

La cocina poblana en sus antiguos recetarios impresos. Siglo XIX.

Ricardo **Moreno Botello**



Figura 1. Calle Guevara, Puebla.

Está por ver la luz la reedición de un antiguo y curioso libro de cocina poblano; se trata del primer impreso dedicado al tema culinario intitulado *La cocinera de todo el mundo o la cocina sin cocinera*. Este manual fue publicado por el impresor poblano Juan Nepomuceno del Valle en 1844.¹ En interés de promover esta nueva edición, quiero presentar aquí uno de los aspectos que tratamos en la introducción, para contextualizar y revalorar este interesante ejemplar. El tema es el de la producción de recetarios en la Puebla decimonónica, proceso editorial



Figura 2. Portada *La Cocinera*.

novedoso en el siglo XIX y del cual *La cocinera de todo el mundo* es el primer título reconocido hasta el momento (Figura 2).

I

El tema de los manuales de cocina resulta de un particular interés patrimonial en esta Puebla centenaria, porque tales publicaciones representan la fusión material de dos grandes tradiciones culturales novohispanas: la cocina y la imprenta. En efecto, Puebla ha destacado a lo largo de su historia por ser una de las fuentes principales de lo que se conoce como cocina criolla, derivada del mestizaje entre un concepto, gustos y unas maneras de cocinar europeas, particularmente hispánicas, con la subsunción de ingredientes americanos, cuyos sabores y valor alimentario enriquecieron de manera importante la ingesta mundial. Por otra parte, con el establecimiento de la primera imprenta en la Angelópolis en el siglo XVII, gracias al interés del obispo Juan de Palafox y Mendoza, la ciudad se convirtió, después de la capital de Nueva España, en el segundo centro impresor del virreinato (Figura 3).



Figura 3. Viñeta de la Biblioteca Palafoxiana.

Con esos antecedentes, no extraña que en el siglo XIX, ya establecida la nación independiente, Puebla pudiera ampliar y consolidar la transmisión de sus creaciones culinarias, sus recetas de cocina, ahora de manera más eficiente a través de las imprentas. Un pionero de este proceso fue Juan Nepomuceno del Valle con su imprenta de la Calle de la Carnicería no. 12. Este impresor destacó en el ámbito de la edición no solo en Puebla sino la ciudad de México, y es parte de ese grupo de empresarios-impresores mexicanos que encabezados por Mariano Galván y Alejandro Valdés en la ciudad de México (editores de los dos primeros recetarios de factura nacional)² representaron con sus ediciones un eslabón cultural entre dos etapas de la historia patria: la del mundo colonial y la de la nación independiente.³

A Juan N. del Valle se deben obras como los famosos *Calendarios*, librillos de carácter utilitario y del mayor interés informativo y cultural; así como varias *Guías de forasteros, locales y nacionales*, que contenían informaciones y noticias de gran valor estadístico y documental, por solo citar una parte de su producción editorial. En la Biblioteca José María Lafragua, de la BUAP, se puede consultar una buena parte de los impresos de Juan N. del Valle.

Al libro de Del Valle, *La Cocinera de todo el mundo*, siguieron otras obras culinarias producidas en Puebla en el diecinueve, en el contexto de un verdadero *boom* de este tipo de publicaciones

que las casas francesas, y en menor medida españolas, se encargaron de alentar en todo el país y al que se sumaron un variado grupo de impresores mexicanos; este hecho permitió que la producción culinaria local y regional –cuyas recetas no rebasaban el universo privado de las hojas y cuadernillos manuscritos– alcanzara difusión nacional y en ciertos casos visibilidad internacional.

II

Ahora bien, el historiador José Luis Juárez, uno de los más notables especialistas en historia de la cocina en México, ha insistido en la necesidad de evitar una lectura nacionalista apresurada de los manuales de cocina y de las prácticas culinarias dominantes en el México del siglo XIX.

Sugiere que lo más conveniente es analizar el desarrollo coquinario de esa centuria como un proceso de reafirmación de tradiciones criollas, con propensión hacia lo europeo y particularmente a la herencia española.⁴ Este enfoque que compartimos resulta pertinente sobre todo para lo que fueron las tendencias dominantes en

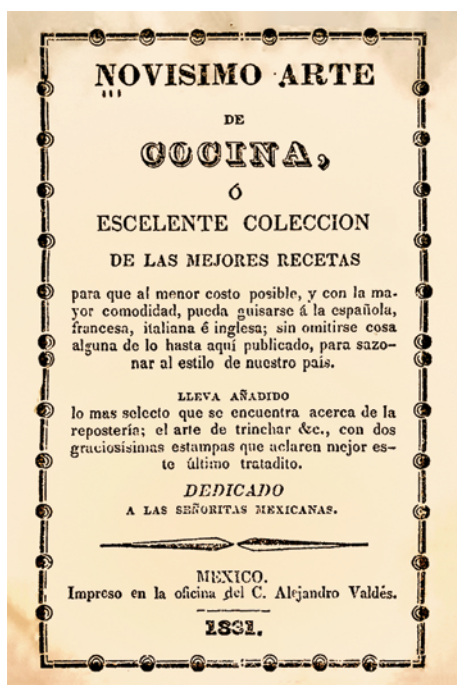


Figura 4. *Novísimo arte de cocina.*

la cocina de las familias acomodadas de la Puebla decimonónica.

