



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO

FACULTAD DE HUMANIDADES

*TESORO DE LA COCINA: EL ANÁLISIS HISTÓRICO, CULTURAL Y
GASTRONÓMICO DE UN RECETARIO MEXICANO DE 1866*

TESIS QUE PARA OBTENER EL GRADO DE

MAESTRO EN HUMANIDADES: ESTUDIOS HISTÓRICOS

PRESENTA:

JUAN GERARDO GUÍA ZARAGOZA

DRA. EN H. ANA LIDIA GARCÍA PEÑA

DIRECTOR DE TESIS

D. EN H. MARTÍN GONZÁLEZ DE LA VARA

CO-DIRECTOR DE TESIS



AGOSTO DE 2016

ÍNDICE GENERAL

ÍNDICE DE TABLAS	5
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	7
INTRODUCCIÓN	8
APROXIMACIONES METODOLÓGICAS PARA ESTUDIAR RECETARIOS ANTIGUOS	25
CAPÍTULO 1	62
UN EDITOR, UN RECETARIO	
1.1).- <i>Tesoro de la cocina</i> , descripción de la obra	69
1.2).- ¿Quién fue Juan Nepomuceno del Valle?	72
CAPÍTULO 2	90
LOS INGREDIENTES PREHISPÁNICOS EN LA COCINA DECIMONÓNICA	
2.1).- El discurso de la tortilla, los tamales y el atole	92
2.1.1).- Tamales	98
2.1.2).- Atole	101
2.2).- Pulques y curados de mil sabores	109
2.3).- El chile, el frijol, las hortalizas y condimentos prehispánicos	122
2.3.1).- Chiles frescos, secos y en vinagre	122
2.3.2).- Epazote, pimienta gorda y vainilla	130
2.3.3).- El noble frijol	132
2.3.4).- La calabaza y sus flores	134
2.3.5).- Tomate y jitomate	136
2.3.6).- Aguacate, quelites, nopales	138
CAPÍTULO 3	156
LOS PLATILLOS NOVOHISPANOS EN LA COCINA DECIMONÓNICA	
3.1).- Salsas mestizas y utensilios de viejo y nuevo mundo	158
3.1.1).- Moles barrocos y aguados	159
3.1.2).- Los utensilios	163
3.2).- El dulce virreinal en el siglo XIX	171

3.3).- Las bebidas y helados en la sociedad decimonónica	199
3.3.1).- El angelical chocolate	199
3.3.2).- Noticias sobre el té	209
3.3.3).- El café liberal	210
3.3.4).- Aguas frescas y refrescos	212
3.3.5).- Helados, nieves y sorbetes	214
CAPÍTULO 4	221
LA MODERNIDAD EN LA COCINA, EL SIGLO XIX	
4.1).- La urbanidad en la mesa	222
4.1.1).- Las malas maneras y el buen anfitrión	223
4.1.2).- Los servicios y el arte de trinchar	229
4.1.3).- La individualización y la intimidad	241
4.1.4).- Las maneras mexicanas	243
4.2).- El arte en la cocina	257
4.2.1).- La presentación y las guarniciones	251
4.2.2).- El arte del azúcar, el uso de flores y las masas	256
4.2.3).- Los colorantes alimentarios	262
4.2.4).- Los perfumes	265
4.3).- El espíritu científico y enciclopédico en la cocina	271
4.3.1).- La medicina y la cocina: entre la ciencia y la creencia	276
4.3.2).- Alimentos y bebidas fermentados del siglo XIX	284
4.3.3).- Las conservas alimenticias	298
4.3.4).- Geles y gelatinas	308
4.3.5).- Los principios culinarios	313
4.3.6).- La tecnología agroalimentaria	315
4.3.7).- La nueva cocina	319
CONCLUSIONES	326
OBRAS DE JUAN NEPOMUCENO DEL VALLE	332
BIBLIOGRAFÍA	338
ÍNDICE Y CLASIFICACIÓN DE RECETAS	349

ÍNDICE DE TABLAS

CONTENIDO	PÁGINA
1.- CLASIFICACIÓN DE RECETAS DE <i>EL COCINERO MEXICANO</i> , 1831, TOMO I	35
2.- CLASIFICACIÓN DE RECETAS DE <i>EL COCINERO MEXICANO</i> , 1831, TOMO II	35
3.- CLASIFICACIÓN DE RECETAS DE <i>EL COCINERO MEXICANO</i> , 1831, TOMO III	36
4.- CLASIFICACIÓN DE RECETAS DE <i>EL LIBRO DE COCINA POR JOULES GOUFFÉ</i> , 1885	38
5.- CLASIFICACIÓN DE RECETAS DE <i>EL LIBRO DE COCINA POR JOULES GOUFFÉ</i> , 1885	39
6.- CLASIFICACIÓN DE RECETAS DE <i>LA COCINERA POBLANA</i> , 1926	40
7.- ELABORACIONES FARINÁCEAS EN <i>TESORO DE LA COCINA</i> [Código: Far#]	42
8.- ELABORACIONES SALADAS EN <i>TESORO DE LA COCINA</i> [Código: Sal#]	43
9.- DULCERÍA Y REPOSTERÍA EN <i>TESORO DE LA COCINA</i> [Código: Dul#]	44
10.- BEBIDAS EN <i>TESORO DE LA COCINA</i> [Código: Beb#]	44
11.- OTROS (Definiciones, instrucciones y recetas imposibles de clasificar)	44
12.- CONTABILIZACIÓN DE RECETAS EN <i>TESORO DE LA COCINA</i>	45
13.- CLASIFICACIÓN DE RECETAS EN RECETARIOS MANUSCRITOS, SIGLOS XVII-XX	59
14.- CLASIFICACIÓN DE RECETAS EN RECETARIOS PUBLICADOS, SIGLOS XVII-XX	60
15.- TEMAS DE LAS OBRAS ESCRITAS Y/O PUBLICADAS POR JUAN N. DEL VALLE	89
16.- RECETAS QUE EMPLEAN PRODUCTOS, SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS DE MAÍZ	106
17.- PLATILLOS CON MASA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA, TAMALES Y BEBIDAS	107
18.- REFERENTES CULINARIOS DE PRODUCTOS DE MAÍZ	108
19.- CÓDIGOS DE LAS RECETAS QUE EMPLEAN EL TÉRMINO "TORTILLA DE HUEVO"	108
20.- RECETAS QUE EMPLEAN PULQUE	121
21.- RECETAS DE PULQUE Y PULQUES CURADOS	121
22.- RECETAS CON CHILES FRESCOS	142
23.- RECETAS CON CHILES SECOS	143
24.- RECETAS CON CHILES EN VINAGRE Y CHILOTE	145
25.- RECETAS CON PIMIENTO, PIMENTÓN Y GUINDILLA	147
26.- RECETAS CON INGREDIENTES AROMÁTICOS DE ORIGEN MEXICANO	148
27.- RECETAS CON FRIJOL Y EJOTE	149
28.- RECETAS CON CALABAZAS, CHAYOTE, CHILACAYOTE	149
29.- RECETAS CON TOMATE Y JITOMATE	151
30.- RECETAS CON HORTALIZAS DE ORIGEN MEXICANO	155

31.- RECETAS DE MOLE, CON MOLE, PIPIÁN, Y RECETAS CON NOGADA	165
32.- RECETAS CON EMBUTIDOS Y DE EMBUTIDOS	166
33.- RECETAS QUE EMPLEAN METATE	167
34.- INSTRUMENTOS DE MOLIENDA	168
35.- RECETAS EN QUE SE USAN CAZUELAS	169
36.- INSTRUMENTOS VARIOS	170
37.- PASTELERÍA	192
38.- DULCERÍA	193
39.- REPOSTERÍA	195
40.- RECETAS CON FRUTAS, OLEAGINOSAS Y FLORES DE ORIGEN AMERICANO	196
41.- RECETAS CON ACITRÓN Y TORONJA	198
42.- RECETAS CON CACAO Y CHOCOLATE	219
43.- RECETAS CON TÉ Y CAFÉ, E INSTRUCCIONES PARA ELABORAR CAFÉ	219
44.- RECETAS PARA ELABORAR AGUAS FRESCAS, HELADOS, NIEVES Y SORBETES	220

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

DESCRIPCIÓN	PÁGINA
1.- Muestra de códigos culinarios	61
2.- Portada del libro <i>Tesoro de la Cocina</i> , 1866	70
3.- Calendario gastronómico incluido en los apéndices del libro <i>Tesoro de la Cocina</i>	71
4.- Lámina I de <i>Tesoro de la cocina</i> . Mesa de 8 a 12 cubiertos con tres servicios	238
5.- Lámina II de <i>Tesoro de la cocina</i> . Mesa de 20 a 25 cubiertos con tres servicios	239
6.- Lámina III de <i>Tesoro de la cocina</i> . Mesa de 36 a 40 cubiertos con tres servicios	240
7.- Tabla de conservación de alimentos en invierno y verano de <i>Tesoro de la cocina</i> , 1866	298

INTRODUCCIÓN

Si la comida misma pudiera hablar contaría la historia de toda la humanidad. “El universo no es nada sin vida, y cuanto vive se alimenta”, explicó el filósofo del gusto Brillat-Savarin¹ como su primer aforismo [1827]. Comer es una necesidad biológica para obtener nutrientes y elementos para el buen funcionamiento de todo ser vivo. Todo ser humano come y ha comido a través de la historia, por lo que el objeto de estudio de la gastronomía comienza paralelo a la historia de la humanidad.

La falta de comida lleva a la humanidad al hambre, la abundancia de ésta la lleva a la opulencia e incluso a la enfermedad; en sí mismas, la ausencia o presencia de comida implican cambios muy grandes para los seres que habitamos este planeta.

Pero la comida no solo nutre el cuerpo: nos alimentamos al mismo tiempo de nuestro patrimonio, practicamos nuestra cultura y revivimos entre platos y cubiertos nuestro devenir histórico. En la comida, los platillos, insumos, sus receptores y sus practicantes se depositan signos y valores que hacen que nos situemos en un terreno cultural y social. Entendiendo la cultura como “un sistema ordenado de significaciones y símbolos en virtud de los cuales los individuos definen su mundo, expresando sus sentimientos y formulan sus juicios”,² la alimentación del ser humano no nutre individualmente a los hombres, sino que refuerza sus vínculos en sociedad. La cocina siempre está en constante movimiento, renovando sus platillos, ingredientes y percepciones, comparándose y nutriéndose de influencias externas.³

Comer y alimentarse son acciones que nos remiten al acto humano de ingerir alimentos para satisfacer una necesidad biológica; el término cocina designa el espacio donde se preparan los alimentos o el tipo de alimentos –y bebidas– que caracterizan la alimentación de un lugar en un tiempo determinado; finalmente definiré la gastronomía como

[...] la interpretación cultural del fenómeno de la alimentación, donde el hombre emplea insumos (tomados intactos de la naturaleza o con un grado de procesamiento), técnicas, conocimientos, fórmulas y utensilios para elaborar alimentos y bebidas, buenos biológicamente y aceptados social y culturalmente para el deleite de los sentidos y el alma, y cuyo estudio

¹ Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Fisiología del gusto*, Barcelona, Óptima, 2001: p. 19.

² Clifford Geertz, *La interpretación de las culturas*, [12ª ed.] Barcelona, Gedisa, 2003: pp. 26, 70, 77.

³ En ocasiones en la cocina se confrontan los términos identidad e intercambio, siendo que el primero se defiende como las raíces mismas, y los intercambios se observan con miedo y desconfianza, pero la cocina están en constante cambio, e incluso una completamente nueva y reconstruida cocina, olvidándose de las raíces puede llegar a considerarse como patrimonio auténtico. Massimo Montanari (coord.), *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*, Buenos Aires, Paidós, 2003: pp. 11-13.

cualitativo o cuantitativo [en un tiempo y espacio determinado] trasciende las ciencias fisicoquímicas, biológicas y sociales.⁴

¿Cómo estudiar la historia de la gastronomía si los alimentos se consumen o se pudren en cortos periodos de tiempo? ¿Cómo historiar la cocina que ha ya sido ingerida? Difícilmente podríamos reconstruir de esta manera el devenir de la cocina incluso en una pequeña familia, pero la memoria y los testimonios escritos son fuentes primordiales para su reconstrucción e interpretación.

El tiempo no ocupa un lugar en el espacio, sin embargo se almacena en la memoria; como la memoria es frágil, el ser humano ha plasmado sus recuerdos en documentos y libros, los cuales son objetos de máxima duración que pueden conservarse y estudiarse a futuro.⁵ Los libros no se fabrican con la intención de pasar al olvido, más bien a través de ellos fluye la cultura y la memoria de quien o quienes los escribieron y buscaron trascender.⁶ Sucede lo mismo en el caso del saber culinario, que con el objetivo de ser preservado y difundido se inscribió en recetas y recetarios.

El término recetario antiguamente designaba aquel documento que guardaba las formulaciones farmacéuticas.⁷ Emplearemos el término “recetario” o “libro de cocina” como sinónimos para designar aquellos compendios manuscritos o impresos que albergan en sus páginas, recetas o instrucciones para la preparación de alimentos y/o bebidas para consumo humano.

Lo anterior nos lleva al objeto de estudio de la presente investigación: el recetario *Tesoro de la cocina. Diccionario de las familias*, editado en la Ciudad de México por la Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle en el año de 1866.⁸ El ejemplar consultado forma parte de mi colección personal; sin embargo, es un libro tan raro que escasamente es mencionado en los estudios culinarios, siempre opacado por las diversas ediciones del “nacionalista” *Cocinero Mexicano*.⁹

¿Cómo fijar la temporalidad de un recetario mexicano? A la gastronomía le sería exquisito el hecho de estudiar el recetario mismo, sus ingredientes, utensilios,

⁴ Tanto una propuesta de definición de gastronomía como la reflexión de los valores del patrimonio gastronómico son los tópicos centrales en: Juan Gerardo Guía Zaragoza, Mireia Viladevall i Guasch, “Sabores del patrimonio gastronómico”, en: *Culinaria Revista especializada en Gastronomía*, Estado de México, Universidad Autónoma del Estado de México, 2013 (No. 5 <Nueva época>, Enero / Junio): p. 31.

⁵ Josep Ballart, *El patrimonio histórico y arqueológico: valor y uso*, Barcelona, Ariel, 2007 (Patrimonio): pp. 20, 31-32.

⁶ *idem*, pp. 17-18, 32.

⁷ María del Carmen León García, *El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*, México, CONACULTA, 1997: p. 81.

⁸ Ver la bibliografía completa en (Obras de Juan Nepomuceno del Valle). En la sección de “Obras” se dispone en orden cronológico el catálogo con el mayor número de obras identificadas, que fueron editadas o escritas por Juan N. del Valle.

⁹ Salvo Juárez López quien únicamente señala una receta de *Tesoro de la cocina* (Punche de muertos, receta P346) para ilustrar la cocina en el breve imperio de Maximiliano. José Luís Juárez López, *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, México, CONACULTA, 2012, p. 108.

servicios, sabores, aromas, reconstruir e innovar las recetas en el fogón y el comedor; pero, esto no es suficiente para las exigencias de la historiografía, sobre todo para una historiografía de la humanidad.

Establecer la temporalidad fue uno de los mayores retos de esta investigación porque puede resultar ambiguo usar modelos y cortes de la historiografía clásica sobre la comida. Por ejemplo, fijar la fecha en que una receta fue concebida en una cocina es casi tan imposible como rastrear a su inventor(a); fechar por recetas un documento con 2659 fórmulas culinarias es literalmente un cuento de nunca acabar.

Fechar el recetario desde su publicación implicaría pensar en un documento generado en un abrir y cerrar de ojos, por tanto se caería en la trampa de pensarlo como único en su clase. Cada recetario copia y reescribe recetas de otros recetarios, así que ninguno de ellos carece de una historia.

Fijar una fecha de estudio antes de la edición de *Tesoro de la cocina* implica preguntarse forzosamente ¿cuándo? Una posible solución sería la publicación del primer libro de cocina en México: *El cocinero mexicano* de 1831. De ser así, *Tesoro de la cocina* ya no sería el objeto de estudio, sino una fuente para un objeto de estudio comparativo. La comparación entre recetarios requiere un extenso análisis de cada receta, sus ingredientes, procesos y técnicas culinarias que sin duda conformarán futuras y ricas investigaciones.

Otra propuesta incluía la vinculación temporal del recetario con la novela costumbrista y los cuadros de costumbres, principales fuentes para el presente estudio. La desventaja de esta justificación temporal era el hecho de que las fuentes eran más importantes que el recetario, por tanto, al no haber novelas o cuadros de costumbres ambientados en 1866 (salvo *Los Preciados*)¹⁰ habría un desajuste temporal entre el recetario, el tiempo en que se escribió la novela y el tiempo en que se inscribe la novela o los cuadros de costumbres.

¿Y si pensáramos el recetario como un documento culinario del Imperio de Maximiliano? ¿Si se temporaliza el estudio entre 1864 y 1867? Un periodo tan corto de tiempo es insuficiente para estudiar la cocina y sobre todo se asumiría el hecho de que la cocina y la política están íntimamente ligadas, lo cual no es cierto porque la política no dicta que debe comer, a menos que hablemos de una dictadura totalizante.

Pero, hay una luz y es que *Tesoro de la cocina* fue el único recetario mexicano editado en 1866, aún más, cabe la posibilidad que sea el único recetario editado durante los tres años del Imperio de Maximiliano. ¿Acaso el impresor de *Tesoro de la cocina* trabajaba para Maximiliano de Habsburgo?

¹⁰ Laura Méndez de Cuenca, *Los Preciados: novela de costumbres del siglo pasado dedicada al Gral. Plutarco Elías Calles por su admiradora Laura Méndez de Cuenca*, México, S/E, 1928.

Para periodizar se recurrió a dos alternativas temporales: la primera es un corte preciso de treinta años entre 1839-1869. La segunda propuesta temporal se fundamenta en la búsqueda de una identidad culinaria por todo el siglo XIX.

La primera justificación temporal de 1839 a 1869 corresponde al punto de mira del editor del documento. Juan Nepomuceno del Valle, editor y posible compilador del recetario dirigió una imprenta por treinta años, sin mencionar el hecho que él mismo redactó algunos textos como guías de viajeros. Al decir que Juan N. del Valle fue el posible compilador del recetario de 1866 me refiero a que él mismo no fue el cocinero que inventó cada una de las recetas, ya que podemos rastrearlas en diversas fuentes como el *Arte de cocina* de Juan de Altamiras (siglo XVIII), el *Cocinero mexicano* de 1831, otras más serían solo la puesta en escrito de la tradición culinaria oral. Más bien, Juan N. del Valle pudo ser el responsable de recopilar recetas y reescribirlas desde su visión del mundo.

Luego de consultar cada una de las obras de Juan N. del Valle identificamos a un impresor en extremo complejo: católico en contra del protestantismo, ateísmo y la masonería, apoyaba la propiedad privada y la desamortización de bienes eclesiales, buscaba instaurar en el Estado un proyecto de papel moneda que desplazara las monedas de oro y plata, estaba en contra de conservadores y liberales empedernidos y deseosos de poder; apoyó de cerca al Imperio de Maximiliano, Carlota lo tenía como un buen hombre a quien le regaló una tarjeta en la que el emperador tomaba la bandera de México en brazos.

En dos palabras podemos resumir la mentalidad de Juan N. del Valle: librepensador y estadístico. Juan N. del Valle siempre apoyó la ciencia, especialmente la estadística. Pensar que *Tesoro de la cocina*, un documento en forma de diccionario fue la labor de un estadístico y científico por ordenar teóricamente sus conocimientos de cocina resulta una propuesta sumamente lógica.

La segunda propuesta temporal tiene que ver con la larga duración y una conciencia de comida en el siglo XIX. Si hay un gran error en la historiografía clásica de la gastronomía mexicana es pensar que en el siglo XIX toda la gente comía chiles en nogada por ser el plato que honraba la victoria del Ejército Trigarante. La asociación del decimonono con los chiles en nogada no es más que una leyenda ampliamente difundida, pero poco fundamentada. Considero que este falso paradigma equivale a pensar únicamente en dos grupos políticos en el siglo XIX: liberales y conservadores.

El análisis de un recetario como *Tesoro de la cocina* puede arrojar luz sobre cómo era verdaderamente la gastronomía en el México decimonónico. Pero ¿qué era la gastronomía del siglo XIX? ¿Se puede agrupar toda la cocina de un siglo? ¿Cómo fundamentar una propuesta temporal de un siglo en un recetario?

El presente estudio se fundamenta en la perspectiva histórica de larga duración de Fernand Braudel debido a que la realidad vivida diariamente por las personas comunes

y corrientes –incluida la alimentación– se transforma y desgasta muy lentamente. Braudel es pionero en repensar el tiempo histórico y sus investigaciones del mediterráneo abarcan los siglos XV al XVIII.¹¹

La alimentación no cambia sustancialmente entre siglos aunque no podemos asegurar que sea siempre estática: presentes desde la España moderna –por ejemplo– hasta nuestros días identificamos en la mesa ibérica el pan, la carne, vino, frutas, vegetales y dulces.¹² En México, la comida prehispánica con maíz nixtamalizado perdura hasta nuestro siglo XXI.

Pero el siglo XIX para el mundo occidental representó la modernización y por ende las huellas de una civilización consiente de sí misma son más visibles. En el México decimonónico se ensayaban algunos modelos de identidad y nacionalismo mexicano, ya que no hubo uno solo ni se logró un consenso; además se encuentran en documentos costumbristas del siglo XIX algunas notas sobre la “cocina nacional”, “al estilo del país” o “cocina mexicana”.

Los referentes “gastronomía del siglo XIX”, “cocina decimonónica”, etc., son empleados para delimitar la comida documentada en fuentes del siglo XIX que dan un testimonio constante de la dieta mexicana. Ya sean Madame Calderón de la Barca en 1840, Henry George Ward en 1827, Tomás de Cuellar en el último tercio de siglo, Guillermo Prieto desde la primera mitad del decimonono dan cuenta de las comidas realizadas en México: los más pobres vivían a base de maíz, chile y frijol; las clases más acomodadas pasan horas en el ritual de beber chocolate y comer pastelillos; el pulque y los moles aguados son platos cotidianos en la mesa de la clase media, entre otros elementos –sobre todo mestizos– tornearán una imagen de lo que fue la comida mexicana en el siglo XIX.

La presente investigación se maneja a través de la siguiente pregunta de investigación: ¿Cómo historiar un recetario para analizar gastronomía contenida en él, hablar de la historia de una nación y conocer la mentalidad de su escritor(a) / editor(a)?

Una serie de preguntas secundarias surgen al pensar el origen del recetario: ¿*Tesoro de la cocina* es un recetario nacionalista? ¿Mediante el análisis e interpretación de *Tesoro de la cocina* a través sus ingredientes, platillos, técnicas de cocción, utensilios y maneras podemos formar un modelo de gastronomía mexicana decimonónica con sus practicantes y consumidores?

Sostendré la siguiente hipótesis: con el análisis cuantitativo y cualitativo de *Tesoro de la cocina* podremos mostrar cómo era la cocina en México en el siglo XIX, al mismo tiempo que develar su función como un documento educador, editado y compilado por

¹¹ Fernand Braudel, *La historia y las ciencias sociales*, [Trad. Josefina Gómez Mendoza] Madrid, Alianza Editorial, 1970: p. 70.

¹² M. dels Àngels Pérez Samper (coord.), *La vida cotidiana a través del siglos*, Barcelona, Pòrtic, 2002: pp. 230-235.

un hombre allegado a la ciencia y sin pasiones políticas. En primera instancia debo insistir que pienso la cocina como un todo, desde los ingredientes, el platillo, los comensales y los signos y símbolos atribuidos a los alimentos y bebidas.

En segundo lugar ¿por qué detenerme en el hecho de que el recetario de 1866 es un documento educador? Entenderemos esta labor educadora como sentar bases culinarias, corregir falsas creencias, incorrectas técnicas de cocción, disponer razonamientos lógicos; de ahí que creo que como estadístico, Juan N. del Valle tenía una labor pedagógica como editor para educar a las familias, cocineros, confiteros, bizcocheros, licoreros y otros especialistas con *Tesoro de la cocina*. El recetario no es entonces un compendio más de recetas al tratarse de un documento elaborado por un editor con ideas científicas.

De analizar cada receta y cada vocablo del libro de cocina de 1866 entraríamos a un laberinto sin salida, por lo que se recurrió a dos líneas imaginarias: la mexicanidad y la modernidad. La portada del recetario mismo enlista diversas cocinas del mundo menos la mexicana, sin embargo el recetario sí contiene, moles, chiles rellenos, salsas picantes, quelites, chocolate y otros adminículos identificables en la tradición prehispánica y novohispana. El estudio de la mexicanidad en el recetario es uno de los objetivos que se alcanzarán por medio del análisis tanto cuantitativo como cualitativo de ingredientes y platillos “nacionales” en *Tesoro de la cocina*.

“Comida mexicana” es un término que aparece muy poco en los textos costumbristas del México del siglo XIX, pero su aparición es verdaderamente reveladora y es un signo de una sociedad en búsqueda de su identidad.

La comida mexicana era sinónimo de comida del pueblo: “[... Cecilia, la frutera] comía al estilo del pueblo mexicano, pero de lo más sabroso, como que ella misma preparaba su cocina y escogía lo mejor del mercado”.¹³ Huevos con longaniza de Toluca, rajas de chile verde, chícharos tiernos, tomate, rebanadas de aguacate, tortillas de maíz, pulque de piña con canela en polvo, guisado de manitas de carnero, toro, puerco, y pies y alones de pollo, ensalada de calabacita con granada, y frijoles y chicharrón, queso añejo, rábanos y hojas del centro de lechuga conformaron una comida mexicana de la frutera con el abogado Lamparilla, quien meditaba:

-¡La sociedad! ¡La sociedad! ¿Qué es la sociedad? ¿La gente con quien tenemos negocios, el gobierno o la ciudad entera? Todo junto es la sociedad, efectivamente, y ésta nos impone deberes a los que por fuerza tenemos que sujetarnos

“La sociedad dice que el chile, las tortillas, los chiles rellenos, las quesadillas son una comida ordinaria, y nos obliga a comer un pedazo de toro duro, porque tiene un nombre inglés.”¹⁴

¹³ Manuel Payno, *Los bandidos de Río Frío*, México, 2010: p. 131

¹⁴ *idem*, p. 290.

Si bien en los recetarios de México decimonónico hay baja incidencia de elementos como pulques, envueltos o enchiladas, chiles rellenos, estos platillos no eran elogiados abiertamente a pesar de que fueron ampliamente consumidos. En otras palabras podemos añadir una nueva variante a la hipótesis antes mencionada: la cocina mexicana –platillos con base de maíz y chile, acompañados de pulque- era consumida en un ámbito privado. La comida mexicana o del pueblo estaba estigmatizada y fue representativa de los estratos bajos de la población; la aristocracia y los grupos medios gustaban también de esta comida pero en un ámbito privado, mientras que en la esfera pública se ostentaba la cocina internacional, especialmente la francesa o la inglesa.

Los modelos de nacionalismo mexicano para el siglo XIX trataron de desplazar el sistema colonial que había dejado la época novohispana, apoyando el odio a lo español e intentando crear un México a imagen de Estados Unidos y de Francia. Aunque se exaltaron las grandezas y riquezas mesoamericanas, los indios vivos y su cultura en el siglo XIX no fueron bien recibidos en el discurso político.¹⁵

Pero la gastronomía no puede enmarcarse en el discurso político, el fenómeno de la alimentación lo rebasa. Esta investigación pretende mostrar que la comida mexicana –prehispánica en ingredientes y mestiza en platillos– fue más resistente que el discurso político anti indígena y anti español; en otras palabras el nacionalismo culinario no caminó a la par del nacionalismo político. Las preparaciones culinarias, ingredientes, y utensilios prehispánicos y novohispanos no desaparecieron, algunos solo mutaron y otros se extendieron en el decimonono como el caso del dulce.

Las frutas originarias de México prehispánico y el mundo dulce que incorporaba elementos de Viejo y Nuevo Mundo no fueron víctimas de la estigmatización social, solo aquellos específicamente con base de maíz y piloncillo; y no hubo en el decimonono mexicano algo como “dulcería” o “dulces mexicanos”.¹⁶ Las preparaciones novohispanas como los antes, el arroz con leche, las cajetas de frutas, el bien-me-sabe no solo habían sobrevivido el nacionalismo antiespañol, sino se habían cultivado y difundido.

El devenir del cacao y el chocolate son los ejemplos más claros: el grano de *theobroma* era empleado para elaborar la bebida de los señores en el periodo prehispánico, fue mestizado con azúcar y canela en el virreinato; para el siglo XIX mexicano, el chocolate fue la bebida de la “nación”, un acontecimiento social y un ritual.¹⁷ La gastronomía mexicana como problema de estudio muestra más de una salida inequívoca.

Para estudiar la modernidad recorro a tres aspectos en boga en el siglo XIX: la buena urbanidad, el arte y la ciencia. Con el objetivo de comprender la comida más allá de sus

¹⁵ David Brading, *Los orígenes del nacionalismo mexicano*, [3ª ed.] México, Era, 1985: p. 106.

¹⁶ Juan Gerardo Guía Zaragoza, *Dulces recuerdos, el dulce en México a través de texcos costumbristas en el siglo XIX*, Tesis de Licenciatura en Gastronomía, Toluca, Universidad Autónoma del Estado de México, 2013: p. 477.

¹⁷ *idem*, pp. 84-85, 215.

ingredientes, utensilios y platillos, el estudio de la modernidad develará la mentalidad de una sección de la sociedad mexicana y la del editor, el estadístico y librepensador Juan Nepomuceno del Valle.

Las buenas maneras nos otorgan un punto de vista dentro del comedor de lo que debe o no debe comerse, aquello que para el siglo XIX era o no correcto en la mesa. El arte nos otorga el punto de vista externo sobre las valoraciones de la comida y la percepción de la sociedad; y es que en el siglo XIX la obra *Fisiología del gusto* de Brillat-Savarin refleja el hecho que la comida se recodificó como una de las bellas artes.

La ciencia alimentaria otorga el ejemplo más claro de modernidad y un punto de mira interno y externo para entender la comida en el siglo XIX. Aunque las leyes científicas son aplicables a la naturaleza e inmutables en el tiempo, la mentalidad de la ciencia alimentaria de la época en el recetario será de gran ayuda al mostrar que *Tesoro de la cocina* era un documento educador escrito por un personaje de ciencia.

Es precisamente en los juicios de valor, en las atribuciones positivas y negativas del recetario que podemos leer más claramente al editor de *Tesoro de la cocina*, un poblano amante del progreso científico que exalta la riqueza natural y culinaria de México, porque es en México donde se puede practicar la cocina de todo el mundo.

No necesariamente cada recetario mexicano del siglo XIX será por ende nacionalista, hay muestras –como en la portada de *Tesoro de la cocina*– de que el espíritu de algunos quería elevar la cocina europea sobre la mexicana, sin embargo los juicios de valor, las recetas de vigilia, la importancia del chile, el maíz y el pulque en la dieta de Juan N. del Valle nos hace pensar en un nacionalismo culinario híbrido: prehispánico en ingredientes, novohispano en costumbres y platillos, moderno al considerarse arte y ciencia a la comida.

¿Cuáles han sido las formas de abordar la investigación culinaria a través del tiempo? A pesar de que la alimentación ha sido una constante en la humanidad, la historia y la reflexión sobre la comida son campos del conocimiento muy recientes. En Francia y Europa es donde nacerá el término “gastronomía” y “gastrónomo” y de igual manera la investigación culinaria.

Jean Anthelme Brillat-Savarin con su *Fisiología del Gusto* inauguró toda una tradición de estudios culinarios. Al ser proveniente de la tradición francesa, Brillat-Savarin exalta la cocina como un goce corporal y anímico, más que una mera necesidad del organismo humano; la gastronomía como un elemento claro para demarcar y diferenciar a las clases sociales.¹⁸

Los primeros libros que aparecieron con el título “Historia de la gastronomía” ponen de manifiesto el interés por esta rama del conocimiento a través del lente de la historia, aunque muchos limitados a una visión europea y androcentrista, basada en famosos

¹⁸ Brillat-Savarin, *op cit.*, pp. 27-58.

personajes, cocineros y gourmets. En 1953 Harry Schraemli escribió sobre los grandes cocineros de los imperios de Europa, por el gusto por conocer las raíces de su presente culinario.¹⁹

Néstor Luján extendió el marco temporal de su investigación para incluir datos sobre la caza y la recolección en la prehistoria para continuar su redacción sobre la historia de los placeres de la mesa en Occidente;²⁰ en ambos casos se trata de un estudio enfocado a los grandes acontecimientos culinarios de la historia, una breve historia general de la gastronomía europea.

En el siglo XX el estudio de la comida como una actividad humana diaria despertó el interés de antropólogos e historiadores. El historiador Fernand Braudel propuso tres tiempos para el estudio de la historia (larga duración o estructuras, media duración y corta duración o acontecimientos) y argumentó que la alimentación forma parte de la vida cotidiana, cuya estructura y sus hechos apenas son marcados por el tiempo y el espacio; “un simple olor de cocina puede evocar toda una civilización” dijo Braudel sobre la larga duración de las tradiciones culinarias.²¹

Antes del siglo XIX la alimentación mundial era casi completamente vegetariana, los cereales como el maíz, el trigo o arroz (plantas de civilizaciones) eran la base de la alimentación poblacional y parte irreversible de sus estructuras. La carestía de alimentos fue frecuente en la historia de la humanidad; contrario a la carestía compartida, los alimentos de lujo también tuvieron su propia historia entre las élites.²²

Jack Goody realizó un estudio histórico, antropológico y sociológico del empleo de la cocina o *cuisine* como un delimitador de las sociedades del mundo. Goody se preguntó en primera instancia el porqué de las diferencias entre cocinas como la de Ghana en África o la de los imperios de Europa y el Mediterráneo. La comida en sí misma ha sido un delimitador entre las clases de las sociedades industriales, contrario a las sociedades preindustriales que siempre dependen de la producción de alimentos en el campo para llevarlos a su mesa.²³

El antropólogo Marvin Harris afirma que lo que come una sociedad no tiene tanta importancia desde el punto de vista nutricional, más bien los alimentos “buenos para comer” son aquellos que primero alimentan la mente colectiva antes que el estómago individual. En otras palabras la elección de alimentos se hace a base de un balance de

¹⁹ Harry Schraemli, *Historia de la gastronomía*, [Trad., Manuel Tamayo] Barcelona, Ediciones Destino (Destinolibro, 171), 1993: p. 10.

²⁰ Néstor Luján, *Historia de la gastronomía*, Barcelona, Plaza & Janes, 1989: pp. 7, 9.

²¹ Fernand Braudel, *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV-XVIII. Tomo I Las estructuras de lo cotidiano: Lo posible y lo imposible*, [Trad. Isabel Pérez-Villanueva Tovar] México, Alianza, 1984: pp. 6-7,40.

²² *idem*, pp. 10, 25-26, 75, 78, 147-148.

²³ Jack Goody, *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, [Trad. Patricia Willson] Barcelona, Gedisa, 1995: pp. 13-19.

coste de producción y beneficio a la población; así las preferencias y aversiones de alimentos quedarían justificadas en procesos socioculturales, biológicos y ecológicos.²⁴

Sidney Mintz estudió un producto presente en la mesa de casi cada habitante del mundo: el azúcar. El antropólogo revisó fuentes históricas para hablar de la historia del azúcar, una historia directamente ligada a las clases sociales y aquellas dominantes. Las diferencias alimentarias son adornos necesarios de la necesidad biológica de comer, designadas por el género, la cultura, la edad, el estatus y la ocupación, asegura Mintz.²⁵

El azúcar en Inglaterra tuvo dos significados: el significado interior u otorgado por el pueblo que la consumía –ligado a la familia, la convivencia, la festividad– y el significado exterior o de quién gobernaba, sacaba provecho y dominaba pacíficamente a los consumidores. Para abastecer de azúcar barato al proletariado, el gobierno británico tuvo que conquistar tierras, forzar la mano de obra africana en las colonias azucareras y eliminar los aranceles en el comercio azucarero; para 1850 hasta los más pobres consumían té con azúcar.²⁶ Finalmente con el trabajo fijo, los trabajadores proletariados estuvieron sujetos a horarios establecidos y comer fuera de casa fue una nueva necesidad; a los trabajadores se les otorgó la “libertad” condicionada para “elegir” entre una gama de productos alimenticios azucarados y grasos.²⁷

Tanto Mintz como Harris, Goody y Braudel concuerdan que el fenómeno de la alimentación no es ajeno a la sociedad, a la cultura, a la política ni a la economía, incluso puede ser el factor determinante de las anteriores, por lo que cualquier estudio gastronómico-histórico debe encaminarse a buscar y develar las causas y usos de los alimentos, platillos, ingredientes, utensilios y técnicas de cocina en un momento específico de la historia.

La historia de la gastronomía en México ha sido diferente a la historia culinaria occidental: en primera instancia los factores geográficos y las plantas originarias de cada continente originaron las primeras cocinas, además nos encontramos ante dos mundos –Viejo y Nuevo Mundo- con poblaciones y culturas diferentes que colisionaron al momento de la conquista y nunca hubo una homogeneización social, política, cultural o gastronómica global.²⁸ Los textos culinarios que abordan el siglo XIX han sido escritos luego de la segunda mitad del siglo XX lo que consta la necesidad de investigar a fondo nuestro pasado culinario.

²⁴ Marvin Harris. *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, [Trad. Joaquín Calvo Basarán y Gonzalo Gil Catalina] Madrid, Alianza, 1999 (Antropología): pp. 11-15.

²⁵ Sidney W. Mintz, *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, [Trad. Laura Moles Fanjul] México, Siglo Veintiuno, 1996: p. 29.

²⁶ *idem*, pp. 200-202, 205, 210.

²⁷ *idem*, p. 233.

²⁸ Janet Long (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México - Instituto de Investigaciones Históricas, 1997: pp. 11-12.

Salvador Novo, el cronista de la Ciudad de México escribió sobre gastronomía por primera vez en 1964 una obra llamada *Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de México*. Novo inscribió una historia gastronómica nacional romanticista,²⁹ ya que su estructura se limita a fragmentos históricos y a descripciones. Para Novo el siglo XIX fue un acercamiento a Francia, a sus modales, gastronomía, restaurantes y cafés luego de la independencia de la corona Ibérica. Cabe resaltar que el modelo de anti españolismo político no pudo independizar a la población de la gastronomía ibérica, dice Novo.³⁰

Amando Farga en *Historia de la comida en México* [1968] concuerda con Novo sobre el acercamiento a los cafés, restaurantes, cafés, dulcerías y pastelerías francesas. Para Farga la comida nacional es el resultado del mestizaje de las tradiciones prehispánicas con las españolas, aceptando, como mexicanos el pebre y el pozole, el mole y el salmorejo, los chiles en nogada y la angaripola,³¹ claro, desde su visión de español y mexicano. Novo y Farga tienen un estilo descriptivo, pero a fin de cuentas son las primeras crónicas sobre la gastronomía mexicana.

Sonia Corcuera en *Entre gula y templanza* [1981] documentó los periodos de hambre y de opulencia a través de la historia de México. El siglo XIX fue un tiempo de crisis de identidad, por lo que los alimentos dependían directamente de la cultura y el poder adquisitivo de los diversos estratos de la sociedad. Maíz, frijol y chile eran de la dieta diaria de los pobres. En este siglo surgió la cocina mexicana, pero no de manera uniforme ni bajo un consenso.³² Corcuera para su estudio del decimonono culinario mexicano contó como base bibliográfica los textos costumbristas y algunos libros escritos por viajeros como Henry George Ward y Madame Calderón de la Barca.

¡Vivan los tamales! de Jeffrey M. Pilcher aborda como objeto de estudio a la comida como un factor determinante en la formación de la identidad mexicana y el rol de las mujeres y cocineras que crearon su propio México a través del lenguaje culinario. Para el siglo XIX se desarrollaron dos cocinas: la de la élite y la popular. La comida popular y fuera de la casa fue vista con recelo por la clase alta que elogiaba y difundía el ideal iluminista del refinamiento de la gastronomía francesa. En público se elogiaba la cocina francesa, en lo privado la aristocracia era partícipe de la cocina y las prácticas

²⁹ Entiéndase romanticismo como el movimiento artístico que exalta las emociones y sentimientos ante la razón y el intelecto que busca el rescate de lo propio y aquello “pintoresco” o digno de atención. María Esther Pérez Salas, *Costumbrismo y litografía: un nuevo modo de ver*, México, Universidad Autónoma Nacional de México - Instituto de Investigaciones Estéticas, 2005: pp. 26, 29.

³⁰ Salvador Novo, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de México*, México, Porrúa, 1967: pp. 93-106.

³¹ Pebre, angaripola y salmorejo son platillos de ascendencia española. Amando Farga, *Historia de la comida en México*, [2ª ed.] México, Litográfica México, 1980: pp. 77-97.

³² Sonia Corcuera de Mancera, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1981: pp. 193-200.

mexicanas.³³ En términos generales hasta finales del siglo XIX y gracias a las mujeres se fue reconociendo un conjunto de platillos y bebidas como mexicanas o de la nación, antes de esto la clasificación y el léxico “mexicano” es poco frecuente para designar alimentos.

Por otra parte, el historiador José Luís Juárez López en su obra *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX* buscó las pistas de lo que se conoció como cocina “mexicana”, “de la nación” o “del país”. El interés de Juárez fue el explicar por qué la cocina mexicana en el siglo XIX fue relegada como una cocina inferior y callejera.³⁴ La propuesta de Juárez implica la homogeneización de los modelos culinarios mexicanos con el “arte culinario” europeo, francés esencialmente, los establecimientos, manuales de cocina y buena conducta para las familias; las recetas mexicanas que se incluyeron en diversos recetarios fungían como reguladores, mientras se eliminaban y desplazaban por el arte culinario europeo.³⁵

La propuesta de Juárez presenta ciertas debilidades y puede ser cuestionado desde varias perspectivas; en primer lugar ¿qué criterios tomó el autor para delimitar lo que él llamó “cocina mexicana”? Al parecer, Juárez tomó los títulos de las recetas de manera literal³⁶ sin cuestionarlos o indagar en la preparación misma. Los títulos de recetas como turrón o mole de Oaxaca hablan de la poca regionalización de la cocina, menciona el autor,³⁷ pero la receta de turrón de Oaxaca nos remite a una técnica traída de España, con azúcar, huevo y limón,³⁸ ¿Podemos confirmar que este turrón era una especialidad regional de Oaxaca? ¿Podemos confiar solamente en los títulos de las recetas? Pongo en duda el poder interpretar un recetario solamente con el nombre de las recetas.³⁹

Más aún, Juárez insiste en creer que los recetarios fueron meros documentos educadores que eran leídos y sus recetas replicadas sin ninguna innovación o apertura

³³ Jeffrey M. Pilcher, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana* [1998], [Trad. Victoria Schussheim] México, CONACULTA - CIESAS - Ediciones de la Reina Roja, 2001: pp. 9, 80-113, 250.

³⁴ Juárez, *op cit.*, p. 17.

³⁵ *idem*, pp. 11-13, 17-20.

³⁶ *idem*, p. 37.

³⁷ *idem*, p. 104.

³⁸ El prejuicio culinario en este sentido es muy fuerte hasta nuestros días y en muchas sociedades, por ejemplo el pensar que en Hawái “a la hawaiana” se trata de jamón y piña, que las papas a la francesa son de Francia o que una hamburguesa “a la mexicana” en Estados Unidos debe de llevar totopos y queso de nachos. *Manual del cocinero dedicado á las señoritas mexicanas*, México, Antigua Imprenta de Murguía, 1906: pp. 92-93.

³⁹ Para una práctica de cocina en la Licenciatura en Gastronomía elegimos un menú antiguo y seleccioné como plato fuerte un “Lomo alemán” que llevaba pulque. El sabor del pulque desapareció como elemento de la salsa cocinada, pero a pesar de que el pulque es una bebida prehispánica el nombre de la receta es engañoso y nos habla de la inconsistencia en el léxico empleado en los títulos de las recetas y su contenido mismo. María Isla, *Manual de cocina. Puebla, 1911. Recetas recopiladas por la señorita María Isla quien las cedió a la Casa de la Misericordia Cristiana*, Prólogo de Marco Buenrostro, México, CONACULTA, 2002 (Recetarios Antiguos): p. 116.

hacia elementos mexicanos;⁴⁰ mi hipótesis tiene que ver más con un movimiento culinario circular que con un movimiento vertical de la aristocracia hacia el pueblo como supone Juárez.

Aceptar que las clases dominantes imponen a las clases populares su literatura, formas de ser y pensar implica suponer la completa docilidad del pueblo; por el contrario, hay cierta circularidad o influencia recíproca en el fluir de la cultura popular hacia la aristocrática y viceversa.⁴¹ La presencia de recetas en *Tesoro de la cocina* como los pulques curados, tamales, chilaquiles entre otras preparaciones, o el uso del metate y cazuelas advierten esta circularidad de elementos mexicanos no solo del pueblo mexicano hacia las élites, sino también hacia el extranjero.⁴²

Son muchas las necesidades que plantean las investigaciones sobre la gastronomía, y el historiador Luis González y González hace algunas recomendaciones a los gastrónomos, científicos sociales y humanistas:

Primero: hacer estudios a fondo de temas fundamentales de nuestros crudos y cocidos. Cabe escribir tesis gordas y bien adornadas de citas de los hábitos alimenticios [...]; las costumbres culinarias [indígenas...]; las grasientas comidas de extremeños y andaluces en el siglo XVI; los tabúes e ideas religiosas que destruyeron parte de las gastronomías prehispánicas; el mestizaje de las cocinas aborígenes, asiática y europea; el influjo francés en los modales de mesa en el siglo de las luces; las acometidas recientes de nutriólogos y transnacionales contra la tradición gastronómica; la raíz y razón de las variedades gastronómicas regionales; la comida cotidiana; las cometungas ceremoniales; el menú de los pobres; cocina y mesa de burgueses y aristócratas; la gastronomía y la política.⁴³

Además se deben promover las tradiciones gastronómicas y una correcta educación alimentaria contra el mal comer impuesto por los modelos de comida rápida e industrializada. Para el estudio de la gastronomía y de recetarios planteo algunos retos que intentaré superar en el camino:

- La falta de material bibliográfico que apoye las investigaciones históricas de la gastronomía.
- El prejuicio en el presente sobre la gastronomía del pasado al pensarlas como una misma.
- El abandono que la historia hace de la cocina al segregarla a una vida cotidiana que no es historia.

⁴⁰ Juárez, *op cit.*, pp. 48, 61, 71.

⁴¹ Carlo Ginzburg, *El queso y los gusanos. El cosmos según un molinero del siglo XVI*, [2ª ed.] Barcelona-México, Península / Océano, 2008: pp. 12-15.

⁴² Sólo por citar algunas recetas A54, A66, P336-P343, T006-T010.

⁴³ Luís González, "Para abrir boca", en: Luís González y González, y Martín González de la Vara (comp.), *Michoacán a la mesa*, [2ª ed.] Zamora, El Colegio de Michoacán / Gobierno del Estado de Michoacán, 2011: pp. 39-40.

- Un enfoque que únicamente aborde la producción y la distribución.
- La alimentación como un mero acto biológico (interés médico, nutricional y fisicoquímico).
- Ligereza de la gastronomía misma ante su historia.
- Industria y masificación alimentaria (fisicoquímica e ingeniería de los alimentos).
- Único valor de la cocina como cultura.
- Cocina mexicana como patrimonio sin protección, investigación ni difusión.
- Gastronomía como arte, refinamiento y sinónimo mercadológico de gourmet.
- Un público que gusta de los recetarios como objetos decorativos y se aleja del ámbito científico de la gastronomía.
- La cocina como técnica que produce platillos.
- Prejuicio del gastrónomo solo como chef que solo cocina, cuando es alguien capaz de investigar, proteger, ejecutar y promover la gastronomía.

Para hacer un breve recorrido por la estructura de la tesis, el capítulo 1 aborda el objeto de estudio, la descripción de *Tesoro de la cocina*. Se revisó la obra de Juan N. del Valle con el objetivo de analizar al editor y posible compilador de *Tesoro de la cocina*. Juan N. del Valle fue un incansable estadístico quien además escribió guías de viajeros para la ciudad de Puebla y México.

El capítulo 2 aborda de lleno la mexicanidad en el recetario a través de los insumos básicos de la comida prehispánica. El maíz, el cereal civilizador es el primer ingrediente analizado; de manera cuantitativa hay pocas recetas de maíz lo que puede pensarse como una embestida de *Tesoro de la cocina* al cereal prehispánico, sin embargo se trata de un ingrediente tan conocido en la época que no era necesario escribir más que aquellas recetas más representativas, como los festivos tamales. Además la tortilla de maíz como ingrediente y vocablo gana sobre la palabra “tortilla” de huevo.

El pulque muestra el fenómeno de circularidad: en la alta sociedad el pulque es denigrado, pero en ámbitos ocultos y caseros la gente más decente bebía el fermentado de *metl*. Juan N. del Valle está de acuerdo con la elaboración de pulques curados en casa para evitar la adulteración en pulquerías.

El chile es el que recibe más ataque de parte de extranjeros y mexicanos, sin embargo *Tesoro de la cocina* usa un gran número de chiles que apoyan la idea de *Tesoro* como un recetario nacionalista. Especialmente los chiles en vinagre superaron la censura de la sociedad por su semejanza con los encurtidos europeos.

Se puede constar que algunos ingredientes de dote mexicana se internacionalizaron (vainilla, pimienta de tabasco), otros se internacionalizaron y se conservaron al servicio de la cocina nacional (frijol, calabaza), otros simplemente no rebasaron las fronteras mexicanas (epazote, ahuautle).

En el capítulo 3 se estudia la mexicanidad a través de los vestigios de la comida novohispana. Las salsas mestizas hechas con chile son muestra de lo que se conocería en el siglo XIX como comida de la nación. Los moles barrocos eran alimentos festivos, mientras que los moles aguados eran alimentos cotidianos.

Los dulces pasaron por un proceso de intensificación y extensificación, esto quiere decir que el dulce elitista antes del siglo XVIII pasó a ser un alimento festivo para la prole y cotidiano para la clase media y alta mexicana. Disminuyen porcentualmente las recetas de dulce frente a las saladas en el recetario de 1866 –con respecto a recetarios anteriores– mas la inventiva del artista del azúcar es mucho mayor.

En cuanto a las bebidas no alcohólicas, el chocolate es el más importante tanto para la nación como para Juan N. del Valle. Es importante resaltar que del café se hace una defensa de parte del partido liberal, mientras que Juan N. del Valle la acusa de ser una bebida cara e insalubre.

Para el capítulo 4 se aborda la modernidad en tres puntos: las maneras en la mesa, el arte y la ciencia. Las maneras en la mesa reflejan que se buscaba implantar una etiqueta francesa con elegantes comidas de tres servicios, pero solo en las fiestas. Los criados en el comedor son sustituidos por “sirvientas”, muebles de entrepaños que permiten mayor intimidad en la mesa.

Cada persona tiene cubiertos propios y los adminículos coquinaros son cada vez más especializados y personalizados. El honor de la familia y del anfitrión están de por medio, por lo que él y su servidumbre debe desvivirse por sus convidados; la variedad de platillos puestos a la mesa responden a la necesidad de no manchar el honor familiar al disgustar a alguno de sus invitados.

El arte dicta que los platos deben ser presentados con cuidado, acompañados con sus salsas y guarniciones: decorar el plato ya se convierte en un ritual y un deber social. En el azúcar es donde el arte se despliega con mayor fuerza.

Se recurre a colorantes de tres tipos: ingredientes que son indispensables y alteran el color (sal de nitro), colorantes que indirectamente cambian el sabor del alimento (azafrán, caramelo) y colorantes cuya función es solo el cambio de tonalidad del alimento (carmín, cochinilla, añil).

Finalmente se buscaron todos los rastros que vincularan el recetario con el espíritu científico del siglo XIX, comenzando con el hecho que *Tesoro de la cocina* es un documento en forma de diccionario. La medicina era una mezcla de ciencia y creencia. Se sientan bases culinarias para que los cocineros no dependan de las recetas. El abasto de alimentos y conservas es una necesidad imperiosa de *Tesoro de la cocina*.

Había conciencia en el recetario de dos tipos de fermentaciones: pútridas y benéficas. Entre las fermentaciones benéficas está el pan y la cerveza y se comprende que la

levadura de pan y de cerveza es exactamente la misma, solo que en el pan ésta es responsable del leudado y en la cerveza de la producción de alcohol.

Hay principios racionales de conservación alimentaria, por ejemplo, a más azúcar, más difícil se descompone un alimento; o entre más agua más fácil se pudre. Se ensayan conservas con sal, azúcar, a bajas temperaturas, empleando sal de nitro, ahumando, etc., lo que tienen en común es que se busca controlar la humedad del alimento y del medio.

El conocer la forma de elaboración de geles, gelatinas y el uso de gomas también indica el nivel de ciencia alimentaria que Juan Nepomuceno del Valle dispone a sus lectores. La nueva cocina tiene como objetivo el deconstruir los ingredientes para elaborar alimentos y bebidas instantáneas, especialmente son señales de comida de viajeros. La ciencia alimentaria a fin de cuentas siempre fue muy utilitarista.

Para poder elaborar esta investigación se recurrió a muy diversas fuentes. El libro principal fue *Tesoro de la cocina* de Juan N. del Valle, pero además se consultaron el mayor número identificados de obras editadas por Juan N. del Valle, dispersas en el Fondo Reservado de la Universidad Nacional Autónoma de México, el Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, El Colegio de México, algunas colecciones privadas y documentos en línea.

La novela costumbrista y los cuadros de costumbres fueron de gran ayuda para la presente investigación. Se consultaron autores del decimonono, desde Henry George Ward en 1828 hasta *Los Preciados* de Laura Méndez de Cuenca, escrita en 1928 pero ambientada de 1833 a 1866. Las novelas y cuadros de costumbres reflejan como comía la gente y sus percepciones sobre la gastronomía, en este tenor son fuentes más precisas para el estudio de las costumbres que los documentos y actas guardadas celosamente en archivos.

Al hablar de justificación teórica considero que se trata de una labor multidisciplinaria: obras de historia (Braudel, Brading, Shaft, Bloch), microhistoria (Ginzburg, Darnton), historia de las ciencias (Trabulse, Saldaña, Canguilhem), filosofía (Korsmeyer, Dilthey, Grondin), antropología (Harris, Mintz), sociología (Goody, Elías, Warner), historia y lingüística (White) forman el panorama de las humanidades. El usar libros de química y microbiología no es un capricho mío, se trata de fundamentar la historia y acercarnos a ese diálogo entre las ciencias naturales y las del espíritu, porque al menos la gastronomía –y su historia– trasciende en ambas.

Los recetarios antiguos fueron mi motivación por estudiar *Tesoro de la cocina* y me ayudaron en todo momento al comparar mi objeto de estudios y al sentar las bases metodológicas para su futuro estudio. Los estudios culinarios también me inspiraron, algunos por la belleza y romanticismo, otros por su rigor académico, otros por sus carencias, todos fueron el impulso para desplegar el estudio histórico de la gastronomía del siglo XIX en México.

Espero el lector encuentre en este trabajo una propuesta multidisciplinaria que pueda abarcar puntos clave para la comprensión de la historia de la gastronomía y que luego de terminar, cada vez que tome un recetario en sus manos imagine los sabores contenidos en las recetas, le rememore el devenir de su nación y recuerde aquellos bellos momentos en que una comida ha marcado su vida. De eso se trata la gastronomía: “es el arte de convertir en gozo la alimentación”, proclamó Guadalupe Pérez San Vicente.⁴⁴

⁴⁴ Guadalupe Pérez San Vicente, “Reflexiones y una teoría sobre la gastronomía mexicana”, en: *Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos. Tomo I*, México, CONACULTA, 2002: p. 79.

APROXIMACIONES METODOLÓGICAS PARA ESTUDIAR RECETARIOS ANTIGUOS

¿Qué tipo de documento es un recetario? Los literatos rechazarán su carácter literario, los historiadores los consideran libros, pero no tan dignos al no ser parte de una historia universal llena de “acontecimientos” de alcance nacional o incluso mundial. Pero al igual que las novelas o las “serias” fuentes históricas guardadas en archivos, el recetario es un documento humano, empapado de la cultura de su autor, escrito en un momento determinado de la historia y comparte con ellos el hecho que está escrito como una narrativa.

El recetario emplea la narrativa para formar una imagen al lector sobre qué pasos debe seguir para transformar ingredientes en platillos, bebidas o postres. Tal vez sea por el carácter práctico de los recetarios que los historiadores los consideren documentos indignos de la razón y la lógica; o que estén frente a un campo de conocimiento que rebasa sus teorías.

Según la historiadora María del Carmen León García, su forma de acercamiento a un recetario mexicano de Dominga de Guzmán (siglo XVIII) fue a través de la hermenéutica: se trataba de comprender y analizar empíricamente a partir de lo ya dado.

Para apoyarnos de la hermenéutica la entenderemos en el sentido de Grondin como el arte o la ciencia de la interpretación de textos.¹ Diversos filósofos e historiadores concuerdan con el hecho que hay un mundo detrás de los textos; los enunciados son herramientas lingüísticas que hay que develar por medio de la hermenéutica, dice Grondin.

En un recorrido histórico, Grondin estudia la hermenéutica, sus interpretaciones y significados en el mundo occidental. Aclararé que no hay un método hermenéutico preciso, sin embargo hay algunas constantes que podemos analizar: la hermenéutica implica la interpretación de textos al comprender sus símbolos y explicar los significados de las palabras desconocidas; entender al autor, sus objetivos y su visión en un tiempo y contexto cultural determinado y plasmados en el texto mismo.

Una motivación principal por impulsar el método hermenéutico fue la justificación de las ciencias histórico-sociales frente a las ciencias exactas y el positivismo. Según Grondin, Droysen argumentaba que la historia tenía dos caminos frente al positivismo: adoptar leyes y números como premisas o caer en la narrativa y la ficción y por tanto perder su carácter objetivo y científico.²

¹ Jean Grondin, *Introducción a la hermenéutica filosófica*, Barcelona, Herder, 1999: p. 19.

² *idem*, pp. 122-128.

Frente a estos argumentos, Droysen complementa que las ciencias naturales no son perfectas porque la totalidad del mundo no puede entenderse únicamente con números y silogismos. Las ciencias exactas estudian la naturaleza, siempre idéntica y constante; sin embargo las ciencias sociales se encuentran impresas en un marco temporal. Cómo el tiempo es cambiante no se pueden generar leyes que “expliquen” el mundo, por tanto el objetivo del científico social es el de “comprender” la realidad humana, dice Grondin justificando la labor de Droysen.³

Dilthey en su *Introducción a las ciencias del espíritu* buscó sentar las bases metodológicas de las ciencias del espíritu –frente a las ciencias naturales y el positivismo– y cuyo objeto de estudio sería la sociedad y la historia. Dilthey propone un poderoso argumento por el que se dividieron a las ciencias de la naturaleza de las del espíritu: lo que difiere a las ciencias naturales de las ciencias del espíritu no es el objeto de estudio, sino su actitud frente al objeto de estudio.⁴

La actitud frente al objeto de estudio es lo que le da carácter específico a las diversas disciplinas y ciencias, entonces sería claro que las ciencias sociales y humanísticas retomaran la hermenéutica y la interpretación de textos como elemento distintivo frente a las ciencias exactas. ¿Qué es lo que pueden decir las ciencias de la naturaleza de los libros más allá de su volumen, masa, densidad o su composición fisicoquímica? El contenido de un libro no es analizable por medio de la física, incluso su lectura va más allá de una ecuación o una serie de silogismos; aunque de su lectura pueden obtenerse silogismos, estadísticas, ecuaciones o fórmulas químicas como parte de una labor cognoscitiva del lector o del investigador.

Eso me introduce al problema del recetario como un objeto de estudio hermenéutico e histórico. Si seguimos las premisas de la hermenéutica, el recetario alberga en sus páginas además de recetas, valiosa información como el punto de vista del escritor, la cultura y las formas de comer y cocinar en cierta época y tiempo.

Frente al positivismo y la imposición de métodos exactos para el estudio del mundo y la naturaleza, la historia ensayó algunas salidas. Hempel, por ejemplo, con su modelo nomológico deductivo proponía que la historia al ser analizada racionalmente por medio de leyes (*explanans*) y enunciados antecedentes (*explanandum*) podía llegar a ser tan objetiva como las ciencias de la naturaleza. La explicación probabilística desprendida del modelo nomológico deductivo, proponía que los eventos históricos podían ser explicados racionalmente mediante su comparación con leyes generales y la incidencia numérica de los acontecimientos con las leyes; esto supone que los eventos del pasado podían ser estadísticamente factibles, probables o negar su veracidad.

³ *ibidem*.

⁴ Wilhelm Dilthey, *Introducción a las ciencias del espíritu*. En *la que se trata de fundamentar el estudio de la sociedad y de la historia*, [Trad. Eugenio Imaz] México, Fondo de Cultura Económica, 1999: pp. 11-32.

Otro historiador influenciado por el positivismo fue Von Ranke, quien argumentaba que al separar los elementos subjetivos de la historia ésta retomaría un carácter científico y racional. La respuesta de Ranke fue la de omitir todos los juicios de valor de los textos históricos y dejar la crónica como única verdad pasada; Adam Shaff diría que la crónica no es una forma de historia.

En *Historia y verdad*, Shaff explica que la historia no es igual para todas las personas, como lo pudiera ser un cubo, una figura geométrica constante. El pasado mismo es inaccesible, sin embargo hay evidencias materiales como los libros que son testimonios escritos del pasado. El historiador analiza las fuentes e identifica los acontecimientos relevantes del pasado, ligados a su vez a otros acontecimientos, los contextualiza y finalmente explica los hechos históricos. El hecho histórico no es el acontecimiento mismo, sino un símbolo que permite reconstruirlo en la imaginación del lector.⁵

Diremos entonces que la cocina y los recetarios son también objetos dignos de ser estudiados por la historiografía y la hermenéutica. Ahora bien, Hayden White en *El texto histórico como artefacto literario* propone que el historiador hace uso de la narrativa para dar cuenta del hecho histórico. En su teoría de los tropos, White menciona que el historiador está más cerca de la literatura y la poesía que de la lógica y las matemáticas. Y precisamente se hace uso de la narrativa para que el historiador recodifique los hechos pasados y los haga familiares al lector en el presente.⁶

Quiero retomar el argumento de White porque dos o más historiadores con las mismas fuentes pueden escribir un hecho histórico de manera distinta, ya sea de manera trágica, cómica, romántica o irónica. Diré que los recetarios han sido textos que han sido pensados, historiados e interpretados por muy diversos puntos de vista.

José Luís Juárez López en *Engranaje culinario* propone una visión pesimista de los recetarios antiguos, y es que éstos eran herramientas políticas y culturales que en su tiempo moldeaban los gustos de la clase media y alta y los adecuaba a los platillos y modales franceses. Las recetas, dice Juárez, se replicaban al pie de la letra y no se admitían innovaciones o cuestionamientos a los manuales de cocina, ya que estos reflejaban el “verdadero” modelo de “buen gusto” de la época.

Ahora bien repetiré la postura pesimista de Juárez, el recetario se pensó por él como una herramienta que buscaba acabar con la “comida mexicana” en el siglo XIX al imponer la cosmopolita cocina francesa.⁷

Podemos pensar que la aseveración de Juárez, sobre que se prefería la copia de la receta al pie de la letra descartando la innovación, nos introduce a un problema sobre

⁵ Adam Shaff, *Historia y verdad*, México, Grijalbo, 1972: pp. 245, 251, 257 y 261.

⁶ Hayden White, *El texto histórico como artefacto literario y otros escritos*, Barcelona, Paidós, 2003: pp. 63-139.

⁷ José Luís Juárez López, *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, México, CONACULTA, 2012: pp. 11-13, 18, 21, 72, 104, 108.

la receta misma. ¿Cuál es el objetivo de una receta, ser una serie de instrucciones para elaborar un platillo pensado por el/la escritor(a), o un “buen platillo” desde la visión de quién lo preparó o de quién lo degustó? Ambas son acertadas, porque una receta no es la misma incluso si una misma persona la prepara, más aún esto se hace más complejo cuando más personas preparan la misma receta; al contrario, la percepción de un platillo no es el mismo por una persona que por un grupo, en un día o en distintos tiempos. La reflexión de Alfonso Reyes en *Memoria de cocina y bodega* (2012) nos devela esta postura,

Y es que hasta en los más humildes alimentos hay enigmas y materia de reflexión. Yo he tenido sucesivamente tres cocineras que me dieron, en su candor, una alta lección filosófica. La primera, mientras freía el huevo, solía rezar un Avemaría: era teológica; la segunda creía en la relación del fuego y las manecillas del reloj, pero todavía con una mezcla de fetichismo, porque, aunque contaba los minutos, estaba convencida de que el reloj intervenía directamente en el fenómeno: era metafísica; la tercera parecía decir: “Física, guárdame en la metafísica”, y no se fiaba ni del Avemaría ni del reloj, sino que era experimental propiamente científica y consultaba el aspecto mismo del huevo y lo retiraba a tiempo de la lumbre. ¿Qué hacía – me diréis- con los huevos pasados por agua, cuyo aspecto no es posible observar? Ésta era su limitación: no creía en ellos. Pero lo mejor es que las tres Gracias, cada una según su ley, preparaban igualmente bien los huevos fritos, geometría plana de la cocina.⁸

¿Esto reduciría la gastronomía a la mera subjetividad del gusto personal? La respuesta es negativa; en primer momento, notamos que Juárez advierte de las relaciones de poder que un recetario busca imponer, entonces en la comida misma y en sus fórmulas escritas también se depositan signos y símbolos posibles de develar por la historiografía y la hermenéutica.

Por otro lado, ¿podemos eliminar los aspectos subjetivos de las recetas? La respuesta es probable, pero surgiría un por qué. Ranke decía que la crónica sin juicios de valor podía borrar todos los elementos de subjetividad;⁹ sin embargo, en el caso de un recetario ¿sería necesaria la transcripción de todo el documento para quitarle la “subjetividad”? Tenemos una respuesta negativa y diré que los recetarios mismos se escribieron empapados con la cultura y los pensamientos de su escritor(a), así que la transcripción del documento ya estaría empapada con la visión y los prejuicios de su escritor(a). Tomemos por ejemplo una receta de *Tesoro de la cocina* que más adelante analizaremos a detalle,

Pulque fermentado. Para conseguirlo se embotellará, poniéndole dentro un terroncito de azúcar: se tapa con un tapón bien ajustado, de manera que no

⁸ Alfonso Reyes, *Memorias de cocina y bodega*, México, Lectorum, 2012: pp. 98-99.

⁹ Shaff, *op cit.*, pp. 314-315.

se impida la fermentación por el aire, y á las doce horas se tendrá un pulque riquísimo.¹⁰

Es posible que para Ranke este juicio de valor de “pulque riquísimo” enturbie el conocimiento histórico, sin embargo una lectura a contrapelo indicará que esta “subjetividad” puede convertirse en objetividad para el historiador. La mayoría de los escritores costumbristas mexicanos del decimonono revelan un desprecio en público hacia el pulque y las pulquerías, sin embargo ellos lo consumían en ámbitos privados y en la pulquería misma en espacios imaginarios nombrados “el encierro de los decentes”.

Sobre todo la anterior receta de “Pulque fermentado” se acompaña de otra fórmula para fermentar el aguamiel en pulque y seis más para pulques curados o saborizados. ¿Qué significa este ataque público al pulque pero considerarlo “riquísimo” en privado? Un modelo explicativo implica que el recetario invitaba al lector a elaborar los pulques en casa y a evitar la adulteración del pulque, proceso antihigiénico que es satirizado por algunos escritores de costumbres a mediados del siglo XIX. Por tanto un juicio de valor, considerado como dato “subjetivo”, generado por el gusto y las preferencias del escritor, a la luz de la cultura y de la historia queda comprendido, interpretado y justificado. La hermenéutica clásica como la de Dilthey, Droysen y Schleiermacher indicarían que se trata de develar los estados anímicos del escritor del recetario.¹¹

Retomando las diversas visiones de los recetarios tenemos a Lavín y Muro en *Sor Juana en la cocina* (2010), libro que describe la vida de la poeta mexicana y el recetario atribuido a Juana de Asbaje. La visión romántica de las autoras describe el mestizaje culinario como un proceso en el que nació la cocina mexicana como la conocemos hoy en día y las responsables fueron las monjas en los conventos femeninos. Junto a la receta original de Sor Juana, las autoras proponen una receta actualizada, con tiempos de cocción, cantidades, porciones y tiempos de preparación.

Como mencioné, la visión de Lavín y Muro es romántica, se emplea la prosa y la metáfora para elaborar una crónica de la vida de Sor Juana y del mestizaje culinario como un proceso bellamente narrado, aunque la realidad de éste implicó el derramamiento de sangre y la sepultura de la cultura indígena originaria de Mesoamérica. Sin citar una sola fuente, los sentimientos en pro de la musa mexicana de la poesía indican que las autoras le dieron más peso al nombre de Sor Juana que al recetario mismo: por tanto el recetario cobró importancia en tanto fue escrito por –o atribuido a– Sor Juana Inés de la Cruz.

Shaff, citando a Paul Ricoeur advierte de dos tipos de subjetividades: una subjetividad “buena” referente al papel del historiador como sujeto cognoscente que selecciona,

¹⁰ Receta P344. Se aborda más en el tema del pulque, subcapítulo 2.2.

¹¹ Grondin, *op cit.*, p. 21.

valora, correlaciona sucesos y hechos pasados y quien redacta el hecho histórico; y otra subjetividad “mala” que deforma el conocimiento y lo hace parcial.¹²

En primera instancia sugeriría que estudiar un documento atribuido a Sor Juana es una elección parcial solo por el estatus de la décima musa, sin embargo la realidad es que la historia de la gastronomía apenas avanza en este siglo XXI y la crónica tiene un pertinente lugar al tiempo que se ensayan formas de abordar y entender la gastronomía y la historia culinaria.

Otra visión la podemos retomar con María de los Ángeles Pérez Samper (2012) quien estudió algunos recetarios manuscritos de España de los siglos XV al XIX. Pérez propone estudiar los recetarios de acuerdo a quién lo escribió: mujeres, frailes, cocineros cortesanos, o el gremio confitero, y argumenta que,

los recetarios recogen los modelos gastronómicos de cada periodo, modelos ideales, que reúnen la tradición con los últimos refinamientos, solo al alcance de unos pocos, por la cantidad y calidad de productos, por su precio, por la dificultad de la elaboración, que requiere mucho tiempo, muchas personas y muy expertas, con conocimientos especializados. En los libros de cocina se fijaban las tradiciones y podían detectarse también las últimas novedades.¹³

En este tenor Pérez Samper escribe que los recetarios de cocineros cortesanos manifiestan las relaciones de poder entre el pueblo y las clases privilegiadas, también el ámbito profesional dominado por el hombre; los recetarios de confiteros conservaban el patrimonio material e inmaterial familiar que fueron los recetarios y los oficios; los recetarios de mujeres develan estructuras de la vida doméstica a la vez que ellas eran excluidas del ámbito público; finalmente los recetarios en los conventos de frailes fungieron como manuales de enseñanza del oficio de cocinero a frailes sin experiencia, a la vez que servían como libros de costumbres alimenticias a través del calendario católico.

La visión de Pérez Samper busca develar los usos del recetario de acuerdo al autor del documento, visión que recuerda a Chladenius, quien en su método hermenéutico intentaba entender el “punto de mira” del autor, su perspectiva y sus intenciones.¹⁴ Esta visión recuerda mucho a Pérez San Vicente y su defensa de los recetarios como documentos cognoscitivos y culturales.¹⁵ A la rica interpretación de Pérez Samper, cuyo punto de mira de fija en el papel del autor habría que sumársele una cuestión ¿Qué sucede con los recetarios impresos y los anónimos?

¹² Shaff, *op cit.*, pp. 338-343.

¹³ María de los Ángeles Pérez Samper, “Recetarios manuscritos de la España moderna”, en: *Cincinnati romance review. Writing about food: Culinary literatura in the Hispanic world. Edited by María Paz Moreno*, Cincinnati, Cincinnati Romance Review, 2012 (Vol. 33): pp. 27-28.

¹⁴ Grondin, *op cit.*, pp. 85-92.

¹⁵ Guadalupe Pérez San Vicente, “Introducción”, en: Dominga de Guzmán, *Recetario mexiquense, Siglo XVIII, Dominga de Guzmán*, México, CONACULTA, 2010 (Colección Recetarios Antiguos): p. 25.

El recetario como documento que alberga el conocimiento humano puede ser entendido desde algunas perspectivas que puedo exponer. Para elaborar el bizcocho para un pastel se necesitan de cuatro ingredientes básicos: harina, azúcar, huevo y mantequilla (o un agente graso). El chef o instructor de repostería siempre indicará que no se debe de batir de más la mezcla o resultará en un bizcocho duro. ¿Por qué? Si la harina tiene un proceso de mezclado continuo con agua se desarrollará gluten, la masa será elástica y el resultado más cercano es pan dulce. Sin embargo, si tenemos más harina que líquidos la masa quedará seca y resultará en una pasta de galletas. Con los mismos ingredientes podemos elaborar un bizcocho, panes dulces o galletas, lo que varía es la cantidad que se empleen y las técnicas de preparación. ¿No acaso distinguir los pasos entre un pan o un bizcocho son labores cognoscitivas? La respuesta es positiva, por tanto, en el recetario se depositan conocimientos porque el autor sabe qué tipo de conocimiento quiere transmitir al lector. A menos que sea un error humano, siempre posible, una receta tiende a ser un escrito que guíe al lector a un resultado óptimo, experimentado y pensado desde el punto de vista del escritor(a).

El recetario no es solo una suma de instrucciones para guiar la praxis humana, en ellos se depositan conocimientos ya experimentados o la posibilidad de innovación desde la tradición y lo ya familiar. Las recetas guían a un resultado ya experimentado y cognoscitivamente cargado y más que referir a la falsedad de las recetas hay un mundo de copias y reinventiones. Finalmente el recetario es un documento tangible y sin cambios, sin embargo la cocina no es estática, está situada en un tiempo y contexto determinado, cuyos significados se reelaboran ya sea en el fogón, en el comedor o desde la perspectiva del investigador.

Para terminar, quiero retomar el esfuerzo de León García por analizar el recetario de Dominga de Guzmán. En primer lugar la autora procedió a un análisis numérico de la cantidad de ingredientes, el resultado fue desalentador e incluso concluyo que Dominga de Guzmán no comía como “mexicana” moles, tamales, quesadillas, chiles rellenos, chicharrón... entonces desde la hermenéutica se reelaboró una investigación que tomó en cuenta el papel del libro en blanco, la evolución del recetario manuscrito e impreso y la vida cotidiana de la mujer en el México del siglo XVIII.

Este acercamiento en primer lugar contiene un error anacrónico al pensar que Dominga no comía como “mexicana”, porque ni siquiera existía México en el siglo XVIII y los platillos “mexicanos” o “al estilo de la nación” comienzan a documentarse en textos costumbristas del siglo XIX y son vagamente identificados hasta los recetarios del siglo XX. Al encontrarse en el camino sin salida, León decidió apostar a la investigación de la vida cotidiana dejando los datos numéricos de la frecuencia del maíz, chile, jitomate y otros insumos e instrumentos de lado.¹⁶

¹⁶ María del Carmen León García, *El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*, México, CONACULTA, 1997: pp. 21-23.

Considero que en una lectura más a detalle podemos rescatar datos precisos de estos números que llevaron a León a cambiar el rumbo de su investigación. Por ejemplo, *Tesoro de la cocina* contiene 22 recetas –de un total de 2659 fórmulas- que emplean maíz o masa nixtamalizada. Este dato ínfimo de recetas con maíz frente al trigo, considerado en el siglo XIX como el “cereal civilizador” podría llevar a dos lecturas: ¿el recetario ataca al maíz y los platillos con maíz por el bajo número de recetas con el cereal indígena? o, ¿el maíz, la tortilla, enchiladas, quesadillas, tamales y atoles era tan cotidianos que no eran necesario incluirlos en un recetario porque pertenecían al dominio público? En esta lectura a contrapelo, apoyada por las novelas costumbristas y cuadros de costumbres decimonónicos podemos ver claramente que el maíz, el pulque y el chile se consumían cotidianamente en el siglo XIX en México, sobre todo en contextos privados (caseros y ocultos).

Considero pionero el estudio de León, aunque tengo otras observaciones que agregar. En su división de recetas, la autora separa todo en dos rubros: salado y dulce. ¿Cuál fue la justificación de esta clasificación? No hay justificación y se considera algo “obvio”, mas tiene que ver con gustos básicos. Los gustos básicos son los siguientes: dulce, salado, ácido, amargo, y recientemente añadidos el umami y el metálico. No hay tantos alimentos que puedan ser agrupados fuera del dulce y el salado, por lo que parece un tanto evidente esta clasificación de León en dulce y salado. Creo que hay muchas tensiones si confiamos en este corte, por ejemplo, la tortilla que carece de sal y azúcar ¿dónde puede agruparse? ¿Dónde clasificar las recetas de pollo agridulce o aquellas que son dulces y saladas al mismo tiempo?

La metodología que aquí se propone para el estudio de recetas y recetarios antiguos consiste en varios pasos, de los cuales el primero de ellos es dividir los recetarios antiguos en dos vertientes: recetarios públicos o impresos y recetarios privados o manuscritos. El criterio en el que se basa esta relación público / privado de los recetarios tiene en cuenta la dicotomía impreso / manuscrito en la revisión que Warner hace de los posibles significados de esta dualidad.¹⁷

Además, González y Pedraza proponen los siguientes puntos para pensar los recetarios públicos y privados: los recetarios privados son documentos manuscritos, en cuyas páginas se albergan y conservan las recetas más importantes para un cocinero o cocinera; no son instrucciones precisas, más bien son someras guías para la elaboración de platillos, e incluso podemos observar una tendencia a documentar más postres y dulces. El alcance de uso de un recetario privado, como su nombre lo indica, es de alcance casero, familiar o local.¹⁸

¹⁷ Michael Warner, *Público, públicos, contrapúblicos*, [Trad. Victoria Schussheim] México, Fondo de Cultura Económica, 2012 (Colección Umbrales): p. 27.

¹⁸ Martín González de la Vara, América Pedraza, “Dos recetarios michoacanos”, en: Luís González y González, y Martín González de la Vara (comp.), *Michoacán a la mesa*, 2ª ed., Zamora, El Colegio de Michoacán-Gobierno del Estado de Michoacán, 2011: p. 259.

A diferencia del recetario privado, el recetario público es impreso y tiene dos objetivos claros: un objetivo mercantil de ser vendido, y un objetivo pedagógico de enseñar, difundir las recetas y maneras en la mesa contenidas en este. El alcance del recetario público es inmenso comparado con el recetario privado, ya que está al alcance de la gente que puede comprarlo y leerlo.¹⁹

El siguiente paso de la metodología es clasificar las recetas de los recetarios. Como gastrónomo entiendo claramente la dificultad de asociar diversos elementos en apartados bien delimitados para clasificar las recetas del mayor número de recetas y recetarios posibles. Considero que separar las recetas en dulces o saladas no es suficiente en tanto no entendamos su uso dentro de la mesa de la gente. Es importante revisar las diversas clasificaciones que aparecen en recetarios públicos y privados desde el siglo XVIII hasta principios del siglo XX. Mi objetivo al final de esta revisión es el de proponer una clasificación de recetas.

Comenzaré con los recetarios manuscritos o privados de México, de los siglos XVII a comienzos del XX. Los recetarios privados generalmente carecían de una clasificación de recetas. El *Quaderno de cosina de barios guizados* de 1773²⁰ carece de dicha clasificación, al igual que otros recetarios, como el *Libro de cocina* del Convento de San Jerónimo²¹ o el *Recetario novohispano*.²²

Para el siglo XVIII, en *Dos manuscritos mexicanos* hallamos dos documentos culinarios, el primero de ellos no coloca un encabezado,²³ mas hallamos una gran cantidad de recetas antes de los apartados “Varios postres”, “Varias sopas” y “Tortas diferentes”. El segundo documento de *Dos manuscritos mexicanos* carece de igual manera de un encabezado y finalmente se haya un apartado con pocas recetas en “Otros dulces guisados”.

Por su parte el *Recetario mexiquense* no muestra –al igual que los recetarios anteriores– un encabezado, pero hay gran número de recetas sin apartado; luego vienen los apartados “Pucheros de fácil digestión que pueden variar los enfermos y convalecientes”, “Conservas y cajetas”, y finalmente “Recetas para teñir”.

Para concluir con las clasificaciones de recetas los libros de cocina privados del siglo XVIII mexicano hallamos el *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo*. Este documento no tiene clasificación alguna, sin embargo en un análisis más profundo se pueden observar las recetas especiales para vigilia, cuaresma, otras

¹⁹ *ibidem*.

²⁰ *Quaderno de cosina de barios guizados. Hacienda del Peñasco. San Luis Potosí, 1773*, México, Fundación Hérez, 2007.

²¹ Sor Juana Inés De la Cruz, *Libro de cocina. Convento de San Jerónimo. Selección y transcripción atribuidas a Sor Juana Inés de la Cruz*, Estado de México, Instituto Mexiquense de Cultura, 1979.

²² *Recetario novohispano, México, siglo XVIII, anónimo*, México, CONACULTA, 2004 (Recetarios Antiguos).

²³ Sin encabezado me refiero a que el texto comienza directamente con una receta y no contiene alguna subclasificación.

festividades y fechas rituales, siendo este documento una guía de qué comer y cuándo comerlo a través del año litúrgico.

En el *Libro de cocina de la gesta de independencia*, hallamos la siguiente clasificación: “Sopas y guisados”, “Guisados de chile”,²⁴ “Asados varios”, “Masas”, “Leches varias”, “Conservas varias”, finalmente “Cajetas y dulces secos”.

El *Recetario tradicional, Celaya*, de fines de siglo XIX muestra una clasificación más compleja que los recetarios privados anteriormente abordados, ya que se compone de “Salsas y ensaladas”, “Antojitos mexicanos”,²⁵ “Sopas y pastas”, “Aves y pescados”, “Carnes”, “Pastelería, postres y dulces”, “Gelatinas” y “Bebidas”. Debo admitir que tengo serias dudas sobre esta clasificación tan compleja, pero reconocible a nuestros días, y es que el recetario no pasó a nuestras manos como facsímil y desconocemos si es una clasificación original o una propuesta por los editores del documento.

Para finalizar el *Recetario de Mascota, Jalisco* de finales del siglo XIX y el *Recetario de Tepetitlán, Puebla* de 1901 no muestran alguna clasificación de recetas.

Antes del siglo XIX en México no se editaban recetarios, por lo que algunos libros de cocina como el *Arte de cocina* de Francisco Martínez Montañón²⁶ tuvieron una gran influencia entre los cocineros y cocineras ilustradas hasta el dicho siglo. Debo aclarar que el recetario impreso del español no posee más que las siguientes clasificaciones de recetas: “Asado”, “Potagería”,²⁷ “Comienza la masa”, “Otros”, “Memoria de conservas” y “Memoria de jaleas”. A pesar de no haber un consenso sobre clasificaciones si hay marcadas tendencias sobre recetas con proteínas animales, masas farináceas, vegetales, dulces y conservas.

El cocinero mexicano de 1831 fue uno de los libros de cocina más importantes del siglo XIX mexicano y tuvo diversas ediciones y reimpresiones a través del siglo. Las recetas clasificadas se encuentran en las Tablas 1-3. Como se observa hay algunos apartados con comida mexicana, como los almuerzos ligeros con tortillas o masa de maíz, los tamales, la barbacoa y esta es cronológicamente la más completa clasificación de recetas en libros de cocina de México.

Antes de hablar del *Formulario de la cocina mexicana*, que se dice ser el anexo del libro de cocina de Jules Gouffé, abordaré el segundo —ya que Gouffé y su cocina tuvieron influencia en México. El famoso chef francés Gouffé escribió un extenso tomo llamado *El libro de cocina por Jules Gouffé*, del cual consultaremos la versión

²⁴ Observamos en este documento un apartado consagrado al chile, incluyendo recetas de moles y pipianes.

²⁵ Las recetas aquí incluidas son chiles poblanos, tamales, ayocotes, frijoles, antojitos mexicanos y timbales de arroz.

²⁶ Francisco Martínez Montañón, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, [17ª ed.] Barcelona, Imprenta de Sierra y Martí, 1823.

²⁷ Esencialmente la diferencia entre asados y potages no radica en sus ingredientes, sino en las formas de cocción, los asados directo al fuego y los potages en un medio líquido.

española de 1885.²⁸ La clasificación que propone Gouffé se basa en un principio en dividir su libro en dos apartados: La cocina casera y la gran cocina.²⁹ La clasificación completa se halla en las Tablas 4 y 5.

CLASIFICACIÓN DE RECETAS DE <i>EL COCINERO MEXICANO</i>, 1831 TOMO I	
Apartado	Sub-apartados
TRATADO PRIMERO De las sopas	-[No hay. Contenido: caldos y sopas]
TRATADO SEGUNDO De las frituras, aderezos o adornos para las sopas y otros guisados, y de las ensaladas	-Frituras o aderezos -Ensaladas
TRATADO TERCERO De las salsas y caldillos para varios guisos	-[No hay. Contenido: salsas]
TRATADO CUARTO Almuerzos ligeros	-Huevos -Almuerzos ligeros, dispuestos con tortilla o masa de maíz
TRATADO QUINTO Guisos de raíces, hierbas, frutas y toda clase de hortalizas	-[No hay. Contenido: Hortalizas] -Hongos -[No hay. Contenido: Hortalizas]
TRATADO SEXTO De las legumbres y demás semillas de que se hace uso en la mesa	-[No hay. Contenido: leguminosas y arroz]
TRATADO SÉPTIMO De las tortas	-[No hay. Contenido: tortas o pasteles]
TRATADO OCTAVO De los cocidos sin el contacto del fuego, con sólo el vapor del agua o de la tierra	-[No hay. Contenido: tamales y barbacoa]

Tabla 1: Clasificación de recetas de *El cocinero mexicano*, 1831, Tomo I. Elaboración propia.

CLASIFICACIÓN DE RECETAS DE <i>EL COCINERO MEXICANO</i>, 1831, TOMO II	
Apartado	Sub-apartados
TRATADO NOVENO Preparaciones y guisos de toda clase de carnes de cuadrúpedos	-Buey, vaca, ternera, carnero, cordero y cabrito -Cerdo -Cuadrúpedos de caza
TRATADO DÉCIMO De las aves	-[No hay. Contenido: Pollo, capones, pato, gallina, codorniz y otras aves]
TRATADO UNDECIMO Del pescado y todos los animales de agua que se comen	-[No hay. Contenido: Pescados]

Tabla 2: Clasificación de recetas de *El cocinero mexicano*, 1831, Tomo II. Elaboración propia.

²⁸ Jules Gouffé, *El libro de cocina por Jules Gouffé*, Madrid, Librerías de la A. de San Martín, 1885.

²⁹ Retomando el argumento de Michael Warner, Gouffé separó su libro de cocina en la cocina casera, la cocina privada que se practica en la familia; y la gran cocina, la francesa, que se debe practicar en restaurantes y grandes banquetes públicos.

CLASIFICACIÓN DE RECETAS DE EL COCINERO MEXICANO, 1831, TOMO III	
Apartado	Sub-apartados
TRATADO DUODÉCIMO De las masas	-Pasteles, pastelillos y empanadas -Buñuelos, bizcochos, hojuelas, etcétera
TRATADO DECIMOTERCERO De las tortas, pudines y dulces de pan o bizcocho	-Repostería [No contiene recetas] -Tortas -Pudines -Más dulces con pan, bizcocho o masa de maíz
TRATADO DECIMOCUARTO De los huevos en dulce y gelatinas, gatós ³⁰ y cremas, antes y postres	-Huevos en dulce y gelatinas -Gatós y cremas -Antes y postres
TRATADO DECIMOQUINTO De los dulces secos, compotas y conservas, cajetas y jarabes	-Dulces secos -Compotas y jarabes -Jarabes
TRATADO DECIMOSEXTO De los helados y sorbetes	-Sorbetes -Helados
TRATADO DECIMOSÉPTIMO De los licores	-División general y reglas -Ratafias y aguas espirituosas -Cremas y aceites
APÉNDICE Del modo de hacer la chicha y curar los pulques	-[No hay. Contenido: chicha y pulques curados]

Tabla 3: Clasificación de recetas de *El cocinero mexicano*, 1831, Tomo III. Elaboración propia.

Siguiendo con el *Formulario de la cocina mexicana* nos mostrará las siguientes clasificaciones: “Caldos”, “Sopas”, “Huevos”, “Purés”, “Salsas”, “Asados”, “Terneritas”, “Carnero”, “Puerco”, “Conejo”, “Liebre”, “Pollos”, “Guajolote”,³¹ “Jamones”, “Guisados en general”, “Pescados”, “Ostiones”, “Legumbres”, “Pastelería”, “Pastas”, “Pasteles”, “Dulces, conservas y cajetas”, “Pulques”, “Composición de licores”, “Vinos de frutas”, y “Helados”.

Para principios del siglo XX hallaremos algunos libros de cocina como *Recetas prácticas*,³² el primer tomo mostrará las siguientes clasificaciones: PRIMERA PARTE: “Sopas”, “Carnes”, “Aves”, “Pescados”, “Verduras”, “Salsas”, “Ensaladas y tamales”; SEGUNDA PARTE: “Repostería”; y TERCERA PARTE: “Pastelería”, “Panecitos”, “Intermedios”, “Bebidas para refresco”, “Vinos”, y “Helados”.

El tomo II de *Recetas prácticas*³³ mostrará una estructura semejante, con su anexo: PRIMERA PARTE: “Sopas”, “Carnes”, “Aves”, “Pescados”, “Verduras”, “Salsas y ensaladas”; SEGUNDA PARTE: “Repostería”; TERCERA PARTE: “Pastelería”, “Bebidas para refresco” y “Helados”; finalmente el AUMENTO o anexo: “Sopas”, “Carnes”, “Aves”, “Pescados”, “Verduras”, “Salsas”, “Panecitos”, “Dulces”, y “Vinos”.

³⁰ Los “gatós” se refieren a los *gâteaux* franceses o pasteles dulces, no a los felinos domésticos.

³¹ En este apartado de “Guajolote” rastreamos gran variedad de moles.

³² *Recetas prácticas para la señora de casa sobre cocina, repostería, pastelería, nevería, etc. Tomo I*, [5ª ed.] Guadalajara, Imp. de “La Gaceta”, 1904.

³³ La primera edición del Tomo II data de 1893. *Recetas prácticas para la señora de casa sobre cocina, repostería, pastelería, nevería, etc. Tomo II*, [5ª ed.] Guadalajara, Imp. de “La Gaceta”, 1905.

En el *Manual de cocina* de 1905³⁴ hallamos una sencilla clasificación de recetas: sin encabezado, pero incluye caldos, consomés y sopas, “Pescados”, “Aves”, “Salzas [sic]”, “Repostería” y “Dulces”. Para la segunda edición del *Manual de cocina* de 1911 de Conaculta hay más especificidad en sus clasificaciones: sin encabezado, pero incluye caldos, consomés y sopas, “Pescados”, “Aves”, “Carnes”, “Lomos”, “Filetes”, “Lenguas”, “Salsas”, “Repostería”, y “Dulces y postres”.

El *Manual del cocinero* de 1906³⁵ tiene la siguiente clasificación: la PRIMERA PARTE incluye “Caldo de vigilia”, “Caldo sustancioso”, “Olla podrida”, “Sopas”, “Asados”, “Guisados”, “Tortas”, “Envueltos”, “Tamales”, “Otros tamales”, “Pescado”, “Tratado de toda clase de masas, pasteles y dulces”, “Nevados”, “Modo de hacer jaletina”, “Jaletina de gallina”, “Rompope”, y “Atole acedo”; SEGUNDA PARTE que incluye “Sopas”, “Asados”, “Ensaladas”, “Salsas”, “Tortas”, “Guisados”, “Pasteles, buñuelos, empanadas y bizcochos”, “Modo de hacer bien el café y de servirlo”, “Café con leche y café con crema”, “Postres y conservas”, y “Método para hacer toda clase de helados”.

El *Verdadero práctico* del chef mexicano Alejandro Pardo³⁶ muestra una estructura con sopas, salsas, sopas secas, huevos, pescados, ternera, gallina, pollos tiernos, verduras, asados, ensaladas, platos para comida, pastelería, y dulcería; y un segundo apartado con la manera de ordenar platos, el servicio y arreglo de mesas, y la propuesta de algunos menús para elaborar.

Por último, antes de abordar un tipo de recetarios especiales, analizaremos a *La cocinera poblana*³⁷ de 1923, y cuya clasificación de recetas se encuentra en la Tabla 6.

Ahora bien, quiero abordar finalmente otra clasificación que se ha empleado en recetarios, y al parecer es nueva del siglo XIX: los recetarios en forma de diccionario. La particularidad de estos documentos culinarios radica en el la disposición alfabética de fórmulas, instrucciones y definiciones.

³⁴ María Isla, *Manual de cocina. Recetas recopiladas por la Srita. María Isla quien las cedió á la Casa de 'La Misericordia Cristiana'*, [1ª edición] Puebla, Tip. de “La Misericordia Cristiana”, 1905.

³⁵ *Manual del cocinero dedicado á las señoritas mexicanas*, México, Antigua Imprenta de Murguía, 1906.

³⁶ Alejandro Pardo, *Manual para las familias 'Le verdadero práctico'*, México, S/E, 1914.

³⁷ La primera edición de este libro es de 1881. *La cocinera poblana o el libro de las familias*, [10ª ed. Corregida y aumentada] Puebla, Herrero Hermanos Sucesores, 1926.

CLASIFICACIÓN DE RECETAS DE <i>EL LIBRO DE COCINA POR JOULES GOUFFÉ, 1885</i>	
Apartado	Sub-aptados
PRIMERA PARTE: LA COCINA CASERA	
Capítulo I	-[No hay. Contenido: Cocciones, cocidos, caldos]
Sopas Capítulo II	-Sopas de caldo de carne -Sopas de vigilia
Guarniciones, espesos, salsas de la cocina casera Capítulo III	-Guarniciones -Espesos -Salsas de la cocina casera
Asado al asador – Asado a la parrilla – Frituras – Pan rallado Capítulo IV	-[No hay]
Aperitivos ordinarios Capítulo V	-[No hay]
Vaca Capítulo VI	-[No hay]
Ternera Capítulo VII	-[No hay]
Carnero Capítulo VIII	-[No hay]
Aves de corral Capítulo IX	-[No hay]
Capítulo X	-[No hay. Contenido: Cerdo y embutidos]
Caza Capítulo XI	-[No hay]
Terrinas y empanadas caseras Capítulo XII	-[No hay]
Pescados Capítulo XIII	-I. Pescados de mar -II. Pescados de agua dulce
Legumbres y hortalizas Capítulo XIV	-[No hay]
Huevos Capítulo XV	-[No hay]
Pastas Capítulo XVI	-[No hay]
Entremeses dulces Capítulo XVII	-[No hay]
Pastelería casera Capítulo XVIII	-[No hay]
Postres Capítulo XIX	-[No hay]

Tabla 4: Clasificación de recetas de *El libro de cocina por Joules Gouffé, 1885*. Primera parte: La cocina casera. Elaboración propia.

CLASIFICACIÓN DE RECETAS DE <i>EL LIBRO DE COCINA POR JOULES GOUFFÉ, 1885.</i>	
Apartado	Sub-apartados
SEGUNDA PARTE: LA GRAN COCINA	
Capítulo I	-[No hay. Contenido: Sopas]
Salsas Capítulo II	-I Salsas madres -II Sustancias -III Fumet -IV Manteca para salsas y guarniciones -V Glaces de ave, caza, pescado, etcétera -VI Salsas
Guarniciones y rellenos Capítulo III	-I Guarniciones -II Rellenos
Hors-d'œuvre calientes Capítulo IV	-[No hay]
Vaca Capítulo V	-Relevés de vaca -Entradas de vaca -Asados de vaca
Ternera Capítulo VI	-Relevés de ternera -Entradas de ternera -Asados de ternera
Carnero Capítulo VII	-Relevés de carnero -Entradas de carnero -Asados de carnero
Cerdo Capítulo VIII	-Relevés de cerdo -Entradas de cerdo
Cordero Capítulo IX	-Entradas de cordero -Asados de cordero
Aves Capítulo X	-Relevés de ave -Entradas de ave -Asados de ave
Caza Capítulo XI	-Relevés de caza -Entradas de caza -Asados de caza
Pescados y mariscos Capítulo XII	-Relevés de pescado -Entradas de pescado -Mariscos
Entradas de horno Capítulo XIII	-[No hay. Contenido: pasteles, cacerolas, timbales, vol-au-vents]
Entremeses de huevo y hortalizas Capítulo XIV	-[No hay]
Fiambres Capítulo XV	-Grandes piezas -Entradas de fiambres -Entremeses fiambres
Entremeses dulces calientes y fríos Capítulo XVI	-I Entremeses dulces calientes -II Entremeses dulces fríos
Postres Capítulo XVII	-I Postres -II Dulces de mesa -III Comportas y frutas -IV Helados y sorbetes -V Refrescos
Apéndices	

Tabla 5: Clasificación de recetas de *El libro de cocina por Joules Gouffé, 1885. Segunda parte: La gran cocina. Elaboración propia.*

Barros documenta que antes del *Nuevo cocinero mejicano en forma de diccionario de 1878*³⁸ hubo dos diccionarios culinarios anteriores: *Le grand dictionnaire de cuisine* de Alejandro Dumas hijo y en 1880 el *Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire*, de Joseph Favre.³⁹ Por supuesto que *Tesoro de la cocina* de 1866 es un recetario en forma de diccionario y de una fecha anterior a aquellos que Barros considera como antecedentes del *Nuevo cocinero mejicano* de 1878. López coloca como antecedente directo al *Nuevo cocinero mejicano* el *Dictionnaire de cuisine et economic ménagère* de M. Burnet, París, 1836.⁴⁰

CLASIFICACIÓN DE RECETAS DE LA COCINERA POBLANA, 1926			
PRIMERA PARTE	SEGUNDA PARTE	TERCERA PARTE	
ECONOMÍA DOMÉSTICA	COCINA MEXICANA	PASTELERÍA	
<ul style="list-style-type: none"> -Sopas, caldos y jugos -Purés -Cocido o puchero común -Potajes -Salsas -Carnes -Carnero -Ternera -Asados -Puerco -Embuchados -Conejo -Liebre -Aves -Pescados -Ostiones -Pescados en general -Caracoles -Tortas -Frituras -Legumbres -Advertencias -Importantes prevenciones 	<ul style="list-style-type: none"> -[Sin encabezado. Contiene: Moles, pipianes, chiles rellenos, chiles en vinagre, escabeche, tamales, adobo, enchiladas...] -Barbacoa -Pulques compuestos 	<ul style="list-style-type: none"> -[Sin encabezado. Contiene: bizcochos, pasteles, puchas, empanadas] -Repostería -Dulcería -Cajetas -Conservas -Arte de botillería -Composición de licores -Vinos de frutas 	
		HIGIENE DOMÉSTICA	
		<ul style="list-style-type: none"> -Enfermedades más comunes -Medicamentos que pueden prepararse en casa 	
		MISCELANEA	
		<ul style="list-style-type: none"> -[Contiene: urbanidad en la mesa, reglas para trinchar y servir] 	

Tabla 6: Clasificación de recetas de *La cocinera poblana*, 1926. Elaboración propia.

En un primer intento al acercarme al mundo dulce decimonónico, en *Dulces recuerdos* propuse la clasificación del dulce en: bebidas (frías, calientes, bases, helados y mieles), pastelería (panadería, bizcochería, galletas, tamales, empanadas y hojaldras, frituras, método mixto, antes y pasteles), dulcería (dulces moldeables, caramelos y garapiñados,

³⁸ La versión más conocida de este documento es la de 1888, y se consultó constantemente para esta investigación. Barros agrega que apareció en el 78 con el título de *Nuevo cocinero americano en forma de diccionario*. Barros, *op cit.*, p. 190.

³⁹ *idem*, p. 191.

⁴⁰ Juárez, *op cit.*, p. 75.

dulces cubiertos y cristalizados, conservas y dulces) y repostería (gelatinas, cremas y otros no incluidos en las clasificaciones anteriores).⁴¹

Llegué a la conclusión de que hay tensiones entre recetas que tienen un uso como platillos intermedios dulces o sopas dulces que asociamos al mundo salado y a los primeros tiempos de una comida. La anterior propuesta estuvo fundamentada no solo en principios culinarios-técnicos, sino que también tuvo un fundamento fisicoquímico y de uso social y asociación.

Tomando en cuenta las clasificaciones de las recetas en libros de cocina antiguos, propongo una nueva clasificación con cuatro clases de alimentos que considero toda sociedad tiene:

- 1.- Elaboraciones saladas (Código: Sal#)
- 2.- Elaboraciones farináceas (Código: Far#)
- 3.- Dulcería y repostería (Código: Dul#)
- 4.- Bebidas (Código: Beb#)

Un quinto rubro específico de recetarios en forma de diccionario refiere a definiciones de productos alimenticios, instrucciones, cuidados e indicaciones (Código: Def), no a recetas en sí mismas. Cada clase de alimentos es subdividida a su vez en apartados más claros según sus ingredientes y su uso en la mesa.

A cada receta en *Tesoro de la cocina* se le asignó un código correspondiente a las tres primeras letras de la clase de alimento a la que corresponden (Sal, Far, Dul, Beb, Def) seguido de un número (Excepto en “Def”); ver tablas 7-11.

El criterio de inclusión de una receta en un rubro lo otorgan el título de la receta, los ingredientes usados y el predominio de los mismos, por ejemplo una receta de chiles rellenos (CH021) a pesar de incluir un picadillo de carne se le dará prioridad al título de la receta, a su uso social y al ingrediente principal que es el chile, por lo que se clasificará en Sal2.

Cuando hay una dificultad muy grande en seleccionar una sola categoría y en especial en Far6 o las frituras se incluyeron los dos rubros separados por una diagonal, por ejemplo la receta R008 referente a ancas de rana fritas se codificará Sal9/Far6.

Aquellas recetas por cuya composición no pudieron ser clasificadas (“Recetas imposibles de clasificar”) fueron identificadas por un signo de interrogación entre corchetes [?], y se hayan en la Tabla 11. Catorce son las que se propone una clasificación (“Recetas de dudosa clasificación”) por lo que no son estadísticamente significativas, aunque hay un mensaje oculto sobre la delimitación de las comidas en

⁴¹ Juan Gerardo Guía Zaragoza, *Dulces recuerdos. El dulce en México a través de textos costumbristas en el siglo XIX*. Tesis de Licenciatura en Gastronomía, Toluca, Universidad Autónoma del Estado de México, 2013: pp. 211-214.

dulces y saladas como explicaré más adelante. A continuación justificaré cada una de las clases de alimentos.

La primera clase de alimentos, los farináceos (Código: Far#) tiene directamente que ver con el uso de cereales en las sociedades de manera histórica, al presente, y con fundamentos fisicoquímicos y nutricionales. En este rubro se hallan recetas que contienen gustos dulces y salados, pero importará más el hecho que usan cereales. Braudel advertía el estudio de los cereales como base alimenticia de las civilizaciones, los más importantes en la historia de la humanidad el trigo (Europa), el arroz (Asia) y el maíz (América).⁴² Los cereales serían buenos para comer según Marvin Harris, ya que presentan ventajas de producción sobre el beneficio nutricional social y han estado presentes a través de la historia de la humanidad.⁴³

Los cereales y tubérculos como la papa se componen mayoritariamente de almidón, polisacárido compuesto de largas cadenas de hidratos de carbono simples como glucosa; en el reino vegetal el almidón se emplea como reserva energética, misma que usa el ser humano al consumir los cereales (ya cocinados luego del proceso de gelatinización).⁴⁴

ELABORACIONES FARINÁCEAS EN TESORO DE LA COCINA [Código: Far#]					
Código	Subclasificación	Frecuencia relativa	Recetas con más de una clasificación	Recetas de dudosa clasificación	Frecuencia absoluta
Far1	Panadería y trigo	19	9	0	28
Far2	Pasteles, empanadas y hojaldres	76	10	0	86
Far3	Tamales y cocción al vapor	7	1	0	8
Far4	Masa nixtamalizada y maíz	15	11	0	26
Far5	Preparaciones de arroz y otros cereales	31	17	0	48
Far6	Frituras	70	46	2	118
Far7	Biscochos y galletas	50	1	0	51
Far8	Antes y pastelillos	70	3	1	74
Far9	Método mixto	22	5	0	27
TOTAL		360	103	3	466

Tabla 7: Elaboraciones farináceas (Far#) y subclasificaciones halladas en el recetario *Tesoro de la cocina* de México, 1866. Elaboración propia.

⁴² Fernand Braudel, *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV-XVIII. Las estructuras de lo cotidiano: Lo posible y lo imposible*, Trad. Isabel Pérez-Villanueva Tovar, México, Alianza, 1984 [1979], v 1: pp. 75-133.

⁴³ Marvin Harris, *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, trad. Joaquín Calvo Basarán y Gonzalo Gil Catalina, Madrid, Alianza, 1999 [1985], (Antropología): p. 14.

⁴⁴ Sara Esther Valdés Martínez, "Hidratos de carbono," en: Salvador Badui Dergal (comp.), *Química de los alimentos*, [4ª ed.] México, Pearson – Addison Wisley, 2006.

ELABORACIONES SALADAS EN TESORO DE LA COCINA [Código: Sal#]					
Código	Subclasificación	Frecuencia relativa	Recetas con más de una clasificación	Recetas de dudosa clasificación	Frecuencia absoluta
Sal1	Sopas, pastas, potajes y caldos	177	2	1	180
Sal2	Preparaciones de hortalizas y ensaladas	293	21	1	315
Sal3	Preparaciones de aves	140	15	0	155
Sal4	Preparaciones de cerdo y embutidos	73	6	2	81
Sal5	Preparaciones de carne roja	216	9	1	226
Sal6	Preparaciones de pescado y mariscos	184	24	0	208
Sal7	Preparaciones de huevo y quesos	64	2	1	67
Sal8	Preparaciones con otras proteínas	6	1	0	7
Sal9	Preparaciones con más de una proteína	219	21	2	242
Sal10	Salsas, adobos y acompañamientos	158	49	0	207
TOTAL		1529	150	8	1689

Tabla 8: Elaboraciones saladas (Sal#) y subclasificaciones halladas en el recetario *Tesoro de la cocina* de México, 1866. Elaboración propia.

DULCERÍA Y REPOSTERÍA EN TESORO DE LA COCINA [Código: Dul#]					
Código	Subclasificación	Frecuencia relativa	Recetas con más de una clasificación	Recetas de dudosa clasificación	Frecuencia absoluta
Dul1	Dulces moldeables	26	1	0	27
Dul2	Caramelos y garapiñados	28	1	0	29
Dul3	Dulces cubiertos, almíbares y compotas	58	7	0	65
Dul4	Conservas, ates, cajetas y pastas	122	5	0	127
Dul5	Dulces (Denominación general)	26	0	0	26
Dul6	Repostería	139	7	2	148
Dul7	Conservas dulces por maceración	7	4	0	11
TOTAL		406	25	2	433

Tabla 9: Recetas de dulcería y repostería (Dul#) y subclasificaciones halladas en el recetario *Tesoro de la cocina* de México, 1866. Elaboración propia.

BEBIDAS EN TESORO DE LA COCINA [Código: Beb#]					
Código	Subclasificaciones	Frecuencia relativa	Recetas con más de una clasificación	Recetas de dudosa clasificación	Frecuencia absoluta
Beb1	Bebidas frías	14	0	1	15
Beb2	Bebidas calientes	6	0	0	6
Beb3	Helados, nieves y sorbetes	31	0	0	31
Beb4	Jarabes, mieles y bases de bebidas	35	0	0	35
Beb5	Bebidas fermentadas	20	0	0	20
Beb6	Bebidas destiladas	9	0	0	9
Beb7	Licores y ratafias	41	0	0	41
TOTAL		156	0	1	157

Tabla 10: Bebidas (Beb#) y subclasificaciones halladas en el recetario *Tesoro de la cocina* de México, 1866. Elaboración propia.

OTROS		
Código	Incluye	Frecuencia
Def	Definiciones Instrucciones Indicaciones	48
[?]	Recetas imposibles de clasificar	2
Sal#[?] Dul#[?]	Far#[?] Beb#[?] Propuestas de recetas imposibles de clasificar	14
Clasificación/Clasificación	Recetas con más de una clasificación	144

Tabla 11: Definiciones (Def), recetas imposibles de clasificar [?], recetas de dudosa clasificación y recetas con más de una clasificación [/] halladas en el recetario *Tesoro de la cocina* de México, 1866. Elaboración propia.

CONTABILIZACIÓN DE RECETAS EN TESORO DE LA COCINA				
Clasificación	Frecuencia relativa	Recetas con más de una clasificación	Recetas de dudosa clasificación	Frecuencia absoluta
Elaboraciones saladas (Sal#)	1529 (57.48%)	150	8	1687 (61.48%)
Elaboraciones farináceas (Far#)	360 (13.55%)	103	3	466 (16.99%)
Dulcería y repostería (Dul#)	406 (15.27%)	25	2	433 (15.79%)
Bebidas (Beb#)	156 (5.87%)	0	1	157 (5.73%)
Definiciones, instrucciones e indicaciones (Def)	48 (1.81%)			
Imposibles de clasificar / Dudosa clasificación [?]	16 (0.60%)			
Más de una clasificación [/]	144 (5.42%)			
Total	2659 (100%)			2743 (100%)

Tabla 12: Contabilización de las recetas en clasificaciones del recetario *Tesoro de la cocina* de México de 1866. Elaboración propia.

Derivado del proceso de cocción donde el agua juega un papel fundamental, las sociedades han creado un crisol de platillos y/o acompañamientos únicos que fue uno de los criterios de la clasificación aquí propuesta. En Europa tenemos el pan, las masas con harina, la bizcochería y las gachas de los más humildes, mientras que en las sociedades asiáticas contamos con el arroz al vapor (en Japón conocido como *gohan*, éste resulta ser elemento fundamental en cada comida que pueda considerarse completa).

En el caso de México contamos con el maíz y dos técnicas de cocción autóctonas ampliamente difundidas por el territorio y por diversos documentos: la masa nixtamalizada cocinada en planchas y la masa nixtamalizada seca cocinada a vapor o tamales. El maíz como cereal autóctono de Mesoamérica y su importancia como elemento decisivo para la formación de la identidad nacional⁴⁵ es tomado en cuenta como parte de dos apartados culinarios bien definidos (Far3 y Far4), pero más bien hago una invitación a adaptar esta clasificación según la sociedad y su cereal(es) y tubérculos más importante y aquellos secundarios. Describiré cada subclase de las preparaciones farináceas a continuación:

⁴⁵ La primera propuesta por incluir a la cocina mexicana dentro de la lista de patrimonio inmaterial y oral de la humanidad por la UNESCO se tituló como Pueblo de maíz y documenta el uso que tiene este cereal dentro de la cosmología, las tradiciones y el uso en la mesa de los mexicanos a través de los siglos. *Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos*, México, CONACULTA, 2004.

Far1: Panadería y trigo

En este apartado se engloban aquellas preparaciones elaboradas con trigo, con harina de trigo, panadería y otras preparaciones con base en pan. Preparaciones con trigo contemplarán preparaciones con el grano de trigo sin molienda alguna. Preparaciones con harina de trigo refiero especialmente a las gachas, productos resultantes de la cocción de harina de trigo con agua y servido como una sopa o incluso como una comida completa. La panadería resulta de la cocción en horno de la masa leudada –por fermentación alcohólica por levaduras– resultante del amasado de harina de trigo y agua como ingredientes mínimos. Finalmente otras preparaciones con pan son resultantes de someter este a otro proceso de preparación, por ejemplo al tostarlo, rebanarlo y rellenarlo, etc.

Far2: Pasteles, empanadas y hojaldres

Son preparaciones donde intervienen masas de trigo más complejas y/o rellenas. Los primeros dos –pasteles y empanadas– se elaboran con una masa de harina, lo que difiere en ambos son su forma, aunque los rellenos pueden ser tan variados en ingredientes y sabores. Especialmente debemos tener en mente que en esta subclase pueden aparecer recetas con notas saladas o gustos dulces. Para elaborar los pasteles y cubiletes se forran moldes y se rellenan antes de hornear. Las empanadas son láminas de masa que se rellenan antes de doblar y hornear. Finalmente el hojaldre parte de una masa de harina que se le adicionan capas de grasa como manteca o mantequilla, logrando un efecto de hojas luego del horneado; estos también se rellenan y hornear.

Far3: Tamales y cocción al vapor

Tamales voy a referirme a tres técnicas. Las primeras dos refieren a tamales elaborados con harina de maíz nixtamalizada con menor índice de humedad gracias a un secado. Los segundos son elaborados con otras harinas como la de arroz. En ambos casos son envueltos en hojas de maíz, plátano o aguacate y cocinados a vapor.

La cocción al vapor, el envuelto y la masa farinácea de consistencia suelta son lo que definen generalmente un tamal, pero también en este rubro contemplaremos los tamales cocinados directamente comal, como son los mextlapiques –en que se envuelve por ejemplo ancas de rana o pescados– o los capultamales, los cuales no contienen una base de masa farinácea. También acoplaremos aquellas preparaciones farináceas cocinadas al vapor.

Far4: Masa nixtamalizada y maíz

El maíz para ser consumido sin peligro y para que las personas puedan aprovechar la mayor cantidad de nutrientes debe someterse a un proceso de nixtamalización, una cocción con agua y cal viva. Hayamos las tortillas, delgados discos de masa cocinados directamente sobre una placa caliente como un comal; además hay una infinidad de usos de la masa de maíz nixtamalizado, como las enchiladas, chilaquiles, chalupas,

envueltos, quesadillas, y más. También incluiremos las recetas que contengan maíz en forma de harina, sin nixtamalización, como las gorditas, el pinole, buñuelos, peneques, galletas, entre otros.

Far5: Preparaciones de arroz y otros cereales

Preparaciones con arroz, cebada, sorgo y mijo son incluidos en este apartado y son características de otras culturas, no tanto de la mexicana. El más importante y el que aparece más frecuentemente de ellos es el arroz. Las técnicas de cocción varían en este apartado y se define solo por el uso del cereal.

Far6: Frituras

Se refieren a aquellos elementos farináceos, o alimentos cubiertos de una mezcla de huevo y harina que se someten a una cocción en un medio graso como aceite, manteca o mantequilla. Lo más importante sobre este apartado es el método de cocción al que se somete el alimento y esta es la clasificación que comparte más elementos con otras clases, ya que podemos freír no solo proteínas, sino postres, vegetales y más.

Far7: Bizcochos y galletas

Los apartados Far7 y 8 son también clasificaciones concretamente dulces. Entenderemos por bizcocho una mezcla de harina, huevo, azúcar (y con frecuencia un elemento graso como mantequilla), puesta sobre moldes y horneada. Las galletas difieren de los bizcochos porque su contenido de agua es menor y hace que puedan ser moldeadas libremente antes del horneado. Incluiremos también las galletas que contengan sal o ingredientes salados en este apartado.

Far8: Antes y pastelillos

Los antes son preparaciones en que interviene un bizcocho, como un mamón, y capas de diversas pastas, pudiendo ser de frutas, con bases lácteas o diversas conservas. Al final estos se decoran con canela en polvo, oleaginosas y/o frutos secos. Los antes y pastelillos son los antecedentes de los pasteles –los *cakes* en inglés o los *gâteau* en francés– que se conocen hasta hoy en día (no debemos confundirlos con la subclase Far2).

Far9: Método mixto

Son elaboraciones que llevan más de una técnica de cocción distinta, por ejemplo algunos buñuelos cuya masa se cocina antes del proceso de freído; o las puchas cuya masa formada y leudada se sumerge y cocina en agua antes de recibir uno o dos horneados.

Los alimentos de la clase salada (Código: Sal#) toma como referencia dos factores: la contraposición del uso de sal (gusto salado) contra el gusto dulce, y el uso de estos platillos en la mesa. Sin duda hay platillos de esta clase con matices dulces, como salsas

o ensaladas, pero su uso en la mesa es dentro de los alimentos con sal, porque el postre y lo dulce ya se habían configurado en el siglo XIX mexicano hasta el final de una comida. Para el caso del estudio de recetarios de otras cultura se advierte que el uso se salsa de soya u otros elementos que otorguen el gusto salado –sin ser sal de grano o de mar– son igualmente asociados en el presente apartado. De Sal3 a Sal9 hayamos el uso de proteínas animales. Las subclases de estos alimentos son:

Sal1: Sopas, pastas, potages, escudillas y caldos

Preparaciones líquidas o semilíquidas con diversos ingredientes que tienen su lugar dentro de los primeros tiempos en la mesa. Se incluyen también las pastas, que son elaboradas con harina, pero su uso en la mesa está generalmente ligado al de las sopas y las entradas al principio de una comida. En la mayoría de estas preparaciones interviene una cocción y se incluyen los caldos que se ocupan como base para otras sopas o guisos.

Sal2: Preparaciones de hortalizas

Recetas que tienen como elementos principales vegetales (jitomate, chiles, alcachofas, espinacas, calabaza...), leguminosas (frijol, habas, alverjones, soya) raíces y tubérculos (papa, cebolla, camote); además de aquellos llamados ensaladas. En este rubro puede aparecer el uso de carnes, pero se dará preferencia al título “ensalada” porque la ensalada tiene una función diferente en la mesa.

Sal3: Preparaciones de aves

Recetas con proteínas de aves: pollo, pavo, guajolote, gallina, pichones, perdices, becada, capones, codornices, pato, chichicuilotos, ganso, faisán y otras aves de corral o de caza.

Sal4: Preparaciones de cerdo y embutidos

Recetas con proteínas de carne de cerdo, incluidos el lechón y el jabalí. También se contemplan los embutidos o preparaciones de carne que se depositan dentro de tripas animales y se ahúman, cocinan o secan para su conservación (aunque la carne no sea de cerdo) como los chorizos, longaniza, butifarra, morcón. Los jamones y perniles también tienen un lugar en este rubro, sean de cerdo o no.

Sal5: Preparaciones de carne roja

Recetas con proteínas de carnes rojas: res, conejo, cabrito, carnero, ternera, liebre, cordero, venado, y otras carnes rojas y de caza.

Sal6: Preparaciones de pescados y mariscos

Recetas con proteínas de pescados de río, de mares y de océanos, además de aquellas que incluyen mariscos: almejas, anguilas, arenques, atún, bacalao, besugo, bobo,

cangrejos, carpa, camarones, langostas, congrio, pargo, platija, merluza, ostras, mejillones, pámpano, salmón, trucha, anchoas, entre otros.

Sal7: Huevo y queso

Este apartado aborda los dos principales subproductos animales que son la leche y el huevo aprovechados en el mundo de la sal. De la leche se habla específicamente del queso, de los procesos para obtenerlo y preparaciones donde el queso sea el elemento principal. La infinidad de preparaciones conocidas donde el huevo es el elemento principal de la composición de hallan en este apartado.

Sal8: Preparaciones con otras proteínas

Son platillos con proteínas animales que no son clasificables en rubros anteriores: ranas, ajolote, caracoles, oso, ahuate, insectos, iguana, entre otras.

Sal9: Preparaciones con más de una proteína

Recetas que incluyen más de una proteína animal, por ejemplo las galantinas o pollos rellenos de carne, entre otras.

Sal10: Salsas, adobos y acompañamientos

Entenderemos una salsa como una preparación culinaria que sirve para realzar y otorgar sabor a otra preparación. Agrupamos también marinadas, adobos y acompañamientos de platillos salados. Encontramos por ejemplo los chilotes, moles, pipianes, pebre, salsas madres, etc.

La siguiente clase de alimentos son las preparaciones dulces (Código: Dul#) y se refiere a aquellas preparaciones que presentan un gusto dulce. En la mesa se designan al final de la comida como el postre, y cuyo ingrediente principal durante siglos ha sido el azúcar de caña. El azúcar y los ingredientes endulzantes tienen diversas funciones como aportar dulzura, sabor, ablandar la estructura del gluten en la panadería y repostería obteniendo un producto suave, mejorar la conservación, formación de cristales, entre otras funciones.⁴⁶

Dul1: Dulces moldeables

Pastas moldeables azucaradas designadas para elaborar obras artísticas-gastronómicas que engalanan la vista e incluso el olfato. Se incluyen preparaciones como alfeñiques, mazapán, pasta de pepita de calabaza, pastillas de olor (también llamados bombones en el siglo XIX y principios del XX).

⁴⁶ Ver más en: Martha Coronado Herrera, Salvador Vega y León, *Conservación de alimentos. Un texto de métodos y técnicas*, México, Universidad Autónoma de Chapingo, 1993: p. 23; José Luis Curiel Monteagudo, *La dulcería mexicana: Historia, ciencia y tecnología*, México, Limusa, 2013: pp. 42-44; Wayne Gisslen, *Professional baking*, [4ª edición] Nueva Jersey, John Wiley & Sons, Inc., 2005: p. 37; Valdés, *op cit.*, pp 60-62.

Dul2: Caramelos y garapiñados

Los caramelos son confecciones de azúcar que sobrepasan el punto de fusión del azúcar; el resultado es una confección sólida de azúcar no granulada. En el garapiñado el caramelo se mueve constantemente para que los cristales de azúcar choquen resultando un caramelo granuloso con el que se pueden cubrir flores y oleaginosas. Se hallan preparaciones como caramelos, pastillas, conservas secas, frutos y flores garapiñados.

Dul3: Dulces cubiertos, almíbares y compotas

Lo primero que observaremos es la presencia de almíbares como preparaciones resultantes de la cocción de agua con azúcar en puntos mayores o menores de concentración de azúcar (puntos del azúcar) y de clarificación sin llegar al punto de caramelo.

Los dulces cubiertos o cristalizados incluyen aquellas preparaciones de frutas, raíces, tubérculos u otros elementos alimenticios que son sumergidos en almíbar. Por ósmosis la humedad de alimento disminuye y se transfiere al almíbar el cual le aporta azúcar, formando diminutos cristales de azúcar en el alimento. Hayamos una diversidad de frutos cubiertos, incluido el acitrón. Finalmente las compotas son frutas –enteras o en pedazos, pero no deshechas– en un almíbar.

Dul4: Conservas, ates, cajetas y pastas

Se trata de rubros que buscan la conservación por una cocción con azúcar. Las conservas, pastas, mermeladas y cajetas se elaboran con infinidad de ingredientes y azúcar y se someten a una cocción para resultar en una pasta comestible dulce semisólida. Los ates por su parte se elaboran con frutas que contienen altas cantidades de pectina y que por ese motivo el producto resultante es una marqueta sólida que lleva el sufijo ate según la fruta, como el guayabate, membrillate, uvate, etc.

Dul5: Dulces (Denominación general)

Se elaboran ya sea por mezclado, concentración y/u horneado; siendo piezas pequeñas no farináceas ni líquidas y que no se agrupan en las clasificaciones anteriores de dulces; encontramos yemitas, camotitos de Santa Clara, bocaditos de coco, turrone, merengues, alegrías, suspiros, entre otros.

Dul6: Repostería

Preparaciones dulces que no están presentes en los rubros Dul 1, 2, 3, 4, 5 y 7. Hayamos gelatinas, cremas de leche y huevo, flanes, natillas, cocadas, postres presentados en platos o en platonos servidos en la mesa. Una pista muy grande la da el uso de lácteos, huevos y su propensión a una rápida descomposición, y por tanto un consumo inmediato de estos.

Dul7: Conservas dulces por maceración

No interviene una cocción, más bien una maceración con azúcar y vinagre o alcohol.

La última clase de alimentos corresponde a las bebidas, que generalmente se les ha dado un lugar secundario, pero son en extremo importantes en cada sociedad. El agua no está incluida porque no lleva una preparación o modificación humana para su consumo, aunque es importante contemplarla como bebida e ingrediente fundamental.

Pocas bebidas son las que se documentan en recetarios, por lo que trataremos de entablar un diálogo sobre la importancia de la aparición de estas y el por qué no se han tomado en cuenta aquellas que no tienen alcohol. Para proponer esta clase tomé en cuenta dos criterios: la temperatura de servicio y la presencia o ausencia de alcohol. De Beb1 a Beb4 no contienen alcohol, mientras que de Beb5 a Beb7 si lo contienen. Las bebidas si no son carentes de sabor, la mayoría –si no la totalidad– muestran gustos dulces.

Beb1: Bebidas frías

Bebidas sin contenido alcohólico, servidas a temperatura ambiente o servidas luego de enfriarse por contacto directo o indirecto con hielo: encontramos aguas frescas o lojas, refrescos, naranjadas, jugos.

Beb2: Bebidas calientes

Su temperatura de servicio es elevada mediante calentamiento o por cocción; no tienen contenido alcohólico. Hayamos el té, chocolate, atole, café, ponches.

Beb3: Helados, nieves y sorbetes

Técnicamente son líquidos a temperatura ambiente; se sirven fríos y en estado sólido. Por su baja temperatura de servicio muestran una estructura de pequeños cristales de hielo. Documentamos helados (base láctea), nieves (base de agua y frutas), sorbetes, canutos helados (antecedentes de las paletas de hielo).

Beb4: Jarabes, mieles y bases de bebidas

Las bases para bebidas son predecesores para elaborar bebidas como la forma de hacer moliendas de chocolate, jarabes para elaborar refrescos al instante, etc. Agrupo también las mieles saborizadas, por ejemplo con miel perfumada con flor de naranja, con hojas de naranjo o con cáscara de naranja.

Beb5: Bebidas fermentadas

Un sustrato líquido dulce es fermentado por microorganismos promotores de la fermentación alcohólica o por una fermentación mixta (como el pulque que ocurre una doble fermentación alcohólica y maloláctica). Las bebidas fermentadas muestran un

bajo grado alcohólico. Aquí se agrupan además bebidas que tienen como base una bebida fermentada. Hayamos pulques, curados, vino, cerveza, chicha.

Además propongo agrupar las técnicas de elaboración de vinagre, que se obtiene de la fermentación acética de un producto fermentado, además la palabra misma proviene del griego vino agrio.

Beb6: Bebidas destiladas

Los destilados son resultantes de someter a cocción y destilación por alambique un sustrato fermentado alcohólicamente. Las bebidas resultantes de la destilación tienen un alto contenido alcohólico, y se engloban en este apartado las bebidas que tienen como base una bebida destilada como un aguardiente, ron, vino de tequila, mas no hay una maceración como en Beb7.

Beb7: Licores y ratafias

Los licores resultan de la técnica de maceración de un destilado, con ingredientes aromáticos y la adición de un almíbar. Las ratafias son técnicas que combinan la maceración, destilación y fermentación, resultantes en bebidas con alto grado alcohólico, pero también con un alto contenido de componentes sápidos y aromáticos.

Luego de delimitar las clases de alimentos anteriores se procedió a elaborar un índice con las recetas del libro *Tesoro de la cocina* en tablas en Microsoft Excel en divididas en cuatro rubros: Título de la receta, código, página y clasificación. Se contabilizaron un total de 2659 recetas o instrucciones entre elaboraciones farináceas, platillos salados, dulces, bebidas y definiciones.

Con una frecuencia de 360 recetas farináceas, más 103 recetas que cuentan con más de una clasificación incluido un código Far# se contabilizan un total de 466 recetas (Incluidas 3 recetas de dudosa clasificación y que aquí se agrupan), en otras palabras se trata de un 16% de las recetas que conforman el libro de cocina (Ver tablas 7 y 12).

En términos generales advertimos un elevado uso de harina de trigo para la elaboración de panes, bizcochos, pasteles, empanadas; mientras que recetas con arroz son solamente 48 y con maíz –incluida harina de maíz, masa nixtamalizada y tamales– contamos con un total de 34 recetas. Los números reflejan una diferencia estadística significativa sobre el uso de cereales, el cual mayoritariamente es el trigo, pero debemos advertir que las recetas con maíz y arroz no están ausentes en el recetario, más bien también puede estar directamente relacionado con el número de recetas farináceas totales en el documento y el objetivo del recetario.

Las recetas para elaborar pan sencillo (elaborado con harina, agua y horneado) están ausentes, al igual que la elaboración de tortillas de maíz, mas se advierte que el editor da por hecho que el receptor conoce las tortillas; la elaboración de arroz sí está presente en el recetario y se explica desde su cribado. Esto significa en primera

instancia que el autor da por hecho que el pan y las tortillas son preparaciones que no necesitan conservarse en un libro, en otras palabras eran saberes de dominio público. Las recetas aquí presentes son una muestra del uso de cereales, sin embargo no es absoluto y se da una gran libertad para la innovación y la invención. Debo hacer el recordatorio que los rubros Far7 y Far8 son elaboraciones dulces que tomaremos en cuenta cuando se aborden las preparaciones dulces.

Hayamos un total de 1528 recetas saladas, 150 que se hayan entre dos clasificaciones y ocho que se proponen son recetas saladas o que se hayan dentro de la clase Sal# aunque presenten gustos dulces, su uso en la mesa parece estar dentro de este apartado (Tablas 8 y 12). Con 61 % de la totalidad de las recetas de *Tesoro de la cocina*, esta clase de alimentos muestra algunos aspectos relevantes de la conformación de la cocina como la conocemos al siglo XXI.

Si analizamos brevemente el recetario de Sor Juana Inés de la Cruz (Siglo XVII) y lo clasificáramos en recetas saladas y dulces hallaríamos que hay 27 recetas dulces (71%) contra diez recetas saladas (26%);⁴⁷ el recetario de Dominga de Guzmán (Siglo XVIII) igualmente separado en recetas saladas y dulces muestra 174 recetas saladas (49%) y 184 dulces (51%).⁴⁸ ¿Qué significa que a través de un siglo el número de recetas dulces conservadas en recetarios disminuyera drásticamente?

Hay algunas hipótesis que se pueden proponer en este momento, la primera de ellas sugiere que el recetario de Sor Juana contiene mayor cantidad de recetas dulces debido a que a las monjas se les permitió el uso de azúcar cuando éste era un bien suntuario y su distribución y uso estaban limitados. La siguiente hipótesis apoya el hecho que los recetarios manuscritos tuvieron una función como guías cifradas que recordaban al cocinero, cocinera o artesano solamente los aspectos más relevantes de las preparaciones, dicho de otra manera los recetarios manuscritos estaban destinados a ser leídos por quienes tenían ya un previo conocimiento de la materia. Por tanto tiene sentido que las preparaciones dulces sean las que con más frecuencia aparecieron, en primer lugar por el valor del azúcar, la dificultad de conseguirla y por tanto tratar de asegurar su buen uso.

En segundo lugar las preparaciones dulces son más complejas que las saladas, por ejemplo un cocido o un puchero solo debe dejarse cocerse en una olla con todos sus ingredientes, mientras que un bizcocho varía de una galleta por la cantidad de harina, un caramelo dista de un almíbar por su punto de cocción, una compota de fruta difiere de una fruta cristalizada por la mayor o menor concentración de azúcar, por dar algunos ejemplos.

⁴⁷ Sor Juana Inés de la Cruz, *Libro de cocina. Convento de San Jerónimo. Selección y transcripción atribuidas a Sor Juana Inés de la Cruz*, Toluca, Instituto Mexiquense de Cultura, 1979.

⁴⁸ León, *op cit.*, p. 69.

En tercer lugar los recetarios impresos tienen el objetivo de enseñar y educar a los que serán los/las practicantes de las recetas, por lo que entre mejor sea la explicación y más completo sea el recetario cumplirá su objetivo mercadológico de ser vendido y su objetivo pedagógico de enseñar.

Creo que las recetas imposibles de clasificar en *Tesoro de la cocina* también nos dan un buen referente de lo que sucede y es que el menú, o más bien, los tiempos de una comida no han sido siempre los mismo. El postre como lo conocemos hoy en día, dulce y al final de la comida, comenzó a aparecer en las cortes francesas del siglo XV pasando luego a diversos sitios.⁴⁹ Antes de esto, los platillos se confundían entre dulces y salados, por ejemplo, el manjar blanco que se elaboraba con pechugas de gallina, leche, arroz y azúcar fue una sopa dulce⁵⁰ que al transcurrir el tiempo se configuró en un postre.

En el caso de México estas maneras y preparaciones llegaron luego de la conquista mesoamericana, cuando la cocina ibérica con todos sus gustos y fijaciones ya habían ingresado en el continente americano. Por tanto el bajo número de recetas imposibles de clasificar y de dudosa clasificación que muestran una combinación de usos de carnes y gustos dulces pueden ser reminiscencias de estas comidas confundidas entre lo salado y lo dulce, pero no son significativas mientras se comparen con el resto de recetas de *Tesoro de la cocina*. Por tanto en primer término me atrevo a decir que en el siglo XIX es que se querían enseñar una comida con mayor cantidad de platillos salados. No digo que la conformación de la cocina no estuviera ya presente de esta manera en la sociedad, más bien el documento culinario refiere a la configuración social y a la importancia de los platillos salados que integran la primera parte de una comida antes del postre. Gustos dulces y salados se ve notoriamente definidos al solo haber unas pocas muestras de platillos que presentan tensiones culinarias.

Se advierte que la mayor cantidad de preparaciones saladas son las del rubro Sal2, o de hortalizas; mas no debemos confiarnos de esta cifra, ya que si se suman las proteínas animales se observa que son la mayoría de recetas. También se observa una importante cantidad de recetas de salsas: me refiero a salsa como acompañamientos y no exclusivamente a salsas picantes como las que se conocen en México y que también están incluidas en este rubro.

El rubro concerniente a las elaboraciones dulces debe ser esclarecido en algunos puntos, porque es donde más se observa en *Tesoro de la cocina* la posibilidad de la innovación (Ver las estadísticas en las Tablas 9 y 12). Una receta puede explicar cómo preparar un platillo, bebida o postre, pero también hay recetas que contienen más de

⁴⁹ Sidney W. Mintz, *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, trad. Laura Moles Fanjul, México, Siglo Veintiuno, 1996 [1985]: p. 179.

⁵⁰ Antoni Riera-Melis, "El mediterráneo, crisol de tradiciones alimentarias. El legado islámico en la cocina medieval catalana", en: Massimo Montanari (coord.), *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*, Buenos Aires, Paidós, 2003: p. 35.

una preparación y que llamaré “recetas dentro de recetas”. En esta investigación no abordaré las recetas dentro de recetas por la necesidad de ser apoyado por la totalidad de los códigos culinarios.

Ahora bien Dul1 se refiere a pastas dulces moldeables, en otras palabras, las posibilidades con estas masas dulces es infinita en tanto pueden adquirir la forma que se desea, pueden pintarse e incluso perfumarse; este es uno de los rubros de la sección dulce que más innovación presenta a pesar que las estadísticas muestran solo 27 recetas.

El segundo rubro, Dul2 refiere a un amplio conocimiento sobre las técnicas de concentración y puntos de fusión del azúcar. De antemano conozco la dificultad de trabajar caramelo y los puntos del azúcar; sin termómetros ni otros medidores los caramelos y garapiñados se elaboraban de manera experimental y no cabe duda que es un claro acercamiento a las maneras europeas el que haya una alta cantidad de recetas para caramelos y no solo una.

