³² Long, Janet (coord.), *Conquista y comida, consecuencias del encuentro de dos mundos*, 3a, México, Universidad Autónoma de México, 2003.

metodologías son Virginia García Acosta³³, Jeffrey M. Pilcher³⁴, Laura Pérez-Sandi³⁵, José Luis Juárez López³⁶. Este último ha escrito diversos artículos sobre la gastronomía mexicana como elemento identitario, en su libro *Nacionalismo culinario*³⁷. *La cocina mexicana en el siglo XX*, hace una revisión histórica de los trabajos en gastronomía, tanto en el ámbito internacional, como nacional.

En la parte inicial hace un análisis del uso de recetarios como fuente, así como las investigaciones y análisis que se han hecho sobre estos materiales en nuestro país. Ubica tardíamente el origen del reconocimiento de la cocina mexicana, entendida como alimentos que tienen como base maíz y chile, además del pulque, con la publicación de *La cocinera poblana y el libro de las familias*, en 1872, que contenía un apartado particular denominado “Cocina Mexicana”. Con ello y tomando en cuenta diversos comentarios hechos por autores decimonónicos como Manuel Payno, Manuel Gutiérrez Nájera, Antonio García Cubas, Guillermo Prieto, Madame Calderón y Carl Christian, plantea que las primeras seis décadas, la comida mexicana no fue valorada como alimento, al contrario de las pertenecientes a la cocina europea.

El trabajo compilatorio que hizo José Luis Juárez López del estado de la cuestión sobre el estudio de recetarios en nuestro país es excelente, pero sus conclusiones nos permiten percatarnos que no ha consultado las fuentes primarias, pues plantea que los decimonónicos no reconocían, ni identificaban la comida mexicana, esto debido a que su acercamiento a los recetarios ha sido a través de estudios secundarios o por medio de la literatura decimonónica, sin tomar distancia, ser crítico y analítico con lo que estos describen.

La mayoría de los trabajos que se realizan sobre comida en nuestro país son compilaciones o revisiones bibliográficas, por ejemplo el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes llevó a cabo un proyecto para publicar recetarios antiguos, que se quedó en la reedición de los mismos, pues no van acompañados de estudios historiográficos.

³³ Se dedica al consumo de pan y los precios del trigo en el siglo XVIII, un artículo que resume parte de su trabajo es García Acosta, Virginia, “La alimentación en la ciudad de México: el consumo de pan en el siglo XVIII”, en *Historias*, n. 19, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia/Dirección de Estudios Históricos, octubre-marzo, 1988, pp. 73-80.

³⁴ Pilcher Jeffrey, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, México, Ediciones de la Reina Roja, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 2001.

³⁵ Es de las pocas investigadoras que se dedica al tema culinario en el México del siglo XX, su obra más conocida es: Pérez Sandi Cuen, Laura, *Usos y costumbres en torno a la mesa. Conservación y transformación*, México, Universidad Iberoamericana, Plaza y Valdés, 2010.

³⁶ Juárez López, José Luis, *La lenta emergencia de la comida mexicana. Ambigüedades criollas 1750 – 1800*, México, Miguel Ángel Porrúa, 2005.

³⁷ Juárez López, José Luis, *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2008.

Existe un libro que puede enmarcarse en esta categoría *Los recetarios antiguos. Desarrollo del mestizaje gastronómico*³⁸, en el que la autora Graciela Martínez de Flores logra reunir una gran variedad de recetarios antiguos, pero no los analiza con profundidad sino que sólo los describe, rescata algunas recetas y proporciona datos curiosos de las mismas.

Asimismo la mayoría de los trabajos en el campo gastronómico son artículos de difusión. Éste es el caso de la colección *La cocina mexicana a través de los Siglos*³⁹ a cargo de la editorial Clío y Fundación Hérdez, compuesta por una serie de revistas que abarcan distintos periodos de la historia mexicana. A pesar de ser un gran esfuerzo por estudiar el tema culinario en nuestro país, la investigación está muy limitada, no logró conjuntar la calidad de interpretación historiográfica y la condición difusora.

Otra circunstancia presente en nuestro país es que pareciera como si los historiadores hubieran olvidado el tema de la alimentación, pues la mayoría de los trabajos que se publican son realizados por gastrónomos, los cuales no llegan a tener la profundidad y seriedad que el campo historiográfico requiere y amerita.

En particular sobre siglo XIX destaca una obra llamada *Arte Culinario Mexicano, Siglo XIX*⁴⁰, a cargo de Clementina Díaz y de Ovando y Luis Mario Schneider, en la que rescatan recetas publicadas en tres diarios de la centuria decimonónica, la obra se limita a un estudio introductorio corto, una revisión y reedición de los recetarios, no hay interpretación por parte de los investigadores.

Sobre análisis de recetarios está el trabajo de María del Carmen León, *El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*⁴¹, cuya riqueza radica en que propone los distintos elementos que pueden extraerse del documento, como son el gusto, la vida cotidiana, la cultura material, la historia de género, cuestiones paleográficas y de papel, etcétera.

Otro trabajo cuya fuente primaria es el *Nuevo cocinero mejicano en forma de diccionario* de 1888, es la tesis de licenciatura en historia de Olivia Sánchez Valdés, titulada “La gastronomía en la ciudad de México en la segunda mitad del siglo XIX a través de Nuevo Cocinero Mexicano”⁴². A pesar

³⁸ Martínez de Flores, Graciela, *Los recetarios antiguos. Desarrollo del mestizaje gastronómico*, México, Escuela Superior de Administración de Instituciones, Universidad Panamericana, 2002.

³⁹ González de la Vara, Fernán (coord.), *La cocina Mexicana a través de los siglos*, 10 t., México, Clío, Fundación Hérdez, 1997.

⁴⁰ Díaz y de Ovando, Clementina y Luis Mario Schneider, *Arte culinario mexicano, siglo XIX. Recetario*, México, Fundación de Investigaciones Sociales, 1986.

⁴¹ León García, María del Carmen, *El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1997.

⁴² Sánchez Valdés, Olivia “La gastronomía en la ciudad de México en la segunda mitad del siglo XIX a través del Nuevo Cocinero Mexicano”, tesis de licenciatura en Historia, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de Filosofía y Letras, 1999.

de que la autora plantea que su fuente primaria es el recetario, se pierde con otras fuentes al tratar de abarcar temas tan diversos como historia de género, historia de la vida material, de la cocina como espacio, los enseres, el abasto, los mercados, las costumbres en la mesa, los banquetes, las tradiciones culinarias en fiestas civiles y religiosas, entre otros, sin lograr unificar y justificar sus “categorías” bajo una metodología y teoría. Por el contrario, parecen pequeños temas aislados en los que, el recetario funciona solo como pretexto, quedando relegado como fuente historiográfica.

El libro de Salvador Novo *Cocina mexicana. Historia gastronómica de la Ciudad de México*⁴³, a pesar de ser monográfico y un tanto anecdótico, es un referente para cualquier estudio debido a la cantidad de datos que ofrece. Posee un apartado sobre recetarios impresos en el siglo XIX, pero al igual que las revisiones bibliográficas, sólo los describe.

El panorama historiográfico del tema es vasto, pero aún no trasciende en la parte metodológica, es decir en la aplicación de un análisis distinto con una propuesta novedosa, pues como se ha expuesto la mayoría de los trabajos sobre recetarios son revisiones que extraen directamente los datos, sin trascender a la esfera interpretativa. Tampoco se aplica la historia cultural para desentrañar lo que está más allá del texto, con el fin de construir un discurso histórico distinto, dotado de significado y sentido para nuestro presente.

La presente tesis está estructurada de lo superficial, general y descriptivo a lo profundo, particular e interpretativo; el primer capítulo es una introducción a los libros de cocina, comienzo con una reflexión personal acerca del porqué de estos libros, por qué fueron creados, su función y uso. Continúo con una explicación de su origen histórico y posteriormente me refiero al caso particular de nuestro país. La introducción de los recetarios en la Nueva España, su evolución a través de sus diversas formas y soportes, los recetarios caseros o manuscritos, la aparición de recetas en revistas, periódicos, almanaques y calendarios, durante el siglo XIX. Finalmente describo las características generales de los que fueron impresos como libros develando particularidades sobre sus autores y consumidores.

En el segundo capítulo titulado “Primer acercamiento, lo visible y explícito” expongo elementos particulares de cada uno de los recetarios usados en el muestreo, como origen, editor o editores, años de publicación, forma, contenido, lenguaje, tendencia, entre otros aspectos. Asimismo extraje algunos de los objetivos explícitos en las introducciones de estos libros y las funciones que se encuentran implícitas a lo largo de los textos, con el fin de dar una idea de su uso, develando cambios y continuidades en contraste con el empleo actual de la literatura culinaria.

⁴³ Novo, Salvador, *Cocina Mexicana, Historia Gastronómica de la Ciudad de México*, 9a, México, Editorial Porrúa, 2007.

En el tercer capítulo “La alimentación como práctica cultural cotidiana” propongo algunos de los temas que pueden extraerse de los recetarios y que pueden ser estudiados bajo el enfoque de distintas formas de Historia y disciplinas, cabe señalar que éstos no son todos sino que pueden deducirse y analizarse otros, pues los recetarios son vastas fuentes de información.

Comienzo por la explicación de la elaboración y conservación de los alimentos en el México decimonónico, resaltando algunos hechos que resultan obvios en nuestro presente, pero que al estudiar el pasado corremos el riesgo de olvidarlos, con ello me refiero a que mucha de la tecnología con la que contamos actualmente (aparatos eléctricos), no existía en la época.

Continúo con el análisis de los recetarios como instrumentos de lenguaje según la “Historia Social del Lenguaje” planteada por Peter Burke. Posteriormente expongo cada una de las categorías que identifiqué: los hábitos y las costumbres en torno a la comida, la religiosidad relacionada con la alimentación o el tiempo de Vigilia, la relación del gusto y la salud, la búsqueda de la estética y el placer a través de los alimentos y finalmente el gusto, retomando los aspectos explícitos en los recetarios, es decir, según el muestreo qué platillos son recurrentes, cuáles se estiman más y se conservan a lo largo de la centuria, todos ellos en orden según los tiempos de un banquete.

El cuarto y último capítulo consiste en un ejercicio de interpretación con base en los elementos que obtuve al analizar las estructuras del gusto en los recetarios impresos, en torno al sentimiento nacionalista y la búsqueda de la identidad mexicana, típica del siglo XIX. Aquí trato de explicar de forma analítica el por qué de lo expuesto en los recetarios impresos en México del siglo XIX, considerando cuatro categorías el gusto, la aculturación, el estrato social y la identidad.

Adapto al caso mexicano los elementos que conforman, según la antropología de la alimentación, a una gastronomía nacional, explicando a través de las cuatro categorías antes mencionadas, mi manera de entender por qué y cómo los decimonónicos definieron y conformaron la “cocina mexicana”, siendo los recetarios una expresión de este proceso.

1. Los libros de cocina.

1.1. Cuestiones generales.

1.1.1. El por qué de los libros de cocina en el pasado y el presente.

Consideraciones personales sobre el uso y función actual de los recetarios me llevan a plantear el problema y proyectarlo hacia el pasado, con el fin de rastrear cambios y continuidades en la práctica cultural de los libros de cocina, la cual consiste, *a priori*, en el hecho de anhelar o buscar ciertos sabores y platillos, de acuerdo al gusto.

Se puede decir que la gran mayoría de las personas tiene un recetario de cocina en casa, no importa el origen y forma de éste. Algunos conservan recetarios familiares, que quizá estén escritos con la caligrafía de la abuela o de la madre. Otros tienen recetarios impresos, que los hay en cantidad y variedad; estos ofrecen diversas preparaciones ensaladas, entradas, sopas, platos fuertes, postres, etcétera. En esta categoría se pueden enmarcar las recetas que se ofrecen impresas en la parte trasera de las latas o empaques de materias primas como leches evaporadas, sazónadores, patés, jugos, entre otros.

Hoy existen otras fuentes de información donde los encargados o interesados de elaborar el alimento diario encuentran respuestas. Estas fuentes siguen la misma línea de un recetario tradicional, sólo cambia el “soporte”. Me refiero a los recetarios en la internet (hay millones de páginas sobre cualquier tipo de platillo o preparación, elaboradas por un sinnúmero de personas, chefs profesionales, amantes y amateurs de la cocina, desempleados, *bloggers*, por señalar sólo una porción de un universo de intereses). Y los otros muy importantes y de desarrollo más o menos contemporáneo (desde finales del XX, hasta el presente) son los canales especializados y las cápsulas de cocina en la televisión y en la internet.

Cada soporte o fuente de información gastronómica conserva el estilo de la época en la que fue hecho; las imágenes y los escritos guardan siempre algo de su contexto. Por ejemplo, en mi casa hay algunos recetarios de la década de los ochenta y no es necesario ver la fecha de impresión para darse cuenta de cuándo fueron publicados. Lo mismo sucede si vamos a la librería y hojeamos un par de recetarios modernos. Estos en sí mismos encierran muchos códigos culturales, cierto tipo de aspiraciones (generalmente sociales), de ideas y conceptos (para el caso contemporáneo puede ser: modernidad, minimalismo, clase

—que en el siglo XIX su sinónimo sería “buen tono” o “gusto”—, fineza, exclusividad, salud, esbeltez, etcétera) e incluso objetos (tecnología, enseres, menaje) que están de moda y que todos quieren o anhelan tener.

¿Por qué existen los recetarios? Su razón de ser se valida, en primera instancia, por la demanda de personas que se encargan de elaborar sus alimentos diariamente, que se meten en la cocina, si bien es importante señalar que hay infinidad de personas a quienes no les interesa este tipo de escritos por diversas razones: carencia de interés, falta de tiempo, porque alguien más lo hace por ellos, entre otras razones.

A manera personal (considerando así representar una generalidad) busco en los recetarios nuevas ideas y sabores, con el fin de evitar que la comida de todos los días se torne algo rutinario y aburrido. A veces funciona la cocina experimental, pero siempre se busca una referencia de cómo llevar a cabo cierta preparación. Quizá, se tiene en mente un platillo, pero no se sabe cómo elaborarlo o puede ser que se probó en algún lugar (casa ajena o restaurante) y quiere reproducirse. Para eso están los recetarios.

También se usan con el fin de preparar alimentos que agasajen no sólo a quien los prepara sino que, si es el caso, a quién vaya a consumirlos. Muchas personas buscan encontrar la receta ideal que le permita ser reconocido por los demás, al mismo tiempo de agradar a sus comensales. De hecho en algunos recetarios, antiguos y modernos, se pueden encontrar referencias que garantizan será reconocido al elaborar tal o cual platillo, como es el caso de los recetarios impresos del siglo XIX.

¿Es posible referir este uso actual de los recetarios al siglo XIX? En lo general considero la existencia de una continuidad, aunque en las particularidades se pueden encontrar cambios y matices.

Con sentido general me refiero a los objetivos, la estructura y el uso de los recetarios que no han cambiado mucho con respecto a los decimonónicos. De fondo, ambos ofrecen diversas fórmulas para preparar alimentos y cambian los sabores de acuerdo a las tendencias generales del gusto en cada época.

Otro objetivo similar de un buen recetario, en el presente y pasado, es mostrar a su lector qué es lo que debe comer para verse bien, quedar bien o mostrarse como “conocedor” del mundo ante sus comensales. También se dan consejos de cómo elegir y manipular los ingredientes, se explica qué debe hacerse y qué no en los procedimientos para obtener los

mejores resultados, además se expone qué se recomienda al momento de servir, cómo combinar platillos, etcétera. Esta característica es muy evidente y explícita, basta con leer a la par un recetario decimonónico y uno actual para darse cuenta de ello.

Por otra parte, las particularidades están relacionadas y dependen de una concepción espacial, temporal, de roles y estratos sociales inherentes al contexto histórico y por tanto se dan de manera natural y necesaria en la realidad histórica. Por ejemplo, los tiempos de elaboración son distintos, en el siglo XIX eran preparaciones más elaboradas que llevaban más tiempo, hoy encontramos recetarios que ofrecen guías para hacer platillos laboriosos pero también recetas sencillas y rápidas. Probablemente el público también cambió, en un recetario actual se consideran a ambos sectores, femenino y masculino, en el siglo XIX eran libros dedicados a las señoras y señoritas de buen gusto. Además, actualmente, la posibilidad de adquirir un recetario es mayor, por el gran número de impresiones y por su costo accesible.

1.1.2. ¿Libros de cocina o recetarios?

Hoy en día, al escuchar la palabra *recetario* lo primero que nos viene a la mente es precisamente un conjunto de recetas de cocina, que son los ingredientes y los pasos a seguir para preparar alimentos, pero desde el siglo XVI al XIX la definición era otra; según el *Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española* o *Diccionario de Autoridades* de 1737:

Recetario. s. m. El asiento, ó apuntamiento que se hace de todo lo que ordena el médico se suministre al enfermo, así en el género y cantidad de alimento, como en las medicinas que se le han de aplicar. En los hospitales, que es donde regularmente se hace, se pone un libro ó quaderno que va en blanco, y a este llaman tambien RECETARIO. *Medicaminum praescripta series*⁴⁴.

El uso indistinto que tenemos de esos dos términos se debe a la estrecha relación que se tenía, desde los libros griegos hasta el siglo XVIII, entre el comer y la preservación de la salud, así como el interés por los poderes curativos de los alimentos, puesto que “desde el siglo XVI, hasta bien entrado el XVIII, los tratados de medicina y los médicos se ocuparon profusamente de alimentos y propiedades medicinales de los alimentos; y los cocineros de medicina”⁴⁵.

⁴⁴ Real Academia de la Lengua Española, “Nuevo tesoro lexicográfico”, [en línea] <http://buscon.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtll> Consultada en mayo 2011.

⁴⁵ Xavier Domingo *apud*. María del Carmen León García, *op. cit.*, p. 81.

Los recetarios culinarios europeos correspondientes a este periodo retomaron, además del placer de la comida, la importancia medicinal de los alimentos para curar y prevenir enfermedades, por lo que fue importante dar a conocer las raciones y recomendaciones pertinentes para el cuidado del enfermo. Esta costumbre pasó a los libros de cocina novohispanos, como en el caso del llamado *Recetario Novohispano, México siglo XVIII*⁴⁶ que ofrece algunas recetas, que su autor nombra “dieta para enfermos”.

Es pertinente señalar que el sistema médico de Hipócrates (460 a. C.), usado durante la Edad Media y que posteriormente fue adoptado en la Nueva España, estaba basado en la teoría de los cuatro humores sanguíneo (sangre), flemático (flema), colérico (bilis amarilla) y melancólico (bilis negra) entre los cuales debía haber un equilibrio para preservar la salud. Una forma de equilibrarlos fue por medio de los alimentos. Para ello se clasificaron los comestibles y las enfermedades como fríos, calientes, húmedos y secos; es así que para combatir una enfermedad fría, se proporcionaba un alimento caliente.

Con base en lo anterior y para ejemplificar la creencia en que algunos alimentos podían ocasionar enfermedades, cuando llegaron a Europa productos americanos como el jitomate se rechazaron por creer que pertenecían a una familia de alimentos dañinos.

Una razón por la que resurgieron, en la Edad Media, las recetas que contenían los aspectos medicinales de los alimentos fue por la peste y las constantes epidemias que asolaban con la población.

A las recopilaciones de manuscritos medievales sobre recetas culinarias se les llamó “formularios” o “dispensarios”. Posteriormente en la época del Renacimiento, con la invención de la imprenta de tipos móviles por Johannes Gutenberg en 1454, comenzaron a surgir los libros de cocina impresos. El primero se elaboró en Roma, en 1474 y tuvo por título *De Honesta Voluptate et Valetudine*⁴⁷, fue escrito por Bartolomeo Platina. Era una combinación de manual médico y cuidado de la salud que incluía recetas de cocina. Los subsecuentes recetarios impresos consistían en compilaciones de recetas escritas por el cocinero del rey o de la corte real; más tarde, los de origen hispano y francés, fueron retomados como modelo por los novohispanos y decimonónicos en México:

- Rupert de Nolla y su *Libre de doctrina para ben servir: de Tallar: y del Art de Coch: ço es de qualseuolmanera de Potatges y salses* (catalán).

⁴⁶ Anónimo, *Recetario novohispano, México siglo XVIII*, pp. 23 – 26.

⁴⁷ Linda Civitello, *op. cit.*, p. 96. “De indulgencia honesta y buena salud”.

- Juan de Altimiras con el *Nuevo arte de cocina* (español).
- Francisco Martínez Montañón con su *Arte de cozina* (español).
- El *Viander por appareiller toutes maniers de viandes* (francés, 1490).
- Así como *Noble Book of Cooking* (inglés, 1500).

Incluso, en el siglo XIX, no se les llamó recetarios a estas compilaciones⁴⁸, sino que utilizaban nombres como “libro de cocina”, “arte de cocina”, “manual”, “tratado”, “formulario”, “cocinero o cocinera [añadiendo a veces la nacionalidad]”, “diccionario de cocina” y sus combinaciones. Estos títulos se debían a que no abordaban aspectos de medicina sino que contenían “largas introducciones sobre higiene y consumo en días de cuaresma [en días festivos y no festivos], además de tratar aspectos prácticos para organizar la cocina, hacer la comida y la manera de presentarla en la mesa”⁴⁹.

Asimismo, otra definición y uso del libro de cocina, aplicada en el siglo XVIII y XIX, acorde a la organización de la cocina y respecto de la economía y administración de los gastos y compra de enseres e ingredientes, se encuentra en *El cocinero práctico* de 1876:

En él se inscriben todos los gastos que la preparación de la comida exige; ha de dividirse en tres columnas; en la primera se apuntan los gastos hechos en provisiones; en la segunda los realizados utilizando productos de las fincas de las casas, atribuyéndoles un precio casi igual al que se habría obtenido vendiéndolos en el mercado, y en la tercera se consignan las sumas de las cifras anotada en la primera y segunda columna”⁵⁰.

Había dos motivos por los cuales escribir un libro de cocina, el primero se refiere a la economía en la elaboración de la comida. En Nueva España una de las principales razones por las que se comenzaron a escribir fue porque había periodos de escasez de alimentos, por lo que había que rendir los productos; esta idea se conservó a lo largo del siglo XIX “...en las épocas de escasez y penuria, principalmente en los lugares distantes de la grandes ciudades, es útil sobremanera el saber sacar partido de los recursos que se pueden tener á disposición”⁵¹.

El segundo motivo tiene que ver con la simple necesidad de transmitir el

⁴⁸ A pesar de ello, en particular a las preparaciones descritas, se les llamaba “recetas” o “fórmulas”.

⁴⁹ León García, *op. cit.*, p. 86. Los corchetes son míos.

⁵⁰ *El cocinero práctico*, p. 638.

⁵¹ *Nuevo cocinero mejicano*, p. 323.

conocimiento a las generaciones posteriores. Las mujeres quisieron heredar a las hijas y nietas la tradición familiar culinaria; en el caso de los manuscritos de conventos se pretendió transmitir los secretos de cocina a las futuras novicias del convento que se caracterizaban por la realización de preparaciones específicas, como los dulces.

También, los libros de cocina fueron y son producto de la búsqueda por encontrar sabores que agasajen el paladar de forma variada pues pretenden dar ideas de comidas que salgan de lo cotidiano, común y corriente. Las recetas obtenidas son fruto de la invención y experiencia del cocinero o de la copia de recetarios anteriores ya sea íntegra o con agregados y novedades del que escribe.

En este punto toma importancia la tradición oral, pues como señalan diversos autores, los libros de cocina contienen recetas transmitidas de generación en generación. Además, según Jean-François Revel son “el reflejo inconsciente de la vida cotidiana y el lugar donde confluyen las costumbres a través de los siglos”⁵² ya que gracias a ellos, podemos conocer cómo han cambiado los gustos y preferencias por ciertos ingredientes.

Estos usos del libro de cocina se forjaron a lo largo de la época virreinal y se reforzaron durante todo el siglo XIX, en el que se hizo de manera más formal, habiendo libros caseros que las mujeres escribían y compilaban de recetas de familia y amigas. Posteriormente, con el surgimiento en Europa de la Alta Cocina (a fines del siglo XVIII), la labor se tornó en una profesión reconocida, por lo que los “chefs” o jefes de cocina escribían sus creaciones y después las publicaban como libros, mismos que eran encargados e importados a nuestro país, convirtiéndose en instrumentos muy preciados por el sexo femenino, pues representaban de gran ayuda en su labor hogareña.

Con ello en el siglo XIX, en el México Independiente, se comenzaron a editar impresos de libros de cocina al estilo parisino como *El cocinero mexicano*, que ya no eran libros personales sino que pretendían llegar a un público amplio, presentando las novedades y tendencias en el campo de la gastronomía europea y americana; a pesar de ello, la tradición del libro manuscrito continuó en muchas familias de estrato medio mexicanas.

Con el paso del tiempo, probablemente durante la primera mitad del siglo XX, su denominación cambió de libro de cocina a recetario, como actualmente los conocemos. En cuanto a su tendencia, se abocó principalmente a la preparación de exquisitos platillos y

⁵² Jean-François Revel *apud*. León García, *op. cit.*, p. 87.

todo lo relacionado con el buen comer; con ello perdió parte de su forma original sobre las propiedades curativas de los alimentos. Pero conservó otra importante que fue la de dar consejos sobre higiene, sugerir comida festiva y proporcionar aspectos prácticos para organizar la cocina, preparar la comida y disponer la mesa.

1.2. Las publicaciones de cocina en el siglo XIX, su auge.

1.2.1. Antecedentes.

Anterior al siglo XIX se conservan principalmente manuscritos del siglo XVIII y pocos de los siglos XVI y XVII⁵³, que son generalmente compilaciones de recetas que contienen la manera de preparar y servir los alimentos, además, encontramos recetas para sacar manchas, limpiar plata y hacer tintes⁵⁴. Una característica importante de los manuscritos de cocina del siglo XVIII, es que fueron hechos por diversos autores, esto se delata por la variedad caligráfica que los conforman. Lo anterior se debe a que la dueña del recetario, prestaba y pedía a otras personas que apuntaran sus recetas, las cuales incluía con las que ella escribía. Es importante señalar que tanto hombres como mujeres escribían las recetas.

El valor de este tipo de manuscritos novohispanos es que encontramos plasmado el llamado “mestizaje culinario” es decir, la combinación de recetas europeas aumentadas con productos americanos, por ejemplo encontramos chiles y jitomates junto con azafrán, clavo, azúcar, pimienta, manteca, etcétera. Incluso encontramos en el argot de las indicaciones y técnicas, por ejemplo para mezclar, la unión de los dos mundos, como el punto para la masa de los buñuelos “asta [*sic*] que suene a tamal”⁵⁵.

En estos libros no hay recetas de origen indígena, se consideraba que era una cocina simple que no tenía caso incluirla, pues las mujeres de clase popular (muchas de las cuales ayudaban en la cocina de los estratos acomodados) y las monjas sabían hacerlas y las conservaban en su memoria.

Un libro de cocina del siglo XVIII, representativo de su época, es el *Manuscrito de Ávila Blancas*, es importante mencionar que pertenecía a la familia del Padre Luis Ávila Blancas, canónigo y sacristán mayor de la Catedral Metropolitana de México, de ahí el

⁵³ Vid. León García, *op. cit.*, pp. 90 y 91. Aquí se encuentra el listado de Libros de Cocina americanos desde siglo XVI a XIX.

⁵⁴ *Gastronomía mexicana del siglo XVIII: Manuscrito de Ávila Blancas*, Introducción, transcripción, léxico e índice de Guadalupe Pérez San Vicente, 2a, México, Restaurante “El Cardenal”, 2001.

⁵⁵ León García, *op. cit.*, p. 98.

nombre que se le otorgó.

En el manuscrito, aparece el nombre de la dueña original “Soy De mi S^{ra}. D^a. Jhpa Gonzales [Soy de mi señora Doña Josefa González”⁵⁶. Físicamente el documento tiene cubierta y cintas de cuero para amarrarse, además presenta un “ojillo” y un botón en el cuál se enrollan las cintas de cuero.⁵⁷ Contiene 169 recetas de las cuales, 106 son guisados y 63 son dulces, la mayoría de los productos contenidos en las recetas son del Viejo Mundo, pero se encuentran también algunos ingredientes americanos, además dos recetas que resaltan son la del mole de Oaxaca y la del pulque.

1.2.2. Libros de cocina caseros o manuscritos.

En el siglo XIX, los escritos de cocina se dividieron en dos: los manuscritos (puño y letra) generalmente de propiedad exclusiva y personal de su autora; y los impresos, ya como artículos de periódicos y revistas así como en libros. Cabe señalar que durante la primera mitad del siglo XIX se conservaron aún las recetas conventuales que se pueden enmarcar en el primer rubro pues eran escritos a mano por las monjas y pertenecían a la congregación, la cual era reconocida por elaborar alguna especialidad culinaria.

Los manuscritos eran escritos por mujeres que pertenecían al estrato medio de la sociedad, pues al carecer de servidumbre, ellas tenían que hacerse cargo de su papel, como esposa y madre, principalmente. Eran utilizados por mujeres de todas edades: a las señoritas jóvenes les servía como instrucción previa al matrimonio; las casadas eran las que más lo usaban en la vida práctica pues les funcionaba como apoyo para preparar las viandas para el marido y los hijos; y las viudas eran las compiladoras, pues con la experiencia de años podían recuperarlos y aumentarlos con todo lo aprendido durante su vida activa, además eran las encargadas de transmitirlo a las siguientes generaciones.

Después de 1850, las recetas caseras se presentaron en los libros bien estructuradas con complementos tales como: pintura para pisos, consejos para lavar listones y encajes, recetas para hacer cervezas, hielo artificial y fósforo. Estos consejos hogareños también se presentaban en los recetarios manuscritos del siglo XVIII. Lo anterior nos puede dar idea de que el libro de cocina representaba para su autora, un manual y una herramienta básica para facilitar todas las tareas del hogar, no sólo en la cocina.

⁵⁶ *Gastronomía mexicana del siglo XVIII: Manuscrito de Ávila Blancas, op. cit., s. p.*

⁵⁷ *Ibidem*, p. 11.

En este rubro se encuentra una gran cantidad de escritos que pertenecen aún a las familias y que poco a poco han sido recuperados y publicados, sobre todo por el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, en la llamada “Colección de Recetarios Antiguos”⁵⁸.

1.2.3. Publicaciones periódicas. Secciones en revistas, periódicos, almanaques, calendarios, etcétera.

A mediados del siglo XIX, los grandes editores como Ignacio Cumplido, Vicente García Torres, Mariano Galván, Juan N. Navarro, dedicaron a las señoritas mexicanas, calendarios, panoramas, almanaques y semanarios en los que se incluían diversos textos sobre literatura, historia y artes, incluyendo el arte culinario. Asimismo comprendían economía doméstica, para que no sólo se cultivaran y educaran sino para que la edición fuera de provecho para la familia. Ofrecían consejos de higiene, remedios caseros, pociones, bálsamos, recetas para conservar y limpiar ropa, muebles, cristales, mármoles, joyas; para hacer cosméticos para el cutis o tintes de cabello; aguas para perfumar, para limpiar los dientes, etcétera.

En los apartados de cocina se ofrecían recetas para hacer diversos platillos y todo tipo de preparaciones como conservas de legumbres, frutas, quesos, carnes; instrucciones para la elaboración de jarabes, licores, ponches, conservas; alimentos para convalecientes (como en los libros antiguos, pero ya con otro sentido clínico); guisos, pasteles y dulces. Además se tomaban en cuenta las épocas y celebraciones del año, incluyendo por ejemplo, comidas completas para la Cuaresma, siguiendo la norma de la Vigilia.

Hubo también revistas para mujeres, escritas por mujeres como *El Correo de las Señoras*, que era un semanario escrito para el bello sexo, publicado de 1883 a 1893, donde se trataban temas de puericultura, medicina, higiene doméstica, jardinería y arte culinario. Esta aparecía todos los domingos y proporcionaba recetas internacionales de la cocina francesa, inglesa, italiana, española, mexicana, etcétera. Asimismo consideraba las fechas importantes del calendario civil y religioso, por ejemplo para celebrar las fiestas nacionales publicaban recetas conmemorativas como la “Mayonesa 5 de mayo”.

⁵⁸ *Vid Infra*. Bibliografía y Anexos.

1.2.4. Publicados e impresos como libros.

En Europa, durante los siglos XVII al XIX, hubo gran cantidad de libros y manuales de cocina impresos que eran publicados para hacer comidas exquisitas y aprender a guisar a la última moda de la corte europea, sobre todo a la francesa y española, de forma económica y con la mesa bien dispuesta.

Un libro reconocido en España y mencionado por Salvador Novo, como importante en el tema de estudio, es el *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* compilado por Francisco Martínez Montaña, cocinero mayor del Rey Felipe IV, que se publicó en Madrid en 1623 y tuvo, al igual que muchos de estos libros, gran cantidad de reediciones, cerca de treinta, a lo largo del siglo XVII hasta el XIX.