El apego a la tradición de influencia española, tan cara a las capas sociales altas y medias de la antigua Angelópolis, se expresará también en los recetarios que circularon en los hogares y particularmente en los que se publicaron en la propia ciudad de Puebla a lo largo del diecinueve. La hispanofilia del medio poblano podría explicar que el primer recetario replicado en Puebla no fuese *El cocinero mexicano* de empeños tan nacionalistas como lo aprecia Sara Back-Geller,⁵ sino un manual más ajustado al gusto criollo como el *Novísimo arte de cocina*.

Esto significa que, más allá de la inclusión en los recetarios de algunas fórmulas con ingredientes autóctonos, como los chiles en los tradicionales moles y clemoles, la elaboración de algunos platillos con maíz cacahuazintle (tamales y tortillas) y el uso del pulque como bebida, salsa o fermento para panes –con las que se puede ver un tinte “mexicano” en los recetarios–, el contenido dominante siguió siendo de recetas de origen y gusto ibérico, utilizando especias que les eran preferentes (pimienta, clavo, canela, azafrán, comino, etc.) e incorporando a esos sabores algunos componentes de la alimentación prehispánica, particularmente la gran variedad de chiles, el jitomate, el cacao y el maíz.

En este sentido, debe lamentarse que la alimentación ajena a las élites y clases acomodadas de Puebla, es decir la ingesta indígena y popular que incluyó diversas clases de animales y un menú mucho más variado en quelites, raíces y frutos de lo que se ha consignado en torno a la tríada maíz-frijol-chile, se mantuviera ausente en general de los recetarios de la época (Figura 4).

Veamos en el Cuadro I algunos de los ingredientes de origen americano que se incorporaron a la alimentación criolla desde la época novohispana y trascendieron al siglo XIX, tal como se registra en *La cocinera de todo el mundo*.

INGREDIENTE	TIPO	PLATILLOS
Aguacate o ahuate (Persea americana)	Fruto	Aguacates rellenos
Ayocote o ayocotl (Phaseolus coccineus)	Leguminosa	Antes, en leche dulce, manchamanteles
Cacahuete o tlacahuatl (Arachis hypogaea)	Leguminosa	Antes, clemole castellano, moles, xapulco
Cacalosúchil o cacaloxóchitl (Plumeria rubra)	Flor	Conservas
Cacao (Theobroma cacao)	Grano o semilla	Chocolate
Calabacitas (Cucurbita argyrosperma)	Hortaliza	Adobos, ensaladas, estofados, guisados
Camote o camohtli (Hipome batatas)	Tubérculo	Antes, bienmesabe, buñuelos, caldos, cajetas, clemoles, cuajadas, estofados, guisados, jaleas, manchamanteles, torta, xapulco
Chilichotes o tornachiles (Capsicum annuum 'Jalapeño')	Fruto	Angaripola, asados, asaduras, botoalante, caldos, empanadas, ensaladas, escabeche, gigotes, guisados, morisqueta, pan, pebre, pescados, potajes, tamales, tortas
Chiles poblanos (Capsicum annuum 'Poblano')	Fruto	Chiles rellenos en nogada de nueces, chiles rellenos con especias, chiles rellenos en conserva dulce
Chiles secos: ancho o mulato, chipotle, guajillo, pasilla o negro (variedades del Capsicum annuum)	Fruto	Adobos, clemoles, ensaladas, manchamanteles, moles, pipián, salmonejo, salsas, tortas, xapulco
Epazote o epaztl (Disphania ambrosioides)	Hierba	Botoalante
Frijoles o etl (Phaseolus vulgaris)	Leguminosa	Frijoles en portugués, para vigilia, para relleno de pan y pastel
Guajolote o Huexolotl (Meleagris gallopavo)	Ave	Adobos, asados, mole poblano, pipián
Jitomate o xichtomatl (Solanum lycopersicum)	Fruto	Albóndigas, albondigón angaripola, capirotada, clemoles, conservas, gaspacho, guisados, manchamanteles, pescados, salmonejo, salsas, sopas, tortas, zaramullo
Maíz (Zea mays)	Grano	Biscochos, buñuelos, jornales de dulce, pan de maíz, pastel de cacahuazintle, tamales, tortillas, turco
Pepitas de calabaza (Cucurbita máxima)	Semilla	Antes, clemole castellano, jamoncillos, mole, pasta dulce, pipián verde
Pitaya (Stenocereus queretaroensis)	Fruto	Bocadillos dulces
Quelites o quilitl (género Chenopodium)	Hierbas	Guisados, pastel
Tejocotes o texocotl (Crataegus mexicana)	Fruto	Cajetas, jalea
Tlalayotes o tlallayohtli (Gonolobus pedunculatus)	Fruto	Conservas
Tomate verde o tomatillo de hoja (Physalis ixocarpa)	Fruto	Enchilado, entomatados, mole poblano, pipián verde
Yuca o mandioca (Manihot esculenta)	Tubérculo	Clemoles, bienmesabe

Cuadro I. Ingredientes americanos en platillos de la cocina criolla. Fuente: Tomado de *Cocinar en la Puebla del siglo XIX. Reencuentro con La cocinera de todo el mundo*.

INGREDIENTES AMERICANOS EN PLATILLOS DE LA COCINA CRIOLLA

Estos ingredientes y muchos más fueron parte de la comida de los naturales americanos en tiempos

prehispánicos. El estudio de restos de flora y fauna encontrados en conjuntos habitacionales mesoamericanos, mostró por ejemplo que la alimentación de los pobladores de Teotihuacán en el periodo clásico se basaba en maíz, frijol, calabaza, chile, amaranto, nopal, verdolaga, aguacate, tomate, guaje, y hierbas de olor como el epazote y el orégano.