De Dul3 a Dul5, y Dul7 se advierte un uso milenario del azúcar como conservador de alimentos (excepto en los almíbares ligeros y compotas de fruta propensos a una rápida descomposición). Nuevamente estas categorías ejemplifican la diversidad y la innovación que sugiere el recetario. También aclaro que en estos rubros identificamos frutas, vegetales y flores de todo el mundo. Y nuevamente a pesar de que en mayor número aparece un rubro que es Dul6 no es significativo si asociamos las anteriores clases de dulces; la repostería en el siglo XIX se comenzaba a conformar con platillos montados en platos o exhibidos en la mesa, aunque muchos de ellos aún son reminiscencias de México novohispano, como las pesadas cremas con grandes cantidades de yemas de huevo.

Para el caso de las bebidas hayamos un total de 157 instrucciones (Ver Tablas 10 y 12), equivalentes a casi un 6% del total de recetas en *Tesoro de la cocina*; 87 bebidas sin alcohol (55%) contra 70 recetas con contenido alcohólico (45%). La primera observación que se advierte es el elevado número de licores, ratafías y helados, que si rastreamos su uso en la sociedad decimonónica está directamente ligado a establecimientos como cafés, sociedades, pastelerías y neverías. El menor número de bebidas lo tienen las bebidas calientes, y como se explicó anteriormente, posiblemente sea un reflejo de que estas pertenecían al dominio público y no requerían ser documentadas; por ejemplo no hay ninguna receta de atole –explícitamente– pero el punto de algunas cremas o masas coincide con el punto de atole (Receta B143).

Luego del extenso análisis cuantitativo de *Tesoro de la cocina* haré un ejercicio de aplicar las clases y subclases de alimentos aquí propuestas a los recetarios públicos y privados antes mencionados, la cual se muestra en las Tablas 13 y 14.

En los recetarios manuscritos (Tabla 13) hallamos pocas clasificaciones de recetas dentro de estos documentos. Debo advertir que en ninguno de estos documentos

culinarios aparecen bebidas (Código Beb#), y a pesar de su importante papel en la mesa, no fueron suficientemente importantes para conservarse, posiblemente porque fueron preparaciones de dominio público que no creían ser necesario guardar en papel y tinta.

Además en estos documentos manuscritos podemos deducir que la clasificación más completa se encuentra en el *Recetario tradicional*, Celaya, siglo XIX. A pesar de este dato considero que el libro de cocina ha sido editado y arreglado para aparecer de esta manera y al no tener acceso al facsímil es imposible deducirlo. Es una mera hipótesis porque los rubros ahí encontrados parecen ser tomados de un recetario mexicano de finales del siglo XX o principios del XXI. El siguiente recetario más completo en clasificaciones de recetas es el *Libro de cocina de la gesta de la independencia*, el cual tiene una mayor aparición en los apartados salado (Sal#) y dulce (Dul#). Ambos recetarios son del siglo XIX mexicano por lo que inferimos el hecho que al pasar los siglos los recetarios y la cocina se fue especializando, codificando y reordenando dentro de los libros de cocina manuscritos.

De lo anterior quiero realzar que todos los recetarios manuscritos aquí analizados presentan tres elementos comunes: platillos salados, dulces y elaboraciones farináceas. A pesar de que pocos recetarios advierten el uso de masas de harina, estas preparaciones son inherentes a todos ellos. En la mayoría de estos recetarios manuscritos las preparaciones farináceas como pasteles, masas y empanadas aparecen en la clase de los dulces (Código Dul#), sin embargo encontraremos formulaciones ya sean dulces o saladas, con carnes y vegetales. Finalmente parece haber una tendencia por conservar recetas dulces en los manuscritos.

Es muy diferente observar los recetarios manuscritos que los publicados, los segundos contienen mayor cantidad de recetas y se observan además clasificaciones más definidas de los platillos. En los recetarios impresos se inscribieron diversas bebidas (Beb#) en comparación con los libros de cocina manuscritos los cuales carecen de estos líquidos (Ver Tabla 14).

Los libros de Montañó, Gouffé (primera y segunda parte), *El cocinero mexicano* (Tomo 1 y 2), *Formulario de la cocina mexicana* y *La cocinera poblana* muestran la mayor especialización del apartado de recetas saladas (Sal#). En el siglo XVIII con Montañó podemos observar un mayor interés en las técnicas de cocción más que en las diversas carnes, como sucederá en los recetarios del siglo XIX. Gouffé presta atención a las diversas cocciones en las diferentes proteínas animales, pero solo en su apartado de “La gran cocina”. Es de observarse que casi todos los recetarios editados muestran un interés por las salsas como acompañamientos de las carnes.

Hay una elevada especialización de alimentos farináceos (Far#) en el libro de Montañó, *El cocinero mexicano*, *Manual del cocinero dedicado a las señoritas mexicanas*, y *La cocinera poblana*. Esto significa sobre todo la separación de lo dulce y lo salado dentro de las preparaciones con harinas y el reconocimiento de la cocina mexicana con masa

de maíz nixtamalizada y los tamales. Esta evolución ocurrió al transcurrir el tiempo y acercarse al siglo XX.

Por parte del mundo dulce, *El Cocinero Mexicano* parece tener una mayor especialización de estos. Aunado a esto, hay una marcada tendencia por pasar de los dulces, conservas y cajetas a la repostería, apartado que en casi todos los recetarios está presente, mas no hay consenso de qué debe ser repostería.

Finalmente en comparación con los recetarios manuscritos, sí hay un interés por parte de los recetarios impresos por conservar y difundir recetas de bebidas (Beb#). *El Cocinero Mexicano* tiene la mayor especialización en bebidas; pero hay que advertir una tendencia general en los recetarios de incluir helados, nieves y sorbetes que se acentúa en el siglo XIX y comienzos del siglo XX. Los diversos recetarios se van especializando cada vez más a través del tiempo, separando cuidadosamente las recetas en apartados que cada uno de ellos consideró conveniente.

La clasificación aquí propuesta no tiene ninguna tensión con las clasificaciones y recetas de los libros de cocina de los siglos XVII al XX, por lo que es una excelente herramienta metodológica de análisis cuantitativo y cualitativo.

Antes de concluir quisiera explicar algunas particularidades de los recetarios en forma de diccionario. Los recetarios impresos antes mencionados están marcadamente separados por clases alimentarias, los recetarios en forma de diccionario obedecen a un orden alfabético.

¿Cuáles son las implicaciones de este orden alfabético en un recetario? Diré que es una clasificación intencional que apunta a algo muy claro que observo como gastrónomo: el lector sabe que busca en un recetario en forma de diccionario.⁵¹

¿Qué público tenía *Tesoro de la cocina*? El recetario apuntaba entonces a un selecto público lector, ya que en el siglo XIX la mayoría de los mexicanos eran analfabetas; así que era un público doblemente especializado, lector y con conocimientos culinarios. Claro que también un recetario puede formar parte del acervo de un ama de casa que cocina o que dicta a las sirvientas qué se cocina.⁵²

Propongo una breve hipótesis teniendo en cuenta los anteriores elementos y la descripción física del recetario que se consulta. ¿Quién usó éste ejemplar de *Tesoro de la cocina*? Diré en primer lugar que hay un gran deterioro por la aparición de hongos y algunas manchas de aceite de las páginas 3 a la 64. Esto significa que abarca las recetas

⁵¹ Por ejemplo, si quisiera elaborar un “Ante de mamey” solo es cuestión de buscarlo en la letra “A”, luego “An”, “Ant”, llegar a los “Antes”; no es necesario hallar los dulces, pasteles, bizcochos, postres, antes, o cualquier otra clase alimentaria.

⁵² Estas hipótesis se basan en las anotaciones sobre los libros en México y los recetarios de las amas de casa que Laura Méndez de Cuenca hace durante toda su novela de costumbres. Laura Méndez de Cuenca, *Los preciados. Novela de costumbres del siglo pasado dedicada al Gral. Plutarco Elías Calles por su admiradora Laura Méndez de Cuenca*, México, S/E, 1928

de la letra A, y 63 recetas de la letra B. Si se leyeron las primeras recetas considero que el documento tuvo un uso doméstico entre amas de casa. Propongo que tuvieron una especial importancia sus dulces, ya que en estas letras se hallan las instrucciones de almíbares y alfeñique, pero sobre todos los antes (Far8), los cuales suman 37 recetas.

La página 65, con poco desgaste, coincide además con las recetas de bizcochos, los que significa que están dentro del rango de uso físico del documento. Este recetario pudo haber sido llevado directamente a la cocina por las manchas de grasa presentes en algunas de las hojas. Finalmente al no haber un desgaste uniforme en el resto del recetario se puede inferir que este tomo particularmente no tuvo un uso por profesionales de la cocina que podían buscar y hallar fórmulas culinarias específicas en el documento.

Como *Tesoro de la cocina* es un recetario en forma de diccionario, ya clasificado alfabéticamente, los recetarios que estén clasificadas en rubros como sopas, pastas, dulces y otras subclases deberán ser depositados en una base de datos en orden alfabético y codificados según sus apartados o por letras según convenga al investigador o a la investigación.

El último paso de mi propuesta metodológica consiste en la elaboración de “códigos culinarios”. Luego de clasificar las recetas aún considero que hay elementos imperceptibles en las recetas mismas y que el nombre de un platillo no será suficiente para inferir más información. Emplearé el término “código culinario” para referirme al resultado de la desfragmentación de las recetas en ingredientes y técnicas de cocción y subclases culinarias, presentados en tablas comparativas. Con los códigos culinarios están ligados no solo los ingredientes, también las técnicas y combinaciones culinarias sin creer ciegamente en los nombres de los platillos. La importancia de los códigos culinarios radica en presentar la esencia de las recetas y la capacidad que tendremos para poder compararlos con otros códigos, ya sea otra receta u otro recetario –así la tarea de buscar las copias de las recetas o las incidencias en el uso de ciertos ingredientes se convierte en esencia en una labor con provecho estadístico.

Para la presente investigación no trabajaré los códigos culinarios más allá de una muestra, como se observa en la Imagen 1. En la columna A se muestran los cuatro elementos de ubicación de las recetas, En la fila 1 se muestra el código de la receta,⁵³ en la columna 2 la página de la receta, en la fila 3 las técnicas de cocción / preparación (que pueden ser asado, cocido, baño maría, fritura, horneado, mezclado, fermentado, macerado...), en la fila 4 la subclase de las recetas, y de la fila 5 en adelante los ingredientes. Se emplearon tres letras, la “X” como ingredientes esenciales, “V” como ingredientes variantes dentro de la receta, y “A” ingredientes auxiliares que no son comestibles o no aparecen en el platillo final. Para la receta A118 se registraron un total de 231 ingredientes diferentes.

⁵³ Ver (Índice y clasificación de recetas)

CLASIFICACIÓN DE RECETAS EN RECETARIOS MANUSCRITOS, SIGLOS XVII-XX										
Siglos	XVII	XVIII					XIX			XX
Código* / Recetario**	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Sal#	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Sal1			•				•		•	
Sal2							•		•	
Sal3									•	
Sal4									•	
Sal5									•	
Sal6							•		•	
Sal7										
Sal8										
Sal9										
Sal10										
Far#	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Far1										
Far2			•						•	
Far3									•	
Far4									•	
Far5										
Far6										
Far7										
Far8										
Far9										
Dul#	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Dul1										
Dul2							•		•	
Dul3							•		•	
Dul4					•		•			
Dul5									•	
Dul6							•		•	
Dul7										
Beb#									•	
Beb1										
Beb2										
Beb3										
Beb4										
Beb5										
Beb6										
Beb7										
Otros					•					

Tabla 13: Clasificación de recetas en recetarios manuscritos, siglos XVII-XX. Elaboración propia.

*La clasificación y subclasificaciones de los códigos se encuentran en las Tablas 7-10.

**Los recetarios aparecen con el siguiente dígito: 1).- *Libro de cocina del convento de San Jerónimo* 2).- *Quaderno de barios guizados* 3).- *Dos manuscritos, primera parte* 4).- *Dos manuscritos, segunda parte* 5).- *Recetario mexiquense* 6).- *Libro de cocina del hermano Fray Gerónimo* 7).- *Libro de cocina de la gesta de la independencia* 8).- *Recetario de Mascota, Jalisco* 9).- *Recetario tradicional, Celaya* 10).- *Recetario de Tepetitlán*. Cuando se marcan los códigos Sal#, Far#, Dul# o Beb# significa que las recetas están presentes en el recetario, mas no están clasificadas en el mismo.

CLASIFICACIÓN DE RECETAS EN RECETARIOS PUBLICADOS, SIGLOS XVII-XX														
Siglos	XVIII	XIX						XX						
Código*/ Recetario**	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Sal#	•													
Sal1		•			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Sal2		•			•	•	•	•	•				•	•
Sal3	•		•		•	•	•			•	•		•	•
Sal4	•		•		•	•	•				•			•
Sal5	•		•		•	•	•	•	•		•	•	•	•
Sal6	•		•		•	•	•	•	•	•	•	•		•
Sal7	•	•			•		•						•	•
Sal8														
Sal9			•											
Sal10		•			•	•	•	•	•	•	•		•	•
Far#	•	•										•		
Far1	•			•					•					
Far2	•	•		•	•	•	•	•	•			•		•
Far3		•						•				•		•
Far4		•		•								•		•
Far5														
Far6	•	•		•	•							•		•
Far7												•		
Far8								•					•	•
Far9														
Dul#	•				•	•				•	•	•	•	
Dul1														
Dul2				•										
Dul3	•			•		•	•					•		
Dul4	•			•			•					•		•
Dul5				•			•			•	•			•
Dul6				•	•	•		•	•	•	•	•		•
Dul7														
Beb#												•		
Beb1						•		•	•					
Beb2												•		•
Beb3				•		•	•	•	•			•		
Beb4				•										
Beb5				•			•	•	•					•
Beb6														
Beb7				•			•							•

Tabla 14: Clasificación de recetas en recetarios publicados, siglos XVII-XX. Elaboración propia.

*La clasificación y subclasificaciones de los códigos se encuentran en las Tablas 7-10.

**Los recetarios aparecen con el siguiente dígito en orden cronológico:

- 1).- *Arte de cocina*, Martínez Montaña, 1823 (España)
- 2).- *El cocinero mexicano*, 1831, Tomo I
- 3).- *El cocinero mexicano*, 1831, Tomo II
- 4).- *El cocinero mexicano*, 1831, Tomo III
- 5).- *El libro de cocina por Jules Gouffé*, 1885. Primera parte: La cocina casera (Francia)
- 6).- *El libro de cocina por Jules Gouffé*, 1885. Segunda parte: La gran cocina (Francia)
- 7).- *Formulario de la cocina mexicana*, siglo XIX
- 8).- *Recetas prácticas para la señora de casa*, Tomo I quinta ed, 1904
- 9).- *Recetas prácticas para la señora de casa*, Tomo II quinta ed, 1905
- 10).- *Manual de cocina*, María Isla, 1905
- 11).- *Manual de cocina*, María Isla, 1911
- 12).- *Manual del cocinero dedicado a las señoritas mexicanas*, 1906
- 13).- *Manual para las familias 'Le verdadero práctico'*, Alejandro Pardo, 1914.
- 14).- *La cocinera poblana*, 1926.

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	
1	Código de la receta	A001	A002	A003	A004	A005	A006	A007	A008	A009	A010	A011	A012	A013	A014	A015	A016	A017	A018	A019	A020	A021
2	Página	3	3	3	3+4	4	4	4	4	4+5	5	5	5	5	5	6	6+7	7	7	7	7	7+8
3	Técnica	Cocc	Cons-B.Mari	Cocc	Cocc	Cocc	Cocc	Cocc	Cocc	Cocc	Cocc	Cocc	Cocc	Cocc	Cocc	Cocc	Cocc	Cocc	Cocc	Cocc	Cocc	Cocc
4	Subclasificación	Sal2	Sal2	Sal2	Sal10	Sal2	Sal2	Sal2	Sal2	Def	Sal2	Sal2	Def	Agua	Coccolthorn	Vap	Sal6	Sal10	Sal10	Sal10	Sal5	Fri-Coco
5	Acedera	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
6	Acete																					
7	Acete de oliva																					
8	Aceitunas																					
9	Acelga	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
10	Achicoria																					
11	Actrón																					
12	Adobo																					
13	Agraz																					
14	Agraz (zumo)																					
15	Agrio (vinagre?)																					
16	Agua					X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
17	Agua de flor de naranja / azahar																					
18	Agua dulce / de azúcar																					
19	Aguacate																					
20	Aguardiente																					
21	Ajo									X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
22	Ajo verde																					
23	Ajonjolí																					
24	Albaricoque																					
25	Albaricoque (almendra)																					
26	Albérchigo (almendra)																					
27	Albérchigo / abridores																					
28	Alcachofa																					
29	Alcaparra																					
30	Alcaparrones*																					
31	Almeja																					
32	Almendras																					
33	Anguila														V							
34	Anís																					
35	Apio																					
36	Arbejon																					
37	Avellana																					
38	Aves														V							
39	Azafrán											X										
40	Azúcar																					
41	Bacalao														V							
42	Barbo																					
43	Bizcocho / mamon molido																					
44	Bramante*																					
45	Cabrito																					X
46	Cal																					X
47	Caldo				X																	X
48	Caldo de ave																					
49	Caldo de carne																					
50	Caldo de carne de puerco																					
51	Caldo de garbanzo																					
52	Caldo de pescado																					
53	Caldo de pollo																					
54	Caldo de vigilia																					
55	Camarones											X										
56	Canela									X												
57	Cangrejos														V							
58	Carmin																					

Imagen 1: Muestra de códigos culinarios. La “X” muestra un ingrediente indispensable, la “V” una variante de ingrediente o bien indica “Recetas dentro de recetas”, y la “A” refiere a ingredientes auxiliares que no forman parte del platillo en la mesa. Elaboración propia.

CAPÍTULO 1

UN EDITOR, UN RECETARIO

¿Cómo han sido pensados e historiados los recetarios antiguos? Han sido pocos los intentos por historiar o al menos interpretar los recetarios antiguos. Considero que los recetarios en sí mismos son valiosos en tanto el lector puede revivir directamente la historia en el presente. Guadalupe Pérez San Vicente, archivista mexicana y teórica de la gastronomía argumenta que

[Si] desaparecieran todos los libros de una cultura exceptos sus libros de cocina, podríamos reconstruir mucho de esa cultura y buena parte de su perfil.

Ellos nos guiarían respecto a los gustos, las preferencias, es decir, a su paladar, a sus productos e insumos; a su economía, producción, agricultura y demás; a sus recetas, modos y maneras de guisar, preparar licores y consumirlos; hablarían de su capacidad de creación.¹

Josefina Muriel y Guadalupe Pérez elaboraron el primer catálogo de recetarios encontrados en México desde la conquista hasta principios del siglo XX; para el siglo XIX se documentaron 24 recetarios impresos incluidos *Tesoro de la cocina* [1866] y *La cocinera de todo el mundo* [1843] de Juan N. del Valle.²

En la actualidad se han editado varios recetarios antiguos en una labor de promover y conservar el patrimonio gastronómico mexicano. El *Quaderno de cosina de barios guizados* de 1773 es un buen ejemplo; este libro consta de dos tomos, un breve estudio y el recetario paleografiado conforman el primer libro, mientras que el segundo contiene el facsímil del recetario manuscrito.³

Conaculta editó una serie de libros de cocina titulada *Colección Recetarios Antiguos* que cuanta con 13 tomos culinarios de México, desde recetarios manuscritos del siglo XVIII hasta la 2ª edición del libro de cocina de María Isla en 1911. Cada recetario en sí mismo es un intento por conservar y promover la cocina mexicana del pasado y cuentan con un prólogo, introducción o estudio preliminar.

El primero de ellos, el *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo*, es un recetario manuscrito de 1780, procedente del Convento de San Fernando, de la Orden Franciscana. Se puede observar que en las recetas plasmadas había un mestizaje

¹ Guadalupe Pérez San VicentePérez, "Introducción", en: Dominga de Guzmán, *Recetario mexiquense, Siglo XVIII, Dominga de Guzmán*, México, CONACULTA, 2010, (Recetarios Antiguos): p. 25.

² Josefina Muriel y Guadalupe Pérez San Vicente. "Los hallazgos gastronómicos: bibliografía de cocina en la Nueva España y en México del siglo XIX", en: Janet Long-Solís (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1997: pp. 472-474.

³ *Quaderno de cosina de barios guizados. Hacienda del Peñasco. San Luis Potosí, 1773*, México, Fundación Hérdez, 2007.

entre la cocina popular española y la mexicana, encontrando voces nahuas como metate, totopostles, epazote, chiles, tequesquite, jitomates, pipián y guajolote.⁴ Los recetarios son reflejos de la vida burguesa, en los palacios o en los conventos; la vida cotidiana se interrumpe con alimentos para fiestas o abstinencias; se leen también gustos y costumbres olvidados en el tiempo.⁵

Continuando con la historia del recetario mismo y del personaje, Frost documenta parte de la historia de los franciscanos, quienes practicaban la pobreza y no tanto el arte culinario. Para el siglo XVII en Nueva España disminuyeron el número de misiones para colonizar y evangelizar, mientras que el número de conventos aumentó y los frailes podían permanecer en estos haciendo día con día sus labores diarias.⁶ La última parte del estudio de este recetario documenta de manera somera los ingredientes, elaboraciones, utensilios como el metate o el comal y resalta las influencias culinarias como los gustos árabes en el uso del vinagre, azúcar y los rellenos con oleaginosas y pasas.⁷

El *Recetario novohispano*, documento culinario del siglo XVIII, fue un hallazgo que se hizo en el Archivo General de la Nación (AGN) en los años 50´s y se festejó con un banquete barroco. Se dice que se conforma de recetas que pasaron de generación en generación y que aún están presentes en recetarios del siglo XIX.⁸

Dos manuscritos mexicanos de cocina es un compendio de dos documentos de procedencia desconocida y escritos en el siglo XVIII, uno fue de uso doméstico y regional; el otro fue empleado a nivel institucional y de alcance nacional. Comparando este libro de cocina con el recetario de Dominga de Guzmán se observa que hubo cierta cantidad de recetas transcritas de otras fuentes.⁹ Se hayan recetas como “Tamales de güeso de mamey”, o “Postre de natillas del rey” que en *El Cocinero Mexicano* de 1831 cambiaría su nombre a “Natillas del presidente”. En este documento se pudo observar que la tradición popular se hallaba presente en los recetarios escritos por las clases acomodadas.¹⁰

El *Recetario mexiquense. Siglo XVIII, Dominga de Guzmán* muestra en su estudio preliminar una teoría sobre la gastronomía mexicana por la archivista y gastronoma Guadalupe Pérez San Vicente. En el siglo XVIII Nueva España fue un mapamundi de sabores, que incluía aquellos del territorio y los traídos por vías terrestres o marítimas

⁴ Teresa Castelló Yturbide, “Introducción”, en: Fray Gerónimo De San Pelayo, *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo México, Siglo XVIII*, México, CONACULTA, 2003 (Recetarios Antiguos): pp. 7-8.

⁵ Elsa Cecilia Frost, “La pobre comida de los frailes,” en: San Pelayo, *op cit.*, p. 11.

⁶ *idem*, pp. 13-18.

⁷ Marco Buenrostro, Cristina Barros “Notas Sobre la Cocina Conventual”, en: San Pelayo, *op cit.*, pp. 22-24.

⁸ Elisa Vargas Lugo, “Prólogo,” en: *Recetario novohispano, México, siglo XVIII, anónimo*, México, CONACULTA, 2004 (Recetarios Antiguos): pp. 8-9.

⁹ Enrique Asensio Ortega, “Introducción”, en: *Dos manuscritos mexicanos de cocina, siglo XVIII, anónimo*, México, CONACULTA, 2002 (Recetarios Antiguos): pp. 7-8.

¹⁰ *idem*, pp. 9-10.

de todo el globo; en el México del siglo XVIII los recetarios impresos eran españoles y hubo pocos manuscritos, como el libro de Dominga, cuyas características físicas y un breve análisis y descripción de ingredientes, técnicas y platillos conforman este estudio introductorio.¹¹

El *Libro de cocina de la gesta de independencia, Nueva España, 1817* fue escrito en San Luís Potosí y se trata de un recetario familiar; hay una gran influencia de platillos españoles y recomendaciones como el medir los alimentos –como un buen cocinero– o usar varios metates para evitar la contaminación de sabores [y la contaminación cruzada].¹² También encontramos una sección con “Guisados de chiles” que incluye recetas como moles, pipianes y adobos.¹³

La siguiente obra publicada cronológicamente fue *El Cocinero Mexicano* de 1831, que se dividió en tres tomos, siendo el primero el que incluye el estudio preliminar de la obra. Los recetarios son valiosos documentos que ayudan a reconstruir cómo se fue configurando la cocina mexicana en las familias de las ciudades, distinta a la historia culinaria indígena, que dice Barros, mantuvo su pureza de costumbres culinarias hasta hoy en día.¹⁴

Advertimos la presencia de salsas de todo el mundo: de Alemania, Génova, Holanda, Portugal, sin faltar la presencia de aguacate, chiles, tomates o jitomates; también la sección de “Almuerzos ligeros” con tortilla se proclaman por el autor como verdaderamente nacionales junto con el pulque.¹⁵ En el primer tomo incluye del tratado uno al ocho que abarcan sopas, frituras, ensaladas, salsas, caldillos, almuerzos ligeros, hortalizas, legumbres, tortas y cocidos con vapor.¹⁶ El segundo libro aborda de los tratados nueve al once, relativos a carnes, aves, pescados y animales de agua;¹⁷ y el tercer tomo está dedicado a los tratados doce al diecisiete sobre masas, bizcochos, antes, postres, dulces secos, helados, sorbetes, licores, e incluye un apéndice para elaborar chicha y curar el pulque.¹⁸

En el *Formulario de la cocina mexicana, Puebla, Siglo XIX* aparece una pequeña introducción del choque culinario entre Viejo y Nuevo Mundo, y el periodo virreinal

¹¹ El estudio del recetario de Guzmán lo abordaré más adelante con la obra de León García. Pérez San Vicente, “Estudio”, *Recetario mexiquense, op cit.*, pp. 19, 20, 25, 27, 36, 42-49.

¹² José Luís Curiel Monteagudo, “Presentación”, en *Libro de cocina de la gesta de independencia, Nueva España, 1817*, Anónimo, México, CONACULTA, 2002 (Recetarios Antiguos): pp. 7-12.

¹³ *idem*, pp. 55-59.

¹⁴ Cristina Barros, “Prólogo”, en: *El cocinero mexicano. México, 1831, tomo I, anónimo*, México, CONACULTA, 2000 (Recetarios Antiguos): p. 9.

¹⁵ *idem*, pp. 10-11.

¹⁶ *idem*, pp. 7-8.

¹⁷ *El cocinero mexicano. México, 1831, tomo II, anónimo*, México, CONACULTA, 2000 (Recetarios Antiguos): p. 283.

¹⁸ *El cocinero mexicano. México, 1831, tomo III, anónimo*, México, CONACULTA, 2000 (Recetarios Antiguos): pp. 535-536.

como aquel tiempo en que nacieron las tradiciones culinarias que conocemos hoy en día.¹⁹

Hay otros recetarios antiguos del siglo XIX que se distinguen por su porte regional, como el *Recetario tradicional, Celaya, Fines del XIX*. Eugenia de la Fuente de Iturriaga, presentadora del libro es hija de la autora del recetario y aprovecha no solo para hablar nostálgicamente de sabores y aromas en la cocina, sino para hablar de la vida cotidiana de su madre, quien cocinaba para su familia comidas diarias o festivas, vendía sombreros de mujer y dulces regionales de Celaya. El cocinar para su madre era un ritual con un completo ceremonial en el que la convivencia social, la originalidad y la innovación siempre estuvieron presentes.²⁰

El *Recetario de Mascota, Jalisco, de Hildelisa Martínez de Quintero. Fines del siglo XIX* es un recetario familiar que recogió las recetas típicas de la región de Mascota y lo definen como mestizo con pocos elementos indígenas. Se observa la presencia del metate, molcajete, tomatillo, jomates, cazuelas, ollas, cántaros, jarros de barro, maíz, frijol, jitomate, tomate, aguacate, chile, calabaza, chocolate, vainilla, tejocote y capulín como elementos mexicanos.²¹ Escrito entre los años 1925 y 1935, Ortiz presentó el documento en un marco histórico y geográfico en un intento de rescatar este patrimonio cultural intangible mexicano, preservar la gastronomía regional y difundirla a generaciones futuras; “[la gastronomía] no sólo se transmite por el conocimiento de sus creadores, sino también por el amor, la pasión y las ganas de complacer a los comensales por medio del gusto”.²²

Recetario de Tepetitlán. Puebla, 1901. Lucía Cabrera de Azcárate fue un documento proveniente de una distinguida familia de Cuernavaca que practicaba la cocina francesa y la poblana, ante la cocina mestiza e indígena.²³ Se aprecia un interés en el mestizaje y en la aparición de ingredientes como los quelites y los ajolotes; el contexto histórico y geográfico ayudó a aterrizar a un grupo social en donde la comida es un elemento de identidad.²⁴

El *Manual de Cocina. Puebla, 1911* fue una obra culinaria piadosa que muestra la cocina regional de Puebla; nuevamente encontramos una descripción del choque entre

¹⁹ Teresa Esther Velasco de Franco, “Prólogo”, en: *Formulario de la cocina mexicana, Puebla, siglo XIX*, anónimo, México, CONACULTA, 2010 (Recetarios Antiguos): p. 7.

²⁰ Eugenia de la Fuente de Iturriaga, “Prólogo,” en: Celerina Maldonado de la Fuente, *Recetario tradicional, Celaya, fines del XIX*, Celerina Maldonado de la Fuente, México, CONACULTA, 2004 (Recetarios Antiguos): pp. 11-14.

²¹ Manuel Ortiz Lozano y Ma. Del Refugio Quintero Peña (comp.), “Presentación”, en Hildelisa Martínez de Quintero, *Recetario de Mascota, Jalisco, Hildelisa Martínez de Quintero, fines del siglo XIX*, México, CONACULTA, 2003 (Colección Recetarios Antiguos): pp. 9-11.

²² *idem*, pp. 12-19.

²³ Tonantzín Ortiz Rodríguez, “Introducción”, en: Lucía Cabrera de Azcárate, *Recetario de Tepetitlán, Puebla, 1901*, Lucía Cabrera de Azcárate, México, CONACULTA, 2001 (Recetarios Antiguos): pp. 7-10.

²⁴ *idem*, pp. 10-14.

Nuevo y Viejo Mundo, pasando por los conventos en el virreinato y hasta llegar a la cocina regional poblana.²⁵

Los estudios preliminares de los recetarios hablan de una diversidad de formas para pensarlos, a la vez presenta la complejidad de la falta de consenso en los mismos. La mayoría de ellos concuerda en la búsqueda de elementos mexicanos prehispánicos como el metate, molcajete o el comal, el chile, los frijoles, maíz y otros ingredientes y utensilios que son visibles en los recetarios novohispanos. Para el siglo XIX muchos de ellos caen en creer en el discurso nacionalista y aceptando que con un país independiente emergió de la tradición la cocina mexicana.

Complementando a la propuesta de Ortega²⁶ preguntaría si ¿la inclusión de platillos populares en recetarios de la clase aristocrática muestra su gusto y preferencia, y es un intento por documentar, rescatar y difundir la culinaria popular mexicana?

Los diversos enfoques con que se han tratado los anteriores recetarios antiguos muestra una tensión entre el interés que hay por rescata y difundir estos documentos que conservan el saber culinario de la nación, pero a la vez pone en relieve la falta de estudios serios y metodológicos aplicados a la gastronomía a través de la historia mexicana.

El interés de muchos estudios culinarios se ha basado en enfatizar la aparición de elementos mexicanos como el chile, maíz, jitomate, quelites, cazuelas, comales, metates y molcajetes, mas no hay una propia justificación ni una interpretación más allá que decir que los recetarios son importantes para la construcción de la cocina mexicana. La publicación de estos documentos inéditos en sí mismos abre la posibilidad para continuar con su estudio e interpretación por parte de profesionales de la investigación.

Los libros de la cocina mexicana es un intento de Barros por compilar en un documento la mayor cantidad de referencias bibliográficas posibles para su conocimiento o un seguimiento de los mismos. Para el siglo XIX la autora aborda cuatro recetarios impresos, comenzando por el *Cocinero mexicano* de 1831, el recetario más importante de México decimonónico que contiene recetas de porte nacional e internacional.

En el primer de los tres tomos aparece una sección de “almuerzos ligeros” que contiene recetas mexicanas con masa de maíz; el interés de Barros se centra sobre todo en ingredientes, platillos, utensilios y vocablos que se consideran mexicanos.²⁷

²⁵ Marco Buenrostro, “Prólogo,” en: María Isla, *Manual de cocina, Puebla, 1911. Recetas recopiladas por la señorita María Isla quien las cedió a la Casa de la Misericordia Cristiana*, México, CONACULTA, 2002, (Recetarios Antiguos): pp. 7-9.

²⁶ *Op cit.*

²⁷ Cristina Barros, *Los libros de la cocina mexicana*, México, CONACULTA, 2009: pp. 166-189.

El siguiente libro documentado fue el *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* de 1888. Sobre el recetario en forma de diccionario se dice que la primera edición se conoce del año 1845 y que en 1878 el nombre de la obra cambió a *Nuevo cocinero americano en forma de diccionario*; además la defensa en prosa que contenía el *Cocinero mexicano* de 1831 sobre la cocina mexicana desapareció, el *Nuevo cocinero* se ve más marcado por influencias francesas.²⁸

El tercer libro es un apéndice de cocina poblana incluido en el *Libro de cocina de Jules Gouffé* editado en México en 1893; el apéndice muestra diversas recetas con platillos y bebidas mexicanas como el mole y el pulque. Barros asegura es el *Formulario de cocina mexicana* editado por Conaculta.²⁹ El último documento es el *Manual de cocina michoacana* de Vicenta Torres de Rubio quien formó el primer tratado de cocina regional en México.³⁰

La obra de Barros es una excelente guía para rastrear diversos documentos que hablen del pasado culinario mexicano, mas encuentro algunos cuestionamientos básicos: la poca cantidad de recetarios identificados para el siglo XIX, por ejemplo, *Tesoro de la cocina* no aparece entre los cuatro recetarios decimonónicos y el muestreo de recetas que no dejan conocer el recetario en su totalidad. La obra si bien no profundiza ni ofrece pistas precisas para estudiar recetarios antiguos si es una pieza clave si alguien desconoce las diversas obras editadas y publicadas en torno a los saberes culinarios de la nación.

Bruno Lauriou³¹ ofrece un panorama para la lectura de recetas medievales, el cual consiste en un estudio riguroso comparativo entre diferentes recetas y recetarios, una tarea “tediosa pero indispensable” para su estudio.

Se consultan y analizan no solo los títulos y contenidos, sino también se interpreta el platillo de manera sensorial: sabores, aromas, formas, colores, y más. La propuesta de Lauriou implica un tedioso análisis palabra por palabra de los recetarios y hacer una rigurosa comparación de estos para determinar las copias de las recetas.

Para el análisis de un recetario de 2659 recetas sería imposible esta rigurosa comparación, por lo que propongo el uso de “códigos culinarios” que resumen las recetas en técnicas culinarias, utensilios, tipo de platillo e ingredientes y nos dan pie a la posibilidad de comparar otros recetarios cuando cataloguemos en códigos e índices las recetas que conforman los libros de cocina.

Finalmente abordaré el análisis sobre recetarios impresos y manuscritos de Pedraza y González. Los autores en primera instancia dividen los recetarios en inéditos o

²⁸ *idem*, pp. 190-193.

²⁹ *idem*, pp. 196-198.

³⁰ *idem*, pp. 200-204.

³¹ Bruno Lauriou, “La cocina medieval (Siglos XIV y XV)”, en: *Historia de la alimentación*, [2ª ed.] Jean-Luis Flandrin, Massimo Montanari (coord.), Asturias, Trea, 2011: p. 593-594.

manuscritos y recetarios que tuvieron difusión o publicados. A diferencia de los recetarios privados, los recetarios editados y publicados tuvieron mayor influencia y su objetivo era el de plasmar y difundir tendencias en las formas de cocinar y de comer. En los recetarios manuscritos

[...] los cocineros y cocineras guardaban sus mejores recetas, aquellas que se elaboraban en ocasiones especiales y para las que necesitaban una guía expresa. Es por ello que en esos documentos se reseñan principalmente platillos “de lujo” o domingueros y casi no se informaba de los platillos cotidianos.³²

Brevemente se analiza la historia de los recetarios en México, comenzando por el periodo novohispano, con la presencia y el uso de recetarios traídos de España y el hecho que algunas recetas se copiaron intactas de estos libros impresos a los recetarios manuscritos que comenzaban a redactarse en el territorio mexicano. Para el siglo XVIII lo que conocemos como cocina mexicana, mestiza y resultante de la mezcla de elementos españoles e indígenas, comenzó a aparecer en recetarios manuscritos.

Para el siglo XIX comienzan editarse recetarios importantes para la cocina mexicana, pero el más sobresaliente fue el *Cocinero Mexicano* de 1831 editado por Mariano Galván Rivera, el cual tendría numerosas reediciones durante el resto del siglo y se transformaría en un recetario en forma de diccionario. El *cocinero Mexicano* contó con otros recetarios que fueron directamente su competencia editorial, como el *Arte novísimo de cocina* de 1831, *La cocina de bolsillo*, *La cocina mexicana e internacional* de 1872, entre otros más, sin embargo *Tesoro de la cocina* de 1866 no está en la lista.

Por su parte los recetarios manuscritos desarrollaron una lógica distinta abiertamente: la cocina mexicana y más las cocinas regionales eran el material del que se componían. Estos documentos son cercanos a la realidad cotidiana de sus escritores(as).³³ Especialmente para el caso de Michoacán se analizan recetarios desde la *Cocina michoacana* de Vicenta Torres a finales de siglo XIX, libros de cocina de la región en el siglo XX y otros documentos sobre la cocina michoacana.³⁴

Como anteriormente planteé, el estudio de un recetario requiere un nuevo enfoque además de ser histórico o antropológico que sea culinario en sí mismo y que se adapte a la gastronomía de cada región. En el presente capítulo se buscó describir el objeto de estudio y se inscriben aquellos hallazgos sobre el editor de *Tesoro de la cocina*: Juan N. Del Valle.

³² Martín González de la Vara, América Pedraza, “Dos recetarios michoacanos”, en: Luís González y González, y Martín González de la Vara (comp.), *Michoacán a la mesa*, 2ª ed., Zamora, El Colegio de Michoacán - Gobierno del Estado de Michoacán, 2011: p. 259.

³³ *idem*, pp. 260-264.

³⁴ Sol Rubín de la Borbolla, “De recetarios y algo más...”, en: González y González, *op cit.*, pp. 251-256.

1.1).- *Tesoro de la cocina*, descripción de la obra

Debo aclarar antes de comenzar que respetaré en todo momento la escritura original del texto decimonónico, que conforme a nuestra sintaxis estaría llena de errores ortográficos, pero para fines de la presente investigación –y para futuras– debo aclarar y respetar este hecho.

Título completo de la obra:

Tesoro de la cocina.

Diccionario de las familias.

La cocina puesta al alcance de todas las inteligencias y fortunas.

Obra novísima

Que contiene todo lo concerniente á la cocina española, francesa, alemana, flamenca, polaca, rusa, provençala, languedociana, italiana y gótica: método de servir y trinchar en la mesa: un calendario gastronómico: un tratado estenso de pastelería, método fácil para hacer helados, confitados, lo mas selecto del arte del bizcochero &c., &c., tomado todo de los mejores autores mexicanos y extranjeros.

Autor: No aparece en la obra, sin embargo se puede pensar que el compilador de las recetas fue el editor mismo, Juan Nepomuceno del Valle.

Región: Ciudad de México.

Imprenta: Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. Puente de San Pedro y San Pablo núm. 8.

Año de edición: 1866.

Al observar el título se pueden notar muchos aspectos, el primero de ellos es el hecho que no aparece “cocina mexicana” dentro de la lista de saberes culinarios de la obra, a pesar de haber sido editada esta obra en México. Aún más, ninguna cocina de América se plasma en el título.

La variedad de estilos culinarios europeos apunta el grado en que dichas corrientes culinarias buscaban ser introducidas en el país como parte de las políticas de modernización y progreso de la época: la introducción de México al refinado arte de la culinaria internacional donde tal vez no había cabida para la cocina mexicana, o tal vez ésta podía estar inscrita dentro de los “mejores autores mexicanos”.

“Diccionario de las familias” devela un público familiar al que posiblemente apelaba esta obra, sin embargo un diccionario es ya un libro cercano al conocimiento

enciclopédico. El diccionario y la enciclopedia son densos documentos llenos de información. Los recetarios en forma de diccionario son para un público selecto de una población casi analfabeta.

“Un tratado estenso de pastelería, método fácil para hacer helados, confitados, lo más selecto del arte del bizcochero” develan un posible uso como manual de enseñanza de oficios culinarios, sin incluir el del cocinero explícitamente: un mercado masculino practicante de los oficios culinarios en público y las amas de casa dedicadas a la cocina en el ámbito doméstico y privado.



Imagen 2: Portada del libro *Tesoro de la Cocina*, 1866

La obra está conformada por un total de 2659 recetas que están ordenadas alfabéticamente en forma de diccionario como el título de la obra lo indica. El diccionario y recetario abarca de la página 3 a la 504; escrito en dos columnas, a excepción de las letras capitales que dividen cada sección, los títulos de las recetas se encuentran escritas la mayoría en minúsculas y cursivas, aunque la primera receta de un nombre o ingrediente específico siempre se escribió en mayúsculas. Elaboré un índice de recetas con sus páginas correspondientes y la codificación, el cual se haya en la sección (Índice y clasificación de recetas).

El (Apéndice) del recetario lo conforman las páginas 1 a la 32 luego del diccionario, y comienza con indicaciones sobre el servicio o (Del servicio de la mesa) [páginas 1-9]. Un (Calendario gastronómico) a continuación describe los cultivos culinarios por meses en que deben plantarse, sus indicaciones médicas y económicas de las hortalizas se incluyen al final de cada mes; termina con un cuadro que resume los tiempos de siembra de hortalizas (Pág. 11-21). De las páginas 23 a la 31 se encuentra el apartado titulado (Modo de trinchar en la mesa las viandas que se presenten en ella y de hacer platos a los convidados) en que se aborda el modo de cortar diversas proteínas animales en la mesa y su servicio en la misma, dicho apartado dará fin a la obra.

Finalmente hay seis láminas ilustrativas, tres de ellas referentes a cómo disponer las mesas para un número determinado de comensales; las tres láminas restantes son indicaciones suplementarias e ilustrativas de la anatomía animal y cómo se deben trinchar en la mesa.

CUADRO

Que indica la época de sembrar las hortalizas al raso o en abrigos y albitanas, según el clima.

En el primero y último mes del año no se hace ninguna siembra. El cultivo forzado con camas calientes, cajones de vidrio y estufas, llamado también cultivo de lujo, está sujeto á otras reglas.

FEBRERO.	MARZO.	ABRIL.	MAYO.	JUNIO.	JULIO.	AGOSTO.	SEPTIEMBRE.	OCTUBRE.	NOVIEMBRE.
Acederas, Alcachofas, Apios, Berenjenas, Cebollas, Chirivias, Espárragos, Guisantes, Pimientos, Puerros, Rabanos, Tomates, Valeriana, Yerba buena	Acederas, Alcachofas, Apios, Berzas, Cebollas, Chirivias, Espárragos, Guisantes, Hinojo, Patatas, Perejil, Rabanos, Remolachas, Valeriana, Verdolaga, Yerba buena	Acelgas, Apios, Berzas, Cebollas, Cucurbitáceas, Hinojo, Lechugas, Mastuerzo, Patatas, Perejil, Rabanos, Remolachas, Valeriana, Verdolaga, Zanahorias.	Acelgas, Apios, Berzas, Cardos, Cucurbitáceas, Escarolas, Hinojo, Judias, Lechugas, Rabanos, Remolachas, Valeriana, Verdolaga, Zanahorias.	Acelgas, Escarolas, Judias, Lechuguino, Remolachas, Vergolaga, Zanahorias.	Acelgas, Escarolas, Judias, Lechugas, Lechuguino, Nabos, Rabanos, Remolachas, Verdolaga, Zanahorias.	Acelgas, Alcachofas, Escarolas, Lechugas, Lechuguino, Nabos, Rabanos, Remolachas, Zanahorias.	Alcachofas, Berzas, Escarolas, Espinacas, Lechugas, Lechuguino, Nabos, Rabanos.	Ajos, Berzas, Cebollas, Cebollinos, Chirivias, Espinacas, Estragon, Guisantes, Hinojo, Lentejas, Mastuerzo, Lechugas, Puerros, Perifollo, Lentejas, Mastuerzo, Rabanos, Verdolaga, Yerba buena	Ajos, Cebollas, Chirivias, Espárragos, Espinacas, Estragon, Guisantes, Hinojo, Lentejas, Mastuerzo, Perifollo, Puerros, Yerba buena

Imagen 3: Calendario gastronómico incluido en los apéndices del libro *Tesoro de la Cocina*

1.2).- ¿Quién fue Juan Nepomuceno del Valle?

Una de las problemáticas más grandes fue la de hallar información sobre la imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, ya que hoy en día son libros en extremo raros y codiciados por libreros anticuarios. Saber quién fue el editor y qué clase de obras publicó Juan Nepomuceno nos ayudará a definir el objetivo del recetario, a qué público se dirigía, qué tipo de persona fue quien lo redactó y cómo era la vida de nuestro impresor.

Enrique Fernández Ledesma en *Historia Crítica de la Tipografía en la Ciudad de México*, documenta por décadas en el siglo XIX a diversos editores y sus ediciones;³⁵ Juan Nepomuceno del Valle no aparece en el texto de Ledesma. En *La Ciudad de México*, Marroqui no habla de la Imprenta de Juan Nepomuceno en la Calle de San Pedro y San Pablo que se identifica en la portada del recetario.³⁶

En un primer momento hablaré de las temáticas de las obras que editó y escribió Juan Nepomuceno del Valle.³⁷ Luego de haberlas leído se recurrió a una clasificación en las que las obras pueden tocar más de un tema: almanaque, novela, teatro, política, discurso cívico, economía, cocina, guía de viajeros, religión, estadística y sobre el imperio de Maximiliano.

En primer momento tenemos el *Sermón predicado en la santa Iglesia Metropolitana de Megico* de Antonio Joaquín Pérez Martínez en 1839. Antes de empezar el discurso y la “advertencia del editor” hay una dedicatoria a María Tornel y Mendibil, ministro de guerra, por su amigo Fco. Javier de la Peña.

El presente discurso cívico tiene como objeto exaltar a Iturbide, el primer emperador mexicano, libertador del pueblo mexicano. Quisiera transcribir la “Advertencia del escritor” para comenzar a comprender a Juan N. del Valle,

Llegada la época venturosa en que la Nación ha honrado las preciosas cenizas del HEROE DE IGUALA, que va á brillar en los fastos megicanos hasta el último día de los tiempos con la misma claridad que tiene el sol por el ámbito del mundo, es llegado también el día de publicar este Sermón que honra no menos la memoria del Señor Iturbide que el respetable nombre de un Prelado que unmortalizó [*sic.*] y esta ciudad [Puebla] y cuyas piezas oratorias ocuparán siempre un lugar preferente entre las mas elocuentes. Megicanos, compatriotas míos, regad estas dulces, brillantes y encantadoras páginas con las lágrimas del dolor y de la gratitud, grabadlas con caracteres indelebles en vuestros sensibles corazones, y recordando los

³⁵ Enrique Fernández Ledesma, *Historia crítica de la tipografía en la Ciudad de México*, México, Talleres Gráficos de la Nación, 1934.

³⁶ José María Marroqui, *La Ciudad de México. Tomo III*, México, Jesús Medina Editor, 1967: p. 181.

³⁷ Las referencias completas se encuentran en **OBRAS DE JUAN NEPOMUCENO DEL VALLE**.

males que nos han causado la DISCORDIA, sea vuestra UNION la muralla fuerte e impenetrable donde se estrellan las fuerzas de los enemigos de la INDEPENDENCIA y de la Libertad.

Las ideas centrales del discurso elevan la figura de Iturbide como libertador y pacificador de México, un personaje que hizo de México una nación libre del yugo español, pero lo hizo por el “voto del cielo”. Esto quiere decir que Antonio Joaquín Pérez Martínez al pronunciar el discurso cívico en memoria de Iturbide lo hace con la constitución Trigarante de 1824 en mano, exaltando la libertad y enalteciendo ante Dios la labor del libertador y primer emperador mexicano Agustín de Iturbide.

El documento finaliza con algunas notas del editor en las que se duele de la realidad de México: la paz y prosperidad que logró Iturbide en tan solo siete meses no la ha igualado ningún gobierno hasta 1839, fecha de la publicación. Sobre todo Juan Nepomuceno del Valle se adolece de las facciones políticas que siguen peleando y asesinando a sangre fría por el poder de la nación, porque “México es sin duda el paraíso del mundo”. Clasificaré la primera obra de Juan Nepomuceno del Valle como un discurso cívico con tintes religiosos y políticos.

Discurso pronunciado el día 27 de mayo de 1841 en memoria del heroico general D. Mariano Matamoros es la segunda obra editada por Juan N. del Valle en 1841. Este discurso tiene como autor a Juan N. Adorno quien eleva la figura de Matamoros como uno de los libertadores de México, forjando así la figura de un “héroe” de la nación. Este rescate de héroes nacionales es sobre todo una labor de búsqueda de la identidad mexicana y de forjar un pasado común para todos los mexicanos.

Diremos que se trata de un discurso cívico y un texto político. El *Arancel de honorarios y derechos judiciales* de 1841 es una reimpresión de la legislación del 23 de mayo de 1837. Éste es un documento político.

El siguiente libro se trata de un anónimo de 1841, sin embargo ¿podemos pensar que se trata de un escrito de Juan N. del Valle mismo? Muy posiblemente así sea. Titled *Ocios de un mejicano, empleados en estudiar las instituciones que convendrían a su patria, ó sea ensayo de una constitución*, se trata más que un ensayo de una constitución una reflexión de la actual y algunas propuestas. Por ejemplo se apoya tanto la propiedad privada como la comunal y el hecho que el mexicano debe servir a la patria, y no la patria servirles a particulares. En este punto, el editor mismo dice aprovechar “los últimos días que quedan de libre imprenta”. Este documento se inscribe dentro de sus obras políticas.

Es imprescindible marcar el hecho que Juan N. del Valle refiere al “pueblo mexicano por la bondad divina”, pero cabría preguntarse ¿Juan N. del Valle era un conservador? ¿Entonces por qué apoyaba la propiedad privada estandarte del grupo liberal?

Tal vez el siguiente documento nos ilustre estas preguntas; escrito por “un poblano amante de su patria” en 1841 tenemos el *Proyecto de papel moneda para la República*

Megicana puesto en forma de un diálogo. El diálogo lo sostienen un rancharo y un comerciante. El comerciante toca el tema de cambiar las monedas de oro y plata por papel moneda, una especie de vales intercambiables por bienes y servicios. El rancharo –personaje ignorante en un principio– argumenta que prefiere tener de manera física las monedas de oro y plata, y finalmente luego de una serie de razonamientos del comerciante asiente y acepta adoptar el sistema de papel moneda.

Al revisar la literatura costumbrista hay pocas o nulas referencias de papel moneda: la gente porta tlacos, pesos y reales de oro, no porta ni paga con papel moneda. Las escasas referencias son vales dados directamente por el gobierno. Esto significa que las ideas de Juan Nepomuceno del Valle iban encaminadas al progreso económico de la nación, importando ideas venidas de altamar para aplicarlas a México, su amada patria. Clasificaré la obra como un escrito económico, político y además entre sus obras de teatro por la narrativa en diálogo en que se dispone.

El último libro de 1841 es el *Libro de los pueblos y de los reyes*, escrito por el francés Carlos Santa Fe y traducido al español por Tomás Falero. La introducción del traductor sanciona gravemente a quien lee y no practica la palabra divina; también se lamenta de la falta de sabiduría y espíritu religioso en los escritores “de nuestro desgraciado siglo”. Alejado de su patria, España, Falero busca prestar ese humilde servicio al traducir para México la obra del sabio Carlos Santa Fe. Nos encontramos con un escrito completamente religioso editado por Juan Nepomuceno del Valle.

El único documento de 1842 es la *Oración cívica* de Manuel Zetina Abad. En dicho discurso cívico se da gracias a Dios por los héroes caídos, rogando que Dios les permita el cielo por el don de la “santa libertad” que otorgaron al pueblo mexicano. La libertad es el valor máximo en el discurso, porque el hombre libre es igual en condición que el poderoso y el pequeño, además no adora a débiles deidades terrestres. El mexicano recuperó la tierra que le pertenecía por derecho de los ignorantes, supersticiosos y fanáticos regidores del sistema colonial.

La historiografía clásica al dividir los grupos políticos en conservadores, liberales y moderados, pone de manifiesto que el conservador es aquel que extraña y quisiera volver a aquellos días en los que la corona española beneficiaba a un reducido grupo. Los liberales, siempre bien vistos, apoyaban la libertad y separar la iglesia del Estado.

¿Cómo clasificar este discurso cívico que ante Dios reza por los héroes que libraron a México del opresor sistema conservador? Considero que más allá de pensar facciones políticas extremistas, hasta el momento tenemos un impresor libre de pensamiento, alguien que no fue arrastrado por las pasiones políticas de la época y más bien buscaba lo mejor para su pequeña nación –Puebla– y su patria. La oración será clasificada como discurso cívico con tintes políticos y religiosos.

Para 1843 y 1844 identificamos el primer recetario editado por Juan N. Del Valle: *La cocinera de todo el mundo, o la cocina sin cocinera*. Este libro tiene dos ediciones, el

primero de 1843 fue vendido en entregas periódicas, así que Juan N. del Valle recurrió a la técnica del folletín para su primera impresión de *La cocinera de todo el mundo*.

Al parecer el gran éxito que tuvo *La cocinera de todo el mundo* de 1843 lo llevó a editar, un año más tarde, el mismo recetario en dos tomos. *La cocinera de todo el mundo* incluye un gran acervo de recetas nacionales e internacionales, no sin mencionar que es el primer documento culinario de México que incluye una litografía sobre el arte de trinchar y un calendario gastronómico que solamente la *Cocinera de todo el mundo* y *Tesoro de la cocina* (1866) contienen entre todos los recetarios mexicanos editados en el siglo XIX. Esta obra se clasificó entre los libros de cocina de Juan N. del Valle.

En 1844 tenemos el siguiente documento de la imprenta de Juan Nepomuceno, es un informe de José Vicente Miñón donde explica que se han levantado falsos en su nombre y muestra pruebas de ser inocente. Este documento buscaba limpiar su “honra” y devolverle la “estima social”, siendo que finalmente se alaba su labor militar al servicio del país. Clasificaré *El general de brigada José Vicente Miñón a sus conciudadanos* como un documento político.

Identificamos tres impresos para 1845, el primero de ellos el *Espediente municipal instruido sobre ecstigir cuentas al administrador de los propios y arbitros del Ayuntamiento de Puebla*, como su nombre lo indica es un expediente que buscaba que el ayuntamiento de Puebla mostrara a los Ciudadanos el manejo de dinero. En este tenor este expediente se levantó porque el administrador estaba a punto de renunciar súbitamente para evitar saldar las cuentas que le debía a su estado, por tanto los ciudadanos que se suman a la causa exigen el expediente municipal para saldar “la buena reputación del gobierno”; el resultado fue la renuncia espontanea del administrador acusado. Este documento se clasifica entre las obras de política de Juan N. del Valle.

El *Discurso que en la festividad nacional del 16 de septiembre de 1845* fue dictado por José María Fernández de Lara en el mismo año. En el documento se manifiesta que la guerra es la única salida contra la opresión y por tanto Hidalgo, Allende, Morelos, Guerrero, Iturbide y miles de héroes anónimos más han sido los libertadores de la nación mexicana. Ellos lograron al mismo tiempo defender la patria y la religión.

La religión y la patria están tomadas de la mano, y es que el primer deber del ciudadano es con Dios, y el segundo con su Patria; el orden religioso lleva al orden civil. La educación religiosa y patriótica sería entonces la base de cualquier edificio social, dicta el discurso de Fernández. En la unión está la fuerza, sobre todo porque también se sabe que Estados Unidos está en búsqueda de anexar a Tejas [*sic.*] a su territorio. Este es un discurso cívico con tintes políticos y religiosos.

Hermano del historiador Manuel Orozco y Berra, Fernando Orozco y Berra también tiene un discurso cívico para el año de 1845: *Oración pronunciada el día 16 de*

septiembre de 1845. En la *Oración* hay una ensalzada defensa de la libertad y un ataque a las pasiones políticas. En este tenor Fernando Orozco y Berra atacó a España por haber sido una nación inquisidora e ignorante que tenía como crimen a la ciencia. La sabiduría nos conduce a la verdadera libertad y felicidad. Por tanto refrenar las pasiones políticas, la lisonja y las seducciones cortesanas son objetivos claros para nuestra nación. Clasificaré la obra como un discurso cívico y obra política.

Los discursos cívicos de 1845 tienen en común la búsqueda del bienestar nacional: por un lado el de Fernández de Lara advierte que la base de las instituciones sociales debe ser la religión y la moral, por otro lado Fernando Orozco y Berra apuesta por el conocimiento y la razón. Sin caer en trampas de la historiografía clásica de pensarlos uno como conservador y otro como liberal, diremos que el impresor es una persona con ideas progresistas sin deshacerse de todo aquello que la religión católica podía ofrecer, el impresor sigue manifestando una postura más allá de las pasiones políticas del decimonono.

En 1846 tenemos la *Devoción a nuestra sra. de los Dolores*, un documento de oraciones dedicados a la la virgen madre de Dios hijo. En la dedicatoria, el impresor dice ser afecto a los dolores de su celestial majestad y ruega al lector que interceda ante el creador por el alma de su impresor:

¿Temeré mucho al suplicarte adoptes la devoción diaria que te presento en este tan pequeño como precioso librito? Podría suceder que seas persona tan ocupada que no tengas tiempo para dedicarlo a esta práctica: en este caso me conformo con que aunque sea una parte de este oficio reces todos los días, y no dudo que si lo haces con atención, te agrada y atraiga hasta hacerte muy devoto de los Dolores de la Madre Virgen, pues encontraás en el la belleza del dialecto, la ternura, y devoción que son propios de su melifluo autor. Prácticalo así, y cuando el Padre de las Misericordias sea servido en visitarte con su gracia, no te olvides de quien tuvo la dicha de reproducir este OFICIO DOLOROSO.

Situaré la *Devoción* como un documento de religión la cual nos muestra esta faseta en la que Juan N. del Valle es un fiel católico, especialmente devoto de la Virgen María de los Dolores. Podemos leer que no se trata de la guadalupana, sino de una devosiión muy particular que le imprime mucho sentimiento y amor hacia los hijos.

Para 1848 tenemos la reimpresión de la obra de Bretón de los Herreros, *Lances del carnaval*, una obra de teatro española ambientada en Madrid. Clasificaremos este escrito de Bretón como una obra de teatro.

Para 1848 y 1849 identificamos dos documentos anónimos, que buscaban frenar la tolerancia de cultos en México. El primero de ellos, *Representación que los habitantes de Puebla elevan al soberano congreso de la unión, contrariando los conatos que para establecer la tolerancia religiosa en nuestro país, aparecen hoy desgraciadamente*, parecería un documento completamente conservador, sin embargo

la lucha es contra los Estados Unidos, su masonería y protestantismo. Dispone un argumento en contra del protestantismo y la masonería en México, ya que con la invasión de los Estados Unidos también trajeron a sus líderes religiosos. Los americanos eran una raza profana de cuerpo y que solo se burlaban de las creencias del mexicano, por tanto se escribe el documento para evitar esta dominación protestante. Recordaremos que la invasión de los Estados Unidos comenzó en 1845 y llegó a Puebla en 1847.

En la democracia del mexicano, todo ser humano vale, hasta el indígena, dice el documento: al abrigo de la iglesia el indígena ha sido guiado y corregido de su descarriada cultura. Por tanto se hace esta defensa y se manifiesta el descontento contra los enemigos del evangelio, aquellos que quieren destruir la religión y el patrimonio de nuestros padres. El anexo a éste es un listado de personajes y firmas entre los que identificamos a Juan N. del Valle.

Para 1849 tenemos la *Respetuosa escitativa que los vecinos de Puebla dirigen a las supremas autoridades de la república contra la tolerancia de cultos*. Con pruebas de la invasión americana en México y el proyecto de colonización propuesto por la cámara de diputados se inscribe esta defensa a la religión católica. El documento dice que se trata de una siniestra mayoría que sigue aprobando este tipo de leyes en contra de las instituciones eclesiales; especialmente de hacer el matrimonio una institución cívica, la sociedad caería al fondo de un abismo, dice la propuesta.

Primero la pérdida del territorio y luego la barbarie que presenta el país en 1849 llevan a creer que son los protestantes los que han desorganizado a México, el protestantismo como la causa de la corrupción de las sociedades mejor establecidas. Se muestra que el protestantismo de Europa desencadenó en guerras y se establece esta asociación para mostrar los peligros de la religión venida del norte. Finalmente identificamos la firma de Juan N. del Valle, el impresor del documento.

En este segundo documento la defensa parece más conservadora, en especial la del matrimonio, sin embargo al asociar la ruina y la guerra con el protestantismo americano queda más claro y fundado ese miedo. Hay aspectos que deben quedar avalados por la iglesia, como lo es el bautismo o el matrimonio. Por otra parte el gobierno y el estado deben ser los encargados de las leyes que protejan a los ciudadanos y sus instituciones espirituales; por tanto considero que este documento con tintes conservadores pretende proteger su patrimonio inmaterial que ha sido propio de los mexicanos desde que Hidalgo proclamó el grito de independencia con el estandarte de la Virgen de Guadalupe. Clasificaremos ambos documentos como obras políticas y religiosas.

Un periodo relativamente amplio se interpone entre la defensa de la religión antes del siguiente libro. La *Guía de forasteros de la capital de Puebla para el año de 1852* fue abiertamente escrita por Juan Nepomuceno del Valle y editada por su imprenta. El “Prólogo” de la obra nos acerca más a Nepomuceno como editor,

PROLOGO

La geografía, la historia y la estadística de Mejiico están en tal estado de atraso, que no solo no se cultiva su estudio, sino que aun se ignora su utilidad práctica. Pocos de nuestros agricultores y mineros echan menos el plano y cortes geológicos del país, pocos de nuestros comerciantes creen necesaria la tabla de nuestras vías de comunicación, pocos hombres de negocios perciben la utilidad de un cuadro sinóptico de nuestra administración pública, y pocos de nuestros artistas piensan en la historia de los monumentos nacionales, cuyo estudio combinado con el de los modelos clásicos, aclimataría entre nosotros las bellas artes, imprimiéndoles un sello nacional. Esto induce á creer muy remoto el día en que las ciencias físicas, sociales e históricas, tengan aquí todo su desarrollo y en que se clasifiquen las regiones minerales, agrícolas, medicinales, en que la naturaleza ha dividido nuestro suelo, y las obras de arte con que ha mejorado o embellecido la mano del hombre. No es obra de un día ni de una sola persona llegar a este vasto resultado: la tarea debe ser eminentemente sintética y preceder muchos ensayos sobre los pormenores al conjunto colectivo que forme la estadística del país. Uno de esos ensayos hemos procurado hacer en esta publicación, limitándonos a uno de los principales centros en que reside la vitalidad de la República.

No obstante el título de este libro, debemos advertir, que su utilidad no se limita en nuestro concepto, á saciar la curiosidad de los forasteros que visiten la población. Nuestra obra es una especie de prisma, en que se ha procurado presentar esta ciudad bajo todas sus faces, un conjunto de todos los datos propios para caracterizar su estado material, social e intelectual; y un trabajo de este género, no dejará de ofrecer interés á los hombres públicos que estudian los elementos de nuestra nacionalidad, á los negociantes, ya sea en el comercio, en la industria ó en la agricultura que tienen el principal de sus mercados en Puebla, y aun á aquellos de sus vecinos á quienes las emergencias de la vida diaria ó mera curiosidad, hagan desear algún dato estadístico sobre el lugar en que viven.

He aquí el objeto de esta publicación, y su editor cree haberlo llenado tanto, cuanto lo permite la falta de estadística oficial, que no siempre puede suplirse por medio de investigaciones privadas [*sic.*].

El editor.

Para interpretar dicho fragmento la estadística será ahora y en adelante el punto clave de comprender al editor. Juan N. del Valle se lamenta gravemente de la falta de estadística nacional. ¿Por qué la estadística? Geografía, estadística e historia están tomadas de la mano, tres ramas del conocimiento que para el siglo XIX eran de plena importancia práctica: la geografía para delimitar México, conocer sus riquezas naturales y minerales; la estadística para saber el estado en que estaba la población, la economía, la administración pública, los oficios, profesionistas, artesanos y otros sectores que conforman la patria; la historia para forjar nuestra identidad como mexicanos.

Otro referente verbal que notamos son las ciencias: físicas, sociales e históricas. De manera consiente Juan N. del Valle propone una clasificación bastante acertada del

conocimiento, sin embargo lamenta el mal estado de la ciencia en México. Por ende se puede pensar que Juan Nepomuceno del Valle es un ferviente propulsor de las ciencias y tiene una inclinación por la estadística.

La obra la componen un gran número de datos históricos y sobre la sociedad de Puebla, sus negocios, actividades económicas. Es preciso señalar que el índice al final de la obra se encuentra dispuesto en orden alfabético, mas no el cuerpo de la obra, otro indicio más de alguien afin a ordenar y clasificar como lo puede ser un estadístico. Para finalizar diremos que en el apartado de IMPRENTAS sí aparece él como impresor,

IMPRENTAS*

Sr. D. Atenógenes Castellero, calle de la compañía.

D. Juan N. del Valle, *id* de la Carnicería.

D. José María Rivera, *id* de la Molina, Tiene también imprenta litográfica.

D. José maría Macias, *id* de Micieses, *id id*.

D. Joaquín Martínez, *id* de Peñas.

[Nota a pie] *Están puestas por el orden de antigüedad [*sic.*].

Clasificaremos este documento como una guía de viajeros y un documento estadístico. ¿Cuándo comenzó a funcionar la imprenta de Juan N. del Valle? ¿Empezó en 1839 en la calle de Espejo número 6? ¿Qué fue Juan N. del Valle antes de ser impresor? ¿Qué edad tenía Juan N. del Valle cuando comenzó sus trabajos de impresor? No tenemos muchas pistas, sin embargo su ferviente nacionalismo y ese afán por ordenar y contabilizar las cosas se ve más claro en estos escritos que se alejan de la política.

El *Undécimo calendario portátil de Juan N. del Valle* de 1852 nos indica que la actividad editorial de Juan N. del Valle incluye la redacción y publicación de almanaques cívico-católicos. Haciendo el recuento editorial de calendarios, esta actividad debió haber comenzado en 1842, lo que concuerda con el tercer año de impresión de la casa editorial de Juan N. del Valle.

Las temáticas de la miscelánea del *Calendario* de 1852 son de porte religioso: se le agradece a las madres por ser el pilar de la institución social que se alberga dentro del hogar, se pone de manifiesto el horror por el ateísmo y las dulzuras de la religión católica; hay narrativas sobre la muerte, la tristeza y hasta sobre el dolor de cabeza. Se inscribe este documento como un almanaque con tintes religiosos, pero sobre todo, de haber escrito Juan N. del Valle la narrativa sobre la madre contemplamos que se trata de un ataque al ateísmo y al protestantismo, pero sobre todo que Juan N. del Valle es un padre de familia.

La siguiente es la última obra que edita Juan Nepomuceno del Valle en Puebla en 1853: *Manifiesto a la nación*, escrita por “unos liberales de esta ciudad”. Estamos ante otro documento político, pero lo que asombra es el hecho que Nepomuceno se proclamase liberal y acusara tanto a liberales como a conservadores. El ataque a la ideología liberal es que libertad y liberalismo son falsos *per se*, su gobierno ha hecho poco al servicio de los mexicanos.

¿Qué hay de los conservadores? Aquellos conservadores empedernidos son de igual manera un obstáculo para la nación, personas que buscaban revertir la Independencia. Se ejemplifica con la ridícula muestra de poder conservador con las Siete Leyes y el arrebato de Texas. “Venid acá, amigos míos, los que fuisteis del imperio [de Santa Anna] y decidnos ¿Por qué ese gobierno central, fuerte como hoy lo queréis y adecuado según decís, a las necesidades, localidad, costumbres, etc., etc. de México no hizo su felicidad?”, acusa fuertemente el documento a Santa Anna y sus seguidores.

¿Entonces qué sistema político se buscaba apoyar? Lo que está claro es que el retroceso, la discriminación, el clasicismo y las pasiones políticas están en contra del ideal nacional. Entonces la solución es la unión de los mexicanos, independientemente de sus filiaciones políticas, un sistema federalista en donde se obedezcan las leyes. Es indispensable entonces el análisis de la historia nacional. Entonces ser “Liberal” para Juan Nepomuceno del Valle significaba ser un ciudadano libre política, económica y espiritualmente. Este escrito fue publicado en 1853, cuando México buscaba reescribir la primera constitución mexicana de 1824, lo que desataría la Guerra de Reforma en 1857. Esta obra toca el tema de la política.

Para 1859 Juan Nepomuceno del Valle es el escritor de otra guía de viajeros (*El viajero en México o sea la capital de la República encerrada en un libro*), en esta ocasión de la ciudad de México, sin embargo su impresión estuvo a cargo de la Tipografía de M. Castro. En su presentación hay una dedicatoria a Miguel Miramón,

Al Exmo. Sr. General de división D. Miguel Miramón, presidente sustituto de la República Mexicana y general en jefe del ejército.

Exmo. Sr.

El presente libro, fruto de asiduos trabajos, ha sido formado por mi con el objeto de ser útil en algo a mi patria. Careciendo, por desgracia se carece entre nosotros, de datos estadísticos, considero de algún provecho una obra como la presente, y por lo mismo me he atrevido a dedicarla a U.E.

Lejos de mi la idea de una baja adulación, presento a U.E. mis trabajos con el único deseo de manifestarle mi adhesión a su persona. Si merecieren su aprobación, quedarán satisfechas mis esperanzas.

A U.E. el honor de la juventud, la gloria del Ejército, las esperanzas de la Patria, el sostén de la Religión y el orden, dedico humildemente mis afanes, rogándole se sirva de aceptarlos y admita la espresion de respeto con que soy su subordinado que atento B. LL MM de U.E.

Juan N. del Valle.

La dedicatoria quiere decir que Juan Nepomuceno del Valle, al tener que elegir algún partido político opta por su defensa a la religión, por no jurar ante la constitución. Miramón, entonces es el defensor de la religión, patrimonio inmaterial e invaluable de Juan N. del Valle. ¿O acaso la Guerra de Reforma atrapó a Juan Nepomuceno del Valle en la Ciudad de México y no tuvo más alternativa que dejar su patria chica?

Muy semejante en estructura a su guía de Puebla del 52, contiene este gran censo que hizo –o recopiló– Juan Nepomuceno del Valle. Podemos pensar que en sus recurrentes

viajes a México, o en este periodo en que Nepomuceno pudo haber permanecido en la Ciudad de México, por tendencia al orden haya clasificado todo tipo de conocimientos útiles para viajeros, como lo fue él la primera vez que llegó a la capital; por tanto esta labor que para él era cotidiana, pudo simplemente mandarla a la imprenta y dedicarla a Miramón, con esperanzas de que éste la leyese y tomase en cuenta la importancia de la estadística para la nación. Este es un documento se inscribe como una guía de viajeros y un documento de estadística.

Al pensarlo bien, Juan Nepomuceno del Valle sigue su ideal de promover las ciencias y la estadística, todo al servicio de la nación. Esta dedicatoria a Miramón es sin duda escueta si se le compara con la que dedica a Maximiliano mismo en el *El viajero en México. Completa guía de forasteros para 1864*,

A S. M. Maximiliano I,
Emperador de México

Señor:

Al tener la alta honra de dedicar á Vuestra Magestad Imperial el presente libro, lo hago confiado en la genial bondad que lo distingue.

Justo apreciador Vuestra Magestad Imperial de los trabajos que puedan tener alguna utilidad, agradeciendo en extremo á la espresion de afecto de sus súbditos, no en vano espero que se dignará en admitir el presente que le hace el último pero el mas fiel de estos.

Para Vuestra Magestad Imperial tiene un interés este libro en él que se da una idea aunque débil, de la estadística de la capital del Imperio mexicano: la realización de esta idea me ha costado mucho trabajo, por el descuido con que nuestros gobiernos anteriores han visto la estadística. De años atras me he dedicado asiduamente á este ramo, y en lo particular y como empleado siempre he procurado sus adelantos, porque comprendo que sin él no es posible caminar con acierto.

Vuestra Magestad Imperial se encuentra en una capital donde todo le es desconocido: mi libro podrá darle alguna luz. Si consigo que mis esfuerzos merezcan el aprecio de Vuestra Magestad Imperial y que sirva de algo, me consideraré muy dichoso y quedará satisfecho.

Aliéntame tambien otro pensamiento al hacer esta dedicatoria: quiero con ella manifestar de la manera que me es dable el homenaje de gratitud que rindo al **Soberano Ilustre** que dejando sus comodidades y respeto que le rodeaban en su país, viene dispuesto á sacrificarse por la felicidad del pueblo mexicano, la que conseguirá indudablemente por sus virtudes, talento y demas circunstancias que lo adornan, y sobre todo porque cuenta en su empresa con Dios, que es quien lo envía para nuestra regeneración social y política.

Dígnese Vuestra Magestad Imperial aceptar la espresión de respeto con que tengo la honra de suscribirme. Su mas humilde súbdito.

México, Junio 28 de 1864.

Señor
Juan N. del Valle.

En comparación con Miramón, esta dedicatoria fue contestada,

Gabinete
del
Emperador

Palacio imperial de México, 7 de Julio de 1864

Sr. D. Juan N. del Valle

Muy Señor mío de mi aprecio:

He entregado á S. M. el Emperador la primera parte de la obra de V. Titulada “El Viajero en México” con la dedicatoria que la acompaña. S. M. ha tenido á bien aceptarla con gusto, considerando la utilidad de esta publicación, y me encarga de á V. las gracias por su obsequio.

Soy de V. atento

S. L. B. S. M.

El Srio. de gabinete del Emperador

Angel Yglesias Dominguez

La categoría “súbdito” implica renunciar a una ciudadanía, aspecto que la constitución de 1857 dictaba, incluso significa regresar a los tiempos de reyes y siervos. ¿Por qué Juan Nepomuceno del Valle se doblega ante Maximiliano y le presta sus servicios como “súbdito”? Considero que Paula Kolonitz, la acompañante de Carlota en su viaje a México tiene la respuesta. Los valores que más alto tenía Maximiliano, dice Kolonitz, eran el sacrificio, la abnegación y la incansable actividad.³⁸ Por eso Maximiliano siempre tenía en alta estima a los belgas, incansables trabajadores, serviciales y abnegados, no tanto así a los franceses, “pródigos en desprecios y ultrajes”.³⁹

En su recorrido de las costas de Veracruz a la ciudad de México, la pareja imperial pasa por Puebla, ciudad que tienen en alta estima en comparación con la ciudad de México. Dice Kolonitz:

La población de Puebla asciende a 70,000 habitantes y está muy delante de la Ciudad de México en el número y la perfección de sus institutos y su actividad industrial y comercial; casi se diría que sus habitantes son más trabajadores, más inteligentes y menos degradados moralmente que los de la capital. Aquí parece todo más ordenado y menos descuidado.⁴⁰

¿Acaso Juan Nepomuceno conoció a Maximiliano en Puebla? ¿Acaso el carácter poblano de Juan N. del Valle lo acercó a Maximiliano? Si tenemos en cuenta que Maximiliano era más liberal que muchos liberales, que aunque fue traído por conservadores apoyaba la desamortización de los bienes eclesiales, entonces notamos que estas posturas ideológicas son semejantes a aquellas que tiene Juan N. del Valle, alguien quien independientemente de los conflictos de facciones políticas buscaba lo mejor para su patria.

³⁸ Paula Kolonitz, *Un viaje a México en 1864*, [trad. Neftali Beltrán] México, SEP - FCE, 1984 (Lecturas mexicanas, 41): p. 139.

³⁹ *idem*, pp. 69, 139-140.

⁴⁰ *idem*, p. 77.

Para esta guía de viajeros, Juan Nepomuceno del Valle tiene un puesto en la Prefectura Política de la Ciudad de México: “Sección de Estadística. Gefe [*sic.*], oficial 5°, D. Juan N. del Valle, puente de San Pedro y San Pablo núm 8”. Al regalar *El viajero en México* al mismo Maximiliano de Habsburgo, este pudo llamarlo a su gabinete y dejarlo a cargo de las estadísticas, y es que en comparación de la guía de 1859, ésta es mucho más completa y específica, con las direcciones de cada una de las personas que conforman el gobierno y el clero.

Saldaña dice que para el Segundo Imperio, se formaron diez comisiones científicas que llamaron a los intelectuales de la época, una de ellas era la de estadística general.⁴¹ Los estadígrafos como Juan Nepomuceno del Valle fueron llamados a formar parte del imperio; los sinsabores de la política mexicana llena de rencores veía la luz, Juan Nepomuceno del Valle veía con el católico liberal Maximiliano la afinidad con su persona que él tanto buscaba y anhelaba. Inscuiremos la presente obra como una guía de viajeros, un documento estadístico y sobre el imperio de Maximiliano.

En la misma imprenta donde mandó editar *El viajero en México* de 1864 identificamos la *División de la Ciudad de México por manzanas*. Este documento es como un mapa verbal de en donde se encontraban las calles de la Ciudad de México, muy útil para viajeros que desconocen las calles de México. Se inscribe como guía de viajeros.

Para 1865 su imprenta se encuentra en su domicilio de la Ciudad de México y comienza a editar nuevamente. *La Alhambra. Leyendas árabes* de Manuel Fernández y González [España, 1856] es el primero de ellos; esta obra, como su nombre lo indica, remite a leyendas exóticas de oriente. Sin embargo hay que resaltar que esto buscaba ser una colección literaria porque en la portada se identifica como “Colección: Galería literaria. Tomo V”. El término de las pasiones políticas con Maximiliano de Habsburgo llevan a la editorial de Juan N. del Valle por nuevas sendas: hacia las artes. Clasificaré este libro como una novela.

Para 1866 identificamos nuestro objeto: *Tesoro de la cocina*. El segundo recetario de Juan N. del Valle, pero en comparación con *La cocinera de todo el mundo*, *Tesoro de la cocina* es un recetario en forma de diccionario. ¿Acaso *Tesoro de la cocina* es *La cocinera de todo el mundo* dispuesta en forma de diccionario? En su afán por clasificar y ordenar como buen estadístico, Nepomuceno pudo haber hecho esta tarea; poco a poco conoceremos *Tesoro de la cocina* para responder esta pregunta. *Tesoro de la cocina* es un documento de cocina.

En el mismo año de 1866 se editó *La cruz del valle* de Eduardo Serrano Fatigat. Desconocemos si se trata de una edición única de Juan Nepomuceno del Valle, no hay datos sobre la obra o sobre el escritor. La obra se aclimata en Castilla y se dirige a las

⁴¹ Juan José Saldaña, “La ciencia y la política en México (1850-1910)”, en: Ruy Pérez Tamayo (coord.), *Historia de la ciencia en México*, México, CONACULTA / Fondo de Cultura Económica, 2010 (Biblioteca Mexicana): p. 146.

lectoras, siendo una novela de amor sin ferrocarriles ni telégrafos que aceleraran la trama. Se trata de la leyenda de la Virgen de las Azucenas, acontecida a fines de 1199. El libro se inscribe como una novela.

De Rafael Del Castillo, editada en 1866, tenemos *Los polvos de la madre Celestina, novela histórica* [España, 1862]. Ambientada en Madrid en 1696. Ésta novela se sitúa a la caída del rey Felipe de Anjou. La temática central es la inquisición en la península ibérica, lo que recuerda la novela histórica *Monja y casada, virgen y mártir* de Vicente Riva Palacio [México, 1868]. El libro se clasifica como novela.

Llegado el ocaso del imperio de Maximiliano en 1867, Juan Nepomuceno del Valle muestra su gran pesar, al igual que lo hizo José Zorrilla en editar en 1868 *El drama del alma. Algo sobre México y Maximiliano* [Burgos: 1867]. La obra gira en torno a la llegada de Maximiliano a México, el abandono que Francia hizo a Maximiliano, su muerte como un acto ruin, y él como un mártir de México. La moraleja después de todo es que Francia no debe meterse con América Latina. Este discurso se inscribe dentro de las novelas y en los documentos sobre Maximiliano.

En 1868 Juan Nepomuceno manifiesta su máximo pesar de la muerte del Emperador de México Maximiliano en el *Calendario histórico de Maximiliano para el año de 1869*, un almanaque para usarlo en 1869. La primera parte indica las festividades cívicas y religiosas, sobre todo religiosas; en negritas se marca el “Aniversario del fusilamiento en Querétaro del Príncipe Maximiliano” el 19 de junio. Las otras dos fechas cívicas en el calendario son el 16 de septiembre, conmemorando el grito de independencia, y el 27 de septiembre, la victoria del ejército trigarante. Es curioso notar que el 1 de octubre se marque como “El Sto. Ángel Custodio de la nación”.

La segunda parte del documento lo componen los acontecimientos del traslado del cuerpo y el entierro de Maximiliano, documentado en Trieste. Según el escritor todo se llevó a cabo con mucha solemnidad, para las celebraciones fúnebres del “valiente y generoso” archiduque.

Nos propusimos formar para dejar apuntados brevemente sucesos que la historia apreciará como es debido, cuando calmada la exaltación de las pasiones y los odios políticos que nos destrozan, pueda con imparcialidad escribirse la relación de nuestros trastornos y desaciertos
Trieste, 16 de enero de 1868.

El anterior fragmento nos indica que muy posiblemente Juan N. del Valle estuvo presente en Trieste y documentó directamente el evento. Las tiendas y los cafés estaban todos cerrados, había mucha afluencia de gente que acongojada recibía con dolor al archiduque. El clero y el ejército entonaban cantos en honor de Maximiliano; esto se documentó en Trieste, pero en Viena también se vivía el duelo.

Se dispone la correspondencia de Maximiliano con el presidente de los Estados Unidos, con Carlota y otras más, no sin agregar la solemne frase de Maximiliano antes

de su muerte: “Voy a morir por una causa santa, la de la independencia y libertad de México. Que mi sangre selle las desgracias de mi nueva patria ¡Viva México!”.

En México también, en muchas iglesias, se celebraron honras fúnebres el 19 de Junio de 1868, en honor del Emperador Maximiliano; pero las más solemnes fueron las que tuvieron lugar en la capilla de San Andrés. A consecuencia de esto el gobierno mandó derribar ese templo.

En Guadalajara, Puebla, Yucatán y otras muchas capitales hubo también el mismo servicio fúnebre dicho día siendo muy concurrido en todas partes.

Los datos anteriores chocan con la historiografía clásica que pone siempre a Juárez y su gobierno como los héroes nacionales, por tanto la gente pensaba que era una injusticia la que Juárez acometió contra Maximiliano. Notamos también las represalias de Juárez y su gobierno al destruir la capilla de San Andrés, esto como una venganza ante aquellos que apoyaron a Maximiliano. Inscuiremos el libro como un documento del 2º imperio.

Desafortunadamente Juárez y su gobierno no entendieron el pragmatismo de aquellas personas allegadas a la ciencia y que apoyaron los proyectos científicos del emperador Maximiliano. Los profesores extranjeros que no firmaron el desconocimiento del Imperio fueron destituidos. La Ley de infidencia de 1862 condenaba a la infamia, dictaba la confiscación de bienes, el exilio y hasta la muerte a las personas y a sus familias por apoyar o ser parte del gabinete de Maximiliano. En este tenor, los miembros de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística y los científicos –que estaban desinteresados en los partidos políticos– fueron castigados, algunos con inactividad, otros fueron exiliados, otros más como Orozco y Berra fueron presos.⁴²

La amnistía de Juárez puede dejarlo ver como un héroe en la historiografía, pero las historias cotidianas de personas como Juan Nepomuceno del Valle deja ver el odio y las pasiones de un gobierno liberal que no entendía el pragmatismo de la ciencia, ni respetaba las creencias espirituales de la gente.

No sin darse por vencido, Juan N. del Valle levanta la mirada y dedica un calendario más, pero a la Carlota. El *Calendario histórico de la princesa Carlota* de 1868 narra de una manera extraordinariamente detallada y bella la historia de María Carlota Amalia, princesa real de Bélgica, su educación, llegada a México, su incansable labor en el imperio, el amor que profesaba a los mexicanos y su pelea en contra de la discordia civil.

Al igual que en el calendario de Maximiliano hay una fuerte acusación del escritor por quienes manipulan y escriben la historia del imperio a su conveniencia. Este documento se inscribe como un almanaque del segundo imperio. Tantos sinsabores llevan a Juan Nepomuceno del Valle a dedicar sus últimos libros al teatro español, contando con 13 obras.

⁴² *idem*, pp. 137, 150, 156-157.

Haciendo un bosquejo general haremos un recuento de las obras de Juan N. del Valle y sus temáticas, lo que se presenta en la Tabla 13. Cronológicamente Nepomuceno editó y/o escribió obras de 1839 a 1869, en otras palabras él tuvo 30 años de una carrera como impresor y escritor.

Editó más de cuarenta obras con muy distintas temáticas. En un primer momento advertimos que Juan N. del Valle tendió a editar discursos cívicos (hasta 1845), escritos de religión (antes de la década de 1850) y política (antes de 1853). Las obras de economía son dispersas, desde el 41 hasta 64 del decimonono.

Suponiendo que Juan N. del Valle escribió almanaques desde 1842 podemos pensar que es una constante durante todo el funcionamiento de su imprenta, una especie de ritual al que se pudo consagrar año tras año y del que no tenemos muchas pruebas tangibles.

Parece que 1853 marca el silencio de Juan Nepomuceno del Valle, porque su actividad editorial se retoma en 1859 con su última obra en su editorial en la calle de la Carnicería, Puebla. Han sido seis años desde el discurso liberal que acusa las pasiones políticas de liberales y conservadores. ¿Acaso apresaron a Juan Nepomuceno del Valle por imprimir esta clase de textos prohibidos? ¿Acaso tuvo otro trabajo que lo distrajo de su imprenta?

Las guías de viajeros inauguran un género muy característico de su imprenta, documentos que estaban relacionados con la estadística y la economía local y nacional. Escritas precisamente para viajeros y forasteros ¿Podemos pensar que Juan N. del Valle era un viajero? Lo que si podemos estar seguro es que Juan N. del Valle era un estadístico de profesión o al menos practicaba la estadística como una actividad científica en favor del desordenado gobierno mexicano.

Y clasificación es la clave de entender *Tesoro de la cocina. La cocinera de todo el mundo* fue escrita en 1843, inaugurando la primera temática diferente al discurso cívico, la religión o la política. Por tanto, *Tesoro de la cocina* no debe pensarse como el ordenamiento de *La cocinera de todo el mundo* en forma de diccionario, es la suma del conocimiento estadístico y científico que dispone Juan Nepomuceno del Valle en una sola obra, su máxima participación en la edición de un libro culinario en 1866.

Nepomuceno fue un “siervo” del imperio de Maximiliano y adquirió un cargo en la estadística nacional, puesto que documentamos en el año de 1864. Sus obras al principio del imperio tienden a hacer un reconocimiento de la ciudad de México, luego podemos notar que hay una apuesta por las artes: la literatura, el teatro y la cocina.

Tres de las cuatro novelas editadas en la casa de Juan N. del Valle están situadas temporalmente en el segundo imperio, sin embargo con el *Drama del alma* de 1868 anuncia sus condolencias con el caído imperio de Maximiliano. Esto quiere decir que Juan N. del Valle apostó por el imperio como el único gobierno que haría feliz al

pueblo mexicano y encontró en la figura de Maximiliano un hermano, alguien que compartía sus ideales de progreso sin importar los rencores ni las pasiones políticas. Juan N. del Valle pensaba que imperio perduraría gracias al apoyo de las fuerzas de Napoleón. En este tenor, los *Calendarios* de Maximiliano y Carlota, anuncian su pésame en 1868 y 1869 respectivamente. Aunque todo parecía oscuro y lúgubre en el calendario de Maximiliano, hay una luz de esperanza,

Mas por fortuna llegó a nuestro poder una tarjeta de las que últimamente repartió la princesa Carlota entre las personas de su estimación, y sin vacilación la adoptamos, creyendo que será vista con agrado. Representa al emperador Maximiliano en traje de marineró, con la bandera mexicana en los brazos, naufragando en una débil embarcación a merced de las olas embravecidas del océano, y rodeada de escollos que le impiden salvar el caro objeto que lleva en sus manos.

Antes de finalizar su actividad editorial notamos que Juan Nepomuceno del Valle se inclina hacia el teatro, hacia el arte. Si consideramos que tuvo 30 años de sinsabores en su editorial por la desordenada política mexicana, por los rencores de los partidos políticos, por el asesinato de su más grande líder político, considerando que si al menos tenía 20 años al comenzar su labor de impresor, sería ya un anciano de 50 cuando editó sus últimas palabra, sus obras de teatro.

Al realizar una síntesis de la personalidad de Juan Nepomuceno del Valle nos encontramos con un impresor católico, especialmente devoto de la Virgen de los Dolores. Cuando pensamos que Juan N. del Valle peleaba contra la libertad de cultos lo hacía especialmente contra el protestantismo, el paganismo y la masonería.

El pensamiento de Juan N. del Valle era el separar la religión de la política, ya que la primera debía encaminar a la moral humana, la segunda velar por el bienestar material de los ciudadanos. En este sentido, Juan N. del Valle protesta en contra de los cultos que han arrebatado a México más de la mitad de su territorio y buscan acabar con el patrimonio legado de sus padres.

En cuestiones políticas podemos pensar que Juan N. del Valle al principio es un hombre sin preferencias ni pasiones hacia los partidos conservadores o liberales. Juan N. del Valle parecería un conservador por sus textos en contra de la libertad de cultos y su inclinación a evitar el matrimonio civil; sin embargo se proclama como liberal, ya que la libertad radica en el ser y no en la matanza a sangre fría que cometen las facciones políticas que se disputan el poder.

Con la llegada de Maximiliano de Habsburgo a México, Juan N. del Valle se proclama su “siervo”, es decir que se pone a sus servicios, especialmente para ejercer la estadística. En Maximiliano de Habsburgo ve una figura de gobierno estable por el que Juan N. del Valle apuesta –sin contar con que sería un imperio muy breve.

En su labor como estadístico Juan N. del Valle ordenó toda clase de conocimientos en sus guías de viajeros, pero sobre todo, también podemos pensar que *Tesoro de la cocina* es la labor estadística de Juan N. del Valle no solo por disponer en forma de diccionario *La cocinera de todo el mundo*, sino también el compilar la mayor cantidad de conocimientos culinarios en una enciclopedia.

Juan N. del Valle era una persona muy progresista y mostraba un pensamiento científico sin tensión alguna con la religión católica que profesaba. Así en *Tesoro de la cocina* conviven tanto las modas francesas, los platos fermentados, principios de conservas alimentarias, procedimientos para obtener huevos para el invierno a costa de la vida de una docena de pollos, platillos de vigilia y dedicados a santos y a la virgen, en fin.

Tesoro de la cocina puede ser un libro clave para entender a los hombres modernos como Juan N. del Valle, una historia no contada de México y para poder construir y reconstruir los modelos que se ensayaban de cocina mexicana y de cocina en México.

¿Qué decir de las novelas y el teatro? Juan N. del Valle también tenía planes de que su imprenta dedicara un espacio a las bellas letras y al teatro. Juan N. del Valle era un hombre letrado y constantemente cita obras, por ejemplo en *Tesoro de la cocina* y en *La cocinera de todo el mundo* identificamos la lectura de la *Fisiología del gusto* de Brillat-Savarin y *El manual de los anfitriones* de Grimod de la Reyniere.

Desconocemos qué sucedió, si Juan N. del Valle dejó su labor de impresor, si fue apresado, exiliado o simplemente cambió su residencia, o si luego de toda una vida de vivir entre guerras nacionales y extranjeras finalmente pudo descansar en paz. El historiador también hará justicia a la figura de Maximiliano de Habsburgo y a Juan Nepomuceno del Valle, impresor y librepensador.

OBRA	AUTOR	AÑO	TEMAS DE LAS OBRAS ESCRITAS Y/O PUBLICADAS POR JUAN N. DEL VALLE											
			Novela	Teatro	Política	Economía	Religión	Cocina	Guía de viajeros	Discurso cívico	Almanaque	2° imperio	Estadística	
<i>Sermón</i>	A. J. Pérez M.	1839			•		•				•			
<i>Discurso</i>	J. N. Adorno	1841			•						•			
<i>Ocios</i>		1841			•									
<i>Arancel</i>		1841			•									
<i>Proyecto</i>	Un poblano	1841		•	•	•								
<i>Libro</i>	C. Santa Fe	1841						•						
<i>Oración</i>	M. Zetina A.	1842			•			•			•			
<i>La cocinera</i>		1843							•					
<i>La cocinera I</i>		1844							•					
<i>La cocinera II</i>		1844							•					
<i>El general</i>	J. Vicente M.	1844			•									
<i>Espediente</i>		1845			•									
<i>Discurso</i>	Fernández L.	1845			•			•			•			
<i>Oración</i>	Orozco y B.	1845			•						•			
<i>Devoción</i>	Buenaventura	1846						•						
<i>Lances</i>	M. Bretón H.	1848		•										
<i>Representación</i>		1848			•			•						
<i>Respetuosa</i>		1849			•			•						
<i>Calendario</i>	Juan N. V.	1852									•			
<i>Guía</i>	Juan N. V.	1852				•				•				•
<i>Manifiesto</i>		1853			•									
<i>El viajero</i>	Juan N. V.	1859				•				•				•
<i>El viajero</i>	Juan N. V.	1864				•				•		•		•
<i>División</i>	Juan N. V.	1865								•				•
<i>La alhambra</i>	Fernández G.	1865	•											
<i>Tesoro</i>		1866							•					
<i>La cruz</i>	E. Serrano F.	1866	•											
<i>Los polvos</i>	R. Castillo	1866	•											
<i>El drama</i>	J. Zorrilla	1868	•										•	
<i>Calendario M</i>		1868									•		•	
<i>Calendario C</i>		1869									•		•	
<i>La cruz</i>	Eguilaz	1869		•										
<i>Un drama</i>	Estébanez	1869		•										
<i>Mas vale</i>	Medina	1869		•										
<i>La gramática</i>	Ortiz	1869		•										
<i>Huyendo</i>	Valparda	1869		•										
<i>Virtud</i>	Escosura	1869		•										
<i>El mundo</i>	García	1869		•										
<i>La voz</i>	Hurtado	1869		•										
<i>Zarzuela</i>	Olona	1869		•										
<i>El niño</i>	Pina	1869		•										
<i>Escuela</i>	Pina	1869		•										
<i>El duende</i>	Velázquez	1869		•										
<i>Del enemigo</i>	Zamora	1869		•										
Total			4	15	13	4	7	4	4	5	3	4	4	

Tabla 15: Clasificación por temas de las obras escritas y/o publicadas por Juan N. del Valle. Elaboración propia.

CAPÍTULO 2

LOS INGREDIENTES PREHISPÁNICOS EN LA COCINA DECIMONÓNICA

En una perspectiva biocultural que retoma las implicaciones sociales y biológicas de la alimentación, se han atendido a los productos más importantes de las dietas mesoamericanas como: maíz, frijol, chile y calabaza. A través de esta perspectiva, si una población con sus alimentos subsisten, significa un grado de éxito en su dieta.¹ Por ejemplo el maíz luego de ser nixtamalizado posee un mayor número de proteínas disponibles; aún más, si se combina con el frijol resulta en un alimento altamente proteico, energético y nutritivo.²

La dieta indígena basada en maíz y frijol se complementa además con las vitaminas y los sabores que proveen los diversos condimentos como el chile o la calabaza.³ El pulque, la bebida por excelencia de los pueblos mesoamericanos además de contener azúcares y proteínas puede extraerse del maguey en lugares donde ni siquiera hay agua potable. Con la nobleza nutricional de la dieta prehispánica a las luces de la ciencia contemporánea cabría preguntarse ¿Cuál era la visión de estos alimentos en el siglo XIX? Había un rechazo público hacia los indígenas y hacia su cultura, incluida su alimentación.

El nacionalismo mexicano se basó en la premisa de un México que odiaba a los gachupines (españoles peninsulares) pero además que alababa el pasado azteca.⁴ A pesar de que la mayoría de la población era indígena,⁵ aun así los grupos al poder, ya sean peninsulares, criollos o mestizos los consideraron inferiores en raza y costumbres; por ejemplo para los liberales, los indios fueron un obstáculo para el progreso material de la propiedad privada al estar sujetos a las tierras y bienes comunales que quedarían desamortizadas con las Leyes de Reforma.⁶

A pesar de que el nacionalismo exaltaba las grandezas del pasado azteca, se sentía poca simpatía por los indígenas en sí mismos. Los grandes pensadores buscaban educarlos

¹ George Armelagos, "Cultura y contacto: el choque de dos cocinas mundiales", en: Janet Long-Solís (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1997: pp. 109-110.

² Octavio Paredes López, Fidel Guevara Lara, y Luis Arturo Bello Pérez, *Los alimentos mágicos de las culturas indígenas mesoamericanas*, México, Fondo de Cultura Económica, 2006 (La ciencia para todos, 212): pp. 16-81.

³ Armelagos, *op cit.*, p. 118; Paredes, *et al.*, *op cit.*, pp. 114-115, 123.

⁴ David Brading, *Los orígenes del nacionalismo mexicano*, 3ª ed., México, Era, 1985: pp. 15, 95.

⁵ Cuervo, citando a Konrad Ratz indica que para el segundo imperio (1864-1867) la población indígena en México era alrededor de 4.5 millones de un total de 8.2 millones de habitantes, siendo los mestizos el segundo grupo más numeroso con 2.5 millones de personas. Benedicto Cuervo Álvarez, "Maximiliano I y el Segundo Imperio mexicano", en: *La razón histórica. Revista hispanoamericana de Historia de las Ideas*, 2014 (Nº 28): p. 92.

⁶ *idem*, 24, 69, 70, 105, 106.

como ciudadanos criollos, expulsarlos de las ciudades o acabar con ellos por medio del mestizaje con europeos; pero incluso en la posibilidad de educarlos se tenía el miedo de una venganza por parte de los indígenas. Se intentó ocultar a los indios y aparentar un nacionalismo que exaltara las raíces indígenas, sin embargo se daba un malinchismo en la práctica cotidiana.⁷

El nacionalismo, en teoría, debía promover y defender los alimentos mexicanos e indígenas como el maíz, el chile, el frijol y el pulque, sin embargo parecería todo lo contrario. Incluso Justo Sierra lamentaba las altas cantidades de chile que se consumían y proponía una nueva dieta basada en carne para que los indígenas pudiesen ser educados y aprender ciencia.⁸ A pesar de estos discursos políticos reformistas de la dieta mexicana, nunca se llevaron a la práctica más que en pequeños segmentos poblacionales.

¿Cuál es la postura de *Tesoro de la cocina* en torno al maíz, al pulque, al chile y el frijol? En la portada podría pensarse que se trata de un libro de cocina internacional, xenófilo, malinchista, sin embargo las recetas de tamales, envueltos, chalupas, pulques curados y el elevado número de recetas que emplean chile nos habla de un recetario con algunos tintes nacionalistas, además encaminado a la modernización de la cocina prehispánica.

En el presente capítulo se analizarán diversas posturas en torno al maíz como un cereal de clase baja, pero su inclusión en *Tesoro de la cocina* nos llevará a pensar en su sacralización e internacionalización. Las recetas de pulque invitan a “hacer en casa” pulques y curados para evitar adulteraciones; además presenciaremos el fenómeno de circularidad, porque, aunque las clases al poder negaban la bebida de maguey, la consumían. Finalmente con el caso del chile se propone que éste se consumía en ámbitos privados a pesar de ser censurado públicamente. El chile en vinagre fue un alimento que superó esta censura por su semejanza a los encurtidos europeos.

⁷ Brading, *op cit.*, pp. 127-128; Agustín B. Basave, *México mestizo. Análisis del nacionalismo mexicano en torno a la mestizofilia*, México, Fondo de Cultura Económica, 2011: pp. 22-23, 27, 37.

⁸ Basave, *op cit.*, p. 34.

2.1).- El discurso de la tortilla, los tamales y el atole

En un análisis estadístico *Tesoro de la cocina* contiene una receta con elote, 22 recetas que emplean maíz y harina de maíz entre sus ingredientes; hay además siete recetas que emplean masa nixtamalizada⁹ o *nistamal* [sic], cinco más que emplean la masa de maíz para tapar perfectamente las ollas y evitar con esto el escape de vapor; cuatro recetas más emplean hojas de maíz, especialmente las recetas de tamales (Ver Tabla 16).

Además hay un total de 26 recetas que emplean maíz y masa nixtamalizada, más ocho recetas de tamales –sin excluir aquellas preparaciones farináceas cocinadas al vapor– tendremos un total de 34 recetas de maíz y tamales de un total de 466 recetas farináceas (Código Far#, ver Tabla 7) y 2659 recetas que conforman *Tesoro de la cocina*. Estadísticamente es un 7.3% de recetas de tamales y maíz dentro del Código #Far, y un 1.28% de la totalidad de las recetas del libro *Tesoro de la cocina* contienen maíz o son tamales.

En una lectura más detallada por ingredientes hay 58 incidencias de uso de maíz, subproductos y derivados de maíz (Ver Tabla 16), mas esta cifra no es estadísticamente significativa para considerar al maíz como un ingrediente esencial dentro del recetario *Tesoro de la cocina*.

Los datos cuantitativos revelan poco interés por conservar y difundir las recetas con maíz, sin embargo, mirando el contexto sociocultural hallaremos dos perspectivas más profundas en torno al uso social del maíz: un ataque al maíz, o el maíz y los platillos de maíz como parte de la cultura diaria de la gente.

El maíz sufrió diversos ataques para el siglo XIX mexicano, por ejemplo Ignacio Manuel Altamirano –indígena de nacimiento hablando de castas– promovía una idea de literatura mexicana, pero apoyaba el hecho que el pan de trigo era más nutritivo que la tortilla de maíz, también y menos esclavizante ya que liberaba a las mujeres del acto de moler maíz en el metate. Altamirano defendía la idea de una buena alimentación basada en trigo, la cual era la clave del desarrollo y el progreso de la nación.¹⁰

Para 1880 Francisco Bulnes también atacó al maíz basado en una postura darwinista social: hay tres razas en el mundo, la raza del trigo, la del maíz, y la del arroz; las dos últimas siempre más débiles material y culturalmente que la raza del trigo, por lo que el progreso de México radicaba en desplazar el maíz indígena por el trigo civilizador.¹¹

⁹ Maíz cocido con cal viva, deshollejado y molido.

¹⁰ Ignacio Manuel Altamirano, *El Zarco y la navidad en las montañas*, [22ª ed.] México, Porrúa, 1999 (“Sepan cuantos...”, 61): pp. 100-101.

¹¹ Basave, *op cit.*, p. 40.

El bajo número de recetas en *Tesoro de la cocina* puede ser directamente justificable como una embestida al cereal prehispánico al haber estadísticamente un bajo número de recetas con maíz, masa nixtamalizada y tamales frente al elevado número de recetas con trigo “civilizador”. Esta visión del trigo como sustituto del maíz nunca se consolidó; el maíz y los platillos de maíz hasta el siglo XXI forman parte de nuestra dieta diaria como mexicanos.

Ahora bien cabría preguntarse en un giro a los datos estadísticos ¿por qué hay tan pocas recetas de maíz? Aquí es necesaria otra postura, el maíz como un alimento que formaba parte de la cultura de los mexicanos y no fue necesario siquiera documentarlo en recetarios porque fueron recetas de dominio público al alcance de todos. Si la segunda es la postura predominante significaría que la hipótesis de que las recetas de *Tesoro de la cocina* son el reflejo de lo que la gente comía será más tangible; inclusive se puede pensar en la defensa, sacralización e internacionalización del maíz por parte del recetario de 1866.

Comenzaré a revisar cronológicamente las posturas del siglo XIX en torno al maíz, tortillas y platillos con base en masa nixtamalizada (quesadillas, enchiladas, envueltos, chilaquiles, gordas, peneques), los tamales y el atole. Como expliqué al principio del capítulo hallaremos de manera casi inseparable al chile y los frijoles junto al maíz, y para beber el pulque.

Las primeras noticias del maíz las tomaremos del ministro inglés Henry George Ward, desde 1823 a 1827. El maíz se sembraba en México ya sea en tierra caliente o en tierra fría y crecía sin inconvenientes a diferencia de otros cereales más delicados como el trigo. El pan de trigo era un lujo casi desconocido entre las clases bajas, quienes convertían la harina de maíz en un pan nutritivo sin fermentar y pastoso que se llamaba *arepa* o *tortilla*. La tortilla era calentada –no horneada– y se comía con salsa compuesta de chile y jitomate.¹²

En primera instancia debo advertir que *Tesoro de la cocina* no contiene recetas para hacer tortillas, el alimento básico de la sociedad mexicana, aunque sí aparecen las tortillas y el vocablo “tortilla”. Ward como extranjero tiene interés en hacer esta relación sobre las tortillas porque los relatos de viajeros eran una fuente importante de información para conocer un país o una región; así que las tortillas aparecen constantemente como abasto alimenticio del ministro inglés.

Las humildes casas de Veracruz contaban con vasijas de barro, calabazas para guardar agua y un metate para moler maíz; ahí se abasteció el grupo del ministro con tortillas, arroz, aves de corral, y piñas.¹³

¹² Henry George Ward, *México en 1827*, [Trad. Ricardo Hass] México, Fondo de Cultura Económica, 1981: pp. 50-52.

¹³ *idem*, p. 420.

En un viaje subsecuente el ministro se abasteció de cebollas, tortillas y tasajo (carne seca y salada).¹⁴ En muchas ocasiones las tortillas fueron el acompañante de platillos a base de chile o de frijoles. Por los más pobres la tortilla era empleada como cuchara, en palabras de Ward, la cuchara de Moctezuma.¹⁵

Madame Calderón de la Barca (1840) detalla aún más la información acerca de las tortillas: son un alimento habitual del pueblo; son pasteles de maíz mezclados con cal, son insípidas y se comen con chile.¹⁶ En su viaje a Janitzio, una isla en el lago de Pátzcuaro, se encontraron con una población indígena y las indias hacían tortillas con la misma técnica que cuando ella llegó a México: cocción del grano en cal y agua, quitar el hollejo, molienda en el metate, y dando palmadas se formaban pastelitos redondos que se cocinan en el *comalli* o comal.¹⁷

A pesar de saber que las tortillas y el pulque son alimentos de plebeyos, Madame Calderón consume constantemente este alimento y esta bebida. En sus viajes la esposa del ministro español observa cómo usaban las tortillas como tenedores, e incluso ella misma usa dos tortillas como cuchillo y tenedor para comer pollo (y contarles a sus familiares en sus cartas de sus proezas culinarias).¹⁸

Dos alimentos más con los que se encuentra Fanny Calderón son las gorditas o tortillas muy gruesas y que comen en uno de sus viajes. En Pátzcuaro, ella comió los burros – que en un principio ella pensó en algo horripilante– que eran deliciosas tortillas con queso.¹⁹

Algo es indiscutible en este momento, la presencia de maíz en el siglo XIX a pesar de su poca presencia en el recetario; ya sea Madame o el ministro inglés ambos reafirmaron este hecho que vendrá a ser plasmado por los escritores costumbristas mexicanos.

Guillermo Prieto en el primer periodo de su obra (1828-1840) nos lleva de la mano por las pulquerías y fondas de la ciudad de México en el siglo XIX. En las puertas de las pulquerías se instalaba la enchiladera, una dama afanada en preparar un picante menú para acompañar la bebida fermentada de maguey: envueltos, enchiladas, quesadillas, carnitas con salsa picante.²⁰ Tanto la enchiladera como los puestos ambulantes de pulque se hacían presentes, el uno adjunto al otro, en las fiestas de las luces, dedicadas a los santos y santas de los pueblos y ciudades. La dama preparaba envueltos, chalupas y quesadillas, siendo sus herramientas primordiales las tortillas, su hoja de lata con

¹⁴ *idem*, p. 544.

¹⁵ *idem*, pp. 673-674.

¹⁶ Madame Calderón de la Barca, *La vida en México durante una residencia de dos años en ese país*, [14ª ed., trad. Felipe Teixidor], México, Porrúa, 2010, ("Sepan cuantos...", 74): p. 58.

¹⁷ *idem*, p. 437.

¹⁸ *idem*, pp. 414, 425.

¹⁹ *idem*, pp. 410, 419.

²⁰ Guillermo Prieto, *Memorias de mis tiempos*, [4ª ed.] México, Patria, 1964: pp. 48, 81.

manteca chillante, ollas con salsas picantes, cebolla picada, sal y pimienta según lo requería el plato.²¹

Estas picantes comidas de maíz podían hallarse también en las fondas, donde a propósito también se tenía permitido vender el pulque, como los famosos envueltos de la calle de Regina, las enchiladas y fritangas del portal de Santo Domingo, o las fondas y figones nocturnos del centro de la ciudad donde se comían peneques con pulques confeccionados, también conocidos como curados.²²

El siguiente hecho es una premisa que se repetirá a lo largo de este capítulo y se trata de la comida mexicana en ámbitos públicos y privados. Prieto documenta que en las pulquerías había un “encierro de los decentes”, un lugar dentro del jacalón, apartado del fandango popular y donde se hallaban sucias mesas y deliciosos guisados: enchiladas, envueltos, chalupas, tostadas, carnitas, cabeza, mole verde, colorado, chito y salsa borracha.²³

De hecho, entre la primera parte del libro de Prieto y el segundo periodo (1840-1853) no hay rupturas, sino una continuidad en la cocina con maíz: aún hayamos a las enchiladeras fuera de las pulquerías vendiendo enchiladas, envueltos y chalupas; o dispuestas en las cercanías de la recientemente abierta y acreditada alberca de Pane.²⁴

Seguiremos temporalmente el rastro de las fondas, pulquerías y calles donde se podía pagar por adquirir diversos guisos a base de maíz. García Cubas describe los pregoneros de la ciudad de México con sus diversas mercancías, algunas mujeres indígenas vendían pato cocido, tortillas con chile o juiles asados.²⁵ En Santa Anita o en Iztacalco donde se organizaban fandangos populares, se podían degustar pato cocido con tortillas enchiladas –que recuerdan directamente a la india vendedora antes mencionada.²⁶

Tanto Cubas como Payno traen a sus escenarios a las enchiladeras que disponían sus almuercerías en las entradas de los establecimientos expendedores del licor de *metl*: se consumían por los concurrentes las quesadillas fritas, moles, carnitas, chorizos, chalupitas de chile verde, enchiladas y tacos de aguacate.²⁷

Las fondas y figones, los restaurantes de los pobres, dice Cuéllar, estaban inundados por el aroma de la longaniza, los chiles en vinagre y el alcohol; ahí, justamente algunas mujeres, no recomendadas ni por su limpieza ni por su silencio, preparaban sobre un

²¹ *idem*, p. 239.

²² *idem*, pp. 48, 59, 80.

²³ *idem*, p. 50.

²⁴ *idem*, pp. 309, 464.

²⁵ Antonio García Cubas, *Memorias de mis tiempos*, [4ª ed.] México, Patria, 1969: p. 198.

²⁶ *idem*, p. 420.

²⁷ García Cubas, *op cit.*, p. 292; Manuel Payno, *Los bandidos de Río Frío*, México, Tomo, 2010: pp. 112, 114-116.

lago de manteca las quesadillas, fiambres, cuartos de pollo, tortas y pambacitos compuestos.²⁸

En un contexto casero seguiremos a Cecilia, la frutera de *Los bandidos de Río Frío* quien cocinaba al estilo de la nación, en otras palabras, cocinaba a la mexicana. En un almuerzo con el abogado Lamparilla ellos comieron quesadillas con rajadas de chile, y las tortillas circulan en todo el almuerzo.²⁹ Sin embargo el abogado medita y recuerda que el código social dicta que las tortillas, las enchiladas y las quesadillas eran comida ordinaria en público, mas él mismo gustaba de las enchiladas y los frijoles refritos que le eran obsequiados en el rancho y por Cecilia en privado.³⁰

El discurso aristócrata dictaba que los envueltos, choricitos, el pulque de piña y los frijoles gordos eran una comida ordinaria para festejar una boda de la aristocracia, por lo que los platillos fueron mandados a preparar en un restaurante francés.³¹

Si rastreamos más consumidores de alimentos de maíz nos llevará hacia los indígenas. Si recordamos, los indígenas y su cultura –incluida su cocina– eran negados en el discurso nacionalista; “un buen indio es un indio invisible” dictaba el discurso de la élite.³² Los intentos por ocultar a los indígenas y sus rasgos culturales nunca fueron fructíferos. Chalupitas, gordas de maíz y de elote, eran parte de la comida diaria o de las raciones que llevaban los indios al trabajo o en sus viajes.³³

En días festivos como el 12 de diciembre, día en que se conmemora la aparición de la Virgen de Guadalupe en el cerro del Tepeyac, los indios y la gente del pueblo celebraban fuera del santuario, comiendo chito con tortillas, salsa borracha, pulque, pierna asada de cabra, tacos de aguacate y quesadilla (en comparación con las autoridades que comieron dentro un menú novohispano con mole de guajolote y dulces).³⁴

Además hay una defensa al maíz, la cual no contradice al trigo y la encontramos con García Cubas, quien acompañado de Orozco y Berra asiste a la Fonda el Conejo Blanco en el callejón de Bilbao en el Portal de Agustinos. La comida consistió en pollo asado, pescado de Chapala, frijoles refritos, peneques, no faltando el pan ni tortillas recién salidas del comal.³⁵

²⁸ José Tomás de Cuellar, “Los fuereños”, en: *Baile y cochino. Ensalada de pollos. Los fuereños*, México, Promexa editores, 1979: pp. 308, 310-312.

²⁹ Payno, *Los bandidos, op cit.*, pp. 287, 288.

³⁰ *idem*, pp. 15, 254, 290.

³¹ Manuel Payno, *El fistol del diablo, novela de costumbres mexicanas*, [8ª ed.] México, Porrúa, 2007 (“Sepan cuantos...”, 80): p. 165.

³² Basave, *op cit.*, p. 23.

³³ Payno, *Los bandidos, op cit.*, pp. 16, 24, 26, 51, 312.

³⁴ *idem*, 35.

³⁵ García Cubas, *op cit.*, p. 212.

¿*Tesoro de la cocina* refleja esta manera de comer? Efectivamente, si analizamos la Tabla 16 hallaremos recetas de chalupas, chilaquiles, envueltos, gorditas, peneques y quesadillas. El único platillo que no aparece son las enchiladas o tortillas enchiladas según el cocinero mexicano, que son tortillas remojadas en chile, fritas y adornadas con queso, carne y vegetales en su parte superior;³⁶ pero la diferencia entre un envuelto y las enchiladas era el relleno dentro de la tortilla en los envueltos.

Según Pilcher, la postura del *Cocinero Mexicano* de 1831 defendía los platillos con maíz y chile, elementos distinguibles de una cocina nacional;³⁷ sin embargo el uso de vocablos indígenas se fue sustituyendo en sus subsecuentes versiones del *Cocinero Mexicano* por vocablos españoles como “mejicano”, y la defensa del maíz se vuelca para ver con recelo los atoles y los tamales.³⁸

Las 18 recetas del *Cocinero Mexicano* de 1831 que le imparten un carácter nacionalista al documento, en comparación con las 14 recetas con masa nixtamalizada de *Tesoro de la cocina* nos hace pensar que *Tesoro* también es un recetario con tintes nacionalistas, que buscaba la protección y difusión del maíz.

De hecho, si comparamos las cuatro recetas de chalupas del *Cocinero Mexicano* con la única receta de chalupas de *Tesoro de la cocina*, las primeras son recetas simples con maíz y salsas de chile, mientras que la segunda es una compleja receta con al menos seis variantes, siendo constante la masa nixtamalizada y la salsa verde o de jitomate.³⁹

Esto quiere decir que la cocina propuesta por *Tesoro de la cocina* es más compleja y muestra más posibilidades y variaciones dentro de las recetas que el *Cocinero Mexicano* de 1831 que propone recetas que deben ser seguidas al pie de la letra.

Por otra parte hay algo que no refleja *Tesoro de la cocina* en la mesa del siglo XIX y son las tortillas en sí mismas. No hay recetas para elaborar tortillas, pero tampoco hay receta alguna para elaborar pan. Propongo el hecho que ambas recetas pertenecían al dominio público que no era necesario documentarlas paso por paso en un libro de cocina.

Me preguntaría ¿la ausencia de recetas de tortillas en *Tesoro de la cocina* marca un camino hacia el refinamiento del maíz y las recetas más elaboradas de este cereal? Cuantitativamente y cualitativamente así es, además el término tortilla no está ausente en el recetario, lo cual le imprime un toque nacionalista al documento culinario. 15 recetas emplean tortillas dentro del listado de ingredientes o en los pasos a realizar;

³⁶ *El nuevo cocinero mejicano en forma de diccionario*, México - París, Librería de la Vda. De Ch. Bouret, 1888: p. 286.

³⁷ *El cocinero mexicano. México, 1831, tomo I, anónimo*. México: CONACULTA, 2000, (Recetarios Antiguos): pp. 149-156.

³⁸ Jeffrey M. Pilcher, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, trad. Victoria Schussheim, México, CONACULTA – CIESAS - Ediciones de la Reina Roja, 2001: p. 117.

³⁹ *El cocinero, op cit., v I*, pp. 151-152. Y ver receta CH001.

siete recetas emplean el vocablo tortilla o “como tortilla” como un indicador culinario en otra recetas (ver Tabla 18), por ejemplo la receta B130 de “Buñuelos de almidón”, la masa se paloteaba a manera de tortilla; ósea, redondo y plano. Esto quiere decir que el vocablo tortilla formaba parte del léxico cultural y culinario de la época y de quienes leían y quien escribió *Tesoro de la cocina*.

Solo un término más puede contradecir esta hipótesis y es el léxico “tortilla” para referirse a la preparación de huevo batido y cocinado solo o con otros ingredientes. Prieto recuerda de su niñez, y sin mucho gusto, las empedernidas tortillas de huevo que aparecían ocasionalmente como desayuno.⁴⁰

En *Tesoro de la cocina* aparece en 29 ocasiones la “tortilla de huevo” (Ver tabla 19), mas estos dos vocablos nunca aparecen separados, por lo que “tortilla” sola, en *Tesoro de la cocina* siempre hablará del alimento de maíz delgado y circular cocido en un comal.⁴¹

Otros recetarios del siglo XIX mexicano como lo son el *Nuevo y sencillo arte de cocina*, que estaba adaptado a los “paladares mexicanos” no incluía tamales, tortillas, enchiladas o quesadillas, y sin embargo el léxico “tortilla” designaba al alimento español hecho de huevo, a menos que se especificara que fueran tortillas de maíz,⁴² contrario a *Tesoro de la cocina*. Para este momento podemos observar esta tendencia nacionalista de *Tesoro de la cocina* por documentar, preservar y difundir las mejores recetas con masa nixtamalizada.

2.1.1).- Tamales

A diferencia de las tortillas, lo cotidiano del maíz, los tamales han tenido desde el imperio mexicana un carácter simbólico festivo y ritual.⁴³ *Tesoro de la cocina* contiene cinco recetas de tamales (Ver Tabla 16), de los cuales todos son dulces, mas al leer las recetas T006 y T007 hallaremos “recetas dentro de recetas”, con la posibilidad de hacer tamales de chile o de especia con la misma masa y procedimiento.

Estadísticamente cinco recetas de tamales significa un 62.5% del código Far3 de tamales y cocciones a vapor; 1.1% de la totalidad de recetas farináceas (código Far#), y un 0.19% de las recetas que conforman *Tesoro de la Cocina*.

¿Cuál es la posición del recetario en torno a los tamales? Podemos inferir tres aspectos en torno a la baja frecuencia de aparición de tamales: el primero de ellos es pensar en

⁴⁰ Prieto, *op cit.*, p. 20.

⁴¹ En otros recetarios el término “tortilla” sí alude a la preparación de huevo o “tortilla de huevo”. En el libro de cocina de Gouffé aparecen ocho recetas de tortilla en el “Capítulo XV Huevos” de la primera parte; y ocho recetas más de tortillas en el “Capítulo XIV” de la segunda parte de su libro o sobre la “Gran cocina”. Jules Gouffé, *El libro de cocina por Jules Gouffé*, Madrid, Librerías de la A. de San Martín, Editor, 1885: pp. 281-284, 653-655.

⁴² Pilcher, *op cit.*, pp. 79-80.

⁴³ *idem*, p. 28.

un bajo interés en documentar y difundir los tamales; la segunda se trata de una preservación y difusión de los tamales porque están documentados y no están ausentes del documento; finalmente nos lleva a pensar que son recetas que no es necesario incluir en un recetario porque forman parte del acervo culinario cotidiano y festivo de la población.

En un análisis cualitativo a través de textos costumbristas podemos observar muy marcadas tendencias en torno a los tamales, de las cuales recalcaremos dos: los tamales en la festividad y los tamales en la vida diaria, que se consumían dentro o fuera del hogar. Comenzaré a analizar la primera tendencia con los tamales y la festividad.

En un contexto casero hallamos los regalos con tamales: al abogado de *Los bandidos de Río Frío* por sus valiosos servicios se le regalaban gorditas y tamalitos cernidos; además a las visitas –y especialmente las dominicales– se les debía atender de lo mejor en la mesa, así que Prudencia y Coleta hacían ellas mismas unos tamalitos cernidos.⁴⁴

Otro momento ritual con aparición de tamales son las fiestas de las luces: las eloterías exhibían y anunciaban sus productos, al igual que la vendedora de fiambre⁴⁵ y la tamalera quien anunciaba su variedad de masas de maíz: cernidos, de chile, dulce y manteca.⁴⁶

Pero sobre todo hablar de festividades con tamales identificaremos el binomio tamales-atole. Las tamaladas, como hasta nuestros días, eran fiestas donde el alimento primordial eran los tamales y la bebida el atole. García Cubas recuerda las tamaladas en los paseos de Tacubaya, San Ángel o la Viga en que asistía la clase aristocrática y la clase media a comer los tradicionales tamales y el atole de leche.⁴⁷ Además, luego de una abstinencia de tortillas y chocolate en el Colegio de San Gregorio, a los alumnos se les recompensaba con una tamalada en la huerta en conmemoración de alguna festividad religiosa.⁴⁸ En las vecindades se podían presentar estos eventos con tamales y atole de leche; tanto las tamaladas y los bailes caseros eran una diversión y evento de esparcimiento de la clase media.⁴⁹

Si tenemos en cuenta que los tamales han sido un alimento festivo y ritual, efectivamente hallamos una continuidad en este uso y en sus valores desde México prehispánico hasta el siglo XIX. Pero cada vez más los tamales fueron apareciendo en contextos cotidianos: podían hallarse los tamales como un alimento diario, o bien

⁴⁴ Payno, *Los bandidos, op cit.*, pp. 15, 846.

⁴⁵ Los fiambres son guisos de diversas carnes como pollo, manitas de cerdo, lengua, entre otras posibilidades, servidos con ensalada de lechuga, cebolla, tornachiles, y otros complementos. *Tesoro de la cocina* tiene una receta de Fiambre de Puebla (F006) donde se acompaña con tamalitos cernidos. Abriremos la posibilidad de pensar en el fiambre donoso, o fiambre acompañado de tamales calientes.

⁴⁶ García Cubas, *op cit.*, pp. 376-377.

⁴⁷ *idem*, pp. 320, 420.

⁴⁸ *idem*, p. 553.

⁴⁹ José Tomás de Cuellar, *Ensalada de pollos. Baile y cochino*, 2010, México, Porrúa, 2010, (Escritores mexicanos): pp. 195, 198, 257.

encontrarse como una comida callejera ya sea en fondas o con vendedores ambulantes: nuestra segunda postura, los tamales en la vida cotidiana.

Madame Calderón de la Barca nos informa sobre los vendedores y pregoneros que anunciaban tamales por la Ciudad de México en los años 1840´s.⁵⁰ Prieto documentó a las vendedoras de tamales de chile, de dulce y de capulín en el Paseo de Belén y las meriendas de tamales y atole de leche en los fandangos populares.⁵¹ García Cubas documenta en las tardes y noches vendedores y a las tamaleras anunciando sus mercancías: tamalitos cernidos, de chile, dulce y manteca.⁵²

Ahora bien, quiero hacer notar que las clases aristocráticas aparte de proferir un discurso contra el maíz, sí consideraban indispensables elementos tradicionales como los tamalitos cernidos, el atole de leche y los chongos en los paseos de San Ángel y la Viga,⁵³ lo que muestra claramente un fenómeno de circularidad:⁵⁴ los tamales del pueblo fueron adoptados en los paseos por la clase más adinerada; aun así, en esta circularidad no se enlistaban tamales como los mesclapiques que se asociaban directamente a los indígenas.⁵⁵

Quiero aclarar –al igual que lo hace García Cubas– el concepto de “donoso” o “fiambre donoso” que aparece constantemente en la novela costumbrista, y se trata de un plato de fiambre acompañado de tamales calientes; este platillo lo podemos localizar en las diversas fondas de la ciudad de México junto con los chorizos, pollos, pasteles, empanadas, el atole de leche, ensaladas, tepache, pulque de piña y otras apetitosas meriendas.⁵⁶

Para desayunar algunas personas de la clase media se dirigían a los cafés y lecherías de minería para tomar atole de leche, blanco, o ligeramente rosado con bizcochos o tamales cernidos.⁵⁷ Además en este estrato económico medio ocasionalmente hacían aparición los tamalitos cernidos, los bizcochos de maíz cacahuatzintle [*sic.*] y los pisolabis [atole champurrado y tamalitos] como un mero antojo.⁵⁸

¿Cuál es la postura de *Tesoro de la cocina* en torno a los tamales? Son cinco las recetas de tamales, número semejante a las que se albergan en el “nacionalista” *Cocinero*

⁵⁰ Calderón, *op cit.*, p. 57-58.

⁵¹ Prieto, *op cit.*, pp. 90, 109.

⁵² García Cubas, *op cit.*, pp. 199, 269.

⁵³ García Cubas, *op cit.*, p. 414; Payno, *Los bandidos, op cit.* p. 560.

⁵⁴ Carlo Ginzburg, *El queso y los gusanos. El cosmos según un molinero del siglo XVI*, 2ª ed., Barcelona-México, Península-Océano, 2008 [1976]: 12-15.

⁵⁵ Generalmente se refiere a tamales rellenos de diminutos pescaditos, rellenos en hojas de maíz secas, cocinados o tatemados directamente sobre el comal.

Payno, *Los bandidos, op cit.* p. 26.

⁵⁶ García Cubas, *op cit.*, pp. 199-200, 206; Payno, *El fistol, op cit.*, p. 71; Prieto, *op cit.*, p. 364.

⁵⁷ García Cubas, *op cit.*, p. 270.

⁵⁸ Prieto, *op cit.*, pp. 26, 200.

mexicano de 1831, tratado octavo o de cocciones a vapor.⁵⁹ Ese número de recetas parecerá insignificante de manera cuantitativa y nos puede remitir directamente al ataque del maíz. Los tamales fueron vistos especialmente con recelo desde la visión aristocrática, quienes podía degustarlos si lograba vencer los miedos a las miradas ajenas –o mandar a alguien a comprarlos o hacerlos.⁶⁰

La exaltación por los platillos de maíz que hacía el *Cocinero mexicano* de 1831 ya había disminuido para la versión de 1845, la cual cuestionaba la moral de las familias que comían tamales por ser alimentos de las clases más bajas,⁶¹ lo cual también es un ataque al maíz.

A pesar del ataque contra los tamales, sí hay un interés por parte de *Tesoro de la cocina* por su conservación y difusión, sobre todo de los tamales dulces; no solo eso, las recetas de tamales muestran una apertura a la innovación.

Tesoro de la cocina además revela que hay un aspecto más cotidiano de los tamales y su amplio uso en la sociedad, y son las veces que aparece el vocablo tamal o tamales como un referente culinario bien conocido por la población y los cocineros y cocineras (Tabla 18). Hay seis referentes culinarios, dos de ellos refieren al sonido (que suene como tamal), dos de ellos a la harina de maíz como para tamal, uno de ellos por la dureza (duro como tamal), y uno a la envoltura como tamal.

La inclusión de recetas y vocablos culinarios referentes a los tamales en *Tesoro de la cocina*, refuerzan la hipótesis planteada sobre el recetario como reflejo de lo que comía la sociedad mexicana del siglo XIX. Además los tamales fueron alimento de carácter festivo o presentes en la vida diaria, arraigados a la dieta mexicana de la clase baja y media, mostrándose continuamente en las mejores mesas, con lo cual hallaremos el fenómeno de circularidad cultural y culinaria.

2.1.2).- Atole

Por último abordaré los diversos atoles, incluyendo al atole champurrado con chocolate. El *Nuevo cocinero mejicano en forma de diccionario* de 1888 definía el atole de la siguiente manera:

ATOLE. Este sanísimo y buen alimento de las gentes pobres de nuestro país es una especie de orchata [sic.] de la pepita interior del maíz [...]. Entre la gente mas acomodada tiene poquísimos uso, si no es para los enfermos, á quienes se administra con provecho, por tener la cualidad de mantener las

⁵⁹ *Cocinero mexicano, op cit., v I*, pp. 241-243.

⁶⁰ Pilcher, *op cit.*, p. 97.

⁶¹ Durante el siglo XIX muchas personas seguían viendo el acto de moler maíz de las mujeres indígenas, apenas vestidas, como un acto que atentaba a la moral. El acto de moler el maíz en el metate aún en el siglo XIX llevaba las connotaciones de feminidad que tenía en el periodo prehispánico. *idem*, pp. 80, 98, 99.

fuerzas del paciente sin irritar los intestinos y sin causar fatiga al estómago, á causa de su levedad y abundancia de fécula.⁶²

Tesoro de la cocina no contiene recetas para elaborar atoles. Solo hay dos recetas en *Tesoro de la cocina* que podemos asemejar al atole: “Punche de muertos” [P346, Beb2] y “Punche que se toma caliente” [P347, Beb 2]. El primero con masa de maíz azul nixtamalizada y leche a diferencia del atole común, la segunda resulta una bebida de harina de trigo y leche. Estadísticamente esto significa un 33% de las bebidas calientes (Beb2), 1.3% de las bebidas (Beb#), y 0.07% de la totalidad de recetas del libro *Tesoro de la cocina*.

Estadísticamente podemos inferir que *Tesoro de la cocina* presta más atención a otras bebidas, especialmente a los helados y ratafias, pero hay algo más que debemos notar y es el uso del vocablo atole dentro del libro de cocina. La palabra “atole” se emplea en *Tesoro de la cocina* diez veces para referir al nixtamal o aún más para hablar de cremas, por ejemplo “espeso como atole” (Ver Tabla 15). Hallamos nuevamente el siguiente debate ¿*Tesoro de la cocina* ataca indirectamente la bebida mexicana de maíz? o ¿el maíz era parte de la vida diaria que formaba parte del repertorio culinario y cultural desde los más humildes mexicanos hasta los más aristocráticos de ellos?

Para el siglo XIX hallaremos dos posiciones fuertemente marcadas en torno al atole en los textos costumbristas: la primera como una bebida de pobres, hecha por mujeres de posición económica humilde —especialmente las indígenas y las atoleras— y con un uso como bebida medicinal y restauradora de la salud; la segunda el atole como una bebida cotidiana y hasta festiva según el tipo de atole, sus ingredientes y su contexto de preparación y consumo.

Antes de hablar de las dos posiciones en torno al atole retomemos los puntos de los viajeros. Las primeras noticias del atole del ministro inglés Ward hablan de Chapita, la nana india que los acompañaba a sus viajes: Chapita al amanecer preparaba una olla de atole o champurrado (en la nota del ministro especifica que se trata de una bebida de masa de maíz, chocolate y agua),⁶³ mas desconocemos si el ministro bebía atole y no hay más referencias en la obra.

Madame Calderón al asistir a los herraderos o la marcación de los toros, en un almuerzo con indios ella degustó por primera vez el atole, y al probarlo lo definió como una suerte de dulce hecho de maíz molido muy fino mezclado con agua y endulzado con azúcar o miel. La segunda aparición de atole en su obra, es en la feria de San Bartolo el 12 de diciembre, en donde los vendedores expendían la caliente bebida de maíz.⁶⁴

⁶² *El nuevo cocinero, op cit.*, p. 44.

⁶³ Ward, *op cit.*, p. 544.

⁶⁴ Calderón *op cit.*, pp. 245, 443.

Ahora explicaré la primera posición en torno al atole (bebida de pobres, indígenas y para enfermos): al morir su padre de Guillermo Prieto fue adoptado por unas pobres mujeres, una de ellas se privaba del chocolate y bebía atole en su lugar.⁶⁵ Este fragmento manifiesta que el chocolate era una bebida más cara que el atole y su estatus más elevado frente a la bebida de maíz.

En los barrios podían hallarse las atolerías, establecimientos generalmente descritos despectivamente por los costumbristas de la época y donde mujeres humildes preparaban atole para venderlo por las noches, y tortillas aunque se desconoce si también para su venta, pero abramos también esa posibilidad. Prieto describe lugares llenos de humo con mujeres medio desnudas moliendo maíz sobre el metate como un espectáculo que atentaba contra la buena urbanidad y la moral.⁶⁶

En el *Fistol del diablo*, Payno describe las atolerías de la misma manera y las mujeres pobres hacían tortillas y atole que se vendía para los enfermos.⁶⁷ En *Los bandidos de Río Frío* Payno nos retrata las atolerías como espacios desagradables, con braseros, comales, metates y hasta petates para dormir; las indias con sucias ropas molían maíz en el metate, hacían tortillas o el atole que se vendía en las noches para los enfermos.⁶⁸ Nastasita, una pobre viejecita que vivía en la atolería tenía junto a las mujeres indígenas una comida humilde con atole y tortillas, o una gorda untada con chile y un tecomate de pulque.⁶⁹ Hallamos una atolería en barrios bajos retratada por Ángel de Campo, con mujeres sucias que hacían tortillas o atole.⁷⁰

Hay otra aparición del atole como alimento para enfermos, en el colegio de San Gregorio; García Cubas retrata con su pluma la dieta de los enfermos: champurrado como desayuno, de comida cuarto de pollo asado y sopa de pan, finalmente por la tarde otra vez atole.⁷¹

El atole como alimento de pobres e indígenas se observa con Evaristo antes de convertirse en el líder de los bandidos; en la casa de las curanderas indígenas o las “brujas” se presenta el atole de piloncillo junto con unas gordas como desayuno. En las pulquerías a los niños se les daba de beber atole, en vez de la embriagante bebida de maguay y los picantes almuerzos.⁷² La pobre Celeste tenía que vivir humildemente con atole por las mañanas, frijoles y chile al medio día, té o champurrado por las noches.⁷³

⁶⁵ Prieto, *op cit.*, p. 45.