Este libro fue sustituido posteriormente por el *Nuevo arte de cocina* de Juan Altamiras que se publicó en 1745 en Madrid con aprobación de “la Cocina de su Majestad”. Esta denominación de “Nuevo”, “Novísimo” fue muy recurrente para los libros de cocina impresos a lo largo del siglo XIX. En México comenzaron a aparecer, según Novo, desde 1831 en los que “se puede discernir la aparición de la influencia francesa en las mesas mexicanas del siglo XIX. La advertiremos no sólo en la confección de sus portadas: sino en la novedosa preocupación de instruir a las señoritas mexicanas el arte de disponer con gracia y elegancia la mesa, y el no menos importante trinchado de carnes y aves”⁵⁹.

Uno de los libros más leídos en México fue *Fisiología del gusto o meditaciones de gastronomía trascendente* de Anselmo Brillant-Savarin, publicado en París en 1825, que fue traído y traducido en México por Eufemio Romero, que era colaborador de *Señoritas Mejicanas*, en 1852. Es un tratado con aspiraciones científicas y médicas, cuyo principal objetivo es retomar la historia y los aspectos anatómicos y morales relacionados con el sentido del gusto.

A lo largo del siglo XIX, las mujeres pertenecientes a familias acomodadas utilizaron diversos libros y manuales de cocina; algunos eran traídos directamente de Europa, otros se imprimían por encargo de libreros mexicanos en casas editoriales francesas especializadas en libros en español y otros se tradujeron, escribieron y editaron en nuestro país, como el *Arte novísimo de cocina* y *El cocinero mexicano*, cuyos títulos fueron elegidos haciendo un símil de las publicaciones europeas.

⁵⁹ Novo, *op. cit.*, p. 110.

En estas ediciones buscaban aprender a guisar, presidiendo a sus cocineras o sirvientas, platillos exquisitos a la última moda europea, sobre todo a la francesa, que fueran de buen gusto así como servirlos de forma correcta. Lo anterior es lo que, en su mayoría, ofrecen los libros de cocina en sus introducciones, pero no puede omitirse explicar qué significaba *buen gusto* en el siglo XIX y cómo se relacionaba este concepto con la elaboración de los alimentos y su consumo.

Los estratos medio y alto de la sociedad buscaron imitar el *buen gusto* europeo, por tanto, pretendían asemejarse en todos los aspectos siguiendo las pautas de lo considerado fino y correcto, además de ser una forma para obtener su aceptación.

El comer fue una de las múltiples formas para alcanzar el refinamiento. Es por ello que se copiaron los libros y las recetas de cocina europeas. Proporcionaba mucho prestigio tener platillos sobre la mesa y ofrecer, como buen anfitrión en las comidas y reuniones, tertulias y bailes, platillos de talla internacional, diferentes y abundantes. Lo anterior se conservó y repitió puesto que: “las comidas que simbolizan y otorgan el mayor grado de prestigio social tienden a caracterizarse por la cantidad, variedad y rareza con que son servidas”⁶⁰. Como se muestra en los recetarios, la mayoría de los platillos se componían de muchos y variados ingredientes, que a veces conformaban platillos de banquete, así como carnes finas poco usuales.

1.3. El uso de los libros de cocina impresos.

Al tratarse de un libro es indispensable hacerse preguntas en torno al proceso de comunicación que implica su producción y consumo. Con ello me refiero a que se deben plantear preguntas en torno a este medio, acerca del transmisor (autor, editor) y receptor (lector), pues cada uno tiene expectativas, objetivos e intenciones sobre el mismo objeto, el recetario.

¿Quién es el autor de los libros de cocina y cuál era su propósito? En general, quienes elaboraban estas publicaciones eran hombres, que podían o no ser expertos en la cocina, quizá en algunas ocasiones se conformaba un equipo de personas que ayudaban a compilar y ordenar recetas.

El editor o editores debían pensar en tres asuntos: el primero, que las recetas

⁶⁰ Freedman, *op. cit.*, p. 16. “The meals that symbolize and confer the highest degree of social prestige tend to be characterized by quantity, variety and the rarity of what is served”.

gustarían a los lectores, esto es el reconocimiento del gusto común; el segundo, se refiere a una imposición del gusto, el cual trae consigo otras ideas, habiendo distintas razones; por ejemplo, pensaban que a través de libros nacionales que recopilan recetas típicas, formarían un tipo de mexicano; otro caso podría ser la implantación de una moda, por medio de la comida (como sucedió con el afrancesamiento) Por último, lo subjetivo, pues la selección estaba condicionada, consciente o inconscientemente, a lo que a él le gustaba, es decir, la sujeción personal.

Como ya se mencionó, en general el público al que dirigían y quienes consumían dichas obras principalmente, eran señoras y señoritas de estrato medio y alto. De manera explícita en el prospecto del *Nuevo cocinero mejicano* de 1888, se confirma que las lectoras son “señoras... dedicadas a sostener el buen tono de sus casas y el bienestar de sus familias [...] que gustan de la buena cocina”⁶¹.

Además, muchas de las recetas expuestas eran retomadas de la experiencia de estas “mejicanas curiosas” que enviaban sugerencias a los libreros y cocineros, pues para la elaboración de los recetarios partían de la “¡Delicadeza propia del bello sexo, justo apreciador de las mas imperceptibles minuciosidades!”⁶².

En esta misma publicación se observa que inicia un cambio en la concepción del público al que va dirigida la obra, pues a principios de la centuria se consideraba el arte culinario como un distintivo social. En esta edición se aclara que la cultura progresiva ofrecida en el libro estrecha “vínculos sociales”, puesto que es “ya indispensable una obra de esta clase, no solo en las casas de las personas mejor acomodadas, sino en las de media fortuna, y hasta en las de clase mas reducida”⁶³.

Aunque en la realidad decimonónica, debido a los ingredientes y los procedimientos que requieren de mucho tiempo, enseres especiales y ayuda en la mano de obra, aunado a la baja posibilidad de acceso a la compra de libros y el analfabetismo (sobre todo en el sector femenino), es difícil que una obra de este tipo llegara a personas de “clase reducida”.

En el *Arte novísimo de cocina* se advierte al público lector que “nos lisongeamos que el público ilustrado á que nos dirigimos, apreciará nuestro esmero en no omitir cosa alguna que pueda contribuir á la riqueza y mérito intrínseco de la nueva edicion que damos

⁶¹ *Nuevo cocinero mejicano, op. cit.*, s. p.

⁶² *Ibidem*, p. 57.

⁶³ *Ibidem*, s. p.

á luz”⁶⁴. Este párrafo se marca la distinción de quienes podían tener un libro de cocina, que en términos de la época, se definían como personas “inteligentes”, de “razón”, “ilustradas”, “de buen gusto y tono”.

El *Manual del cocinero y cocinero* se dedica en la portada “al bello secso de Puebla”, lo cual reafirma la idea del público para el que fue escrito, pero además de las señoras y señoritas amas de casa, se recomienda su uso en fondas, cafés, botillerías y pastelerías.

Otra posibilidad en cuanto al uso y objetivo de los recetarios es que eran un medio para normar y regular. Estas publicaciones, junto con otras similares, dedicadas a las mujeres mexicanas, como las editadas por Ignacio Cumplido⁶⁵, *Calendario de las Señoritas Mexicanas*, *Semanario para señoritas*, *Presente amistoso para señoritas mexicanas*, pretendían imponer un modelo de cómo debían ser y lo que tenían que hacer las “señoritas”, implantando y regulando sus gustos, actividades y, en la medida de lo posible, sus pensamientos; esto era importante pues la mujer representaba el núcleo de la familia ya que era la encargada de la educación de los hijos, ella aseguraba la permanencia o asenso en la escala social.

Así como estos libros, revistas y periódicos imponían un comportamiento y una moda, los recetarios lo hacían a través del gusto, de lo que debía comer el mexicano de cierto estatus social.

Como se ha expuesto, los recetarios impresos del siglo XIX son fuentes esenciales para estudiar la cultura de la época, ya que describen algunas condiciones generales de la centuria, mostrando las permanencias y los cambios paulatinos en la manera de actuar y pensar en la vida cotidiana y común de las personas.

Estos tuvieron la función de vehículos para imponer e inculcar ideas y modelos de lo que debía consumirse y cómo debía hacerse, así como para introducir, difundir e imponer aspectos culturales de las sociedades europeas.

Los libros de cocina son fuentes esenciales que contienen códigos importantes para el historiador cultural que no se encuentran en otras. Siendo objetos de uso cotidiano nos permiten intuir ciertas sensibilidades de las sociedades del pasado, pues en ellos se plasmaron tanto las preocupaciones diarias como la alimentación, como la mentalidad y las

⁶⁴ *Arte novísimo de cocina*, p. 6.

⁶⁵ Editor en la ciudad de México, entre 1838 y 1842.

representaciones en torno a la práctica del comer.

2. Primer acercamiento, lo visible y explícito.

2.1. El contenido de los libros de cocina decimonónicos.

2.1.1. *El cocinero mexicano*⁶⁶.

Este libro se publicó en 1831 y fue reeditado al menos en once ocasiones con transformaciones en el texto, pues su escritor y editor añadían observaciones y mejoras en los procedimientos para perfeccionar los guisos cuidando siempre la economía del hogar.

Fue quizá, el libro de cocina más importante dentro del ámbito de la gastronomía decimonónica, ya que fue el primero que se realizó e imprimió en México y estuvo presente a lo largo de la centuria, por lo que sirvió de ejemplo para los recetarios que se editaron posteriormente, lo cual es evidente,

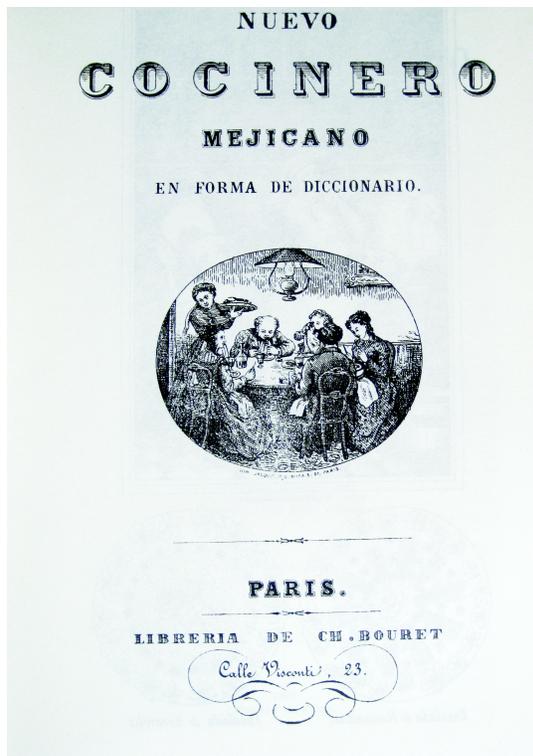


IMAGEN 1

⁶⁶ *El cocinero mexicano o colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano, y de las mas seletas segun el metodo de las cocinas española, italiana, francesa e inglesa. Con los procedimientos más sencillos para la fabricación de masas, dulces, licores, helados y todo lo necesario para el decente servicio de una buena mesa.* México, Imprenta de Galván, 1831.

Diccionario de cocina o El Nuevo cocinero mejicano en forma de diccionario, que contiene los procedimientos empleados en la alta, mediana y pequeña cocina, la lista normal de los platillos que deben componer las distintas comidas, que con variedad de nombres se hacen en el día, el método de aderezar los platos y de disponer los diferentes servicios de una mesa, y lo más selecto de las artes del pastelero, del bizcochero, del confitero, del estilador y del nevero, con todo lo relativo a la repostería. Encontrándose en él todos los artículos importantes de las obras de esta clase que se han publicado en castellano y otros nuevos, relativos tanto á la cocina mexicana, como á la francesa, tomados estos últimos del cocinero real, de las obras de Beauvilliers, de los tratados de Careme, del diccionario de Mr. Burnet, de la Nueva Cocina Económica, y de otros autores. México, Imprenta de I. Cumplido, 1845.

Nuevo cocinero mejicano, en forma de diccionario, que contiene todos los procedimientos empleados en la alta, mediana y pequeña cocina, la lista normal de los platillos que deben componer las distintas comidas, que con variedad de nombres se hacen en el día, el método de aderezar los platos y de disponer los diferentes servicios de una mesa, y lo más selecto de las artes del pastelero, del bizcochero, del confitero, del estilador y del nevero, con todo lo relativo a la repostería. Encontrándose en él todos los artículos importantes de las obras de esta clase que se han publicado en castellano y otros nuevos, relativos tanto á la cocina mexicana, como á la francesa, tomados estos últimos del cocinero real, de las obras de Beauvilliers, de los tratados de Careme, del diccionario de Mr. Burnet, de la Nueva Cocina Económica, y de otros autores. París, Librería de Ch. Bouret, 1848.

pues podemos encontrar copias intactas del texto o recetas similares en otras publicaciones.

Este fue un recetario de gran éxito en México y no podía faltar en la biblioteca del hogar. Se vendieron, según el prólogo a la última edición, rápidamente más de tres mil ejemplares, superando cualquier otra publicación sobre gastronomía.

El escritor es anónimo, se empeñó desde su primera edición por el nacionalismo y la búsqueda de la identidad mexicana recuperando del pasado lo que es propio, para ello sugería el uso o mención de los términos de ingredientes y técnicas americanas, en su idioma original, el náhuatl, haciendo referencia a la “lengua mexicana”. Así por ejemplo, en lugar de escribir *jitomate* la edición respeta la ortografía original, *xitomate*, justificando en el prólogo que “aunque no ignoramos la ortografía adoptada últimamente por la Academia española, no hemos creído conveniente conformarnos con ella en los nombres de origen mexicano [...] para indicar su procedencia y conservar algún resto de un idioma armonioso y expresivo, que está ya á punto de perderse”⁶⁷.

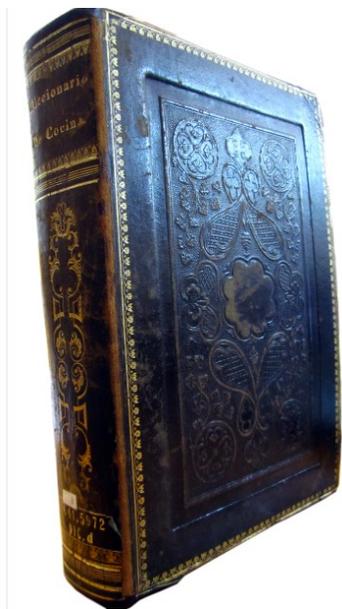


IMAGEN 2

Además agrega que “adoptamos en nuestra obrita otros nombres de la misma clase, que usados ya por todos en la república y fuera de ella componen el dialecto americano, como popote, metate &c”⁶⁸.

Así como en la cuestión del lenguaje, en el gusto, el editor exigía que en cada una de sus recetas, los platillos sin importar su procedencia, debían adaptarse a los paladares mexicanos.

Originalmente *El cocinero mexicano* se compuso de tres tomos que se dividían por afinidades de platillos; cuando se reeditó en 1845, cambió su nombre y se compiló en uno solo a manera de diccionario, modificando parcialmente su contenido. El cambio de formato se hizo por motivo de practicidad, los editores pretendieron con ello ahorrar tiempo en la búsqueda de recetas.

El *Nuevo cocinero mejicano en forma de diccionario*, incluye las recetas por orden alfabético, también ofrece la explicación de diversos términos usados en la gastronomía, definiciones de ingredientes, procedimientos (métodos de cocción, conservación, filtración,

⁶⁷ *El cocinero mexicano*, s. p. (Advertencia).

⁶⁸ *Idem*.

cortes, etcétera), preparaciones básicas y platillos compuestos. Ofrece, al final, esquemas de cómo debe servirse la mesa en un banquete y cómo deben hacerse los cortes de carne. También hace referencia a lo local, cómo se manipula, cocina o come en distintos lugares: “Alguacil. Alcachofa silvestre que en algunas partes, como en Guadalajara, se come, y se prepara y condimenta como las alcachofas. En Méjico se cambian ya cocidos á los muchachos de la plebe por palos viejos”⁶⁹.

Recientemente se reeditó en forma de facsímil la edición de 1888, la cual es idéntica a la de 1845. En el prólogo de ésta desapareció la defensa de lo auténtico mexicano, a pesar de ello se conservaron las recetas y notas especiales sobre los ingredientes y platillos de la gastronomía nacional.

Al inicio del libro, los editores se enorgullecen de formar parte en la vida de las señoras que mantienen el hogar y el bienestar familiar. También afirman que les da gusto que haya hombres que consultan la obra.

El cocinero mexicano se elaboró en colaboración de muchos participantes. En la edición de 1888 se indica que “ya no será una mera compilación, sino el fruto de la experiencia de 15 años, y de la inteligencia de señoras que gustan de la buena cocina, y de prácticos y peritos en el arte que se han prestado gustosos a cooperar a ella con sus luces”⁷⁰, por lo que se tomó en cuenta la experiencia de algunas amas de casa que se encargaban de enviar su apreciación sobre las recetas, así como sugerencias y apuntes emanados de la práctica cotidiana en la cocina.

Para su elaboración, se utilizaron y retomaron las obras francesas más reconocidas como los tratados de Careme, los libros de Beauvilliers, el diccionario de Mr. Burnet, *La Nueva cocinera económica*, entre otras, pues como apuntó el editor “la cocina francesa ha invadido nuestros comedores”⁷¹, pero al momento de escribirlas las “mexicanizaron”.

Es una obra llena de riqueza cultural, las definiciones nos permiten conocer, además del origen de ingredientes y platillos, la tradición culinaria del México decimonónico y el imaginario colectivo que existía en torno a ciertos alimentos. Por ejemplo, en el caso de las Aleluyas: “se llaman *aleluyas* estos dulces, porque en algunos conventos suelen regalarlos las monjas el sábado de gloria ó la Pascua de resurrección”⁷².

⁶⁹ *Nuevo cocinero mejicano, op. cit.*, p. 16.

⁷⁰ *Ibidem*, p. I.

⁷¹ *Ibidem*, p. II.

⁷² *Ibidem*, p. 17.

2.1.2. *Manual del cocinero y cocinera*⁷³.

Este manual de cocina fue recopilado del periódico literario *La Risa* que circulaba en el estado de Puebla y se describía como una “obra clásico-romántica, de costumbres, de literatura, de sana moral, de gastronomía, de carcajadas. Escrita en prosa y verso por varios poetas de buen humor y un habilísimo cocinero, 1848-1849”⁷⁴. En su portada se dedica “al bello secso de Puebla”, fue escrito por Wenceslao Ayguals de Izco e impreso por José María Macías en 1849 y se reeditó como obra completa en 1881.



IMAGEN 3

En el prólogo se advierte que la obra se dedica a las amas de casa, aunque también se esperaba que fuera de utilidad para fondas, cafés, botillerías y pastelerías. Se trata de una obra hecha con base en la experiencia, gusto gastronómico y consulta de diversos tratados franceses. Presenta recetas típicas de la gastronomía poblana con una fuerte influencia francesa.



IMAGEN 4

La obra está organizada por tipo de preparaciones. Comienza con el “Ambigu”, que es un manual típico de esta clase de obras, donde se describen las reglas de comportamiento en la mesa, que reflejan las costumbres de las refinadas y decentes familias poblanas decimonónicas. Ofrece también algunas normas que debe seguir el gastrónomo.

A continuación, el *Manual del cocinero* sigue un orden según los tiempos en que deben servirse los platillos en una comida decente: sopas, cocidos, menestras, arroz, mantecas y pebres, salsas, guisados, de la vaca, carnero, cordero, cerdo, caza, lebrato, jabalí, aves de corral o

caseras, pescados, ensaladas, huevos, repostería, licores. Termina con un apartado especial

⁷³ *Manual del cocinero y cocinera* (tomado del periódico literario “*La Risa*”) Se dedica al bello secso de Puebla, Puebla, Imprenta de José María Macías, 1849 (reeditado en 1881).

⁷⁴ *Manual del cocinero y cocinera*, tomado del periódico literario *La Risa*, p. IV.

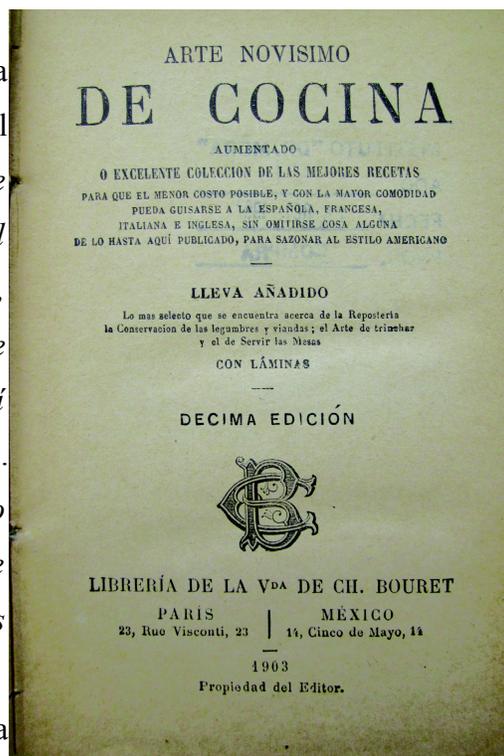
sobre el servicio de la mesa.

Posee gran cantidad de recetas preparadas al estilo francés, español, inglés y mexicano. En general, es un recetario más europeo pues posee muchas fórmulas para realizar sopas, menestras y guisos de diferentes carnes con salsas al estilo del Viejo Continente. El apartado de pescados es más mexicana, se utilizan ingredientes americanos como el jitomate y el chile, ofrece además distintas recetas para preparar moles y pipianes. Muchas de sus recetas y afirmaciones en torno al gusto, la gastronomía, el tratamiento de los ingredientes y procedimientos son copias intactas de *El cocinero mexicano* de 1831.

2.1.3. *Arte novísimo de cocina*⁷⁵.

Este recetario originalmente se publicó en la oficina de Alejandro Valdés en 1831 bajo el nombre de *Novísimo arte de cocinar o excelente colección de las mejores recetas para que el menor costo posible, y con la mayor comodidad, pueda guisarse a la española, francesa, italiana e inglesa, sin omitirse cosa alguna de lo hasta aquí publicado, para sazonar al estilo de nuestro país*. Con el subtítulo de *Lleva añadido lo más selecto que se encuentra acerca de la repostería; el arte de trinchar, etcétera, con dos preciosísimas estampas que aclaran mejor este último tratadito*.

Este libro lo pude consultar en su décima edición de 1903; ésta presenta algunos cambios, *IMAGEN 5*



por ejemplo el título original cambió a *Arte novísimo de cocina. Aumentado*, con el resto

⁷⁵ *Novísimo arte de cocina, o excelente colección de las mejores recetas. Para que al menor costo posible, y con la mayor comodidad pueda guisarse a la española, francesa, italiana e inglesa sin omitirse cosa alguna de lo hasta aquí publicado para sazonar al estilo México*. Filadelfia, Imprenta estereotipografica de Besserer y Kienast. 1852.

Arte novísimo de cocina aumentado o excelente colección de las mejores recetas para que el menor costo posible, y con la mayor comodidad pueda guisarse a la española, francesa, italiana e inglesa, sin omitirse cosa alguna de lo hasta aquí publicado. Paris, Librería de Ch. Bouret, 1878.

Arte novísimo de cocina aumentado o excelente colección de las mejores recetas para que el menor costo posible, y con la mayor comodidad pueda guisarse a la española, francesa, italiana e inglesa, sin omitirse cosa alguna de la hasta aquí publicado, para sazonar al estilo americano. 10ª ed. Paris, Librería de Rosa y Bouret, 1903.

del título mencionado arriba sólo que en lugar de *al estilo de nuestro país*, aparece *al estilo americano* y el subtítulo versa: *Lo más selecto que se encuentra acerca de la Repostería, la conservación de legumbres y viandas, el arte de trinchar y el de servir las mesas. Con láminas*. Además esta edición tiene como pie de imprenta París y México, como se puede observar en la imagen.

Ambas ediciones, la primera y la décima, poseen ocho tratados más los suplementos, que contienen otras recetas y recomendaciones sobre repostería, carnes y servicio de mesa. Los capítulos están organizados a la manera típica de los manuales europeos, de la siguiente manera:

- I. Sopas.
 - II. Ensaladas.
 - III. Guisados de carne y aves, asados y tortas.
 - IV. Guisados de pescado y vigilia.
 - V. Masa para pasteles, bizcochos, buñuelos y tortas.
 - VI. Antes, guisados y postres distintos.
 - VII. De distintas cajetas, conservas y otros dulces finos.
 - VIII. Refrescos, helados, jaletinas de sustancia.
- Suplemento:
- Diferentes recetas saladas.
 - Sopas.
 - Ensaladas.
 - Varias clases de dulces especiales.
 - Antes.
 - Bocadillos.
 - Cubiletes.
 - Conservas.
 - Jaleas.
 - Postres.
 - Postres de Tortas.
 - Masas para pasteles.
 - Masas para buñuelos.
 - Masas para rosquetes.
 - Bebidas frescas.
 - Chocolates.
- Adición.
- Conservación de las legumbres, etc.
 - Instrucciones para trinchar.
 - Del servicio y la decoración.
 - Del servicio en la mesa.

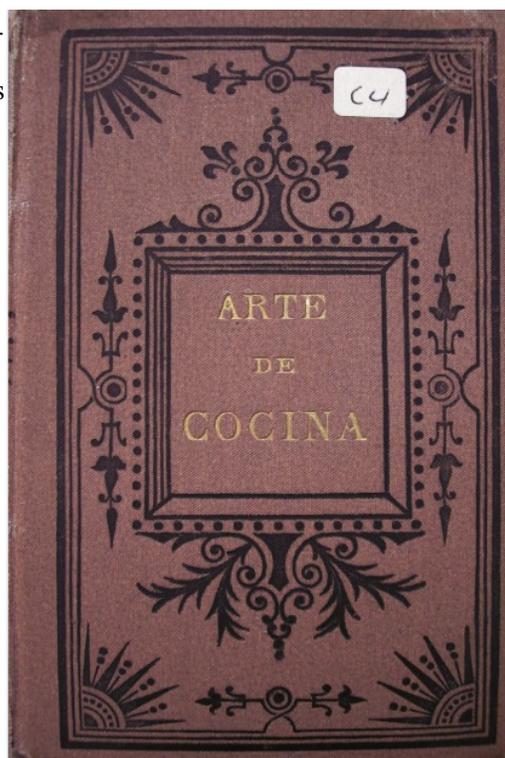


IMAGEN 6

En su introducción habla sobre las sustancias de la naturaleza susceptibles de ser consumidas por el hombre. A diferencia de otros recetarios, expone desde un inicio que “Así, en la esposición que vamos á hacer, poco nos importa que unas ú otras tengan una

facultad mas ó menos pronunciada de reparar ó mantener nuestras fuerzas vitales segun la mayor ó menos facilidad ó dificultades que en su digestion presentan”⁷⁶. Por lo que sólo se aboca a los procedimientos para realizar diversos platillos.

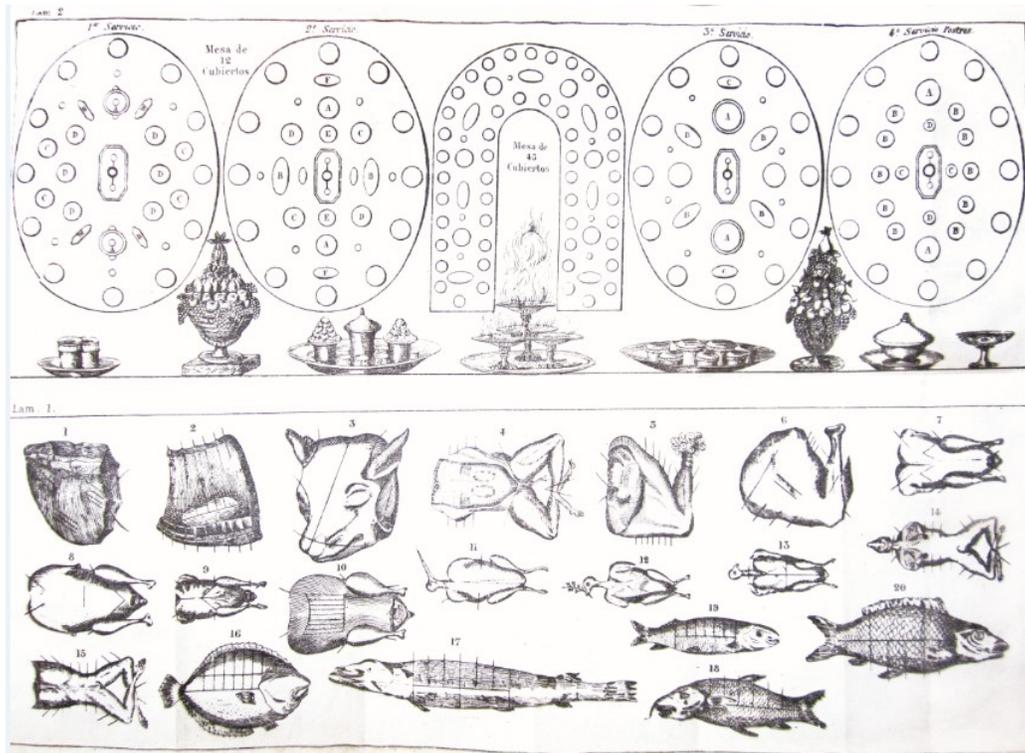


IMAGEN 7

La edición de 1903 presenta recetas bien explicadas y concisas, los procedimientos son claros, junto con las cantidades y los tiempos de elaboración, a diferencia de otros recetarios donde no son explícitos.

En cuanto a las recetas, hay de todo tipo: nacionales (mole, clemole, chiles rellenos) e internacionales, pero destaca que en las salsas y guisos se utiliza mucho jitomate, chile, ajo, cebolla, perejil. El sazón es similar al de otros tratados que usan vino, vinagre, clavo, canela, azafrán, pimienta, comino y otras especias.

2.1.4. *Manual del cocinero dedicado a las señoritas mexicanas*⁷⁷.

Este recetario fue reeditado por Porrúa, en forma de facsímil por J. Porrúa, en cuyo título

⁷⁶ *Arte novísimo de cocicna, op. cit.*, pp. 5- 6.

⁷⁷ Murguía, M. (ed.). *Manual del cocinero dedicado a las señoritas mexicanas, compuesto de exquisitas viandas, al estilo del país y extranjero, escogidas y arregladas por personas de buen gusto e inteligencia*. Ed. facsimilar correspondiente a la de 1856. México, Porrúa, 1983.

se observa un error tipográfico en el título: *Manual [sic] del cocinero dedicado a las señoritas mexicanas. Compuesto de recetas esquisitas viandas al estilo del país y extranjero, escogidas y arregladas por personas de buen gusto é inteligencia.*

Se compone de dos partes y un apéndice, no posee introducción, ni declara sus objetivos. El público al que va dirigido queda expresado en el título, las señoritas mexicanas. Los autores o compiladores son personas de “buen gusto e inteligencia”, factores que se buscaba aprender en los recetarios, dándole un estatus especial.

En la primera sección dispone recetas ordenadas según el tipo de preparación acorde a los tiempos de servicio, es decir, inicia con caldos y sopas, continúa con los asados y guisados, siendo esta la parte más larga que incluye todo tipo de carnes y termina con los postres, dulces y pasteles.

En la segunda parte se vuelve a repetir el orden de la primera, sólo que es más completo. Pareciese como si el editor hubiera unido dos recetarios. El orden de platillos es el siguiente: sopas, asados, ensaladas, salsas, tortas, guisados, pasteles, buñuelos, empanadas, bizcochos y helados.

En el apéndice incorpora recetas de todo tipo en el rubro de “Guisados, asados y tortas” y “Repostería”, sin orden, ni categorías bien definidas.

Este recetario parece tener su origen en un recetario casero, quizá de algún cocinero o señorita que quería hacer públicas sus creaciones y compartirlas, pues su presentación y tipografía no es de calidad, comparada con las grandes publicaciones de cocina. Es poco cuidada y heterogénea, algunos títulos están escritos con mayúsculas, otros con minúsculas y la “ortografía”⁷⁸ es mínima a comparación de otros libros. Esta es una peculiaridad tipográfica que nos remite al pequeño y modesto taller en el que fue impreso, seguramente el tiraje de esta obra fue reducida e incluso local, a pesar de estar dedicado a “todas” las señoritas mexicanas.

Varias de las recetas que presenta están copiadas intactas de *El cocinero mexicano*, lo cual aunque hoy en día puede considerarse como plagio, esto era típico en la época de su publicación. Las recetas que seleccionaron para este libro son muy sencillas, no requieren de mucho tiempo y los ingredientes son los de uso común en el estrato medio y alto.

⁷⁸ Recordemos que las reglas gramaticales y ortográficas, tal como las conocemos y aplicamos actualmente no se estipularon de forma homogénea, ni generalizaron hasta finales del siglo XIX. Por lo tanto es común encontrar “errores” ortográficos y gramáticos en la composición de oraciones.