Figura 5. Aztecas comiendo.

A estos vegetales se agregaban diversos frutos: tejocote, capulín, ciruela y zapote blanco, entre otros. Por cuanto a la fauna comestible recurrían al perro, guajolote, venado, liebre, conejo, diferentes roedores, zorrillo, jabalí, armadillo, pato, garza, paloma, ganso, codorniz, tortuga, rana, lagartija y diferentes tipos de peces. Básicamente esta dieta, que no incluye las formas de elaboración de los alimentos, se ha documentado también para el caso de los mexicas⁶ (Figura 5).

Algo semejante consumían los mayas del periodo clásico. Las investigaciones señalan el consumo del maíz en forma de tamales, pinole, atoles y pozole; poco se sabe del consumo de tortillas, aunque se reporta la ingesta de tortilla seca con frijoles molidos, lo que hoy se asemejaría tal vez a nuestros frijoles refritos con totopos. También se ha identificado el consumo de maíz, frijoles negros y chile durante el desayuno y la cena, aunque con ingredientes complementarios como carne por la tarde. Asimismo, distintos vestigios y códices han mostrado tamales cubiertos con salsa roja, tamales de pescado, venado, iguana y pavo, y bebidas como el chocolate y el *chij* (savia de he-nequén fermentada).⁷

Como puede observarse en el cuadro I, todos estos ingredientes americanos no iban a las mesas coloniales, de peninsulares y criollos, en sus modos de preparación indígena; si acaso ciertos chiles en salsas simples y clemoles (platillos caldosos a



Figura 6. Paisaje de Cholula.

base de chile, tomate o jitomate), o quizás algunas versiones del pozole, gachas, tamales y tortillas, tendrían semejanza con los platillos originales.

En el recetario señalado, *La cocinera de todo el mundo o la cocina sin cocinera*, por ejemplo, aun las tortillas y tamales tan propios de la alimentación indígena, se presentan en mezclas y formas de cocción más elaboradas que las que pudieron conocerse antes de la conquista española; además, en este recetario, curiosamente, no aparece el pulque en ninguna de sus preparaciones y mezclas o curados, salvo la breve alusión como ingrediente de unos panecillos denominados “Embebidos de pulque”. Esta omisión la enmendaría el autor Del Valle años después, en 1866, al editar su *El tesoro de la cocina en forma de diccionario*, donde se incluyen doce recetas sobre la preparación del pulque.⁸

Nos hemos detenido en este aspecto nodal de los alimentos mesoamericanos y en las mezclas de ingredientes ibero-americanos, porque este tipo de platillos reconocidos como hitos del mestizaje en la cocina criolla tendrán después una presencia permanente a lo largo del siglo XIX y más adelante dentro de los diversos recetarios impresos. El tema es particularmente importante para la cuestión alimentaria en Puebla y sus recetarios decimonónicos, porque su posición geográfica le permitía estar en contacto con diversas regiones donde las poblaciones indígenas, a pesar de su

AÑO	TÍTULO	AUTOR/IMPRESOR	Número de páginas
1844	<i>La cocinera de todo el mundo ó la cocina sin cocinera</i>	Imprenta de Juan N. del Valle	247
1849	<i>Manual del cocinero y cocinera (Tomado del periódico La Risa)</i>	Imprenta de José María Macías	397
1877	<i>La cocinera poblana y el libro de las familias</i>	Librería del editor Narciso Bassols	796
1888	<i>El unico y mas extenso cocinero poblano, al alcance de todas las personas</i>	Imprenta de M. Corona	138
1899	<i>La cocinera poblana: ó la señora de la casa</i>	Ana M. Vda. de Medellín / Imprenta y librería de A. Méndez	207, 51, v
s. f.	<i>Formulario de cocina mexicana. Puebla Siglo XIX*</i>	s. a./s. p. i.	400
1911	<i>Manual de cocina (2ª. Ed.)**</i>	María Isla/Tipográfica "Casa de la Misericordia Cristiana"	547

Cuadro II. Recetarios poblanos del siglo XIX. *Edición facsímil, México, CONACULTA, 2002. **Reedición, México, CONACULTA, 2002, reimpresión 2010.

precaria situación, se mantuvieron con vitalidad durante el siglo XIX; tal es el caso de Tlaxcala, la región de Cholula-Atlixco y del volcán Popocatepetl, la mixteca y la Sierra Norte de Puebla –Oriente y Poniente– rumbo al Totonacapan (Figura 6).

III

Pasemos ahora a revisar los principales libros de cocina poblanos decimonónicos. En el cuadro II se muestran los más antiguos y emblemáticos recetarios salidos de las imprentas angelopolitanas hasta principios del siglo XX.

El cuadro anterior comienza naturalmente con el recetario de Del Valle, primer impreso poblano que conocemos hasta ahora del tema culinario y el cual ofrece un abanico de platillos que se remontan hasta el siglo XVIII; termina con el gran compendio de María Isla, que muestra también lo que la cocina poblana integró y decantó a todo lo largo del siglo XIX. Veamos entonces la bibliografía seleccionada con más detalle.

Por su contenido, estas obras –como todos los manuales de cocina de la época– tienen propósitos comunes y diferentes a la vez, hecho que puede observarse al compararlos entre sí; esto quiere

decir que más allá del objetivo general de llevar a las familias una determinada oferta de recetas, algunas veces muy variada y otras selecta, cada libro buscó también llegar al público con propósitos particulares que lo distinguiesen de otros y le permitieran concurrir mejor en el naciente y competido mercado de manuales de cocina que fue el del siglo XIX.

a) *La cocinera de todo el mundo*, por ejemplo, no sólo se propuso retomar y reivindicar una



Figura 7. Viñeta de cortes.