⁶⁶ *idem*, p. 85.

⁶⁷ Payno, *El fistol*, *op cit.*, pp. 24, 28.

⁶⁸ Payno, *Los bandidos*, *op cit.*, pp. 62, 127.

⁶⁹ *idem*, pp. 63, 69.

⁷⁰ Ángel De Campo, “La rumba”, en: *Ocios y apuntes. La rumba*, México, Promexa editores, 1979: pp. 703-706, 716.

⁷¹ García Cubas, *op cit.*, p. 552.

⁷² Payno, *Los bandidos*, *op cit.* pp. 24, 112, 114-116.

⁷³ Payno, *El fistol*, *op cit.*, p. 586.

Finalmente García Cubas hablando de los establecimientos para desayunar describe los de la gente pobre: al aire libre, en las esquinas de las calles y donde se podía beber atole simple, de anís, chileatole, de chocolate o champurrado –además agua de hojas de naranjo, té claro y agua teñida de café.⁷⁴ En una de sus expediciones, documenta que en Tlapayocan los indígenas al casarse bebían *axole*, un atole de maíz con cacao.

El estatus del atole hasta ahora es una bebida de pobres, elaborada en lugares poco salubres y para un público distante del ideal del “ciudadano” –salvo García Cubas que no incluye ningún juicio de valor.

Y el ataque más grande al atole y al maíz sin duda lo hayamos en *Bandidos de Río Frío*. Bedolla en un principio, juez de la localidad, gustaba almorzar su pisco-labis, en otras palabras atole champurrado con cuatro o seis tamales; mientras que tiempo después, Bedolla, el ministro, consideraba que el champurrado y las enchiladas eran manjares ordinarios, desayunaba su té a la inglesa y prefería ostentar platillos a la francesa para sus convidados.⁷⁵

Antes de analizar la primera postura del atole frente a *Tesoro de la cocina*, hablaré de la segunda postura, un alimento cotidiano y festivo, en muchas ocasiones encontrado en el binomio atole y tamales. Lo primero que puedo afirmar es que la diferencia entre el atole indígena y de los pobres viene a cambiar según los ingredientes y el contexto en que se bebe y se prepara.

Liberándonos de los prejuicios en el presente, el atole indígena carecía de azúcar de caña, pero no podemos descartar otros endulzantes como la miel. La leche daba como resultado otro tipo de atole en el siglo XIX denominado “atole de leche”; mezclado con chocolate, se obtenía el “champurrado”, atoles más complejos que solo una cocción de masa de maíz con agua.

En primer lugar parece que el atole fue una bebida para los niños, especialmente fue un catalizador para que ellos no bebieran chocolate directamente. En las casas de clase media, los adultos consumían chocolate de tres tantos, mientras que el atole champurrado era dado a los niños.⁷⁶ García Cubas también recuerda esta bebida en sus días en el Colegio de San Gregorio, los niños en el desayuno endulzaban su atole con miel de panela –o piloncillo– que reservaban de su cena del día anterior.⁷⁷

Hallamos además el binomio de atole y tamales que aparece en momentos de esparcimiento y festividad: luego de sus ensayos de sainete, la familia del pequeño Fidel se reunía a tomar su pisco-labis (atole y champurrado).⁷⁸ En los fandangos populares y bailes, como los de Santa Anita e Iztacalco, el pueblo merendaba atole de

⁷⁴ García Cubas, *op cit.*, p. 542.

⁷⁵ Payno, *Los bandidos, op cit.*, pp. 159, 254.

⁷⁶ Prieto, *op cit.*, p. 202.

⁷⁷ García Cubas, *op cit.*, p. 542.

⁷⁸ Prieto, *op cit.*, p. 26.

leche y tamales.⁷⁹ Por otra parte en los Paseos de la Viga y el de San Ángel, reservados para la aristocracia, incluso hallaremos los deliciosos tamalitos cernidos y el atole de leche.⁸⁰ Finalmente, la clase media ofrecía tamaladas con atole de leche y tamales como eventos de esparcimiento y alegría.⁸¹

Retomando la discusión central ¿Cuál es la posición de *Tesoro de la cocina* en torno a los atoles? Al no haber una sola receta explícitamente de atoles propongo que, al igual que las tortillas o el pan de trigo, era una bebida ampliamente conocida y una receta de dominio público. El lector de *Tesoro* al leerlo entre líneas hallará el vocablo atole como un referente culinario: que espese como atole, nixtamal para atole, cremas a punto de atole, atole como pegamento... el léxico no es desconocido como tampoco lo es la bebida. Viceversa, en *Baile y cochino* dos sirvientas indígenas que hablan en la cocina dicen que el relleno de los pasteles, la clema [sic.] o crema era justamente como atole.⁸²

En una revisión de la cantidad de bebidas incluidas en *Tesoro de la cocina* hallaremos menos del 6% del total de las recetas del libro (Tabla 10), sin embargo si recordamos, en los recetarios públicos hay un bajo interés por documentar bebidas, mientras que es nulo el interés en los recetarios manuscritos (Tablas 13 y 14).

A pesar de que las bebidas están presentes en las comidas no se creía necesario documentarlas en recetarios –como los dulces, platillos salados o preparaciones farináceas– hasta que aparecieron los tratados sobre botillería en el siglo XIX y comienzos del XX.

Hasta ahora *Tesoro de la cocina* por las recetas y por el léxico culinario del maíz pinta algunos tintes nacionalistas populares que buscan permear además a los estratos más selectos de la sociedad mexicana del siglo XIX. En palabras de Manuel Orozco y Berra, el maíz seguía teniendo los mismos usos que los antepasados y seguía siendo el alimento básico del pueblo mexicano hacia el siglo XIX.⁸³

A continuación se incluyen las Tablas 16 a la 19, donde se identifican las recetas que emplean maíz y derivados, platillos con masa de maíz nixtamalizada, bebidas de maíz, tamales, referentes culinarios de maíz y las ocasiones que aparecen los vocablos “tortilla de huevo” dentro de *Tesoro de la cocina*.

⁷⁹ García Cubas, *op cit.*, p. 420; Prieto, *op cit.*, p. 109.

⁸⁰ García Cubas, *op cit.*, p. 414; Payno, *Los bandidos, op cit.*, p. 560.

⁸¹ De Cuellar, *Ensalada, op cit:* pp. 195, 198, 257.

⁸² *idem*, p. 350.

⁸³ Manuel Orozco y Berra, *Historia antigua de México*, México, Ediciones Fuente Cultural, 1954, v 1: pp. 298-299.

RECETAS QUE EMPLEAN PRODUCTOS, SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS DE MAÍZ		
Código	Receta	Ingrediente*
X001	Xapulco como para pipián	Elote
B143	Buñuelos de leche [2]	Cacaguacntle
B138	Buñuelos atole de cacaguacntle	Maíz
J050	Jornales de dulce	Maíz
P048	Pastel de maíz relleno	Maíz
S189	Sopa á la juliana	Maíz
S272	Sopa o menestra de ranas	Maíz
P346	Punche de muertos	Maíz azul cacahuacntle
M060	Masa de pastel cacaguacntle	Maíz cacaguacntle
B079	Bizcochos de cacaguacntle	Maíz cacahuacntle
B151	Buñuelos de maíz	Maíz cacahuacntle
P058	Pastel de maíz	Maíz cacahuacntle
T008	Tamales de maíz, coco y huevo	Maíz cacahuacntle
G053	Gorditas de horno	Maíz cacahuatzinle
T007	Tamales de maíz cacahuazntle	Maíz cacahuazntle
T139	Turco de cacahuazntle	Maíz cacahuazntle
CH009	Chicha con cebada	Maíz prieto cacahuatzinle
T009	Tamales de leche	Harina de cacahuazntle
B165	Buñuelos de harina de maíz	Harina de maíz
C393	Croquetas de maíz	Harina de maíz
G054	Gorditas de cuajada	Harina de maíz
P337	Pudines	Harina de maíz
T126	Tortillitas de maíz	Harina de maíz
T006	Tamales de dulce	Hojas de maíz
T007	Tamales de maíz cacahuazntle	Hojas de maíz
T008	Tamales de maíz, coco y huevo	Hojas de maíz
CH009	Chicha con cebada	Hojas secas de maíz
E117	Estofado bien hecho	Masa (tapar olla)
J016	Jalea sustanciosa	Masa (tapar olla)
P183	Perdices en guisado	Masa (tapar olla)
P283	Pollos en pitiflor	Masa (tapar olla)
Q007	Quesadillas de papas	Masa
T022	Ternera estofada	Masa (tapar olla)
CH001	Chalupas	Masa para tortillas
B138	Buñuelos de atole de cacaguacntle	Nescomil
C409	Cubiletes de carne	Nistamal
E011	Encarbonadas de leche	Nistamal
M061	Masa para pastel de frijol	Nistamal
P048	Pastel de maíz relleno	Nistamal
T006	Tamales de dulce	Nistamal
P149	Peneques	Tlautlauyitos
P149	Peneques	Tlautlayos
B166	Buñuelos de tortilla	Tortilla
CH005	Chapandongo	Tortilla
CH015	Chilaquiles colorados	Tortilla
CH016	Chilaquiles en jitomate	Tortilla
E062	Envueltitos	Tortilla
E063	Envueltitos de Puebla	Tortilla
E064	Envueltos rellenos	Tortilla
E065	Envueltos rellenos de papas	Tortilla
E066	Envueltos	Tortilla

G078	Guisado en salsa de tortillas	Tortilla
P058	Pastel de maíz	Tortilla
Q006	Quesadillas corrientes	Tortilla
Q007	Quesadillas de papas	Tortilla
R050	Riñones de ternera frito	Tortilla
T139	Turco de cacahuazentle	Tortilla
P058	Pastel de maíz	Totopostles

Tabla 16: Recetas que emplean productos, subproductos y derivados de maíz en *Tesoro de la cocina*, 1866. Elaboración propia.
*Se respetó la ortografía de los ingredientes.

PLATILLOS CON MASA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA, TAMALES Y BEBIDAS	
Código	Receta
	Maíz y masa nixtamalizada
CH001	Chalupas
CH015	Chilaquiles colorados
CH016	Chilaquiles en gitomate
E062	Envuelitos
E063	Envuelitos de Puebla
E064	Envueltos rellenos
E065	Envueltos rellenos de papas
E066	Envueltos
G053	Gorditas de horno
G054	Gorditas de cuajada
P149	Peneques
Q006	Quesadillas corrientes
Q007	Quesadillas de papas
T126	Tortillitas de maíz
	Bebidas calientes
P346	Punche de muertos
P347	Punche que se toma caliente
	Tamales
T006	Tamales de dulce
T007	Tamales de maíz cacahuazentle
T008	Tamales de maíz, coco y huevo
T009	Tamales de leche
T010	Tamales de arroz

Tabla 17: Platillos con masa de maíz nixtamalizada, tamales y bebidas en *Tesoro de la cocina*, 1866. Elaboración propia.

REFERENTES CULINARIOS DE PRODUCTOS DE MAÍZ		
Código	Receta	Referente*
B129	Buñuelos de queso	Palotear como tortilla
B130	Buñuelos de almidón	A manera de tortilla
K003	Kloes de Berlín	Especie de tortilla
M063	Masa para cubiletes	Se palotea como tortilla
M064	Masa de empanada de aceite	A modo de tortilla
M116	Miga sin ajo	Se les prepara a manera de tortilla (tostado)
P043	Pastel de garbanzo	Se extiende a manera de una tortilla
A067	Albondigón en papel	Como metlapiles en el papel
B142	Buñuelos de leche	Que suene como tamal
B151	Buñuelos de maíz	Maíz cacahuacintle como para tamales
B153	Buñuelos griegos	Que suene como tamal
C409	Cubiletes de carne	Se hacen tamales
G053	Gorditas de horno	Masa de maíz cacahuatzincle como para atole o tamales
V018	Voliu inglés	Duro como tamal (y cocción a vapor)
A176	Ante de leche	Espesar como atole
A246	Arroz en leche almendrada	Crema. Como atole
B138	Buñuelos atole de cacaguacintle	Hecho el nescomil para atole
B143	Buñuelos de leche [2]	Como atole con nistamal
C090	Cañutos nevados	Crema. Como atole
E109	Espumilla	Atole, como pegamento
J047	Jarabe de horchata [2]	Como atole
P346	Punche de muertos	Nistamal para atole
S142	Sol dorado de leche	Crema. Como atole
T007	Tamales de maíz cacahuacintle	Como atole
T137	Turco de pan	Se hacen totopos delgados
M060	Masa de pastel cacaguacintle	Como totopos
P048	Pastel de maíz relleno	Totopos

Tabla 18: Referentes culinarios de productos de maíz en *Tesoro de la cocina*, 1866. Elaboración propia.
*Se respetó la ortografía de los ingredientes y platillos.

CÓDIGOS DE LAS RECETAS QUE EMPLEAN EL TÉRMINO “TORTILLA DE HUEVO”					
A042	B151	H090	H097	H104	P009
A067	B153	H091	H098	H105	P037
A176	C090	H092	H099	H122	P048
A246	C409	H093	H100	H127	P346
B138	E109	H094	H101	J047	S142
B142	G002	H095	H102	M007	S252
B143	G053	H096	H103	M060	

Tabla 19: Códigos de las recetas que emplean el término “tortilla de huevo” en *Tesoro de la cocina*, 1866. Elaboración propia.

2.2).- Pulques y curados de mil sabores

Tesoro de la cocina contiene un total de doce recetas que emplean pulque (ver Tabla 20), de las cuales ocho son pasos para elaborar pulque o pulques curados (ver Tabla 21, recetas P338 a P345). Estadísticamente las ocho recetas de pulque y curados significan un 40% de las bebidas fermentadas (Código Beb5), un 5.1% del total de las bebidas (Código Beb#) y un 0.3% de la totalidad del recetario *Tesoro de la cocina*.

Cuantitativamente este número de recetas de pulque es reducido comparado, por ejemplo, con las bebidas que emplean destilados (Código Beb6) o para elaborar licores y ratafías (Código Beb7). Hay 50 recetas de destilados, que emplean bebidas destiladas y para elaborar licores y/o ratafías; estadísticamente conforman un 31.85% del total de bebidas (Código Beb#) y un 1.88% de las recetas de *Tesoro de la cocina*. Hay una diferencia estadísticamente significativa que implicaría un ataque hacia el pulque por parte de las bebidas destiladas, licores y ratafías, pero leyendo detalladamente hay una cierta empatía del autor por el pulque y su elaboración en el recetario mismo. ¿Cuál es la postura de *Tesoro de la cocina* ante el pulque?

En primer lugar haré una semblanza cronológica del pulque apoyada de historiadores mexicanos del siglo XIX. El pulque (*octli*), obtenido de la fermentación del aguamiel extraído del maguey (*metl*) es una bebida originaria de Mesoamérica; su uso estaba controlado para evitar la embriaguez, la cual era castigada severamente.⁸⁴ Más tarde, en el virreinato, al no haber castigos ni sanciones en torno al pulque, se difundió ampliamente la bebida y a la par la embriaguez. El *octli*, la bebida favorita de los indígenas presentaba el inconveniente de una rápida descomposición, sin embargo se formulaba con una raíz (*ocpatli*) que lo hacía más duradero y más embriagante al mismo tiempo.⁸⁵

En el siglo XVII se comenzaron a instalar en diversos espacios públicos, puestos de venta de pulque, los cuales fueron cambiando su arquitectura a través del tiempo: de espacios abiertos a piezas cerradas como se les conocía a lo largo del siglo XIX.⁸⁶ Los problemas generados por el pulque, la embriaguez, los robos y los continuos fandangos llevaron a la formulación de disposiciones (1672) en las que se prohibía la mezcla de pulque amarillo con raíces (*ocpatli*) o confeccionar cualquier destilado (curado) con azúcar y zumos de frutas como el de piña, tuna o naranja, solo era permitido vender el licor blanco de *metl*.⁸⁷

Para el siglo XVIII se presentaban quejas hacia el pulque por parte del clero, pero además encontramos visiones que defienden la venta y producción de la bebida por

⁸⁴ Orozco, *op cit.*, v 1, pp. 306-307.

⁸⁵ Marroqui, José María, *La Ciudad de México*, México, Jesús Medina Editor, 1967, v 1: p. 190.

⁸⁶ *ibidem*.

⁸⁷ *idem*, p. 190-198.

intereses económicos personales; aun así en este siglo el pulque seguía siendo la bebida fermentada por excelencia de la Nueva España, además no tenía tantas prohibiciones como otras bebidas alcohólicas, tal es el caso del chinguirito (destilado de la melaza de caña de azúcar).⁸⁸

Adjunto a las pulquerías (siglo XVII) comenzaron a establecerse diversos puestos como bodegones o almuercerías donde se expendían envueltos, tamales y otras comidas. Debido música, los bailes y la gran cantidad de gente, en 1752 se prohibió la venta de estos efectos alimenticios a una cuadra de las pulquerías, aunque las fondas y bodegones llevaban los platillos a las pulquerías.⁸⁹

Con la independencia de México y la consolidación de la República Mexicana hay una continuidad en la estructura de las pulquerías y las almuercerías a sus puertas, pero además los establecimientos de venta de pulque aumentaron en número al no haber un estanco en este producto como en México novohispano.⁹⁰

Retomaré la pregunta ¿cuál es la posición de *Tesoro de la cocina* ante el pulque? Para el siglo XIX hallaremos en los textos costumbristas dos posturas muy marcadas en torno al pulque: la primera como una bebida de grupos marginales comparada y estigmatizada frente a los caros y elegantes vinos Europeos; la segunda una bebida cotidiana sin connotaciones negativas entre los diversos estratos de la sociedad mexicana, lo que muestra un fenómeno de circularidad culinaria y cultural.

El ministro inglés Henry George Ward, documentó paso a paso el proceso de recolección del aguamiel y preparación del pulque; dice además que los nativos le atribuían a la bebida muchas cualidades, especialmente como digestivo y remedio de diversas enfermedades.⁹¹ Para quién no acostumbre beber el pulque, lo hallará en un principio difícil de beber por su consistencia y aroma,⁹² y el ministro inglés hace dos siglos también halló difícil de beber al licor de *metl*, sin embargo, luego de algunas repeticiones y de consumirlo en lugares cercanos a su producción lo encontró agradable y fresco.⁹³

El ministro Ward documenta que el pulque había sido un importante elemento económico para México, siendo que las rentas de la bebida de maguey para 1826 ascendían a 29,353 pesos anuales. El resto del viaje se detalla la necesidad de conseguir

⁸⁸ Son sinónimos y aparecen con los nombres de chinguirito o chiringuito. *idem*, p. 200-203.

⁸⁹ *idem*, p. 208.

⁹⁰ *idem*, p. 209.

⁹¹ Ver más en: Ward, *op cit.*, pp. 59-61.

⁹² Marroqui lo describe como una bebida de aroma ingrato, por lo que su postura muestra una inclinación en contra del pulque. Marroqui, *op cit.*, v I, p. 190.

⁹³ Siendo para Ward el causante del mal sabor y aroma el sol y la descomposición, aunque reconoce que puede ser una cuestión de gustos. Ward, *op cit.*, pp. 60-61, 437.

agua o pulque para desayunar, además de las comidas y cenas acompañadas de pulque.⁹⁴

Madame Calderón de la Barca también habla del pulque como la bebida de más agrado entre los indios. En una de las primeras comidas al llegar a México, en Tepeyahualco para precisar, se les obsequiaron con diversos platillos, chirimoyas, granaditas, zapotes y fue donde por primera vez ella degusta el pulque; Fanny Calderón dice a sus familiares que el sabor y el olor la tomaron de sorpresa y esperaba no haber ofendido con gestos de horror a sus anfitriones, quienes consideraban al pulque como la bebida más deliciosa.⁹⁵

El pulque va ganando terreno entre más se prueba, dice Madame Calderón. Subsecuentemente esta bebida de maguey aparece en un excelente almuerzo en la hacienda de Zoapayuca, en Ometusco. En el almuerzo de Santiago por motivo de los herraderos, hubo chile, tortillas, frutas y pulque a discreción; y en un desayuno con pulque fermentado con jugo de piña el cual Madame califica de buenísimo.⁹⁶

El pulque también se hallaba en diversos contextos festivos, como la fiesta a San Agustín, el 12 de diciembre en San Bartolo y era una bebida muy económica, ya que se podía llenar un jarrito de pulque por tres tlacos, una moneda de cobre de ínfimo valor.⁹⁷

La impresión final de Madame Calderón acerca del pulque es que es una bebida excelente y que se le haría difícil vivir sin ella. A través de los textos de Madame podemos observar esta evolución del gusto que ella tiene, del pulque como bebida desagradable, a la deliciosa bebida que sería difícil dejar al salir de México. Sin embargo Fanny Calderón siempre está consciente de que las tortillas y el pulque son alimentos plebeyos que aparecen de vez en cuando en las mejores casas.⁹⁸

¿Cómo es posible que un alimento plebeyo aparezca en las mesas más acomodadas de México? Los grupos hegemónicos, que además ostentan el poder eran los únicos que se les consideraba dignos de llamarse cultos y poseer cultura (aunque la antropología ha establecido que todo ser humano tiene cultura).⁹⁹

Los grupos subalternos o las clases populares se dice que aceptan los mandatos de los grupos al poder, pero esta es una conclusión apresurada que no lleva a ninguna parte,

⁹⁴ Ward bebió pulque en las siguientes regiones de México: Huamantla, Acocotlán, Cuatmanzingo y Cuautla. *idem.*, pp. 434, 436, 494, 545.

⁹⁵ Calderón, *op cit.*, pp. 38, 82.

⁹⁶ *idem.*, pp. 135, 140, 170, 245, 247.

⁹⁷ *idem.*, pp. 310, 331, 416, 443.

⁹⁸ *idem.*, pp. 141, 328.

⁹⁹ Ginzburg, *op cit.*, pp. 10-11.

más bien Ginzburg emplea el término “circularidad” para referirse a la influencia recíproca entre la cultura popular y la cultura hegemónica.¹⁰⁰

El pulque en el siglo XIX mexicano encaja perfectamente en esta definición de circularidad. El fenómeno de circularidad culinaria se observará frecuentemente en la clase aristocrática del siglo XIX cuando deguste los alimentos y bebidas del pueblo. Comenzando por los barrios bajos, Prieto nos lleva de la mano a las pulquerías y a sus almuercerías

Figuremos un jacalón de cincuenta varas de largo por quince o veinte de ancho, con su caballete o techo de tejamanil, sin más adornos ni adminículos.

Substantan al jacalón vigones perpendiculares de seis a seis varas de distancia, maceradas en la tierra y afirmadas con cimientos de piedra o cal y canto en forma piramidal y su torta de hormigón encarnado.

Al fondo de la galera o jacalón hay una pared blanca que a veces invadía la brocha gorda, exponiendo al *fresco* un caballo colosal con un charro o dragón encima, una riña de pelados o una suerte de toreo, cuando no un personaje histórico desvergonzadamente disfrazado... En un extremo de la pared solía haber un cuadro de la Virgen de la Soledad o un Divino Rostro con su repisa al frente y su lamparita en ella ardiendo entre manojos de flores de chícharo y amapolas.

A dos varas de distancia de la pared del fondo, y dando el frente a la galera, se ostentaba soberbia una hilera de tinas de pulque angostas abajo y anchas arriba, de más de dos varas de altura, pintadas exteriormente con colores chillantes y unos rubros que ponían de punta los pelos, como *La no me estires*, *El valiente*, *La Currutaca*, *El Bonito*, etc., etc.

En la orilla de las tinas y del lado de la pared, en anchos tablonces que formaban como cornisa, se veían cajetes de barro poroso, cantaritos pequeños de la misma materia, vasos de vidrio verde de más de a tercia, figurando tornillo su relieve; tinas pequeñas y manuales y barrilitos con su candado para el reparto a las casas de los amos.

Entre cajetes y vasos se percibían los tejos de bronce para el juego de la rayuela; algunos naipes, y en cazuelitas pequeñas, sal y chiles verdes para los aficionados a los aperitivos.

La espalda de las tinas fungía de aposento de los pulqueros y tenían sus sillitas bajas de tule y su angosta mesa; la cuna de algún párvulo o perdonavidas de gran bigote y mechones en la cara, alguna vieja seca de ojo luciente y lengua fácil, y dos o tres gruñendo feroces o roncando a pierna suelta.

¹⁰⁰ *idem*, pp. 15, 18, 19.

En los ángulos de la galera se jugaba rayuela, pítima o tuta, o en círculos de pelados, sentados en el suelo alrededor de una frazada, se jugaba al rentoy alborotado, o alburitos, con gallo y todo, menos palomitas.

En el centro hervía entre bebedores y bebedoras, muchos envueltos en sábanas y viéndose, sin velo, pecho y espalda, y las mujeres dominando la jerguetilla y el estampado en las más pobres, sin mencionar chirlos ni harapos, y en la china luciendo el castor con lentejuelas, el zapatito de raso con mancuernas, las puntas enchiladas y la pierna limpia, torneada, provocativa, sin temor de Dios.

Solía haber en lugar determinado un músico de arpa que respuntease *el dormido*, el *jarabe* colorado, y entonces curiosos y bailadores formaban con sus cuerpos salón de baile.

En la parte exterior del jacalón, y pendientes de gruesas argollas de fierro, clavadas en los vigones ya descritos, se veían escuálidas cabalgaduras de arrieros arrogantes, cuacos de jinetes, burros en asueto, y en el suelo y al rayo del sol, párvulos, huacales, cestos y *briagos* durmiendo la *tranca*.

Imposible describir el griterío, el barullo, el tono de tumulto de la pulquería: gritos, silbidos, riñas, retozos, lloros, relinchos, rebuznos, todo se mezclaba a los cantos del fandango y al sonoro *¿dónde va lotra?* del jicarero.

A la izquierda de las tinas, y en cuarto cerrado de tablas, estaba el encierro de los decentes; dos mesitas angostas con sucios manteles y jarras con flores, bancas pelonas al margen, y en el fondo un gran brasero con cabezas y carnitas, enchiladas y envueltos, mole verde o colorado, salsa borracha y chito, tostadas y chalupas. A modo de candil, un gran manojo de ramas de techo, suplicio de las moscas.

Aquel encierro era divino, la flor de la curia, el laurel de oro del ejército, la mística delicia de la Iglesia, la fuente de encantos del comercio, las artes y el amor, representados en letrados de nariz coloradas y bastones con borlas, frailes de cerquillos alborotados, jefes y oficiales mugrosos y baladrones, artesanos ladinos y chicas de vida alegre descontentas, risueñas... y *dealtiro corriosas* para toda clase de diversiones.¹⁰¹

La descripción de Prieto revela aspectos del pulque, pero sobre todo de las pulquerías. Los espacios e instalaciones físicas de las pulquerías son descritos como sucios jacalones faltos de higiene y de cualquier elegancia donde se mezclaban las diversiones populares como la bebida, juegos y apuestas a los ojos de los objetos e imágenes religiosas de la devoción del dueño del lugar.

La concurrencia se componía casi enteramente de gente del pueblo; las provocativas mujeres daban un mal ejemplo a la moral de la gente decente al enseñar sus piernas

¹⁰¹ Prieto, *op cit.*, pp. 48-50.

descubiertas (como Prieto, quien denuncia el mal, pero al denunciarlo lo exalta y participa de él al mismo tiempo).

Finalmente podemos observar la construcción sociocultural en torno al espacio: el “encierro de los decentes” es un delimitador físico, pero también social, ya que se concebía por los grupos “cultos” como un espacio “aséptico” de las inmorales diversiones populares como el juego, las apuestas, la inmoralidad, los asesinatos, la embriaguez.

Las enchiladeras podían encontrarse a las puertas de las pulquerías elaborando envueltos, enchiladas, quesadillas y otros manjares con maíz y chile como almuerzos para acompañar el pulque blanco, pulque sangre de conejo, o los diversos curados de tuna, guayaba, naranja o chirimoya.¹⁰²

En 1871 se quitaron muchas prohibiciones en torno a la venta del pulque y las disposiciones en contra de las almuercerías a sus puertas, pero en 1873 se vuelven a prohibir la música y la comida en las puertas y se permitía tener en funcionamiento estos espacios hasta las 8 de la noche, sin embargo esto no se llevó a la práctica.¹⁰³

Tampoco es ajeno el hecho que el pulque y las pulquerías se asociaran a los barrios bajos y a los criminales. Marroquí documentó que en las pulquerías se podía fiar el pulque o intercambiarlo por prendas de ropa, por lo que los asaltos aumentaron en la época novohispana.¹⁰⁴

Prieto recuerda la pulquería el Juil, en Mixcalco, famosa por sus juegos y sus riñas, y la pulquería del Tío Aguirre por los escándalos ahí sucedidos.¹⁰⁵ En la pulquería de “Los Pelos”, Payno plasmó algunas escenas donde los personajes bebían los mejores pulques de los llanos de Áпам; también en la pulquería de Xóchitl –donde no había almuerceras, aunque se dispuso un almuerzo– fue famosa por los robos, disputas y la sangre ahí derramada.¹⁰⁶

Aún más, Payno insiste en la relación entre pulque y crimen, como los asesinos que comían fritangas de chorizo y pulque antes de sus actos delictivos, o el círculo de criminales reunidos en torno a una tina con sangre de conejo –pulque con jugo de tuna roja, cardona o colorada– o Evaristo, el líder de los bandidos quién bebía en su comida una tinita de pulque.¹⁰⁷ Los léperos peleaban y gritaban en las fiestas de San Agustín de

¹⁰² Prieto, *op cit.*, p. 81; García Cubas, *op cit.*, p. 292; Payno, *Los bandidos, op cit.*, pp. 114-116; José María Rivera, “El pulquero”, en *Los mexicanos pintados por sí mismos*, México, Centro de Estudios de Historia de México CONDUMEX, 1989: p. 19.

¹⁰³ Marroqui, *op cit.*, v I, pp. 210-211.

¹⁰⁴ *idem*, pp. 190-198.

¹⁰⁵ Prieto, *op cit.*, p. 309.

¹⁰⁶ Payno, *Los bandidos, op cit.*, pp. 113, 652, 653, 730.

¹⁰⁷ Payno, *El fistol, op cit.*, p. 362; Payno, *Los bandidos, op cit.*, pp. 108, 803.

las Cuevas mientras circulaba el pulque, además los valentones de ciertos grupos eran coronados en las pulquerías.¹⁰⁸

En otros grupos marginales aparecía el pulque de manera cotidiana, por ejemplo las mujeres indígenas de las atolerías bebían en su cena un tecomate de pulque, el día 2 de noviembre, en las inmediaciones de los panteones se vendían fritangas y pulques para el pueblo y los indígenas. También el día 12 de diciembre en honor a la Virgen de Guadalupe, el pueblo y los indígenas festejaban fuera del santuario con pulque, chito y tortillas.¹⁰⁹ En *Ensalada de pollos*, Jacobo, un personaje iletrado y sin oficio alguno, quien decidió participar en la “revolución” bebía pulque constantemente.¹¹⁰

Debemos tomar en cuenta la jerarquía que había en el pulque, ya que además de este había una clase inferior, el tlachique.¹¹¹ Esta bebida la hallaremos en haciendas de tierra fría, en ranchos y entre indígenas.¹¹²

A estas alturas diremos que había un discurso aristocrático peyorativo hacia la bebida de *metl*, la cual se consideraba ordinaria, junto con los pulques confeccionados –como el de piña– y los platillos con chile.¹¹³ García Cubas en una cena en una famosa fonda prefirió beber vino Carlón a blancos vasos de *neutli*; además argumentaba que la gente decente no bebía pulques bautizados y curados, sino bebía licores en pastelerías francesas como la de Plaisant, la Sociedad del Progreso, la Gran Sociedad o la Bella Unión; incluso las cantinas eran inferiores en categoría y servían chiringuito refino, mistelas y otros licores de baja clase.¹¹⁴

En *Los bandidos de Río Frío* en un almuerzo campestre con pulque y barbacoa se ofrecían también vinos Château Margaux y de la Viuda de Cliquot por si no era del agrado de los invitados el licor de maguey.¹¹⁵ Además las costumbres ya estaban mutando y nuevas influencias aparecían, por ejemplo los modales ingleses dictaban comer carne casi cruda (*rosbeef*), pocas tortillas y no beber pulque, sino cerveza.¹¹⁶

El pulque, un fermentado, no solo estuvo en contienda directa contra destilados, licores y ratafías, también contra los vinos, los fermentados de uva. A diferencia de las pulquerías, había establecimientos donde no se bebía pulque, sino finos licores y vinos europeos. En el Café de Veroly se podían probar los licores y el vino catalán;¹¹⁷ en la

¹⁰⁸ García Cubas, *op cit.*, p. 492; Prieto, *op cit.*, p. 361.

¹⁰⁹ García Cubas, *op cit.*, p. 510; Payno, *Los bandidos, op cit.*, pp. 35, 69.

¹¹⁰ De Cuellar, *Ensalada, op cit.*, pp. 8, 76.

¹¹¹ Marroqui, *op cit.*, v I, pp. 306-307.

¹¹² Payno, *Los bandidos, op cit.*, pp. 12, 17, 20, 26, 308.

¹¹³ Payno, *El fistol, op cit.*, p. 165.

¹¹⁴ García Cubas, *op cit.*, p. 212, 440.

¹¹⁵ Payno, *Los bandidos, op cit.*, p. 649.

¹¹⁶ *idem*, p. 331.

¹¹⁷ Prieto, *op cit.*, p. 166.

Gran Sociedad los jóvenes aristocráticos pedían ponches, fósforos, Sauternes, Champaña, bizcochos y pasteles.¹¹⁸

En el Tívoli del Eliseo se podía pedir un menú completamente a la francesa acompañado de Sauternes, cognac y curacao; en el Fulcherí en una merienda de jóvenes aristócratas, también con cocina a la francesa, se hallaban los vinos de madera, champaña y ponches de kirchwaser; hasta en las finas pastelerías a la francesa se podían tomar licores como el cognac o el ajenjo para las emociones.¹¹⁹

En las fiestas y tertulias de las clases privilegiadas estaban presentes caros vinos y entremeses salados y dulces. Las tertulias de Relumbrón, el personaje más rico de *Los bandidos Río Frío*, había una profusión de vinos, champaña, vino de burdeos, helados del Veroly, soletas, quesos, rodeos, puchas, carnes frías y demás manjares y dulces.¹²⁰ En los elegantes bailes de los jóvenes aristocráticos aparecían en las mesas vinos y champañas en brillantes copas de cristal, acompañando pavos, gelatinas, pastillas y dulces.¹²¹ En las tertulias de Teresa, aparecía el vino de Champaña y bandejas de postres o pastelería.¹²² En algunas bodas de ricos personajes se presentaban el vino de Champaña, el Málaga y diversos licores.¹²³

Hasta ahora hemos visto una gran profusión de vinos, especialmente de Champaña, pero debo advertir que el brindis como un ritual social, en que destapar una botella de champaña y pronunciar un discurso se había extendido ampliamente en las esferas sociales media y alta de México en la segunda mitad del siglo XIX. Finalmente en un baile aristócrata entre conservadores hay gran profusión de champaña, cognac, Sauternes, pastelillos y gelatinas al unísono de las copas, el descorche de los vinos y los discursos cortos de los invitados.¹²⁴

La clase media del siglo XIX aspiraba a la elegancia y el buen gusto de la aristocracia, por lo que en sus bailes caseros se trataban de imitar esos lujos con Champaña, jerez, Sauternes, licores, anisete y un surtido de pasteles, bizcochos, carnes frías, gelatinas, bocadillos y demás comestibles.¹²⁵ En las tiendas donde se hallaban gran cantidad de efectos alimenticios, especialmente secos –como frijoles, otras legumbres, oleaginosas

¹¹⁸ Explicaré un poco de este léxico. Los ponches se refieren a mezclas generalmente de té caliente con algún vino o licor. Los fósforos eran bebidas compuestas de café, aguardiente y azúcar. El vino Sauternes es un vino extremadamente dulce y caro generado por la “podredumbre noble” de las uvas. Juan Díaz Covarrubias, “La clase media”, en: *Obras completas II*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1959 (Nueva Biblioteca Mexicana, 1). pp. 332, 333.

¹¹⁹ Cuellar, *Ensalada*, *op cit.*, pp. 65, 130, 150, 175; José Tomás de Cuellar, “Las jamonas”, en: *Gran colección de la literatura mexicana. Los relatos de costumbres*, [Coord. Silvia Molina] México, Promexa, 1985. p. 230.

¹²⁰ Payno, *Los bandidos*, *op cit.*, pp. 602, 832-833.

¹²¹ Payno, *El fistol*, *op cit.*, pp. 18-19.

¹²² *idem*, pp. 857, 879.

¹²³ *idem*, pp. 152, 450, 451, 521.

¹²⁴ Cuellar, “Las jamonas”, *op cit.*, pp. 167, 168, 172, 173.

¹²⁵ Cuellar, *Ensalada*, *op cit.*, pp. 233, 235-238, 323-352; Juan Díaz Covarrubias, “El diablo en México”, en Molina (coord.), *Gran colección*, *op cit.*, p. 683.

y granos— se compraban toda suerte de destilados y fermentados como chicha, cerveza, vino catalán, tequila, licores, mistelas, conservas, quesos, aceitunas negras y chilitos en vinagre.¹²⁶

Con la anterior relación no quiero decir que el pulque haya quedado excluido de las mesas de la clase media y de la aristocracia mexicana en el siglo XIX, al contrario, esto refleja el fenómeno de circularidad que rebasó a los caros vinos europeos. Los vinos importados se consumían pero solo por un sector de la población y en determinados momentos rituales o festivos; sin embargo el pulque era la bebida diaria de la población mexicana.

Guillermo Prieto describe que las bebidas para el almuerzo eran vino cascarrón para la gente más importante, para el común de los mártires de la clase media y baja el pulque, para los niños también pulque o agua.¹²⁷ En la casa de sus suegros también observa como el pulque embotellado que vendía la señora Adalid compartía la mesa con el vino cascarrón.¹²⁸ El licenciado Pedro tomaba un vaso de pulque con su almuerzo; el platero a su vez acompañaba su almuerzo de tortillas de huevo con chorizo de Extremadura y chile mulato con pulque de piña con canela.¹²⁹

Fidel documenta que entre los grupos conservadores se tenía el hábito de almorzar a las 11 am con un botellón de pulque, frijoles compuestos, tostadas, salsa de jitomate y otros acompañamientos; ¹³⁰ quiero decir que los mismos vinos españoles no conquistaron al pulque en el siglo XIX ni durante el virreinato. Inclusive en la calle del Águila, donde estaba la pulquería del mismo nombre, esta estaba adornada por un león, representando a España, sujetando con una cadena al águila Anáhuac, mas se bebía el prehispánico e indígena pulque en el lugar.¹³¹

Como advertía Madame Calderón, el pulque aparecía ocasionalmente en las mesas más elegantes, por ejemplo, el 12 de diciembre, a comparación del pueblo que tomaba pulque fuera del santuario de la virgen de Guadalupe, a los grandes personajes de la política se les servían grandes jarras de pulque de piña con canela y sangre de conejo con guayaba que opacaban las pocas botellas de Jerez y vino carlón.¹³² En las fondas y bodegones como las del Portal de las Flores se vendían apetitosas cenas con longaniza frita, chorizos y chorizonas, ensaladas, pollos, fiambre, buñuelos, acompañado todo de vasos de tepache o pulque de piña; lo que notaremos será la heterogénea concurrencia

¹²⁶ Estas tiendas de descendencia española las abordaremos en el siguiente subcapítulo sobre hortalizas, el frijol y el chile. Juan de Dios Arias, "El Cajero", en: *Los mexicanos, op cit.*, p. 57-60; De Campo, *La rumba, op cit.*, pp. 715-717, 746; Payno, *El fistol, op cit.*, pp. 816, 871; Payno, *Los bandidos, op cit.*, p. 117.

¹²⁷ Prieto, *op cit.*, p. 21.

¹²⁸ *idem*, p. 288.

¹²⁹ Payno, *Los bandidos, op cit.*, pp. 201, 709.

¹³⁰ Prieto, *op cit.*, p. 102, 164.

¹³¹ Marroqui, *op cit.*, v I, p. 188.

¹³² Payno, *Los bandidos, op cit.*, p. 34.

formada de gente humilde, de la clase media, payos pudientes y ricos no envanecidos por su fortuna.¹³³

Si el pulque ha sido una bebida presente en los diversos estratos sociales de México decimonónico ¿Qué significan las ocho recetas de pulques en *Tesoro de la cocina*? Sugiero que el recetario de 1866 propone una defensa hacia el pulque y los curados. Permítaseme transcribir la receta P344 para observar las impresiones del autor:

Pulque fermentado. Para conseguirlo se embotellará, poniéndole dentro un terroncito de azúcar: se tapa con un tapón bien ajustado, de manera que no se impida la fermentación por el aire y á las doce horas se tendrá un pulque riquísimo.

“Pulque riquísimo” nos remite a un juicio de valor del autor, y la inclusión de recetas para elaborar pulque y curado sugiere aún más claro la postura de defensa, pero sobre todo de hacerlos en casa.

Uno de los problemas más graves del pulque en las pulquerías era la adulteración de esta bebida. A mediados de siglo XIX muchas pulquerías tenían el rito de “bautizar” el pulque, con agua de diversos pozos, lo cual cambiaba la composición del licor, al grado de encontrar en la bebida algunos animales acuáticos.¹³⁴ Al parecer el “curado” del pulque haría menos visible este tipo de adulteraciones en las pulquerías mexicanas del siglo XIX.

Sumado a la adulteración viene la corrupción del pulque. La bebida de maguey es rápidamente susceptible de descomposición debido a la gran cantidad de azúcares del aguamiel que son degradados por diversas bacterias; los curados en las pulquerías podrían encubrir los defectos de la descomposición y la adulteración del pulque al tiempo que los pudo hacer más baratos.¹³⁵

¹³³ Payno, *El fistol*, *op cit.*, p. 400-401; Prieto, *op cit.*, p. 80, 83.

¹³⁴ García Cubas, *op cit.*, pp. 289, 440; Rivera, “El pulquero”, *op cit.*, pp. 13-20.

¹³⁵ De manera microbiológica no existe una descomposición “natural”, sino es acción de microorganismos que emplean un sustrato y lo transforman en un compuesto diferente. Por ejemplo el aguamiel, rico en fructosa es empleado como sustrato por los microorganismos *Saccharomyces cerevisiae*, *Zymomonas mobilis* (ambos responsables de la fermentación alcohólica) *Lactobacillus spp* (responsable de la acidez), y *Leuconostoc mesenteroides* (responsable de la viscosidad y el sabor) y transformado en pulque. Los jugos de frutas contienen azúcares que también fermentarían el pulque, por lo que el curado se puede hablar en dos sentidos: una fermentación en conjunto con los jugos de fruta, o emplear el pulque en un estado de fermentación y adicionar el o los ingredientes sin permitir una nueva fermentación. Como sea, el curar el pulque con jugos de frutas, apio, almendras, jitomate, avena, etc., no detendría ni la fermentación ni la descomposición del líquido. La refrigeración podría alentar la acción microbiana y retrasar la fermentación, pero sin refrigeradores regresamos a la opción del curado como opción para “enmascarar” los atributos negativos del pulque en las pulquerías del siglo XIX.

Para más sobre la biotecnología del pulque consultar Josué Rivera Santillán, y Nicolás Mejía Díaz, *Detección de tóxicos volátiles en el pulque por cromatografía de gases y adulterantes*, Tesis de licenciatura, Toluca, Universidad Autónoma del Estado de México, 1987; y Adelfo Escalante, Martha Giles-Gómez, Georgina Hernández; María Soledad Córdova-Aguilar, Agustín López-Munguía, Guillermo Gosset, y Francisco Bolívar,

El pulque no era el enemigo en sí mismo, lo eran las pulquerías, la pulquería como un espacio sociocultural estigmatizado a las clases más pobres y marginales; por eso Prieto advierte del “encierro de los decentes”, un espacio físico que delimitaba el fandango popular de él y de sus semejantes. Y aunque hubo pulquerías de gente decente en el centro de la ciudad de México, el estigma ya estaba presente y no pudieron funcionar por mucho tiempo.¹³⁶

Entre las defensas del pulque hallaremos la siguiente que apareció en el periódico *La Orquesta*, el sábado 18 de julio de 1868, a dos años de la publicación de *Tesoro de la cocina*

Representación del pulque

El Ciudadano Pulque Blanco, de esta vecindad y comercio, por sí y en nombre de sus menores hermanos, de Piña, de Tuna, de Naranja, de Almendra, de Apio, etc., etc., ante el ayuntamiento de México, comparezco y digo:

Que no es posible por más tiempo soportar la persecución de que yo y toda mi familia somos víctimas desde hace ya muchos años, sin que haya habido para nosotros cambios en nuestra triste y vergonzosa situación, que cada día es más angustiosa. Creados y nacidos en este país, era natural que esperásemos una decidida protección de parte de los gobiernos nacionales, y que como el vino en España, gozásemos los pulques en México de todas las consideraciones debidas a patriotas amo nosotros, que ni de grado ni por fuerza han podido hacernos salir de nuestra patria para servir a los extranjeros.

Los vinos de todas partes gustan de ir orgullosos a lucir en tierras lejanas su mérito, y requieren, para dar pruebas de su bondad, permanecer en el rincón de una bodega muchas generaciones; nosotros no queremos ser catados sino por los mismos que viven bajo nuestro cielo, y no necesitamos el transcurso de los años para dar prueba de nuestra bondad, sino que luego estamos listos para todo servicio.

Respecto a nuestro amor por la Reforma, basta saber que hemos sufrido terribles persecuciones por parte del clero, hasta haber llegado el caso de haberse excomulgado nuestra venta en el año de 1617, poco más o menos, por el arzobispo de México.

Y después de tanta constancia y de tantos sufrimientos, después de que somos los más francos contribuyentes, ¿cuál es el pago que se nos da? Vamos a verlo brevemente.

“Analysis of bacterial community during the fermentation of pulque, a traditional Mexican alcoholic beverage, using a polyphasic approach”, en: *International Journal of Food Microbiology*, México, Elsevier – Universidad Autónoma Nacional de México, 2001: pp. 126-134.

¹³⁶ García Cubas, *op cit.*, p. 291.

Relegado a los barrios de la ciudad los expendios de pulque, el centro ha quedado enteramente a merced de nuestros naturales enemigos el Cognac, el Brandy, el Ajenjo y otros, que sin más razón de privilegio que no ser del país, gozan de toda clase de franquicias.

[...] Las pulquerías se han de cerrar a las cinco, los días de trabajo, los de fiesta a las tres, no se puede tomar allí lo que allí se vende; el mostrador ha de estar pegado a la puerta, no se consienten músicas, ni reuniones, ni aun vendedores de comida.

Y en cambio, donde se expenden licores extranjeros hay mesas, y sillas, y música, y reuniones, y se platica, y se bebe, y se consienten las comidas, y están abiertos los establecimientos de día y de noche, y se colocan en donde mejor les parece.

¿Será porque sólo va allí gente de levita? Pero que permitan pulquerías de lujo, y también concurrirían allí los de reloj, porque los altos dignatarios toman en su casa pulque, y las bellas damas deben su color de rosa a nuestras buenas cualidades.

[...] ¿Por qué se nos expulsa de la ciudad, como los leprosos de la edad media? Porque el pulque embriaga. Pero el Cognac, y el Catalán, y el Chinguirito, no? Lo mismo, y puede que peor.

[...] ¿Por qué los de chaqueta, y los que ni aún eso usan, no lo han de poder tener en su pulquería, como los aristócratas su borrachería, en donde hay mesas, y sillas, y periódicos, y música y tertulia? Y el charro lleve a su china, y la siente, y diga con mucho taco: un helado de pulque de piña, un vasito de curado de almendra.

[...] En fin, no quiero cansar la atención de la Municipalidad, que mucho que hacer tiene ya con D. Manuel Delgado; y solo diré por mí, y en nombre de mis hermanos, que para el mal trato y desprecio con que se nos mira, sería bueno que dejáramos de existir siquiera por quince días, como en tiempo del sitio, y entonces qué de apuros en la Aduana, qué de aspavientos de las doncellas viejas, qué aflicciones del gordo y rubicundo empleado, que no puede pasársela sin nosotros, que depreciaciones del robusto y bien acondicionado confesor, y de las hijas del sacramento; entonces veríamos si el vino o el licor suplían en las arcas públicas, o en las barrigas privadas, el inmenso vacío de la falta de pulque, despreciado y perseguido por todos los ayuntamientos, desde Cortés hasta nuestros días.

Por lo tanto, al ayuntamiento pido provea y acuerde justicia.

PULQUE¹³⁷

La anterior defensa del pulque revela un fenómeno de circularidad culinaria que la aristocracia quería mantener en un ámbito privado, doméstico y oculto. Sobre todo esta defensa concuerda con fechas apenas posteriores al Imperio de Maximiliano de

¹³⁷ Salvador Novo, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de México* [1967], México, Porrúa, 1967: pp. 199-201.

Habsburgo en México, quien impulsó la construcción de vías del ferrocarril con miras en el desarrollo industrial de la nación mexicana. Con el ferrocarril se fomentó enormemente la producción y comercialización de pulque de las haciendas pulqueras del centro del país.¹³⁸

Analizando el número de recetas de la clasificación Beb5 en *Tesoro de la cocina*, hallamos en un lugar privilegiado al pulque y a sus curados, por lo tanto el autor del libro de cocina reafirma con el pulque una cocina casera y familiar, una comida para un buen restaurante, una fonda o incluso un banquete, y el hecho que el pulque y los curados se puedan convertir en la bebida fermentada por excelencia de México, que sean parte del repertorio culinario autóctono mexicano y no se les dé la espalda a los pulques y a sus curados por encarecidos vinos importados.

A continuación se anexan las tablas 20 y 21, las cuales contienen recetas que emplean pulque y recetas de pulques curados que se encuentran en *Tesoro de la cocina*.

RECETAS QUE EMPLEAN PULQUE		
Código	Receta	Ingrediente
B148	Buñuelos pícaros	Pulque
B154	Buñuelos de tuétano	Pulque
CH017	Chile borracho	Pulque
J021	Jamón mechado	Pulque
P338	Pulque de almendra	Pulque
P339	Pulque de naranja	Pulque
P340	Pulque de piña	Pulque
P341	Pulque de tuna	Pulque
P342	Pulque de huevo	Pulque
P343	Pulque de chirimoya	Pulque
P344	Pulque fermentado	Pulque
P345	Pulque pasado	Pulque
Tabla 20: Recetas que emplean pulque en <i>Tesoro de la cocina</i> , 1866. Elaboración propia.		

RECETAS DE PULQUE Y PULQUES CURADOS	
Código	Receta
P338	Pulque de almendra
P339	Pulque de naranja
P340	Pulque de piña
P341	Pulque de tuna
P342	Pulque de huevo
P343	Pulque de chirimoya
P344	Pulque fermentado
P345	Pulque pasado
Tabla 21: Recetas de pulque y pulques curados en <i>Tesoro de la cocina</i> , 1866. Elaboración propia.	

¹³⁸ Cuervo, *op cit.*, pp. 97-98.

2.3).- El chile, el frijol, las hortalizas y condimentos prehispánicos

En el presente subtema se analizarán las posturas de *Tesoro de la cocina* en torno al chile, frijol, calabazas, tomate, jitomate, aguacate, quelites, nopales, especias como la vainilla, epazote, pimienta gorda y otros ingredientes. Después del papel relevante del maíz, los anteriores insumos son los más comunes en las mesas mexicanas (salvo la vainilla, ingrediente que se internacionalizó).

2.3.1).- Chiles frescos, secos y en vinagre

En *Tesoro de la cocina* hallamos diversos usos del chile. Los chiles frescos se encuentran estadísticamente de la siguiente manera en el recetario: una receta con chile corriente, 13 recetas con chile [solo], una receta con chile crudo, una receta con chiles para rellenar, cinco recetas con chile poblano, dos con chile colorado, nueve recetas de chile verde, tres con chilito verde, una con chilito picado, una con chilito crudo, tres con chilchotes, una con chilchote asado y una con chilchote cocido. Hay una frecuencia total de 44 usos de chiles frescos en *Tesoro de la cocina* (Tabla 22).

El uso de chile seco se encuentra distribuido de la siguiente manera: 29 recetas con chile ancho, once recetas con chile mulato, once con chile pasilla, cinco recetas con chile remojado [se infiere que es un chile seco], tres de chile seco, una de chile sin tostar, tres de chiles tostados, y cuatro de chilpocle [sic]. Son 67 el total de chiles secos empleados en *Tesoro de la cocina*; además son tres las veces que se usan las pepitas de chile (Tabla 23).

El uso de chiles en vinagre en *Tesoro de la cocina* se encuentra distribuido de la siguiente manera: una receta con chilchotes en vinagre, cinco con chiles en vinagre, dos con chiles y aceitunas,¹³⁹ seis de chilitos [en vinagre], ocho de chilitos en vinagre, dos de chilitos y aceitunas, una de chilitos y alcaparras, 55 de tornachiles, una de tornachiles curados, una de tornachiles en vinagre y una de tornachiles y aceitunas. Hay un total de 83 recetas que emplean chiles en vinagre en *Tesoro de la cocina*. Hay además cinco fórmulas culinarias con chilote y dos más que emplean chilote de jitomate, las cuales son salsas de chiles en vinagre picados con jitomate, jamón, entre otros ingredientes (Tabla 24).

Finalmente para hablar del pimienta y el pimentón, especies menos picantes de chiles, hallaremos dos recetas con pimentón, una con pimentón rojo, una de pimentoncillos, dos de pimienta, una de pimienta encarnado, una de pimienta colorado y una de pimienta en polvo; hay un total de nueve recetas con pimienta o pimentón en *Tesoro*

¹³⁹ Más adelante se mostrará que estos términos refieren a chiles en vinagre aunque no aparezca explícitamente en la receta o en los textos costumbristas.

de la cocina. Para finalizar el sinónimo guindilla se observa en el recetario en dos ocasiones (Tabla 25).

Estadísticamente con respecto al total de chiles y derivados hallamos un 20.7% de chiles crudos, un 31.6% de chiles secos, un 0.94% de pepitas de chile, 39.2% de chiles en vinagre, 2.4% de chilotes, 4.2% de pimientos, y 0.94% de guindillas. Con respecto al total de recetas de *Tesoro de la cocina* hay un 1.66% de recetas que emplean chiles frescos, 2.52% con chile seco, 0.08% con pepita de chile, 3.12% con chiles en vinagre, 0.19% con chilote, 0.34% con pimiento o pimentón y 0.08% con guindilla. Al sumar todas las recetas que emplean chile hallaremos 212 formulaciones, lo cual significa que un 8% de las recetas de *Tesoro de la cocina* emplean chile.

Esta cifras son estadísticamente significativas, sobre todo la elevada incidencia de uso de chiles secos y chiles en vinagre en el recetario. ¿Cuál es la posición del recetario en torno al chile? Aparentemente es privilegiada, mas tendremos que hallar su uso y sus percepciones en la sociedad mexicana del siglo XIX.

El chile (*Capsicum spp.*) es un alimento que ha estado presente en el territorio mexicano desde hace 8000 años; para el periodo prehispánico el chile era un alimento básico de toda la población, quien lo consumía fresco o seco en forma de salsas o diversos guisos; el *capsicum* siempre fue compañero inseparable del maíz, el frijol y la calabaza.¹⁴⁰

Una de las motivaciones de los españoles por explorar nuevas rutas marítimas fue la escasez de especias y su elevado costo; al llegar a Mesoamérica los españoles hallarían tres importantes especias: el chile (*Capsicum spp.*), la vainilla (*Vanilla planifolia*) y la pimienta gorda (*Pimenta officinalis*).¹⁴¹

En el periodo prehispánico el chile fue un tributo del gobierno mexicana, lo que continuó por los primeros años de la Conquista. Luego de la conquista, los españoles se tuvieron que adaptar a la dieta indígena a base de chile y maíz, y su uso perduró por toda la Colonia en la mesa criolla (siglo XVI-XVIII).¹⁴² El alimento de los indígenas más pobres seguía siendo a base de maíz, vegetales y salsas de chile y jitomate, además de algunas escasas proteínas animales los no tan pobres.¹⁴³ Para el siglo XIX el chile seguía siendo un alimento estigmatizado a los estratos sociales más bajos.

¿Qué sucedía con Bedolla quien despreciaba públicamente las enchiladas, pero deseaba comer chiles rellenos o mole de guajolote en privado?¹⁴⁴ El chile con el maíz, el frijol, y el pulque han sido elementos claramente distinguibles hasta ahora de la cocina

¹⁴⁰ Janet Long-Solís, *Capsicum y cultura: La historia del chilli*, México, Fondo de Cultura Económica, 1998: pp. 9, 12, 14.

¹⁴¹ *idem*, pp. 9-10.

¹⁴² *idem*, pp. 14, 18, 35.

¹⁴³ *idem*, pp. 36-37.

¹⁴⁴ Payno, *Los bandidos, op cit.*, pp. 254, 418.

mexicana o “de la nación” y en primer lugar diré que hubo un ataque público ya sea verbal o escrito contra el chile, al tiempo que se consumía en contextos cotidianos o privados.

Si retomamos el argumento de Michael Warner sobre lo público y lo privado hallaremos algunas definiciones de esta dicotomía, de las cuales retomaremos dos: público o a la vista / privado u oculto; público o fuera de casa / privado o doméstico.¹⁴⁵ La cocina mexicana con chile se consumía en privado, en contextos ocultos, domésticos y cotidianos; mientras que la cocina francesa, el ideal imperialista culinario se ostentaba en contextos públicos, a la vista y fuera de casa en banquetes, restaurantes, cafés, sociedades y pastelerías. No quiere decir que sean necesariamente opuestas las cocinas francesas y la mexicana, o comparar dos estilos gastronómicos diferentes, ya que una se consumía de manera cotidiana y festiva, mientras que la otra reflejaba poder económico y se ostentaba en algunos eventos y por un grupo limitado solamente.¹⁴⁶

Comenzaré hablando de la embestida pública al chile y Guillermo Prieto lo señala como un alimento de pobres, parte de la “cocina nacional” “En la clase más infeliz, los tres amigos del pobre (maíz, frijol y chile) hacían el gasto, lisonjeando el apetito el nenepile, el menudo, tripa gorda y otros ascos y espantos de cualquier estómago nacional”.¹⁴⁷

De igual manera Payno describe una tertulia de buen tono aristócrata con guisados, frutas, antes, jaleas, tortas, pasteles y vinos, sin embargo el opuesto de este ideal eran el ordinario chile y pulque los cuales debían estar ausentes.¹⁴⁸ Nuevamente una comparación entre tertulias de buen tono (con chocolate, bizcochos y refrescos) y fiestas populares (con colonche, chito¹⁴⁹ y chile verde)¹⁵⁰ nos dejará ver un carácter marginal del *capsicum*, pero advirtiéndolo que Prieto al hablar del “sabrosísimo chile verde” nos remite a una clara realidad: el chile a pesar de ser un alimento del “pueblo”, las clases más decentes lo comían en contextos privados como la casa, en familia o entre amigos, de otra manera sería mal visto y juzgado socialmente.

¹⁴⁵ Michael Warner, *Público, públicos, contrapúblicos*, trad. Victoria Schussheim, México, Fondo de Cultura Económica, 2012, (Umbrales): p. 27.

¹⁴⁶ Son muchos los ejemplos que otorga Warner sobre estas dicotomías y cómo no pueden ser completamente absolutas sin haber tensiones. Por ejemplo Catherin Beecher criticó a Frances Wright por estar a favor de los derechos de la mujer, el control natal y pelear contra la esclavitud en público; Beecher a su vez justificaba la razón de ser de la mujer en el hogar y su influencia en la moral (lo privado), sin embargo se convirtió en un personaje público de la época. Así un día podemos comer comida italiana, otro día cocina mexicana, al día siguiente comida japonesa, sin ser ninguna de ellas opuesta a las otras, más bien son simplemente variantes. *idem.*, pp. 18, 19, 37.

¹⁴⁷ Prieto, *op cit.*, p. 202.

¹⁴⁸ Payno, *Los bandidos, op cit.*, p. 561.

¹⁴⁹ Se trata de guisos de carne de chivo o cabra frita, consumido y acompañado de salsa de chile mulato o cualquier otro chile. *Nuevo cocinero, op cit.*, p. 257.

¹⁵⁰ Prieto, *op cit.*, p. 322.

El chile en la mesa de los indígenas y del pueblo aparece como alimento de subsistencia: en Tierra Caliente Ward escribe que el chile, el plátano y el frijol eran los alimentos de la dieta de las pobres familias; no comían carne y los huevos de las aves los vendían para comprar algunas vestimentas.¹⁵¹ Los indígenas lo tenían como un alimento habitual: el chile verde picante como la lumbré o las gordas de maíz untadas con chile colorado.¹⁵²

Las pobres cuidadoras de Guillermo Prieto tenían que privarse de los chiles rellenos, los cuales al parecer, eran un alimento más caro y escaso en las mesas más humildes.¹⁵³ La asociación del chile con la gente del pueblo aparece además en reuniones de léperos con chile chilpocle [*sic*], pambacitos y chiringuito, o en los almuerzos de Cecilia “a la mexicana” con quesadillas de rajas y tornachiles.¹⁵⁴

Ahora bien, ¿quién era el “pueblo”? En el siglo XIX el pueblo se retrató con menosprecio por la élite mexicana como una masa de personas incultas, analfabetas, carentes de educación, causantes de disturbios públicos y provenientes de los diversos barrios.¹⁵⁵ El “pueblo” era el fragmento de la población que ostentaba el maíz el pulque y el chile como base de su alimentación. Los grupos al poder intentaban mantener al pueblo y a su cultura de manera oculta, al igual que intentaban ocultar el hecho que comían maíz, pulque y chile.

En clase media aparece el chile en un contexto privado como se observará a continuación. Juan Díaz Covarrubias hizo notar la diferencia entre la clase media y la aristocracia mexicana y el delimitador es el dinero; la clase aristocrática compra y ostenta riquezas y lujos, la clase media tenía que fingir riqueza incluso si esto significaba comprar una levita a costa de sus propios alimentos.¹⁵⁶

La “ciudadanía” a pesar de ser un derecho constitucional para 1857 no se obtenía únicamente por nacer y vivir en México, había una serie de reglas tangibles e intangibles en torno a esta. Un ciudadano en público era un sujeto liberal, demócrata, interesado en la política, patriota y moral; se trataba del ciudadano como el sujeto político perteneciente a los grupos propietarios mexicanos.¹⁵⁷ La “moral” del ciudadano hacía la labor de un reglamento inmaterial, ya que regulaba el comportamiento y las costumbres de los individuos en sociedad; las actitudes o actividades fuera de la norma

¹⁵¹ Ward, *op cit.*, p. 422.

¹⁵² Payno, *Los bandidos, op cit.*, pp. 26, 39.

¹⁵³ Prieto, *op cit.*, p. 45.

¹⁵⁴ Payno, *Los bandidos, op cit.*, pp. 287-288, 473.

¹⁵⁵ Fernando Escalante Gonzalbo, *Ciudadanos imaginarios*, México, El Colegio de México, 1998: pp. 262, 271, 280-283.

¹⁵⁶ Juan Díaz Covarrubias, “Impresiones y sentimientos”, en: *Obras completas II*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1959 (Nueva Biblioteca Mexicana, Número 1): p. 89; Juan Díaz Covarrubias, “La clase”, *op cit.*, p. 351.

¹⁵⁷ Escalante, *op cit.*, pp. 37, 40, 50-52, 210, 262.

moral eran castigadas y sancionadas interiormente pero también socialmente, en público.¹⁵⁸

De hecho el abogado Lamparilla discute interiormente –un debate moral– si debe o no seguir ciegamente a la sociedad que le rodeaba quien prohibía el pulque, los chiles y las enchiladas, aunque las consumía sin inconvenientes en privado; por otro lado, Bedolla sí abandonó en público las enchiladas, el champurrado y los platillos mexicanas para siempre como un buen “ciudadano”.

En la clase media el chile verde aparece en las comidas (entre 1 y 2 pm), sazonando el caldo con limón; o una salsa de chile mulato acompañaba una tortilla de huevo en la casa del platero.¹⁵⁹

Aquello que se considera público es privilegiado y aplaudido socialmente; lo público requiere filtrar o suprimir aquello que es visto como privado, además que no puede ser cuestionado racionalmente porque las relaciones sociales de la persona están en juego.¹⁶⁰ No es fortuito que Lamparilla se cuestionara el comer platillos mexicanos –chile, tortillas, quesadillas, chiles rellenos, pulque, frijoles, calabacitas– y amar a la frutera Cecilia fuera de un contexto oculto, ya que ante la “sociedad” sería excluido y juzgado en público.¹⁶¹ Por tanto, el “buen” ciudadano no comía chile, o al menos no lo hacía en público.

El chile era esencial en la comida mexicana o también llamada “de la nación” la cual se veía con recelo públicamente por los “ciudadanos”, mas se consumía en contextos privados. Por lo tanto *Tesoro de la cocina* como recetario público e impreso promovía la cocina mexicana públicamente.

El chile no debía ostentarse en comidas públicas, sin embargo hay contextos donde se desdibuja la dualidad público y privado para el *capsicum* y la cocina mexicana. Un claro ejemplo nos lo ofrecen las jamaicas, fiestas mexicanas del siglo XIX en que las damas de la aristocracia se disfrazaban de indias o campesinas para así simular la venta mutua de limonadas, horchata y verduras.¹⁶² Pilcher explica que en las jamaicas efectivamente las señoritas vendían frutas, dulces y aguas frescas, donde las sirvientas eran las encargadas de las operaciones físicas como moler en el metate, todo esto como una simulación de las fiestas y los mercados callejeros (lo público), pero sin los desenfrenos ni los daños a la moral que ofrecía el hogar (lo privado).¹⁶³ Pero las jamaicas fueron diversiones privadas que imitan los espacios públicos del pueblo; por lo tanto no había censura total de los alimentos como el chile.

¹⁵⁸ *idem*, pp. 24, 30, 40-42.

¹⁵⁹ Payno, *Los bandidos*, *op cit.*, pp. 201, 709; Prieto, *op cit.*, p. 21.

¹⁶⁰ Warner, *op cit.*, pp. 19-20, 60.

¹⁶¹ Payno, *Los bandidos*, *op cit.*, pp. 287-290.

¹⁶² Calderón, *op cit.*, p. 185

¹⁶³ Pilcher, *op cit.*, p. 96-97.

Podemos observar en primera instancia a los viajeros, quienes califican en un principio negativamente el chile, pero terminan por consumirlo en ámbitos públicos o privados. Ward escribió que el chile era un poderoso estimulante, indispensable en la dieta indígena, mestiza y criolla de México, del cual abusaban las personas; además que la gente pobre no cambiará sus tortillas y chile por un plato de carne y pan, el ideal del inglés.¹⁶⁴

A diferencia del pulque, el chile es un alimento que Ward califica negativamente, diciendo que provoca escoriaciones entre los no iniciados; en Aguascalientes el ministro inglés dijo: “cantidades de picante suficientes para escoriar los paladares de medio Londres se esfumaban en el curso de unos minutos”.¹⁶⁵ Estas comidas con chile solo se repitieron en una ocasión a falta de provisiones (latas de carne y pan), donde comieron chile, frijoles y tortillas y sin haber desayunado hallaron estos platillos sumamente deliciosos.¹⁶⁶

Al igual que Ward, Madame Calderón escribió que era necesaria una garganta de hojalata para poder consumir la cantidad de chile que come la gente de México.¹⁶⁷ A lo largo de su viaje, Fanny Calderón va acostumbrándose poco a poco al picante condimento mexicano que aparecía en guisos a la mexicana ya sea en casas acomodadas, en fandangos y fiestas populares.¹⁶⁸ En los escenarios anteriores hallamos a los indios y Madame Calderón además dice que consumían chile, pero no se podían permitir comer carne como las demás clases sociales que abusaban de las proteínas animales y los dulces.¹⁶⁹

Quiero regresar un poco a los diversos usos del chile en *Tesoro de la cocina*, y específicamente a los chiles en vinagre, los cuales cuestionan la dualidad público / privado de la cocina ya que hablamos de un sincretismo cultural y culinario, un arraigado mestizaje que se podía cuestionar teóricamente, pero no en la práctica cotidiana.

Para el siglo XIX hallaremos pocas técnicas de conservación de alimentos, por lo que la mayoría de estos debían consumirse frescos. Para el caso de los chiles, el secado además de otorgar mayor duración y disminuir el volumen, genera nuevos gustos, sabores y aromas que diversifican la cocina. Otra forma de conservar los chiles ha sido a través del vinagre y la técnica del encurtido, los cuales provienen de Europa.

¹⁶⁴ Ward, *op cit.*, pp. 58, 436.

¹⁶⁵ *idem*, pp. 436, 662.

¹⁶⁶ *idem*, pp. 673, 674.

¹⁶⁷ Calderón, *op cit.*, p. 58.

¹⁶⁸ *idem*, pp. 25, 94, 103, 245, 443.

¹⁶⁹ *idem*, p. 87.

El vinagre es el líquido resultante de la fermentación acética (aeróbica) por bacterias *Acetobacter* que emplean etanol –alcohol– como sustrato.¹⁷⁰ El vinagre es un fuerte agente conservador de alimentos que ha sido empleado a través de la historia para la elaboración de encurtidos.¹⁷¹ La palabra misma proviene de los vocablos vino agrio, por lo que nos remite directamente al producto resultante de la fermentación acética del vino de uva (*Vitis vinífera*). Con este antecedente diremos que la técnica de conservación del encurtido en vinagre pasará de Viejo a Nuevo Mundo luego de la conquista de Mesoamérica.

La cocina española precolombina tenía algunos puntos clave en su sistema de sabores, especialmente el elevado afecto por las especias, los dulces, el pan, las grasas –aceite de oliva, yemas de huevo, manteca animal– y el vinagre.¹⁷² Pero la cocina precolombina no pasó intacta a América.

Los tenderos españoles fueron los que en gran medida intentaron hacer una copia de la comida española en América luego de la Conquista; especialmente ingredientes de la dieta ibérica como el vino de uva y aceite de oliva eran encontrados a altos precios en estas tiendas de abarroteros o tenderos españoles.¹⁷³

Para el caso del Chile podemos afirmar un mestizaje semejante a cuando los españoles obligaban a usar a los indígenas el trigo, sin embargo estos últimos elaboraban con el trigo tortillas, la única manera como comían el trigo.¹⁷⁴ El sistema de sabores español tenía arraigado la salmuera de las aceitunas y el ácido del vinagre de los encurtidos como las alcaparras, así que el resultante de la técnica del encurtido con los chiles son los chiles en vinagre o tornachiles,¹⁷⁵ cuyo análisis ha sido abandonado como parte de este proceso de mestizaje culinario. Los chiles en vinagre además ofrecen la ventaja de ser una conserva alternativa al secado de los chiles, al uso de chiles frescos o a la descomposición de los mismos. Estos chiles en vinagre podían hallarse solos, con aceitunas, aceitunas negras o alcaparras, los últimos tres ingredientes de descendencia europea.

Para el siglo XIX los chiles en vinagre los hallamos especialmente en las tiendas de ascendencia española y las tiendas en comparación con los tianguis del pueblo, atendían a la clase media. La figura de un tendero es retratada en los *Mexicanos*

¹⁷⁰ K. H. Steinkraus, “Fermentations in world food processing”, en: *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, Nueva York, Institute of Food Technologist, 2002 (Vol 1).

¹⁷¹ Las técnicas de conservación más empleadas en el pasado han sido las siguientes: secado, salado, concentración por azúcar y fermentado. Discutiremos más adelante el rol del dulce en el México decimonónico. Coronado Herrera, Martha, y Salvador Vega y León, *Conservación de alimentos. Un texto de métodos y técnicas*, México, Universidad Autónoma de Chapingo, 1993.

¹⁷² Xavier Domingo, “La cocina precolombina en España”, en: Long (coord.), *Conquista, op cit.*, pp. 17-29.

¹⁷³ Agregaría a la lista el vinagre, las razones fisicoquímicas ya han sido explicadas. Pilcher, *op cit.*, pp. 52, 54, 59.

¹⁷⁴ *Idem*, p. 58.

¹⁷⁵ La descripción de los tornachiles en el *Cocinero Mexicano* apoya la idea de que los tornachiles se curaban o encurtían. *Nuevo cocinero, op cit.*, p. 840.

pintados por sí mismos, y hallamos gran surtido de semillas, frutas secas, sal, frijoles, cerveza, vinos, licores y chiles, los cuáles desconocemos si eran secos, en vinagre, o ambos, pero al observar sus mercancías de secos y conservas inferiremos que fueron ambos.¹⁷⁶

Manuel Payno y en especial Ángel de Campo nos llevan al interior de estas tiendas al estilo español. Juan, al ser enviado a comprar diversos insumos para el albergue el cual tenía diversas deudas con la tienda “Flor de Bilbao” y le atienden con los peores insumos: arroz amarillento, frijol que no se podía cocer, azúcar prieta, mal aceite y de un barril chilitos y aceitunas negras en infusión de vinagre, donde se hallaban – además– algunos ratones muertos.¹⁷⁷ Unos párrafos más adelante se empleó por Payno el término “chilitos” para referir a los mismos chiles en vinagre con aceitunas negras, por tanto es muy posible que este término sea el mismo aquí y en muchas ocasiones, ya sea en textos costumbristas como en recetarios. En otra tienda semejante, un grupo de ladrones pedían refino de España, queso, pambacitos y chilitos con aceitunas.¹⁷⁸

En *La rumba*, Ángel de Campo retrató con detalle una de estas tiendas; Mauricio el tendero atendía una gran cantidad de gente y en su tienda se hallaban toda clase de enseres alimenticios: galletas, azúcar, queso añejo y queso de bolita endurecido, frijoles, garbanzo, maíz, arroz, alverjones, chile pasilla, sal, chorizones, velas de sebo, té (*Camelia sinensis*), café, aceite y selectos vinos. Pero además la tienda servía como cantina de la plebe del barrio donde se bebía cerveza, chicha, licores, y “cocteles” como tequila con membrillo y licor de naranja con amargo. Además en una opaca botella se maceraban largos chiles flotando en salmuera; Remedios recordaba a Mauricio el tendero por su olor a chiles en vinagre, por lo que también estos estaban presentes en la tienda.¹⁷⁹ A pesar de que las anteriores descripciones de tiendas nos remitan a sucios lugares sin higiene, en las mesas de las clases más acomodadas de México también aparecían los tornachiles en banquetes completamente mestizos.¹⁸⁰

Tesoro de la cocina sin duda tiene una alta incidencia de recetas con chiles en vinagre, 39.2% del total de recetas con chile emplean chiles en vinagre y el 3.12% del total de las recetas del recetario usan con chiles en vinagre, lo que sugiere una cocina mestiza, no española ni prehispánica sino la simbiosis de los ingredientes, utensilios y técnicas de ambas.

En la portada de *Tesoro de la cocina*, especifica, “La cocina puesta al alcance de todas las inteligencias y fortunas”, pero si el pueblo no sabía leer para 1866, por lo tanto el libro de cocina no solo pone al alcance de la clase media y aristocrática recetas con chiles frescos, secos y en vinagre, sino también los sacraliza, los eleva del plano de la

¹⁷⁶ Juan de Dios Arias, “El cajero”, en: *Los mexicanos, op cit.*, pp. 57-64.

¹⁷⁷ Payno, *Los bandidos, op cit.*, p. 143.

¹⁷⁸ Payno, *El fistol, op cit.*, p. 378.

¹⁷⁹ De Campo, “La rumba”, *op cit.*, pp. 715-717.

¹⁸⁰ Payno, *Los bandidos, op cit.*, p. 34.

comida mexicana del “pueblo” destinada a quedarse oculta y propone una cocina mexicana para el hogar y para ostentarse en público.

De hecho Long sugiere que desde la publicación del *Cocinero Mexicano* de 1831 hubo una mini revolución por la inclusión de los chiles en recetarios publicados en la nación.¹⁸¹

2.3.2).- Epazote, pimienta gorda y vainilla

Son seis las recetas que emplean epazote, contenidas en el recetario dentro de platillos salados; esto significa un 0.35% de las recetas saladas (Código Sal#) y un 0.22% del total de recetas. Una probable explicación indicaría que estadísticamente es una cifra ínfima y hasta los costumbristas como Cubas considerarían al epazote como una hierba de la dieta de las clases más pobres.¹⁸²

¿Cuál es la postura del epazote en el documento culinario de 1866? En primer lugar diré que las recetas en las que el epazote está presente parecen tener un elemento en común: el chile. Además forman parte del sistema de sabores que conocemos hasta la actualidad: chile, tomate, maíz, carne de cerdo, chicharrón y epazote. A pesar de no ser muchas las recetas con epazote, *Tesoro de la cocina* sí preserva este saborizante mexicano.

Tres recetas en *Tesoro de la cocina* hacen uso de la pimienta gorda, dentro del rubro Sal#; estadísticamente significa un 0.18% de las recetas saladas (Código Sal#) y un 0.11% de la totalidad de recetas en el diccionario de cocina. Hay noticias casi nulas de este condimento, salvo las anotaciones del ministro inglés Ward sobre la pimienta de Tabasco como un importante cultivo colonial de exportación junto con la vainilla, el café, la cochinilla y el azúcar.¹⁸³

Los usos de la pimienta gorda (o de tabasco, nombre científico *Pimenta officinalis*) en *Tesoro de la cocina* son como condimento de carnes o vegetales, pero en comparación con el vocablo “pimienta” sola (*Piper nigrum*) es bastante restringido. Sin embargo algo se puede concluir y es que es imposible saber cuántas ocasiones se pensó la pimienta (*Piper nigrum*) y se empleó pimienta gorda (*Pimenta officinalis*) y viceversa. Además los platillos que se sazonan con esta especia mexicana son completamente afrancesados, lo que muestra esta internacionalización de la pimienta gorda.

La vainilla (*Vanilla planifolia*) es una historia completamente diferente. En *Tesoro de la cocina* identificamos un total de 28 usos de la orquídea mexicana repartidos en

¹⁸¹ Janet Long Towel, “El capsicum a través de la historia mexicana”, en: *El chile. Protagonista de la independencia y la revolución*, México, Fundación Hérdex, 2011, pp. 14-15.

¹⁸² García, *op cit.*, p. 410.

¹⁸³ Ward, *op cit.*, p. 77.

postres, bebidas –alcohólicas o no– y bizcochos; estadísticamente hablamos de un 1.1% de la totalidad de recetas del documento culinario.

Algunas notas sobre el pasado de la vainilla que retomaremos es su origen en el Totonacapan mexicano;¹⁸⁴ con la dominación mexicana sobre los indígenas totonacos, estos debieron hacer tributos, el más importante de ellos: la vainilla.¹⁸⁵ Los totonacos fueron los primeros en aprovechar la vainilla, desarrollando la técnica de beneficiado o fermentado, que sin este proceso no tiene aroma alguno la vaina verde. Ésta se empleaba como perfume, medicina, moneda y saborizante.¹⁸⁶ Al pasar a manos de los mexicas, la orquídea mexicana se empleó como saborizante para el cacao, siendo una bebida solo reservada para la realeza mexicana.¹⁸⁷

Luego de la conquista mexicana, el perfume de la vainilla compitió directamente con los preferidos almizcle y ámbar europeos.¹⁸⁸ Desde el siglo XVII hubo un incremento del consumo de vainilla mexicana en países europeos, ya que gozaba de un monopolio por su restringida producción.¹⁸⁹

Sobre todo podemos rastrear el uso culinario de la vainilla en el chocolate [y en la repostería, lo que necesita otro estudio a profundidad]. El cacao que fue recibido de manera positiva o con alguna resistencia, al final conquistó los paladares de toda Europa. Uno de los perfumes favoritos para el chocolate europeo fue la vainilla, sabor que se difundió ampliamente en España, Francia, Italia e Inglaterra a partir del siglo XVII.¹⁹⁰

Para el siglo XIX tenemos solo noticias de la vainilla a través de viajeros en México. Cronológicamente el ministro Ward habla que la vainilla es una planta parásita de los bosques de Veracruz y cuyo cultivo estaba en manos de los indios; la orquídea era un importante producto colonial o de exportación; para su venta la vainilla era secada al sol, empacada y vendida en millares.¹⁹¹

La importancia económica de la vainilla también fue vista por el italiano Adolfo Dollero a fines del porfiriato, quien en primera instancia aseguraba que la vainilla era uno de los productos más importantes de la economía mexicana. Más adelante en su

¹⁸⁴ Inmediaciones de Puebla, Oaxaca y especialmente Veracruz. Se dice que el origen de esta orquídea está en Papantla, Veracruz, donde aún se cultiva de manera artesanal y cuenta además con Denominación de Origen Controlada (DOC).

¹⁸⁵ Amando Farga, *Historia de la comida en México*, 2ª ed., México, Litográfica México, 1980: p. 135; y Patricia Rain, “Vainilla, orquídea dorada de las Américas”, en: Long (coord.), *Conquista, op cit.*, p. 284.

¹⁸⁶ Rain, *op cit.*, p. 284.

¹⁸⁷ Sophie D. Coe, y Michael D. Coe, *La verdadera historia del chocolate*, México, Fondo de Cultura Económica, 2000: p. 119. Farga, *op cit.*, p. 135; Rain, *op cit.*, pp. 283-284.

¹⁸⁸ Farga, *op cit.*, p. 136.

¹⁸⁹ Rain, *op cit.*, p. 284.

¹⁹⁰ Se pueden apreciar las formulaciones de chocolate con vainilla en: Coe y Coe, *op cit.*, pp. 173, 189-190, 208-209.

¹⁹¹ Ward, *op cit.*, p. 74.

visita a Papantla se dice sorprendido de que no había plantaciones de vainilla, descubriendo luego que los indígenas totonacos cultivaban la orquídea en los bosques y la vendían a casas beneficiadoras de vainilla.¹⁹²

Dos descubrimientos científicos de extranjeros que vinieron a México en el siglo XIX afectaron la producción y el monopolio de vainilla nacional: el primero que la vainilla debía ser polinizada para producir las vainas y el invento de un dispositivo polinizador, en 1836 y 1841 respectivamente.¹⁹³

Tesoro de la cocina se sitúa apenas luego de estos descubrimientos que afectaron la producción mexicana para el siglo XIX. Si los totonacos emplearon la vainilla como saborizante, ¿Qué tipo de platillos y bebidas elaboraban con vainilla y qué podemos considerar mexicano? En regiones indígenas totonacas de Veracruz hallamos la sencillez de un atole blanco (*Snapap quela*) con vainilla (*xanath*) y éste pudo haber sido uno de los primeros usos de la orquídea prehispánica. También hallamos el chocolate, aguas frescas, licores, calabaza en tacha, tejocotes en miel, postre de chicozapote, ciruelas cocidas con azúcar, calabaza en tacha y chancudadas que son una especie de bizcocho, todos ellos perfumados con vainilla.¹⁹⁴

Por su parte, *Tesoro de la cocina* expone un repertorio de bebidas y postres que tienen ya poco que ver con el pasado prehispánico; más bien las recetas con vainilla muestran una influencia novohispana o europea. La vainilla perdió su identidad como mexicana para ser un ingrediente del repertorio internacional.

2.3.3).- El noble frijol

Siguiendo el rastro de los ingredientes prehispánicos hallamos al frijol (*Phaseolus vulgaris*). Estadísticamente en *Tesoro de la cocina* identificamos dos usos del ayocote,¹⁹⁵ once de frijoles, distribuidos de la siguiente manera: nueve de frijol, uno de frijol blanco y uno de frijoles gordos. Finalmente uno de ejote, la vaina fresca de frijol (Ver Tabla 27). Resulta un total de 15 incidencias en el recetario, 14 de ellas en recetas saladas (Código Sal#) y un uso dulce del ayocote (Receta A173, Ante de frijol blanco, Far8).

Numéricamente hablamos de un 0.89% de las recetas saladas (Código Sal#) y 0.56% de la totalidad del recetario emplean frijoles entre los ingredientes. El acercamiento

¹⁹² Adolfo Dollero, *México al día (impresiones y notas de viaje)*, París / México, Librería de la Vda. De Ch. Bouret, 1911: pp. 50, 637-639.

¹⁹³ Rain, *op cit.*, p. 284.

¹⁹⁴ Por el origen de los ingredientes podemos inferir que se tratan de recetas con una herencia prehispánica muy marcada; incluso el piloncillo es uno de esos elementos que el pueblo adaptó con gusto por su sabor y su bajo costo. Rocío Aguilera Madero, *Recetario totonaco de la costa de Veracruz*, México, CONACULTA, 2004 (Cocina indígena y popular, 44): pp. 55-57, 167, 179-180, 183-185.

¹⁹⁵ Especie de frijol pequeño mexicano. Nombre científico: *Phaseolus coccineus*.

cuantitativo indica un bajo interés en incluir el frijol dentro de *Tesoro de la cocina* ¿Esta es la visión de la sociedad en torno al frijol o es un elemento de la dieta cotidiana?

Algunos datos históricos indican que el frijol es originario de Mesoamérica y de América andina. No hay muchas noticias sobre el frijol en Mesoamérica, lo que se interpreta como una asociación de este alimento a los pobres habitantes o simplemente no recibió la atención que el maíz o el cacao por parte de los cronistas. Por otra parte las pocas referencias –como las noticias de Ruiz de Alarcón– dicen que el frijol era parte de la dieta popular y se le tenía en alta estima.¹⁹⁶

El frijol se introdujo al Viejo mundo a mediados del siglo XVI. El éxito de su introducción en el Viejo Mundo se debió sobre todo a los siguientes factores: resistencia al frío, larga conservación y productos equivalentes en las dietas mediterráneas, como las alubias, habas y garbanzos.¹⁹⁷

Por su temprana introducción del frijol a la dieta europea Casanova y Bellingeri dicen que el frijol perdió su nacionalidad americana y se hizo un alimento cotidiano en Italia y Europa,¹⁹⁸ pero en México el frijol sí tenía una identidad. Ward describió los frijoles como una suerte de habas negras con las que los mexicanos hacen un plato muy sabroso.¹⁹⁹

Madame Calderón por su parte otorga importantes pistas de los frijoles, y el primero de ellos es una nota sobre su adaptación gradual a los platillos mexicanos como el mole (carne guisada con chile colorado), nopales cocidos, plátanos fritos, chile verde, frijoles negros, tortillas y pulque.²⁰⁰ Debo resaltar esta construcción de la cocina mexicana con maíz, chile, pulque y frijoles de la que Madame escribe.

Los frijoles aparecen en su visita al Hospital de San Hipólito y los juzga como muy bien sazonados; finalmente ella que en un principio encontraba la cocina veracruzana como detestable, elogia luego los pescados y los incomparables frijoles.²⁰¹ Los frijoles estaban entonces arraigados a la cocina popular y abriré la discusión con una cita de Guillermo Prieto sobre la leguminosa mexicana:

El frijol popular, el frijol, amigo de los desheredados, el frijol, refrigerio del hambriento, el frijol patrio, ocupaba el puesto de honor y se solía adornar

¹⁹⁶ Salvador Reyes Equihuas, “El valor cultural del frijol en la época prehispánica: el *etzalli*, un platillo ritual”, en: *El frijol. Un regalo de México al mundo*, México, Fundación Hérdex, 2012.

¹⁹⁷ Rosa Casanova, y Marco Bellingeri, *Alimentos, remedios vicios y placeres. Breve historia de los productos mexicanos en Italia*, México, INAH - OEA, 1988: pp. 155-156; Lawrence Kaplan, Lucille N. Kaplan, “Leguminosas alimenticias de grano. Su origen en el Nuevo Mundo, su adopción en el viejo”, en: Long (coord.), *Conquista, op cit.*, pp. 183-184, 190.

¹⁹⁸ Casanova y Bellingeri, *op cit.*, p. 156.

¹⁹⁹ Ward, *op cit.*, p. 549.

²⁰⁰ Calderón, *op cit.*, p. 141.

²⁰¹ *idem*, pp. 395, 460.

con cebolla picada, con queso, con ahuate [sic.] y salsa para que sonriera la gula en la mesa más humilde.²⁰²

El frijol por tanto no gozaba de un puesto privilegiado dentro de la visión hegemónica del ideal de cocina en México que pretendían instaurar los grupos con poder y dinero. El frijol, alimento del pueblo al igual que el chile se consumía sobre todo en contextos privados. El viajero Thomas Gage ridiculizaba a quienes decían comer codorniz (en público) cuando apenas podían comer frijoles (en privado).²⁰³ Los frijoles aparecen a través de los textos costumbristas en las comidas de los estratos medio y bajo de la sociedad mexicana, en la mesa del licenciado o del indígena, entre grupos liberales o conservadores, fue un alimento constante de la dieta mexicana.²⁰⁴

En el caso de las recetas de *Tesoro de la cocina* con frijol son formulaciones completamente mestizas, en donde intervienen ingredientes de ambos mundos: el frijol, jitomate y chile mexicanos, la manteca, las aceitunas, aceite de oliva y especias de Viejo Mundo. Todo indica que recetas de frijoles prehispánicos, únicamente cocidos con agua, están ausentes no por su poca importancia, sino porque se daba por hecho su preparación y se documentaron recetas que presuponen este conocimiento culinario para dar cabida a recetas aún más complejas. *Tesoro de la cocina* en este tenor es un documento protector y difusor no solo de los frijoles como platillo equivalente a los sabores de las habas y los garbanzos europeos, sino como elemento clave de la cocina mexicana con maíz y chile.

2.3.4).- La calabaza y sus flores

Se halló la siguiente distribución de recetas de calabaza en el libro de cocina de 1866: dos de calabacín, 14 de calabacita, 21 de calabaza, dos de calabaza de Castilla, una de calabacita de Castilla, cinco de calabaza de invierno, una de calabaza melón, una de calabazas pequeñas, una de caldillo de calabaza, tres de chilacayote, dos de chayote, una de tlayote²⁰⁵ y dos de flores de calabaza (Ver Tabla 28). Hay un total de 57 usos

²⁰² Prieto, *op cit.*, p. 202.

²⁰³ Pilcher, *op cit.*, pp. 70-71.

²⁰⁴ En el caso de Prieto, él recuerda con poco cariño los fideos nadando en grasa, las carnes chiclosas y los frijoles descoloridos. Prieto recuerda también los almuerzos y los bailes caseros con moles y frijoles. Además a García Cubas en el Colegio de san Gregorio habla de una comida completa: la sopa, puchero, guisado, frijoles, tortillas de maíz, fruta fresca y una fruta en compota. En la cuaresma entre los pobres, Cubas inscribe que se hacían clacloyos o quesadillas de maíz azul rellenas con frijoles. García Cubas, *op cit.*, pp. 411, 545; Payno, *Los bandidos, op cit.*, pp. 26, 107-108, 201; Payno, *El fistol, op cit.*, p. 165; Prieto, *op cit.*, pp. 20, 84, 102, 109.

²⁰⁵ Para el *Nuevo cocinero mejicano*, TLALAYOTE conduce a CLALAYOTE y esta descripción luego nos lleva a una conserva. Tlayote es una especie de calabaza silvestre que tenía poco uso y se empleaba a manera de calabacita o para conservas. Francisco Hernández, en su libro segundo, Capítulo XV aparece el "TLALAYOTLI o calabaza chica", la cual se dice tiene sabor amargo, mas su raíz era empleada como medicina. Podemos ver entonces que este sabor amargo pueda ser un impedimento del uso cotidiano del tlayote y su uso en formulaciones dulces. Francisco Hernández, *Historia natural de Nueva España, Tomo I*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1959 (Obras completas, 2): p. 53; *Nuevo cocinero, op cit.*, pp. 173, 835.

de calabazas y subproductos, seis de los cuales son preparaciones dulces y el resto (51) platillos salados.

Estadísticamente significa que un 3% de las recetas saladas (Código Sal#) emplean calabazas, 1.4% de las recetas dulces (Código Dul#) emplean alguna cucurbitácea y que del total de recetas de *Tesoro de la cocina* el 2.1% de las fórmulas emplean calabaza. ¿Cuál es la postura del recetario y de la sociedad en torno a las cucurbitáceas mexicanas?

Históricamente las calabazas (*ayotli*) fue esencial para los pueblos indígenas por su contenido de vitaminas A y C, ácidos grasos y aminoácidos esenciales.²⁰⁶ Las especies de calabaza (*Cucurbita spp.*) tienen origen en América y cuentan con alrededor de 10 u 11 subclasificaciones botánicas. Además de las variedades de calabazas y chilacayote incluiremos en este apartado la especie *Sechium edule* o chayote.²⁰⁷

Hubo una rápida introducción de la calabaza en Europa, desde el siglo XVI las más tempranas, hasta el chayote que fue de manera un poco más lenta en los siglos XVIII al XIX.²⁰⁸ Para el siglo XIX hallamos solo dos notas sobre la calabaza: la primera de ellas es que los indios de la isla de Janitzio, Pátzcuaro se alimentaban de calabazas, legumbres y pescado blanco.²⁰⁹ La segunda nos llevará con Cecilia, y quien recordaremos, cocinaba a la mexicana; ella elaboró una ensalada de calabacitas con granos de granada y unos frijoles coronados con chicharrón, queso añejo, rábanos y hojas de centro de lechuga.²¹⁰ Calabaza y frijol, elementos de la cocina mexicana.

El recetario favorece las recetas con calabaza, que se refiere a la calabaza de castilla, por el procedimiento de mondado que acompaña su preparación. Esto nos haría pensar en un uso europeo de las cucurbitáceas, sin embargo al revisar los ingredientes de las recetas con calabacitas, chayote y chilacayote nos encontramos frente a un uso que acompaña al chile y a las carnes en moles, adobos, pipianes. Las flores de calabaza aún más nos hablan de una íntima relación con el chile y el maíz. *Tesoro de la cocina* por tanto advierte un arraigado mestizaje de los ingredientes mexicanos y hasta el momento exaltando, promoviendo y defendiendo una cocina mexicana con maíz, chile, pulque, calabaza y frijol.

²⁰⁶ Paredes, *et al.*, *op cit.*, p. 123.

²⁰⁷ Las más comunes subespecies de *Cucurbita* son: *C. pepo*, que incluye la calabacita o zucchini, *C. máxima*, *C. moschata*, *C. ficifolia* que en esta última se comprende al chilacayote. Rafael Lira, y Robert Bye, "Las cucurbitáceas en la alimentación de los dos mundos", en: Long (coord.), *Conquista, op cit.*, pp. 200-208.

²⁰⁸ *ibidem*.

²⁰⁹ Calderón, *op cit.*, p. 436.

²¹⁰ Sin olvidar tampoco las quesadillas de flores de calabaza que le preparaba la cocinera al general en tiempos de "abundancia" de insumos alimentarios. Payno, *Los bandidos, op cit.*, pp. 290, 536, 537.

2.3.5).- Tomate y jitomate

Hay dos ingredientes que acoplaremos porque desconocemos bien si confundieron el uno con el otro: el jitomate (*Lycopersicum esculentum*) y el tomate (*Physalis ixocarpa*). Por ejemplo a nuestros días, en la región central de México el jitomate es una hortaliza de color rojo empleada en salsas, consumida en crudo en ensaladas; por otro lado el tomate es una hortaliza de coloración verde rodeada de una fina película y éste sirve especialmente para guisos y salsas con chile. Ambos léxicos difieren de región a región, siendo que el tomate en el norte de México y los Estados Unidos refiere al *Lycopersicum*; además la salsa de tomate generalmente se asocia al producto de la hortaliza *Lycopersicum*, cocinado y sazonado con cebolla, ajo y pimienta, combinada con pastas, elemento esencial de la cocina italiana.

El vocablo *tómatl* refiere a la forma redonda de diversos frutos, así que el *xitómatl* y el *miltómatl*, el jitomate y el tomate, respectivamente, eran frutos apreciados en la minuta mesoamericana.²¹¹ Del vocablo *tómatl* puede surgir esta confusión en muchos escritos.

Tesoro de la cocina muestra un elevado uso de ambas hortalizas, sin embargo desconocemos como antes mencioné, si el autor pensó en tomate o jitomate y se emplearon contrariamente o viceversa: 70 frecuencias de gitomate [*sic.*], 48 de jitomate, 44 de tomate, cuatro de tomate de cáscara, una de jitomate colorado, una de salsa de gitomate [*sic.*], 31 de salsa de tomate, una de salsa de tomate o italiana, una de salsa picante de tomate, una de salsa roja de tomate, dos de caldillo de gitomate [*sic.*], una de recado de jitomate, una de sustancia de tomate, una de zumo de tomate, una de puré de tomate y una de caldillo de tomate (Ver Tabla 29).

Cuantitativamente esto significa 209 recetas con tomate, jitomate y subproductos, condensados en el rubro de platillos salados (Código Sal#); estadísticamente tenemos un 12.4% de las recetas saladas emplean tomate o jitomate, y un 7.7% de la totalidad de las recetas de *Tesoro de la cocina* emplean estas hortalizas. Al parecer en conjunto tienen un uso privilegiado dentro del recetario, pero ¿cuál es la postura de la sociedad y del recetario en torno al tomate y al jitomate?

Esta confusión sigue presente en investigaciones, como la de Casanova y Bellingeri quienes hablan del tomate y del jitomate sin diferenciarlos, sin embargo se habla completamente del *Lycopersicum*. Históricamente el tomate –jitomate rojo– tuvo una introducción lenta en Europa, llegó en el siglo XVI clasificándose como una solanácea, que incluyen plantas tóxicas y alucinógenas. Para fines del siglo XVII la difusión del consumo alimenticio del tomate comenzó desde el sur de Italia y para 1830 su uso en pastas se generalizó. El último dato histórico es que la primera fábrica de conserva

²¹¹ Eduardo Merlo, “Cualli xitómatl”, en: *El jitomate y la cebolla, secreto de nuestra sazón*, México, Fundación Hérdex, 2013, pp. 11-13.

enlatada de tomate se instaló en Nápoles en 1856 siendo un éxito inmediato en el país.²¹²

Para México tenemos muy pocas noticias del tomate y del jitomate a pesar de ser estos dos originarios de la nación. Una visión muy general es que eran simplemente hortalizas, ya sean parte de la comida, en forma de salsas o figuraban como regalo alimenticio.²¹³

Sobre todo podemos observar la descripción de Prieto de la olla podrida, una comida festiva de origen español en la que se mezclan toda clase de carnes, frutas, vegetales y se servía junto con salseras de jitomate con tornachiles, aguacate, salsas de chile solo, con queso o con aceite.²¹⁴ En este “cataclismo” culinario nunca dejan de mezclarse ingredientes por su lugar de origen: coles, nabos, zanahorias y garbanzos convivían armoniosamente con los chilacayotes, tornachiles y la salsa de jitomate.

Propongo una hipótesis que trataré de verificar: el jitomate se internacionalizó, la salsa de tomate era hecha de jitomate y el tomate permaneció en México como fiel ingrediente de la cocina nacional. El jitomate y la salsa de jitomate se habían internacionalizado ya para el siglo XVIII y servían como estandarte de las pastas orgullosamente italianas;²¹⁵ por tanto, buscando las pistas de la internacionalización en *Tesoro de la cocina* hallaremos recetas a la italiana, a la portuguesa, a la genovesa, a la española, a la flamenca, a la inglesa, a la francesa, estilo Tolosa, sin olvidar los fricadós franceses en cuya formulación incluye jitomate, gitomate y salsa de tomate. En este último punto en la receta A158 hallamos la salsa de tomate o italiana, claro referente de que la salsa de tomate de elaboraba con jitomate (*Lycopersicum*). El jitomate había perdido su identidad como ingrediente mesoamericano y había llegado a Europa para también ser parte de su cocina; en México aún se seguía empleando para elaborar sopas, pastas y algunos guisos acompañando al chile.

Propongo que el tomate (*Physalis ixocarpa*) por su parte fue un ingrediente de nacionalidad mexicana porque aparece con frecuencia en guisos donde el chile además está presente. Podemos hablar de un proceso de mestizaje porque los guisos con tomate eran generalmente de carnes venidas del Viejo Mundo. El jitomate se internacionalizó, mas los factores de este proceso no quedan muy claros, tal vez debido a su sabor más dulce y menos astringente que el tomate; esta última hortaliza se conservó en la cocina popular de México junto con el chile y eso lo refleja claramente *Tesoro de la cocina*.

²¹² Casanova y Bellingeri, *op cit.*, pp. 163-165.

²¹³ Payno, *Los bandidos*, *op cit.*, pp. 15, 287, 288, 538; Prieto, *op cit.*, pp. 21, 164.

²¹⁴ Prieto, *op cit.*, p. 201.

²¹⁵ Pilcher, *op cit.*, p. 61.

2.3.6).- Aguacate, quelites, nopales

Hay en *Tesoro de la cocina* doce recetas con aguacate, dos con ahuate [sic.], una con guazoncles [sic.], cuatro con nopales, tres con quelites y una con romeritos (Ver Tabla 30). Suman un total de 23 recetas identificadas en el rubro de recetas saladas (Sal#) lo que significa un 1.3% del uso de estas hortalizas en las recetas saladas y un 0.9% de la totalidad de recetas en el documento culinario. ¿Cuál es la postura de la gente y del recetario frente al aguacate, nopales y quelites?

De manera histórica, durante el virreinato los españoles siempre prefirieron plantar en sus huertos las hortalizas de Viejo Mundo –como los pepinos, col, alcachofas, lechuga, rábanos, habas– a los quelites y plantas nativas.²¹⁶ En algunos casos como el del amaranto a este se le consideró en extremo peligroso y los frailes buscaron su extinción porque los nativos aún elaboraban figuras moldeadas con miel las cuales les servían como un alimento ritual y de comunión; sin embargo nunca se logró su extinción porque es una planta que prolifera silvestre junto con los quelites.²¹⁷

El caso del aguacate parece ser distinto porque su gusto a mantequilla hizo que se introdujera y adaptara tempranamente al paladar del europeo.²¹⁸ Por ejemplo Fray Toribio de Benavente aseveraba que el aguacate era la mejor fruta de toda la Nueva España.²¹⁹

A través de textos costumbristas del siglo XIX estos alimentos aparecen dentro de las mesas de la clase media y la clase más pobre. Por ejemplo Prieto al hablar de la dieta diaria de la clase media incluye la sopa de pan, arroz o tortilla, tortas de papa, chilaquiles, anémicas carnes, calabazas, quelites, verdolagas, huauzontles y nopales.²²⁰

Sobre todo hay una visión de los quelites como alimentos del pueblo bajo. Los alimentos del pueblo bajo –en especial de los indígenas– eran los quelites, verdolagas, chícharos, ejotes, habas verdes, juiles, ahuate, mosquitos, acociles, ranas, mesclapiques, ajolotes y otros productos obtenidos de la pesca y la recolección.²²¹ Sobre todo su alimentación era repetitiva y se decía que era un asco y la causante de la debilidad de los pueblos indios.²²²

¿Acaso *Tesoro de la cocina* manifiesta este repudio hacia los quelites y el aguacate? No lo creería del todo, porque están incluidos y no suprimidos en el recetario. Los platillos

²¹⁶ *idem*, p. 68.

²¹⁷ *idem*, p. 65.

²¹⁸ Novo, *op cit.*, pp. 38-42.

²¹⁹ Eduardo Merlo, “El aguacate, un fruto muy viril”, en: *Ahuácatl: Fruto delicioso y nutritivo*, México, Fundación Herdez, 2015, pp. 12-13.

²²⁰ Payno, *Los bandidos, op cit.*, pp. 35, 116; Prieto, *op cit.*, pp. 202, 231.

²²¹ García Cubas, *op cit.*, p. 410; Cuellar, *Ensalada, op cit.*, p. 190; Payno, *Los bandidos, op cit.*, pp. 21-23; Prieto, *op cit.*, pp. 305-306.

²²² Sobre todo estas visiones las ostentan Prieto y Payno que parece influenciado por la corriente darwinista social. *ibidem*.

de *Tesoro de la cocina* nos manifiestan no solo la permanencia del aguacate con ingredientes como el chile, sino su internacionalización y un buen elemento para ensaladas. La receta A042 de “Aguacamole” nos recuerda las salsas prehispánicas con chile a las que se les suma la cebolla luego de la conquista.

De los nopales y quelites podemos ver una interacción con los moles mestizos. En suma estos ingredientes no solo mantuvieron su identidad como mexicanos, además se les añadió una segunda identidad mestiza y comenzaban a verse nuevos tiempos para la cocina mexicana.

Para recapitular algunos aspectos de este apartado podemos divisar claramente una imagen de la “cocina mexicana” en el siglo XIX a través de sus ingredientes principales: maíz, chile, frijoles, calabaza, tomate, jitomate y pulque.

Las recetas de maíz en *Tesoro de la cocina* parecen ínfimas en comparación con el total de formulaciones del recetario, esto sugeriría dos posturas; la primera, un ataque directo a la gramínea mexicana por parte de darwinistas sociales como Altamirano o Bulnes.

La segunda postura, que es la más acertada porque busca entender la cultura y las costumbres de la gente en la vida diaria indica que el maíz era un alimento cotidiano, trascendía las fórmulas escritas y no era necesario documentarlo en recetarios porque ya eran saberes públicos. Así hallamos en textos costumbristas diversos personajes como las enchiladeras quienes preparaban envueltos, enchiladas, quesadillas, chalupas, peneques y otros alimentos de masa nixtamalizada.

Comparado con el *Cocinero mexicano* de 1831, *Tesoro de la cocina* de 1866 no solo contiene un número semejante de recetas que el primero considera nacionalistas, sino marca una apertura las posibilidades al promover la innovación con maíz en un recetario en forma de diccionario que pretende ser para un público doblemente especializado. Otro argumento a favor de la postura del maíz como alimento cotidiano es el léxico tortilla: aunque en el recetario de 1866 no aparezca explícitamente cómo hacer tortillas, si eran ingredientes y un referente culinario que designaba preparaciones planas y redondas. El vocablo “tortilla” en *Tesoro* nunca entró en disputa con la “tortilla de huevo”, observando algunos tintes nacionalistas en el léxico del recetario.

Los tamales como comida festiva y cotidiana se exaltan en el recetario. En los textos costumbristas observamos un uso festivo de los tamales, pero además un alimento ya cotidiano. Resalto el “donoso” o “fiambre donoso” que se servía con unos tamalitos y era una comida o cena muy popular en el siglo XIX.

A pesar de no haber recetas –explícitamente hablando– de atole en *Tesoro de la cocina* inferimos que esto se debe sobre todo a su lugar en la sociedad como una bebida de dominio público y que se adquiría en atolerías. El uso del atole no solo queda

enmarcado a las clases sociales más bajas, sino también los ricos lo consumían como una bebida restauradora de la salud o en contextos festivos y recreativos como los paseos en donde se bebía el champurrado y el atole de leche. Le recuerdo al lector que además el interés por documentar bebidas en recetarios es poco frecuente lo que refleja que las bebidas apenas en el siglo XIX mexicano se habían pensado como recetas.

Hablar de pulque es hablar también de maíz y chile. Las escasas ocho recetas de curados en el recetario nos podrían indicar un ataque al fermentado de agave y una probable promoción de las bebidas destiladas, fermentadas y licores de Europa. Es cierto que al pulque se le asociaba con el pueblo bajo, los pobres, asesinos y ladrones; sin embargo durante todo el siglo XIX las haciendas pulqueras fueron un importante elemento económico de la nación.

Los grupos con mejor posición social intentaban no contaminarse en las pulquerías por lo que establecieron lugares imaginarios denominados el “encierro de los decentes” en los que podían consumir libremente pulque y comer moles y enchiladas, separados físicamente del pueblo bajo y de toda su supuesta negativa influencia.

Madame Calderón lo decía muy bien, el pulque aun siendo una bebida plebeya estaba presente en ocasiones en las mejores mesas; esto quiere decir que en el pulque se presenta el fenómeno de circularidad, las clases hegemónicas toman elementos culturales del pueblo bajo y viceversa.

Tesoro de la cocina se inclina hacia una defensa del pulque ya que es una bebida del agrado del autor pero sobre todo promueve la elaboración de pulques curados en casa para evitar el consumo del fermentado de agave adulterado en las pulquerías.

El chile en *Tesoro de la cocina* tiene una presencia muy notable, sobre todo los chiles secos y chiles en vinagre, dos formas de conservación, la primera prehispánica y la segunda totalmente española. El chile fue un alimento que se consumía sobre todo en ámbitos privados, mientras que en público se ocultaba o se negaba comerlo.

“El buen ciudadano no come chile”, esta parece ser una premisa a lo largo del siglo XIX en México. Pero no podemos pensar que esto era absoluto, hay momentos donde la dicotomía público/privado es insuficiente, como el chile en vinagre que parece ser una excepción a la regla y nos muestra un arraigado sincretismo cultural del que no escapan estas clases sociales que condenaban al chile. El chile bien podía verse como un “mal necesario”, ampliamente consumido por los diversos estratos de la sociedad mexicana, sin embargo lo que hacía la diferencia en su uso era el contexto en el que se consumía.

El frijol tiene elementos semejantes al chile y en público se le llama el alimento de los pobres, sin embargo era ampliamente consumido en contextos privados; *Tesoro de la cocina* muestra recetas de frijoles ya mestizadas.

La calabaza de Castilla y la calabacita tienen un gran uso en el recetario, podemos inferir que la primera pasó a formar parte de platillos mestizos, mientras que la segunda –y sus flores– continuó fiel a la cocina mexicana con maíz, chile, tomate y carne de cerdo.

El jitomate (*xitómatl*) y la salsa de tomate se internacionalizaron, mientras que el tomate de cáscara (*miltómatl*) se conservó como claro elemento de la cocina mexicana.

El aguacate, los nopales y quelites conservaron su nacionalidad mexicana, y el aguacate también se internacionalizó. De las especias, el epazote permaneció fiel a los guisos de chile y maíz; la pimienta gorda y la vainilla también habían perdido su descendencia indígena para incorporarse a la cuisine internacional.

Tesoro de la cocina hasta el momento tiene matices nacionalistas y a pesar de la baja incidencia de algunos ingredientes, estos se consumían cotidianamente y su preparación no debía incluirse explícitamente en el recetario porque ya eran saberes y comidas cotidianas. La “cocina mexicana” propuesta por el recetario de 1866 invita a la innovación y renovación de los usos de ingredientes nativos.

Se adjuntan las Tablas 22 a la 25 donde se puede apreciar los usos del chile fresco, seco, en vinagre y el pimiento y pimentón en las recetas de *Tesoro de la cocina*. De las tablas 26 a la 30 se documentan el uso de especias, tomate, jitomate, calabaza, quelites y hortalizas de origen prehispánico en el recetario de 1866.

RECETAS CON CHILES FRESCOS		
Código	Receta	Ingrediente
A258	Asado en adobo	Chile
C056	Calabacitas rellenas	Chile
C279	Conserva de chiles rellenos	Chile
CH022	Chiles rellenos con especia	Chile
CH023	Chiles rellenos de huevos	Chile
E102	Especia	Chile
M013	Manchamanteles de otro modo	Chile
M088	Menudo de ternera	Chile
P213	Picadillo de carne de cerdo	Chile
P242	Pipián	Chile
T072	Torta francesa	Chile
T080	Torta de huevos de pescado	Chile
L061	Lengua de vaca en adobo francés	Chile
F002	Faisán relleno	Chile colorado
R036	Relleno de Estremadura	Chile colorado
T074	Torta de camarones	Chile corriente
P142	Pebre prieto de bobo	Chile crudo
CH021	Chiles rellenos en nogada	Chile para rellenar
A042	Aguacamole	Chile poblano
CH016	Chilaquiles en gitomate	Chile poblano
CH019	Chile verde de tomates	Chile poblano
CH020	Chiles verdes capones	Chile poblano
E065	Envueltos rellenos de papas	Chile poblano
A248	Arvejón	Chile verde
B025	Bacalao en gitomate y chile verde	Chile verde
E072	Escabeche de otro modo	Chile verde
F006	Fiambre de Puebla	Chile verde
G062	Guajolote en pipián verde	Chile verde
M126	Mole verde	Chile verde
P281	Pollos en pebre	Chile verde
V019	Votoalante	Chile verde
A042	Aguacamole	Chiles picados
A043	Aguacamole de otro modo	Chiles verdes
C265	Conejos	Chiles verdes
L073	Lenguas de puerco con garbanzos	Chilito verde
P244	Pipián verde	Chilitos crudos
A270	Asadura de carnero verde	Chilchotes asados
E073	Escabeche	Chilchotes cocidos
P278	Pollos sin huesos	Chilchotes
S222	Sopa de arroz a la valenciana	Chilchotes
A067	Albondigón en papel	Chilchotes

Tabla 22: Recetas con chiles frescos en *Tesoro de la cocina*, 1866. Elaboración propia.

RECETAS CON CHILES SECOS		
Código	Receta	Ingrediente
A047	Ajo comino	Chile ancho
A171	Ansar enchilado	Chile ancho
A246	Arroz en chile	Chile ancho
A249	Arvejón en adobo	Chile ancho
B021	Bacalao	Chile ancho
B026	Bacalao en adobo	Chile ancho
B088	Bobos embarrados	Chile ancho
CH021	Chiles rellenos en nogada	Chile ancho
E033	Ensalada de betabeles	Chile ancho
E045	Ensalada de betabeles [2]	Chile ancho
E064	Envueltos rellenos	Chile ancho
G064	Guajolote relleno	Chile ancho
M012	Manchamanteles de gallina	Chile ancho
M014	Manchamanteles	Chile ancho
M089	Menudo de ternera relleno	Chile ancho
M120	Mojarras en escabeche	Chile ancho
M123	Mole caraqueño	Chile ancho
M124	Mole de especias	Chile ancho
O001	Olla podrida	Chile ancho
P142	Pebre prieto de bobo	Chile ancho
P204	Pescado guisado	Chile ancho
P288	Pollos rellenos de mole	Chile ancho
P294	Pollos enchilados rellenos	Chile ancho
Q001	Quelites con jitomate	Chile ancho
R047	Revoltijo de vigilia	Chile ancho
S085	Salsa gustosa	Chile ancho
S224	Sopa de fideos para carne	Chile ancho
T075	Torta que llaman de nada	Chile ancho
B029	Bacalao empapelado	Chile mulato
CH015	Chilaquiles colorados	Chile mulato
CH017	Chile borracho	Chile mulato
CH018	Chile con jamón	Chile mulato
E063	Envueltitos de Puebla	Chile mulato
E066	Envueltos	Chile mulato
F032	Frijoles gordos compuestos	Chile mulato
M014	Manchamanteles	Chile mulato
M125	Mole poblano	Chile mulato
M127	Mole de cecina	Chile mulato
P243	Pipián	Chile mulato
C078	Caldo de habas	Chile pasilla
E012	Enchilado	Chile pasilla
F028	Frijoles portugueses	Chile pasilla
H124	Huevos revueltos con longaniza	Chile pasilla
M122	Mole gallego	Chile pasilla
M123	Mole caraqueño	Chile pasilla
M124	Mole de especias	Chile pasilla
P288	Pollos rellenos de mole	Chile pasilla
Q007	Quesadillas de papas	Chile pasilla
T045	Tlemole castellano	Chile pasilla
T046	Tlemole de palacio, de carne	Chile pasilla
E042	Ensalada revuelta	Chile remojado
G016	Gallina en nuez	Chile remojado

T026	Ternera en adobo	Chile remojado
T031	Ternera de otro modo	Chile remojado
C133	Carnero moro	Chile seco
CH006	Chayotes en pipián	Chile seco
P299	Pollos guisados en ajonjolí	Chile seco
G021	Gallinas (caldillo para)	Chile sin tostar
G016	Gallina en nuez	Chile tostado
G021	Gallinas (caldillo para)	Chile tostado
X001	Xapulco como para pipián	Chile tostado
A046	Ajo de bacalao	Chiles anchos
A053	Albóndigas reales	Chiles remojados
C078	Caldo de habas	Chilpocle
CH020	Chiles verdes capones	Chilpocle
CH026	Chilpocles en escabeche	Chilpocle
F032	Frijoles gordos compuestos	Chilpocle
M123	Mole caraqueño	Pepita de chile
M124	Mole de especias	Pepita de chile
M125	Mole poblano	Pepita de chile
Tabla 23: Recetas con chiles secos en <i>Tesoro de la cocina</i> , 1866. Elaboración propia.		

RECETAS CON CHILES EN VINAGRE Y CHILOTE		
Código	Receta	Ingrediente
A150	Angaripola de pies de puerco	Chilchotes en vinagre
A043	Aguacamole de otro modo	Chiles en vinagre
A246	Arroz en chile	Chiles en vinagre
A259	Arvejón con dulce	Chiles en vinagre
G014	Gallina a la inglesa	Chiles en vinagre
G023	Gallinas a la Genovesa	Chiles en vinagre
E047	Ensalada de calabaza [2]	Chiles y aceitunas
F029	Frijoles gordos portugueses	Chiles y aceitunas
B030	Bacalao en aceite y vinagre	Chilitos
E046	Ensalada en capas	Chilitos
E059	Entomatado para carne	Chilitos
E062	Envueltilos	Chilitos
E079	Escondido	Chilitos
T029	Ternera mechada	Chilitos
A275	Asadura mechada	Chilitos en vinagre
A276	Asadura de carnero [2]	Chilitos en vinagre
C093	Capirotada de vigilia	Chilitos en vinagre
CH004	Chanfaina corriente	Chilitos en vinagre
CH024	Chilote para tortas	Chilitos en vinagre
CH025	Chilote de gusto	Chilitos en vinagre
L083	Lentejas con dulce	Chilitos en vinagre
P213	Picadillo de carne de cerdo	Chilitos en vinagre
M090	Menudo de carnero	Chilitos y aceitunas
P005	Pámpanos en gitomate	Chilitos y aceitunas
B027	Bacalao en gitomate y aceite	Chilitos y alcaparras
A255	Asado de aves con chilote	Chilote
B090	Bobos sudados	Chilote
C066	Caldo de ángeles	Chilote
G103	Guiso de pies de puerco	Chilote
F002	Faisán relleno	Chilote
T076	Torta de berenjenas	Chilote
T066	Torta de arroz	Chilote de jitomate
T075	Torta que llaman de nada	Chilote de jitomate
A046	Ajo de bacalao	Tornachiles
A067	Albondigón en papel	Tornachiles
A103	Alcaparrado	Tornachiles
A149	Angaripola de aves	Tornachiles
A246	Arroz en chile	Tornachiles
A255	Asado de aves con chilote	Tornachiles
A269	Asado francés gallina	Tornachiles
A273	Asadura de carnero	Tornachiles
B020	Bacalao blanco	Tornachiles
B028	Bacalao frito	Tornachiles
B082	Bobo en empanada	Tornachiles
B087	Bobo o robalo	Tornachiles
B088	Bobos embarrados	Tornachiles
B089	Bobos en nogada	Tornachiles
B090	Bobos sudados	Tornachiles
C093	Capirotada de vigilia	Tornachiles
C103	Capones borrachos	Tornachiles
C237	Coles borrachas	Tornachiles
E026	Ensalada de col blanca	Tornachiles

E030	Ensalada de nabos y zanahoria	Tornachiles
E032	Ensalada de nabos	Tornachiles
E033	Ensalada de betabeles	Tornachiles
E035	Ensalada de coliflor [2]	Tornachiles
E038	Ensalada de calabacitas	Tornachiles
E040	Ensalada de rábanos	Tornachiles
E045	Ensalada de betabeles [2]	Tornachiles
E073	Escabeche	Tornachiles
E079	Escondido	Tornachiles
F002	Faisán relleno	Tornachiles
F005	Fiambre de casa	Tornachiles
G011	Gallina (el cautivo de)	Tornachiles
G019	Gallina en zaramullo	Tornachiles
G020	Gallina en caldillo	Tornachiles
G048	Gigote de pargo	Tornachiles
G099	Guiso especial	Tornachiles
G103	Guiso de pies de puerco	Tornachiles
M012	Manchamanteles de gallina	Tornachiles
M064	Masa de empanada de aceite	Tornachiles
M135	Morisqueta	Tornachiles
P047	Pastel de pan frío	Tornachiles
P140	Pebre blanco	Tornachiles
P203	Pescado guisada	Tornachiles
P277	Pollos en fricasé	Tornachiles
P278	Pollos sin huesos	Tornachiles
P279	Pollos guisados	Tornachiles
P290	Pollos en hígados	Tornachiles
P291	Pollos en blanquillo	Tornachiles
P292	Pollos guisados	Tornachiles
P299	Pollos guisados en ajonjolí	Tornachiles
P300	Pollos en angaripol	Tornachiles
S030	Salmorejo de gallina	Tornachiles
T066	Torta de arroz	Tornachiles
T071	Torta de arroz [2]	Tornachiles
T073	Torta cuajada	Tornachiles
T080	en varios guisados	Tornachiles
M089	Menudo de ternera relleno	Tornachiles curados
B026	Bacalao en adobo	Tornachiles en vinagre
B083	Bobo asado	Tornachiles y aceitunas

Tabla 24: Recetas con chiles en vinagre en *Tesoro de la cocina*, 1866. Elaboración propia.

RECETAS CON PIMIENTO, PIMENTÓN Y GUINDILLA		
Código	Receta	Ingrediente
S040	Salsa portuguesa	Guindillas
S082	Salsa picante rabiosa	Guindillas
M005	Macarrones	Pimentón
S315	Sustancias estimulantes	Pimentón
S217	Sopa de tortuga	Pimentón rojo
P241	Pimentoncillos en vinagre	Pimentoncillos
S052	Salsa de anchoas	Pimiento
S196	Sopa de puerros	Pimiento
C341	Costrada de navidad	Pimiento encarnado
C004	Cabeza, ternera en pirámide	Pimiento colorado
M047	Manteca de pimientos	Pimiento en polvo

Tabla 25: Recetas con pimiento, pimentón y guindilla en *Tesoro de la cocina*, 1866. Elaboración propia.

RECETAS CON INGREDIENTES AROMÁTICOS DE ORIGEN MEXICANO		
Código	Receta	Ingrediente
CH005	Chapandongo	Epazote
CH019	Chile verde de tomates	Epazote
CH020	Chiles verdes capones	Epazote
M126	Mole verde	Epazote
Q007	Quesadillas de papas	Epazote
V019	Votoalante	Epazote
A089	Alcachofas rellenas	Pimienta gorda
B019	Bacalao en mantequilla	Pimienta gorda
H007	Harinado de ave	Pimienta gorda
A117	Almendras garapiñadas	Vainilla
B068	Bizcochos de chocolate	Vainilla
C172	Cerezas en aguardiente	Vainilla
C174	Cerezas enteras	Vainilla
C268	Confitados Reglas	Vainilla
C351	Crema con vainilla	Vainilla
C356	Crema de caramelo	Vainilla
C356	Crema volcada en plato	Vainilla
C363	Crema de pastelería	Vainilla
C370	Crema holandesa	Vainilla
CH028	Chocolate esquisito	Vainilla
CH029	Chocolate de otro modo	Vainilla
D001	Damfuldem	Vainilla
D005	Dueifutz (bebida caliente)	Vainilla
H012	Helado de vainilla	Vainilla
H016	Helado de céfiro	Vainilla
H088	Huevos con leche otro	Vainilla
H106	Huevos engañosos	Vainilla
J003	Jaleas para platillos	Vainilla
L085	Licores (frutas y flores)	Vainilla
N015	Nata batida	Vainilla
P091	Pastillas de cebada	Vainilla
S079	Salsa de almendras	Vainilla
S283	Sopa o menestra de castañas	Vainilla
S287	Soplillos hechos de pronto	Vainilla
T119	Torta de sémola	Vainilla
T120	Torta de arroz	Vainilla
T122	Torta savarina	Vainilla

Tabla 26: Recetas con ingredientes aromáticos de origen mexicano en *Tesoro de la cocina*, 1866. Elaboración propia

RECETAS CON FRIJOL Y EJOTE		
Código	Receta	Ingrediente
A173	Ante de frijol blanco	Ayocote
F028	Frijoles portugueses	Ayocote
F028	Frijoles portugueses	Frijol
F029	Frijoles gordos portugueses	Frijol
F031	Frijoles blancos en adobo	Frijol
F032	Frijoles gordos compuestos	Frijol
M061	Masa para pastel de frijol	Frijol
P048	Pastel de maíz relleno	Frijol
P149	Peneques	Frijol
S232	Sopa de frijoles	Frijol
T054	Torrijas de frijol	Frijol
F030	Frijoles blancos en leche	Frijol blanco
M013	Manchamanteles de otro modo	Frijoles gordos
E052	Ensalada de ejotes y calabacitas	Ejote
M126	Mole verde	Ejote
V016	Vitualla	Ejote
Tabla 27: Recetas con frijol y ejote en <i>Tesoro de la cocina</i> , 1866. Elaboración propia.		

RECETAS CON CALABAZAS, CHAYOTE, CHILACAYOTE		
Código	Receta	Ingrediente
C045	Calabaza de invierno	Calabacín
C059	Calabacines rellenos	Calabacín
A195	Ante de calabacita de castilla	Calabacita
C055	Calabacita rellena	Calabacita
CH019	Chile verde de tomates	Calabacita
L024	Leche con calabaza de castilla	Calabacita
M126	Mole verde	Calabacita
M127	Mole de cecina	Calabacita
S107	Salsa de calabacitas	Calabacita
V019	Votoalante	Calabacita
C054	Calabacitas y cebollas rellenas	Calabacitas
C056	Calabacitas rellenas	Calabacitas
C057	Calabacitas con carne	Calabacitas
E038	Ensalada de calabacitas	Calabacitas
E042	Ensalada revuelta	Calabacitas
E052	Ensalada de ejotes y calabacitas	Calabacitas
B148	Buñuelos pícaros	Calabaza
C048	Calabaza asada	Calabaza
C049	Calabazas de otro modo	Calabaza
C050	Calabaza rehogada	Calabaza
C051	Calabaza en otra forma	Calabaza
C052	Calabaza cubierta	Calabaza
C053	Calabazas rellenas	Calabaza
C058	Calabacitas en salsa	Calabaza
E034	Ensalada de calabaza	Calabaza
E047	Ensalada de calabaza [2]	Calabaza
E086	Escudilla de calabaza	Calabaza
E088	Escudilla de calabaza	Calabaza

H117	Huevos en abreviatura	Calabaza
L022	Leche francesa	Calabaza
P152	Pepinos rellenos	Calabaza
P213	Picadillo de carne de cerdo	Calabaza
P313	Postre de calabaza	Calabaza
S195	Sopa de sustancia de calabaza	Calabaza
S207	Sopa de calabaza	Calabaza
S278	Sopa o menestra de calabaza	Calabaza
T065	Torta de calabaza	Calabaza
C289	Conserva de calabaza de castilla	Calabaza de castilla
P292	Pollos guisados	Calabaza de castilla
V016	Vitualla	Calabacita de castilla
C045	Calabaza de invierno	Calabaza de invierno
C046	Calabazas de invierno	Calabaza de invierno
C047	Calabaza encarnada	Calabaza de invierno
S194	Sopa de pan de avena	Calabaza de invierno
S302	Sustancia de calabaza de invierno	Calabaza de invierno
C303	Conserva de calabaza	Calabaza melón
E117	Estofado bien hecho	Calabazas pequeñas
E033	Ensalada de betabeles	Caldillo de calabacitas
CH006	Chayotes en pipián	Chayote
CH007	Chayotes rellenos	Chayote
E053	Ensalada de chayotes	Chayote
C001	Cabellitos de ángel	Chilacayote
P059	Pastel a la queretana	Chilacayote
CH014	Chilacayotitos	Chilacayotitos
CH019	Chile verde de tomates	Flor de calabaza
Q007	Quesadillas de papas	Flor de calabaza
C294	Conserva de tlalayotes	Tlalayotes

Tabla 28: Recetas con calabazas, chayote, chilacayote en *Tesoro de la cocina*, 1866. Elaboración propia.

RECETAS CON TOMATE Y JITOMATE		
Código	Receta	Ingrediente
A054	Albóndigas otro modo	Gitomate
A057	Albóndigas estofadas	Gitomate
A061	Albóndigas italianas	Gitomate
A064	Albóndigas de carnero	Gitomate
A066	Albondigón de María Marcela	Gitomate
A149	Angaripola de aves	Gitomate
A150	Angaripola de pies de puerco	Gitomate
A259	Arvejon con dulce	Gitomate
A254	Asado de perdices	Gitomate
A255	Asado de aves con chilote...	Gitomate
A275	Asadura mechada	Gitomate
A276	Asadura de carnero [2]	Gitomate
B025	Bacalao en gitomate y chile verde	Gitomate
B027	Bacalao en gitomate y aceite	Gitomate
B087	Bobo ó robalo	Gitomate
B091	Bobos en caldillo	Gitomate
B103	Bola chanfaina	Gitomate
C093	Capirotada de vigilia	Gitomate
C109	Cardenal de pollos	Gitomate
C133	Carnero moro	Gitomate
C292	Conserva de gitomates	Gitomate
C334	Costillas	Gitomate
CH003	Chanfaina de carnero	Gitomate
CH004	Chanfaina corriente	Gitomate
CH012	Chichicuילות en gitomate	Gitomate
CH016	Chilaquiles en gitomate	Gitomate
CH018	Chile con jamón	Gitomate
CH024	Chilote para tortas	Gitomate
CH025	Chilote de gusto	Gitomate
E010	Empanaditas de horno	Gitomate
E049	Ensalada de melones	Gitomate
E058	Entomatado para aves	Gitomate
E060	Envinado de pollo	Gitomate
E061	Envinado de piña	Gitomate
E064	Envueltos rellenos	Gitomate
E065	Envueltos rellenos de papas	Gitomate
E102	Especia	Gitomate
E105	Espinacas	Gitomate
E116	Estofado de pollo o carnero	Gitomate
F002	Faisán relleno	Gitomate
F023	Fricadó de ternera	Gitomate
F028	Frijoles portugueses	Gitomate
G013	Gallina que llaman...	Gitomate
G014	Gallina a la inglesa	Gitomate
G016	Gallina en nuez	Gitomate
G017	Gallina en mostaza	Gitomate
G019	Gallina en zaramullo	Gitomate
G021	Gallinas (caldillo para)	Gitomate
G023	Gallinas a la Genovesa	Gitomate
G034	Garbanzos en gitomate	Gitomate
G042	Gazpacho	Gitomate
G055	Granadino	Gitomate

G063	Guajolote relleno deshuesado	Gitomate
G083	Guisado de papas para vigilia	Gitomate
G102	Guiso de gitomates	Gitomate
H008	Harinado de pollos	Gitomate
H066	Huerto de carne	Gitomate
H124	Huevos revueltos con longaniza	Gitomate
H131	Huevos revueltos que para relleno	Gitomate
L065	Lengua de vaca guisada	Gitomate
L073	Lenguas de puerco con garbanzos	Gitomate
L082	Lentejas con huevo	Gitomate
M012	Manchamanteles de gallina	Gitomate
M013	Manchamanteles de otro modo	Gitomate
M014	Manchamanteles	Gitomate
M087	Menudo a la española	Gitomate
M090	Menudo de carnero	Gitomate
M121	Mojarras en gitomate	Gitomate
M135	Morisqueta	Gitomate
P005	Pámpanos en gitomate	Gitomate
A012	Acelgas de vigilia	Jitomate
A043	Aguacamole de otro modo	Jitomate
C054	Calabacitas y cebollas	Jitomate
C058	Calabacitas en salsa	Jitomate
C066	Caldo de ángeles	Jitomate
P043	Pastel de garbanzo	Jitomate
P044	Pastel de pescado á la francesa	Jitomate
P047	Pastel de pan frío	Jitomate
P053	Pastel de moda	Jitomate
P055	Pastel de quelites	Jitomate
P203	Pescado guisada	Jitomate
P205	Pescado blanco fresco	Jitomate
P213	Picadillo de carne de cerdo	Jitomate
P232	Piernas asadas	Jitomate
P278	Pollos sin huesos	Jitomate
P284	Pollos mestizos	Jitomate
P285	Pollos en pepitoria	Jitomate
P290	Pollos en hígados	Jitomate
P293	Pollos tudescos	Jitomate
P295	Pollos o gallinas mechadas	Jitomate
P299	Pollos guisados en ajonjolí	Jitomate
P300	Pollos en angaripol	Jitomate
P301	Pollos en agridulce	Jitomate
P302	Pollos sapos	Jitomate
Q001	Quelites con jitomate	Jitomate
Q002	Quelites para vigilia	Jitomate
Q003	Quelomegalo	Jitomate
Q018	Quítate el sombrero	Jitomate
R005	Rabo de mestiza	Jitomate
R037	Relleno para costillas	Jitomate
S088	Salsa de pasas y almendras	Jitomate
S094	Salsa de jitomates	Jitomate
S097	Salsa fina de perejil	Jitomate
S106	Salsa de jitomates	Jitomate
S107	Salsa de calabacitas	Jitomate
S108	Salsa de chícharos	Jitomate

S111	Salsa para asado	Jitomate
S222	Sopa de arroz á la valenciana	Jitomate
S227	Sopa de pan	Jitomate
S230	Sopa de chícharos	Jitomate
S231	Sopa de pan con aceite	Jitomate
T029	Ternera mechada	Jitomate
T046	Tlemole de palacio, de carne	Jitomate
T067	Torta cuajada	Jitomate
T068	Torta de cuajada [2]	Jitomate
T071	Torta de arroz [2]	Jitomate
T073	Torta cuajada	Jitomate
T074	Torta de camarones	Jitomate
T076	Torta de berenjenas	Jitomate
M064	Masa de empanada de aceite	Jitomate colorado
CH001	Chalupas	Salsa de gitomate
C091	Capirotada nevada	Caldillo de gitomate
A053	Albóndigas reales	Caldo de gitomate
T072	Torta francesa	Recado de jitomate
A154	Anguila mechada	Tomate
A240	Arroz de buen gusto	Tomate
B016	Bacalao con naranja	Tomate
B017	Bacalao con tomate	Tomate
B028	Bacalao frito	Tomate
B082	Bobo en empanada	Tomate
C007	Cabeza de ternera en guisado	Tomate
C050	Calabaza rehogada	Tomate
C241	Coliflor con salsa de tomate	Tomate
CH018	Chile con jamón	Tomate
CH019	Chile verde de tomates	Tomate
E012	Enchilado	Tomate
E058	Entomatado para aves	Tomate
E059	Entomatado para carne	Tomate
E063	Envuelitos de Puebla	Tomate
E065	Envueltos rellenos de papas	Tomate
F023	Fricadó de ternera	Tomate
G062	Guajolote en pipián verde	Tomate
G063	Guajolote relleno deshuesado	Tomate
G074	Guizado á modo pebre	Tomate
H092	Huevo en tortilla de todos colores	Tomate
H117	Huevos en abreviatura	Tomate
M034	Manos de carnero	Tomate
M099	Merluza en albóndigas	Tomate
M124	Mole de especias	Tomate
M125	Mole poblano	Tomate
M126	Mole verde	Tomate
M127	Mole de cecina	Tomate
P043	Pastel de garbanzo	Tomate
P138	Pebre	Tomate
P145	Pebre [2]	Tomate
P185	Perdices asa. Con sardinas	Tomate
P204	Pescado guisado	Tomate
P244	Pipián verde	Tomate
P288	Pollos rellenos de mole	Tomate
R047	Revoltijo de vigilia	Tomate

S069	Salsa de tomates	Tomate
S204	Sopa de tomates	Tomate
S319	Sustancias alimenticias	Tomate
T047	Tomates	Tomate
T048	Tomates rellenos	Tomate
T071	Torta de arroz [2]	Tomate
T080	en varios guisados	Tomate
C049	Calabazas de otro modo	Tomates
M064	Masa de empanada de aceite	Tomate de cáscara
P278	Pollos sin huesos	Tomate de cáscara
P281	Pollos en pebre	Tomate de cáscara
P291	Pollos en blanquillo	Tomate de cáscara
T020	Ternera á la inglesa en ruedas	Salsa picante de tomate
M037	Manos de ternera natural	Salsa roja de tomate
C161	Cebollas rellenas [2]	Sustancia de tomate
B012	Bacalao de otro modo	Zumo de tomate
M003	Macarrones a la Napolitana	Puré de tomate
CH016	Chilaquiles en gitomate	Caldillo de tomate
A216	Arenques con salsa de tomate	Salsa de tomate
A262	Asado de ternera mechado	Salsa de tomate
C006	Cabeza de cordero	Salsa de tomate
C228	Colas de carnero	Salsa de tomate
C337	Costillas de vaca a la flamenca	Salsa de tomate
C338	Costillas de cerdo en parrillas	Salsa de tomate
C405	Cuarto cabrito asado	Salsa de tomate
CH007	Chayotes rellenos	Salsa de tomate
Ch048	Chuletas a la jardinera	Salsa de tomate
CH053	Chuletas a la parmesana	Salsa de tomate
F022	Fricadó	Salsa de tomate
G040	Gazapo á estilo Inglaterra	Salsa de tomate
H090	Huevos en tortilla	Salsa de tomate
H092	Huevo en tortilla de todos colores	Salsa de tomate
L051	Lengua de vaca en salsa picada	Salsa de tomate
L071	Lengua de carnero con tomate	Salsa de tomate
L102	Liebre o lebratillo helado	Salsa de tomate
L114	Lomillos de sargo saltados	Salsa de tomate
L116	Lomillo de lenguado	Salsa de tomate
M129	Mollejas en fricadó	Salsa de tomate
O005	Orejas de cerdo	Salsa de tomate
P148	Puchero de carnero asado	Salsa de tomate
P154	Pepinos rellenos [2]	Salsa de tomate
P198	Pescadillas con yerbas finas	Salsa de tomate
P209	Picadillo á estilo de Tolosa	Salsa de tomate
S013	Salmón en fricadó	Salsa de tomate
S119	Sargo fresco con manteca negra	Salsa de tomate
S145	Solomillo con salsa de tomates	Salsa de tomate
S147	Solomillos con setas	Salsa de tomate
T017	Ternera a lo paisano	Salsa de tomate
A158	Anguila asada otro modo	Salsa de tomate o italiana

Tabla 29: Recetas con tomate y jitomate en *Tesoro de la cocina*, 1866. Elaboración propia.

