

Un siglo de recetarios jaliscienses de cocina: un acercamiento al análisis de la identidad regional

ROBERTO ACEVES ÁVILA*

En la última década, la cocina tradicional mexicana ha sido objeto de renovada atención como elemento formador de una identidad nacional por parte de diversos investigadores, llegando incluso a declararla como parte del Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial de México que administra el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. En 2010, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) incluyó la cocina regional michoacana dentro del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, aduciendo, entre otras razones, que “la cocina tradicional mexicana es un elemento fundamental de la identidad cultural de las comunidades que la practican y transmiten de generación en generación”, y que:

* Posdoctorante Conacyt, Universidad de Guadalajara.

Este artículo se publica con el apoyo de una beca del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt) para realizar estudios de doctorado durante el periodo 2013-2016. Agradecemos las valiosas observaciones y comentarios hechos a versiones previas de este ensayo por el doctor José Refugio de la Torre Curiel y la doctora Estrellita García Fernández, ambos de El Colegio de Jalisco, por los dictaminadores anónimos de este artículo y, sobre todo, por la doctora Delfina Ávila Landeros, notable experta en temas culinarios. Cualquier error de omisión o de interpretación es responsabilidad exclusiva del autor y no de los comentaristas.

La cocina tradicional mejicana [sic] es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares.¹

Con esta definición de la cocina tradicional mexicana, prácticamente quedan fuera de ella todas las tradiciones, prácticas y usos culinarios desarrollados en centros urbanos no vinculados a la producción y recolección directa de alimentos, con lo que dicha cocina queda relegada a una visión estereotipada que identifica lo tradicional mexicano con lo indígena y lo rural. Recientemente, Sarah Bak-Geller Corona se dio a la tarea de analizar los primeros libros de recetas mexicanas en el periodo 1830-1890 y su papel en la creación de una identidad nacional. Para ella:

Tres aspectos permiten considerar a los primeros recetarios mexicanos como uno de los proyectos más audaces e innovadores en la construcción de la idea de “mexicanidad”: en primer lugar, la valorización de los productos nativos del país; en segundo, la legitimación del español vernáculo y la implementación de un lenguaje culinario nacional y, por último, la emergencia de una nueva manera de concebir el tiempo histórico a partir de la apropiación y la reinención de prácticas culinarias prehispánicas.²

Sin embargo, la propia autora señala la carencia de una reflexión crítica alrededor de los conceptos de nación, nacionalismo y modernidad como ejes del análisis de la cocina nacional. Por otra parte, de este artículo parece desprenderse la idea de que la cocina mexicana y la identidad nacional son elementos relativamente consistentes y unificados, cuando es evidente la existencia de múltiples expresiones culinarias locales que reflejan a su vez usos, costumbres e ideas regionalizados. De hecho, en la mayoría de los recetarios publicados en México siempre aparecen referencias a los platillos preparados de

¹ UNESCO, “La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán” [s. a.].

² Sarah Bak-Geller Corona, “Narrativas deleitosas de la nación: los primeros libros de cocina en México (1830-1890)”, *Desacatos*, núm. 43, 2013, pp. 31-44.

acuerdo con el estilo de determinadas regiones, como en los casos del mole poblano o el pescado a la veracruzana. Consideramos que todavía están por hacerse análisis más detallados de los recetarios regionales o locales, impresos o no, propios de las distintas regiones de México. Dicho análisis seguramente arrojará sorpresas sobre la forma en que los habitantes de determinadas regiones o ciudades se perciben a sí mismos a través de los diferentes discursos culinarios plasmados en los recetarios. Pero, así como no es posible hablar de una identidad nacional única, tampoco será posible hablar de una identidad local o regional única. Sin embargo, creemos que el discurso plasmado en dichos recetarios locales aspira a definir dichas identidades de manera implícita, aunque como veremos, no necesariamente alrededor del concepto de nacionalidad.

Aun cuando en los últimos veinte años se han llevado a cabo reimpressiones de recetarios antiguos o se han rescatado recetarios familiares inéditos, no destinados originalmente a la imprenta o a la difusión masiva, la mayor parte de las reseñas o comentarios sobre los mismos se han dedicado a exaltar el rescate culinario de los diversos platillos contenidos en ellos, pero no examinan ni los discursos que les dan soporte ni su intencionalidad implícita o explícita. Consideramos que estos recetarios locales reflejan algo más que la definición de una identidad local o la idea de preservar sus recetas para futuras generaciones. El discurso contenido en los mismos busca preservar y transmitir un capital simbólico expresado en los platillos, e imponer una visión de modernidad a través del gusto. Pierre Bourdieu, en su libro *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*, señala que el gusto constituye “una de las apuestas más vitales de las luchas que tienen lugar en el campo de la clase dominante y en el campo de la producción cultural. No sólo porque el juicio del gusto sea la suprema manifestación del *discernimiento* que, reconciliando el entendimiento y la sensibilidad, el pedante que comprende sin sentir y el mundano que disfruta sin comprender, define al hombre consumado”.³

El aprecio o gusto por los platillos culinarios bien preparados de acuerdo con una tradición y un saber “legítimos” representan una forma de acceder a la civilización y a la modernidad, y en última instancia, a la esfera de la gente bien educada, ocupada principalmente por las elites. Si consideramos los platillos culinarios como

³ Pierre Bourdieu, *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, 1998, p. 9.

bienes culturales que forman parte de un patrimonio intangible, un capital simbólico cuya posesión dota de prestigio y legitima como poseedores de un saber a quienes los preparan y disfrutan, entonces los discursos contenidos en los recetarios reflejan una confrontación entre poderes con el fin de controlar el monopolio de dicho capital simbólico, a la vez que promueven la difusión y consolidación de un *habitus*⁴ entre la población.

Recordemos que una de las discusiones centrales presentes en las sociedades occidentales desde finales del siglo XVIII hasta inicios del siglo XX es la de la modernidad, el progreso y la manera de acceder a tal. Al describir el fenómeno de la modernidad en relación con los procesos de independencia en Latinoamérica, François-Xavier Guerra caracteriza a éste como “un conjunto de mutaciones múltiples en el campo de las ideas, del imaginario, de los valores, de los comportamientos en parte comunes y en parte diferentes a las que llevaba consigo el absolutismo” y propone que la modernidad se distingue sobre todo por el individualismo, por el proceso mediante el cual el individuo es configurado, y se convierte en el “sujeto normativo de las instituciones”.⁵ La configuración normativa mediante saberes de un sujeto moderno y civilizado se convierte en uno de los objetivos de las elites intelectuales mexicanas a lo largo del siglo XIX. Sobre la función educativa que podían tener las lecciones relacionadas con la economía doméstica y la cocina en México, Jeffrey Pilcher ha señalado que durante el siglo XIX:

Los dirigentes nacionales creían que la solución a las inquietudes, tanto sobre la salud pública como acerca de la moral popular, se encontraba en la educación de las mujeres. De hecho, algunos pensaban que una campaña nacional de educación doméstica era el único método

⁴ Bourdieu define al *habitus* de la siguiente manera: “Los condicionamientos asociados a una clase particular de condiciones de existencia producen *habitus*, sistemas de *disposiciones* duraderas y transferibles, estructuras estructuradas predispuestas a funcionar como estructuras estructurantes, es decir, como principios generadores y organizadores de prácticas y de representaciones que pueden ser objetivamente adaptadas a su meta sin suponer el propósito consciente de ciertos fines ni el dominio expreso de las operaciones necesarias para alcanzarlos, objetivamente ‘reguladas’ y ‘regulares’ sin ser para nada el producto de la obediencia a determinadas reglas, y, por todo ello, colectivamente orquestadas sin ser el producto de la acción organizadora de un director de orquesta”, véase Pierre Bourdieu, *El sentido práctico*, 2007, p. 86.

⁵ François-Xavier Guerra, *Modernidad e independencias. Ensayos sobre las revoluciones hispánicas*, 1992, p. 85.

para civilizar a las masas, sobre todo a los indios [...] Detrás de la elevada retórica de mejoramiento moral se ocultaba un intento por suavizar las tensiones sociales transformando a las clases trabajadoras en una réplica de la burguesía.⁶

Para el caso específico de la Guadalajara decimonónica, Brigitte Boehm de Lameiras señala:

Los tapatíos habían forjado una sólida cultura alrededor de la comida que se consolidó en la época porfiriana, que contribuyó entre otras cosas al logro del ideal ficticio de armonizar los intereses de las diversas clases sociales. Las pautas de conducta en el ámbito doméstico, desde el familiar privado hasta el institucional asistencial y el festivo, ordenaban en la vida cotidiana las afinidades e identidades, así como la condición económica y social de los participantes.⁷

Ahora bien, esta “sólida cultura alrededor de la comida” se manifiesta en forma de un saber culinario, todo saber se expresa a través de un discurso que, a su vez, es una expresión de las relaciones de poder presentes en la sociedad. Como señala Michel Foucault, los discursos como expresión de distintos saberes representan formas de ejercicio del poder.⁸ En ese sentido, ningún discurso, incluyendo el culinario, puede considerarse neutral o plenamente objetivo. Lo anterior plantea la necesidad de examinar las fuentes, los soportes del discurso, con ojos y actitud crítica. Las recetas no sólo reflejan las condiciones materiales de producción de los alimentos en una sociedad, sino que también buscan configurar una cierta identidad e implantar un *habitus* en los usuarios, al proponer el consumo, la preparación y la presentación de ciertos alimentos por sobre otros.

Esto es más notable en varios recetarios de cocina mexicana de mediados del siglo XIX a la primera mitad del siglo XX: en algunos de ellos se dedica una sección a la presentación y a la selección de los alimentos, así como a la organización de una mesa y de los

⁶ Jeffrey Pilcher, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, 2001, p. 103.

⁷ Brigitte Boehm de Lameiras, “Comer y vivir en Guadalajara: tradición e influencias europeas en el siglo XIX y principios del XX”, en Carmen Castañeda (coord.), *Vivir en Guadalajara. La ciudad y sus funciones*, 1992, pp. 100-101.

⁸ Michel Foucault, *La verdad y las formas jurídicas*, 2008, p. 92.

banquetes,⁹ y en otros se hace uso de nuevos ingredientes más industrializados, que facilitan la preparación de los platillos y hacen más eficiente el uso del tiempo.¹⁰ De esta forma, el saber culinario cumple con una función educativa y modernizadora. Consideramos que las recetas y discursos presentes en dichos recetarios no pretenden equipararnos con un modelo de país (Francia o España, por ejemplo), sino más bien con un modelo de modernidad que se identifica con una civilización universal progresista de corte occidental, en la que impera el buen gusto y la buena educación, y con un esquema liberal-capitalista de uso del tiempo que busca reducir los costos de producción y los tiempos de preparación del platillo. Así, los recetarios cumplen con una función educativa amplia. No aspiran a ser libros en los que sólo se enseñe la preparación de platillos, sino manuales de costumbres gastronómicas encaminados además a orientar a los usuarios (y en especial a las mujeres) en la mejor manera de comer y servir una mesa y de incorporarlos a las buenas costumbres de la civilización occidental y de la modernidad. Sin embargo, debe quedar claro que esas aspiraciones de modernidad no pretenden destruir la identidad local, sino más bien adaptarla o incorporarla a una identidad más universal que se reconoce como moderna y civilizada. Muchos de los ingredientes aceptados por el gusto local siguen utilizándose en las recetas (camote, jícama, chilacayote, etcétera), sólo que ahora con nuevas preparaciones y presentaciones que les permiten aspirar a ser platillos de aceptación más universal sin sacrificar su naturaleza autóctona.

El discurso contenido en estos recetarios procura la legitimación de un gusto cuya posesión, a su vez, asigna estatus a quienes preparan y degustan los platillos. Estamos frente a un campo culinario cuyos discursos se dirigen principalmente a las familias urbanas, y de manera específica, a las amas de casa, que hasta inicios del siglo XX eran quienes tenían menores posibilidades de acceso al capital escolar. La posibilidad de que ellas se apropiaran del saber contenido en los recetarios les ofrecía la posibilidad de que adqui-

⁹ Es el caso del *Nuevo cocinero mejicano en forma de diccionario* (con ediciones de 1845 a 1903); de la *Nueva cocinera poblana o el libro de las familias* (primera edición, 1872), o *El verdadero práctico con recetas enteramente nuevas y ensayadas por su autor*, de Alejandro Pardo (primera edición, 1913).