Parece, en general, un recetario de preparaciones para el menú diario debido a su simpleza. No tiene mayores aspiraciones como otras publicaciones, se aboca sólo a la comida.

Dentro de todo, el *Manual* que aquí analizamos posee características en común con otros recetarios impresos, tales como la presentación de recetas para la Vigilia, mientras que el uso de ingredientes (verduras y gran variedad de carnes) y sazón son muy similares, así como el tipo de procedimientos. Ofrece en su mayoría recetas mexicanas como el mole, chiles rellenos, nopalitos, guisos y salsas, hechas a base de jitomate o pulque, entre otras; también posee recetas extranjeras como el bistec y el pudding.

2.1.5. *El cocinero práctico*⁷⁹.

Esta es una obra de origen español por lo que dispone platillos de la cocina hispana y otros europeos. Es importante tomar en cuenta este tipo de libros ya que fueron importados y utilizados por algunas mujeres en el México del siglo XIX.

En el subtítulo se encuentra explicado de manera breve el contenido del tratado, *Describe minuciosamente el servicio de la mesa, el arte de trinchar, y todo lo referente a la cocina económica y á la de lujo de todos los pueblos civilizados. Contiene gran número de interesantes fórmulas de fácil ejecución y recomendadas por los más afamados cocineros nacionales y extranjeros, después de aquilatarlas en la práctica: y á más del arte completo del pastelero y repostero. Manual de economía doméstica en que se expone la manera de conservar las substancias animales y vegetales, dirigir la matanza y salazón del cerdo, reconocimiento de las carnes triquinadas, elaborar el pan, practicar el lavado y el planchado, etc. Termina el libro con un tratado de floricultura.*

Es una obra completa que ayuda a resolver los diversos quehaceres del hogar. Es un libro muy importante pues los libreros mexicanos se basaron en esta edición para hacer los propios, como se hace evidente en el caso de *El cocinero mexicano* y *La cocinera poblana*, puesto que se encuentran similitudes en recetas (preparaciones, procedimientos e ingredientes) así como en la estructura, organización forma, selección y contenido de los textos. Las ventajas que ofrece a la lectora son las mismas, a saber: demostrar que es una conoedora del arte culinario, nacional e internacional, mostrando así pertenecer a una sociedad “civilizada” y refinada.

⁷⁹ *El cocinero práctico. Nuevo tratado de cocina, repostería y pastelería con interesantes artículos de economía doméstica y horticultura.* Madrid, Casa Editorial Saturnino Calleja Fernandez, 1876.

Los objetivos son similares, enseñar el servicio de la mesa, el arte de trinchar, economía doméstica, conservación e higiene de los alimentos, organización de la cocina, elaboración de guisos (locales, nacionales y extranjeros), panes y repostería, así como orientar sobre otras labores hogareñas como planchar, lavar y la floricultura.

Es interesante comparar este tratado con los mexicanos, pues la calidad es incomparable. Los errores tipográficos de los recetarios europeos son mínimos, la ortografía es más cuidada, el texto posee una estructura clara y concisa. Tratan, en general, de ofrecer todo tipo de consejos útiles para el ama de casa, no sólo los referentes a la gastronomía. Asimismo, el esfuerzo de edición es mayor, pues integra grabados (en esta son 380 obras) que son usados para mostrar a la lectora cómo lucen los utensilios y los ingredientes que se explican en cada apartado.

La organización del tratado es homogénea y perfecta, se divide en tres partes y expone por tiempos los alimentos, agrupando recetas de un ingrediente base, en un mismo lugar:

- Introducción. Sobre higiene y adulteración de los alimentos.
- Primera Parte.
 - Capítulo 1. Organización y gobierno de la cocina. (Explica cuáles son los utensilios que se usan regularmente, de hierro y cobre).
 - Capítulo 2. Servicio de la mesa y de cocina.
 - Capítulo 3. Explicación de cada ingrediente, de dónde son, para qué sirven, cómo se manejan.
 - Capítulo 4. Arte cisorio de trinchar las diversas carnes, blancas y rojas.
 - Capítulo 5. Nociones elementales del arte culinario. (Modos o formas de llevar a cabo diversos procedimientos, como rellenar, clarificar, filtrar, escabechar, cocer, etcétera).
 - Capítulo 6. Elaboración de todo tipo de salsas.
 - Capítulo 7. Caldos, *consommés* y sopas.
 - Capítulo 8. Ordures o entremeses, que en francés se llaman *hors d'œuvre*.
 - Capítulo 9. Carnes. Vaca o buey.
 - Capítulo 10. Ternera.
 - Capítulo 11. Carnero.
 - Capítulo 12. Cerdo.
 - Capítulo 13. Pescados.
 - Capítulo 14. Mariscos y crustáceos.
 - Capítulo 15. Caza y volatería.
 - Capítulo 16. Huevos, legumbres y verduras.
 - Capítulo 17. Entremeses.
 - Capítulo 18. Repostería y pastelería.
 - Capítulo 19. Complemento de los postres (café, helados y ponche).
 - Capítulo 20. Licores, risolis y ratafias.
 - Capítulo 21. Imitación de los vinos más apreciados.
 - Capítulo 22. Bodega y conservación de vinos.
 - Capítulo 23. Jarabes.
 - Capítulo 24. Confituras.

Capítulo 25. Caramelos, pastillas y garapiñados.
 Capítulo 26. Calendario gastronómico. (Por meses sugiere qué comer, qué hay disponible o es mejor por temporada).
 Capítulo 27. Minutas, listas o menús.
 - Segunda Parte.
 Capítulo 1. Higiene y alimentación.
 Capítulo 2. Bebidas.
 Capítulo 3. Baños.
 Capítulo 4. Vestido.
 Capítulo 5. Lavado y planchado.
 Capítulo 6. Alumbrado y saneamiento de la casa.
 Capítulo 7. Elaboración del pan.
 Capítulo 8. Conservación de sustancias vegetales y animales.
 Capítulo 9. Tarros de ave y caza.
 Capítulo 10. Extractos de carne y alimentación de los niños.
 Capítulo 11. Cerdo.
 Capítulo 12. Trinchina y trichinosis.
 Capítulo 13. Fórmulas diversas (como agua de colonia, pomadas, remedios para la salud y para el hogar, etcétera).
 Capítulo 14. Embalaje ó empaquetado.
 Capítulo 15. Contabilidad.
 - Tercera Parte. Jardinería y floricultura.
 - Conclusión.

Los ingredientes más recurrentes son muy usuales en la gastronomía europea: zanahorias, nabos, apios, perejil, azafrán, puerros, cebollas, rábanos, aceitunas, judías, espárragos, col, tomate (jitomate, en menor medida que los nacionales), pepinillo, alcaparras, alcachofas, remolachas, setas, albaricoques, acederas, salchichón, morcillas, longanizas, lenguas, chuleta de cordero, canero, cangrejos, langostinos y diversos tipos de pescado como atún, salmón, bacalao, lenguado, carpa, etcétera.

En su conclusión menciona que hay pocos tratados de este tipo en España “redactadas con la sencillez y claridad que exige su índole... como si no fuera posible hablar de cocina, de repostería y de economía doméstica en estilo sencillo y llano, y en forma ajena á toda extravagancia”⁸⁰. Seguramente esta fue, en la Península Ibérica, una de las obras más importantes en el rubro.

2.1.6. La cocinera poblana⁸¹.

Esta es otra de las obras mexicanas importantes del siglo XIX, tuvo el mayor éxito comercial junto con *El cocinero mexicano* y el *Arte novísimo de cocina*. Al parecer,

⁸⁰ *El cocinero práctico, op. cit.*, p. 658.

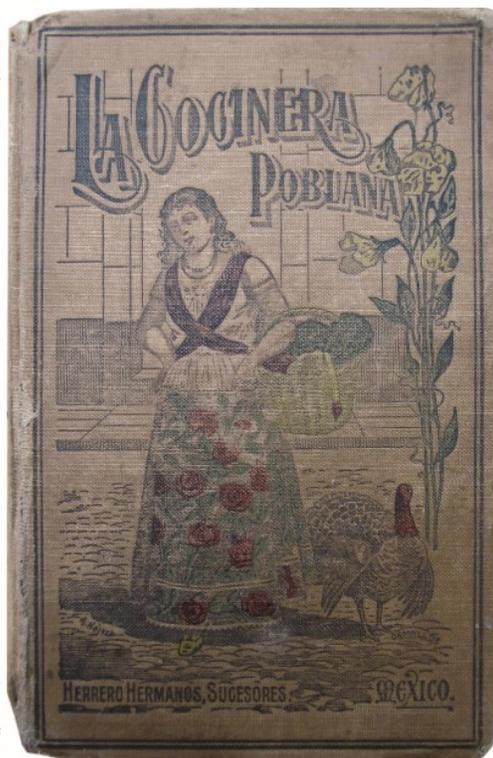
⁸¹ *La cocinera poblana y el libro de las familias*. Puebla. Librería del editor Narcisso Bassols, 1877.
La cocinera poblana o el libro de las familias. México, Herrero Hermanos sucesores, 1921.

compitieron por el público lector a lo largo de la centuria.

Este libro es similar a los tratados europeos que pretenden ser manuales completos, incorporando no sólo recetas y consejos de cocina, como en el *Cocinero* y el *Arte novísimo*, sino otro tipo de sugerencias útiles para una familia, como se expone en la última parte del subtítulo: *Novísimo manual práctico de cocina española, francesa, inglesa y mexicana. Contiene mas de 2.000 fórmulas de ejecución sencilla y facil. Tratados especiales de pastelería, confiteria y reposteria, diversas recetas y secretos de tocador y medicina doméstica para conservar la salud y prolongar la vida.*

Tuvo, al igual que las otras obras, varias ediciones. Al parecer surgió en la segunda mitad del siglo XIX y continuó hasta principios del XX; yo pude consultar tres ediciones: las de 1877, 1881 y 1921. Entre ellos, la única diferencia es el formato de impresión y el orden de las recetas, aunque en la última los editores ofrecen arreglos y nuevas recetas, sólo hay cambios en el orden de los apartados y alrededor de diez recetas nuevas.

Su estructura es similar a los otros libros de cocina, las recetas están ordenadas según tiempos e ingredientes. Comienza con un breve glosario de los principales términos de cocina, prosigue el primer apartado de sopas, caldos y jugos, que incluye todos los cocidos o pucheros, potajes y ^{IMAGEN 8}



salsas. Después trata los guisos según tipos de carne: res, vaca, carnero, puerco, embuchados, conejo, liebre, aves y pescados. Prosiguen los huevos y legumbres, junto con los modos de conservación de diversos alimentos.

Termina con la pastelería (para preparar todo tipo de masas, saladas y dulces), repostería y dulcería (cajetas, conservas, mermeladas, entre otras) e incluye un tratado del arte de la botillería, servicio de la mesa y arte de trinchar.

La característica particular que diferencia a este tratado de los otros es que ofrece un apartado exclusivo a la “Comida Mexicana”, además del último capítulo que se avoca a

recetas caseras para la elaboración de remedios contra enfermedades comunes, recordándonos los antiguos dispensarios o apuntamientos médicos, o sus similares contemporáneos, tratados españoles y franceses como *El cocinero práctico*.

Igualmente posee una “Miscelanea” en la que ofrece fórmulas para elaborar sustancias de uso cotidiano y casero, muchas de ellas para el cuidado personal y tratamientos de belleza. Por ejemplo barniz para piso, líquidos para limpiar vestidos, aguas, pomadas y cremas para el cuerpo, pegamentos, colonias y lociones, entre otras.

2.1.7. *Manual del cocinero, cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero*⁸².

La revisión de este manual y el siguiente, fue esencial para detectar las influencias que tuvieron las obras europeas sobre los recetarios mexicanos, en diversos aspectos como estructura, objetivos, ideas y recetas. Asimismo porque fueron importados y usados en nuestro país, aunque en menor medida ya que fue escaso el número de libros que llegaron y seguramente su precio era elevado, por lo que eran pocos los que podían comprarlos.

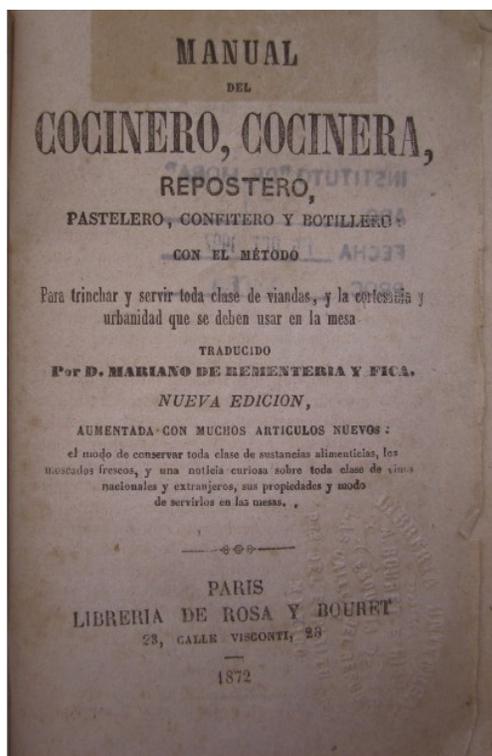


IMAGEN 9

Ambos son de origen francés, traducidos y adecuados al gusto de la cocina hispana. Aparece en el inicio esta advertencia, que es usual encontrar en los tratados mexicanos (adaptado al caso del país): "por lo que toca á la traducción, se ha procurado quede acomodada á la cocina española suprimiendo aquello que no está en uso y reemplazándolo con otros artículos [...] mas interesantes en nuestra nación"⁸³.

El primero fue traducido por el escritor y periodista español Mariano de Rementería en 1851 de un Manual Francés que se publicó en París bajo una “colección enciclopédica de ciencias y artes”.

Al igual que otros tratados, el *Manual* fue

⁸² *Manual del cocinero, cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero con el método para trinchar y servir toda clase de viandas y la cortesanía y urbanidad que se deben usar en la mesa*. 6ª ed. Trad. de don Mariano de Rementería y Fica, París, Librería de Rosa y Bouret, 1872.

⁸³ *Manual del cocinero, cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero con el método para trinchar y servir toda clase de viandas y la cortesanía y urbanidad que se deben usar en la mesa*, p. IV.

reeditado en variadas ocasiones, modificando en cada ocasión su contenido. El ejemplar de 1872, según su prólogo, fue aumentado con muchos artículos nuevos, que incluían el modo de conservar toda clase de sustancias alimenticias, la explicación y noticia de toda clase de vinos, nacionales y extranjeros, sus propiedades y modos de servirse en la mesa.

Su introducción es parecida a la del *Arte Novísimo de Cocina*, pues advierte que no le importan los elementos curativos o propiedades de los alimentos para la salud de las personas, sino que sólo ofrece una serie de fórmulas que sirven para preparar de la mejor manera las sustancias, vegetales y animales.

La estructura de este libro es tradicional, la cual fue copiada para los recetarios mexicanos. Esta siempre incluye el modo de trincar y servir carnes, conservar diversos alimentos, así como reglas de cortesía y urbanidad que debían observarse en la mesa.

Trincar y servir una buena mesa.
Normas para el gastrónomo.
Sopas.
Cocidos.
Menstras.
Arroz.
Mantecas y pebres.
Salsas.
Guisos, fritos y sustancias (vaca, ternera, carnero, cordero, cerdo, caza, lebrato, perdiz, aves de corral, pavo, pescado).
Huevos.
Legumbres.
Repostería.
Intermedios dulces.
Cremas, tortas, compotas.
Pastelería.
Confitería.
Pastas y conserveras.
Jarabes y pastillas.
Botillería.
Conservación de alimentos.

2.1.8. *El cocinero de las familias*⁸⁴.

El autor de este manual, M. Durand⁸⁵, pretendió hacer un tratado de la cocina francesa, cuyo objetivo era mostrar al lector lo que era Francia y sus dos cocinas (la del Mediodía y

⁸⁴ Durand, M. *El cocinero de las familias. Tratado completo de cocina y repostería francesas por M. Durand, seguido de La cocina y repostería hispanoamericanas*. París, Garnier Hermanos, 1896.

⁸⁵ *Idem*. En la introducción se encuentra la biografía del autor. Nació en Alais, Francia en 1766, desde pequeño se sintió atraído por el arte de la cocina. Hacía preparaciones en casa y cuando cumplió 13 años ingresó al servicio del obispo de Alais para recibir educación como jefe de cocina. Completada su formación, sirvió a otros prelados y señores ilustres. Hacia 1790 se estableció como independiente en Alais y luego en Nimes. Sus clientes asiduos fueron mariscales, condes y reyes como Calos X y sus majestades de Sicilia.

la del Norte); quería mostrar al mundo, de forma completa, la cocina regional francesa. El texto incluye un apartado sobre cocina hispanoamericana al final del libro, aunque en su mayoría contiene recetas propias de la cocina española.

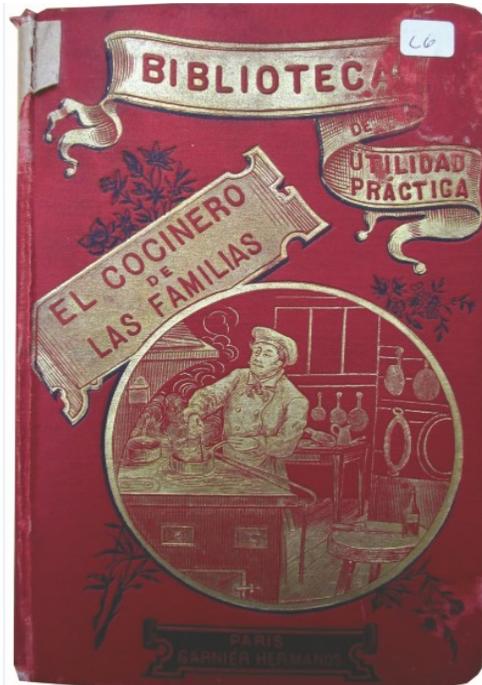


IMAGEN 10

Según el autor, le tomó cincuenta años de experiencia y observación, pues no se trata sólo de una compilación sin sentido, ni estructura, sino que todo está calculado para satisfacer los gustos más exquisitos, para restaurar y dar fuerza a cualquier temperamento por delicado que este sea.

Las recetas están ordenadas de acuerdo a los diferentes rubros de comida y ofrece diversos preceptos o reglas para llevarlas a cabo, así como sugerencias para facilitar procedimientos. Posee una selección de platillos para todas las necesidades y permite experimentar al cocinero, ya que ofrece los procedimientos más sencillos para su realización, cuidando la economía y propiciando la reducción de gastos. Su estructura es la siguiente:

- Caldos y sopas.
- Sopas de lujo.
- Jugos y salsas.
- Rellenos, guisos y salpicones.
- Conchura de las entradas.
- Conchura de toda clase de aves.
- Marinadas y pastas de freír.
- Buey.
- Tenera.
- Carnero.
- Cerdo.
- Aves.
- Pichones.
- Caza.
- Pastelería.
- Dulces.
- Cremas.
- Gelatina.
- Pescados.
- Huevos.
- Verduras, legumbres, etcétera.
- Sal-especia.

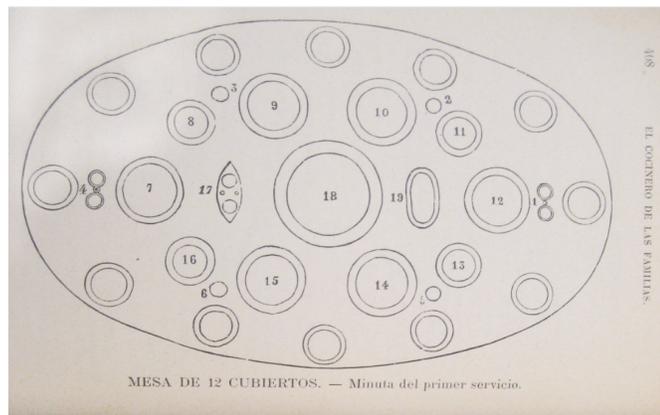


IMAGEN 11

Instrucción acerca del modo de servir las mesas.
 Indicación de los diferentes platos calificados como entremeses de repostería, entremeses de cocinas y grandes entradas.
 Minutas.
 Servicio de mesa.
 La cocina y repostería Hispanoamericanas.

En este tratado de cocina se encuentran todo tipo de platillos, españoles, franceses y, en menor medida, americanos; dulces y salados, todos en orden alfabético y debidamente enumerados. También, como es común y como sucede por ejemplo con *El cocinero mexicano* y en el *Arte novísimo de cocina*, presenta cuestiones sobre el servicio de la mesa, láminas sobre el arte de trinchar y el comportamiento social aceptado en la mesa. Igualmente, como se ve en la imagen, presenta diversas formas de disponer la mesa, los cubiertos y platos, según el número de personas y el evento. Lo anterior lo justifica su autor: “no basta haber iniciado a los lectores en el arte culinario; es preciso además de darle a conocer la manera de servir bien una mesa, porque no hay nada que agrade tanto como el orden y la armonía en el servicio”⁸⁶.

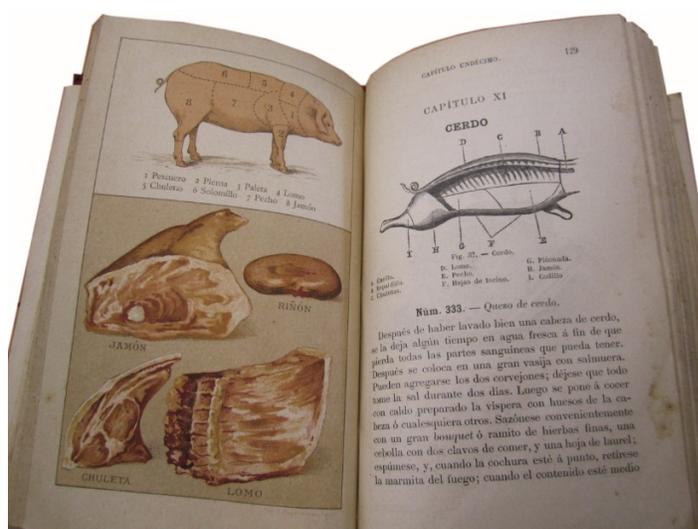


IMAGEN 12

2.2. Principales objetivos de los libros de cocina.

A través de las páginas de los libros de cocina podemos observar lo que el editor pretendía vender y lo que el lector anhelaba o esperaba recibir. En las obras se plasman los objetivos, ideas y esperanzas en torno a ellos, algunos se exponen de manera directa y otros se

⁸⁶ M. Durand, *El cocinero de las familias: tratado completo de cocina y repostería francesas, seguido de la cocina y repostería hispanoamericanas*, p. 390.

encuentran inmersos en el texto.

Una afirmación constante que forma parte de las advertencias y justificación de los libros de cocina es que, a pesar de sugerir deliciosos manjares y la manera de hacerlos, pretenden la moderación al comer, pues tenían la idea que al ofrecer tal cantidad de platillos, los lectores podían cometer uno de los más graves pecados capitales, condenados por la norma social y religiosa (católica), la gula. Es así que encontramos en el *Manual del cocinero y cocinera* frases como: “se acusa a los cocineros de que con su arte estimulan el apetito, recomendaremos de todas veras la sobriedad y templanza”⁸⁷; o en el *Arte novísimo de cocina*, “y para que no se nos vitupere de estimular el apetito y provocar la golosina, recomendaremos que nunca debe olvidarse la templanza y sobriedad”⁸⁸.

Asimismo, otro propósito de estas publicaciones era, acorde a un interés cotidiano y propio de las amas de casa, economizar gastos sin sufrir carencias o perder calidad y sabor, como se expone en el *Arte novísimo de cocina*: “nuestro afán incesante el aliar la economía con la sencillez y mérito superior de los alimentos”⁸⁹. El aprovechamiento de todas las sustancias era importante, tratar de utilizar todos los ingredientes que se compraban era una tarea necesaria, para ello se crearon recetas de salsas como la “Rizada Económica”⁹⁰ o guisos como “Ropa Vieja”⁹¹ que consiste en el reutilización de un guisado para hacer otro distinto.

Un objetivo esencial y general de los recetarios impresos en México, como el *Nuevo cocinero mexicano* y el *Arte novísimo de cocina*, se plantea de forma explícita en sus títulos e introducciones y se reafirma a lo largo del texto, esto es la oferta de una gran variedad de recetas para elaborar platillos nacionales e internacionales.

Son además una especie de almanaque, una ventana al mundo que le permite a la lectora conocer los usos y costumbres culinarias en otros países. Un ejemplo concreto es: “Borraja. [...] Los Italianos la comen cocida en ensalada, y su flor sirve también para adornar los platos de ensaladas floridas, que tanto están hoy en uso”⁹².

Igualmente es usual que incorporen notas sobre historia, ya sea de un ingrediente o platillo de la cocina mexicana o europea, esto con el fin de cultivar a las lectoras, pues una

⁸⁷ *Manual del cocinero y cocinera, op. cit.*, p. 19.

⁸⁸ *Arte novísimo de cocina, op. cit.*, p. 6.

⁸⁹ *Ibidem*, p. 6.

⁹⁰ *Nuevo cocinero mejicano, op. cit.*, p. 753.

⁹¹ *Ibidem*, p. 729.

⁹² *Ibidem*, p. 81

señorita, no sólo debía poseer habilidades en la cocina y en labores hogareñas, así como maternas, sino que tenía que ser culta. En el *Nuevo cocinero mexicano*, encontramos infinidad de datos históricos curiosos, por ejemplo, explica la introducción del cultivo de naranja en nuestro país, la historia del pan, de la conservación del pescado desde los egipcios o la historia de las perdices, entre otras.

... eran muy estimadas entre los Atenienses, y René, rey de Nápoles, que vivía por los años de 1470, las llevó de la isla de Chio á la Provenza. Eran tan comunes en aquella isla y tan mansas, que sus habitantes tenían muchas y las conducían en bandadas al campo, como en Francia se conduce á los ánsares y aquí á los guaxolotes⁹³.

Lograr el refinamiento de las lectoras era esencial, pues ellas eran las transmisoras de un modelo impuesto por la sociedad, de las buenas costumbres que se exponían en los manuales anexos de urbanidad y normas en la mesa, incluidos los recetarios, cuyo objetivo primordial era “contribuir a la buena educación de sus hijos”⁹⁴.

En todos los recetarios, se ofrece, en un mismo apartado, platillos de un ingrediente base hecho de diversas formas, por ejemplo en el *Nuevo cocinero mejicano* un tipo de ave se prepara en fricasé francés, fricasé italiano, caldillo de xitomate, pipián de ajonjolí, salsa turquesa, en cochinada, asada en pipián de pepitas de melón y almendra⁹⁵.

Estas dos partes (lo propio y lo ajeno) son muy importantes dentro de la configuración de los recetarios, pues están íntimamente ligados a la idea de identidad y nación. Por un lado, “lo propio”, se retoma, recopila y enaltece con el fin de encontrar y explicar en qué consiste parte del “yo” del mexicano. De igual manera, éste se enriquece con “el otro”, pues busca ser aceptado y al conocerlo e incorporarlo o aculturarlos, le da un nivel y estatus distinto, plausible de ser reconocido por el mundo; este tema se abordará más adelante⁹⁶.

Con lo anterior, encontramos que hay un rescate de ingredientes y platillos locales, con el fin de constituirlos como gastronomía nacional⁹⁷. En pocos recetarios como *La cocinera poblana*, se dedica un apartado completo a la “Comida Mexicana”, en los otros se encuentran inmersos en los diversos tratados.

⁹³ *Ibidem*, p. 613.

⁹⁴ *La cocinera poblana*, p. 397.

⁹⁵ *Nuevo cocinero mejicano*, *op. cit.*, pp. 48 – 50.

⁹⁶ *Vid. Infra.* capítulo IV, p. 90.

⁹⁷ *Idem.*

La relación del gusto, utilidad y novedad, es uno de los principales propósitos de la creación e impresión de recetarios. Pretendían ofrecer a sus lectoras la clave para hacer comida rica para la familia, diferente cada día y a la moda europea. Por ejemplo, en el *Nuevo cocinero mexicano*, se sugiere en la fabricación del aceite: “siguiéndose estos procedimientos, se pueden fabricar aceites de innumerables variedades, que inciten á los aficionados por **su gusto agradable y por su novedad**”⁹⁸. O las tendencias gastronómicas: “Esta es una de las flores [*Cacaloxochitl*] que pueden emplearse con fruto y sin riesgo en las ensaladas floridas que son de última moda”⁹⁹.

Otro objetivo de los recetarios se puede leer en la siguiente receta para preparar aguas y licores: “de este modo se confeccionan muy breve y á **poca costa** innumerables variedades de licores, tan **agradables al gusto, como fáciles en su ejecución**”¹⁰⁰. La idea era servir de guía para facilitar el trabajo, ahorrar recursos y en algunos casos agilizar la tarea del ama de casa o cocinera. También funcionaban como muestra o apoyo para inspirar y posibilitar la creatividad de la cocinera, pues en el caso de las cajetas “con la lectura de los artículos siguientes, quedará cualquiera habilitado para confeccionar á su arbitrio una innumerable variedad de dulces de esta clase, inventando mezclas o refinando el gusto”¹⁰¹.

Asimismo, otro propósito de los recetarios (hasta nuestros días) era permitir el acceso a un mundo culinario más amplio, mostrar platillos de vanguardia internacional, distintos a los propios que en su mayoría se sabían de memoria pues fueron heredados por generaciones.

El *Nuevo cocinero mejicano* proporciona ejemplos continuos de lo que un buen recetario debía ofrecer. La explicación del ingrediente o platillo, su origen, cómo se debe seleccionar, manipular, cocinar y presentar en la mesa.

El arroz [...] los Orientales, como nosotros, emplean este grano en todos sus alimentos, y algunos entre ellos no comen otra cosa mas que arroz cocido en agua. Los Chinos sacan de el su bebida ordinaria, y en Manila y los demás lugares de las islas Filipinas es comida comun de los ricos y de los pobres. Debe escogerse limpio, entero, blanco, nuevo, bien grueso, duro y que se hinche fácilmente después de haber hervido. Para guisarle de cualquier modo, es necesario primero lavarlo en dos ó tres aguas, y después ponerlo a secar

¹⁰² [Después ofrece las distintas recetas saladas y dulces para cocinarlo].

⁹⁸ *Nuevo cocinero mejicano*, op. cit., p. 4.

⁹⁹ *Ibidem.*, p. 105.

¹⁰⁰ *Ibidem*, p. 7.

¹⁰¹ *Ibidem*, p. 109.

¹⁰² *Ibidem*, p. 39.

Mencionar las propiedades positivas y negativas de los alimentos, así como su correcto aprovechamiento y mejor temporada de consumo, era otro fin de los recetarios. En el caso de la carpa se describe como:

Pescado de río ó de estanque muy estimado susceptible de llegar á una edad muy avanzada. Las carpas muy gordas son de digestion difícil. Sus lechecillas son muy nutritivas, sabrosas y fáciles para digerirse. Sus huevos, reunidos algunas veces en masas enormes, no tienen inconvenientes de los del barbo. El tiempo de su mayor bondad es en los meses de marzo, mayo y junio. Las de río son mucho mejores y preferibles á las que se pescan en los estanques, porque estas últimas huelen á humedad o lama, conservando aun despues de guisadas cierto saborcillo desagradable, y se conocen en que estas tienen las escamas pardas, mas ó menos bronceadas, y las de río las tienen brillantes y su carne es mas firme¹⁰³.

Era responsabilidad del recetario alertar a sus lectoras de los peligros que podían representar ciertos alimentos, como sucedía con las llamadas “falsificaciones” que son productos echados a perder o de mala calidad que eran vendidos en los mercados, por lo que se detallan los pasos a seguir para identificarlos.

Constantemente se indican los aspectos en los que debían prestar atención para evitar obtener, en el menor de los casos, un platillo malo y, en el mayor, una enfermedad. Por ejemplo, en ingredientes delicados como los mariscos, en este caso las almejas, *El cocinero mexicano* indica que deben elegirse frescas, fijándose que no estuvieran “agusanadas”, es decir, que tuvieran langostas que son “pequeños crustáceos muy dañosos”¹⁰⁴.

En los recetarios también se sugieren los tiempos en que deben de servirse los diferentes alimentos: entrada, tentempié, primer y segundo tiempo, postre o ramillete (pastelería, repostería y dulces), bebidas, licores y digestivos (arte de botillería). Por ejemplo, los “arenques frescales”, se dice que no deben servirse en las buenas mesas, sino que sólo sirven para los llamados “Platillos supernumerarios”, es decir como aperitivos, muy a la moda francesa de los *Hors-d'œuvre*.

Además se sugiere que preparaciones son las más adecuadas para los banquetes y fiestas así como la manera de disponer los enseres en las mesas, con el fin que la lectora se luzca ante sus invitados y muestre a sus comensales que conoce y domina el arte culinario, de las finas costumbres y la mesa bien servida.

¹⁰³ *Ibidem*, p. 151.

¹⁰⁴ *Ibidem*, p. 19.