RECETAS CON HORTALIZAS DE ORIGEN MEXICANO		
Código	Receta	Ingrediente
A040	Aguacates rellenos	Aguacate
A042	Aguacamole	Aguacate
A043	Aguacamole de otro modo	Aguacate
CH017	Chile borracho	Aguacate
E035	Ensalada de coliflor [2]	Aguacate
E038	Ensalada de calabacitas	Aguacate
E044	Ensalada de cebollas rellenas	Aguacate
E045	Ensalada de betabeles [2]	Aguacate
E049	Ensalada de melones	Aguacate
E052	Ensalada de ejotes y calabacitas	Aguacate
F032	Frijoles gordos compuestos	Aguacate
P203	Pescado guisada	Aguacate
B028	Bacalao frito	Ahuacate
B030	Bacalao en aceite y vinagre	Ahuacate
G061	Guauzoncles	Guauzoncles
E055	Ensalada de nopales	Nopal
P243	Pipián	Nopal
R047	Revoltijo de vigilia	Nopalitos
X002	Xoconxtles	Nopalitos
P055	Pastel de quelites	Quelites
Q001	Quelites con jitomate	Quelites
Q002	Quelites para vigilia	Quelites
R047	Revoltijo de vigilia	Romeritos

Tabla 30: Recetas con hortalizas de origen mexicano en *Tesoro de la cocina*, 1866. Elaboración propia.

CAPÍTULO 3

LOS PLATILLOS NOVOHISPANOS EN LA COCINA DECIMONÓNICA

Forjar una nueva nación era un ideal que los mexicanos tenían al independizarse de la corona Ibérica en el siglo XIX. Los criollos, hijos de españoles nacidos en Nuevo Mundo, sufrían a causa de no adquirir el estatus y beneficios del español peninsular y por lo tanto no tenían acceso a cargos más altos de la sociedad. Los criollos tampoco tenían derecho sobre las tierras que nacieron, por tanto, en palabras de Brading, el criollo se veía socialmente como el heredero desposeído.¹

Los criollos al no tener un pasado propio en la península Ibérica, exaltaron las grandezas del pasado indígena, pero además el culto a la Virgen de Guadalupe. Así los primeros liberales mexicanos fueron criollos (1750) y forjaron un sentimiento de odio contra los gachupines –españoles peninsulares– y a su opresor sistema colonial.²

Ese antiespañolismo político se expresó a través de todo el siglo XIX mexicano pero con visiones encontradas: Guillermo Prieto, por ejemplo, recuerda muy bien las leyes de expulsión de los españoles en 1829, sin embargo esta ley no estaba bien vista porque se trataba de una medida radical en la que muchos inocentes fueron expulsados de la nación.³

Las relaciones diplomáticas y políticas con España no estuvieron del todo estables hasta 1871 con el presidente Benito Juárez⁴ y en casos se respiraba un cierto ambiente xenófobo. Pensadores como Gabino Barreda, en un intento de conciliación racial abogaba por una educación infantil en que todos los niños se sentaran en un aula y aprendieran sin distinción de raza.⁵

Pero algo es cierto, México ha sido un país mestizo: los casamientos de españoles con indias y la descendencia mestiza fueron parte de la vida diaria en la colonia y el siglo XIX. Quiero decir que por una parte el criollo y su cultura se fundieron en México –prehispánico– creando una raza y una cultura mestiza; por otro lado la política antiespañola y el odio al gachupín se fueron desvaneciendo al avanzar el siglo y ganar terreno la ideología de México como un país mestizo.

¹ David Brading, *Los orígenes del nacionalismo mexicano*, 3ª ed., México, Era, 1985: pp. 16-17, 26.

² *Idem*, pp. 15, 29, 79-80, 95.

³ Guillermo Prieto, *Memorias de mis tiempos*, 4ª ed., México, Patria, 1964: p. 73.

⁴ Adriana Gutiérrez Hernández, “Juárez, las relaciones diplomáticas con España y los españoles en México”, en: *Estudios de Historia Moderna y Contemporánea de México*, julio-diciembre, México, Universidad Autónoma Nacional de México / Instituto de Investigaciones Históricas, 2007 (n. 34).

⁵ Agustín B. Basave, *México mestizo. Análisis del nacionalismo mexicano en torno a la mestizofilia*, México, Fondo de Cultura Económica, 2011: pp. 24-25, 35.

¿Qué sucedió con la comida durante el periodo novohispano y el siglo XIX? En primer momento los españoles intentaron hacer una copia de sus alimentos, sin embargo el tiempo y los costos de importación de insumos de la península Ibérica lo hacían imposible; estos españoles adaptaron su comida a los nuevos alimentos y utensilios mesoamericanos creando una comida mestiza o novohispana en que la que valoraban sobre todo los ingredientes y platillos ibéricos.

Por su parte, Juárez argumenta que la comida del siglo XIX en México era una copia de la comida practicada en el siglo XVIII, nada cambió luego de la independencia.⁶ Parecería un argumento convincente al comparar rápidamente los recetarios coloniales y decimonónicos, sin embargo creo que esta interpretación no es suficiente para explicar los complejos procesos por los que estaba pasando la culinaria nacional.

Ahora bien ¿cuáles son las posturas de *Tesoro de la cocina* frente a la comida mestiza y la comida española? ¿*Tesoro de la cocina* tiene una postura antiespañola? ¿El ideal de comida para el siglo XIX rechazaba los alimentos novohispanos? ¿Por cuáles querían desplazarlos y por qué?

Estas preguntas nos llevan nuevamente a revisar posturas encontradas y a leer entre líneas: en primer lugar algunos alimentos eran mal vistos públicamente, pero formaban parte de la dieta diaria de la población mexicana. La dieta prehispánica había adaptado elementos ibéricos, y viceversa, los criollos habían tomado alimentos y utensilios prehispánicos y los habían incorporado a su cultura.

El ideal de algunos pensadores era el de importar la cocina francesa, sin embargo ellos no eran la voz de todo México y no era más que un ideal de unos pocos. La hipótesis alrededor de la cual girará el presente capítulo es que la comida novohispana/mestiza, con ingredientes y utensilios de ambos mundos no se desplazó, ya estaba arraigada culturalmente y además se promovió e innovó para así ensayar un primer modelo de comida nacional mexicana y muchos modelos de cocinas regionales. El capítulo se conforma de un acercamiento a los platillos resultantes del sincretismo cultural, utensilios, dulces y bebidas.

En el primer subcapítulo hablaremos del mole y de los platillos mestizos que sirvieron como estandartes de la naciente cocina mexicana; en mi propuesta también se analizan los instrumentos, en especial los de origen prehispánico y que sirvieron para la cocción y la molienda de platillos “mexicanos” durante todo el siglo XIX.

El dulce es un elemento decisivo para la cocina de México en el siglo XIX: el dulce – dulcería, bizcochería y repostería– pasó de ser un bien suntuario y de la aristocracia colonial a ser un elemento cotidiano y festivo del pueblo para el siglo XIX. *Tesoro de la cocina* nos indica que el uso del dulce se había intensificado y extensificado; además el

⁶ José Luís Juárez López, *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, México, CONACULTA, 2012: pp. 13, 19.

tipo de dulces que consumía cada estrato develaba directamente relaciones de poder en la sociedad decimonónica.

Finalmente *Tesoro de la cocina* fungía como manual de botillería en una época en la que el chocolate se adoptó como bebida nacional, el café se difundía como bebida entre los liberales, las nieves y helados hacían una entrada triunfal a la mesa y aparecían además algunos adelantos en las formas de tomar y preparar las aguas frescas.

3.1).- Salsas mestizas y utensilios de viejo y nuevo mundo

Tanto el mole como los chiles en nogada son dos de los platillos más emblemáticos de la nación mexicana. Leyendas y mitos revisten a la picante y especiada salsa y a los chiles rellenos y servidos con la salsa de nuez de castilla: del primero se dice que su creadora fue Sor Andrea de la Asunción, en el convento de Santa Rosa, Puebla. Ella guiada por la inspiración divina de Dios mezclaba exquisitas especias, semillas y chiles que molía arrodillada sobre el metate; la salsa se guisó sobre una cazuela de barro y se sirvió sobre piezas de guajolote cocido, finalmente el platillo del virrey se coronaba con semillas de ajonjolí.

Sobre los chiles en nogada se dice que fue un platillo preparado por las monjas del convento de Santa Mónica (Puebla) y que conmemoraba la victoria del ejército trigarante. Este platillo con los colores de la bandera –el verde del chile, el blanco de la nogada y el rojo de la granada- se ofreció a Agustín Iturbide el 28 de agosto de 1821, día además de San Agustín.⁷

Como historiador no me interesará en este momento develar la veracidad de dichas leyendas, sin embargo nos dicen algo muy claro sobre estos platillos y es su uso en la sociedad del siglo XIX y los símbolos culturales de la mexicanidad que en ellos se depositan. Los chiles en nogada y moles son platillos mestizos con chile prehispánico y especias del Viejo Mundo; no es azaroso que sigan siendo símbolos nacionales.

Pilcher asegura que el éxito de la conquista alimentaria en América fue la introducción de animales domésticos⁸ y sin dudarle, esto enriqueció la culinaria nacional: los tamales prehispánicos se hicieron más suaves y esponjosos con la manteca, las carnes

⁷ Ambas leyendas son muy famosas entre muchos mexicanos y especialmente conocidas en Puebla, pero se pueden consultar en: Teresa Castelló Yturbide, María Josefa Martínez del Río de Redo, *Delicias de Antaño. Historia y Recetas de los Conventos Mexicanos*, México, Océano - Landucci Editores, 2000: pp. 229-231; Jeffrey M. Pilcher, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, trad. Victoria Schussheim, México, CONACULTA – CIESAS - Ediciones de la Reina Roja, 2001: p. 49; Sebastián Verti, *Tradiciones mexicanas*, [5ª ed.] México, Diana, 1994: pp. 291, 339.

⁸ Pilcher, *op cit.*, pp. 57-58.

se podían condimentar con chile (o rellenar los chiles de carne), en fin, el sincretismo culinario ganó terreno a la delimitación alimentaria únicamente prehispánica o ibérica.

En el capítulo 2 he buscado acercarme a los ingredientes, este capítulo 3.1 por su parte tiende a abordar platillos y utensilios. La importancia de estudiar los utensilios radica en el los siguientes hechos:

- Casi cualquier receta emplea instrumentos para molienda y/o cocción.
- Se emplearon muchos utensilios prehispánicos como el metate a falta de utensilios ibéricos importados desde la época colonial.
- Sobre los utensilios se cocinaban platillos no solo puramente prehispánicos, también españoles, mestizos y otros internacionales.
- Sobre estos utensilios se cocinaban platillos mestizos y por ende mexicanos.
- Diversas propuestas de estudio abandonaron el estudio de los utensilios por otorgarle más peso únicamente a los platillos y a los recetarios como documentos civilizadores.
- No se renovaron los utensilios coloniales ni prehispánicos, sin embargo en estos se ensayaban nuevas formas de cocinar en el siglo XIX.

3.1.1).- Moles barrocos y aguados

Comenzando con los platillos mestizos, *Tesoro de la cocina* muestra diez recetas de moles, cinco de tlemoles, tres de manchamanteles, doce de/en pipián, tres de chiles rellenos y seis con nogada (Ver tabla 31). Estadísticamente hablamos de 39 recetas que conforman el 1.5% de la totalidad del recetario. ¿Acaso *Tesoro de la cocina* refleja una postura en contra de los platillos mestizos? o ¿incluye pocas recetas de moles, pipianes y chiles rellenos porque se practicaban mucho en el siglo XIX?

Mole (*molli*) es un vocablo que designa una salsa, triturar o moler. Así los antiguos mexicanos conocían diversas salsas como el picante *chilmolli*.⁹ El mole por si mismo es un platillo que se gestó en la cultura del barroco, así la espesa salsa mexicana puede equipararse al lujo de una obra de arquitectura barroca.¹⁰

Por su parte, Pilcher propone un debate en el que el mole se coloca en una balanza para pensarlo ya sea como una salsa prehispánica con chile o una especiada salsa barroca.¹¹ El mole no pudo haber sido un platillo ampliamente difundido entre la

⁹ Eduardo Merlo, "Al mole de todos los ajonjolies", en: *Mole: ofrenda de dioses, manjar de señores*, México, Fundación Herdez, 2014, p. 9.

¹⁰ Benito Taibo, "Breviario del mole", en: *Mole, op cit.*, pp. 47-48.

¹¹ Pilcher, *op cit.*, p. 52.

población novohispana de no haber adquirido el estatus de platillo criollo, concluye Pilcher.¹²

Esta interpretación parece ser bastante acertada para el periodo novohispano, pero para el siglo XIX nuevos símbolos debieron haber revestido al mole para que *Tesoro de la cocina* pudiera incluirlo en sus páginas y la sociedad lo consumiera y no lo expulsaran junto con los españoles de 1829.

Para el siglo XIX mexicano llegaron de altamar nuevas influencias culinarias, como la *nouvele cuisine*. Éste ideal francés buscaba la verdad del alimento, los sabores naturales contra los especiados platos medievales, por tanto el picante chile y los barrocos moles también eran –en teoría– desterrados de la modernidad culinaria del siglo XIX.¹³

Guillermo Prieto nos muestra claramente su visión sobre el mole, él gustaba del mole para reuniones familiares, sin embargo, la olla podrida era el platillo para los importantes banquetes.¹⁴ Esta referencia sitúa jerárquicamente al mole mexicano bajo la olla podrida, platillo ibérico compuesto de frutas, vegetales, diversas carnes y embutidos cocinados a fuego lento.

Debo aclararlo, el mole como se concibe en México en el siglo XXI se trata de una salsa de chile seco (rojo) o fresco (verde), con especias, oleaginosas y cocinado por largos periodos de tiempo, servido sobre piezas de carne, en especial pollo. El mole en el siglo XIX se refería a cualquier platillo en que interviniera una salsa o caldillo de chile, no siendo necesarias las grandes cantidades de especias ni las oleaginosas.

En una primera revisión identificaremos dos tipos de mole: el mole como un platillo barroco, especiado, festivo y ocasional; y el mole como un caldillo en el que nadaban carnes de mala calidad o algunos vegetales. Las diferencias radican sobre todo en el tipo de ingredientes: por un lado el mole barroco lleva una sobredosis de ingredientes lo que lo hace un platillo caro; por el otro, el mole como caldillo generalmente emplea algunos vegetales (como calabacitas), chile, en ocasiones malas carnes y sobre todo mucha agua, lo que lo haría un platillo accesible para el pueblo.

Desde el punto de vista del pueblo, el barroco mole de guajolote era un lujo solo reservado para la festividad, como la cuaresma o los bailes caseros.¹⁵ Para las festividades de la cuaresma, la clase media celebraba con revoltijo de romeritos, chile, papa, camarón, frijoles refritos, pescados y diversos dulces; la clase media se consentía

¹² *idem*, p. 77.

¹³ *idem*, pp. 106, 116.

¹⁴ Debo aclarar que esta visión es encontrada porque Prieto no declara un ataque a los moles; él mismo los come y siempre elogia la riqueza culinaria aunque en ocasiones desde lejos. *idem*, p. 94.

¹⁵ José Tomás de Cuellar, *Ensalada de pollos y Baile y cochino*, México, Porrúa, 2010 [1869, 1886], (Escritores mexicanos): p. 330; Antonio García Cubas, *El libro de mis recuerdos*, 4ª ed., México, Patria, 1969: p. 442; Manuel Payno, *El fistol del diablo, novela de costumbres mexicanas*, 8ª ed., México, Porrúa, 2007 (“Sepan cuantos...”, 80): p. 583; Prieto, *op cit.*, p. 201.

en esos días como la aristocracia.¹⁶ Prieto recuerda bien las comidas festivas de las clases medias: el guajolote relleno y deshuesado, obra maestra de las cocineras de alta escuela; los moles poblanos de tres chiles, el mole verde de pepita, o el manchamanteles con sus rebanadas de plátano y manzana.¹⁷ En la mesa de la clase media, por ejemplo, identificaremos como platillos diarios el mole manchamanteles, los chiles rellenos, carnes en adobo, o algún otro mole.¹⁸

El mole, como una salsa en la que nadaban carnes y vegetales era de uso cotidiano entre el pueblo. Ángel de Campo, por ejemplo documenta que la clase baja comía diario caldo e invariablemente papas fritas o en molito colorado;¹⁹ el mole de pecho o el de cecina también formaban parte de estos caldos aguados consumidos en el hogar de las clases populares.²⁰

También el pueblo en fondas, figones, pulquerías y puestos callejeros podía hallar toda clase de moles como el verde o el colorado, chiles rellenos, frijoles gordos o refritos, todo de acuerdo a sus posibilidades; las carnes e insumos empleados, se decía, eran de dudosa calidad en los negocios más viles.²¹

Cecilia, la frutera de *Los bandidos de Río Frío*, deleitaba a sus invitados y su mesa siempre estaba cubierta con exquisitos guisos: moles, caldos con chilitos, pucheros con calabazas, huevos con longaniza de Toluca, rajadas de chiles verdes, guisados de manitas y pies con cilantro, pulque de piña con polvo de canela...²² Retomaré el hecho que Cecilia cocinaba al estilo de la nación o a la mexicana, por tanto podemos inferir que los platillos mestizos con chile, como moles, tlemoles, pipianes, manchamanteles, chiles rellenos y embutidos picantes como el chorizo y la longaniza eran considerados como mexicanos en el siglo XIX.

Las implicaciones de esta búsqueda nos llevan a pensar en algunos matices nacionalistas de *Tesoro de la cocina*, el cual nunca deja de incluir platillos mestizos y por ende mexicanos. Recordaré que el recetario es un documento en forma de diccionario, así que la búsqueda que se realizó fue de moles, tlemoles, pipianes, manchamanteles, chiles rellenos y nogadas.

Dentro de los chiles rellenos identificamos los “Chiles rellenos en nogada de nuez” (CH021) los cuales se sirven con una salsa de nueces, chile y aceite, esto nos indica una inclinación de que esta es una salsa hecha con técnicas europeas, pero servida sobre un

¹⁶ García Cubas, *op cit.*, p. 411.

¹⁷ Manuel Payno, *Los bandidos de Río Frío*, México, Tomo, 2010: p. 34; Prieto, *op cit.*, p. 201.

¹⁸ Prieto, *op cit.*, pp. 20, 288.

¹⁹ Ángel de Campo, *Ocios y apuntes. La rumba*. México: Promexa editores, 1979: p. 107.

²⁰ Payno, *El fistol*, *op cit.*, p. 568; Payno, *Los bandidos*, *op cit.*, pp. 20, 308; Prieto, *op cit.*, p. 202.

²¹ Quisiera rescatar un fragmento de *Los bandidos de Río Frío* en el que Evaristo y su esposa Tules discuten; Evaristo prefería el pulque y las enchiladas de las pulquerías a ir a la basílica a comer un mole aguado. Se pueden ver incluso en estos contextos tensiones entre platillos mestizos y aquellos descendientes prehispánicos. Payno, *Los bandidos*, *op cit.*, pp. 112, 151; Prieto, *op cit.*, pp. 50.

²² Payno, *Los bandidos*, *op cit.*, pp. 201, 287-288.

ingrediente prehispánico y molida en un instrumento también prehispánico. El resto de chiles rellenos, con carne o con queso nos muestran la familiaridad del pueblo con estos sabores e ingredientes traídos de Europa. En la receta de “Nogada de nuez” (N022) podemos observar que la salsa de nuez se sirve con perejil y granos de granada; desconocemos si el autor del recetario de 1866 simbolizaba los colores de la bandera mexicana en esta salsa como en las leyendas de los chiles en nogada.

Identificamos en *Tesoro de la cocina* un gran abanico de moles y es de subrayar que solo el “Tlemole de palacio” (T046) emplea cacao en su preparación. Las leyendas del mole narran cómo Sor Andrea de la Asunción tomó chocolate de un tabor y lo agregó a la mística y aromática mezcla, sin embargo las recetas pueden decir lo contrario, o podrán decir que el chocolate estaba apenas en difusión en la cocina salada y dulce, que era un secreto de cocineras, o muchas recetas de mole se fueron perfeccionando y ensayando durante todo el siglo XIX. Me inclinaría a decir que un modelo de cocina mexicana y muchos modelos de cocinas regionales se ensayaban a lo largo del siglo XIX mexicano.

Efectivamente y de acuerdo a los relatos costumbristas, en *Tesoro de la cocina* identificamos una receta de “Mole de cecina” (M127), un caldillo sencillo de chile mulato con tomate y calabacitas y cecina. Las recetas de pipianes (P242-244) son técnicamente moles por lo que también se toman en cuenta; sus ingredientes principales eran la pepita de calabaza y el chile.

Quiero detenerme un segundo en los manchamanteles (M012), recetas culinarias que combinan carnes, embutidos, frutas, vegetales, chile y servido con aceitunas y tornachiles. ¿No acaso el manchamanteles es una olla podrida con chile? Si Prieto prefería la ibérica olla podría al mole, ¿el manchamanteles será una versión mestiza de la olla podrida y más apreciada por ciertos grupos sociales que el mole? ¿Son distintas interpretaciones del mestizaje desde la clase social en la que se observaba? Por su familiaridad con la olla podrida no sería fortuito que el manchamanteles apareciera más frecuentemente en las clases medias mexicanas.

Antes de cerrar hablaré un poco de los embutidos en *Tesoro de la cocina*, ya que se presenta un fenómeno complejo que rebasa el recetario mismo. En *Tesoro de la cocina* hay tres recetas con choricitos, 48 con chorizo, tres con chorizón y 23 con longaniza (Ver Tabla 32); además de una receta para elaborar chorizones o salchichón (CH033) una receta para longanizas o butifarras (L121), y una para longaniza o solomillo (L122). Estadísticamente hablamos de 77 recetas que emplean chorizo o longaniza y que conforman el 2.9% de la totalidad del documento.

La primera conclusión indicaría que hay un elevado uso de embutidos picantes que caracterizan a la cocina mexicana, sin embargo en una lectura del recetario, en las tres recetas para elaborar chorizones y longaniza no aparece en ningún momento el chile o el pimentón. ¿Qué podemos pensar de estos embutidos sin chile en México? ¿Así fueron en todo el siglo XIX?

Considero que la respuesta es simple, pero rebasa al recetario mismo y es que fueron “ingredientes” más que “recetas”. Si recordamos el sincretismo culinario ya se había consolidado para el siglo XIX, en Italia se cocinaban pastas con jitomate, y los embutidos posiblemente ya empleaban el picante del chile y la paprika como especias y agentes conservadores principalmente. A falta de caras especias, posiblemente se adoptó el chile seco en México para la elaboración de embutidos, de ahí que podemos pensar que sí había embutidos picantes como se les conoce hoy en día. Al decir que fueron “ingredientes” quiero decir que estos se compraban en una tienda o en una carnicería, no eran tanto de una elaboración casera salvo contadas ocasiones. *Tesoro de la cocina* brinda dos recetas de longaniza, pero a continuación dice ser butifarra o solomillo, la receta de chorizos viene con el nombre de salchichón en el frente: el recetario de 1866 aumentaba a las clásicas recetas de longanizas y chorizos mexicanos –de dominio público– nuevos embutidos internacionales.

3.1.2).- Los utensilios

Algo que muchos han ignorado en los estudios culinarios han sido los utensilios, salvo el prehispánico metate, el cual, sin embargo, no deja de ser un instrumento curioso. No es posible hacer mole sin instrumentos de molienda como un metate, y una cazuela para la cocción. Además, con el espíritu nacionalista de las leyendas del mole, una romántica justificación del nombre sugiere que una monja dijo “que bien mole” Sor Andrea, refiriéndose a la acción de la molienda de la salsa barroca. Me enfocaré sobre todo en los siguientes utensilios: metates, morteros, almirez (tres instrumentos de molienda), comales y cazuelas (instrumentos de cocción).

Tesoro de la cocina tiene la siguiente distribución total de utensilios (ver Tablas 33-36): 22 recetas usan para molienda metate, 18 almirez, 35 mortero, diez mortero de mármol, dos mortero de piedra y otras dos la mano del mortero o del metate. A pesar de que la gran mayoría de recetas requieren de cocción y/o molienda generalmente no se especifica el utensilio que se empleó. Los instrumentos de cocción se encuentran distribuidos de la siguiente manera: 328 recetas emplean cazuelas y 34 usan comal. Me preguntaría ahora la importancia de dichos instrumentos en la sociedad mexicana decimonónica.

Guillermo Prieto explica que los pobres siempre estaban adheridos al *tlecuil* y al petate; las cocinas más humildes –y las atolerías– tenían ollas, cazuelas, metates, comales, ayates para colar y chiquihuites.²³ En los ranchos las cocinas tenían dos

²³ Se entiende tlecuil o tlecuil a tres piedras sobre las que se disponía el fuego en medio y sobre estas se colocaba el prehispánico y circular comal de barro. Payno, *Los bandidos, op cit.*, pp. 23, 62, 69; Prieto, *op cit.*, p. 198.

metates, ollas vidriadas para el nixtamal, cedazos para colar atole, entre otros utensilios.²⁴

Al interior de una casa de clase media, dice Prieto que no hubo reformas para el siglo XIX, las casas mantenían rasgos indígenas y coloniales: por más pobre que fuera la casa había ollas, cazuelas, comales, flores hechas con aventadores, cucharas, juguetes; en el tinajero, loza de Sajonia y de China, trastes de Tzintzuntzan, jarros de Guadalajara, jícaras, guajes de Michoacán y Tepalcingo.²⁵

Los costumbristas confirman el siguiente hecho: no solo los platillos eran mestizos, también los instrumentos de cocción y molienda lo eran. Sobre las cazuelas de barro Cecilia guisaba al estilo de la nación o Saldaña y su mujer comían mole de guajolote, frijoles, enchiladas cocinados en cazuelas.²⁶

La cazuela estadísticamente es el elemento mexicano que aparece con más frecuencia en el recetario de 1866, su uso está generalizado entre los platillos salados, nacionales o internacionales. El comal, disco de barro para la cocción de tortillas es poco empleado como instrumento de cocción directa, más bien se ponía carbón y se cubría alguna olla o cazuela haciendo un efecto tipo horneado, llamada cocción a dos fuegos. En otro caso solo se ponía lumbre arriba, haciendo la labor de dorar o formar cortezas en alimentos o postres.

El metate es empleado en la molienda de ingredientes como lo pueden ser las salsas, dulces, o cereales. Sin embargo debe resaltarse el hecho que la gente tenía dos metates, lo cual tenía varios significados: había más de un proceso de molienda en una receta, se buscaba no se impregnaran sabores y aromas ajenos (por ejemplo que no se empleara un metate para moler chile en una fórmula de buñuelos dulces); pero sobre todo, comienzan las preocupaciones por la contaminación cruzada y las infecciones alimentarias.

Puedo resaltar que el mortero de mármol se empleaba especialmente para elaboraciones dulces; sobre el mortero no quiero descartar la posibilidad de pensar que es el molcajete, instrumento prehispánico de piedra volcánica para la molienda de salsas. Otros instrumentos mexicanos para comer, cocinar y servir la comida se muestran en la Tabla 36, como las jícaras, ayates, chiquihuites, petates, tepestles y tompiates.

¿Cuál es la postura de *Tesoro de la cocina* en torno al mestizaje culinario? Está cada vez más claro que el discurso político antiespañol no fue absoluto ni predominante, tampoco el ideal iluminista de cocina europea desplazó los picantes moles, aún más en los platillos mestizos se ensayaba un modelo de cocina mexicana y diversos modelos de

²⁴ Payno, *Los bandidos, op cit.*, p. 11.

²⁵ Prieto, *op cit.*, p. 198-200.

²⁶ De Cuellar "Baile", *Ensalada, op cit.*, pp. 268-270; Payno, *Los bandidos, op cit.*, p. 194.

cocinas regionales. Podemos aseverar entonces que la comida mestiza era la comida diaria del siglo XIX mexicano.

En las tablas 31-36 se condensan las recetas de moles, tlemoles, pipianes, manchamanteles, chiles rellenos, nogada, el uso de utensilios de molienda, cocción y otros dentro del recetario de 1866.

RECETAS DE MOLE, CON MOLE, PIPIÁN, Y RECETAS CON NOGADA		
Código	Receta	Ingrediente/preparación
M122	MOLE gallego de gallinas ó guajolote	Mole
M123	Mole caraqueño	Mole
M124	Mole de especias	Mole
M125	Mole poblano	Mole
M126	Mole verde	Mole
M127	Mole de cecina	Mole
T046	Tlemole de palacio, de carne	Mole
P288	Pollos rellenos de mole	Mole
CH016	Chilaquiles en gitomate	Mole
T080	Torta de huevos de pescado	Mole
T045	TLEMOLE castellano	Tlemole
T046	Tlemole de palacio	Tlemole
R047	Revoltijo de vijilia	Tlemole
T001	Tajadas fritas	Tlemole
T027	Ternera en tasajo	Tlemole
T073	Torta cuajada	Tlemole
M012	MANCHAMANTELES de gallina	Manchamanteles
M013	Manchamanteles de otro modo	Manchamanteles
M014	Manchamanteles	Manchamanteles
P242	PIPIAN	Pipían
P243	Pipían	Pipían
P244	Pipían verde	Pipían
C082	Camotes rellenos	Pipían
CH005	Chapandongo	Pipían
CH006	CHAYOTES en pipián	Pipían
CH014	Chilacayotitos	Pipían
CH016	Chilaquiles en gitomate	Pipían
G061	Guauzoncles	Pipían
G062	GUAJOLOTE en pipian verde	Pipían
R047	Revoltijo de vijilia	Pipían
X001	XAPULCO como para pipian	Pipían
CH021	Chiles rellenos en nogada de nueces	Chiles rellenos
CH022	Chiles rellenos con especias	Chiles rellenos
CH023	Chiles rellenos de huevos revueltos	Chiles rellenos
N021	NOGADA	Nogada
N022	Nogada de nuez	Nogada
N023	Nogada de almendra y nuez	Nogada
P280	Pollos en nogada de nuez	Nogada
E044	Ensalada de cebollas rellenas	Nogada

Tabla 31: Recetas de mole, con mole, pipián, y recetas con nogada en *Tesoro de la cocina*, 1866. Elaboración propia.

RECETAS CON EMBUTIDOS Y DE EMBUTIDOS		
Código	Receta	Ingrediente/preparación
CH033	CHORIZONES ó salchichon	Chorizón (Receta)
G064	Guajolote relleno	Chorizón
A058	Albóndigas en escabeche	Chorizón
M089	Menudo de ternera relleno	Chorizón
G064	Guajolote relleno	Choricitos
L083	Lentejas con dulce	Choricitos
M014	Manchamanteles	Choricitos
A150	Angaripola de pies de puerco	Chorizo
C109	Cardenal de pollos	Chorizo
C133	Carnero moro	Chorizo
C218	Col rellena	Chorizo
C396	Cuajada de lomo	Chorizo
CH037	Choucrote	Chorizo
E059	Entomatado para carne	Chorizo
E065	Envueltos rellenos de papas	Chorizo
E066	Envueltos	Chorizo
F023	Fricadó de ternera	Chorizo
F024	Fricasé de carnero	Chorizo
F028	Frijoles portugueses	Chorizo
F032	Frijoles gordos compuestos	Chorizo
G011	Gallina (el cautivo de)	Chorizo
G014	Gallina a la inglesa	Chorizo
G052	Genovés de carne	Chorizo
G068	Gudí de carne	Chorizo
G077	Guisado de pichones	Chorizo
G099	Guiso especial	Chorizo
G103	Guiso de pies de puerco	Chorizo
M089	Menudo de ternera relleno	Chorizo
M135	Morisqueta	Chorizo
O001	Olla podrida	Chorizo
P047	Pastel de pan frío	Chorizo
P048	Pastel de maíz relleno	Chorizo
P053	Pastel de moda	Chorizo
P157	Pepiton en dulce	Chorizo
P169	Perdigones á la chipolata	Chorizo
P277	Pollos en fricasé	Chorizo
P292	Pollos guisados	Chorizo
P294	Pollos enchilados rellenos	Chorizo
P300	Pollos en angaripol	Chorizo
P301	Pollos en agridulce	Chorizo
P302	Pollos sapos	Chorizo
R036	Relleno de Estremadura	Chorizo
S219	Sopa dorada	Chorizo
S220	Sopa más dorada	Chorizo
S236	Sopa más dura [2]	Chorizo
T045	Tlemole castellano	Chorizo
T066	Torta de arroz	Chorizo
T068	Torta de cuajada [2]	Chorizo
T072	Torta francesa	Chorizo
T097	Torta de arroz	Chorizo
V016	Vitualla	Chorizo
T046	Tlemole de palacio, de carne	Chorizo

A149	Angaripola de aves	Chorizo
A255	Asado de aves con chilote...	Chorizo
A259	Arvejón con dulce	Chorizo
A246	Arroz en chile	Longaniza
A249	Arvejón en adobo	Longaniza
C343	Costrada otro modo	Longaniza
CH001	Chalupas	Longaniza
CH016	Chilaquiles en gitomate	Longaniza
E065	Envueltos rellenos de papas	Longaniza
E066	Envueltos	Longaniza
F028	Frijoles portugueses	Longaniza
F032	Frijoles gordos compuestos	Longaniza
G064	Guajolote relleno	Longaniza
H124	Huevos revueltos con longaniza	Longaniza
L121	Longanizas o butifarras	Longaniza (Receta)
L122	Longaniza o solomo	Longaniza (Receta)
M089	Menudo de ternera relleno	Longaniza
M135	Morisqueta	Longaniza
O001	Olla podrida	Longaniza
P152	Pepinos rellenos	Longaniza
P157	Pepiton en dulce	Longaniza
S219	Sopa dorada	Longaniza
S295	Sustancia de guisantes secos	Longaniza
T045	Tlemole castellano	Longaniza
V004	Vaca asada	Longaniza
V016	Vitualla	Longaniza

Tabla 32: Recetas con embutidos en *Tesoro de la cocina*, 1866. Elaboración propia.

RECETAS QUE EMPLEAN METATE		
Código	Receta	Ingrediente/preparación
A054	Albóndigas otro modo	Metate
A066	Albondigón de María Marcela	Metate
B131	Buñuelos tendidos	Metate
B133	Buñuelos tendidos [3]	Metate
B135	Buñuelos de queso fresco	Metate
B139	Buñuelos de queso fresco	Metate
C409	Cubiletes de carne	Metate
CH019	Chile verde de tomates	Metate
CH033	Chorizones o salchichones	Metate
E119	Estofado italiano	Metate
M025	Manjar de Venus	Metate
M060	Masa de pastel cacaguacintle	Metate
M071	Masa especial para bizcochos	Metate
P034	Pasta de almendras	Metate
P047	Pastel de pan frío	Metate
P048	Pastel de maíz relleno	Metate
P244	Pipián verde	Metate
T078	Torta de patatas	Metate
T126	Tortillitas de maíz	Metate
T137	Turco de pan	Metate
T139	Turco de cacahuazentle	Metate
M071	Masa especial para bizcochos	Metate uno seco , otro limpio

Tabla 33: Recetas que emplean metate en *Tesoro de la cocina*, 1866. Elaboración propia

INSTRUMENTOS DE MOLIENDA					
Almirez					
A031	C190	L109	M098	P145	S084
B012	C387	M041	M107	R043	S266
B055	E087	M043	P039	S082	S306
Metate					
A054	B135	CH033	M071	P244	T139
A066	B139	E119	P034	T078	M071
B131	C409	M025	P047	T126	
B133	CH019	M060	P048	T137	
Mortero					
A117	C008	J044	M076	S170	S282
A283	C126	L025	P062	S172	S310
A288	C309	L060	P064	S173	T058
B013	F021	L089	S027	S240	T121
B068	G065	M019	S079	S244	T133
B122	H114	M075	S161	S280	
Mortero de mármol					
A029	H015	H028	P077	R025	S281
H011	H027	H031	P078		
Mortero de piedra					
J029	R025				
Mano de mortero o metate					
Q017	J029				
Tabla 34: Códigos de las recetas con instrumentos de molienda en <i>Tesoro de la cocina</i> , 1866. Elaboración propia.					

RECETAS EN QUE SE USAN CAZUELAS							
Cazuela							
A112	C264	G086	L123	P104	P293	S124	S296
A133	C325	G087	L124	P105	P296	S125	S298
A145	C340	G089	L126	P109	P319	S129	S299
A150	C381	G095	M005	P112	P329	S138	S300
A154	C389	H002	M006	P113	P330	S147	S302
A163	C397	H003	M029	P118	P336	S150	S304
A166	C399	H045	M030	P120	Q001	S164	S305
A215	C402	H052	M031	P123	Q002	S169	S310
A283	C409	H053	M033	P129	Q008	S171	S312
A291	CH011	H074	M034	P133	R003	S173	S314
B017	CH019	H079	M040	P148	R005	S174	S316
B052	CH037	H080	M055	P154	R034	S182	T016
B055	CH049	H081	M079	P157	R040	S184	T017
B088	D003	H108	M085	P158	R059	S195	T021
B116	D004	H113	M096	P177	R061	S197	T032
B117	E059	H119	M097	P178	S015	S202	T036
B126	E062	J052	M114	P179	S026	S203	T037
C013	E070	J053	M115	P184	S030	S204	T038
C046	E077	J054	M118	P187	S034	S205	T039
C060	E085	J058	M121	P206	S035	S207	T041
C069	E102	J059	M124	P207	S037	S208	T059
C073	E110	J060	M126	P213	S038	S209	T062
C074	E112	J063	M129	P215	S044	S215	T063
C111	E121	L013	M137	P218	S045	S217	T068
C125	E122	L014	M138	P219	S046	S220	T097
C143	E123	L015	M139	P220	S050	S245	T116
C178	F002	L033	M142	P222	S052	S250	T117
C191	F022	L043	N003	P223	S055	S254	T133
C192	F023	L044	N004	P224	S056	S255	T134
C197	F032	L045	O001	P225	S058	S257	T137
C207	G031	L055	O007	P249	S059	S258	T138
C212	G040	L059	O012	P258	S063	S262	V003
C218	G052	L062	O015	P260	S065	S264	V006
C219	G064	L066	P005	P261	S067	S265	V008
C221	G065	L067	P020	P262	S069	S267	V009
C226	G067	L101	P040	P267	S070	S268	V016
C228	G070	L104	P063	P268	S073	S269	Z001
C242	G071	L105	P064	P272	S074	S270	Z002
C243	G072	L111	P074	P278	S081	S276	Z004
C262	G080	L113	P097	P283	S112	S294	Z005
C263	G084	L122	P099	P289	S115	S295	Z006
Cazuela de barro							
A029							
Cazuela estañada							
S319							

Tabla 35: Recetas en que se usan cazuelas en *Tesoro de la cocina*, 1866. Elaboración propia.

INSTRUMENTOS VARIOS					
Comal					
CH032	A206	L025	M124	P194	T056
G064	A229	L027	M125	P204	T091
A058	H061	L028	P043	Q007	T095
A178	J020	L034	P048	S225	T100
A179	J048	M121	P049	T055	T103
A193					
Comal con lumbre					
C152	C179				
Jícara					
CH029	J022	R039			
Ayate (Colador)					
T007	H127	J010	P058	P244	
Barreño de barro vidriado					
C307					
Chiquihuite					
C144	C287				
Petate					
C090					
Tepestle / Tepextle*					
T006	T007				
Tompiate / Tompeate**					
M089					

Tabla 36: Códigos de las recetas que emplean para la preparación o en el servicio comal, jícaras, ayates, chiquihuites, petates, tepestles y tompiates en *Tesoro de la cocina*, 1866. Elaboración propia.

*El tepestle se refiere a un conjunto de ramas y hojas de maíz secas que se ponen al fondo de una olla para cocinar al vapor, específicamente T006 y T007 son recetas de tamales.

**Tompiate o tompeate es una cesta hecha de palma, con la que se envuelve un embutido típico de México, el queso de puerco, hecho con la cabeza de este animal, cocinada y condimentada con diversas especias.

3.2).- El dulce virreinal en el siglo XIX

Sin dudarle un corte básico dentro de la cocina es pensar los alimentos como dulces o salados, esto tiene que ver precisamente con los gustos básicos: salado, dulce, amargo, ácido, además de los recientemente incorporados metálico y umami (referente al glutamato monosódico y a la cocina oriental).

No hay tantos alimentos ácidos que puedan agruparse en una categoría culinaria significativa, lo mismo pasaría con el amargo y el umami. Al contrario, el dulce y el salado son los gustos más difundidos a través de la historia. Al parecer no es fortuito, algunas investigaciones han revelado que el ser humano tiene inclinación al gusto dulce y ningún grupo ha dotado a los alimentos dulces de connotaciones negativas.²⁷

Ahora bien, quisiera señalar la postura del recetario de 1866 ante el dulce: en la tabla 7 analizamos la distribución de recetas dulces (código Dul#) las cuales suman 433, sin embargo esto remite a un rubro único de dulces, falta sumar las preparaciones dulces en los rubros Far# y Beb#, de los cuales solo nos interesarán en este momento las preparaciones con azúcar. El código Far7 adiciona 48 recetas de bizcochos; el código Far8 agrega otras 72 recetas de pasteles y antes; el código Far9 de técnicas mixtas contiene 22 recetas más de preparaciones dulces; esto sin contar las bebidas ni recetas de dulces con arroz, maíz, tamales, etc. Sumado obtendremos un total de 575 recetas, ósea un 21.6% de la totalidad del documento culinario editado por Juan Nepomuceno del Valle.

Esta es la cifra más elevada hasta el momento, solo superada por la totalidad de recetas saladas. Entonces ¿cuál es la postura de *Tesoro de la cocina* en torno al dulce? ¿Por qué hay tantas recetas de dulces novohispanos? ¿Por qué las recetas del dulce estadísticamente se redujeron de los recetarios novohispanos a los recetarios del siglo XIX? Quisiera proponer un modelo explicativo que desarrollé en mi tesis de licenciatura. Sugiero que el dulce en México en el siglo XIX pasó por dos procesos explicados por Sidney Mintz: la intensificación y extensificación. El dulce, aristocrático y festivo en la colonia, permeó y se difundió hacia el pueblo en sus fiestas, sin embargo para la aristocracia el dulce ya era un alimento cotidiano en el decimonono.²⁸

Quisiera anteponer los antecedentes del dulce y el azúcar para explicar luego ambos procesos de intensificación y extensificación que veremos nuevamente para el caso del chocolate y los helados.

²⁷ Sidney W. Mintz, *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, trad. Laura Moles Fanjul, México, Siglo Veintiuno, 1996: p. 41.

²⁸ Juan Gerardo Guía Zaragoza, *Dulces recuerdos. El dulce en México a través de textos costumbristas en el siglo XIX*. Tesis de Licenciatura en Gastronomía, Toluca, Universidad Autónoma del Estado de México, 2013: pp. 101-102.

No es interés de esta investigación detallar la historia del azúcar en todo el mundo hasta el siglo XIX, nos llevaría muchas páginas y poca información sería verdaderamente valiosa para explicar el recetario de 1866, por lo que optaré por analizar el entramado simbólico que ha acompañado al azúcar a través de los siglos. Sidney Mintz, en mi perspectiva, realiza un excelente trabajo sobre el azúcar en la historia occidental y su papel en la alimentación, la cultura, la política y el capitalismo. El azúcar hoy en día es un bien abundante y económico que está presente en la mesa de cualquier clase social, sin embargo, advierte Mintz, esto no siempre fue así: en Inglaterra hasta 1750 los pobres tuvieron acceso a beber té aguado con azúcar, antes era un bien inaccesible para la mayoría.²⁹

Los cinco primeros usos/funciones del azúcar fueron los siguientes: medicina, especia-condimento, material decorativo, edulcorante y conservador.³⁰ El uso del azúcar como especia en occidente se remonta a las cruzadas en el siglo XII; el azúcar como agente conservador es el uso más antiguo de la sacarosa. También las valoraciones galénicas e hipocráticas situaban al azúcar como un medicamento, a mayor blancura y pureza mayores cualidades medicinales se creían que tenía.³¹ Sobre el azúcar como material decorativo se documentan las “sutilezas”, figuras de azúcar y almendra las cuales nos ocuparemos más adelante.

Entonces ¿Desde cuándo existe el postre como lo conocemos hoy en día? El primer servicio documentado de postres –dulce y al final de la comida– viene de las cortes francesas del siglo XV, luego de esto permeó hacia otras cortes, como la inglesa, dice Mintz.³² La evidencia indica que desde el siglo XVIII en Inglaterra, los recetarios públicos comienzan a incluir más y más postres, lo que se asocia con una penetración definitiva del azúcar en la dieta británica para mediados del siglo decimoctavo.³³

Lo que sucedió con el azúcar no fueron solo procesos políticos y económicos que permitieron la difusión del azúcar y del dulce, también sucedieron dos procesos culturales ligados a los arriba mencionados y que Mintz denomina “intensificación” y “extensificación”. La intensificación sugiere una mayor continuidad de los usos del pasado, sobre todo se imitan y permean hacia nuevos estratos sociales.

²⁹ Mintz, *op cit.*, pp. 62, 78, 156-157.

³⁰ Explicaré un poco las diferencias entre el uso del azúcar como condimento y como edulcorante. En primer lugar distinguiremos qué es “gusto” y que es “sabor”. Los “gustos básicos” –ácido, dulce, salado, amargo...- son percibidos únicamente en las papilas gustativas en la lengua. El uso del azúcar como edulcorante provee un gusto dulce al alimento o bebida. Un “sabor” es detectado dentro de la boca, pero con receptores nasales, y las especias, por ejemplo, que son empleadas en pequeñas cantidades otorgan y acentúan los sabores de los platos y bebidas; a esto se refiere el uso del azúcar como condimento. El azúcar en el siglo XXI es principalmente un edulcorante, si bien hablamos que la gente no consumía azúcar más que en pequeñas cantidades antes del siglo XVIII entonces el azúcar sí pudo recibir este estatus de especia o condimento.

³¹ *idem*, pp. 51, 115-118.

³² *idem*, p. 179.

³³ *idem*, pp. 162-163.

Por extensificación entenderemos que mayor número de personas se familiarizan con el bien cultural, tal es el caso del azúcar. Esta familiarización hace que el azúcar sea un bien cotidiano y se libere de sus significados pasados.³⁴

Pondré un ejemplo para ambos casos: imaginemos que un amigo recibe un platón de cocada (receta C187) para el día de su santo; al principio solo la aristocracia podía regalar un platón de cocada el día del santo del amigo, del padre, la madre, el vecino, el virrey, porque el azúcar era un bien suntuario. Sin embargo al pasar el tiempo el amigo, la vecina, o cualquier otra persona puede acostumbrarse a regalar un platón de cocada el día del santo de un primo, de un familiar, etc., esto es la intensificación.

Fortaleciendo el ejemplo anterior, yo sugiero un día a mi familia “hagamos cocada para comer”, tal vez al principio me tacharán de loco y me querrán mandar al psiquiatra, o preguntarán de quién es el santo, o incluso la idea les puede parecer innovadora y deliciosa. Pero a medida que preparo este platillo de manera cotidiana para mi familia o para mis amigos, este se asimilará como algo más terrenal y cotidiano: esta es la extensificación.

El dulce para el caso de Nueva España no se importó íntegramente desde la península Ibérica, además se sumaron frutas e ingredientes nativos, que le concedieron al dulce mestizo en el siglo XIX un indulto inmediato de malos pensamientos y percepciones; el dulce “mexicano” o “típico” no nació en el siglo XIX sino a mediados del XX frente al dulce industrializado.³⁵

Tres trabajos sobre la dulcería mexicana contextualizaran los usos del dulce en el virreinato, dos de ellos carecieron de un acercamiento al siglo XIX, lo que motivó un estudio únicamente del dulce en el siglo XIX. *La dulcería en Puebla* de Adriana Guerrero Ferrer es un recorrido histórico y un trabajo antropológico sobre la dulcería de Puebla como un patrimonio culinario vivo. Para el periodo colonial es importante resaltar los cuatro ámbitos por los cuales se difundió el dulce: conventos de monjas, talleres y gremios, pequeños productores y amas de casa.³⁶ Hago notar que dos de ellos fueron femeninos y de influencia católica, el resto eran masculinos.

Elogio del dulce. Ensayo sobre la dulcería mexicana de Carlos Zolla es una historia y geografía de la dulcería mexicana, develando además sus usos sociales y significados. Zolla propone a través de toda su obra que el dulce mexicano es y ha sido un dulce mestizo, donde las mezclas, fusiones y transformaciones están más presentes que las invenciones o las recetas sin alterar; los orígenes de los ingredientes se borraron para presentar un nuevo dulce con carácter local y regional.³⁷ Así por ejemplo podemos

³⁴ *idem*, 167-168, 200-201.

³⁵ Guía, *op cit.*, pp. 5-6.

³⁶ Adriana Guerrero Ferrer, *La dulcería en Puebla*, México, CONACULTA, 2004 (Cocina Indígena y Popular, 21): pp. 15-30, 94-95.

³⁷ Carlos Zolla, *Elogio del dulce. Ensayo sobre la dulcería mexicana*, México, Tezontle - Azúcar S.A. - Fondo de Cultura Económica, 1988: pp. 15-23, 183.

rastrear que el uso aristócrata del dulce se desvaneció poco a poco para finales de siglo XVIII mexicano.³⁸

A propósito del argumento de Zolla sobre el dulce mexicano como un dulce mestizo, en la Tabla 38 podemos observar las frutas de origen Americano que forman parte de la culinaria de *Tesoro de la cocina*. En la tabla 39 se documentó el uso del acitrón, el cual, hoy en día es un dulce de biznaga, pero la palabra europea denominaba el un dulce de toronja cubierta. Podría pensarse que hay un conflicto en estos léxicos culinarios, sin embargo el bajo uso de la toronja en el recetario de 1866 nos hace pensar que el acitrón popularmente sí ha sido en México un dulce de biznaga.

Dulces recuerdos, el dulce en México a través de textos costumbristas en el siglo XIX fue un intento por rastrear el estado de la dulcería del decimonono, sin embargo me hallé en primera instancia con un gran problema ¿Qué preparación puede ser considerada dulcería? ¿Cómo delimitar la dulcería de la repostería? ¿Existió el dulce mexicano? Algunas cuestiones las abordo en el marco teórico metodológico de la presente investigación o hago referencia a ellas en este apartado, por lo que el dulce lo considero en el siguiente sentido: preparación que muestra gustos dulces. El dulce se dividió en cuatro rubros para su clasificación y caracterización: bebidas, dulcería, pastelería y repostería.

¿Por qué no simplemente decir que el dulce es una preparación con azúcar? Parece una pregunta sencilla que me llevó a consultar el estado de la industria azucarera decimonónica para justificar aún más mis hipótesis pasadas, pero sobre todo para no caer en errores cuantitativos ni falsas creencias.

Luego de la guerra de Independencia, México había quedado devastado, los ingenios azucareros fueron abandonados y/o destruidos como herencias coloniales que detenían –ideológicamente– el progreso de un México independiente y liberal.³⁹

Algunas visiones indican que México era un país que no consumía azúcar internamente,⁴⁰ por lo que la exportaba a diversos países. El panorama de la industria azucarera mexicana parecería desalentador y no podía competir con países como Haití y Cuba, los cuales impulsaron con nuevas maquinaria la producción masiva de sacarosa de caña. Además el auge del azúcar de remolacha producida en Europa amenazaba esta industria de los países tropicales exportadores.⁴¹

³⁸ *idem*, pp. 164, 182.

³⁹ Nasre M. Ganem, *Evolución histórica de la industria azucarera mexicana*, México, Imprenta Nuevo Mundo, 1967: pp. 115, 116, 130.

⁴⁰ Ward decía que no había mercado para el azúcar refinado como la conocía el inglés, no fue por el desconocimiento de las técnicas de refinamiento. Además parecía más redituable en las cercanías de Cuernavaca el negocio de destilar en ron y chinguirito el dulce zumo de caña. Henry George Ward, *México en 1827*, trad. Ricardo Hass, México, Fondo de Cultura Económica, 1981: pp. 62-68.

⁴¹ Ganem indica que la falta de mercado del azúcar va de los años 1821 a 1890. *op cit.*, pp. 120, 121, 126, 131, 141.

Una visión encontrada la ofrecerá Alfredo F. Gray (1903) quien argumentaba que México no exportaba azúcar, sino era un bien –aún suntuario– para consumo interno del país, sobre todo se llega rápidamente a la conclusión que la estabilidad política del porfiriato hizo que el consumo de azúcar se elevara.⁴²

Algunos estudiosos del azúcar indican que el crecimiento más grande de la industria azucarera se logró sobre todo durante el régimen de Porfirio Díaz (1876-1910). Un leve crecimiento de la industria se dio de los años 1840 hasta 1870, sin embargo aún se empleaban maquinarias tradicionales comparadas con las más modernas. Con el régimen porfirista, nuevas inversiones extranjeras y nacionales hicieron que esta industria abasteciera el mercado interno y pudiera exportarse un poco de sacarosa.⁴³

Podría pensarse en primera instancia que la repostería y la dulcería dependían directamente de la industria azucarera, por tanto el panorama del dulce en el siglo XIX mexicano sería desalentador. Quien creyera esta visión caería en una trampa al pensar al azúcar únicamente como un elemento de la economía mexicana y no ver las relaciones de poder que se gestan en la sociedad y ni siquiera analizar la sociedad de la época desde perspectivas culturales.

En primer lugar la industria azucarera no contemplaba el piloncillo o panocha en sus cálculos, porque los consideraba azúcares inferiores.⁴⁴ Brillat-Savarin decía acertadamente “Dime lo que comes y te diré quién eres”, esta frase tiene especialmente dos caras: la comida como un elemento de identidad (nosotros), y un delimitador entre clases (nosotros y los otros). El dulce reflejaba precisa y claramente estas relaciones de poder en la clase mexicana decimonónica. De hecho, Juan Díaz Covarrubias en *El diablo en México* (1958) se quejaba amargamente de las divisiones sociales en el país,

México es un país eminentemente republicano, y sin embargo tal vez ni en la monarquía más absoluta de Europa, está establecida de una manera tan notable la distinción de clases. Tres son las que predominan. La aristocracia, la clase media y el pueblo. Pues bien, cada una de ellas tiene su fisonomía, sus costumbres particulares, nunca se mezclan, por el contrario, están separadas por el odio, y ni la amistad, ni el matrimonio, ni el pensamiento, las han podido unir jamás. ¡Oh! Y el día en que las tres se confundan, en que la aristocracia dé su dinero, la clase media sus virtudes, y el pueblo su trabajo, en que los lazos de la familia una sucesivamente a la una con la otra, ese día tendremos una probabilidad más de conseguir esa paz anhelada por la que hace cincuenta años suspiramos.⁴⁵

⁴² *idem*, 131, 135, 137.

⁴³ Horacio Crespo (coord.), *Historia del azúcar en México*, México, Fondo de Cultura Económica / Azúcar S.A. de C.V., 1988, v 1: pp. 95, 146, 483.

⁴⁴ *idem*, p. 147.

⁴⁵ Juan Díaz Covarrubias, “El diablo en México”, en: *Gran colección de la literatura mexicana. Los relatos de costumbres*, Silvia Molina (coord.), México, Promexa, 1985: p. 672.

Quiero detenerme un segundo en el piloncillo y sus definiciones en el *Nuevo cocinero mejicano*,

PANOCHA. Azúcar no purificado que se vacía en moldes en forma de cazuelas, donde se deja endurecer. Cada una pesa cuanto mas una libra y se emplea en algunos guisados, y en las preparaciones que se quiere que saquen un dulce muy activo, como en los alfajores, chongos, la conserva de chilacayotes, y generalmente en todos los dulces ordinarios.⁴⁶

PILONCILLO. Lo mismo que panocha ó panela; pero se le da este nombre porque tiene en pequeño la forma de un pilon de azúcar. Se fabrica por lo comun en los trapiches del departamento de Michoacan [*sic.*].⁴⁷

Esto significa que los dulces que comía –y en qué cantidad los comía– un cierto estrato social reflejaba directamente relaciones de poder y clase. El piloncillo y los dulces de piloncillo eran los más característicos de la clase popular mexicana. Solo basta revisar la postura de Ángel de Campo para notar la disparidad de estatus social con su metafórica representación del fino caramelo francés y la charamusca de piloncillo,

EL CARAMELO

En un cornete azul de cristal de Bohemia, un dulce de fino y perfumado caramelo soñaba opíparos festines y se lamentaba.

La mesa del comedor estaba en desorden: dispersas sobre el arrugado mantel las migajas de pan, volcadas las copas con heces de vino, las cáscaras de las frutas enroscándose, las moscas revoloteando sobre los platos untados de salsa, inspeccionando las hojas de los cuchillos oxidados por el jugo de las naranjas o libando gotas de miel en las cucharas.

Todo indicaba un festín concluido, y aquel caramelo, que parecía un rubí, estaba triste. Lo habían olvidado en un juguete de tocador.

–Yo –decía– estaba predestinado para ser feliz; unos labios rojos, como yo, al besarme, sentirían toda la dulzura que encierro, y mi mayor placer sería que me astillaran unos perlados dientes... Conque después de salir del molde de la dulcería francesa: después de haber sido expuesto en un aparador de grandes cristales, de ser deseado por tantos ricos (porque ningún pobre se acerca a un luciente escaparate, temiendo que lo declaren ladrón); después de haber visto tantos coches, tantas sedas, ¡estar sepultado en una cajita de raso, ser regalado en año nuevo por un novio! Voy a envejecer aquí, a blanquearme como una cabeza canosa... ¡eso es horrible! Yo tengo títulos, y si no soy feliz ¿por qué será? Pero (olfateando) ¿Qué huele tan mal?

–Yo –dijo asomándose debajo de la mesa y con voz tímida, una charamusca– yo, que he sido arrojada por el hijo del portero en esta alfombra; yo, que soy feliz.

– ¿Tú? (admiradísimo); explícame eso; ¿tú feliz? (con voz burlona) ¿tú, miserable indio de la raza de los dulces; tú, hijo del plebeyo piloncillo?

⁴⁶ Se observa que el término PANELA en el *Cocinero mexicano* es usado como sinónimo y guía al lector al término PANOCHA. *Nuevo cocinero, op cit.*, p. 565.

⁴⁷ *idem*, p. 643.

–Yo, yo soy feliz; mira...
–Hazme favor de no tutearme, que no somos iguales.
–Yo, mire usted (humillada), soy feliz, no porque me exponga en luciente escaparate, como usted dice; mi hogar es una mesilla grasienta donde me codeo con las pepitas tostadas, habas, garbanzos y arvejones, las *alegrías* y pepitorias; jamás atraigo las miradas de los poderosos, ¿quién se va a fijar en la mujer harapienta que me vende? Pero el niño, el pobre niño del pueblo me encuentra al alcance de un centavo, al ir al colegio me compra, me acaricia, me encierra en su bolsa desteñida junto a la rota pizarra y el silabario deshojado; y si usted viera con qué placer endulzo sus pesares infantiles cuando burlando la vigilancia del bilioso y flaco dómine, me muerde y son disputados mis pedazos por los que no me poseen, y ¡cómo me cambian por pizarrines y canicas! Después disuelta, muero, sí, pero bajo a la tumba sin causar mal y arrojada por la naturalísima ley de la digestión; pero usted, dulce rico, ¡cuesta tan caro! Jamás sabrá lo que es ser comido por hambrientos labios, ¡eso es indescriptible! Cuando sea usted engullido y apenas saboreado por cansados paladares, causará dolores, lo detestarán y un médico ordenará que una purga barra con su personalidad dañosa...⁴⁸

De Campo, con una excelente metáfora denunció las disparidades sociales, pero claramente podemos observar este desdén de las clases altas hacia las bajas a través de los dulces. Constantemente el piloncillo y las charamuscas aparecen entre los niños, especialmente aquellos de mediana o baja fortuna.⁴⁹ Que quiero decir, regresaré un segundo al modelo explicativo: el dulce en el siglo XIX mexicano se había intensificado y extensificado, en otras palabras, se había hecho un dulce diario para la aristocracia, un dulce cotidiano para la clase media y un dulce ocasional y festivo para la clase popular. Hasta las pordioseras del *Fistol del diablo* tenían dinero suficiente para comprar bizcochos.⁵⁰

Al terminar los estudios básicos en la Amiga, una escuela donde se aprendían el silabario e incluso algunas habilidades femeninas a las niñas, se festejaba con: “rodeos, puchas y soletas, polvorones y peripitas, que eran unos bizcochillos de figura cónica, con cinco hoyuelos bien marcados y se vendían en la bizcochería de Ambriz en la calle de Tacuba, todos se adornaban con banderillas de papel picado”, mas si el niño era de descendencia humilde se sustituían estos por confites de colores y bizcochos de maíz *cacahuazintli* [sic.] en figuras de rosquillas y cochinitos.⁵¹

Diversos vocablos designaban directamente a los dulces de las clases populares, cómo “ordinario”, “común”, “barato” o “corriente”; el piloncillo y el maíz eran ingredientes que figuraban en la formulación del dulce popular. Remedios en *La rumba*, al pasar

⁴⁸ De Campo, “Ocios”, *op cit.*, pp. 79-80.

⁴⁹ Payno aumenta que encontramos charamuscas y pepitorias en las ferias, luego de las corridas de toros. De Campo, “Ocios”, *op cit.*, pp. 14-15, 69; Payno, *Los bandidos*, *op cit.*, p. 657.

⁵⁰ Payno, *El fistol*, *op cit.*, p. 393.

⁵¹ Garcia Cubas, *op cit.*, pp. 525-526.

por los Portales con sus olorosas cenas, divisaba además los dulces baratos alumbrados a la luz de los quinqués. Por ejemplo tenemos la siguiente receta,

TAPABOCA. Bizcocho ordinario, hecho por lo comun con mala harina, muy poca manteca y mas azúcar, de cuya masa se forman unas rosquillas mas ó menos grandes que se meten á cocer al horno sobre hojalatas. Su bajo precio hace que se consuman muchas cantidades en esta forma ó en la de cochinitos por los muchachos.⁵²

En sus excursiones a Tepito, considerado un barrio bajo del siglo XIX, Fidel documentó a los dulceros populares quienes preparaban charamuscas, jalea de membrillo, palanquetas de nuez, jamoncillo de pepita,⁵³ posiblemente todos ellos eran considerados como dulces de la clase baja. También el maíz es un ingrediente del que se preparaban algunos dulces populares, tenemos el caso de las gorditas de elote o la fruta de horno.⁵⁴

Si en algo estoy en desacuerdo con el modelo explicativo de la teoría de Mintz, es el decir que el pueblo bajo aspiraba a consumir azúcar refinada como la aristocracia;⁵⁵ considero que es un modelo vertical impuesto de la élite al pueblo y tengo algunos puntos que pueden contradecir a Mintz para el caso mexicano. Fanny Calderón, al ir a la hacienda azucarera de Cocoyotla en Tierra Caliente, documentó que se hacía *panoja* [sic.] azúcar sin refinar que el pueblo prefería al refinado. Parecería una nota sin importancia, pero al contrario, refleja al menos una lista de aspectos posibles que puedo enunciar:

- El piloncillo era más barato que el azúcar, por tanto era más consumido por el pueblo.
- El piloncillo se prefería al azúcar refinada.
- La preferencia por el piloncillo pudo darse por factores culturales y sensoriales, como su sabor más acentuado y dulce.
- Otro factor pudo ser la familiaridad del pueblo mexicano con azúcares menos refinadas, como la miel de maguey y la miel de abeja.
- Considero que el gusto y el sabor dulce, a pesar de ser factores no medibles antes de la cromatografía de gases y el refractómetro, no son aspectos meramente subjetivos, creo firmemente que son parte de sistemas culinarios y estructuras históricas y culturales, más que confinar a la comida a una explicación meramente capitalista de producción y consumo.
- La cultura popular pudo haber adoptado el piloncillo en contra respuesta cultural a los “elegantes” dulces de azúcar refinada.

⁵² *Nuevo cocinero, op cit.*, p. 816.

⁵³ Prieto, *op cit.*, pp. 308-309.

⁵⁴ Podemos observar, por ejemplo el indio capturado y que llevaba provisiones de gorditas de elote como provisiones. Payno, *Los bandidos, op cit.*, p. 51.

⁵⁵ Mintz, *op cit.*, p. 247.

Para que el dulce permeara a los estratos más bajos de la sociedad, éste debió haber pasado por la intensificación y extensificación. En este momento quiero recordar los usos del pasado del dulce que se mantuvieron vivos para el siglo XIX: el dulce como medicamento, en la aristocracia y la iglesia.

De los cinco primeros usos que Mintz documenta para el azúcar identificamos el médico. Para el siglo XIX mexicano quien vendía el azúcar era el mayorista o abarrotero;⁵⁶ sin embargo aún encontramos productos dulces en las boticas. Prieto recuerda que los boticarios regalaban azúcar cande a algunos niños y señoritas.⁵⁷

El “Azúcar cande” (A292) es sin duda un referente curioso, si el azúcar refinada requiere de procesos para extraer la melaza y blanquearla, el azúcar cande, elaborado con un almíbar clarificado se puede pensar como el azúcar más refinado y por tanto el producto más fino y lujoso obtenido únicamente de la caña de azúcar. Si es cierta la aseveración de Mintz sobre la pureza del azúcar y las virtudes médicas de ésta, no sería raro que la gente creyera aún en el siglo XIX que el azúcar cande por su “naturaleza” más pura y cristalina fuera más medicinal que el azúcar refinado, que se considerara una medicina, o simplemente que fuera considerada más sabrosa. Si se les daba un trozo de azúcar cande a los niños, el azúcar cande pudo haber pasado a ser de un medicamento a un dulce para el siglo XIX.

Hablaré ahora de las “sutilezas”, el uso decorativo del azúcar que advierte Mintz. Las sutilezas se refieren a figuras de almendra y azúcar, lo que se conoce hoy en día como mazapán. Dicha pasta de almendras se puede perfumar, moldear, pintar, por lo que los cocineros de las cortes elaboraban sutilezas como artículos suntuarios, las cuales no solo se exhibían para el asombro de los convidados, también eran devorados y jamás compartidos –mostrados o degustados– por los menos privilegiados como ostentaciones públicas de poder.⁵⁸

No es fortuito que en el mundo dulce se hayan depositado tantos símbolos de poder en público. Tenemos por ejemplo el caso del cocinero y arquitecto Antonin Carême a quien se le reconoce su labor como pastelero y repostero en las cortes del príncipe Talleyrand. Carême declaraba que las bellas artes eran cinco: la pintura, la escultura, la poesía, la música, y la arquitectura la cual tiene como rama principalísima a la pastelería.⁵⁹ Hablamos entonces de la gastronomía como un arte y un instrumento político al mismo tiempo, delimitador de clases y formador de una identidad a través del dulce.

Para el caso mexicano hay demostraciones de que el uso aristócrata del dulce permaneció vigente en el siglo XIX, pero dejó de ser reservado solo para unas cuantas

⁵⁶ Crespo, *op cit.*, p. 238.

⁵⁷ Prieto, *op cit.*, p. 220.

⁵⁸ Mintz, *op cit.*, pp. 115-116, 128, 143.

⁵⁹ Néstor Luján, *Historia de la gastronomía*, Barcelona, Plaza & Janes Editores, 1989: pp. 167-168.

ocasiones y se hizo familiar o se extensificó. En un primero momento entenderemos que había dulces caros, por ejemplo las Empanaditas de San Bernardo que se servían diariamente en las “casas aristócratas y solariegas de México”.⁶⁰ Florinda, una joven acostumbrada a la vida aristócrata consumía más dinero en pasteles que en el resto de sus comidas, y fue reprendida por su madre por golosa y antojadiza.⁶¹ También los jóvenes que salían a tomar algunas copas a la famosa y cara pastelería de Plaisant se hacían de dotaciones de champaña imperial, dulces y pasteles.⁶²

Las tertulias de los grupos más adinerados incluían el servicio de champaña, carnes frías, quesos, vinos, café, té, chocolate; para el caso del dulce no podían faltar las soletas, rodeos, puchas, pasteles franceses, pastelillos, yemas, quesadillas de Guatemala,⁶³ bizcochos, antes, dulces, pastillas y más delicias dulces.⁶⁴

Los desayunos de las clases más adineradas incluían la trilogía de bebidas –té, café y chocolate– acompañadas de bizcochos y mantequilla; para la comida desfilaban una gran variedad de platillos, como sopas, pucheros, legumbres, ensaladas, pescados, carnes, aves, vinos, chocolate, café, fruta, postres.⁶⁵ Para las fiestas, inclusive el conde de Sauz mandaba traer a su repostera personal para que no dejara de haber dulces y pasteles en la mesa.⁶⁶

Altos personajes de la política mexicana disponían sus mesas con un gran desfile de dulces; Prieto recuerda sobre todo a Mariano Otero y su presentación ante Andrés Quintana Roo. Tan luego de perder a su padre, un emotivo encuentro con Quintana Roo encaminaría a Prieto al mundo político y liberal mexicano:

Colocaron una servilleta albeando en la mesita del frente del sofá.

-Tú no tomas chocolate... verás te traerán dulce. Hizo seña al criado que volvió con un platón, y en él un magnífico borrego de alfeñique con sus lanas sembradas de oro volador y listones, y sus ojos de escuditos de oro.

-Sírvete.

Me serví contento el pie entero del borrego.

Había a mi frente una montaña de puchas, rodeos, soletas y mostachones.

El Sr. Quintana era muy naturalmente gracioso; yo estaba contentísimo, y ni reírme podía, porque mi boca estaba ocupada por los bizcochos.

Yo le hablaba con el mayor desparpajo; pero recordando a mi mamá, y deseando que participase de mi convite, emboscaba mis dedos y guardaba

⁶⁰ Payno, *Los bandidos, op cit.*, p. 412.

⁶¹ Payno, *El fistol, op cit.*, p. 149.

⁶² José Tomás de Cuellar, “Los fuereños”, en: *Baile y cochino. Ensalada de pollos. Los fuereños*, México, Promexa, 1979 [1871]: p. 318.

⁶³ Las quesadillas también refieren a preparaciones dulces y no solo a tortillas con queso. Ver por ejemplo la receta Q005.

⁶⁴ Payno, *El fistol, op cit.*, pp. 18, 19, 682, 728, 859, 879; Payno, *Los bandidos, op cit.*, pp. 602, 832-833.

⁶⁵ Madame Calderón de la Barca, *La vida en México durante una residencia de dos años en ese país*, 14ª ed., trad. Felipe Teixidor, México, Porrúa, 2010, (“Sepan cuantos...”, 74): pp. 25, 30; Payno, *El fistol, op cit.*, p. 70; Payno, *Los bandidos, op cit.*, pp. 791, 350.

⁶⁶ Payno, *Los bandidos, op cit.*, p. 374.

una soleta, un mostachón. El Sr. Quintana lo veía con el rabo del ojo y se limpiaba el llanto con disimulo.⁶⁷

Mariano Otero, periodista, político y gran amigo de Fidel, era muy goloso porque siempre tenía a la mano dulces, bizcochos, quesadillas o muérdagos [muérganos] y su mesa siempre estaba dispuesta con moles o platillos internacionales, frutas, dulces y vinos.⁶⁸

Sobre todo el grupo conservador parece que seguía teniendo el dulce entre sus hábitos diarios: bebían chocolate con puchas o bizcochos de la calle de Tacuba; los dulces de las monjas no escaseaban entre los viejos empleados conservadores que a Prieto tanto molestaban.⁶⁹ Cuando el clero aún no se había separado del Estado, para la comida del 12 de diciembre en el Santuario de Guadalupe, Payno describió un banquete entre poderosos conservadores y miembros del clero mexicano, del cual retomaremos los dulces:

Los postres incontables, pues los conventos de monjas cooperaban a este banquete. Cocada, ate [ante] de mamey, arequipa, gaznates y rosquetes rellenos, camote de piña, yemitas y la mesa adornada con ramilletes de flores en unas jarras, banderitas de papel picado, motas de seda y flores de género y de listón.⁷⁰

Recordaré al lector que el dulce en el virreinato se practicó en cuatro esferas: los gremios, pequeños vendedores, conventos de monjas y amas de casa.⁷¹ Precisamente la educación de las niñas había sido dentro de la religión católica y entre su educación destacaban las labores culinarias, ya sea para ser buenas madres o monjas al servicio de Dios. En el Colegio de las Vizcaínas que visitó Madame Calderón, se les había preparado una colación con frutas, helados, pasteles, flanes, jaleas, vinos,⁷² con los que volvemos a encontrar este uso entre las niñas estudiantes y futuras amas de casa.⁷³

Algunas noticias del siglo XIX indican que las monjas entre sus alimentos diarios incluían el chocolate con bizcochos y algunos postres, claro, hablando de conventos de monjas ricas.⁷⁴ También se elaboraban y vendían dulces a las puertas de los conventos de monjas⁷⁵ y algunos incluso se distinguían por sus especialidades gastronómicas, las cuales atraían la atención de particulares: “Regina, tostadas; San Jerónimo, calabazates; Santa Clara, suero; San Lorenzo, alfeñiques; San Bernardo, pastas y jaleas;

⁶⁷ Prieto, *op cit.*, pp. 52-55.

⁶⁸ *idem*, 337, 433, 434.

⁶⁹ Payno, *El fistol*, *op cit.*, pp. 155, 239, 241, 731; Prieto, *op cit.*, pp. 162-164.

⁷⁰ Payno, *Los bandidos*, *op cit.*, p. 34.

⁷¹ Guerrero, *op cit.*, pp. 94-95.

⁷² Calderón, *op cit.*, pp. 94-95.

⁷³ Frías, además retrata a la COLEGIALA, la niña educada entre monjas y cuya educación la llevaría al convento o a ser una buena madre. Esta señorita bebía chocolate con bizcochos que le mandaban sus familiares. Hilarión Frías y Soto, “Álbum fotográfico”, en: Molina, *Gran colección*, *op cit.*, pp. 317-319.

⁷⁴ *idem*, pp. 317-318.

⁷⁵ Payno, *El fistol*, *op cit.*, p. 645.

la Concepción, empanadas”, o los dulces cubiertos y puchas de las monjas de Querétaro.⁷⁶

Madame Calderón con permisos del arzobispo pudo visitar dos conventos de monjas: La Encarnación, de monjas ricas, y Santa Teresa, una orden de monjas pobres. En la Encarnación se sirvió una espléndida cena con “pasteles, chocolates, helados, cremas, flanes, tartas, jaleas, arroz con leche, naranjada, limonada y otros manjares profanos, adornados con banderitas, recortadas en papel dorado”.⁷⁷

Al terminar la visita del convento de Santa Teresa se les cocinó al igual que en La Encarnación una opípara cena: “se veían flanes, jaleas y helados en abundancia, como si nos encontráramos en el más mundano de los cafés”.⁷⁸

Casilda, un personaje de *Bandidos de Río Frío*, estuvo albergada en el convento de San Bernardo donde hacía postres y dulces, como los camotitos que rivalizaban con los de Puebla, o las empanaditas de San Bernardo.⁷⁹

En los conventos masculinos también identificamos platillos dulces: Madame Calderón quien intentó visitar el convento de San Joaquín, no fue admitida y solo entraron los varones y ahí hubo un sencillo desayuno con “pescado del lago, huevos preparados de distintos modos, *riz-au-lait* [arroz con leche], café y fruta”.⁸⁰ El sacristán del convento de frailes también gozaba de los placeres de la mesa: chocolate acompañado de dorados bizcochos, comidas opíparas en pascua, el pescado de vigilia y lo más variado del arte culinario conventual.⁸¹

Finalmente diré que en el tiempo que viajó Madame Calderón se eligió al primer arzobispo de México independiente y en conmemoración a ella le mandaron una dotación de dulces monjiles, mismos que envió a sus parientes junto con una carta que relató el evento.⁸²

Fanny Calderón decía que el trabajo más codiciado de México era el de arzobispo, ya que tenía influencia espiritual sobre todo el pueblo, además que: “sus rentas ascienden a unos cien mil pesos, y si quisiera podría obtener un beneficio nada más con los dulces que le mandan las monjas de toda la República”.⁸³ Sería impresionante pensar en tal cantidad de dulces que podía recibir solo una persona, sin embargo podemos notar aún ese uso del dulce entre los grupos conservadores y con poder.

⁷⁶ Prieto, *op cit.*, pp. 176, 318.

⁷⁷ Calderón, *op cit.*, pp. 123-126.

⁷⁸ *idem*, pp. 237-239.

⁷⁹ Payno, *Los bandidos*, *op cit.*, p. 412.

⁸⁰ Calderón, *op cit.*, pp. 107-108.

⁸¹ Frías, *op cit.*, p. 322.

⁸² Calderón *op cit.*, p. 159.

⁸³ *idem*, 192.

Esos mismos usos no van a mantenerse constantes en el siglo XIX, como ya hemos visto el caso del dulce en los sectores populares, pero siguiendo la continuidad de los usos del pasado, veremos cómo se fue extensificando e intensificando. Tomemos ahora dos casos que en principio se ligaron a la iglesia y luego se desvaneció dicho uso: los regalos y las fiestas.

Un regalo no puede ser posible en un sistema económico en donde la producción afecte directamente el consumo de una persona, un regalo implica no tener ninguna expectativa de retribución, ya sea económica o en especie.⁸⁴ ¿Por qué regalamos dulces y no otro tipo de alimentos? La respuesta creo que es fácil y es que de manera fisicoquímica, el azúcar en grandes cantidades reduce la humedad y la actividad acuosa de los alimentos a la vez que aumenta la presión osmótica en el mismo, no permitiendo la actividad microbiana en el alimento dulce. Por tanto se pueden hacer regalos de chocolates, dulces, frutas confitadas sin peligro de una descomposición microbiana⁸⁵ por eso Madame Calderón enviaba figuras de chocolate y curiosos dulces desde México a sus familiares en Europa.⁸⁶

Ahora bien, retomando el ejemplo de la cocada, al licenciado Lamparilla en el día de su santo se le obsequiaba “un platón de cocada, cubierto con motitas y florecillas de listón verde y encarnado; en cada flor un escudito de a dos pesos, y en el centro una onza de oro”.⁸⁷ Pero la cocada y otros platos dulces podían ya no solo ser un dulce para el santo de la persona, también eran una forma de agradecimiento, por ejemplo podía ser un regalo femenino para un benefactor masculino, o un regalo femenino hacia el hombre amado.⁸⁸

Inversamente, algunos jóvenes empleaban dulces como forma de seducir alguna mujer de su agrado, por ejemplo Vallecito, un amigo de Prieto, intentó seducir a una estanquera con versos y prosa, pero no pudo competir con los dulces, puchas, conservas y rodeos que otro chico le regalaba; o algunos pollos quienes regalaban preciosas cajas de dulces como parte de sus prácticas de cortejo.⁸⁹

El regalo también se empleaba con fines específicos y esperando alguna retribución, por ejemplo, Cecilia regalaba calabaza en tacha y batidillos de tierra caliente al teniente de la Garita de San Lázaro, quien siempre la tenía como favorita entre los

⁸⁴ Jack Goody, *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, trad. Patricia Willson, Barcelona, Gedisa, 1995: p. 66.

⁸⁵ Para entender un poco más de la fisicoquímica del dulce, sus procesos de elaboración y algunas recetas se puede consultar: Coronado Herrera, Martha, y Salvador Vega y León, *Conservación de alimentos. Un texto de métodos y técnicas*, México, Universidad Autónoma de Chapingo, 1993.

⁸⁶ Calderón, *op cit.*, p. 73.

⁸⁷ Payno, *Los bandidos, op cit.*, p. 15.

⁸⁸ Don Manuel recibía en agradecimiento un platón de cocada; Luís, el amado de Florinda recibía a escondidas suspiros y yemitas. Cuellar, “Baile”, *op cit.*, p. 306; Payno, *El fistol, op cit.*, p. 158.

⁸⁹ Cuellar, “Ensalada”, *op cit.*, p. 130; Cuellar, “Los fuereños”, *op cit.*, p. 303; Prieto, *op cit.*, p. 67.

mercaderes;⁹⁰ o la tía Juanita, tía del pequeño Fidel obsequiaba pañuelos, bordados, deshilados o dulces como peras aprensadas, moliendas de chocolate o bocaditos de coco a los confesores familiares para siempre obtener los favores del cielo.⁹¹ El dulce fue algo tan cotidiano para el siglo XIX que las familias se regalan entre sí dulces como una actividad fortalecedora de los vínculos interpersonales.⁹²

En cuanto a las fiestas religiosas y cómo el dulce fue permeando en el pueblo tenemos en primer momento las posadas; ocho días antes de la natividad de Cristo, estas fiestas representan el viaje de María y José hacia Belén. Según Madame Calderón, era un curioso cuadro con una mezcla de devoción y esparcimiento; luego de la representación religiosa hubo un baile y finalmente la cena con abundantes dulces y pasteles.⁹³

García Cubas también habla de las posadas y distinguió tres tipos esencialmente: aquellas donde reinaba la devoción, las que reinaba el esparcimiento y la mezcla de ambas; dice que las más tradicionales y verdaderamente mexicanas se practicaban entre la clase media en un ambiente de devoción antes de la diversión. En la plaza de Armas muchos puestos ofrecían enseres para las posadas: frutas, confites, canelones, pastillas y dulces cubiertos de todas clases. Algunos gustaban de tirar la casa por la ventana y hasta empeñaban sus muebles y joyas para ofrecer una exquisita colación de la Dulcería de Devers.⁹⁴

Los preparativos para la cena de Noche Buena en algunas familias incluía la elaboración de alfeñique y se disponían “fuentes de caramelo como cristal, lo mismo, lo mismísimo que las monjas de San Lorenzo”.⁹⁵ Altamirano en su *Navidad en las montañas* retomó dos escenarios: la abundante y pomposa navidad en la ciudad de México y una humilde navidad en un pueblo montañoso. En la capital nacional, en la plaza de armas e iluminados por gas había un mundo de preciosas confituras de dulcerías francesas.⁹⁶

En comparación con el lujo y la abundancia de la capital de México, la aldea de la montaña carecía de servicios e incluso de alimentos. Pero si en algo son comparables ambas fiestas es que no faltaron los dulces en la aldea: buñuelos y bollos con miel, ensalada de frutas y betabel, y un pudín de harina de trigo, maíz y pasas.⁹⁷ Quiero decir que hasta en estos alejados lugares el dulce permeó en el pueblo y tenía una fuerte

⁹⁰ No tengo referente para asegurar que el “batidillo” sea un dulce, sin embargo por el contexto y el lugar de donde se traía es factible. Payno, *Los bandidos*, *op cit.*, p. 192.

⁹¹ Prieto, *op cit.*, p. 22.

⁹² De Campo, “Ocios”, *op cit.*, p. 45.

⁹³ Calderón, *op cit.*, pp. 255-257.

⁹⁴ García Cubas, *op cit.*, pp. 386-391.

⁹⁵ Prieto, *op cit.*, p. 254.

⁹⁶ Ignacio Manuel Altamirano, *El Zarco. La navidad en las montañas*, 22ª ed., México, Porrúa, 1999, (“Sepan cuantos...”, 61): p. 94.

⁹⁷ *idem*, pp. 106, 111-112.

carga simbólica que lo identificaba con las fiestas religiosas y populares. No sin finalizar el tiempo de adviento, el 6 de enero se partía la torta de reyes para elegir a los “compadres”, quienes organizarían el 2 de febrero un baile casero.⁹⁸

Semana Santa, la festividad más importante del año litúrgico, en donde se conmemora la muerte y resurrección de Jesucristo, también hallamos para el siglo XIX una gran variedad de dulces y de bebidas. Vendedores de rosquillas, mamones y pan de alegría pregonaban sus mercancías que sostenían sobre tablonces de madera que transportaban sobre la cabeza.⁹⁹

Las fiestas de las Luces tenían un carácter más local, dedicadas al santo o santa del pueblo o localidad, también identificamos a los vendedores de alimentos. En la rama dulce estaba la frutera quien además de naranjas, limas, plátanos y otras frutas que apilaba en torno suyo voceaba sus condumios/condumbios de cacahuates o pan de alegría. La buñolera en silencio estiraba la maleable masa de harina sobre su rodilla cubierta con una servilleta; el manjar se freía y servía con una miel transparente.¹⁰⁰

Otra feria religiosa y de carácter local, pero que atraía a multitudes de personas y de vendedores era la Feria de San Juan de los Lagos, Guadalajara. Ahí se formaba una “ciudad” con los vendedores ambulantes que llegaban con mercancías de todo México y hasta del extranjero.

Lo que llamaba la atención en la feria era la cantidad y la variedad de dulces, Camotes de Querétaro, camotitos de Santa Clara de Puebla, calabazates de Guadalajara, uvate de Aguascalientes, guayabates de Morelia; el turrón y colación de México; pero todo con tal profusión y de tan bella apariencia, que daba gusto recorrer las hileras de mesas llenas de esas golosinas que formaban una larga calle. En la mayor parte de esos puestos adornados con flores y guirnaldas de papel de colores, abundaban las velas de cera de todos tamaños, gruesos y colores.¹⁰¹

Desde las 8 am comenzaban las actividades, y había panes, bizcochos y bebidas calientes para desayunar; las diversas calles ofrecían alojamiento, juguetes, comida, frutas, dulces, nieves, refrescos... en fin todo lo que apeteciera a los sentidos,

En la calle del Azúcar se encontraban cargamentos inmensos de los azúcares de Veracruz, Cuautla, Cuernavaca y Matamoros, y de piloncillo de

⁹⁸ Efectivamente, para quien no esté familiarizado con el término torta se refiere a un bizcocho o pastel. Cabría preguntarse ¿cuándo la torta de reyes -bizcocho- fue desplazada por la rosca de reyes -pan-? También el término torta alude a un pan blanco relleno con algún alimento, salado generalmente, y Novo tiene algunas noticias de que las primeras tortas en México, eran preparadas con pan francés, llamado “bolillo”, se abrían a la mitad y se rellenaban con lechuga y alguna carne o embutido. García Cubas, *op cit.*, p. 398; Salvador Novo, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de México*, México, Porrúa, 1967: pp. 225-226.

⁹⁹ García Cubas, *op cit.*, pp. 342-345, 438, 458; Prieto, *op cit.*, pp. 266-271.

¹⁰⁰ García Cubas, *op cit.*, pp. 375-377, 379-380.

¹⁰¹ Payno, *Los bandidos*, *op cit.*, pp. 669-670.

Linares y Monterrey, y, además, cacao de Tabasco y Soconusco, vainilla de la costa del Golfo, cañas de azúcar, dátiles, plátano pasado, quesos de higo y de tuna, palanquetas de nuez de Pachuca, cuero de membrillo, tamarindo de Pátzcuaro y quién sabe cuántas otras confecciones por ese estilo.¹⁰²

Hasta ahora hemos visto que el dulce permeó al pueblo mediante fiestas religiosas, sin embargo éste llegó a presentarse también en fiestas populares y como hasta en las calles con los vendedores y pregoneros.

Uno de los objetivos de los liberales en el siglo XIX era la secularización de los bienes de la iglesia y suprimir ese fervor religioso por un sentimiento patriótico hacia la nación, por ende los festejos de la independencia el 15 de septiembre eran parte de esos planes. En estas celebraciones aparecían los vendedores de dulces, ya sean con caramelos de menta, alfajores u otros dulces alumbrados con luminarias de ocote.¹⁰³

El dulce no se limitaba a estas festividades cívicas ni religiosas, que como observamos son en mayor número las religiosas, a pesar del ferviente liberalismo. En los paseos, lugares destinados al esparcimiento de distintos estratos sociales había toda clase de alimentos y dulces; especialmente los costumbristas retratan que son las clases más populares las partícipes de los alimentos callejeros.

En el Paseo de la Retama había dos departamentos, el de la gente decente y el del “pueblo soberano”: ahí había dulceros, pasteleros, vendedores de palanquetas, ponteduros y garbanzos, naranjas, cañas, cacahuates, pinole, aguas lojas y otros bebestibles y comestibles.¹⁰⁴ En el Paseo de la Alameda había vendedores de pasteles, dulces y flores;¹⁰⁵ y en Paseo de Belén eran comunes las “vendedoras de tamales de chile, de dulce y de capulín; *tapabocas* y *bolillos* de a *ocho*, cajones con ponteduros, pinole o garbanzos tostados, charamuscas y muéganos, hacían invitar al apetito y al gusto de la infancia”.¹⁰⁶ En las maromas, una especie de circo popular asistían bastantes familias quienes requerían insumos para la función,

unos concurrentes se echaban al colete sendos jarros de pulque, otros refrescaban sus fauces con el jugo de las limas o naranjas, y el dulcero se abría paso por entre la gente apiñada, llevando un cajoncito sobre cuya servilleta estaban los caramelos de esperma, los cartuchos de almendras garapiñadas, acitrones, calabazates y camotes cubiertos, huevos reales y yemitas acarameladas, gritando acá y allá; dulces para tomar agua, ¿quién se refresca? Iba siguiéndole un chico zarrapastroso que conducía un cántaro lleno de agua y un vaso de vidrio, para dar de beber a los que compraban dulces a su amo.¹⁰⁷

¹⁰² *idem*, pp. 675-676.

¹⁰³ De Campo, “Ocios”, *op cit.*, pp. 109-110; García Cubas, *op cit.*, p. 494.

¹⁰⁴ Prieto, *op cit.*, pp. 385-387.

¹⁰⁵ De Campo, “Ocios”, *op cit.*, pp. 115-116.

¹⁰⁶ García Cubas, *op cit.*, pp. 89-90.

¹⁰⁷ *idem*, pp. 334-335.

El dulce se democratizaba y un personaje que muestra este proceso sin duda fue el pregonero. El pregonero fungía con una doble función: tenía al mismo tiempo el papel de vendedor y de mercadotecnia, anunciar y vender el dulce producto a los transeúntes.¹⁰⁸ Los pregoneros muestran claramente que el dulce había permeado al pueblo al venderlo no solo en contextos festivos, sino todos los días por las calles.

Madame Calderón documentó que los pregoneros desde altas horas de la mañana salían a anunciar y vender sus mercancías en las calles de la ciudad de México: mantequilla, cecina, sebo, tejocotes y otras frutas, petates, gorditas de horno, pastel de miel, queso melado, requesón, caramelos de esperma, bocadillos de coco, tortillas de cuajada, nueces, castañas, asadas, pato, tamales.¹⁰⁹

Cubas documentó los diversos pregones que se usaban en el siglo XIX, y entre las mercancías vociferadas y vendidas se encontraban: caramelos de esperma, almendras garapiñadas, palanquetas, tamales de dulce, de capulín o de chile, atole, turrón de almendra entera o molida, gorditas de horno, roquillas de maíz cacahuacintli [*sic.*], *Milcuiii* [*sic.*] o melcocha, una especie de dulce sembrado de ajonjolí y que intercambiaban los niños por clavos y fierros viejos de sus casas; entre otros más.¹¹⁰ Quiero decir que el dulce había permeado hasta los estratos más populares de la población y que seguiremos notando en muchos más contextos y en la clase media.

Siguiendo con los antiguos usos del dulce que documentó Guerrero Ferrer en el virreinato, tenemos a los pequeños productores de dulces y parecería que este uso quedó en manos femeninas. La elaboración del dulce fue una de las más importantes labores remuneradas para las mujeres, ya sea como dulceras o entre sus labores como cocineras. Tenemos por ejemplo a la Chata quien “hacía muy buenos dulces y los hacía por encargo. A la Chata se le podía encargar un platón de cocada, unos cubiletes de almendra, unas peras en pasta de almendra, unas quesadillas de Guatemala o cualquier cuelga”; la Chata terminó haciendo un platón de cocada para el día del santo de un canónigo.¹¹¹

Doña Rafaela, personaje de *Los bandidos de Río Frío*, la casera de la vecindad de Regina –donde sucedió un asesinato– también era una dulcera; vendía sus dulces en casas ricas y honradas la calle de Don Juan Manuel para su mantenimiento. La señora elaboraba conservas, almíbares, postres de coco, postres de almendra, jaleas, y ates [antes] de mamey.¹¹²

Juliana, la cocinera del platero, tenía un recetario en el cual podemos encontrar formulaciones dulces, no importándonos los detalles de la joyería robada que anotaba en éste,

¹⁰⁸ Guía, *op cit.*, p. 166.

¹⁰⁹ Calderón, *op cit.*, pp. 46, 57-58.

¹¹⁰ García Cubas, *op cit.*, pp. 218-222, 269.

¹¹¹ Cuellar, “Las jamonas”, en: *Gran colección, op cit.*, pp. 137-140.

¹¹² Payno, *Los bandidos, op cit.*, pp. 171, 216, 416, 419.

Cocada de huevos. Para un coco dos reales de huevos, real y medio y cuartilla de azúcar; medio de canela. (*Pesos falsos*). Pasta de camote morado. (*Doña Viviana*). Ate de mamey. A dos o tres mameyes una libra de azúcar. Se clarifica primero el almíbar, se echa el mamey molido y se bate, etc. (*Diamantes y perlas*).¹¹³

Tenemos el caso de la fundación de la “Gran dulcería queretana y fábrica de chocolate”, atendida completamente por damas. Había mujeres partiendo azúcar, tostando cacao, moliendo el chocolate y formando tablillas; se hacían cajetas de Arequipa, de guayaba y membrillo, conservas, mermeladas, calabazates y acitrones, frutillas de pasta y jamoncillos adornados con papelitos de colores, y podemos intuir por la piña y los camotes colados por un ayate que también hacían camotitos; entre los farináceos destacaban los bizcochos, puchas y rodeos. Hasta Doña Viviana, otro personaje y quien hizo que la dulcería fuera a la quiebra, sabía hacer jamoncillos, merengues y huevos reales.¹¹⁴ Este tipo de dulces a veces apelaba a una clase adinerada, pero también hay muestras claras de que permeó junto con el chocolate como elementos casi diarios para las clases medias.

Podemos revivir nuevamente el uso del dulce en las clases más acomodadas de México, por ejemplo en las elegantes casas de apuestas, Payno escribió que siempre había manjares sobre las mesas: frutas diversas, antes, postres, jaleas, tortas, pasteles, vinos, carnes frías, té, chocolate y helados.¹¹⁵

Las elegantes reuniones y bailes de máscaras de la aristocracia¹¹⁶ queriendo ser imitados por la clase media resultaban en los típicos bailes caseros. En estos bailes, ya sean dentro de las normas de la moralidad o de temperaturas eróticas circulaban platonos con puchas, rodeos, quesos, licores, rompopo, pasteles, y en los más elegantes hasta aparecían caros vinos, licores y destilados importados, aclarando que dichos eventos eran esporádicos y llevaban una gran carga simbólica afectiva, como festejar el santo de una hija.¹¹⁷

Los dulces de la clase media variaban de acuerdo al contexto, ya sea un día cualquiera en que se comía la miel perfumada con cáscara de naranja, el arroz con leche, alguna fruta en conserva, o un ocasional ante de mamey o cocada preparada por la señora de la casa. En el esplendor de las festividades había hojuelas, tamalitos cernidos, bizcochos de maíz cacahuatzintle [*sic.*], los encoletados [ensoletados], cubiletes, cocada, huevos reales, los zoconoxtles [*sic.*] rellenos de coco, el zapote batido con

¹¹³ *idem*, pp. 841, 846.

¹¹⁴ Para ver la descripción completa de la dulcería, consultar: Payno, *El fistol*, *op cit.*, pp. 577-583.

¹¹⁵ Payno, *Los bandidos*, *op cit.*, p. 561.

¹¹⁶ Tenemos algunos ejemplos como la Tertulia a la que asistió Sánchez en que se sirvieron jaletinas y pastelillos; o un baile de máscaras en que circulaban charolas con bizcochos, helados y licores. Cuellar, “Las jamonas”, *op cit.*, pp. 164-165; Prieto, *op cit.*, p. 190.

¹¹⁷ Díaz, “El diablo”, *op cit.*, pp. 681-684; Cuellar, “Baile”, *op cit.*, pp. 233, 323, 324; 345-348; Prieto, *op cit.*, pp. 107-109, 259-260.

canela y vino...¹¹⁸ en fin, el dulce estaba presente en la clase media, ya sea sencillo y cotidiano, o sofisticado y festivo.

Otros síntomas indican que el dulce permeó entre los niños de la clase media: Prieto recuerda todos los dulces y bizcochos que recibía en su infancia, algunos de ellos los obsequiaba a su enferma madre; o el complaciente padre que llevaba a su familia al teatro compraba dulces a sus hijos.¹¹⁹

El último contexto del dulce en el siglo XIX que resaltaré es en los establecimientos para comer y beber, como son los cafés. La heterogénea mezcla de concurrentes asistía golosa a los cafés a degustar los bizcochos, puchas, tostadas, molletes, soletas, huevos espirituales, huesos o rosca de manteca, atole de leche con bizcochos o tamalitos cernidos, el arroz con leche, natillas, bien me sabe, leche crema, jiricalla, cuajada o natillas que ahí se vendían.¹²⁰

Luego de este largo recorrido a través del dulce en el siglo XIX, ¿Qué postura tiene *Tesoro de la cocina*? En primer lugar diré que *Tesoro de la cocina* promueve la cultura de elaborar y consumir dulces. ¿Entonces, por qué porcentualmente hay menos recetas de dulces en comparación con recetarios novohispanos? Si recordamos las estadísticas (Capítulo 1.4), más del 50% de las recetas en recetarios novohispanos eran dulces, sin embargo *Tesoro de la cocina* solo contiene 575 recetas y “solo” entre comillas, siguen siendo muchas más recetas de dulces que en los recetarios novohispanos. Hubo una disminución porcentual, pero no una disminución total de recetas dulces, estas aumentaron en número.

En un siguiente momento se aprecia que *Tesoro de la cocina* por el elevado número de recetas dulces muestra un fenómeno de intensificación y extensificación del dulce en México; *Tesoro de la cocina* es un documento en pro del consumo de azúcar, mieles y piloncillo y es un claro testimonio de que el dulce permeó de la aristocracia al pueblo.

Aunque la historia económica haya dictado que el azúcar era un bien suntuario hasta 1880, los recetarios y los textos costumbristas dicen todo lo contrario, el dulce era un alimento presente en las clases distintas clases sociales: en las más adineradas era sofisticado y caro, sin embargo hasta el niño más pobre lo comía en forma de charamuscas de piloncillo.

Quiero retomar un pequeño ejercicio para mostrar las recetas de dulces identificadas en textos costumbristas. Las tablas 37 a 39 muestran la incidencia de recetas documentadas en textos costumbristas y el intento por identificarlas en *Tesoro de la cocina*, ya sea el código preciso de la receta o de elaboraciones semejantes. Puedo concluir algunos aspectos al respecto: el primero de ellos, el número de recetas que se

¹¹⁸ Payno, *Los bandidos*, *op cit.*, p. 201; Prieto, *op cit.*, p. 198-202, 188-289.

¹¹⁹ Díaz, “El diablo”, *op cit.*, pp. 666-668; Prieto, *op cit.*, pp. 38-39, 69-71.

¹²⁰ García Cubas, *op cit.*, pp. 270-271; Prieto, *op cit.*, pp. 74, 75, 294-295.

identifican en los textos costumbristas es ínfima en comparación con la totalidad de elaboraciones dulces del recetario de 1866.

El segundo aspecto tiene que ver con la metodología de estudio. Si bien los textos costumbristas pueden ser cuestionados por su “veracidad”, como historiador, comparando los dulces y postres en recetarios antiguos, estas son veraces y se practicaron en ese tiempo. Por tanto las novelas costumbristas, relatos de viajeros y cuadros de costumbres son documentos de gran valor cultural cuya veracidad en términos gastronómicos se puede mostrar.

El tercer aspecto son las recetas que no son identificadas en el recetario: gaznates, tamal de capulín, calabaza en tacha, camotes de Puebla, Querétaro o Santa Clara, charamuscas, condumios y palanquetas, mezcal o penca de maguey asada, alegría, queso de tuna, zapote con canela... En primer lugar notaremos la presencia de piloncillo en las recetas anteriores. Posiblemente estos dulces formaban parte del repertorio culinario de las clases populares, un acervo que posiblemente pasaron por alto los recetarios al considerarlas preparaciones sencillas y de dominio público; digo, para elaborar una alegría solo es necesario mezclar miel y amaranto, o el zapote con canela solo es cuestión de mezclar la pulpa de la fruta con canela y vino.

Sin embargo considero que hay además una relación directa de clase y poder porque recetas como las charamuscas no son tan sencillas y valdría la pena conservarlas en el recetario. El piloncillo es calentado hasta el punto de caramelización, luego es satinado o trabajado con las manos –a altas temperaturas– para lograr efectos relucientes, antes de que este se enfríe y solidifique.

Como vimos anteriormente *Tesoro de la cocina* apunta a un público selecto y el piloncillo tiene poco uso entre sus páginas aunque no está excluido. No digo que el recetario de 1866 declare una embestida al piloncillo, simplemente pudo ser para el siglo XIX un azúcar popular, y hasta muchas fórmulas del recetario se pudieron formular con piloncillo en lugar de azúcar; tampoco es fortuito que haya una receta para emplear miel para sustituir el almíbar de azúcar, y una para hacer dulces con miel (M111-M112).

Los títulos de las recetas nos pueden llevar a pensar en una dualidad entre los dulces caros y los corrientes, como el “Alfajor corriente” (A107), “Merengues comunes” (M042), o “Chongos corrientes” (CH032); pero si consideramos al pie de la letra el título de la receta podemos olvidar otras interpretaciones, como que el autor consideraba estas recetas “comunes” y “corrientes” igual a popular o de dominio público. A la inversa, las recetas como “Albóndigas reales” (Sí, es un dulce, A056), “Turrón de la reina” (T143), “Leche imperial” (L029), “Natas reales” (N017) y “Bola rodeo mas fino” (B115) se pensaría en un primer momento son recetas de la aristocracia y la realeza, sin embargo al estar en un recetario público, estas se podían y se pueden recrear por quien tenga el conocimiento, las habilidades culinarios, instrumentos e insumos necesarios.

Lo que quiero decir es que la población del siglo XIX en México ya era bastante afecta al dulce y se necesitaban de dos cosas: más instrucciones para preparar dulces en casa y formar nuevos pasteleros, bizcocheros, confiteros y dulceros, ambos objetivos los trata de cumplir *Tesoro de la cocina* y los advierte desde la portada. Podemos ver, por ejemplo *El Viajero en México*, publicación del año 1864, por cierto, escrita por Juan Nepomuceno del Valle, muestra un amplio abanico de establecimientos de alimentos y bebidas:

En 1864 hallamos listadas en el Viajero hasta 111 bizcocherías y chocolaterías. Ninguna en las calles del Refugio o del Coliseo. Pero en cambio, de las 38 dulcerías de la ciudad, las tres mejores se encontraban en ellas: la de don Tomás de Devers (con abarrotes) [*sic.*] en la esquina con el Espíritu Santo; la de don Luis Renoit (También por supuesto francés) [*sic.*] en el Portal del Aguila de Oro; y la de don Carlos Plaissant en el número 24 del Coliseo Viejo. Don Antonio de Plaissant (¿hermano?) [*sic.*] puso su dulcería con pastelería en la 2ª de Plateros. Y padeció la competencia de la pastelería que abrió en la 3ª de San Francisco don Pedro Coste. Así es que de las 10 pastelerías que en 1864 engordaban en la ciudad a las señoras mexicanas, sólo esas dos eran próximas a las Calles del Refugio y del Coliseo.¹²¹

Este número de dulcerías y pastelerías, de las cuales algunas que estaban en manos de extranjeros es señal de que *Tesoro de la cocina* tenía el objetivo de formar nuevos bizcocheros, pasteleros, dulceros y confiteros en la ciudad de México. El dulce novohispano nunca se dejó de lado, aún más se intensificó y extensificó para el siglo XIX, siglo donde hasta los pobres ya eran partícipes, sino de la sacarosa, del humilde piloncillo.

¹²¹ Novo, *op cit.*, p. 97.

PASTELERÍA		
Receta	Código	Recetas semejantes
Alfajores	A105 - A107	
Ante de mamey	A181 - A183, A185	
Antes	A172 – A208	
Bizcochos	B066 – B079	
Bizcochos de cacahuazintli	B079	
Bizcochos de maíz cacahuacintle	B079	
Bizcochos helados		Helados
Bollos	B107 – B110	
Bollos con miel		Bollos
Buñuelos	B117 – B168	
Cubiletes	C407, C410	
Empanadas	E005-E006, E009-E010	
Empanadas de San Bernardo		Empanadas
Estribo		Pan / bizcochos
Gaznates	-	-
Gorditas de cuajada	G054	
Gorditas de elote		Gorditas
Gorditas de horno	G053	
Gorditas de manteca		Gorditas
Hojuelas	H061	
Huesito de manteca		Pan / bizcochos
Huesos		Pan / bizcochos
Mamones	M008 – M011	
Molletes	M132 - M134	
Mostachones	M141 – M144	
Muéganos	M146	
Pan dulce		Pan / Bizcochos
Panqué		Pan / Bizcochos
Pastel de miel		Bizcochos / pastel
Pasteles		Código Far2
Pastelillos		Código Far2
Peripitas		Bizcochos
Polvorones		Galletas / bizcochos
Ponteduro		Bizcochos
Puchas	P334	
Quesadillas	Q005	
Quesadillas de Guatemala		Quesadillas
Rodeos	R057 – R058	
Rosca de manteca		Rosquetes
Roscas		Rosquetes
Rosquetes rellenos		Rosquetes
Rosquillas	R069	
Rosquillas de maíz		Rosquetes
Soletas		Bizcochos
Tamales cernidos de dulce	T006	
Tamales de capulín	-	-
Tamales de dulce	T006	
Tapabocas		Bizcocho
Torreas	T059	
Torta compuesta		Torta, bizcocho, ante
Torta de arroz		Torta, bizcocho, ante
Torta de reyes		Torta, bizcocho, ante

Torta del cielo	T091, T098, T099	
Tortas		Torta, bizcocho, ante
Tostadas de manteca	T129	
Tostadas de mantequilla	T129	

Tabla 37: Recetas de pastelería (Far4, 7, 8 y 9) identificados en textos costumbristas y búsqueda de códigos culinarios o recetas semejantes en *Tesoro de la cocina*. Basado en la Tabla 5, Repostería: Guía, *Dulces recuerdos*, p. 195. Elaboración propia.

DULCERÍA		
Receta	Código	Recetas semejantes
Acitrón		Dulces cubiertos
Alfeñique	A108 - A109	
Almendras garapiñadas	A119	
Animales de azúcar		Alfeñique
Arequipa	A227 – A232	
Ates de Morelia		Conservas
Azúcar cande	A292	
Bocadillos de coco	B094	
Bombones (Pastillas)	P076	
Cabello de ángel	C001	
Cajeta de arequipa	C022 - C023, C042	
Cajeta de Celaya		Cajetas
Cajeta de guayaba		Cajetas
Cajeta de leche de cabra		Cajetas / Arequipa
Cajeta de membrillo		Cajetas
Cajetas		Cajetas
Calabaza en tacha	-	-
Calabazate (Calabaza cubierta)	C052	
Calaveras de azúcar		Alfeñique
Camote con piña	-	-
Camote cubierto		Dulces cubiertos
Camotitos de Puebla	-	-
Camotes de Querétaro	-	-
Camotes de Santa Clara	-	-
Canelones	-	-
Caramelos	C105 – C108	
Caramelos de esperma		Caramelos
Castañas confitadas (castañas cubiertas)	C115	
Charamuscas	-	-
Colación	-	-
Condumios de cacahuete	-	-
Confituras (Confitados)	C268	
Conserva de durazno	C284, C287	
Conserva de zarzamora	Z007	
Conservas	C276 – C320	
Cuero de membrillo		Carne de membrillo
Dátil rociado con miel	-	-
Dulce de calabaza (Calabaza cubierta)	C052	
Dulce de tejocote		Jalea de tejocote
Dulces cubiertos (Confitados)	C268	
Fruta de pasta	-	-

Golosinas		Dulces
Guayabates		Conservas
Jalea de membrillo		Jaleas
Jaleas	J003 – J012	
Jamoncillo de pepita	J022	
Jamoncillos		Dulces
Melado	-	-
Membrillate		Conservas
Merengues	M091 – M095	
Mermeladas	M104 – M110	
Mezcal o penca de maguey	-	-
Palanqueta de nuez		Garapiñados
Palanquetas		Garapiñados
Pan de alegría	-	-
Panal de rosa	-	-
Panelas	-	-
Panocha amelcochada	-	-
Panochitas de leche	-	-
Pasta de camote morado	-	-
Pastillas	P076 – P093	
Pepitorias	-	-
Peras aprensadas	P164	
Peronate		Conservas
Queso de higo	-	-
Queso de tuna	-	-
Suspiros	S289 – S291	
Turrón de almendra	T141	
Turrón de almendra entera	T141	
Turrón de almendra molida	T141	
Uvate	U003	
Xoconostles rellenos de coco		Dulces cubiertos
Yemitas	Y001	
Yemitas acarameladas	Y002	

Tabla 38: Recetas de dulcería (Dul1, 2, 3, 4, 5) identificados en textos costumbristas y búsqueda de códigos culinarios o recetas semejantes en *Tesoro de la cocina*. Basado en la Tabla 6, Dulcería: Guía, *Dulces recuerdos*, p. 196. Elaboración propia.

REPOSTERÍA		
Receta	Código	Recetas semejantes
Arroz con leche	A241 – A245	
Bien me sabe	B060 – B062	
Chongos	CH031 – CH032	
Cocada	C187	
Cocada de huevo		Cocada
Cremas	C350 – C378	
Cuajada		Cremas
Ensalada de noche buena	E051	
Ensoletados / Encoletados		Carlotas
Flanes	F012 – F013	
Gelatinas (Helados intermedios)	H039 – H043	
Huevos reales		Huevos moles
Jaletina (Helados intermedios)	H039 – H043	
Jiricalla (Jericalla)	J048	
Leche crema	L028	
Natillas	N018	
Peras en pasta de almendra		Peras aprensadas, confitadas
Postre de almendra	P322 – P323	
Postre de coco		Cocada
Postre de leche	P310	
Postres	P309 – P332	
Pudín	P335 – P337	
Queso y miel	-	-
Requesón	R043	
Suero (Requesón)	R043	
Zapote batido con canela	-	-

Tabla 39: Recetas de repostería (Dul6) identificadas en textos costumbristas y búsqueda de códigos culinarios o recetas semejantes en *Tesoro de la cocina*. Basado en la Tabla 7, Repostería: Guía, *Dulces recuerdos*, p. 197. Elaboración propia.

RECETAS CON FRUTAS, OLEAGINOSAS Y FLORES DE ORIGEN AMERICANO		
Código	Receta	Ingrediente
T045	Tlemole castellano	Cacahuates
X001	Xapulco como para pipián	Cacahuates
A191	Ante de almendras y cacahuates	Cacahuates
A199	Ante de duraznos	Cacahuates
E051	Ensalada de noche buena	Cacahuates
M012	Manchamanteles de gallina	Cacahuates
M014	Manchamanteles	Cacahuates
M123	Mole caraqueño	Cacahuates
P061	Pastel francés	Cacahuates
C296	Conserva de cacalozuchitle	Cacalozuchitle
C291	Conserva de capulines	Capulín
L036	Leche de chirimoya	Chirimoya
P343	Pulque de chirimoya	Chirimoya
C257	Compota de fresas	Fresa
C269	Confitado de fresas	Fresa
C308	Conserva de 4 frutas	Fresa
H023	Helado de fresa	Fresa
H026	Helado de frambuesas	Fresa
M078	Mazapán de fresas	Fresa
M105	Mermelada de 4 frutas	Fresa
N015	Nata batida...	Fresa
J010	Jalea de guayaba	Guayaba
P341	Pulque de tuna	Guayaba
A201	Ante de huacamote	Huacamote
A231	Arequipa de huacamote	Huacamote
C144	Cascos de huayaba	Huayaba
A190	Ante de jícama y zanahoria	Jícama
C026	Cajeta de jícama y coco	Jícama
C302	Conserva de jícama	Jícama
E051	Ensalada de noche buena	Jícama
P312	Postre de jícama y zanahoria	Jícama
A181	Ante de mamey	Mamey
A182	Ante de mamey [2]	Mamey
A183	Ante de mamey con tantos	Mamey
A185	Ante de mamey [3]	Mamey
M132	Molletes de mamey	Mamey
T113	Torta de varias frutas	Mamey
A203	Ante francés	Pepitas
A271	Asadura de puerco	Pepita de calabaza
CH006	Chayotes en pipián	Pepita de calabaza
G062	Guajolote en pipián verde	Pepita de calabaza
J022	Jamoncillo de pepita	Pepita de calabaza
P032	Pasta de pepita para frutas	Pepita de calabaza
P242	Pipián	Pepita de calabaza
P244	Pipián verde	Pepita de calabaza
T045	Tlemole castellano	Pepita de calabaza
A188	Ante de pepita de calabaza	Pepita de calabaza
H018	Helado de ananas	Ananas
B037	Basura	Piña
C022	Cajeta de arequipa y piña	Piña
CH009	Chicha con cebada	Piña
E043	Ensalada de manzanas	Piña

E048	Ensalada capuchina	Piña
E061	Envinado de piña	Piña
G014	Gallina a la inglesa	Piña
G100	Guiso de culantro	Piña
J009	Jalea de piña	Piña
L035	Leche de piña	Piña
P340	Pulque de piña	Piña
T084	Tortilla de piña	Piña
T095	Torta de piña y huevos	Piña
A230	Arequipa de coco	Camote
B061	Bien me sabe de camote	Camote
B136	Buñuelos de camote	Camote
C302	Conserva de jicama	Camote
H007	Harinado de ave	Camote
V016	Vitualla	Camote
A204	Ante de camote y piña	Piña / camote
A259	Arvejon con dulce	Piña / camote
C034	Cajeta de camote y piña	Piña / camote
G011	Gallina (el cautivo de)	Piña / camote
G034	Garbanzos en gitomate	Piña / camote
H008	Harinado de pollos	Piña / camote
L083	Lentejas con dulce	Piña / camote
M012	Manchamanteles de gallina	Piña / camote
M014	Manchamanteles	Piña / camote
M090	Menudo de carnero	Piña / camote
B093	Bocadillos de pepita	Pitalla
C029	Cajeta de jalea de tejocote	Tejocote
C030	Cajeta de jalea de tejocote [2]	Tejocote
J008	Jalea de Valladolid	Tejocote
C289	Conserva de calabaza de castilla	Jalea de tejocote
P341	Pulque de tuna	Tuna de teñir
A196	Ante de nueces	Tuna colorada
C024	Cajeta de limón real	Tuna colorada
X002	Xoconostles	Xoconostle
X003	Xoconostles conserva de	Xoconostle
X004	Xoconostles cubiertos	Xoconostle
B061	Bien me sabe de camote	Yuca

Tabla 40: Recetas con frutas, oleaginosas y flores de origen americano en *Tesoro de la cocina*, 1866. Elaboración propia.

RECETAS CON ACITRÓN Y TORONJA		
Código	Receta	Ingrediente
C066	Caldo de ángeles	Acitrón
A057	Albóndigas estofadas	Acitrón
A064	Albóndigas de carnero	Acitrón
A067	Albondigón en papel	Acitrón
B063	Bigotes de rey	Acitrón
B093	Bocadillos de pepita	Acitrón
B112	Budín	Acitrón
C319	Conserva: jalea	Acitrón
E028	Ensalada de higos	Acitrón
E029	Ensalada de nabos	Acitrón
E039	Ensalada de moras	Acitrón
E040	Ensalada de rábanos	Acitrón
E046	Ensalada en capas	Acitrón
E047	Ensalada de calabaza [2]	Acitrón
E051	Ensalada de noche buena	Acitrón
E057	Ensaladilla	Acitrón
E062	Envueltilos	Acitrón
G020	Gallina en caldillo	Acitrón
G050	Gigote real	Acitrón
H060	Hojaldres	Acitrón
J050	Jornales de dulce	Acitrón
M061	Masa para pastel de frijol	Acitrón
M132	Molletes de mamey	Acitrón
P005	Pámpanos en jitomate	Acitrón
P007	Pan de especia	Acitrón
P050	Pastel ojaldrado de mantequilla	Acitrón
P213	Picadillo de carne de cerdo	Acitrón
P283	Pollos en pitiflor	Acitrón
P299	Pollos guisados en ajonjolí	Acitrón
P301	Pollos en agridulce	Acitrón
P302	Pollos sapos	Acitrón
P315	Postre de molletes rellenos	Acitrón
P329	Postre de manjar real	Acitrón
P330	Postre de barquillos	Acitrón
R037	Relleno para costillas	Acitrón
S220	Sopa más dorada	Acitrón
S221	Sopa dorada más sencilla	Acitrón
T007	Tamales de maíz cacahuazentle	Acitrón
T009	Tamales de leche	Acitrón
T068	Torta de cuajada [2]	Acitrón
T087	Torta de nueces	Acitrón
T122	Torta savarina	Acitrón
T132	Truchas de otro modo	Acitrón
S236	Sopa más dura [2]	Acitrón
H008	Helado de céfiro	Toronja
H017	Helado de toronja	Toronja
J034	Jarabe de cidra	Toronja

Tabla 41: Recetas con acitrón y toronja en *Tesoro de la cocina*, 1866. Elaboración propia.

3.3.- Las bebidas y helados en la sociedad decimonónica

Uno de los errores más grandes en las investigaciones culinarias del siglo XIX mexicano ha sido centrarse en el dúo de maíz y chile y olvidar las bebidas. Quiero tratar de reconciliar ese error con la aproximación a las bebidas no alcohólicas en el presente subcapítulo.

¿Qué bebidas se consideraron en este apartado? En el capítulo 2.1 se abordó al atole, así que me encargaré de las siguientes bebidas contenidas en los rubros Beb1 a Beb4: chocolate, café, té e infusiones, refrescos o aguas frescas, bases para bebidas y jarabes, helados y sorbetes (los últimos dos a pesar de estar congelados son líquidos técnicamente).

Quiero remitir al lector nuevamente a la Tabla 10, ahí identificaremos 87 bebidas no alcohólicas y 70 recetas de bebidas alcohólicas; estadísticamente significa que un 55.4% de las bebidas (Código Beb#) lo conforman bebidas sin alcohol y un 3.3% de la totalidad de recetas en *Tesoro de la cocina* son de bebidas no alcohólicas (desde ahora diré únicamente “bebidas” para referirme a aquellas que no incluyen alcohol o un proceso de fermentación).

3.3.1).- El angelical chocolate

Comenzaremos por el chocolate¹²² ya que –sin pretensión– fue la bebida más importante en el México del siglo XIX. *Tesoro de la cocina* incluye cuatro recetas para la preparación de chocolate (CH027-CH030) en las cuales se emplea cacao de Guayaquil, Caracas y/o Maracaibo. La aparición del chocolate en el recetario no se limita solo a hacer la bebida, sino que diversos postres y platos emplean tablillas de chocolate (y hago notar que en la Tabla 34 no aparece el mole entre los platos con chocolate). El molinillo se usa en ocho ocasiones, solo una de ellas para batir chocolate, el resto en la preparación de dulces y postres.

¿Cuál es la postura del recetario en torno al chocolate? Hasta el momento no puedo concluir muchos factores sin antes revisar la historia y comparar todas las bebidas y su uso en la sociedad, pero propongo que el chocolate tuvo un lugar privilegiado en comparación con el café o el té.

Históricamente el cacao (*Theobroma cacao*) tiene un origen mesoamericano y debido a sus granos amargos su primer uso por los humanos pudo ser el consumo de la pulpa dulce que rodea los granos. Los mokayas, olmecas y mayas fueron las primeras

¹²² Lo específico, al hablar de chocolate en el siglo XIX me refiero a la bebida de cacao, azúcar y especias como vainilla y canela. La golosina llamada en nuestros días “chocolate”, es posterior al descubrimiento de la cocoa en Europa (siglo XIX).

civilizaciones en elaborar bebida con cacao, aunque con el imperio mexica es que la bebida se difunde por todo el territorio.¹²³ El grano de cacao no solo servía para preparar la bebida mexica, también se empleaba como moneda y de ahí su gran importancia para los imperios mesoamericanos.¹²⁴

¿Cómo se preparaban las bebidas de cacao? Los cacaos de mala calidad se mezclaban con nixtamal formando técnicamente un atole que se bebía frío. El cacao de los guerreros y la nobleza, en cambio, se preparaba con las siguientes características: el mejor cacao era desleído en agua y condimentado con especias entre las que destacaban la flor de oreja (*Cymbopetalum penduliflorum*) que otorgaba aromas semejantes a la pimienta, *tlilxochitl* o vainilla, flor de cordel o hierba santa, chile, achiote, entre otros perfumes; se bebía frío y se vertía desde un cuenco alto para formar la preciada espuma.¹²⁵

Los españoles luego de la conquista aborrecían la bebida amarga de cacao, sin embargo a falta de insumos peninsulares los criollos comenzaron a hibridar el cacao a su manera e inventaron el chocolate. Las diferencias entre la bebida fría de cacao y el mestizo chocolate fueron las siguientes: se bebía el chocolate caliente, endulzado con azúcar de caña, se inventó el molinillo para levantar la espuma y se le adicionaron especias de viejo mundo como canela, nuez moscada o pimienta.

Por su parte las mujeres, quienes no eran incluidas en los banquetes masculinos, fueron las responsables de la difusión de la bebida en reuniones femeninas separadas a los banquetes masculinos, donde ellas bebían chocolate con dulces. Otro elemento decisivo para la difusión del chocolate fue que se podía preparar la bebida de manera “instantánea” y llevarla a todos lados en forma de pastillas.¹²⁶

Al llegar el cacao a Europa se le sometió a revisiones de sus cualidades médicas según teorías hipocráticas y galénicas de la época y se calificó al cacao de “frío” y las especias “calientes” por lo que el uso medicinal del chocolate fue cambiando hasta convertirse en un alimento/bebida recreativo.¹²⁷

Del chocolate, té y café, la primera fue la bebida que más se difundió en España, pero sobre todo debemos subrayar que España y Nueva España fueron países predominantemente católicos. Aquí podemos discutir una hipótesis que plantea al chocolate como bebida de Europa católica y al café como una bebida de Europa

¹²³ Sophie D. Coe, y Michael D. Coe, *La verdadera historia del chocolate*, México, Fondo de Cultura Económica, 2000: pp. 29, 114.

¹²⁴ Hallamos en que se preparaba un alimento y en ocasiones una bebida de granos de cacao. La discusión del chocolate como alimento o bebida se agravó cuando se preguntaron si éste rompía el ayuno o no. Joaquín García Icazbalceta, “El cacao en la historia de México”, *Obras de D. J. García Icazbalceta. Opúsculos varios*, México, Imp. De V. Agüeros, 1896, v 1: p. 327.

¹²⁵ Coe y Coe, *op cit.*, pp. 85, 103, 114-117, 120-122.

¹²⁶ *idem.*, pp. 148-150.

¹²⁷ Coe y Coe, *op cit.*, pp. 160-161, 164-165; García Icazbalceta, *op cit.*, p. 325.

protestante.¹²⁸ Sin embargo no tenemos elementos suficientes para asegurarlo, pero en México sí podemos hablar de dos grupos, el conservador que heredó el chocolate ibérico y el liberal que recibió ideologías, alimentos y bebidas del extranjero.

Los católicos de los siglos XVII y XVIII ya eran bastantes afectos al chocolate. Surgió una gran pregunta en torno a esta bebida y fue que si el chocolate rompía el ayuno o no, en otras palabras si era una bebida como el agua o un alimento nutritivo que no se podía tomar antes de misa ni en días de ayuno.

Los jesuitas opinaban que el chocolate no rompía el ayuno al ser una bebida sin cualidades nutritivas, mientras que los dominicos la consideraban una bebida que sí rompía con el ayuno por sus cualidades nutrimentales.

Los opositores del uso del chocolate en el ayuno no solo resaltaban sus propiedades nutricionales sino que además decían que alentaba el apetito venéreo y por tanto corrompía la moral eclesial. Los defensores de la bebida argumentaban que si solo se preparaba con agua no rompía el ayuno y que el chocolate solo era nutritivo si se preparaba con leche y huevos –ambos herencia inglesa– o si se acompañaba de pasteles y bizcochos; los defensores del chocolate llegaron a argumentar su defensa con milagrería y a decir que se trataba de una bebida angelical.¹²⁹

La resolución final del papa Gregorio XIII fue la de declarar que el chocolate no rompía el ayuno.¹³⁰ Podemos ver la gran devoción al chocolate y su vínculo con la iglesia católica en este fragmento de Marco Antonio Orellana:

¡Oh divino chocolate!
Que arrodillado te muelen
Manos plegadas te baten
Y ojos al cielo te beben¹³¹

Para el caso específico de México, en la colonia, el chocolate era la bebida predilecta de las damas aristócratas y las monjas. Inclusive hay un episodio de la historia mexicana en que un clérigo les negó beber a las mujeres chocolate en misa porque no prestaban atención a la Palabra; paradójicamente el clérigo murió envenenado al beber su *theobroma*.¹³²

¹²⁸ Coe y Coe, *op cit.*, pp. 262-263.

¹²⁹ Tenemos por ejemplo el caso del relato de Giovanni Batista Gudefridi en respuesta a la embestida al chocolate de Francesco Felini. El relato Batista (1680) inscribe que a Santa Rosa de Lima, ya desfalleciendo, se le apareció un ángel que descendió de los cielos y le dio una tacita de chocolate. Batista argumentaba que no era posible que fuera una bebida diabólica y afrodisiaca si Dios había mandado un ángel a darle chocolate a esta joven inmaculada y virgen. *idem*, p. 197.

¹³⁰ *idem*, pp. 192-196.

¹³¹ *idem*, p. 270.

¹³² Zolla, *op cit.*, pp. 87-88.

Antes de entrar al caso del chocolate mexicano en el siglo XIX daré un último dato: en 1828 Conraad von Houten descubrió el método para obtener cocoa y con esta bebida instantánea se daría paso a la industrialización del chocolate como bebida, en el siglo XIX y el chocolate como golosina en el XX.¹³³ La cocoa para bebida no llegó a México o no fue difundida, se bebía chocolate con cacao nacional o centroamericano, porque además los precios de importación de la cocoa serían exorbitantes.

Aunado a esto México no había desechado el cacao prehispánico mezclado con nixtamal, ni el chocolate especiado y espumoso. Este último recibía el nombre de “espuma de cacao” o “cacao frío” y tenemos pocas noticias para el siglo XIX. Adquiría el estatus de bebida refrescante y era endulzada con azúcar, se servía en jícaras de calabaza para su venta en Semana Santa o en los tianguis o mercados de los pueblos.¹³⁴ Salvo el uso en champurrado, espuma de cacao, cocina o dulcería, el chocolate se usó mayoritariamente como bebida caliente.

Ward habla del cacao como un producto colonial o de exportación siendo superior el de Soconusco, pero que se introducía a México el cacao de Guayaquil, de menor calidad pero que se daba en mayor cantidad.¹³⁵

Madame Calderón de la Barca consumió el chocolate en muchas ocasiones, en diversos puntos de la república, pero resaltaré un contexto en especial, el chocolate en la iglesia.¹³⁶ Para el día domingo –el día de Dios– se disponía el chocolate para las visitas especiales como un párroco, quien estuvo de visita en alguna ocasión.

En su recorrido al Convento de la Encarnación –de monjas ricas– Fanny Calderón fue obsequiada con una opulenta cena con pasteles, chocolate, helados, crema, tartas, jaleas, arroz con leche, naranjada, limonada y otros manjares adornados con banderitas recortadas de papel dorado.¹³⁷

En primer momento advertiremos que este uso parece estar intacto desde la colonia; incluso la milagrería seguía presente en el siglo XIX, por ejemplo la madre de Chucho el Ninfo decía a su pequeño que por ser un buen hijo al haberse confesado los ángeles habrían de descender del cielo a tomar chocolate con él.¹³⁸ Sin embargo hay una opinión del *Cocinero mexicano* con la que deduciremos una “democratización” del chocolate en el siglo XIX:

¹³³ Coe y Coe, *op cit.*, pp. 306-307.

¹³⁴ Orozco Y Berra hace la misma descripción del chocolate, pero la toma de un artículo de Joaquín García Icazbalceta. García Icazbalceta, *op cit.*, p. 328; García Cubas, *op cit.*, p. 433; Manuel Orozco y Berra, *Historia antigua de México*, México, Ediciones Fuente Cultural, 1954, v 1: pp. 304-305.

¹³⁵ Ward, *op cit.*, pp. 71-72.

¹³⁶ Calderón, *op cit.*, pp. 36, 41, 52, 65, 149, 261, 279.

¹³⁷ *idem*, pp. 125, 328.

¹³⁸ José Tomás de Cuellar, *Historia de Chucho el Ninfo escrita por Facundo. Con datos auténticos, debido a indiscreciones femeniles (de las que el autor se huelga)*, México, Ignacio Cumplido, editor é impresor, 1871 (La linterna mágica, v 2), p. 100.

CHOCOLATE. Esta es la bebida propia del país, y con la que de preferencia al té y al café, se desayunan generalmente todos los Mejjicanos, tanto ricos, como los de mediana fortuna y los pobres, tomándola cada uno mas ó menos bueno, segun su gusto ó con proporción á sus facultades.¹³⁹

¿Qué es lo que sucedió con el chocolate para pasar de ser una bebida de la aristocracia a una bebida consumida por todos? En el siglo XIX México se independizó de España, pero conservó y aún más, difundió costumbres, alimentos y bebidas, como lo fue el chocolate. La exclusividad de esta bebida fue reducida, permeó de la aristocracia hacia el pueblo, y éste expandió su consumo.

El té endulzado con azúcar es un ejemplo paralelo en Inglaterra que podemos aplicar al chocolate en México. En Inglaterra la bebida más barata era el café, luego el chocolate que lo podía beber quien tenía recursos para hacerlo; el té era la bebida más cara de todas.¹⁴⁰

La cultura puede incorporar materiales culturales –tangibles o intangibles– que se ritualizan al consumirse regularmente al tratarse de alimentos y asociarse a contenidos adecuados y correctos.¹⁴¹ La extensificación del uso de dichos materiales culturales resultará en la permanencia y el reordenamiento de los antiguos usos y significados. El té dulce en el siglo XVIII inglés solo fue posible al caer drásticamente los costos del azúcar.

El tiempo dedicado a beber té se convirtió en una ocasión para comer y beber en compañía de otros; en otras palabras la “hora del té” se convirtió en un acontecimiento y ritual social de Inglaterra desde el siglo XVIII.¹⁴²

Los alimentos y bebidas intervalos –consumidos entre el desayuno y la comida, o la comida y la cena– históricamente han sido el té, café y chocolate, bebidas que además de contener elementos químicos estimulantes del sistema nervioso (teofilina, cafeína y teobromina respectivamente) eran endulzadas con azúcar propiciando un alimento altamente energético entre comidas.¹⁴³

Aterrizado el caso del chocolate en siglo XIX en México, la bebida de cacao era un bien de la canasta básica y el gobierno nacional promovió su apoyo al reducir impuestos y alcabalas y aumentar las zonas de cultivo. Sin embargo hubo un crecimiento en la producción de cacao solo de 1820 a 1860 y de 1900 a 1910. A falta de cacao el gobierno

¹³⁹ *Nuevo Cocinero, op cit.*, p. 257.

¹⁴⁰ Coe y Coe, *op cit.*, pp. 217, 220.

¹⁴¹ Mintz, *op cit.*, pp. 166-168.

¹⁴² *idem*, p. 189.

¹⁴³ Pedro Valle Vega, “Tóxicos presentes en los alimentos”, en: Salvador Badui Dergal, (comp.), *Química de los alimentos*, 4ª ed., México, Pearson – Addison Wisley, 2006: pp. 578-579; Mintz, *op cit.*, 179.

decidió importar el grano de regiones como Guayaquil, Caracas, Nicaragua y Maracaibo.¹⁴⁴

El chocolate fue una bebida ampliamente difundida por diversas clases sociales, se bebía su antecedente prehispánico, el atole champurrado, o directo en agua o leche, en el desayuno y en los intermedios de las grandes comidas y fue acompañado de pan dulce, bizcochos o dulces. El beber chocolate era un ritual en casa, y una ocasión o excusa para salir y beberlo en compañía de amigos y familiares. El chocolate en el México decimonónico fue un ritual y un acontecimiento social.