¹⁰ Un caso extremo de este tipo de recetarios es el de Josefina Velázquez de León, *Cocina instantánea. Ideas prácticas para preparar rápidamente con latas y productos preparados platillos de buen sabor, dulces y repostería*, 1949.

rieran un capital cultural basado en prácticas reconocidas, y con ello, accedieran a la posibilidad de una asignación de estatus positivo que les otorgara lo que Bourdieu llama un “título de nobleza cultural”; Bourdieu lo define así:

[...] *efecto de asignación de estatus*, positivo (ennoblecimiento) o negativo (estigmatización), que todo grupo produce al asignar a los individuos a unas clases jerarquizadas. A diferencia de los poseedores de un capital cultural desprovisto de certificación académica, que siempre pueden ser sometidos a pruebas, porque no son más que lo que hacen, simples hijos de sus obras culturales, los poseedores de títulos de nobleza cultural —semejantes en esto a los poseedores de títulos nobiliarios, en los que el ser, definido por la fidelidad a una sangre, a un suelo, a una raza, a un pasado, a una patria, a una tradición, es irreductible a un hacer, a una capacidad, a una función— no tienen más que ser lo que son, porque todas sus prácticas valen lo que vale su autor, al ser la afirmación y la perpetuación de la *esencia* en virtud de la cual se realizan.¹¹

En este trabajo analizamos el contenido de cinco recetarios de Guadalajara, Jalisco.¹² Los dos más antiguos son de mediados del siglo XIX, y el más reciente, de la primera mitad del siglo XX. Los dos más antiguos son recetarios familiares no destinados a la imprenta o al público en general, aunque uno de ellos fue publicado en 1985 por el gobierno del Estado de Jalisco; los tres restantes fueron publicados en Guadalajara entre 1895 y 1947, aunque sólo uno de dichos recetarios ha sido citado y analizado en las bibliografías de estudio de la cocina tradicional mexicana. En este sentido, podemos decir que la mayoría de estos recetarios son prácticamente inéditos para efectos de estudio de la historia de la cocina tradicional mexicana.

En toda preparación de una receta están implícitos al menos dos tipos de saberes: un saber culinario, que gradualmente pasa de ser una habilidad personal a un conocimiento técnico cada vez más sofisticado; y un saber médico, ya que el alimento también cumple con funciones restaurativas, nutricionales e incluso curativas. A me-

¹¹ Pierre Bourdieu, *op. cit.*, 1998, pp. 20-21.

¹² No pudimos localizar el folleto de Ana Fernández, *Libro de cocina “tapatío”: 150 recetas prácticas para las señoras de casa recomendadas por Ana Fernández, la mejor cocinera de Guadalajara*, Guadalajara, Tipografía Bruno Carrillo [¿1930?], del cual se tiene noticia por su ficha en la base de datos www.worldcat.org. Todos los demás ejemplares consultados pertenecen a la biblioteca particular del autor de este artículo.

didada que avanza el tiempo, estos saberes tenderán a especializarse. Como se verá, en los primeros recetarios de la primera mitad del siglo XIX se incluyen recetas no sólo de alimentos, sino también de preparaciones como tónicos y aguas reconfortantes, mismos que posteriormente serán sustituidos por vinos y otras bebidas en los recetarios del siglo XX.

En todos los recetarios jaliscienses impresos que analizamos se pone énfasis en que las recetas han sido probadas o experimentadas, ya sea por amas de casa o por especialistas culinarios, es decir, que provienen de una tradición o de fuentes confiables que aseguran el buen éxito de la preparación; y en todos los casos, de manera explícita o implícita, su contenido se dirige a las familias, como señalando quiénes son los herederos de dicha tradición. En los recetarios familiares manuscritos de mediados del siglo XIX, las recetas provienen de una tradición recogida de familias que formaban parte de las elites urbanas tapatías, que se distinguen por sus apellidos de abolengo (Gordoa Ortiz, Biscardo, Castellanos, Corcuera, etcétera), mientras que los recetarios impresos de la primera mitad del siglo XX hacen hincapié en que provienen de recopilaciones hechas por amas de casa o por damas distinguidas de la sociedad, cuyas recetas no sólo han sido probadas y se pueden poner en práctica sin ninguna dificultad, sino que además se han seleccionado las que son propias para familias y son diferentes a las que se preparan en establecimientos públicos con fines comerciales.¹³ También se da el caso de que el seleccionador las dedica a las familias, como “producto de muchos años que he dedicado a la práctica” como maestro de pastelería y dulcería en establecimientos de prestigio de la ciudad. Así, esos recetarios buscan un efecto de imposición simbólica de ciertos bienes culinarios considerados como adecuados para las familias, mediante el cual el individuo puede distinguirse de otros estratos cuyo gusto y hábitos de consumo están determinados por la mera necesidad.

¹³ A pesar de que los propios recetarios establecen esta diferencia entre lo familiar y lo comercial, Boehm de Lameiras ha señalado que las pautas de conducta y normas vigentes referentes al comportamiento culinario “se hicieron extensivas hacia los ámbitos público mercantiles que tendían a infiltrar el individualismo, la separación del grupo afín, a esta sociedad de suyo exclusiva y tradicional. No obstante, existieron desde el siglo pasado [XIX] los establecimientos comerciales de comida, la asistencia a ellos se regía por la clase, el sexo, la hora y la ocasión”. Véase Boehm de Lameiras, *op. cit.*, p. 101. Sobre el número y tipo de establecimientos culinarios comerciales en la época, véase más adelante la nota 34 de este mismo artículo.

La idea de gusto, típicamente burguesa, puesto que supone la absoluta libertad de elección, está tan estrechamente asociada con la idea de libertad que cuesta trabajo concebir las paradojas del gusto de necesidad [...] El gusto es *amor fati*, elección del destino, pero una elección forzada, producida por unas condiciones de existencia que, al excluir como puro sueño cualquier otra posible, no deja otra opción que el gusto de lo necesario [...] La principal oposición entre los gustos de lujo y los gustos por necesidad se especifica en tantas oposiciones cuantas maneras diferentes existen de afirmar su distinción con respecto a la clase obrera y a sus necesidades primarias, o, lo que viene a ser lo mismo, cuantos poderes permiten mantener a distancia a la necesidad.¹⁴

Pero no basta con que un discurso se trate de imponer para que sea aceptado. John C. Super, al hablar de los casos de España y de Portugal, señala que la publicación de recetarios y de libros de comida y cocina dependen de la existencia de los recursos económicos, los hábitos alimentarios y la educación necesaria entre la población.¹⁵ Consideramos, además, que la aceptación de un recetario por parte de la población depende de otros tres factores:

1. La utilidad que éste pueda tener entre los usuarios, lo cual depende de que las recetas se acomoden al gusto y necesidades de los destinatarios de los platillos.
2. La factibilidad de preparación de los platos descritos, lo cual depende de la disponibilidad de los ingredientes y medios de preparación en la región y de la facilidad de poder ejecutar las recetas en las cocinas de los usuarios.
3. La novedad o aportación que puedan hacer los platillos presentados al repertorio de los usuarios, lo que facultará la ampliación de su menú y convertirlos en mejores cocineros mediante la apropiación de un mayor capital simbólico.

Los dos primeros puntos tienen que ver con la cultura material local y el entorno de preparación y aceptación de ciertos platos por parte de la población local, quien considerará como apetitosos aquellos platos que le resulten más cercanos a su entorno cultural. En

¹⁴ Pierre Bourdieu, *op. cit.*, 1998, pp. 177 y 182.

¹⁵ John C. Super, "Libros de cocina y cultura en la América Latina temprana", en Janet Long (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, 1996, p. 463.

cambio, el tercer punto tiene que ver con las expectativas de los usuarios, tanto cocineros como consumidores, a quienes el recetario, mediante la preparación y presentación de nuevos platillos, les da la posibilidad de acceder a un entorno cultural más amplio, permitiéndoles ensanchar sus alcances culturales y entrar en contacto con otras culturas y experiencias, principalmente internacionales. Todos los recetarios que analizamos cumplen con los puntos anteriores.

Consideramos que el objetivo que procuran los usuarios de estos recetarios no sólo es el aprender a cocinar mejor, sino que también buscan apropiarse de una tradición que los integre a la modernidad¹⁶ y ser aceptados, al menos simbólicamente, en el círculo de las clases dominantes que poseen el monopolio de los bienes culturales relacionados con el gusto. Durkheim ha señalado la importancia de la tradición como fuente de autoridad para legitimar la conciencia común o los estados colectivos de la sociedad, al afirmar que:

Lo que da fuerza a los estados colectivos no es sólo que son comunes a la generación presente, sino, sobre todo, que son, en su mayor parte, un legado de las generaciones anteriores [...] lo que procede del pasado es por lo general, objeto de un respeto muy especial. Una práctica a la que todo el mundo unánimemente se conforma tiene, sin duda, un gran prestigio. Pero si además se fortalece con el sentimiento de los antepasados, nadie piensa en derogarla. La autoridad de la conciencia colectiva está hecha pues, en gran parte gracias a la autoridad de la tradición.¹⁷

Por su parte, Eric Hobsbawm nos recuerda que las tradiciones, en este caso culinarias, que parecen o reclaman ser antiguas son, a menudo, bastante recientes en su origen y a veces inventadas a pesar de sus visos de antigüedad, teniendo como propósito validar ciertas condiciones del presente a partir de hechos ocurridos en el pasado.

¹⁶ Esta paradoja que une a la modernidad con la tradición fue algo que hizo notar Octavio Paz al analizar la poesía del romanticismo y la vanguardia. Paz afirma que "lo moderno es una tradición. Una tradición hecha de interrupciones y en la que cada ruptura es un comienzo [...] La modernidad es una tradición polémica y que desaloja a la tradición imperante cualquiera que ésta sea; pero la desaloja sólo para, un instante después, ceder el sitio a otra tradición que, a su vez, es otra manifestación momentánea de la actualidad" (Octavio Paz, *Los hijos del limo. Del romanticismo a la vanguardia*, 1974, pp. 15-16).

¹⁷ Emile Durkheim, *La división del trabajo social*, 2007, p. 306.

La “tradición inventada” implica un grupo de prácticas, normalmente gobernadas por reglas aceptadas abierta o tácitamente y de naturaleza simbólica o ritual, que buscan inculcar determinados valores o normas de comportamiento por medio de su repetición, lo cual implica automáticamente continuidad con el pasado. De hecho, cuando es posible, normalmente intentan conectarse con un pasado histórico que les sea adecuado.¹⁸

Cuaderno de Resetas [sic] de D^a Josefita Gordoia Ortiz de Rosas. Año de 1846

El primero de los recetarios que analizamos es el *Cuaderno de Resetas [sic] de D^a Josefita Gordoia Ortiz de Rosas. Año de 1846*, publicado en 1985 por la Unidad Editorial del Gobierno del Estado de Jalisco.¹⁹ En la “Nota genealógica” que precede al volumen, se nos explica que dicho recetario fue recopilado por la señora Gordoia, miembro de una familia española “recién avocindadas en nuestra Guadalajara decimonónica”.²⁰ Descendiente de mineros guipuzcoanos y de hijosdalgo vizcaínos, la autora esencialmente compila recetas de la tradición de la cocina española y europea (turrón común a la española, turrón a la francesa, mostachones a la española, etcétera), haciendo uso ocasional de ingredientes autóctonos, como en el caso del “mole de huajolote” [sic] o los tamales de chile y los de azúcar. Sin embargo, en la segunda parte del recetario la autora compila las *Resetas [sic] tomadas de un libro de Da. Carmen Biscardo hoy 12 de enero de 1848*, en las que se observa una mayor predominancia de guisos regionales (mole poblano, pescado veracruzano, queso de Balladolid [sic], turrón legítimo de Oajaca [sic], torta de Guatemala, etcétera), un mayor uso de ingredientes nacionales (cajeta de frijol, jarabe de maguey, jarabe de guaje cirial, cajeta de joconostle [sic], bacalao en chile) y una mayor referencia a recetas certificadas por la tradición y el uso, es decir, provenientes de otras familias (budín de la Cano, conserva de membrillo de mi comadre, turrón de cuchara de la se-

¹⁸ Eric Hobsbawm y Terence Ranger (eds.), *La invención de la tradición*, 2002, p. 8.