Existen también otros manuales más completos que generalmente llevan por título *Libro, tesoro o manual* “de las familias” en donde queda de manifiesto su objetivo. Su intención era ser útil a las familias, por lo que no podía faltar en casa pues ayudaba a resolver los problemas cotidianos propios del hogar.

Por medio de este se pretendía guiar a la lectora, en este caso el ama de casa, a realizar todas sus labores de forma sencilla, pues además de ofrecer recetas de cocina, consejos del arte culinario, arte cisorio y reglas de urbanidad, proporcionan consejos de higiene doméstica, lo que incluye remedios caseros para curar enfermedades comunes, recetas para realizar fórmulas de cuidado y belleza personal o para limpiar enseres del hogar y en algunos casos consejos de horticultura y economía doméstica, es decir, cómo llevar los gastos.

El cocinero práctico y *La cocinera poblana* se enmarcan en este tipo de publicación. En la tercera parte de la *cocinera poblana* se ofrece la explicación y posibles curaciones de enfermedades como indigestión, picaduras de insecto, cortaduras, grietas en las manos, verrugas, sarampión, irritación de la vejiga, vejez¹⁰⁵, varices, vómito negro, fiebre amarilla, almorranas, bilis, reumatismo, lombrices, resfriado, tos, contusiones, escarlatina, obstrucciones, cólicos, diarrea, torceduras, náuseas, mal de oídos, dolor de muelas, de estómago, callos, sabañones¹⁰⁶, sarna, asfixia, panadizo¹⁰⁷, gangrena, ulcera en la boca, mal aliento, dislocación, clacote¹⁰⁸, problemas de la vista, señales de muerte, rabia, quemaduras, envenenamiento, cortaduras, desollamiento [*sic*] de piernas, preservativos para el cólera-morbo, quemaduras, coqueluche (tosferina), herpes, tiña¹⁰⁹, entre otras.

Esta parte ofrece datos de primera mano para conocer cómo se concebía el cuerpo, cuáles eran las principales enfermedades, cómo se entendían y curaban (elaboración de

¹⁰⁵ *La cocinera poblana, op. cit.*, p. 373 Habla acerca de lo peligroso que es la indigestión en personas viejas, pasadas de los sesenta años, por lo que se recomienda comer con sobriedad.

¹⁰⁶ www.rae.es (consultada en mayo 2011): Rubicundez, hinchazón o ulceración de la piel, principalmente de las manos, de los pies y de las orejas, con ardor y picazón, causada por frío excesivo.

¹⁰⁷ www.rae.es (consultada en mayo 2011): Inflamación aguda del tejido celular de los dedos, principalmente de su tercera falange. Persona que tiene el color muy pálido, y que anda continuamente enferma.

¹⁰⁸ *La cocinera poblana, op. cit.*, p. 379. Tumores inflamatorios poco voluminosos.

¹⁰⁹ Real Academia de la Lengua Española [en línea] www.rae.es (consultada en mayo 2011): Cada una de las enfermedades producidas por diversos parásitos en la piel del cráneo, y de las cuales unas consisten en costras y ulceraciones, y otras ocasionan solo la caída del cabello.

cataplasmas¹¹⁰, sinapismos¹¹¹, bálsamos, licores, pomadas, ungüentos, colirios, baños, polvos, sangrías, etcétera), lo cual se enmarca en la categoría del cuerpo, salud y gusto, de la que ya se hablará más adelante¹¹².

Asimismo contiene un apartado titulado “Miscelánea”, en el que se encuentran consejos de belleza, arreglo personal y para limpiar la casa, hay recetas de tintes de cabello, soluciones para hacer crecer el cabello, pomadas y lociones para distintos propósitos, como quitar arrugas faciales, lustrar el cutis y blanqueo de manos, barnices para pisos, quita manchas, arreglo de objetos de porcelana y vidrio, etcétera, lo cual nos permite conocer parte de la labor cotidiana de las mujeres.

Como se ha expuesto, los recetarios desde su origen y concepción, manuscritos o impresos, han cobrado un papel importante en la vida cotidiana de las personas. Poseen objetivos y usos diversos, algunos tangibles o para la vida práctica y otros intangibles, como medios de transmisión de ideas e imposición de gustos.

A través de ellos podemos conocer las peculiaridades de la práctica del comer en la sociedad que los creó, pero también otros aspectos culturales, por ejemplo las costumbres que deben adoptarse al momento de preparar y consumir los alimentos o las representaciones en torno a ciertos ingredientes y platillos, en el siguiente capítulo explicaré algunos de ellos.

¹¹⁰ *La cocinera poblana, op. cit.*, p. 384. Hay de tres tipos: emolientes (agua hirviendo y harina de linaza o miga de pan blanco, arroz muy cocido, papas medio cocidas y aplastadas, malvavisco, etcétera), madurativas (se añade a lo anterior imgüento amarillo) y resolutivas (se agrega extracto de saturno).

¹¹¹ Papilla de agua tibia y harina de mostaza.

¹¹² *Vid. Infra.* p. 63.

3. La alimentación como práctica cultural cotidiana.

3.1. Elaboración y conservación de los alimentos en México durante el siglo XIX.

Conocer cómo se preparaban y trataban los alimentos en el siglo XIX, según los recetarios, es esencial, pues necesariamente estos procedimientos modificaban la forma de comer y el gusto de los alimentos. En los diversos libros de cocina como el *Arte novísimo de cocina*¹¹³ y el *Manual del cocinero, cocinera, repostero*¹¹⁴ encontramos apartados exclusivos o recetas aisladas donde se sugieren técnicas para conservar las frutas, verduras y carnes.

Es importante tomar en cuenta que antiguamente la práctica de la alimentación y la experiencia del gusto era distinta debido a diversos factores externos, tales como el uso de ciertos instrumentos o de técnicas, que modificaban la forma en cómo y qué se comía, así como los sabores. Así por ejemplo, se cree que el tenedor se inventó con la finalidad de comer alimentos difíciles de manipular con las manos, como la pasta caliente y resbalosa; este nuevo instrumento cambió la forma en cómo se comía y percibía la comida, además que trajo consigo nuevas reglas de etiqueta.

Muchas veces al estudiar el pasado se olvida que las personas no contaban con ciertos instrumentos o tecnología de la que ahora gozamos, por lo que era diferente la manera de ver, manipular, sentir y apreciar los alimentos. En el siglo XIX, las técnicas de refrigeración eran distintas por lo que es recurrente encontrar en los recetarios la indicación de desalar o “espumar” (hervir y retirar la espuma, varias veces, con el fin de eliminar la sangre) la carne, lo cual proporciona un gusto y textura distinta al ingrediente. Igualmente hay consejos para mantener a los peces vivos:

Para conservar los peces grandes vivos y poderlos trasladar á largas distancias, se moja miga de pan en aguardiente, con la que se llena lo interior de sus agallas, se les rocía despues con el mismo licor, y se envuelven en paja. El entorpecimiento en que se les pone les hace que duren quince o veinte días. Para reanimarlos basta echarlos en agua fresca¹¹⁵.

Este procedimiento es quizá obsoleto en nuestra época; evidentemente el uso de aguardiente y la forma de traslado cambiaban el sabor del pescado. Otros procedimientos

¹¹³ *Arte novísimo de cocina, op. cit.*, pp. 395, 396.

¹¹⁴ *Manual del cocinero, cocinera, repostero, op. cit.*, pp. 355, 356.

¹¹⁵ *Manual del cocinero y cocinera, op. cit.*, p. 312. En el *Nuevo cocinero mejicano, op. cit.*, p. 628, varía el tiempo estimado de conservación, pueden vivir así, con seguridad, entre ocho y diez días sin morir. En algunos casos pueden aguantar hasta doce.

para pescados eran la salazón, salmuera, marinado y escabechado, igualmente para transportarlos y conservarlos alrededor de una semana se cocinaban o sancochaban y después se guardaban en pequeños barriles llamados cuñetes que se rellenaban con aceite crudo.

Para guisos en general se acostumbraba coagular, esto se hacía por medio de la cocción, se dejaba reducir en la lumbre hasta convertirse en jalea, posteriormente se mezclaba con sustancias gelatinosa, como huesos y se vaciaba en moldes que debían cerrar herméticamente. Otra forma para conservar la carne era sumergirla en suero o leche cuajada; las legumbres y frutos secos se metían en agua con sal o con vinagre, igualmente se enterraban contenedores con arena, los cuales debían reservarse en un lugar fresco.

Otra sugerencia constante para preservar alimentos es mediante las conservas, mermeladas, jaleas, arequipas y cajetas¹¹⁶. Estas son preparaciones similares que se hacían a base de azúcar clarificada o almíbar, en el que se ponían a hervir frutas, verduras, raíces, flores, especias, etcétera¹¹⁷, hasta alcanzar el punto deseado, dando un espesor y textura particular al ingrediente. Esto con el fin de mantenerlo comestible por más tiempo, según los recetarios hasta un año.

Estas preparaciones son de las más recurrentes en los recetarios y representan un ejemplo de gusto común adquirido por necesidad, pues podían tenerse alimentos de temporada, disponibles todo el año, claro que con un sabor diferente.

Además esta preparación y otras salsas se guardaban en contenedores de vidrio o cerámica, los cuales debían estar alejados de la luz y bien tapados con un corcho (para protegerlos del oxígeno); al momento de abrirse debía tenerse una cuchara de uso exclusivo, esto para evitar introducir bacterias que descomponen el alimento, por lo que “siempre se cuida de sacarlo de la olla con una cuchara de palo, que se haya usado, y solo sirva para el efecto”¹¹⁸.

Según una nota en el *Nuevo cocinero mexicano*, en la segunda mitad del siglo XIX

¹¹⁶ Para nosotros la cajeta es la preparación hecha con leche de cabra y azúcar quemadas. En el siglo XIX, se entendía como una preparación a base de cualquier fruta, flor o raíz que, sumergida en almíbar, alcanzara el punto de cajeta, del cual resultaba una sustancia pastosa que era guardada en cajitas de madera.

¹¹⁷ Como zapote, guinda, albaricoque, moras, fresa, berenjena, pitahaya, membrillo, zarzamora, chirimoya, biznaga (acitrón), chile, cebolla, pepino, durazno, uva, limón, lima, manzana, mamey, pera, calabaza, panocha, xoconostle, piña, zanahoria, piña, camote, jícama, ciruela, naranja agria, naranja dulce, tejocote, limón real, guayaba, cidra, papaya, granada, jitomate, chayote, tuna, calabacita de Castilla, calabaza rellena de carne, coco, plátano, sandía, nabo, leche cuajada, nuez, castaña, rosas, claveles, entre otras.

¹¹⁸ *Arte novísimo de cocina, op. cit.*, p. 24.

comenzaba el uso de latas para conservar alimentos y transportarlos grandes distancias; en México no se enlataban alimentos sino que llegaban del extranjero, seguramente con alto costo: “De poco tiempo á esta parte se ha traído aquí de Francia ya guisado y en latas [la caballa un tipo de pez consumido en Francia e Inglaterra]. Este no necesita otra cosa para comerse que destapar las latas, ó calentarlas [...] También suele venir en salmuera”¹¹⁹.

Asimismo la forma de preparar los alimentos era distinta, no había licuadoras eléctricas, por lo que se utilizaba en México, como lo indican los recetarios, el molcajete y el metate, los cuales seguramente, al ser instrumentos hechos de piedra porosa, le daban otra textura y sabor a la comida; lo mismo sucede con las ollas que en su mayoría eran de barro, hierro o cobre. Se conocía que este último era venenoso para el humano, por lo que se recomendaba un uso mínimo “Jamás deben dejarse enfriar de un día á otro, ni por mucho tiempo en un mismo día [los alimentos], en cazos ó en vasijas de cobre, porque atacado este por los ácidos [...], se forma el cardenillo [o albayalde para los implementos de plomo], que mezclados [...] haría dañosas siempre á la salud y muchas veces venenosas, de modo que puedan causar la muerte”¹²⁰.

No existía el teflón en sartenes y ollas, por lo que se aplicaban otras técnicas para evitar que la comida se pegara, por ejemplo “se pone este pescado en una cazuela ancha y con una moneda de plata para que no se pegue, se va untando con aceite frito...”¹²¹, es curioso el procedimiento, pues hoy sabemos que la plata es tóxica para el organismo.

Tampoco tenían hornos de microondas, ni estufas eléctricas, por lo que todo era calentado en fuentes de fuego a base de carbón o madera; esto le daba un sabor distinto a las preparaciones. Aunado a lo anterior recordemos que la comida rápida, congelada y precocida, surgió en el siglo XX a raíz de la invención del refrigerador y el horno de microondas, es por ello que los tiempos de preparación de alimentos hoy se han acortado y reducido al máximo, lo cual corresponde a nuestra concepción del tiempo y ritmo de vida tan acelerado.

En los recetarios decimonónicos encontramos que la mayoría de las preparaciones se hacían desde cero, es decir, cortaban y trinchaban cada una de las piezas de carne que

¹¹⁹ *Nuevo cocinero mejicano, op. cit.*, p. 102.

¹²⁰ *Ibidem*, p. 202. Ambas son pátinas que se forman en la superficie de los objetos. La de cobre es de un color verde grisaseo y la del plomo es blanca, ambas son venenosas y en el siglo XIX se usaban como pigmentos para las pinturas al óleo.

¹²¹ *Manual del cocinero y cocinera, op. cit.*, p. 302.

ocupaban; limpiaban y cortaban los vegetales y plantas. Además la mayoría de los procedimientos eran largos, exigían desde 3 hasta 24 horas; incluso algunas recetas debían prepararse con bastantes días de anticipación, lo cual es indicativo de dos cuestiones: la concepción del tiempo era distinta y el ritmo de vida era más lento, podían dar más espacio a estas actividades; en segundo lugar, se puede intuir que las mujeres dedicaban gran parte del día a la cocina, ya fuera cocinando o supervisando.

Otro punto vinculado al anterior es lo relacionado con la obtención de las materias primas. Además de tener que ir constantemente al mercado (por causa de la escasa preservación), los ingredientes eran de una calidad distinta a los que nosotros consumimos -totalmente naturales- por lo que el sabor era distinto. Seguramente había ocasiones en que era imposible disponer de ciertos alimentos, pues no existían técnicas hormonales para engordar el ganado, pesticidas químicos o productos que aceleraran el proceso de cultivo de legumbres y frutas.

3.2. El lenguaje de los libros de cocina: realidad e ideal.

Lo que Peter Burke plantea como “historia social del lenguaje”¹²² se puede aplicar y estudiar en los libros de cocina, a través de una categoría independiente, pues la lengua (en este caso escrita) refleja parte de la cultura y prefigura la sociedad en la que se produjo.

Según Burke, la escritura es una variedad específica de la lengua; que tiene reglas propias, las cuales varían según el tiempo, lugar, escritor (emisor), supuesto lector (receptor), tema (objeto del mensaje) y género literario. Los libros de cocina no son la excepción, nos presentan características particulares del lenguaje usado en la época en que fueron elaborados, las cuales nos permiten conocer parte de la sociedad y la cultura en que fueron pensados y leídos. La sociolingüística¹²³ desarrollada por Burke en su obra *Hablar y callar*, se pueden aplicar al caso mexicano en tres aspectos fundamentales:

1. Burke plantea una tesis basada en la sociolingüística: “la lengua es una fuerza activa dentro de la sociedad, un medio que tienen individuos y grupos para controlar a los demás o para resistir a tal control, un medio para modificar la sociedad o para impedir el

¹²² Peter Burke, *Hablar y callar*, p. 14.

¹²³ Esta es utilizada por Burke, no como un fin, sino como un medio o herramienta de estudio para la historia cultural, partiendo del supuesto que, en el lenguaje, se encuentran inmersos, a manera de código, peculiaridades culturales del grupo social que lo utiliza.

cambio, un medio para afirmar o suprimir identidades culturales”¹²⁴.

En el caso de los recetarios decimonónicos, se afirma la identidad cultural del estrato medio que se auto-definen como “personas inteligentes” “de fortuna”, imponiendo una forma correcta y decente de hablar, actuar, pensar y gustar, definida dentro de lo que llamaban “buen gusto”, “buen tono” y “mesas decentes”.

Las fuentes históricas y literarias del pasado, nos permiten conocer diferentes lenguajes, según el estrato social, así como su significación entre unos y otros. Como se planteó, los recetarios decimonónicos nos acercan al lenguaje de un grupo social muy específico, la clase media capitalina, el cual es impuesto y deseado para las señoras y señoritas de casa, pues ellas eran las encargadas de la educación familiar y transmisión de valores, conservando así el estatus.

2. Según la etnografía, “las formas de comunicación no son portadoras neutras o indiferentes de información sino que transmiten sus propios mensajes”¹²⁵. Los recetarios al tratar un aspecto tan cotidiano como es el comer y sus implicaciones, transmiten de forma implícita una forma de pensar, actuar, de ser e incluso de sentir (gusto).

3. Los recetarios nos acercan a un lenguaje más particular, un “dialecto sectorial” como lo denomina Burke, propio de quienes utilizaban los recetarios impresos, mujeres mexicanas y a veces cocineros. A través de ellos podemos conocer el argot o jerga de la cocina y la casa; por ejemplo, el nombre de los procedimientos, enseres, ingredientes y la forma de hablar o expresarse, más cotidianas, como el uso de diminutivos.

3.3. Notas de urbanidad. Los hábitos y las costumbres.

Los recetarios decimonónicos nos permiten conocer ciertos hábitos, costumbres y valores del círculo social al que van dirigidos, esto representa una categoría plausible de estudio. En los libros de cocina se menciona entre líneas lo que está bien visto, lo que no, lo que se debe hacer y lo que está prohibido, develando en código ciertas pautas de la mentalidad de la época.

Una característica esencial en la mayoría los recetarios de cocina impresos es que incluyen breviaros o textos en los que se sugieren normas de buen comportamiento en la mesa. Esta práctica de los manuales de urbanidad es típica del siglo XIX. Un ejemplo

¹²⁴ Burke, *Hablar y callar*, op. cit., p. 38.

¹²⁵ *Ibidem*, p. 18.

conocido hasta nuestros días, usado en México y Latinoamérica, es el popular *Manual de Carreño* cuyo título completo es *Manual de urbanidad y buenas maneras para uso de la juventud de ambos sexos en el cual se encuentran las principales reglas de civilidad y etiqueta que deben observarse en las diversas situaciones sociales*.

El lector de los libros de cocina era aquel que tenía buen gusto, tono y refinamiento, por lo que debía reflejarlo al momento de hacer, trincar, servir y comer los alimentos. Las buenas costumbres eran conocidas en la alta sociedad y por quienes aspiraban a esta, pues garantizaban ser bien recibido y daban un estatus de aceptación a los que conocían y aplicaban las normas de etiqueta en su vida cotidiana.

La hora de la comida no era la excepción, por lo que la presencia de manuales de comportamiento en los recetarios y libros de familia era esencial. Estas normas debían ser heredadas a las generaciones jóvenes: “al dar en este **Tratado de Cocina** algunas reglas generales de conducta que debe observar el hombre en la mesa, ya como convidado, ya como dueño de la casa [...] como es de creer que en su generalidad son padres o madres de familia, que tienen hijos a quienes educar para que tengan escritas las leyes de buena educación, que sin duda se proponen inculcarles”¹²⁶.

En el *Manual del cocinero y cocinera* se incluye una sección particular titulada “AMBIGU” donde, además de exponer las costumbres que deben adoptarse en la mesa, se sugieren las reglas que un gastrónomo debe tomar en cuenta con respecto al modo de servir en la mesa y de trincar las carnes. El autor comienza exponiendo que:

La mesa es el mueble más útil que ha inventado la humana inteligencia para la gente de educación esmerada, para la sociedad de buen tono. La educación, dice un antiguo refrán, en ninguna parte se conoce como en la mesa [...] no cabe la menor duda que es donde más que en cualquier parte brilla la elegancia de un caballero, al paso que se descubre la rusticidad y torpeza de un gastrónomo mal educado¹²⁷.

Para dar a entender a sus lectores lo que no está bien visto, Wenceslao Ayguals de Izco, autor del recetario, recrea una escena cómica de un hombre mal educado y de costumbres rústicas en la comida, con el fin de causar gracia, capturar la atención y crear consciencia.

Hártase sin compasión, es el único pensamiento que lo cautiva, y preocupado con él no trata mas de engullir. Mientras sus voraces dientes destrozan lo que tiene en su plato, devora con los ojos lo que está en los platos ajenos. Todo quisiera tragarlo en un abrir y cerrar de ojos. Se ha sentado, por supuesto muy separado de la mesa, se ha destacado el

¹²⁶ *La cocinera poblana, op. cit.*, p. 397.

¹²⁷ *Manual del cocinero y cocinera, op. cit.*, pp. 3, 4.

pantalon para dejar libre el vientre, y se ha colocado su plato mitad dentro y mitad fuera de ella, por manera que al cojer alguna tajada con el dedo pulgar quemado del cigarro y un pedazo de pan, se le vuelva el plato, le cae encima lo que hay en él, y se queda hecho un Lázaro, como suele decirse.

A todo lo que le sirven sopla desaforadamente para que se enfríe cuanto antes, y no obstante, se abrasa la lengua al primer bocado, lanza un grito ridículo, y escupe en medio de la mesa lo que tiene en la boca. Al concluir la sopa lame la cuchara por todas partes y la guarda junto al plato para comer con ella la carne y los garbanzos del puchero. Si queda un poco de caldo se lo bebe con el mismo plato. Toma la sal con sus mugrientos dedos [...] La cuchara, el tenedor, el cuchillo, son muebles que maneja bruscamente. Todo lo agarra al contrario de los demás [...] De vez en cuando apoya el codo en la mesa y se limpia los dientes con el cuchillo y el tenedor [continúa] Para evitar, pues, tan horrorosas catástrofes a nuestros amados lectores, sin embargo de que suponemos a lo más de ellos, demasiados corteses y esmeradamente educados para sospechar ni remotamente que semejante instruccion necesiten, damos esta sección del AMBIGU que empezará por las reglas que observar debe un gastrónomo en la mesa y método de servir y de trinchar¹²⁸.

Asigna el calificativo de “asquerosas groserías” a los actos que la gente sin educación acostumbra, tales como precipitarse al elegir el lugar en la mesa y sentarse antes que los demás comensales, ostentar un apetito pueril, mirar con insistencia los alimentos, presentar una actitud golosa, mover las manos rápidamente, presentar los dedos sucios, coger los alimentos con las manos, hacer ruidos al comer y beber.

Por otro lado, un dato importante para conocer la práctica cotidiana del comer, en este “Ambigu” se menciona que la mesa es un lugar para alegrarse, por lo que la plática que se procura debe ser agradable; resultaba de mal gusto quedarse callado o abordar temas graves. Estaba mal visto comer despacio y también aprisa pues esto denota “miseria, hambre y gula”¹²⁹.

La costumbre de los tiempos en las comidas formales también se puede encontrar en los apartados de comportamiento de los recetarios. Esta no ha cambiado del todo, primero se sirve la sopa, después el plato fuerte que debía ser el guiso de algún tipo de carne, la ensalada, las pastas (que incluyen tortas, empanadas y rellenos, salados todos), los postres (como pasteles de cremas y frutas), el café y los licores. Además en algunos se menciona que al final del banquete debía disponerse al comensal, de monda dientes y enjuague de boca.

¹²⁸ *Ibidem*, pp. 4-9.

¹²⁹ *Ibidem*, p. 11.

3.4. Comida y religión. El tiempo de Vigilia.

En los recetarios impresos en el siglo XIX es común encontrar tratados, capítulos o simples recetas dedicadas a la comida de abstinencia propia de la Cuaresma marcada en el calendario litúrgico; esto es reminiscencia de los libros de los cocineros reales en España y nos remite al contexto social en el que fueron elaborados, por ejemplo en el *Arte novísimo de cocina* el cuarto apartado se titula “Guisados de pescados y vigilia”.

Con ello se puede reafirmar y acotar el público al que van dirigidos: el sector medio y alto de la sociedad pertenecientes a la religión cristiana, católica. Asimismo, los recetarios de la segunda mitad del siglo XIX y principios del XX que conservan esta característica, nos permiten percatarnos que, a pesar de la secularización del Estado impuesta por el gobierno liberal, en la mentalidad y costumbre de la sociedad permaneció la religiosidad; esta es una interesante muestra de los cambios paulatinos en la historia.

En general podemos considerar que es típica la preocupación por los alimentos de Vigilia a lo largo del siglo XIX, esto se ve reflejado en los términos que se utilizan para los ingredientes, por ejemplo, según *El cocinero mexicano*, el pescado más usado en la temporada es el bacalao, bacallao o abadejo, por lo que se le llama también “buey de los días de vigilia”¹³⁰.

3.5. Gasterea y Asclepiades. La relación del gusto y la salud.

Una categoría que puede analizarse a través de los recetarios es la relación que existe entre el gusto –entendido como sabor– y la salud. Esta es distinta en cada uno de los recetarios y a partir de ella se pueden obtener indicios sobre cómo se pensaba en torno al cuerpo humano, sus funciones, enfermedades, cuidados, etcétera.

En el siglo XIX la gastronomía estaba íntimamente ligada con el cuidado de la salud; la elaboración de la comida, en teoría, debía tener como prioridad procurar el bienestar de quien la consumía, antes que generar placer. Esta característica se corrobora constantemente en los recetarios ya que advierten cómo debe hacerse la comida, cuáles ingredientes y platillos son buenos para la salud y cuáles podían generar malestar. Este objetivo se encuentra en *El cocinero mexicano*: “el hábil cocinero por medio de sus preparaciones ha de cuidar mas bien de hacer los alimentos digeribles que apetitosos, y por

¹³⁰ *Nuevo cocinero mejicano, op. cit., p. 55.*

eso es necesario no abusar de los estimulantes conocidos con el nombre de especias [...] su abuso sería aun pernicioso, sobre todo para los estómagos débiles y delicados”¹³¹.

Según la Real Academia de la Lengua, el concepto actual de gastronomía se relaciona con el arte de preparar una buena comida y a la afición de comer regaladamente¹³², es decir que la consideramos como una actividad o acto superior y refinado, muestra de civilización.

En la época decimonónica la definición era algo distinta, según las disertaciones de Brillant Savarin, en su *Fisiología del gusto*, se relacionaba principalmente además del cuidado de la salud, con la nutrición. Según *El cocinero mexicano* “lo que nutre, no es lo que se come, sino lo que se digiere: y que nada influye tanto sobre la moral que un individuo, cualquiera que sea, que la manera con que se hace su digestión”¹³³.

Por otro lado, en algunos recetarios, como el *Manual del cocinero y cocinera*, encontramos que existe una relación del gusto (sabor) agradable con lo saludable del alimento. Pensaban que si se comía algo insípido o de mal sabor seguramente sería causa de malestar y de posible enfermedad. Con esta idea, el autor de dicho recetario propone en los objetivos principales “dar el mejor medio de prepararlas y condimentarlas con el auxilio de la cocina, y los adherentes que deben emplearse, ya para hacerlas agradables al paladar, ya para impedir sean dañosas”¹³⁴.

Más adelante, en una receta se afirma que “debe cuidarse que esté bien cocido y sazonado, porque si está insípido lejos de ayudar a la acción del estómago no hará más que debilitarlo”¹³⁵. Aunque también si se sazona en exceso puede ser malo para la salud: “Debe guardarse un justo medio; porque si el comer una cosa insípida no procura sensación agradable alguna, el comer demasadamente aromatizado puede ser dañoso”¹³⁶.

En los recetarios impresos decimonónicos se encuentra aún presente, aunque de forma tenue, la concepción del recetario como prescripción del médico, de la que ya se habló. Igualmente nos recuerdan la idea con la que surgieron los restaurantes en Francia del siglo XVIII con A. Boulanger, que inventó el *restaurant* como un lugar especial donde se ofrecía un caldo gallina o carne, el cual podía “restaurar” cualquier estómago.

¹³¹ *El cocinero mexicano, op. cit.*, p. 155.

¹³² Real Academia de la Lengua Española [En línea] <http://www.rae.es> [Consultada en junio de 2011].

¹³³ *El cocinero mexicano, op. cit.*, p. 262.

¹³⁴ *Manual del cocinero y cocinera, op. cit.*, p. 19.

¹³⁵ *Ibidem*, p. 28.

¹³⁶ *Ibidem*, p. 80.

Posteriormente evolucionaron a casas donde se daba todo tipo de comida y bebida que devolvía la fuerza a los comensales.

En el *Manual del cocinero y cocinera* se sugieren platillos para personas enfermas, así como preparaciones ricas en nutrientes para niños y ancianos. Una de las sopas se recomienda como “restaurante para personas cansadas, se aconseja su consumo después del baño y para afecciones estomacales”¹³⁷. Los ingredientes de esta receta son un caldo desgrasado y base de pan, similar al que se ofrecía en los primeros *restaurants*.

Otra receta que parece más una receta médica que de cocina es la siguiente menestra:

Este es un primoroso restaurante de los estómagos descompuestos, y que no pueden sobrellevar alimentos sólidos. Siendo, pues, indispensable tomar algo para mantenerse y recobrar la salud, conviene casi siempre esta menestra, y debe tomarse cuatro veces a lo menos en cada veinte y cuatro horas, sea lo que fuese la cantidad que cada uno pueda tomar a la vez¹³⁸.

En contraste, en el *Nuevo cocinero mejicano* la relación entre buen sabor y salud ya no se considera, pero si se conserva la característica de advertir qué recetas son aconsejadas para personas enfermas o débiles de estómago y cuáles no, así como otras enfermedades comunes (tos, escorbuto).

Al analizar las recetas en concreto es posible tener un acercamiento a cómo se entendían las enfermedades y sus posibles tratamientos y curaciones, pues nos remiten a través de sus consejos al conocimiento médico de la época y a las creencias populares o “comunes” de cómo sanar el cuerpo, lo que llamamos comúnmente remedios caseros. En el *Nuevo cocinero mejicano* hay una receta de albóndigas de gallina asada para enfermos. Su preparación es la siguiente

Envueltas en un papel bien untado con **manteca** las pechugas crudas, se asan á la parrilla; se pican despues y se muelen con **yemas** cocidas, un poco de bizcocho duro y poquita **canela**, solo para darle sabor. Se pone la parrilla sobre fuego suave y con un papel encima bien untado de manteca; se colocarán sobre él las albondigas, volteándose con cuidado, cuando ya por un lado estén asadas. Se sirven con polvo de **azúcar** y **canela** por encima¹³⁹.

¹³⁷ *Ibidem*, pp. 21, 22.

¹³⁸ *Ibidem*, p. 44.

¹³⁹ *Nuevo cocinero mejicano*, *op. cit.*, pp. 11, 12.

En general, este tipo de recetas se recomendaban para enfermos del estómago, pero ésta en particular no parece ser para este tipo de malestar, pues los ingredientes, que están marcados en negritas, son bastante fuertes, pero no lo suficiente como para servir de “restauradores” de estómagos débiles, pues la carne es pechuga de gallina.

En algunas recetas encontramos advertencias sobre quién debe consumirlas, de acuerdo con la fortaleza y salud del individuo; sobre la carne de ánsar, que es una especie de ganso, el *Nuevo cocinero mejicano* sugiere que “es mas agradable al gusto que saludable, y por esto debe usarse con sobriedad, siendo por otra parte conveniente a las personas robustas que tienen buen estómago y que hacen mucho ejercicio, porque nutre mucho y produce un alimento durable”¹⁴⁰. En este mismo recetario se encuentra una recomendación curiosa relacionada con cuestiones del cuerpo y sus funciones, se trata de un ponche que “tiene la ventaja de evitar el embarazo”¹⁴¹.

Un aspecto notable, presente en el *Nuevo cocinero mejicano* de 1888, es que aún encontramos reminiscencias de la “teoría de los cuatro humores” en la alimentación, es decir, equilibrar los temperamentos del cuerpo con las temperaturas de los alimentos, “el arenque fresco conviene en tiempo de **frio** á todas las edades y **temperamentos**: es agradable al gusto y produce tambien otros muchos efectos buenos. El salado no puede convenir sino á los estómagos fuertes y robustos, y los de **temperamento caliente y bilioso**...”¹⁴².

Por su parte, hay también libros de cocina que no presentan esta categoría, como es el caso del *Arte novísimo de cocina*, que de forma explícita aclara en la introducción: “Así, en la esposicion que vamos á hacer, poco nos importa que unas ú otras tengan una facultad mas ó menos pronunciada de reparar ó mantener nuestras fuerzas vitales segun la mayor ó menor facilidad ó dificultad que en su digestion presentan...”¹⁴³. Esto se confirma a lo largo del texto, pues no ofrece ninguna receta para enfermos.

Existen otras publicaciones que dedican un apartado completo a remedios y curas para enfermedades y “achaques” de todo tipo, como *La cocinera poblana o Libro de las familias* que, a imitación de los libros europeos, pretendían fungir como guías para que el ama de casa pudiera realizar todas sus labores en el hogar y con la familia. En este tratado

¹⁴⁰ *Ibidem*, p. 24.

¹⁴¹ *Ibidem*, p. 671.