Figura 8. Cocina poblana. Litografía de Macías.



Figura 9. Manchamanteles.

cocina criolla de perfiles consolidados y herencia novohispana, como la que contenía el *Novísimo arte de cocina* y la del más antiguo manuscrito denominado *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo* (1780), sino además educar en las buenas maneras para el manejo de los platillos –el arte de cortar y trinchar–, donde aparecen incluso las primeras imágenes ilustrativas al respecto (Figura 7).

Asimismo, el libro incorporó fórmulas muy útiles y novedosas en materia de licores que lo hicieron parte de una “revolución golosa”, como calificó el historiador Luis González y González a la preparación y consumo de bebidas.

Finalmente encontramos también otros temas gastronómicos de alto contenido técnico y formativo, como la preparación de bebidas mediante maceración o infusión y, sobre todo, la fabricación del pan, cuya incorporación al recetario mostró el tino de un editor como Del Valle quien sabía de la importancia de la panadería para los poblanos, cuyos orígenes se remontan a la fundación misma de la ciudad y la siembra de cereales en los valles circundantes.

b) Por su parte, el *Manual del cocinero y cocinera* del valenciano Wenceslao Aygals de Izco, alias “don Abundio”, con sus casi setecientas fórmulas,

es un recetario que había sido publicado en el periódico literario poblano *La Risa* y cuyo contenido apunta al gusto especialmente ibérico que se aprecia en el tipo de recetas⁹ (Figura 8).

Este libro, cuyo destino formal son tanto el cocinero como la cocinera, en realidad está dedicado a las mujeres –“al bello secso de Puebla” [sic.]– y pone un notorio énfasis, tanto en su irónico “Prólogo” como en el “Ambigú” y en el apartado “Servicio de mesa”, en la necesidad de actuar con propiedad y elegancia en la mesa para evitar las “horrorosas catástrofes” que sobrevienen por el desconocimiento de las reglas francesas de cortar, trinchar y servir los alimentos.¹⁰ Aderezado también con simpáticas viñetas, el *Manual* nutrió a Puebla de un importante menú de platillos, algunos europeos pero en su mayoría peninsulares, entre los que su autor destacaba

[...] los guisos provinciales de España como la buena olla de Madrid, la escudela á la catalana, la paella de Valencia, la olla podrida de Extremadura, el gazpacho de Andalucía, el bacalao á la vizcaína, lu rumescu y cosas de Reus, el arroz al forn de Vinaroz, etc., etc.¹¹

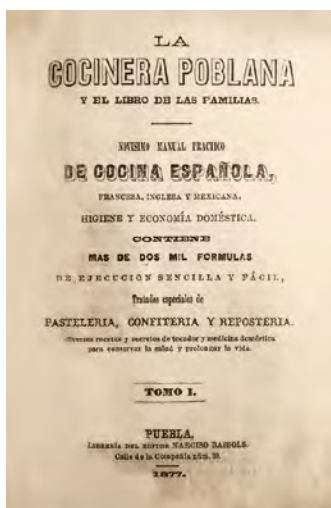


Figura 10. Portada de *La cocinera poblana*, 1ª. Edición.



Figura 11. Portada de *El único y más extenso...*

Además del conjunto dominante de fórmulas de sazón española, el *Manual* agrega al menos una treintena de recetas locales que mezclan chiles o se acompañan con tornachile (xalapeño o cuaresmeño), tomadas en buena medida de *La cocinera de todo el mundo* o de su antecesor el *Novísimo arte de cocina*, entre ellas: el Manchamanteles, los moles poblano y oaxaqueño, el pipián, el escabeche veracruzano, el tamal de bobo, el *ahucamole* (guacamole) y once maneras de curar los pulques. Hay que decir, finalmente, que alrededor de 14 recetas de este libro fueron aprovechadas años después por don Narciso Bassols i Soriano en *La cocinera poblana* (Figura 9).

c) Por cuanto a *La cocinera poblana y el libro de las familias* (1877), nos encontramos con un recetario de factura angelopolitana que logra incorporar en los dos tomos de la obra y sus más de 2,000 recetas,¹² tanto el gusto ibérico –derivado de *El libro de las familias* que el editor Bassols incluyó con algunos cambios–, como los nuevos sabores de una importante variedad de recetas regionales, agrupadas por primera vez en una sección particular de “Cocina mexicana” y que comienza con el popular “mole de guajolote”¹³ (Figura 10). *La cocinera poblana*, a diferencia de lo que ocurre con *La cocinera de todo el mundo*, sí participó del movimiento con

intenciones de legitimación nacional e internacional de la cocina local que se vivió en la segunda mitad del siglo XIX y que llegó a expresarse también en la inclusión de fórmulas gastronómicas mestizas en los recetarios franceses y españoles. En este caso, la construcción de la sección “Cocina mexicana” en *La cocinera poblana*, rebotante de fórmulas del gusto local, además de representar “el ingreso de las costumbres alimentarias criollas y mestizas al menú internacional”, tuvo el efecto de “operar simbólicamente como la carta de presentación del ideal culinario de los poblanos ante el mundo.”¹⁴

d) *El único y más extenso cocinero poblano, al alcance de todas las personas*,¹⁵ más que “extenso” –que no lo era pues apenas contiene 274 recetas de repostería y cocina–, es una inteligente selección de platillos (Figura 11).