¹⁹ Josefita Gordoia y Ortiz de Rosas, *Cuaderno de Resetas de D^a Josefita Gordoia Ortiz de Rosas. Año de 1846*, 1985. En esa edición no se menciona dónde puede consultarse el original ni quién hizo los trabajos de paleografía.

²⁰ *Ibidem*, p. 5.

ñora García, entre otras). Ninguna de las recetas tiene indicaciones para el número de personas, y las medidas suelen variar de receta en receta, combinándose libras con cuartillos, tomines y pizcas, lo que parece resaltar que la cocina es considerada un arte, más que una técnica.²¹ Debido a la falta de uniformidad en la redacción de las recetas, resulta claro que esta recopilación no estaba destinada a la imprenta. Su función era preservar, para futuras generaciones, las recetas recopiladas no sólo por la familia, sino por otras amistades del mismo círculo social, las cuales eran heredadas como parte de una tradición familiar.

En términos de rescate culinario, quizá lo más interesante de esta segunda parte es la primera mención histórica específica del taco como platillo. En su artículo sobre el surgimiento y difusión de la taquería en México, Jeffrey Pilcher señala que la primera mención inequívoca a la palabra taco en el sentido culinario que hoy le damos ocurre hasta 1891, en la novela *Los bandidos de Río Frío*, de Manuel Payno. Asimismo, nos dice que “sobre el curso del siglo XIX, y más concretamente hacia la última década, el taco adquirió en México su significado moderno”.²² Sin embargo, en esta segunda parte del recetario, datada en 1848, hallamos una referencia al “Taco de Gitomate” [sic], el cual se describe de la siguiente manera (en ésta y en las siguientes transcripciones de recetas se respeta la ortografía del original):

Se muelen los chicharrones de puerco sin esprimir, [sic] se cosen [sic] gitomates [sic] y se muelen con los chicharrones y se les echa en una casuela [sic] a freír con la misma manteca de ellos, se pica cebolla menudita se fríe aparte y se le revuelbe, [sic] se pasan por manteca caliente tortillas y se revuelcan en la salsa como las enchiladas.²³

Debe señalarse el hecho de que, si bien esta receta no describe explícitamente al taco como un envoltorio de tortilla, sí lo identifica

²¹ Por otra parte, debe señalarse que el uso indiscriminado de pesos y medidas en México fue algo común no sólo en la cocina sino en otras áreas del saber. La adopción de un sistema generalizado de pesos y medidas para nuestro país no ocurrió sino hasta el 15 de marzo de 1857, cuando el presidente Ignacio Comonfort firmó el decreto de ley que introducía el sistema métrico decimal en México.

²² Jeffrey Pilcher, “¡Tacos, joven! Cosmopolitismo proletario y la cocina nacional mexicana”, *Dimensión Antropológica*, vol. 37, mayo-agosto, 2006, pp. 96-97.

²³ Josefita Gordo, *op. cit.*, p. 124.

con las enchiladas y, por consiguiente, con los “envueltos”, los cuales, de acuerdo con el *Nuevo cocinero mejicano*, “no son otra cosa que las tortillas con chile (véase Enchiladas) envueltas, poniéndoseles adentro carne frita, morcón,²⁴ etcétera, con que se habían de adornar por encima”.²⁵ Por su parte, las enchiladas “se llaman así, o *tortillas con chile*, unas tortillas pequeñas y suaves que, fritas con chile, sirven para los almuerzos ligeros y para tomar pulque, que es la única bebida provechosa encima de ellas, pues el agua las haría indigestas y los licores fermentados las volverían dañosas”.²⁶ En su artículo, Pilcher había adelantado la hipótesis de que el nombre de taco provendría de:

[...] un peculiar uso del taco en el siglo XVIII entre los trabajadores de las minas de plata de Real del Monte, cerca de Pachuca, Hidalgo, quienes aplicaban el término para referirse a las cargas de pólvora envuelta en papel. Aunque esta variante particular no parece haber sido registrada en ningún diccionario, es evidente que deriva tanto de la mención específica a una carga de pólvora para un fusil como de un significado más general de tapón, considerando que los mineros de la plata preparaban la carga abriendo un hoyo en la roca en el cual insertaban el explosivo “taco”.²⁷

En este caso, queda pendiente analizar la posible existencia de otras referencias al taco en la región, así como la forma en que se asoció dicha referencia a las enchiladas y los envueltos.

²⁴ El morcón (y la morcilla) “son las tripas del puerco, carnero u otro animal, rellenas de sangre, condimentadas con especias y otras sustancias, que hacen más o menos relevante su gusto. No se distinguen entre sí sino en que para las morcillas se emplean las tripas delgadas del animal, y para el morcón la gruesa, que es el remate del orden de las tripas, y se llama intestino ciego. Aunque se hacen unas y otras, como se ha dicho, con las tripas de varios animales, es lo más común no emplear para esto sino las del puerco, con las que son más sabrosas estas preparaciones, que por otra parte no dejan de ser indigestas”; véase *Nuevo cocinero mejicano en forma de diccionario*, op. cit., pp. 550.

²⁵ *Ibidem*, pp. 312-313.

²⁶ *Ibidem*, p. 298.

²⁷ Jeffrey Pilcher, “¡Tacos, joven!...”, op. cit., pp. 98-99.

El recetario de la familia Castellanos (de mediados a finales del siglo XIX)

El segundo recetario, que describimos a continuación, es una recopilación hecha por varias manos, en diferentes épocas y en papeles diversos, de múltiples recetas de cocina de todo tipo. No tiene portada ni contiene datos específicos que permitan determinar las fechas de redacción o procedencias específicas de las recetas. Sin embargo, se sabe que el cuaderno en sí perteneció a la hermana del arquitecto Pedro Castellanos, constructor del templo de Nuestra Señora del Rosario de Guadalajara, conocido popularmente como “templo del padre Galván”. La dueña murió en la década de los noventa del siglo XX a la edad aproximada de ochenta años, y conservaba el recetario como una colección de recetas provenientes de diversos miembros y amistades de su familia.

Se trata de un cuaderno con forro de cuero en el que se copiaron alrededor de 130 hojas de papel de trapo verjuradas con marca de agua “LAVARENNA”, con una mujer reclinada con un ramo de olivo en las manos y en otros casos sólo aparecen adornos florales. Éste es un tipo de papel de procedencia europea, cuyo uso puede datarse entre 1840 y 1860.²⁸ De ellas sólo se utilizaron alrededor de treinta hojas para escribir recetas y algunas anotaciones diversas, incluyendo un par de pagos a una mucama y a una cocinera en el año de 1863. A este cuaderno le fueron arrancadas varias páginas en diferentes momentos, y parece que tuvo distintos usos a lo largo del tiempo. Asimismo, le fueron agregadas y pegadas a sus páginas otra treintena de hojas que contienen recetas diversas, escritas por diferentes manos. Dada la antigüedad del papel, es posible que las recetas más antiguas hayan sido escritas alrededor de 1840, y las más recientes se hayan adicionado a finales del siglo XIX, dado que fueron escritas en un tipo de papel más reciente.

²⁸ No se cuenta con referencias sobre este fabricante de papel; sin embargo, en la Colección de Manuscritos Islámicos de la Universidad de Michigan, en Ann Arbor, existe un manuscrito islámico de origen persa (Isl. Ms. 832) escrito en este mismo tipo de papel cuya datación se estima entre 1840 y 1860 (véase <http://www.lib.umich.edu/islamic/archives/3297>). Por otra parte, en la colección Mariano Riva Palacio (parte 02, 1833-1847), de la Colección Latinoamericana Nettie Lee Benson de la Universidad de Texas, existe una carta manuscrita de Nicolás Bravo también en este mismo tipo de papel (1238 Bravo, Nicolás. Chichi[co. ALS. January 31, 1842. Recuperado de: <http://www.lib.utexas.edu/taro/utlac/00032/lac-00032p2.html>>). Por lo anterior, es posible que las recetas más antiguas puedan haber sido escritas alrededor de o con posterioridad a 1840.



Figura 1. Cubierta del recetario de la familia Castellanos (ca. 1840-1900).
Fotografía: Roberto Aceves Ávila.

La disposición de las recetas no guarda un orden aparente; fueron agregadas a medida que se iban recopilando. Al igual que en el recetario anterior, se busca la preservación de las recetas para uso de futuras generaciones. En este caso, resalta la presencia de algunos ingredientes locales como el bagre, el pescado blanco y el pato, dada la posibilidad de conseguirlos en las lagunas y ríos cercanos. El recetario presenta media docena de guisados de bagre (frito, alcaparrado, empapelado, a la parrilla, en lechuga, en salsa fina) y otras tantas de pato (asados, en caldillo, en escabeche, alcaparra-

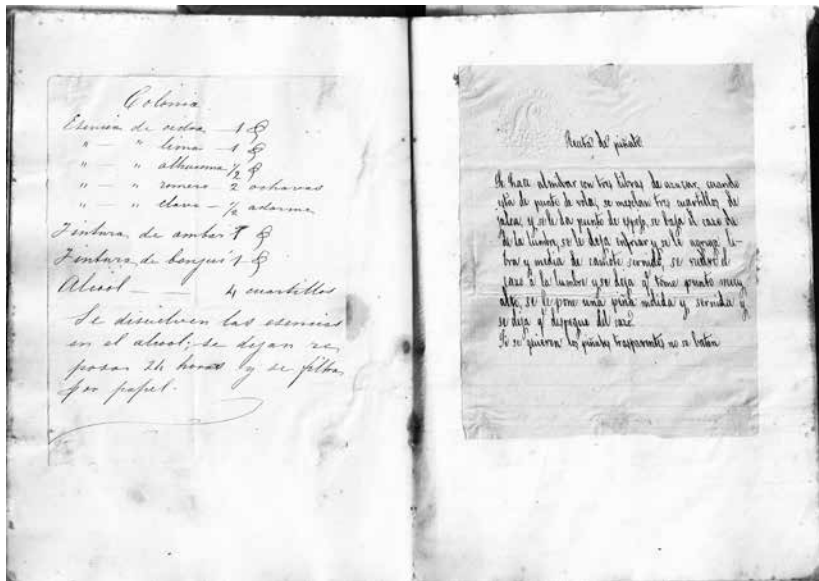


Figura 2. Páginas interiores del recetario de la familia Castellanos (ca. 1840-1900).
Fotografía: Roberto Aceves Ávila.

dos, en pebre, por mencionar algunas). También hay gallina, pichones y carnero como ingredientes de algunos platos, mientras que el cerdo aparece principalmente como manteca. Asimismo, hay una gran cantidad de postres y dulces con ingredientes locales como la guayaba y el tejocote (guayabate al estilo moreliano, jalea de tejocote, piñate de camote, camote y chilacayote cubiertos, budín de harina de maíz, etcétera). Un platillo local lo constituye el llamado “Estofado tapatío”, el cual se prepara de la siguiente forma: “En una olla embarrada de manteca se pone a cocer la carne con agua sal y bino [sic] y binagre [sic], hasta que quede cubierta la carne. Se le hecha clabo [sic], canela y pimienta molida. Se fríen en manteca ajos enteros así que estén dorados se salan y se le echa mucho gitomate [sic] cosido y molido y lla q^e está frito se le hecha la carne con su adobo para q^e acabe de coser [sic]”.