¹⁴² *Ibidem*, p. 36. Hay otra referencia de este tipo en la p. 436, 475 y 816 (fríos-flemáticos, calientes-biliosos).

¹⁴³ *Arte novísimo de cocina, op. cit.*, 1903, pp. 5-6.

encontramos expuestas diversas enfermedades, las cuales seguramente, eran comunes. Por ejemplo para curar las almorranas se recomienda:

Los mejores específicos contra ellas son la temperancia, la sobriedad y el ejercicio sin fatiga. Para promover la evacuación es bueno el vapor de agua tibia, o un paño mojado en espíritu de vino tibio, o cataplasma de pan y leche o de puerros fritos con manteca, si nada de esto basta, se aplicarán las sanguijuelas, que si agarran a las mismas almorranas será mucho mejor [...] También es bueno derretir tocino viejo del más salado que se pueda hallar; se pasa por un lienzo blanco, y en esta grasa se derrite un poco de cera blanca; úntese con la punta del dedo muchas veces el mal¹⁴⁴.

3.6. La Aísthêsis de Gasterea. El placer de los sentidos.

El concepto de gastronomía en el siglo XIX también se relacionaba con una práctica social en la que la apariencia era importante y la estimulación de los sentidos básica, esto es muy evidente en los recetarios que ofrecen diversos consejos y sugerencias.

De acuerdo con los manuales de cocina, la presentación y la estética con que se presentan los platillos es esencial, en algunas ocasiones exagerada y a veces hasta teatral. En la mayoría de los recetarios decimonónicos se hace hincapié en este aspecto: de forma explícita en el *Nuevo cocinero mejicano* se afirma que “la cultura actual y la finura con que deben servirse las mesas, exigen este esmero para hacer agradables á la vista los alimentos, que deben serlo tambien al gusto”¹⁴⁵.

Esto es una continuidad cultural, ya que hoy en día buscamos que nuestra comida tenga una apariencia agradable y constituye una parte esencial la montura del platillo que realizan los chefs profesionales.

Hay muchas recetas decimonónicas en las que se sugiere cómo adornar o dar un toque final a los alimentos. La “Sopa de Tortuga” es un platillo que no precisamente se hace de la carne de dicho reptil, sino que el nombre se debe a su presentación en una “sopera de concha de tortuga” (caparazón); de igual forma, el guiso debía estar decorado con “albondiguillas de huevo” simulando huevos de tortuga¹⁴⁶. Esto indica la existencia de una especial estética de los alimentos y una particular configuración de los sentidos en la época que estudiamos.

Es común encontrar preparaciones, saladas y dulces, que se denominan “fingidas”, las cuales se hacían tratando de aparentar otro alimento en color, forma y textura. En el

¹⁴⁴ *La cocinera poblana, op. cit.*, pp. 373-374.

¹⁴⁵ *Nuevo cocinero mejicano, op. cit.*, p. 283.

¹⁴⁶ *Manual del cocinero y cocinera, op. cit.*, pp. 32- 33.

Nuevo cocinero mejicano se sugieren las “Albóndigas fingidas” que son dulces, hechas con leche, mantequilla, almendras, piñones y bizcocho; son llamadas así porque “se trata de imitar á las de carne guisadas, de modo que los concurrentes á su vista, se engañen creyéndolas de aquella clase”¹⁴⁷. Hay otras preparaciones del mismo estilo como los “Chiles rellenos fingidos”¹⁴⁸ que también son dulces y los ingredientes como cebolla, chiles, aceitunas y huevo que adornan el platillo se hacían con figuritas de pasta de almendra; otros son los “Hongos Fingidos” y “Dátiles Fingidos”, que se hacían con una pasta de azúcar, bizcocho y especias, dándole forma y color para que se pareciesen al ingrediente.

Igualmente están los alimentos “sorpresa” y “de regalo”, los primeros eran preparaciones que contenían otras en su interior inesperadas, es el caso de los “Huevos de sorpresa”¹⁴⁹ en los que se perforaba el cascarón con delicadeza y se rellenaban con pasta de chocolate o café y se cerraban con una pasta dulce para cocinarlos, se servían en los intermedios de los banquetes, cuando el comensal los abría se maravillaba de la delicia interior.

Los “regalitos” son pequeñas preparaciones se regalaban en ciertas épocas y fiestas a familiares y amigos. Consisten en quesadillas y tortillitas o bizcochitos, pastelillos o dulces generalmente de origen francés, como los *couques*, *darioles*, *feuillantine*, *flamiches*, *prosistrles au chocolat*¹⁵⁰. Que eran decorados y arreglados de la manera más fina y delicada.

Otro platillo cuya presentación es más importante que la preparación misma es el “Pastel de la paloma volando”, recurrente en diversos recetarios decimonónicos. Consiste en capas de pollo cocido y frito, con una masa hecha de harina, mantequilla, temas de huevo, vino y agua, junto con carne molida de puerco y carnero con especias. El toque final consistía en: “[...] se hace aparte una especie de sombrerillo de la misma masa, de modo que este pueda cubrir un pichon vivo para que al servir el pastel se le quite el sombrero y vuele el pichon”¹⁵¹. Esta costumbre teatral de guardar animales vivos en la comida para que en el momento de servir y cortar salieran corriendo o volando es de herencia medieval y se

¹⁴⁷ *Nuevo cocinero mejicano*, *op. cit.*, p. 13.

¹⁴⁸ *Ibidem*, p. 255

¹⁴⁹ *Ibidem*, p. 410.

¹⁵⁰ *Ibidem*, pp. 712-714.

¹⁵¹ *Arte novísimo de cocina*, *op. cit.*, p. 104.

uso también en los banquetes virreinales.

Era común la elaboración de figuras como flores, castillos, pirámides o “juguetes y frutitas”, para adornar diversos postres, que generalmente consistían en una especie de mazapán de almendra, nuez o pepita, al estilo que los que se hacían en los conventos novohispanos, pintados a mano con tinturas vegetales¹⁵².

Esta categoría refiere a la relación del gusto con otros sentidos como la vista, el olfato y el tacto para las texturas. Las afirmaciones acerca de las “gratas y variadas sensaciones”¹⁵³ que estimulan los sentidos son constantes.

La consistencia es también parte esencial del gusto, pues un alimento puede tener un buen sabor, pero si la forma y textura no es agradable al paladar, no se come. En los guisos y postres, de forma general, se puede intuir una consistencia pesada y espesa, pues la gran mayoría de estos en la base de su preparación se utiliza el pan y el mamón o bizcocho, respectivamente. Igualmente están los postres hechos con pechuga de gallina que, más que sabor, brindan consistencia.

3.7. El paladar de Gasterea.

3.7.1. Aspectos generales del gusto.

Massimo Montanari, en su libro *Food is Culture*¹⁵⁴, propone dos definiciones para gusto: la primera se relaciona con el sabor, mismo que se genera en la lengua y el paladar de cada persona; este es un factor individual por lo que es imposible recuperarlo a cabalidad del pasado.

El gusto es también entendido como conocimiento o saber (no simplemente sabor), es decir una evaluación sensorial común y general de lo que es bueno o malo, placentero o no. La comida no es ni buena ni mala, sino que el calificativo lo adjudican los hombres dependiendo de su cultura. Para Montanari, dicha valoración sensorial no se lleva a cabo en la lengua sino en el cerebro, órgano que está determinado culturalmente para aprender y transmitir un criterio de evaluación.

Esto significa que el gusto se transforma y cambia de acuerdo al espacio y tiempo

¹⁵² Se usaba canela, azafrán, café, grana cochinilla, añil, etcétera. *Nuevo cocinero mejicano*, p. 575, aquí se encuentra la receta.

¹⁵³ *Nuevo cocinero mejicano*, op. cit., p. 51.

¹⁵⁴ Montanari, *Food is Culture*, op. cit., pp. 61-63.

en cuestión, muchas veces sucede por cuestiones de adaptación y supervivencia, por ejemplo la preferencia por sabores dulces, debido a que los venenos en su mayoría son amargos. Su definición forma parte de la herencia cultural de una sociedad y la preferencia por ciertos sabores puede permanecer por siglos.

Existen diversas fuentes por las cuales el historiador puede interpretar el gusto: libros de cocina, documentos de abasto y mercados, crónicas, diarios, enseres e instrumentos de cocina, etcétera. A través de la lectura, sondeo y comparación de todas estas fuentes se obtiene información que nos permite establecer generalidades, pues los historiadores entendemos el gusto como una representación o imaginario colectivo.

Para los historiadores de la gastronomía el gusto es cultura, pues se transmite y aprende desde el nacimiento, al igual que otros valores sociales, por lo que de forma general está determinado por la sociedad en la que se desarrolla el individuo y es por ello que podemos decir que al mexicano le gusta la tortilla y al europeo el pan.

El historiador Jean-Louis Flandrin llamó a lo anterior “estructuras del gusto” las cuales posee todo individuo y se conforman por valores colectivos y compartidos de la experiencia sensorial que se transmite por generaciones en una sociedad determinada. Estas estructuras facilitan la interpretación del gusto como categoría, ya que nos permiten englobar y rastrear patrones del gusto en un tiempo y espacio determinado, observar sus cambios y continuidades manteniendo siempre el referente cultural y contextual.

A través del muestreo de recetarios es posible rastrear estas estructuras en el siglo XIX, estableciendo generalidades del gusto a lo largo de la centuria que dependen de la presentación de las recetas en las distintas décadas, así como la repetición de ingredientes en los diferentes platillos (sazón, procedimientos, guisos, etcétera), pues pasaron de generación en generación, confirmando que el gusto es un sentido aprendido y aprehendido en sociedad.

3.7.2. Estructuras del gusto.

A nivel biológico, la selección de alimentos se determina por características sensoriales ligadas al gusto, olor, textura, temperatura, color, sonido (crujir). Estos factores determinan la selección o rechazo y establecen jerarquías de preferencia, pero en general los humanos aprenden a aceptar o rechazar los alimentos y a preferir gustos por medio de la transmisión

de una cocina cultural, generando estructuras del gusto o “categorías simbólicas” en torno a los alimentos¹⁵⁵.

Además del gusto, entendido como una respuesta afectiva a los alimentos, existen otras dos categorías relacionadas con la alimentación: el uso y la preferencia¹⁵⁶. El primero se refiere a un alimento que un grupo consume con regularidad y en cierta cantidad; el segundo, implica la elección entre una gama de platillos, esta puede estar determinada por el precio o disponibilidad del alimento.

El análisis de los sistemas culinarios o estructuras del gusto, según la antropóloga social Isabel González Turmo¹⁵⁷, se debe realizar considerando los distintos elementos que los componen. Estos son ingredientes primarios, ingredientes secundarios, condimentos, procedimientos culinarios (como picar, freír, cocer, moler, rellenar, entre otros) y su resultado final, los platillos. Tomando esta consideración, se dispone el análisis de la comida decimonónica.

3.7.3. La huerta de Gasterea. Vegetales, legumbres y frutas.

El uso de verduras, legumbres, raíces, frutas y frutos secos era muy variado, con ello podemos conocer, además de las preferencias por ciertos sabores, qué era lo que se abastecía en el centro del país, así como su disponibilidad. Se emplean: judías, ajos, espárragos, guisantes, coles, cebollas, zanahorias, nabos, chirivías¹⁵⁸, hongos, trufas (o criadillas de tierra), puerros, coliflores, apios, papas, acederas, alcachofas, lechugas, perifollos, romanitas, hinojos, verdolagas, espinacas, pepinos, calabazas, jitomates, tomates, pepinillos, calabacitas, ejotes, chayotes, alcaparras, aceitunas, setas, frijoles, habas, castañas, piñones, ajonjolí, almendras, nueces, pasas, acitrón (o biznaga), calabaza, plátanos, manzanas, perones, camotes.

Para la elaboración de diversos platillos se usaba más el pan que el maíz. Este sirve de base a las muchas preparaciones, como sopas, salsas, guisos, con el fin de dar fondo y consistencia. Con ello podemos percatarnos de la influencia europea en las comidas.

El maíz y sus derivados como atole, tortillas, entre otros, eran consumidos por el

¹⁵⁵ Vid., Jesús Contreras (comp.), *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*, pp. 42-43.

¹⁵⁶ Vid., *Ibidem*, p. 87.

¹⁵⁷ Vid. *Alimentación y cultura. Actas del congreso internacional 1998, op. cit.*, pp. 245-257.

¹⁵⁸ Vid. *El cocinero mexicano, op. cit.*, p. 85. Se advierte que el cultivo de esta raíz en México no es tan común, por lo que es escasa, sugiere se reemplace por doble cantidad de tomates o jitomates.

grueso de la población, el estrato bajo y medio de la sociedad, mientras que las altas esferas, en su afán por alcanzar el refinamiento europeo se inclinaron por el consumo del trigo. En general en los recetarios el maíz se utiliza como harina para hacer panes y bizcochos dulces, también para los platillos mexicanos como quesadillas, chilaquiles, enchiladas, entre otros. Se sabe que el consumo del maíz y el trigo eran cotidianos y se hacían de forma combinada para acompañar las comidas.

3.7.4. Las viandas de Gasterea.

En las recetas se utiliza todo tipo de carnes y se sugiere la forma en que deben de ser cortadas (conocido como “Arte Cisorio”) y preparadas. Usaban todas las partes del animal, así como sus derivados. Las carnes rojas más usadas eran: carnero, cordero, becerro, cabrito, corzo, vaca, res, ternera, puerco, lechón. Se intentaba no desperdiciar, por lo que utilizaban todas las partes de los animales, incluyendo los embuchados o embutidos hechos con tripas y sangre de diversos animales, como morcilla, salchicha, morcón, chorizo y longaniza (o butifarra).

Para las carnes blancas cocinaban una gran variedad de especies de aves como guajolote, pípila (hembra del guajolote), paloma, pichón, pollo, gallo, gallina (de las más usadas), chorlito, perdiz, ganso o ánsar, cerceta, pato y otros pájaros pequeños endémicos como el *chichicuilote*¹⁵⁹. Para los pescados y mariscos gustaban de los blancos provenientes de lagunas cercanas y de Chapala¹⁶⁰, además del bobo¹⁶¹, bacalao, bagre, sábalo, platija, carpa, arenque, merluza, raya, lenguado, barbo, salmón, tenca, bonito, trucha, mero, mojarra, pámpano, sábalo, rodaballo, morena, anguila, ajolote, langosta, cangrejo, ostiones, pulpo, camarones, etcétera y otros como los caracoles con o sin concha, de jardín, mar o río.

Encontramos recetas y cortes de animales de caza como jabalí, gazapo, conejo, liebre, venado, gamo y cabra montés. Asimismo aparecen recetas de carnes que nos pueden parecer raras y que seguramente consumían en ocasiones específicas, como las ardillas que

¹⁵⁹ Estas especies se han perdido como parte de la gastronomía local. Habitaban en el “Lago de México”, seguramente muchas como esta redujeron su número o desaparecieron debido al entubamiento de ríos y la seca de lagos y lagunas.

¹⁶⁰ *El cocinero mexicano, op. cit.*, p. 283.

¹⁶¹ Este pescado es el más usual. Real Academia de la Lengua Española [en línea] www.rae.es (Consultada en mayo 2011): Llamado así por la facilidad con que se deja atrapar. Pez de los ríos de Guatemala y México, de unos 60 cm de longitud y 12 de anchura, de piel negra y sin escamas, carne blanca y con pocas espinas.

se hacían guisadas, las cuales se comían regularmente en el siglo XIX. Otras exóticas como flamenco, manatí, armadillo que se hacía frito y una particular que aparece tanto en el *Manual de cocinero y cocinera*, como en el *Nuevo cocinero mejicano*, que es la “Barbacoa Africana”, compuesta de trompas y pies de elefante.

A través de los recetarios es evidente el gusto por la carne. La mayor parte de los libros de cocina se dedica a las recetas para platos fuertes, las cuales ofrecen múltiples modos de preparación de todo tipo de carnes rojas, blancas y mariscos.

En el siglo XIX, los estratos medio y alto tenían una alta ingesta proteica y gustaban de todo tipo de productos de origen animal, según lo que se puede rastrear en los libros de cocina impresos a lo largo de la centuria. De hecho, parece que era más ecléctico que hoy en día, pues además de la variedad, el mayor número de recetas tienen como base uno o varios productos de origen animal.

Para ejemplificar esta variedad, en *El cocinero mejicano en forma de diccionario* se ofrece un mismo platillo, las albóndigas, hechas con distintos tipos de carne.

- Albóndigas o bolitas de carnero (esta es la preparación más sencilla).
- Albóndigas de carnero en caldillo.
- Albóndigas de carnero a la española.
- Albóndigas de carne de puerco (lomo y carne magra).
- Albóndigas de fraile (carne de puerco).
- Albóndigas reales (lomo de puerco).
- Albóndigas de cerdo en escabeche (lleva además de la carne de cerdo, jamón y chorizo).
- Albóndigas de cerdo fritas (carne de cerdo, fritas en manteca de cerdo).
- Albóndigas de cerdo con queso.
- Albóndigas con chuletas de cerdo adobadas.
- Albóndigas de cerdo secas.
- Albóndigas de gallina.
- Albóndigas de gallina y yemas de huevo.
- Albóndigas de gallina asadas para enfermo.
- Albóndigas de bacalao fritas.
- Albóndigas de bacalao sin picar.
- Albóndigas de camarones.
- Albóndigas fingidas de bizcocho con y sin leche (llamadas así porque debían hacerse como las de carne con el fin de engañar a los comensales)¹⁶².

Un factor importante y general de los recetarios es que suelen combinar distintos tipos de carne, sin importar que sea de cerdo, res, ave, pescado y marisco, para cocinar un platillo, lo mismo sucede en el caso de los platillos para Vigilia ya que se mezclan diversos tipos de pescado, con mariscos y ancas de ranas. En el *Arte novísimo de cocina* encontramos que se

¹⁶² *Nuevo cocinero mejicano, op. cit.*, pp. 9-12.

utiliza res, carnero o puerco para rellenar pollos o gallinas, como el “Budín Blanco”¹⁶³ que incorpora carne cruda de pescado, pechugas de ave, mollejas de vaca, lechecillas de carpas y ubre de vaca.

Otra muestra la encontramos en el *Manual del cocinero y cocinera*¹⁶⁴, que sugiere una preparación de cabeza de ternera, ostras, esencia de anchoas, pechuga de aves caseras, albondiguillas de huevo y carne.

Existen también otras recetas que se repiten en distintos libros de cocina, como el ave rellena de aves que van de la más pequeña a la más grande. En el *Manual del cocinero y cocinera* se explica como “preparar muchos objetos en uno solo” que lleva 15 aves en total: picafigo, hortolano, zarzal, codorniz, ave fría, párdalo o chorlito, perdigón, choca, cerceta, pintada, ánade, polla, faisán, ganso y pavo. Aunque era poco usual, debido al alto costo de algunas de éstas.

La carne de buey o res era de las más apreciadas, por sus características se consideraba muy nutritiva. El caldo de esta carne era restaurador, recomendado para devolver las fuerzas al cuerpo cuando realiza trabajos pesados. Se guisaban todas las partes del animal: pulpa, pierna, venason, cabeza, corazón, lomo, tendones, trasero, costillas, lengua, pulpejo de lomo, solomo, paladar, cola, sesos, hígado, riñones, cuajar.

Las salsas con que se guisaban los distintos tipos de carnes, rojas y blancas, podían ser europeas, elaboradas a base de hierbas finas, cebollas y zanahorias, vinagre y vino¹⁶⁵; o mexicanas, que incorporaban cebolla, ajo, chile, jitomate y/o tomate, además de otras especias¹⁶⁶. Un ejemplo de receta a la europea es la siguiente:

Buey á la moda. Se mecha la pulpa con jamon gordo, y se pone á cocer con la sal fina necesaria, con zanahorias y cebollas limpias, y se le echan especias finas: se humedece esto con caldo y vino blanco, se le cubre la boca á la olla, y se deja cocer á fuego suave y prolongado; así que se haya cocido suficientemente se apea y se pasa el caldo por un tamiz y se sirve”¹⁶⁷.

Otros guisos y salsas populares desde finales del siglo XVIII, que permanecieron a lo largo del siglo XIX según su constante aparición en los recetarios, es el fricasé, el pebre, el gigote y la angaripola, usadas para todo tipo de carnes y cortes. La primera es una salsa de origen

¹⁶³ *Arte novísimo de cocina, op. cit.*, p. 83.

¹⁶⁴ *Manual del cocinero y cocinera, op. cit.*, pp. 32-33.

¹⁶⁵ Estas son más comunes en el *Manual del cocinero y cocinera* y en menor medida, en el *Arte novísimo de cocina*.

¹⁶⁶ Típicas del *Cocinero mexicano, Nuevo cocinero mejicano, La cocinera poblana y Arte novísimo de cocina*.

¹⁶⁷ *Nuevo cocinero mejicano, op. cit.*, pp. 86-87. Misma receta, número 100

francés, llamada en el idioma *fricassée*, que refiere a la acción de freír, por lo que consiste en la fritura (en manteca, mantequilla o aceite) de la carne en trozos junto con verduras salteadas y condimentadas, que puede o no llevar huevo y harina para ligar toda la preparación.

Por otro lado, el pebre o pebrada, refiere a un tipo de salsa que incluye en general, pimienta, ajo, perejil y vinagre, esta puede además incluir jitomate al estilo de lo que hoy conocemos como “Pico de Gallo”. La carne se marina varios días en aceite, con cebolla, perejil, zumo de limón, canela, clavo, pimienta, jengibre, nuez moscada y hojas de laurel. Se asa a la parrilla y se pone en el caldillo ya mencionado. Según *El cocinero mejicano* es el “Guiso o caldillo con el que se sazonan algunas viandas, compuesto con pimienta, azafrán, clavo y otras especias”¹⁶⁸.

El gígote es un guiso parecido al anterior, cuyo nombre proviene del francés *gigot* (pierna), típico de la comida medieval, que fue adoptado por la cocina hispana en el siglo XVI, volviéndose muy popular y un platillo típico en las cortes reales. Originalmente se hacía de pata de cordero o carnero picada y cocinada en su jugo con legumbres, después se hizo de otras viandas como liebre.

La angaripola es un guiso común que se compone por distintos tipos y partes de la carne (pies de puerco, jamón, chorizo, lengua de res, gallinas, entre otras). Comienza con una salsa en la que se fríen con manteca, jitomate, cebolla, ajo, perejil, alcaparras, chiles, aceitunas, especias como culantro seco, azafrán, pimienta, clavo, canela y frutos secos como pasas, almendras y piñones. Se cocina el guiso con caldo hasta que este se consume¹⁶⁹.

Asimismo, una preparación común en el siglo XIX son las frituras que tenían diversos usos: variar alimentos, aprovechar piezas y adornar o confeccionar platillos. Se hacían con manteca o mantequilla y con aceite para las más finas. Estas se hacían capeando toda clase de viandas o carnes, legumbres, raíces y frutas, revolcadas primero en harina y pasadas en huevo batido con algún licor como cerveza o aguardiente.

Otro ingrediente de origen animal, muy usado e importante en la cocina del siglo XIX, es el huevo. Este era usado de diversas maneras, cocidos y picados, solos para un platillo (huevos estrellados), guiso y como relleno o salsa, como coagulante para ligar

¹⁶⁸ *Ibidem*, p. 602.

¹⁶⁹ *Ibidem*, pp. 165, 344. *Manual del cocinero para señoritas mexicanas*, pp. 47, 54.

ingredientes en las preparaciones, para capear o dar consistencia.

Se usan de la misma manera en platillos salados como sopas y guisos, así como en platillos dulces. En la pastelería para la elaboración de bizcochos, antes, panes, etcétera, se requería de una gran cantidad de piezas, encontramos postres que podían utilizar más de 50 huevos. En el *Manual del cocinero y cocinera* se dice que cómo se percibía este alimento en la gastronomía “Los huevos son un manjar tan comun que en todas las estaciones pueden proporcionar un alimento tan cómodo como agradable”¹⁷⁰.

El uso de la leche (y sus derivados, obviamente la mantequilla y el queso), junto con el huevo, es básico, sobre todo en platillos dulces. Algunos recetarios dedican especial atención a este “licor que se extrae de la ubre de la vaca ó de la hembra de los otros animales”¹⁷¹, como la cabra, oveja y burra. Se menciona su origen, beneficios, tratamiento, productos derivados (mantequilla, queso, suero), etcétera. En el *Manual del cocinero y cocinera* se considera como

...sustancia nutritiva, es uno de los medios que mas generalmente se emplean para los niños recién nacidos: se toma a todas horas del día, ya sea pura, ya sea con otra sustancia líquida, agradable al paladar, y aun hay individuos que no viven sino de sola leche. Este es un fluido de un blanco claro que tira un poco al amarillo, ligeramente dulce, y que se origina de una elaboración particular operada en las tetas de todos los animales que la suministran

¹⁷².

Poseían un simple procedimiento para conocer su frescura y calidad, se colocaba una gota sobre una uña, si se quedaba en forma de perla, sin resbalarse como agua, era buena y poseía sustancia. Se recomendaba hervor ligeramente para conservarla, así como mantenerla en un lugar fresco, ya que era esencial para todo tipo de preparaciones.

En los recetarios encontramos diversos ingredientes que llaman la atención, pues se trata de alimentos importados, productos de la leche, como queso gruyere de Holanda, Flandes, la Barca y de Parma. Es importante pues hace referencia a la búsqueda de sabores específicos, aunque al parecer su obtención no era sencilla. En el *Nuevo cocinero mejicano* se indica que los quesos importados se pueden sustituir perfectamente con unos que se fabricaban en la hacienda del Astillero, cerca de Huichapan, los cuales eran populares y conocidos en el comercio del país.

¹⁷⁰ *Manual del cocinero y cocinera, op. cit.*, p. 331.

¹⁷¹ *Nuevo cocinero mejicano, op. cit.*, p. 445.

¹⁷² *Manual del cocinero y cocinera, op. cit.*, p. 29.

3.7.5. La sazón del siglo XIX.

En el siglo XIX se acostumbraba la comida muy grasosa, pues la mayoría de las preparaciones se hace un uso excesivo de “manteca”, la cual a veces aparece indicada como manteca de grasa del cerdo o de la vaca, pero también se menciona el uso de aceite “para cocinar” o “del bueno” y mantequilla, la cual surge como producto de la leche procesada.

En los distintos recetarios, la distinción de ambos términos es ambigua, pues el término cambia de acuerdo al país y la época. Actualmente en México, las diferenciamos así: la manteca es la grasa del cerdo o vaca y la mantequilla es producto de la leche. En el diccionario de la Real Academia de la Lengua del siglo XIX, aparece el concepto de “manteca” como “la gordura de los animales, especialmente la del lechón o cerdo” y también “la sustancia crasa y oleosa de la leche”¹⁷³. Por otra parte, “Mantequilla”, en el mismo diccionario, hace referencia a un producto dulce “Pasta suave que se hace de la manteca de vacas batida y mezclada con azúcar”¹⁷⁴.

En algunas recetas se hace la aclaración del tipo de materia grasa que debe usarse. En recetarios como el *Nuevo cocinero mejicano* se identifican tal cual lo hacemos ahora, manteca para la grasa de cerdo y mantequilla para el producto de la leche (color amarilla, de olor y sabor suave y agradable¹⁷⁵). En general se utilizaba la manteca que desde la época virreinal era muy usada para todo tipo de preparaciones, incluyendo los postres y panes.

Aparentemente la razón por la que la manteca (de grasa animal) era más utilizada que la mantequilla (de la leche), es que esta última, debido al proceso con que se elaboraba, era escasa y por consiguiente más cara. Esto se explica en el *Nuevo cocinero mejicano*: “Por el alto precio á que se vende la mantequilla, es esta poco usada entre nosotros, á pesar de ser más sana y de mejor gusto que la manteca de puerco, pero el uso y la costumbre nos han reconciliado con la última”¹⁷⁶.

Se puede afirmar de forma general, que a lo largo de la centuria, gustaban de los platillos bien condimentados y sazonados. En los recetarios se sugiere constantemente hacer uso de sal y todas las especias, las cuales incluían plantas aromáticas, semillas y raíces, siendo parte esencial en la cocina: “En el arte de cocina, como en todas cosas [...]

¹⁷³ Real Academia de la Lengua Española, “Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española”, [en línea] <http://buscon.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtile> (Consultada febrero 2011)

¹⁷⁴ *Idem*.

¹⁷⁵ *Nuevo cocinero mejicano*, *op. cit.*, p. 493.

¹⁷⁶ *Ibidem*, p. 492.

son tan necesarios los estimulantes [se refiere a las especias] entre todas las sustancias que se emplean para excitar el gusto y de acción a los órganos del apetito”¹⁷⁷.

En todos los recetarios, las especias, además de ser muy solicitadas, se comenta acerca de sus propiedades para “excitar los flecos nerviosos de la lengua y procurar que *se haga agua la boca*”¹⁷⁸. A pesar que su uso es constante y un tanto exagerado, se recomienda ser moderado, pues pueden ser dañinas para la salud, “sed sobrios [con las especias], no cargueis mucho vuestro estómago, porque no se trata solo de comer, sino que también es necesario digerir”¹⁷⁹.

En el *Manual del cocinero y cocinera* y la primera edición de *El cocinero mexicano* se indica en ocasiones un uso indiferente entre la sal y el azúcar, sólo se menciona que se utilice alguna de estas para intensificar el sabor de la preparación.

Las especias y hierbas de olor que se usan constantemente son: perejil, laurel, yerbabuena, mejorana (llamada también almoradux), malpica¹⁸⁰, estragón, cebollín, albahaca, esencia de naranja y limón, pimienta de Tabasco, clavo, jengibre, tomillo, orégano, nuez moscada, azafrán, canela (para guisos salados y dulces), vainilla, anís y rábano.

Las de uso casi obligado son pimienta, clavo, tomillo, orégano, perejil, nuez moscada y canela. Otros ingredientes de uso constante que dan el sazón que podríamos clasificar como decimonónico, son ajos, cebollas, aceitunas y alcaparras, acompañadas de una o dos cucharadas de vinagre fuerte y a veces de vino.

El empleo de la canela en guisos fuertes y salados, es muy usual y particular del siglo XIX, actualmente relacionamos esta especia con preparaciones dulces, de hecho en algunos recetarios como *La cocinera poblana* se dice que “no se emplea tanto en la cocina como en los dulces y licores; pero puede tener algún uso en ciertas circunstancias”¹⁸¹. A pesar de esta aclaración, en la mayoría de los guisos de carnes el uso de la canela es básico.

El sabor que se genera de la mezcla de todas las especias (pimienta, clavo, tomillo, orégano, perejil, nuez moscada y canela) es bastante fuerte y aromático, por lo que se entiende que gustaban de alimentos con sabores fuertes, bien condimentados y a pesar de

¹⁷⁷ *Manual del cocinero y cocinera*, pp. 76-80.

¹⁷⁸ *El cocinero mexicano*, p. 154.

¹⁷⁹ *Idem*.

¹⁸⁰ *Achyranthes aspera*, es un tipo de planta herbácea.

¹⁸¹ *La cocinera poblana, op. cit.*, p. 215.

ser una combinación de aromas distintos, el sazón es muy particular y definido, el cual sin importar los ingredientes elegidos, por ejemplo, jitomate, zanahoria, carne roja o blanca, le dan un toque similar y característico.

Es probable que el uso excesivo de especias se deba a la necesidad de conservación de los alimentos y para disimular ciertos sabores desagradables propios de la comida que no es tan fresca, por lo que, al igual que las conservas, es una continuidad y un gusto adquirido por menester a través del tiempo.

El chile es también parte del gusto y sazón de los platillos, en general se puede decir que la idea que se tiene que al mexicano le gusta el picante fuerte, no aplica en el siglo XIX. Rastreando este gusto en los recetarios, se puede determinar que agradaban más de los sabores intensos y picantes proporcionados por las especias, que por el chile.

El empleo del chile en los recetarios es moderado y casi siempre se hace en preparaciones “mexicanas” que llevan como base una salsa de jitomate y/o tomate, cebolla, ajo y perejil¹⁸². La mayoría de las veces se sugiere desvenarlos y remojarlos en varias aguas con el fin de aminorar el picor, más no eliminarlo por completo, pues es parte del gusto que se busca en una preparación de este tipo. Respecto al picor de los “Chiles Rellenos”, en el *Nuevo cocinero mejicano*, se aclara que debe buscarse “el justo medio, que es el platillo de moda”¹⁸³, es decir no dejar las venas y semillas, ni quitarle el sabor por completo: “En cuanto á lo picante bastará advertir, que desvenados y desflemados en agua de ceniza, no conservan nada picante; pero de este modo hay el riesgo de que perdiendo hasta su sabor, queden lo mismo que si se hubiera relleno y condimentado zacate”¹⁸⁴.

De igual manera, el grado de picor se deja al gusto del consumidor: “los que gustan de picante añaden chile verde á proporción [...] los que gustan de picante, añaden al caldillo algunas venas de chile seco”¹⁸⁵.