Este recetario no se propuso objetivos educativos en materia de elegancia o de modales en la mesa, sino que apostó a la difusión de recetas que podrían considerarse de moda entre las familias, en especial de la cocina española y europea con acento en la francesa: fórmulas francesas son, por ejemplo, las del *vol-au-vent*, la sopa de cebolla, el filete Chateaubriand, à la maître d’hotel, en *souce soubisse*, à la financière, las salsas bechamel, bretona, mayonesa, los huevos revueltos a la francesa u *omelette*, las *cêpes* a la bordelesa, la lombarda a la francesa, las *crêpes* y la crema de Blois.



Figura 12. Bizcocho de cacahuazintle.

Este libro, impreso en las postrimerías del siglo XIX, propuso también a sus lectores platillos selectos que incluían ingredientes locales como maíz, chiles, jitomate, camote y que llevaban etiqueta de nacional. De esos platillos llamados mexicanos tenemos: la sopa de epazote y los tamales finos de *Resurrección*; las costillas de carnero empapeladas y cabezas de carnero asadas, ambas “a la mexicana”; huevos al plato a la mexicana; huevos a la ranchera o a la ranchera en chile verde; aves en pipián de ajonjolí, chiles rellenos con papas y queso, manchamanteles, bagre en chile verde; frijoles poblanos y frijoles ayocotes; bienmesabe de pechuga, manjar real de camote y almendra, leche de camote morado con almendras, bizcochos de cacahuazintle, jamoncillo y otros dulces (Figura 12).

Con este menú selecto y variado, el recetario daba más que buena pinta para el medio poblano pero también para el mercado nacional, por lo que M. Corona –el impresor de la calle Cholula No. 2, en Puebla–, decidió jugársela con una gran edición, y contra la costumbre de las imprentas de ocultar sus tirajes, él anunció en la portada misma del recetario un tiraje de 50,000 ejemplares. Desconocemos la suerte de sus ventas, aunque no nos extrañaría que hubiese logrado un buen impacto, dada la calidad de la selección de recetas y la avidez de la época por este tipo de publicaciones.¹⁶



Figura 13. Portada de *La cocinera poblana*.

e) Por cuanto al libro *La cocinera poblana: ó la señora de la casa*, de Anita M. Vda. de Medellín (Puebla, 1899),¹⁷ hay que decir que se trata de un manual en el tono porfirista de finales del diecinueve, es decir, con un contenido que además de las recetas tradicionales de Puebla –y también del gusto tapatío–, puso el acento en fórmulas de cocina y repostería en la moda francesa dominante¹⁸ (Figura 13).

Se trata del recetario que tuvo la virtud histórica de ser uno de los primeros libros de cocina mexicanos firmado por una mujer con el propósito claro de ganar la atención de sus congéneres hacia un recetario “expresamente escrito para las señoras mexicanas”, y en un medio editorial dominado por hombres. En efecto, ya se ha señalado que los manuales de cocina del siglo XIX pretendían dictar a las amas de casa por parte de los editores, siempre varones, los modales, las reglas y el contenido de las actividades en la cocina y en la mesa, y si bien en casos como el de *La cocinera poblana* y el *libro de las familias* de N. Bassols se consignaba la intervención de una “cocinera práctica” en la selección y aprobación de recetas, esta participación se mantuvo siempre en el anonimato.¹⁹

En este contexto, Anita M. Viuda de Medellín comparte con otras mujeres michoacanas, Vicenta

Torres de Rubio y Manuela Pacheco (*Manual de cocina michoacana*, Zamora, 1896)²⁰ y con Hortensia Rendón de García (*Antiguo manual de cocina yucateca*, Mérida, 1898),²¹ el mérito de ser pioneras en nuestro país de la edición de libros de cocina a cargo de mujeres.

En esta profesión siguieron los pasos tempranos de la francesa Louise Béate-Agustine Utrech-Friedel, autora de *Le petit cuisinier habile ou l'art d'apprêter les aliments avec délicatesse et économie* (París, 1814),²² o de las inglesas Eliza Acton (*Modern Cookery for Private Families*, 1845) e Isabella Beeton (*The Book of Household Management* publicado por entregas entre 1859 y 1861), quienes pensaron conquistar con sus obras a los nuevos públicos femeninos de clases media y trabajadora inglesas.²³

También en el campo de las ediciones coquiniarias de mujeres, destacan en Sudamérica los trabajos de Susana Torres Castex (alias Teófila Benavento) con *La perfecta cocinera argentina*, y Juana Manuela Gorriti con *La cocinera ecléctica*, ambas obras de 1890.²⁴

Sobre el contenido del recetario *La cocinera poblana: ó la señora de la casa*, Juárez López destaca lo siguiente:

[...] las recetas que presentaba eran sencillas y bien conocidas y las dedicaba a las señoras mexicanas. Puso ensalada rusa y bacalao à la vizcaína, sopa de col y también lomo con pulque, mero en guacamole, chiles rellenos y diferentes moles, chicha, tepache, pulque y un apartado dedicado a los tamales. En este recetario singular se señala que va a poner cocina mexicana, poblana y tapatía, con lo que no solamente señala la matriz que es la mexicana, sino también dos de sus más importantes ramificaciones. Son los primeros asomos de lo que tiempo después serían los diferentes estereotipos de la cocina de los estados de la República a los que se sumaría con el tiempo imágenes de mujeres con trajes típicos y sonriendo coquetamente en la portada de los recetarios.²⁵

f) Otro texto es el que se editó sin autor, fecha, ni pie de imprenta bajo el título *Anónimo. Formulario de la cocina mexicana. Puebla, siglo XIX*.²⁶ Lamentablemente el prólogo con el que se abre la reedición, resueltamente insustancial, tampoco ofrece mayor información sobre el documento; se trata sin embargo de un recetario muy completo de 923 fórmulas, organizado y repartido en preparaciones específicas entre las que destacan las de distintos animales: ternera, carnero, puerco, conejo, liebre, pollos, guajolote, pescados y ostiones; junto con caldos, sopas, huevos, purés, salsas, asados jamones, guisados en general, legumbres, y los correspondientes a postres, dulces, pastelería, vinos y licores.

En este manual se puede observar la manera tan intensa como se arraigó y enriqueció el gusto italiano por las pastas, ciertamente combinadas con ingredientes de origen hispanoamericano. Dentro de su apartado de sopas se recogen platillos con distintas preparaciones de fideos, tallarines y macarrones, pero sobre todo sus extraordinarias recetas de raviolos: en sopa o fritos; con sesos; con carne de puerco y requesón; de pechuga con borraja y requesón; con sesos, jitomates y chile verde; con nabos y jamón, iy otros diversos rellenos!²⁷ También da cuenta de quince recetas francesas, pocas en realidad para la influencia que debió tener en el momento esa cocina en México.

El recetario destaca dos temas de importancia en la alimentación nacional: los moles, 29 fórmulas de distinto tipo,²⁸ entre otros los poblanos (hasta entonces sin chocolate) que provienen de *La cocinera poblana y el libro de las familias* (1877), y las recetas para curar el pulque que habían aparecido ya en el *Manual del cocinero y cocinera* de 1849. En fin, un recetario que dentro de sus más de novecientas fórmulas dedica una décima parte a las preparaciones de mayor talante mestizo, muchas ya denominadas "mexicanas" (Figura. 14).

g) Finalmente, tenemos el *Manual de cocina* de María Isla (Puebla, 1911),²⁹ que si bien se conoce por la edición de comienzos del siglo pasado, es una gran muestra de la tradición culinaria poblana



Figura 14. Tlachiquero.

y nacional del siglo XIX, y a diferencia de los otros manuales que hemos comentado, ya se aprecia como una obra más contemporánea, de contenidos muy amplios, nacionales sin duda, que se edita al calor de nuevos aires en México.

Este manual exhibe un lenguaje moderno y la organización y repartición muy afinada de sus 911 fórmulas; por otra parte, incorpora 35 recetas de origen francés, cuenta con una mayor presencia de platillos y repostería anglosajona, y contempla una variedad de galletas y otras preparaciones que denotan nuevos recursos técnicos e ingredientes industrializados en las cocinas (Figura 15).

María Isla presenta en su *Manual* 53 recetas tradicionales de cocina criolla y mestiza; por ejemplo, los moles de guajolote, donde una de las preparaciones contiene azúcar, “para que quede dulce”; el tradicional manchamanteles, cumbre de la cocina colonial; el imprescindible pipián verde; el asado de pato o pierna de puerco con pulque; los chilaquiles, que llevan el *jocoqui* (tal vez debido a la presencia libanesa); los chiles rellenos de sardinas; los quelites fritos y una buena cantidad de salsas mexicanas. Preparados con masa nos ofrece los bizcochos con pulque, las gorditas de maíz en horno y pasteles de cacahuazintle; finalmente tiene postres tradicionales como los camotitos de Santa Clara, cajetas varias y dulces de distinto

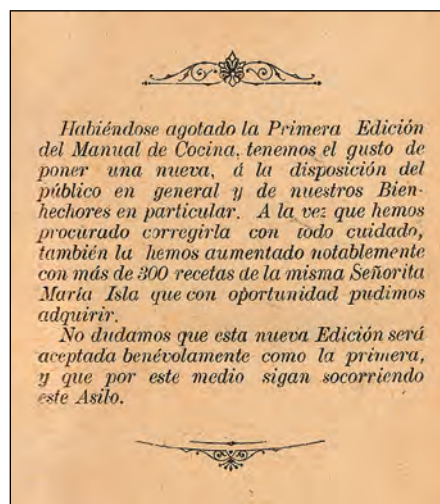


Figura 15. Nota en 2a. edición del *Manual de cocina*.

tipo y lugar. El *Manual de cocina* resalta el origen de varias recetas acompañando su nombre con el lugar o toponímico: así tenemos las enchiladitas y la salsa de almendras de San Blas, liebre campechana, lengua mexicana, estofado veracruzano de pollo, envuelitos de Querétaro, buñuelos jalapeños, buñuelos y muéganos de Tlacotalpan, panqué de Pachuca, cajeta de Celaya, cocada tabasqueña, chongos y guayabate morelianos, y meringues de Mimiahupan.

El recetario de María Isla –señorita de grandes dotes culinarias y mujer piadosa– se imprimió en el salto de los siglos XIX al XX y vendría a competir con la editorial de Herrero Hermanos que tomaba a su cargo y modernizaba en la ciudad de México, a partir de su sexta edición (1901), el otro gran recetario angelopolitano del que ya hemos hablado, *La cocinera poblana y el libro de las familias*. Esto nos señala que la cocina poblana había logrado una buena fama más allá de sus fronteras estatales, y que recetarios como los señalados, por su amplia inclusión de platillos regionales, la promoción de la cocina mestiza y sugerentes fusiones, se convirtieron en un referente culinario apetecible en todo el país.