Existen varias recetas que introducen un elemento europeizante a la cocina, como sopa de arroz francesa, pasteles granadinos, salsa portuguesa, *beefsteak*, *roastbeef* o cuajada inglesa. Un platillo curioso son los “Rabioles de Moctesuma” [sic], probablemente de fines del siglo XIX, por el tipo de papel y la escritura con que están impresos, y cuya receta es la siguiente: “Se fríen acelgas con un recaudo, a esto

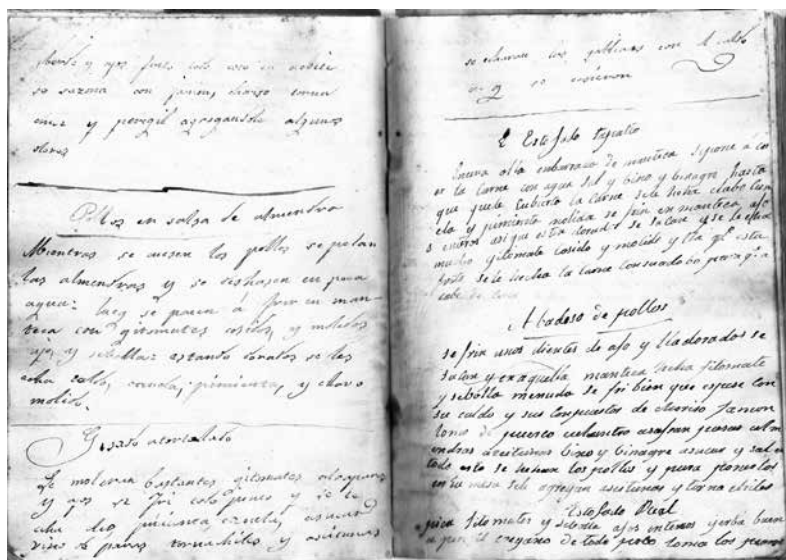


Figura 3. Recetario de la familia Castellanos, receta del estofado tapatío.
Fotografía: Roberto Aceves Ávila.

se le mezcla un poco de sesos cocidos y un poco de queso rayado [sic]; se reyanan [sic] con esto unas tortillitas sumamente chiquitas y delgadas, las que se pasan por la manteca, y se ponen el caldo [sic] q. ya estará frito con su recaudo, un poco de mantequilla y queso”.

En general, los ingredientes tienden a repetirse (jitomate, cebolla, ajo, vinagre, vino, harina, manteca, especias, lácteos (leche, requesón, cuajada, mantequilla), huevo, pasas, almendra y azúcar). También se destaca la presencia de coles, acelgas, garbanzo, chícharo y —en menor medida— frijol. Rara vez aparece el chile como ingrediente. En general, todo indica la presencia de una cocina criolla o mestiza con fuerte influencia europea, y con pocos elementos indígenas (por ejemplo, los tamales que aparecen son de arroz y mantequilla). Al igual que en el recetario anterior, aparecen algunas recetas de bebidas (chicha de cebada y maíz, de piña y limón) y de otros productos, como el agua de colonia. Aunque se aprovechan los despojos de animales, en las recetas sólo aparecen los sesos y la lengua, no así la tripa y otras partes, quizá consideradas menos adecuadas para una mesa elegante. Las recetas tampoco presentan medidas ni porciones, suponiéndose que éstas dependerán de la habilidad y conocimiento de la cocinera. Se trata de saberes prácticos que buscan transmitirse a través de la tradición y la experiencia, que buscan imponer un gusto refinado a futuras generaciones.

Si bien las recetas contenidas en los anteriores recetarios pudieran parecer “populares” por el uso de ingredientes autóctonos, en realidad en muchos casos son producto de muchas horas de experimentación y trabajo dedicado a la cocina por parte de cocineras que tenían a su disposición no sólo los ingredientes necesarios, sino además, mano de obra que les apoyaba en la elaboración y presentación de las recetas, que en algunos casos requerían de horas o días previos de preparación de los ingredientes. Así, estas recetas reflejan la preparación de alimentos desde una posición de clase económicamente pudiente, no sujeta al consumo por razones de estricta necesidad.

Recetas prácticas para la señora de casa [...] recopiladas por algunas socias de la Conferencia de la Santísima Trinidad para el sostenimiento de su hospital

De los recetarios familiares manuscritos pasamos a los recetarios impresos. El primer recetario impreso en Guadalajara del que se

tiene noticia es el de *Recetas prácticas para la señora de casa: Sobre cocina, repostería, pasteles, nevería, etc., recopiladas por algunas socias de la Conferencia de la Santísima Trinidad para el sostenimiento de su hospital*.²⁹ Este libro tuvo buena recepción entre la población, como lo atestiguan sus siete ediciones hasta el año de 1914. Cristina Barros y Marcos Buenrostro señalan, además, que dicho recetario fue la fuente de otros recetarios tradicionales recopilados en otras partes del país, como Michoacán.³⁰ Como se verá más adelante, también fue la base de otro recetario tapatío publicado en la primera mitad del siglo XX. Incluso lo cita Alfonso Reyes en el “Descanso XIII” de sus *Memorias de cocina y bodega*, como ejemplo de usos lingüísticos particulares de la región:

Por curiosidad, y aunque no sea el mole clásico, quiero trasladar aquí esta fórmula tomada de las *Recetas prácticas para la señora de la casa, sobre cocina, repostería, pastelería, nevería, etcétera, recopiladas por algunas socias de la Conferencia de la Santísima Trinidad para sostenimiento de su Hospital*, piadoso libro publicado hará casi un siglo en Guadalajara de México. Atención a los primores del diminutivo, el expreso y el tácito:

GUAJOLOTE EN MOLE POBLANO

A un guajolote, cuarenta chiles pasillas tostados y remojados, cuatro piezas de pan y unas tortillas tostadas en manteca, dos cuarterones de chocolate, *una poca* de semilla de chile tostada; de todas especias, *poquitas*; y ajonjolí, también tostado; todo esto bien molido se deslíe en agua y se fríe en manteca; se acaba de sazonar con *un* polvo de canela, *tantito* vinagre y un *terroncito* de azúcar. Estando sazonado, se le agrega el guajolote, hecho cuartos.³¹

La obra fue publicada por diferentes editores, quienes al parecer corrigieron y añadieron recetas en sucesivas ediciones. Originalmente, la edición apareció en un solo volumen, pero dado el éxito que tuvo,

²⁹ *Recetas prácticas para la señora de casa: Sobre cocina, repostería, pasteles, nevería, etc., recopiladas por algunas socias de la Conferencia de la Santísima Trinidad para el sostenimiento de su hospital*, 1890.

³⁰ Cristina Barros y Marco Buenrostro, “Recetas de mamacita”, en *La Jornada*, 1 de agosto de 2006, sección Cultura, columna Itacate.

³¹ Alfonso Reyes, “Memorias de cocina y bodega”, *Obras completas de Alfonso Reyes*, 1991, t. XXV, pp. 367-368.

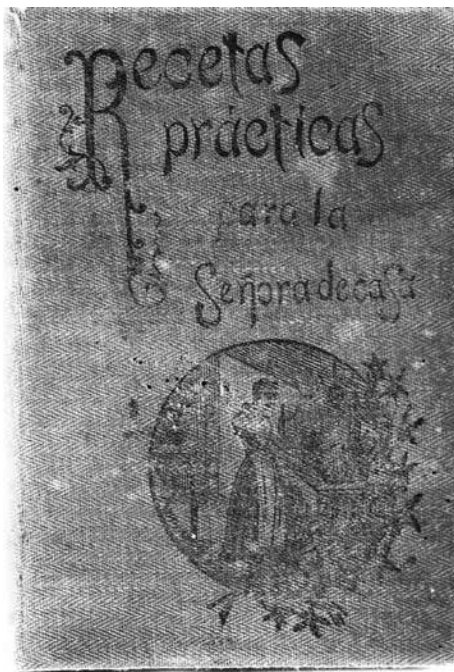


Figura 4. Cubierta de *Recetas prácticas para la señora de casa* (1905-1906). Fotografía: Roberto Aceves Ávila.

a partir de la tercera se añadieron más recetas que se publicaron en un segundo tomo. A la sexta edición, corregida y aumentada de 1905, se le añadió un anexo en 1906, y se siguió reeditando hasta 1914. Ésta es la edición de la que hacemos uso.³²

El libro fue originalmente escrito por damas pertenecientes a una sociedad caritativa de Guadalajara, quienes publicaron al frente del segundo volumen de la obra la siguiente advertencia:

La mayor parte de los muchos libros de cocina que se han impreso hasta ahora, han contenido una gran cantidad de recetas que los compiladores

han recogido de aquí y de allí, sin cuidarse de saber si eran buenas o no, si se podían o no poner en práctica.

Las que se imprimen en este volumen, por el contrario, son todas conocidas y experimentadas, y se ha procurado redactarlas con sencillez y claridad, de modo que todas las señoras puedan entenderlas y ponerlas en práctica sin ninguna dificultad.

Hemos incluido recetas para todos los gustos y para todas las fortunas, pero aun en esa variedad hemos procurado no poner aquellas que son propias para cocinas de fondas, hoteles o casas de huéspedes,

³² *Recetas prácticas para la señora de casa: Sobre cocina, repostería, pasteles, nevería, etc., recopiladas por algunas socias de la Conferencia de la Santísima Trinidad para el sostenimiento de su hospital*, 2 vols., ambos 6ª ed., vol. 1, 1914; vol. 2, 1905. Al final del volumen 2 se añade otro volumen con la siguiente información: *Aumento a la sexta edición del tomo II de recetas prácticas para la señora de casa*, Guadalajara, Imprenta y Encuadernación de J. A. Rodríguez, 1906. Según parece, el volumen I es una reimpresión, o quizá la portada tiene un error de imprenta, ya que en el mismo año el mismo editor imprimió la séptima edición.

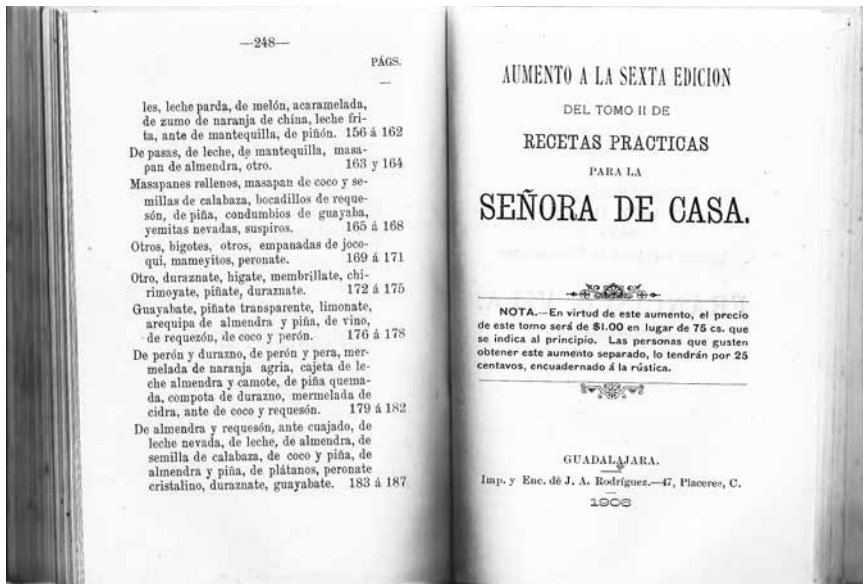


Figura 5. Páginas de *Recetas prácticas para la señora de casa* (1905-1906). Fotografía: Roberto Aceves Ávila.

sino exclusivamente para familias, por ser ellas a quienes este libro está dedicado.

Habiendo tenido tan buena acogida el primer tomo de “Recetas prácticas para la señora de casa”, impreso por la Conferencia de la Santísima Trinidad, para el sostenimiento de su hospital, algunas socias han recopilado más recetas para la formación de este segundo tomo.³³

Como se puede leer en la advertencia, ese libro no sólo tiene la intención de preservar una tradición, sino que está orientado a transmitirla a un mercado que demanda recetas prácticas y confiables que se puedan preparar con los ingredientes disponibles en el país. Las autoras garantizan el valor simbólico de las recetas al señalar que tales no fueron pensadas para el consumo necesario ni destinadas al público de establecimientos comerciales —como fondas y restaurantes—³⁴ sino ideadas para las familias (casi con seguridad, urba-

³³ *Ibidem*, t. II, p. 3.