El chile más utilizado en los distintos recetarios es el llamado tornachile¹⁸⁶ o chile

¹⁸² Un ejemplo se encuentra en la receta de “Costillitas de Carnero con xitomate, á la mejicana” en *Nuevo cocinero mejicano*, *op. cit.*, p. 147.

¹⁸³ *Ibidem*, p. 253.

¹⁸⁴ *Idem*.

¹⁸⁵ *Ibidem*, pp. 5, 9.

¹⁸⁶ Real Academia de la Lengua Española [en línea] www.rae.es (consultada en mayo 2011): Del nahua *tonalli*, verano, y *chilli*, chile. Especie de chile de color verde claro, de forma de trompo, que se cultiva en tierras de regadío.

güero ya que no es tan picante, aunque también eran comunes los chiles pasilla¹⁸⁷, ancho¹⁸⁸, chipotle¹⁸⁹ cuaresmeño, poblano, verdes (serrano), en vinagre. Sobre el gusto de cada uno de ellos, en el *Nuevo cocinero mejicano* se explica:

Hay tal variedad de gustos sobre la clase de chiles que deben emplearse para rellenar y sobre lo picante que han de conservar despues de hechos, que no se puede en esto dar una regla fija. Unos gustan mas de los que llaman poblanos, ó de los cuaresmeños, por ser mas carnosos, y otros apetecen mejor los tornachiles por ser mas suaves, de color mas agradable, y de gusto menos acre y mas delicado por lo mismo: así es que en esta parte se atenderá al gusto ó al capricho de los que han de comerlos.¹⁹⁰

Las salsas, al igual que los guisos, son esenciales para conocer el gusto de una época “ellas forman la sazón de la mayor parte de los platos que figuran en la mesa”¹⁹¹, por lo que constituyen la base de sabor de las preparaciones. En el siglo XIX se elaboraban de manera muy similar y a pesar de que cada publicación poseía un toque particular, podemos rastrear un indicador o patrón del gusto común, pues a pesar de ser diferentes cocineros y editores, el público al que iban dirigidas era el mismo.

En general, las salsas se componen de la fritura en manteca, a veces mantequilla o aceite, de cebolla, ajo, y las especias de base. Puede integrarse jitomate, tomate o zanahorias, así como chiles o aceitunas y alcaparras, según el caso.

3.7.6. Ramillete de Gasterea. Pastelería, confitería y dulcería.

A través de la lectura de distintos recetarios publicados en diferentes épocas, se puede trazar un patrón del gusto dulce, por medio de la repetición de ingredientes, procedimientos y preparaciones.

El ante es uno de los platillos, de gusto dulce, que forman parte de la gastronomía “nacional” creada en los recetarios impresos decimonónicos. Esta preparación era muy usual en la época virreinal y al parecer continuó siendo una de las favoritas al conservarse toda la centuria decimonónica, presentada de muchas maneras en los recetarios.

La prueba de lo anterior la encontramos en el actual diccionario de la Real Academia de la Lengua, donde se define como “Postre que se hace en México, de bizcocho

¹⁸⁷ Es la chilaca seca, que también se le conoce como chile negro.

¹⁸⁸ Es el chile poblano seco, también se denomina mulato.

¹⁸⁹ Es el chile jalapeño seco.

¹⁹⁰ *Nuevo cocinero mejicano*, op. cit., p. 253.

¹⁹¹ *Ibidem*, p. 751.

mezclado con dulce de huevo, coco, almendra, etc”¹⁹². Esto llama la atención porque, al parecer, la “tradición del ante” se perdió a principios del siglo XX, pues actualmente no es un postre común como solía serlo, ni se considera como esencial de la gastronomía mexicana.

Los antes típicos eran de huevo (yema, huevos moles), nata, pechuga, mantequilla, requesón, leche cuajada, arroz, frutos secos (nuez, almendra) o de frutas como mamey, coco, camote blanco y morado, piña, etcétera e incluso de hortalizas como jícama, betabel y zanahoria, las cuales se hacían pastas, moliendo la fruta con almíbar clarificado y añadiendo especias como canela, clavo y en ocasiones agua de azahar y ajonjolí. Se colocaba el mamón (especie de bizcocho o pan) rociado con almíbar y vino blanco, aunque no en exceso, ya que si estaba muy aguado se consideraba defectuoso. Después se ponía más pasta de fruta, luego bizcocho y continuaba alternándose, la última capa era “claveteada” con almendras, pasas y piñones; su definición, según *El cocinero mexicano*, es:

Con este nombre se designa una innumerable variedad de pastas de diferentes sustancias mezcladas con el almíbar y dispuestas sobre camas de mamón con distintos adornos; y aunque no está en uso dar principio á las comidas con estos platillos, de modo que aun el diccionario de la Academia dice que esta acepción de la palabra ante es anticuada, se ha usado de ella en esta obra, por ser la que generalmente designa entre nosotros esta clase de preparaciones, y las distingue de las que se conocen con el nombre más exacto de POSTRES, porque acompañadas de las otras de que aquí se trata, se ponen á la mesa en el último servicio, que en francés se llama *dessert*, y en castellano *postre* ó *ramillete*¹⁹³.

En el *Nuevo cocinero mejicano* no es coincidencia, que la primera receta que se ofrece, después de la definición general, sea el “Ante de Manjar Nacional”. El cual es un ejemplo de ante, ya que incluye un curioso ingrediente muy recurrente en el siglo XIX, para estos y otros postres típicos de consistencia parecida a la natilla, como los “Manjares Blancos”, la pechuga de gallina. También los había de otros modos:

Plato compuesto de pechugas de gallina cocidas, deshechas y mezcladas al fuego, con leche, azúcar y harina de arroz. Suele también emplearse en lugar de esta harina la de trigo, tal vez el almidón y aun la almendra. Cuando se omiten las pechugas de gallina y la harina le llaman *manjar de ángeles*: cuando se le añaden yemas de huevo, se suerte que quede amarillo se le llama *manjar imperial*: si se le añade queso y pan rallado, se le dice *manjar principal* y *manjar suave*, cuando solo se compone con leche, yemas batidas y azúcar. También se denomina MANJAR REAL Y DEL PERÚ, según lo que se le mezcla y el modo de prepararlo¹⁹⁴.

¹⁹² Real Academia de la Lengua Española [en línea] www.rae.es (consultada en mayo 2011).

¹⁹³ *Nuevo cocinero mejicano*, op. cit., p. 25.

¹⁹⁴ *Ibidem*, pp. 487-488.

Otro postre de consistencia similar al pudín, popular y típico del gusto de esta época era el “Bien-me-sabe” que se podía elaborar a base de arroz y huevo, leche, harina de maíz, almidón o la típica pechuga de gallina:

Hecho almíbar colado y bien clarificado con cuatro libras de azúcar, se deja hervir hasta que tenga el punto de espejo, y se le añade entonces una libra de almendra limpia y molida, á la que se deja dar un hervor para que se haga pasta. Después de bien lavada una pechuga de gallina, se envuelve en un papel, se moja y se mete en el rescoldo para que se cueza; se muele, y con un poco de bizcocho también molido, se echa en un cuartillo de leche y se revuelve con la pasta dicha ¹⁹⁵.

El platillo dulce correspondiente al de pechuga de gallina, pero hecho con carne roja era el lampreado, que no es tan común como el primero. Se hacía con carne de res o puerco (jamón y lomo), tomando consistencia y forma de manjar.

Otros postres típicos de esta consistencia, hechos con o sin mamón, eran las cafiroletas, caspiroletas, caspirolonga, escafirolleta y esperiqueta. También había otros hechos a base de yemas y azúcar eran la jericalla, los huevos moles, huevitos de faltriquera y huevos reales, que incorporan en su preparación frutos secos, canela y vino.

Los buñuelos son también los favoritos decimonónicos, en todos los recetarios aparecen recetas para prepararlos de diversas maneras, con distintos ingredientes de base y con diversas formas y texturas:

Una masa de harina y huevo preparada de distintos modos y mezclada muchas veces con varios ingredientes, dividida en pequeñas fracciones que se fríen en manteca, aceite en mantequilla, y se comen con azúcar ó almíbar, es lo que comúnmente se entiende por BUÑUELO; pero se hacen también sin harina, y aun con frutas y viandas, principalmente al estilo francés ¹⁹⁶

En esta cita se puede apreciar que el gusto virreinal por este tipo de pasta frita y dulce se conserva, pero también incorpora una tendencia distinta, la francesa, que consiste en una preparación diferente con otros ingredientes. En este caso podemos hablar de una aculturación del gusto, pues al sabor propio se le incorporan otros traídos del exterior.

En el *Nuevo cocinero mejicano*, particularmente, se ofrecen 38 recetas distintas, que incluyen: bolitas de buñuelos para postre, otras, comunes, de queso fresco, de queso añejo, de jeringa, de jeringa con canela y mantequilla, de chirimoya, sabrosos, de viento con leche, de viento sin leche, de viento con almidón y leche, pícaros, de leche, de leche crema, de molde, de rodilla, de maíz, labrados, de almendra, rellenos, estirados, de España, de

¹⁹⁵ *Ibidem*, p. 67.

¹⁹⁶ *Ibidem*, p. 94.

frijoles, de rábano, de arroz, hervidos, tendidos, humildes, de camote, de pasas, de requesón, de huevo, de cuchara, de queso fresco, trasparenes [*sic*], de almidón, de lima, esmerados, para cubrir frutas, para lo mismo, de queso, de pulque y queso de cabra, cebados de queso y a la francesa.

Los ingredientes que generalmente se utilizan para postres y que nos permiten darnos una idea de cómo era el gusto dulce en la época, del estilo y del sazón en los platillos salados son: almíbar (azúcar con agua), leche, nata, almendras, piñones, pasas, ajonjolí, agua de azahar, esencia, zumo o raspadura de naranja y limón, acitrón y canela.

Para la elaboración de postres se tenían dos preparaciones básicas, las pastillas y los bizcochos. Las primeras consisten en una pasta hecha de azúcar con mucílago¹⁹⁷ y el ingrediente que de daba el sabor y olor deseado como café, naranja, canela, chocolate, vainilla, etcétera. Las preparaciones como mamones, bizcochos o bizcotelas y marquesotes son panes hechos de diversas maneras, con aceite, manteca, mantequilla, huevo, harina de trigo, maíz, almidón, azúcar o panocha; comúnmente para darle aroma se incorporan licores como vino, aguardiente, vino-mezcal (en este se incluye el tequila) y pulque¹⁹⁸, además del sabor que se le quisiera dar, raspadura o zumo de naranja, limón, agua de azahar, queso, anís, avellana, chocolate, vainilla, canela, etcétera.

Estaban las pastas dulces para acompañar el chocolate como empanaditas de san Jerónimo, cubiletos¹⁹⁹, gazzates, puchas y rosquetes, rodeos, costras²⁰⁰, bizcochitos de maíz, hojuelas²⁰¹ y las bizcotelas o soletas que son panecillos ligeros a base de clara de huevo batida, para acompañar el vino o los helados, los cuales también eran de los postres favoritos y el “complemento y adorno mas esplendido del último servicio de la mesa”²⁰² pues su elaboración y obtención era complicada y por tanto eran muestra de cierto estatus y poder adquisitivo.

Los jamoncillos de pepita, almendra y nuez, eran recurrentes, igualmente las frutas

¹⁹⁷ Real Academia de la Lengua Española [en línea] www.rae.es (consultada en junio de 2011) Sustancia viscosa, de mayor o menor transparencia, que se halla en ciertas partes de algunos vegetales, o se prepara disolviendo en agua materias gomosas. En el siglo XIX, generalmente se usaba la goma proporcionada por el arbusto de tragacanto.

¹⁹⁸ Los dos últimos eran usados para dar el “toque mexicano”.

¹⁹⁹ Huevo, harina, sal, manteca para freír. Bañados con almíbar, a veces incluían otro ingrediente para cambiar el sabor como, requesón, almendra, nuez, queso, entre otros.

²⁰⁰ Azúcar, huevo batido y pan.

²⁰¹ *Nuevo cocinero mejicano, op. cit.*, p. 397. Pedacitos de pasta frita con diferentes formas a base de harina, azúcar, huevo, manteca y levadura.

²⁰² *Ibidem*, p. 384.

cubiertas que se elaboraban y consumían desde la época virreinal fueron comunes en el siglo XIX, se hacían de todas variedades, incluyendo algunas verduras y frutos secos, que se cubrían con almíbar (agua y azúcar) y se dejaban secar, tomando un color blancuzco.

3.7.7. Botillería de Gasterea. Bebidas y licores.

Una de las bebidas de mayor trascendencia a lo largo del desarrollo histórico en nuestro país, muy apreciada durante el siglo XIX, es el chocolate. Se acostumbraba como primer alimento por las mañanas y en la merienda, acompañado de diversos bizcochitos. Su consumo era general en la época en todos los estratos de la sociedad. Se hacía generalmente con agua (de leche se consideraba pesado para el estómago) y la tablilla que se hacía del cacao tostado, molido y amasado a veces con yema de huevo, bizcocho, almendra, vainilla o canela.

El café fue una bebida que se popularizó en esta centuria. Se extendieron cafeterías en toda la capital e incluso era vendido por ambulantes en la calle. Era común en los banquetes, se ofrecía la final después de los postres y junto a los licores, pues consideraban que “suaviza las fatigas de la digestión”²⁰³. En los recetarios tomó importancia, se mencionan todas sus características, origen y tratamiento desde el tostado hasta la infusión y su servicio. Es interesante que su consumo se relacionaba con la inteligencia, por lo que era la bebida obligada en las tertulias de los intelectuales, escritores, literatos, periodistas, etcétera.

El licor de caña o aguardiente fue el más usual, se incorporaba a todo tipo de preparaciones, saladas y dulces, en menor medida también se utilizó el vino mezcal. Otro licor alcohólico común fueron las ratafías, que se hacían con el aguardiente y el zumo de distintas frutas y flores, endulzadas y especiadas. El rompope y oropope (muy similar al primero), desde la época novohispana era muy usual como licor dulce, en los libros de cocina se encuentran recetas para prepararlos, era una bebida de fácil elaboración y larga duración.

El pulque era una bebida apreciada en la época y de consumo general en el estrato bajo y, por su aparición en los recetarios, se puede asegurar que también en los estratos medio y alto. Se explican diversas formas de elaborarlos y conservarlo, junto con los

²⁰³ *Ibidem*, p. 106.

curados de diversas frutas.

La chicha es otra bebida popular del siglo XIX, que aparece en algunos recetarios. Esta era más usual en el estrato bajo, se hacía con el fermento de maíz, en la mayoría de los libros se hace con piña, esta se dejaba fermentar por tres días en el sol, junto con clavo y canela. Otras aguas típicas era la de chíá, que se hacía con la semilla diluida en agua de limón, la chicha que era el fermento del maíz con piña y el agua de Seltz, que es agua mineral.

3.7.8. Lo dulce y lo salado.

El gusto dulce del siglo XIX era diferente al nuestro, la división entre lo salado y lo dulce, al parecer, era aún ambigua. Recordemos que antes del siglo XIX la separación entre comida dulce y salada no existía, por ejemplo, en un banquete virreinal del siglo XVIII se servían platillos salados y dulces al mismo tiempo, así como combinaciones en una sola preparación de ambos.

En los recetarios impresos decimonónicos encontramos recetas para postres (*dessert* o ramillete), que son extremadamente dulces y otras que no lo son tanto, pues los ingredientes que las componen son salados o picantes.

En efecto, en las recetas se pueden rastrear otras reminiscencias virreinales, como el uso de frutos secos (almendras, nueces, pasas), semillas (ajonjolí) y especias (canela, pimienta, jengibre, clavo); estas últimas indican que se mantuvo el gusto dulce y picante, típico del barroco novohispano, presente en platillos fuertes y postres. Una receta ejemplo son las “Albóndigas de Bizcocho” que en *El cocinero mexicano* se definen como dulces:

Se muelen doce yemas cocidas de huevo, dos onzas de mamón frío y una onza de **canela**: se martajan seis onzas de almendras limpias y se amasa todo con una poca de **agua de azahar, clavo, pimienta molidos y ajonjolí tostado**. Con esa mezcla se forman las albóndigas, que se irán acomodando en una tabla con polvo de mamon, y se cubrirá después cada una de ellas con dos capas de huevo batido, friéndose en seguida y echándose ultimamente en un almibar dispuesto de este modo: clarificado como es corriente se le añade **agua de azahar con pasas, almendras tostadas, ajonjolí** lo mismo, y unos pedacitos de **citron**: cuando esté de todo punto, se echan allí las albóndigas, dejándose otro rato sobre la lumbre. Para servir las se dejan enfriar y se les añade vino blanco²⁰⁴.

De igual manera, hay recetas para preparar comida salada con gusto o sazón dulce, como los populares Chiles en Nogada o el Albondigón de María Marcela, en cuya preparación incluye, junto con la cabeza de lomo de puerco con especias, dulce y frutas, o recetas para

²⁰⁴ *Ibidem*, p. 12.

enfermos que de base llevan pollo y verduras y como toque final, se espolvorea canela y azúcar. También, en el *Manual del cocinero y cocinera*, encontramos recetas en las que se hace uso indiferente de sal y azúcar para condimentar o ensaladas que combinan ingredientes de ambos gustos como la Ensalada de Damas:

Se pone a cocer en agua con sal de tierra, betabel, chícharos, habas verdes, papas, coliflor y calabacita de castilla, todo junto menos el betabel. Ya que está cocido, se lava y se monda todo muy bien, y se pica menudito: se le echa rebanadas de camote y de plátano largo, piña, manzana y aguacate en trocitos menudos, chilitos enteros y aceitunas. Se espolvorea con orégano por encima y se le agrega al servirla aceite y vinagre, sazonado con la correspondiente sal²⁰⁵.

Los apartados sobre “Repostería y pastelería”, no necesariamente se avocan a preparaciones dulces, sino que trata de masas para realizar cualquier tipo de torta, pastel²⁰⁶ o empanada que puede integrar elementos salados como carne o verduras. Como se explica en *El cocinero práctico*, de “pastas” proviene el nombre de “pastelería”, estas son la base de muchos platillos. Se pueden hacer de texturas y formas diferentes saladas o dulces, por ejemplo, para pastelillos, bizcochos, mamones, choux, hojaldras, quebradas, etcétera. Hay otras recetas base que se pueden incluir en este apartado, estas son las sopas y las cremas, ya que se hacían saladas y dulces dependiendo del ingrediente variable, por ejemplo, carnes, flores, frutas, verduras, derivados de la leche, especias y frutos secos.

3.7.9. Los favoritos decimonónicos, platillos típicos.

A partir de la revisión de diversos libros de cocina impresos, podemos encontrar una serie de platillos, nacionales y extranjeros, que se repiten en los distintos títulos. Esto es indicativo del tipo de preparaciones que gustaban, pero también que se vendían y buscaban.

De la cocina mexicana se ofrecen una gran variedad de platillos como chiles rellenos, en nogada, claclooyos o tlacoyos²⁰⁷, quesadillas²⁰⁸, guacamole²⁰⁹, tlemole y

²⁰⁵ *Manual del cocinero y cocinera, op. cit.*, p. 331.

²⁰⁶ También llamados “gatós” que son de influencia francesa, pues esta es una “traducción” de la palabra francesa para pastel, *gâteau*, que se hacían con una base de pasta hojaldrada, leche, harina, huevo, sal y mantequilla, el gusto se lo daba el relleno, que podía ser de carne, queso, frutas o conservas.

²⁰⁷ Tortillas rellenas de frijol o alverjon molido.

²⁰⁸ *Nuevo cocinero mejicano, op. cit.*, p. 696. “Aunque este nombre indica una preparación dispuesta con queso, se llaman quesadillas á muchas en que para nada entra el queso, y solo en la forma ó en los dobleces se parecen”. Según *La cocinera poblana, op. cit.*, p. 255. “Las quesadillas son tan comunes que no hay esquina donde no puedan comprarse; lo cual evita hacerlas en familia”, lo cual nos indica de un gusto corriente, pues eran usuales para el almuerzo diario. En este recetario el relleno se sugiere de chicharrón, chile pasilla, flor de calabaza, chorizón, rajas de chile, etcétera.

²⁰⁹ Llamado aguacamole, incluye aguacate, jitomate, perejil, cebolla, etcétera.

clemole²¹⁰, chalupas²¹¹, chapadongos²¹², chilaquiles²¹³, manchamanteles²¹⁴, mole y chimole, pipianes, enchiladas o envueltos²¹⁵, gorditas de horno²¹⁶, los quelites, quintoniles y huauzontles²¹⁷, romeritos²¹⁸, tamales²¹⁹, atole, champurrado, guisos comunes como el chicharrón con longaniza en clemole, entre otros.

Asimismo encontramos platillos que quizá no son comunes o populares, pero que fueron elaborados como un elogio a la nación, por ejemplo: “Jaletina de las tres garantías”, que se compone de tres partes que forman los colores de la bandera, el verde se hace con espinacas, el blanco con manjar de leche de almendras y el rojo con betabel²²⁰.

Asimismo los platillos y procedimiento más usuales, según el muestreo de recetarios, son las albóndigas, capirotadas,

Los platillos y procedimientos más usuales, según el muestreo de recetarios, son las albóndigas, capirotadas²²¹, angaripolas²²², los adobos y los bizcochos. También hay algunas recetas particulares que se repiten en las diferentes publicaciones, quizá se trate de plagios, pero finalmente nos indican que son un platillo que gusta y se busca, es el caso de la Chanfaina de María Marcela o el Albondigón de María Marcela²²³ que aparece en cuatro recetarios *El cocinero mexicano, Manual del cocinero y cocinera, Nuevo cocinero*

²¹⁰ El primero se preparaba con chile, pepitas, jitomate, tomate. El segundo con caldillo de chile y tomate que sirve para guisar carnes y verduras “al estilo del país”.

²¹¹ Masa de tortilla en forma de chalupa, fritas en manteca, pueden llevar encima algún tipo de carne o salsa.

²¹² Son al estilo de las enchiladas, tortillas rellenas de un picadillo a base de chicharrón, jamón y huevos revueltos, bañadas en huevo batido y cocinadas en mole o pipián-chile, pepitas de calabaza, almendra, ajonjolí, cacahuete e incluso algodón.

²¹³ *Nuevo cocinero mejicano, op. cit.*, p. 251 “especie de sopa que se hace con tortilla destrozada en pipián, jitomate, chile verde o clemole con queso encima”. En el siglo XIX ya se incluía en este platillo algún embutido o costillas de puerco.

²¹⁴ Especie de mole no tan espeso, hecho con chile y jitomate, incorpora frutas en su preparación.

²¹⁵ *Ibidem*, pp. 286, 300. Llamadas también *tortillas con chile* para almuerzos ligeros y para tomar el pulque.

²¹⁶ Hechas de maíz cacahuazintle.

²¹⁷ Distintos tipos de plantas o follajes comestibles, que se preparan en guisos variados.

²¹⁸ Se preparan de la misma manera desde entonces, la hierba limpia con mole, papa, nopal y camarón. A veces incluían el *ahuautle*, que es la hueva del mosquito *axayácatl*, propio de la zona lacustre del valle de México, consumidos desde la época prehispánica.

²¹⁹ *Ibidem*, p. 813 “especie de pan sabroso y delicado hecho con masa de maíz [...] grato al paladar, nutritivo y de buena digestión”. Se hacían con todo tipo de relleno.

²²⁰ *Ibidem*, p. 427.

²²¹ Se hacen generalmente como platillos salados, pero también las hay dulces. Consiste en un guiso que se hace por capas, una de la sustancia que se quiera, como carne, huevos, verduras, quesos, etcétera, y otra de rebanadas de pan, se cocina todo con caldo y especias.

²²² Guiso compuesto de diferentes tipos de carne fritos en manteca con jitomate, ajo, perejil, alcaparras, chiles, aceitunas y especias como culantro seco, azafrán, pimienta, clavo. Se cocina con caldo hasta que éste se consume.

²²³ *Vid. Infra*. Anexo, p. 121.

mejicano en forma de diccionario, y Arte novísimo de cocina, publicados a lo largo de la centuria.

Como ya se mencionó, uno de los objetivos principales de las publicaciones mexicanas era ofrecer a sus lectoras una mirada al mundo culinario internacional, por lo que se ofrecían recetas típicas de los diferentes países europeos, y existía particular interés por algunas preparaciones.

En el caso de la comida hispana gustaban, los caldos, ollas podridas, pucheros, vituallas, chanfainas, que son platillos hechos a base de carnes, verduras, granos y leguminosas, hervidas en su caldo con especias, por largo tiempo, a veces incluyen pan. Es común encontrar recetas para hacer el gazpacho, que es una sopa fría y típica andaluza. Otros ingredientes muy recurrentes son los embutidos, de los que ya se habló en la sección de carnes.

De la comida inglesa, los preferidos son los sandwiches²²⁴, el *Roast-beef*, traducido como Rosbif²²⁵, que consiste en carne de buey asada y condimentada a la inglesa, servida con papas cocidas o fritas. El bistec, cuyo nombre proviene de la palabra inglesa *beef-steack* o *Bifteck*²²⁶, conocidas propiamente como “chuletas de buey”, eran consideradas como nutritivas y sabrosas.

Encontramos otras recetas de sopas, salsas y platillos de la cocina holandesa, polaca y alemana, que conservan sus nombres originales como los *kluskis*, *ichusset*, *karpfen* o sólo incluyen el apelativo, como la sopa flamenca, hecha lógicamente a base de papas y nabos. Asimismo las pastas italianas son muy apreciadas, junto con otros guisos de la cocina francesa.

3.7.10. La comida regional.

Fue a finales del siglo XIX, cuando se comenzaron a imprimir recetarios de comida regional, con lo que tomó importancia, pues trascendió la barrera de lo local y se dio a conocer en los distintos lugares del territorio nacional. En el *Nuevo cocinero mejicano* se encuentra el antecedente; se retoman y mencionan, de forma aislada, algunos ingredientes que pertenecían o se acostumbraban consumir en cierto estado o departamento. Asimismo

²²⁴ *Nuevo cocinero mejicano*, p. 768. Se les llaman “Juguettillos de la cocina inglesa”.

²²⁵ *Manual del cocinero para señoritas mexicanas*, op. cit., p. 10. En este recetario es traducido como *Asado de Ruzbí*.

²²⁶ *Nuevo cocinero mejicano*, op. cit., p. 69.

ofrece recetas denominadas según su región de procedencia como “Sopa Queretana”²²⁷, “Mole tapatío de Babillas”²²⁸, “Frijoles Veracruzanos”, “Frijoles á la Yucateca”²²⁹, “Minguichi”²³⁰.

A partir del muestreo de recetarios impresos, la recopilación de información y la organización de ingredientes y platillos se pueden intuir, limitar y entender distintas estructuras del gusto en el siglo XIX. Por medio del contraste y comparación entre recetas, prestando atención al número de veces con que aparecen en las distintas épocas, podemos rastrear una tendencia general, pues nos muestran cuáles sabores han sido adoptados y transmitidos a través del tiempo.

Estas estructuras del gusto decimonónico reflejan la identidad de la sociedad mexicana y el producto del largo proceso histórico, pues encontramos sabores que provienen del pasado virreinal y que se mantienen vigentes, pero también están las incorporaciones de los “nuevos” gustos típicos de países europeos. Este fenómeno puede ser entendido con mayor profundidad e interpretado en un contexto distinto, más allá de lo cotidiano y ordinario. Si consideramos en conjunto, la situación política, social y cultural del México decimonónico es una manifestación en la que se expresa un ideal, un objetivo, un anhelo profundo propio de la centuria: la búsqueda de una identidad y la conformación de una nación.

²²⁷ *Manual del cocinero para señoritas mexicanas, op. cit.*, p. 13.

²²⁸ *Nuevo cocinero mejicano, op. cit.*, p. 55.

²²⁹ *Ibidem*, p. 334.

²³⁰ *Ibidem*, p. 524. Típica preparación del estado de Michoacán.

4. La comida de los libros de cocina como búsqueda y expresión de la identidad nacional decimonónica.

La cocina representó una de las formas de expresión e idealización de la búsqueda de una identidad, la del mexicano, que debía trascender barreras ideológicas y políticas, con el fin de lograr la cohesión nacional.

¿Qué ofrecen los recetarios impresos más allá del texto?, como historiadora ¿cómo y para qué me sirven? Existen más preguntas que nacen de las primeras: a través de ellos, ¿cómo se puede entender parte de un proceso histórico?; específicamente ¿con qué enfoques se puede interpretar y relacionar la aculturación, el gusto, el estrato social y la identidad?, categorías que he seleccionado e identificado y por medio de las cuales se puede generar una explicación sobre una parte de la realidad cultural decimonónica.

Esta interpretación se deriva de un análisis que partió de lo superficial, es decir, de la lectura de los elementos visibles comenzando por el origen de los libros de cocina, sus autores, características y objetivos. Continuó con la propuesta de los distintos temas que se encuentran inmersos en el texto y que son plausibles de estudio a través de las diversas metodologías que propone la historia cultural, como la historia de la salud, género, vida cotidiana, mentalidades. Incluyendo el estudio del gusto que se encuentra de manera visible en los libros, en la medida que nos muestran los ingredientes, los procedimientos y los platillos comunes, típicos y favoritos de la época; pero también de manera invisible o implícita, pues trae consigo otras connotaciones culturales o categorías como explicaré en este capítulo.

Esta lectura de lo básico a lo complejo me permitió adentrarme en el texto culinario de tal manera que pude, retomando modelos y conceptos de la historia cultural y la antropología histórica, establecer cuatro categorías aún más profundas relacionadas entre sí, que son partiendo del gusto: aculturación, estrato social e identidad. Éstas no se encuentran de manera explícita y textual en los libros de cocina, sino que son producto de mi análisis, por medio del cual, intento dilucidar un posible por qué de la existencia de recetarios impresos en el siglo XIX en México. A continuación las defino y relaciono:

- **Gusto.** Qué es lo que gusta y se transmite en la sociedad mexicana, qué permanece y qué cambia con el paso de las generaciones. Respecto a la categoría que sigue, qué se incorpora o rechaza de ingredientes, técnicas y platillos europeos. El gusto es

reflejo cualquier cultura, en el caso del México decimonónico es una manifestación de la historicidad y de la formación una sociedad, cultura y país, pues rescata el pasado e incorpora las influencias presentes.

- **Aculturación.** Entendida como la influencia extranjera en el siglo XIX en la alimentación virreinal (lo que se come -ingredientes, platillos- y cómo se come -procedimientos, técnicas, normas de urbanidad-), posterior al mestizaje culinario. La considero como una segunda fase o estadio, antes de la conformación de una gastronomía o cocina nacional.
- **Estrato social.** Respecto a las anteriores y en relación con la comida, ¿quién puede comer esos platillos europeos? El gusto y la cocina cambia de acuerdo al estrato social, “somos lo que comemos” es decir que éste depende de lo que se quiere ser o aparentar ser. El estrato medio buscaba ser, al mismo tiempo, mexicano y europeo, expresado en la comida se tornó en la conformación de una gastronomía nacional, por lo que emprendió una búsqueda, recopilación y concertación de lo “común”, en la alimentación de todos los que habitaban en país.
- **Identidad.** Relacionada con las tres categorías antes mencionadas, se refiere a la conformación de una identidad mexicana a través de la comida. La idea de un *Cocinero mexicano*, al estilo de los europeos, aunque propio y distinto: conformado a partir de la aculturación de lo europeo pero conservando lo virreinal, es decir busca una permanencia (lo propio), pero también un cambio (lo otro, que dota de aceptación a nivel internacional).

Esta última es una categoría ideal con la que se debe ser cuidadoso, pues aunque se buscaba una identidad y una cohesión nacional, en realidad, se pensaba por y para el nivel socio-económico medio y alto. Identidad y cohesión no eran sinónimos de igualdad entre estratos, recordando que por el contrario en la escala social se veía siempre de forma ascendente. Es por ello que debemos entenderla como la búsqueda de un ideal, a saber: de la esencia de lo mexicano.

En este apartado, plantearé la idea de identidad a través de la comida y cómo la búsqueda de una gastronomía nacional, representada en los libros de cocina, principalmente en el *Cocinero mexicano* (con énfasis en la nacionalidad), es reflejo de la constante búsqueda del “yo” del mexicano y la cohesión nacional a lo largo del siglo XIX, ante el

panorama inestable compuesto de guerras, cambios de poder político debido a la incesante lucha entre liberales y conservadores, intervenciones extranjeras, crisis económica, entre otros acontecimientos y procesos.

4.1. La formación de una gastronomía nacional.

Una definición general de lo que es la comida nacional, la ofrece el antropólogo social, Jesús Contreras Hernández: “cocina nacional es aquella que refiere, fundamentalmente, a aquellos alimentos y modos de prepararlos que son considerados como *normales*, propios o específicos de un determinado país y que, en esa medida, constituye un aspecto de su identidad como grupo”²³¹.