Manuel Buenrostro, en el prólogo de la edición más reciente, resume así el recetario de María Isla:



© Enrique Soto. Cocina Ex-Convento de Santa Rosa, Puebla, 2017.

Vemos en este documento, y podemos disfrutar, una cocina en que las mezclas han adquirido un carácter regional, y no es extraño, pues Puebla, como ciudad, ha sido camino obligado entre Veracruz y la ciudad de México, y la región tiene comunicación desde épocas remotas con la culta Oaxaca y comparte costumbres con Hidalgo y Tlaxcala. En las diferentes recetas vemos que van quedando plasmados sus antecedentes [...]. Cada persona podrá según su interés relacionar información contenida en este libro: los ingredientes, las técnicas de cocina, los productos enlatados, los diminutivos, los tipos de panes que se mencionan, los instrumentos y utensilios de cocina, las diferentes unidades que en esa época conviven, los orígenes de los vinos, los tipos de quesos o usos del hilo y del papel, nos dan oportunidad de combinar datos y hacer nuestra propias deducciones. Podremos asimismo, encontrar señales del carácter propio de la cocina, cuando por ejemplo, para la preparación de un “Lomo alemán” se le añade un poco de pulque.³⁰

En efecto, si alguna conclusión se desprende del recetario de María Isla, así como de las diez reediciones de *La cocinera poblana* y otros libros

de gastronomía en México, es que la cada vez mayor variedad de platillos regionales denotan la creciente circulación de recetas que los manuales impresos propiciaron a lo largo del siglo XIX, hecho que comenzó a darle un tono nacional a estos documentos y a la cocina que propagaban.

Es importante resaltar, finalmente, que el recetario de María Isla no solo lleva en su firma la reivindicación del género femenino en la producción de estas obras, sino también al incluir muchas veces los nombres de las mujeres que participaban con sus creaciones en este *Manual de cocina*. Dicha acreditación de autoras, las dedicatorias que encontramos en varios títulos, la orientación propagandística de su venta y las listas de suscripciones que se exhibían en distintos recetarios, muestran que el quehacer de la cocina en los hogares siguió siendo hasta principios del siglo XX, en Puebla y en el país, un dominio esencialmente femenino.

IV

Fue así como aprovechando la reedición del primer libro de cocina impreso en la ciudad de Puebla, nos permitimos también acercarnos, en breve repaso, a los seis recetarios poblanos del siglo XIX, al menos para situarlos históricamente y señalar sus principales características, pues es en este contexto de ediciones donde encontramos interesantes noticias al hacer un análisis comparativo de los libros: su mayor o menor apego a una tradición local, la recurrente adopción y réplica de fórmulas, el uso de ingredientes americanos y el interés por “lo mexicano” en sus recetas y secciones, el impacto en la segunda mitad del XIX de las modas francesas y de la *grande cuisine* y, finalmente, la irrupción abierta de las mujeres en la creación de recetarios en las postrimerías del porfiriato.

Todos estos temas, siguen abiertos todavía para mayores indagaciones, que ayuden al mejor conocimiento de dos elementos importantes del patrimonio cultural de Puebla: su cocina y su historia editorial. El siglo XIX, consideramos, fue el siglo de las luces en materia culinaria, un tiempo que

vinculó, por una parte, las herencias coloniales subyacentes en las cocinas locales del país y, por la otra, la inmersión de nuestros saberes culinarios en el mundo más amplio de las interacciones trasatlánticas, saciando nuestros afanes modernizadores con la cocina y los modales franceses. En todo este proceso de nexos y fusiones la imprenta fue sin duda un recurso inmejorable de expresión y el mejor medio de divulgación.

B I B L I O G R A F Í A

A) LIBROS ANTIGUOS

Anónimo. Formulario de la cocina mexicana. Puebla, siglo XIX. (México, CONACULTA, col. Recetarios Antiguos, 2002).

El cocinero mexicano ó, colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano, y de las mas selectas según el metodo de las cocinas española, italiana, francesa e inglesa. Con los procedimientos mas sencillos para la fabricación de masas, dulces, licores, helados y todo lo necesario para el decente servicio de una buena mesa, (sic.) 3 vols, México: 1831, Imprenta de Galván, a cargo de Mariano Arévalo, (Biblioteca de Gastronomía Mexicana. Fundación Herdez/México, CONACULTA-DGCP, 3 vols., reimpresión, 2000).

© Enrique Soto. Parroquia de San Andrés, Ciudad Serdán, Puebla, 2008.



El único y más extenso cocinero poblano, al alcance de todas las personas, conteniendo doscientas setenta y cuatro recetas de repostería y cocina. (sic.) Tiro, 50,000 ejemplares, Puebla. 1888. Imprenta de M. Corona, calle de Cholula número 2. (Biblioteca de la Universidad de California. Digitalizado por Google).

Guía de forasteros de la capital de Puebla, para el año de 1852, dispuesta por Juan N. del Valle, Puebla: Imprenta del Editor (1852). (Biblioteca histórica José Ma. Lafragua, BUAP, Puebla).

La cocinera de todo el mundo ó la cocina sin cocinera, Coleccion de las mejores y mas escelentes 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 aqui publicado para sazonar al estilo de México, lleva añadido Un calendario gastronómico, no conocido entre nosotros, varias recetas curiosas y desconocidas hasta hoy, lo mas selecto que se encuentra acerca de la repostería; el arte de trinchar & c., con una preciosísima estampa litografiada que aclara mejor este último tratado (sic.), 2 tomos, Puebla, 1844, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. (Biblioteca de la Universidad de California. Digitalizado por Google).