Hablaré de los niños en primera instancia y recordaré la hipótesis de que el atole fue un catalizador para que ellos no lo bebieran directamente en forma de chocolate puro. Un manual para el hogar de 1909 revela que el mejor alimento de los bebés era la leche materna y su único sustituto podía ser la leche de vaca fresca; fuera del pan y la leche del desayuno, cualquier niño podía seguir una buena dieta con cereales, frutas frescas y cocidas, vegetales especialmente la papa, leche y legumbres. Se censura el uso para todas las personas de las carnes, grasas, alimentos pastosos, pasteles dulces, buñuelos, pero en especial de narcóticos como el té, el café y el chocolate.¹⁴⁵

Posiblemente no solo el atole fuera el catalizador de estos “narcóticos”, también lo podía ser la leche –como en el caso del café con leche o beber chocolate con leche. De hecho las ideas de paternidad y maternidad con cuidado y atención infantil que conocemos hoy en día datan apenas del siglo XVIII.¹⁴⁶ Para el siglo XIX en México aparece en algunos casos esta preocupación por que los niños beban chocolate como la visita del pequeño Fidel a Andrés Quintana Roo y quien no le ofreció chocolate sino dulces y alfeñique.¹⁴⁷

Pero esta visión proteccionista de los niños parece quedar opacada frente a la realidad de gastrónomos¹⁴⁸ como Prieto y García Cubas, quienes como infantes recuerdan beber chocolate. Prieto hace memoria del chocolate con agua o leche y los atoles que se bebían justo al despertar y antes de misa; y sus cuidadoras que luego se privaban del chocolate porque el pequeño Fidel no bebía atole natural.¹⁴⁹ García Cubas en el Colegio

¹⁴⁴ Martín González de la Vara, *Historia del chocolate en México*, México, Maass, 1992, pp. 60-64.

¹⁴⁵ *Salud y Hogar un Manual Doméstico*, California, Pacific Press Publishing Association, 1909: pp. 20-21, 87, 106-111, 277-278.

¹⁴⁶ Michael Anderson, *Aproximaciones a la historia de la familia occidental (1500-1914)*, [Trad. Carmen Santos Fontenla] Madrid, Siglo Veintiuno editores, 1988: pp. 64-66

¹⁴⁷ Prieto, *op cit.*, p. 54.

¹⁴⁸ En los textos costumbristas mexicanos ya viene apareciendo frecuentemente el término “gastrónomo” y “gastronomía”. El primero se refiere sobre todo a aquel personaje acostumbrado a la “buena mesa”, conocedor de la gastronomía internacional, buen catador de vinos; es una categoría un tanto afrancesada y cuyo representante e ideal era el francés Jean Anthelme Brillat Savarin.

¹⁴⁹ *idem*, pp. 20, 45.

de San Gregorio bebía en el desayuno su atole o chocolate con pan, al igual esto se hacía en las tardes, posiblemente antes del rosario.¹⁵⁰

Quiero resaltar nuevamente el contexto religioso en el que se bebía el chocolate. Propongo lo que solo puedo dejar en una hipótesis y propuesta: el chocolate fue sobre todo una bebida extendida entre los conservadores mexicanos y el café –la bebida y el establecimiento llamado de esta forma– se promovieron entre los liberales.

Entenderemos a los liberales en el sentido que propone Alan Knight, no como un grupo único a través de todo el siglo XIX, sino diversos tipos de liberalismos que tenían como eje las ideas de una república federal, representativa que apoyaba la propiedad privada, el progreso material, la educación y la secularización de las tierras y bienes del clero para lograr el progreso material.¹⁵¹ Las posturas liberales y conservadoras se radicalizaron en la Guerra de Reforma (1857-1861) predominando la actitud liberal con rezagos de desprecio hacia los grupos conservadores católicos y que apoyaban la monarquía.¹⁵²

Aterrizado al caso de la comida, los grupos conservadores mantuvieron muchas tradiciones, costumbres y alimentos, y notaremos muy fuertemente esa tendencia en el caso del chocolate, su gran vínculo con la iglesia y las mujeres católicas. Hago notar que tanto Cubas como Prieto venían de familias católicas y desde niños se les inculcó a beber chocolate.

Para observar lo arraigado del chocolate a la religión observaremos primero a algunos tipos sociales retratados en libros como *Los mexicanos pintados por sí mismos* (1854) o *Álbum fotográfico* (1868). La monja, el sacristán y la colegiala (la niña enviada a un convento para aprender a ser una buena madre o una monja) son tres tipos sociales que bebían chocolate con bizcochos. Hasta la viuda, cuyo esposo tiene un funeral según las normas del catolicismo, bebía chocolate junto con los dolientes.¹⁵³ No es la primera vez que el chocolate aparece en los velorios, y sobre todo acompaña al café y al atole según los gustos de los dolientes y no de acuerdo al bolsillo de los afectados.¹⁵⁴

¹⁵⁰ Cuando un niño era castigado además se le privaba el chocolate y la cena. García Cubas, *op cit.*, pp. 542, 545, 549.

¹⁵¹ Alan Knight, “El liberalismo mexicano desde la Reforma hasta la Revolución (una interpretación)”, en: *Historia Mexicana*, México, El Colegio de México, 1985 (Tomo XXXV, Vol. 1): pp. 59-91.

¹⁵² Como Connaughton menciona, no debemos pensar a los conservadores como un grupo político cegado por el poder y la religión, siempre hubo puntos en que liberales y conservadores estaban de acuerdo. El desconforme más grande de la iglesia no era el tratar a los párrocos y clérigos como ciudadanos sin poder divino, sino las leyes de desamortización de bienes eclesiásticos y jurar la constitución. Brian Connaughton, *Entre la voz de Dios y el llamado de la patria*, México, Fondo de Cultura Económica / Universidad Autónoma Metropolitana, 2010: pp. 227-246, 382-404.

¹⁵³ Frías, *op cit.*, pp. 181, 308, 319, 322.

¹⁵⁴ Ángel de Campo también se queja de que las costumbres de la iglesia como beber chocolate mientras hay una familia en duelo son la causa de que el país no progresara en el siglo XIX. Ángel de Campo, “Ocios”, *op cit.*, p. 50; Payno, *El fistol*, *op cit.*, p. 568.

Las monjas y frailes retratados por los costumbristas tenían el hábito de beber chocolate.¹⁵⁵ Como se mencionó, algunos párrocos estaban en contra del chocolate como bebida de recato por sus virtudes nutritivas y venéreas, sin embargo todas las noticias costumbristas relacionan el hábito del chocolate con padres, curas y párrocos.¹⁵⁶ Antes de las misas matinales de las 7 am, los criados salían a comprar insumos para el desayuno como pan, leche y chocolate; luego de las misas los padres, en las sacristías, bebían su revitalizador *theobroma*.¹⁵⁷

Con anterioridad se dijo que el chocolate se difundió en un primer momento por las mujeres criollas de educación católica, por lo que veremos una estructura que perduró en todo el siglo XIX.¹⁵⁸ Doña Pascuala, descendiente de indígenas había aprendido a beber chocolate mientras estaba bajo el cuidado de un cura; ella disponía el chocolate con bizcochos y gorditas de manteca los domingos y los días de visitas y lo servía en mancerinas de plata.¹⁵⁹ El licenciado Pedro bebía su chocolate con rosca a las 5 am, y repetía la acción a las 6 pm –hora del rosario– con sus hermanas que pasaban el día en la iglesia.¹⁶⁰

Doña Anita se definía como una chocolatera, no el instrumento de servicio, sino una mujer afecta a beber chocolate y al “chocolate”; ella se pasaba el día en la iglesia, y bebiendo chocolate con sus amigas mientras sociabilizaba y recolectaba los chismes más frescos.¹⁶¹ La tía de Guillermo Prieto, “la Doctora” era una autoridad eclesial quien conseguía los favores divinos obsequiando moliendas de chocolate o dulces a los padres.¹⁶²

No quiero dar este dato por evidente, pero había una diferencia abismal en el servicio de chocolate dependiendo de quién lo servía. Si no había criados para elaborar y servir el chocolate, las damas hacían esta labor.¹⁶³ Sin embargo esto difiere mucho en la clase más adinerada donde se puede tener acceso a contratar criados; en las tertulias de D.

¹⁵⁵ Aurora en el Convento de la Concepción y los frailes mendicantes que recibían en ocasiones chocolate como forma de pago a sus servicios. Prieto, *op cit.*, p. 169; Payno, *El fistol, op cit.*, p. 645.

¹⁵⁶ En *La rumba* el padre pedía a su criada su chocolate “Flor y Campana” con bizcochos, y Celeste, en la casa del padre Anastasio disponía el chocolate, mantequilla y bizcochos para los invitados, y además tenía el hábito de beber chocolate con el párroco en las tardes. Aparece además el chocolate en la dulcería que luego administraría Celeste. De Campo, “La rumba”, *op cit.*, p. 729; Payno, *El fistol, op cit.*, pp. 310-311, 334, 581.

¹⁵⁷ Payno, *El fistol, op cit.*, pp. 766-767.

¹⁵⁸ Podemos observar una clara educación moral y católica en las niñas de mediana o vasta fortuna, quienes tenían el gusto de beber el chocolate que disponían los criados. Una niña incluso lloró al derramar un poco sobre el mantel blanco. Una señora moralista y católica también pidió chocolate en un café por no encontrar ningún otro alimento o bebida propio para ella, lo que desató la hilaridad entre los criados del establecimiento, pero retomaremos este fragmento de Cuellar en el capítulo 4 sobre las buenas maneras en la mesa. De Campo, “Ocios”, *op cit.*, pp. 8-10; Cuellar, “Los fuereños”, *op cit.*, p. 277.

¹⁵⁹ Payno, *Los bandidos, op cit.*, pp. 12-13.

¹⁶⁰ *idem*, pp. 200-201.

¹⁶¹ Cuellar, “Las jamonas”, *op cit.*, pp. 132, 152, 246.

¹⁶² Prieto, *op cit.*, p. 22.

¹⁶³ De Campo, “Ocios”, *op cit.*, pp. 8-10, 30.

Bibiano Beltrán, su esposa Lupita Letechipia además de hacer actos altruistas disponía personalmente el chocolate de las visitas o el champurrado.¹⁶⁴ Este acto de servir el chocolate a pesar de tener criados para hacerlo no pasaba desapercibido, se elogiaba y se veía como una muestra de humildad que parecía elevar a estas damas al estatus de una santa en vida.

La condesa de Sauz bebía su chocolate hirviendo como único placer que conservaba y que repetiría hasta su muerte; en las casas de Florinda y Aurora, ambas mujeres pertenecientes a la aristocracia, se presentaba para el desayuno el chocolate junto con el té y el café.¹⁶⁵

Al concluir este acercamiento femenino al chocolate, marcadamente católico, también hay un trasfondo político o mínimamente algunos costumbristas lo subrayan. Payno pintó una tertulia de viejos conservadores: abogados, clérigos y generales discutían importantes asuntos nacionales mientras bebían Caracas con bizcochos de Tacuba.¹⁶⁶ Los viejos empleados conservadores, dice Prieto, desayunaban con Caracas y rosca o hueso de manteca de Santa Fe o de Casa de Abrís en Tacubaya. Además D. Lucas Alamán, quién en principio por sus ideas conservadoras no era afín al liberalismo de Prieto, bebía chocolate luego de las oraciones de la tarde.¹⁶⁷ El suegro de Fidel acostumbraba el chocolate antes del rosario con huesito o bizcochos de Santa fe o de Ambrís; y el señor Valencia tomaba su chocolate durante las oraciones.¹⁶⁸

Regresando a la hipótesis del chocolate conservador y el café liberal, no podemos situar ahora al chocolate como una bebida herméticamente conservadora para el siglo XIX.

Podemos tomar por ejemplo la cuaresma, y muy por cierto de la discusión si el chocolate rompía el ayuno o no, al parecer solo en Cuaresma sí lo hacía, el resto del año no. Durante los días de Cuaresma, dice Cubas, la gente ayunaba hasta las 12 pm, sin embargo, luego del medio día, había un desfile de gula con Tabasco o Soconusco y media docena de bizcochos de a cinco de Ambrís.¹⁶⁹ Por tanto el chocolate trascendió con creces las barreras políticas antiespañolas y se presentó en el todo el siglo XIX en las diversas clases sociales.

En los cafés, los lugares de reunión de grupos liberales, se bebía el chocolate. Identificamos que en el Café la Concordia la gente desayunaba chocolate; el Café del Cazador era afamado por sus excelentes mezclas de Tabasco y Soconusco acompañadas de rosca de manteca; el chocolate en el Veroly era acompañado de relucientes

¹⁶⁴ Prieto, *op cit.*, p. 315.

¹⁶⁵ Payno, *El fistol*, *op cit.*, pp. 70, 155; Payno, *Los bandidos*, *op cit.*, pp. 42-43.

¹⁶⁶ Al hablar de que bebían "Caracas" dejó intacto el fragmento del siglo XIX, no se refiere a beber una porción de tierra, sino al chocolate hecho con cacao de cierta región como Caracas, Soconusco, Tabasco... Payno, *El fistol*, *op cit.*, pp. 239, 241.

¹⁶⁷ Prieto, *op cit.*, pp. 101, 162, 415.

¹⁶⁸ *idem*, pp. 289, 401.

¹⁶⁹ García Cubas, *op cit.*, p. 412.

bizcochos o galletas untadas; o podían degustarse el chocolate, ponches y helados en la *Café del Progreso*. García Cubas recomendaba el *Café del Cazador*, el *del Progreso*, o la *Bella Unión* para buenos desayunos con chocolate o café con leche acompañados de molletes, tostadas de manteca, rosas o huesos de manteca o los bizcochos de a cinco de la bizcochería de Ambrís.¹⁷⁰ Lo que significa que el café como establecimiento, se mestizó al estilo de México y la bebida del cafeto se difundía mientras se bebía el colonial y tradicional chocolate.

El chocolate en el siglo XIX estaba presente en las clases sociales más bajas,¹⁷¹ sin embargo esto no nos asegura que lo consumieran frecuentemente, pero podemos verlo como una adecuación del chocolate a todos los bolsillos. El ideal de la clase media era tener en su mesa chocolate de tres tantos (partes iguales de cacao, azúcar y canela, no adulterado, ni adicionado con bizcocho o yema de huevo) acompañando los deliciosos bizcochos de Ambrís o los panes y huesito de manteca del Espíritu Santo; la realidad de la clase media era el inferior chocolate de oreja para el desayuno.¹⁷² La clase más adinerada de México bebía chocolate de tres tantos en casa o fuera de casa en cafés y sociedades, o en las tertulias, y en sus desayunos se presentaba el trío de bebidas más importantes de Europa: el café, té y chocolate; nunca faltaban ni escaseaban sus dulces acompañantes, los bizcochos y puchas.¹⁷³

Ahora bien de todo este recuento del chocolate podemos inferir varios aspectos sobre las cuatro recetas que aparecen en *Tesoro de la cocina*: el chocolate era consumido entre los estratos medios y altos de la sociedad mexicana del siglo XIX por lo que el recetario de 1866 estaba destinado a estos estratos de la sociedad.

En segundo lugar en comparación con otras bebidas calientes, el chocolate aventaja al café y al té en número de apariciones no solo en *Tesoro de la cocina*, también en los textos costumbristas, esto no significa que no se bebiera ni té (*Camelia sinensis*) ni café.

A pesar de las políticas antiespañolas de la época, México no se independizó del chocolate y parecería ser una bebida decisiva de la cocina de la nación en el siglo XIX. El chocolate que se elabora en el recetario de 1866 se formulaba con mezclas de cacao de Guayaquil, Caracas y Maracaibo, no el caro cacao de Soconusco, lo cual indica una búsqueda de los mejores sabores con ingredientes no necesariamente suntuarios como

¹⁷⁰ Cuellar, *Baile*, *op cit.*, p. 253; Arias, *op cit.*, pp. 63-64; García Cubas, *op cit.*, p. 227, 270; Payno, *El fistol*, *op cit.*, pp. 137, 625, 628; Payno, *Los bandidos*, *op cit.*, p. 151; Prieto, *op cit.*, p. 166.

¹⁷¹ Las pordioseras que retrata Payno bebían en el desayuno leche o chocolate y comían rosca de manteca. Payno, *El fistol*, *op cit.*, p. 389.

¹⁷² Prieto, *op cit.*, pp. 200-202.

¹⁷³ Aquí agregaré una nota, y es que si el clima era muy caluroso no se ofrecía el chocolate, sino aguas frescas o refrescos. También los “pollos”, quienes vivían una vida nocturna se levantaban a las 12 pm, tomaban chocolate, salían a alimentarse y a beber, y tomaban fuera de casa el chocolate a las 8 pm. Cuellar, “Los fuereños”, *op cit.*, p. 290; Payno, *El fistol*, *op cit.*, pp. 70, 682, 728, 731; Payno, *Los bandidos*, *op cit.*, pp. 561, 828, 829; Prieto, *op cit.*, pp. 166, 322, 360, 433.

el cacao de Soconusco. *Tesoro de la cocina* apuntaba a la internacionalización, sacralización e incluso la industrialización del chocolate al dar recetas propiamente para elaborarlo.

3.3.2).- Noticias sobre el té

Sobre el té,¹⁷⁴ *Tesoro de la cocina* no tiene métodos de preparación de té, y solo tiene tres recetas que emplean la infusión en preparaciones dulces (J035, C355, S188), mas no hay recetas para elaborar el té. ¿Cuál es la postura de *Tesoro de la cocina* ante el té? Diré en primer momento que no está excluido por lo que le tiene un leve aprecio, no al nivel del chocolate.

Las noticias del té en México nos indican que era un bien suntuario presente sobre todo en las mesas más adineradas. Madame Calderón dice siempre llevar té, el cual era un artículo de lujo que ofrecía ocasionalmente a sus distinguidas visitas.¹⁷⁵ En un almuerzo explícitamente inglés había café, té, panecillos, huevos frescos y tostadas.¹⁷⁶

Si recordamos además a Bedolla, él había abandonado en público el champurrado mexicano –atole y chocolate– por ordinario e indigesto y optaba por el té a la inglesa;¹⁷⁷ claro que Bedolla como ministro podía pagar el té.

En *Clemencia*, el Maestro Altamirano pinta una reunión de personajes quienes toman té y ponche de kirchwasser (una mezcla de té caliente y destilado de cerezas).¹⁷⁸ Esta reunión se trata de personajes si no aristócratas, de una clase social trabajadora con suficiente poder adquisitivo.

Gusto de algunos u obligación por su estatus, la bebida de *Camelia sinensis* en México se le vio como un medicamento, al igual que el chocolate se veía como medicina en Europa en un comienzo. Fanny Calderón al ofrecer una taza de té al propietario de una posada se asombró al saber que él lo consideraba como un cocimiento raro y medicinal.¹⁷⁹ Cecilia de *Río Frío* también empleaba el té y el café como remedios y tenían muy poco uso como bebida para sus visitas.¹⁸⁰

A pesar de lo que pueda creerse, en la época no podré analizar el té (*Camelia sinensis*) sin separarlo de las infusiones como las hojas de naranjo, té de limón, manzanilla,

¹⁷⁴ Entenderé té como la infusión de las hojas del árbol *Camelia sinensis*, o al té en el sentido inglés. Las infusiones como manzanilla, canela, hojas de naranjo, té limón aunque tradicionalmente en México también se conocen como té especificaremos para este trabajo de qué infusión se trata.

¹⁷⁵ Calderón, *op cit.*, pp. 328, 425.

¹⁷⁶ *idem*, p. 150.

¹⁷⁷ Payno, *Los bandidos, op cit.*, p. 251.

¹⁷⁸ Ignacio Manuel Altamirano, *Clemencia. Cuentos de invierno. Julia. Antonia. Beatriz, Atenea*, México, Porrúa, 1974 (“Sepan cuantos...”, 62), pp. 9-10.

¹⁷⁹ Calderón, *op cit.*, p. 414.

¹⁸⁰ Payno, *Los bandidos, op cit.*, p. 290.

muitle, cedrón, yerbabuena que se identifican en los textos costumbristas y que no tuvieron un uso medicinal únicamente, además eran bebidas reconfortantes y “estomacales”.¹⁸¹ *Tesoro de la cocina* no emplea ninguna de estas hierbas para alguna preparación en el recetario, el uso de estas plantas además de bebidas, específicamente en repostería, es contemporáneo, en el siglo XXI.

¿Cuáles son las posturas de *Tesoro de la cocina* en torno al té e infusiones? Lo primero es que el recetario mexicano apertura la introducción del té como infusión y dentro de la repostería; el dulce fue un catalizador para la introducción del té que se consideraba únicamente como medicina.

Lo segundo es que el té no era un lujo solo de la clase adinerada, se podía beber aguado o de mala calidad también. Las infusiones como las hojas de naranjo, muitle, cedrón, té limón entre muchas otras no solo eran medicinales, sino bebidas diarias de las clases populares. Sobre todo, la conclusión más relevante es que al ser “infusiones” no las hace recetas, se infiere son saberes de dominio público y por eso en *Tesoro de la cocina* no hay recetas para preparar té o infusiones.

3.3.2).- El café liberal

Tesoro de la cocina contiene seis recetas (C108, C318, C354, H013, J035 y P079) que emplean café, más dos recetas para sustituir el café (C016 y C018), una nota para corregir el café (C017), una técnica para tostar el café (C019) y finalmente una instrucción para preparar café (C020). ¿Cuál es la postura del recetario en torno al café? Con una receta de preparación de café y dos de sustitutos parecería bastante limitada la influencia del café, sin embargo pueden probar también la introducción del café para diversificar las dietas mexicanas.

Los primeros cafetos se plantaron en Córdoba, Veracruz en 1818, dice Ward (aunque se tienen otras noticias de pocos años anteriores). La calidad del café era muy buena, y se exportaba porque el consumo interior de café no se había extendido.¹⁸²

Madame Calderón bebió café en tres ocasiones, en una comida con Santa Anna y su esposa, en un desayuno en Jalapa y en el Convento de San Joaquín en la Ciudad de México,¹⁸³ dos de ellas en Veracruz, lugar de introducción y aclimatación del café.

El café tiene sobre todo un uso entre las clases propietarias y lo vemos presente en los cafés y sociedades. En los cafés, establecimientos de porte Europeo, “[se reunía] la flor y la nata de periodistas, músicos, danzantes, literatos, valientes y gente de rumbo y de

¹⁸¹ Payno, *Los bandidos*, *op cit.*, pp. 17, 25, 152, 262; Prieto, *op cit.*, pp. 202, 220.

¹⁸² Ward, *op cit.*, pp. 68-71.

¹⁸³ Calderón, *op cit.*, pp. 30, 34, 108.

trueno", relataba Fidel dentro de las mesas del café de Veroly.¹⁸⁴ Muchos jóvenes "liberales" asistían a los cafés con sus amigos a beber café solo o con leche, endulzado y acompañado con bizcochos, tostadas de manteca, molletes y/o roscas de manteca.¹⁸⁵

El uso del café parecería más restringido a las clases más adineradas: el pueblo más pobre se quejaba, por ejemplo, de que a los granaderos se les daba café con leche de desayuno y hasta comían camotitos de Santa Clara.¹⁸⁶ En algunas mesas aristocráticas aparecían el café, té y chocolate como elementos de un buen desayuno.¹⁸⁷ En la clase media el café con leche era una bebida ocasional de desayuno en lugar del chocolate diario; el primero se acompañaba con tostadas o molletes.¹⁸⁸

Sin embargo, el café sí permeó hasta los estratos más populares y adecuado a sus posibilidades; recordando los establecimientos de los pobres para desayunar la lista de bebidas no se limitaban a los atoles, también había agua de hojas de naranjo, té claro y agua teñida de café.¹⁸⁹

Hasta el momento he recabado información sobre el té, el café y el chocolate, las tres bebidas más importantes de Europa. Los modelos explicativos indican que España mayoritariamente adoptó el chocolate y lo tenía a su alcance por haber conquistado Nueva España junto con el valioso Soconusco.

El café no se difundió en España por falta de comerciantes, no como en Inglaterra o Francia. En Francia por ejemplo el caro chocolate solo se bebía por la aristocracia; en Inglaterra capitalista, cualquiera podía beber el té, chocolate o café (bebidas más caras en orden descendente) si podían pagarlo.¹⁹⁰

Para el caso de México el último modelo parece el más acertado: el chocolate, el té y el café estaban al alcance de quién podía pagarlas y se adecuaban al bolsillo de la gente, desde la infusión más pura y concentrada, hasta la bebida aguada. Podría parecer una formulación simple, pero no lo es. Europa tuvo al alcance del continente el café y el té de medio oriente. México por su parte no tendría té (*Camelia sinensis*) si no es que este hubiera viajado alrededor de medio globo terráqueo, lo que lo convertiría en un bien suntuario de importación.

Café y cacao fueron producciones de los suelos mexicanos, por lo que estas bebidas claramente serían más económicas con respecto al té (*Camelia sinensis*), pero ninguna de las anteriores fue tan económica como las infusiones como las hojas de naranjo, el té limón, cedrón, muiltle, manzanilla, etc.

¹⁸⁴ Prieto, *op cit.*, p. 295.

¹⁸⁵ García Cubas, *op cit.*, p. 270; Payno, *El fistol*, *op cit.*, p. 724; Prieto, *op cit.*, pp. 166, 294.

¹⁸⁶ Payno, *Los bandidos*, *op cit.*, p. 405.

¹⁸⁷ Calderón, *op cit.*, p. 150; Payno, *El fistol*, *op cit.*, pp. 70, 728; Prieto, *op cit.*, pp. 317, 360.

¹⁸⁸ Prieto, *op cit.*, p. 200.

¹⁸⁹ García Cubas, *op cit.*, p. 542.

¹⁹⁰ Coe y Coe, *op cit.*, pp. 217-220, 262-263, 270.

La postura de *Tesoro de la cocina* no es la de poner en una balanza o crear una disputa entre el té, café y chocolate, sino la de apoyar las últimas dos bebidas como productos nacionales. *Tesoro de la cocina* considera al café y al chocolate como bebidas hermanas. No es fortuito que haya tanto interés en el recetario de 1866 de cómo hacer tablillas de chocolate, que la bebida de cacao espume, el proceso de beneficiado del café, los sustitutos de café en tiempos de carestía o la manera de hacer una buena taza de café.

Ahora bien esta trilogía (café, té, chocolate) no es suficiente para analizar la complejidad de las bebidas en México en el siglo XIX; además de las anteriormente mencionadas infusiones también identificaremos las aguas frescas, y los helados, nieves y sorbetes.

3.3.3).- Aguas frescas y refrescos

La concepción de refresco en el sentido del siglo XXI, una mezcla de agua carbonatada, saborizantes artificiales y endulzados con jarabes altamente fructosados, no era el mismo que el refresco en el siglo XIX.¹⁹¹ Refresco se denominaba tanto a la bebida saborizada y endulzada, como a un evento de esparcimiento. *Tesoro de la cocina* muestra ocho recetas de aguas frescas (A031-A038). ¿Cuál es la postura del recetario en torno a las aguas frescas?

En España en el siglo XVIII había reuniones de la aristocracia o tertulias, llamadas refrescos, en donde se bebía agua helada endulzada y se comían gran variedad de dulces,¹⁹² las cuales son los antecedentes directos de los refrescos en México. Las bebidas frías no fueron exclusivas de México, por ejemplo la tradicional horchata española hecha de pepitas de melón o de arroz; el limón y la naranja también debieron ser empleados en Europa, las aguas frescas en México se adoptaron a los variados ingredientes de México tropical.

Muy típicas eran las aguas frescas en tiempo de Cuaresma, ya sea en los Altares de Dolores o el refresco en las calles. Madame Calderón recuerda que en Viernes Santo la gente por todos lados apagaba su sed con nieves, chía, limonada, orchata [*sic.*] o pulque.¹⁹³

Había puestos de aguas frescas muy típicos de México en Semana Santa y aparecía un tipo social retratado por Cubas, pero especialmente por Rivera en *Los mexicanos*

¹⁹¹ Tenemos algunos antecedentes de refrescos gasificados para la primera década del siglo XX en México en la obra del Italiano Adolfo Dollero. Adolfo Dollero, *México al día (impresiones y notas de viaje)*, París – México, Librería de la Vda. de Ch. Bouret, 1911: pp. 236, 844.

¹⁹² Coe y Coe, *op cit.*, pp. 273-274.

¹⁹³ Advierto que los costumbristas generalmente escribían que la gente bebía vasos de chía, horchata, timbiriche, piña, etc, refiriéndose al agua preparada y endulzada con la fruta o semilla, no era necesario especificarlo. Calderón, *op cit.*, pp. 118, 317, 320.

pintados por sí mismos. “La chiera” colocaba un puesto improvisado adornado con flores y esta bella dama –capaz de inflamar las pasiones de los hombres más sensibles, dice Rivera– refrescaba a los transeúntes al venderles misturas de agua helada, almíbar y saborizantes; la chiera servía afanadamente chía, horchata, limón, tamarindo, entre otras aguas frescas.¹⁹⁴ O por las tardes en familia y en casa se podían beber vasos de chía con zumo de limón, piña, tamarindo, limón u horchata de pepita de melón con su polvo de canela.¹⁹⁵

Una tradición muy extendida en México decimonónico era la de colocar altares a la Virgen de los Dolores y ofrecer a los devotos visitantes aguas lojas o aguas frescas. Para disponer este altar, las criadas se pasaban la mañana moliendo las pepitas de limón en el metate, remojaban los tamarindos, perifollo, flor de Jamaica, exprimían limones y timbiriches, y reducían a polvo en almirez la canela; el ama de casa supervisaba las tareas al tiempo que dulcificaba el almíbar que se amalgamaría con el agua y los saborizantes.¹⁹⁶ A los concurrentes se les servían sendos vasos o jícaras de las diversas aguas frescas.¹⁹⁷ Este carácter festivo de las aguas frescas se observa también en su presencia en las ferias, como la de Tepetlaxtóc, o la de San Juan de los Lagos.¹⁹⁸

Hay remanentes de las aguas frescas en las tertulias de ricos personajes.¹⁹⁹ La clase media no convivía sofisticadas tertulias, sino bailes caseros donde circulaban vasos de chía y algunos licores como sangría o rosoli.²⁰⁰

¿Cuál es la postura de *Tesoro de la cocina* en torno a las aguas frescas? En primer lugar diré que no son las aguas frescas que los costumbristas inscriben en sus textos, se trata de formulaciones con ingredientes casi completamente Europeos, salvo la fresa originaria de Chile.

Por tanto consideraré dos posturas del recetario: la primera de ellas apoya los sabores extranjeros, la segunda los intenta incorporar los nuevos sabores a los ya conocidos como la jamaica, tamarindo, piña, chía, horchata y timbiriche.

Debido a la popularidad de las aguas frescas como las antes mencionadas inferiré que el recetario adopta una postura en pro de la incorporación de nuevos sabores al acervo culinario popular; además la incorporación de novedades como los jarabes para preparar “refrescos al instante” apunta a esta misma conclusión.

¹⁹⁴ García Cubas, *op cit.*, p. 429; José María Rivera, “La chiera”, en: *Los mexicanos, op cit.*, pp. 7-12.

¹⁹⁵ García Cubas, *op cit.*, p. 411.

¹⁹⁶ *idem*, pp. 423-425.

¹⁹⁷ Cuellar, *Ensalada, op cit.*, pp. 48-54; Prieto, *op cit.*, pp. 14, 267-268.

¹⁹⁸ Payno, *Los bandidos, op cit.*, pp. 675-676.

¹⁹⁹ Calderón, *op cit.*, p. 72.

²⁰⁰ Prieto, *op cit.*, p. 259.

3.3.4).- Helados, nieves y sorbetes

El recetario de 1866 contiene 30 recetas para elaborar helados, más una receta para elaborar cañutos nevados, los cuales son un antecedente directo de las paletas congeladas que conocemos hoy en día. Esta cifra es elevada e inmediatamente pensaremos que *Tesoro de la cocina* promueve la preparación de helados. ¿Podemos mostrar que *Tesoro de la cocina* promovía la preparación de helados, nieves y sorbetes? ¿Por qué lo hacía?

En un breve recorrido histórico, la nieve que era extraída de los volcanes nevados, fue un producto con un estanco en la época colonial; la corona regulaba la venta de nieve para uso casero, sin embargo nació un comercio ilegal de extracción de nieve como táctica de resistencia al estanco.²⁰¹ Luego de la independencia mexicana en 1821, el estanco de nieve fue removido, por lo que el helado fue promovido de forma artesanal o a la europea en neverías y cafés por todo el siglo XIX (salvo aquellos periodos de guerras).²⁰²

El resultado del desestanco promovió la popularización del helado en casi todas las clases sociales, la aparición de nuevos productos y la incorporación de helados y cañutos dentro de los recetarios de la época.²⁰³ Un último pero breve estanco y acaparamiento a la nieve por parte de Santa Anna en 1854 terminó con las limitaciones a los helados, nieves y sorbetes desde 1855.²⁰⁴

Desde la segunda mitad del siglo XIX en México se reafirmaron influencias culinarias extranjeras, sobre todo de Francia. El país europeo y sus gastrónomos como Brillat-Savarin recomendaban tener siempre vinos y helados en las mejores mesas.²⁰⁵ Algunos aspectos que remarcaré son los helados durante el breve imperio de Maximiliano de Habsburgo: en su banquete de recepción el 27 de abril de 1865, entre los postres se hallaban los helados de vainilla y fresa. También debemos tener en cuenta la introducción de la primera máquina refrigeradora a México por Julián Hourcadén de 1865 a 1866.²⁰⁶

Los datos anteriores revelan los procesos de intensificación y extensificación del helado –al igual que del dulce– a través de todo el siglo XIX, e identificaremos que la sociedad trataba de incorporar el helado a su dieta cotidiana. En los diversos cafés y neverías, ya sean los jóvenes liberales, familias o extranjeros asistían a degustar helados, sorbetes,

²⁰¹ Martín González de la Vara, *La michoacana, historia de los paleteros de Tocumbo*, Zamora, El Colegio de Michoacán, 2006: pp. 78, 80-81.

²⁰² El único impuesto a la nieve era la alcabala, impuesto pagado por la circulación de bienes entre estados y que fue removido hasta 1857 con las Leyes de Reforma. Martín González de la Vara, *Historia del helado en México*, México, Maass y Asociados, 1989: pp. 37-38.

²⁰³ *idem*, pp. 44, 48.

²⁰⁴ *idem*, pp. 49-50.

²⁰⁵ *idem*, p. 52.

²⁰⁶ *idem*, pp. 52, 54, 58.

finos mantecados, helados napolitanos y bizcochitos helados. En el caso de los jóvenes pollos y calaveras, estos demostraban su poder económico comprando la amistad de otros jóvenes al tener siempre abiertos sus bolsillos para convidar los helados.²⁰⁷ En las mesas de los ricos aparecían los helados, sobre todo se compraban los famosos del Café de Veroly.²⁰⁸

Fanny Calderón relató a sus familiares de las colaciones con helado en el Colegio Vizcaino y en el Convento de Santa Teresa (de monjas pobres),²⁰⁹ lo que indica la accesibilidad de la nieve para particulares y para el pueblo. En el tiempo de cuaresma, acompañando a los refrescos o aguas frescas también estaban los helados: en las calles se podían adquirir nieves, canutos nevados, helados de limón, leche, rosa.²¹⁰ En los convivios como los bautizos, se organizaba un “refresco” con helados, mantecados y canutos.²¹¹

El nevero para el siglo XIX fue la figura que logró la intensificación y extensificación del helado: este personaje cargaba en su cabeza un cubo con la nieve y una canasta con platos y cucharitas de metal, al mismo tiempo vociferaba sus nieves de limón, de leche y los canutos nevados;²¹² el helado se había democratizado al hallarlo no como un bien suntuario y ocasional, sino como un alimento cotidiano y del pueblo.

¿Cuál es la postura entonces de *Tesoro de la cocina* ante los helados? Con el presente contexto, el autor del recetario atiende de una manera especial no solo el procedimiento de cómo hacer helados, también las fórmulas y los sabores. En el proceso de elaboración de helados (H009) el autor indica todas las especificaciones de las garrafas de estaño u hoja de lata y diversas formas para presentar y pintar los helados. En cuanto a los sabores no solo se identifican los de rosas y vainilla que aparecen en los textos costumbristas, sino *Tesoro de la cocina* propone un amplio abanico de sabores para el helado, de los cuales podemos subrayar el elevado número de formulaciones con flores (H029-H035).

Recapitulando la información de las bebidas en *Tesoro de la cocina* (Tablas 42-44) se identifican tres recetas para preparar chocolate, 17 emplean chocolate, en siete se usa el molinillo (solo una de ellas para espumar el chocolate), tres recetas con té (*Camelia sinensis*) y ninguna para elaborar la infusión, ninguna fórmula con infusiones como manzanilla o muítle, una receta para elaborar café, dos para beneficiarlo y otras dos

²⁰⁷ También es importante resaltar cómo algunos jóvenes sin muchas posibilidades económicas negaban su descendencia para poder salir con otros jóvenes pollos, como el caso del hijo del hojalatero. Cuéllar, *Ensalada, op cit.*, p. 95; García Cubas, *op cit.*, pp. 176, 203, 217, 411-412, 435; Payno, *El fistol, op cit.*, pp. 137, 625, 833; Prieto, *op cit.*, p. 75.

²⁰⁸ Payno, *Los bandidos, op cit.*, pp. 561, 602, 833; Prieto, *op cit.*, p. 354.

²⁰⁹ Calderón, *op cit.*, pp. 95, 239.

²¹⁰ García Cubas, *op cit.*, p. 411

²¹¹ *idem*, p. 242.

²¹² *idem*, p. 315.

para sustituirlo por motivos de salud o en carestía del café, seis recetas que emplean café, ocho recetas de aguas frescas, 30 fórmulas de helados y una para cañutos helados.

Las bebidas listas para su consumo (bebidas calientes, frías, helados, nieves y sorbetes) en número son menores a las bebidas fermentadas si no fuera por las bases de bebidas no alcohólicas. Podemos inferir algunos aspectos: *Tesoro de la cocina* no solo es un recetario de cocina, también es un breve manual de botillería.

Por un manual de botillería entenderemos un documento especializado en la preparación de bebidas, ya sean alcohólicas o no. Al analizar la composición de recetarios antiguos podemos determinar que los manuales de botillería, documentos dedicados completamente a la elaboración de bebidas eran innovadores y de carácter público, por lo que tenían el objetivo de formar a nuevos especialistas en la elaboración de café, chocolate, helados, sorbetes, aguas frescas, licores y ratafias. Puedo citar el *Novísimo manual del cafetero y cervecero*²¹³ en el que se hace un compendio para fabricar y beneficiar chocolate, café, té, cerveza, sidra, aguas gaseosas, limonada, leche, jarabes, ponches, licores, aguardientes, vinos, fermentados, refrescos, helados y sorbetes.

Tesoro de la cocina buscaba entonces fomentar el arte de las bebidas de la siguiente manera: proteger e industrializar el chocolate, promover el café en México y posiblemente el cultivo del cafeto, dar apertura al té como una bebida y como ingrediente de repostería; las aguas frescas se conservaron, se innovaron, pero lo más relevante es la introducción de jarabes para la preparación de aguas frescas al instante; finalmente la detallada explicación de los helados y el gran abanico de sabores invita al lector a la incorporación de modernos sabores e introducción de indumentaria para elaborar delicias congeladas. Las infusiones de manzanilla, muitle, hojas de naranjo, etc. no aparecen en el documento de 1866 porque el botillero era un personaje público que ostenta un negocio y esas infusiones eran de dominio casero, se bebían aún más y por más personas que las bebidas por las que se debía pagar como el café o el chocolate.

En comparación con otros recetarios, *Tesoro de la cocina* muestra un interés mayor hacia las bebidas. Dos recetarios manuscritos (*Recetario tradicional* y *Recetario de Tepetitlán*) indican un leve interés por el chocolate y muy poco por el té.²¹⁴

²¹³ Juan P. Ruíz de Ciudad, *Novísimo manual del cafetero y cervecero*, Madrid - Barcelona, Librería de Juan Llordachs, 1923.

²¹⁴ En el primero identificamos el Chocolate a la mexicana, Molienda de chocolate, Molienda corriente, Chocolate Veracruzano; para el segundo documento: Chocolate quemado, Chocolate de ganancia, Chocolate de ruedita, Chocolate chico, y Modo de Hacer el chocolate. Las fórmulas del *Recetario de Tepetitlán* son un listado de ingredientes como la siguiente: "Chocolate de ganancia. 2 libras de cacao Caracas, media libra de almendra, 5 onzas de canela, 16 libras de azúcar y 8 huevos". Las recetas del *Recetario Tradicional* en su mayoría son más complejas las recetas de chocolate por lo que sigo argumentando una posible actualización antes de la edición del documento culinario original; en el mismo documento observamos únicamente una

El cocinero mexicano de 1831 contiene indicaciones para elaborar unos sorbetes, tres canutos helados, 15 helados, y seis aguas frescas; mas *El nuevo cocinero mejicano en forma de diccionario* contiene la siguiente distribución de recetas para bebidas no alcohólicas: algunas recetas dispersas de horchata, chía; indicaciones para elaboración de chocolate en pastillas y algunos postres con chocolate. No identificamos aguas frescas en comparación con la versión de 1831 porque se habla de “aguas” en el sentido de licores o “aguas espirituosas”. Podemos hallar 48 recetas de helados –incluidas aproximadamente tres de canutos– y las reglas de preparación de estas bebidas congeladas.

Para concluir el *Nuevo cocinero* exalta el café, bebida –según dice el documento de 1888– idolatrada por los gastrónomos por sus cualidades digestivas y sus virtudes al aclarar el intelecto: se ofrecen recetas de café con leche, con crema, un sorbete y un licor.²¹⁵

Para cerrar diré que el recetario de Joules Gouffé, en su apartado “La gran cocina” incluye recetas de helados al estilo europeo: fromage glacé, parfaits, bombes, punchs, sorbets, granit, café glacé, chocolate glacé...²¹⁶ y unas pocas recetas para elaborar refrescos como naranjada, grosella, agua de cerezas, limonada, horchata de almendras que técnicamente es el procedimiento de obtención de la leche de almendras.²¹⁷ Gouffé indica que su objetivo no es hacer un tratado sobre botillería, así que invita al lector a consultar algunos otros tomos dedicados al tema.

Después de estos datos sobre bebidas no alcohólicas en los diversos recetarios diré que *Tesoro de la cocina*, al reflejar una preocupación para que el lector pueda elaborar un amplio abanico de bebidas lo convierte indirectamente en un breve pero especializado documento de botillería.

Ahora bien, debo aclarar el gran interés de recetarios como *El nuevo cocinero mexicano* de 1888 por el café. No es fortuita esta defensa casi poética que se hace de la bebida del cafeto. *Tesoro de la cocina* advierte de los daños a la salud provocados por el café, mas *El nuevo cocinero mexicano* de 1888 le atribuye cualidades digestivas y hasta anímicas. ¿Acaso el autor de *Tesoro de la cocina* muestra una postura conservadora en torno al café? ¿El recetario de 1866 ataca abiertamente a la bebida del cafeto por ser cara y dañar a la salud?

receta con té, el Refresco de frutas. Lucía Cabrera de Azcárate, *Recetario de Tepetitlán, Puebla, 1901*, Lucía Cabrera de Azcárate, México, CONACULTA, 2001, (Colección Recetarios Antiguos): pp. 178-179; Celerina Maldonado de la Fuente, *Recetario tradicional, Celaya, fines del XIX*, Celerina Maldonado de la Fuente, México, CONACULTA, 2004, (Recetarios Antiguos): pp. 70-72.

²¹⁵ *El cocinero mexicano. México, 1831, tomo III, anónimo*. México: CONACULTA, 2000, (Recetarios Antiguos): pp. 801-815; *El nuevo cocinero, op cit.*, pp., 106-109, 244, 257-260, 384-392, 402, 803.

²¹⁶ Por ejemplo los *parfaits* y las bombas son helados con bases de crema y yemas de huevo.

²¹⁷ Joules Gouffé, *El libro de cocina por Joules Gouffé*, Madrid, Librerías de la A. de San Martín, Editor, 1885: pp. 779-787.

Pilcher identifica que tanto Mariano Galván, editor de los cocineros mexicanos, y Manuel Murguía –editor de unos recetarios como el *Manual del cocinero*– pertenecían al partido liberal mexicano;²¹⁸ los liberales sí tenían un interés por difundir el café sobre las demás bebidas y el café como un establecimiento liberal.

Esto significaría que *Tesoro de la cocina* no pone en disputa al café y al chocolate, no se trataba directamente de un enfrentamiento de elementos liberales y conservadores, ambas bebidas representan tanto la novedad como la tradición, y ambas tienen para Juan Nepomuceno del Valle un gran valor y por eso son preservadas y sacralizadas en el recetario, pero no de la misma manera. Me preguntaría si ¿el café el único ingrediente que es atacado en el recetario de 1866?

El chocolate seguía siendo la bebida que se difundió por tradición y su adaptabilidad al alcance de todos los bolsillos como lo sugiere el recetario mismo en la portada: desde el chocolate champurrado, adulterado, mezclado con bizcocho, puro y de tres tantos (uno de cacao, azúcar y canela), en espuma fría de cacao, con agua o con leche.

Para terminar la discusión apunto que Juan N. del Valle en este intento de conciliar la novedad con la tradición buscó agregar a la dieta mexicana nuevos sabores de aguas frescas a las típicas de jamaica, chía, horchata de pepita de melón, timbiriche, piña o limón, y la incorporación de los jarabes, novedad para fabricar “refrescos al instante”; la difusión de bebidas que antes eran suntuarias y ajenas a los mexicanos como el té, en un principio en los postres como una forma de familiarización con esta; difundir los helados en la época de desestanco de la nieve y de apertura a la innovación culinaria con hielo. *Tesoro de la cocina* es un precursor a los manuales de botillería que generalmente se importaban a México desde Europa.

En las Tablas 42 a 44 se identificaron las recetas que emplean (o para elaborar) chocolate, café, té, aguas frescas, nieves, helados y sorbetes dentro de *Tesoro de la cocina*.

²¹⁸ Pilcher, *op cit.*, p. 84.

RECETAS CON CACAO Y CHOCOLATE		
Código	Receta	Ingrediente/preparación
CH028	Chocolate esquisito	Chocolate (Receta)
CH029	Chocolate de otro modo	Chocolate (Receta)
CH030	Chocolate	Chocolate (Receta)
A294	Azúcar rosada blanca	Chocolate
B068	Bizcochos de chocolate	Chocolate
B109	Bollos para chocolate	Chocolate
C318	Conserva seca café o chocolate	Chocolate
C353	Crema con chocolate	Chocolate
C363	Crema de pastelería	Chocolate
H014	Helado de chocolate	Chocolate
H106	Huevos engañosos	Chocolate
L023	Leche francesa otro modo	Chocolate
M077	Mazapán de chocolate	Chocolate
M144	Mostachones de limón	Chocolate
N015	Nata batida...	Chocolate
S079	Salsa de almendras	Chocolate
S244	Sopa de almendras	Chocolate
S283	Sopa o menestra de castañas	Chocolate
S286	Soplillos de chocolate	Chocolate
C267	Conejos varios	Tablilla de chocolate
L020	Leche helada	Se bate como chocolate
P093	Pastillas de limón para refrescar	A modo de tablillas de chocolate
CH029	Chocolate de otro modo	Chocolatera
S283	Sopa o menestra de castañas	Molinillo
A208	Ante de leche nevada	Molinillo
C074	Caldo de otro modo [2]	Molinillo
C360	Crema sambaglione	Molinillo
CH029	Chocolate de otro modo	Molinillo
P306	Ponche de huevos	Molinillo
P319	Postre de melón	Molinillo

Tabla 42: Recetas con cacao, chocolate e indumentaria para el servicio y preparación del chocolate en *Tesoro de la cocina*, 1866. Elaboración propia.

RECETAS CON TÉ Y CAFÉ, E INSTRUCCIONES PARA ELABORAR CAFÉ		
Código	Receta	Ingrediente/preparación
J035	Jarabe de té y café	Té
S188	Sopa de té para almuerzo	Té
C355	Crema non té	Té
C016	CAFÉ saludable y económico	Café (Sustituto)
C017	Café, modo de quitarle el gusto mareado	Café (Beneficiado)
C018	Café. (Raíces y semillas que pueden suplir el)	Café (Sustituto)
C019	Café. (Modo de tostar el)	Café (Beneficiado)
C020	Café. (Modo de sacar la tintura de el)	Café (Preparación)
C108	Caramelos de café	Café
C318	Conservas secas de café y de chocolate	Café
C354	Crema con café	Café
H023	Helado de café	Café
J035	Jarabe de té y café	Café
P079	Pastillas de café	Café

Tabla 43: Recetas con té y café, e instrucciones para elaborar café en *Tesoro de la cocina*, 1866. Elaboración propia.

RECETAS PARA ELABORAR AGUAS FRESCAS, HELADOS, NIEVES Y SORBETES		
Código	Receta	Preparación
A031	AGUA de limón	Aguas frescas
A032	Agua de canela	Aguas frescas
A033	Agua de aurora	Aguas frescas
A034	Agua de cebada	Aguas frescas
A035	Agua de guindas	Aguas frescas
A036	Agua de fresas	Aguas frescas
A037	Agua de agraz	Aguas frescas
A038	Agua de naranjas y de limas	Aguas frescas
H009	HELADOS	Helados, nieves y sorbetes
H010	Helado de crema	Helados, nieves y sorbetes
H011	Helado de almendras	Helados, nieves y sorbetes
H012	Helado de vainilla	Helados, nieves y sorbetes
H013	Helado de café	Helados, nieves y sorbetes
H014	Helado de chocolate	Helados, nieves y sorbetes
H015	Helado de alfónsigos	Helados, nieves y sorbetes
H016	Helado de céfiro	Helados, nieves y sorbetes
H017	Helado de toronja	Helados, nieves y sorbetes
H018	Helado de ananas	Helados, nieves y sorbetes
H019	Helado de naranja	Helados, nieves y sorbetes
H020	Helado de albaricoques	Helados, nieves y sorbetes
H021	Helado de manzanas	Helados, nieves y sorbetes
H022	Helado de peras	Helados, nieves y sorbetes
H023	Helado de fresa	Helados, nieves y sorbetes
H024	Helado de grosellas	Helados, nieves y sorbetes
H025	Helado de cerezas	Helados, nieves y sorbetes
H026	Helado de frambuesas	Helados, nieves y sorbetes
H027	Helado de agraz	Helados, nieves y sorbetes
H028	Helado de granada	Helados, nieves y sorbetes
H029	Helado de tuberosas	Helados, nieves y sorbetes
H030	Helado de jazmin	Helados, nieves y sorbetes
H031	Helado de violeta	Helados, nieves y sorbetes
H032	Helado de flor de naranja	Helados, nieves y sorbetes
H033	Helado de junquillo	Helados, nieves y sorbetes
H034	Helado de rosas	Helados, nieves y sorbetes
H035	Helado de clavel	Helados, nieves y sorbetes
H036	Helado de marrasquino	Helados, nieves y sorbetes
H037	Helado de marrasquino otro	Helados, nieves y sorbetes
H038	Helado de vino de Champaña	Helados, nieves y sorbetes
C090	CANÜTOS nevados de leche	Helados, nieves y sorbetes

Tabla 44: Recetas para elaborar aguas frescas, helados, nieves y sorbetes en *Tesoro de la cocina*, 1866. Elaboración propia.

CAPÍTULO 4

LA MODERNIDAD EN LA COCINA, EL SIGLO XIX

El segundo eje por el que se estudió *Tesoro de la cocina* fue la modernidad. El concepto ya despierta muchas dudas con respecto a qué es o no moderno. Burke argumenta que las sociedades “tradicionales” con respecto a las “modernas” se caracterizan por un pensamiento religioso, mágico e irracional. En cambio las sociedades modernas tienen ideas racionales, mayor autocontrol, empatía, capacidad de abstracción y de optar por más de una alternativa de decisión.¹

En otras palabras el autocontrol y el pensamiento abstracto aplicado a un recetario se vinculan directamente con la buena conducta y la ciencia, respectivamente. Juan N. del Valle fue un personaje letrado que muestra al menos dos lecturas culinarias: *La fisiología del gusto* de Brillat-Savarin y *El manual de los anfitriones* de Grimod de la Reyniere. Estos libros vinculan a la cocina directamente con las letras y el arte.

Los tres temas fundamentales para el estudio de la modernidad alimentaria fueron: buenas maneras en la mesa, arte y ciencia. Las buenas maneras nos revelan la importancia del autocontrol en la mesa y lo importante que es el honor a la hora de disponer un banquete y de trinchar. La loza y las porciones se individualizan, pero sobre todo podemos leer que se busca mayor intimidad en el comedor al emplear “sirvientas”, muebles “sordos y mudos” que sustituyen a los criados indiscretos a la hora de la comida.

En el siglo XIX con la *Fisiología del gusto* se apertura un periodo en que la gastronomía se consideró como una de las bellas artes. Las presentaciones debían ser cada vez más elaboradas y es en el azúcar donde se desplegó la mayor creatividad del artista culinario. Hay un resurgimiento en el interés de los colorantes alimentarios a la par de la revalorización de los perfumes.

Tesoro de la cocina es un recetario en forma de diccionario lo cual es muestra del espíritu científico y enciclopédico del México decimonónico. La visión de la ciencia en el siglo XIX no puede hacerse sin pensar en reacciones fisicoquímicas y microbiológicas que intervienen de manera constante en la preparación de alimentos y bebidas. Este subcapítulo conforma un acercamiento entre las ciencias sociales y las ciencias exactas a través de un punto en común que es la cocina.

Se analizaron las recetas vinculadas a la medicina y el abasto alimentario. Es importante resaltar la conciencia en torno a la putrefacción y conservación alimentaria. En este tenor hay razonamientos lógicos como: a más azúcar mayor conservación, a

¹ Peter Burke, *Historia y teoría social*, [trad. Horacio Pons] Buenos Aires, Amorrortu, 2007 (Sociología), pp. 206-207.

menor humedad mayor conservación, etc. Además es importante mencionar que ya se tiene conciencia de cuales son las fermentaciones benéficas y cuales afectan o “tuercen al alimento”. Los alimentos instantáneos y el uso de gomas nos muestran la fasceta más práctica y la búsqueda del placer por medio de la ciencia.

4.1).- La urbanidad en la mesa

Para realizar la receta llamada “Quítate el sombrero” (Q018) se necesitan gallinas, especias, vino, vinagre, zumo de betabel, aceite, cebolla, jitomate, ajonjolí, aceitunas, alcaparras y alcaparrones. La receta en si misma puede develar el uso de algunos ingredientes y técnicas de cocción precisas, sin embargo el título nos alude a una cortesía, a buenos modales y maneras para con la gente y sobre todo la buena educación en la mesa.

Para caracterizar la gastronomía mexicana de la época es necesario no solo aludir a los ingredientes y platillos, sino también a las maneras en la mesa. Quiero decir que etiqueta en la mesa y la forma en que se presenta la mesa para la comida son parte esencial de la comida misma.

Goody no se conforma con simplemente entender la distribución y preparación de los alimentos, es indispensable también comprender la forma en la que las distintas sociedades efectúan el ritual de comer en la mesa: quién lo come, el tipo de servicio, la ingestión, la jerarquía entre los convidados a la mesa, ente otros aspectos.² La gente no solo debe aprender a cocinar, cualquier buen anfitrión debe saber ordenar, servir e ingerir correctamente las comidas y los servicios.

El estudio del proceso civilizatorio es una tarea de la historia de larga duración a través de documentos como manuales de urbanidad y buena conducta. Estos documentos si bien no tienen “valor literario” tienen la erudición de quién los escribió en un tiempo y espacio determinado y son evidencia esencial de cómo se debía conducir la gente en sociedad, fueron instrumentos de “condicionamiento” directo.³

Aterrizando al caso de nuestro objeto de estudio ¿Qué nos refleja el recetario *Tesoro de la cocina* de la forma en que se disponía la mesa en el siglo XIX? ¿Cómo “evolució” la urbanidad en la mesa en el siglo XIX? Y especialmente ¿Cómo eran las maneras en la mesa para el caso de México decimonónico reflejadas en el recetario de Juan Nepomuceno del Valle?

² Jack Goody, *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, trad. Patricia Willson, Barcelona, Gedisa, 1995: p. 69.

³ Norbert Elias, *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, [trad. Ramón García Cotarelo] México, Fondo de Cultura Económica, 2012: pp. 152, 164.

El primer obstáculo para responder a la última pregunta es considerar el recetario como un manual de buena conducta y este a su vez como un documento modelador del comportamiento y que se debía seguir al pie de la letra; esta postura es sostenida a través del libro *Engranaje culinario* de Juárez al decir que el recetario mexicano era un documento condicionador de las familias mexicanas a las buenas maneras francesas.

Esta postura está errada en más de un aspecto, sobre todo al observar que los recetarios mostraban un gran interés por los platillos de vigilia, costumbre mexicana heredada de España, mas no de Francia. Considero que *Tesoro de la cocina* no es un recetario que buscó el condicionamiento de la gente a las maneras francesa, más bien es un llamado a la diversidad de opciones para un país tal pluricultural como lo era –o al menos pretendía ser– México en la segunda mitad del siglo XIX.

En el presente subcapítulo se analizaron cada una de las recetas de *Tesoro de la cocina*, pero además el anexo del recetario sobre cómo disponer la mesa, los servicios, la preparación de los banquetes y convites y la importancia de saber trinchar. Se tocarán cuatro subtemas dentro de *Tesoro de la cocina* los cuales son los siguientes: Las malas maneras y el buen anfitrión; la individualización y la intimidad; los servicios y el arte de trinchar, finalmente las maneras mexicanas.

4.1.1).- Las malas maneras y el buen anfitrión

Las personas dentro de las sociedades aspiran a un estado de “normalidad” en que se compartan las mismas normas y condiciones. El proceso civilizatorio y la civilidad son muros invisibles entre el “yo”, la sociedad y los objetos. La naturaleza humana debe ser controlada al igual que los impulsos deben ser reprimidos, ya que ser una persona civilizada conlleva el destierro de la barbarie de nuestros antepasados y mostrar nuestra superioridad frente a otras sociedades.⁴

La jaula inmaterial a la que llamamos civilidad hace que denunciemos con desagrado y repugnancia las malas costumbres de los demás y las tachemos de incorrectas;⁵ en otras palabras se alteran los límites de desagrado y temor social. Al paso del proceso civilizatorio aumentan los límites de desagrado, repugnancia, los escrúpulos y la delicadeza en las personas.

Los buenos modales no los inventaron las personas de manera aislada, son construcciones sociales que desarrolló la aristocracia como estrategia para diferenciarse, siempre superiormente, del pueblo y de la ascendiente burguesía.⁶ Por

⁴ *idem.*, pp. 51, 64, 66, 124-129, 136, 177.

⁵ Jean-Louis Flandrin, “La distinción a través del gusto”, en: Philippe Ariès y George Duby (coords.), *Historia de la vida privada. Tomo 3. Del Renacimiento a la Ilustración*, Madrid, Tauros, 2001 (Minor). pp. 253-254.

⁶ *idem.*, pp. 100, 189.

ejemplo los recetarios de la aristocracia fueron herramientas para mofarse de las costumbres de la burguesía, como estas anotaciones en el *Arte del bien guisar*,

Porque ir a servir una sopa toda pelada, sin economía, ¡Dios mío, qué poquedad! ¡Apartemos de aquí esos aderezos burgueses! Yemas de huevo desleídas en agraz para hermosear un potage de importancia, y otros ingredientes de la misma calaña: ¿Hay algo más mecánico y más bajo que este método?⁷

Los primeros tratados sobre urbanidad en la mesa fueron escritos por clérigos y en latín en los siglos XII y XIII. Los manuales de buena educación para la sociedad caballeresca comenzaron a aparecer en el siglo XIII y fueron escritos en lenguas profanas. Teniendo en cuenta que el libro era una novedad escasa y rara, lo que contenían eran las tradiciones escritas típicas de lo que era o no correcto.⁸

Los buenos modales de la clase alta denigraban las maneras en que los aldeanos comían, como las horripilantes costumbres de mojar el pan en la salsa de las fuentes, roer los huesos y devolverlos a las fuentes, sonarse la nariz con el mantel, hacer ruidos al comer, tocarse las orejas y los ojos durante la comida o no lavarse las manos. Se procuraba que cada comensal se sentara en su lugar, no disponer los codos en la mesa, no limpiarse los dientes con el cuchillo, evitar pedir comida de una fuente que ya se ha retirado de la mesa, no ofrecer las sobras de la comida a alguien más y limpiar los labios antes de beber. En la edad media no había un orden determinado para los platillos, cada persona se servía de una bandeja común, el tenedor era empleado únicamente para servirse de la fuente al plato o al pan de cada uno, las sopas se bebían directamente de los platos o de las fuentes e incluso de bebían de los mismos vasos y a las personas de más rango social siempre se les daba preferencia en el servicio.⁹

Para mediados del siglo XVI la obra *De civilitate morum puerilium* de Erasmo de Rotterdam nos muestra variaciones importantes sobre las actitudes corporales externas en público. Este libro escrito para educación de un príncipe muestra las actitudes correctas, ademanes, vestimenta, forma de sentarse, saludar, comer, usar el pañuelo entre otros aspectos que deben y no deben hacerse para llegar a ser considerado como un ser civilizado.

Sobre todo nos interesará la evolución de la urbanidad en la mesa en la obra de Erasmo: la copa y el cuchillo irán a la derecha del comensal y a la izquierda el pan, cada comensal llevará su cuchillo limpio, los tenedores solo se empleaban para servir la carne, la cual se disponía en los platos o en el pan de cada persona; si alguien ofrecía algún líquido se cataba con la cuchara general y se limpiaba el instrumento, no se debía abalanzar sobre las fuentes ni meter los dedos en la salsa como los campesinos. No se debía buscar de la fuente los mejores trozos, más bien se toma aquel que se tiene más a

⁷ Flandrin, *op cit.*, p. 286

⁸ Elías, *op cit.*, pp. 138-139

⁹ *idem*, pp. 141-147.

la mano; los dulces o el pastel de carne se tomaban con la cuchara y se depositaban en el plato. Algo que hay que resaltar es que todo el mundo comía con las manos, desde el rey hasta el campesino, sin embargo la aristocracia se distinguía sobre todo por lavarse las manos antes de la comida con agua perfumada con manzanilla o romero y simplemente utilizaban tres dedos para comer.¹⁰

En comparación con la Edad Media, en el Renacimiento hubo un fuerte factor de presión social; a las personas de las clases dominantes se les exigía el buen comportamiento, un mayor autocontrol porque la imagen de “lo que los otros pueden pensar” era cada vez mayor. Podemos notar que el proceso de individualización ganó un terreno cada vez más grande, ya había cucharas para cada persona aunque se seguía comiendo de una fuente común; pero si había gentes delicadas, no bastaba con solo limpiar la cuchara, había que reemplazarla a cada bocado. Ya no se bebía tampoco de la misma copa, ya existían instrumentos personales para beber. Incluso soplarle a los platos calientes ya era una falta de respeto. Los libros de buena conducta en esta época (siglos XVII-XVIII) ya no eran guías de “que hacer”, más bien dictaban “que no hacer”.¹¹

¿Qué podemos decir de los buenos modales en el siglo XIX? Hay datos precisos como el hecho que la gente ya da por entendido la “buena urbanidad” y por tanto este tipo de documentos civilizatorios tienden a disminuir en número y a interesarse en la educación de los niños y niñas.

Para el siglo XIX en México podemos notar un gran autocontrol, el distanciamiento del cuerpo y el desapruebo y miedo a la desnudez, parte del proceso civilizatorio que también traza Elías. Por ejemplo en *Ensalada de pollos* Venturita y Lola sostienen una conversación sobre el poder del calzado y su importancia para obtener un hombre. Los pies que son vistos como “miserias” que deben ser cubiertos por bellos botines y zapatos, incluso usar un zapato bajo significaba enseñar las medias, la ropa interior, la desnudez y la intimidad de la mujer coqueta.¹² Cuellar ridiculiza los extremos a los que ha llegado el proceso civilizatorio en el que la gente ya solo tiene contacto por medio de los guantes: “Adán se sorprendería hoy, al ver que su raza no da al aire más que la cara”.¹³

Está claro, por ejemplo una denuncia de mala urbanidad que puede leerse en *Los fuereños*, la conservadora Doña Candelaria fue señalada incorrectamente al saber que en el restaurante Fulcheri no había tortillas y se servía consomé en la noche; la

¹⁰ *idem*, pp. 131-133.

¹¹ *idem*, pp. 161-162, 172, 176, 179.

¹² José Tomás de Cuellar, *Ensalada de pollos y Baile y cochino*, México, Porrúa, 2010, (Escritores mexicanos): pp. 303-305.

¹³ José Tomás de Cuellar, *Historia de Chucho el ninfo escrita por Facundo. Con datos auténticos debidos a indiscreciones femeniles (de las que el autor se huelga)*, México, Ignacio Cumplido, editor e impresor, 1871, (La linterna mágica): pp. 73-74.

franqueza de Doña Candelaria por preferir arroz, garbanzos y por ordenar únicamente chocolate despertó la hilaridad entre sus hijas y los criados del restaurante.¹⁴

Juan Nepomuceno del Valle en *Tesoro de la cocina* en la receta A072 de “Albondiguillas repentinas”, dice claramente que es una receta que se puede elaborar para las visitas imprevistas, esto quiere decir que sería de mala educación que un anfitrión no convidase a sus visitas.

Laura Méndez de Cuenca (1914) dicta que las mujeres deben hacer felices a sus familias por medio de la buena mesa; el ama de casa deberá dirigir la cocina para calcular con economía el menú y las porciones que la cocinera deberá realizar para evitar derroches y faltas;¹⁵ pero si hay visitas inesperadas, el escritor del *Tesoro de la cocina* dispone de esta receta instantánea para no defraudar a nuestros convidados, ni tampoco desprevenir a la cocinera.

También una práctica de malas maneras que denuncia el escritor del recetario en la fórmula C068 “Confitados. (Reglas generales para los)” y dicta que algunos confiteros por economía hacen un baño de azúcar y almidón a los dulces: “en verdad que hacen mal, porque desacreditan su casa y ninguna persona de gusto delicado les comprará dos veces un mismo género, hecho con este que se puede llamar fraude”. Esto quiere decir que también es de mala educación la adulteración de los alimentos y de los postres únicamente por ahorrar algunas monedas.

Hablando de dulces y confites, García Cubas en un análisis del menú y los comensales del Tívoli de San Cosme ataca los vicios de la sociedad, ya que al terminar el banquete, ciertos sujetos llenaban sus bolsas con dulces y pastelillos, acción que muestra no solo la pobreza de su espíritu, sino también un ruín intento de saldar hasta el último centavo de la comida, ya que era de muy mala educación llevar las sobras de un banquete a casa.¹⁶

Para los convites, dice el recetario de 1866, los vinos debían sacarse a tiempo de la bodega y limpiarse; las garrafas en la mesa siempre deben estar llenas, porque era desagradable que un convidado pidiera agua o vino o que se privara de beber. El vino se pasaba de mano en mano y cada uno se servía a su gusto, a no ser que hubiera criados que lo sirvieran, ya que era costumbre antigua que un convidado hiciera saltar el corcho y servir a todos. Incluso se consideraba inconveniente si se presenta la jarra de agua a las personas que no la pedían.¹⁷

¹⁴ José Tomás de Cuellar, “Los fuereños”, en: *Baile y cochino. Ensalada de pollos. Los fuereños*, México, Promexa, 1979 [1871]. pp. 276-277.

¹⁵ Laura Méndez de Cuenca, *El hogar mexicano. Nociones de Economía doméstica para uso de las alumnas de instrucción primaria por la señora Laura Méndez de Cuenca. Primera parte*, [3ª ed.] México, Herrero Hermanos, sucesores, 1914: pp. 23-24.

¹⁶ Antonio García Cubas, *El libro de mis recuerdos*, 4ª ed., México, Patria, 1969: p. 327.

¹⁷ “Anexo”, *Tesoro*, *op cit.*, pp. 2-3.

Pero hay otro aspecto relevante que podemos inferir: se siguen denunciando algunos preceptos de malas maneras para el siglo XIX, pero el rol del anfitrión y la honra de su mesa siempre están en juego al tener invitados. Para la Ilustración en Europa había una constante injerencia del estado sobre el individuo, así que las personas buscaban la aprobación pública constantemente. El honor y la honra eran principios fundamentales para las cortes y la burguesía francesa: el individuo era lo que aparentaba. La vida diaria ya no era azarosa y cada acción era ya reflexionada interiormente antes de ser ejecutada por el individuo.¹⁸ Podemos ver la semejanza de los postulados de la honra y el autocontrol para México en el siglo XIX.

Hay aspectos que podemos ver claramente tanto en *Tesoro de la cocina* como en los manuales que Elías analizó, por ejemplo, en el recetario de 1866 se sugiere que en las comidas diarias cada comensal tenga las copas adecuadas para los vinos que se van a servir y un pan en una servilleta doblada con arte;¹⁹ Elías al analizar la obra de Erasmo identifica que el pan se colocaba a la izquierda y el cuchillo y la copa a la derecha del comensal.²⁰ Podemos ver entonces esta permanencia del pan y las copas en la mesa mexicana que describe Juan Nepomuceno del Valle.

Sumado a esto podemos añadir que obras como *El manual de los anfitriones* de Grimod de La Reynière (1808) fueron leídas en México y por Juan Nepomuceno del Valle (y citada en *La cocinera de todo el mundo* de 1843), a no ser que además hubiese conocido personalmente al maestro de los anfitriones y este punto se refleja en la receta "Salsa portuguesa" (S040): "Esta salsa debe hacerse en el mismo instante en que se sirva. Mr. Grimond de la Reiniere aconseja se raspe la nuez moscada, y se la mezcle azafrán en polvo y dos o tres guindillas". Ser un buen anfitrión en la mesa es un precepto que no podía violarse de ninguna manera.

Ahora bien debo decir que en el banquete del siglo XIX habrá un asiento preferente y de honor para los personajes de mayor categoría o para los extranjeros si los hubiese; el siguiente puesto de honor es sentarse a la derecha del ama de casa.²¹

La segregación entre personas es cada vez más grande en los banquetes a través de los siglos: los nobles ya no invitaban a sus vecinos modestos ni a los pobres en el siglo XVII; incluso en la misma mesa no se comían los mismos alimentos, y se reservaban vinos de calidad inferior a los invitados de baja categoría. Sin embargo estas acciones tienden a dar igualdad a los comensales en tanto comparten la mesa.²² Podemos notar que *Tesoro de la cocina* no solo tiende a tratar a todos como comensales, sino que si hay comensales más importantes que otros, sin embargo la única cortesía que se les

¹⁸ Philippe Ariès, "Introducción", en: Ariès y Duby (coords.), *op cit.*, pp. 15-16, 20-21.

¹⁹ "Anexo", *Tesoro*, *op cit.*, p. 2.

²⁰ Elías, *op cit.*, pp. 131-133.

²¹ "Anexo", *Tesoro*, *op cit.*, p. 8.

²² Flandrin, *op cit.*, pp. 258-259.

puede hacer el cederles el lugar de “honor”, mas no se les daban alimentos más suculentos que a los demás.²³

Al observar esta jerarquía de clases también podemos encontrarla en los títulos de platillos: por ejemplo el “Postre del Painscipe” [Príncipe] (Receta P321), “Sopa ó menestra de la Reina” (Receta S281), el “Bocado real” (Receta B100) o incluso el “Tlemole de palacio, de carne” (Receta T046) con su chile pasilla, almendras, jitomate, cacao y canela. Inversamente también identificamos una “Salsa de Pobres” (Receta S056) elaborada con chalotas, vinagre y pimienta, la cual sirve para reutilizar la carne que ha sobrado de los asados de carne; o los “Buñuelos tendidos” y “Buñuelos tendidos [3]” (Recetas B131 y B133 respectivamente) los cuales se elaboran normalmente o humildes, fríos y echados en agua caliente y servidos con almíbar. Quiero decir que en los convites, los títulos de los platillos eran de suma importancia para los invitados y claramente no debían saber que les sirvieron una salsa de pobres o unos buñuelos humildes, más bien los títulos de las recetas tenían una función artística y estética del lenguaje más que reflejar la procedencia noble de las cocciones o de los ingredientes.

Antes de pasar por alto recordaremos que la “Salsa de pobres” antes mencionada servía para reutilizar los asados de carne que ya se habían dispuesto en la mesa. A través de *Tesoro de la cocina* podemos observar esta acción de una manera frecuente, por ejemplo con el “Pavito o pavi-pollo” (Receta P127) se elaboraba un asado, pero luego de retirado de la mesa se podía preparar otra entrada con salsa bechamel. La grasa del “Ganso” (Receta G026) que suelta al ser asado también es muy apreciada en la cocina de las mujeres económicas. *Tesoro de la cocina* muestra un interés muy grande por la economía familiar, no es fortuito que este tipo de preparaciones puedan ser reutilizadas.

Por ejemplo Laura Méndez de Cuenca dicta que la mujer debe ser económica, comprar los mejores productos al mejor costo, aprovechar los alimentos de las estaciones y reutilizar los alimentos, por ejemplo si sobraba carne de un asado se podía convertir luego en picadillo o en croquetas.²⁴ Estas observaciones dicen que *Tesoro de la cocina* comienza a perfilarse como un manual de economía doméstica para las amas de casa y las cocineras.

Y es que era una moda también poner en la mesa una lista con el orden de los platillos que se presentarían en la mesa; el autor del recetario de 1866 opina que no es necesario hacer esto porque el apetito va decreciendo a medida que pasa el tiempo, por lo que el buen cuidado en el orden de los platos (los servicios) hará de las listas un

²³ Para observar más la segregación entre comensales en México, tomemos por ejemplo el banquete en *La sombra del Caudillo* (1928). Mientras que la masa de indios se les dio de comer un poco de barbacoa, frijoles, tortillas y guacamole, los altos funcionarios comían plácidamente el mole de guajolote con cerveza, tequila y coñac. Los vicios del banquete y las injusticias sociales fueron atacados por Olivier, sin embargo Ibáñez dice con toda naturalidad que cada grupo comía lo que le correspondía según sus costumbres. Martín Luis Guzmán, *La sombra del caudillo*, México, Porrúa, 2000 (Escritores Mexicanos): pp. 97-104.

²⁴ Méndez, *El hogar*, op cit., v I, pp. 26-27.

artefacto innecesario; sin embargo, advierte el autor de *Tesoro* que en las casas de gran tono está de moda dar las listas de platos adornadas e incluso guarnecidas en marcos de plata.²⁵ Podemos notar como el escritor del recetario debate contra las modas, tendencias divisoras de clases. ¿El autor está en contra de las modas? No es posible si hay muchas recetas “de moda” que se incluyen en el recetario: “Fruta de sartén á estilo de Caén” (Receta F036), que son unos buñuelos con masa que están muy de boga; “Mock-turtle. Sopa á la inglesa muy de moda” (Receta M118), el “Ozesno ó cachorro de la osa, á la moda” (Receta O009) con el que se hace un asado de ocho horas, un “Pastel de moda” (Receta P053) con carne de cerdo, carnero, chorizos, alcaparras y aceitunas; la “Sopa o menestra á la Crecy” (Receta S270) que es de moda y la “Vaca a la moda” (Receta V006) la cual es un asado de cuatro horas.

Podemos notar en *Tesoro de la cocina* la importancia que tiene el anfitrión, ya que si él no presenta un buen banquete a sus convidados, si no tiene suficiente comida o si falta a las etiquetas sociales, las personas lo castigarán severamente con malas miradas y hasta con gestos de repugnancia, cosa que para alguien civilizado puede llevarlo a sentir vergüenza.

Brillat-Savarin (1828) es muy fuerte en cuanto a los malos anfitriones diciendo que “No es digno de tener amigos la persona que invita y no atiende personalmente a la comida que ofrece”.²⁶ El buen anfitrión no solo se sabe conducir con buenos modales, también es alguien quién sabe trinchar y buscará adivinar los alimentos que más agraden a cada uno de sus comensales.

4.1.2).- Los servicios y el arte de trinchar

Comenzaremos ahora a hablar sobre los servicios. En *Tesoro de la cocina* y en muchas obras del siglo XIX la palabra servicio o servicios representa el número de platillos y su orden en la mesa, no tanto el trato a la gente. En palabras del recetario: “Se entiende por servicio, el orden, y el modo con que deben presentarse á la mesa los manjares de que constará la comida”. “Por servicio se entiende también el número de platos con que se cubre la mesa de una vez” dice también el autor del recetario.²⁷

Hoy en día nos referimos a los “tiempos” que conforman una comida: una comida de tres tiempos puede constar de una sopa, ensalada y plato fuerte. Para el siglo XIX tenemos que la configuración de los servicios es mucho más especializada y compleja.

En una comida de un servicio se disponen todos los platillos en la mesa al mismo tiempo, desde las sopas, hasta el postre. Los servicios de un tiempo sirven para

²⁵ “Anexo”, *Tesoro*, *op cit.*, p. 3.

²⁶ Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Fisiología del gusto*, Barcelona, Óptima 2001: p. 20.

²⁷ “Anexo”, *Tesoro*, *op cit.* p. 3.

comidas campestres, como cenas, intermedios de los bailes o para almuerzos, y también son llamados *ambigú*.²⁸

Una mesa de dos servicios se constituía primero por entradas e intermedios, finalmente los postres. Antes de discutir la mesa de tres servicios hablaremos de qué son las entradas y los intermedios.

Las entradas (*entrée*) a nuestros días son los primeros platillos de la comida y son característicos por ser ligeros para abrir la comida; en el siglo XIX era lo contrario, las entradas eran viandas más o menos fuertes, como carnes, animales de caza, aves, pescados, casi todas servidas con salsa y que se servían luego de la sopa. Los intermedios por su parte son platillos apetitosos y ligeros como ostras, escabeche de atún, anchoas, langostines, sardinas, rabanitos blancos, manteca, etc.²⁹

Para esclarecer más estos postulados consultemos los platillos que pueden ser entradas e intermedios para formar un bosquejo general. Frecuentemente identificamos asados de carnes y aves como entradas, pero nos detendremos en las siguientes recetas: “Cabeza de ternera á lo marinero” (Receta C011), “Sustancias ó purés” (Receta S092), y “Sustancia de nabos” (Receta S304). La primera receta nos alude a la carne de ternera, carne roja. Las siguientes dos recetas son elaboraciones de vegetales, sin embargo si sobre ellas se sirve otra vianda, una chuleta o un asado serán entradas y no intermedios.

Para el caso de los intermedios identificamos las siguientes formulaciones: “Ancas de rana á la Poulette” (Receta 145), “Anchoas” (Receta A146), “Cangrejos en ensalada” (Receta C088), “Ostras” (Receta O017), “Manteca de avellana” (M043), “Crema pastelera” (C363) y “Salsa de almendras” (S079). Notaremos en primer momento que los pescados, moluscos, y anfibios eran parte de los intermedios.

En un siguiente momento advertimos que la “Manteca de avellana” es un platillo intermedio delicado de manteca,³⁰ avellanas, perejil y cebolleta, una especie de salsa o dip de avellanas. La “Crema de pastelería” es semejante a la preparación dulce que conocemos hoy en día, más específicamente conocida como crema mousseline;³¹ esta guarnece tortas o sirve como intermedio. Finalmente con la “Salsa de almendras” nos topamos con otro platillo intermedio dulce hecho con almendras y perfumado con agua de azahar, agua de rosa, chocolate, vainilla o corteza de limón.

Ahora bien encontramos que los intermedios pueden ser tanto platillos dulces como salados. Flandrin advierte que la separación de los platillos dulces y salados es tímida

²⁸ *ibidem*.

²⁹ *idem*, p. 4.

³⁰ En ocasiones la manteca se refiere a la mantequilla obtenida de la nata de la leche, otra a la grasa de vaca o cerdo. Desconocemos en qué momentos el escritor del recetario se refería a una y a otra.

³¹ La crema mousseline es una elaboración de leche, yemas de huevo, harina o fécula, azúcar, cocida y guarnecida con mantequilla.

aún para los siglos XVII y XVIII.³² ¿Qué es lo que podemos decir de estos platillos dulces de intermedio en *Tesoro de la cocina*? Como antes mencioné en las aproximaciones metodológicas hay una clara separación de lo dulce y lo salado en que las tenciones entre estos gustos son mínimas. Podemos observar que entonces hay dos tendencias marcadas: los gustos dulces y salados en el siglo XIX comenzaron a separarse; la segunda, que el dulce comienza a desplazarse al final de las comidas. *Tesoro de la cocina* ya advierte que hay pocos platillos intermedios dulces, aunque todavía los hay.

Si podemos notarlo, estas dos preparaciones dulces (Crema de pastelería y Salsa de almendras) son cremas con huevo y leche, lo que indica el tipo de preparación dulce para los intermedios. Sin embargo también podemos pensar que estas cremas dulces pasaron luego al repertorio de la repostería europea.

Hasta ahora podemos deducir brevemente que las entradas se refieren especialmente a carnes rojas, aves y piezas de caza; mientras que los intermedios son sobre todo mariscos, pescados, moluscos, anfibios, vegetales, ensaladas y algunas cremas dulces.

Debemos también hablar de la importancia de las sopas; *Tesoro de la cocina* sugiere que en las comidas diarias los platos soperos se apilen entre la sopera –que estará al centro de la mesa– y el cubierto del dueño de la casa; luego de servir la sopa, la sopera se retira y se colocan las entradas al centro de la mesa.³³

Podemos identificar en *Tesoro de la cocina* un total de 119 sopas (Recetas S164-S283) clasificadas en dicho rubro, lo que nos indica la importancia que tienen estos platos para el siglo XIX y cuya importancia había sido relegada en siglos anteriores.

Recordaremos que cada persona ya tiene un plato propio en el que se le sirve desde la sopera; otras como la “Sopa de tortuga” (Receta S217) pueden servirse en vez de una sopera, en un caparazón de tortuga –aunque esta receta no tenga carne de tortuga sino ternera– o en una corteza de pan de la misma forma, agregándole tintes artísticos a la presentación de estos platos.

Dos recetas más deben de hacerse notar ya que las sopas son platos calientes, se trata de dos sopas frías: Chotodriec ó sopa helada (CH035) y Chotodriec de otro modo (CH036), ambas son sopas de pepino o melón servidas heladas y el editor del recetario prefiere la sopa hecha con melón.

Pasando a las mesas de tres servicios identificamos que el primero de ellos lo componen la sopa y las entradas; el segundo servicio los intermedios como asados, ensaladas, pescados, pastelillos, menestras, huevos, cremas, compotas, confituras, etc. y el tercer servicio lo componen los postres y vinos delicados como el Málaga, vino de Madera, champaña y los licores.

³² Flandrin, *op cit.*, p. 265

³³ “Anexo”, *Tesoro, op cit.*, pp. 2, 4.

En el tercer servicio se quitan todos los enseres de la mesa y se barre con un cepillo curvo depositando las migas en un canastillo. La mesa siempre adornada debe coronarse en el medio con una pieza montada como un pastel o un “Queso a la Chantilly” (Receta N015) y a los extremos de la mesa deberán estar las compoteras con fruta en aguardiente o confitados.³⁴ Luego de servir el “queso” se degustarán en este orden los dulces: pastas, hojaldres, frutas, compotas, cremas y confitados.

Sin duda hasta el momento el servicio en el siglo XIX parece demasiado complejo para las normas de nuestro siglo XXI, sin embargo esto se sumará a la cantidad de cubiertos que habrá a la mesa. Para una mesa de cuatro a seis personas se elaborarán dos entradas, una sopa y cuatro intermedios, sumando un total de siete platillos diferentes. Para una comida de ocho a doce cubiertos habrá cuatro entradas y cuatro intermedios, todos variados en gustos, naturaleza, calidad, color y sabor. Para un servicio de 25 a 35 cubiertos se aconseja ya simplemente no repetir los manjares para evitar “pleonasmos gastronómicos”; se dispone en las esquinas de la mesa las garrafas con vino y la mantequilla.³⁵ Podemos notar la distribución de mesas de tres servicios para 8 hasta 36 comensales en las Imágenes 4, 5 y 6.

Ahora bien, continuaremos trazando el bosquejo con las carnes y el arte de trinchar. Un cambio entre la edad media y el renacimiento es que en el primer periodo histórico se apreciaban las aves y las piezas de caza, mientras que el tiempo las sustituiría por las carnes rojas. Al principio hubo una resistencia hacia la carne de cerdo, sin embargo sí se consumía el tocino y el jamón, ambos alimentos ya procesados, conservados y “civilizados”. De hecho la aristocracia fue quien copio de los burgueses el gusto por la carne de res en el siglo XVIII; antes de este siglo los aristócratas creían que la res se aderezaba con pimienta, vinagre, ajo y escalonia para resaltar su gusto insípido.³⁶

Por su parte Elías traza otro bosquejo de la evolución en el consumo y presentación de las carnes: antes del siglo XVII se presentaban a la mesa las piezas completas de carne, aves enteras, canales de cerdo, res, lechones, etc. Para el siglo XVII las piezas de carne son de un tamaño menor y surge el arte de trinchar; saber ejecutar la acción de desmembramiento y servicio de las piezas de carne es distintiva de una buena educación y urbanidad,³⁷

Ambas cosas, el desplazamiento y la distribución en la mesa, constituyen un honor especial que, generalmente, es reservado al anfitrión o a un huésped de especial prestigio al que el primero se lo pide. “Los jóvenes y gentes de menor importancia [dice un manual de conducta de 1715] no deben meterse a servir, sino que han de limitarse a tomar lo que les corresponda”.³⁸

³⁴ *idem*, pp. 4-5

³⁵ *idem*, p. 4.

³⁶ Flandrin, *op cit.*, pp. 260-262.

³⁷ Elías, *op cit.*, pp. 181, 203.

³⁸ *idem*, p. 204.

Así podemos ver otro cambio en la mentalidad de la gente a través de manuales de urbanidad; para el siglo XIX (1859) en Inglaterra el asado ya no se disponía al centro de la mesa principal sino en una mesita lateral, porque el asado recordaba al animal muerto, lo que provocaba asco entre los cada vez más delicados comensales. El arte de cocinar es el arte de evitar recordar el origen de su plato, en este caso, evitar recordar un animal muerto; por tanto las tareas de sacrificio, evisceración y desmembramiento deben hacerse tras bambalinas y con los especialistas indicados.³⁹

¿Cuál es la postura de *Tesoro de la cocina* frente a las carnes? Ya hemos hecho notar la importancia de las carnes como entradas, justo después de servir la sopa; pero además la reputación del anfitrión, su mesa y su casa pueden quedar en peligro de desconocer el arte de trincar.

El hombre que sabe trincar, fuerte y ágil, no solo es admitido en todas partes, sino también buscado y requerido por sus talentos, dice Juan Nepomuceno del Valle.⁴⁰ Los instrumentos para esta operación deben ser adecuados para cada carne y deben estar bien afilados los cuchillos. Hay dos maneras de disponer la carne ya trinchada: en un plato se colocan las raciones cortadas y la loza es circulada entre los convidados, o se dispone una porción en cada plato.

Debo resaltar que el editor del recetario mexicano indica que no se debe ser tímido con los platos servidos, so pena de morirse de hambre a pesar de tener en frente una comida de cuatro servicios.⁴¹

A través del resto del apéndice y de tres láminas, el lector puede aprender el arte de trincar las diversas carnes animales: buey, ternera, vaca, carnero, jabalí, conejo y liebre, guajolote o pípila, pavo, pollona cebada, capón, ansar, ganso, pato, pollo, pichones, becada, codorniz, perdigón, barbo, sollo, rodaballo o rombo, carpa y trucha.⁴²

La postura de *Tesoro de la cocina* es clara al apoyar el arte de trincar y tener gran afinidad por las proteínas animales. En la receta de “Asado de pierna de vaca” (A260) al igual que en la fórmula del “Bistec” (B065) se deben remover todas las membranas y tendones de la carne, una preparación previa para que el comensal no tenga que masticar o tragar este tipo de compuestos altamente resistentes a la masticación; el proceso de masticar se busca hacer cada vez más sencillo desde las operaciones culinarias en la cocina.

Las recetas de “Chuletas de carnero á la jardinera” (CH048) y “Ternera” (T014) se presentan a la mesa como entradas, la primera de estas recetas sobre un guiso de

³⁹ *idem*, pp. 204-206.

⁴⁰ “Anexo”, *Tesoro, op cit.*, pp. 23-24.

⁴¹ *ibidem*.

⁴² *idem*, pp. 24-32.

escarolas, una salsa de tomate, setas o lechugas. Ambas fórmulas culinarias reafirma el hecho que las carnes rojas son consideradas entradas en el siglo XIX.

En “Guarniciones para pasteles fríos” (Receta G065) tenemos un pastel [de carne] que sirve como entrada o asado, este se hace ovalado si la comida es especialmente de etiqueta; no se trata únicamente de la pieza de carne asada, sino de un guiso más elaborado y por ende más sofisticado para la época.

Podemos notar un cambio más en las maneras de comer carne y es en los “Sanwichs” (Receta S113). Sobre este artículo Juan Nepomuceno del Valle dirá que: "Se sirve como ambigú, para agasajar á los sugetos que no les repugna comer carne fuera de las horas de costumbre, y en las reuniones de confianza [*sic.*]". Comer carne sigue siendo un ceremonial importante, sin embargo desligarla de sus usos y convertirla en un bocadillo conlleva una reestructuración de las comidas, pero en especial, en privado se adoptan maneras menos rígidas de convivencia, mientras que en público se opta por la completa etiqueta.

Por el lado de los platos elaborados con carne de animales cazados hallamos tres referencias: el “Guiso de ciervo ó venado” (Receta G098) es servido con un terrón de azúcar del tamaño de una avellana al presentarse a la mesa. Las otras dos recetas presentan una leve tensión ya que el “Pastel caliente de caza” (Receta P065) funge como entrada y el “Jabalí en adobo” (Receta J002) es más bien un intermedio frío servido con su salsa. ¿Por qué existe esta tensión? Posiblemente el jabalí por ser un pariente cercano del cerdo pueda ser un intermedio delicado, mientras que el pastel de caza menor se consideraba en el siglo XIX un plato más sustancioso.

Para el caso de las aves en *Tesoro de la cocina* identificamos que las siguientes recetas fungen explícitamente como entradas: “Pollo” (Receta P256),⁴³ “Palomitas zoritas ó palominos y tórtolas” (Receta P003) y “Torlo y mirlo” (Receta T050).

Para el siglo XIX se dice que las personas ya no se conocían entre sí, eran poblaciones anónimas en las que el trabajo y el ocio eran actividades que se hacían separadas de la familia; la gente ya daba por hecho los preceptos de buenas maneras y clasificaba de bárbaros los códigos de civilidad de épocas anteriores.⁴⁴

Esta última observación parecería evidente, cada sociedad piensa que ha evolucionado más que las anteriores; sin embargo, es un precepto engañoso, ya que en *Tesoro de la cocina* veremos ciclos que se repiten y valoraciones a las comidas-espectáculo y los esplendores caballerescos.

⁴³ El pollo deberá ser gordo y cebado si se emplea para asados, sin embargo si es flaco y ordinario no servirá para un convite de etiqueta, asegura el autor del recetario. Podemos ver claramente la importancia del asado y las entradas dentro de los convites más elegantes.

⁴⁴ Ariès, *op cit.*, p. 14; Elías, *op cit.*, p. 171. Receta P256.

Las siguientes tres recetas están en contra de las hipótesis de Flandrin sobre el destierro de los “alimentos espectáculos” en la mesa civilizada del Renacimiento. Los banquetes de la Edad Media incluían espectáculos como aves revestidas de sus plumajes o los pasteles pajarera de donde salían aves vivas al cortarlos; sin embargo Flandrin dice que estos alimentos fueron desterrados en el Renacimiento por nuevas formas de urbanidad.⁴⁵ Ambas hipótesis encuentran una barrera en *Tesoro de la cocina*.

El “Pastel de la paloma volando” (Receta P054) es el primero de ellos. Se elabora un pastel y sobre este se coloca un sombrero de masa con un pichón vivo, de manera que al servirlo se quite el sombrero y vuele el pichón.

El siguiente caso es el del “Faisán asado” (Receta F003) el cual se asa, pero antes de eso, su cabeza y las plumas de la cola son cubiertas; se presenta en la mesa con sus adornos donde “es digno de los primeros honores”.

Para finalizar esta receta muestra el mayor artificio de todos: “Pavo real ataviado con todas sus plumas – Banquete de bodas” (Receta P132). Como el título puede dar a suponer se trata de un pavorreal despojado con mucho cuidado de sus pieles, asado con cuidado y con la cabeza cubierta, luego se reviste con sus plumas y se guarnece con perejil algunas flores como malva blanca, borraja, etc. pero no con trinitaria porque eclipsaría los colores del plumaje del ave. El presentar este platillo es un honor en la mesa de un caballero y una distinguida dama, digno de los tiempos de caballería.

Esta última frase devela el sentido del platillo: mientras que Flandrin y Elías consideran que el proceso civilizatorio es un camino en el que todo elemento del pasado es desplazado por nuevas maneras en la mesa, estas tres recetas de *Tesoro de la cocina* indican que hay un vuelco hacia los tiempos de la caballería.

Los bueno modales no avanzan de una manera lineal y unidireccional, las costumbres en la mesa tanto pueden renovarse como retomar elementos ya de una antigüedad considerada “clásica” y por tanto despojada de sus anteriores significados negativos. El libro de cocina de 1866 no busca regresar a los tiempos en que la gente comía con las manos, más bien retoma algunos platillos representativos del medioevo y busca revivirlos en los lectores del siglo XIX.

En cuanto a los pescados podemos notar que el “Atún” (Receta A278) tiene un lugar entre las entradas, pero el “Lenguado” (Receta L073) se considera un plato intermedio el cual se desescama y se fríe; posiblemente esto se deba a la delicadeza del sabor del lenguado frente al fuerte gusto del atún.

Hablando de pescados fritos también identificamos las “Pescadillas fritas” (P195) y las “Anchoas (modo de freír las)” [Receta A147]; luego de fritos estos pescados se

⁴⁵ Flandrin, *op cit.*, pp. 268-269.

presentan en servilletas y recordaremos la importancia que tiene en el proceso civilizatorio el no ensuciarse las manos, especialmente si fuese con salsa o grasa.

Para el caso de los servicios de vegetales identificamos que los “Rábanos y rabanetas” (Receta R002) y la “Sopa de rábanos” (Receta S242) son platillos intermedios. El “Apio frito” (Receta A211) se presenta igualmente que los fritos, sobre una servilleta doblada.

Igualmente importante que estos vegetales europeos Juan Nepomuceno del Valle recuerda que los mexicanos “Chiles en nogada de Nuez” (CH021) se sirven con un chorrito de aceite; por su parte, los chiles rellenos de huevos se sirven secos y si son rellenos de queso se sirven con especia.

También notaremos más de 40 recetas de ensaladas (E013-E056) y el importante rol que comienzan a cobrar en la mesa estos platos de vegetales, los cuales Juan N. del Valle aconseja se sirvan al mismo tiempo que las viandas, ya que ambas realzarán sus sabores.

Las “Ensaladas” (E012) deben ser aderezadas equitativamente y con proeza por parte del cocinero. Hablando de eso Flandrin dice en los siglos XVII y XVIII una forma de distinción social a través de la mesa era el evitar los guisos muy cocidos, además los cocineros comenzaban a “guisar aparte”.⁴⁶ ¿Qué significaba “guisar aparte”? Entenderemos que ya en vez de realizar un puchero en el que intervendría la carne, vegetales y todo tipo de ingredientes más bien se tendía a realizar una deconstrucción culinaria en la que se sirva un asado y una guarnición de vegetales; diría que es más bien un proceso de elaborar platos centrales y sus guarniciones, sobre todo de origen vegetal.

En un principio parecería un verdadero desfile de gula ver en una mesa más de seis platillos para solo cuatro personas en toda la comida, sin embargo Flandrin explica que esta variedad de platillos responde a complacer a los comensales. Hay una gran variedad de platillos de acuerdo a la “naturaleza” de la persona, la teoría humoral es aún válida dice Flandrin.⁴⁷

Considero que para el siglo XIX Juan Nepomuceno del Valle ya no toma en cuenta la teoría humoral ni la “naturaleza” de la persona y su afinidad con ciertos platillos. El recetario responde a una nueva necesidad: el anfitrión debe adivinar los gustos de la gente, para que los platillos en el servicio no causen disgusto a los comensales y haya alguno del agrado de los convidados;⁴⁸ en otras palabras el honor y la honra del anfitrión se verían comprometidas de presentar una lista de platos que no agraden a uno o más de sus invitados.

⁴⁶ *idem*, pp. 252-253.

⁴⁷ Flandrin, *op cit.*, pp. 278-279.

⁴⁸ “Anexo”, *Tesoro*, *op cit.*, p. 8.

Para terminar el cuadro del convite, luego del tercer servicio la gente pasa al salón, donde se tiene previsto el café, las tazas, azucareros, tenacillas de plata, cucharillas y botellas en los portalicores. El café en la cafetera deberá estar hirviendo y siempre debe acompañarse de un tarro de crema reciente; los honores del servicio del café, té y chocolate son de la señora de la casa. Luego de eso los criados se retiran y retiran los cubiertos del tercer servicio.

Luego de una hora los criados entrarán al salón con un vaso de agua con azúcar y lo presentan a los invitados, primero a las señoras y caballeros de más edad, sin olvidar que deben presentarse sobre un platito. En las reuniones de etiqueta se sirve el ponche, los almíbares y sorbetes; si se sirven helados habrá un criado que entregue las copas y otro que recoge las que ya han sido usadas.⁴⁹

En un bosquejo general podemos identificar ahora las partes de una comida “ideal” en un convite de tres servicios planteado por Juan Nepomuceno del Valle: en primer momento se tienen las sopas (Código Sal1) las cuales se sirven en platos individuales. Luego de la sopa que funge como aperitivo se sirven las entradas, que son platillos de carne roja o aves esencialmente, pero sin olvidar la carne de cerdo y las galantinas (Códigos Sal3, Sal4, Sal5 y Sal9).

El segundo servicio lo componen platillos más ligeros como vegetales, pescados, moluscos, anfibios (Códigos Sal2, Sal6, Sal8), masas (Código Far2) y en ocasión algunos dulces como cremas o compotas que pudieron fungir como acompañamientos o digestivos.

El tercer servicio lo componen los dulces y postres (Códigos Dul1, Dul2, Dul3, Dul4, Dul5 y Dul6) antes o durante el servicio de bebidas calientes como el café, té y chocolate (Código Beb2), los vinos dulces, delicados y los licores (Código Beb5 y Beb7). En éste último servicio se presentan también los helados (Código Beb3) y los jarabes si se trata de un convite de etiqueta (Código Beb4). El pan (Código Far1) es un elemento que se da por hecho que se presentará a la mesa.

Hasta ahora hemos retomado la importancia de las carnes, el trinchado y disponer de buen servicio. A la par podemos notar que la gente en el convite busca cada vez más la intimidad, además ya no se sienten con deseos de compartir su plaqué o su loza con los demás; advertimos un proceso de individualización y búsqueda de la intimidad.

⁴⁹ *idem*, pp. 6-7.

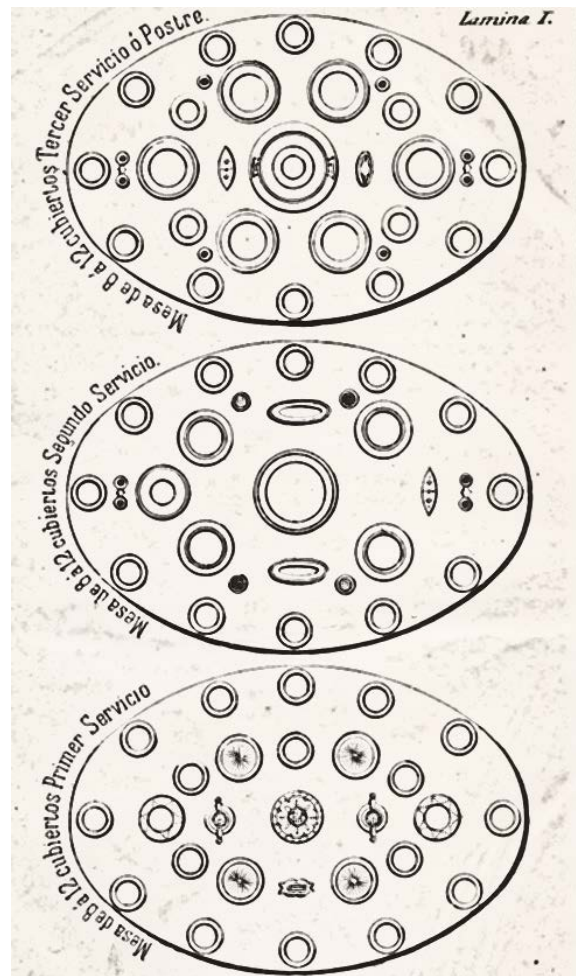


Imagen 4: Lámina I de *Tesoro de la cocina*. Mesa de 8 a 12 cubiertos con tres servicios

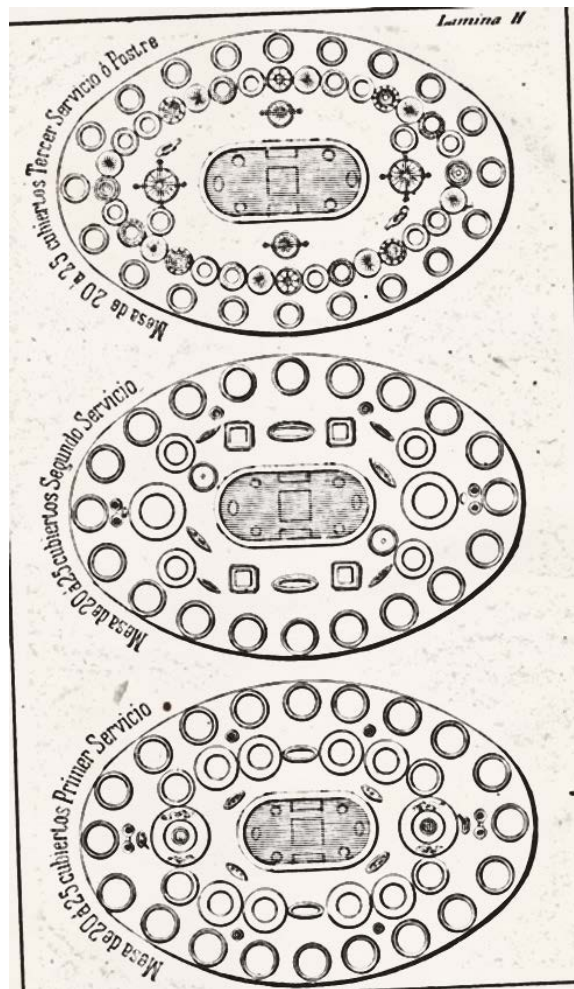


Imagen 5: Lámina II de *Tesoro de la cocina*. Mesa de 20 a 25 cubiertos con tres servicios

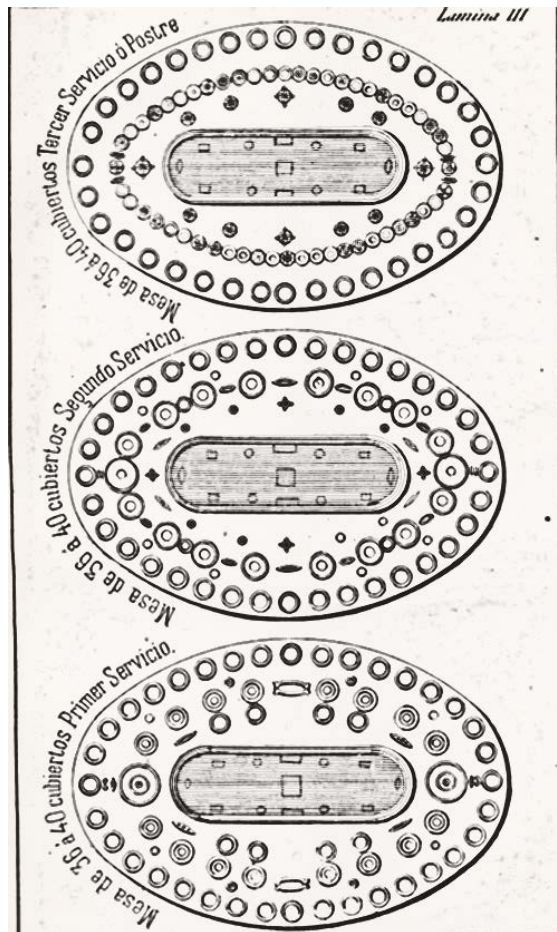


Imagen 6: Lámina III de *Tesoro de la cocina*. Mesa de 36 a 40 cubiertos con tres servicios

4.1.3).- La individualización y la intimidad

Hablamos anteriormente de algunos aspectos por relativos a la individualización en la mesa. Las fuentes comunes y el compartir utensilios, rasgos de la Edad Media, fueron aspectos tachados más adelante en el Renacimiento. Para el siglo XVIII en Francia se había cultivado bien la buena urbanidad entre la burguesía francesa –que la aprendieron de los libros– y la aristocracia y hasta formaba parte de su identidad nacional. Se puede observar que los cubiertos como los cuchillos, cucharas, tenedores, vasos y platos se individualizaron para no tocar los utensilios de los demás y evitar que la comida se tocara con las manos.⁵⁰

Veamos por ejemplo el caso del uso de tenedor en Europa: el tenedor para el siglo XI fue asociado a representaciones demoniacas, para el siglo XVII fue un instrumento esencial para servir los alimentos y las carnes de las fuentes comunes y en el siglo XVIII fue un instrumento de lujo, hecho de oro o plata. Ahora bien, para el siglo XVIII comer sin tenedor era visto como un acto antihigiénico (aunque se comían dulces y panes con las manos sin dichas atribuciones negativas). Esto significa que los sentimientos de vergüenza ya eran instituciones sociales que modulaban la acción humana por miedo a la degradación social y a la generación de gestos de superioridad de otros.⁵¹

El tenedor alejaba a las personas de comer con las manos, ya que los buenos modelos de urbanidad dictaban que limpiarse los dedos con la servilleta o con el pan ya se consideraba una acción molesta para con los demás, chuparse los dedos era el colmo de las groserías.⁵²

Para el caso de México en el siglo XIX podemos notar que cada comensal ya tenía su propio plaqué y loza. Como mencionaban Laura Méndez de Cuenca y Juan Nepomuceno del Valle, era necesario que se dispusiera el plaqué (cucharas, cuchillo y tenedor) y la loza para cada comensal. Incluso Laura Méndez de Cuenca sugiere que en las mesas más pobres por lo menos se tuvieran un cuchillo, tenedor, cuchara y cucharita para cada persona; salero y pimentero para cada persona o mínimamente un convoy con aceitera y vinagrera para toda la mesa; cualquier adorno extra o primorosos utensilios siempre serán bien recibidos a la mesa.⁵³

Para poder hacer un convite, *Tesoro de la cocina* recomienda las siguientes acciones: limpiar el comedor, adornar la mesa y colocar los cubiertos con al menos dos horas de anticipación por cualquier imprevisto y negligencia que se pudiese presentar. Cada invitado tendrá suficiente espacio en la mesa y el comedor se iluminará con lámparas solares para evitar desgracias y derrames con quinqués y bujías.⁵⁴

⁵⁰ Elías, *op cit.*, pp. 114-115, 180-181, 184, 187, 189-191; Flandrin, *op cit.*, pp. 253-254.

⁵¹ Elías, *op cit.*, pp. 148, 199, 211-212, 593.

⁵² *idem*, p. 212

⁵³ Méndez, *El hogar, op cit.*, v 1, pp. 55-60.

⁵⁴ “Anexo”, *Tesoro, op cit.*, pp. 1-2.

La mesa se disponía con gusto y simetría de manera que alegrara la vista. Los objetos no se amontonaban como lo son platos, vinajeras, vasos, botellas, etc. Las servilletas se acomodaban con adorno para cada comensal. En medio de la mesa se disponían más cubiertos limpios, además dos cucharas para servir los guisados, un tenedor de acero de tres dientes y los cuchillos de trinchar, de manera que los alcance el sujeto que hacía los honores y serviría los manjares.⁵⁵

Sin embargo se advierte otro proceso de individualización en algunas recetas, además de saber que cada persona puede servirse vino a su gusto cuando la botella esté en sus manos. En la receta C350 de “Cremas” podemos observar que se puede elaborar esta preparación sobre un platón, o lo que es mucho mejor, servirla en pequeños tarritos hechos al intento, lo que hoy en día se conocería como ramequín.

Podemos rastrear la misma temática de individualización en la receta M118 “Mock-turtle”, una sopa que se sirve caliente y en tazas a cada comensal; el editor asegura que es mejor servirla en tazas porque se enfría menos, sin embargo también es tangible esta especialización e individualización cada vez más grande al servir al comensal.

Otras señales de individualización se pueden notar al ver que ya los comensales pueden servirse de aderezos en sus platos. Por ejemplo los “Coscorroneos” (Receta C331) o lo que conocemos hoy en día como crotones o *croûtons*, podían guarnecer las sopas o se disponían en un plato aparte para que cada persona hiciera uso de ellos. Para los “Ravioles” (Receta R003) también se dispone un plato con queso rallado para que cada comensal emplee el queso que acomode en su plato.

Este proceso de individualización en el siglo XIX consta de dos elementos claros: el primero de ellos es que los platones generales e incluso la loza individual es desplazada por artefactos cada vez más especializados para servir algunos alimentos; el siguiente elemento es que las personas pueden personalizar sus platos con los condimentos y guarniciones que deseen, esto significa que el comensal no solo se limita a ser servido y a comer, también interactúa en la elaboración de su platillo terminado.

Este proceso de individualización se complementa con la intimidad. Juan Nepomuceno del Valle sugiere el uso de un artefacto llamado la *sirvienta*, el cual es un mueble con entrepaños, económico, discreto y que no gana salario alguno, en el que se colocan los platos, botellas y garrafas en la parte superior; los platos ya retirados de la mesa en las tablas inferiores. Para un convite de doce cubiertos se requieren cuatro *sirvientas*.⁵⁶

Las *sirvientas* son instrumentos claros para entender búsqueda de la privacidad en la mesa porque así los criados no podrán escuchar las conversaciones familiares o interrumpir la convivencia en el convite. Estos muebles nos recuerdan la *cuisine bourgeoise* del siglo XVIII: las comidas de 20 tiempos de la corte fueron desplazadas

⁵⁵ *idem*, p. 2.

⁵⁶ *idem*, p. 1.

por comidas más sencillas de potajes, aperitivos, entradas, asados, entremeses postres y café. El número de criados fue reducido para poder gozar de verdaderas comidas en la intimidad de la casa.⁵⁷ La intimidad a la hora de comer y de convivir en la mesa se hace presente en *Tesoro de la cocina* al instaurar la “sirvienta” como un mueble mudo y sordo que no incomodará a los comensales durante su convivencia en la mesa.⁵⁸

A través del apéndice de *Tesoro de la cocina* se puede notar esta búsqueda de la privacidad en la que los criados interactúen lo menor posible con los comensales.

Los criados deben estar bien vestidos, (las criadas con delantal blanco,) y en extremo limpios y aseados; han de evitar hacer ruido al andar, ser estraños á cuanto se diga, como no sea acerca del servicio, no responder sino á lo que se les pregunte, y eso en voz baja, á fin de no interrumpir las conversaciones de los comensales: sus modales deben ser afables, y en tono de voz dulce y cariñoso; nada será demasiado [*sic.*].

Los criados además debían usar guantes blancos de algodón que debían mudar si estos se ensuciaban. ¿Por qué desterrar a los criados del comedor y sustituirlos por las sirvientas? Recordaré por ejemplo un pasaje en el que la pobre Celeste es invitada a un almuerzo por Aurora. En dicho almuerzo hubo té, café, chocolate, mantequilla, leche y bizcochos. Celeste comió poco y guardaba algunos bizcochos para sus padres enfermos, acción que conmovió a Aurora, sin embargo “El criado que servía la mesa pensó que Celeste era una glotona, tenía una alma tosca y común, y no podía comprender cuanto amor encerraba esta acción”.⁵⁹ En el siglo XIX se buscaba cada vez más la privacidad en la mesa: el hogar ya no es lo suficientemente privado a la mira de los criados indiscretos.

Ahora bien, si hay elementos paralelos entre la burguesía francesa y las clases sociales a las que dirigía el recetario Juan Nepomuceno del Valle, en México podremos ver que hay una variante única en el recetario de 1866 y son los platillos de maíz y/o chile, y las comidas para la vigilia.

4.1.4).- Las maneras mexicanas

Un aspecto complicado de esta investigación fue rastrear los platillos que podían considerarse adecuados para el almuerzo y para cada uno de los servicios en el diccionario de cocina de 1866. Identificamos la “Torta de leche y carne para almuerzo” (Receta T090), la “Torta cuajada para almuerzo” (Receta T073), las “Quesadillas de papas, sesos, picadillo y otras sustancias” (Receta Q007) que son para almuerzos

⁵⁷ Robert Darnton, *La gran matanza de gatos y otros episodios en la historia de la cultura francesa*, [trad. Carlos Valdés], México, Fondo de Cultura Económica, 2011: pp. 140-141.

⁵⁸ “Anexo”, *Tesoro*, *op cit.*, p. 1.

⁵⁹ Payno, Manuel, *El fistol del diablo, novela de costumbres mexicanas*, 8ª ed., México, Porrúa, 2007 (“Sepan cuantos...”, 80): p. 70.

ligeros, y el “Aguacamole” (Receta A042) para las tortillas de huevo que componen en ocasiones un almuerzo.

De estas cuatro recetas debo recalcar el carácter de las últimas tres, ya que ellas contienen chile y/o maíz en su composición. El “Aguacamole” con aguacate, cebolla, chile picado o rajas de poblano y sal; la “Torta cuajada” con carne, tornachiles, aceitunas y acompañada de una salsa de chile o tlemole; y las “Quesadillas” se elaboran con maíz y el relleno se sazona con salsa de chile pasilla.

Al no haber más recetas identificadas de desayunos podemos inferir un aspecto muy importante de la cocina mexicana en el siglo XIX: la cocina nacional se servía en el desayuno. Podemos notar que los mexicanos en el siglo XIX si teníamos un servicio “a la mexicana” que rebasaba las fronteras que Elias y Flandrin podrían imaginarse en Europa en la Edad Media, el Renacimiento y la Ilustración. Los platillos a la mexicana con maíz y chile constituían manjares comunes de almuerzo.

Hay otro aspecto que le imprime a México un carácter verdaderamente nacional además de los almuerzos con maíz y chile y es la religión católica con sus fiestas, en especial la importancia de la vigilia. Por ejemplo en la receta de la “Olla-podrida” (Receta O001) ésta se dispone a las oraciones de la noche, claro referente entre católicos mexicanos del siglo XIX.

El tiempo de vigilia es un tiempo de ayunos y abstención de consumo cárnicos y estas limitaciones se hacen no por carencias, sino por voluntad propia, por autocontrol personal e injerencia social. El tiempo más solemne para evitar la carne es el tiempo de Pascua y la Semana Santa, pero tenemos noticias que también la navidad en el siglo XIX era considerada tiempo de vigilia. Podemos ver en el banquete familiar de navidad de los Preciado que había abundancia de dulces, la tradicional ensalada de noche buena hecha con jícama, lima y naranja, el guajolote asado, legumbres, pescado –seco, tal vez a la vizcaína– y frijoles; los más humildes festejaban la natividad con caldo de habas, revoltijo y nopales en navegante.⁶⁰

La costumbre de abstenerse a los platillos de carne y el interés por comidas propias para la vigilia podemos notarlo en los siguientes rubros del recetario de 1866: identificamos recetas de vegetales como “Acelga de vigilia” (Receta A012), el “Cocido de vigilia” (Receta C189), “Escarola blanca” (Receta E077) en la que notamos el uso de nata, manteca y yemas de huevo; “Guisado de papas para vigilia” (Receta G083), las “Judías verdes de vigilia” (Receta J052) en la que se advierte el uso de leche y manteca; los “Pepinos de vigilia” (Receta P155) se cocinan en salsa de vigilia; en el “Perifollo de vijilia” (Receta P188) no se emplea caldo, sino leche y huevos batidos; la “Sustancia ó despojo de patatas” (Receta S310) se elabora sustituyendo el caldo con nata y azúcar; los “Quelites para vijilia” (Receta Q002) se guarnecen con camarones y finalizando los

⁶⁰ Laura Méndez de Cuenca, *Los preciados. Novela de costumbres del siglo pasado dedicada al Gral. Plutarco Elías Calles por su admiradora Laura Méndez de Cuenca*, México, S/E, 1928: pp. 123, 126-127.

vegetales el “Revoltijo de vijilia” (Receta R047) se elabora con romeritos, pipián de ajonjolí, papas, nopales y camarones –y en una variante se sirve en tlemole de chile ancho, tomate y camarones.

También podemos identificar un gran interés por los caldos, sopas y salsas propios para la vigilia en el recetario de 1866: el “Adobo cocido” (Receta A023) que se hace no con caldo, sino con vinagre o con agraz para la vigilia; “Caldo de vigilia” (Receta C071), “Caldo de habas para vigilia” (Receta C078), “Caldo de garbanzo para vigilia” (Receta C079), “Caldo de arroz para vigilia” (Receta C080), “Sopa de berza⁶¹ para vigilia” (Receta S179), “Sopa de vijilia” (Receta S209), “Sopa de vijilia [2]” (Receta S212), “Sopa de fideos para vijilia” (Receta S218), la “Sopa de fideos para carne ó vijilia” (Receta S224) que se elabora con chile ancho, fideos y se sirve con queso; “Sopa de pan para carne ó vijilia” (Receta S229), “Sopa de zanahoria de vijilia” (Receta S229), la “Sopa de chícharos para vijilia” (Receta S030) se sirve con rebanadas de huevo duro; “Sopa de pan y aceite para vijilia” (Receta S231), “Sopa de frijoles para vijilia” (Receta S232), “Sopa blanca para vijilia” (Receta S233), “Sopa de cuaresma” (Receta S250), “Sopa ó menestra de sustancias de vijilia” (Receta S277) y finalmente la “Sopa ó menestra de ranas” (Receta S271) que para convertirse en una sopa de vigilia, en vez de tocino se le echa manteca.

Identificamos algunos platillos farináceos para la vigilia mexicana: “Arroz de vigilia” (Receta A237), el “Arroz con diferentes sustancias” (Receta A239) se prepara con caldo de vigilia, “Escudilla de ángel para cuaresma” (Receta E088), el “Pastel de garbanzos para vijilia” (Receta P043) elaborado con garbanzos, pan, yemas de huevo duro, jitomate, tomate, cebolla, manteca, especias, pasas y pescado; el “Pastel de vijilia” (Receta P041) se elabora con atún, anchoas, salmón o criadillas y al sacarlo del horno se le puede poner un vaso de rom [ron] o vino de madera; y el “Pastel hojaldrado de harina” (Receta P056) se puede hacer para vigilia con su respectivo relleno al sustituir la carne.

En cuanto a los productos animales permitidos para vigilia abordaremos primero los pescados: “Lampreado de vigilia” (Receta L011) y el “Salmón al asador” (Receta S020) que puede servirse en vigilia. Para el caso de los huevos identificamos los “Huevos revueltos” (Receta H080) los cuales son elaborados con nata y legumbres para la vigilia; o el “Huevo en tortilla con yerbas finas” (Receta H090) el cual si es para vigilia se hace el huevo solo con sal y pimienta, guarnecido con acederas lechuga o achicoria.

Ahora bien nos encontramos ante un total de 40 recetas para vigilia, las cuales aumentarán al comprender los principios descritos. En un primer momento se advierte la prohibición de la carne roja, los caldos de carne y el tocino.

Sin embargo aquello que no es prohibido y que aún tiene un origen animal es verdaderamente revelador: la leche, queso, nata, manteca y mantequilla, pescado,

⁶¹ Col rizada.

huevos e incluso las criadillas y los vinos son alimentos exentos de los tabúes religiosos que invisten a la vigilia. Las aves, los vegetales, pescados, productos farináceos y leguminosas son alimentos bien vistos para la vigilia.

Podemos afirmar que Juan Nepomuceno del Valle, a pesar de la gran internacionalización y su búsqueda por difundir nuevos modales en la sociedad mexicana no olvida que los asados por más indispensables que sean en la mesa “civilizada” del europeo, si es vigilia antes se presentará el pavo, el pescado o los tradicionales romeritos y quelites.

Quiero discutir un último aspecto de la evolución en las maneras en la mesa. Méndez describe que la navidad era tiempo de vigilia, sin embargo podemos observar cómo van ganando terreno las costumbres extranjeras en esta fiesta. Por ejemplo, en *Clemencia* (1869) podemos notar el árbol de navidad, una costumbre alemana ya difundida entre las élites adineradas y seguidoras de las modas europeas.⁶²

La receta de “Costrada de navidad” (C340) puede revelarnos algo de este avance extranjero, ya que algunas personas podían considerar la navidad como un tiempo de vigilia y otros un tiempo de comer este asado de buey con mermelada de manzana. No necesariamente esta receta refleja el hecho que el editor del recetario quisiera que los mexicanos comieran este asado en navidad, el recetario también pudo haber sido escrito como una guía culinaria para extranjeros en y fuera del país.

Podemos notar que nunca hubo un servicio propiamente “mexicano”, sin embargo en México la forma en la que se comían los alimentos sí era especial, los almuerzos con maíz y chile, las comidas de vigilia y el consumo de tortilla entre los estratos populares en vez del uso exclusivo de la cuchara nos ofrecen un panorama más amplio de las mentalidades mexicanas para el siglo XIX.

Las comidas de tres servicios con numerosas entradas, intermedios y postres en el siglo XIX, para todo tipo de gustos se fue reducido a través del tiempo para desembocar en el siglo XXI ya sea en pequeñas comidas para familias nucleares, o en el servicio de buffet en el que cada uno se sirve de los abundantes alimentos que se presentan, o en el servicio americano o a la carta, donde cada comensal decide cuál es el plato que más agrade.

⁶² Ignacio Manuel Altamirano, *Clemencia. Cuentos de invierno. Julia. Antonia. Beatriz. Atenea*, México, Porrúa, 1974, (“Sepan cuantos...”, 62): p. 54.

4.2).- El arte en la cocina

¿La cocina es un arte?, o tal vez sería más acertado preguntar ¿la cocina se consideraba un arte en el siglo XIX y por Juan Nepomuceno del Valle 1866? A través del presente subcapítulo intentaré mostrar todos los indicios de que la gastronomía en el siglo XIX era tratada como una de las bellas artes por medio de *Tesoro de la cocina*. Por ejemplo, para elaborar los diversos “Licores” (Receta L089) se procederá como las reglas de arte, dice el escritor del recetario, ¿acaso esto no es indicio de que la comida y la bebida eran artes para el siglo XIX?

Ya se dijo que Antonin Carême (siglo XVIII-XIX) declaraba que las bellas artes incluían a la pastelería como una rama principalísima de la arquitectura;⁶³ sin embargo esta visión se ve truncada por el argumento de Korsmeyer quien dice que Carême simplemente exageró con esa frase⁶⁴ y que la gastronomía de ninguna manera es considerada como arte en el presente o a lo largo de la historia.

En un recorrido histórico desde la antigüedad griega, Korsmeyer documenta que el sentido del gusto –y por lo tanto la gastronomía– ha sido discriminado por el resto de artes y de sentidos. Platón por ejemplo favorecía a la vista y al oído como sentidos morales, estéticos y cognoscitivos: el alma, ese ente puro e inmortal debe conquistar el cuerpo y sus pasiones como son la gula, la bebida y el sexo. El apetito era una fuerza insaciable que ataba al hombre como un animal salvaje.⁶⁵

Aristóteles consideraba de igual manera como sentidos superiores al oído y a la vista y por ende a todos sus productos como las artes plásticas y la música. El problema del gusto y del tacto era sobre todo el abuso de ellos para propiciar los placeres del cuerpo. Lo interesante de la propuesta es el análisis de Korsmeyer sobre los sentidos “masculinos” que son el oído y la vista porque son sentidos pedagógicos, mientras que el gusto, el olfato y el tacto son vistos como sentidos “femeninos”, asociados a la mujer y a la carnalidad, el mayor obstáculo de los hombres griegos.⁶⁶

Para el siglo XVIII la palabra “gusto” designaba no tanto el sentido perceptor de los alimentos, la palabra fue adueñada por las artes y denotaba educación y belleza (buen gusto). El gusto como sentido perdió importancia porque los filósofos se concentraban en el debate de la belleza de las cosas, como un aspecto propio de la naturaleza o subjetivo a cada época.⁶⁷

⁶³ Néstor Luján, *Historia de la gastronomía*, Barcelona, Plaza & Janes Editores, 1989: p. 168.

⁶⁴ Carolyn Korsmeyer, *El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía*, Barcelona, Paidós, 2002: pp. 173-174.

⁶⁵ *idem*, pp. 28-31, 35.

⁶⁶ *idem*, pp. 39-42.

⁶⁷ *idem*, pp. 65, 73, 79, 85.

Otra embestida realizada por los estudiosos de la estética al sentido del gusto, al olfato y a la comida, es que emplean sentidos prácticos: Kant decía que como el hombre emplea el gusto y el olfato para alimentarse y evitar ingerir cosas tóxicas, esta practicidad conlleva al destierro de la comida como arte. Hegel argumentaba de igual manera que la comida es susceptible de descomposición y por tanto tampoco podía compararse con una pintura cuya duración es “eterna”;⁶⁸ y eterna entre comillas porque dichos pensadores nunca consideraron que las obras de arte también son efímeras y se desgastan con el paso del tiempo.

Korsmeyer a pesar de realizar esta investigación para esclarecer la visión de la comida en la lente de la teoría estética termina por declarar una victoria: la comida no es arte. Los argumentos de Korsmeyer son los siguientes: por ser cotidiana, placentera, efímera, perder sus propiedades [iniciales] y no incitar a la reflexión, la comida no es ni debe ser considerada una bella arte.⁶⁹ Korsmeyer es una pionera en estudiar la gastronomía a través de la teoría estética, sin embargo sus conclusiones son negativas.

Podría refutar los postulados de Korsmeyer, sin embargo me interesa discutir un aspecto en específico ¿La comida no era considerada un arte para el siglo XIX cuando ya leímos con Juan Nepomuceno del Valle que elaborar licores es un arte? Propongo una hipótesis contraria a los descubrimientos de Korsmeyer: a pesar de que los “pensadores” elevaran las “artes” a costa de la comida, el gusto y el olfato, en el siglo XIX a la gastronomía sí se consideraba un arte.

Y ¿cómo podría negarse que la gastronomía es artística si es ya patrimonio inmaterial de la humanidad declarado por la UNESCO? y por ser patrimonio la comida tiene un valor artístico. El arte no es aquel objeto guardado en un museo como un óleo o una vasija, el arte es un aspecto material o inmaterial de la realidad perceptible por los sentidos y el alma y la gastronomía complace al menos a cuatro (vista, tacto, y sistema olfato-gusto) o hasta cinco sentidos y al alma, defienden Guía y Viladevall.⁷⁰

Martha Chapa también concuerda que la gastronomía es un arte: la comida al igual que la pintura apela a los sentidos del hombre porque es tangible, interviene la imaginación del artista, nos sensibiliza y nos hace humanos. El presentar y engalanar un plato no es solo un capricho, es un ritual sensual en el que se expresan valores, sentimientos, nuestra identidad y cultura.⁷¹

⁶⁸ *idem*, pp. 88, 92-93.

⁶⁹ *idem*, pp. 91, 146-148, 154.

⁷⁰ Juan Gerardo Guía Zaragoza, y Mireia Viladevall i Guasch, “Sabores del patrimonio gastronómico”, en: *Culinaria Revista especializada en Gastronomía*, Toluca, Universidad Autónoma del Estado de México, 2013 (No. 5 <Nueva época>, Enero / Junio 2013): pp. 37-39.

⁷¹ Martha Chapa, “Pintura y cocina: expresiones paralelas”, en: *Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos*, México, CONACULTA, 2002, v 1: pp. 163-165.

Analizando la teoría de los tropos de Hayden White⁷² y la forma en la que cada historiador da forma a su relato, debo decir que Korsmeyer fue muy parcial en su lectura por las siguientes razones: negar la forma estética de los alimentos, no incluir recetarios titulados “Artes” y la lectura que hace de Brillat-Savarin.

En primer lugar, al asegurar Korsmeyer que la comida no es arte y que las declaraciones de Carême sobre la pastelería como una rama de las bellas artes nos indican el favorecimiento de la autora por las “artes clásicas” y el desprestigio de la comida. En segundo término hay recetarios denominados “Artes” y que ella no incluye como el muy famoso recetario *El arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería* (1611) de Francisco Martínez Montañón, entre muchos otros internacionales e incluso nacionales que llevan por título “arte”. Para finalizar, Korsmeyer ve únicamente en la obra de Brillat-Savarin un simple precursor de la ciencia de los sentidos,⁷³ sin embargo Savarin fue el primer filósofo y teórico del gusto y de la gastronomía.

Brillat-Savarin en *Fisiología del gusto* (1827) no solo explica el funcionamiento de las papilas gustativas y del sistema gusto-olfato, su obra es un llamado a la buena mesa, a la reflexión en torno a la comida y hasta a la gula. Brillat-Savarin documenta que las primeras percepciones humanas fueron difusas y que el hombre percibía con sus sentidos de manera inconsciente: se comía sin paladear, veía sin distinguir la forma, olía sin elegir... Pero con el dominio de los sentidos la humanidad pudo mejorarlos y hasta satisfacerlos: de la vista nació la pintura, la escultura y los espectáculos; del olfato nacieron los perfumes, del sonido la música, la armonía y el baile. Del mejoramiento del gusto nació la gastronomía.⁷⁴

Retomemos también los usos del gusto que menciona Savarin: el primero de ellos es la restauración de las fuerzas vitales del hombre, un sentido práctico y nutricional; el segundo uso del gusto es el de elegir los alimentos más adecuados, de los cuales el ser humano se sirve de los más sabrosos, los procesa la mano del hombre para elevarlos a ser un arte cotidiano.⁷⁵

Brillat-Savarin buscaba decir algo tan sencillo como el hecho que la humanidad no come desordenadamente los primeros alimentos que encuentra en la naturaleza, sino que las preparaciones y técnicas de cocción nos distinguen no solo de los animales, nos hacen ser mejores sociedades, nos civiliza y nos sensibiliza. Leamos los siguientes aforismos: “Los animales pacen, el hombre come; pero únicamente sabe hacerlo quien tiene talento”, “De la manera como las naciones se alimentan, depende su destino”, “Obligado el hombre a comer para vivir, la Naturaleza le convida por medio del apetito y le recompensa con deleites” y “La apetecencia es un acto de nuestro gusto, por cuyo intermedio preferimos las cosas agradables”.

⁷² Hayden White, *El texto histórico como artefacto literario y otros escritos*, Barcelona, Paidós, 2003.

⁷³ Korsmeyer, *op cit.*, p. 106.

⁷⁴ Brillat-Savarin, *op cit.*, pp. 28-42.

⁷⁵ *idem*, p. 36.

Considero que Savarin es uno de los fervientes defensores de la gastronomía como una bella arte y él filósofo del gusto refleja que en el siglo XIX la comida tuvo un lugar muy importante como un placer y un arte a cultivarse entre las sociedades más desarrolladas, como lo era la francesa y como pretendía llegar a ser la mexicana.

¿Savarín fue leído en México? Pilcher documenta que la obra de Savarin fue editada en México para el año de 1852⁷⁶ y sí hay pruebas de que este libro era una lectura de los intelectuales del siglo XIX mexicano. Por ejemplo Cuellar en *Ensalada de Pollos* menciona el nombre de Brillat-Savarin al hablar de la ensalada como una alegoría de todos los aspectos sucedidos y revueltos en su novela.⁷⁷

Tenemos claras noticias de que Juan Nepomuceno del Valle leyó al filósofo del gusto: en la fórmula de “Truchitas en sartén” (Receta T135) alude a la obra *Fisiología del gusto* [sic.] diciendo que es un bocado digno de un cardenal, un platillo exquisito en otras palabras. No solo eso, podemos notar en la sección de los postres la “Torta savarina” (Receta T122), un clásico postre francés en nuestros días elaborado en el siglo XIX con una masa farinácea, leche dulce de avellanas y kirsch; el nombre del pastel de avellanas honra directamente al filósofo del gusto francés por su gran legado a la gastronomía. Tanto la *Fisiología del gusto* de Savarin como el *Manual de los anfitriones* de Grimond de la Reyniere son dos lecturas que realizó Nepomuceno y que podemos rastrear en su recetario.

Ahora bien, quiero decir que el recetario de 1866 muestra un constante interés por la forma, color y perfume de los platos. Hay fórmulas que simplemente ordenan que se sirva el plato, otras ni siquiera dan esa indicación y dan por hecho cómo se debe servir y también comer. En una lectura del recetario se aislaron todas las recetas que tienen un interés por los siguientes aspectos:

1).- La presentación y las guarniciones (La forma y el tacto): La “forma” refiere a aquella disposición de los alimentos sin que el sabor final de estos sea alterado, por ejemplo no es lo mismo un asado, que un asado que se ordena se disponga a manera de corona y en el centro se adorne con cogollos de lechuga. Se incluyen además las guarniciones, elementos decorativos y acompañantes de platos, principalmente de las carnes. Finalmente se analizan las fórmulas que en sus operaciones culinarias buscan nuevas sensaciones en la lengua, por ejemplo el chocolate se espuma con el molinillo únicamente por la espuma y no por modificar su sabor.

2).- El arte del azúcar, el uso de flores y las masas: Refiere al uso del azúcar en obras artísticas que eventualmente son comidas: mazapanes, dulces de pepita, alfeñique, entre otros. El uso de flores se analiza no solo su consumo, también su labor artística en los platos por sus colores y por considerarse un “arte natural” en sí mismas.

⁷⁶ Jeffrey M. Pilcher, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, trad. Victoria Schussheim, México, CONACULTA – CIESAS - Ediciones de la Reina Roja, 2001: p. 108.

⁷⁷ De Cuellar, “Ensalada”, *op cit.*, p. 221.

Finalmente también se incluyen las masas farináceas cuya presentación debe ser tanto agradable a la vista o su textura única al paladar.

3).- Los colorantes alimentarios: Hablaremos de tres tipos de colorantes: aquellos ingredientes que sin ellos la receta nunca será la misma (como el color rojo de la sal de nitró que además es un conservador), los colorantes que como efecto secundario otorgan sabor (como el uso de caramelo o azafrán) y los colorantes que no cambian el sabor del plato (como el carmín, la cochinilla o el añil).

4).- Los perfumes (el olfato): se trata no solo de hablar de las especias como la pimienta, el clavo ni el azafrán, sino de descubrir la importancia del olfato al rastrear el perfume en los dulces y platos en la cocina decimonónica.

4.2.1).- La presentación y las guarniciones

Los “Bigotes de arroz” (Receta B064) pueden elaborarse en forma alargada, en bastones, o lo que es preferible, en forma de pera, ya que agradan más a la vista, dice el editor del recetario de 1866. Este interés en presentar los platillos de manera que alaguen a la vista es un indicio factible de que la gastronomía no solo quería igualar a las otras artes por medio de sus perfumes y de sus sabores, además de eso notamos un elevado interés de los cocineros y las cocineras por la forma, el color y la textura de los alimentos.

El editor del recetario sabe que las operaciones estéticas no cambiarán el sabor final del platillo, solo lo harán más hermoso a la vista, como el “Agua de Fresas” (Receta A036) a la cual se le agregan fresas enteras solo por hacerla mejor a la vista. En este apartado analizaremos únicamente la forma y la presentación de los platillos salados que el recetario advierte deben tener cuidado en su presentación final (Código Sal#).