³⁴ Con respecto a esos establecimientos gastronómicos, se debe hacer la distinción entre los sitios frecuentados por las clases con mayores recursos, como las pastelerías y los restaurantes (por lo general situados estos últimos en los hoteles), y aquellos sitios frecuentados por

nas), y que cada receta fue probada, muy probablemente por las mismas socias de la asociación. Así, el capital simbólico que representan queda salvaguardado, y listo para ser transmitido a las nuevas generaciones.

El recetario divide sus entradas en tres partes: la primera dedicada a sopas, carnes, aves, pescados, verduras, salsas, ensaladas, tamales; la segunda a repostería (dulces), y la tercera a pastelería, “panecitos” (galletas, rosquetes, mamones, panqués y empanadas), intermedios (jaletinas), bebidas para refrescos, vinos y helados. Toda esa variedad de recetas ya era común incluirla en otros libros simi-

gente con menores recursos, como los mesones y las fondas. También existían las cantinas, las cuales eran una mezcla de bar, café y billar, que en muchos casos podían ser elegantes y destinadas a las reuniones de las elites o del público en general; los establecimientos para comer eran pocos, especialmente los destinados a la asistencia de la clase alta. La *Guía y álbum de Guadalajara para los viajeros* publicado por José Villa Gordo en 1888, en su sección XI nos informa de las opciones que tenían tanto los tapatíos como los visitantes en materia de opciones para comer: hoteles, mesones, pastelerías, cantinas y fondas. En dicho año existían cinco hoteles, los cuales contaban con comedores en donde se podía comer o cenar por precios que fluctuaban entre los 50 y los 25 centavos. Sin embargo, el mismo autor informa que “probablemente los precios indicados suben a la llegada del ferrocarril a esta plaza. Además, en la Pastelería Francesa, situada en el portal Quemado se sirven comidas a 50 cvos. y cenas al mismo precio. En la Lonja del Comercio, portal de Matamoros, comidas a 37 cvos y cenas a 25 cvos”. Si se considera que el salario mínimo promedio en México en 1888 era de 24.53 centavos, el de la zona Centro 21.65 centavos y el de la zona Pacífico Norte de 35.24 centavos, estos precios resultaban prohibitivos para los jornaleros y la clase obrera (véase INEGI, *Estadísticas históricas de México 2009, 2010*, Cuadro 6.1 Salario mínimo general diario según zonas. Serie anual de 1877 a 1911, pesos corrientes). Existían además 10 mesones, y 6 cantinas, todas ellas con billar. En cuanto a las fondas, se señalan que “son varias las que existen en la ciudad repartidas en todos los barrios”. Adicionalmente habían 10 dulcerías y 5 pastelerías; en algunas de ellas se podía tomar chocolate; véase José Villa Gordo y Manuel Caballero, *Guía y álbum de Guadalajara para los viajeros; fiestas inaugurales del ferrocarril a Guadalajara*, ed. facs., 1980, pp. 53-54. José Rogelio Álvarez dice además, en la “Introducción” (pp. 20-21), aunque sin indicar su fuente, que las tamalerías ocupaban los zaguanes de las casas y que “Eran muy apreciados los tamales de la fonda El Plato de Oro, El Mesón del Buen Viaje y los puestos de San Juan de Dios. Ya entonces se habían especializado en ese giro los afeminados de este barrio”.

Ya entrado el siglo XX, hacia 1929, los sitios para comer se habían vuelto más numerosos y democráticos, predominando los de corte popular, como las cantinas (con nombres como Así es la Vida, El Vacilón, El Fogonazo, Mi Delirio o El Rey de Bastos, en los que, si no se servían alimentos, es probable que en su puerta se apostaran vendedoras de antojitos o botanas para satisfacer el hambre de los parroquianos). De acuerdo con el *Directorio general del estado de Jalisco, 1928-1929*, 2ª ed., 1929, en la ciudad existían en dicho periodo doce hoteles, de los cuales nueve contaban con restaurantes. Adicionalmente, existían 16 restaurantes diversos, entre los que se incluían cinco cenadurías que vendían “antojitos tapatíos”, y restaurantes que iban de lo elegante (como La Fama) hasta otros establecimientos más económicos. Ya no existía para entonces el rubro de mesones, sólo se registran dos pastelerías, y, en cambio, el número de cantinas y “salones” creció a 136, y el de dulcerías a 23.

lares de la época, como el *Manual del cocinero dedicado a las señoritas mexicanas* (1856), la *Nueva cocinera poblana o el libro de las familias* (1872), o *El verdadero práctico con recetas enteramente nuevas y ensayadas por su autor*, de Alejandro Pardo (1913), por lo que el libro se coloca en igualdad de condiciones con otros manuales similares disponibles. La diferencia con ellos, como ya se mencionó, es el señalamiento explícito de que se trata de recetas probadas por y para las familias, lo que quizá explique su popularidad entre el público.

Los ingredientes y las medidas siguen siendo esencialmente los mismos encontrados en los recetarios manuscritos locales de mediados del siglo XIX; si bien ahora hay una mayor uniformidad en las medidas (onzas, libras, cuartillos, entre otras), todavía se hace uso de medidas que dependen de la habilidad y buen juicio de la cocinera (“un trozo”, “un poco”). Destaca en la redacción el detalle que ya había notado Alfonso Reyes: el uso frecuente del diminutivo para referirse a las cantidades y tamaños (*empanaditas, buñuelitos, tunitas, una cucharita, un poquito, tantito, un terroncito*), algo característico del habla de México.³⁵

En estos recetarios se siguen aprovechando los frutos locales para la elaboración de postres y conservas. Quizá la adición más notoria en materia de pastelería es el polvo para hornear de la marca Royal Baking Powder. Prácticamente desaparecen las referencias regionales a las comidas de otros estados, salvo para el mole poblano y unos camotes queretanos y, en cambio, se hace un mayor uso de gentilicios internacionales para los platillos (arroz a la valenciana, pan americano, mamones³⁶ americanos, soletas francesas, torta de Saboya, sopa peruana, por citar algunas). Algunos platos que podrían considerarse típicos de la cocina mexicana (tamales, mole), además de aparecer en sus presentaciones tradicionales (como los tamales de chile, de chile verde, colados, cernidos) presentan variantes propias de una cocina occidentalizada, que aspira a ser más universal, urbana y cosmopolita (tamales de arroz, de arroz con huevo, de leche, o los de elote, a los que se les mezcla queso y mantequilla). Ingredientes como el camote, la guayaba, la chirimoya y el tejocote se utilizan con

³⁵ Sobre el uso del diminutivo en México, véase José Ignacio Dávila Garibi, “Posible influencia del náhuatl en el uso y abuso del diminutivo en el español de México”, *Estudios de Cultura Náhuatl*, vol. 1, 1959, pp. 91-94.

³⁶ Los mamones son una “especie de bizcochos o bizcotelas, hechos con poca o ninguna harina y mucho huevo, muy blandos y suaves al paladar”; véase *Nuevo cocinero mejicano...*, *op. cit.*, p. 503.

frecuencia en la elaboración de ates, cajetas, mermeladas y conservas. Es interesante también ver el uso que se le da a algunos componentes de la cocina prehispánica, como el *jocoqui*,³⁷ el nixtamal y los *jocuistles*,³⁸ en la preparación de platillos mestizos. Por ejemplo, se tienen las empanadas y galletas de *jocoqui* y la sopa de *jocoqui*, cuya receta se transcribe a continuación: “Al jocoqui corriente, se le pone harina, sal y royal para hacer un atolito espeso, en manteca requemada se van poniendo cucharaditas para hacer unas tortillitas. Se hace un caldo bien sazonado, y ya para servir se ponen las tortillitas”.³⁹

Otra receta híbrida es la de la sopa de nixtamal, similar a la de los raviolos a la Moctezuma que se vio con anterioridad:

Después de cocido, muy limpio y descabezado el maíz, se muele con un trozo de queso, y se elaboran unas tortillitas muy delgadas, para rellenarse con picadillo, que se hace con jitomate, cebolla, especias, y la carne de un pollo bien cocido. Se prepara un caldillo con gitomate [*sic*], cebolla, rueditas de zanahoria, coliflor y acelgas picadas, caldo del puchero, vinagre, aceite, polvo de especias y una o dos yemas de huevo cocidas y molidas, para darle color y consistencia. Poco antes de servirse se ponen en la soperas las empanadas y se les derrama la salsa.⁴⁰

A diferencia de los recetarios manuscritos analizados anteriormente, o de otros impresos en México en la misma época (como por ejemplo, la *Nueva cocinera poblana o el libro de las familias*), este recetario no contiene recetas dedicadas a tónicos o aguas de Colonia, o una sección dedicada a la “higiene doméstica”. Parece que el saber

³⁷ De acuerdo con Cecilio Robelo, la palabra *jocoqui* viene del náhuatl “Xococ. ‘Cosa agria’. Preparación alimenticia, de gusto ácido, hecha con leche”; Cecilio Robelo, *Diccionario de aztequismos, o sea catálogo de las palabras náhuatl, azteca o mexicano, introducidas al idioma castellano bajo diversas formas. Contribución al Diccionario Nacional*, 1904, p. 431.

³⁸ Según Robelo (*idem*), el *jocuistle*, *jococuisse* o *jocuisse* es palabra náhuatl con dos posibles etimologías: “Xoco-huitztl: *xocotl*, fruto ácido; *huitztl*, espina. ‘Fruta-espina, o punzante’; llamada así porque escalda y hace sangrar las encías, como si se picaran con una espina, que era con lo que se sangraban los indios. Xoco-ichtli: *xocotl*, fruto ácido; *ichtli*, iscle, fibra del magüey: ‘Fruto ácido fibroso que tiene hebras’. También es aceptable esta etimología, porque el pericardio de este fruto está formado de fibras longitudinales. Fruto del género de la piña, que lleva también los nombres tarascos de ‘aguava’ y ‘timbirichí’ y el castellano de ‘piñuela’. - Se usa como antihelmíntico ya crudo, ya asado, en ayunas.- Se asegura que, como el álcali, quita la embriaguez”.

³⁹ *Aumento a la sexta edición...*, *op. cit.*, p. 7.

⁴⁰ *Ibidem*, p. 8.

culinario tiende a especializarse y concentrarse exclusivamente en lo alimenticio. Por otra parte, tampoco contiene secciones dedicadas al arreglo de la mesa o disposición y arreglo de banquetes, como sí lo hacían otros libros como el *Nuevo cocinero mejicano* o *La nueva cocinera poblana*. Ese elemento de especialización y de mayor refinamiento en las presentaciones sí lo encontraremos en el siguiente libro de cocina que analizaremos, escrito ya no por amas de casa, sino por un especialista culinario; se trata del *Libro de cocina y pastelería* del maestro pastelero y dulcero Francisco Valdez.

Libro de cocina y pastelería del maestro pastelero y dulcero Francisco Valdez (1918)

En la cubierta del libro de Valdez⁴¹ se señala que está escrito y dedicado a las familias, mientras que en la portada interior el título aclara que el libro contiene recetas prácticas y fáciles comprobadas por el ama de casa en el estado de Jalisco y en los limítrofes. Cabría añadir que, una vez más, las familias en las que se piensa son las que habitan en un ambiente urbano, con acceso a todos los ingredientes que se mencionan en las recetas. A pesar de que no se especifica la fecha de impresión, ésta se puede deducir a partir de cartas de recomendación fechadas en agosto de 1918, hechas para el autor por su trabajo como maestro de pastelería y dulcería en los establecimientos La Fama Italiana y El Paraíso Terrestre, incluidas al final del primer tomo. A partir de esas cartas, podemos observar que la validación de las prácticas ahora no proviene de una tradición familiar, sino del desempeño de una práctica profesional en establecimientos comerciales. La primera carta señala que el autor del recetario “estuvo trabajando en mi establecimiento ‘La Fama Italiana’ siete años como maestro de pastelería y dulcería; por tanto las recetas incluidas en su libro son verdaderas y todas debido a la práctica que sobre el particular posee dicho Valdez”.⁴² En la segunda carta se indica que el autor trabajó de 1891 a 1895 en El Paraíso Terrestre, también como maestro de pastelería y dulcería. El dueño del establecimiento señala

⁴¹ Francisco Valdez, *Libro de cocina y pastelería escrito por Francisco Valdez. Recetas prácticas comprobadas por las amas de casa en el Estado de Jalisco y los limítrofes*, t. I, 1918. Sólo se dispone del tomo I; no ha sido posible encontrar ninguna referencia en bibliotecas o en internet de esta obra, por lo que no se sabe si llegó a imprimirse el tomo II.