Pero ¿cuáles elementos la conforman y cómo puede definirse de manera más profunda y aplicada al caso mexicano? Según la historiadora y etnóloga Carmen Ortiz García, para definir una cocina como nacional los antropólogos han recurrido a dos elementos. El primero es el medio físico y el paisaje “como base determinante en la disponibilidad de recursos naturales que pueden ser aprovechados por los habitantes”²³². Aplicando esto a México, los recursos disponibles, desde tiempos remotos, forman parte importante de la gastronomía que se conformó como nacional a lo largo del siglo XIX, ejemplos de estos son el maíz, chile, frijol, por mencionar algunos productos.

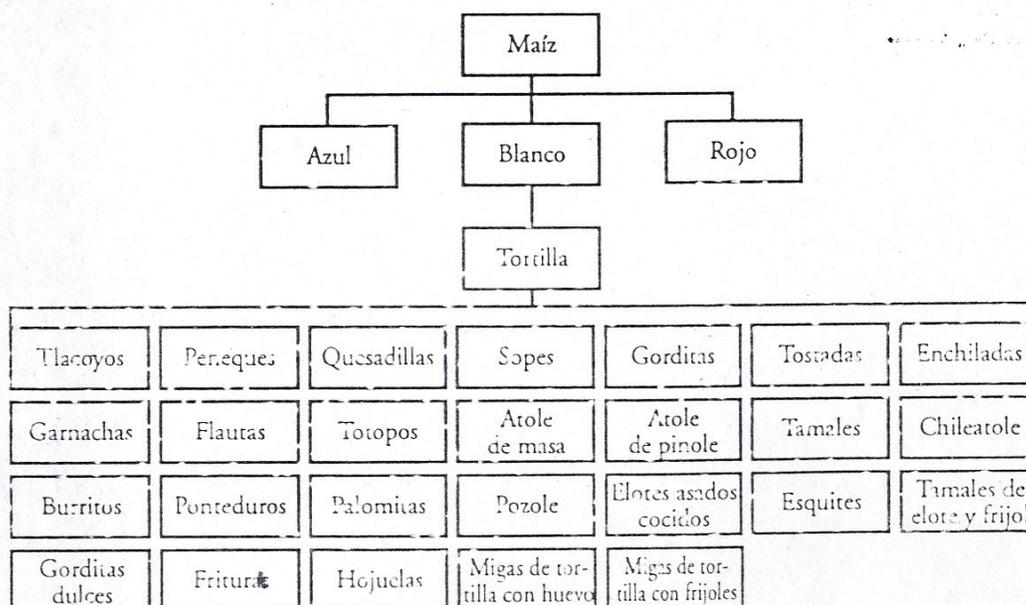
Esto es a lo que el etnólogo Igor de Garine llama ingredientes primarios, a los que se les asigna a través de la historia un valor afectivo y simbólico, en los que se basan las gastronomías nacionales. La cocina mexicana es un buen ejemplo, pues parte de su base se encuentra en el maíz a partir del cual se desarrollan infinidad de platillos, como lo muestra el siguiente cuadro²³³.

²³¹ Jesús Contreras y Mabel Gracia Arnáiz, *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*, p. 204.

²³² *Alimentación y cultura. Actas del congreso internacional 1998, op. cit.*, p. 305.

²³³ *Ibidem*, p. 23.

Cuadro sinóptico del maíz



El segundo elemento que plantea Carmen Ortiz es el histórico, difícil de definir “muy antiguo y forjado a través de avatares históricos y tradiciones de gran profundidad temporal: el genio, carácter o modo de ser colectivo”²³⁴. Esto es lo que dichos habitantes realizan con los ingredientes para crear platillos en los que de determinada manera expresan su cultura.

En el caso de la cocina mexicana, es importante hacer referencia al llamado “mestizaje culinario” que se dio a través de los tres siglos del Virreinato, en el que se combinaron todo tipo e ingredientes y técnicas del Viejo (América, Asia y África) y Nuevo (América) continente.

En este elemento histórico se toma en cuenta “el conjunto de fórmulas para preparar los alimentos y la tradición transmitida de padres a hijos constituyen la cocina de un pueblo, su cocina nacional”²³⁵, éstas son las recetas, que se han expresado y conservado hasta nuestros días a través de los libros de cocina, manuscritos e impresos.

Por su parte, De Garine plantea que existen los alimentos periféricos, los cuales se consumen en ciertas estaciones del año por motivos diversos en fiestas y celebraciones. En

²³⁴ *Ibidem*, p. 306.

²³⁵ *Ibidem*, p. 306.

estos entran las modas y las innovaciones, sólo en ellos es posible lograr un cambio, a diferencia de los alimentos básicos. Esto se puede aplicar en el caso de México, pues se tenía una cocina basada en ingredientes primarios, como maíz, chile, jitomate, calabaza, etcétera, que primero se combinaron con alimentos traídos de Europa generando el ya mencionado “mestizaje culinario”. Posteriormente, con la llamada “aculturación” en el siglo XIX, entraron las modas e influencias europeas (francesa, española, italiana, inglesa, polaca, alemana, norteamericana) por medio de los alimentos secundarios, que eran utilizados y salían a relucir en banquetes y eventos públicos, dejando en el interior de la casa y la comida cotidiana los alimentos primarios.

Dentro del factor histórico, propuesto por Carmen Ortiz, se incluye “el carácter antiguo y ligado a una remota cultura [...] El binomio se resuelve comúnmente en la expresión de que cuanto más vieja – más «civilizada» por tanto- es una cultura, mejor es su gastronomía”²³⁶. Esto aplica a la cocina prehispánica y virreinal. Además se aumenta y complementa con “el arte de la mesa es privativo de nacionales con un gran genio artístico”²³⁷, dado en el siglo XIX con toda la idea de refinamiento, buen gusto, buen tono, al estilo europeo, expresado en los recetarios de la época, generando así una cocina nacional, plausible de ser reconocida al interior y exterior.

Otro elemento importante que incorpora Ortiz y que aplica al caso mexicano es que “en la valoración de una cocina, o producto emblemático nacional, intervienen desde aspectos políticos -como la configuración centralista del estado-, hasta sociales -como el prestigio del gusto de las clases más altas o aristócratas- y, desde luego, económicos”²³⁸, pues en el México decimonónico se buscaba lograr una cohesión y un sentido a una nación que comenzaba su dolorosa formación y desarrollo, a través de guerras, intervenciones y pugnas entre facciones.

En cuanto a lo social se entiende que hubo una intermediación por la cual se legitimaron, prestigiaron y asumieron como propias las recetas, con el fin de que su consumo se diera en amplios sectores de la población. Con ello quiero decir que la cocina, conformada como nacional a lo largo del siglo XIX, se puede considerar como una imposición del estrato medio, encargado de generar las publicaciones de libros de cocina,

²³⁶ *Ibidem*, p. 307.

²³⁷ *Idem*.

²³⁸ *Ibidem*, p. 309.

pues conocían tanto lo que se comía en la aristocracia, como en el grueso de la población. Es por ello que nos encontramos en los textos un rescate de los alimentos y las costumbres de los “ricos” (de buen tono) y de la comida popular, pues era la que se consumía en su mayoría, generando así comidas en común, las cuales, según Durkheim, “crean en numerosas sociedades una especie de lazo de parentesco artificial entre los que participan”²³⁹.

Es así que “mediante la interacción con otras poblaciones, con otros grupos, pueden los miembros de un grupo tomar consciencia de sus particularidades y de que esas particulares las comparte con unos si y con otros no. Sólo entonces se tiene sentido de pertenencia y de identidad [...] Compartir unos hábitos alimentarios, unos modos de comportarse en la mesa, unas preferencias y unas aversiones alimentarias, proporcionan el mismo sentido de pertenencia y de identidad, y por lo tanto de diferenciación respecto a «los otros»...”²⁴⁰.

A pesar de lo anterior, es importante matizar que se puede poseer una cocina nacional, pero siempre “dentro de cada estrato socioeconómico siguen operando diferencias entre alimentación cotidiana, comidas festivas y consumiciones fuera del hogar”²⁴¹. Esto es similar en el concepto de identidad, pues los intelectuales la buscaban en función de su nivel, sin considerar la asimilación del pueblo. Asimismo, el reconocer una comida nacional responde a un interés cosmopolita, pues ocurre en lugares donde diferentes grupos sociales entran en contacto, esto es en áreas metropolitanas, como fue en la Ciudad de México del siglo XIX, donde diariamente convivían todos los estratos sociales.

En la formación de la cocina nacional contribuyeron los gastrónomos y viajeros; estos últimos cobraron un papel importante pues podían rastrear las generalidades y tendencias, no solo en la alimentación sino en muchos otros ámbitos culturales, que son invisibles para quienes los poseen y se desarrollan en el interior.

En conclusión, los ámbitos natural (del medio físico y recursos), histórico, estético o de refinamiento, así como alimentos primarios y secundarios, aspectos políticos, sociales y económicos, fueron los que conjuntaron, de forma directa o indirecta, los compiladores decimonónicos en los recetarios impresos, conformando una gastronomía nacional. Fueron

²³⁹ Durkheim *apud*. Contreras y Arnáiz, *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*, *op. cit.*, p. 217.

²⁴⁰ *Ibidem*, p. 205.

²⁴¹ *Alimentación y cultura. Actas del congreso internacional 1998*, *op. cit.*, pp. 24-25.

El cocinero mexicano (en todas sus impresiones) y *La cocinera poblana* los dos esfuerzos más plausibles de conformación de una cocina nacional, además de su justificación y enriquecimiento para mostrarla al mundo y equiparla (poner al mismo nivel) con la más altas y finas gastronomías como la francesa.

4.1.1. En busca de una gastronomía nacional.

Los libros de cocina enseñan que no se abandonó por completo la comida local en pos de la extranjera, pues aparecen de forma constante, en algunos más que en otros, recetas de platillos que nacieron a partir llamado “mestizaje culinario”, proceso que se gestó a lo largo del Virreinato, a partir de la mezcla de alimentos originarios del continente americano con productos europeos traídos por los españoles, que incluían también ingredientes provenientes de Asia.

Asimismo, cabe recordar que mucha de la comida francesa típica en los recetarios mexicanos tiene sus bases en la segunda mitad del siglo XVIII. Esta, como muchos plantean, no fue novedad exclusiva de la centuria decimonónica, pues la cultura francesa ya se había introducido en México con el ascenso de la dinastía borbónica en la última etapa del Virreinato de la Nueva España.

En el caso de la comida, aunque cabe señalar que también se dio en otros ámbitos, encontramos en recetarios manuscritos la presencia de platillos como fricasé, el gigote, las albóndigas y los adobos franceses, por mencionar algunos. Esto es indicativo de que el gusto por lo francés se continuó a lo largo del siglo y se reafirmó y formalizó o generalizó, según evidencian los recetarios impresos.

Lo mismo sucedió con la comida virreinal, a través de los recetarios se puede rastrear una continuidad por el gusto especiado, picante y agridulce de los platillos barrocos, como el mole, las salsas, los dulces de convento, el chocolate, los bizcochos, etcétera.

Es así que la presencia de estas recetas virreinales y francesas en conjunción con las “internacionales” (inglesas, italianas, alemanas, polacas,) en los recetarios decimonónicos indican que la búsqueda de lo europeo no significaba una ruptura total con el pasado, sino que prevalece el sentido de pertenencia. En *El cocinero mexicano* de 1831 y el *Manual del cocinero y cocinera* de 1849, aparecen recetas para preparar guajolote o pavo con mole poblano y “oajaqueño”, junto con un “adobo a la francesa”:

El mole poblano y el oajaqueño deben su particular gusto á las clases de chile que les agregan; pues para el primero , hacen uso de un chile dulce que llaman mulato, y para el segundo, de otro que en Oajaca llaman chilohatle. Aunque el mulato lo hay en muchas partes, el chilohatle parece ser particular de un pueblo del estado de Oajaca²⁴².

Tras esta aclaración el *Manual* explicita las recetas típicas para preparar mole poblano, oaxaqueño, verde, pipián colorado y verde, después ofrece recetas como el guajolote gallego y el ya mencionado “guajolote en adobo a la francesa”, que se compone de diversos tipos de jamón, carne de puerco y vaca con zanahorias, cebolla y yerbas finas para relleno, todo hervido con una botella de vino blanco.

A través de la conjunción del ámbito europeo y mexicano, plasmados en las recetas, los estratos acomodados decimonónicos construían su identidad, puesto que el mexicano era influenciado y buscaba la aceptación de su identidad a nivel “internacional”.

Es importante señalar que el canon europeo cambió a lo largo de la centuria. Al consumarse la Independencia se buscó un modelo francés alejado del español del cual acababa de emanciparse. Asimismo hubo otras influencias como la norteamericana (sobre todo en el sector liberal), inglesa, alemana, italiana, entre otras y años después se dio un reavivamiento por lo español. Esto se puede observar en los títulos de los libros de cocina que ofrecen recetas de diversas naciones como es el caso del *Arte Novísimo de cocina o excelente colección de las mejores recetas para que el menor costo posible, y con la mayor comodidad, pueda guisarse a la española, francesa, italiana e inglesa, sin omitirse cosa alguna de lo hasta aquí publicado, para sazonar al estilo de nuestro país*.

A lo largo del siglo XIX mexicano fue constante la influencia francesa en la cultura, esta se vio reflejada en diversos ámbitos de la vida cotidiana como la moda y la alimentación de los estratos sociales altos. París fue la cuna de estas y otras artes; en el caso de la gastronomía, durante dicha centuria estuvo a la cabeza en el desarrollo del arte culinario, por ello fue copiado en muchos países.

A pesar que los recetarios de cocina eran elaborados para el estrato social dominante, es posible rastrear expresiones de lo popular en ellos pues, como ya se dijo, se buscaba integrar la alimentación en una gastronomía nacional. Historiadores como Montanari han encontrado en los libros de recetas medievales y renacentistas diversos testimonios que permiten reconstruir la cultura oral y popular que parecía perdida, debido al

²⁴² *Manual del cocinero y cocinera, op. cit.*, pp. 190-195.

origen de élite de dichas publicaciones. Esto también aplica en el caso de los recetarios impresos decimonónicos. En el *Manual del cocinero y cocinera* se encuentran datos que nos permiten conocer y comparar lo que comían los estratos bajos: “la liza es uno de los pescados salpresos mas baratos que nos llegan à Puebla, y por lo mismo es de uso comun entre la gente pobre. Esta casi siempre hace uso de este pescado, cortado en raciones cortas, frito en huevo batido para adornar ensalada ó guiso de yerbas”²⁴³.

Como podemos observar, al igual que en los recetarios europeos de élite, se encuentran ingredientes y platillos que fueron retomados de la tradición culinaria popular, por supuesto que aderezados con especias u otros alimentos a los que la gente común, indígena o “pobre” no podía aspirar:

Mestlapiques. Así se llaman comunmente à los pescadillos chiquitos, que ó por naturaleza ó por corta edad no pueden desespinarsse por su pequeñez y se venden en nuestros mercados, ó cocidos unidos en hojas de tamal, ó secos, y de unos y otros se forman algunos guisados moliéndolos y unidos á otras substancias, formando de ellos tortas ó rellenos; pero lo mas corriente entre la gente pobre que los usa, es comerlos asados y cocidos sin otro agregado que la sal²⁴⁴.

La comida popular (lo que la “gente pobre” consumía) se rescata en los recetarios decimonónicos con el fin de apropiarse, pues forma parte de lo típico, lo tradicional, del “yo”, de la identidad mexicana que se buscaba, para finalmente trascenderlo a “lo nacional”. Ejemplos claros son la tortilla²⁴⁵, tamales, ajolotes, meztlapiques, nopales, pulque o:

Atole. Este sanísimo y buen alimento de las **gentes pobres** de nuestro país es una especie de orchata de la pepita interior del maíz, que en Europa, quién sabe por qué principio, llaman *trigo o grano de Turquía*, cuano no era conocido en ella, sino hasta que descubierta por Colon esta parte del globo, se llevaron de aquí las semillas [...] Entre la **gente mas acomodada** tiene poquísimo uso, si no es para los enfermos, á quienes se administra con provecho, por tener la cualidad de mantener las fuerzas del paciente sin irritar los intestinos y sin causar fatiga al estómago²⁴⁶.

Asimismo se buscó exaltar estos alimentos, pues pretendían su reconocimiento a nivel internacional, es así que, por ejemplo, en el *Manual del cocinero y cocinera* encontramos productos como los curados y el pulque que se compara con los mejores vinos europeos.

²⁴³ *Ibidem*, pp. 208-209.

²⁴⁴ *Ibidem*, p. 299. El Mextlapique es una especie de tamal hecho a base de pescado y que todavía puede conseguirse en los mercados del centro de México.

²⁴⁵ *Nuevo cocinero mejicano, op. cit.*, p. 879. “pan de maíz con que se alimentaban los antiguos pobladores de este continente, y usan hasta la fecha sus descendientes todos y las gentes pobres del país comiéndose también en algunas casas mejor acomodadas por gusto, principalmente en el campo y fuera de la capital”.

²⁴⁶ *Ibidem*, p. 44.

El modo mas seguro de curar el pulque, y hacerlo gustoso al paladar y útil á la salud, es embotellar el pulque fresco como viene echándole medio pozuelo de agua miel, y tapándolo con un tapon bien ajustado, y cubriendo la boca de la botella con un pedazo de badana bién atádo: á las veinte y cuatro horas se logra un pulque tan fuerte y sabroso cómo un vino²⁴⁷.

En el *Nuevo cocinero mejicano* también se denomina como un excelente vino, se justifica como bebida de los mexicanos y se exponen sus bondades:

Es el pulque una bebida sana y apreciabilísima, pues á as del gusto que proporciona al beberse á los que se acostumbran á ella, es menos embriagante que el vino de uva, estomacal, facilita la digestion, es buena contra el histérico, es un excelente diurético, y remedio eficaz para la diarrea; es además el único licor que sienta perfectamente sobre los guisados de chile, principalmente si están cargados de grasa y de cebolla cruda, como es costumbre, y parece que la naturaleza siempre próvida lo proporcionó á los Mejicanos que usan el chile en tantas y tan sabrosas preparaciones, sobre las cuales serian dañosísimos el vino de uva y el aguardiente²⁴⁸.

A pesar que uno de los objetivos de este tipo de publicaciones era mostrar al lector en qué consiste el “buen gusto” y la “buena mesa”, antónimos de lo popular y pobre, quedaba momentáneamente en segundo término pues era más importante la exaltación lo propio, con el fin de crear una gastronomía nacional como consecuencia de la búsqueda y desarrollo de la identidad mexicana propia del siglo XIX.

Aun así, las frases “buen tono”, “personas inteligentes”, continúan predominando, pues cabe recordar que se trata finalmente de una identidad creada por y para un estrato social específico, el cual no esperaba mezclarse con el resto de la población, sino que, por el contrario, quería diferenciarse. Es por ello que se hace una referencia específica a lo que hace y come la “gente pobre” y la “gente acomodada”.

Esto es similar a lo que sucedió en la Europa Medieval, con lo muestran los recetarios franceses y españoles, en los que se observa la búsqueda de una identidad a través de retomar los alimentos típicos de la gente del pueblo: las menestras, polentas, pucheros y sopas, como la “Olla Podrida”.

De hecho, hay reminiscencias de esto en los recetarios mexicanos: en el *Manual del cocinero y cocinera*, de estilo afrancesado, se dedica un apartado a las menestras, polentas y sopas, preparaciones líquidas que pueden contener trozos de carne y verduras guisadas. Este tipo de platillos representan una continuidad en el gusto, pues son herencia medieval, viandas cotidianas del campesinado que posteriormente se adoptaron en las mesas

²⁴⁷ *Manual del cocinero y cocinera, op. cit.*, pp. 379-380.

²⁴⁸ *Nuevo cocinero mejicano, op. cit.*, pp. 690-691.

señoriales, pero hechas con ingredientes de mejor calidad, no como originalmente se preparaban con cereales “inferiores” como avena, mijo, cebada, castañas y legumbres.

Quizá lo anterior puede proyectarse en nuestro presente; aun representa un contraste lo que come la gente de estrato bajo en las ciudades y los pueblos, con la alimentación de la población de clase media y alta citadina, pues estos tienen la posibilidad de probar y conocer otros alimentos de vanguardia, comida internacional que llega de distintas regiones pero, a pesar de ello, conserva el gusto por la comida “tradicional” -que se creó y generó en el siglo XIX. Como ejemplo de lo anterior se puede mencionar el maíz y sus usos en tacos, quesadillas, atole, tamales, pozole, etcétera.

Así como en los recetarios se hace alusión a lo que la gente pobre comía, también se menciona lo que se consumía en las mesas más prestigiadas de América y Europa. En el *Nuevo cocinero mejicano* se afirma que las codornices no son abundantes en México, por lo que “es siempre un platillo muy costoso, solo comun, frecuente, usado en las mesas de los poderosos, que tienen en sus cocinas buenos profesores del arte”²⁴⁹. Lo mismo sucedía con los faisanes.

Igualmente se mencionan los alimentos generalizados, que en su mayoría son de origen americano y que por el paso del tiempo se han retomado de la gastronomía popular (antiguamente prehispánica) y adoptado en todos los estratos sociales. Ejemplos son el maíz y sus derivados (tortilla, tamales), el chile y el frijol: “esta legumbre, poco usada en Europa á causa de que allá es de mal sabor, es entre nosotros la comida ordinaria de los pobres, y un platillo sabroso y nutritivo, que no falta en el almuerzo ni en la cena de las casas más decentes...”²⁵⁰.

La obra de José Luis Juárez, *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*, citando algunos escritores del siglo XIX, como Gutiérrez Nájera, Altamirano, Búlnes, Madame Calderón²⁵¹, entre otros, plantea que la comida mexicana, entendida como maíz, chile y pulque, era menospreciada en la época e incluso reprimida. A través del análisis de los recetarios impresos en México se desmiente su idea. Estas obras eran obras dedicadas y consumidas por el estrato medio y alto de la sociedad y es recurrente encontrar párrafos donde se retoma el uso de estos ingredientes en platillos e incluso se defienden y

²⁴⁹ *Ibidem*, p. 182.

²⁵⁰ *Ibidem*, p. 332.

²⁵¹ Que representan una visión sesgada de la realidad, representando una fachada, pues eran escritores que tenían que “guardar las formas” y transmitir un mensaje de acuerdo a éstas.

exaltan sus propiedades y sabores, como el caso del pulque y de otros que se califican como alimentos nacionales, “mejicanos” o al “estilo del país”.

El uso de los ingredientes en las recetas es usual y nos indica que era común consumir estos alimentos. En *El cocinero mexicano* de 1831 se dedica un apartado a los “Almuerzos ligeros, dispuestos con tortilla ó masa de maiz”²⁵². En la introducción se defiende el consumo del maíz, pulque y chile, asimismo se justifica su gusto y se pone en evidencia, con un dejo burlesco, la equivocación de los extranjeros de considerar dañinos estos y otros ingredientes:

Estos son verdaderamente nacionales, y parece que por sí mismos están llamando al pulque. El paladar de los europeos que pasa por delicado, no puede soportar el chile, que es reputado entre los mas exaltados de ellos como un veneno; pero comen con bastante apetito mil guisos cargados de ajo, de mostaza, y sobre todo, de pimienta picantísima que disponen los paladares para sufrir, no ya el chile de nuestro país, sino aun cuchillos amolados. Los españoles por el largo tiempo que han vivido entre nosotros, ya no le hacen tanto fiero y mucos lo comen con gusto, bebiendo con apetito el pulque, despues que han observado ser lo único que les restablece su salud, cuando en su edad avanzada son molestados con diarreas, que sin este recurso, los llevarian ciertamente al sepulcro. Sea dicho esto con paz los médicos modernos, que habiendo hojeado malamente algunas obras francesas, han declarado la guerra á los estimulantes y principalmente al chile, que segun su método nuevamente establecido, debia desaparecer de entre las plantas vivientes. Dios nos libre de sus manos. Amen.²⁵³

En el *Nuevo cocinero mejicano* el espíritu nacionalista y búsqueda de lo propio se torna aún más serio y rescata, revalora y muestra a través de la incorporación los nombres y el origen de costumbres culinarias con el fin de recuperar la tradición gastronómica, a través del reconocimiento de alimentos de la cocina popular que a pesar de que no eran “aceptados en alta sociedad” si se consumían de manera cotidiana en la intimidad de las casas.

²⁵² *El cocinero mexicano, op. cit.*, pp. 177-189. Cuando dicho autor plantea que el origen de la comida mexicana se da tardíamente, con la publicación del apartado de “Cocina Mexicana” en *La cocinera poblana* de 1877. El cocinero nos permite conocer que la búsqueda de una comida nacional y su reconocimiento en platillos virreinales e ingredientes como el maíz, pulque, chile, jitomate, frijoles, entre otros, comenzó desde principios del siglo y no posterior a la sexta década de dicha centuria.

²⁵³ *Ibidem.*, pp. 177-178.

4.2. Aculturación.

La definición clásica de aculturación proviene de tres autores: Redfield, Linton y Herskovits:

Conjunto de fenómenos que resultan de que los grupos de individuos de culturas diferentes entren en contacto, continuo y directo con los cambios que sobrevienen en los “patterns” culturales originales de uno o de los dos grupos. La aculturación debe distinguirse del cambio cultural, del que no es más que uno de sus aspectos y de la asimilación, que sólo es una de sus fases”²⁵⁴.

La aculturación se utiliza para explicar diversos fenómenos y factores de intercambio cultural, cuando se encuentran dos grupos sociales. La comida no es la excepción y se puede aplicar para el caso específico de la gastronomía mexicana.

Según Fernand Braudel²⁵⁵, las recetas, así como los ingredientes que las conforman (plantas y animales), son bienes culturales. Estos al igual que las formas de pensar y actuar, las técnicas, enseres e indumentarias, son altamente factibles de intercambio cultural, cuando dos o más grupos humanos diferentes entran en contacto.

Un bien cultural trae consigo ciertos códigos que pertenecen a la sociedad en general y en particular al grupo social donde proviene; estos códigos están relacionados con su vida cotidiana, conocimientos, saberes y costumbres, los cuales al ser introducidos y apropiados por el otro se retoman, aunque no necesariamente de la misma manera, sino que algunos aspectos se reinterpretan y acoplan.

Las recetas de cocina se pueden entender como bienes culturales. En el siglo XIX a través de ellas se intercambiaron gran cantidad de aspectos (ingredientes, enseres, técnicas, platillos, lenguaje, costumbres, reglas), que fueron parte de la aculturación, del acoplamiento de la cultura europea con fines de identidad y reconocimiento.

En los siglos XVI al XVIII se dio el mestizaje culinario, proceso que difiere de la aculturación pues se mezclaron de manera íntegra ingredientes y elementos de las cocinas americanas, europeas y asiáticas, dando como resultado un sistema culinario criollo, diferente al de las culturas que participaron en el proceso.

Una vez conformada esta gastronomía mestiza, en el siglo XIX, a la alimentación

²⁵⁴ Le Goff, Jacques, Roger Chartier y Jacques Revel (coords.), *La nueva historia, op. cit.*, p. 21.

²⁵⁵ Vid. Braudel Fernand. “Alimentation et catégories de l'histoire”, en: *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 16e année, N. 4, 1961. pp. 723-728.
http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/ahess_0395-2649_1961_num_16_4_421725
[Consultada en enero 2011].

tradicional (virreinal) se incorporaron nuevos elementos de las comidas “nacionales” francesa, inglesa, española, italiana, alemana, norteamericana, por mencionar las principales, así como ingredientes, procedimientos, enseres, expresiones y gustos; pero no se mezclaron como tal sino que se adoptaron de forma superficial.

Lo anterior se puede rastrear en los libros de cocina impresos en México, pues para su elaboración se valieron de tratados extranjeros franceses, españoles e ingleses. En su conformación no sólo fue necesaria la simple traducción del lenguaje, sino que debía realizarse una traslación e interpretación de códigos culturales pues había que acoplar los ingredientes, técnicas y procesos disponibles; igualmente debían adaptar el lenguaje, es decir las expresiones o argot cotidiano y también el gusto, si consideramos que este es un elemento cultural aprendido en sociedad, que no puede cambiarse de un día a otro²⁵⁶.

En el caso de *Nuevo cocinero mejicano* se hace mención de la “invasión” de la comida francesa en los comedores mexicanos, “para insertar en nuestra obra esos artículos, ha sido indispensable mejicanizarlos por decirlo así, adaptándolos con las menores variaciones posibles a nuestros gustos y paladares”. Esto nos remite a la aculturación culinaria, puesto que a diferencia de los primeros libros de cocina con influencia extranjera, no se imponen las recetas tal cual, ni cambian los platillos virreinales por franceses, sino que se pretende una adaptación de ingredientes, procedimientos, lenguaje y gustos.

En la primera edición del *Nuevo cocinero mejicano* se aclara que, al mejorar la obra, muchas recetas fueron suprimidas pues ya no eran “del gusto del país” o porque los procedimientos eran difíciles y nunca traían consigo buenos resultados.

Es indispensable hablar sobre las posibilidades de la aculturación. Existen algunos platillos, sobre todo en los recetarios que tenían más “renombre” como *El cocinero mexicano* y el *Arte novísimo de cocina*, en los que se sugiere el uso de carnes, muy finas y apreciadas por los europeos, ya que daba status. Seguramente el problema principal era que algunas resultaban inconseguibles, es decir que no formaban parte del abasto mexicano. Por ejemplo el becafigo, un ave típica de España que come higos o el besugo, un pescado de mares septentrionales muy apreciado en la península Ibérica. Quizá en conserva o salazón podían llegar estas carnes a tierras mexicanas, pero seguramente eran escasos y su precio muy alto.

²⁵⁶ Aunque al buscar prestigio social y aceptación internacional, con seguridad, muchas veces las altas esferas llegaron a consumir platillos extranjeros que no eran de su total agrado.

La aculturación y traslación de los gustos se puede rastrear principalmente en las salsas, las cuales eran modificadas y acopladas muy al estilo novohispano a base de “xitomate”, tomates, chiles, ajos, cebollas y especias.

La traducción de los libros de cocina en el siglo XIX fue una labor complicada ya que trajo consigo una “mexicanización” del gusto, es decir, que al momento de hacer la traducción de idioma se tuvieron que acoplar los sabores e ingredientes a los acostumbrados y preferidos en nuestro país. Y no sólo eso, sino que también tuvieron que acoplarse otros elementos culturales, por ejemplo dentro del lenguaje, la utilización de nombres y conceptos.

Los librereros mexicanos y europeos, para realizar una buena traducción y compilación de recetarios, debían conocer el nombre local de los **ingredientes** y **procedimientos** pues estos cambian en cada región, sin importar que se hable el mismo idioma. Por ejemplo la tuna, fruta del nopal, en España se conocía como *higuera de pala*, *higuera de Indias*²⁵⁷ o *higo chumbo*²⁵⁸.

Un error común de traducción en los recetarios era que había librereros que no investigaban los términos, palabras que se parecían a alguna en español era así trasladada, sin tomar en cuenta que podían hacer referencia a un ingrediente, platillo o procedimiento distinto. En el *Nuevo cocinero mejicano* se indica que “los Franceses llaman *merluche* ó *merlu* al bacalao seco, y esto á dado lugar a equivocaciones en los libros de cocina traducidos del francés, donde se ponen como guisos propios de la *merluza*”²⁵⁹.

Igualmente debían conocer el lenguaje que utilizaba el lector, correspondiente a un grupo social determinado, pues se encuentran casos particulares en que el nombre de un ingrediente usado en cierto lugar resulta ser una palabra vulgar en otro, por ejemplo:

Chivato. Esta voz y la otra, chivo, son sinónimos de cabrito; pero comunmente se usan para designar al macho de la cabra, que en castellano se llama *cabron*, cuya voz es muy poco usada, por las alusiones indecentes que hace con ella la gentualla, de modo que ya se ha convertido en un insulto²⁶⁰.

Incluso un buen traductor debe buscar y conocer los nombres, denominaciones o atribuciones que se usan de manera local. En el caso del “diente de león”, en el *Nuevo*

²⁵⁷ *Nuevo cocinero mejicano, op. cit.*, p. 395.

²⁵⁸ *Ibidem*, p. 543.

²⁵⁹ *Ibidem*, p. 519.

²⁶⁰ *Ibidem*, p. 244. El subrayado es mío, “gentualla” es una forma despectiva parecida a “gentuza” para mencionar a las personas vulgares.

cocinero mejicano se dice que “el vulgo la llama *la meona*, acaso porque provoca á la orina y es aperitiva”²⁶¹.

Los procedimientos fueron otro aspecto que se tuvo que adaptar. Dentro de la traslación cultural, de ideas y conceptos, esta es muy particular y podría analizarse y enmarcarse como una categoría independiente, pues la forma de hacer la comida y su descripción era distinta en cada país.

Igualmente el uso de enseres varía de acuerdo al lugar. En el México del siglo XIX se conservó el uso tradicional prehispánico, mantenido durante el Virreinato con el mestizaje culinario, del molcajete, metate, petate y comal. En los recetarios del siglo XIX se siguen utilizando estos implementos, incluso en recetas internacionales, lo cual es indicativo que se aplicó al caso concreto. Por ejemplo, en el *Arte novísimo* es recurrente encontrar esta situación: “rebanado el pan francés frío, se tostará en un comal”²⁶².