Documentamos en el caso de las aves que la “Pava en adobo” (Receta P124) debe servirse fría y con su gelatina: “Es costumbre acertada y muy agradable servir fría la pava así preparada, cubierta con la escarcha ó jielatina que se ha formado durante la cocción [*sic.*]”. Se trata de la importancia que tienen no solo los adinículos, sino también de la temperatura de servicio más agradable para presentar este platillo.

Para los “Pedigones á la mahonesa” (Receta P173) indicaremos los adornos de esta ave: coscorrones fritos, aceitunas rellenas, huevos duros, jaletina, hilitos de anchoa y criadillas de tierra, todo distribuido simétricamente y con buen gusto, porque esta ave debe presentar un aspecto agradable a la vista debido a su delicadeza.

Sobre los pescados, el editor del libro dice que lo peor que puede suceder durante la conservación no es que se desprenda la carne por el contacto con el hielo, sino que ya no tenga sabor ni consistencia (Receta S319: Sustancias alimenticias [conservación de las]). La receta denota en si la importancia de la textura no solo de la carne de pescado,

sino de cualquier proteína animal: delicada y firme al mismo tiempo que sea sazonada deliciosamente.

Para presentar pescados grandes se deberán disponer sobre una servilleta doblada sobre un redondel de madera, o sobre un platón grande (Receta A016: Aderezos para el pescado). Ahora bien, si se busca conservar la blancura del pescado, éste se cocina en leche con sal y pimienta (Receta A017: Aderezo al estilo de Nantes).

Sobre la forma en la que deben presentarse notamos que se busca disponer algunos de estos pescados en forma de corona o de círculo como las “Anguilas a la tártara” (Receta A152), “Anguila mechada” (Receta A153), “Anguila mechada de otro modo” (Receta A154) y los “Lomillos de sargo saltados” (Receta L114). El “Bacalao con manteca negra” (Receta B005) por su parte se presenta a la mesa con una corona de perejil frito.

Otra presentación de pescados que podemos resaltar es la del “Bacalao al gratín” (Receta B005), el cual se acomoda a manera de media naranja, se guarnece con coscorrónes que figuren tapones de corcho, se baña con huevo y manteca para hornearse y obtener una corteza de un hermoso color dorado. Hasta el momento podemos notar no solo la forma en la que se deben presentar algunos pescados, también el color, su textura y todos los elementos que pueden guarnecer los platos.

Hablando de guarniciones, la “Caldereta á lo paisano” (Receta C060) y “Caldereta al natural” (Receta C062), ambas preparaciones de pescado, se guarnecen con cangrejos y coscorrónes. Para terminar el recorrido de los pescados notaremos una receta muy francesa, pero emblemática: el “Relleno de pescado” (Receta R034), la cual es una pasta de pescado y huevo con la que se forman quenefas o *quenelles*⁷⁸ y se cocinan en agua o caldo; si esta pasta de pescado se rebozara y se friera ya no sería un plato tan delicado, dice el recetario.

Para el caso de los moluscos, las “Almejas á lo marinero” (Receta A115) se presentan en conchas hechas de plata, o naturales pero más grandes; las “Ostras servidas en concha” (Receta O012) y las “Ostras de otro modo” (Receta O014) se presentan sobre sus conchas, procurando retirar la hiel antes, ya que con el calor se revienta e infecta todo el plato. Los cangrejos de mar, langostas y langostinos (Recetas C087: Cangrejos de mar, langostas y langostinos; y L016: Langostas, langostinos y cangrejos) se cocinan en agua, luego de fríos se disponen en forma de pirámide alrededor de una servilleta plegada, se cubren con una capa de perejil y se acompañan de salsa con remolada.⁷⁹

Identificamos que la mayor parte de la presentación en carnes rojas se concentra en asados y pasteles o cubiletes, pero si se elabora un “Cocido de carne” (Receta C188) es conveniente quitarle la espuma durante la cocción, la cual es la parte sanguinolenta, dando por resultado un mejor cocido.

⁷⁸ La forma se obtiene al moldear un alimento entre dos cucharas y obtener una especie de balón de futbol americano. Las *quenelles* de pescado son platillos franceses muy delicados en sabor y textura.

⁷⁹ Salsa á la remolada, Receta S062.

Notamos que algunos asados se disponen a manera de corona: “Asado a lo húsar” (Receta A252), “Cuajar ó vientre de vaca preparado en parrillas” (Receta C398), “Chuletas de ternera con yerbas finas” (Receta CH041), “Chuletas de ternera empanadas” (Receta CH045), “Chuletas de carnero á la subisa” (Receta CH049), y “Solomillo con coscorrones” (Receta S146). En algunos casos, dentro de la corona que se forma con la carne se disponen guarniciones y aderezos.

En siguiente momento se enlistan las guarniciones y adornos de los platillos de carne: la “Cabeza de ternera en pirámide” (Receta C004), como su nombre lo indica, se dispone a manera de pirámide y se guarnece con doce cangrejos y doce coscorrones; la “Cabeza de ternera al horno” (Receta C009) se le pone un adorno alrededor de cangrejos, coscorrones y/o pastelitos. Los “Sesos de ternera” (Receta S131) se pueden adornar con rebanadas de pan fritas y cortadas con elegancia entre seso y seso, o servido con ensalada de lechuga, cogollos, huevos duros y mahonesa, que los hace más apetitosos. Las “Lenguas guisadas” (Receta L 063) se adornan con pan, plátanos fritos y huevos duros; los jamones o piernas de animales (Receta P191: Pernil: modo de cocerlo) se sirven con zanahorias, pepinos y gelatina, o se pueden labrar dibujos con pincel, pluma o caramelo sobre la corteza de este trozo de carne. La “Liebre escabechada y asada” (Receta L103) se dispone en un platón, con papel rizado en los extremos de las piernas.

Hasta la carne dentro de cubiletes y pasteles, a pesar de que estén cubiertos con masa debe acomodarse con primor y elegancia. Al rellenar un volaven (Receta A015: Aderezos y adherentes para volavenes) “se irán acomodando con simetría [las carnes] dentro del volaven, poniendo encima los mas apetitosos [*sic.*]”, se sazona con salsa bechamel o de setas y se presenta a la mesa como una entrada. En el “Pan con variedad de carnes” (Receta P006), las proteínas animales se arreglan con gusto y orden para que al sacarlo del horno presente una vista agradable y apetitosa.

Los “Cubiletes de carnes, aves caseras, caza, etc.” (Receta C406) son pasteles sin corteza y se preparan en vasijas redondas, cuadradas, o largas para otorgar la forma del cubilete, o en algunas de ellas conservan la forma y el relieve de cierta carne, como los moldes en forma de liebre, necesarios para no alterar la forma del animal, pero además mostrar la elegancia del molde mismo en la mesa.

Los huevos por su parte, si son tibios y cocinados en agua por cinco minutos, se presentan sobre una servilleta doblada si no hay hueveras para cocinarlos y servirlos en la mesa (Receta H071: Huevos pasados por agua y cocidos). Algunas preparaciones como las tortillas de huevo llegan a presentar aspectos artísticos, por ejemplo en la receta de “Macedonia de tortillas” (M007) se elaboran pequeñas tortillas de huevo con diversos gustos como tocino, hierbas finas, queso, etc. luego de cocidas se entrelazan simétricamente a manera de macedonia.

No olvidaré que los “Huevos pequeños imitados” (Receta H113) son una guarnición hecha para decorar diversos platillos: con yemas de huevo duro, yemas crudas, harina

y sal se forma una pasta a la que se le da la forma de huevitos, finalmente se cocinan en agua antes de ser una guarnición.

Podemos notar dos posturas en torno a las verduras: un platillo separado que debe adornarse, o una guarnición. Los platos elaborados con una base vegetal muestran un cierto cuidado y arreglo que antes no estaba presente en recetarios de fechas anteriores y que cobran cada vez más importancia.

Por ejemplo las alcachofas se pueden presentar en forma de pirámide sobre una servilleta doblada, o cortadas en cuatro, salteadas y colocadas en forma de turbante (Respectivamente recetas A078, Alcachofas [Modo de cocer las]; y A086, Alcachofas saltadas). La coliflor también debe adornarse con gusto y simetría, formando una gran flor con los brotes hacia arriba o acomodarla en forma de media naranja (Recetas C239, Coliflor con salsa blanca; C245, Coliflor con queso; y C246, Coliflor al gratín). Los nabos pueden mondarse para que figuren peras (Receta N004, Nabos congelados, figurando peras) y el puré de papas se puede modelar como una pirámide que se dora debajo del horno de campaña antes de presentarse en la mesa (Receta P109, Patatas en pirámide).

Podemos notar el uso “accesorio” y decorativo de los vegetales en recetas como la “Sopa de carne” (Receta S211) la cual puede hermosearse con puntas de espárrago o guisantes tempranos. En ensaladas donde el elemento principal es una proteína animal podemos hallar la presencia de cogollos de lechugas, alcaparras, pepinillos y otros vegetales ordenados siempre con orden, gusto, simetría e inteligencia (Recetas A289, Aves [ensalada de]; E013, Ensalada de perdigones; y E014, Ensalada de perdigones).

En cuanto a las guarniciones se ha dicho anteriormente que pueden ser vegetales y coscorrones;⁸⁰ otros platos de manera sencilla pueden hermosearse con almendras y pasas por encima como el caso de muchos “Antes” o de la “Salsa de leche [2]” (Receta S104).

Sin embargo es notable que hubiera un *boom* en el uso de salsas. Por salsa el recetario se refiere a una nueva confección de sustancias extrañas, cuyo objetivo es realzar el sabor del alimento; son cálidas o refrescantes y su objetivo es humedecer la boca (Receta S034: Salsas). Las salsas muy dulces no tendrían mucho efecto, sin embargo las salsas acres y picantes quemar en la boca en vez de ser agradable;⁸¹ y se debía quitar la grasa superficial.

⁸⁰ Coscorrones fritos: Receta C331. Las rebanadas de pan se cortan en forma de cresta de gallo, media luna, redondos o en forma de dados y se fríen en manteca. Sirven para guarnecer las menestras y sopas y se sirven al momento de un plato aparte, duce el documento de 1866.

⁸¹ Aun así el recetario incluye recetas de moles y otras más con tornachiles y chiles, posiblemente el escritor denuncie el consumo de chile solo por ser picante y prefiera las salsas ya cocidas, el chile en un estado “civilizado”.

En la Tabla 6 se documentaron 206 recetas entre salsas, adobos y acompañamientos, de las cuales 78 tienen directamente el nombre de salsa y otras son parte de platillos más complejos como un mole de guajolote el cual tiene una subclase Sal3 y Sal10. Las salsas encajan bien en la descripción de Flandrin sobre la tendencia aristócrata del siglo XVIII de “guisar aparte” de las que se hablaron en el subcapítulo anterior.⁸²

Sumado a esto hay un creciente interés por las texturas de los alimentos. Ya Juan Nepomuceno del Valle anunciaba la importancia de la textura del pescado, sin embargo el uso de *roux* o “rojos” para espesar y dar color a las salsas es notorio y más significativo a través de todo el recetario. El recetario emplea el nombre de “rojo”, sin embargo este nombre proviene de la traducción del *roux* francés. Esta preparación conocida ya por el editor y empleada en la cocina actual no es más que una cocción de harina y mantequilla con la cual se espesan muchas salsas; el grado de cocción del *roux* puede hacer que la salsa sea más o menos oscura según el tiempo de dorado. En *Tesoro de la cocina* encontramos el “Rojo para las salsas” con el código R059 en donde se explican estos preceptos válidos a nuestros días.

En la fórmula de “Perdigones á la chipolata” (Receta P169) se advierte al lector lo siguiente: “Tener presente que siempre que en un guiso entren diferentes artículos, como setas, cebollas, etc., se han de echar por su orden, es decir, según su calidad y el mas ó menos tiempo que necesitan para cocerse [*sic.*]”; Juan Nepomuceno del Valle advierte entonces que las texturas juegan un lugar muy importante para el buen cocinero o la buena cocinera del siglo XIX, hasta en el más humilde cocido habrá un buen orden en los pasos y tiempos de cocción para evitar carnes y/o vegetales deshechos y sobrecocidos.

Además en las recetas de “Ante de leche nevada” (Receta A208) y en la “Crema sambaglione, ó espuma italiana” (Receta C360) notamos el uso del molinillo para obtener una textura espumosa y aireada, ya sea con nata o con huevos respectivamente, ambos, agentes espumantes naturales. Recordaré por ejemplo que el chocolate se espuma con el molinillo no para cambiar su sabor, sino porque la espuma es un atributo deseable, una nueva textura en la boca producida solo con agitar constantemente este instrumento.

Para finalizar el apartado diré que en los platillos nacionales también podemos notar un ritual de presentación antes de llevarlos a la mesa. Tanto las “Albóndigas de Puebla” (Receta A065), el “Mole de especias” (Receta M124) y el “Mole poblano” (Receta M125) se sirven con ajonjolí espolvoreado.

Los platillos a base de masa de maíz nixtamalizada con salsa como envueltos y chilaquiles también tienen su propio adorno: los “Envueltos” (Receta E062) se adornan por encima con cebolla rebanada, chilitos, aceitunas, almendras, pasas, piñones, pedacitos de acitrón y hebras de carne frita o jamón magro; los “Envueltos de

⁸² Flandrin, *op cit.*, pp. 252-253.

Puebla” (Receta E063) por su parte se rellenan con picadillo de carne de cerdo y se sirven con ajonjolí y jamón por encima; los “Envueltos rellenos” (Receta E064) se rellenan como los anteriores y se adornan con cebolla rebanada; los “Envueltos rellenos de papa” (Receta E065) se guarnecen con cebolla rebanada, carne de cerdo, longaniza, choricitos y unas tortillitas chiquitas y delgadas, fritas en manteca. Se preparan así los envueltos de papa con salsa de jitomate, pero si son de salsa de tomate solo se adornan con cebolla y queso. Los “Chilaquiles colorados” (Receta CH015) se decoran con queso rallado y cebolla en rebanadas.

La formulación de “Fiambre de casa” (Receta F005) se compone de una ensalada de vegetales, encima de ésta se disponen los trozos de lengua, manitas de puerco, espaldilla y gallina; sobre las proteínas animales se guarnece además con alcaparras, perejil, tornachiles y aceite. El “Fiambre de Puebla” (Receta F006) se compone de manitas de cerdo, lengua, lechuga, aceite, vinagre y tamalitos cernidos;⁸³ se adorna por último con cebolla rebanada, cogollos de lechuga, rábanos en gajos y chilitos verdes.

Hasta el momento quiero decir que la comida para el siglo XIX no es solo aquel elemento que ingiere el ser humano para nutrir su cuerpo, la forma en la que el alimento se presenta realza los atributos del alimento, lo acercan a la forma de las obras de arte porque tiene por objetivo exaltar la vista y el paladar del comensal.

Los platos de carne y pescado son los que más atención reciben para tener cuidado en su forma y guarnecerlos correctamente. Los vegetales pueden ser guarniciones y además hay cada vez más número de platillos de vegetales únicamente y que deben ser también adornados con cuidado y buen gusto. Notamos un interés cada vez más grande por las salsas, guarniciones y la obtención de texturas espesas en las salsas y ligeras y espumosas en algunos postres.

Los platillos mexicanos tienen un ceremonial propio y se coronan con cebolla, carnes, embutidos, ajonjolí, chiles, alcaparras y hasta tamalitos, entre muchos otros aderezos, pero es muy importante saber qué tipo de guarnición es mejor para los envueltos, chilaquiles, fiambres y moles y cada tipo de plato “mexicano” que presentemos a la mesa.

4.2.2).- El arte del azúcar, el uso de flores y las masas

Ya se dijo con anterioridad que Antonin Carême declaraba a la pastelería como una rama principalísima de la arquitectura. En la sección anterior documentamos la importancia que tiene la presentación final del alimento, sin embargo hace falta aclarar el uso de alimentos que tuvieron una función estética directa antes de ser comidos y es el caso de muchos dulces.

⁸³ Posiblemente sea la receta de “fiambre donoso” que García Cubas describe en *El libro de mis recuerdos* en la que al fiambre se le sumaban unos tamalitos cernidos.

Rescataremos el caso de las “sutilezas” que documenta Mintz para el siglo XVII: con pasta de azúcar y almendra se elaboraban figuras comestibles, las cuales eran bienes suntuarios por el elevado costo del azúcar en la época. Las sutilezas en sí mismas eran obras de arte que nunca eran mostradas ni compartidas con los pobres como una demostración de poder –al igual que muchas obras de arte– y finalmente, luego de ser admiradas eran digeridas;⁸⁴ obras de arte para la vista, el tacto y el gusto al mismo tiempo.

Para el siglo XIX, cuando el azúcar ya es un bien accesible a diversos estratos sociales a través del mundo y de México, el arte del azúcar se cultivó con mayor intensidad, aspecto que podemos ver no solo en recetarios. Para el día 1 de noviembre de 1841 Madame Calderón de la Barca escribe en sus cartas que

Numerosos puestos cubiertos de ringleras de 'calaveras de azúcar', enseñando los dientes y ofreciéndose a la tentación y gusto de la chiquillería. [...] Gritaban las viejas mujeres en los puestos, con perseverante y destemplada voz '¡calaveras, niñas calaveras!'; pero también había animales de pura azúcar de todas las especies y suficientes para formar un Arca de Noé.⁸⁵

El alfeñique formaba parte de la cultura culinaria y artística mexicana del siglo XIX. En la Tabla 7 ya se habían documentado los dulces moldeables –como el alfeñique– y estos ascienden a 27 en *Tesoro de la cocina*. No me atrevería a decir que son muchos o pocos dulces moldeables, lo que infiero inmediatamente es la flexibilidad en su uso: la misma pasta de alfeñique puede servir para realizar miles de figuras diversas según la creatividad y el ingenio de cada labrador del azúcar.

Se identifican dos recetas de alfeñique: “Alfeñique: (Modo de hacer el)” [Receta A108] y el “Alfeñique de azahar” (Receta A109); en ambas recetas se clarifica el azúcar y se tiene cuidado del punto de los almíbares, al segundo se le agrega esencia de azahar y rojo de carmín.

Hablando de almíbares, es indispensable para el artista culinario aprender todos sus puntos de cocción y las formas en las que podemos identificarlos: bañado pequeño y grande, alfajorado pequeño y grande, soplado, pluma o bolita, bola grande o pluma, cascado pequeño y grande y finalmente caramelo (Recetas A123-A130).

Siguiendo el rastro de los dulces moldeables identificamos el milenar mazapán, una pasta de azúcar y almendra, legada de medio oriente y lo que Mintz documenta en el siglo XVII como “sutileza”. *Tesoro de la cocina* ofrece cuatro recetas para elaborar mazapanes de almendra: Mazapán (Receta M075), Mazapán de flor de naranja (Receta M076), Mazapán de chocolate (Receta M077) y Mazapán de fresas (Receta M078).

⁸⁴ Sidney W. Mintz, *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, trad. Laura Moles Fanjul, México, Siglo Veintiuno, 1996: pp. 115-116, 128, 143.

⁸⁵ Madame Calderón de la Barca, *La vida en México durante una residencia de dos años en ese país*, 14ª ed., trad. Felipe Teixidor, México, Porrúa, 2010, (“Sepan cuantos...”, 74): p. 401.

Además agregaré la fórmula culinaria de “Pasta de almendras para hacer figuritas para los refrescos” (Receta P034) que no varía mucho de un mazapán: se muele almendra deshollada en metate con el azúcar, se perfuma con azahar y se moldean las figuras. Lo interesante de la última receta es el título, ya que podemos reconocer que en los refrescos y reuniones casuales se ofrecían mazapanes de almendra y otros dulces más.

Tesoro de la cocina ofrece otras fórmulas de dulces moldeables como el “Alfajor de garbanzo” (Receta A106) la cuál es una fórmula de arvejón o garbanzo molido con miel para labrar figuritas vaciadas en molde. El “Jamoncillo de pepita” (Receta J022) no dista mucho al que conocemos hoy en día, pepita de calabaza pelada, limpiada con agua de ceniza, molida con azúcar y formando una barra, mitad blanca y mitad rosa, en ese entonces pintada con panecillo. Otra fórmula que perdura hasta nuestros días es la “Pasta de pepita para de ella hacer frutas” (Receta P032), que de igual manera se elabora con pepita de calabaza limpia, molida azucarada y si se quiere pintada con panecillo o grana para labrar pequeñas frutas de pepita.⁸⁶

Las siguientes recetas también son dulces moldeados de azúcar y goma arábiga, las “Pastillas frías de licor” (Recetas P082 - P090) o también llamadas bombones.⁸⁷ Estas pastillas se expendían en cajitas vistosas y de gusto, poniendo un letrero o un dibujo análogo a las cualidades de la pastilla: marrasquino de Zara, rosoli (con carmín), espíritu cordial, agua de las Bambadas, escubac (con azafrán); espíritu de Venus, espíritu episcopal (con carmín y añil), espíritu de canela, sinamomo, mirto, nuez moscada, melocotón, clavo, rosa, menta, naranja, junquillo, jazmín, tuberosa, etc.

La siguiente receta nos dará cuenta de que el arte del azúcar es el arte de representar la belleza de la naturaleza y las magníficas obras humanas:

Flores artificiales de azúcar [Receta F016]. Son las flores unas de las obras más hermosas de la naturaleza, pues recrean la vista y el olfato de todos los hombres con la belleza de sus formas, sus colores vivos, frescos y brillantes, y su aroma exquisito; cualidades que las hacen el adorno mas hermoso de nuestras habitaciones. Su atractivo es tan grande, que la mayor parte de las artes no confían poder agradar mas seguramente que valiendose de ellas. Las flores nos suministran también variedades admirables para nuestros postres, pastillas y bizcochos; unos por su perfume y sabor, y otras estimables y útiles porque curan ó alivian nuestras dolencias. Tambien se sacan de las flores jarabes, conservas, confituras, esencias, aguas destiladas, polvos; en una palabra, son el origen de las sensaciones mas deliciosas. Pero no basta aun al confitero el haber sabido sacar todo este partido de las flores, sino que semejante á un diestro pintor que nos transmite las facciones de las personas que estimamos ha querido perpetuar nuestros

⁸⁶ Habría que preguntarse ¿Cómo surgió el mazapán de cacahuete que se conoce en México en la actualidad más que su antecesor de almendras?

⁸⁷ La referencia “Bombón” puede ser confusa para el siglo XIX, sin embargo esta aclaración nos hace comprender que se trata de pastillas moldeadas de azúcar y no de dulces esponjosos de grenetina ni de chocolates temperados y rellenos.

goces, reproduciendo sin cesar á nuestra vista las formas, colores y aroma de las mas hermosas flores, aun pasando el término de que la naturaleza les fijó para que nos recreasen. El azúcar es el agente principal en esta ingeniosa invención [*sic.*].

En primer momento Juan N. del Valle hace un elogio de las flores, de su belleza en color, forma y perfume, y el uso que se ha hecho en las artes de ellas; en siguiente momento notamos el uso culinario de las flores en jarabes, conservas, confituras, esencias, etc., finalmente la bondad del azúcar al servicio del arte culinario para recrear flores y crear muchas obras de arte.

La receta (F016) es semejante a la de las pastillas frías de licor (P082) antes mencionadas (con azúcar pulverizada y goma arábica); con dicha pasta se labran manualmente o con sacabocados los pétalos de la flor. En un alambre que sirve como tallo se coloca un algodón impregnado con la esencia de la flor, y con un pegamento de goma arábica se pega un azafrán a manera de pistilo. Se labra un anillo de pasta sobre el alambre para ahí sostener las hojas. “Lo principal es matizar y colorear bien las hojas y las flores, imitando en cuanto sea posible el natural”, dice el editor del recetario de 1866.

Con esta técnica se imitan frutas como peras, manzanas, nueces, uvas, melones, y otras más, labradas a mano o vaciadas en moldes de madera; incluso templos, columnatas, pirámides y retratos se elaboran con la misma pasta de azúcar, todo a curiosidad e ingenio del artista del azúcar siguiendo los mismos principios que el de las flores, dice más adelante el recetario.

Abriré un pequeño paréntesis para hablar del uso de flores en la obra de Juan Nepomuceno del Valle, ya que es un tema muy en boga en la actualidad y al parecer una moda en la época. La anterior receta habló sobre las bondades de las flores en la cocina y efectivamente podemos notar la siguiente lista de flores de las que se hacía uso en dulces y postres (Código Dul#) del siglo XIX: rosa, junquillo, clavel, tuberosa, violeta, lirio y flor de naranja.

Para el caso de flores que figuran en la clase de alimentos salados (Código Sal#) identificaremos que en el “Ave. (Ensalada de)” (Receta A289) se hace uso de la flor de borraja y capuchina no solo para adorno, también para ser ingeridas. El “Pavo real ataviado con todas sus plumas – Banquete de bodas” (Receta P132) se adorna en con flores como malva blanca o borraja, pero no con trinitaria porque eclipsaría los colores del plumaje del ave con su belleza y colorido, una restricción no alimentaria, sino una recomendación artística del editor del recetario.

Para finalizar, en la receta de “Ensaladas” (Receta E012) se pueden emplear las flores que no sean dañinas a la salud: capuchina, borraja, malva, malvavisco, achicoria, buglosa, buglosa, vicapervica, gordolopos [¿gordolobo?], pensamientos, campanela, hojas o pétalos de rosa y dalia. Sin embargo se debe desconfiar de las flores que se

desconocen sus propiedades, porque hay muchas nocivas a la salud como las de acónito, adelfa, etc. Por supuesto que la flor de calabaza es otra flor segura para el consumo humano (Recetas CH019 y Q007). El anterior es un breve recorrido por el *pool* culinario del siglo XIX mexicano que hacía uso de las flores y que hasta buscaba imitarlas con azúcar, esencias y pinturas.

El siguiente aspecto del azúcar a resaltar son los confitados y frutas cristalizadas (Código Dul3). Para ejecutar correctamente el arte del confitero se han de conocer bien los puntos de caramelización del azúcar y haber clarificado el almíbar con claras de huevo, acción necesaria para la perfección del dulce.

Los objetos de los que son dominio el arte del confitero son los siguientes: Dulces garapiñados (como las almendras o pepitas de melón garapiñadas), dulces bañados o cristalizados, pastillas a las que se le otorga un olor y se marcan con figuras relativas al gusto, y finalmente los caramelos vaciados o labrados por el hábil confitero [Receta C268: Confitados. (Reglas generales para los)]. El buen cristalizado de una fruta puede ser en sí mismo una obra de arte que agrade a la vista (Receta G075: Grosellas aljofaradas).

El artista del azúcar también debe dominar el uso del caramelo, ya que este no solo es necesario para confitar y adornar ramilletes (Receta C105: Caramelos), también se sirve para elaborar miniaturas dulces comestibles. Los caramelos, también llamados “pastillas de gota” [Recetas P076-P081, P091-P102: Pastillas] se elaboraban llevando a ebullición y punto de caramelo el azúcar, en un cazo de plata. Luego se vaciaban en planchas engrasadas y se secaban un día más en la estufa; esta receta es la preferida porque el producto no puede ser sujeto a fraude y muestra la pericia del artista culinario, quién además deberá emplear los productos más frescos para que los caramelos no se hagan rancios.

El caramelo también imprime tintes estéticos en los postres, por ejemplo al presentar una “Crema” (Receta C350) se le espolvorea azúcar y se carameliza antes de presentarla a la mesa.

Dos recetas más nos muestran la gran variedad de formas de trabajar únicamente con azúcar. El “Azúcar rosada tostada” (Receta A293) es una elaboración de caramelo que se empaniza, en otras palabras se bate en la cocción para formar cristales de azúcar, mas no un caramelo terso; en la misma cacerola se corta y se enfría, se calienta nuevamente para que pueda salir y se termina de cortar luego de verterla en papeles. El “Azúcar rosada blanca” (Receta A294) se trata del mismo procedimiento, pero perfumando el azúcar.

Podemos leer entonces no solo el conocimiento de las temperaturas de cocción del azúcar y puntos del caramelo, sino también las posibles reacciones como el “empanizado” que sucede si se bate el azúcar en el momento de la caramelización.

Con el azúcar también se labran las pastillas de chocolate, se pensaría que el arte de hacer chocolate sería el mismo del azúcar, pero no es cierto, el arte de hacer chocolate radica no tanto en la forma de las pastillas sino en el manejo de la temperatura de molienda para hacerlo más soluble en agua [Receta CH027, Chocolate (modo de hacer el)]. La fabricación de chocolate también es un arte para Juan N. del Valle (Receta CH028: Chocolate esquisito).

Las masas farináceas se engloban también en este apartado por su gran variedad en formas y la intención artística que ellas conllevan. Al describir los principios de pastelería y el uso del horno casero (Receta P038: Pastelería para una oasa [casa] particular), el editor del recetario menciona todos los artefactos necesarios para el arte de la pastelería: moldes de bizcochos, para magdalenas, moldes que se abren y cierran, corta masas o sacabocados, timbales y planchas para hornear. Nótese el gran interés por estos artefactos que darán forma a los bizcochos y diversos panes, se trata solo de agradar a la vista.

En la fórmula de “Buñuelos de jeringa” (Receta B145), la masa se coloca en una jeringa –antecedente de las mangas pasteleras– y se empuja, culebreándola para que forme labores dentro de la manteca caliente. Las “Rosetas de sartén” (Receta R064) que son buñuelos cortados con sacabocados, al momento de freírlos hacen un efecto “sorprendente y caprichoso”. También es recurrente que las “Rosetas” se hagan en forma de peces por medio de sacabocados: “Se colocan los pececitos formando pirámide y presentan una vista agradable. Cuando se cortan éstos, se marcan con el mismo sacabocado figurando las escamas, lo que completa la ilusión”.

Notaremos también referencias a la pasta hojaldrada, una masa crujiente y que forma delgadas hojas luego de horneada. Tanto en las preparaciones de “Empanadas ojaldradas con azúcar y vino” (Receta E006) y el “Hojaldrado” (Receta H058) se describe el proceso de elaboración de hojaldrado: se hace una masa con harina y agua, se encapsula la manteca o mantequilla en el centro, se palotea y se dobla tres veces, lo que se le denomina una “vuelta”. Para que la masa hojaldrada quede perfecta se le darán seis “vueltas” antes de usarla (dieciocho dobleces) y siete si es verano. El hojaldrado representa una masa que requiere un arduo esfuerzo por modificar la textura y forma tradicional de un simple pan amasado y horneado.

Estas últimas recetas de repostería siguen reafirmando la importancia que cobraba la presentación de los platillos en el siglo XIX. Tanto las “Encarbonadas de leche” (Receta E011) como el “Punche de muertos” (Receta P346) son cremas con nixtamal, cocidas a punto de atole y ya frías se corta en forma de cocolitos la primera mientras que se moldea la segunda. Al elaborar una “Cocada” (Receta C187) se procede a dorarla con un comal caliente encima y finalmente a formar labores con canela en polvo.

Los “Huevos engañosos y de sorpresa” (Receta H106) nos recuerda esas comidas espectáculo, ya que se vacían con cuidado, se rellenan de crema de vainilla, chocolate, limón, o manjar blanco y un poco de gelatina; y se ponen a cocer y se presentan a la

mesa, dando la impresión de que el comensal comerá un huevo tibio y no un postre. Para terminar el recorrido artístico y espectacular de los postres contamos con las “Manzanas flameantes” (Receta M055), las cuales se flamean con ron para disponerlas en la mesa; se tiene además una botella de ron para “alimentar el fuego sagrado” cuando éste se necesite.

Hasta el momento hay una ferviente defensa del arte culinario a través del azúcar, sus productos y subproductos: el alfeñique y otras pastas moldeables como la pasta de pepita, las pastillas, el azúcar rosada, los caramelos y la infinidad de dulces cristalizados. Así como el artista de la pintura o de la escultura dan forma a sueños, pensamientos y realidades, así también el artista del azúcar da forma y color a la sacarosa no para cambiar sus atributos sápidos, sino para hacer de ella un espectáculo a la vista, para finalmente llegar a lo más esplendoroso del arte culinario: la degustación.

Las flores por su hermosura y por ser en sí mismas obras naturales de arte se intentaron recrear por medio de las bondades del azúcar. Las flores también dan gran variedad de color a los platos y se deben usar siempre y cuando no sean venenosas ni tampoco opaquen la belleza del platillo, una recomendación de salubridad y la otra estética. Finalmente en las masas no solo notamos un interés por su forma, sino también por llegar a una textura ideal como lo es el hojaldre con sus seis vueltas.

4.2.3).- Los colorantes alimentarios

Al igual que el artista emplea oleos, pasteles y acuarelas para imprimir en un lienzo sus sueños y pensamiento, en la cocina también hay elementos que dan color a un alimento. Flandrin documenta que en la edad media hay un creciente interés por los colorantes alimentarios: se empleaban azafrán, pan quemado, capas de huevo o de yema, especias y yerbas, tornasol, ocarñeta, y hasta polvos de lapislázuli, hoja de oro, de plata y de estaño para los menos nobles. En realidad se trata de colorantes naturales en mayor medida.

Para el siglo XVII y XVIII hay un decremento por el interés de los colorantes; el color únicamente revelaba un aspecto propio del alimento: achicorias blancas, almendras verdes, el azul de la piel del pescado...⁸⁸ ¿Qué sucede en el siglo XIX con los colorantes?

Si la teoría de Flandrin de una “evolución” lineal fuera correcta, los colorantes alimentarios, bárbaros y de la edad media serían desterrados con el paso del tiempo, sin embargo en el siglo XIX hay un boom por los colorantes alimentarios, cúspide que llegaría en nuestra época de rojo alura, diamantina comestible y hojas de oro.

⁸⁸ Flandrin, *op cit.*, pp. 271-273.

¿Cómo pensar los colorantes alimentarios? Identificaremos tres tipos de colorantes, unos que afectan directamente el sabor y la preparación; los colorantes que afectan indirectamente el plato y otros que solo colorean el alimento.

Los colorantes que afectan el sabor y el producto conceden cualidades únicas al alimento, sin éste colorante se puede asegurar que el alimento no será el mismo. Notemos por ejemplo el “Pernil: modo de cocerlo” (Receta P191), una instrucción que invita a realizar platos con jamón o alguna pierna animal. Tanto el color del pernil como sus cualidades de conservación se debe al nitro o sal de nitro,⁸⁹ sin embargo Juan N. del Valle dice que la sal le adiciona un hermoso color encarnado al pernil. Esta referencia del pernil lleva consigo un atributo valorativo de belleza en torno al color, pero al mismo tiempo describe una cualidad inherente al producto terminado y elaborado con sal de nitro.

Para obtener un color rojo en elaboraciones dulces se podía emplear tuna colorada, cardona o de teñir; pitalla [pitahaya], zumo de granada o jugo de guindas. La tuna colorada se empleó para dar color a la pasta blanca del “Ante de nuez” (Receta A196), un color encarnado a la “Cajeta de limón real” (Receta C024) sin olvidarnos que es un ingrediente esencial para el “Pulque de tuna” (Receta P341), o también llamado por los costumbristas “sangre de conejo”. La “Conserva de clavel” (Receta C301) no solo se colora con zumo de granada, este intrínsecamente le otorga el sabor de la fruta, al igual que la pitahaya en los “Bocadillos de pepita” (Receta B093) y las elaboraciones de frutas que se tiñen de rojo con el “Jugo de guindas pequeñas y agrias” (Receta J064).

Hay que notar que la obtención de este color rojo por medio de frutas difiere por mucho del que pudiese dar el carmín o la cochinilla, elementos únicamente con una función colorante; el zumo de estas frutas rojas altera el producto inicial al darles color, sabor y aumentar el contenido de agua. También notaremos que hablamos de una constante: frutas dulces y elaboraciones dulces, no hay otro uso de los jugos de frutas rojas que en la dulcería y las bebidas.

El segundo tipo de colorantes empleados en *Tesoro de la cocina* son los que indirectamente afectan el sabor del alimento, porque éste no es su objetivo principal. Tomemos en cuenta que si empleamos “todas las especias” eso incluía azafrán, pero al decir que se usan “todas las especias” menos azafrán significaba –al menos en ocasiones– que se quería obtener una preparación diáfana como en el caso de las “Albóndigas de ternera” (Receta A063) que se buscaba fueran blancas. El amarillo del azafrán para dar color lo notaremos en la “Sopa de pescados” (Receta S126) entre otras más.

Además el recetario advierte que es inconveniente el empleo de azafrán para dar color a los licores, por lo que se prefiere el uso de caramelo y/o cochinilla [Receta L092: Licores, (Sustancias para colocar los)]. El caramelo en toda la extensión de la palabra

⁸⁹ Nitrato de potasio (KNO₃).

es un edulcorante. También identificamos un colorante a base de cebolla caramelizada (Receta C166: Cebolla tostada para dar color a los guisos).

La decocción de espinacas fue el colorante verde del siglo XIX: se empleaba en el “Helado de alfónsigos”⁹⁰ (Receta H015), el “Helado de peras” (Receta H022), para colorear de verde el interior del “Helado de manzanas” (Receta H021) mientras que el exterior cual manzana roja se matizaba con carmín. En la “Salsa blanca á la mahonesa” (Receta S068) también se emplea esta decocción de espinacas.

¿Acaso estamos notando que en el siglo XIX el color y la presentación del alimento son más importantes que su sabor? Estamos posiblemente ante el hecho que el color sí era un aspecto muy importante, tan importante que a veces el color se obtenía a costa del sabor, pero ¿en qué momentos sucedía esto? Los helados labrados⁹¹ en moldes de estaño, llamados también “quesos”, que se presentaban en el servicio de postres muestran el interés de la gente por lucir estos espectaculares alimentos en los convites, lo que significa que pueden no ser alimentos cotidianos, sino festivos. Vestir de gala para una fiesta significaba también engalanar los alimentos con variedad de colores, sabores y texturas.

La molienda de cangrejos únicamente para dar color a las salsas es característico del tipo de colorantes cuyo efecto secundario es el sabor y el primario el color [Recetas H096: Huevos (Tortilla de) con cangrejos; y receta P264, Pollo con manteca de cangrejos]. Las salsas elaboradas con cangrejos molidos, dice el editor, son para obtener su sustancia encarnada, para que sean bellas y no tanto por su sabor.

Casi para finalizar el recorrido por los colorantes notaremos aquellos insumos que se emplean exclusivamente para otorgar color a la preparación, sin alterar la fórmula si estos no estuviesen presentes. Para el caso del color rojo identificamos en seis ocasiones el uso del carmín en las siguientes recetas: “Bollos soplillos de rosa” (Receta B011), “Helado de naranja” (Receta H019), “Helado de albaricoques” (Receta H020), “Manjar de papin” (Receta M023), “Nobleza. (Bebida fresca)” [Receta N020], y “Rodeo colorado (Receta R057)”.

En general, en las recetas de “Confitados [...]” (Receta C268) y “Crema de nieve” (Receta C376) Juan N. del Valle nos ofrece las instrucciones más esenciales sobre los colorantes: para el color rojo se emplea cochinilla o carmín, añil para azul, azafrán para amarillo, y las combinaciones de colores para lograr tonos intermedios como el naranja o morado. El color azul es el único que no puede conseguirse de otra manera natural – como con zumos de frutas o decocciones vegetales– que por medio del añil.

Para no abandonar la discusión de los colores en los platillos hablaré de los procedimientos culinarios intrínsecos para modificar el color del alimento mismo sin

⁹⁰ Alfónsigos o pistaches son sinónimos.

⁹¹ “Helados”, receta H009.

agregar colorantes. El clarificado, operación en la que a un líquido en ebullición se le agregan claras de huevo batidas a punto de nieve es uno de ellos; las partículas “impuras” que en la ebullición suben a la superficie, se adhieren a la clara que se coagula con el calor y atrapa dichas impurezas. El resultado es un líquido diáfano en el que observamos la importancia de la transparencia de los líquidos desde esta simple operación. Las recetas que emplean el clarificado no son solo los almíbares y algunos dulces, también están el “Anade en adobo” (Receta A139), “Galantina o ternera congelada” (Receta G002), “Galantina de aves” (Receta G004) y los “Licores (Clarificado de los)” (Receta L094).

El “Azúcar cande” (Receta A292) es otro ejemplo de esta relación del color del alimento y su belleza intrínseca, y es que el azúcar cande blanco, dice el recetario de 1866, es la forma más hermosa de azúcar. En mi opinión el azúcar cande es un azúcar súper procesado y en esta labor de “refinado” y de “refinamiento” se deposita su belleza y sus propiedades estéticas. Este azúcar se puede colorear además con amarillo de azafrán, rosa de carmín con agua de rosa, esencia de violeta con carmín y añil, etc.

4.2.4).- Los perfumes

No quiero hablar del uso de especias en este apartado, ya que si contáramos el uso de pimienta, clavo, o todas las veces se emplean “todas las especias” llegaríamos a concluir que la mayor parte de las recetas saladas la usan. Me interesa más la evolución de los perfumes, sustancias que otorgan aroma y su uso en el siglo XIX y en *Tesoro de la cocina*.

La memoria olfativa es un tema que debe trabajarse con más ahínco y que siempre ha estado presente. Por ejemplo en *Los recuerdos del porvenir* de Elena Garro el sentido del olfato es tan importante que a cada momento que se habla de Julia se habla de su aroma a vainilla, la hierba que recuerda la infancia de los hermanos Moncada, el siempre olor quemado en las casas arrasadas por los zapatistas, el oloroso y perfumado chocolate, el cilantro de los tacos del atrio de la iglesia de Ixtepec, etc.

Las pistas que podemos rastrear de las especias y los perfumes nos recuerdan que a través del tiempo el uso de especias en las cortes va disminuyendo. Domingo dice que el agua de rosas, un condimento que transforma la comida en un producto cosmético va desapareciendo de la cocina española. El recetario de Ruperto de Nola en que abunda el agua de rosas se ve primitivo e incivilizado frente a Martínez Montañón y su *Arte de cocina*.⁹² Para Domingo es algo afortunado que el agua de rosas haya desaparecido de la cocina española, sin embargo esto me remite a un juicio de valor y a

⁹² Xavier Domingo, “La cocina precolombina en España”, en: Janet Long (coord.). *Conquista y comida, consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1997.

una “evolución” lineal del gusto en la que el agua de rosas y diversos perfumes se piensa que son exiliados como parte del proceso civilizatorio.

Juan N. del Valle hace un tratado sobre las especias en el escrito “Sustancias estimulantes empleadas en la cocina” (Instrucción S315). Lo primero que menciona el editor es que las especias se emplean para estimular la acción del apetito, resaltando que las mejores son las de medio oriente. La canela se debe emplear de Ceilán y no de China. Finalmente las cocineras y cocineros deben hacer empleo mayor de pimienta, clavo, nuez moscada, canela y jengibre como especias universales, luego de éstas se encuentran las especias y hierbas locales.

Parecería una jerarquía acertada si se considerara contabilizar el uso de estas a través del documento de 1866, sin embargo aún queda una lista de perfumes y especias no contadas en esa lista de “estimulantes”. Tomillo, perejil, ajo, cebollita [cambray], laurel, almoradux, tomillo, mejorana, ajedrea, cilantro, estragón, perifollo, apio, azafrán, entre otros forman el cuadro de aromas. La vainilla por ejemplo, ya hemos notado que era frecuentemente empleada para perfumar dulces, postres, bebidas y licores.

El uso del agua de rosas no había desaparecido (a pesar de las negativas de algunos contra este perfume), pero también notamos un elevado uso de agua de azahar o de flor de naranja. La “Nata batida, llamada queso á la Chantilly” (Receta N015) se perfuma con agua de rosas, café, chocolate, vainilla, corteza de naranja o limón, zumo de fresas o frambuesas; y el “Queso batido á la crema” (Receta Q015) de igual manera “se perfuma con la esencia que más acomode, sea rosa, café, vainilla, etc.”. La “Crema de vino” (Receta C378) se puede hacer de todos los olores y sabores, como rosa, clavel, etc.

En cuanto al agua de azahar su uso es elevado a través de todo el recetario, aunque solo se documentó cuando se enlista una variedad de perfumes más: en la receta de “Almendras, avellanas o alfónsigos de garapiña” éstos pueden perfumarse con flor de naranja, vainilla o corteza de limón; el “Manjar blanco sin carne ni pescado” (Receta M018) se perfuma con agua de azahar y hasta con almizcle. Y la “Salsa de almendras” (Receta S079) puede llevar el aroma de la flor de naranja, agua de rosa, chocolate, vainilla o limón.

Otros perfumes menos recurrentes son los de las flores de sauco empleadas en las “Camuesas (Modo de darles olor y gusto a moscatel)” (Receta C086), la bergamota que puede perfumar algunos “Confitados” (Receta C268), la “Nebrina” (Receta N019) o bayas de enebro le dan el perfume a un destilado que es claramente el antecedente del ginebra actual; también se emplean hojas de guindo o cerezo de Mahaleb en el “Perdigón asado” (Receta P168) para otorgarle un perfume excelente al tiempo de asarse.

La cultura de los perfumes en los alimentos nunca se dejó de cultivar en el siglo XIX. El editor del recetario siempre tiene en mente la aromática y misteriosa vainilla, pero sobre todo lo que le maravilla a Juan N. del Valle son las flores, creaciones artísticas de la naturaleza por su belleza de formas, colores, sabores y perfumes.

Zolla en su “teoría de la independencia del sabor” se lamenta que en el siglo XX y hasta la fecha los saborizantes y colorantes artificiales hayan desplazado los ingredientes naturales: basta con que el consumidor asocie un sabor a un dulce para que éste quede en su memoria y sus recuerdos: si sabe a fresa, ¿quién necesita las fresas?⁹³

El agua de rosas nunca desplazó el uso de pétalos de rosa, las demás flores se empleaban tanto sus pétalos como su esencia. Notaremos que Juan Nepomuceno del Valle le tiene un afecto al uso de flores frescas sobre sus aguas y esencias (Receta H035), sin embargo él nunca está en contra de las esencias u otros elementos culinarios listos para ser consumidos o preparados, elementos que nos acercan a la ciencia culinaria del siglo XIX en México.

Para recapitular las ideas de este apartado sobre el arte culinario notamos que en las siguientes recetas de *Tesoro de la cocina* hay un constante interés por explorar las cualidades sensoriales del alimento. La presentación es el primer aspecto y puede leerse de tres maneras: una serie de disposiciones que no afecte el sabor (como la carne dispuesta a manera de corona), las guarniciones que modifican el plato al tiempo que lo hacen más vistoso, y las operaciones que modifican la textura del plato terminado (como el batido para obtener texturas espumosas).

En segundo momento notamos el uso artístico del azúcar. El azúcar ha sido empleado para elaborar obras de arte; la imaginación y pericia del artista del azúcar no tienen límites. Las flores son una obra de arte para Juan N. del Valle y el elemento más fiel para poder recrearlas son el azúcar, los colorantes alimentarios y los perfumes de las mismas flores. En las masas farináceas notamos de igual manera un elevado interés por su forma y su textura, como el caso del hojaldre.

Hay un *boom* en el siglo XIX de colorantes alimentarios. Los identificamos en *Tesoro de la cocina* de tres maneras: colorantes que afectan directamente el plato (como la sal de nitro que al mismo tiempo da un color encarnado a la carne y la conserva), colorantes que indirectamente afectan el platillo (como el azafrán o el caramelo) e insumos cuya finalidad es la de colorear (como el carmín, la cochinilla o el añil).

De la mano de las especias tenemos un gran abanico de perfumes empleados en la cocina decimonónica: aguas de rosa y azahar, tuberosas, lirio, junquillo, violeta, vainilla, nebrina o bayas de enebro, bergamota, hojas de cerezo...

⁹³ Carlos Zolla, *Elogio del dulce. Ensayo sobre la dulcería mexicana*, México, Tezontle - Azúcar S.A. - Fondo de Cultura Económica, 1988.

¿Qué podemos decir sobre la mexicanidad en el recetario de 1866? En primer momento, al ser un recetario mexicano nos acerca a pensar que la comida se pensaba como un arte en la nación en el siglo XIX. Los colores, sabores, perfumes, formas y texturas de los alimentos sacralizaban la comida y elevaban la gastronomía al plano de las artes.

Los platillos mexicanos con chile y maíz tenían un ritual específico y cada uno se debía adornar con cuidado y gusto: los moles espolvoreados con ajonjolí por encima, los envueltos con su cebolla, carnes y otros aderezos, el fiambre que se acompaña con tamalitos cernidos, chilitos y alcaparras. Parecerían adornos sencillos, sin embargo nos hablan de la estética de los platillos “nacionales”, una estética distinta a cualquier otra que emplea guarniciones vegetales fritas, hervidas o guisadas.

Solo la estética mexicana puede adornar con chorizos y carnes un platillo de maíz, mientras que otras culturas engalanan los grandes trozos de carne como piezas centrales de un convite. *Tesoro de la cocina* es un diálogo entre el arte de la comida nacional y la internacional.

Ahora bien, el arte del azúcar mexicano es otro asunto que se puede discutir. En primer momento notamos el alfeñique y es que Madame Calderón acierta al hablar de las calaveras y los animales hechos de azúcar. García Cubas es el escritor costumbrista que documenta más a detalle esta práctica, sin embargo la califica de bárbara e incivilizada, ya que al comer calaveras incluso de azúcar nos convertimos simbólicamente en ostopófagos. Quisiera mostrar la descripción completa que hace Cubas de los dulces y las calaveras el día 1 de noviembre en la Ciudad de México,

Frente al Portal de Mercaderes y a la orilla del andén exterior colocábanse los puestos, en los que se vendían todos los objetos que se relacionaban a las ideas fúnebres del día.

En unos aparecían las tumbitas de tejamanil, pintadas de negro con orlas blancas, con sus candelabros de carrizo en los ángulos, así como las *piras*, remedo de los grandes catafalcos que para las exequias de los presidentes y arzobispos se levantan en la Catedral, no faltando, por consiguiente, en aquéllas, el muñeco de barro que representaba al prelado mexicano o a un general muerto, como tampoco faltaba la estatueta de la Fe que coronaba el monumento.

En otros veíanse esqueletos de barro, que por tener sus cráneos, piernas y brazos sujetos con alambres, adquirían movimientos epilépticos al tomarlos en la mano; muertecillos tendidos que representaban un fraile o una monja con mortaja, y que por medio de una pita se sentaban, y los *entierritos*, colección de figuras que con sus cabezas de garbanzo y sus vestidos de papel, representaban monigotes, trinitarios y el indispensable muertecillo por cuatro de éstos cargado; figuras simétricas colocados sobre listones de tejamanil las que unidas con otras por charnelas, constituían un aparato

que se movía a voluntad, acercando aquellas unas veces, y alejándolas otras, con lo que pretendíase figurar el andar pausado y regular de los del entierro.

Por aquí veíanse sobre una mesa bizcochos de diversas figuras coloreados por la grajea, y pendientes de unos barrotes horizontales de madera, sostenidos por dos pies derechos fijos en la misma mesa, cirios de variadas dimensiones, y por allí aparecían sobre otra mesa, dulces cubiertos y confitados, sin faltar los condumios, los bocadillos, palanquetas y la calabaza en tacha, de tierra caliente, y sobre todo, los de pura azúcar, entre los que sobresalían los afamados alfeñiques de las monjas de San Lorenzo.

El pueblo, que en tal día dase a comer esos dulces de azúcar, que generalmente representan cráneos, esqueletos, tibias y otros huesos del ser humano, conviértese, aunque en apariencia, en *ostófago*.

¿Cuándo desaparecerá de nuestro pueblo tan repugnante costumbre?

Unos para ver y ser vistos, y otros para proveerse de los objetos expresados, acudían al Portal de Mercaderes por la mañana, sin que por eso faltasen al paseo de los panteones que terminaba casi al oscurecer.

[...] Por la noche los del pueblo bajo, que sólo concurrían al paseo de la Plaza hasta las diez de la noche, hora en que irremisiblemente se cerraban las casas de vecindad, ya en sus hogares encendían las velas en el altar de sus ofrendas, consistiendo éstas en bizcochos, frutas y dulces, tamales y calabaza cocida; todo preparado con el expreso fin de que a la medianoche tuviesen qué cenar sus deudos difuntos. Además de ser supersticiosa tal costumbre, es estúpida, por cuando a que no realizándose el esperado hecho, tan contrario al orden natural, la gente se mantiene en sus trece, y cada desengaño sólo sirve para engullir, al día siguiente, las golosinas o distribuirlas a veces, entre sus amistades.

Herman carnal de esta costumbre es la de los *velorios*. Considerada la muerte de un niño como el tránsito de un ángel, creen de su deber, los que tal costumbre siguen, el despedirse de aquél por medio de una fiesta, en que hace el principal papel la misma madre, la que por rendir culto al uso inveterado enerva en su corazón los más grandes y puros sentimientos. Tiéndese el cadáver del niño, cúbresele de flores y se le encienden dos o cuatro velas de sebo; una orquestilla compuesta de tocadores de arpa y vihuela y aun jaranitas, ejecuta sonecillos del país, menudeando el tradicional jarabe que, por parejas, todos bailan, no dándose más treguas que las necesarias para saborear los bizcochos y gorditas de cuajada y apurar algunos vasos de aguardiente. Esta costumbre repugnante importada a México de las provincias meridionales de España, va decayendo, en verdad, entre la gente de nuestro pueblo [...].

[...] El *velorio* terminaba a las doce en punto de la noche, hora en que *penan las almas*.⁹⁴

García Cubas, queriéndolo o no, notará que estas tradiciones de día de muertos sirven para expresar el arte culinario. La calavera, símbolo de la muerte, generalmente es causa de asombro no solo entre los europeos, sino entre cualquier persona que desconozca la cultura de México. Como Paul Westheim, quién con sus compatriotas europeos asistían maravillados a una exposición de arte en París,

Se enteraban de que en México hay padres que el 2 de noviembre regalan a sus niños calaveras de azúcar y de chocolate en las cuales está escrito con letras de azúcar el nombre de la criatura, y que ésta se come encantada el dulce macabro, como si fuera la cosa más natural del mundo. Les fascinaba un arte popular que confecciona con materiales muy humildes, con tela, madera, barro y hasta con chicle, unos muñecos en forma de esqueleto, ataviados con abigarradas prendas, juguetes muy comunes y queridos por el pueblo... Paul Rivet, en una crónica sobre la exposición, habla de “motivos inesperados” y pregunta “¿Qué decir de esos muñecos que representan una pareja de recién casados en traje de boda y son en realidad una pareja de esqueletos?” Pregunta en la que se vislumbra, además de asombro, un dejo de espanto [...].⁹⁵

Estamos notando que el alfeñique en México tomaba forma de calavera, lo que refleja un aspecto cultural y artístico único, no un culto a la muerte, sino la belleza de recordar a los santos difuntos y qué mejor que a través de la comida y los dulces. Tal vez Juan N. del Valle en el recetario no haya especificado que se podían elaborar calaveras con las recetas de alfeñique, sin embargo de esta pasta dulce sí se hacían verdaderos *tzompantlin* en los puestos, cuyas unidades adornaban los altares mexicanos.

Ahora bien, ¿Qué elementos se internacionalizaron de la dote mexicana para el arte culinario? Sin dudarle un segundo diré que los colorantes. El añil, empleado para dar la coloración azul y de uso entre los aztecas, dice Ward, era un importante producto para el comercio internacional, y se prefería el añil que producía el sur de México. La cochinilla, otro colorante mexicano extraído de una plaga del nopal también fue un colorante empleado internacionalmente y especialmente apreciado el de Oaxaca.⁹⁶

La comida para Juan Nepomuceno del Valle no es solo un elemento nutritivo, una necesidad humana, cada platillo es una obra de arte perceptible por su gusto y olor, la forma y el color se aprecian con la vista, las texturas se sienten en boca, en fin la gastronomía para Juan Nepomuceno del Valle sí es creadora de obras de arte.

⁹⁴ García Cubas, *op cit.*, pp. 511-514.

⁹⁵ Paul Westheim, *La calavera*, Mariana Frenk (trad.), México, Secretaria de Educación Pública - Fondo de Cultura Económica, 1985 (Lecturas mexicanas, 91): pp. 9-10.

⁹⁶ Henry George Ward, *México en 1827*, trad. Ricardo Hass, México, Fondo de Cultura Económica, 1981: pp. 71, 75.

4.3).- El espíritu científico y enciclopédico en la cocina

La Enciclopedia, uno de los documentos cúspides de la Ilustración, buscó clasificar la mayor cantidad de conocimiento humano en sus páginas y volúmenes. Es cierto que clasificar es una tarea cargada de responsabilidad, y por ende se establecen muchas relaciones de poder en torno al hecho de clasificar. Por ejemplo, la enciclopedia de Diderot y d'Alambert (1750) ponía en la cúspide del árbol del conocimiento a la filosofía y no a la teología, lo que causó mucha polémica entre intelectuales y la gente allegada a la iglesia.⁹⁷

El *Diccionario universal de historia y geografía* fue la primera enciclopedia editada en México. Vista a la luz de los años 1853-1856, dirigida por Manuel Orozco y Berra y otros hombres de letras y ciencia, el objetivo de la publicación fue reunir el saber científico en una sola obra. El *Diccionario universal* muestra el momento de transición de la Ilustración del siglo XVIII hacia el positivismo del decimonono.⁹⁸

En el *Diccionario universal* podemos notar algunos rasgos de la ciencia de la primera mitad del siglo XIX: conserva aspectos de la ciencia ilustrada novohispana, retoma corrientes de pensamiento en boga, utiliza la observación para dar explicaciones, incluye correcciones que autores mexicanos hacen sobre estudios extranjeros, se elaboran inventarios de la riqueza natural, se formulan leyes racionales, se apoya en la experimentación y el empirismo. Además vislumbraremos el romanticismo que exalta las riquezas naturales de México.⁹⁹

Si bien, hayamos artículos referentes a alimentos y bebidas, como el del café, pulque, chía, etc. en el *Diccionario universal* son escasos y sobre todo abordan aspectos técnicos de su siembra, beneficiado y algunos aspectos medicinales. El *Diccionario universal* corresponde al espíritu científico y enciclopédico del siglo XIX mexicano, sin olvidar que es en dicha centuria fue cuando hicieron su entrada los recetarios en forma de diccionario.

Recordaremos que el primer recetario en forma de diccionario de México fue el *Diccionario de cocina o el nuevo cocinero mexicano* de 1845, luego tenemos a *Tesoro de la cocina* de 1866 antes de las subsecuentes ediciones del *Nuevo cocinero mejicano en forma de diccionario* desde 1878.

Un recetario en forma de diccionario responde al espíritu enciclopédico de compilar gran número de recetas y hacer acomodo de ellas en orden alfabético, de la A a la Z. La

⁹⁷ Darnton, *op cit.*, pp. 192-211.

⁹⁸ Laura Suárez de la Torre, Ana Lidia García, Julio César Morán, "Estudio introductorio", en: Antonia Pi-Suñer Llorens (coord.), *México en el diccionario universal de historia y geografía, Volumen II, Ciencia y tecnología*, México, Universidad Autónoma Nacional de México, 2001 (Ida y regreso al siglo XIX): pp. 7-10.

⁹⁹ *idem*, pp. 11-16.

diferencia con un recetario sin orden alguno (con recetas sueltas), o con alguna clasificación (como sopas, platos de carne y postres, por ejemplo) es que apunta a un público especializado que sabe bien qué es lo que busca en el recetario; el lector debe conocer al menos el título de la receta para buscarla en el recetario en forma de diccionario.

La otra forma de leer un recetario en forma de diccionario, mucho menos especializada, es leer las recetas en orden alfabético desde el principio, hasta encontrar algo de interés, por ende las recetas más cercanas a la Z pueden ser las menos practicadas en este tipo de lectura menos especializada.

Podemos notar que el *Diccionario universal* de Orozco y Berra se sitúa temporalmente en medio del *Cocinero mexicano* de 1845 y *Tesoro de la cocina* de 1866; creo que es un síntoma claro de la búsqueda de México por organizar sus conocimientos científicos, técnicos y culinarios. Podríamos pensar que hacer recetarios en forma de diccionarios era una moda francesa empezada en la primera mitad del siglo XIX y el hecho que el *Cocinero mexicano* de 1845 pudo seguir esta tendencia.

¿Qué hay del espíritu científico en las obras culinarias de Juan Nepomuceno del Valle? Para 1843 en *La cocinera de todo el mundo* de Juan N. del Valle ya es visible el interés por la ciencia en el calendario gastronómico y los principios de conservación alimentaria. Para 1866 Juan Nepomuceno del Valle apuesta a editar un recetario en forma de diccionario en medio del imperio de Maximiliano de Habsburgo en México, posible síntoma del espíritu pro científico promovido por el imperio.

Considero que el *Cocinero mexicano* del 45 es la suma de recetas arrojadas en un recetario con el mínimo orden posible de la A a la Z. Se recurre a una clasificación burda, por ejemplo: “Cerdo (Menudencias de) en fiambre casero”. Cuando leemos esta receta es claramente complicado saber qué es lo que contiene, a simple vista se trata de una receta de cerdo, pero el paréntesis nos indica que se trata de menudencias de cerdo. ¿Por qué no ordenarla de esta manera? Creo que el recetario de 1845 tiene en cuenta clasificaciones hechas anteriormente en el *Cocinero* de 1831 como: cerdo, ave, sopas, dulces, antes, asados.

Tesoro de la cocina es mucho más cuidadoso en este aspecto. Por ejemplo en “ALMIBARES. (Grados de cocción de los)” (Receta 123) podemos notar que lo más importante del título es el almíbar, y no los grados de cocción, que a fin de cuenta, puede sobrar si se lee completamente la receta.

Creo que Juan Nepomuceno del Valle, al ser estadístico tendía a ordenar y clasificar la información, las recetas no serían una excepción. *Tesoro de la cocina* sería entonces una labor de ordenamiento de recetas que realizó un estadístico amante del orden de la información y partidario de la ciencia.

En el presente capítulo busco entender las ideas de ciencia contenidas en el recetario más allá de pensar a *Tesoro de la cocina* como una enciclopedia culinaria, especialmente por tres objetivos claros: conocer la ciencia alimentaria en México decimonónico, las posturas del editor en torno a la ciencia y buscar aquellos elementos vinculados con la mexicanidad.

El primer objetivo tratará de responder a la pregunta ¿Había ciencia en el recetario de 1866? El segundo objetivo nos llevará a conocer al editor del recetario y sus ideas en torno a la ciencia; por ejemplo, si hay descripciones racionales y comprobables, o que se les atribuían a Dios, al Espíritu Santo o a otras deidades. El tercer objetivo tenderá a mostrar si hay elementos mexicanos vistos a la luz de la ciencia de la época.

Para especificar un vocablo empleado en todo el capítulo, diré que entenderé la palabra “ciencia” en el sentido que Dilthey¹⁰⁰ entiende las ciencias naturales, también llamadas fácticas o duras. En comparación con las ciencias del espíritu, que estudian las acciones humanas –como la historia o la filosofía–, las ciencias naturales emplean un método de cuantificación y comprobación de la naturaleza.

Bajo la lente científica contemporánea me decidí a dividir el presente sub capítulo en los siguientes temas: medicina, fermentados, conservas, geles y gelatinas, principios culinarios, tecnología agroalimentaria y la “nueva cocina”. ¿Acaso el recetario de 1866 puede justificar en sí mismo estas temáticas? ¿Acaso algún otro recetario pudiera justificarlas? La respuesta es no.

A riesgo de no parecer los anteriores temas anacrónicos con la historia decimonónica quisiera justificar por qué pensar a la luz de la ciencia moderna este subtema. Comprendo bien que las explicaciones racionales justificadas con ciencia contemporánea pueden ser erróneas si no se comprende la mentalidad de la época. Por ejemplo el justificar el uso del tenedor en el siglo XVII por “higiene” es una explicación válida para la ciencia actual, pero la gente en ese siglo lo hacía únicamente por elegancia y civilidad.¹⁰¹

¿Cuál era la noción de ciencia en el siglo XIX? La ciencia como concepto se asociaba a una serie de conocimientos útiles que serían empleados para el bienestar –especialmente económico– de la nación, idea claramente pensada en función de la construcción de la identidad mexicana.¹⁰²

Al parecer en el texto de Viesca y Sanfilippo hay elevado interés por los siguientes campos del conocimiento: historia, medicina, astronomía, física y matemática, botánica, zoología, geografía, geología y minería. La química apenas es documentada,

¹⁰⁰ Dilthey, Wilhelm, *Introducción a las ciencias del espíritu. En la que se trata de fundamentar el estudio de la sociedad y de la historia*, trad. Eugenio Imaz, México, Fondo de Cultura Económica, 1999: pp. 11-28.

¹⁰¹ Elías, *op cit.*, pp. 198-200.

¹⁰² Carlos Viesca, José Sanfilippo, “Las ciencias en el México independiente”, en: Pérez Tamayo, Ruy (coord.), *Historia de la ciencia en México*, México, FCE / CONACULTA, 2010: pp. 44-48.

pero sobre todo, aquello que se documenta es porque era indispensable el conocimiento de los químicos para el beneficiado de metales preciosos;¹⁰³ en otras palabras parece que la historia de la química quedó relegada a la minería, farmacopea y al descubrimiento de algunos elementos químicos no registrados.¹⁰⁴ Química o ciencia de los alimentos, o aplicada a los alimentos... ni hablar del tema, no hay indicio o estudio alguno para el siglo XIX.

Al parecer hablamos de una historia de una ciencia utilitarista, de una “gran” historia de las ciencias vista a veces desde la política, a través de la historia. Aún podemos ver cierto recelo por pesar que los conservadores tenían los conocimientos herméticamente guardados, mientras que los liberales eran los fervientes promotores de una ciencia, que a fin de cuentas era utilitarista.¹⁰⁵ ¿Cuál es el problema de esta historia de la “ciencia”? Para una historia de la ciencia “general”, escrita desde libros y documentos del pasado, creo que está bien; sin embargo descartar la ciencia *per se* puede ser un error muy grave.

Al parecer Bloch, al intentar delimitar los campos de la historia, una historia como “ciencia”, basada en la humanidad no tenía cabida para historiar las ciencias, porque estas eran problema de otros, mas no de los historiadores;¹⁰⁶ este prejuicio perdura a nuestros días.

Lo que quiero decir es que la historia tiene un gran prejuicio en torno a las ciencias naturales porque sus referentes siempre son fuentes escritas, mientras que el objeto de estudio de las ciencias exacta no son las fuentes, libros, ni documentos en sí, sino la realidad y la naturaleza misma. De igual manera las ciencias naturales pueden intentar evadir su historia al pensar que solo requieren de la realidad presente, afirmación que también tiene muchos vacíos en ella. Quisiera conciliar en este subcapítulo la visión científica e histórica para seguir develando los misterios del recetario de 1866 y de Juan N. del Valle.

La ciencia, o más bien, la naturaleza misma –que es estudiada por la ciencia– es constante tanto en el pasado como en el presente: por ejemplo el agua es H₂O, un átomo de oxígeno enlazado con dos átomos de hidrógeno. Aunque le cambiemos los nombres a los elementos químicos e incluso la nombremos de otra manera (water, aou, mizu, etc.) estamos hablando del mismo componente químico en pleno siglo XXI que en el siglo I. Pero también las visiones del agua han sido distintas a través de la historia: por ejemplo en la biblia el agua nos puede remitir al bautismo y la salvación

¹⁰³ *ibíd.*, p. 52.

¹⁰⁴ *ibíd.*, pp. 52, 86.

¹⁰⁵ Juan José Saldaña, “La ciencia y la política en México (1850-1910)”, en Pérez Tamayo, *Historia, op cit.*, pp. 120-123.

¹⁰⁶ Marc Bloch, *Introducción a la historia*, [trad. Pablo González Casanova y Max Aub] Buenos Aires, Fondo de Cultura Económica, 1982: p. 23.

de la humanidad, mientras que el agua del diluvio lleva consigo símbolos de muerte y destrucción.

El correr el presente “riesgo” anacrónico de pensar la ciencia del decimonono desde la luz de la ciencia del siglo XXI tiene como objetivo el diálogo entre ambas partes, sin poner en juego la historicidad del recetario de 1866. Busco leer el libro de cocina con una lente histórica y científica porque el recetario así lo requiere; además el recetario no se ha pensado remotamente como portador de ciencia.

Por ejemplo ¿Cuál es el rol de la levadura? De no ser a través de la lente de la ciencia biotecnológica se trataría de un ingrediente más en una receta, no sería un agente microbiano responsable del leudado de las masas. De no explicar el rol fisicoquímico del azúcar como agente conservador, no podríamos explicar la disminución numérica de recetas dulces y el aumento en el interés de las “técnicas” de conservación dulce.

Otro ejemplo claro es que si conocemos la microbiología alimentaria, sabremos que hay fermentaciones benéficas y negativas o de putrefacción.¹⁰⁷ Juan N. del Valle nombra ambas fermentaciones en su recetario: cuando un pan “fermenta” en el documento de 1866 refiere al proceso microbiológico de leudado y de transformación de los azúcares en CO₂; mientras que una “fermentación pútrida” tiene directamente que ver con un proceso de descomposición. Se lee claramente que el recetario ya tiene conciencia de cuáles son las fermentaciones “benéficas”.

De no correr el presente “riesgo” con el anacronismo científico, no se conocerían a fondo las posturas en torno a la ciencia en México durante el siglo XIX, se desconocerían gran parte de las ideas del editor del recetario, la historia de la ciencia no sería más que un relato político-utilitarista y la conciliación entre ciencias sociales y ciencias naturales se haría todavía más distante.¹⁰⁸

En el presente sub capítulo se procederá a pensar los alimentos desde la ciencia actual, se analizó con ese *pool* epistémico el recetario de Juan Nepomuceno del Valle y se procedió a la explicación científica-histórica de las recetas seleccionadas.

¹⁰⁷ K. H. Steinkraus, “Fermentations in world food processing”, en: *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, Nueva York: Institute of Food Technologist, 2002 (No. 1): p. 23.

¹⁰⁸ Canguilhem, por ejemplo es muy severo al respecto. Siendo él médico quien se dedicó a la filosofía de la medicina (*Lo normal y lo patológico*) vislumbra en la historia de la ciencia un campo poco definido porque el historiador sigue pensando la historia como una práctica política y social. Georges Canguilhem, “El objeto de la historia de las ciencias,” en: Juan José Saldaña (coord.), *Introducción a la teoría de la historia de las ciencias*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1989.

4.3.1).- La medicina y la cocina: entre la ciencia y la creencia

Atender a los convalecientes de la casa ha sido una constante preocupación reflejada a través de los recetarios. Las madres y cocineras debían tener un repertorio de recetas para cuando la salud de alguna persona decayese. En el caso del recetario de Dominga de Guzmán (Siglo XVIII) se disponía de una serie de recetas llamadas “Pucheros de fácil digestión que pueden variar los enfermos y convalecientes”: “Panatela”, “Almendra de pechuga”, “Migas de Jesús María”, “Migas batidas”, “Hormiguillo”, “Gigote” y las “Tortillitas de cacaguacincle de las que me cuadran” forman el repertorio curativo de la señora mexicana Dominga de Guzmán.¹⁰⁹

Tesoro de la cocina también dedica recetas para enfermos, para evitar la enfermedad y un calendario gastronómico que indica “Usos económicos y medicinales” de diversos ingredientes. El tomate –jitomate rojo– es un alimento frío que se cultiva en enero, excita el apetito y conforta el estómago debilitado por el excesivo calor.

En febrero se cultiva el rábano, que crudo y comido con sal es indigesto, pero cocidos una hora son un manjar delicado. La berenjena, contenida en el mismo mes, se dice es un alimento indigesto, delicado e insípido; su empleo medicinal es físico, en forma de emplastos para tumores, dolores e inflamación.

En marzo se inscribe el ajo, un ingrediente preservativo contra la peste y enfermedades contagiosas, diurético, expectorante y anti escorbuto. El ajo machacado con miel es bueno para el dolor de reumas. La coliflor en el mes de abril no tiene usos médicos.

En mayo, del cardo se dice únicamente que es comida naturalmente sana. La cebolla, inscrita en el mismo mes tiene efectos diuréticos y preserva de enfermedades malignas y epidémicas, también ablanda los tumores duros al aplicarse en cataplasmas.

El nabo, en el mes de junio, es un alimento saludable y de sustento, de él se hace un jarabe con azúcar para la tos y el asma. Lavar manos y pies con el cocimiento tibio de nabo cura al paciente de sabañones.

En el mes de agosto está la lechuga que tiene grandes virtudes: “purifica y refresca la masa de la sangre, disuelve los humores alcalinos, es diurética y el zumo de sus hojas entra en la composición de algunos jarabes”.

En septiembre se inscribe la espinaca, un alimento de fácil digestión luego de ser cocinada, provechosa para estreñimiento porque relaja el vientre. En octubre el alcaparro encuentra una paradoja al estimular el apetito, pero es una comida indigesta.

¹⁰⁹ Dominga de Guzmán, *Recetario mexicana, Siglo XVIII, Dominga de Guzmán*, México, CONACULTA, 2010, (Recetarios Antiguos): pp. 123-125.

Para noviembre, la capuchina se emplea contra el escorbuto y el cáliz antes de florecer se conserva en vinagre; las flores que son ornamentales y comestibles, siendo su sabor semejante al de los berros.

En diciembre se planta la achicoria, un alimento sano y de uso cotidiano en ensaladas, “Tiene toda la planta un sabor amargo, por cuyo motivo se recomienda como remedio contra las tercianas: es diurética, y la dan los médicos á los enfermos que padecen de obstrucciones”, y con esto termina el calendario gastronómico.¹¹⁰

¿Esos principios médicos plasmados en el recetario de 1866 habían sido comprobados? ¿Cómo se podía verificar la acción curativa de un alimento? Para el siglo XVIII se empleaban principios de medicina hipocrática y galénica, un esquema en que la enfermedad es un desequilibrio de los cuatro humores (sanguíneo, flemático, colérico y melancólico), entonces el alimento buscaba restituir las fuerzas y el equilibrio humoral del enfermo.¹¹¹ Claro, estamos hablando de una verdad para la época.

¿Cuál es el caso de la medicina en México en el siglo XIX? Antes de la Independencia en las primeras décadas del decimonono aun se empleaban teorías galénicas e hipocráticas, lo que mostraba un gran retraso si se comparaba a México con las naciones ilustradas. Luego vino un acercamiento a la medicina francesa. La observación clínica para tratar a los pacientes se cultivó a mediados del siglo XIX y la química puso sus servicios para el desarrollo de la farmacopea.

Para el Segundo Imperio, los doctores de París buscaban estudiar los miasmas, las exhalaciones de los pantanos que causaban todo tipo de enfermedades.¹¹² Paula Kolonitz a su llegada a México, aterrada por los miasmas de Veracruz, explica que la poca circulación de aire produce las más graves enfermedades en el lugar, enfermedades a las que son inmunes los veracruzanos, mas no los extranjeros.¹¹³

Podría decirse que esta era una historia general de la medicina, claro que la vida diaria, el mejor médico mexicano con estudios en París atendería difícilmente a la humilde tortillera. Tomemos como ejemplo la epidemia de cólera morbo de 1833; el cólera, causado por la bacteria *Vibrio* recorrió el mundo entero en las décadas de 1830 a 1840. Originario de la India, llegó a México por primera vez en 1833, causando el mayor desconcierto entre la gente, que veía constantemente a la muerte asechar en las casas y las calles.¹¹⁴

¹¹⁰ *Tesoro de la cocina*, “Anexo”, pp. 11-20.

¹¹¹ María del Carmen León García, *El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*, México, CONACULTA, 1997: pp. 82-83.

¹¹² Viesca y Sanfilippo, *op cit.*, pp. 44, 57, 61-62, 86, 91, 96-97.

¹¹³ Paula Kolonitz, *Un viaje a México en 1864*, trad. Neftali Beltrán, México, SEP / FCE, 1984, (Lecturas mexicanas, 41): p. 59.

¹¹⁴ Marciano Netzahualcoyotzi Méndez, “El cólera de 1833 y 1850 en la parroquia de Tlaxcala: mortalidad y medios de sanidad”, en: América Molina del Villar, Lourdes Márquez Morfín, y Claudia Patricia Pardo Hernández (coord.). *El miedo a morir. Endemias, epidemias y pandemias en México: análisis de larga*

Guillermo Prieto aseguraba que el gobernador Martínez Macaco, impuso una gran prohibición a figones y toda clase de comestibles, especialmente los chiles rellenos. Un hombre que comía una guanábana sintió la muerte –solo– cuando le informaron que era un fruto prohibido portador de la terrible enfermedad. En las casas se hacían fumigaciones, riegos de vinagre o cloruro, se disponían calabazas con vinagre tras las puertas y se cocinaba en el bracero con los santos en frente y las velas encendidas.¹¹⁵

También ya se documentó que el atole era un alimento para enfermos. Lo que vemos claramente es que por un lado se pueden ver los avances de la ciencia y la farmacopea al servicio de medicina del decimonono; por el otro tenemos un gran entramado de creencias y conocimientos populares. No se trata de que la medicina mexicana haya “evolucionado” linealmente del pragmatismo galénico e hipocrático hacia la farmacopea ilustrada, sino que en el siglo XIX la medicina era una práctica entre la ciencia y la creencia.

El papel de la comida al sanar a un enfermo es primordial, pero no es suficiente, también es necesario cuidarse de la enfermedad y en *Tesoro de la cocina* identificamos tres tendencias de alimentos relacionados con la medicina: alimentos para enfermos, alimentos a evitarse por salud y auxiliares y dietas especiales.

Comenzaremos por las dietas medicinales. Los primeros alimentos que el recetario considera precisos para los enfermos son los caldos. El caldo desgrasado [Receta C064: Caldo. (Modo de desengrasar el)] es un alimento “útil para la salud” y “preciso para los enfermos”; este se enfría y la grasa helada de la superficie se elimina por decantación, o en una vasija con llave en la parte inferior, se hace uso del caldo mientras que la grasa queda en la parte superior. Haciendo un paréntesis en las virtudes medicinales del caldo, se puede observar un principio de densidad, en que la grasa flota sobre el agua y en una canilla o llave inferior se aprovechará solo el caldo y no la grasa que se forme en la superficie.

Tanto el “Caldo de pollo para los enfermos” (Receta C066), el “Caldo de ternera para lo mismo” (Receta C067) y la “Sustancia para enfermos” (Receta S306) indican en su título su objetivo para restaurar la salud. Del “Caldo y polla” (Receta G024) se obtiene un buen caldo y gelatina para los enfermos, dice el recetario de 1866. El artículo de “Ranas fritas” (Receta R008) dispone un caldo y sopa para enfermos y convalecientes. Hasta ahora se tratan de caldos obtenidos por la cocción de carnes y vegetales.

Este principio de caldos de carne tal vez recuerde la explicación de Brillat-Savarin sobre el “osmazomo”, una sustancia contenida en las carnes. El descubrimiento del osmazomo, dice el filósofo culinario, había sido el mayor hallazgo de la ciencia alimentaria; se trata de la parte sávida de la carne soluble en agua fría, mientras que la

duración. México: CIESAS - Instituto Mora - Benemérita Universidad Autónoma de Puebla - CONACYT, 2013: pp. 183-189.

¹¹⁵ Guillermo Prieto, *Memorias de mis tiempos*, 4ª ed., México, Patria, 1964: p. 70.

“parte extractiva” se consigue al cocinarla en agua caliente; el osmazomo es la razón principal de las buenas sopas, caldos, pucheros y asados.¹¹⁶ ¿Se pensaba acaso que el osmazomo era la sustancia que curaba a los enfermos mexicanos? Ya se mostró que Juan N. del Valle sí leyó al *Filósofo del gusto*, así que puede ser posible una justificación basada en el osmazomo, sin embargo puede revelar el hecho de que el caldo por tradición ha sido considerado un alimento de las dietas de los enfermos.

La “Sopa o menestra de almendras” (Receta S266) nos muestra otra manera de pensar los caldos y las sopas. Se trata de una sopa de almendras, agua o leche, arroz fideos u otras sustancias,

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 al menos cada veinticuatro horas, sea la que fuese la cantidad que cada uno puede tomar á cada vez.

En primer momento el léxico “restaurante” nos remite tanto a un establecimiento como a un alimento restablecedor de la salud. Son caldos y líquidos los que se le dan a los enfermos, dice el recetario, ya que los convalecientes “no pueden sobrellevar alimentos sólidos”, es decir, el atole también figura dentro de esta categoría de alimentos restauradores.

Otra justificación de este principio nos remite a la medicina hipocrática y galénica y al color blanco, ya que los alimentos blancos fueron los que más se habían asociado a la pureza y se les había atribuido propiedades medicinales, como lo son el azúcar, las almendras, pollo, crema, etc.¹¹⁷

Vemos una continuidad en pensar que el pollo es un alimento medicinal reflejado en las siguientes recetas del texto de Juan N. del Valle: las “Albondiguillas de ave” (Receta A073) se hacen sin sal para los enfermos y el “Pavo asado” (Receta P130) se sirve con su salsa de limón, azúcar, canela y pimienta, es bueno para enfermos porque lo agridulce es muy gustoso para ellos. Hay una cierta tendencia en desplazar los alimentos salados por dulces o ligeramente dulces, el suprimir las especias y la sal por el daño que causarían al estómago del enfermo.

El “Jarabe de liquen” (Receta J043) parte de un almíbar con liquen y el documento dice que es un buen pectoral y muy nutritivo, aunque se conserva por poco tiempo. A las “Pastillas de violeta” (Receta P081) se les atribuyen cualidades pectorales, además de ser buenas para los constipados. Podemos notar que el azúcar es vehículo de algunos medicamentos, ya no se trata del azúcar mismo como un medicamento, una postura clara antes del siglo XVIII.

¹¹⁶ Brillat-Savarin, *op cit.*, pp. 68-69.

¹¹⁷ Mintz, *op cit.*, pp. 115, 126.

Para finalizar esta clase de alimentos para enfermos identificamos que el almidón de papa se consideraba más ligero y casi tan nutritivo que el trigo; una harina ideal para las papillas de los niños y convalecientes [Receta P117: Patatas (Para hacer el almidón de)]. El almidón de papa se obtenía por extrusión de la papa y decantación.

¿Qué tienen en común todos los alimentos antes mencionados? Se pensaba que eran alimentos ligeros y nutritivos. Los alimentos ligeros están en contraposición de los alimentos pesados, llenos de grasa, sal y especias, alimentos que eran ricos en sabor, sin embargo malos en la enfermedad. Los médicos recomiendan a los pacientes fervientemente evitar comer grasa y alimentos muy condimentados con chile, podemos notar que este tipo de pensamiento está presente en el siglo XIX en las dietas de enfermos.

En cuanto a los alimentos malos para la salud se rectifica el hecho que las especias en abundancia pueden ser malas (Receta S315: Sustancias estimulantes empleadas en la cocina): “su abuso les sería muy dañoso, sobre todo á los estómagos delicados. Debe guardarse el justo medio, porque si el comer una cosa insípida no procura sensación agradable alguna, el comer demasidamente aromatizado es acaso dañoso”.

El “justo medio” es la clave de entender la salud en el recetario de 1866, la salud es un equilibrio, un estado que no debe alterarse; desbalancear la alimentación comiendo muchas especias causará un desequilibrio estomacal. El “estómago delicado” no es más que aquel ya dañado por el tiempo y si éste consume especias en demasía será causa de más grandes malestares de los que ya se tienen. Entonces el abuso de la sal y de especias están en contra de la buena salud, eso es reflejo del documento de 1866.

En la misma receta se documenta que se empleaba laurel de cereza para dar a la leche un gusto a almendras, sin embargo el ácido prúsico que contiene la hace venenosa, dice el recetario de 1866. Identificamos una formulación química mala para el organismo humano, sin embargo podemos notar que la gente ignoraba o de manera voluntaria consumía este tipo de venenos alimentarios únicamente por modificar las cualidades sensoriales de los alimentos. Hoy en día muchos consumen cárnicos, colorantes artificiales o fuman conscientes de sus efectos cancerígenos a largo plazo, no dudo que sea una posibilidad que también en el siglo XIX la salud en ocasiones estuviera por debajo que los placeres corporales.

Otra prueba clara de esta paradoja entre salud y enfermedad la podemos identificar con los alcaparrones y las “Alcaparras” (Receta A100), y es que al igual que en la mención del calendario gastronómico del mes de octubre, abren el apetito, mas ambos son indigestos. El recetario de ninguna manera excluye las alcaparras y los alcaparrones de las 2659 fórmulas, más bien es un ingrediente más, solamente Juan N. del Valle invita a que las personas no abusen de ellos.

En la lista de ingredientes malos para la salud identificamos tres veces a los pescados, por ejemplo los arenques ahumados o curados son nocivos, “aunque el pueblo los

estime tanto, por ser duros, secos y de mala digestión” (Receta S315). Tanto en la fórmula del “Sollo” (Receta S154) y los “Sollos chicos en papel” (Receta S163) se deben quitar sus huevos, porque son dañinos al “escitar nauseas” y en ocasiones ser “purgantes violentos”.

¿Cómo se justifican estas prohibiciones a los pescados? Creo que no lo sabremos a ciencia cierta, pero podemos pensar en estas prohibiciones observadas empíricamente; el sollo es un pescado conocido mayoritariamente en Europa y al igual que las anchoas nos encontramos frente a dos ingredientes extranjeros, que, estudiados a la luz de la ciencia trasatlántica deben tenerse cuidado en su consumo.

¿No acaso esto recordaría la prohibición de los chiles rellenos en México? Si tenemos en cuenta los alimentos prohibidos en la epidemia de cólera morbo, las disposiciones habían prohibido gran cantidad de ingredientes locales: zapote blanco, capulín, hongos, verdolaga, nopales, quelites, carne de cerdo atomatada, entre otros.¹¹⁸ Los alimentos del pueblo mexicano fueron prohibidos a la luz del pensamiento del siglo XIX, mientras que en cada lugar del mundo se prohibían distintos alimentos según criterios tomados de manera local o nacional, nunca global.

Los alimentos que más consenso en estudiar sus cualidades tóxicas a escala global pueden ser los “Hongos” (Receta H060) y las “Setas” (Receta S135) y es que el recetario de Juan Nepomuceno advierte que ya ha habido familias enteras que se han envenenado con los hongos que se recolectan y se venden. Las setas son más confiables las que se han cultivado que aquellas que han sido recolectadas y no deben consumirse luego de unos días de ser guisadas.

Para el caso de los hongos “los botánicos” han hecho las siguientes recomendaciones para distinguir los venenosos de los buenos: los buenos son blancos por encima y rojizos por dentro, lo opuesto a los malos, dice el recetario de 1866. Los remedios para la intoxicación por hongos pueden ser el vómito o beber agua con azúcar, algo de ácido, aguardiente y yemas.

Podemos observar en ambas recetas un interés botánico por identificar los hongos comestibles de los venenosos, esto quiere decir que el editor del recetario es una persona culta y cercana a la ciencia de la época, quien ya consideraba que el estudio científico del alimento está ligado al progreso nacional, a la salud de las familias y al desarrollo económico y tecnológico de los artesanos y las industrias alimentarias.

En siguiente momento Juan N. del Valle denuncia aquellos colorantes que no alcanzan el grado alimenticio y son tóxicos: "Algunos confiteros ignorantes se valen de la goma guta para procurar al azúcar este último color [amarillo]; pero como esta sustancia es un purgante drástico de los mas violentos, se debe proscribir su uso en las confituras,

¹¹⁸ La lista también incluye melón, sandía, durazno, pera, mora, habas verdes, chicharos, papas, carne de oveja, cabra, chicharrón, entrañas, preparados con sangre [como la moronga]. Netzahualcoyotzi, *op cit.*, p. 197.

como todos los demas ingredientes malsanos [*sic.*]¹¹⁹ El recetario denunció malas prácticas de manufacturación con elementos que no son alimenticios, sino simplemente buscaban un efecto colorante; por tanto, para instruir a los “confiteros ignorantes” era necesario un documento educador como lo era *Tesoro de la cocina*.

La lista de colorantes alimenticios ya se ha explicado con anterioridad (azafrán, añil, carmín, cochinilla), pero otra realidad más es identificada en el documento: los “golosos” como mujeres y niños pueden comer los adornos de azúcar, adornos que pueden contener alambres y fierros, lo que causa en ellos perjuicios irreparables. En este momento Juan N. del Valle advierte a las familias de los peligros de comer cualquier cosa hecha con azúcar sin antes no preguntar si es un plato o un adorno; en este tenor los adornos hechos con alimentos son malos para comer. Ser “goloso” es malo a la salud entredice el recetario.

Por último hay una anotación sobre la salobridad de los licores: “Si es un licor cualquiera puede satisfacer el gusto desordenado del pueblo; si es un licor fino el aguardiente debe estar rectificado y de su pureza dependen los buenos efectos que se le atribuyen”.¹²⁰ ¿Acaso esta es una denuncia a los licores adulterados? Debemos tener en cuenta que en el proceso de destilación se remueven las “colas” que son alcohol metílico y no etílico; el alcohol metílico –o alcohol de farmacia– puede causar ceguera si se consume, por lo que un licor adulterado puede contener este tipo de alcohol al no quitar las colas durante el destilado.

El recetario indica que las cualidades positivas de los licores se deben a un buen proceso de destilado del aguardiente y rectificado del licor, pero ¿Qué cualidades positivas puede tener un licor si se ha comprobado el daño que causa el alcohol a la salud sumado al alcoholismo? Este es el terreno de las tradiciones y las creencias. El recetario cree que los licores tienen cualidades benéficas, sin embargo considero que al mismo tiempo es una denuncia a quien emplea aguardientes adulterados en la fabricación de licores, dañando así la salud de las personas, del pueblo en especial.

La siguiente clase de alimentos referentes a la salud en *Tesoro de la cocina* son aquellos que se les atribuyen virtudes auxiliares a para la conservación de la salud, o benéficos para dietas especiales. Las siguientes recetas se dice son “saludables”, “sanas”, “digestivas” o “estomacales”: “Jarabe de moras” (Receta J025), “Pan de manzanas” (Receta P018), “Pastillas de marrasquino de Zara” (Receta P083) y “Pastillas de escubac” (Receta P087). Identificamos una función sobre todo digestiva en las recetas.

El “Ponche inglés” (Receta P304) tiene cualidades benéficas a la digestión y la nutrición: “Esta bebida inglesa se ha propagado ya demasiado entre nosotros. Se la reputa capaz de restaurar las fuerzas del individuo, y se mira como un excelente

¹¹⁹ Receta C268: Confitados (Reglas generales para los).

¹²⁰ Receta L086, Licores (Elección de aguardientes para los).

digestivo, pero su abuso es peligroso [*sic.*]. El abuso del alcohol y la embriaguez son malos a la salud, sin embargo, en el buen equilibrio entre el abuso y la abstinencia reside la salud ideal que el recetario recomienda en las familias mexicanas. Y haciendo hincapié en la nacionalidad, al hablar de “nosotros” identificamos un referente de identidad nacional manifestado entre líneas en el documento de Juan Nepomuceno del Valle.

La “Escudilla de farro” (Receta E087) es un buen alimento para los que “estudian mucho” porque es fresca “según la opinión de algunos”, dice el recetario. Podemos notar un alimento sugerido, una dieta especial –para un segmento poblacional que estudia– no experimentada cuantitativamente a la luz de la ciencia decimonónica.

Hecha con pan, agua, manteca, sal y huevos, la “Panatela ó sustancia de pan” (Receta P024) es un alimento excelente para niños y ancianos, eso inscribe el recetario de 1866; favorece a su digestión si está bien cocida, sino todo lo contrario, lo debilitará. Es la primera vez que notamos una dieta especial por edad en el recetario: un alimento ideal para niños y ancianos.

Para finalizar el presente apartado hay un interés más y más grande por la higiene de los alimentos: las cosas se deben elaborar con la mayor limpieza, hasta lo que parezca indiferente “y sin esta circunstancia nada sale bueno”, dice el recetario.¹²¹ Se tiene presente que la higiene es un aspecto muy importante en la cocina ya que puede ser la carencia de higiene en los diversos procesos de elaboración de los alimentos la causa de enfermedades y no solo que “no sale bueno”.

Los alimentos especiales de dietas medicinales no son ajenos en siglos anteriores al decimonono como tampoco lo son en el siglo XIX; en el caso de *Tesoro de la cocina* hay elementos claros a la luz de la ciencia que son aplicables y válidos: los alimentos ligeros y nutritivos para convalecientes semejantes a las dietas blandas de los hospitalizados, el daño que pueden causar ingredientes dañinos empleados únicamente en resaltar las cualidades sensoriales del alimento, la higiene para prevenir la contaminación cruzada y microbiana.

Otros aspectos simplemente se manejaban entre las creencias, como el consumo de alcohol como un digestivo o la siempre asociación de los alimentos blancos, los caldos como restauradores de la salud. O por ejemplo aquel hombre que sentía la muerte al comer una guanábana, solo después que le dijeron que devoraba un fruto prohibido y supuestamente portador del cólera. En algunos casos la relación de la comida y la medicina estaba justificada por medio de la ciencia de la época, en otras era una mera tradición o una simple creencia.

¹²¹ Receta Q010, Queso de Roquefort.

4.3.2).- Alimentos y bebidas fermentados del siglo XIX

Por fermentación alimentaria entenderemos el proceso de intervención microbiana en un alimento, por el cual los sustratos son transformados por las enzimas producidas por microorganismos y resultando en un alimento diferente.

En ocasiones al pensar en fermentaciones se piensa en productos podridos o “echados a perder”, sin embargo la fermentación alimentaria puede ser un proceso benéfico en muchos casos: el yogurt, pan, cerveza, pulque, salsa de soya y muchos otros alimentos y bebidas pasan por un proceso de fermentación antes de presentarse en la mesa del consumidor.

Los microorganismos fueron las primeras formas de vida, de hecho, están presentes en todos los ambientes del planeta. Si bien, los microorganismos no son visibles a los ojos del ser humano la humanidad ha comprendido sus efectos y hasta controlarlos, aunque sea solo de manera técnica antes de su estudio científico en laboratorio.¹²² El pan, como ya se dijo, es otro producto fermentado de uso milenario, cuya elaboración no ha requerido ver ni conocer la compleja reacción microbiológica que sucede en su elaboración.

Steinkrauss menciona que hay dos tipos de fermentaciones alimentarias en primer momento: la descomposición es la primera de ellas, en la cual se generan sabores, olores y texturas desagradables y no atractivas para los humanos; se generan componentes tóxicos en el alimento. El otro tipo de fermentación, una fermentación “benéfica” tiene por objetivo el enriquecimiento y variedad de la dieta humana, aumentar el tiempo de conservación del alimento, el enriquecimiento nutrimental del mismo, la desintoxicación en el proceso y la disminución de los tiempos de cocción.¹²³

Steinkrauss propone una clasificación de alimentos fermentados y que tomaremos en cuenta para el estudio de *Tesoro de la cocina*:

- Fermentaciones que producen vegetales texturizados (sustitutos de carne): como el Tempe de Indonesia.
- Pastas o salsas saladas con sabor carne [umami]: Salsa de soya de China o miso Japonés.
- Fermentaciones ácido lácticas: Sauerkraut, aceitunas, encurtidos, yogurt, quesos.
- Fermentación alcohólica: vinos, pulque.
- Fermentación acética: vinagre.
- Fermentaciones alcalinas: nattou japonés.

¹²² Isabel Guerrero Legarreta, Blanca Estela García Almendárez, María del Carmen Wachter Rodarte, Carlos Regalado González (coord.), *Microbiología de los alimentos*, México, Limusa, 2014. p. 27.

¹²³ Steinkrauss, *op cit.*, p. 23.

➤ Panes leudados.¹²⁴

Con la clasificación anterior se buscaron cuatro grupos de alimentos fermentados en *Tesoro de la cocina*: panes, bebidas alcohólicas, fermentaciones acéticas y ácido lácticas. Quiero decir que en el recetario están presentes tanto la panadería, bebidas fermentadas y destiladas, procesos de elaboración de vinagre y vegetales encurtidos. Los cárnicos fermentados se abordan en el siguiente tema de conservas con sal y azúcar.

Masas leudadas

El pan es un producto que resulta del amasado, leudado y horneado de una mezcla de agua, harina y levadura. En el amasado de la harina con agua, la gladina y gluteína que estaban separadas forman el gluten, una proteína que otorga viscosidad, cohesividad y elasticidad a la masa farinácea.¹²⁵

¿Cuál es la labor de la levadura en el pan? La levadura más comúnmente empleada pertenece a la familia *Saccharomyces spp.*, la cual toma como sustrato un azúcar, produciendo CO₂ en forma de gas y alcohol.¹²⁶ En otras palabras la levadura es un agente leudante que produce aire y aumenta el volumen de una masa, dando por resultado el pan de miga suave y aireada que conocemos y no plastas de harina incomedibles y pesadas.

El método moderno de panificación emplea levadura liofilizada o fresca que se compra en tiendas de materias primas; sin embargo, un método tradicional de panificación permite que la masa tenga contacto con las levaduras del aire, hasta que la masa fermenta “naturalmente” y leude al cabo de un tiempo.

¿Se conocía la levadura microbiana en el siglo XIX? ¿Cómo se elaboraba pan en el siglo XIX? ¿Qué documenta *Tesoro de la cocina*? En primer lugar, parece que la levadura era un ingrediente que podía ser comprado. ¿Dónde era adquirida la levadura? ¿En boticas, en tiendas de abarrotes, en panaderías? ¿La levadura era un bien elaborado en casa? ¿Qué se entendía por leudado?

Podemos pensar que dos grupos posiblemente podían tener la preciada levadura y la podían poner a la venta: los panaderos y los cerveceros. La pista otorga la reacción microbiológica que ocurre tanto para elaborar pan como en las bebidas fermentadas, misma en el presente que en el siglo XIX. Tanto las bebidas alcohólicas como el pan usan una levadura en común: *Saccharomyces cerevisiae*, levadura encargada de convertir azúcares en CO₂ y alcohol. Para mantener viva la levadura se requieren temperaturas tibias constantes y sustratos dulces o que al menos tengan almidón, por

¹²⁴ *idem*, pp. 23-24.

¹²⁵ La harina de trigo contiene un 12% de proteínas de las cuales un 80% lo conforma el gluten. Guerrero, et al., *Microbiología, op cit.*, pp. 214-215.

¹²⁶ *ibidem*.

lo que considero que ambos grupos, aunque no conocieran la levadura a través del microscopio, sí podían vender levadura al público por cumplir con dichos requisitos técnicos de mantener la levadura viva.

¿Cómo se manejaba la levadura en *Tesoro de la cocina*? En la fórmula de “Bolas de huevo a modo de molletes” (Receta B104) notamos que se emplea levadura “fuerte y espesa”, luego que se ha amasado y la masa esté suave “se irán haciendo las bolitas y poniéndolas en papeles por separado y en una tabla, en la cocina, donde permanecerán toda la noche cubiertas con manteles, para que al calor del brasero se leuden”.

Debemos notar el valor cognoscitivo de esta receta, Juan N. del Valle al escribir esta fórmula es consciente del funcionamiento de la levadura y lo comunica al lector o la lectora del libro de 1866: una masa con harina, agua, levadura, se leuda con calor moderado y se hornea. Notamos además los referentes que hablan de la levadura en esta receta: “Levadura fuerte” “Al calor del brasero” y “Leuden”

Así también, el “Pan de la vida” (Receta P010) que es adicionado con levadura se pone al sol para que pueda aumentar su tamaño en cajitas de papel. Dos nuevos referentes técnicos identificamos en la receta: “al sol” y “se hayan asoleado”

Otros ejemplos de masas con levadura las ofrecen las siguientes recetas:

- Pan de harina de arroz de otro modo (Receta P013): pan de trigo y arroz cocido, se elabora con levadura de cerveza, se reposa antes de hornear. Se come luego de dos días de que se horneó.
- Pan de patatas (Receta P014): Pan de papa y harina. Se deja reposar la masa y cuando fermenta, se hacen los panes y se hornean.
- Pan de patatas francés (Receta P016): Pan de fécula de papa obtenida por extrusión. Se deja descansar dos horas y se hornea hora y media.
- Pan de patatas y arroz (Receta P017): Elaborado con igual cantidad de harina de trigo, papa y arroz. Se deja fermentar y se hornea.
- Pan de manzanas (Receta P018): Elaborado con manzanas hervidas y mondadas y harina de trigo. Se deja reposar por doce horas antes de hornear.¹²⁷

En el anterior listado recabamos una lista de referentes técnicos y culinarios en torno a las masas con levadura que aparecen explícitamente en el recetario: “se reposa antes de hornear”, “cuando fermenta [la masa]”, “se deja fermentar”, “se deja reposar”.

Clasifiquemos los referentes culinarios de la obra de 1866, que han sido documentados hasta ahora de la siguiente manera: Referentes de temperatura, referentes del leudado

¹²⁷ Los panes antes mencionados, todos ellos incluyen entre sus ingredientes algo de sal. Parecería algo simple, sin embargo, los estudios actuales muestran que la sal es un agente importante de la panificación ya que de manera fisicoquímica refuerza la estructura del gluten y hace que la masa sea más elástica; además inhibe el crecimiento desmedido de la levadura y de levaduras indeseables. ¿Se tenía consciencia del uso de la sal en la panificación o esta se empleaba por tradición?

y referentes de la levadura misma. Los referentes de la temperatura de leudado son los siguientes: “Al calor del brasero” y “Al sol”. ¿Qué podemos entender por estos referentes? En primer lugar, ambos son referentes de fuentes de calor: el sol y el brasero. A la luz de los estudios actuales se deben considerar temperaturas óptimas de crecimiento de las levaduras en las masas entre 20 a 32 °C, hasta los 38° la acción es más lenta y a los 60°C la levadura perece.¹²⁸ Al hablar del calor del sol pensaremos en una temperatura ambiente (20°C) pero un poco más elevada; al calor del brasero refiere a una operación hecha en la noche, generada por una fuente de calor artificial que provea a la masa al menos de una temperatura ambiente (más de 20°C) para poder hornearlos en la mañana.

El editor del recetario de 1866 conoce aspectos muy importantes de la temperatura respecto al uso de la levadura: las temperaturas frías (como las de la noche) no son muy útiles para el leudado, una sobre exposición al calor destruiría la levadura. Una temperatura ambiente o tibia tiende a ser la ideal para el leudado de los panes. A la luz de la ciencia moderna el principio de temperatura ideal de funcionamiento de las levaduras fue conocido de manera técnica en el siglo XIX.

Regresando a los referentes culinarios empleados por Juan Nepomuceno del Valle, los siguientes vocablos designan el proceso de leudado: “Asolear”, “Leudar”, “Reposar” y “Fermentar”. El leudado con levadura es el proceso de “reposo” de una masa en que las levaduras convierten los azúcares en CO₂ en forma de gas, formando la estructura aireada del pan antes del horneado. El leudado técnicamente es un proceso de fermentación microbiana. Los tres últimos vocablos son empleados en el recetario como sinónimos, sin embargo desglosaremos cada uno de ellos como se entiende en el recetario.

El vocablo “fermentar” del recetario de 1866 presupone una plena conciencia del proceso de panificación como una labor de fermentación “benéfica”; la masa se “fermenta” produciendo el leudado de la masa. Por “leudado” el recetario presupone el proceso de aireado de la masa por acción de la levadura. El “reposo” es un léxico más técnico pero que refiere al tiempo de leudado o al fermentado; luego del amasado la masa con levadura requiere “reposar” para que “leude” o “fermente”.

El referente “asoleado” es el más abstracto, sin embargo en esta receta se pueden leer dos aspectos importantes de la microbiología alimentaria: los factores tiempo y temperatura. “Se hayan asoleado” refiere a un reposo con la luz del sol, una fuente de energía y calor, pero además, esperar el tiempo correcto a que la levadura haya actuado sobre la masa farinácea. De igual manera el recetario conoce de manera técnica el proceso de leudado de la levadura: temperaturas tibias, y reposo.

El tercer tipo de referentes del recetario habla sobre levaduras, que hasta ahora hallamos una levadura “fuerte”. ¿Qué otros tipos de levaduras identificamos? Entre los

¹²⁸ Wayne Gisslen, *Panadería y repostería para profesionales*, México, Limusa – Wiley, 2014: pp. 23-24.

ingredientes de los “Bizcochos de regalo [2]” (Receta B077) identificamos un dato técnico: si se emplea “levadura fuerte” solo se ocupará una libra de levadura, sino una libra y media.

Levadura “fuerte” y una levadura anónima, que llamaré “normal”. El escritor del recetario tiene presente que una levadura “fuerte” tiene una fuerza de 1.5 sobre la levadura “normal”, esto nos revela otro aspecto técnico que debemos tener en cuenta al manipular levadura como ingrediente: las conversiones si se trata de una levadura “fuerte” o “normal”. ¿Acaso estas conversiones y operaciones tienen relación con el hecho que Juan N. del Valle fue un entusiasta de la estadística?

Notaremos algunos referentes más de tipos de levadura: “Levadura reciente”, “Levadura de pan” “Levadura de cerveza”, reforzando el hecho que estos especialistas de la bebida de cebada pudiesen vender la levadura a las personas. Esta primera receta nos informa el proceso de elaboración del fermento inicial,

Bollos [Receta B107]: Para hacer la levadura se pondrá en un plato cuatro onzas de flor de harina, doce dracmas de levadura reciente de cerveza y dos onzas y media de agua tibia: deslíase de manera que resulte una masa blanda, cubriéndola después con otro plato y dejándola quieta en parage caliente cubierta con una manta hasta que se hinche y aumente su volumen al doble ó triple que tenía. Si está muy fuerte o se echa con exceso la masa amargará, y si se hincha mucho tiempo degenerará, y los bollos serán malos [sic.].

Se dejará reposar la masa cubierta en un paraje a “quince grados”, tanto en invierno como en verano; “Si no hay levadura de cerveza, que a lo más se conserva cuarenta y ocho horas en invierno, se echa mano de la de pan, en ese caso la fermentación es más lenta, y las pastas salen deslucidas”.

Identificamos ahora tres tipos de levadura: de pan, de cerveza, y reciente. Sugiero una cuarta clasificación que el recetario no maneja y que es la contraparte de la levadura “reciente”: “Levadura vieja”.

Las primeras dos refieren al uso de la levadura: para pan o para cerveza. ¿Por qué el recetario prefiere la levadura de cerveza para elaborar pan? Recordaré que a la luz de los estudios modernos se ha identificado la misma cepa microbiana tanto en la cerveza como en la panificación: *Saccharomyces cerevisiae*.

Entonces ¿Qué diferenciaba la levadura de pan de la de cerveza por lo que el recetario prefiere la de cerveza? Tradicionalmente en el gremio panadero se emplea algo llamado “masa madre”; se trata de una masa que se deja fermentar “naturalmente” por interacción de la masa con las levaduras del aire. ¿Cuánto tiempo fermenta? Esa es decisión de cada artista del pan, pero al menos se deja que ésta fermente de uno a dos días en un frasco. De esta “masa madre” se toma un poco para inocular de levaduras a otras masas; de esa masa inoculada se guarda una porción para guardarla y que sirva

como “masa madre” el siguiente día y guardar un pedazo para el siguiente día, etc. Considero que la “masa madre” puede tener un efecto más lento, y por tanto, la levadura de cerveza al ser más concentrada, por tanto su acción sería directamente enfocada al proceso de leudado.

De igual manera, podemos notar que el recetario reconoce que tanto la levadura de la cerveza como la levadura de panadería tienen por efecto tanto el leudado de las masas, como la fermentación alcohólica de bebidas como la cerveza.

El otro tipo de levadura es la “reciente” y aquella que nombré como “vieja”. El recetario es muy claro en cuanto al uso de levadura “fresca”, ya que la levadura de cerveza se conserva a lo mucho 48 horas, dice el documento de 1866. Una levadura que ha rebasado los dos días será una levadura “vieja”, muerta, sin el efecto deseado para leudar panes. Cuando el recetario inscribe que “a lo más se conserva cuarenta y ocho horas” refiere a una caducidad, a una fecha de vencimiento. ¿Cómo era considerada la levadura? ¿Un ser vivo acaso? Tal vez no lleguemos a responder esta cuestión, sin embargo lo repetiré, Juan N. del Valle tiene la conciencia de que la levadura tiene un tiempo de caducidad.

Nuevamente notaremos dos referentes más de temperatura y dos más sobre el leudado: “parage caliente [*sic.*]”, “quince grados”, “hinchen” y “aumenten su volumen”, respectivamente. En primer momento notamos una referencia del leudado a temperaturas tibias, más elevadas que la temperatura ambiente, sin embargo nunca muy caliente ni a temperatura ni de cocción ni de horneado.

El otro referente de temperatura indica claramente una cantidad numérica: quince grados. Al parecer este referente tan exacto nos muestra otro lado de la cocina y la ciencia: los instrumentos de medición. Laura Méndez de Cuenca (1910) en su búsqueda por modernizar la cocina mexicana, sugiere que tanto las amas de casa como la servidumbre de la cocina sepan usar instrumentos de medición como el termómetro,¹²⁹ claro que estamos hablando de un texto posterior a *Tesoro de la cocina*, sin embargo podemos notar esta modernización que Laura Méndez ya explica en sus tratados para la familia.

“Hinchen y que aumenten su volumen” son dos claros referentes al proceso de leudado. En esta ocasión el recetario habla del efecto del leudado: el aumento del volumen de las masas. Ya se ha hablado del proceso de fermentación de las masas farináceas, pero aquí tenemos un referente de volumen, algo que nos habla del tamaño de las masas que luego del leudado serán más grandes, solamente en volumen, no en peso. Otro claro ejemplo de vocabulario técnico de las masas leudadas en el siglo XIX y el espíritu de modernidad.

¹²⁹ Méndez, *El hogar mexicano*, v 2, pp- 18-19.

Leyendo la misma receta, podemos notar un cultivo inicial al mezclar levadura con harina y agua. Se advierte además en el recetario que una elevada concentración de levaduras hará un pan amargo, y que un excesivo tiempo de fermentación tendrá como resultado bollos de mala calidad. Una posible explicación contemporánea sea la muerte de las levaduras por el elevado tiempo de fermentación y la falta de sustratos, y por ende que el pan no sea de buena calidad. ¿Se conocía este principio microbiológico? No lo sabemos; lo que es cierto, es que se tiene el conocimiento de que las levaduras funcionan un tiempo determinado en el pan, un excesivo tiempo de leudado dará por resultado malos panes.

¿Cómo explicar las altas dosis de levadura como precursoras de un pan amargo? Creo que es sencillo: se trata de un ingrediente más: una excesiva cantidad de cualquier ingrediente en una receta, ya sea sal, especias, azúcar, etc., tenderá a sobrecargar los sentidos, efecto indeseado con el exceso de levadura y de polvos para hornear –un agente leudante químico.

Se recomienda el uso de levadura de cerveza también para elaborar la masa del “Ashkuchen” (Receta A227) y del “Pan de harina de arroz” (Receta P012); la primera de estas fórmulas culinarias dice que se tome la espuma de la cerveza mientras ésta fermenta.

Una fórmula aislada nos muestra que no se deja efectuar la acción de la levadura, las “Costras y bizcochos” (Receta C347). Al realizar la mezcla con la levadura, la masa se hornea inmediatamente. También la levadura pudo ser un ingrediente que se empleaba a base de prueba y error, o incluso éste uso nos puede mostrar una tradición, un ritual, más que una lógica fisicoquímica, pero como lo dije, es un caso aislado y numéricamente insignificante.

La siguiente lista de recetas son masas leudadas por medio de levadura, luego horneadas o fritas: “Barquillos á la flamenca” (Receta B034), “Bizcochos de regalo” (Receta B076), “Bizcochos duros” (Receta B078), “Bollitos” (Receta B106), “Buñuelos tendidos [04]” (Receta B134), “Dampfnundein” (Receta D001), “Hojaldres” (Receta H059), “Masa para hojuelas o empanadas fritas” (Receta M066), “Masa rodeo que sirve para pastel” (Receta M068), “Molletes de leche” (Receta M133), “Rodeo blanco” (Receta R058), “Torta que acompaña al manjar blanco en funciones” (Receta T112) y la “Torta savarina” (Receta T122).

La siguiente fórmula culinaria puede despertar nuestro interés por si relación con el estudio de la mexicanidad: el “Pastel á la queretana” (Receta P059). Se trata de una masa leudada con “levadura aguadita”, que antes de hornearse se rellena con una pasta de coco, almendra y chilacayote.¹³⁰ En primer momento notamos el uso de levadura y el proceso de la fermentación en panadería, ésta masa farinácea se rellena con una

¹³⁰ Curiosamente esta especie de pan dulce me recuerda mucho a unos roles rellenos de chilacayote, típicos de Querétaro y de regiones aledañas como Peña de Bernal.

pasta dulce de chilacayote, un ingrediente identificable de la cocina mexicana y apropiado en el repertorio de la panadería internacional de *Tesoro*.

Aunado al conocimiento de la levadura como un agente leudante, podemos notar que en más de un momento está acompañada de otro elemento químico auxiliar en el leudado: el tequesquite. El tequesquite contiene mayoritariamente bicarbonato de sodio (NaHCO_3) y cloruro de sodio (NaCl); se trata de una roca recolectada a orillas de algunos ríos de México. No hay información sobre los usos fisicoquímicos del tequesquite en la cocina, ni siquiera referencias históricas de éste, sin embargo tradicionalmente se emplea como un agente saborizante de los elotes y vegetales.

Se emplea el tequesquite también en algunas fórmulas de tamales, bizcochos, y masas, y es que, a la luz de la ciencia se ha descubierto que el bicarbonato de sodio (NaHCO_3) es un agente leudante químico en tanto se presentan tres condiciones: humedad, un agente ácido y calor.¹³¹

El tequesquite acompaña a la levadura como agente leudante en *Tesoro de la cocina* en las siguientes recetas: “Buñuelos tendidos [2]” (Receta B132), “Buñuelos tendidos 3” (Receta B133), “Buñuelos de queso fresco” (Receta B139), “Buñuelo ojeados” (Receta B150), “Masa para bizcocho de Maravatío” (Receta M072) y “Rosquetes pícaros” (Receta R067).

Aún más, tenemos noticias del uso de pulque en *Tesoro de la cocina* como un agente leudante en las fórmulas de “Buñuelos pícaros” (Receta B148) y los “Buñuelos de tuétano de vaca” (Receta B154). El pulque de manera microbiológica contiene cuatro microorganismos principales: *Leuconostoc mesenteroides*, *Lactobacillus spp.*, *Saccharomyces cerevisiae* y *Zymomonas mobilis*.¹³² Los dos primeros son responsables del sabor y la textura de la bebida de agave, los siguientes dos son microorganismos responsables de la fermentación alcohólica, y por ende también pueden ser empleadas para elaborar pan.

Aunque los estudios actuales demuestren la presencia de estos microorganismos, la gente del siglo XIX los desconocía –tanto los microorganismos como las enzimas transformadoras. Sin embargo sabían que el pulque sí era un agente leudante al igual que la levadura de cerveza y se empleaba también en la elaboración de masas leudadas.

Desconocemos cuándo se empezó a elaborar pan de pulque solo con la bebida o con sus “asientos” como agentes leudantes, sin embargo hay evidencias de que se elaboraban “Tlacos”, panecitos ovalados de pulque en el convento de Nuestra Señora

¹³¹ Gisslen, *Panadería, op cit.*, pp. 23-24

¹³² Escalante, Adelfo, Martha Giles-Gómez, Georgina Hernández, María Soledad Córdova-Aguilar, Agustín López-Munguía, Guillermo Gosset, y Francisco Bolívar, “Analysis of bacterial community during the fermentation of pulque, a traditional Mexican alcoholic beverage, using a polyphasic approach”, en: *International Journal of Food Microbiology*, México, Elsevier – Universidad Autónoma Nacional de México, 2001.

de Guadalupe y Santa Clara en el siglo XVIII.¹³³ Otras hipótesis sugieren que el pan de pulque surgió en los pueblos a falta de levaduras. En una investigación más exhaustiva podríamos rastrear el uso del pulque como agente leudante en la panificación y abrir este capítulo en la historia de la ciencia mexicana.

Bebidas fermentadas

Luego del recorrido por las masas fermentadas abordaré las bebidas fermentadas, ya que presentan la misma reacción que el pan, una fermentación alcohólica. Está claro que es la misma fermentación, aunque el objetivo es distinto: en el pan se busca la generación de CO₂, mientras que en las bebidas el alcohol.

El estudio de las bebidas fermentadas tuvo un auge en el siglo XIX; a mediados del decimonono solo se había dicho que los líquidos azucarados una vez fermentados contenían alcohol y anhídrido carbónico. Joseph Louis Gay-Lussac en 1815 fue el primero en definir la reacción química de la fermentación alcohólica: se producía etanol a partir de la glucosa. Pero no fue hasta finales del siglo XIX que Eduard Buchner descubre las zimazas, enzimas producidas por las levaduras, responsables de la transformación de los azúcares en alcohol y CO₂.¹³⁴

Guerrero y sus colaboradores sugieren que el conocimiento técnico de las bebidas destiladas y fermentadas se remonta al siglo XIX, dato impreciso, ya que por tradición, las bebidas fermentadas se habían elaborado desde hace miles de años (como el bíblico vino) y las destiladas unos cientos de años antes (como el chiringuito).

Esto es lo que sucede con las bebidas fermentadas de manera microbiológica: se trata de una reacción anaerobia en la que las levaduras procesan azúcares como glucosa, fructosa, sacarosa o polisacáridos (como almidón), produciendo etanol, dióxido de carbono (CO₂) en forma de gas y ATP para los microorganismos.¹³⁵

Tenemos en *Tesoro de la cocina* la receta del “Pulque fermentado” (P344), ya antes citada, en la que al pulque se le deja fermentar, adicionado con un terroncito de azúcar en botellas con corcho “de manera que no se impida la fermentación por el aire”. Esta receta quiere decir que el escritor del documento conocía bien el proceso de fermentación del pulque, tal vez de manera más técnica que microbiológica, pero lo conocía: sustratos dulces y evitar la presencia del aire. Nuevamente el léxico “fermentación” tiene connotaciones positivas al hablar de bebidas alcohólicas.

¹³³ Castelló Yturbide, Teresa, y María Josefa Martínez del Río de Redo, *Delicias de Antaño. Historia y Recetas de los Conventos Mexicanos*, México, Océano — Landucci Editores, 2000: pp. 89-90.

¹³⁴ Guerrero, et al., *Microbiología, op cit.*, pp. 274-275.

¹³⁵ *idem*, p. 275.

Otro aspecto que nos indica el conocimiento técnico de las fermentaciones en *Tesoro de la cocina* lo identificamos en “Licores (Elección de las flores y frutas para los)” (Receta L085), ya que si en un licor entran frutas con mucha agua hará que se fermente el licor: “porque cuando las cápsulas o celdillas que encierran las partes oleosas no están llenas de este principio esencial, sino de una cantidad superabundante de agua [se] produce la fermentación pútrida”. En primer momento Juan N. del Valle advierte que los licores [Código Beb7] deben ser preparados más que con frutas y su jugo, solo con sus cáscaras, flores, especias y otros aromáticos sin abundante agua.

Lo que debo resaltar es una categoría verbal empleada por el escritor de la receta: “Fermentación pútrida”. Juan N. del Valle también tenía conciencia de que había al menos dos tipos de fermentaciones, un tipo de fermentación que transforma benéficamente al alimento, y la fermentación que lo descompone, lo pudre, y por tanto lo hace inservible para el consumo humano. Este pensamiento del recetario de 1866 recuerda la primera clasificación contemporánea de Stainkrauss de alimentos fermentados pútridos y alimentos fermentados benéficos. ¿Acaso la gente comienza a tener nociones de una microbiología alimentaria? Al parecer sí, aunque claramente no se le conocía de esa manera en el siglo XIX y se basaba en observaciones y aspectos técnicos más que científicos.

Notamos que Juan N. del Valle también guía al lector en cada momento al elaborar el “Kirchwaser” (Receta K001) y el “Jugo de grosellas” (Receta J065): el primero de ellos una bebida destilada, obtenida de fermentar cerezas negras, y el segundo un fermentado de zumo de grosellas.

Sin duda la receta de la “Cerveza” (Receta C177) es la que más interés muestra de manera técnica: se puede elaborar con cualquier grano farináceo, aunque se prefiere la de cebada; una vez fermentada la bebida se podía –si se quería– destilar para obtener su aguardiente. Los granos se humedecen, se germinan con ventilación, tuestan, criban, calientan con agua para desenvolver su principio sacarino y se deja con calor constante para que se convierta en vino. Se agrega la espuma de cerveza y cuando ésta precipita indica que la fermentación ha terminado. El lúpulo se emplea como un agente conservador, aunque mucha gente también empleaba ajeno por el alto precio del lúpulo, aunque la cerveza elaborada de esta manera será ardiente.

Al leer esta receta podemos notar los siguientes aspectos técnicos y científicos que inscribe Juan N. del Valle: el pleno conocimiento sobre las bebidas destiladas con base en bebidas fermentadas, el sustrato dulce que se emplea en la fermentación, un cultivo iniciador, al igual que en el pan, la temperatura tibia para el óptimo beneficio de la bebida; y la flexibilidad de ingredientes con los que se puede elaborar una receta, en el presente caso el abanico de cereales de los que se prefiere la cebada.

Vinagre

Las fermentaciones acéticas, por su parte, tienen como objetivo la generación de vinagre. El tipo de reacciones que suceden son las siguientes: el etanol ($\text{CH}_2\text{H}_5\text{OH}$) en contacto con el aire (O_2) y las bacterias generadoras de etanol deshidrogenasa se descompone en acetaldehído, que por medio de enzimas acetaldehído hidrogenasa resulta en ácido acético y agua ($\text{CH}_3\text{COOH} + \text{H}_2\text{O}$).

Hay cuatro recetas en el documento de 1866 para elaborar vinagre:

- Vinagre (Fabricación del) [Receta V011]: Vinagre elaborado en barril. El barril se baña con vinagre hervido. Se deposita la mitad de vino superior y se pone en paraje caliente por ocho días. Se hierve nuevamente vinagre y se llena el resto con vinagre y vino, no dejando el barril en la bodega porque puede perjudicar los vinos. Si se saca mucho vinagre, se repone con vino el barril.
- Vinagre de cidra (Receta V012): Se adiciona a cuatrocientos azumbres de cidra [sidra de manzana] seis libras de levadura agria de trigo que se obtiene mezclando harina de centeno desleída en agua caliente.
- Vinagre de perada (Receta V013): Se hace igual que el de cidra, solo que si se quiere hacer más rápido se agrega levadura y ácido tartaroso [Crémor tártaro].
- Vinagre de cerveza (Receta V014): La cerveza fermentada o sin fermentar se deja en una temperatura caliente hasta que se transforma en vinagre; se puede acelerar el proceso con levadura de harina, de centeno y trigo sarraceno.

Notaremos dos aspectos de las precedentes recetas de vinagre. El primero de ellos refiere a un conocimiento técnico: Una bebida fermentada (vino, sidra, perada y cerveza) producen vinagre. Si lo notamos en el recetario, no es fortuito que no haya vinagres con otros insumos que no sean bebidas levemente alcohólicas; Juan N. del Valle conoce bien el hecho que un vinagre parte de una bebida fermentada.

El segundo aspecto tiene que ver con el léxico empleado para referirse al proceso en que el vino o la bebida fermentada pasa a ser un vinagre. La palabra “transformación” es la única que nos refiere al proceso de convertir el vino en vinagre. ¿Se tenía la conciencia de que el elaborar vinagre era una fermentación? La fuente no puede ser clara en este punto. Al hablar de “transformación” se entienden las fórmulas solo de manera técnica, un poco menos razonado que en el caso de las levaduras.

Pero algo es claro y es que sí hay recetas de vinagre. A diferencia del pan, que luego de horneado se puede consumir, o de la cerveza o el pulque, que luego de fermentados se beben, el vinagre tiene otros intereses particulares: otorga gusto a los guisos, sabor a algunas salsas, pero sobre todo es un agente conservador.

Recordaremos que el vinagre es un poderoso agente conservador. La instrucción C321 “Conservación de varias hortalizas en escabeche”, fomenta las conservas en vinagre diciendo que “Este ácido [el vinagre] es uno de los más poderosos agentes para guardar

muchos vegetales, á los que comunica un sabor acidulado muy agradable". Se pueden conservar alcaparras, cogollos pequeños de capuchinas, cerezas, cebollas, zanahorias pequeñas, etc.

Es preferible macerar 24 horas los enseres alimenticios en sal antes de echarlos en vinagre con sal y estragón, hinojo y ajos, dice la misma receta de conservas. A este proceso en el que interviene un vegetal, sal y se conserva en vinagre –sin ser fermentado– se le llama escabeche,¹³⁶ nombre recibido tanto en el siglo XIX como en el presente.

Ahora bien, en la receta C321 se puede leer claramente que el escritor del recetario de 1866 tiene plena conciencia del uso de vinagre como agente conservador, “uno de los más poderosos agentes para guardar muchos vegetales”, dice la receta. El control de la fermentación “pútrida” es una acción muy importante a controlar y que el recetario intenta evitar.

Las siguientes recetas son escabeches o conservas en vinagre: La fórmula de “Aceitunas (Otro modo de adobar las)” (Receta A009) es una conserva de aceitunas en vinagre, aceite y especias; tanto las “Alcaparras” (Receta A100), “Alcaparras confitadas” (Receta A101) y los “Alcaparrones en vinagre” (Receta A102) son inflorescencias que se conservan en ácido acético; “Cebollitas en vinagre” (Receta C167), “Cerezas en vinagre” (Receta 175), “Coles (Modo de conservar las)” (Receta C233), “Espárragos (Modo de conservar los)” (Receta E093), y los “Pimentoncillos en vinagre” (Receta P241) se elaboran al macerar los ingredientes en vinagre y sal.

No podemos olvidar tampoco los mexicanos “Chilpocles en escabeche” (Receta CH026) elaborados con vinagre y aceite; los “Pepinillos encurtidos ó en adobo” (Receta P150) los cuales se bañan con vinagre hirviendo tres veces antes de ser perfumados con estragón, pimpinela, pimienta larga, ajo, clavo, cebollino y sal. En la receta de “Remolachas adobadas en vinagre” (Receta R042) dice que solo duran unos quince o veinte días, por lo que Juan N. del Valle recomienda se hagan verduras adobadas en vinagre en cortas cantidades, muy posiblemente para evitar su descomposición y eventual desperdicio. Para finalizar nos encontramos con el vocablo “confitado” en una receta, el cual refiere a una conserva en vinagre,

Confitado de frutas con vinagre y sin fuego [Receta C271]. De vinagre blanco y de superior calidad, se tomará la cantidad proporcionada á las libras de fruta que se ha de confitar. Se echará dentro tanta azúcar molido como se juzgue necesario, para que al cabo de algún tiempo se convierta en jarabe acético, pero no demasiado ácido. En este es donde se han de poner las frutas que se trata de conservar, cuidando que estén perfectamente sazonadas y cogidas en tiempo seco. Trascorridas algunas semanas, este jarabe ha penetrado ya completamente la fruta, y tendrá mucho cuidado de

¹³⁶ Coronado Herrera, Martha, y Salvador Vega y León, *Conservación de alimentos. Un texto de métodos y técnicas*, México, Universidad Autónoma de Chapingo, 1993: pp. 69-70.

colocar los tarros de barro en que se eche, en un sitio templado, ni muy frio ni demasiado caliente.
Este método es alemán, y para probar si es ó no del gusto del que le adopte, podrá ensayarse en pequeño.

La receta nos indica algunos referentes verbales que podemos tener en cuenta para analizar la ciencia del recetario: “se convierta”, “jarabe acético”, “conservar”, “sitio templado”, “ensayarse en pequeño”. El escritor tiene presente que vinagre y azúcar dan como resultado más vinagre.

El referente de “jarabe acético” es muy semejante al ácido acético, nombre con que se le conoce al vinagre. De hecho esto nos muestra el hecho de que el léxico culinario roza cada vez más los vocablos científicos y químicos, este es un acercamiento tangible entre ciencia y cocina. ¿O acaso jarabe acético es el nombre del vinagre con almíbar o jarabe?

Nuevamente se tiene presente el poder del vinagre para “conservar”. Un “sitio templado”, “ni muy frio ni demasiado caliente” refiere a temperaturas de cultivo, o más bien, en términos del siglo XIX, son solamente las condiciones necesarias para que las frutas en vinagre puedan salir buenas.

Y “ensayarse en pequeño” me remonta a la cocina como un pequeño laboratorio de experimentación, en el que los sabores y las técnicas culinarias son perfeccionadas. ¿Qué se buscaba al “ensayar en pequeño”? El escritor dice que la receta al ser alemana puede no gustar mucho al paladar de sus lectores, posiblemente mexicanos, lo que justifica que se haga una pequeña dotación para probar; sin embargo “ensayar en pequeño” también refiere a una experimentación de técnicas y sabores, lo que me indica la libertad que el recetario otorga al lector para ensayar y practicar nuevos sabores, texturas, combinaciones. El laboratorio culinario de la cocina es eso, un constante experimentar, y el recetario devela su objetivo como una mera guía. *Tesoro de la cocina* no es un documento impositor e inquisidor.

Encurtidos

Para finalizar el subtema lo concluiremos con las fermentaciones ácido lácticas. No identificamos algún producto dulce o lácteo en el recetario, pero sí vegetales encurtidos. El encurtido es una técnica de conservación por sal en la que los ingredientes son fermentados por bacterias ácido lácticas y reducido su pH¹³⁷ hasta un 2.5. La sal ayuda a la interacción con los azúcares del alimento promoviendo su disponibilidad para la fermentación ácido láctica.¹³⁸

Si bien podemos hablar que el encurtido es una conserva con sal, prefiero tomar la clasificación microbiológica de Steinkrauss y hablar de fermentaciones ácido lácticas.

¹³⁷ pH: Potencial de hidrógeno. Mide la acidez o lo básico de un alimento en una escala del 1 al 14, siendo 1 lo más ácido, 14 lo más básico, y 7 neutro, como el pH del agua pura.

¹³⁸ Coronado y Vega, *op cit.*, pp. 71-73.

En este tipo de fermentaciones los azúcares son transformados por bacterias en ácido láctico; las bacterias acidolácticas pueden incluir algunas como *Leuconostoc mesenteroides*, *Lactobacillus brevis*, *Lactobacillus plantarum*, *Pediococcus cerevisiae*, *Streptococcus thermophilus*, *Streptococcus lactis*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus acidophilus*, etc. Algunos vegetales fermentados por estos microorganismos pueden ser la col fermentada, pepinillos, aceitunas, y se genera ácido láctico durante el encurtido de vegetales.¹³⁹ *Tesoro de la cocina* tiene fórmulas de todos ellos.

Identificamos que las “Aceitunas” (Receta A007) se elaboran con una salmuera especiada y anteriormente con agua de legía; están “buenas” al cabo de un mes, dice el documento. Los “Pepinillos encurtidos ó en adobo” (Receta P151) siguen la misma técnica de la salmuera y se dejan reposar, a los dos o tres meses se catan, al final, la salmuera se rectifica que no lleve tanta sal.

Hay algo que resaltar en ambas recetas y es que el escritor no dispone de algún vocablo que refiera a una fermentación propiamente dicha, más bien se tratan de procesos técnicos de conservación, al menos, por tradición se les conoce: salmuera y reposo. Una justificación microbiológica parece lejana en el recetario del siglo XIX a menos que podamos corroborar con diferentes recetas y recetarios qué es lo que se pensaba de las aceitunas y los pepinillos. Se trata más bien de un “beneficiado” para alterar las características sensoriales iniciales de los insumos, para hacerlos más apetitosos, o en el caso de las aceitunas, comestibles.

Por su parte el “Choucroute” (RecetaCH037) es una fórmula de col con sal, pimienta, laurel y jengibre: “La fermentación no tarda en manifestarse, la tapadera va bajando o proporción, el agua que se forma sobrenada por encima, y debe quitarse un poco, de manera que no quede seco. Al cabo de un mes ya comienza á estar en su punto la choucroute”. El olor que exhala no debe alarmar, es producto de la fermentación y se quita fácilmente lavándolas. Cuando se hace uso del fermentado de col, luego de lavado, se guisa con salchichas, chorizo, papada ahumada, tocino y vino.

En la receta del Choucroute, el escritor del recetario sí tiene plena conciencia de que se trata de una “fermentación”, que aunque exhale un olor que puede alarmar, sí se trata de un beneficiado al vegetal. Creo que tenemos un dato más sobre el escritor del recetario: esta receta, un fermentado que no suele practicarse en la nación mexicana, ni en el siglo XIX ni en el presente, puede alarmar a quien no familiarizado con la receta, quisiera realizar este plato. Juan N. del Valle con todo su *pool* epistémico y buen guía culinario invita a que los mexicanos no sientan pánico al realizar por primera y consecutivas veces esta receta de col fermentada. Juan N. del Valle habla a los lectores mexicanos en esta receta.

¹³⁹ Stenkrauss, *op cit.*, pp. 23, 26.

4.3.3).- Las conservas alimenticias

Una constante preocupación de la humanidad ha sido el abasto de alimentos. Las grandes hambrunas y los viajes han alertado a la humanidad de la necesidad de tener alimentos listos para comer o para preparar. El recetario de 1866 está lleno de referencias de conservas en los títulos de las recetas, analizaremos entonces todas las técnicas de conservación que puedan presentarse: por sal, por azúcar, secado, en aceite y sus combinaciones.

Leeremos en primer momento las indicaciones generales de la receta “Sustancias alimenticias (conservación de las)” (Receta S319) donde indican procedimientos básicos de conservación alimentaria. Los espárragos se conservan con sal, especias y aceite encima; las berenjenas se escaldan y se secan después; la manteca se puede salar o derretir y clarificar, guardándose en tarros; las zanahorias se entierran en la arena; el perifollo y el perejil se secan a la sombra, y cuando se haga uso de ellos se echan en agua tibia; los hongos y setas luego de cocidos y fríos se guardan en vasijas de barro; la pasta de cangrejos se seca en el horno; los animales de caza se evisceran, rellenan y cubren con trigo; y las judías luego de secadas se depositan en cucuruchos de papel.

Los melones se enjuagan y se metan en ceniza tamizada para encerrarlos en toneles; las nueces se entierran en arena; los huevos se depositan en vasijas con sebo; el tomate se cocina, reduce y embotella; las criadillas se guardan en cuevas o pozos sobre papel encerado; la carne se remoja en suero o en cuajada, o se cocina junto con carbón encendido para ser envasada. Sumado a éstos conocimientos, el recetario adjunta una tabla de días en los que se conservan las carnes de animales en verano y en invierno.

Casi para terminar la receta, el documento de 1866 explica que el pescado es un alimento muy expuesto a la descomposición en verano y hasta en inviernos húmedos. Se hornea con sal y especias para poder conservarlo más tiempo. Y en caso de que una carne comience a “corromperse”, esa carne se hierve con agua y vinagre.

	<i>En invierno.</i>	<i>En verano.</i>
Gallos monteses.....	6 dias.	14 dias.
Javalies.....	6	10
Pollas cebadas.....	4	10
Faisanes.....	4	10
Ciervos.....	4	8
Cabritos.....	4	8
Pavos.....	4	8
Bueyes, cerdos.....	4	8
Liebres, capones.....	3	6
Gallinas.....	3	6
Perdices.....	2	8
Carnero.....	2	3
Ternera, cordero.....	4	3
Pollitos, pichones.....	4	3

Imagen 7: Tabla de conservación de alimentos en invierno y verano de Tesoro de la cocina, 1866.