⁴² *Ibidem*, p. 105.

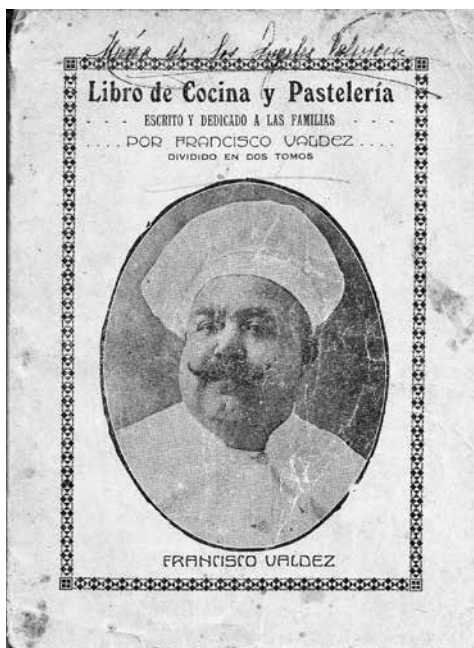


Figura 6. Portada del *Libro de cocina y pastelería de Francisco Valdez* (1918). Fotografía: Roberto Aceves Ávila.

que reconoce en el autor su pericia en los ramos citados, “y por tanto tenemos el gusto de hacer constar que su libro de cocina que ha dado a la publicidad contiene útiles recetas, fruto de su mucha práctica y conocimiento en la materia”.⁴³ En la “Introducción” que pone el autor al comienzo del libro recalca la importancia de su práctica como fuente de conocimiento válido: “A mis lectoras y lectores: El libro que tengo el honor de presentar a Uds. es el producto de muchos años que he dedicado a la práctica, y mis trabajos son conocidos tanto en esta ciudad como en la capital; el presente

libro creo que no sólo servirá a las amas de casa, sino que también a muchas personas que se dedican al difícil arte de la cocina y la pastelería”.⁴⁴

A pesar de anunciar que su libro está dedicado a las amas de casa y las familias, su intención va más allá y se orienta hacia el mercado. El campo culinario en este texto comienza a ampliarse. Ya no son sólo las familias o las mujeres el destinatario de los saberes culinarios, sino todo aquel interesado en el arte de la buena cocina y, como veremos, también todos aquellos que participan de manera indirecta en la elaboración de platillos proveyendo ingredientes y productos que mejoren su preparación y presentación. El libro no sólo busca atraer a los profesionales de la cocina, sino que además convoca a todos aquellos relacionados de manera directa o indirecta con la cocina y la aplicación del buen gusto en el desarrollo de la

⁴³ *Idem.*

⁴⁴ *Ibidem*, p. 3.

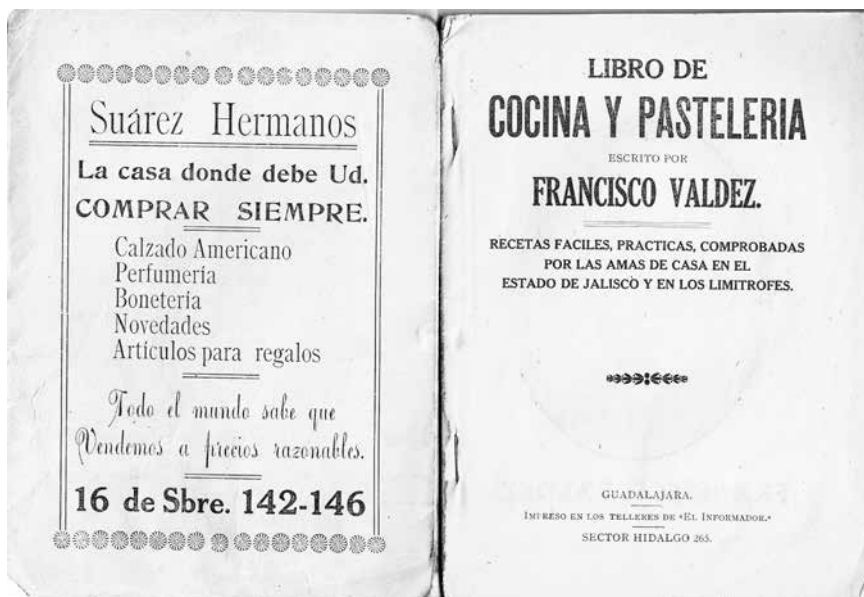


Figura 7. Primeras páginas del *Libro de cocina y pastelería de Francisco Valdez* (1918).
Fotografía: Roberto Aceves Ávila.

vida diaria, a través de 50 anuncios comerciales de muy diversa extensión (desde dos líneas hasta una página completa) y contenido (desde escupideras, baldes y “vacinillas” [sic], cristalería, ropa, medicinas y artículos de tocador, hasta servicios de banquetes ofrecidos por Valdez a través de la dulcería y pastelería El Globo). En varios de los anuncios se hace una identificación explícita entre el gusto culinario, el buen gusto en general y un estilo de vida congruente con estas preferencias. Un ejemplo de lo anterior es el siguiente anuncio de Jimeno Berruero Hnos., “Proveedores del mundo elegante”:

¡Atención Señoritas! Sin duda han adquirido Uds. este interesante libro para satisfacer su gusto delicado en el comer, y como las personas que tienen buen gusto lo tienen para todo, es evidente que Udes. usan siempre productos de primera calidad para surtir su tocador. Use los nuestros y se convencerá que no puede haber mejores. Son indispensables en el tocador de una dama elegante.⁴⁵

⁴⁵ *Ibidem*, p. 25.

El discurso presente en los anuncios indica que este libro no es un mero recetario, sino más bien un manual de costumbres culinarias y sociales que busca inculcar en los lectores la conciencia de que el ámbito del buen gusto se extiende a diferentes aspectos de la cocina y de la vida, como sería la preparación y presentación de los platillos en un ambiente refinado. Así, el anuncio de La Ciudad de París señala: “¡Señorita! Es muy bonito saber preparar buenos platillos, pero es necesario para la buena confección de ellos, tener en su cocina todos los útiles necesarios, a la vez que tener en su comedor una bonita vajilla y un buen juego de cristal. Nosotros tenemos un surtido completo en Cristalería, Loza Inglesa, de Porcelana y Esmaltada”.⁴⁶

Otro ejemplo de lo anterior lo constituye el anuncio del comerciante y librero Fortino Jaime —de quien nos volveremos a ocupar más adelante—, que dice: “¿De qué le sirven a Ud. buenas recetas como efectivamente son las de este libro, si no emplea buenos artículos para confeccionarlas? Compre Ud. todo lo que necesite en el “Árbol de Navidad” Av. 16 de septiembre 238 y siempre quedarán bien sus preparaciones. Excelente calidad y precio son la norma de la casa.”⁴⁷

Además de los anuncios, el libro de Valdez contiene varias secciones dedicadas a orientar a los lectores sobre cómo organizar las costumbres culinarias en el hogar y aumentar su refinamiento. Por ejemplo, la primera sección se dedica a orientar al lector sobre cómo formar un menú:

Para formar un Menú. Es indispensable que conste de dos sopas, una aguada y otra seca, un platillo de pescado, uno de carne, uno de verdura, uno de ave y otro de postre, debiéndose servir en el orden indicado, pudiéndose cambiar de lugar la carne y el ave, siempre que ésta sea servida con salsa y la carne como asado. Debo advertir que existe mucha variación en el orden de servir las comidas. Por ejemplo, en París se ha suprimido en muchas convivialidades la sopa aguada, sirviéndose en su lugar, pequeños sándwiches servidos con pan tostado en la manteca, de distintas clases, no faltando el *patte [sic] foie gras* y el caviar, que adornados con mayonesa y mantequilla, dan un bonito aspecto y son muy atractivos, propios del arte francés, que no tiene

⁴⁶ *Ibidem*, p. 103.

⁴⁷ *Ibidem*, p. 32.

rival para presentar los platillos en la mesa. El orden de las comidas en nada se diferencia de las de la noche, únicamente que en éstas se acostumbra con más asiduidad el consomé en taza, sirviéndose fríos en verano y calientes en invierno. Procurando siempre desgrasarlo completamente.⁴⁸

Una sección se dedica a “La manera de servir el té”, incluyendo el horario y los platillos que deben acompañarlo; otra, a los “vinos de mesa y modo de servirlos”, con instrucciones básicas de maridaje y sobre el tipo de copas que deben utilizarse para cada uno de ellos; también incluye una descripción del “modo de servir un lunch de etiqueta”, en la que se describen horarios, menús y tiempos de servicio adecuados para realizar dicha actividad con éxito. Al final se incluye una lista de 23 comidas con diferentes combinaciones de platillos para diversas ocasiones.

En cuanto a las recetas contenidas en el libro, en ellas aparecen algunas referencias a lo regional (representado por Veracruz) o a lo mexicano (arroz, pescado, guajolote relleno, lomo relleno y ejotes a la mexicana; así como ostiones, pescado y mondongo a la veracruzana). No existen referencias a platillos específicamente jaliscienses, y platos típicos como el mole o los tamales no aparecen en la lista. Aparecen nuevos ingredientes, como la trufa, las anchoas, el *foie gras*, o el *kirsch*, y se introducen los *kakes* [sic] para el desayuno como opción para el menú de la mañana. La mayor parte de las recetas son de corte europeo, principalmente francés, aunque no faltan referencias a la cocina italiana, y en menor medida a la española, e incluso a la cocina estadounidense. En cuanto a costumbres mexicanas, tenemos la receta de la corona de reyes, que incluye en su preparación el poner “dentro un muñeco de porcelana procurando [que] quede bien en el centro de la corona para que al cocerse no se descubra”.⁴⁹ En general, podría decirse que este recetario en lo particular refleja el afrancesamiento de algunos libros y manuales de cocina que se imprimieron y utilizaron en México en el periodo cercano al Porfiriato.⁵⁰

⁴⁸ *Ibidem*, p. 5.

⁴⁹ *Ibidem*, p. 88.

⁵⁰ Véase Sarah Bak-Geller Corona, “Los recetarios ‘afrancesados’ del siglo XIX en México”, *Anthropology of Food*, núm. especial 6, *Modelos alimentarios y recomposiciones sociales en América Latina*, diciembre de 2009.

Es muy probable que la inclusión de un mayor número de recetas y menús de corte internacional en los recetarios al final del siglo XIX también se vincule con una presencia cada vez más consolidada de inmigrantes extranjeros en Guadalajara, que terminan por relacionarse o emparentarse con las elites tapatías. Celina Guadalupe Becerra y Alejandro Solís Matías señalan que, de acuerdo con el censo de 1900 se registraron 739 extranjeros avecindados en Guadalajara, y entre ellos se encontraban los miembros de las firmas propietarias de los almacenes más prestigiados y empresas textiles y papeleras.⁵¹ Jaime Olveda ha documentado este proceso de integración de franceses y alemanes a la sociedad de Guadalajara.⁵² Esta presencia de extranjeros contribuyó a reforzar entre las elites la idea de modernizar usos y costumbres locales, incluyendo aquellos relacionados con la cocina, para equipararse con los nuevos habitantes.

Al finalizar el siglo XIX las familias que se habían mantenido en la cúspide de la pirámide socioeconómica de Jalisco se encontraban de hecho concentradas en su capital donde gozaban con plenitud del notable incremento de las comodidades y mejores perspectivas que la vida urbana ofrecía. Más ahora que esta selecta minoría se encontraba rodeada de una buena y creciente cantidad de europeos que, atraídos por las posibilidades comerciales de Guadalajara, habían fincado su vida en la ciudad.