La cocinera poblana y el libro de las familias, novísimo manual practico de cocina española, francesa, inglesa y mexicana. Higiene y economía doméstica. Contiene mas de dos mil formulas de ejecucion sencilla y fácil, Tratados especiales de pastelería, confitería y repostería, diversas recetas y secretos de tocador y medicina domestica para conservar la salud y prolongar la vida. (sic.) Puebla, Librería del editor Narciso Bassols, 1877. (Biblioteca histórica José María Lafragua, BUAP, Puebla).

Manual del cocinero y cocinera, tomado del periódico literario La Risa. Se dedica al bello seco de Puebla. Puebla: Imprenta de José María Macías, 1849. (Biblioteca del CEHM Carso/Facsímil con estudio introductorio de Manuel Ramos Medina, Puebla, Gobierno del Estado de Puebla-Comisión Puebla V Centenario, 1992).

Manual de Cocina, Recetas recopiladas por la Srta. María Isla quien las cedió á la Casa de "La misericordia Cristiana", Segunda Edición, Puebla, Tip. de la "Misericordia Cristiana", 1911. (reedición con prólogo de Marco Buenrostro, México, CONACULTA, col. Recetarios Antiguos, 2002; y 1ª reimpresión, 2010).

Novísimo arte de cocina, ó escelente coleccion de las mejores recetas para que al menor costo posible, y con la mayor comodidad, pueda guisarse á la española, francesa, italiana é inglesa; sin omitirse cosa alguna de lo hasta aquí publicado, para sazonar al estilo de nuestro país. Lleva añadido lo mas selecto que se encuentra acerca de la repostería; el arte de trinchar & c., con dos preciosísimas estampas que aclaren mejor este último tratadito. Dedicado a las señoritas mexicanas. México, Impreso en la oficina del C. Alejandro Valdés, 1831.

La cocinera poblana: ó la señora de la casa, novísimo manual práctico de cocina mexicana, poblana y tapatía, con un manual de nevería, pastelería y repostería francesas. Obra expresamente escrita para señoras mexicanas, por Anita M. Vda. de Medellín. Puebla, Imprenta y librería de A. Méndez, 1899. (UC San Diego Library).



B) BIBLIOGRAFÍA GENERAL

Cooper V and Rusell D (2009). Publishing for leisure. En McKittrick D (ed.), *Cambridge History of the book in Britain* (pp. 475-499)., Cambridge, Cambridge University Press 6:1830-1914.

Escalante Gonzalvo P (2004). La vida urbana en el periodo clásico mesoamericano. Teotihuacan hacia el año 600 D.C. En Escalante G. P (coord.). *I. Mesoamérica y los ámbitos indígenas de la Nueva España* (pp. 41-98). Col. Historia de la Vida Cotidiana en México (dirigida por Pilar Gonzalvo Aispuru), México, El Colegio de México/FCE.

Guía Zaragoza JG (2016). *Tesoro de la cocina: el análisis histórico, cultural y gastronómico de un recetario mexicano de 1866*, Tesis de maestría, Estudios Históricos-UAEM, Toluca.

Hernández JM (2017). *Orígenes de la cocina poblana. Secreto de ángeles*, México, Editorial Planeta.

Juárez López JL (2012). *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, México, CONACULTA-DGCP.

Moreno Botello R (ed.) (2017). *La cocina en Puebla. Tradición y modernidad de un patrimonio, elogio de La Cocinera Poblana*, México, Ediciones de Educación y Cultura / BUAP.

Moreno Botello R (ed.) (2020). *Cocinar en la Puebla del siglo XIX. Reencuentro con la cocinera de todo el mundo*, Puebla, BUAP/Ediciones EyC (en prensa).

Pedraza A y González de la Vara M (2011). Dos recetarios michoacanos. En González y González L y González de la Vara M (eds.). *Michoacán a la mesa* (pp. 259-264). *Op.cit.*

Suárez de la Torre L (coord.) (2003). *Constructores de un cambio cultural: impresores-editores y libreros en la ciudad de México, 1830-1855*. México, Instituto Mora.

Super JC (2018). Libros de cocina y cultura en la América Latina temprana. En Long J (coord.). *Conquista y comida...* (pp. 451-468). *Op.cit.*

Velázquez García E (2004). La vida cotidiana de los mayas durante el periodo clásico. En Escalante G. P (coord.). *I. Mesoamérica...* (pp. 99-136). *Op. cit.*

C) FUENTES ELECTRÓNICAS

Backgeller CS (2013). *Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890)*, México. Recuperado de: <http://desacatos.ciesas.edu.mx/index.php/Desacatos/article/view/107>.

Pérez Samper MA (1997). *Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna*. Recuperado de: <https://www.ucm.es/data/cont/docs/995-2015-04-06-1997Cuadernos.PDF>.

Silva Prada N (2015). Las Petronas y Sofías del mundo culinario latinoamericano. *El Tiempo*, 21-oct-2015. Recuperado de: <file:///Users/Ricardo/Desktop/Las%20Petronas%20y%20Sof%C3%ADas%20del%20mundo%20culinario%20latinoamericano%20%7C%20Blogs%20El%20Tiempo.webarchive>.

Ricardo Moreno Botello
jrmbotello@hotmail.com