Analizaremos ahora las categorías mostradas en esta enorme instrucción del recetario de 1866. Considero que hay una gran necesidad en el recetario por conservar los alimentos para el invierno, en donde hay escasos insumos frescos, y también un posible gusto de algún alimento o ingrediente cuando la naturaleza no los tenga frescos y al alcance del consumidor.

Tal vez todas las operaciones antes mencionadas tengan poco en común si se ven a simple vista: del horneado a la conserva en aceite, del almacenado en una cueva hasta guardarlos en cenizas. Lo que puedo pensar en primer momento es en un principio de conservación basado en la reducción de la humedad y por tanto el control de la actividad acuosa (de ahora en adelante aw) del alimento.

Hay dos tipos de agua en un alimento, el agua ligada y el agua libre, ésta última es el agua disponible para el crecimiento microbiano, de hongos y levaduras. Por tanto el controlar aw, la temperatura y el pH son elementos claves para la conservación de los alimentos.¹⁴⁰ Tanto el encerrar los melones en cenizas como el guardar las zanahorias en arena tiene por objetivo controlar la humedad del alimento como la del exterior; el horneado y el secado tienen la misma acción en productos delicados.

En fin, la conservación de alimentos no se reduce a un método exclusivo, y antes de sentar algunas bases para este estudio la tabla presentada revela una posible confusión del escritor del recetario. Si se lee a la izquierda la columna de los días en que se conservan las carnes en invierno se aprecia que son menos días que su conservación en verano, lo cual es ilógico si tenemos en cuenta que más de una vez el recetario advierte tener más precauciones en verano que en invierno por la más rápida descomposición de los alimentos. Posiblemente las columnas estén invertidas en algún error tipográfico. Clasificaré las conservas en tres clases: conservas de carne y pescado, vegetales y dulces.

Carnes y pescados

Para el caso de las carnes identificaremos técnicas muy diversas, algunas mixtas y otras experimentales. La receta de “Jamón” (Receta J016) indica los pasos para elaborar este embutido de pierna de cerdo, jabalí, oso o cualquier animal; la carne se sala y adiciona algo de nitro, lo que pone firme y encarnada la carne, finalmente se ahúma. Las “Salchichas ahumadas” (Receta S006) son un embutido ahumado con sal y especias; y en el “Salchichón a estilo de Lyon” (Receta S010) se emplea salitre en su composición, luego se ahúma.

Otras instrucciones del recetario sobre las “Carnes saladas” (Receta C120) y ahumadas es seleccionar las partes más magras, porque las que tienen grasa son las más expuestas a “enrancarse”, por lo que difícilmente se haya tocino que no huelga a rancio,

¹⁴⁰ Salvador Badui Dergal, “Agua”. en: Badui Dergal, Salvador (comp.), *Química de los alimentos*, 4ª ed., México, Pearson – Addison Wisley, 2006: pp. 15-23.

dice el documento; se alternan en capas sal y carne, siendo la última de sal, se aprieta para que no le entre aire, permaneciendo así tres meses. Otro método para elaborar la receta es el salado y ahumado alrededor de chimeneas o fogones para que se “impregne de humo”.

En el repertorio internacional del recetario contamos con la receta de “Carnes ahumadas al estilo Hamburgo” (Receta C106), cárnicos cuya fama es reconocida en todos los países, dice el recetario. Es un método económico que difícilmente sale mal, explica la receta y describe el proceso de salado con sal inglesa y sal de nitro de ocho a diez días, luego pasa a cuatro cuartos con diferentes cantidades de humo, lo que dura de cuatro a seis semanas. Se emplea para el humo madera de roble, madera o virutas secas sin moho ni humedad, porque le confieren mal sabor a la carne terminada. El “Buey salado a la inglesa” (Receta B113) sigue el mismo principio de salado con sal y sal de nitro y un ahumado con el cual durará hasta tres meses.

Empezaremos a analizar las recetas. Hemos visto que entre los ingredientes de las anteriores recetas identificamos el nitro, la sal de nitro o el salitre. La carne es uno de los ingredientes de más fácil descomposición porque contiene muchos nutrientes asimilables para los microorganismos. El proceso de embutido con sales como nitratos y nitritos tiene como objetivo el evitar la oxidación de las grasas y por lo tanto alargar la vida de anaquel de los embutidos y ahumados hasta por dos años, además de conferirle color y sabor.¹⁴¹ Las altas concentraciones de sal juegan un papel muy importante en el producto a conservarse al reducir el aw y alterar la presión osmótica para evitar el crecimiento de mohos, levaduras y microorganismos.

El recetario sabe bien que las sales de nitro se emplean solo en carnes rojas y de caza para elaborar ahumados y embutidos, no hay otro uso de las sales de nitro en el documento de 1866, lo que revela un conocimiento técnico de elaboración de embutidos y ahumados. La “Lengua de vaca encarnada” (Receta L050), “Lengua de vaca ahumada y embutida” (Receta L058) y las “Lenguas rellenas” (Receta L072) son otro ejemplo de carnes saladas y ahumadas.

Creo que la carne seca es la más antiguas técnica de conservación cárnica, ya que solo se requería de la luz del sol para promover el deshidratado. La formulación de cómo hacer “Carnes secas” (Receta C121) indica se seca en la estufa a treinta grados, en donde perderá la mayor parte del agua, luego se unta con gelatina de vaca; para su uso se procede a rehidratarla y es perfecta como conserva para los viajes largos. Observamos un referente de temperatura pero sobre todo la conciencia de que la carne debe perder el agua en la estufa, por tanto, Juan N. del Valle entiende que los alimentos con mucha agua tienden a conservarse menos tiempo.

Otro tipo de conserva de carne es a través de aceite: tanto el “Escabeche de pescado” (Receta E067) como el “Pescado (Modo de conservar el)” (Receta P200) refieren a un

¹⁴¹ García, et al., *Microbiología, op cit.*, pp. 303-308.

proceso de cocción y posteriormente una conservación en aceite puro de oliva. Esta puede ser una buena conserva siempre y cuando se aleje del aire y de temperaturas elevadas que pueden ranciar el aceite.¹⁴²

Es igualmente ingenioso el método de conservar el “Agraz (Jugo de)” (Receta A030) debido a que en el barril que se va a conservar, incluso para exportación, se le adiciona aceite de oliva encima. El barril debe estar acondicionado con una canilla en la parte inferior. ¿Qué significa esta receta para la ciencia? Al tener diferentes densidades el aceite y el agua, el primero de ellos flota, la canilla inferior supone que solo el jugo, protegido por el aceite de oliva, salga por la canilla inferior. Creo que es la técnica de conservación más creativa del recetario de 1866 que presupone una observación directa del efecto del aceite y su uso en la conservación de carnes, vegetales y hasta de este jugo.

No solo el principio de salado y secado se documentan para el caso de la conservación de la carne, hay otros intentos y experimentos para lograr esta finalidad. Para conservar el caldo de carne se propone una solución en,

Caldo. (Modo de conservar el) [Receta C064]. Muchas veces sucede cuando el tiempo está caluroso y revuelto, que los caldos que se guardan desde el medio día hasta la noche, ó de un día para otro se agrian, sobre todo cuando no son de carne sola y que tienen algunas legumbres ó raíces, principalmente zanahoria, que pasan con facilidad á la fermentación ácida. El remedio común es guardar el caldo en paraje fresco; pero además que esto no basta muchas veces en tiempo de grandes calores, no siempre se tiene á mano esta comodidad y viene á ser inútil esta precaución. Se remedia todo inconveniente metiendo en el vaso ó puchero en que se quiera guardar el caldo, un pedazo de hierro cualquiera: y sucederá que la materia que pudiera acelerar la fermentación del caldo, se adherirá al hierro en virtud de su atracción ó afinidad química con él. Diré con este motivo que los ingleses evitan por un medio equivalente la fermentación ácida de la cerveza, manteniendo dentro de los toneles pedazos de hierro viejo, con lo cual no se les tuerce nunca en el tiempo revuelto ó tempestuoso. Es de advertir que el hierro metido en el caldo ó en otro líquido que sea, no le comunica cosa ninguna que pudiera ser perjudicial al que lo haya de beber, sea cual fuere el estado de su salud [sic.].

La receta es reveladora en muchos sentidos. Los referentes verbales que se pueden documentar son “se agria”, “fermentación ácida”, “paraje fresco”, “grandes calores”, “materia que pudiera acelerar la fermentación”, “afinidad química”, “no se les tuerce”. Nuevamente observamos un tipo de fermentación indeseable, una “fermentación ácida” para el caso del caldo y los vegetales. El recetario intenta decir que es incorrecto

¹⁴² Se puede consultar más del tema en Salvador Badui Dergal, “Lípidos”. en: Badui (comp.), *op cit.*, pp. 282-288.

que el caldo se fermente y esto ocurre con frecuencia por las temperaturas elevadas, en especial los “grandes calores”, posiblemente en verano.

Al parecer “torcer” también era otro léxico referente a una mala cerveza o a una fermentación ácida, que tanto puede referirse a la “fermentación pútrida” o, a la luz de la ciencia, una reacción de transformación del alcohol en vinagre, lo que explicaría la acidez o la torcedura, como un desvío de la fermentación alcohólica a la acética.

Los otros dos referentes son léxicos mucho más especializado. Al hablar de “materia que pudiera acelerar la fermentación” el escritor mismo como narrador habla al lector diciendo que el hierro evita la fermentación al atraer aquellas “materias” por su “afinidad” química. Quiero decir que éste es otro momento en el que el editor toma la palabra y podemos ver el estado del estudio de las fermentaciones alimentarias que ya eran plenamente estudiadas a la luz de la química. Al parecer el estudio de la bacteriología se remonta al porfiriato en México,¹⁴³ sin embargo el recetario de 1866 ya muestra éste espíritu en pro del entendimiento de la fermentación y los principios de conservación alimentaria.

Una última observación refiere a la voz del narrador, Juan N. del Valle al hablar a sus lectores sobre la salubridad de este método y asegura que el metal en el caldo no tendrá efectos sobre la salud. Si recordamos la medicina en el siglo XIX –no solo en México, sino en el mundo– aún se manejaba entre la ciencia y la creencia.

En estos intentos por buscar soluciones a la fermentación y descomposición de las carnes, también el recetario sugiere una receta más para una conservación corta, y una forma de aprovechar la carne que empieza a descomponerse. En “Pescado (Medio para preservarlo de la corrupción)” (Receta P201) refiere a un método de cocción en agua con sal y dejar el pescado ahí luego de que precipite. El pescado dura de dos a tres días antes de darle otro “hervor” y por éste método se conserva por tres hervores.

Finalmente para aprovechar las carnes que comienzan su descomposición se puede leer la receta “Pescado (Modo de aprovechar el que comienza a pasarse)” (Receta P202); en esta indicación se procede a hervir el pescado o la carne en agua con sal, vinagre y una muñequita de lienzo con polvo de carbón, con eso se quita cualquier mal gusto y olor. ¿Acaso éste método asegura la sanidad de un alimento? No lo tengo seguro, sin embargo es cierto que desperdiciar la carne o el pescado puede ser algo todavía peor. Quiero pensar que las cualidades sensoriales buenas o neutras fueron pensadas en el siglo XIX como únicos requisitos para pensar en un alimento inocuo, y tendría sentido al pensar que es una acción en contra de las cualidades pútridas. Pero lo repito, en el siglo XIX se ensayaron nuevas formas de conservar los alimentos o aprovecharlos antes de su potencial desperdicio.

¹⁴³ Saldaña, *op cit.*, p. 189.

Vegetales

En el tema anterior de fermentaciones identificamos tanto las conservas vegetales con vinagre como los encurtidos fermentados. Se pueden apreciar además dos técnicas de conservas vegetales más: el secado y envasado.

El secado disminuye el aw de un alimento haciendo que sea más difícil la supervivencia de microorganismos en él. Esta técnica es empleada en el recetario para el caso de las “Alcachofas” (Receta A077) que se dejan secar en el horno. El “Tomillo y laurel molido para salsas” (Receta T049) refiere a dichas hierbas secas y molidas para su uso. Y las “Verdolagas (Modo de conservarlas para el invierno)” (Receta V010) documenta un proceso de secado entre capas de sal. Este último, como ya se vio, la sal es el agente controlador de la presión osmótica favoreciendo la conservación de los alimentos.

Hay una conciencia del editor en dos puntos: el secado de los vegetales es un proceso benéfico para su conservación y se puede promover un secado por medio de temperatura, exposición al aire o por medio de capas de sal.

El siguiente tipo de conservas de vegetales son los envasados: “Acedera (Modo de conservarla durante el invierno)” (Receta A001) y “Acedera, de otro modo” (Receta A002). Ambas fórmulas refieren a una cocción, reducción de los líquidos y un eventual envasado. Si bien no se describen muchos detalles del envasado sí podemos ver que el recetario apunta en su primera receta a pensar las conservas como reservas para el invierno, época con muy poca producción alimentaria y hasta de escasez. Otra lectura, también posible es que las conservas hagan uso de productos que no se dan en invierno y por tanto puede tratarse de un uso por placer y diversificación de la dieta en invierno, más que por una apremiante hambre.

Dulces

La conservación de alimentos dulces se justifica de la siguiente manera: a grandes cantidades de azúcar se disminuye el aw y aumenta la presión osmótica, de tal manera que es mucho más complicada la proliferación microbiana en estas condiciones. Las jaleas, mermeladas y ates se elaboran por medio de la concentración de azúcares y pulpa de frutas, siendo que idealmente deben llegar a 66 °Brix (escala que mide la cantidad de azúcar en un alimento).¹⁴⁴ Dice el recetario en la sección de “Frutas” (Receta F035):

Aunque algunos prefieren guardarlas sin azúcar, nunca es tan segura su conservación, además de que no se puede prescindir de emplearla para comerlas; la experiencia ha demostrado que cuanto más azúcar se eche, tanta más seguridad habrá para tener las frutas sanas, y sin que pierdan nada de su aroma [*sic.*].

¹⁴⁴ Coronado y Vega, *op cit.*, pp. 23-24, 43.

Ésta receta manifiesta el hecho que Juan N. del Valle sí conoce plenamente el proceso de conservación por azúcar. El doble objeto de la confitería es el de hacer gratas algunas sustancias y poder conservarlas por mucho tiempo [Receta C268: Confitados (Reglas generales para los)], dice el recetario. Ésta explicación se complementa con la de las “Ciruelas claudinas [...]” (Receta C182),

El confitado no es mas que privar á las frutas del agua de vegetacion y ácido que contienen, para sustituirlos con el almíbar. A este objeto se dirigen las operaciones siguientes, porque mientras que retenga alguna porción de aquella, siempre propenderán á fermentar ó corromperse. Esto acontece frecuentemente á las jaleas y mermeladas que no han cocido lo suficiente, ó no se han puesto la cantidad de azúcar que necesitaban: en tal caso se vé que fermentan y hacen espuma, pero este daño se remedia volviéndolas a cocer. Si se forma en la superficie una telilla de moho, es prueba de que los tarros han colocado en paraje húmedo ó poco ventilado: entonces se quita el papel y se cubre con otro nuevo, empapado en aguardiente [*sic.*].

Hay diversos referentes que emplea la receta, los primeros de ellos que hablaremos son sobre la fermentación. Hasta el momento se ha distinguido la fermentación benéfica (como la del pan, la cerveza, vino, vinagre, pulque, etc.) y la “fermentación pútrida” asociada a la descomposición. Esta receta se asocia dentro de las fermentaciones negativas y tiene como sinónimo el léxico “corrupción” del alimento.

El remedio de esta fermentación era volver a cocinar la conserva; pensando a la luz de la ciencia, esto debería matar los microorganismos y levaduras, sin embargo el azúcar que ellos ya consumieron para la producción de otros elementos como alcohol y CO₂ ya no volvería al producto.

La fermentación en esta ocasión tiene algunos rasgos visibles (como el aumento de volumen en el leudado del pan), específicamente “hace espuma” en jaleas y mermeladas; la justificación del recetario mismo, correcta a la luz de la ciencia moderna, es que no se empleó suficiente azúcar, azúcar que sustituiría el agua de las frutas.

El siguiente referente que podemos identificar es el moho. Ésta receta –y en la lista de los defectos de los confitados, receta C268– hace alusión al moho y se le atribuyen cualidades negativas para la conservación, por lo que un papel se unta con aguardiente o alcohol por sus propiedades antisépticas y antimicrobianas.

Hay una gran sección del recetario dedicada a las conservas, en sentido de conservas dulces que asemejan este principio de concentración por medio de la cocción de uno o más ingredientes con azúcar. El recetario clasifica las conservas dulces en dos clases: conservas –que llamaremos líquidas– y conservas secas.

Comenzando por las conservas líquidas (Recetas C276-C308, C319-C320) refieren a un proceso de cocción con azúcar hasta lograr un alimento semi sólido azucarado. Los ingredientes que se emplean son los siguientes: granadita de china, sandía, chiles,

naranjas, peras, cidra, limón, durazno, pepino, granaditas, melón, calabaza de castilla, guinda, capulines, gitomates [*sic*], pera parda, tlalayote, higos, cacalozuchitle, retama, rosa de san Juan y de castilla, chabacanos, clavel, jícama, calabaza melón, frambuesa, manzana y tomate.

Si bien la lista misma puede revelar lo vasto de la dulcería decimonónica lo que puede llamar la atención de la ciencia son las operaciones de desflemado, o de preparado de las frutas para las conservas, debido a que lo ácido, áspero, tanino o amargo de una fruta se corrige con baños y mudando el agua, por medio de alguna cocción previa, agua con sal, cal, ceniza, tequesquite y hasta jabón. Esto indica el alto nivel de conocimiento técnico y tecnológico en las recetas de conservas líquidas.

Las siguientes recetas también cumplen con los criterios antes descritos para considerarse conservas líquidas: “Albaricoques, albérchigos, ciruelas” (Receta A049), “Castañas bañadas” (Receta C156) de las cuales solo se conservan dos meses y luego se vuelven correosas, por lo que los confiteros prefieren hacer provisiones únicamente para un mes; “Jalea ó conserva de grosellas” (Receta J005), “Jalea de grosella de otro modo” (Receta J006), “Jalea de frambuesa” (Receta J007), “Peras que duran un año” (Receta P166), “Tirillas de membrillo” (Receta T044), y “Zarzamora (Conserva de)” (Receta Z007). También de los tomates se puede elaborar una conserva (Receta T047: Tomates) con azúcar y cebolla, pero se suprime la cebolla si se va a usar en salsas.

En las recetas de mermeladas podemos notar la presencia de “principios culinarios” que indican fórmulas y guías precisas y experimentadas para la elaboración de platillos, postre y bebidas. Por ejemplo para elaborar la “Mermelada de membrillo” (Receta M104) el escritor dispone una relación de peso de 1:1 con respecto al “jugo de cocción” (o pulpa) y el azúcar; en la “Mermelada de agracejo” (Receta M106) de igual manera sostiene esta relación de 1:1 con respecto a la pulpa de la fruta con el azúcar.

No es así en el caso de la “Mermelada de grosella sin fuego” (Receta M107); se elabora con una proporción de 1:2 de jugo y azúcar, pero al no ser puesta al fuego ofrece un mejor sabor, aunque es de corta conservación: “Esta mermelada escede en sabor y delicadeza á la que se prepara al fuego, pero también es propensa á fermentar con el calor, y por consiguiente muy difícil de conservar [*sic.*]”, aclara el recetario de 1866. Un nuevo referente verbal, la “fermentación con el calor” tiene atributos negativos en contra de la conservación alimentaria.

La “Mermelada de ciruelas claudinas ó mirabelas amarillas” (Receta M109) se elabora con una relación de 1:0.5 de fruta con respecto al azúcar. Finalmente la “Mermelada de albaricoques” (Receta M110) se cocinan partes iguales de fruta y de azúcar, pero, el recetario advierte que no se reduzcan las cantidades de azúcar, porque de hacer eso la mermelada se deberá cocer por más tiempo y habrá mermas en el producto final. El recetario advierte de esta práctica, la denuncia y sobre todo justifica que el ahorro de azúcar –por economía– en una conserva tiene como resultado un mayor gasto de combustible y un menor porcentaje de producto terminado.

Dejando a un lado las conservas líquidas pasaré al análisis de las conservas secas. Estas conservas refieren a dulces secos en los que el agua ha sido sustituida por azúcar, como es el caso de las frutas cristalizadas. La lista de conservas secas (Recetas C309-C318) inscribe entre sus ingredientes a las violetas, grosellas, frambuesas, flores de naranja, albaricoque, raíz de malvavisco, agraz, uvas, naranja, café y chocolate. En muchas de ellas el azúcar se empaniza antes de convertirse en caramelo por el calor, para luego depositarse en cajitas de papel y finalmente cortarse.

Otra clasificación que hace el mismo recetario es la de “dulces secos” y se encuentra dentro de la fórmula de Receta C268 “Confitados (Reglas generales para los)”. El objetivo del confitado –en dado caso de realizar esta operación por medio de almíbar– es que el azúcar penetre en el ingrediente para privarlo de la humedad, dice el documento de 1866.

Las siguientes recetas cumplen el perfil de ser dulces secos: “Albérchigos bañados” (Receta A051), “Carne de membrillo” (Receta C130), “Cerezas enteras con vainilla” (Receta C174), “Higos cubiertos” (Receta H057), “Melón confitado” (Receta M084), las “Peras aprensadas” (Receta P164) que empapeladas duran un año, y los “Xoconoxtlés cubiertos” (Receta X004). Es curioso que en la receta H057 se diga que luego de cocidos los higos se tapen “para que no se pasmen”, o lo que es lo mismo, se endurezcan; ese vocablo puede escucharse en las cocinas actuales.

En algunos dulces del recetario se remarca su duración, por lo que se puede hacer una buena cantidad de ellos: el “Mazapán de flor de naranja” (Receta M076) se conserva por un año; finalmente, se pueden hacer provisiones de “Merengues o melindres” (Receta M095) para aprovechar las claras de huevo y guardarlos en armarios secos. Los confites hechos con miel [Receta M112: Miel (Modo de hacer buen dulce con)] deben llevar un procedimiento especial en comparación con los elaborados con azúcar,

Para que estos dulces se conserven es menester que estén más cocidos que si se confitasen con azúcar. Cuando el almíbar no está bien hecha y que las frutas no han cocido bien en ella, la miel experimenta una nueva fermentación que la tuerce ó vuelve agria. Comunica mal gusto á la fruta que se ha querido confitar, y ésta se enmohece y se pierde [*sic.*].

Deteniéndonos un momento en ésta receta podemos notar referentes verbales referentes a la putrefacción. “Se tuerce” o “se vuelve agria” es un efecto indeseable, sinónimos de una fermentación indeseable o “pútrida” y que tiene el efecto secundario de generar moho y eventualmente dejar de ser apto el alimento para consumo humano. Se puede notar todo el entramado ideológico en que el alimento bien conservado es la contraparte de las fermentaciones pútridas.

Podemos pensar en una forma mental estructuralista –como la dualidad crudo y cocido de Levi Strauss– al situar de un lado el alimento conservado, en medio al alimento listo para comer y en el otro extremo el alimento podrido, el final de la estructura. Lo podrido y lo conservado son contrarios en el recetario y para que un

alimento deje de ser una conserva debe llevarse a la mesa del comensal y consumirse; las conservas idealmente no deben pasar directamente de ser un alimento inocuo a convertirse en un alimento podrido, malo para consumo humano. Por ejemplo veremos en la siguiente receta¹⁴⁵ un modo de corregir las conservas que ya han estado guardadas por mucho tiempo:

Cuando se guardan los dulces mucho tiempo se azucaran y entonces son desagradables: para volverlos á su estado natural se les echa un poco de agua tibia, se ponen al fuego en una vasija conveniente en baño maría; de este modo el azúcar se derrite y se combina de nuevo con las sustancias de la fruta, y el dulce queda bueno; pero debe comerse en el mismo día, pues pasadas veinticuatro horas se fermenta y se echa á perder; por consecuencia, no se deben corregir ni tocar estos dulces sino á medida que se quieran gastar [*sic.*].

“Se azucaran”, “se fermentan y se echan a perder” son los referentes empleados en el recetario. Esta fermentación es asociada directamente a la descomposición. El otro referente sobre el azucarado (“se azucaran”) refiere a una sobre concentración de azúcar en el dulce, por ende, para restaurar sus cualidades se recurre al baño maría, advirtiendo, por supuesto que deben consumirse inmediatamente. Ésta receta es un rescate de dulces y conservas secas que ya han estado mucho tiempo en almacenamiento, otro aspecto técnico del recetario.

El último tipo de conservas dulces refiere al deshidratado y a los frutos en aguardiente. Las recetas de frutas secas son las siguientes: “Cerezas secas” (Receta C173), “Ciruelas (Modo de pasar las)” (Receta C181), y los “Orejones ó cascabelitos” (Receta O008). En estos se emplean técnicas de secado al sol, al horno y combinación de ambas.

Las conservas dulces en aguardiente se basan en la elaboración de una compota a la que se le suman aguardiente y en ocasiones una perfumada ratafia; o alguna fruta en almíbar adicionada al aguardiente, o un fruto cristalizado y luego conservado en aguardiente. Cualquier método puede emplear otros ingredientes aromáticos. Las siguientes recetas refieren a éste tipo de conservas: “Cerezas en aguardiente” (Receta C171), “Cerezas en aguardiente, preparadas por un nuevo método” (Receta C172), “Cerezas en aguardiente preparadas de otro modo mas sencillo” (Receta C173) y los “Melocotones en aguardiente”. Se tiene también conciencia en el recetario de que el aguardiente es un buen elemento para conservar frutas.

¹⁴⁵ Receta C268. *Confitados*. (Reglas generales para los).

4.3.4).- Geles y gelatinas

En el siglo XXI hacer una gelatina de sabor solo requiere de verter el contenido de un paquete plástico, que contiene un polvo blanquecino y dulce, sobre agua hirviendo –o leche– y disolver, luego depositarlo en algún molde a que cuaje. Suena algo muy sencillo, sin embargo el proceso de gelificación es sin duda complejo y requiere de factores muy precisos para poder llegar a formar el gel. Una gelatina a la antigua debía ser hecha con carne y huesos de res, pollo, saborizantes y edulcorantes. Además, realizar una gelatina con grenetina en polvo que con *boucante* o con agar-agar es completamente distinto.¹⁴⁶

Químicamente llamados hidrocoloides, se tratan de polímeros hidrofílicos cuya función es la de controlar la viscosidad, lo que incluye la capacidad de espesar, gelificar, entre otras funciones. Los hay de origen animal como las caseínas o la grenetina, o los hay de origen vegetal como la goma arábica, tragacanto, pectina y otras más.¹⁴⁷ Resalté estos ingredientes porque son parte del acervo de *Tesoro de la cocina*.

¿Cómo se entendía el proceso de gelificación en *Tesoro de la cocina*? Dividiré los geles del recetario de 1866 en tres categorías: hidrocoloides animales, pectina y gomas. Por hidrocoloides animales tenemos los geles obtenidos de huesos y partes de animales como el pollo, res y pescado. Los geles hechos con pectina son característicos de las frutas, como en el caso de los ates y mermeladas. Finalmente las gomas vegetales que identificamos fueron la arábica y tragacanto o adragante.

La fórmula de “Helados intermedios” (Receta H039) y las subsecuentes referencias de helados hablan de gelatinas hechas con “cola de pescado”.¹⁴⁸ “En otro tiempo para cuajar se ocupaba cuerno de ciervo o pie de ternera”, dice el recetario; se prefiere emplear la cola de pescado porque es más limpia y no deja un sabor desagradable. Ésta debe ser buena y blanca, luego de machacada con un martillo se disuelve en el agua y se pone al fuego moderado, se espuma y se pasa por un cedazo, el sabor es opcional como lo es el caso del “Helado de frutas” (Receta H040), “Helado de naranja” (Receta H041), “Helado de vino y ron” (Receta H042) o el “Helado de vino y licores” (Receta H043). El referente verbal de la gelatinización en el recetario es el de “cuajar”, cosa que no nos parecería ajena en el siglo XXI.

¹⁴⁶ El *boucante* y el agar agar son agentes gelificantes obtenidos de la misma alga. El *boucante* se trata de una barra blanca o semi translúcida, y el agar-agar es un polvo blanco más refinado. Ambas se activan al hidratarse y hervirse, contrario a la grenetina que no debe hervir. Se elabora con ellos un popular postre japonés y es una excelente opción que han adaptado los vegetarianos que han renunciado a las gelatinas de cartílagos animales.

¹⁴⁷ Curiel, *op cit.*, pp. 87-88.

¹⁴⁸ Tal vez no sea familiar el término “cola de pescado” o “colapez”, sin embargo en otros países es completamente normal llamarle así a la grenetina o a la grenetina hecha de huesos y cartílagos de pescado.

La gelatina de grenetina se trata de un gel termorreversible que coagula a los 20°C, pero se disuelve a temperatura corporal.¹⁴⁹ ¿Acaso se sabía en el siglo XIX? Creo que no es algo complejo, por ejemplo, si se deja un caldo de res a la intemperie, éste formará una estructura gelatinosa que posiblemente dio pie a las primeras recetas de gelatina, como aquellas que describe el recetario de 1866 con huesos; el uso de cola de pescado es más moderno para el año de 1866.

El documento también emplea el referente “Jalea” y “Jaletina” para referirse a las gelatinas de agentes animales, además del vocablo “Helado” ya antes mencionado. Se hacen “Jaletinas” tanto con jugos de frutas (dulces) como con carnes y pescado (saladas). Las “Jaleas para platillos intermedios” (Receta J003) indican el siguiente procedimiento: se deja en infusión quince gramos de cola de pescado, se muda el agua dos veces y se cuele, se adereza con almíbar y se vacía en tarros, o en un molde grande, pero así se hace con veinticinco gramos de cola de pescado: “Después de verificada esta operación [de vaciado] se deja toda la noche en un paraje donde haya una temperatura á lo mas de diez á doce grados en el centígrado, para que se cuajen, que se conseguirá mas pronto cuanto mayor sea el frío [*sic.*]”. Con este procedimiento se puede sostener bien después de sacada del molde, dice para finalizar la receta.

Los gastrónomos trabajamos la grenetina de ésta manera: hidratar en agua fría y verter en un líquido caliente para disolver, sin hervir, luego dejar enfriar la mezcla final. El recetario en las recetas anteriores no es muy claro con las temperaturas de disolución, sin embargo podemos notar que sí están registradas temperaturas frías para el cuajado.

“De diez a doce grados en el centígrado” muestra un referente preciso de temperatura, un referente numérico en la escala del termómetro de grados centígrados. Méndez de Cuenca muestra que había tres tipos de termómetro en la época: Fahrenheit, el de Reaumur y el Centígrado.¹⁵⁰ Juan N. del Valle habla de grados centígrados como unidad medidora de temperatura, otro indicio de un espíritu científico en el recetario. Referimos que se trata de temperaturas frías, y entre más frío una gelatina cuajará más rápido, el recetario entiende dicho principio fisicoquímico.

La “Jalea listada” (Receta J004) emplea cola de pescado para cuajar, mientras que la “Jaletina de pescado” (Receta J014) usa huevos y cabeza de pescado crudo para lograr esta acción. Notamos en los “Huevos engañosos y de sorpresa” (Receta H106) que propiamente no se hace una gelatina, sino que se busca que ésta otorgue “consistencia” a la crema de huevo. El “Manjar blanco [2]” (Receta M019) emplea la cola de pescado y “se deja cuajar” a la manera que las jaleas antes citadas. Una receta muy semejante a la que conocemos hoy en día como bavaresa se presenta en el recetario de 1866: el

¹⁴⁹ José Luís Curiel Monteagudo, *La dulcería mexicana: Historia, ciencia y tecnología*, México, Limusa, 2013: p. 92.

¹⁵⁰ Además, Méndez incluye las operaciones de conversión entre cada una de las escalas de los termómetros. Méndez, *El hogar, op cit.*, v 2, pp. 18-19.

“Queso bávaro con vainilla” (Receta Q013) se trata de una combinación de queso de chantillí, nata, yemas, vainilla y azúcar, todo eso se adiciona con cola de pescado a “que tome consistencia como jalea”.

Podemos notar también recetas de gelatinas a la vieja usanza en el recetario de 1866: en la fórmula de “Anguila en gelatina” (Receta A163) se obtiene la gelatina con pies de ternera; la “Jaletina sustanciosa” (Receta J015) se hace en trastos individuales luego de cocer manitas de carnero, patas de pollo y gallina adicionando al caldo azúcar y clavo de especia. La “Jaletina de carne” (Receta J013) preparada con agua, huevos, manos de ternera y pechuga de ave “coagula” luego de su reposo.

El siguiente grupo de geles en *Tesoro de la cocina* son aquellos elaborados con pectina. La pectina es un hidrato de carbono mucilaginoso que contienen las frutas y que es capaz de absorber agua; se trata de cadenas de ácido galacturónico. Lo contienen en grandes cantidades frutas como el tejocote, guayaba, manzana o membrillo, frutas capaces de mantener el gel sin necesidad de agregar pectina extra. Las condiciones de activación de la pectina son las siguientes: azúcar, pH ácido y calor.¹⁵¹

Tesoro de la cocina tiene un razonamiento exacto sobre la elaboración de jaleas, conservas, ates y cajetas.¹⁵² Al enseñarnos el recetario las técnicas bases del arte del confitero, en “Confitados. (Reglas generales para los)” (Receta C268) identificamos la siguiente explicación: “No todos los jugos son propios para jaleas, solo los mucilaginosos que enfriándose [luego de la cocción con azúcar] toman consistencia de engrudo”, como la manzana, agraz, membrillo, melocotones, grosellas, albaricoques, etc.

Antes de analizar la receta quiero señalar que en las fórmulas de “Cajeta de tejocote” (Receta C029), “Cajeta de tejocote” (Receta C030) y “Jalea de Valladolid” (Receta J008) el tejocote es cocido en agua, esto “para que suelte la jalea” que contiene la fruta. Estas tres recetas también nos hablan de la mexicanidad: el tejocote, un fruto mexicano que se integra a la ciencia alimentaria y a los principios culinarios del siglo XIX por su capacidad formadora de jaleas y geles.

Ahora bien, las recetas contienen varios referentes verbales que analizaremos: “jaleas”, “mucilaginosos”, “consistencia de engrudo” y “para que suelte la jalea”. En primer término Juan N. del Valle comprende que hay un compuesto en las frutas que permite formar “jaleas”, es un principio “mucilaginoso” que debe pasar por una cocción con azúcar. El resultado de la cocción debe asemejar al “engrudo” en espesura, viscosidad y textura. Esto quiere decir que hay una conciencia sobre la función de los ingredientes en la elaboración de jaleas, ates, cajetas y mermeladas en el recetario de 1866, y es que

¹⁵¹ Curiel, *op cit.*, pp. 97-98.

¹⁵² Aclaro que el término cajeta no alude precisamente al dulce de leche que conocemos hoy en día, sino también abarca todo el abanico de pastas cocidas y azucaradas de frutas, vegetales, flores, etc. Se trata de una conserva azucarada por concentración.

aunque tal vez no se conocía la pectina químicamente, ya se hablaba de un principio mucilaginoso contenido en las frutas.

Aún más, podemos ver en el recetario de Juan N. del Valle datos claros del manejo de las frutas con mayor pectina en auxilio de aquellas que no lo tienen en tan grandes concentraciones. La “Conserva de calabaza de Castilla” (Receta C289) se auxilia su elaboración al echar en ella jalea de tejocote, manzana o durazno. La “Conserva de piña” (Receta J009) se hace con la mitad de piña y la otra mitad de manzana o durazno, para luego de cocida se pueda asolear. La “Jalea de granada” (Receta J011) se hace de igual manera con la mitad de fruta y otra mitad de perón, procediendo a la cocción con azúcar como las demás. Sabemos también que la jalea ya elaborada fue empleada como agente anti cristalizante, como es el caso de la “Conserva de retama” (Receta C297) en la cual se le echa un poco de jalea “para que no azucare”.

Podemos notar en las recetas anteriores los usos que se tienen registrados de la jalea y de las frutas con principios mucilaginosos. Al leer las frutas que se emplean –tejocote, perón, membrillo, manzana y durazno– concuerdan con aquellas que se ha comprobado a la luz de la ciencia moderna, tienen pectina, azúcar y ácido para poder formar un gel. Entonces, el recetario tiene conciencia que al mezclar una fruta con más pectina o principios mucilaginosos, esto ayudará favorablemente a aquellas que no los tengas, como las flores o la granada. La no cristalización del azúcar tiene que ver con un proceso de azúcar invertido por medio de ácido, lo cual no interesará mucho, solo se subrayará que se tiene el saber técnico de esto en recetas muy específicas.

Por otro lado, hay una lista de conservas y jaleas que se tiene presente que sus ingredientes contienen el principio mucilaginoso para hacer jaleas: la “Conserva de tomate” (Receta C320), “Jalea de guayaba” (Receta J010) y “Jalea de perones” (Receta J012). Estas recetas nos muestran el conocimiento técnico y empírico que se tenía en el siglo XIX para elaborar geles a base de frutas con pectina y la constante: fruta, pH ácido, dulce y cocción.

Para concluir con los geles de pectina señalaremos algo que llamaremos “principio culinario” de las jaleas contenido en “Cajeta mermelada” (Receta C035): al elaborar una mermelada se toman libra y media de pulpa de membrillo, manzana y durazno y a ésta se le adiciona una libra de azúcar. Quiero decir que éste es un principio, una regla general para cocinar, una relación constante que guarda el azúcar con respecto a la pulpa de la fruta de 1:1.5.

Para concluir el presente tema se identificará el uso de gomas vegetales en el recetario de 1866. Comenzando por la goma arábica, ésta se obtiene del árbol de Acacia como *Acacia verek*. Su función es la de otorgar textura, emulsificar, formar películas, y es especialmente útil para retener los ácidos grasos esenciales. En la confitería tiene un

uso muy especial al sellar las porosidades en el producto; además es auxiliar para estabilizar espumas.¹⁵³

En primer momento identificamos el uso de goma arábiga en el “Jarabe de goma” (Receta J032), el cual se compone de goma arábiga, almíbar y saborizantes. Notaré que de lista de jarabes, éste es el único que contiene alguna goma, posiblemente sea una especialidad, una golosina o un preparado que se buscaba fuera ligeramente espeso, con cuerpo en el paladar. La búsqueda de nuevas sensaciones corpóreas no es ajena a los avances científicos y técnicos del siglo XIX, sino está muy presente.

En otra instancia se emplea goma arábiga en el recetario de 1866 para elaborar las llamadas “Pastillas frías de licor” (Receta P082 a P090. Se tratan de pastillas de azúcar elaboradas con azúcar muy fino, goma arábiga desleída en agua caliente y algún licor u agua espirituosa. Podemos notar que éstas se elaboran con goma arábiga, no son plastas de azúcar, sino que hay una conciencia del uso de la goma arábiga para elaborar estos confites tan apreciados en la época; los usos modernos de la goma arábiga para sellar porosidades y conservar las esencias y sabores se ven reflejados en el recetario de 1866.

La siguiente goma que identificamos en el recetario de 1866 es la goma adragante o tragacanto. La goma tragacanto se obtiene del astrágalo (*Astragalus gummifer*). Es similar en uso a la goma arábiga, solo que ofrece la ventaja de ser resistente a los ácidos. Es especialmente apreciada en confitería y pastillaje.¹⁵⁴

El recetario de 1866 en la fórmula de “Confitados. (Reglas generales para los)” (Receta C268) explica que: “Las pastillas se componen de azúcar de Holanda en polvo con un poco de mucílago de goma de tragacanto”; se saboriza, se extiende la masa, se corta con sacabocados para finalmente labrar la dulce obra de arte.

Podemos notar un uso constante ya sea de goma tragacanto y de goma arábiga para la elaboración de estas finas pastillas de azúcar pulverizado. Al ser un número elevado de recetas de pastillas o bombones, llamados así en el siglo XIX, esto indica la importancia que tenía el conocimiento y buen uso de las gomas en los más finos y delicados manjares. Debo resaltar que al igual que en la actualidad, eran ingredientes raros, caros e importados de medio oriente.

El segundo uso que se le da a la goma adragante es el de estabilizante de las espumas y gelificante. Tanto la “Crema batida” (Receta C367) y la “Nata batida, llamada queso á la Chantilly” (Receta N015) emplean goma adragante: la primera de ellas emplea goma adragante molida en un cuartillo de crema azucarada que se bate y esponja, se reposa para dar una forma piramidal y servir con limón y naranja confitada; en la segunda se emplea un guisante de goma adragante en polvo para lograr el correcto espumado

¹⁵³ Curiel, *op cit.*, p. 93.

¹⁵⁴ *idem*, p. 94.

durante el batido. Si no se consigue la goma, dice la receta N015, se irá batiendo y apartando poco a poco la nata que se espuma.

Quiero poner atención no sólo en el uso de la goma como estabilizante, agente espumante y gelificante, sino también en esa dificultad para conseguir la goma. ¿Cómo llegaban las gomas a México? ¿Cuál era su costo? ¿En dónde eran adquiridas? Tal vez estas respuestas no puedan contestarse, pero el mercado mundial era tal que estas gomas de medio oriente llegaban hasta México para la elaboración de pastillas, jarabes y postres espumosos. Notamos que hay una conciencia de que la goma arábiga y tragacanto eran agentes auxiliares en el mejoramiento de las texturas y el producto final de confitería y repostería.

4.3.5).- Los principios culinarios

Cuando algún teórico dice que los recetarios del siglo XIX son documentos inquisidores y que deben seguirse al pie de la letra encontramos entonces que en su interpretación no hay cabida a la innovación o al simple hecho que las y los cocineros no podían ni debían pensar por sí mismos. Considero que ésta es una interpretación errónea que puede desmentirse en los “principios culinarios” o “principios gastronómicos”.

El término “principio gastronómico” definido por Flandrin se refiere a las leyes generales para guisar; estos principios se documentan en los recetarios desde el siglo XVIII.¹⁵⁵ Como lo explica Flandrin son recetas base más que rígidos moldes que obligan al cocinero o cocinera a seguir al pie de la letra una receta.

Sin intenciones de desplazar la definición de Flandrin por la de “principio culinario” que propongo y que empleo como sinónimo, quiero adicionar algunos aspectos identificados en el recetario de Juan N. del Valle: el primero de ello se trata de razonamientos empíricos acerca de la receta. Por ejemplo, al practicar alguna fórmula de las “Cremas” (Receta C350) el documento culinario de 1866 explica que cuanto más clara se emplea más fácil espesa, pero es menos delicada; sin embargo con menos cantidad de clara necesita cocerse más.

Es cierto que podemos notar un razonamiento claro en la receta: a menor cantidad de claras, menos sabor; a mayor cantidad de yemas, más delicado; a menor cantidad de claras menor cocción; a mayor cantidad de yemas mayor cocción.

Al explicar los “grados de calor” del horno, el recetario nos indica de igual manera que los productos se hornean a diferentes temperaturas; sin poder medir el calor del horno con un frágil termómetro se recurre a una clasificación más empírica: en la primera

¹⁵⁵ Flandrin, *op cit.*, p. 280.

hora se puede hornear pan, luego bizcochos y masas farináceas; al final se disponen las piezas que deben secarse como macarrones, mazapanes y merengues.¹⁵⁶

Esto quiere decir claramente que el calor del horno es distinto según transcurre el tiempo; el orden en que se hornean los alimentos es directamente proporcional al tiempo que ha transcurrido desde que está listo para hornear el pan, documenta el recetario de 1866.

Para el caso del “Pan de especia” (Receta P007) luego de amasada la masa se hacen figuras que se hornean por doce minutos, sin embargo, dice el recetario, se necesita más tiempo entre más grande sean los panes. Este razonamiento implica una clara relación entre el volumen del alimento que se va a hornear y el tiempo de cocción.

Un segundo tipo de argumentos que podemos observar son aquellos cuya justificación más que ser únicamente empírica y técnica es científica, así por ejemplo ya se habló de cómo el recetario justifica la conservación por azúcar: a más azúcar, menor propensión a descomponerse. En este caso podemos notar un cierto razonamiento en la fórmula de “Licores (reglas generales para fabricar los)” (Receta L084) en donde se explica que: “La destilación es una operación por la cual se separan y recogen con el auxilio del fuego, las partes volátiles de los cuerpos, separándolas de las que no lo son [*sic.*]”. El anterior razonamiento entiende que el destilado es una operación de separar el alcohol –la parte volátil– por medio del calor, separando así el alcohol del sustrato fermentado.

Un tercer aspecto de los principios culinarios de *Tesoro de la cocina* son los referentes a los cuales se debe llegar, ya sea en grados, volumen, consistencia, etc., el alimento que se está elaborando. Se trata de un referente que otorga libertad al lector tanto de ingredientes y cantidades.

En la fabricación de “Ratafias” (Receta R009) podemos notar una graduación a la que debe llegar esta bebida alcohólica: “El espíritu de vino debe ser del mejor y escento de todo olor ó sabor; se mezclará con agua pura hasta rebajarlo á 20 grados en el pesalcor de Cartier [*sic.*]”. En este tenor la receta de “Ratafias” tiene un referente exacto. El pesa licor de Cartier también conocido en la época como areómetro es un instrumento de 22° que determina la densidad de los líquidos,¹⁵⁷ por tanto el recetario en su espíritu científico busca la estandarización de la calidad por medio de mediciones e instrumentaria, mas da libertad en método de elaboración.

¹⁵⁶ Receta P038: *Pastelería para una oasa [casa] particular.*

¹⁵⁷ Francisco de P. Mellado, *Enciclopedia tecnológica. Diccionario de artes y manufacturas, de agricultura, de minas, etc. Descripción de todos los procedimientos industriales y fabriles. Edición española publicada por D. Francisco de P. Mellado, refundida y acomodada al alcance de todos con arreglo al plan ordenado para la segunda edición francesa por M. C. Laboulaye. Obra ilustrada con 5,000 grabados intercalados en el texto para inteligencia de los aparatos y máquinas industriales. Tomo primero. A, Madrid / París, Establecimiento tipográfico de Mellado, 1856: pp. 869-872.*

Para finalizar notamos que en la receta de “Masa para preparar empanadas” (Receta M073) la cantidad de agua indicada no se agrega toda, sino poco a poco, lo que significa que la masa debe tener una buena consistencia y no quedar aguada; “si se pasa”, agregarle más harina es incorrecto porque cambia la fórmula original y desproporciona el resto de los ingredientes. El referente al que debe llegarse es una masa maleable y no aguada, por tanto la adición de agua en la masa es el punto clave que debe controlarse. Notamos por un lado los referentes exactos y medibles, y por otro lado aquellos que están más relacionados a la percepción sensorial.

4.3.6).- La tecnología agroalimentaria

En este apartado englobaremos los subproductos animales como lo son la manteca / mantequilla, queso y huevo. *Tesoro de la cocina* en estas recetas refleja su preocupación por la conservación de estos subproductos animales pero al mismo tiempo su abasto. Los pasos para la elaboración de quesos responde a la necesidad de aprovechar la leche y develar las reacciones que ocurren en ella.

Para el caso de la manteca y la mantequilla hay una gran confusión en el recetario por estandarizar el término y definir si se refiere a la grasa animal (de vaca o cerdo) o al producto obtenido de batir la nata de la leche.

Como sea, el término manteca se refiere a un agente graso animal y el recetario es consciente de que debe conservarse y ofrece dos formas de conservación. La primera refiere a la adición de sal de nitro, sal y azúcar, envasada en tarros pequeños; para evitar la entrada de aire se cubre con más sales, con lo cual se conservan un año.¹⁵⁸

La segunda técnica refiere a la conservación de la manteca en un bote de vidrio o porcelana tapado y atado a un cubo para ser bajado a un pozo.¹⁵⁹ En ambas recetas podemos ver una técnica de envasado, sin embargo la diferencia radica en la adición de sales de nitro o en conservarla a bajas temperaturas –temperatura del pozo. La manteca fresca no puede conservarse mucho tiempo, por lo que esta búsqueda llevó a dos posibilidades en el siglo XIX: la adición de agentes conservadores químicos y la conservación por frío en el pozo, y por ende tenemos en cuenta que el recetario tiene presente estas dos formas de conservación.

Para el caso del queso es necesario conocer la leche como ingrediente principal. Con una composición general de 79% de agua, 10% proteínas (de las cuales un 80% son caseínas y un 20% de seroproteínas o proteínas de suero), 3% lactosa y 1% cenizas,¹⁶⁰ hablamos de un alimento altamente nutritivo y fácilmente susceptible a la descomposición. “El queso es el producto que resulta de la precipitación de las

¹⁵⁸ Receta M048: *Manteca (Medio para conservar fresca la)*.

¹⁵⁹ Receta P038: *Pastelería para una oasa [casa] particular*.

¹⁶⁰ Salvador Badui Dergal, “Leche”. en: Badui (comp.), *op cit.*, pp. 604, 609.

caseínas, que deja como resultado el llamado suero de la leche”, dice Badui, y “para llevar a cabo este proceso, se emplean básicamente dos métodos: por medio de la renina o cuajo, o bien, acidificar en el punto isoeléctrico de las caseínas (pH 4.6)”.¹⁶¹

El conocimiento tecnológico de las reacciones ocurridas en la leche es un indicador de la ciencia alimentaria, por ejemplo, *Tesoro de la cocina* sí emplea cuajo y otros ingredientes para formar geles de caseína, en otras palabras quesos salados y dulces.¹⁶²

En la receta “Leche inglesa muy gustosa” (Receta L025), un postre de leche, se emplean pellejitos de mollejas de pollos o gallinas para lograr un efecto, que el recetario no describe claramente más allá del “cuajado”, desconocemos si también estos pellejitos tienen el efecto del cuajo, sin embargo sí es significativo este conocimiento técnico.

Podemos identificar el uso del alcaucil para el cuajado de la leche; se trata de una reacción de acidificación por medio de *Lactococcus* contenidos en varias flores y plantas.¹⁶³ En el caso de *Tesoro de la cocina* se puede leer la siguiente receta,

Leche cuajada [Receta L037]. Se muele flor de alcaucil y se tamiza por un lienzo, se pone la leche al fuego que se caliente bien, cuidando de que no hierva, se aparta de endulza y se pone en los trastos que se ha de servir y allí se le va echando la flor siendo suficiente para cada cuartillo de leche una cucharada de polvo de la flor que se ha prevenido, cuando enfríe estará ya cuajada y podrá servirse. Se advierte que la leche ha de ser pura.

El *Nuevo cocinero mejicano* documenta que la leche puede cuajarse por medio de cuajo, ácido o flor de alcaucil, siendo que esta planta es una especie de alcachofa silvestre que crece cerca de Guadalajara.¹⁶⁴ Tal vez en un estudio más detallado identificaremos más usos del alcaucil en el *Cocinero*, pero en *Tesoro* sí podemos notar este dato técnico sobre el uso del alcaucil en el cuajado de la leche y las cantidades precisas para su empleo, aspecto que difiera al *Cocinero* que no indica cantidades, solamente hechos.

Por otro lado, para obtener el cuajo en *Tesoro de la cocina* se degüella un cabrito antes de que haya tomado más alimento que leche, se sacan los cuajares donde se perciben los grumos de leche. El cuajo se seca con sal –para conservarlo posiblemente– para su uso en la fabricación de quesos: “Este es el que debe echarse para hacer el queso, y producirá en toda la masa una especie de fermentación que separa la parte serosa de la leche, de las partes quesosas, las cuales se verán muy pronto fluctuar en un líquido más

¹⁶¹ *idem*, p. 626.

¹⁶² Un tipo de queso dulce pueden ser los chongos zamoranos y el “Requesón” (Receta R043) que más adelante se aborda.

¹⁶³ Guerrero, *et al.*, *Microbiología, op cit.*, p. 289.

¹⁶⁴ *El nuevo cocinero mejicano en forma de diccionario*, México-París, Librería de la Vda. de Ch. Bouret, 1888: pp. 16, 445.

acuoso que la leche pura, se agrupan y se unen”; para cada libra cien libras de leche se usa una cucharada de cuajo disuelto, dice el recetario.¹⁶⁵

Podemos observar un razonamiento en el que el cuajo es el responsable de la separación de las partes quesosas (caseínas) de las serosas (suero), por tanto, parece que no es simplemente un indicio de una receta que debe seguirse al pie de la letra; no solo eso, también hay un razonamiento claro en la obtención del cuajo: en el estómago del becerro que solo ha tomado leche se identifican los “grumos” de leche, indicador de la acción de cuajo estomacal de los becerros. El resto de la receta del “Queso de Roquefort” se observan los pasos restantes para la elaboración de este queso madurado: revolver con las manos, formar el requesón, moldeado, prensado, secado y salado, generación de moho en la corteza hasta llegar al moho rojo. Antes de concluir el recetario advierte que hay muchas pérdidas al elaborar este queso, ya que de 100 libras de leche solamente se obtienen 20 libras de queso, pero vale la pena el esfuerzo porque muchos de “nuestros quesos son malos”.

Podemos notar el uso de cuajo en las siguientes recetas:

- *Crema común* [Receta C375]: Queso dulce. Luego de hervir la leche se enfría, se agrega el cuajo y se cuela.
- *Quesos* [Receta Q008]: “De hacen con la parte quesosa que queda después de haber desnatado la leche para hacer la manteca”.¹⁶⁶ A la leche se le agrega el cuajo, se estila y al final se agrega nata y azúcar.
- *Queso de Parma* [Receta Q009]: Se hace con leche, nata, azafrán y cuajo de carnero. Se le da forma en un aro de madera; se deja reposar de 8 a 9 meses hasta que el aro se desprenda para finalmente untar de aceite y vinagre.
- *Queso de crema* [Receta Q016]: se elabora de igual manera con leche y cuajo. Se sirve con nata y azúcar.
- *Requesón (Modo de hacer el)* [Receta R043]: Elaborado con leche y cuajo, se pone al fuego, se va sacando, se escurre y moldean requesones pequeños a los que se les adiciona canela y azúcar. La flor de cardo y la de alcachofa también son buenas para cuajar, luego de ser molidas en el almirez.

Como puede observarse en las precedentes recetas los quesos a los que se enfoca el recetario son las composiciones dulces y los quesos salados y madurados, no se presta atención a los quesos frescos. Hablar de “partes quesosas” refiere a un léxico especializado en el ramo de la tecnología alimentaria del siglo XIX, un posible razonamiento científico de la época. Por otra parte notamos que no solo el cuajo y el alcauil son empleados en la elaboración de quesos, se suman a la lista las flores de cardo y alcachofa.

¹⁶⁵ Receta Q010: Queso de Roquefort.

¹⁶⁶ En esta ocasión el término manteca refiere a la mantequilla.

Para concluir el presente apartado, *Tesoro de la cocina* habla nuevamente del invierno como una estación en la que los productos escasean y debe haber un suficiente abasto de materias primas, especial atención presta Juan Nepomuceno del Valle al caso del huevo. Se sugieren dos técnicas de conservación para los huevos:

- *Huevos* [Receta H068]: Se conservan con un barniz de gelatina o en agua de cal. Luego de acomodados en toneles o vasijas se vierte el agua de cal que los cubre del aire; para comerlos solo se lavan.
- *Huevos (Medio para conservar frescos los)* [Receta H069]: Se untan con aceite y se ponen a secar, luego se disponen en capas de ceniza o salvado que los cuida del aire.

Hasta el momento se puede pensar que se trata de simples pasos para conservar los huevos en el siglo XIX, sin embargo, el documento indica que el abasto de huevos es una preocupación y una necesidad para los meses de invierno. ¿Cómo elaborar cremas, bizcochos, tortillas de huevo o chiles capeados sin huevo? La siguiente receta, aunque parezca cruel a nuestros ojos, solo puede pensarse como antecedente de las grandes productoras avícolas del siglo XXI, que buscan tener siempre lleno el aparador del supermercado con carne de ave empacada y huevos en cajas de cartón,

Huevos. (Medio para tenerlos frescos durante la estación más fría y en los más largos inviernos) [Receta H070] A fines de Octubre se escoge una docena de gallinas y se les encierran en el establo de las vacas con cañizos bastante altos para que no puedan escapar: no se les dará de comer más que trigo moruno, y por las mañanas una pasta hecha con cañamones molidos, un poco de salvado de cebada y una sexta parte de ladrillo molido y pasado por tamiz. Este alimento las calienta de tal modo que ponen todos los días; pero también al llegar la primavera están tan flacas y débiles, que solo sirven para matarlas, luego de haberlas cebado.

Las primeras dos recetas referentes al huevo podrán parecer simples procedimientos de conservación, sin embargo en esta tercera receta sobre el abasto de huevo nos lleva a pensar a *Tesoro de la cocina* no solo como un documento culinario para las familias y los profesionales de la cocina, no solo guía la acción de preparar el platillo que va a llevarse a la mesa, también es importante el abasto alimenticio, el origen de los alimentos, porque en el siglo XIX a pesar de que los abarroteros tenían un gran surtido de materias primas, *Tesoro de la cocina* se adelanta a la necesidad imperiosa del abasto alimentario.

4.3.7).- La nueva cocina

Parecerá arriesgado el título de “nueva cocina”, en especial el hecho que el referente “nuevo” puede causar confusión si no se tienen en mente elementos y referentes sobre los cuales basar esta aseveración de novedad en un espacio y tiempo determinado.

Hasta ahora se ha visto una imperante necesidad de conservar los alimentos, pero ¿Qué pasa si no se trata de una conserva por necesidad? ¿Podemos reinventar y sustituir nuestros alimentos y bebidas? ¿Cómo entender los alimentos listos para comer y listos para cocinar? ¿Qué sucede cuando la ciencia y la experimentación empírica se pone al servicio de los placeres que causarán en el que come el alimento? Estos puntos que pongo sobre la mesa son aquellos que se tratan en *Tesoro de la cocina*.

Las primeras recetas que despiertan nuestra atención son los sustitutos de café. Ya notamos en primer momento cómo es que *Tesoro de la cocina* puede pensar mal del café y exaltar el chocolate, sin embargo estos sustitutos de café nos indican un amplio mercado del grano del cafeto y la búsqueda de soluciones a sus efectos malsanos.

En el caso de la fórmula de “Café saludable y económico” (Receta C016) identificamos un sustituto de café elaborado con arroz, centeno, almendra y cebada en cantidades iguales; los granos, semillas y oleaginosas se tuestan y se muelen para obtener este sustituto. Dice la receta: “El Sr. F. dedicado por muchos años a la química y a la medicina, inventó una bebida agradable que pudiera suplir al café sin los inconvenientes de éste”. En la receta misma nos pone de manifiesto que la química y la medicina también buscaban sustitutos a los alimentos y bebidas malsanos como lo era el liberal café. ¿Acaso se habían realizado estudios que develaron los efectos negativos del café para el siglo XIX? Aún si se elaboraron, poco caso harían los liberales como Fidel en evitar el oscuro extracto de aquellos pequeños granos café lustre.

Si tenemos en cuenta que los cafetos llegaron en las primeras décadas del siglo XIX a México los sustitutos de café en 1866 sí son una novedad. La siguiente receta también ilustra esta búsqueda de sustituir el café,

Café. (Raíces y semillas que pueden suplir el) [Receta C018] La carestía del café hace que muchas personas se vean privadas de su uso, lo cual no carece de inconvenientes: para obviarlos se puede echar mano de las sustancias que en cierto modo pueden sustituirlo. Si estas sustancias no tienen eminentemente todas las propiedades del café, a lo menos tienen algunas y aun pueden hacer una ilusión capaz de contentar al estómago y al paladar. De estas sustancias son los garbanzos tostados como el café que tienen su sabor bastante parecido.

Las judías secas y tostadas igualmente producen un efecto semejante.

La raíz de achicorias seca, cortada en menudos pedazos, tostada y molida, es de un gusto parecido al del café y muy común en Alemania. Es también

esta raíz un ramo considerable del comercio de Flandes, y en algunas partes se vende mezclada con el café molido.

Se puede sustituir también al café una bebida hecha con buen centeno, bien escogido y limpio, tostado en el grado conveniente: al tiempo de tostarlo se le añade una corta cantidad de miel, para que esta sustancia preste al centeno la cualidad oleosa que no tiene y que el café posee por naturaleza. Esta composición es tal vez la que más imita al café.

Finalmente, la botella [bellota] de encima suple perfectamente por el mismo grano. Para este intento se mondan primeramente las bellotas, se tuestan hasta que se pongan pardas, después se cubren ligeramente con un poco de manteca de vaca fresca, con la cual se revuelven mucho mientras le dure el calor para que la manteca se distribuya por todas partes.

¿Qué importancia tienen los sustitutos alimentarios? Al leer ambas recetas y especialmente el referente verbal de “hacer una ilusión capaz de contentar el estómago” notamos un claro antecedente de la evaluación sensorial, en especial las pruebas de umbral y aceptación. Los gastrónomos hacemos uso de las pruebas sensoriales para mostrar la aceptación de nuevos productos, y los cambios sensoriales ocurridos al cambiar una formulación canónica. Por tanto la prueba en laboratorio misma no se encuentra plasmada en el recetario, pero tenemos algunos indicios de mimesis en ambas recetas como el tostado de granos y semillas; el resultado, los sustitutos de café aprobados sensorialmente.

El *Nuevo cocinero mexicano* en comparación con *Tesoro de la cocina* no incluye sustitutos de café en los artículos referentes a la bebida –y ni siquiera se piensa en sustitutos en la letra “S”.¹⁶⁷ Esto quiere decir que la ensalzada defensa del café del *Cocinero mexicano* deja ver un recetario más conservador y que poco piensa en la experimentación e innovación comparado con *Tesoro de la cocina*.

Para preparar el chocolate, el tradicional molinillo es el instrumento designado para la labor del espumado, pero hay personas que son muy afectas a la espuma del chocolate, por lo cual se puede hacer una pastilla especial para ese propósito, documenta el recetario de 1866 en “Chocolate de otro modo” (Receta CH029). Se baten dos claras de huevo con “azúcar de Holanda” [azúcar glass], se hacen pastillas del tamaño de caramelos pequeños, se secan y guardan; para hacer uso de ellas se adiciona una pastilla a cada jícara cuando la bebida hierve en la chocolatera.

La anterior receta pone de manifiesto que, al igual que se usan gomas para modificar la textura de un alimento, se hace lo mismo con una pastilla para el chocolate; las observaciones empíricas del recetario determinaron que la clara de huevo es un buen agente espumante –más discreto con azúcar– y por tanto se puede disponer de un espectacular chocolate con abundante espuma y sin modificar su sabor.

¹⁶⁷ *Nuevo cocinero, op cit.*, pp. 108-109.

Notamos una tendencia por disminuir los tiempos de espera en que se pueden elaborar los alimentos. Por ejemplo, ya vimos que la col fermentada se elaboraba en un mes, sin embargo se puede elaborar un choucroute en 24 horas: se dispone la col con hinojo, cominos, nebrina, sal y vinagre, se tapa y se pone peso encima.¹⁶⁸ Esto quiere decir claramente que los tiempos de espera para tener el alimento listo para comer cada vez deben ser más cortos, los comensales desesperarían en elaborar un fermentado de col en 30 días, así que si se elabora con vinagre no será necesario más que 24 horas.

La siguiente tendencia del recetario y con lo que cerraremos el capítulo la llamaré “alimentos listos para preparar”. El alimento listo para preparar es aquel alimento concentrado que requiere un breve proceso de elaboración, además son de larga conservación. Podemos notar el caso de la “Esencia de anchoas” (Receta E089), “Esencia de setas” (Receta E090) y “Esencia de condimentos” (Receta E091) que se tratan de concentrados que “duran mucho tiempo y ahorran tener los ingredientes”. Podemos notar el doble valor de conservar los ingredientes para cuando no haya en el mercado o en cierta estación del año, y/o la comodidad de evitar guardar alimentos y solo conservar su esencia, su sabor y su perfume. Estamos ante innovaciones que desembocarán en el siglo XX con la industria de los colorantes y saborizantes artificiales.

Parecerá paradójico el título de “Limonada sin limones” (Receta L109), sin embargo nos informan de aquellos experimentos e innovaciones alimentarias del siglo XIX: esta fórmula se elabora mezclando crémor tártaro y esencia de limón, lo que suple la falta de limones frescos; más aún, esta mistura dura un mes fresca. Quiero decir que estas fórmulas asemejan a los contemporáneos polvos para preparar aguas frescas –que de fresco no tienen nada más que el agua– y que podemos encontrar en cómodos, brillantes y famélicos paquetitos en los centros comerciales.

Considero que la fórmula de “Limonada sin limones” es demasiado adelantada para la época, pero tenemos noticias de que los jarabes eran empleados, en su mayoría, para elaborar refrescos o aguas frescas: “Estos jarabes ofrecen las ventajas de tener refresco en un momento en cualquier punto con solo que haya agua”, documenta el recetario de 1866.¹⁶⁹

La lista de jarabes es muy amplia y consta de 23 formulaciones: jarabe de cerezas, grosella aderezada con frambuesa, moras, uva-espina, vinagre con sabor a frambuesa, manzana, horchata, malvavisco, jarabe simple, de goma, de limón para refrescos, de cidra, naranja, toronja, de té y café, canela, flor de naranja, frambuesa, jaletina, granada, grosella, violeta, limón y clavel.¹⁷⁰ Veremos la instrucción general contenida en el “Jarabe de té y café” (Receta J035),

¹⁶⁸ Receta CH038: *Choucroute preparado en veinticuatro horas.*

¹⁶⁹ Receta J034: *Jarabe de cidra, naranja, toronja.*

¹⁷⁰ Recetas J023 - J037, J039 - J042, J044 - J047.

Por el mismo método pueden llevarse hechos para camino el té y el café, es decir, formando un jarabe con sus decocciones mucho más cargadas que cuando se hacen para tomarlo en el momento y componiendo con ellas los respectivos siropes, que no hay más que embotellarlos muy bien tapados, para usarlos con leche o con agua en la cantidad necesaria siempre que se quiera.

Si interpretamos correctamente la receta podemos notar tres momentos de elaboración: el concentrado y almíbar, el transporte o la espera y finalmente la preparación o el mezclado con agua o leche. Esto quiere decir que el plato va de una deconstrucción a la construcción, los elementos separados se vuelven a juntar; las señoras más finas podían presumir de hacer ellas mismas los refrescos para sus reuniones, quedando tras bambalinas el paso de elaborar el concentrado con el sirope. Al poder elaborar este tipo de provisiones alimentarias nos estamos refiriendo a comidas al instante y al hecho que puede servir de manera perfecta para algún día de campo, o mejor aún, pensar que es un alimento de viajeros...

Pero, no todo es color de rosa en el mundo de la nueva cocina, porque el escritor al apostar en ocasiones por las innovaciones en la técnica culinaria no quiere desplazar la tradición de cocinar a fuego lento en el fogón, ni quisiera dejar de comer los barrocos y abundantes platillos y las refrescantes bebidas.

Veamos pues que Juan Nepomuceno del Valle dice que “en Francia son tan generales [los refrescos a base de jarabes], que hasta en las botillerías y cafés no se sirven de otro modo las bebidas líquidas, en lo cual sin duda los aventajamos infinito”. Los productos frescos aventajando los alimentos conservados, la tradición choca con la innovación de no ser que la segunda presente una extensa reflexión de ética culinaria. Este es el tope de la conciencia nacionalista en el recetario de Juan Nepomuceno del Valle: México aventaja a muchos otros países del mundo en ingredientes y platillos, por eso es que en México se puede practicar la cocina de todo el mundo.

Para recapitular las ideas contenidas en el presente subcapítulo se interpreta que el recetario no solo contiene indicaciones para tratar a los convalecientes, también hay medidas para prevenir la enfermedad, sobre todo se tiene presente la higiene como un fundamento de salud y de sabor al evitar contaminaciones cruzadas y gérmenes acumulados en utensilios y alimentos.

La historia de la medicina en México no puede pensarse como una evolución lineal que destierra las raíces galénicas e hipocráticas y las sustituyen los saberes y la farmacopea venidos de altamar; los tratamientos médicos con alimentos aún conservaban ideas sobre los cuatro humores.

Lo más relevante de la idea de alimentación y medicina es el “justo medio”, la salud se tiene en un punto medio entre los excesos y la abstinencia. En este tenor, por ejemplo el abuso de especias es dañino, en especial para los estómagos débiles; por otra parte una comida sin sabor no enciende el apetito.

Retornando a la forma mental estructuralista que propuse anteriormente podemos notar que el recetario piensa en tres tipos de alimentos: alimentos conservados, alimentos listos para comer y alimentos pútridos. Lo que busca el documento de 1866 es que los alimentos antes de que se pudran sean comidos o en su defecto “arreglar” sus cualidades sensoriales. En este tenor los alimentos que comienzan a pasarse todavía pueden ser rescatados y ser una conserva o comerse inmediatamente después.

Dos tipos de fermentaciones podemos identificar en el documento de 1866: la benéfica y la pútrida. La fermentación pútrida habla de un alimento inservible para el ser humano y tiene como sinónimos “se tuerce” y “se corrompe”. Tanto los alimentos frescos como las conservas pueden pudrirse, pero se tiene muy en claro que el agua y la humedad son los factores de riesgo en las fermentaciones pútridas.

Los alimentos que se tiene consciente que son fermentados, pero fermentados benéficos son los siguientes: el pan, cerveza, pulque y choucroute. No se tiene conciencia que las aceitunas, pepinillos o que el vinagre sean fermentaciones, aunque a la luz de la ciencia actual lo sean; sin embargo se sabe bien como obtenerlos (salmuera o partiendo de una bebida ligeramente alcohólica).

Para el caso del pan el fermentado se refiere al leudado, en la cerveza el fermentado se trata de la conversión de un líquido azucarado y harinoso a un líquido alcohólico, pero es importante notar que se emplea la misma levadura en panificación que en cerveza, lo que adelanta a la luz de la ciencia la misma cepa microbiana: *Sacharommyces cerevisiae*. Otra anotación, es que el proceso de horneado mata las levaduras en el pan, por tanto, luego de horneado el recetario sabe bien que el pan ya no fermenta, hincha o aumenta de volumen.

Si bien no podemos hablar de que se habían estudiado las bacterias en laboratorios y su óptimo desarrollo, de manera empírica sí se conoce: para la levadura *Sacharommyces* se sabe que requiere un sustrato dulce y calor moderado, como el del sol o una cocina con el brasero prendido en la noche. Se tiene presente además que la levadura tiene una duración, una fecha de expiración que es a lo mucho de 48 horas. Parecería que la microbiología alimentaria se asociaba directamente al conocimiento químico de la época.

En cuanto a las conservas dulces se tiene un claro razonamiento: a mayor cantidad de azúcar, menor será la propensión a echarse a perder. El azúcar sustituye el agua de las frutas y los ingredientes, dice el recetario de 1866, una clara explicación del principio de ósmosis. Ahorrar azúcar solo lleva a mermar el producto final y gastar más combustible.

En el caso de las conservas con sal es raro que no se mezcle sal y sal de nitro, un poderoso conservador. En ambos casos nos encontramos que insumos listos para comer se transforman en conservas alimentarias.

La ciencia alimentaria presta su servicio no solo en pro de la conservación alimentaria, también podemos notar que el abasto de materias primas y la obtención de nuevos sabores y texturas es también reflejo de *Tesoro de la cocina*. Para el caso de los huevos se dispone una forma de obligar a las gallinas a poner diariamente hasta que mueren, pero lo que importa es el abasto de huevo más que la vida del animal o incluso que su carne.

Se disponen de razonamientos en cuanto a los geles y gelatinas: las jaletinas cuajan por acción de las proteínas contenidas en cartílagos y huesos animales, aunque el método moderno del siglo XIX era por cola de pez. El cuajado se lleva a cabo a bajas temperaturas y se razona que a más bajas temperaturas más rápido cuaja una jaletina.

El caso de los geles de pectina (como mermeladas y ates) es igualmente razonado, porque se emplean frutas con principios mucilaginosos que se activan con calor y azúcar; en caso de hacer una conserva de un ingrediente sin el principio mucilaginoso se adiciona cierta cantidad de pectina de una fruta auxiliar como guayaba, perón, membrillo, manzana, durazno o tejocote.

Las gomas que se emplean son arábica y tragacanto o adragante, ambas auxiliares en la estabilidad de ciertos alimentos, especialmente de confitería. La ciencia en este caso busca controlar las texturas de los alimentos y propiciar nuevas sensaciones en la boca del comensal.

Para los quesos, salados y dulces, el recetario contiene un claro razonamiento: las partes quesosas (caseínas) son separadas de las partes serosas (suero) por medio de cuajo, alcaucil, flor de alcachofa o cardo, flores que científicamente contienen *Lactococcus*.

La nueva cocina por otra parte buscaba crear alimentos listos para preparar, en especial refrescos; así se podía obtener limonada sin limones si se empleaba crémor y esencia. Los alimentos listos para preparar no son más que la deconstrucción de un plato o bebida para ser reconstruido en la mesa nuevamente.

Finalmente hay un gran interés por estandarizar la cocina y formular principios culinarios. Estas “leyes” o bases para cocinar tienen claros referentes medibles: temperatura, densidad, cantidad, peso. La textura, aunque sea un referente sensorial no tan preciso como el peso, es indispensable para el artista alimentario. El tiempo, de igual manera parecería un referente preciso en ocasiones, en otra solo es un obstáculo en las recetas y se opta por el empirismo sensorial.

¿Cómo definir la modernidad alimentaria en el siglo XIX? El pragmatismo es lo más importante. Las buenas maneras en la mesa y las obras de arte culinario perseguían un fin práctico más allá de la alimentación y es la honra y el honor. La ciencia alimentaria del decimonono es práctica, busca una finalidad: la conservación, el abasto de los alimentos y el placer.

¿Qué nos dejan ver la modernidad alimentaria del recetario sobre Juan Nepomuceno del Valle y su patria? Digamos que tenemos un mundo de ideas y saberes al que tuvo acceso un mexicano, un poblano para ser más precisos. Por un lado tenemos la etiqueta francesa acompañada de la sacralización de la gastronomía como una bella arte, plasmada en las letras de Brillat-Savarin y Grimod de la Reyniere, dos lecturas de Juan Nepomuceno del Valle. Por otro lado tenemos todo el acervo cultural mexicano que identifica a *Tesoro de la cocina* como un recetario con conciencia nacionalista.

Considero que más que pensar las recetas mexicanas, de vigilia, el uso de pectina de tejocote, tener conciencia de que “nosotros” aventajamos a los franceses con sus comidas instantáneas, todo en conjunto no solo imprime algunos tintes regionales al documento de 1866, Juan Nepomuceno del Valle pensó en un nacionalismo híbrido, una cocina de todo el mundo en México.

El recetario en forma de diccionario de 1866 funge como un documento educador. Las buenas maneras, la manera de servir y presentar los platos serían la parte visible; pero en las fórmulas mismas identificamos un ideal por educar a los malos confiteros, cocineros y cocineras que emplean malas prácticas de manufactura. En ese sentido la educación trasciende el gremio y la tradición de ejecutar platillos y recetas de modo mecánico, no para desplazar los conocimientos, sino para mejorarlos e innovar.

En este tenor, el *Nuevo cocinero mejicano* de 1845 no funge como documento educador de los gremios y oficios. Limitándose a ser un diccionario de cocina para las familias, ya que se omiten descripciones de la maquinaria y los procesos de confitería que son “más propios del arte del confitero que de un libro de cocina”.¹⁷¹ Esta es una limitación clara del documento del 1845 que se acomodó y reimprimió con subsecuentes títulos.

Otro indicador de la preocupación de *Tesoro de la cocina* fue el abasto alimentario. El *Nuevo cocinero mejicano* de 1845 no incluye referencias sobre el abasto de alimentos, y al igual que muchos otros libros de cocina de la época, estos documentos daban por hecho el abasto alimentario y que siempre habría alguien quien sembraría, cultivaría, pescaría y dispondría la materia prima para ellas y ellos. Sin embargo tanto *La cocinera de todo el mundo* de 1843 como *Tesoro de la cocina* de 1866, ambos de Juan Nepomuceno del Valle, incluyen un calendario gastronómico y una tabla sobre la siembra. Puede que Juan N. del Valle haya previsto esta tabla para los tiempos de guerra y escases, para que las familias estuvieran listas para cultivar sus propios alimentos, lo que también le imprime un toque agroindustrial y rural que difiere del ciudadano *Cocinero mexicano*.

¹⁷¹ *Diccionario de cocina*, p. 209.

CONCLUSIONES

El haber analizado *Tesoro de la cocina* de Juan N. del Valle en torno al punto de mira del editor, la mexicanidad y la modernidad ha sido una tarea ardua y muy fructífera. En primer lugar tenemos a un impresor y librepensador, un poblano con ideas científicas que dispuso un recetario en forma de diccionario. La labor de *Tesoro de la cocina* vista desde su impresor y posible compilador es la de un documento pedagógico; Juan Nepomuceno del Valle buscaba corregir malas prácticas culinarias, disponer principios para cocinar, razonamientos a la luz de la ciencia alimentaria del decimonono e invitar siempre a la innovación.

Por parte de la mexicanidad tenemos un documento que nos habla de que la comida mexicana se iba conformando lentamente. México nace como país en el siglo XIX y la gastronomía de la nación se inscribe en los libros de cocina, signo claro de la presentación al mundo de su comida típica con maíz, chile y pulque.

Las recetas con maíz y chile no solo se preservan en el recetario, se hacen públicas a todo el mundo. El pulque y los curados salen a la luz no como bebidas de pobres, más bien buscan ser conocido y reconocido porque son “riquísimos”, dice Juan N. del Valle.

Debo de decir que estoy impresionado por los chiles en vinagre en el siglo XIX. En *Tesoro de la cocina* hay un gran uso de estos encurtidos lo que implicaría que la cocina del siglo XIX ya estaba completamente mestizada: los chiles mexicanos se encurtían en vinagre junto con aceitunas y alcaparras dando como resultado un popular acompañamiento mestizo de platillos y pasteles con carnes.

Los moles siguen una tendencia francesa de componer platillos de carne con salsas, ya no solo estofados y asados. En este tenor el barroco mole engalana la mesa nacional del siglo XIX. Ni la olla podrida, el manchamanteles o el pebre lograron trascender como lo hizo la espesa salsa de origen poblano; al fin y al cabo siempre hay una selección de los elementos culturales que van a ser preservados a futuro y el mole aún es nuestro platillo de fiestas y banquetes especiales en el siglo XXI.

Los dulces nos hablan de una historia de alegría y fiestas populares. Los mexicanos en el siglo XIX ya tenían acceso a degustar dulces según su poder adquisitivo. El mundo de las bebidas revela no solo un creciente mercado para recetarios especializados en líquidos, también nos habla de una reconfiguración de la sociedad, su economía y sus rituales de convivencia.

Un paradigma que se tiene ha sido pensar que los recetarios afrancesados ganaban el terreno de las letras culinarias en el siglo XIX. Creo más que ser falso, para el caso de México no es más que parcial. En el siglo XIX los recetarios españoles y de otros países también tenían matices franceses porque esa era la moda. La comida francesa nunca desplazó a la gastronomía mexicana en los recetarios como *Tesoro de la cocina*.

En cuanto a la modernidad, Norbert Elías estaba en lo correcto al decir que el proceso civilizatorio conlleva un mayor autocontrol corporal y emocional (sin embargo estoy en desacuerdo en pensar en una “evolución” unilineal). En el siglo XIX el honor como anfitrión era lo que más debía tenerse presente. El estatus de la gastronomía como arte la convertía en una práctica relevante y necesaria para la buena interacción en sociedad.

La modernidad del decimonono implicaba la individualización y especificación de las cosas. Por ejemplo el instaurar muebles de entrepaños llamados “sirvientas” para sustituir a los criados en el comedor nos habla de un proceso de búsqueda de la intimidad. La individualización la podemos notar en el plaqué, loza, copas, pero también en alimentos y dietas especiales: para estudiantes, enfermos, niños, ancianos, etc.

En el siglo XIX comienzan a verse las luces de la ciencia alimentaria. Las fermentaciones y los procesos de conservación son los que más atención reciben por parte de *Tesoro de la cocina*. La fermentación benéfica ayuda a conservar los alimentos y a enriquecer la dieta humana, las fermentaciones pútridas descomponen los alimentos y se buscaba comprenderlas para evitarlas.

Dos son las finalidades de la ciencia alimentaria en el siglo XIX: el utilitarismo y el placer. Un fin utilitario puede ser simplemente una conserva porque tiene por objetivo el alargar la vida de anaquel de un alimento. El placer se refiere a la búsqueda de nuevas sensaciones y texturas (como el uso de gomas y geles), o el de deconstruir y reconstruir un alimento o bebida para prepararlo de manera instantánea (como los jarabes o la “limonada sin limón”).

Luego de recorrer este largo camino contenido en solo un documento de 1866 quiero decir que tenemos que mirar los recetarios con dos posturas, una de gastrónomo y otra de historiador.

Algunos estudios que han realizado historiadores en torno a recetarios antiguos ven el libro de cocina de fuera: identifican la historia del papel, el editor, escritor, su vida y obra, lo vinculan a sucesos políticos y sistemas económicos y llenan planas y planas de un discurso fuera del recetario. Por ejemplo decir que el recetario es un documento modelador de gustos es una hipótesis vista desde fuera del recetario.

El gastrónomo, por su parte, estaría enfocado en las recetas del libro de cocina, le gustaría revivir aquellos sabores de antaño, innovar algunas, analizar las modas y modos de comer contenidos en el recetario, e incluso aquellas reacciones fisicoquímicas que suceden en el documento. Este enfoque carece de un análisis que tome en cuenta a la sociedad, el momento en el que se gestó el recetario y el público al que estaba dirigido. Por ejemplo sería difícil inferir solamente con las recetas qué tipo de editor era Juan N. del Valle y la importancia de la ciencia alimentaria para un estadístico.

El estudio de la gastronomía no es nada sencillo, más bien implica una doble dedicación, un compromiso cuantitativo y cualitativo: leer las recetas mismas, entre líneas y saber qué sucede en cada una de ellas hasta nivel fisicoquímico; pero además comprender qué sucedió para que ese recetario y la gastronomía en cierto momento de la historia y fueran de esa manera.

Quiero poner un ejemplo claro. Algunos historiadores que han intentado hacer un análisis cuantitativo de ingredientes o utensilios mexicanos han concluido apresuradamente que los mexicanos no comían como mexicanos, caen en un sinsentido.

Peter Burke bien decía que una de las dificultades de muchos historiadores es convertir datos duros –números, estadísticas– en datos blandos. El gastrónomo interpreta los datos duros como aproximaciones, nada exactos como los gramajes de sus ingredientes.

El gastrónomo no interpretará el hecho que haya solo tres recetas con epazote en *Tesoro de la cocina*: las hay y eso es lo importante. Si no las hay sabe bien que se trata de saberes públicos: pocos incluyen el agua en su lista de ingredientes porque es un bien abundante. Por ejemplo, en el momento que el agua deje de ser un bien abundante los estudiosos de los recetarios antiguos trataran de descifrar las cantidades de H₂O empleadas en sopas, caldos y potajes.

Aún más, creo pensar que el modelo nacionalista practicado en México no es compatible con el recetario ni con la mentalidad de Juan N. del Valle. Nos encontramos que el indígena era mal visto, pero la comida con el prehispánico chile, el fermentado de maguey y el ancestral chile se presentan con orgullo ante todo el mundo en un documento público. Los dulces, moles, manchamanteles, chocolate y otros elementos novohispanos no fueron expulsados junto con los españoles, más bien se cultivaron y se fueron seleccionando los avatares nacionales en el siglo XIX, un siglo en que el mexicano se asumió a sí mismo como un ser y una cultura mestiza.

Para futuros estudios culinarios planteo las siguientes recomendaciones:

1).- Delimitar el objeto de estudio. Después de haber trabajado con solo un recetario y el eje de la mexicanidad y la modernidad es necesario delimitar qué se va a analizar: un recetario analizado en su totalidad, vinculado a todo el saber humano, es imposible. Propongo analizar los utensilios empleados en los fogones como el molinillo o el metate; los farináceos con la producción de cereales en las distintas regiones y cercanías de donde se gestó el recetario: las sopas y potajes requieren más atención que los asados y grandes guisados; se deben catalogar e historiar los antes y saber en qué momento dejamos los antes de frutas y comenzamos a realizar pasteles de tres leches; prestar atención ya no solo al chocolate y al café como bebidas, también dedicar espacio a los atoles y a nuestra variedad de tés e infusiones.

La clasificación que propongo de las recetas puede servir como una guía para delimitar libros de cocina antiguos. En *Duces recuerdos* ya he tratado de analizar el dulce decimonónico aunque faltan analizar siglos atrás, adelante y muchos otras clases de alimentos.

2).- Entender el punto de mira. El escritor o escritora, editor o editora nos puede decir mucho del objetivo del recetario mismo, el público al que estaba dirigido y sus juicios de valor que a la luz de la historia se pueden convertir en hechos y mentalidades de una época. Por ejemplo, gracias a saber que Juan N. del Valle fue un personaje allegado a la estadística pudimos inferir que *Tesoro de la cocina* es la labor de un personaje en pro de la ciencia por ordenar sus conocimientos de cocina en una enciclopedia culinaria. El liberal Mariano Galván intervendrá ante aquellos detractores del café porque fue la bebida de los “liberales” del siglo XIX; o el recetario de María Isla que contiene máximas católicas por el público femenino y católico al que estaba dirigido.

De tratarse de un documento anónimo deberían formarse hipótesis y modelos sobre el escritor o escritora, las recetas mismas, prólogo y/o anexos informarán al investigador de quién pudo estar tras la tinta.

3).- Codificar recetarios. *Tesoro de la cocina* fue un recetario que requirió años de investigación. Debemos analizar y codificar los recetarios del siglo XIX y anteriores. La codificación sirve para formar un modelo de tendencias y modos de comer y cocinar dentro del recetario. Por ejemplo si hay más recetas saladas que dulces o viceversa ya nos habla de un tipo de configuración culinaria. Si una sociedad tiene solo farináceos esto nos habla de su fuente principal de energía y sus productos locales.

4).- La comparación de recetas y recetarios. Al tener los códigos culinarios y la clasificación de las recetas podemos obtener la interpretación más rica de los recetarios.

Por ejemplo, de comparar el *Cocinero Mexicano* de 1831 con su versión en diccionario de 1845 hallaríamos un documento mucho más voluminoso. En cambio si analizamos el *Cocinero* de 1845 con el de 1888 no hay evolución alguna, se trata de una copia.

De comparar *La cocinera de todo el mundo* de 1843 y *Tesoro de la cocina* de 1866 sí identificamos cambios significativos. *La cocinera* es un documento que emplea una gran cantidad de chiles e ingredientes mexicanos que en *Tesoro de la cocina* se ven más tímidamente. *La cocinera de todo el mundo* frente al *Cocinero Mexicano* de 1831 parece ser un recetario mucho más mexicano.

Lo que es de sorprender en ambos recetarios de Juan N. del Valle es su acercamiento a la ciencia. Por ejemplo ambos tienen un calendario gastronómico –agronómico y médico– que ningún otro recetario mexicano contiene. *La cocinera* además tiene un apéndice dedicado a la producción y a la ciencia alimentaria en forma de preguntas y respuestas: en *Tesoro de la cocina* ese apéndice se dispone en forma de prosa en las

recetas, pero no deja de ser exquisito el apartado de apicultura o las sesiones de preguntas y respuestas con Juan N. del Valle.

El *Nuevo Cocinero Mejicano* de 1888 contiene vocablos locales como ajolote, pinole, palanqueta, etc., vocablos que *Tesoro de la cocina* no tiene. Sin embargo el *Cocinero* en muchos casos no da recetas, sino simplemente informa de su existencia. El diccionario de 1888 es mucho más desordenado en su estructura y apuesta por una cocina francesa mientras que la mexicana solo se documenta con fines informativos.

Tesoro de la cocina al contrario, tiene como orgullo la cocina mexicana –más bien las comidas locales como la poblana o la queretana, las comidas con chile y maíz que se bebe con pulque o con curados, los moles barrocos o aguados, el chile fresco, seco o en vinagre, el chocolate y algunos dulces y bizcochos– y la dispone junto con la olla podrida española, el *roastbeef* inglés, las pastas italianas, los embutidos alemanes o las finas piezas de repostería francesa, porque la verdadera riqueza de la cocina es poder apreciarla toda y no discriminarla. Y es que además México aventaja a muchas naciones por su riqueza alimentaria, esa conciencia nacionalista no está presente en ningún otro recetario mexicano como en *Tesoro de la cocina*.

La tarea de vincular recetarios no debe ser una labor pesimista. En el caso de encontrar la misma receta en dos libros de cocina esto nos indica que posiblemente uno haya copiado a otro. ¿Acaso sirve tener la fuente primaria? ¿Afectará esta investigación saber que Juan Nepomuceno del Valle tomó algunas recetas del *Nuevo arte de cocina* de Juan Altamiras o del *Cocinero mexicano* de 1831? En realidad no porque esa fuente sería la copia de otro recetario o la puesta en papel de la tradición oral. Entonces ¿cómo interpretar las copias de las recetas? Considero que es más importante pensar en la incidencia de recetas como un indicador de que se está forjando una tradición o una moda.

Quiero hacer una última recomendación. Para futuros estudios sobre recetarios antiguos el interesado deberá comenzar por aquello que le sea más fácil: el historiador del siglo XIX –por ejemplo– puede comenzar a trazar un bosquejo de la historia nacional y local, estudiar las costumbres contenidas en las novelas, guías de viajeros y muchas otras fuentes.

El especialista en cocina puede comenzar catalogando los ingredientes, utensilios y las tendencias alimentarias contenida en el documento. Pueden hacerse una imagen clara de los sabores y técnicas contenidas en los recetarios por lo que será más fácil entender el proceso de elaboración y suponer cuales eran alimentos festivos o cotidianos por su complejidad. Incluso realizar evaluaciones sensoriales y descifrar los sabores y aromas que tienen los recetarios antiguos.

El especialista en recetarios deberá además encontrar algunos modelos explicativos que ayuden a comprender el libro de cocina. De no haberlos, hago la invitación a escribir y teorizar más sobre la cocina y los recetarios antiguos.

Finalmente lo que nos queda es no dejar la cocina solo en libros y textos. La cocina se vive y se degusta, la gastronomía es gozo y alegría, es patrimonio en textos y sobre los platos y vasos. No sea que en el futuro los chilaquiles y las enchiladas sean platos que solo se conozcan en los libros.

OBRAS DE JUAN NEPOMUCENO DEL VALLE

En esta primera sección se documentaron cronológicamente las obras que Juan Nepomuceno del Valle edita y/o escribe. Quiero aclarar que me ha sido indispensable colocar el pie de imprenta tal y como aparece en cada libro para notar los cambios de domicilios que hizo Juan N. Del Valle.

- Pérez Martínez, Antonio Joaquín, *Sermón predicado en la santa Iglesia Metropolitana de Megico el día 21 de julio de 1822 por el Exmo è Ilmo Sr. Dr. Antonio Joaquín Pérez Martínez, dignísimo obispo de la Puebla de los Angeles: con motivo de la solemne coronación del señor P. Agustín de Iturbide, primer emperador constitucional de Megico*, Puebla, Impreso por Juan N. del Valle. Calle de Espejo núm 6, 1839.
- Adorno, Juan N. *Discurso pronunciado el día 27 de mayo de 1841 en memoria del heroico general D. Mariano Matamoros en la ciudad de su nombre, por el C. Juan N. Adorno*, Puebla, Impreso en la casa de Juan N. del Valle. Calle de la carnicería número 8, 1841.
- *Arancel de los honorarios y derechos judiciales que se han de cobrar en el departamento de Puebla por los secretarios y empleados de su tribunal superior, jueces de primera instancia, alcaldes, jueces de paz, escribanos, abogados, procuradores de número o apoderados particulares y demás curiales o personas que pueden intervenir en los juicios. Mandado observar por la Suprema Corte de Justicia de la República Megicana, conforme a lo prevenido en el artículo 55 de la ley de 23 de Mayo de 1837*, Puebla, Reimpreso en la oficina de Juan N. del Valle, Calle de la Carnicería núm. 8, 1841.
- [Anónimo] *Ocios de un mejicano, empleados en estudiar las instituciones que convendrían a su patria, ó sea ensayo de una constitución*, Puebla, Imprenta de Juan N. del Valle. Calle de la carnicería número 8, 1841.
- [Anónimo / Un poblano amante de su patria] *Proyecto de papel moneda para la República Megicana puesto en forma de un diálogo para la mejor inteligencia de los lectores, por un poblano amante de su patria*, Puebla, Imprenta de Juan N. del Valle, Calle de la Carnicería número 8, 1841.
- Santa Fe, Carlos, *Libro de los pueblos y de los reyes. Escrito en frances por el sabio Mr. Carlos Santa Fe: y traducido al castellano por el Dr. D. Tomas Falero, español, profesor de sagrada Teología y Cánones*, trad. Tomás Falero, Puebla, Impreso por Juan Nepomuceno del Valle. Calle de la carnicería número 8, 1841.

- Zetina Abad, Manuel, *Oración cívica que en la solemnidad del aniversario del 16 de septiembre de 1810 pronunció en la capital de Puebla el Sr. C. Manuel Zetina Abad el mismo día del año de 1842*, Puebla, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. Calle de la carnicería núm 8, 1842.
- [Anónimo] *La cocinera de todo el mundo, o la cocina sin cocinera, colección de las mejores y mas excelentes recetas, para que al menos costo posible y con la mayor comodidad, pueda guisarse á la española, francesa, italiana é inglesa; sin omitir cosa alguna de lo hasta aquí publicado para sazonar al estilo de Méjico. Lleva añadido un calendario gastronómico, no conocido entre nosotros, varias recetas curiosas y desconocidas hasta hoy, lo mas selecto que se encuentra acerca de repostería; el arte de trinchar, &c., con una preciosísima estampa litografiada que aclara mejor este último tratado*, Puebla, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. Calle de la carnicería Num. 12, 1843.
- [Anónimo] *La cocinera de todo el mundo, o la cocina sin cocinera, colección de las mejores y mas excelentes recetas, para que al menos costo posible y con la mayor comodidad, pueda guisarse á la española, francesa, italiana é inglesa; sin omitir cosa alguna de lo hasta aquí publicado para sazonar al estilo de Méjico. Lleva añadido un calendario gastronómico, no conocido entre nosotros, varias recetas curiosas y desconocidas hasta hoy, lo mas selecto que se encuentra acerca de repostería; el arte de trinchar, &c., con una preciosísima estampa litografiada que aclara mejor este último tratado*. Puebla: Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. Calle de la carnicería Num. 12, 1844, 2 v.
- Vicente Miñón, José, *El general de brigada José Vicente Miñón a sus conciudadanos y compañeros de armas presenta los documentos que han dado el resultado de la causa que se le mandó formar, en averiguación de su conducta y manejo como general en jefe de la division de operaciones sobre Yucatán*, Puebla, Imprenta de Juan N. del Valle, Calle de la carnicería núm 12, 1844.
- [Anónimo] *Espediente municipal instruido sobre ecsigir cuentas al administrador de los propios y arbitros del Ayuntamiento de Puebla, y sobre la denegación que a aquel hizo la escima, asamblea departamental. De la renuncia que de tal empleo elevó el interesado al Supremo Gobierno; publicado de órden del mismo Ayuntamiento, para manifestar a sus comitentes la conducta que de órden del mismo Ayuntamiento, para manifestar á sus comitentes la conducta que ha observado en este negocio*, Puebla, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle [no indica la calle], 1845.
- Fernández de Lara, José María, *Discurso que en la festividad nacional del 16 de septiembre de 1845 pronunció en el portal de la plaza pública de*

Chalchicomula, el Sr. Juez de primera instancia del partido, licenciado D. José María Fernández de Lara, Puebla, Imprenta de J. N. del Valle. Calle de la carnicería, num. 12, 1845.

- Orozco y Berra, Fernando, *Oración pronunciada el día 16 de septiembre de 1845 por el ciudadano Fernando Orozco y Berra, socio promovedor y fundador de la sociedad literaria de Puebla, Puebla, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. Calle de la carnicería núm. 12, 1845.*
- San Buenaventura, *Devoción a nuestra sra. de los Dolores, que en forma de oficio divino compuso en latín el ser. Dr. San Buenaventura. Traducida al castellano por un hijo y devoto de la madre dolorosa, el P. Pedro Curruchaca del orden de San Camilo en Madrid, trad. Pedro Curruchaca, Puebla, Imprenta de Juan N. del Valle [no indica la calle], 1846.*
- Bretón de los Herreros, Manuel, *Lances del carnaval, comedia en un acto por Don Manuel Bretón de los Herreros, Puebla, Reimpresa en la oficina de Juan N. del Valle, Calle de la Carnicería N. 12, 1848.*
- [Anónimo] *Representación que los habitantes de Puebla elevan al soberano congreso de la unión, contrariando los conatos que para establecer la tolerancia religiosa en nuestro país, aparecen hoy desgraciadamente, Puebla, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. Calle de la carnicería número 12, 1848.*
- [Anónimo] *Respetuosa escitativa que los vecinos de Puebla dirigen a las supremas autoridades de la república contra la tolerancia de cultos, Puebla, Imp. de Juan N. del Valle, Calle de la carnicería número 12, 1849.*
- Valle, Juan Nepomuceno del, *Guía de forasteros de la capital de Puebla para el año de 1852 dispuesta por Juan N. del Valle, Puebla, Imprenta del Editor. Calle de la Carnicería Número 12, 1852.*
- Valle, Juan N. del, *Undecimo calendario portátil de Juan N. del Valle, arreglado al meridiano de Puebla para el año bisiesto de 1852, Puebla, Imprenta del Editor, Calle de la Carnicería número 12, 1825.*
- Unos liberales de esta ciudad, *Manifiesto a la nación, ó sea contestación al que con igual título se haya inserto en los números 146 y 147 del periódico titulado: "EL ORDEN", Puebla, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. Calle de la carnicería número 12, 1853.*
- Valle, Juan N. del, *El viajero en México o sea la capital de la República encerrada en un libro. Obra útil a toda clase de personas, formada y arreglada por Juan N. del Valle, México, Tipografía de M. Castro, Escalerillas num. 7, 1859.*

- Valle, Juan N. del, *El viajero en México. Completa guía de forasteros para 1864. Obra útil a toda clase de personas formada y arreglada por Juan N. del Valle*, México, Imprenta de Andrade y Escalante. Calle de Tiburcio número 19, 1864.
- Valle, Juan N. del, *División de la Ciudad de México por manzanas. Comprendiendo los ocho cuarteles mayores y treinta y dos menores que la componen. Formada con vista de los datos mas recientes y mejor arreglados, comprendiendo calles abiertas en los últimos años. Publicada por Juan N. del Valle*, México, Imprenta de Andrade y Escalante. Calle de Tiburcio número 19, 1865.
- Fernández y González, Manuel, *La Alhambra. Leyendas árabes, por Don Manuel Fernández y González*. México, Juan Nepomuceno del Valle, editor. Imprenta del editor, Puente de S. Pedro y S. Pablo n. 8, 1865. (Galería literaria, v. 5).
- [Anónimo] *Tesoro de la cocina. Diccionario de las familias. La cocina puesta al alcance de todas las inteligencias y fortunas. Obra novísima que contiene todo lo concerniente á la cocina española, francesa, alemana, flamenca, polaca, rusa, provensala, languedociana, italiana y gótica: método de servir y trinchar en la mesa: un calendario gastronómico: un tratado estenso de pastelería, método fácil para hacer helados, confitados, lo mas selecto del arte del bizcochero &c., &c., tomado todo de los mejores autores mexicanos y extranjeros*, México, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, Puente de San Pedro y San Pablo núm. 8. 1866.
- Serrano Fatigat, Eduardo, *La cruz del valle, novela. Por D. Eduardo Serrano Fatigat*, México, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. Puente de San Pedro y San Pablo núm. 8, 1866, (Galería literaria).
- Del Castillo, Rafael, *Los polvos de la madre Celestina, novela histórica*, México, Juan Nepomuceno del Valle, Editor. Imprenta del editor, puente de S. Pedro y S. Pablo num. 8, 1866, (Galería literaria).
- Zorrilla, José, *El drama del alma. Algo sobre México y Maximiliano. Poesía en dos partes, con notas en prosa y comentarios de un loco, por D. José Zorrilla*, México, Reimpreso en la Imprenta de Juan N. del Valle, Puente de San Pedro y San Pablo, núm. 8, 1868.
- [Anónimo] *Calendario histórico de Maximiliano para el año de 1869*, México, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, Puente de San Pedro y San Pablo, número 8, 1868.

- Eguilaz, Luís de, *La cruz del matrimonio. Comedia en tres actos y en verso, por Don Luís de Eguilaz*, México, Imprenta de Juan N. del Valle. Pte. De S. Pedro y S. Pablo n. 8, 1869, (El teatro. Enciclopedia dramática).
- [Anónimo] *Calendario de la Princesa Carlota. Calendario Histórico de la Princesa Carlota para 1869 arreglado al meridiano de México*, México, Imprenta de Juan N. del Valle, Puente de San Pedro y San Pablo número 8, 1869.
- Estébanez, Joaquín, *Un drama nuevo, drama en tres actos, por D. Joaquín Estébanez* México, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. Puente de San Pedro y San Pablo número 8, 1969, (El teatro. Enciclopedia dramática).
- Medina y Sologuren, Ricardo. *Mas vale un por si acaso... Proverbio en un acto y en verso, por D. Ricardo Medina y Sologuren*, México, Imprenta de Juan N. del Valle, Puente de San Pedro y San Pablo núm. 8, 1869, (El teatro. Enciclopedia dramática).
- Ortiz de Pinedo, Manuel, *La gramática, comedia en un acto, arreglada del francés, por Don Manuel Ortiz de Pinedo*, México, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. Puente de San Pedro y San Pablo número 8, 1869, (El teatro. Enciclopedia dramática).
- Valparda, José Aparici y, *Huyendo de lo que corre, comedia en un acto y en verso, por D. José Aparici y Valparda*, México, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. Puente de San Pedro y San Pablo número 8, 1869, (El teatro. Enciclopedia dramática).

Desafortunadamente hay más obras de Juan N. del Valle que se identificaron, sin embargo los encargados de la Biblioteca Nacional y el Fondo Reservado no encontraron en el acervo. De igual manera se disponen aquellos escritos –todas obras de teatro de 1869– que aparecen solo en el sistema bibliotecario de la Biblioteca Nacional de México:

- Escosura, Narciso de la, *Virtud a prueba: comedia en tres actos / arreglada a nuestra escena*, México, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, 1869, (El teatro. Enciclopedia dramática).
- García Cuevas, Francisco, *El mundo por dentro: sueño inverosímil en un acto*, México, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, 1869, (El teatro. Enciclopedia dramática).

- Hurtado, Antonio, *La voz del corazón: drama en un acto y en verso*, México, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, 1869, (El teatro. Enciclopedia dramática)
- Olona Gaeta, Luis, *Catalina: Zarzuela en tres actos / Música de Joaquín Gaztanbide*, México, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, 1869, (El teatro. Enciclopedia dramática).
- Pina y Domínguez, Mariano, *El niño: zarzuela en un acto / Música de Francisco A. Barbieri*, México, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, 1869, (El teatro. Enciclopedia dramática).
- Pina y Domínguez, Mariano, *Escuela normal: comedia en un acto y en verso*, México, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, 1869, (El teatro. Enciclopedia dramática).
- Velázquez y Sánchez, José, *El duende del taller: cuadro histórico*, México, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, 1869, (El teatro. Enciclopedia dramática).
- Zamora y Caballero, Eduardo, *Del enemigo el consejo: proverbio en tres actos y en verso*, México, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, 1869, (El teatro. Enciclopedia dramática).
- Zumel, Enrique. *Cajón de sastre: juguete cómico en tres actos y en verso*, México, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, 1869, (El teatro. Enciclopedia dramática).

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilera Madero, Rocío, *Recetario totonaco de la costa de Veracruz*, México, CONACULTA, 2004, (Cocina indígena y popular, 44).
- Ahuácatl: *Fruto delicioso y nutritivo*, México, Fundación Herdez, 2015.
- Altamirano, Ignacio Manuel, *Clemencia. Cuentos de invierno. Julia. Antonia. Beatriz. Atenea*, México, Porrúa, 1974, (“Sepan cuantos...”, 62).
- Altamirano, Ignacio Manuel, *El Zarco. La navidad en las montañas*, 22ª ed., México, Porrúa, 1999, (“Sepan cuantos...”, 61).
- Anderson, Michael, *Aproximaciones a la historia de la familia occidental (1500-1914)*, trad. Carmen Santos Fontenla, Madrid, Siglo Veintiuno, 1988.
- Arias, Juan de Dios, “El Cajero”, *Los mexicanos pintados por sí mismos*. México, Centro de Estudios de Historia de México CONDUMEX, 1989.
- Ariès, Philippe, y George Duby (coords.), *Historia de la vida privada. Del Renacimiento a la Ilustración*. Madrid, Tauros, 2001, v 3 (Minor).
- Badui Dergal, Salvador (comp.), *Química de los alimentos*, 4ª ed., México, Pearson – Addison Wisley, 2006.
- Ballart, Josep, *El patrimonio histórico y arqueológico: valor y uso*, Barcelona, Ariel, 2007, (Patrimonio).
- Barros, Cristina, *Los libros de la cocina mexicana*, México, CONACULTA, 2009.
- Basave, Agustín B., *México mestizo. Análisis del nacionalismo mexicano en torno a la mestizofilia*, México, Fondo de Cultura Económica, 2011.
- Bloch, Marc, *Introducción a la historia*, trad. Pablo González Casanova y Max Aub, Buenos Aires, Fondo de Cultura Económica, 1982 [1949].
- Brading, David, *Los orígenes del nacionalismo mexicano*, 3ª ed., México, Era, 1985.
- Braudel, Fernand, *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV-XVIII. Las estructuras de lo cotidiano: Lo posible y lo imposible*, Trad. Isabel Pérez-Villanueva Tovar, México, Alianza, 1984 [1979], v 1.
- Braudel, Fernand, *La historia y las ciencias sociales*, trad. Josefina Gómez Mendoza, Madrid, Alianza, 1970 [1968].

- Brillat-Savarin, Jean Anthelme, *Fisiología del gusto*, Barcelona, Óptima, 2001 [1827].
- Burke, Peter, *Historia y teoría social*, trad. Horacio Pons, Buenos Aires, Amorrortu, 2007, (Sociología).
- Cabrera de Azcárate, Lucía, *Recetario de Tepetitlán, Puebla, 1901, Lucía Cabrera de Azcárate*, México, CONACULTA, 2001, (Colección Recetarios Antiguos).
- Calderón de la Barca, Madame, *La vida en México durante una residencia de dos años en ese país*, 14ª ed., trad. Felipe Teixidor, México, Porrúa, 2010, (“Sepan cuantos...”, 74).
- Campo, Ángel de, *Ocios y apuntes. La rumba*. México: Promexa editores, 1979.
- Canguilhem, Georges, “El objeto de la historia de las ciencias”, en: Saldaña, Juan José (coord.), *Introducción a la teoría de la historia de las ciencias*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1989.
- Casanova, Rosa, y Marco Bellingeri, *Alimentos, remedios vicios y placeres. Breve historia de los productos mexicanos en Italia*, México, INAH – OEA, 1988.
- Castelló Yturbide, Teresa, y María Josefa Martínez del Río de Redo, *Delicias de Antaño. Historia y Recetas de los Conventos Mexicanos*, México, Océano – Landucci Editores, 2000.
- Chapa, Marta, “Pintura y cocina: expresiones paralelas”, en: *Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos*, México, CONACULTA, 2002, v 1.
- Charley, Helen, *Tecnología de alimentos. Procesos químicos y físicos en la preparación de alimentos*, México, Limusa, 2014.
- *El chile. Protagonista de la independencia y la revolución*, México, Fundación Hérdex, 2011.
- *La cocinera poblana o el libro de las familias*, 10ª ed. corregida y aumentada, Puebla, Herrero Hermanos Sucesores, 1926 [1881].
- *El cocinero mexicano. México, 1831, tomo I, anónimo*. México: CONACULTA, 2000, (Recetarios Antiguos).
- *El cocinero mexicano. México, 1831, tomo II, anónimo*. México: CONACULTA, 2000, (Recetarios Antiguos).
- *El cocinero mexicano. México, 1831, tomo III, anónimo*. México: CONACULTA, 2000, (Recetarios Antiguos).

- Coe, Sophie D., y Michael D. Coe, *La verdadera historia del chocolate*, México, Fondo de Cultura Económica, 2000.
- Connaughton, Brian, *Entre la voz de Dios y el llamado de la patria*, México, Fondo de Cultura Económica – Universidad Autónoma Metropolitana, 2010.
- Corcuera de Mancera, Sonia, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1981.
- Coronado Herrera, Martha, y Salvador Vega y León, *Conservación de alimentos. Un texto de métodos y técnicas*, México, Universidad Autónoma de Chapingo, 1993.
- Crespo, Horacio (coord.), *Historia del azúcar en México*, México, Fondo de Cultura Económica - Azúcar S.A. De C.V., 1988, v 1.
- De la Cruz, Sor Juana Inés, *Libro de cocina. Convento de San Jerónimo. Selección y transcripción atribuidas a Sor Juana Inés de la Cruz*, Estado de México, Instituto Mexiquense de Cultura, 1979.
- Cuellar, José Tomás de, *Baile y cochino. Ensalada de pollos. Los Fuereños*, México, Promexa, 1979.
- Cuellar, José Tomás de, *Ensalada de pollos y Baile y cochino*, México, Porrúa, 2010 [1869, 1886], (Escritores mexicanos).
- Cuellar, José Tomás de, *Historia de Chucho el ninfo escrita por Facundo. Con datos auténticos debidos a indiscreciones femeniles (de las que el autor se huelga)*, México, Ignacio Cumplido, editor e impresor, 1871, (La linterna mágica).
- Cuellar, José Tomás de, “Las jamonas”, en: *Gran colección de la literatura mexicana. Los relatos de costumbres*, Silvia Molina (coord.), México, Promexa, 1985 [1881].
- Cuellar, José Tomás de, “Los fuereños”, en: *Baile y cochino. Ensalada de pollos. Los fuereños*, México, Promexa, 1979 [1871].
- Cuervo Álvarez, Benedicto, “Maximiliano I y el Segundo Imperio mexicano”, en: *La razón histórica. Revista hispanoamericana de Historia de las Ideas*, 2014, (N° 28).
- Curiel Monteagudo, José Luís, *La dulcería mexicana: Historia, ciencia y tecnología*, México, Limusa, 2013.

- Darnton, Robert, *La gran matanza de gatos y otros episodios en la historia de la cultura francesa*, trad. Carlos Valdés, México, Fondo de Cultura Económica, 2011 [1984].
- Díaz Covarrubias, Juan, “El diablo en México”, en: *Gran colección de la literatura mexicana. Los relatos de costumbres*, Silvia Molina (coord.), México, Promexa, 1985 [1858].
- Díaz Covarrubias, Juan, “Impresiones y sentimientos”, en: *Obras completas*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1959, v 2 (Nueva Biblioteca Mexicana, 1).
- Díaz Covarrubias, Juan, “La clase media” [1858], En: *Obras completas*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1959, v 2 (Nueva Biblioteca Mexicana, 1).
- Dilthey, Wilhelm, *Introducción a las ciencias del espíritu. En la que se trata de fundamentar el estudio de la sociedad y de la historia*, trad. Eugenio Imaz, México, Fondo de Cultura Económica, 1999 [1883].
- Dollero, Adolfo, *México al día (impresiones y notas de viaje)*, París – México, Librería de la Vda. de Ch. Bouret, 1911.
- *Dos manuscritos mexicanos de cocina, siglo XVIII, anónimo*, México, CONACULTA, 2002, (Recetarios Antiguos).
- Elias, Norbert, *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, trad. Ramón García Cotarelo, México, Fondo de Cultura Económica, 2012 [1977].
- Escalante, Adelfo, Martha Giles-Gómez, Georgina Hernández, María Soledad Córdova-Aguilar, Agustín López-Munguía, Guillermo Gosset, y Francisco Bolívar, “Analysis of bacterial community during the fermentation of pulque, a traditional Mexican alcoholic beverage, using a polyphasic approach”, en: *International Journal of Food Microbiology*, México, Elsevier – Universidad Autónoma Nacional de México, 2001.
- Escalante Gonzalbo, Fernando, *Ciudadanos imaginarios*, México, El Colegio de México, 1998.
- Farga, Amando, *Historia de la comida en México*, 2ª ed., México, Litográfica México, 1980 [1968].
- Fernández Ledesma, Enrique, *Historia crítica de la tipografía en la Ciudad de México*, México, Talleres Gráficos de la Nación, 1934.

- *Formulario de la cocina mexicana, Puebla, siglo XIX, anónimo*, México, CONACULTA, 2010, (Recetarios Antiguos).
- Frías y Soto, Hilarión, “Álbum fotográfico”, en: *Gran colección de la literatura mexicana. Los relatos de costumbres*, Silvia Molina (coord.), México, Promexa, 1985 [1868].
- *El frijol. Un regalo de México al mundo*, México, Fundación Hérdex, 2012.
- Ganem, Nasre M., *Evolución histórica de la industria azucarera mexicana*. México, Imprenta Nuevo Mundo, 1967.
- García Cubas, Antonio, *El libro de mis recuerdos*, 4ª ed., México, Patria, 1969 [1904].
- García Icazbalceta, Joaquín, *Obras de D. J. García Icazbalceta. Opúsculos varios I*, México, Imp. De V. Agüeros, editor, 1896, v 1.
- Garro, Elena, *Los recuerdos del porvenir* (1963), México, Joaquín Mortiz, 2014.
- Geertz, Clifford, *La interpretación de las culturas*, 12ª ed., Barcelona, Gedisa, 2003.
- Ginzburg, Carlo, *El queso y los gusanos. El cosmos según un molinero del siglo XVI*, 2ª ed., Barcelona-México, Península-Océano, 2008 [1976].
- Gisslen, Wayne, *Panadería y repostería para profesionales*, México, Limusa – Wiley, 2014.
- Gisslen, Wayne, *Professional baking*, 4ª ed., Nueva Jersey, John Wiley & Sons, Inc., 2005.
- González y González, Luís, y Martín González de la Vara (comp.), *Michoacán a la mesa*, 2ª ed., Zamora, El Colegio de Michoacán - Gobierno del Estado de Michoacán, 2011.
- Goody, Jack, *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, trad. Patricia Willson, Barcelona, Gedisa, 1995 [1982].
- González de la Vara, Martín, *Historia del chocolate en México*, México, Maass, 1992.
- González de la Vara, Martín, *Historia del helado en México*, México, Maass y Asociados, 1989.
- González de la Vara, Martín, *La michoacana, historia de los paleteros de Tocumbo*, Zamora, El Colegio de Michoacán, 2006.

- Gouffé, Jules, *El libro de cocina por Jules Gouffé*, Madrid, Librerías de la A. de San Martín, Editor, 1885.
- Grondin, Jean, *Introducción a la hermenéutica filosófica*, Barcelona, Herder, 1999.
- Guerrero Ferrer, Adriana, *La dulcería en Puebla*, México, CONACULTA, 2004, (Cocina Indígena y Popular, 21).
- Guerrero Legarreta, Isabel, Blanca Estela García Almendárez, María del Carmen Wachter Rodare, y Carlos Regalado González (coords.), *Microbiología de los alimentos*, México, Limusa, 2014.
- Guía Zaragoza, Juan Gerardo, *Dulces recuerdos. El dulce en México a través de textos costumbristas en el siglo XIX*. Tesis de Licenciatura en Gastronomía, Toluca, Universidad Autónoma del Estado de México, 2013.
- Guía Zaragoza, Juan Gerardo, y Mireia Viladevall i Guasch, “Sabores del patrimonio gastronómico”, en: *Culinaria Revista especializada en Gastronomía*, Toluca, Universidad Autónoma del Estado de México, 2013 (No. 5 <Nueva época>, Enero / Junio 2013).
- Gutiérrez Hernández, Adriana, “Juárez, las relaciones diplomáticas con España y los españoles en México”, en: *Estudios de Historia Moderna y Contemporánea de México*, México, Universidad Autónoma Nacional de México – Instituto de Investigaciones Históricas, 2007, (No. 34, julio-diciembre).
- Guzmán, Dominga de, *Recetario mexiquense, Siglo XVIII, Dominga de Guzmán*, México, CONACULTA, 2010, (Recetarios Antiguos).
- Guzmán, Martín Luís, *La sombra del caudillo*, México, Porrúa, 2000, (Escritores mexicanos).
- Harris, Marvin, *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, trad. Joaquín Calvo Basarán y Gonzalo Gil Catalina, Madrid, Alianza, 1999 [1985], (Antropología).
- Hernández, Francisco. *Obras completas, Historia natural de Nueva España Tomo I*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1959, v 2.
- Isla, María, *Manual de cocina. Recetas recopiladas por la Srita. María Isla quien las cedió á la Casa de 'La Misericordia Cristiana'* Primera edición, Puebla, Tip. de “La Misericordia Cristiana”, 1905.

- Isla, María, *Manual de cocina, Puebla, 1911. Recetas recopiladas por la señorita María Isla quien las cedió a la Casa de la Misericordia Cristiana*, México, CONACULTA, 2002, (Recetarios Antiguos).
- *El jitomate y la cebolla, secreto de nuestra sazón*, México, Fundación Hérdex, 2013.
- Juárez López, José Luís, *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, México, CONACULTA, 2012.
- Knight, Alan, “El liberalismo mexicano desde la Reforma hasta la Revolución (una interpretación)”, en: *Historia Mexicana*, México, El Colegio de México, 1985, (Tomo XXXV, Vol. 1).
- Kolonitz, Paula, *Un viaje a México en 1864*, trad. Neftali Beltrán, México, SEP / FCE, 1984, (Lecturas mexicanas, 41).
- Korsmeyer, Carolyn, *El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía*, Barcelona, Paidós, 2002.
- Lauriou, Bruno, “La cocina medieval (Siglos XIV y XV)”, en, *Historia de la alimentación*, 2ª ed., Flandrin, Jean-Luis, y Massimo Montanari (coord.), Asturias, Trea, 2011.
- Lavín, Mónica, y Ana Benítez Muro, *Sor Juana en la cocina*, México, Grijalbo - Fundación TV Azteca, 2010.
- León García, María del Carmen, *El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*, México, CONACULTA, 1997.
- *Libro de cocina de la gesta de independencia, Nueva España, 1817*, Anónimo, México, CONACULTA, 2002, (Recetarios Antiguos).
- Long-Solís, Janet, *Capsicum y cultura: La historia del chilli*. México: Fondo de Cultura Económica, 1998.
- Long-Solís, Janet (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1997.
- Luján, Néstor, *Historia de la gastronomía*, Barcelona, Plaza & Janes Editores, 1989.
- *Manual del cocinero dedicado á las señoritas mexicanas*, México, Antigua Imprenta de Murguía, 1906.
- Maldonado de la Fuente, Celerina, *Recetario tradicional, Celaya, fines del XIX, Celerina Maldonado de la Fuente*, México, CONACULTA, 2004, (Recetarios Antiguos).

- Marroqui, José María, *La Ciudad de México*, México, Jesús Medina Editor, 1967, v 3.
- Martínez de Quintero, Hildelisa, *Recetario de Mascota, Jalisco, Hildelisa Martínez de Quintero, fines del siglo XIX*, México, CONACULTA, 2003, (Recetarios Antiguos).
- Martínez Montañón, Francisco, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, 17ª ed., Barcelona, Imprenta de Sierra y Martí, 1823.
- Mellado, Francisco de P., *Enciclopedia tecnológica. Diccionario de artes y manufacturas, de agricultura, de minas, etc. Descripción de todos los procedimientos industriales y fabriles. Edición española publicada por D. Francisco de P. Mellado, refundida y acomodada al alcance de todos con arreglo al plan ordenado para la segunda edición francesa por M. C. Laboulaye. Obra ilustrada con 5,000 grabados intercalados en el texto para inteligencia de los aparatos y máquinas industriales*, Madrid – París, Establecimiento tipográfico de Mellado, 1856, v 1-a.
- Méndez de Cuenca, Laura, *El hogar mexicano. Nociones de Economía doméstica para uso de las alumnas de instrucción primaria por la señora Laura Méndez de Cuenca*, 3ª ed., México, Herrero Hermanos, sucesores, 1914, v 1.
- Méndez de Cuenca, Laura, *El hogar mexicano. Nociones de Economía doméstica para uso de las alumnas de instrucción primaria por la señora Laura Méndez de Cuenca*. 2ª ed., México, Herrero Hermanos, sucesores, 1910.
- Méndez de Cuenca, Laura, *Los preciados. Novela de costumbres del siglo pasado dedicada al Gral. Plutarco Elías Calles por su admiradora Laura Méndez de Cuenca*, México, S/E, 1928.
- Mintz, Sidney W., *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, trad. Laura Moles Fanjul, México, Siglo Veintiuno, 1996 [1985].
- *Mole: ofrenda de dioses, manjar de señores*, México, Fundación Herdez, 2014.
- Molina del Villar, América, Lourdes Márquez Morfín, y Claudia Pardo Hernández, *El miedo a morir. Endemias, epidemias y pandemias en México: análisis de larga duración*, México, CIESAS - Instituto Mora - Benemérita Universidad Autónoma de Puebla - CONACYT, 2013.
- Montanari, Massimo (coord.), *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*, Buenos Aires, Paidós, 2003.
- Novo, Salvador, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de México* [1967], México, Porrúa, 1967.

- *El nuevo cocinero mejicano en forma de diccionario*, México-París, Librería de la Vda. de Ch. Bouret, 1888.
- Orozco y Berra, Manuel, *Historia antigua de México*, México, Ediciones Fuente Cultural, 1954, v 2.
- Paredes López, Octavio, Fidel Guevara Lara, y Luis Arturo Bello Pérez, *Los alimentos mágicos de las culturas indígenas mesoamericanas*, México, Fondo de Cultura Económica, 2006, (La ciencia para todos, 212).
- Pardo, Alejandro, *Manual para las familias 'Le verdadero práctico'*, México, S/E, 1914.
- Payno, Manuel, *El fistol del diablo, novela de costumbres mexicanas*, 8ª ed., México, Porrúa, 2007 (“Sepan cuantos...”, 80).
- Payno, Manuel, *Los bandidos de Río Frío*, México, Tomo, 2010.
- Pérez Salas, María Esther, *Costumbrismo y litografía: un nuevo modo de ver*, México, UNAM (Instituto de Investigaciones Estéticas), 2005.
- Pérez Samper, María de los Ángeles, “Recetarios manuscritos de la España moderna”, en: *Cincinnati romance review. Writing about food: Culinary literature in the Hispanic world*. Cincinnati, Cincinnati Romance Review, 2012, (vol. 33).
- Pérez Samper, M. dels Àngels (coord.), *La vida quotidiana a través del segle*, Barcelona, Pòrtic.
- Pérez San Vicente, Guadalupe, “Reflexiones y una teoría sobre la gastronomía mexicana”, en: *Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos*, México, CONACULTA, 2002, v 1.
- Pérez Tamayo, Ruy (coord.), *Historia de la ciencia en México*, México, FCE / CONACULTA, 2010.
- Pilcher, Jeffrey M., *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, trad. Victoria Schussheim, México, CONACULTA – CIESAS - Ediciones de la Reina Roja, 2001.
- Prieto, Guillermo, *Memorias de mis tiempos*, 4ª ed., México, Patria, 1964 [1906].
- *Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos*, México, CONACULTA, 2004.
- *Quaderno de cosina de barrios guizados. Hazienda del Peñasco. San Luis Potosí, 1773*, México, Fundación Hérdez, 2007.

- *Recetario novohispano, México, siglo XVIII, anónimo, México, CONACULTA, 2004, (Recetarios Antiguos).*
- *Recetas prácticas para la señora de casa sobre cocina, repostería, pastelería, nevería, etc., 5ª ed., Guadalajara, Imp. de “La Gaceta”, 1904, v 1.*
- *Recetas prácticas para la señora de casa sobre cocina, repostería, pastelería, nevería, etc., 5ª ed., Guadalajara, Imp. de “La Gaceta”, 1905, v 2.*
- Reyes, Alfonso, *Memorias de cocina y bodega*, México, Lectorum, 2012.
- Riva Palacio, Vicente, *Monja y casada, vírgen y mártir*, México: Porrúa, 2011 [1868].
- Rivera, José María, “El pulquero”, en: *Los mexicanos pintados por sí mismos*, México, Centro de Estudios de Historia de México CONDUMEX, 1989.
- Rivera, José María, “La chiera”, en: *Los mexicanos pintados por sí mismos*, México, Centro de Estudios de Historia de México CONDUMEX, 1989.
- Rivera Santillán, Josué, y Nicolás Mejía Díaz, *Detección de tóxicos volátiles en el pulque por cromatografía de gases y adulterantes*, Tesis de licenciatura, Toluca, Universidad Autónoma del Estado de México, 1987.
- Ruíz de Ciudad, Juan P., *Novísimo manual del cafetero y cervecero*, Madrid – Barcelona, Librería de Juan Llordachs, 1923.
- *Salud y Hogar un Manual Doméstico*, California, Pacific Press Publishing Association, 1909.
- San Pelayo, Fray Gerónimo de, *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo México, Siglo XVIII*, México, CONACULTA, 2003, (Recetarios Antiguos).
- Schraemli, Harry. *Historia de la gastronomía*, trad., Manuel Tamayo, Barcelona: Ediciones Destino, 1993 [1953], (Destinolibro, 171).
- Shaff, Adam, *Historia y verdad*, México, Grijalbo, 1972.
- Steinkraus, K. H., “Fermentations in world food processing”, en: *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, Nueva York: Institute of Food Technologist, 2002 (No. 1).
- Suárez de la Torre, Laura, Ana Lidia García, y Julio César Morán, “Estudio introductorio,” en: Pi-Suñer Llorens, Antonia (coord.), *México en el diccionario universal de historia y geografía, Ciencia y tecnología*, México, Universidad Autónoma Nacional de México (Ida y regreso al siglo XIX), 2001, v 2.

- Trabulsee, Elías, *Historia de la ciencia en México. Cuarta parte. Estudios y textos. Siglo XIX*, CONACYT - FCE, 2003, v 4.
- Verti, Sebastián, *Tradiciones mexicanas*, 5ª ed., México, Diana, 1994.
- Ward, Henry George, *México en 1827*, trad. Ricardo Hass, México, Fondo de Cultura Económica, 1981 [1828].
- Warner, Michael, *Público, públicos, contrapúblicos*, trad. Victoria Schussheim, México, Fondo de Cultura Económica, 2012, (Umbrales).
- Westheim, Paul, *La calavera*, trad. Mariana Frenk, México, Secretaría de Educación Pública - Fondo de Cultura Económica, 1985 [1953], (Lecturas mexicanas, 91).
- White, Hayden, *El texto histórico como artefacto literario y otros escritos*, Barcelona, Paidós, 2003.
- Zolla, Carlos, *Elogio del dulce. Ensayo sobre la dulcería mexicana*, México, Tezontle - Azúcar S.A. - Fondo de Cultura Económica, 1988.