Los jefes tapatíos, como los de todo México, hallábanse prendados de las cosas provenientes de ciertas naciones ultramarinas y consumían con voracidad sus productos. Tanto así que con gusto aceptaron que nativos de allá, con todo y sus usos y costumbres un tanto distintos pasasen a ocupar un sitio en el seno de sus propias familias.

Como en efecto sucedió, Guadalajara habría de europeizarse ampliamente —lo cual se entendía entonces como progreso— tanto a causa de su arquitectura pública y privada como de los monumentos urbanos, la literatura oriunda o ajena, la música propia o importada y,

⁵¹ Celina Guadalupe Becerra y Alejandro Solís Matías, *La multiplicación de los tapatíos, 1821-1921*, 1994, p. 51. Esta cifra es muy pequeña en comparación con la población total de la ciudad en ese mismo año (101 208 habitantes, *ibidem*, p. 39); sin embargo, como ya se señaló, ese grupo estaba esencialmente relacionado y vinculado con las elites, y no con el resto de la población.

⁵² Véanse los artículos “Franceses y afrancesamiento a finales del siglo XIX” y “Empresarios e inversiones alemanas”, en Jaime Olveda, *Guadalajara. Abasto, religión y empresarios*, 2000, pp. 147-191.

en fin, de todo el quehacer cultural presente al finalizar el siglo XIX y comenzar el XX.⁵³

Manual de cocina casera o recetas prácticas de cocina. Recopilación de más de 1000 recetas que varias amas de casa nos han suministrado y tomadas otras de varios libros de Fortino Jaime

El último libro que analizaremos es una recopilación de recetas de cocina impresa y muy probablemente compilada por Fortino Jaime alrededor de los años treinta del siglo XX. Fortino Jaime (1883-1951) fue un comerciante dedicado también a las labores de impresor, oriundo de Hostotipaquillo, Jalisco, que dedicó buena parte de su vida al comercio de libros. Tuvo un bazar llamado El Árbol de Navidad,⁵⁴ que cambió varias veces de ubicación, en donde se dedicó a vender todo tipo de cosas, entre ellas, libros antiguos y modernos. La obra en cuestión es el *Manual de cocina casera o recetas prácticas de cocina*.⁵⁵ No tiene fecha de impresión, pero por la dirección del establecimiento podemos suponer que fue impreso entre 1928 y 1947.⁵⁶

La fuente principal de prácticamente todas las recetas contenidas en el recetario de Jaime es el ya mencionado libro *Recetas prácticas para la señora de casa: Sobre cocina, repostería, pasteles, nevería, etc., recopiladas por algunas socias de la Conferencia de la Santísima Trinidad para el sostenimiento de su hospital*. La principal labor de Jaime como editor fue reorganizar el orden de las recetas, cambiando el nombre del recetario quizá para evitar problemas de propiedad literaria.

⁵³ José María Muriá, Cándido Galván y Angélica Peregrina, *Jalisco. Una historia compartida*, 1987, p. 259.

⁵⁴ Genaro Estrada hace referencia a Fortino Jaime y a su librería en las notas 62 y 212 de sus "Nuevas notas de bibliografía mexicana"; véase Genaro Estrada, *Obras completas II, historia, diplomacia, bibliografías, varia*, 1988, pp. 283 y 327.

⁵⁵ *Manual de cocina casera o recetas prácticas de cocina. Recopilación de más de 1000 recetas que varias amas de casa nos han suministrado y tomadas otras de varios libros*, s. a.

⁵⁶ En la portada del libro que analizamos aparece como dirección de la Tipografía Jaime, Morelos 487, por lo que podemos situar su impresión entre dichos años, ya que, de acuerdo con la página en línea del Gobierno de Jalisco dedicada a Fortino Jaime, "Para 1928, la imprenta de Fortino Jaime, el 'Árbol de Navidad', cambia de lugar ubicándose en la calle Morelos número 487, a donde empezaban a concurrir otros dos preciados y esclarecidos literatos: Adalberto Navarro Sánchez y Ramiro Villaseñor. Casi a finales de 1947 la tienda se mudó a su última residencia: la vieja casona de la esquina de Juan Manuel y Belén" (Gobierno de Jalisco, "Jaliscienses distinguidos. Jaime Ibarra Fortino (1883-1951) Promoción Cultural" [s. a.].

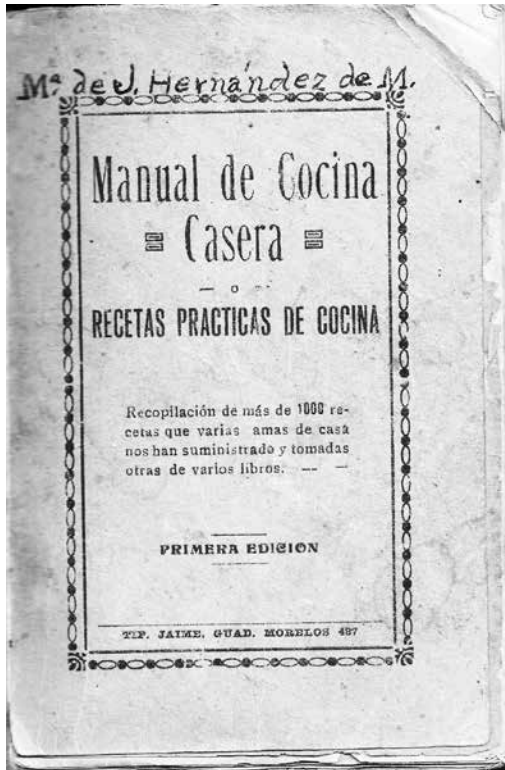


Figura 8. Portada del *Manual de cocina casera o recetas prácticas de cocina* (ca. 1930). Fotografía: Roberto Aceves Ávila.

Sin embargo, llama la atención cómo Jaime aprovechó una vez más la fórmula de apelar a la tradición de las recetas proporcionadas por amas de casa para despertar interés en el libro.

Existen algunas recetas especiales de cacería, que se señala fueron tomadas del libro *Caza mexicana*⁵⁷ (barbacoa de venado, pastel de venado, gigote [sic] de conejo, liebre asada, entre otros). Se añade una sección de galletas de la señora Franklin (varias galletas que se preparan a partir de una fórmula de harina, leche, huevo, azúcar, carbonato y crémor) y algunas recetas relativamente sencillas, propias de una cocina popular, como es el caso

de la carne de puerco con chile verde, la lengua frita con jitomate, las tostadas de vigilia (con frijoles, aguacate y crema), los mochomos para cena o desayuno (cecina de res asada a la parrilla, machacada en metate y frita con cebolla y chile) o el consomé de hueso de pescuezo para seis personas, que requiere cocer medio kilo de hueso de pescuezo de res en litro y medio de agua con un trozo de tocino, dos cucharadas de arroz, jitomate, sal, pimienta, ajo, laurel y un apio. En este sentido, las pocas adiciones de Jaime son reflejo de una cocina menos elaborada, más económica y más cercana a las necesidades culinarias de clases sociales con menores recursos económicos que,

⁵⁷ Carlos M. López y Carlos López, *Caza mexicana; obra escrita con la colab. de varios cazadores del país e ilus. con retratos y con fotografías tomadas de animales, también del país*, 1911.

sin embargo, fueron añadidas sin un plan evidente, más allá de completar un recetario previo. El recopilador se enfrenta a una nueva condición de la sociedad en la que ya no es tan fácil encontrar familias dedicadas a la experimentación y preservación de recetas culinarias, por lo que tiene que apropiarse de tradiciones del siglo pasado y complementarlas con otras que responden principalmente a un fin práctico. Entrado el siglo XX, la propiedad de los bienes culturales culinarios ha sido expropiada por el mercado, quien se encarga de distribuirlos a aquellos que adquieran los recetarios, y el valor simbólico de los bienes ya no depende tanto de una tradición, sino de la facilidad y el costo de su preparación.

Conclusiones

A partir del análisis de los libros de cocina de origen jalisciense que hemos revisado en este artículo, consideramos que en ellos no necesariamente se ve reflejada una idea de mexicanidad explícita, tal como proponen algunos investigadores que ocurre en otros recetarios del mismo periodo. En su artículo sobre los recetarios “afrancesados” del siglo XIX en México, Sara Bak-Geller Corona propone que

[...] la categoría de “cocina mexicana” es una continua construcción social, producto de una historia de búsquedas más que de encuentros. Durante más de un siglo, la cocina mexicana fue objeto de reflexiones, de discursos y de juicios por parte de hombres políticos, intelectuales, editores y amas de casa, ansiosos todos ellos por degustar el sabor a nacionalismo. Se trata, pues, de la historia de una cocina que al construir el sentido de la “mexicanidad”, se identifica con lo que no lo es: la cocina mexicana decimonónica suele ser americana, latinoamericana y *afrancesada*. La categoría de cocina mexicana resulta por lo tanto de la circulación de representaciones propias y ajenas en torno a una cocina nacional.⁵⁸

Proponemos que la identidad que se refleja en el discurso de los recetarios jaliscienses que analizamos no necesariamente aspira al nacionalismo, ni al regionalismo ni a la representación de una mexicanidad *per se*, sino a la integración de los usuarios de los recetarios

⁵⁸ Bak-Geller Corona, “Los recetarios ‘afrancesados’...”, *op. cit.*

a la tradición occidental del gusto y a la inclusión de los mismos en la modernidad y la civilización. Esta intención de integrar a los tapatíos a la civilización y a la modernidad es una preocupación de las elites intelectuales tapatías sobre todo al final del siglo XIX; en dicho periodo, esos sectores entran en controversia sobre lo que era primitivo y bárbaro dentro de las manifestaciones culturales “populares” y lo que debía considerarse como manifestación adecuada de cultura para un pueblo civilizado.⁵⁹

En todo caso, parecería ser que lo propio de esos recetarios es el afán de ser cada vez más cosmopolita a partir, por ejemplo, del uso de ingredientes propios de la región en platillos pertenecientes a la tradición culinaria occidental. Asimismo, en los recetarios se observa una preocupación por la conservación del capital simbólico representado por los platillos culinarios, a través del mantenimiento de una tradición preservada por familias urbanas de la región. Paradójicamente, parecería ser que el apego a dicha tradición asegura, de algún modo, la modernidad de las prácticas, ya que las fuentes y el origen de la mayoría de las recetas son en buena medida europeos, o al menos occidentales. Como se ha visto, incluso los platillos de origen indígena se presentan con características propias de una cocina criolla o mestiza.

Los recetarios estudiados pretenden la preservación, la transferencia y el control del monopolio de los bienes culturales culinarios ejercido por las elites,⁶⁰ quienes ejercen tal control mediante la afir-

⁵⁹ Esta situación se ejemplifica con la disputa habida entre julio y agosto de 1895 entre el historiador jalisciense Alberto Santoscoy y los escritores Victoriano Salado Álvarez y Rafael de Alba con motivo de la visita del antropólogo estadounidense Frederick Starr a Guadalajara para estudiar la danza de los *tastoanes*. El gobierno estatal la había prohibido, por razones de orden público, pero Santoscoy abogó en favor de la permanencia de la misma por considerarla un “monumento histórico, vivo, patente, que nos envidian los extranjeros” y en la medida en que se trataba de un espectáculo público que divertía al pueblo. En respuesta, Salado Álvarez señala que Starr había llegado a México, atraído por una “curiosidad ociosa” propia de un turista que no encuentra en su patria espectáculos igual de “sensacionales”, y remató: “A nosotros nos revientan los *tastoanes*; es más, nos parece un espectáculo digno de salvajes; más todavía, creemos que la autoridad hace mal en conceder licencia para la verificación de esa diversión que no sabemos si tiene más de sosa y de estúpida o de depresiva y entristecedora [...] Nosotros no nos oponemos a que el pueblo tenga diversiones; pero si ellas sirven para bestializarlo más, para sumirlo más en la barbarie; para hacerlo retroceder en el camino que recorre, preferimos que no se divierta. Al fin nada pierde y sí gana mucho con ello”. Véase Alberto Santoscoy, *Obras completas. Volumen II*, 1986, pp. 1017-1034. En dicho volumen se reproducen los artículos de Victoriano Salado Álvarez y de Rafael de Alba que exponen la polémica antes mencionada.