Existen variedades del lenguaje de acuerdo a grupos dentro de una sociedad, diferenciados por una profesión, ocupación, intereses, sexo, religión, etcétera. La creación y desarrollo de estos dialectos o lenguas sectoriales²⁶³, no sólo se explica de forma utilitaria y práctica, sino también simbólica, “como la expresión de la conciencia creciente de un grupo y del sentido creciente de la distancia que lo separa del resto de la sociedad”²⁶⁴.

La manera en cómo se expone una receta posee un lenguaje particular, conocido por un sector de la sociedad. Con ello me refiero a que las señoras y señoritas mexicanas poseían un *argot* particular para saber cómo comprar y manipular un ingrediente o para conocer el punto que una preparación requería. Algunas expresiones comunes en los recetarios son: “á que medio sancoche”²⁶⁵; el uso de diminutivos: “servirla suelecita”²⁶⁶ “chilitos”, “a modo de tamales”²⁶⁷, “hasta que suene como tamal”²⁶⁸, “del grueso de una tortilla”²⁶⁹, “hasta que quede como atole”²⁷⁰, “punto empanadizo”²⁷¹, “punto de

²⁶¹ *Ibidem*, p. 270.

²⁶² *Arte novísimo de cocina, op. cit.*, p. 11.

²⁶³ Burke, *Hablar y callar, op. cit.*, p. 19.

²⁶⁴ *Ibidem*, p. 37.

²⁶⁵ *Arte novísimo de cocina, op. cit.*, p. 9.

²⁶⁶ *Idem*.

²⁶⁷ *Ibidem*, p. 26.

²⁶⁸ *Ibidem*, p. 143.

²⁶⁹ *Ibidem*, p.121.

²⁷⁰ *Ibidem*, p.165.

²⁷¹ *Ibidem*, p.165.

melcochita”²⁷², “lizado grande”²⁷³, “faltriquera”²⁷⁴, “de recoger en el agua”²⁷⁵, “punto de cajeta”²⁷⁶, “punto de espejuelo”²⁷⁷, “punto de ojo de pescado”²⁷⁸, “punto de caramelo”²⁷⁹, “punto más bajo”²⁸⁰, “se revuelve con la violencia posible”²⁸¹, hasta que la pasta “haga ojitos”²⁸², “punto entero”, “que quiera formar telita”²⁸³, “se baja con vinagre”²⁸⁴, “se machacan sin remolerlos”²⁸⁵, “se amasa bien hasta que truene como cuando se masca chicle”²⁸⁶.

La comida ha sido a lo largo de la historia una manifestación para expresar o reflejar quién se es o quiere ser. No fue la excepción el caso de México en el siglo XIX, de hecho se puede entender que, en la época, la cocina fue uno de los vehículos más importantes y buscados para hacerlo debido a su calidad cultural e histórica, así como su condición en la que hay continuidades (pues se transmite a lo largo de las generaciones) pero también cambios, los cuales suceden cuando se busca ser como el otro.

Asimismo la gastronomía es un modo de expresión práctico y llamativo de ciertos ideales, a través de ella el mexicano pudo mostrar al otro, principalmente a los europeos, que tenía una identidad la cual traía consigo conceptos como cohesión y nación, mostrando así que todo iba bien en la formación de un nuevo país independiente.

²⁷² *Nuevo cocinero mejicano, op. cit.*, p. 17.

²⁷³ *Idem.*

²⁷⁴ *Idem.*

²⁷⁵ *Idem.*

²⁷⁶ *Nuevo cocinero mejicano, op. cit.*, p. 30.

²⁷⁷ *Idem.*

²⁷⁸ *Idem. El cocinero mexicano, op. cit.*, p. 209.

²⁷⁹ *Nuevo cocinero mejicano, op. cit.*, p. 42.

²⁸⁰ *Ibidem*, p. 67.

²⁸¹ *Ibidem*, p. 71.

²⁸² *Ibidem*, p. 397.

²⁸³ *Ibidem*, p. 207.

²⁸⁴ *Ibidem*, p. 754.

²⁸⁵ *Ibidem*, p. 755.

²⁸⁶ *Arte novísimo de cocina, op. cit.*, p. 120.

Conclusiones.

Igor de Garine propuso un modelo de programa pluridisciplinario para estudiar la antropología de la alimentación, en cualquier época y lugar. Este se compone de diversas categorías: medio ambiente, ecología, recursos, biología y nutrición, cultura material, cultura no material y psicología.

Los libros de cocina son una fuente primordial que nos permite conocer datos para el estudio de dichas categorías. En mi investigación el aspecto de interés primordial fue la “cultura no material”. De Garine propone subcategorías tales como etnociencias, organización social y religiosa, actividades ostentarias relacionadas con la alimentación, estética corporal, dietética tradicional, lingüística -vocabulario, semántica de los términos alimentarios- literatura tradicional, algunas de las cuales se han rescatado a través del muestro y lectura de recetarios impresos en el siglo XIX.

Los recetarios develan ciertas sensibilidades que no se encuentran en otras fuentes, poseen objetivos particulares que se han descrito a través de la investigación, estos eran ofrecidos por los editores y buscados por los lectores; además de ofrecerse como herramientas para la vida práctica, traían consigo toda una serie de códigos culturales, como deseos, aspiraciones y anhelos. Asimismo se imprimió en ellos el bagaje cultural, el lenguaje, las ideas, representaciones y explicaciones de diversas realidades como el cuerpo, la salud, el comportamiento, los papeles sociales, por mencionar algunas de las categorías.

En la literatura de los libros de cocina –o recetarios– quedó plasmada un conjunto de diversas características sobre la sociedad, el estrato social y la época en que fueron producidos. Además de poder conocer lo obvio, es decir, los alimentos que se describen en cada uno de estos libros, se puede extraer por medio de las preparaciones, el gusto de la época y la forma de pensar en torno a la comida; la apariencia que ésta debía tener, el valor que se le daba, nutricional e histórico. Es recurrente y prioritario el interés de los decimonónicos por disfrutar de una buena comida.

También los libros de cocina permiten conocer más de cerca el discurso y el prototipo de la mujer mexicana joven y casada, pues era la principal lectora de este género literario que nos proporciona información sobre su actividad en el hogar, su papel en la sociedad, como esposa y madre. Asimismo, nos acerca a la labor de los cocineros o gastrónomos, que eran hombres que intervenían en la elaboración de los manuales, pero

también que requerían de estos instrumentos para realizar su trabajo.

Los libros de cocina nos permiten conocer las normas de conducta y los actos considerados de “buen tono”, aceptadas por la sociedad, cómo debían comportarse en la mesa y cómo ésta debía ser ordenada y servida. Durante los siglos XVIII y XIX en Europa el acto de comer se asociaba con la civilización, concepto occidental que se relaciona con el refinamiento de las costumbres, el uso de la razón y la represión de la naturaleza salvaje del hombre. Esta idea fue adoptada en América y se plasma en los recetarios que a la manera europea, incorporaban en sus páginas manuales de urbanidad (a veces llamados Ambigu), en los que se definía la manera correcta de comer, el uso de enseres, los tiempos, las normas y modales que debían ser cuidados en la mesa.

Las recetas del tiempo de Vigilia son otro aspecto que consideré dentro de las categorías para develar la cultura pues son el reflejo de una sociedad aún muy religiosa que se preocupa por cumplir con los preceptos de la Iglesia Católica, mostrando costumbres que se han arraigado con el paso de los siglos.

Igualmente los recetarios permiten rastrear la presencia extranjera de las diversas intervenciones en el siglo XIX, que dejaron huella en la gastronomía con ingredientes y platillos como los norteamericanos, franceses e ingleses. Además encontramos la presencia de otras naciones, quizá por los viajeros que llegaban a nuestro país y traían consigo sus tradiciones culinarias que terminaron por aportar a la alimentación mexicana, es por ello que encontramos platillos típicos de Alemania, Polonia, Italia, entre otros países.

A lo largo del siglo hubo en general una preferencia por lo francés y a finales de éste, durante la época porfiriana, alcanzó su máxima expresión. París se convirtió en la capital del mundo y en el centro de interés para las clases medias y altas mexicanas. Lo anterior, se ve reflejado en lo que comían y en cómo lo hacían; los banquetes con guisos franceses y los dulces parisinos son sólo algunos ejemplos de ello. Aunque también permaneció lo mexicano, que estaba ya bien establecido, en comidas típicas como las salsas picantes y los antojitos hechos a base de tortilla de maíz que acompañaban a los platillos franceses.

En los recetarios nos podemos percatar que el siglo XIX fue la centuria en la que se consolidó finalmente el mestizaje culinario que inició con la conquista y la llegada de los españoles a nuestro país. Después de la independencia se buscó crear una comida nacional

mestiza, con fines nacionalistas y de identidad, que incorporó elementos europeos, a lo que he considerado como aculturación, con el fin de dar el estatus, en pos del reconocimiento internacional e igualarse al nivel de las gastronomías europeas. Se adoptaron técnicas gastronómicas y platillos importados de Europa, principalmente de Francia, que durante el siglo XIX fue una potencia que influenció a muchas naciones, siendo su concepto de la “alta cocina” una idea que fue copiada por muchos países incluyendo México.

Este proceso se llevó a lo largo de la centuria, comenzando en 1831 con la publicación de *El cocinero mexicano*; posteriormente el esfuerzo más plausible de consolidar una cocina nacional, explicando cada uno de sus elementos e incorporando los nuevos europeos, ocurrió en 1845 con la reedición añadida de esta obra *Nuevo cocinero mejicano en forma de diccionario*.

Durante el siglo XIX, el gusto “nacional” (antes virreinal) y el europeo coexistieron; por medio de ambos se intentó recuperar, crear y justificar una identidad. Con ello se puede plantear una dicotomía: el autoconocimiento, encontrar “lo propio” y la adopción de elementos de “el otro” con el fin de obtener su reconocimiento. “Lo propio” se conforma por lo propio o lo histórico, que fue rescatado con el fin de encontrar la esencia o el origen del mexicano, realzarlo y mostrarlo al mundo, con lo que queda revelado que no hubo, como se ha planteado, una ruptura total con el pasado (virreinal y prehispánico), sino que se intentó de manera general asimilar el proceso histórico, a pesar de las múltiples corrientes, liberales, conservadores, pro-hispanistas, pro-indígenas (apología del indio muerto, no del vivo).

Por otro lado, la adopción de “el otro”, consiste en el aderezamiento europeo de los platillos, que corresponde a la realidad histórica de la centuria, pues se retoma toda esta influencia, dada por diversos factores, con el fin de alcanzar un estatus y ser reconocido internacionalmente, sin dejar lo propio.

Es importante retomar la idea “somos lo que comemos”. Lo que uno come o aspira comer está íntimamente ligado con quién se es o quiere ser. Es así que los decimonónicos eran mexicanos cuando consumían platillos de la gastronomía nacional, como los moles, pero también vivían la aspiración de ser europeos porque cocinaban y comían un platillo como el fricasé de pollo o la liebre a la inglesa.

Con esto no se percibe una preferencia por alguna cocina sino que el gusto es

equilibrado, las recetas de ambos polos y regiones coexistían, se integraban en el acto de comer cotidiano; por ejemplo, para preparar guajolotes, un ingrediente de origen americano, se manifestaba que “se guisan de innumerables maneras, tanto á la extranjera como á la mejicana, y en todas son sabrosos y de fácil digestion”²⁸⁷.

Existen, por supuesto, algunos recetarios afrancesados donde se quería demostrar que se comía a la europea, presentando un mayor número de recetas de este estilo. En otros, como *El Cocinero mexicano*, intentaron justificar una gastronomía nacional, como búsqueda, afirmación y aceptación mundial de una identidad mexicana. En general, al juntar la información de todos los recetarios, se puede concluir que la balanza no se inclina hacia ningún lado, sobre todo si se compara con otras fuentes como la literatura, y se constata que en la vida cotidiana el consumo y gusto alimentos de origen europeo y mexicano convivieron en el siglo XIX. Al igual que entonces, hoy en día contamos con la cocina nacional y con una amplia gama de opciones de comida internacional.

Es clara la intervención del estrato medio en la realización de los recetarios y su imposición de una cocina nacional a través del rescate de alimentos propios de todos los estratos sociales. Se puede plantear un símil y develar una continuidad en la historia cultural de la gastronomía. De forma similar al presente, en el siglo XIX la comida reconocida como “tradicional mexicana” que incluye platillos realizados con ingredientes como maíz (tortillas, atole, tamales), frijol, jitomate, chile, calabaza, era consumida por personas de los pueblos y estratos bajos de la ciudad, aunque no de manera exclusiva. Los estratos medio y alto urbanos tuvieron acceso (económico y geográfico) a consumir alimentos de otro tipo, pues es en las ciudades donde la influencia extranjera y las tendencias se depositan. A pesar de lo anterior, no dejaron o perdieron el gusto por lo “tradicional mexicano”, pues las comidas que lo integran forman parte de su ser, de su identidad y el gusto por estos sabores lo aprendimos y aprehendimos desde que nacimos y lo hacemos nuestro a lo largo de nuestro crecimiento en sociedad.

Quizá hoy es más amplio el universo debido a la industrialización y a la venta de comida procesada. Pero de fondo, la esencia de este fenómeno y su práctica sigue siendo la misma. Recreando la escena de forma contemporánea, la gente que vive en la ciudad de México, tiene acceso a una amplia gama de posibilidades culinarias, comida

²⁸⁷ *Nuevo cocinero mejicano, op. cit.*, p. 371.

estadounidense, china, italiana, japonesa, hindú, etcétera. Nos gusta comer en estos lugares, pero en el fondo la comida mexicana ocupa un lugar especial e importante, pues a pesar de tener acceso y consumir estos alimentos extranjeros, en general no hay quien no guste de comer chiles, salsas, moles, tamales, tacos, pozole, etcétera, los cuales nos hacen sentir la pertenencia a nuestra sociedad y cultura.

Por otra parte en la periferia de las ciudades y los pueblos, aún se acostumbra el consumo de esta “comida mexicana” (aunque cabe señalar que esto se ha visto mermado por la introducción de la comida procesada y rápida, que en algunas ocasiones puede resultar más económica). El consumo del maíz es cotidiano, ya sea en forma de tortilla, atole o tamales, así como del frijol y otras verduras propias de la comida mexicana. Asimismo la preparación de moles, conforma aún parte de la comida festiva de los pueblos que se prepara en las ocasiones especiales.

El consumo de estos alimentos en el campo o la ciudad nos remite a que la comida mexicana es un elemento que nos une, pues la gastronomía (tal como se analizó en el último capítulo de la tesis) se construyó con ese fin: buscando, adecuando, adaptando y adoptando aspectos en común con el fin de conformar una identidad ideal, a pesar de haber otras brechas o diferencias en las formas de ser, hacer y pensar de las personas que habitamos el país.

Es importante revalorar el papel del historiador que usa los libros de cocina puesto que son fuentes muy valiosas y ricas para reconstruir elementos de la cultura que los concibió. La repetición y vigencia del lenguaje usado en los mismos, durante décadas, nos permite intuir características peculiares un segmento de la sociedad, en este caso de la mexicana decimonónica, de la misma manera nos deja graduar el impacto de acontecimientos políticos y económicos en la sociedad.

A pesar de lo anterior, a partir de los recetarios decimonónicos, no se puede determinar de manera precisa el impacto de la inestabilidad política y económica, pues las reediciones se presentan intactas. Los periodos de posible escasez de recursos y abasto debido a las guerras, cambios políticos e invasiones extranjeras no se ven plasmadas como tal en estos libros. A nivel cultural se pueden rastrear, intuir y concebir cambios sociales, en la vida cotidiana y las mentalidades, las cuales según el muestreo llevado a cabo representan una continuidad por ejemplo en los gustos, la manera de expresarse, las ideas y

aspiraciones.

Con lo anterior nos podemos percatar que el gusto y la alimentación como práctica cultural cotidiana representan a lo largo del siglo XIX una continuidad, con rupturas imperceptibles y cambios muy paulatinos, al margen del contexto político, social y económico que presenta cambios constantes y en algunas ocasiones tajantes.

Bibliografía y anexos.

Fuentes primarias.

Arte Novísimo de Cocina aumentado o Excelente colección de las mejores recetas para que el menor costo posible, y con la mayor comodidad pueda guisarse a la española, francesa, italiana e inglesa, sin omitirse cosa alguna de lo hasta aquí publicado. París, Librería de Ch. Bouret, 1878.

Arte novísimo de cocina aumentado o excelente colección de las mejores recetas para que el menor costo posible, y con la mayor comodidad pueda guisarse a la española, francesa, italiana e inglesa, sin omitirse cosa alguna de la hasta aquí publicado, para sazonar al estilo americano. 10ª ed. París, Librería de Rosa y Bouret, 1903.

BRILLANT-SAVARIN, Jean Antheme. *Fisiología del gusto o meditaciones de gastronomía trascendental; obra teórica, histórica y a orden del día dedicada a los gastrónomos parisienses.* México, Juan R. Navarro, 1852.

DURAND, M. *El cocinero de las familias. Tratado completo de cocina y repostería francesas por M. Durand, seguido de La cocina y repostería hispanoamericanas.* París, Garnier Hermanos, 1896.

El cocinero mexicano o colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano. 3 vols. Ed. facsimilar de Efraín Castro Morales, publicado en 1931 por la Imprenta de Galván. Puebla, Ediciones Altiplano, 1994.

El cocinero práctico. Nuevo tratado de cocina, repostería y pastelería con interesantes artículos de economía doméstica y horticultura. Madrid, Casa Editorial Saturnino Calleja Fernandez, 1876.

La cocinera poblana o el libro de las familias México, Herrero Hermanos sucesores, 1921.

La cocinera poblana y el libro de las familias. Puebla, Librería del editor Narcisso Bassols, 1877.

Manual del cocinero y cocinera (tomado del periódico literario “La Risa”) *Se dedica al bello secso de Puebla.* Puebla, Imprenta de José María Macías, 1849.

Manual del cocinero, cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero con el método para trinchar y servir toda clase de viandas y la cortesanía y urbanidad que se deben usar en la mesa. 6ª ed. Trad. de don Mariano de Rementería y Fica. París, Librería de Rosa y Bouret, 1872.

MURGUÍA, M. (ed.). *Manual del cocinero dedicado a las señoritas mexicanas, compuesto de exquisitas viandas, al estilo del país y extranjero, escogidas y arregladas por personas de buen gusto e inteligencia*. Ed. facsimilar correspondiente a la de 1856. México, Porrúa, 1983.

Nuevo cocinero mejicano, en forma de diccionario. Ed. facsimilar correspondiente a la de 1888, impresa en París por la Liberia de Ch. Bouret. México, Miguel Ángel Porrúa, 2007.

Nuevo cocinero mejicano, en forma de diccionario. México, Imprenta de I. Cumplido, 1845.

Fuentes modernas.

Libros.

ALBERRO, Solange y Serge Gruzinski (coords.) *Introducción a la historia de las mentalidades. Seminario de Historia de las mentalidades y religión en el México Colonial. Cuaderno de trabajo del Departamento de Investigaciones Históricas*. México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1979.

Alimentación y cultura. Actas del congreso internacional 1998. 2 v. Huesca, La Val de Onsera, 1999.

ALTAMIRAS, Juan. *Nuevo arte de cocina*. España, La Val de Onsera, 1994. (Alifara)

ARIÉS, Philippe y Georges Duby (coords.) *Historia de la vida privada*. 5 v. Madrid, Taurus, 1989.

BARROS, Cristina. *Los libros de la cocina mexicana*. México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2008.

BERNABÉ, Alberto, et al. *Conferencias culinarias*. Barcelona, Tusquets, 1982. (Los 5 Sentidos, 17).

BRAUDEL, Fernand. *Civilización material, economía y capitalismo. Siglos XV-XVIII*. 3 v. Madrid, Alianza, 1984.

BURKE, Peter. *Formas de Historia Cultural*. Madrid, Alianza Editorial, 2006.

----- *Hablar y callar. Funciones sociales del lenguaje a través de la historia*. Barcelona, Gedisa, 1996.

----- *Historia y teoría social*. Buenos Aires, Amorrortu, 2007.

- . *¿Qué es la historia cultural?*. Barcelona, Paidós, 2006.
- CÁRCER Y DISDIER, Mariano de. *Apuntes para la Historia de la Transculturación Indoespañola*. 2ª ed., México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1995.
- CERTEAU, Michel de, et al. *La invención de lo cotidiano. 2. Habitar, cocinar*. México, Universidad Iberoamericana, 1999.
- CIVITELLO, Linda. *Cuisine and Culture. A History of Food and People*. 2ª ed., Nueva Jersey, Editorial Wiley, 2008.
- COBO PÉREZ, María Isabel. “Estudio y actualización de postres y dulces mexicanos del siglo XIX”. tesis de licenciatura en Administración Hotelera, México, Universidad Iberoamericana, 1990.
- CONTRERAS, Jesús (comp.). *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona, Universitat de Barcelona, 1995.
- y Mabel Gracia Arnáiz. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona, Ariel, 2005.
- CORCUERA DE MANCERA, Sonia, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*. 2ª ed., México, Fondo de Cultura Económica, 1990.
- DÍAZ Y DE OVANDO, Clementina y Luis Mario Schneider. *Arte culinario mexicano, siglo XIX. Recetario*. México, Fundación de Investigaciones Sociales, 1986.
- DOMINGO, Xavier. *La mesa del Buscón*. Barcelona, Tusquets, 1981.
- ELÍAS, Norbert. *El proceso de civilización. Investigaciones socio-genéticas y psicogenéticas*. México, Fondo de Cultura Económica, 1989.
- FARGA, Armando. *Historia de la comida en México*. México, Costa Amic, 1968.
- FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *Near a Thousand Tables. A History of Food*. Nueva York, Free Press, 2002.
- FLANDRIN, Jean-Louis y Massimo Montanari (eds.). *Food. A Culinary History from Antiquity to the Present*. Nueva Jersey Penguin Books, 2000.
- FREEDMAN, Paul (coord.). *Food. The History of Taste*. Singapur, University of California Press, 2007.
- GALVÁN AYALA, Laura Denis. “La comida mexicana vista por los viajeros extranjeros del siglo XIX”. tesis de licenciatura en Historia, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de Filosofía y Letras, Colegio de Historia, 2009.

- GARCÍA ACOSTA, Virginia. “La alimentación en la ciudad de México: el consumo de pan en el siglo XVIII”. en *Historias*, n. 19, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Dirección de Estudios Históricos, octubre-marzo, 1988, pp. 73-80.
- GONZALBO AIZPURU, Pilar (coord.). *Historia de la vida cotidiana en México*. 6v. México, Fondo de Cultura Económica, El Colegio de México, 2005.
- , *Introducción a la historia de la vida cotidiana*, México, El Colegio de México, 2006.
- GONZÁLEZ DE LA VARA, Fernán (coord.). *La cocina Mexicana a través de los siglos*. 10 v. México, Clío, Fundación Hérez, 1997.
- GOODY, Jack. *Cocina, cuisine y clase*. Barcelona, Gedisa, 1995.
- Historia general de México*. Versión 2000. México, El Colegio de México, Centro de Estudios Históricos, 2008.
- HUNT, Lynn (ed.). *The New Cultural History*. Berkeley, University of California Press, 1989.
- JUÁREZ LÓPEZ, José Luis. *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*. México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2008.
- “La cocina mexicana II. Primera Parte”. *Artes de México*. México, n. 107, año XV, 1968.
- LE GOFF, Jacques, Roger Chartier y Jacques Revel (coords.). *La nueva historia*. Bilbao, Mensajero, 1988.
- y Pierre Nora (coords.). *Hacer la historia*. 3v. Barcelona, Laia (Historia/Papel, 451), 1980.
- LEÓN GARCÍA, María del Carmen. *El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*. México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1997.
- LONG, Janet (coord.). *Conquista y comida, consecuencias del encuentro de dos mundos*. 3ª ed., México, Universidad Autónoma de México, 2003.
- “Los espacios de la cocina mexicana”. *Artes de México*. México, n. 36, 1997.
- LUJÁN, Néstor. *Historia de la gastronomía*. Barcelona, Editorial Folio, 1997.
- MALDONADO, Celerina. *Recetario Tradicional, Celaya, fines del XIX*. Prólogo de Eugenia de la Fuente de Iturriaga. México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2004. (Recetarios Antiguos).
- Manuscrito Ávila Blancas*. Prólogo de Guadalupe Pérez San Vicente. 2ª ed., México, Editorial Brigar, 2001.

- MARTÍNEZ DE FLORES, Graciela. *Los recetarios antiguos. Desarrollo del mestizaje gastronómico*. México, Escuela Superior de Administración de Instituciones, Universidad Panamericana, 2002.
- MONROY, Paulina. *Introducción a la historia de la gastronomía*. México, Limusa, 2008.
- MONTANARI, Massimo. *Food is Culture*. Nueva York, Columbia University Press, 2004.
- NOVO, Salvador. *Cocina Mexicana, Historia Gastronómica de la Ciudad de México*. 9ª ed., México, Editorial Porrúa, 2007.
- PÉREZ SANDI CUEN, Laura. *Usos y costumbres en torno a la mesa. Conservación y transformación*. México, Universidad Iberoamericana, Plaza y Valdés, 2010.
- PILCHER, Jeffrey. *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México, Ediciones de la Reina Roja, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 2001.
- RAMOS ESCANDÓN, Carmen (coord.). *Presencia y transparencia: la mujer en la historia de México*. México, El Colegio de México, 2006.
- Recetario Novohispano, México, siglo XVIII*. Prólogo de Elisa Vargas Lugo. México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2004. (Recetarios Antiguos).
- REVEL, Jean François. *Un festín en palabras*. Barcelona, Tusquets, 1980.
- REYES, Alfonso. *Memorias de cocina y bodega. Minuta*. 3ª ed., México, Fondo de Cultura Económica, 2000.
- RODRÍGUEZ RIVERA, Virginia. *La comida en México antiguo y moderno*. México, Pomarca, 1965.
- SAN PELAYO, Gerónimo de. *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo, México, siglo XVIII*. Prólogo de Teresa Castelló Yturbide, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2000. (Recetarios Antiguos).
- SÁNCHEZ MARTÍNEZ, Alicia Verónica. *Gastronomía y memoria de lo cotidiano. Un análisis discursivo en las descripciones de las recetas*. México, Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Monterrey, Plaza y Valdés, 2007.
- SÁNCHEZ VALDÉS, Olivia. “La gastronomía en la ciudad de México en la segunda mitad del siglo XIX a través del Nuevo Cocinero Mexicano”. tesis de licenciatura en Historia, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de Filosofía y Letras, 1999.

SUTTON, David. *Remembrance of Repasts. An Anthropology of Food and Memory*. Nueva York, Editorial Berg, 2001.

TANNAHILL, Reay. *Food in History*. Nueva York, Three Rivers Press, 1988.

VELA, Enrique. “Los Chiles de México”. *Arqueología Mexicana* (edición especial), n. 32, octubre 2009.

ZOLLA, Carlos. *El elogio del dulce. Ensayo sobre la dulcería mexicana*. México, Fondo de Cultura Económica, 1995.

Fuentes Electrónicas.

Bibliografía sobre alimentos y descarga de recetarios antiguos.

http://www.gastrosoler.com/libros_gastronomia.htm [Consultada en enero 2011].

Bibliografía sobre gastronomía:

<http://www.jorgeorlandomelo.com/comida> [Consultada en enero 2011].

Braudel Fernand. Alimentation et catégories de l'histoire, en: *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 16e année, N. 4, 1961. pp. 723-728.

http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/ahess_03952649_1961_num_16_4_421725 [Consultada en enero 2011].

Ernest Gombrich discusses the concept of cultural history with Peter Burke, *The Listener*, 27th December, vol. 90, 1973, pp. 881-883.

<http://gombricharchive.files.wordpress.com/2011/04/showdoc19.pdf> [Consultada en junio 2011].

Jaume Aurell, “Los efectos del giro lingüístico en la historiografía reciente”,

<http://dspace.unav.es/dspace/bitstream/10171/5405/1/Aurell,%20Jaume.pdf>

[Consultada en enero 2011].

Pablo Vázquez Gestal, “¿Qué le pasó al giro lingüístico?”,

<http://dspace.unav.es/dspace/bitstream/10171/6742/1/0.5.%20Vazquez.pdf>

[Consultada en enero 2011].

Sarah Bak-Geller Corona, «Los recetarios “afrancesados” del siglo XIX en México», *Anthropology of food*.

<http://aof.revues.org/index6464.html> [Consultada en enero 2011].

Revista de Historia Iberoamericana, vol. 2, año 2, 2009.

<http://revistahistoria.universia.net> [Consultada en enero 2011].

Vainfas, Ronaldo, “De la historia de las mentalidades a la historia cultural”
<http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/revanuario/ancoh23/debates/deb1/deb1.pdf> [Consultada en enero 2011].

Índice de imágenes.

IMAGEN 1. Portada del *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*.

IMAGEN 2. Edición de 1845 del *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*.

IMAGEN 3. Portada del *Manual del cocinero y cocinera*.

IMAGEN 4. Litografía del “Ambigu” del *Manual del cocinero y cocinera*, donde se ridiculiza el mal comportamiento en la mesa.

IMAGEN 5. Cubierta del libro *Arte novísimo de cocina* de 1903.

IMAGEN 6. Portada del *Arte novísimo de cocina* de 1903.

IMAGEN 7. Láminas del arte cisorio en el *Arte novísimo de cocina*.

IMAGEN 8. Cubierta del libro *La cocinera poblana* de 1921.

IMAGEN 9. Portada del *Manual del cocinero, cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero* de 1872.

IMAGEN 10. Cubierta del libro *El cocinero de las familias* de 1896.

IMAGEN 11. Lámina en la que se ejemplifica el servicio de la mesa en *El cocinero de las familias*.

IMAGEN 12. Lámina a color con especificaciones de la carne de cerdo en *El cocinero de las familias*.

<i>Arte novísimo de cocina</i> , (1903), p. 30.	<i>El Cocinero Mexicano</i> , (1831), pp. 109, 110.	<i>Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario</i> , (1888), p. 13.	<i>Manual del Cocinero y Cocinera</i> (1849), p. 183.
Se pica el lomo de cabeza de puerco, se le echa clavo, canela, cominos, ajo, pimienta y azafran, todo molido y sin agua; además de desmoronará un poco de migajon de pan frio y se agregará vinagre, perejil, yerbabuena y yemas de huevos, y en el mismo metate se rellenarán los lomos con lo dicho, sal y pedacitos de jamón; estos se echan allí envueltos en papel. Después se muelen unos jitomates fritos, se le quita el caldo a los albondigones, y se les echa este jitomate frito, especias molidas, alcaparras, dulce y frutas: se les quita el papel a los albondigones y luego se hacen rebanadas, y luego que estén fritos se ahogarán en el caldo para servirlos.	Se pica el lomo de cabeza, se le echa clavo, canela, cominos, ajo, pimienta y azafran, todo molido sin agua: se desmoronará un poco de migajon de pan frio, agregándosele vinagre, perejil, yerbabuena y yemas de huevo. Con esto se rellenan los lomos en el mismo metate, poniéndoles además sal y pedacitos de jamon, y se envuelven en papel. Se muelen después unos xitomates fritos y se echan estos á los albondigones, quitándoles el caldo, con especias molidas, alcaparras, dulce y frutas: se quita el papel á los albondigones y se cortan en rebanadas que luego que estén fritas se ahogarán en caldo para servirlos.	Se pican lomos de puerco y se les echa clavo, canela, cominos, ajos, pimienta, y azafran, todo molido sin agua: se desmorona un poco de migajon de pan frio, agregándosele vinagre, perejil, yerbabuena y yemas de huevo, y con esto se rellenan los lomos en el mismo metate, poniéndoles además sal y pedacitos de jamón, y se envuelven en un papel bien untado de manteca. Se muelen unos xitomates asados, y se frien en manteca: se echan especias molidas, alcaparras, dulce y fruta. En este caldillo ó salsa se sirven los albondigones, que empapelados, como se dijo antes, se ponen á cocer en una cazuela con bastante manteca, y cuando se conozca que lo están, se les quita el papel y se rebanan.	Se pica el lomo de cabeza, se le echa clavo, canela, cominos, ajos, pimienta y azafran, todo molido sin agua: se desmorona un poco de migajon de pan frio, agregándosele vinagre, perejil, yerba buena y yemas de huevo. Con esto se rellenan los lomos en el mismo metate, poniéndoles además sal y pedacitos de jamon, y se envuelven en papel. Se muelen unos gitomates fritos y se echan estos á los albondigones, quitándoles el caldo con especias molidas, alcaparras, dulce y frutas: se quita el papel á los albondigones y se cortan en rebanadas que, luego que estén fritas, se ahogarán en el caldo para servirlos.