ÍNDICE Y CLASIFICACIÓN DE RECETAS

Título de la receta	Código	Página	Clasif.
ACEDERA. (Modo de conservarla durante el invierno)	A001	3	Sal2
Acedera, otro modo.	A002	3	Sal2
Acederas para vigilia.	A003	3	Sal2
Acederas para carne.	A004	3_4	Sal10
Acederas. (Otro guisado de)	A005	4	Sal2
Acederas, (sustancia ó picadillo de)	A006	4	Sal2
ACEITUNAS	A007	4	Sal2
Aceitunas. (Modo de conservar verdes las)	A008	4	Sal2
Aceitunas. (Otro modo especial de adobar las)	A009	4_5	Sal2
ACELGA.	A010	5	Def
Acelgas con papas.	A011	5	Sal2
Acelgas de vigilia.	A012	5	Sal2
ACHICORIA.	A013	5	Def
Achicorias y escarola.	A014	5	Sal2
ADEREZOS y adherentes para volovenes, etc.	A015	5_6	Far2
Aderezo para el pescado.	A016	6_7	Sal6
Aderezo al estilo de Nantes	A017	7	Sal10
ADOBADO.	A018	7	Sal10
Adobo.	A019	7	Sal10
Adobo de cabrito.	A020	7	Sal5
Adobo para pescado.	A021	7_8	Sal10
Adobo de pavo.	A022	8	Sal10
Adobo cocido.	A023	8	Sal10
Adobo de aceitunas.	A024	8	Sal10
Adobo de España.	A025	8	Sal10
Adobo para lomos.	A026	8_9	Sal10
Adobo fino	A027	9	Sal10
AGILIMOJE ó ajo aceite	A028	9	Sal10
AGRAZ	A029	9	Def
Agraz. Jugo de	A030	9_10	Beb4
AGUA de limon	A031	10	Beb1
Agua de canela	A032	10	Beb1
Agua de aurora	A033	10	Beb1
Agua de cebada	A034	10	Beb1
Agua de guindas	A035	10	Beb1
Agua de fresas	A036	11	Beb1
Agua de agraz	A037	11	Beb1
Agua de naranjas y de limas	A038	11	Beb1
Agua de ajo	A039	11	Sal10
AGUACATES rellenos	A040	11	Sal2
Aguacates de queso	A041	11	Sal2
AGUACAMOLE	A042	11	Sal10
Aguacamole de otro modo	A043	11	Sal10
AGUARDIENTE de andaya	A044	11	Beb7
AJO común	A045	11_12	Def
Ajo de bacalao	A046	12	Sal10
Ajo comino	A047	12	Sal10
Ajos en vinagre	A048	12	Sal10
ALBARICOQUES, albérchigos, ciruelas	A049	12	Dul4

ALBERCHIGOS con rebanadas de pan tostado	A050	12	Dul6
Albérchigos bañados	A051	12_13	Dul3
Albérchigos en aguardiente	A052	13	Dul3
ALBONDIGAS reales	A053	13	Sal4
Albóndigas de otro modo	A054	13	Sal4
Albóndigas de pechugas de aves	A055	13	Sal3
Albóndigas reales (dulce)	A056	13	Dul5
Albóndigas estofadas	A057	13-14	Sal4
Albóndigas en escabeche	A058	14	Sal4
Albóndigas corrientes	A059	14	Sal4
Albóndigas de otro modo [2]	A060	14	Sal4
Albóndigas italianas	A061	14	Sal4
Albóndigas castellanas	A062	14	Sal4
Albóndigas de ternera	A063	14	Sal9
Albóndigas de carnero á la francesa	A064	15	Sal9
Albóndigas de la Puebla	A065	15	Sal5
Albondigón de María Marcela	A066	15	Sal4
Albondigón en papel	A067	15	Sal4
Albondiguillas de patatas	A068	15-16	Far6
Albondiguillas de picadillo	A069	16	Sal4
Albondiguillas de otro modo	A070	16	Far6
Albondiguillas de carnero	A071	16	Sal9
Albondiguillas repentinas	A072	16	Sal4
Albondiguillas de ave	A073	16-17	Sal3
Albondiguillas de bacalao	A074	17	Sal6
Albondiguillas de sollo	A075	17	Sal6
Albondiguillas de ranas	A076	17	Sal8
ALCACHOFAS	A077	17-18	Sal2
Alcachofas. (Modo de cocer las)	A078	18	Sal2
Alcachofas fritas	A079	18	Sal2/Far6
Alcachofas heladas	A080	18	Sal2
Alcachofas á la italiana	A081	18-19	Sal2
Alcachofas con salsa	A082	19	Sal2
Alcachofas de carne	A083	19	Sal2
Alcachofas en parrillas	A084	19	Sal2
Alcachofas en cochifrito de pollo	A085	19	Sal2
Alcachofas saltadas	A086	19	Sal2
Alcachofas á la provenzala	A087	19	Sal2
Alcachofas rellenas	A088	19	Sal2
Alcachofas rellenas [2]	A089	19-20	Sal2
Alcachofas en baturrillo	A090	20	Sal2
Alcachofas con aceite y prebe	A091	20	Sal2
Alcachofas en harinado	A092	20	Sal2
Alcachofas	A093	20	Sal2
Alcachofas secas	A094	20	Sal2
Alcachofas rellenas [3]	A095	20-21	Sal2
Alcachofas con tocino magro	A096	21	Sal2
Alcachofas con dulce	A097	21	Sal2
Alcachofas asadas	A098	21	Sal2
Alcachofas con granos de agraz	A099	21	Sal2
ALCAPARRA	A100	21-22	Sal2
Alcaparras confitadas	A101	22	Sal2
Alcaparrones en vinagre	A102	22	Sal2
Alcaparrado	A103	22	Sal10

Alcaparrado de aves	A104	22	Sal10
ALFAJOR de coco	A105	22	Dul5
Alfajor de garbanzo	A106	22	Dul1
Alfajor corriente	A107	22-23	Dul5
ALFENIQUE: (Modo de hacer el)	A108	23	Dul1
Alfeñique de azahar	A109	23	Dul1
ALJOFARADO	A110	23	Sal10
ALMEJAS	A111	23	Def
Almejas á la poulette	A112	23	Sal6
Almejas con yerbas finas	A113	23-24	Sal6/Far6
Almejas á la bechamel	A114	24	Sal6/Far6
Almejas á lo marinero	A115	24	Sal6
ALMENDRADA. Modo de hacer la pasta de ella para la orchata y leche	A116	24	Beb4
Almendras, avellanas ó alfónsigos de garapiña	A117	24-25	Dul2
Almendras verdes	A118	25	Sal2
Almendras garapiñadas á la francesa	A119	25	Dul2
Almendrada	A120	25	Dul5
Almendrado	A121	25	Dul1
Almendrado de aves ó carnero	A122	25-26	Sal10
ALMIBARES. (Grados de coccion de los)	A123	26	Dul3
Almíbar de punto pequeño y gran bañado	A124	26	Dul3
Almíbar de punto aljofarado pequeño y grande	A125	26	Dul3
Almíbar de punto soplado ó plumilla	A126	26	Dul3
Almíbar de punto, bolilla ó pluma	A127	26	Dul3
Almíbar de punto, bola grande ó grande pluma	A128	26	Dul3
Almíbar de punto, pequeño y gran cascado	A129	27	Dul3
Almíbar de punto, caramelo	A130	27	Dul3
Almíbar para las compotas	A131	27	Dul3
ALONDRAS asadas	A132	27	Sal3
Alondras en abreviatura	A133	27	Sal3
ANADE, cerceta, gallineta de rio	A134	27	Sal3
Anade asado	A135	27	Sal3/Sal9
Anade en salmorejo	A136	27	Sal3
Anade con nabos	A137	27-28	Sal3
Anade con aceitunas	A138	28	Sal3
Anade en adobo	A139	28	Sal3
Anade á la puré	A140	28	Sal3
Anades con membrillos	A141	28	Sal3/Sal10
Anades para camino	A142	28	Sal3
Anadoncillo con guisantes	A143	28	Sal3
ANCAS de ganso á lo tártaro, á la mahonesa, ó á la remolada	A144	29	Sal3
Ancas de rana á la poulette	A145	29	Sal8
ANCHOAS	A146	29	Def/Sal6
Anchoas en ensalada	A147	29	Sal6
Anchoas. (Modo de freirlas)	A148	29	Sal6/Far6
ANGARIPOLA de aves	A149	29	Sal9
Angaripola de piés de puerco	A150	29-30	Sal9
ANGUILA de mar ó congrio	A151	30	Sal6
Anguila á la tártara	A152	30	Sal6
Anguila á la tártara de otro modo	A153	30	Sal6/Far6
Anguila mechada	A154	30-31	Sal6
Anguila mechada de otro modo	A155	31	Sal6
Anguila á la poulette	A156	31	Sal6

Anguila asada	A157	31	Sal6
Anguila asada de otro modo	A158	31	Sal6
Anguila frita	A159	31-32	Sal6/Far6
Anguila escabechada y asada en parrillas	A160	32	Sal6
Anguila al sol	A161	32	Sal6
Anguila asada al estilo de Italia	A162	32	Sal6
Anguila estofada	A163	32	Sal6
Anguila asada [2]	A164	32	Sal6
Anguila con arroz	A165	32-33	Sal6
Anguila guisada con salsa	A166	33	Sal6
Anguila en gelatina	A167	33	Sal6
ANICETE	A168	33	Beb7
Anicete de burdeos	A169	33	Beb7
ANGÉLICA confitada	A170	33-34	Dul3
ANSAR enchilado	A171	34	Sal3
ANTE de natillas y yemas de huevos	A172	34	Far8
Ante de frijol blanco	A173	34	Far8
Ante de leche y canela	A174	34-35	Far8
Ante de mantequilla hilada	A175	35	Far8
Ante de leche	A176	35	Far8
Ante de leche y pechugas de gallina	A177	35	Far8
Ante de almendras	A178	35	Far8
Ante de arroz molido	A179	35	Far8
Ante de huevos y almendras	A180	35-36	Far8
Ante de mamey	A181	36	Far8
Ante de mamey [2]	A182	36	Far8
Ante de mamey con tantos	A183	36	Far8
Ante de huevos moles	A184	36	Far8
Ante de mamey [3]	A185	36	Far8
Ante de huevos moles [2]	A186	36-37	Far8
Ante de betabeles	A187	37	Far8
Ante de pepita de calabaza	A188	37	Far8
Ante de huevos moles [3]	A189	37	Far8
Ante de jicama y zanahoria	A190	37	Far8
Ante de almendras y cacahuates	A191	37	Far8
Ante de ropa de damas	A192	37	Far8
Ante de leche y huevos	A193	38	Far8
Ante de requeson	A194	38	Far8
Ante de calabacita de castilla	A195	38	Far8
Ante de nueces	A196	38	Far8
Ante de manzanas	A197	38	Far8
Ante de manzana	A198	38-39	Far8
Ante de duraznos	A199	39	Far8
Ante de naranjas	A200	39	Far8
Ante de huacamote	A201	39	Far8
Ante de albérchigo ó albericoque	A202	39	Far8
Ante francés	A203	39	Far8
Ante de camote y piña	A204	39	Far8
Ante de pasas	A205	39-40	Dul6/Far8
Ante de almendra	A206	40	Far8
Ante de mantequilla	A207	40	Far8
Ante de leche nevada	A208	40	Far8
APIO	A209	40	Def
Apio á la remolada	A210	40	Sal2

Apio frito	A211	40	Sal2/Far6
ARAÑA de mar	A212	40	Def/Sal6
ARENQUES frescos con salsa blanca	A213	40	Sal6
Arenques frescos á la Maitre d´hotel	A214	40-41	Sal6
Arenques frescos con mostaza	A215	41	Sal6
Arenques frescos con salsa de tomate	A216	41	Sal6
Arenques frescos á la tártata	A217	41	Sal6
Arenques frescos á la mahonesa	A218	41	Sal6
Arenques frescos en sartén	A219	41	Sal6
Arenques frescos á la gratin	A220	41	Sal6
Arenques frescos con manteca negra	A221	41	Sal6
Arenques salados	A222	41	Sal6
Arenque curado	A223	41	Sal6
Arenques curados en cajetillas	A224	41	Sal6
Arenques rebozados con pan	A225	41	Sal6
Arenques escabechados	A226	41-42	Sal6
AREQUIPA	A227	42	Dul4
Arequipa de almendras	A228	42	Dul4
Arequipa de jiricaya	A229	42	Dul4
Arequipa de habas	A230	42	Dul4
Arequipa de coco	A231	42	Dul4
Arequipa de huacamote	A232	42	Dul4
Arrope	A233	42	Dul4
ARROZ (modo de preparar el arroz sin cáscara para sopas y otros manjares)	A234	42-43	Far5
Arroz de carne	A235	43	Far5
Arroz de vigilia	A236	43	Far5
Arroz á la turca	A237	43	Far5
Arroz á la turca [2]	A238	43	Far5
Arroz con diferentes sustancias	A239	43	Far5
Arroz de buen gusto	A240	43-44	Far5
Arroz con leche	A241	44	Far5
Arroz con leche [2]	A242	44	Far5
Arroz con leche y almendras	A243	44	Far5
Arroz en leche almendrado	A244	44	Far5
Arroz de leche	A245	44	Far5
Arroz en chile	A246	44-45	Far5
Arroz de grasa	A247	45	Far5
ARVEJON ó alverjon blanco	A248	45	Sal2
Arvejon en adobo	A249	45	Sal2
Arvejon con dulce	A250	45	Sal2
ASADO en parrillas	A251	45-46	Sal9
Asado á lo húsar	A252	46	Sal5
Asado blanco	A253	46	Sal5
Asado de perdices, pichones ó pollos	A254	46	Sal3
Asado de aves con chilote famoso	A255	46	Sal9
Asado francés	A256	46	Sal5
Asado á dos fuegos	A257	46	Sal5
Asado en adobo	A258	46	Sal5
Asado en horno	A259	47	Sal9
Asado de pierna de vaca	A260	47	Sal5
Asado de vaca	A261	47	Sal5
Asado de ternera mechado	A262	47	Sal5
Asado de ternera á la provenzala	A263	47	Sal5

Asado de pierna de carnero	A264	47	Sal5
Asado de ternera	A265	47	Sal5
Asado de pierna de carnero [2]	A266	48	Sal5
Asado de riñones de carnero	A267	48	Sal5
Asado de pierna de carnero [3]	A268	48	Sal9
Asado francés de gallina	A269	48	Sal3
ASADURA de carnero verde	A270	48	Sal5
Asadura de puerco estofada	A271	48	Sal4
Asadura de cerdo	A272	48	Sal4
Asadura de carnero	A273	49	Sal5
Asadura fina	A274	49	Sal5
Asadura mechada	A275	49	Sal9
Asadura de carnero [2]	A276	49	Sal5
ASCHKUCHEN. Kugeloff (1) de dresde	A277	49	Dul6 [?]
ATUN	A278	49-50	Sal6
Atun. (Modo de componer el)	A279	50	Sal6
Atun. (Costrada de)	A280	50	Sal6
Atun. (Salpicon de)	A281	50	Sal6
Atun. (Tortilla con)	A282	50-51	Sal6/Sal7
AVELLANAS	A283	51	Beb1[?]
AVES caseras	A284	51	Def
Aves caseras en prebe ó fritada	A285	51	Sal3
Avefria, polla cebada. (Gelinota)	A286	51	Sal3
Ave. (Ensalada de)	A287	51	Sal2/Sal3
Aves. (Sustancia de)	A288	51-52	Sal3
Aves. (Ensalada de)	A289	52	Sal2/Sal3
Aves con salsa blanca	A290	52	Sal3
Aves á la italiana	A291	52	Sal3
AZÚCAR cande	A292	52-53	Dul3
Azúcar rosada tostada	A293	53	Dul3
Azúcar rosada blanca	A294	53-54	Dul3

B			
Título de la receta	Código	Página	Clasif.
BACALAO ó abadejo	B001	54	Def
Bacalao salado con guiso blanco	B002	54	Sal6
Bacalao á la bechamel	B003	54	Sal6
Bacalao con queso	B004	54	Sal6
Bacalao á la gratin	B005	54-55	Sal6
Bacalao á la Maitre d´Hotel	B006	55	Sal6
Bacalao con salsa de alcázaras	B007	55	Sal6
Bacalao con patatas	B008	55	Sal6
Bacalao fresco á la holandesa	B009	55	Sal6
Bacalao en peregil	B010	55	Sal6
Bacalao ordinario	B011	55	Sal6
Bacalao de otro modo	B012	56	Sal6
Bacalao en caldo de pan	B013	56	Sal6
Bacalao frito con miel	B014	56	Sal6/Far6
Bacalao en otra forma	B015	56	Sal6
Bacalao con naranja	B016	56	Sal6
Bacalao con tomate	B017	56	Sal6
Bacalao en prebe	B018	56-57	Sal6
Bacalao en mantequilla	B019	57	Sal6

Bacalao blanco	B020	57	Sal6
Bacalao	B021	57	Sal6
Bacalao con manteca negra	B022	57	Sal6
Bacalao frito	B023	57	Sal6
Bacalao con cebolla	B024	57-58	Sal6
Bacalao en gitomate y chile verde	B025	58	Sal6
Bacalao en adobo	B026	58	Sal6
Bacalao en gitomate y aceite	B027	58	Sal6
Bacalao frio	B028	58	Sal6
Bacalao empapelado	B029	58	Sal6
Bacalao en aceite y vinagre	B030	58	Sal6/Far6
BARBO	B031	58-59	Sal6
Barbo y barbito	B032	59	Sal6
BARQUILLOS	B033	59	Far7
Barquillos á la flamenca	B034	59	Far7
Barquillos, ó suplicaciones de repostería	B035	60	Far7
BARSZCZ ó sopa aceda de caldo	B036	60	Sal1
BASURA	B037	60	Dul6
BATATAS	B038	60	Far6
BATIDO para las salsas	B039	60-61	Sal10
BÉCADA, chocha-perdiz y gallineta ciega	B040	61	Def
Bécada y gallineta ciega al asador	B041	61	Sal9
Bécada. (Modo de rellenar la)	B042	61	Sal9
Bécada á lo paisano	B043	61	Sal3
Bécada en guisado	B044	61	Sal3
BECHAMEL ó salsa blanca	B045	61	Sal10
BERENGENAS en parrilla	B046	61-62	Sal2
Berengenas rellenas	B047	62	Sal2
Berengenas asadas	B048	62	Sal2
Berengenas rellenas [2]	B049	62	Sal2
Berengenas á la parrilla	B050	62	Sal2
BESUGO asado	B051	62-63	Sal6
Besugo en escabeche	B052	63	Sal6
Besugo asado	B053	63	Sal6
Besugo asado de otro modo	B054	63	Sal6
Besugo guisado	B055	63	Sal6
Besugo cocido	B056	63	Sal6
Besugo en escabeche [2]	B057	63-64	Sal6
Besugo frito	B058	64	Sal6/Far6
BICHOF. (Bebida caliente)	B059	64	Beb5
BIEN-ME-SABE	B060	64	Dul4/Far8
Bien-me-sabe de camote	B061	64	Dul4
Bien-me-sabe de pechuga	B062	64	Dul4/Far8
BIGOTES del rey de prusia	B063	64	Far6[?]
Bigotes de arroz	B064	64-65	Far6
BISTEC	B065	65	Sal5
BIZCOCHOS de avellana	B066	65	Far7
Bizcochos con almendras y pistachos	B067	65	Far7
Bizcochos de chocolate	B068	65	Far7
Bizcochos de limon	B069	65	Far7
Bizcochos de Moscovia	B070	65-66	Far7
Bizcochos de Saboya	B071	66	Far7
Bizcochos en cajetillas de papel, y de cuchara	B072	66	Far7
Bizcochos de reims	B073	66	Far7

Bizcochos de huevo	B074	66-67	Far7
Bizcochos de huevo [2]	B075	67	Far7
Bizcochos de regalo	B076	67	Far7
Bizcochos de regalo [2]	B077	67	Far7
Bizcochos duros	B078	67	Far7
Bizcochos de cacaguacentle	B079	67	Far7
BIZCOTELAS ó mamones	B080	67	Far7
BLANCO	B081	67-68	Sal5
BOBO en empanada	B082	68	Sal6
Bobo guisado	B083	68	Sal6
Bobos asados	B084	68	Sal6
Bobo asado	B085	68	Sal6
Bobo de cubierto	B086	68-69	Sal6
Bobo ó robalo en caldo	B087	69	Sal6
Bobos embarrados	B088	69	Sal6
Bobo en nogada demostaza	B089	69	Sal6
Bobos sudados	B090	69	Sal6
Bobos en caldillo	B091	69	Sal6
BOCADILLOS DE LECHE	B092	69	Dul4
Bocadillos de pepita	B093	70	Dul4
Bocadillo de coco	B094	70	Dul4
Bocadillos de leche	B095	70	Dul4
Bocadillos de requeson	B096	70	Dul4
Bocadillo de piñon	B097	70	Dul4
Bocadillo de nuez	B098	70	Dul4
Bocadillo de rosa	B099	70	Dul4
BOCADO real	B100	70	Far8
BOFES de ternera en blanco	B101	70-71	Sal5
BOGAS, lampreas, barbos, ranas y caracoles	B102	71	Sal6/Sal8
BOLA de chanfaina á la inglesa	B103	71	Sal9
Bolas de huevo á modo de molletes	B104	71	Far1
Bola rodeo mas fino	B105	71-72	Far7
BOLLITOS	B106	72	Far1
Bollos	B107	72	Far1
Bollos rellenos	B108	72	Far2
Bollos para tomar chocolate	B109	72-73	Far1
Bollos soplillos de rosa	B110	73	Far1
BORRAJAS rebozadas	B111	73	Sal2/Far6
BUDIN	B112	73	Far8
BUEY salado á la inglesa	B113	73	Sal5
Buey ó ternera en royos	B114	73-74	Sal9
BURETE	B115	74	Sal6
Burete	B116	74	Sal5
BUÑUELOS	B117	74	Far6
Buñuelos de apio	B118	74-75	Far6
Buñuelos de manzana, albaricoque y melocoton	B119	75	Far6
Buñuelos de fresa y frambuesa	B120	75	Far6
Buñuelos de papilla, ó crema frita	B121	75	Far6
Buñuelos de patatas	B122	75	Far6
Buñuelos de rebanadas	B123	75	Far6
Buñuelos de soplillo, llamados suspiros de monja	B124	75-76	Far9
Buñuelos de arroz	B125	76	Far9
Buñuelos en hostias	B126	76	Far6
Buñuelos de espinacas	B127	76	Far6

Buñuelos hervidos	B128	76	Far9
Buñuelos de queso por encima	B129	76	Far6
Buñuelos de almidon	B130	76	Far6
Buñuelos tendidos	B131	76-77	Far6
Buñuelos tendidos [2]	B132	77	Far6
Buñuelos tendidos [3]	B133	77	Far6
Buñuelos tendidos [4]	B134	77	Far6
Buñuelos de queso fresco que se hacen con moldes ó bartolitos	B135	77	Far6
Buñuelos de camote	B136	77	Far6
Buñuelos de pasas	B137	77	Far6
Buñuelos de atole de cacaguacentle	B138	77-78	Far4/Far6
Buñuelos de queso fresco	B139	78	Far6
Buñuelos de viento	B140	78	Far9
Buñuelos de leche	B141	78	Far9
Buñuelos de leche [2]	B142	78	Far4/Far6
Buñuelos de viento [2]	B143	78	Far9
Buñuelos de manzana	B144	78	Far6
Buñuelos de jeringa	B145	78-79	Far9
Buñuelos de leche [3]	B146	79	Far9
Buñuelos gachupines	B147	79	Far9
Buñuelos pícaros	B148	79	Far6
Buñuelos de rosquete	B149	79	Far6
Buñuelos hojeados	B150	79-80	Far6
Buñuelos de maiz	B151	80	Far4/Far9
Buñuelos de almendra	B152	80	Far6
Buñuelos griegos	B153	80	Far9
Buñuelos de tuétano de vaca	B154	80-81	Far6
Buñuelos de crema	B155	81	Far6
Buñuelos de viento [3]	B156	81	Far6
Buñuelos de brioche, tambien llamados de panecillos	B157	81	Far6
Buñuelos de manjar blanco	B158	82	Far6
Buñuelos esquisitos	B159	82	Far6
Buñuelos de pan	B160	82	Far6
Buñuelos de crema [2]	B161	82	Far6
Buñuelos con manzanas	B162	82-83	Far6
Buñuelos de albaricoque y otras frutas	B163	83	Far6
Buñuelos de bollo	B164	83	Far6
Buñuelos de harina de maiz	B165	83	Far4/Far6
Buñuelos de tortilla	B166	83	Far4/Far6
Buñuelos de patatas [2]	B167	83	Far6
Buñuelos de arroz [2]	B168	83	Far5/Far6

C			
Título de la receta	Código	Página	Clasif.
CABELLITOS de ángel	C001	84	Dul3
CABELLO	C002	84	Dul3
CABEZA de ternera al natural	C003	84	Sal5
Cabeza de ternera en pirámide	C004	84-85	Sal5
Cabeza de ternera en sarten	C005	85	Sal5/Far6
Cabeza de cordero	C006	85	Sal5
Cabeza de ternera en guisado	C007	85	Sal5
Cabeza de ternera rellena	C008	85-86	Sal5
Cabeza de ternera al horno	C009	86	Sal5

Cabeza de ternera frita	C010	86	Sal5
Cabeza de ternera á lo marinero	C011	86	Sal5
Cabeza de cordero [2]	C012	86	Sal5
Cabeza de cordero [3]	C013	86	Sal5
CABRITO con nombre de liebre	C014	86	Sal5
Cabrito de leche asado	C015	86-87	Sal5
CAFÉ saludable y económico	C016	87	Beb2
Café, modo de quitarle el gusto mareado	C017	87	Beb2
Café. (Raices y semillas que pueden suplir el)	C018	87	Beb4
Café. (Modo de tostar el)	C019	87-88	Beb4
Café. (Modo de sacar la tintura de el)	C020	88	Beb2
CAFIROLETAS	C021	88	Dul4
CAJETA de arequipa y piña	C022	88-89	Dul4
Cajeta de solo arequipa	C023	89	Dul4
Cajeta de limon real	C024	89	Dul4
Cajeta de cidra	C025	89	Dul4
Cajeta de jicama y coco	C026	89	Dul4
Cajeta de habas	C027	89	Dul4
Cajeta de limoncillos	C028	89	Dul4
Cajeta de jalea de tejocote	C029	89-90	Dul4
Cajeta de jalea de tejocote [2]	C030	90	Dul4
Cajeta de alfajor y miel virgen	C031	90	Dul5
Cajeta de pan de loó	C032	90	Dul4
Cajeta de huevos	C033	90	Dul4
Cajeta de camote y piña	C034	90	Dul4
Cajeta mermelada	C035	90-91	Dul4
Cajeta de mermelada	C036	91	Dul4
Cajeta de duraznos	C037	91	Dul4
Cajeta de jalea de membrillo	C038	91	Dul4
Cajeta de manzanas	C039	91	Dul4
Cajeta de mermelada de Cambray	C040	91	Dul4
Cajeta de uvate	C041	91	Dul4
Cajeta de arequipa	C042	91	Dul4
Cajeta de revoltijo	C043	91	Dul4
Cajeta de yema de huevo	C044	91-92	Dul4
CALABAZA de invierno y calabazin	C045	92	Sal2
Calabazas de invierno ó encarnada á la parmesana	C046	92	Sal2
Calabaza encarnada ó de invierno de otro modo	C047	92	Sal2
Calabaza asada	C048	92	Sal2
Calabazas de otro modo	C049	92	Sal2
Calabaza rehogada	C050	92	Sal2
Calabaza en otra forma	C051	92-93	Sal2
Calabaza cubierta	C052	93	Dul3
Calabazas rellenas	C053	93	Sal2
CALABACITAS y cebollas rellenas	C054	93	Sal2
Calabacita rellena	C055	93	Sal2
Calabacitas rellenas	C056	93	Sal2
Calabacitas con carne de puerco ó adobo	C057	93	Sal2
Calabacitas en salsa de jitomate	C058	93	Sal2
CALABACINES rellenos	C059	93-94	Sal2
CALDERADA á lo paisano	C060	94	Sal6
Calderada á lo marinero	C061	94	Sal6
Calderada al natural	C062	94-95	Sal6
CALDO. (Alimento y medicina)	C063	95	Sal1

Caldo. (Modo de conservar el)	C064	95	Sal1
Caldo. (Modo de desengrasar el)	C065	95-96	Sal1
Caldo de ángeles	C066	96	Sal1
Caldo de pollo para los enfermos	C067	96	Sal1
Caldo de ternera para lo mismo	C068	96	Sal1
Caldo hecho en una hora	C069	96	Sal1
Caldo de reente	C070	96	Sal1
Caldo de vigilia	C071	96	Sal1
Caldo de otro modo	C072	96	Sal1
Caldo ó sustancia de pescado	C073	96	Sal1
Caldo de otro modo [2]	C074	96-97	Sal1
Caldo de huevos	C075	97	Sal1
Caldo de otro modo [3]	C076	97	Sal1
Caldo de borrajas	C077	97	Sal1
Caldo de habas para vigilia	C078	97	Sal1
Caldo de garbanzo para vigilia	C079	97-98	Sal1
Caldo de arroz para vigilia	C080	98	Far5
CAMOTES rellenos de picadillo	C081	98	Far6
Camotes rellenos de queso	C082	98	Far6
Camotes rellenos de huevos revueltos	C083	98	Far6
CAMUESA rehogada	C084	98	Dul3
Camuesas asadas	C085	98	Dul6
Camuesas. (Modo de darles olor y gusto moscatel)	C086	98	Dul6
CANGREJOS de mar, langostas y langostinos	C087	98	Sal6
Cangrejos en ensalada	C088	98-99	Sal6
Cangrejos con perejil	C089	99	Sal6
CANUTOS nevados de leche	C090	99	Beb3
CAPIROTADA nevada	C091	99	Far2/Far6
Capirotada de menudo	C092	99	Sal9
Capirotada á la francesa	C093	100	Sal9
Capirotada para vigilia	C094	100	Far2
CAPONES en bola	C095	100	Sal3
Capon relleno	C096	100-101	Sal3
Capon cocido	C097	101	Sal3
Capon asado	C098	101	Sal3
Capon de arroz	C099	101	Sal3/Far5
Capon con arroz	C100	101	Sal3/Far5
Capon de otro modo	C101	101	Sal3
Capon con manzanas	C102	101-102	Sal9
Capones borrachos	C103	102	Sal9
CARACOLES	C104	102	Sal8
CARAMELOS	C105	102	Dul2
Caramelos. (Un compuesto de)	C106	102-103	Dul2
Caramelos de cebada	C107	103	Dul2
Caramelos de café	C108	103	Dul2
CARDENAL de pollos	C109	103	Sal9
CARDOS de españa y de tours	C110	103	Sal2
Cardos con sustancia	C111	103	Sal2
Cardos con sustancia de un modo esquisito	C112	103-104	Sal2
Cardos á la gratin	C113	104	Sal2
Cardos á la poulette	C114	104	Sal2
Cardos de huerta	C115	104	Sal2
Cardos con queso	C116	104	Sal2
CARLOTA de manzanas	C117	104-105	Far8

Carlota á estilo ruso	C118	105	Far8
Carlota rusa	C119	105	Far8
CARNES saladas	C120	105-106	Sal5
Carnes secas	C121	106	Sal5
Carnes ahumadas al estilo Hamburgo	C122	106-107	Sal5
Carne de vaca cocida, al aceite	C123	107	Sal5
Carne cocida y que ya ha estado en la mesa	C124	107-108	Sal5
Carne cocida con lo que ha quedado pegado en el suelo de la cazuela, ó á la gratin	C125	108	Sal5
Carne rehogada en guisado	C126	108	Sal5
Carne regogada de otro modo	C127	108	Sal5
Carne rehogada de otro modo compuesto	C128	108	Sal5
Carne rehogada de otro modo compuesto [2]	C129	108-109	Sal5
Carne de membrillo	C130	109	Dul4
CARNERO	C131	109	Sal5
Carnero con judias verdes	C132	109	Sal5
Carnero de Moro	C133	109	Sal9
Carnero verde	C134	109	Sal5
Carnero de otro modo	C135	109-110	Sal9
Carnero verde [2]	C136	110	Sal9
CARPA dorada	C137	110	Def
Carpas. (Medio para quitar á las el sabor fangoso)	C138	110	Def
Carpa frita	C139	110	Sal6/Far6
Carpa en parrillas	C140	110	Sal6
Carpa en estofadera	C141	110	Sal6
Carpa á la Chambord	C142	110-111	Sal9
Carpa á la provenzala	C143	111	Sal6
Carpa á lo maitre d´hotel	C144	111	Sal6
Carpa y sollo en parrillas	C145	111	Sal6
Carpa en salsa verde	C146	111	Sal6
Carpa frita [2]	C147	111	Sal6/Far6
Carpa en parrillas [2]	C148	111	Sal6
CASCOS de huayaba	C149	111	Dul3
Cascos de membrillo	C150	111-112	Dul4
CASPIROLETA	C151	112	Far8
CASPIROLONGA	C152	112	Dul6
CASTAÑAS. (Modo de preparar las)	C153	112-115	Def
Castañas fingidas	C154	115	Dul5
Castaña cubierta	C155	115	Dul2
Castañas bañadas	C156	115	Dul3
CEBOLLAS rellenas	C157	115	Sal2
Cebollas heladas para guarnecido	C158	115-116	Sal2
Cebollas con crema	C159	116	Sal2
Cebollas estofadas	C160	116	Sal2
Cebollas rellenas [2]	C161	116	Sal2
Cebollas rellenas de otro modo en parrillas	C162	116	Sal2
Cebollas reynas con carne	C163	116	Sal2
Cebolla rehogada	C164	116-117	Sal2
Cebollas rellenas [3]	C165	117	Sal2
Cebolla tostada para dar color á los guisos	C166	117	Sal2
Cebollitas en vinagre	C167	117	Sal2
CERCETA	C168	117	Sal3
CERDO	C169	117	Def
CEREZAS confitadas	C170	117-118	Dul4

Cerezas en aguardiente	C171	118	Dul7
Cerezas en aguardiente, preparadas por un nuevo método	C172	118	Dul7
Cerezas en aguardiente preparadas de otro modo mas sencillo	C173	118-119	Dul7
Cerezas enteras con vainilla	C174	119	Dul3
Cerezas en vinagre	C175	119	Dul7
Cerezas secas	C176	119	Dul4
CERVEZA	C177	119-121	Beb5
CIERVO con setas	C178	121	Sal5
Ciervo en estofado	C179	121	Sal5
CINTAS	C180	121	Sal1
CIRUELAS (Modo de pasar las)	C181	121-122	Dul4
Ciruelas claudinas. Modo de prepararlas enteras para garapiñarlas despues, ó conservarlas en aguardiente, que pueda tambien servir para los albaricoques, albérchigos y peras cermeñas	C182	122-123	Dul3
Ciruelas confitadas enteras en jalea de su misma especie	C183	123	Dul3
Ciruelas y albaricoques en aguardiente	C184	123	Dul3/Dul7
Ciruelas secas	C185	123	Dul4
CLARIFICACION de la miel	C186	123	Dul3
COCADA	C187	123	Dul6
COCIDO de carne	C188	123-124	Sal1
Cocido de vigilia	C189	124	Sal1
Cocidos de cangrejos, llamados tambien pepitoria de cangrejos	C190	124	Sal1
Cocido, potaje y jigote	C191	124	Sal1
Cocodo grande	C192	124-125	Sal1
Cocido de pescado	C193	125	Sal1
Cocido simple	C194	125	Sal1
Cocido blanco	C195	125	Sal1
Cocido verde	C196	125	Sal1
COCHFRIITO de gazapos á la Saint-Lambert	C197	125-126	Sal5
Cochifrito de gazapo con jamon	C198	126	Sal9
Cochifrito de pollos hecho en veinte minutos	C199	126	Sal3
COCHINILLO de leche asado	C200	126	Sal4
Cochinillo de leche en galantina	C201	126-127	Sal4/Sal9
Cochinillo en salsa blanca	C202	127	Sal4
Cochinito en adobo	C203	127	Sal4
COCHINO	C204	127	Sal4
CODORNIZ	C205	127	Def
Codorniz al asador	C206	127	Sal9
Codorniz en parrillas	C207	127	Sal3
Codornices asadas	C208	127-128	Sal3
Codornices en guisado	C209	128	Sal3
COHOMBROS, especie de pepinos	C210	128	Sal2
Cohombros á la Maitre d´hotel	C211	128	Sal2
Cohombros á la poulette	C212	128	Sal2
Cohombros á la bechamel	C213	128	Sal2
Cohombros rellenos	C214	128	Sal2
Cohombros fritos	C215	128	Sal2/Far6
COL á estilo de Viena	C216	128-129	Sal2
Col, lombarda con manzanas	C217	129	Sal2
Col rellena	C218	129	Sal2
Col á la alemana	C219	129	Sal2

Col escarolada	C220	129	Sal2
Col de bruselas	C221	129	Sal2
Col cuajada	C222	129-130	Sal2
Cola de vaca rebozada con pan rayado, y asada en parrillas	C223	130	Sal5
Cola de vaca en salpicon	C224	130	Sal5
Cola de vaca á la Saint-Lambert	C225	130	Sal9
Colas de ternera á la remolada	C226	130	Sal5
Colas de ternera á la flamenca	C227	130	Sal9
Colas de carnero estofadas	C228	130	Sal9
Colas asadas en parrillas	C229	130-131	Sal5
Colas fritas	C230	131	Sal5
Colas de cerdo con sustancia de lentejas	C231	131	Sal4
Colas de cerdo	C232	131	Sal4
COLES. (Modo de conservar las)	C233	131	Sal2
Coles con tocino	C234	131	Sal2
Coles con natas	C235	131	Sal2
Coles lombardas	C236	131	Sal2
Coles borrachas	C237	131-132	Sal2
COLIFLOR	C238	132	Sal2
Coliflor en salsa blanca	C239	132	Sal2
Coliflor con salsa rubia	C240	132	Sal2
Coliflor con salsa de tomate	C241	132	Sal2
Coliflor con sustancia	C242	132	Sal2
Coliflor con manteca	C243	132	Sal2
Coliflores fritas	C244	132	Sal2/Far6
Coliflor con queso	C245	132-133	Sal2
Coliflor á la gratin	C246	133	Sal2
COMPOTAS de manzanas	C247	133	Dul3
Compotas de manzanas rellenas	C248	133	Dul3
Compotas de peras	C249	133	Dul3
Compota de peras con vino	C250	133	Dul3
Compota de membrillos	C251	134	Dul3
Compota de ciruelas	C252	134	Dul3
Compota de albaricoques y melocotones	C253	134	Dul3
Compota de cerezas	C254	134	Dul3
Compotas de uvas ó agraz	C255	134	Dul3
Compota de grosellas maduras ó verdes	C256	134	Dul3
Compota de fresas y frambuesas	C257	134-135	Dul3
Compota de castañas	C258	135	Dul3
Compota de pichones	C259	135	Sal3
CONEJO	C260	135	Sal5
Conejo ó gazapo asado	C261	135	Sal5
Conejo en fricasé	C262	135	Sal9
Conejo á lo marinero	C263	135-136	Sal9
Conejos en pebre	C264	136	Sal5
Conejos	C265	136	Sal5
Conejos asados	C266	136	Sal5
Conejos varios	C267	136	Sal5
CONFITADOS (Reglas generales para los)	C268	136-142	Dul1,2,3,4
Confitado de fresas	C269	142-143	Dul3
Confitado de frambuesas	C270	143	Dul3
Confitado de frutas con vinagre y sin fuego	C271	143	Dul7
CONGRIO	C272	143	Def
Cóngrio con manteca negra	C273	143	Sal6

Cóngrigo de otro modo	C274	143	Sal6
Cóngrigo asado	C275	143	Sal6
CONSERVA de granadita de China	C276	143-144	Dul4
Conserva de cebollas	C277	144	Dul4
Conserva de sandía	C278	144	Dul4
Conserva de chiles reynos	C279	144	Dul4
Conserva de naranjas	C280	144	Dul4
Conserva de peras	C281	144	Dul4
Conserva de cidra	C282	145	Dul4
Conserva de limones	C283	145	Dul4
Conserva de duraznos	C284	145	Dul4
Conserva de pepinos	C285	145	Dul4
Conserva de granaditas	C286	145	Dul4
Conserva de duraznos enteros	C287	145	Dul4
Conserva de melon	C288	146	Dul4
Conserva de calabaza de Castilla	C289	146	Dul4
Conserva de guinda	C290	146	Dul4
Conserva de capulines	C291	146	Dul4
Conserva de gitomates	C292	146	Dul4
Conserva de pera parda	C293	146	Dul4
Conserva de tlalayotes	C294	146	Dul4
Conserva de higos	C295	146	Dul4
Conserva de cacalozuchitle	C296	146	Dul4
Conserva de retama	C297	146-147	Dul4
Conserva de rosa de San Juan	C298	147	Dul4
Conserva de rosa de castilla	C299	147	Dul4
Conserva de chavacanos	C300	147	Dul4
Conserva de Clavel	C301	147	Dul4
Conservade jícama, almendra y camote	C302	147	Dul4
Conserva de calabaza melon	C303	147	Dul4
Conserva liquida de guindas con hueso	C304	147-148	Dul4
Conserva liquida de frambuesas	C305	148	Dul4
Conserva liquida de moras	C306	148	Dul4
Conserva liquida de albaricoques verdes	C307	148	Dul4
Conserva de cuatro frutas	C308	148-149	Dul4
Conserva seca de violetas	C309	149	Dul2
Conserva seca de grosellas	C310	149	Dul2
Conserva seca de frambuesas	C311	149	Dul2
Conserva seca de naranja	C312	149-150	Dul2
Conserva seca de albaricoques	C313	150	Dul2
Conserva seca de agraz	C314	150	Dul2
Conserva seca de malvavisco	C315	150	Dul2
Conserva seca de uvas	C316	150-151	Dul2
Conserva seca de naranjas	C317	151	Dul2
Conservas secas de café y de chocolate	C318	151	Dul4
Conserva ó jalea de manzana	C319	151	Dul4
Conserva de tomate	C320	151	Dul4
CONSERVACION de varias hortalizas en vinagre	C321	151-152	Sal4
CORDERO y cabrito	C322	152	Def
Cordero á la poulette	C323	152	Sal5
Cordero pascual	C324	152	Sal9
Cordero epigrama	C325	152	Sal5
Cordero ó cabrito asado	C326	152-153	Sal9
Cordero asado	C327	153	Sal9

CORTEZA verde de nuez	C328	153	Beb7
COSCORRONES de caldo	C329	153	Sal9
Coscarrones de paladar de buey	C330	153	Sal5
Coscarrones fritos	C331	153	Far6
COSTILLAS asadas	C332	153-154	Sal5
Costillas rellenas	C333	154	Sal5
Costillas	C334	154	Sal5
Costillas reales	C335	154	Sal5
Costillas empapeladas	C336	154	Sal5
Costillas de vaca á la flamenca	C337	154	Sal5
Costillas de cerdo en parrillas	C338	154	Sal4
Costillas de carnero	C339	154	Sal9
COSTRADA de setas	C340	154-155	Sal2
Costrada de navidad	C341	155	Far2
Costrada de carne y huevos	C342	155	Sal9
Costrada de otro modo	C343	155	Sal9
Costrada	C344	155-156	Far2
Costrada de asadurillas	C345	156	Far2
Costrada de sollo	C346	156	Sal6/Sal7
COSTRAS y bizcochos	C347	156	Far7
COTUFAS	C348	156	Sal2
CRAPAUDINA rellena y glaciada	C349	156-157	Sal3
CREMAS	C350	157	Dul6
Crema con vainilla	C351	157	Dul6
Crema con limon ó naranja	C352	157	Dul6
Crema con chocolate	C353	157	Dul6
Crema con café	C354	157	Dul6
Crema non té	C355	157	Dul6
Crema con caramelo ó quemada	C356	157-158	Dul6
Crema volcada en plato ó flan	C357	158	Dul6
Crema con agua de flor de narnja	C358	158	Dul6
Crema con esencia de rosa	C359	158	Dul6
Crema sambaglione, ó espuma italiana	C360	158	Dul6
Crema báquica	C361	158-159	Dul6
Crema de ápio	C362	159	Dul6
Crema pastelera	C363	159	Dul6
Crema de angélica	C364	159	Beb7
Crema de almendras dulces	C365	159	Dul6
Crema de ápio [2]	C366	159-160	Dul6
Crema batida	C367	160	Dul6
Crema batida de fresas ó grosellas	C368	160	Dul6
Crema batida de licor	C369	160	Dul6
Crema holandesa	C370	160	Dul6
Crema á la italiana	C371	160	Dul6
Crema ligera	C372	160	Dul6
Crema de almendras	C373	160	Dul6
Crema de castañas	C374	160-161	Dul6
Crema comun	C375	161	Dul6
Crema de nieve	C376	161	Dul6
Crema de alfónsigos	C377	161	Dul6
Crema de vino	C378	161	Dul6
CRESTAS y riñones de gallo	C379	161	Sal9
CRIADILLAS	C380	161-162	Sal9
Criadillas á la italiana	C381	162	Sal9

Criadillas bajo ceniza	C382	162	Sal9
Criadillas con vino	C383	162	Sal9
Criadillas de carnero	C384	162	Sal5
Criadillas de tierra	C385	162	Sal9
Criadillas al natural	C386	162	Sal9
Criadillas de tierra á la gratin	C387	162	Sal9
Criadillas de cordero	C388	162-163	Sal5
Criadillas de tierra [2]	C389	163	Sal9
Criadillas de tierra de otro modo	C390	163	Sal9
CROQUETAS de ternera	C391	163	Far6
Croquetas de gazapo	C392	163	Far6
Croquetas de maiz	C393	163	Far4
Croquetas de arroz	C394	163	Far5/Far6
CRUJINUELAS de almendra	C395	164	Far7
CUAJADA de lomo y carne de puerco	C396	164	Sal9
Cuajar ó vientre de vaca preparado en fricandó	C397	164	Sal5
Cuajar ó vientre de vaca preparado en parrillas	C398	164	Sal5
Cuajar ó vientre de vaca á la leonesa	C399	164	Sal5
Cuajar de vaca á la provenzala	C400	164-165	Sal5
CUARTO de cordero asado y empanado	C401	165	Sal9
Cuarto de ternera	C402	165	Sal9
Cuarto de carnero con peregil	C403	165	Sal9
Cuarto de cordero asado	C404	165	Sal9
Cuarto de cabrito asado	C405	165	Sal5
CUBILETE de carnes, aves caseras, caza, etc.	C406	165-166	Far2
Cubiletes de canela	C407	166	Far2
Cubiletes de arroz	C408	166	Far2
Cubiletes de carne	C409	166	Far3/Far4
Cubilete de almendra	C410	166-167	Far8
CURAZAO	C411	167	Beb7
CURIPA	C412	167	Dul4

CH			
Título de la receta	Código	Página	Clasif.
CHALUPAS	CH001	167	Far4
CHANFAINA de Maria Marcela	CH002	167-168	Sal9
Chanfaina de carnero	CH003	168	Sal5
Chanfaina corriente	CH004	168	Sal5
CHAPANDONGO	CH005	168	Far4/Far6
CHAYOTES en pipian	CH006	168	Sal2/Sal10
Chayotes rellenos	CH007	168	Sal2/Far6
CHICHA (bebida fresca)	CH008	168	Beb5
Chicha de cebada y maiz	CH009	168	Beb5
CHICHARRONES de Tours	CH010	168-169	Sal4
Chicharrones	CH011	169	Far2
CHICHICUILOTES en gitomate	CH012	169	Sal3
Chichicuilotes fritos	CH013	169	Sal3
CHILACAYOTITOS	CH014	169	Sal2/Sal10
CHILAQUILES colorados	CH015	169	Far4
Chilaquiles en gitomate	CH016	169	Far4
CHILE borracho	CH017	169	Sal10
Chile con jamon	CH018	169-170	Sal10
Chile verde de tomates	CH019	170	Sal4/Sal10

CHILES verdes capones	CH020	170	Sal2
Chiles rellenos en nogada de nueces	CH021	170	Sal2
Chiles rellenos con especias	CH022	170	Sal2
Chiles rellenos de huevos revueltos	CH023	170	Sal2
CHILOTE para servir tortillas	CH024	170	Sal10
Chilote de gusto	CH025	170-171	Sal10
CHILPOCLES en escabeche	CH026	171	Sal10
CHOCOLATE. (Modo de hacer el)	CH027	171	Beb4
Chocolate esquisito	CH028	171	Beb4
Chocolate de otro modo	CH029	171-172	Beb4
Chocolate	CH030	172	Beb4
CHONGOS poblanos de mantequilla	CH031	172	Far9
Chongos corrientes	CH032	172	Far9
CHORIZONES ó salchichon	CH033	172	Sal9
CHORLITO real	CH034	172	Sal3
CHOTODRIEC ó sopa helada	CH035	172-173	Sal1
Chotodriec de otro modo	CH036	173	Sal1
CHOUCROUTE	CH037	173-174	Sal2
Choucroute preparado en veinticuatro horas	CH038	174	Sal2
CHULETAS de ternera en cajitas de papel	CH039	174	Sal9
Chuletas de ternera á la bordalesa	CH040	174	Sal9
Chuletas de ternera con yerbas finas	CH041	174	Sal5
Chuletas de ternera al natural	CH042	174	Sal5
Chuletas de ternera empanadas	CH043	174	Sal5
Chuletas de carnero en parrillas	CH044	174	Sal5
Chuletas de carnero empanadas	CH045	174-175	Sal5
Chuletas de carnero con acederas	CH046	175	Sal5
Chuletas de carnero saltadas en sarten	CH047	175	Sal5
Chuletas de carnero á la jardinera	CH048	175	Sal5
Chuletas de carnero á la subisa	CH049	175	Sal9
Chuletas de vaca á la marsellesa	CH050	175-176	Sal5
Chuletas de carnero á la víctima	CH051	176	Sal5
Chuletas de carnero con costra crugiente	CH052	176	Sal5
Chuletas de carnero á la parmesana	CH053	176	Sal5

D			
Título de la receta	Código	Página	Clasif.
DAMPFNUDELN	D001	176-177	Far8
DATILES	D002	177	Dul5
DERRETIDO	D003	177	Sal9
DESPOJOS de cordero con tocino gordo	D004	177	Sal9
DREIFUTZ (bebida caliente)	D005	177	Beb2
DULCES de campo	D006	177-178	Dul3
Dulces secos hechos con miel	D007	178	Dul3

E			
Título de la receta	Código	Página	Clasif.
EMBUCHADOS de puerco, cocidos en leche	E001	178	Sal4
Embuchados á la bechamel	E002	178	Sal4
Embuchados de caza	E003	178-179	Sal5

EMPANADA al asador	E004	179	Far2
Empanadas de almendra	E005	179	Far2
Empanadas ojaldradas con azúcar y vino	E006	179	Far2
Empanadas de ave	E007	179-180	Far2
Empanadillas de carne	E008	180	Far2
Empanaditas de Gerónima de Florida	E009	180	Far2
Empanaditas de horno	E010	180	Far2
ENCARBONADAS de leche	E011	180	Far4/Far9
ENCHILADO	E012	180-181	Sal9/Sal10
ENSALADAS	E013	181	Sal2
Ensalada de perdigones	E014	181	Sal2
Ensalada de anchoas	E015	181	Sal2
Ensalada de lechuga con tocino	E016	181	Sal2
Ensalada de lechuga con atun	E017	181	Sal2
Ensalada de lechuga con huevos	E018	181-182	Sal2
Ensalada de lechuga á la mahonesa	E019	182	Sal2
Ensalada de lechuga con nata	E020	182	Sal2
Ensalada caliente de lombarda	E021	182	Sal2
Ensalada de cohombros	E022	182	Sal2
Ensalada de escorzonera	E023	182	Sal2
Ensalada ó compota de peras	E024	182	Dul3
Ensalada de naranja	E025	182	Dul7
Ensalada de col blanca	E026	182-183	Sal2
Ensalada de coliflor	E027	183	Sal2
Ensalada de higos	E028	183	Dul3
Ensalada de navos	E029	183	Sal2/Dul3
Ensalada de navos y zanahorias	E030	183	Sal2
Ensalada de cogollos de col blanca y dulce	E031	183	Sal2
Ensalada de navos ó rábanos, pues ambos se hacen de un mismo modo	E032	183-184	Sal2
Ensalada de betabeles	E033	184	Sal2
Ensalada de calabaza	E034	184	Sal2/Dul3
Ensalada de coliflor [2]	E035	184	Sal2
Ensalada de coliflor [3]	E036	184	Sal2
Ensalada de betabeles y fruta	E037	184	Sal2
Ensalada de calabacitas tiernas	E038	184	Sal2
Ensalada de moras	E039	184	Sal2
Ensalada de rábanos	E040	184	Sal2
Ensalada de bretones	E041	184	Sal2
Ensalada revuelta	E042	184	Sal2
Ensalada de manzanas	E043	184-185	Sal2
Ensalada de cebollas rellenas	E044	185	Sal2
Ensalada de betabeles [2]	E045	185	Sal2
Ensalada de capas	E046	185	Sal2
Ensalada de calabaza [2]	E047	185	Sal2
Ensalada capuchina	E048	185	Sal2
Ensalada de melones	E049	185	Sal2

Ensalada de cebolla	E050	185	Sal2
Ensalada de noche buena	E051	185-186	Sal2
Ensalada de ejotes y calabacitas	E052	186	Sal2
Ensalada de chayotes	E053	186	Sal2
Ensalada de papas	E054	186	Sal2
Ensalada de nopales	E055	186	Sal2
Ensalada de papas [2]	E056	186	Sal2
ENSALADILLA	E057	186	Dul3
ENTOMATADO para aves	E058	186	Sal10
Entomatado de carne de puerco	E059	186	Sal9/Sal10
ENVINADO de pollos	E060	187	Sal3
Envinado de piña	E061	187	Sal10
ENVUELTITOS	E062	187	Far4
Envuelitos de Puebla	E063	187	Far4
Envueltos rellenos	E064	187	Far4
Envueltos rellenos de papas	E065	187	Far4
Envueltos	E066	188	Far4
ESCABECHE de pescado	E067	188	Sal6
Escabeche de pollos	E068	188	Sal3
Escabeche de lomos	E069	188	Sal5
Escabeche de bobos ó pescado de Veracruz	E070	188	Sal6
Escabeche de pescado á la española	E071	188	Sal6
Escabeche de otro modo	E072	189	Sal6
Escabeche	E073	189	Sal9
ESCAFIROLETA	E074	189	Dul4
Escafiroleta de nuez	E075	189	Dul4
ESCAPIROLETAS para postre	E076	189	Dul4
ESCAROLA blanca	E077	189	Sal2
Escarola cocida en ensalada	E078	189-190	Sal2
ESCONDIDO	E079	190	Sal10
ESCORZONERA en sarten	E080	190	Sal2
Escorzonera á la poulette	E081	190	Sal2
Escorzonera con salsa blanca	E082	190	Sal2
Escorzonera con salsa rubia	E083	190	Sal2
Escorzonera con sustancia	E084	190	Sal2
ESCUDILLA de ángel	E085	190-191	Sal1
Escudilla de calabaza con leche, caldo de carne y miel	E086	191	Sal1
Escudilla de farro	E087	191	Sal1
Escudilla de calabaza	E088	191	Sal1
Escudilla de ángel para cuaresma	E089	191-192	Sal1
ESENCIA de anchoas	E090	192	Sal10
Esencia de setas	E091	192	Sal10
Esencia de condimentos	E092	192	Sal10
ESPARRAGOS (modo de conservar los)	E093	192	Sal2
Espárragos de otro modo	E094	192-193	Sal2
Espárragos con salsa blanca	E095	193	Sal2
Espárragos figurando guisantes	E096	193	Sal2

Espárragos con aceite	E097	193	Sal2
Espárragos á la pamesana	E098	193	Sal2
Espárragos con guisantes	E099	193	Sal2
Espárragos	E100	193	Sal2
Espárragos guisados	E101	193	Sal2
ESPECIA	E102	193	Sal9/Sal10
ESPEJUELO de membrillo	E103	193-194	Dul4
ESPERIQUETA delicada	E104	194	Far8
ESPINACAS	E105	194	Sal2
Espinacas con leche	E106	194	Sal2
Espinacas	E107	194	Sal2
Espinacas [2]	E108	194	Sal2
ESPUMILLA	E109	194-195	Far7
ESTOFADO de liebre deshuesada	E110	195	Sal5
Estofado de codornices	E111	195	Sal3
Estofado de ternera con pepino	E112	195	Sal5
Estofado	E113	195	Sal5
Estofado de otro modo	E114	195-196	Sal9
Estofado de carnero	E115	196	Sal9
Estofado de pollos ó carnero	E116	196	Sal9
Estofado bien hecho	E117	196	Sal9
Estofado español	E118	196	Sal9
Estofado italiano	E119	196	Sal9
Estofado francés	E120	196	Sal9
Estofado de vaca	E121	196-197	Sal9
Estofado de otro modo [2]	E122	197	Sal9
EXTRACTO ó escencias de aves y caza	E123	197	Sal1

F			
Título de la receta	Código	Página	Clasif.
FAISAN	F001	197-198	Sal3/Sal9
Faisan relleno con menudo de carnero	F002	198	Sal9
Faisan asado	F003	198	Sal3
Faisan de otro modo	F004	198	Sal9
FIAMBRE de casa	F005	198	Sal9
Fiambre de Puebla	F006	198	Sal9
FIDEOS y pastas ligeras de Italia	F007	198-199	Sal1
Fideos gruesos	F008	199	Sal1
Fideos de carne	F009	199	Sal1
Fideos con leche	F010	199	Sal1
FINANCIERA	F011	199	Sal9
FLAN	F012	199	Far2
Flan de frutas	F013	199-200	Dul6
FLORES de naranja garapiñadas	F014	200	Dul2
Flores de naranja tostada	F015	200	Dul2
Flores artificiales de azúcar	F016	200-202	Dul1

FRAILES y monjas	F017	202	Dul6
FRAMBUESAS	F018	202	Dul4/Dul7
FRANCOLIN	F019	202	Def
FRANCHIPANA	F020	202	Dul6
Franchipana con almendras	F021	202	Dul6
FRICANDO	F022	202-203	Sal9
Fricadó de ternera	F023	203	Sal9
FRICASÉ de carnero ó carne de puerco	F024	203	Sal9
Fricasé francés	F025	203	Sal9
Fricasé italiano	F026	203	Sal9
Fricasé de pescado	F027	203-204	Sal6
FRIJOLES en portugués	F028	204	Sal2/Sal4
Frijoles gordos portugueses	F029	204	Sal2
Frijoles blancos en leche	F030	204	Sal2/Dul4
Frijoles blancos en adobo	F031	204	Sal4
Frijoles gordos compuestos	F032	204	Sal2
FRITADA de cochifrito de pollos	F033	204	Sal3/Far6
FRITO. (Modo de preparar un buen)	F034	204-205	Far6
FRUTAS	F035	205	Dul3/Dul4
Frutas de sarten á estilo de Caen	F036	206	Far6
Frutas. (Para conservar las)	F037	206	Def

G			
Título de la receta	Código	Página	Clasif.
GALAN (El) de lomo de puerco	G001	207	Sal4
GALANTINA ó ternera congelada	G002	207	Sal9/Far2
Galantina de cordero	G003	207-208	Sal9/Far2
Galantina de aves	G004	208	Sal9
GALLETA de patatas	G005	208-209	Sal2
Galleta llamada de plomo	G006	209	Far7
Galleta lorenesa	G007	209	Far7
GALLINA dorada	G008	209	Sal9
Gallinas rellenas	G009	209	Sal3
Gallinas rellenas de dulce	G010	209-210	Sal9
Gallina (El cautivo de)	G011	210	Sal9
Gallina morisca	G012	210	Sal9
Gallina que llaman blanca	G013	210	Sal9
Gallina á la inglesa	G014	210	Sal9
Gallinas asadas en papel	G015	210	Sal9
Gallina en nuez	G016	210	Sal3/Sal10
Gallina en mostaza	G017	210	Sal3
Gallinas con espinacas	G018	210-211	Sal3
Gallinas en Zaramullo	G019	211	Sal3
Gallinas en caldillo de yemas de huevos	G020	211	Sal3
Gallinas (Caldillo para)	G021	211	Sal10
Gallinas ó pichones con jamon	G022	211	Sal9

Gallinas á la genovesa	G023	211	Sal9
GALLO y pollo	G024	211	Sal3
GANSO	G025	211	Def
Ganso asado	G026	211	Sal3
Ganso en adobo	G027	211-212	Sal3
Gansos de varios modos	G028	212	Sal3
Ganso tierno que dura tres meses	G029	212	Sal3
Ganso. (Modo de conservar los muslos de)	G030	212	Sal3
Ganso con mostaza	G031	212-213	Sal3
GARAY á la francesa	G032	213	Sal1[?]
GARBANZOS comunes	G033	213	Sal2
Garbanzos en gitomate	G034	213	Sal2
GAZAPO á lo Marengo	G035	213	Sal5
Gazapo á la poulette	G036	213	Sal5
Gazapos en papel	G037	213-214	Sal9
Gazapo á la tártara	G038	214	Sal5
Gazapos en adobo	G039	214	Sal9
Gazápos á estilo de Inglaterra	G040	214	Sal9
Gazapos en guisado	G041	214	Sal5/Sal9
GAZPACHO	G042	214	Sal2
GIGOTE de liebre en tartera	G043	214-215	Sal9
Gigote ó picadillo de despojos y carne	G044	215	Sal5
Gigote á estilo Moscovita	G045	215	Sal5
Gigote grueso	G046	215	Sal5
Gigote comun	G047	215	Sal5
Gigote de pargo	G048	215	Sal6
Gigote nevado de leche	G049	215-216	Far8
Gigote real de mantequilla	G050	216	Far8
Gigote de natas de leche	G051	216	Far8
GINOBES de carne de puerco	G052	216	Sal4
GORDITAS de horno	G053	216	Far4
Gorditas de cuajada con mantequilla	G054	216-217	Far4
GRANADINO	G055	217	Sal3
GROG	G056	217	Beb6
GROSELLAS aljofaradas	G057	217	Dul3
Grosellas de Bar	G058	217	Dul3
Grosellas enteras	G059	217	Dul3
Grosellas	G060	217	Dul3
GUAUZONCLES	G061	217-218	Sal2/Far6
GUAJOLOTE en pipian verde	G062	218	Sal3/Sal10
Guajolote relleno deshuesado	G063	218	Sal9
Guajolote relleno	G064	218-219	Sal9/Sal10
GUARNICIONES para pasteles frios	G065	219-220	Sal9/Far2
GUDÍ de arroz en leche	G066	220	Far5
Gudí de arroz corriente	G067	220	Far5
Gudí de carne	G068	220-221	Sal4
GUISADO de mezcla	G069	221	Sal3

Guisado de criadillas de ternera	G070	221	Sal5
Guisado de berzas	G071	221	Sal2
Guisado de ternera con salsa blanca	G072	221	Sal5
Guisado de carnero con habichuelas, ú hochepot	G073	221-222	Sal5
Guisado á modo de pebre	G074	222	Sal9
Guisado de carnero con granada	G075	222	Sal5
Guisado de carnero	G076	222	Sal5
Guisado de pichones ó codornices	G077	222	Sal3
Guisado de salsa de tortilla	G078	222	Sal5/Sal10
Guisado de hígados de aves	G079	222	Sal3
Guisado de pollos	G080	222-223	Sal3
Guisado de perdices ó pollos	G081	223	Sal9
Gisado de pulpas de carnero	G082	223	Sal9
Guisado de papas para vigilia	G083	223	Sal2
Guisado de criadillas	G084	223	Sal9
GUISANTES verdes	G085	223	Def
Guisantes tiernos	G086	223	Sal2
Guisantes de otro modo	G087	223	Sal2
Guisantes verdes á la inglesa	G088	223-224	Sal2
Guisantes con tocino	G089	224	Sal2
Guisantes secos. (Modo para ablandar y hacer azucarados los)	G090	224	Sal2
Guisantes verdes	G091	224	Sal2
Guisantes secos	G092	224	Sal2
Guisantes á la inglesa	G093	224	Sal2
GUIISO de conejo	G094	224	Sal5
Guiso de pollo, y anguilas á lo marinero	G095	224-225	Sal9
Guiso de despojos de pavo	G096	225	Sal3
Guiso de caracoles	G097	225	Sal8
Guiso de ciervo ó venado	G098	225	Sal5
Guiso especial de carnero ó ternera	G099	225	Sal5
Guiso de culantro de carne de puerco	G100	225	Sal5
Guiso de ave	G101	226	Sal9
Guiso de gitomates	G102	226	Sal5
Guiso de piés de puerco	G103	226	Sal4
GUVIO, esperenque, pescadillos etc.	G104	226	Sal6/Far6

H			
Título de la receta	Código	Página	Clasif.
HABAS	H001	226	Sal2
Habas á lo paisano	H002	226	Sal2
Habas tiernas á la macedonia	H003	226-227	Sal2
Habas á la Maitre d´Hotel	H004	227	Sal2
Habas de huerta á la poulette	H005	227	Sal2
Habas verdes	H006	227	Sal2
HARINADO de ave ó carne de puerco	H007	227	Sal9
Harinado de pollos ó carnero	H008	227	Sal9

HELADOS	H009	227-229	Beb3
Helado de crema	H010	229	Beb3
Helado de almendras	H011	229	Beb3
Helado de vainilla	H012	229	Beb3
Helado de café	H013	229	Beb3
Helado de chocolate	H014	229	Beb3
Helado de alfónsigos	H015	230	Beb3
Helado de céfiro	H016	230	Beb3
Helado de toronja	H017	230	Beb3
Helado de ananas	H018	230	Beb3
Helado de naranja	H019	230-231	Beb3
Helado de albaricoques	H020	231	Beb3
Helado de manzanas	H021	231	Beb3
Helado de peras	H022	231	Beb3
Helado de fresa	H023	231-232	Beb3
Helado de grosellas	H024	232	Beb3
Helado de cerezas	H025	232	Beb3
Helado de frambuesas	H026	232	Beb3
Helado de agraz	H027	232	Beb3
Helado de granada	H028	232	Beb3
Helado de tuberosas	H029	232	Beb3
Helado de jazmin	H030	232	Beb3
Helado de violeta	H031	232-233	Beb3
Helado de flor de naranja	H032	233	Beb3
Helado de junquillo	H033	233	Beb3
Helado de rosas	H034	233	Beb3
Helado de clavel	H035	233	Beb3
Helado de marrasquino	H036	233	Beb3
Helado de marrasquino otro	H037	233	Beb3
Helado de vino de Champaña	H038	233-234	Beb3
HELADOS INTERMEDIOS	H039	234	Def
Helado de frutas	H040	234	Dul6
Helado de naranjas	H041	234	Dul6
Helado de vino y de ron	H042	234	Dul6
Helado de vino y licores	H043	234	Dul6
HIDROMEL	H044	234	Beb6
HIGADILLAS. (Guisado de)	H045	234	Sal9
HIGADO de vaca asado en parrillas	H046	234-235	Sal5
Hígado de ternera asado	H047	235	Sal9
Hígado de ternera á lo paisano	H048	235	Sal5
Hígado de ternera frito	H049	235	Sal5
Hígado de ternera en bistec	H050	235	Sal5
Hígado de ternera en papel	H051	235	Sal9
Hígado de vaca á la provenzala	H052	235	Sal9
Hígado de ternera á la italiana	H053	235-236	Sal5
Hígado de puerco hinchado	H054	236	Sal4
Hígado de ternera asado [2]	H055	236	Sal9

Hígado de ternera estofado	H056	236	Sal9
HIGOS cubiertos	H057	236	Dul3
HIPOCRAS	H058	236	Beb5
HOJALDRADO	H059	236-237	Far2
HOJALDRES	H060	237	Far2
HOJUELAS ó paletinas	H061	237	Far7
HONGOS	H062	237	Def
Hongos en general	H063	237-238	Sal2
Hongos con yerbas finas	H064	238	Sal2
HORTELANO y Morinelo. (Pájaros muy delicados.)	H065	238	Sal9
HUERTO de carne de puerco	H066	238	Sal4
HUEVAS y lenguas de carpas	H067	238	Sal6/Far6
HUEVOS	H068	238-239	Def
Huevos (Mediopara conservar frescos los)	H069	239	Def
Huevos (Modo de conservar muchos meses los)	H070	239	Sal7
Huevos (Medio para tenerlos frescos durante la estacion mas fria y en los mas largos inviernos)	H071	239	Def
Huevos pasados por agua, y cocidos	H072	239	Sal7
Huevos escalfados	H073	239-240	Sal7
Huevos escalfados con espárragos	H074	240	Sal7
Huevos frescos cocidos	H075	240	Sal7
Huevos estrellados	H076	240	Sal7
Huevos á lo marinero	H077	240	Sal7
Huevos fritos	H078	240-241	Sal7
Huevos con yerbas finas	H079	241	Sal7
Huevos revueltos	H080	241	Sal7
Huevos con agraz	H081	241	Sal7
Huevos con guisantes	H082	241	Sal7
Huevos en salmorejo	H083	241	Sal7
Huevos á la aurora	H084	241-242	Sal7
Huevos con mantecanegra	H085	242	Sal7
Huevos mejidos	H086	242	Dul6
Huevos con leche	H087	242	Dul6
Huevos con leche de otro modo	H088	242	Dul6
Huevos con leche al minuto	H089	242	Dul6
Huevos en tortilla con yerbas finas	H090	242-243	Sal7
Huevos (Tortilla de) á la celestina	H091	243	Sal7
Huevos en tortilla de todos colores	H092	243	Sal7
Huevos (Tortilla de) con queso	H093	243	Sal7
Huevos (Tortilla de) con tocino ó jamon	H094	243	Sal7
Huevos (Tortilla de) con esbeche de atún	H095	243-244	Sal7
Huevos (Tortilla de) con cangrejos	H096	244	Sal7
Huevos (Tortilla de) con cebolla	H097	244	Sal7
Huevos (Tortilla de) con pan	H098	244	Sal7
Huevos (Tortilla de) con leche	H099	244	Dul6
Huevos (Tortilla de) con manzanas	H100	244	Dul6
Huevos (Tortilla de) con coscorrones	H101	244	Sal7

Huevos con macarrones	H102	244	Dul6
Huevos (Tortilla de) con ron	H103	244-245	Dul6
Huevos (Tortilla de) con dulce	H104	245	Dul6
Huevos (Tortilla de) en soplillos	H105	245	Dul6
Huevos engañosos y de sorpresa	H106	245	Dul6
Huevos en salsa	H107	245	Sal7
Huevos con queso	H108	245	Sal7
Huevos en pepitoria	H109	245-246	Sal7
Huevos con costra de queso	H110	246	Sal7
Huevos en cajetillas de papel	H111	246	Sal7
Huevos con ajo-aceite	H112	246	Sal7
Huevos pequeñitos imitados	H113	246	Sal7
Huevos rellenos	H114	246	Sal7
Huevos mejidos [2]	H115	246	Dul6
Huevos pasados por agua	H116	246-247	Sal7
Huevos en abreviatura	H117	247	Sal7
Huevos duros	H118	247	Sal7
Huevos duros diferentes	H119	247	Sal7
Huevos en espuma	H120	247	Dul6
Huevos duros [2]	H121	247	Sal7
Huevos diferentes	H122	247	Sal7
Huevos compuestos	H123	247	Dul6
Huevos revueltos con longaniza	H124	247-248	Sal7
Huevos en peregil	H125	248	Sal7
Huevos moles	H126	248	Far8
Huevos. (Tortilla de)	H127	248	Dul5
Huevos mejidos	H128	248	Far8
Huevos hilados	H129	248	Far8
Huevos con nata	H130	248	Sal7
Huevos revueltos que pueden servir de relleno	H131	248	Sal7
Huevos espirituales con leche	H132	249	Dul6
Huevos espirituales con vino	H133	249	Dul6
Huevos que pueden hacerse del tamaño que se quiera	H134	249	Sal7
Huevos y leche con dulce	H135	249	Dul6
Huevecitos de faltriguera	H136	249	Dul5

I			
Título de la receta	Código	Página	Clasif.
ICHUSSET-KARPFEN. Carpas en tartera	I001	250	Sal6
INGLESA. (Pierna de carnero á la)	I002	250	Sal5
ISLA flotante	I003	250	Dul6
ITALIANA. (Pato á la)	I004	250	Sal3

J			
Título de la receta	Código	Página	Clasif.
JABALÍ	J001	251	Sal4

Jabalí en adobo	J002	251	Sal4
JALEAS para platillos intermedios	J003	251-252	Dul6
Jalea listada	J004	252	Dul6
Jalea ó conserva de grosellas	J005	252-253	Dul4
Jalea de grosellas de otro modo	J006	253	Dul4
Jalea de frambuesa	J007	253	Dul4
Jalea de Valladolid	J008	253	Dul4
Jalea de piña	J009	253	Dul4
Jalea de guayaba	J010	253	Dul4
Jalea de granada	J011	253	Dul4
Jalea de peron	J012	253-254	Dul4
JALETINAS	J013	254	Def
Jaletina de carnes	J014	254	Sal9
Jaletina de pescado	J015	254	Sal6
Jaletina sustanciosa	J016	254	Dul6
JAMON	J017	254-255	Sal4
Jamon asado	J018	255	Sal4
Jamon con chalotas	J019	255	Sal4
Jamon con vino	J020	255	Sal4
Jamon mechado	J021	255	Sal4
JAMONCILLO de pepita	J022	255-256	Dul1
JARABE de cerezas	J023	256	Beb4
Jarabe de grosella aderezada con frambuesa	J024	256	Beb4
Jarabe de moras	J025	256-257	Beb4
Jarabe de una-espina	J026	257	Beb4
Jarabe de vinagre con sabor de frambuesa	J027	257	Beb4
Jarabe de manzana	J028	257	Beb4
Jarabe de horchata	J029	257-258	Beb4
Jarabe de malvabisco	J030	258	Beb4
Jarabe simple	J031	258	Beb4
Jarabe de goma	J032	258	Beb4
Jarabe de limon para refrescos	J033	258-259	Beb4
Jarabe de cidra, naranja, toronja, agraz, etc	J034	259	Beb4
Jarabe de té y café	J035	259	Beb4
Jarabe de canela	J036	259	Beb4
Jarabe de flor de naranja	J037	259	Beb4
Jarabe de éter sulfúrico	J038	259-260	Beb4
Jarabe de frambuesas	J039	260	Beb4
Jarabe de jaletina	J040	260	Beb4
Jarabe de granada	J041	260	Beb4
Jarabe de grosella	J042	260	Beb4
Jarabe de líquen	J043	260-261	Beb4
Jarabe de violeta	J044	261	Beb4
Jarabe de limon	J045	261	Beb4
Jarabe de clavel	J046	261	Beb4
Jarabe de horchata [2]	J047	261	Beb4
JERICALLA	J048	261-262	Dul6

Jericalla de naranja	J049	262	Dul6
JORNALES de dulce	J050	262	Far4
JUDIAS	J051	262	Def
Judias verdes de vigilia	J052	262	Sal2
Judias verdes de carne	J053	262	Sal2
Judias verdes á la Maitre d´Hotel	J054	262	Sal2
Judias verdes con manteca negra	J055	263	Sal2
Judias verdes en ensalada	J056	263	Sal2
Judias blancas	J057	263	Sal2
Judias blancas á la Maitre d´Hotel	J058	263	Sal2
Judias blancas de carne	J059	263	Sal2
Judias blancas con sustancia	J060	263	Sal2
Judias encarnadas en estofado	J061	263-264	Sal2
Judias secas á la provenzala	J062	264	Sal2
Judias frescas á la inglesa	J063	264	Sal2
Judias con vino	J064	264	Sal2
JUGO de guindas pequeñas y agrias ó silvestres	J065	264	Beb1
Jugo de grosellas	J066	264	Beb5
Jugo de grosellas y frambuesas	J067	264	Beb1
Jugo de fresas	J068	264	Beb1
JULIANA languedociana	J069	264-265	Sal1

K			
Título de la receta	Código	Página	Clasif.
KIRCHWASER	K001	265	Beb7
KOULBAC	K002	265-266	Far2
KLOES de Berlin	K003	266	Far9
KLUSKIS de carne frita	K004	266	Far6
Kluskis con queso de nata	K005	266	Far9

L			
Título de la receta	Código	Página	Clasif.
LAMPREA, modo de prepararla	L001	267	Sal6
Lamprea de rio	L002	267	Sal6
Lamprea á la tártara	L003	267	Sal6
Lamprea de rio [2]	L004	267	Sal6
LAMPREADO de carne de vaca	L005	267-268	Sal5 [?]
Lampreado de mamon	L006	268	Far8
Lampreado de jamon	L007	268	Sal4 [?]
Lampreado de huevos	L008	268	Dul6 [?]
Lampreado de espaldilla de puerco	L009	268	Sal4 [?]
Lampreado de leche	L010	268	Sal9 [?]
Lampreado de vigilia	L011	268-269	Sal2 [?]
Lamprado de bizcocho	L012	269	Far6
Lampreado	L013	269	Sal9 [?]
LANDRECILLA	L014	269	[?]

Landrecilla helada	L015	269	[?]
LANGOSTAS, langostines y cangrejos	L016	269	Sal6
LAÑAS (1) con sollo	L017	269-270	Sal1
LECHE asada	L018	270	Dul6
Leche de almendras	L019	270	Beb1
Leche helada	L020	270	Beb1
Leche quemada	L021	270	Dul6
Leche francesa	L022	270	Dul6
Leche francesa de otro modo	L023	270-271	Dul6
Leche con calacita de Castilla	L024	271	Dul6
Leche inglesa muy gustosa	L025	271	Dul6
Leche batida	L026	271	Dul6
Leche de almendras y huevos	L027	271	Dul6
Leche de crema	L028	271	Dul6
Leche imperial	L029	271	Dul6
Leche quemada con huevos	L030	271-272	Dul6
Leche cuajada	L031	272	Dul6
Leche nevada	L032	272	Dul6
Leche burí	L033	272	Dul6
Leche asada [2]	L034	272	Dul6
Leche de piña	L035	272	Dul6
Leche de chirimoya	L036	272-273	Dul6
Leche cuajada	L037	273	Dul6
LECHONCITO con arroz	L038	273	Sal4
Lechoncito en salchichon ó relleno	L039	273	Sal4
Lechoncito asado	L040	273	Sal4
LECHUGAS rellenas	L041	273	Sal2
Lechugas fritas	L042	273-274	Sal2
Lechugas de vigilia	L043	274	Sal2
Lechugas de vigilia de otro modo	L044	274	Sal2
Lechugas con sustancia	L045	274	Sal2
Lechugas con salsa rubia	L046	274	Sal2
Lechugas rellenas [2]	L047	274	Sal2
Lechuga picada	L048	274	Sal2
Lechugas rellenas [3]	L049	274-275	Sal2
LENGUA de vaca encarnada	L050	275	Sal5
Lengua de vaca con salsa picada	L051	275	Sal9
Lengua de vaca mechada y asada	L052	275-276	Sal9
Lengua de vaca á la gratin (1)	L053	276	Sal5
Lenguas de carnero	L054	276	Sal5
Lenguas de carnero en papel	L055	276	Sal9
Lenguas de carnero con sustancia	L056	276	Sal5
Lenguas de ternera á la Saint-Lambert	L057	276-277	Sal5
Lengua de cerdo ahumada y embutida	L058	277	Sal4
Lengua de vaca á la flamenca	L059	277	Sal5
Lenguas de ternera	L060	277	Sal5
Lengua de vaca en adobo á la francesa	L061	277	Sal5

Lengua de vaca mechada	L062	277	Sal9
Lengua guisada	L063	278	Sal5
Lengua de vaca en fiambre	L064	278	Sal5
Lengua de vaca guisada	L065	278	Sal9
Lengua encarnada	L066	278	Sal5
Lengua á lo marinero	L067	278	Sal5
Lengua de carnero con criadillas	L068	278	Sal5
Lenguas de otro modo	L069	278	Sal5
Lenguas de carnero en papel [2]	L070	278-279	Sal5
Lenguas de carnero con tomate	L071	279	Sal5
Lenguas rellenas	L072	279	Sal9
Lengua de puerco con garbanzos	L073	279	Sal4
LENGUADOS, latijas, acedias y platijas	L074	279	Sal6/Far6
Lenguado frito á la Colbert	L075	279	Sal6/Far6
Lenguados, latijas, acedias y platijas á la gratin	L076	279-280	Sal6
Lenguado á lo marinero normando	L077	280	Sal6
Lenguado á la normanda	L078	280-281	Sal6
Lenguado asado	L079	281	Sal6
LENTEJAS	L080	281	Def
Lentejas de otro modo	L081	281	Sal2
Lentejas con huevo	L082	281	Sal2
Lentejas con dulce	L083	281	Sal2
LICORES. (Reglas generales para fabricar los)	L084	281-282	Beb7
Licores (Eleccion de flores y frutas para los)	L085	282-283	Beb7
Licores. (Eleccion de aguardientes para los)	L086	283	Beb7
Licores. (Rectificacion de los aguardientes para los)	L087	283-284	Beb7
Licores. (Infusión de las frutas para os)	L088	284	Beb7
Licores (Infusion de simientes para los)	L089	284-285	Beb7
Licores. (Rectificacion de los espíritus aromáticos para los)	L090	285	Beb7
Licores. (Composicion de los)	L091	285	Beb7
Licores. (Sustancias para colocar los)	L092	285-286	Beb7
Licores. (Sustancias del azúcar para los)	L093	286	Beb7
Licores (Clarificacion de los) é inconvenientes que resultan de filtrarlos	L094	286-287	Beb7
Licor de agenjo	L095	287	Beb7
Licor suave	L096	287	Beb7
LIEBRE	L097	287	Def
Liebre ó lebratillo al asador	L098	287	Sal9
Liebre ó lebratillo á la Saint-Lambert	L099	287	Sal5
Liebre ó lebratillo de otro modo	L100	287	Sal5
Liebre ó lebratillo á lo cazador	L101	288	Sal9
Liebre ó lebratillo helado	L102	288	Sal5
Liebre escabechada y asada	L103	288	Sal9
Liebre con setas	L104	288	Sal5
Liebre guisada	L105	288	Sal9
Liebre guisada de otro modo	L106	288-289	Sal9
Liebre guisada á la inglesa	L107	289	Sal5

Liebre guisada sin agua	L108	289	Sal5
LIMONADA sin limon	L109	289	Beb4
LIVIANO (1) gustoso	L110	289-290	Sal5
LOBO de mar asado	L111	290	Sal6
LOMBARDA (1) en trozos	L112	290	Sal2
Lombarda en adobo	L113	290	Sal2
LOMILLOS de sargo salteados	L114	290	Sal6
Lomillos en papel	L115	290	Sal6
Lomillo de lenguado en ensalada	L116	290-291	Sal6
LOMO de vaca	L117	291	Sal5
Lomo de cerdo asado	L118	291	Sal5
Lomo de vaca en adobo	L119	291	Sal9
Lomo de ternera	L120	291	Sal5
LONGANIZAS ó butifarras	L121	291-292	Sal4
Longaniza ó solomo	L122	292	Sal4
Lonjas magras de carnero ó ternera	L123	292	Sal5
Lonjas de tocino	L124	292	Sal4
LUBINA	L125	292	Def/Sal6
LÚPULO en vez de espárragos	L126	292-293	Sal4

M			
Título de la receta	Código	Página	Clasif.
MACARRONES	M001	293	Sal1
Macarrones. (Timbales de)	M002	293	Sal1
Macarrones á la napolitana	M003	293-294	Sal1
Macarrones con leche	M004	294	Sal1
Macarrones	M005	294	Sal1
MACEDONIA de legumbres	M006	294	Sal2
Macedonia de tortillas	M007	294	Sal7
MAMONES de almendras	M008	294	Far7
Mamones	M009	295	Far7
Mamones de otro modo	M010	295	Far7
Mamon de vino	M011	295	Far7
MANCHAMANTELES de gallina	M012	295	Sal9/Sal10
Manchamanteles de otro modo	M013	295	Sal2/Sal10
Manchamanteles	M014	295	Sal4/Sal10
MANJAR BLANCO	M015	295-296	Far5
Manjar blanco portugués	M016	296	Far5
Manjar blanco	M017	296	Far5
Manjar blanco sin carne ni pescado	M018	296	Far5
Manjar blanco [2]	M019	296	Dul4
MANJARREAL de leche	M020	296	Far5
Manjar real de pechugas de gallina	M021	296-297	Dul4
Manjar real con miel virgen y bizcochos	M022	297	Dul4
Manjar papin	M023	297	Far5
Manjar real del Perú	M024	297	Dul4

Manjar de Venus	M025	297	Dul4
Manjar real de carne	M026	297	Dul4
Manjar real de vigilia	M027	297	Dul4
Manjar de ternillas. (1)	M028	297-298	Sal2
Manjar de tapa de ternera	M029	298	Sal5
Manjar de pichones	M030	298	Sal9
MANOS de carnero á la poulette	M031	298	Sal5
Manos de carnero fritas	M032	298-299	Sal5
Manos de carnero con queso	M033	299	Sal5
Manos de carnero	M034	299	Sal5
Manos de ternera	M035	299	Sal5
Manos de ternera fritas	M036	299	Sal5/Far6
Manos de ternera al natural	M037	299	Sal5
MANTECA negra	M038	299	Sal10
Manteca de anchoas	M039	299-300	Sal10
Manteca de cangrejos	M040	300	Sal10
Manteca de ajo	M041	300	Sal10
Manteca para platos intermedios	M042	300	Sal10
Manteca de avellanas	M043	300	Sal10
Manteca rizada	M044	300	Sal10
Manteca de cebolla	M045	300	Sal10
Manteca de yerbas finas	M046	300	Sal10
Manteca de pimientos	M047	300	Sal10
Manteca. (Medio para conservar fresca)	M048	300-301	Def
De otro modo	M049	301	Def
Manteca de puerco sin sal	M050	301	Def
Mantecas. (Derretido y purificacion de las)	M051	301	Def
MANZANAS con manteca	M052	301-302	Dul6
Manzanas con arroz	M053	302	Dul6/Far5
Manzanas amerengada	M054	302	Dul6
Manzanas flameantes	M055	302	Dul6
Manzanas mechadas	M056	303	Dul6
Manzanas borrachas	M057	303	Dul6
MARRASQUINO de rosa	M058	303	Beb7
MASA ó relleno para hacer un pastel de gusto que llaman rejilla	M059	303	Far2
Masa de pastel cacaguacintle	M060	303	Far4
Masa para pastel de frijol	M061	303-304	Far2
Masa para pastel, bizcochos y postres de dulces	M062	304	Far2
Masa para cubiletes	M063	304	Far2
Masa de empanada de aceite, bobo ú otro pescado	M064	304-305	Far2
Masa para gaznates ú hojuelas	M065	305	Far6
Masa para hojuelas ó empanadas fritas	M066	305	Far6
Masa para gaznates	M067	305	Far6
Masa de rodeo que sirve para pastel	M068	305	Far7
Masa de pastelitos	M069	305	Far6
Masa para empanaditas y cubiletes	M070	306	Far6

Masa especial para bizcochos	M071	306	Far7
Masa para bizcochos de Maravatio	M072	306	Far7
Masa para preparar empanadas	M073	306-307	Far6
Masa espadilla para galletas, etc.	M074	307	Far7
MAZAPAN	M075	307	Dul1
Mazapan de flor de naranja	M076	307-308	Dul1
Mazapan de chocolate	M077	308	Dul1
Mazapan de fresas	M078	308	Dul1
MECHAR. (Modo de)	M079	308	Sal9
Mechado para aves	M080	308	Sal9
MELINDRES	M081	308	Far7
MELOCOTON en ruedas con azúcar	M082	308-309	Dul3
Melocotones en aguardiente	M083	309	Dul3/Dul7
MELON confitado	M084	309	Dul3/Dul7
MELZPEYZ con col	M085	309	Sal2
MENAS ó esperinque	M086	309	Sal6/Far6
MENUDO á la española	M087	309-310	Sal5
Menudo de ternera ó de carnero	M088	310	Sal5
Menudo de ternera relleno	M089	310	Sal9
Menudo de carnero con garbanzos	M090	310	Sal5
MERENGUES almendrados	M091	310	Dul5
Merengues comunes	M092	310-311	Dul5
Merengues italianos	M093	311	Dul5
Merengues	M094	311	Far7
Merengues ó melindres	M095	311	Dul5
MERLUZA asada	M096	311-312	Sal6
Merluza de otro modo	M097	312	Sal6
Merluza en salsa	M098	312	Sal6
Merluza en albondiguillas	M099	312	Sal6
Merluza frita	M100	312-313	Sal6/Far6
Merñuza en pastel	M101	313	Sal6/Far2
Merluza en escabeche	M102	313	Sal6
Merluza con salsa de avellanas	M103	313	Sal6
MERMELADA de membrillo	M104	313	Dul4
Mermelada de las cuatro frutas	M105	313	Dul4
Mermelada de agracejo	M106	313-314	Dul4
Mermelada de grosellas sin fuego	M107	314	Dul4
Mermelada de albaricoques	M108	314	Dul4
Mermelada de ciruelas claudinas ó mirabelas amarillas	M109	314	Dul4
Mermelada de manzanas	M110	314-315	Dul4
MIEL (Uso de la) en lugar de azúcar	M111	315	Dul3
Miel. (Modo de hacer buen dulce con)	M112	315	Dul3
Miel rosada para refrescar	M113	315-316	Beb4
MIGA obispa	M114	316	Dul6
MIGAS	M115	316	Far1
Migas sin ajos	M116	316	Far1/Sal1
MISCELANEA de fritos	M117	316	Far6

MOCK-TURTLE. sopa á la inglesa muy de moda	M118	316-317	Sal1
MOJARRAS fritas	M119	317	Sal6/Far6
Mojarras en escabeche	M120	317	Sal6
Mojarras en gitomate	M121	317	Sal6
MOLE gallego de gallinas ó guajolote	M122	317	Sal3/Sal10
Mole caraqueño	M123	318	Sal5/Sal10
Mole de especias	M124	318	Sal9/Sal10
Mole poblano	M125	318	Sal9/Sal10
Mole verde	M126	318	Sal4/Sal10
Mole de cecina	M127	318	Sal4/Sal10
MOLLEJA de ternera en papel	M128	319	Sal9
Mollejas en fricadó	M129	319	Sal5
Mollejas de ternera fritas	M130	319	Sal5/Far6
Mollejas de ternera en empanada	M131	319	Far2
MOLLETES de mamey	M132	319	Dul5
Molletes de leche	M133	319-320	Far7
Molletes rellenos	M134	320	Far9
MORISQUETA de aves, carnero ó lomo de puerco	M135	320	Sal9
MORCILLA con trigo morisco	M136	320	Far2
Morcilla negra	M137	320	Sal4
Morcillas blancas	M138	320-321	Sal4
Morcilla de cangrejos	M139	321	Sal4/Sal9
Morcillas blancas de ternera	M140	321	Sal4
MOSTACHONES	M141	321	Far7
Mostachones de almendras	M142	321-322	Far7
Mostachones	M143	322	Far7
Mostachones de limon	M144	322	Far7
MUÉGANOS americanos	M145	322	Far9
MUGLE	M146	322	Def/Sal6

N			
Título de la receta	Código	Página	Clasif.
NÁBOS ú la Poulette	N001	323	Sal2
Nabos á la Bechamel	N002	323	Sal2
Nabos con azúcar	N003	323	Sal2
Nabos congelados figurando peras	N004	323	Sal2
Nabos con patatas	N005	323	Sal2
Nabos con sustancia	N006	323	Sal2
Nabos helados	N007	323-324	Sal2
Nabos con mostaza	N008	324	Sal2
Nabos rehogados	N009	324	Sal2
NALESNIKIS. (Dobladillos polacos)	N010	324	Far1
Nalesnikis con dulce	N011	324	Far1
NARANJAS garapiñadas	N012	324	Dul2
NARANJATE	N013	324	Beb1
NATA de arroz	N014	324-325	Far5

Nata batida, llamada queso á la Chantilly	N015	325-326	Dul6
Natas sueltas de leche	N016	326	Dul6
Natas reales	N017	326	Dul6
NATILLAS	N018	326	Far8
NEBRINA	N019	326	Beb7
NOBLEZA. (bebida fresca.)	N020	326	Beb6
NOGADA	N021	326	Sal10
Nogada de nuez	N022	326	Sal10
Nogada de almendra y nuez	N023	326-327	Sal10
NOYÓ	N024	327	Beb7
NUECES confitadas	N025	327	Dul3

O			
Título de la receta	Código	Página	Clasif.
OLLA-PODRIDA	O001	327-328	Sal1
OPERPOPE (bebida fresca)	O002	328	Beb6
OREJAS de ternera	O003	328	Sal5
Orejas de ternera en sartén	O004	328	Sal5
Orejas de puerco	O005	328-329	Sal4
Orejas de ternera con queso	O006	329	Sal5
Orejas de ternera rellenas	O007	329	Sal9
OREJONES ó cascabelillos	O008	329	Dul4
OSEZNO ó cachorro de la osa, á la moda	O009	329	Sal8
Osezno asado	O010	329-330	Sal8
OSTRAS	O011	330	Def
Ostras servidas en conchas	O012	330	Sal6
Ostras en parrilla	O013	330	Sal6
Ostras de otro modo	O014	330	Sal6
Ostras en sartén	O015	330	Sal6
Ostras en gratin	O016	330-331	Sal6
Ostras en gigote	O017	331	Sal6

P			
Título de la receta	Código	Página	Clasif.
PALADAR de vaca á estilo de ama de gobierno	P001	331	Sal5
Paladar de vaca á lo breton	P002	331	Sal5
PALOMAS zoritas ó palominos y tórtolas	P003	331-332	Sal3
PÁMPANO asado	P004	332	Sal6
Pámpanos en gitomate	P005	332	Sal6
PAN con variedad de carnes	P006	332	Far2
Pan de especia. (Postre.)	P007	332	Far1/Far5
Pan de ternera á la genovesa	P008	332-333	Far2
Pan rallado para rebozar chuletas, piés de cerdo etc	P009	333	Far1
Pan de la vida	P010	333	Far1
Pan de la vida [2]	P011	333	Far5
Pan de harina de arroz	P012	333	Far1/Far5

Pan de harina de arroz de otro modo	P013	333-334	Far1/Far5
Pan de patatas	P014	334	Far1/Far5
Pan de patatas de otro modo	P015	334	Far1/Far5
Pan de patatas francés	P016	334	Far1/Far5
Pan de patatas y arroz	P017	334	Far1/Far5
Pan de manzanas	P018	334	Far1
PANALES	P019	334-335	Dul5
PANATEA real	P020	335	Sal1
PAN-PERDIDO	P021	335	Far6
PANECILLOS llamados de cuatro libras	P022	335	Far1
Panecillos con gengibre	P023	335	Far1
PANATELA ó sustancia de pan	P024	335	Far1
PAPA de obispo	P025	335-336	Dul4
PAPILLA volcada	P026	336	Far7
Papilla de harina	P027	336	Far8
Papilla de la reina	P028	336	Dul4
PAPIN	P029	336	Far8
PASTA real	P030	336	Far7
Pasta turrada de almendras	P031	336-337	Dul1
Pasta de pepita para de ella hacer frutas	P032	337	Dul1
Pasta de clavel	P033	337	Dul4
Pasta de almendras para hacer figuritas para los refrescos	P034	337	Dul1
Pasta de requeson	P035	337	Far8
Pasta de otro modo	P036	337	Far8
Pasta ó macilla para toda clase de fritos	P037	337	Far6
PASTELERIA para una oasa particlular	P038	337-340	Def
Pastel de pastas para albondiguillas	P039	349	Far2
Pastel de conejo con liebre	P040	349	Far2
Pastel de vijilia	P041	340-341	Far2
Pasteles de pollos y gazapos	P042	341	Far2
Pastel de garbanzos para vijilia	P043	341	Far2
Pastel de pescado á la francesa	P044	341-342	Far2
Pastel de pámpano	P045	342	Far2
Pastel de leche	P046	342	Far2
Pastel de pan frio	P047	342-343	Far2
Pastel de maíz, relleno de carne, leche y frijol	P048	343	Far2
Pastel de harina	P049	343-344	Far2
Pastel ojaldrado de mantequilla	P050	344	Far2
Pastel de leche y huevos hilados	P051	344	Far2
Pastel de masa fina de harina	P052	344	Far2
Pastel de moda	P053	344	Far2
Pastel de la paloma volando	P054	344	Far2
Pastel de quelites	P055	344	Far2
Pastel ojaldrado de harina	P056	344-345	Far2
Pastel de postre	P057	345	Far2
Pastel de maiz	P058	345	Far2
Pastel á la queretana	P059	345-346	Far2/Far9

Pastel de tuétano de vaca	P060	346	Far2
Pastel francés	P061	346	Far2
Pastel de ternera	P062	346	Far2
Pastel de huevos	P063	346-347	Far2
Pastel de liebre	P064	347	Far2
Pastel caliente de caza	P065	347	Far2
Pastel frio	P066	347	Far2
Pastel frio en cubilete	P067	347	Far2
Pastelillos de acederas	P068	348	Far2
Pastelillos de sollo	P069	348	Far2
Pastelillos de acelgas	P070	348	Far2
Pastelillos calientes	P071	348	Far2
Pastelillos con sustancia	P072	348	Far2
Pastelillos de carne picada, fritos en sartén	P073	349	Far2
Pastelillos con queso	P074	349	Far2
Pastelillos con dulce	P075	349	Far2
PASTILLAS	P076	349-350	Dul2
Pastillas de flor de naranja á la gota	P077	350	Dul2
Pastillas de rosa	P078	351	Dul2
Pastillas de café	P079	351	Dul2
Pastillas de jazmin	P080	351	Dul2
Pastillas de violeta	P081	351	Dul2
PASTILLAS frias de licor	P082	351	Dul1
Pastillas de marrasquino de Zara	P083	351-352	Dul1
Pastillas de rosoli	P084	352	Dul1
Pastillas cordiales	P085	352	Dul1
Pastillas de agua de las Bambadas	P086	352	Dul1
Pastillas de escubac	P087	352	Dul1
Pastillas con espíritu de Vénus	P088	352	Dul1
Pastillas de obispo	P089	352	Dul1
Pastillas de espíritu de canela	P090	352	Dul1
Pastillas de cebada	P091	352-353	Dul2
Pastillas de manzana	P092	353	Dul2
Pastillas de limon para refrescar	P093	353	Dul1
PATATAS. Modo de cocerlas para que puedan comerse en vez de pan	P094	353	Sal2
De otro modo	P095	353	Sal2
Patatas cocidas al vapor	P096	353	Sal2
Patatas á la maitre d´hotel	P097	353	Sal2
Patatas á la parisiense	P098	353-354	Sal2
Patatas á la inglesa	P099	354	Sal2
Patatas con salsa blanca	P100	354	Sal2
Patatas con salsa rubia	P101	354	Sal2
Patatas con nata	P102	354	Sal2
Patatas con tocino	P103	354	Sal2
Patatas estofadas	P104	354	Sal2
Patatas á la leonesa	P105	354	Sal2

De otro modo	P106	354	Sal2
Patatas á la proveenzala	P107	354-355	Sal2
Patatas rellenas	P108	355	Sal2
Patatas en pirámide	P109	355	Sal2
Patatas fritas	P110	355	Far6
De otro modo	P111	355	Far6
Patatas saltadas en manteca	P112	355	Sal2
Patatas á la barigola	P113	355	Sal2
Patatas asadas en parrilla	P114	356	Sal2
Patatas á la alemana	P115	356	Sal2
Patatas á estilo polaco	P116	356	Sal2
Patatas (Para hacer el almidon de)	P117	356	Def
PATO asado	P118	356	Sal3
Pato relleno	P119	356	Sal9
Pato en cazuela	P120	356-357	Sal3
PAVO ó PAVA	P121	357	Def
Pavo relleno al asador	P122	357	Sal9
Pava con trufas ó criadillas	P123	357	Sal9
Pava en adobo	P124	357-358	Sal9
Pavo condimentado con su propia grasa	P125	358	Sal9
Pavo (Despojos de)	P126	358	Sal3
Pavito pavi-pollo	P127	358	Sal9
Pavito cebado relleno con criadillas	P128	358	Sal9
Pavo (Despojos é higadillas de)	P129	358	Sal3
Pavos asados	P130	358-359	Sal3
Pavo asado con verdura	P131	359	Sal9
Pavo real ataviado con todas sus plumas. -Banquete de boda	P132	359	Sal9
Pavo (Alones de)	P133	359-360	Sal3
Pavo (Alones fritos de)	P134	360	Sal3
Pavo (Alones á lo marinero)	P135	360	Sal3
Pavo (Alones mechados de)	P136	360	Sal9
Pavo en adobo	P137	360	Sal9
PEBRE	P138	360	Sal9/Sal10
Pebre español	P139	360	Sal9/Sal10
Pebre blanco	P140	360	Sal9/Sal10
Pebre blanco para frito	P141	360-361	Sal9/Sal10
Pebre blanco de otro modo	P142	361	Sal9/Sal10
Pebre prieto de bobo ú otro pescado	P143	361	Sal6/Sal10
Pebre	P144	361	Sal9/Sal10
Pebre [2]	P145	361	Sal9/Sal10
Pebre ó adobo para rociar los asados	P146	361	Sal9/Sal10
PECHO de ternera relleno	P147	361	Sal9
Pecho de carnero asado en parrillas	P148	361-362	Sal5
PENEQUES	P149	362	Far4/Far9
PEPINILLOS en vinagre	P150	362	Sal2
PEPINOS encurtidos ó en adobo	P151	362	Sal2

Pepinos rellenos	P152	362-363	Sal2
Pepinos con nata	P153	363	Sal2
Pepinos rellenos [2]	P154	363	Sal2
Pepinos de vijilia	P155	363	Sal2
Pepinos empanados	P156	363	Sal2
PEPITON en dulce	P157	363	Sal9
PEPITORIA	P158	363-364	Sal9
Pepitoria de menudillos de pollo	P159	364	Sal9
PERAS á la alemana	P160	364	Dul6
Peras de Inglaterra confitadas	P161	364	Dul3
Peras, castañas	P162	364	Dul7
Peras aplastadas	P163	364	Dul3
Peras aprensadas	P164	365	Dul3
Peras bergamotas rellenas de natillas	P165	365	Dul6
Pera que dura un año	P166	365	Dul3
Peras rellenas	P167	365	Dul6
PERDIGON asado	P168	365-366	Sal9
Perdigones á la chipolata	P169	366	Sal9
Perdigones á la inglesa	P170	366	Sal3
Perdigones rebozados con pan y asados en parrillas	P171	366	Sal9
Perdigones en papel	P172	366	Sal9
Perdigones á la mahonesa	P173	366	Sal3
Perdigones á la inglesa [2]	P174	366-367	Sal3
Perdigones con criadillas	P175	367	Sal3
PERDIZ y perdigon	P176	367	Def
Perdices con coles	P177	367	Sal9
Perdices con coles de un modo esquisito	P178	367-368	Sal3
Perdices estofadas	P179	368	Sal9
Perdices con sustancia de lentejas	P180	368	Sal9
Perdices con sustancia de guisantes	P181	368	Sal9
Perdices á la catalana	P182	368	Sal3
Perdices en guisado	P183	368	Sal9
Perdices en pebre	P184	368-369	Sal3
Perdices asadas con sardinas	P185	369	Sal9
Perdices cocidas	P186	369	Sal9
PERIFOLLO de carne	P187	369	Sal2
Perifollo de vijilia	P188	369	Sal2
PERNIL á la alemana	P189	369	Sal4
Pernil helado	P190	369	Sal4
Pernil: modo de cocerlo	P191	369-370	Sal4
Pernil asado	P192	370	Sal4
Pernil cocido con vino blanco	P193	370	Sal4
PERONES tapados	P194	370-371	Dul6
PESCADILLAS fritas	P195	371	Sal6/Far6
Pescadillas á la gratin	P196	371	Sal6
Pescadillas en parrillas	P197	371	Sal6
Pescadillas con yerbas finas	P198	371	Sal6

Pescadillas á la italiana	P199	371	Sal6/Far6
PESCADO (Modo de conservar el)	P200	371	Sal6
Pescado (Medio para preservarlo de la corrupcion)	P201	371	Sal6
Pescado (Modo de aprovechar el que comienza á pasarse.	P202	371-372	Sal6
Pescado guisada	P203	372	Sal6
Pescado guisado	P204	372	Sal6
Pescado blanco fresco	P205	372	Sal6
PICADILLO de carne	P206	372	Sal9
Picadillo de hígado de ternera	P207	372-373	Sal9
Picadillo de puerros	P208	373	Sal2/Sal10
Picadillo á estilo de Tolosa	P209	373	Sal9
Picadillo de perdigones	P210	373	Sal3
Picadillo de carnero asado	P211	373	Sal5
Picadillo	P212	373	Sal5
Picadillo de carne de puerco para rellenar	P213	373-374	Sal4
PICHONES asados	P214	374	Sal9
Pichones con guisantes	P215	374	Sal3
Pichones á la crapaudina	P216	374	Sal3
Pichones en papel	P217	374	Sal9
Pichones estofados	P218	374	Sal3
Pichones en sarten	P219	374-375	Sal3
Pichones ó pollos rellenos	P220	375	Sal9
PIERNA de carnero asada	P221	375	Sal5
Pierna de carnero cocida	P222	375	Sal5
Pierna de carnero estofada, ó de siete horas	P223	375	Sal9
Pierna de carnero cocida con su propia sustancia	P224	376	Sal5
Pierna de carnero á la Provenzala	P225	376	Sal5
Pierna de carnero á la Languedociana	P226	376	Sal9
Pierna de ternera mechada, con cuajada	P227	376	Sal9
Pierna de carnero asada	P228	376	Sal5
Pierna á lo peregrino	P229	376-377	Sal9
Pierna de gamo	P230	377	Sal9
Piernas de carnero	P231	377	Sal5
Piernas asadas	P232	377	Sal5
Pierna estofada	P233	377	Sal9
Pierna mechada	P234	378	Sal9
Pierna de carnero á la inglesa	P235	378	Sal5
Pierna de carnero con criadillas	P236	378	Sal9
Piernas de lebrato mechadas	P237	378	Sal9
PIÉS de cerdo á la Sainte Menehould	P238	378	Sal4
Piés de cerdo con criadillas de tierra	P239	378-379	Sal9
Piés de cerdorellenos	P240	379	Sal4
PIMENTONCILLOS en vinagre	P241	379	Sal2
PIPIAN	P242	379	Sal10
Pipian	P243	379	Sal5/Sal10
Pipian verde	P244	379	Sal3/Sal10
Pirosqui con queso	P245	380	Far6

PLATIJAS	P246	380	Def
Platijas asadas	P247	380	Sal3
POLLA con criadillas	P248	380	Sal3
Polla con cebollas	P249	380	Sal9
Polla con arroz	P250	380	Sal3
Polla e cochifrito	P251	380	Sal3
Polla en sarten	P252	380	Sal3
Polla estofada	P253	380	Sal3
Pollas borrachas	P254	380	Sal9
Pollas de leche en abreviatura	P255	380-381	Sal9
POLLO	P256	381	Def
Pollo asado	P257	381	Sal3
Pollo en cochifrito	P258	381	Sal9
Pollo en papel	P259	381	Sal3
Pollos á la tártara	P260	381-382	Sal3
Pollo á lo paisano	P261	382	Sal3
Pollo con estragon	P262	382	Sal9
Pollo relleno	P263	382	Sal9
Pollo con manteca de cangrejos	P264	382	Sal9
Pollos preparados con su propia sustancia y en parrillas	P265	382-383	Sal9
Pollos á la Marengo	P266	383	Sal3
Pollo á la diablo	P267	383	Sal3
Pollo con cinto de clavos	P268	383	Sal9
Pollo con queso	P269	383	Sal3
Pollos asados	P270	383-384	Sal3
Pollos guisados	P271	384	Sal9
Pollos rellenos	P272	384	Sal9
Pollos lampreados	P273	384	Sal3
Pollos ó capones asados	P274	384	Sal3
Pollos con salsa de pebre	P275	384-385	Sal9
Pollos en mostaza	P276	385	Sal3
Pollos en fricasé	P277	385	Sal9
Pollos sin huesos	P278	385	Sal3
Pollos guisados [2]	P279	385	Sal9
Pollos en nogada de nuez	P280	385	Sal3/Sal10
Pollos en pebre	P281	385	Sal3
Pollos en perejil	P282	385-386	Sal3
Pollos de pitiflor	P283	386	Sal3
Pollos mestizos	P284	386	Sal3
Pollos en pepitoria	P285	386	Sal3
Pollos con salsa de aceite	P286	386	Sal3
Pollos en almendrado	P287	386	Sal3
Pollos rellenos de mole	P288	386	Sal3/Sal10
Pollos ó pichones asados	P289	386	Sal3
Pollos en hígados	P290	386	Sal3
Pollos en blanquillo	P291	387	Sal3
Pollos guisados	P292	387	Sal3

Pollos tudescos	P293	387	Sal9
Pollos enchilados rellenos	P294	387	Sal9
Pollos ó gallinas mechadas	P295	387	Sal9
Pollos sustanciales	P296	387	Sal3
Pollos especiales	P297	387	Sal3
Pollos en perejil [2]	P298	387	Sal3
Pollos guisados en ajonjolí	P299	387-388	Sal3
Pollos en agralipol	P300	388	Sal9
Pollos en agridulce	P301	388	Sal9
Pollos sapos	P302	388	Sal9
Pollos o guajolotes	P303	388	Sal3
PONCHE inglés	P304	388	Beb6
Ponche de damas	P305	388-389	Beb6
Ponche de huevos	P306	389	Beb6
Ponche	P307	389	Beb6
Ponche á la romana	P308	389	Beb6
POSTRE de arroz molido	P309	389	Far5
Postre de leche	P310	389	Far8
Postre de lomo de puerco salado	P311	390	Far6[?]
Postre de jicama y zanahoria	P312	390	Dul4
Postre de calabaza	P313	390	Far8
Postre de chicharrones	P314	390	Far9
Postre de molletes rellenos	P315	390	Far8
Postre de pan de loó	P316	390	Far8[?]
Postre de huevos	P317	390-391	Far8
Postre de color de carne	P318	391	Dul4
Postre de melon	P319	391	Dul4
Postre de manjar blanco del cerro de Arequia	P320	391	Dul6
Postre del Paincipe	P321	391	Dul6
Postre de almendra	P322	391	Dul2
Postre de almendra de Montelimart	P323	391-392	Dul5
Postre llamado Babka	P324	392	Dul6
Postre de cuajada	P325	392	Far7
Postre de ciruelas	P326	392-393	Dul6
Postre de nueces rellenas	P327	393	Dul5
Postre de natas y almendras	P328	393	Dul6
Postre de manjar real	P329	393	Far5
Postre de barquillos	P330	393	Dul6/Far6
Postre de leche [2]	P331	393	Dul6
Postre rico	P332	393-394	Far5/Dul6
PUCHAS de jamon á la española	P333	394	Sal4
Puchas de Huamantla	P334	394	Far9
PUDIN	P335	394	Dul6
Pudin	P336	394	Dul6
Pudines	P337	394-395	Far4,5/Dul6
PULQUE de almendra	P338	395	Beb5
Pulque de naranja	P339	395	Beb5

Pulque de piña	P340	395	Beb5
Pulque de tuna	P341	395	Beb5
Pulque de huevo	P342	395	Beb5
Pulque de chirimoya	P343	395	Beb5
Pulque fermentado	P344	395	Beb5
Pulque pasado	P345	395	Beb5
PUNCHE de muertos	P346	395-396	Beb2
Punche que se toma caliente	P347	396	Beb2

Q			
Título de la receta	Código	Página	Clasif.
QUELITES con jitomate	Q001	396	Sal2
Quelites para vigilia	Q002	396	Sal2
Quelomegalo	Q003	396	Sal1
QUENEFES	Q004	396	Far1
QUESADILLAS de regalo	Q005	396-397	Far2
Quesadillas corrientes	Q006	397	Far4
Quesadillas de papas, sesos picadillo y otras sustancias	Q007	397	Far4
QUESOS	Q008	397	Sal7
Queso de Parma	Q009	397-398	Sal7
Queso de Roquefort	Q010	398-400	Sal7
Queso de cerdo	Q011	400-401	Sal4
Queso de cerdo llamado de Italia	Q012	401	Sal4
Queso bávaro con vainilla	Q013	401	Dul6
Queso torolés	Q014	401	Dul6
Queso batido á la crema	Q015	401	Dul6
Queso de crema	Q016	401-402	Dul6
Queso más esquisito de crema	Q017	402	Sal4
QUITATE EL SOMBRERO	Q018	402	Sal3

R			
Título de la receta	Código	Página	Clasif.
RÁBANO picante	R001	402	Sal2
Rábanos y rabanetas	R002	402-403	Sal2
RABIOLES	R003	403	Sal1
Rabioles con sesos	R004	403	Sal1
RABO DE MESTIZA	R005	403-404	Sal1
RAMILLETE COMPUESTO	R006	404	Def
Ramillete para la olla	R007	404	Def
RANAS fritas	R008	404	Sal8/Far6
RATAFIAS	R009	404	Beb7
Ratafia de una moscatel	R010	404	Beb7
Ratafia de frambuesas	R011	404	Beb7
Ratafia de flor de naranjo	R012	404-405	Beb7
Ratafia de flores de acacia	R013	405	Beb7
Ratafia de membrillo	R014	405	Beb7

Ratafia de las cuatro frutas	R015	405	Beb7
Ratafia de claveles	R016	405	Beb7
Ratafia de nueces verdes	R017	405	Beb7
Ratafia de anís	R018	405	Beb7
Ratafia de scubac	R019	405	Beb7
Ratafia de granadas	R020	405-406	Beb7
Ratafia de melocoton	R021	406	Beb7
Ratafia de grosellas	R022	406	Beb7
Ratafia de rosas	R023	406	Beb7
Ratafia de persicot	R024	406	Beb7
RAVIGOTA en frío ó sin cocer	R025	406	Sal10
RAYA (Pescado de mar)	R026	406	Sal3
Rayas pequeñas	R027	406	Sal3
Raya con salsa blanca	R028	406	Sal3
Raya con mantequilla negra	R029	406-407	Sal3
Raya con manteca blanca	R030	407	Sal3
Raya frita	R031	407	Sal3/Far6
Raya á la maitre d´hotel	R032	407	Sal3
Raya con queso	R033	407	Sal3
RELLENO de pescado	R034	407-408	Sal6
Relleno de aves caseras	R035	408	Sal9
Relleno de Estremadura	R036	408	Sal9
Relleno para costillas	R037	408	Sal9
Relleno cocido	R038	408	Sal9
Rellenos de pan y grasa	R039	408-409	Sal9
REMOLACHAS	R040	409	Sal2
Remolachas (Medio para extraer el jugo á las)	R041	409	Sal2
Remolachas adobadas en vinagre	R042	409	Sal2
REQUESON (Modo de hacer el)	R043	409-410	Dul6
Requeson batido	R044	410	Dul6
Requeson batido [2]	R045	410	Far8
REVOLTILLO á estilo de Caen	R046	410	Sal9
Revoltillo de vijilia	R047	410	Sal2/Sal10
Riñones saltados en vino blanco	R048	410-411	Sal5
Riñon de ternera, saltado	R049	411	Sal5
Riñon de ternera, frito	R050	411	Sal5
Riñones de carnero asados	R051	411	Sal5
Riñones de carnero con vino de Champagne	R052	411	Sal5
Riñones de cerdo con vino blanco	R053	411	Sal4
Riñones de cerdo en parrillas	R054	411	Sal4
RODABALLO y barbo de mar	R055	411-412	Sal3
Rodaballo en ensalada	R056	412	Sal3
RODEO colorado	R057	412	Far7
Rodeo blanco	R058	412	Far7
ROJO para las salsas	R059	412	Sal10
ROPA VIEJA	R060	413	Sal1
Ropa vieja de aves	R061	413	Sal1

ROSBIF	R062	413	Sal5
ROSMOUTON	R063	413	Sal5
ROSETAS de sartén	R064	413-414	Far6
ROSOLÍ	R065	414	Beb7
ROSQUETES	R066	414	Far7
Rosquetes pícaros	R067	414	Far7
Rosquetes bañados	R068	414	Far6
ROSQUILLAS de almendra	R069	414	Dul5

S			
Título de la receta	Código	Página	Clasif.
SÁBALO cocido con vino blanco	S001	414	Sal6
Sábalo con acederas	S002	414	Sal6
Sábalo ó la maitre d´hotel	S003	414-415	Sal6
Sábalo con manteca de cangrejos	S004	415	Sal6
Sábalo con salsa rubia	S005	415	Sal6
SALCHICHAS ahumadas	S006	415	Sal4
Salchichas para almuꞑrzo	S007	415	Sal4
Salchichas en tortitas	S008	415-416	Sal4
Salchicha á la Provenzala	S009	416	Sal4
SALCHICHON á estilo de Lyon	S010	416	Sal4
Salchichones	S011	416	Sal4
SALMON	S012	416	Sal6
Salmon en fricadó	S013	416-417	Sal6
Salmon á la jenovesa	S014	417	Sal6
Salmon en ruedas	S015	417	Sal6
Salmon con salsa de alcaparras	S016	417	Sal6
Salmon á la mahonesa	S017	417	Sal6
Salmon en ensalada	S018	417	Sal2/Sal6
Salmon á la maitre d´hotel	S019	417	Sal6
Salmon al asador	S020	417	Sal6
Salmon salado	S021	417-418	Sal6
Salmon ahumado	S022	418	Sal6
Salmon	S023	418	Sal6
SALMONETE	S024	418	Sal6
Salmonete	S025	418	Sal6
SALMOREJO	S026	418	Sal9
Salmorejo mas esquisito	S027	418-419	Sal3
Salmorejo de oca ó pato sin fuego	S028	419	Sal3
Salmorejo de perdices	S029	419	Sal3
Salmorejo de gallina	S030	419	Sal3
SALPICON de vaca	S031	419	Sal2
Salpicon de entresijo de ternera	S032	419	Sal2
Salpicon de vaca	S033	419	Sal2
SALSAS	S034	419-420	Sal10
Salsa de anchoas	S035	420	Sal10

Salsa blanca	S036	420	Sal10
Salsa de alcaparrones ó pepinillos	S037	420-421	Sal10
Salsa de crema	S038	421	Sal10
Salsa picante	S039	421	Sal10
Salsa portuguesa	S040	421	Sal10
Salsa á la provenzala	S041	421	Sal10
Salsa de rábanos	S042	421	Sal10
Salsa de manteca negra	S043	421	Sal10
Salsa crasa	S044	421-422	Sal10
Salsa de crema	S045	422	Sal10
Salsa blanca con alcaparras	S046	422	Sal10
Salsa rubia	S047	422	Sal10
Salsa de ostras ó almejas	S048	422	Sal10
Salsa especial llamada maitre d´hotel	S049	422	Sal10
Salsa holandesa	S050	422	Sal10
Salsa sin manteca	S051	422-423	Sal10
Salsa de anchoas [2]	S052	423	Sal10
Salsa de cangrejos	S053	423	Sal10
Salsa tártara	S054	423	Sal10
Salsa picada con pepinillos	S055	423	Sal10
Salsa de agraz	S056	423	Sal10
Salsa blanquisca	S057	423	Sal10
Salsa picante ó de la sultana	S058	423	Sal10
Salsa á la orleanesa	S059	423-424	Sal10
Salsa fría para el pescado	S060	424	Sal10
Salsa indiana con guindilla ó kari	S061	424	Sal10
Salsa á la remolada	S062	424	Sal10
Salsa á la ravigota	S063	424	Sal10
Salsa á la inglesa con grosellas	S064	424	Sal10
Salsa de pobres	S065	424	Sal10
Salsa para toda clase de manjares	S066	424-425	Sal10
Salsa llamada de Robert	S067	425	Sal10
Salsa blanca á la mahonesa	S068	425	Sal10
Salsa de tomates	S069	425	Sal10
Salsa á la italiana	S070	425	Sal10
Salsa española á lo aldeano	S071	425	Sal10
Salsa jinebra	S072	426	Sal10
Salsa con criadillas de tierra	S073	426	Sal10
Salsa á la provenzala [2]	S074	426	Sal10
Salsa virjen á lo marinero	S075	426	Sal10
Salsa de aceite y vinagre para las alcachofas crudas y cocidas, espárragos, etc	S076	426	Sal10
Salsa de grosellas verdes	S077	426	Sal10
Salsa de vino	S078	426-427	Sal10
Salsa de almendras	S079	426	Sal10/Dul4
Salsa fría para las ostras	S080	426	Sal10
Salsa de huevo	S081	426	Sal10

Salsa picante rabiosa	S082	426	Sal10
Salsa camelina	S083	426	Sal10
Salsa picante á la provenzala	S084	426	Sal10
Salsa gustosa para el puchero	S085	426	Sal10
Salsa turquesca	S086	427-428	Sal10
Salsa de estofado	S087	428	Sal10
Salsa de pasas y almendras	S088	428	Sal10
Salsa de tomillo	S089	428	Sal10
Salsa de higadillas	S090	428	Sal10
Salsa de higadillas [2]	S091	428	Sal10
Salsa de huevo [2]	S092	428	Sal10
Salsa cruda verde	S093	428	Sal10
Salsa de jitomates	S094	428	Sal10
Salsa de mostaza	S095	428	Sal10
Salsa de higadillas [3]	S096	428	Sal10
Salsa fina de perejil	S097	428	Sal10
Salsa de perejil	S098	428-429	Sal10
Salsa de alcaparrones	S099	429	Sal10
Salsa de nabos	S100	429	Sal10
Salsa agridulce	S101	429	Sal10
Salsa de chirivías	S102	429	Sal10
Salsa de leche	S103	429	Sal10
Salsa de leche [2]	S104	429	Sal10
Salsa de yemas	S105	429	Sal10
Salsa de jitomates [2]	S106	429	Sal10
Salsa de calabacitas	S107	429	Sal10
Salsa de chicharos	S108	429	Sal10
Salsa de cardo	S109	429	Sal10
Salsa de coliflor	S110	429-430	Sal10
Salsa para asado	S111	430	Sal10
Salsa blanca de ternera	S112	430	Sal10
SANDWICHES	S113	430	Far1
SANGRE DE CORDERO Ó CABRITO	S114	430	Sal5
SARDINAS	S115	430	Sal3
Sardinas	S116	430	Sal3
SARGO, pescado de mar	S117	430-431	Def
Sargo fresco á la maitre d´hotel	S118	431	Sal3
Sargo fresco con manteca negra	S119	431	Sal3
Sargo con aceite	S120	431	Sal3
Sargo á la bretona	S121	431	Sal3
Sargo salado	S122	431	Sal3
Sargo con puerros	S123	431	Sal3
Sargo á la italiana	S124	431	Sal3
SARTENADA	S125	432	Sal9
SCHATTO. Bebida caliente	S126	432	Beb5
SEGUILLOS ó coscoranas	S127	432	Far7
SÉLVIAS DE PORTUGAL	S128	432	Far2/Far6

SESOS de vaca	S129	432-433	Sal5
Sesos de ternera	S130	433	Sal5
Sesos de carnero	S131	433	Sal5
Sesos fritos	S132	433	Sal5/Far6
Sesos á lo marinero	S133	433	Sal5
Sesos para almuerzo	S134	433-434	Sal5
SETAS (1)	S135	434	Sal2
Setas en cajetillas	S136	434	Sal2
Setas en parrilla	S137	434	Sal2
Setas en cochifrito á la poulette	S138	434	Sal2
Setas de monte	S139	434-435	Sal2
Setas de cardo	S140	435	Sal2
Setas á la provenzala	S141	435	Sal2
SOL dorado de leche	S142	435	Far8
SOLOMILLO de vaca al asador	S143	435	Sal9
Solomillo con escarola	S144	435	Sal5
Solomillo con salsa de tomates	S145	435	Sal5
Solomillo con coscorriones	S146	435-436	Sal5
Solomillos con setas	S147	436	Sal5
Solomillos de ternera á la provenzala	S148	436	Sal5
Solomillo de carnero con legumbres	S149	436	Sal9
Solomillos de carnero	S150	436	Sal5
Solomillo de cordero á la Bechamel	S151	436	Sal5
Solomillo y costillas de jabali	S152	436-437	Sal4
Solomillo y chuletas de corzo	S153	437	Sal9
SOLLO	S154	437	Sal6
Sollo con aderezo ó cocimiento sencillo	S155	437	Sal6
Sollo al asador	S156	437	Sal9
Sollo á la maitre d´hotel	S157	437	Sal6
Sollo con alcaparras	S158	437	Sal6
Sollo en ensalada	S159	437	Sal6
Sollo con berza	S160	437-438	Sal6
Sollo asado	S161	438	Sal6
Sollo con salsa blanca	S162	438	Sal6
Sollos chicos en papel	S163	438	Sal6
SOPA tostada	S164	438	Sal1
Sopa de sémola, fécula, tapioca, sagú, salep, etc	S165	438	Sal1
Sopa de leche trabada con huevos	S166	438	Sal1
Sopa á la monaco	S167	439	Sal1
Sopa con yemas de huevo	S168	439	Sal1
Sopa de albondiguillas	S169	439	Sal1
Sopa de rellenos de patatas	S170	439	Sal1
Sopa de castañas	S171	439	Sal1
Sopa de sustancia de caza menor ó aves caseras	S172	439	Sal1
Sopa de cangrejos	S173	439-440	Sal1
Sopa de almejas y otros crustáceos	S174	440	Sal1
Sopa lijera	S175	440	Sal1

Sopa lijera de otra manera	S176	440	Sal1
Sopa con queso	S177	440	Sal1
Sopa de berza	S178	441	Sal1
Sopa de berza para vijilia	S179	441	Sal1
Sopa con coles y leche	S180	441	Sal1
Sopa de cazador	S181	441	Sal1
Sopa de coliflor	S182	441	Sal1
Sopa de guisantes	S183	441	Sal1
Sopa de yermas	S184	441-442	Sal1
Sopa de cebolla	S185	442	Sal1
Sopa de cebolletas	S186	442	Sal1
Sopa con cebollas y leche	S187	442	Sal1
Sopa de té para almuerzo	S188	442	Sal1
Sopa á la Juliana	S189	442	Sal1
Sopa á la Juliana colada	S190	442	Sal1
Sopa Juliana con arroz	S191	442	Sal1
Sopa primavera	S192	442	Sal1
Sopa de lechuga romana	S193	442	Sal1
Sopa de escarola	S194	443	Sal1
Sopa de pan de avena	S195	443	Sal1
Sopa de sustancia de calabaza	S196	443	Sal1
Sopa de puerros	S197	443	Sal1
Sopa de patatas y acederas	S198	443	Sal1
Sopa á la flamenca	S199	443	Sal1
Sopa de nabos y leche	S200	443	Sal1
Sopa de zanahorias	S201	443-444	Sal1
Sopa de melon	S202	444	Sal1
Sopa de pepinos	S203	444	Sal1
Sopa de tomates	S204	444	Sal1
Sopa á la bearnesa	S205	444	Sal1
Sopa de coles	S206	444	Sal1
Sopa de calabaza	S207	444-445	Sal1
Sopa de lechugas	S208	445	Sal1
Sopa de vijilia	S209	445	Sal1
Sopa de cebollas	S210	445	Sal1
Sopa de carne	S211	445-446	Sal1
Sopa de vijilia [2]	S212	446	Sal1
Sopa de macarrones	S213	446	Sal1
Sopa de cebolla y leche	S214	446	Sal1
Sopa de acederas	S215	446	Sal1
Sopa de pescados	S216	446	Sal1
Sopa de tortuga	S217	446-447	Sal1
Sopa de fideos para vijilia	S218	447	Sal1
Sopa dorada	S219	447	Sal1
Sopa más dorada	S220	447	Sal1
Sopa dorada más sencilla	S221	448	Sal1
Sopa de arroz á la valenciana	S222	448	Sal1

Sopa de fideos	S223	448	Sal1
Sopa de fideos para carne ó vijilia	S224	448	Sal1
Sopa de pan y vino	S225	448	Sal1
Sopa francesa de pan	S226	448-449	Sal1
Sopa de pan para carne ó vijilia	S227	449	Sal1
Sopa de zanahorias [2]	S228	449	Sal1
Sopa de zanahorias para vijilia	S229	449	Sal1
Sopa de chícharos para vijilia	S230	449	Sal1
Sopa de pan y aceite para vijilia	S231	449	Sal1
Sopa de frijoles para vijilia	S232	449-450	Sal1
Sopa blanca para vijilia	S233	450	Sal1
Sopa de apio	S234	450	Sal1
Sopa dorada	S235	450	Sal1
Sopa más dorada [2]	S236	450	Sal1
Sopa de harina	S237	450	Sal1
Sopa de sagú con vino	S238	450	Sal1
Sopa de albaricoques	S239	450-451	Sal1
Sopa de cerezas	S240	451	Sal1
Sopa de cerveza	S241	451	Sal1
Sopa de rábanos	S242	451	Sal1
Sopa de acederas [2]	S243	451	Sal1
Sopa de almendras á manera de montaña	S244	451	Sal1
Sopa de pescado llamada Waterzode ó de Waterzoo	S245	451-452	Sal1
Sopa rusa	S246	452	Sal1
Sopa á la española	S247	452-453	Sal1
Sopa comun	S248	453	Sal1
Sopa comun de otro modo	S249	453	Sal1
Sopa de cuaresma	S250	453	Sal1
Sopa de cerezas [2]	S251	453	Sal1
Sopa dorada [2]	S252	453-454	Sal1/Far6
Sopa á la provenzala	S253	454	Sal1
Sopa de arroz á la milanese	S254	454	Sal1
Sopa de arroz, berza y queso	S255	454	Sal1
Sopa de cebolla [2]	S256	454	Sal1
Sopa de yerbas	S257	454	Sal1
Sopa de leche de almendras	S258	454-455	Sal1
Sopa ó menestra de sustancias de guisantes, judias, lentejas, chirivías, nabos, patatas, berza, etc	S259	455	Sal1
Sopa ó menestra á la Chantilly	S260	455	Sal1
Sopa ó menestra á la Condé	S261	455	Sal1
Sopa ó menestra á la Camerani	S262	455	Sal1
Sopa ó menestra á la Condé [2]	S263	455	Sal1
Sopa ó menestra de coles	S264	455	Sal1
Sopa ó menestra de queso	S265	455-456	Sal1
Sopa ó menestra de almendras	S266	456	Sal1
Sopa ó menestra de pescado	S267	456	Sal1
Sopa ó menestra de primavera	S268	456	Sal1

Sopa ó menestra con sustancia de zanahorias	S269	456	Sal1
Sopa ó menestra á la Crecy	S270	457	Sal1
Sopa ó menestra de apio	S271	457	Sal1
Sopa ó menestra de ranas	S272	457	Sal1
Sopa ó menestra de pepinos	S273	457	Sal1
Sopa ó menestra con sustancia de lentejas y guisantes frescos	S274	457	Sal1
Sopa ó menestra con sustancia de judías	S275	457	Sal1
Sopa ó menestra de guisantes secos	S276	457-458	Sal1
Sopa ó menestra de sustancias de vijilia	S277	458	Sal1
Sopa ó menestra de calabaza	S278	458	Sal1
Sopa ó menestra con sustancia de caza menor	S279	458	Sal1
Sopa ó menestra con sustancia de castañas y perdices	S280	458	Sal1
Sopa ó menestra de la Reina	S281	458	Sal1
Sopa ó menestra de la Vírjen	S282	458-459	Sal1
Sopa ó menestra de castañas	S283	459	Sal1
SOPLILLOS de arroz	S284	459	Far5
Soplillos de patatas	S285	459	Far9
Soplillos de chocolate	S286	459	Far9
Soplillos hechos de pronto	S287	459-460	Far7
Soplillos de almendras	S288	460	Dul5
SUSPIROS de viuda	S289	460	Dul1
Suspiros de yemas de huevo	S290	460	Dul1
Suspiros de horno	S291	460	Dul1
SUSTANCIAS ó PURÉS	S292	460	Sal10
Sustancia de guisantes verdes	S293	460	Sal10
Sustancia de guisantes secos	S294	460-461	Sal10
Sustancia de guisantes secos hecha de otro modo	S295	461	Sal10
Sustancia de habas	S296	461	Sal10
Sustancia de lentejas	S297	461	Sal10
Sustancia de cebollas	S298	461	Sal10
Sustancia de setas	S299	461	Sal10
Sustancia de apio	S300	461-462	Sal10
Sustancia de escarola	S301	462	Sal10
Sustancia de calabaza de invierno	S302	462	Sal10
Sustancia de perdigones	S303	462	Sal10
Sustancia de nabos	S304	462	Sal10
Sustancia de patatas	S305	462	Sal10
Sustancia para enfermos	S306	462-463	Sal10
Sustancia comun	S307	463	Sal10
Sustancia ó pepitoria de cangrejos	S308	463	Sal10
Sustancia ó despojos para sopa	S309	463	Sal10
Sustancia ó despojos de patatas	S310	463	Sal10
Sustancia ó despojos de zanahorias	S311	463	Sal10
Sustancia ó despojos de castañas	S312	463-464	Sal10
Sustancia ó despojos de cebollas	S313	464	Sal10
Sustancia ó despojos de acederas	S314	464	Sal10
Sustancias estimulantes empleadas en la cocina	S315	464-466	Def

Sustancia ó despojos de carne y aves	S316	466	Sal10
Sustancia dorada que puede sustituir á la de España	S317	466	Sal10
Sustancia ó despojos de cangrejos	S318	466	Sal10
SUSTANCIAS ALIMENTICIAS (Conservacion de las)	S319	466-472	Def

T			
Título de la receta	Código	Página	Clasif.
TAJADAS fritas	T001	472	Sal5/Far6
Tajaditas delgadas de carnero	T002	472	Sal5
Tajaditas delgadas de carnero con manteca de anchoas	T003	472	Sal9
TALLARINES (Modo de hacer los)	T004	472	Sal1
Tallarines	T005	472-473	Sal1
TAMALES de dulce	T006	473	Far3
Tamales de maiz cacahuazentle	T007	473	Far3
Tamales de maiz cacahuazentle y huevos	T008	473	Far3
Tamales de leche	T009	473	Far3
Tamales de arroz	T010	473-474	Far3
TORTA de almendras	T011	474	Far8
Tarta ó pastel de frutas: (los pasteleros le llaman flan.)	T012	474-475	Far8
TENCA con yerbas finas	T013	475	Sal6
TERNERA	T014	475	Sal5
Ternera asada	T015	475	Sal9
Ternera al asador con yerbas finas	T016	475-476	Sal5
Ternera á lo paisano	T017	476	Sal5
Ternera cocida con su propia sustancia	T018	476	Sal5
Ternero á lo paisano	T019	476	Sal5
Ternera á la inglesa en ruedas	T020	476	Sal5
Ternera asada [2]	T021	476-477	Sal9
Ternera estofada	T022	477	Sal9
Ternera en ruedas con su jugo	T023	477	Sal5
Ternera en papel	T024	477	Sal5
Ternera asada	T025	477	Sal9
Ternera en adobo	T026	477	Sal5
Ternera en tasajo	T027	477	Sal5
Ternera estofada [2]	T028	477-478	Sal9
Ternera mechada	T029	478	Sal9
Ternera (cabeza de)	T030	478	Sal5
Ternera de otro modo (cabeza de)	T031	478	Sal5
Ternera gustosa	T032	478	Sal9
Ternera á lo paisano (espaldilla de)	T033	478-479	Sal5
Ternera bañada. (espaldilla de)	T034	479	Sal9
Ternera rellena. (espaldilla)	T035	479	Sal9
Ternera en estofado. (espaldilla de)	T036	479	Sal9
Ternera (espaldilla preparada con su propia sustancia)	T037	479	Sal5
Ternera á la museta (espaldilla de)	T038	479-480	Sal9
Ternera arrollada (espaldilla de)	T039	480	Sal9

TERNILLAS del pecho de ternera con guisantes	T040	480	Sal5
Ternillas del pecho de ternera á lo marinero	T041	480	Sal5
TIMBALES	T042	480	Far2
TIRILLAS de durazno	T043	480	Dul4
Tirillas de membrillo	T044	481	Dul4
TLEMOLE castellano	T045	481	Sal9/Sal10
Tlemole de palacio, de carne	T046	481	Sal9/Sal10
TOMATES	T047	481	Dul4
Tomates rellenos	T048	481	Sal2
TOMILLO y laurel molido para las salsa	T049	481	Sal10
TORDO y mirlo	T050	481-482	Sal3
TORRIJAS de natas	T051	482	Far6
Torrijas de pan con vino	T052	482	Far6
Torrijas de almidon	T053	482	Far2
Torrijas de frijol	T054	482	Far6
Torrijas reales	T055	482	Far3
Torrijas reales de otro modo	T056	482-483	Far3
Torrijas de huevos	T057	483	Far6
Torrijas de patatas	T058	483	Far6
Torrijas	T059	483	Far6
TORTA de hígado de cerdo	T060	483	Far2
Torta de arroz y aves	T061	483-484	Far5
Torta de patatas	T062	484	Sal7
Torta de hígado de ternera	T063	484	Far2
Torta de miga de pan	T064	484	Far2
Torta de calabaza	T065	484	Far2
Torta de arroz	T066	484-485	Far5/Sal7
Torta cuajada	T067	485	Sal7
Torta cuajada [2]	T068	485	Sal7
Torta de carnero	T069	485	Sal7
Torta de carnero de otro modo	T070	485	Sal7
Torta de arroz [2]	T071	485	Far5
Torta francesa	T072	485-486	Sal7
Torta cuajada para almuerzo	T073	486	Sal7
Torta de camarones	T074	486	Sal7
Torta que llaman de nada ó de adobo	T075	486	Sal7
Torta de berenjenas y chícharos	T076	486	Sal7
Torta de garbanzos remojados	T077	486	Sal7
Torta de patatas	T078	486	Sal7
Torta de chícharos	T079	486	Sal7
Torta de huevos de pescado en varios guisados	T080	486-487	Sal7
Torta de ostiones	T081	487	Sal7
Torta de leche	T082	487	Dul6
Torta de manzanas y garbanzos	T083	487	Dul6
Torta de piña	T084	487	Dul6
Torta de arroz con leche	T085	487	Dul6/Far5
Torta de mantequilla	T086	488	Dul6

Torta de nueces	T087	488	Dul6
Torta de leche [2]	T088	488	Dul6
Torta de natillas	T089	488	Dul6
Torta de leche y carne para almuerzo	T090	488	Sal7[?]
Torta del cielo	T091	488-489	Dul6
Torta de damas	T092	489	Dul6
Torta de requeson en almíbar	T093	489	Dul6
Torta de almendras [2]	T094	489	Dul6
Torta de piña y huevos	T095	489	Dul6
Torta de leche y yemas de huevo	T096	489	Dul6
Torta de arroz [3]	T097	489	Far5
Torta del cielo [2]	T098	489-490	Dul6
Torta del cielo, de otro modo	T099	490	Dul6
Torta de requeson	T100	490	Dul6
Torta de piñon	T101	490	Dul6
Torta de puding ó torrijas	T102	490	Far9
Torta de leche y mamon	T103	490	Far8
Torta de natas de leche	T104	490	Dul6
Torta de requeson y huevos	T105	490	Dul6
Torta de almendras y agua de azahar	T106	490-491	Dul6
Torta que llaman mojivelo	T107	491	Dul6
Torta de camote	T108	491	Dul6
Torta de almendras [3]	T109	491	Dul6
Torta de natas	T110	491	Far8
Torta de natas mejor	T111	491	Far8
Torta que acompaña al manjar blanco en funciones	T112	491-492	Far1
Torta de varias frutas	T113	492	Dul6
Torta de almendras y pechugas	T114	492	Far8
Torta de natas [2]	T115	492	Far8
Torta de almendra	T116	492	Dul6
Torta prieta	T117	492	Dul6
Torta de requeson	T118	492	Dul6
Torta de sémola	T119	493	Dul6
Torta de arroz	T120	493	Dul6/Far5
Torta de almendras [4]	T121	493	Dul6
Torta savarina	T122	493-494	Far1/Far8
Torta á estilo pe Nantes	T123	494	Far2/Far7
Torta de magdalena	T124	494	Far7
TORTILLA de jigote de carnero	T125	494	Sal7
Tortillas de maiz	T126	494	Far4/Far9
TORTITAS con manzanas	T127	494-495	Far2
TOSTADAS de anchoas	T128	495	Far1
Tostadas de pan con manteca	T129	495	Far1
TRUCHA	T130	495	Def
Truchas	T131	495	Sal6
Truchas de otro modo	T132	495	Sal6
Truchas guisadas	T133	495	Sal6

TRUCHITAS á la jinebrina	T134	495	Sal6
Truchitas en sarten	T135	496	Sal6
TRUCHUELAS	T136	496	Sal6
TURCO de pan	T137	496	Far2
Turco de pan de otro modo	T138	496	Far2/Far4
Turco de cacahuazentle	T139	496	Far2/Far4
TURRON de claras de huevo	T140	496	Dul5
Turrón de almendras	T141	496-497	Dul5
Turrón de Alicante	T142	497	Dul5
Turrón de la Reina	T143	497	Dul5

U			
Título de la receta	Código	Página	Clasif.
UBRE de vaca	U001	497	Sal5
UVA-ESPINA	U002	497	Beb7
UVATE de Borgoña	U003	497-498	Dul4

V			
Título de la receta	Código	Página	Clasif.
VACA	V001	498	Def
Vaca (espaldilla de)	V002	498	Sal5
Vaca verde	V003	498	Sal5
Vaca asada en parrillas	V004	498	Sal9
Vaca á la maitre d´hotel	V005	498	Sal5
Vaca á la moda	V006	498-499	Sal9
Vaca encarnada	V007	499	Sal9
VERDOLAGAS	V008	499	Sal2
Verdolagas de otro modo	V009	499	Sal2
Verdolagas (modo de conservarlas para el invierno)	V010	499	Sal2
VINAGRE (Fabricación del)	V011	499-500	Beb5
Vinagre de cidra	V012	500	Beb5
Vinagre de perada	V013	500	Beb5
Vinagre de cerveza	V014	500-501	Beb5
VINO caliente	V015	501	Beb5
VITUALLA	V016	501-502	Sal2/Sal9
VOLAVEN	V017	502	Far2
VOLIU INGLÉS	V018	502	Far9
VOTOALANTES	V019	502	Sal2/Sal4

X			
Título de la receta	Código	Página	Clasif.
XAPULCO como para pipian	X001	502	Sal9/Sal10
XOCONOXTLES	X002	502	Def
Xoconoxbles. (Conserva de)	X003	502-503	Dul4
Xoconoxbles cubiertos	X004	503	Dul3

Y			
Título de la receta	Código	Página	Clasif.
YEMAS	Y001	503	Dul5
Yemas acarameladas	Y002	503	Dul5
Yemas en leche	Y003	503	Dul5

Z			
Título de la receta	Código	Página	Clasif.
Zanahorias guisadas	Z001	504	Sal2
Zanahorias á la maitre d´hotel	Z002	504	Sal2
Zanahorias fritas	Z003	504	Sal2
Zanahorias á la flamenca	Z004	504	Sal2
Zanahorias á la poulette	Z005	504	Sal2
Zanahorias agridulces	Z006	504	Sal2
ZARZAMORA. (Conserva de)	Z007	504	Dul4