⁶⁰ John C. Super señala que: “Al sintetizar el papel histórico de los libros de cocina Arjun

mación de su apego a una serie de tradiciones familiares que aseguran que los platillos descritos sean adecuados para otras familias y fáciles de preparar. Por otra parte, el apegarse a la tradición culinaria implicada en las recetas otorga al preparador un estatus positivo como persona de gusto, que se certifica en la práctica culinaria y se refuerza con la preparación y presentación de los platos.

Queda pendiente por realizar un estudio más detallado sobre quiénes eran los usuarios de estos recetarios y la manera en que los aprovecharon. Si bien los autores de los mismos insisten en su dedicación a las familias, es muy probable que esas familias en las que se piensa pertenezcan al medio urbano y a las clases media y alta, dados los ingredientes contenidos en los platillos y los menús incluidos en los recetarios. En el caso de los recetarios manuscritos, los receptores de las recetas eran familiares cercanos de las autoras, o amigas pertenecientes a su mismo círculo social. Preguntas como quiénes adquirirían los recetarios, a qué clase social pertenecían o si su origen era urbano o rural, cuáles eran los usos que les daban (ya fuera como recursos educativos o como manuales culinarios), cuál fue su alcance e influencia regional y los tirajes de los mismos, son algunas de las cuestiones que están todavía por resolverse.

La cocina presente en los recetarios analizados es una mezcla de tradiciones culinarias principalmente europeas combinadas con el aprovechamiento de ingredientes propios de la región, junto con otros ingredientes similares a los usados en el centro del país, como gallina, carnero, jitomate y otras hortalizas. Además, se trata de una cocina esencialmente urbana, dirigida a las familias que habitan en las ciudades. No existen referencias explícitas a lo rural, a lo indígena o a lo propiamente autóctono, salvo en el uso de algunos ingredientes que, como ya mencionamos, se incorporan a platillos de factura occidental. El importante uso de lácteos en muchos platillos es posible que sea un reflejo de la actividad ganadera de la región, que es notable hoy en día. También destaca la utilización del maíz en la preparación de varios platillos.

Appadurai afirma: 'los libros de cocina aparecen en las civilizaciones letradas en las que la exhibición de las jerarquías de clase resulta esencial para su conservación, y en las cuales se ve a la cocina como una variedad comunicable del conocimiento especializado.' En América Latina había, sin duda, una 'alta cocina', en el sentido en que usa este término Jack Goody en su libro *Cuisine and Class*, y 'alimentos de lujo', en el sentido en que maneja esta denominación Fernand Braudel al analizar la temprana Europa moderna" (John C. Super, *op. cit.*, p. 465).

Es notoria la ausencia de recetas de platillos que hoy podrían considerarse como típicos de la región, como por ejemplo el pozole. De hecho, es notoria la ausencia de cualquier preparación que en la actualidad puede considerarse representativa o típica de la región. A Guadalajara, en distintos momentos, se le ha asociado con ciertos platillos, como el “pollo a la valentina” en la primera mitad del siglo XX, o la birria, el pozole, los lonches bañados o la torta ahogada, en la actualidad. Sin embargo, en ninguno de los recetarios analizados se observa la presencia de algún plato que se considere típico o propio de la región y cuya historia pudiera rastrearse hasta la actualidad. Lo anterior refuerza la idea de que la cocina reflejada en los recetarios tapatíos no busca reconocerse como típica o regional, sino más bien como moderna y cosmopolita, y nos sugiere que la idea de que existe un plato típico propio y representativo de la región es más bien producto de una tradición inventada (como las llama Hobsbawm) que de un proceso histórico.

Si bien el rescate culinario de recetas, ingredientes y formas de preparación de las cocinas regionales y antiguas es algo valioso, porque permite conservar un patrimonio cultural intangible, consideramos que esta vertiente de investigación no ha favorecido el análisis crítico de los discursos y contextos que sirven como soporte a las recetas. El análisis de dichos discursos y contextos ayudará a comprender mejor la función multicultural y educativa de los recetarios, y entender la manera en que ciertos sectores de la sociedad se percibían a sí mismos y a los demás.

Bibliografía

- Aumento a la sexta edición del tomo II de recetas prácticas para la señora de casa*, Guadalajara, Imprenta y Encuadernación de J. A. Rodríguez, 1906.
- Bak-Geller Corona, Sarah, “Los recetarios ‘afrancesados’ del siglo XIX en México”, *Anthropology of Food*, núm. especial 6, *Modelos alimentarios y recomposiciones sociales en América Latina*, diciembre de 2009, recuperado de: <http://aof.revues.org/6464?lang=fr>.
- , “Narrativas deleitosas de la nación: Los primeros libros de cocina en México (1830-1890)”, *Desacatos*, núm. 43, 2013, pp. 31-44, recuperado de: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-92742013000300003&lng=es&nrm=iso.

- Barros, Cristina y Marco Buenrostro, "Recetas de mamacita", *La Jornada*, México, D.F., martes 1 de agosto de 2006, sección Cultura, columna Itacate, recuperado de: <http://www.jornada.unam.mx/2006/08/01/index.php?section=cultura&article=a07o1cul>>.
- Becerra, Celina Guadalupe y Alejandro Solís Matías, *La multiplicación de los tapatíos, 1821-1921*, Guadalajara, El Colegio de Jalisco / H. Ayuntamiento de Guadalajara, 1994.
- Boehm de Lameiras, Brigitte, "Comer y vivir en Guadalajara: tradición e influencias europeas en el siglo XIX y principios del XX", en Carmen Castañeda (coord.), *Vivir en Guadalajara. La ciudad y sus funciones*, Guadalajara, Ayuntamiento de Guadalajara (Guadalajara 450 años, 11), 1992, pp. 79-107.
- Bourdieu, Pierre, *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, María del Carmen Ruiz de Elvira (trad.), Madrid, Taurus, 1998 [edición original en francés, 1979].
- _____, *El sentido práctico*, Ariel Dilon (trad.), Buenos Aires, Siglo XXI, 2007 [edición original en francés, 1980].
- Dávila Garibi, José Ignacio, "Posible influencia del náhuatl en el uso y abuso del diminutivo en el español de México", *Estudios de Cultura Náhuatl*, vol. 1, México, UNAM, 1959, pp. 91-94.
- Directorio general del estado de Jalisco, 1928-1929*, 2ª ed., patrocinada por la Cámara Nacional de Comercio, Industria y Minería de Guadalajara, Guadalajara, Gráfica Guadalajara, 1929.
- Durkheim, Emile, *La división del trabajo social*, México, Colofón, 2007 [primera edición, 1893].
- Estrada, Genaro, *Obras completas II, historia, diplomacia, bibliografías, varia*, Luis Mario Schneider (comp., pról., n. y biblio.), México, Siglo XXI / Difocur Sinaloa, 1988.
- Fernández, Ana, *Libro de cocina "tapatío": 150 recetas prácticas para las señoras de casa recomendadas por Ana Fernández, la mejor cocinera de Guadalajara*, Guadalajara, Tipografía Bruno Carrillo, [¿1930?].
- Foucault, Michel, *La verdad y las formas jurídicas*, Enrique Lynch (trad.), Buenos Aires, Gedisa (Filosofía / Filosofía del Derecho), 2008 [edición original en francés, 1978,].
- Gobierno de Jalisco, "Jaliscienses distinguidos. Jaime Ibarra Fortino (1883-1951) Promoción Cultural" [s. a.], recuperado de: <http://app.jalisco.gob.mx/jalisco/jaliscienses/html/JaimeIbarra.html>>.
- Gordoa y Ortiz de Rosas, Josefita, *Cuaderno de Resetas de Dª Josefita Gordoa Ortiz de Rosas. Año de 1846*, nota genealógica del Lic. Gabriel de Jesús Camarena y Gutiérrez de Lariz, Alicia Leo (pról.), Guadalajara, Unidad Editorial del Gobierno del Estado de Jalisco, 1985.
- Guerra, François-Xavier, *Modernidad e independencias. Ensayos sobre las revoluciones hispánicas*, Madrid, Mapfre, 1992.

- Hobsbawm, Eric y Terence Ranger (eds.), *La invención de la tradición*, Omar Rodríguez (trad.), Barcelona, Crítica, 2002 [primera edición en inglés, 1983].
- INEGI, *Estadísticas históricas de México 2009*, México, Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, 2010.
- López, Carlos M. y Carlos López, *Caza mexicana; obra escrita con la colab. de varios cazadores del país e ilus. con retratos y con fotografías tomadas de animales, también del país*, México, Viuda. de C. Bouret, 1911.
- Manual de cocina casera o recetas prácticas de cocina. Recopilación de más de 1000 recetas que varias amas de casa nos han suministrado y tomadas otras de varios libros*, Guadalajara, Tipografía Jaime, s. a.
- Muriá, José María, Cándido Galván y Angélica Peregrina, *Jalisco. Una historia compartida*, México, Gobierno del Estado de Jalisco / Instituto Mora, 1987.
- Nuevo cocinero mejicano en forma de diccionario*, México, Librería Mejicana, 1858 [primera edición, París, Librería de Rosa y Bouret, 1845].
- Alejandro Pardo, *El verdadero práctico con recetas enteramente nuevas y ensayadas por su autor*, 1913.
- Paz, Octavio, *Los hijos del limo. Del romanticismo a la vanguardia*, Barcelona, Seix Barral, 1974.
- Olveda, Jaime, *Guadalajara. Abasto, religión y empresarios*, Guadalajara, El Colegio de Jalisco / H. Ayuntamiento de Guadalajara, 2000.
- Pilcher, Jeffrey, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, Victoria Schussheim (trad.), México, Ediciones de la Reina Roja / Conaculta / Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 2001 [primera edición en inglés, 1998].
- , “‘¡Tacos, joven!’ Cosmopolitismo proletario y la cocina nacional mexicana”, *Dimensión Antropológica*, vol. 37, mayo-agosto de 2006, pp. 96-97, recuperado de: <http://www.dimensionantropologica.inah.gob.mx/?p=460>.
- Recetas prácticas para la señora de casa: Sobre cocina, repostería, pasteles, nevería, etc., recopiladas por algunas socias de la Conferencia de la Santísima Trinidad para el sostenimiento de su hospital*, Guadalajara, Tipografía de M. Pérez Lete, 1890.
- , vol. II, 6ª ed., Guadalajara, La Gaceta de Guadalajara, 1905.
- , vol. I, 6ª ed., Guadalajara, Escuela Tipográfica Salesiana, 1914.
- Reyes, Alfonso, “Memorias de cocina y bodega”, en *Obras completas de Alfonso Reyes*, México, FCE (Letras Mexicanas), 1991, t. XXV.
- Robelo, Cecilio, *Diccionario de aztequismos, o sea catálogo de las palabras náhuatl, azteca o mexicano, introducidas al idioma castellano bajo diversas formas. Contribución al Diccionario Nacional*, Cuernavaca, imprenta del autor, 1904.

- Santoscoy, Alberto, *Obras completas. Volumen II*, Lucía Arévalo Vargas (ed.), Guadalajara, Unidad Editorial del Gobierno de Jalisco, 1986.
- Super, John C., "Libros de cocina y cultura en la América Latina temprana", en Janet Long (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM, 1996, pp. 451-468.
- UNESCO, "La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán" [s. a.], recuperado de: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00011&RL=00400>>.
- Valdez, Francisco, *Libro de cocina y pastelería escrito por Francisco Valdez. Recetas prácticas comprobadas por las amas de casa en el Estado de Jalisco y los limitrofes*, Guadalajara, Talleres de El Informador, 1918, t. I.
- Velázquez de León, Josefina, *Cocina instantánea. Ideas prácticas para preparar rápidamente con latas y productos preparados platillos de buen sabor, dulces y repostería*, México, Academia de Cocina Velázquez de León, 1949.
- Villa Gordo, José y Manuel Caballero, *Guía y álbum de Guadalajara para los viajeros; fiestas inaugurales del ferrocarril a Guadalajara*, José Rogelio Álvarez (ed. facs. e introd.), Guadalajara, Enciclopedia de México / Cámara Nacional de Comercio de Guadalajara, 1980.