

Comida y sociedad: breve análisis de los libros de recetas mexicanos del siglo XIX

Adele Pia Villani

Sapienza Università di Roma

[Abstract] Il presente articolo si propone di sviluppare una breve analisi sociologica della società messicana post-Indipendenza a partire dal materiale contenuto in alcuni libri di ricette del XIX secolo. Verso la metà dell'Ottocento si diffonde in Messico un nuovo genere editoriale, il ricettario, che nasce dalla necessità di rivendicare una condizione di autonomia nazionale partendo dalla cucina. In che modo i testi selezionati hanno contribuito alla costruzione dell'identità de "lo mexicano"? In che misura i costumi europei hanno influenzato l'élite creola? Tra i volumi analizzati spicca la pubblicazione de *El cocinero mexicano* (Galván Rivera, 1831), la riedizione dello stesso testo, con il titolo *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* (1845) e il libro di ricette *La Cocinera poblana y El libro de las familias* (Bassols, 1890). Questi volumi ci permettono di riflettere sulla relazione della società ottocentesca messicana con la tradizione popolare, oltre che di osservare i canoni estetici dell'epoca.

Parole chiave: Libri di ricette; Identità; Società; Etichetta; Messico.

Este artículo propone desarrollar un breve análisis sociológico de la sociedad mexicana pos-Independencia a partir del material contenido en algunos libros de recetas del siglo XIX. Hacia mediados del siglo se difundió en México un nuevo género editorial: el libro de recetas, el cual surgió de la necesidad de reivindicar la autonomía nacional desde la cocina. ¿De qué modo los textos seleccionados contribuyeron a la construcción identitaria de "lo mexicano"? y ¿en qué medida las costumbres europeas influenciaron la élite criolla? Entre los volúmenes estudiados, destaca *El cocinero mexicano* (Galván Rivera, 1831), la reedición de este mismo bajo el título de *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* (1845) y el recetario *La cocinera poblana y El libro de las familias* (Bassols, 1890). Estos volúmenes nos permiten reflexionar sobre la relación de la sociedad decimonónica mexicana con la tradición popular, además de observar los cánones estéticos de la época.

Palabras clave: Libros de recetas; Identidad; Sociedad; Etiqueta; México.

The present paper aims to develop a brief sociological analysis of the Mexican society during the post-Independence period. It focuses on the documentary material contained in some XIX century cookbooks. In fact, from the XIX century on, there was an increase in the printing of cookbooks, whose spread was induced by the need to assert Mexican national independence from Spain. How these cookbooks contributed to the Mexican process of identity building? How these European costumes influenced the creole ones? In this regard, it is worth mentioning the publishing of *El cocinero mexicano* (Galván Rivera, 1831) and its republishing in the form of a dictionary: *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* (1845). It is also important to remember the printing of *La cocinera poblana y El libro de las familias* (Bassols, 1890). Thanks to these volumes, it is possible to detect the relation between the society and the popular traditions, and to observe the esthetics canons of that time.

Key words: Cookbooks; Identity; Society; Etiquette; Mexico.

Desde hace algunos años, el tema de la alimentación ha llamado la atención de muchas disciplinas, al punto que se ha considerado oportuno acuñar nuevos términos para indicar áreas de investigación específicas. El enciclopedismo encerrado en el término “gastronomía” ha permitido sobrepasar las fronteras etimológicas y ampliar la riqueza semántica de tal palabra, de manera que su significado ha llegado a abarcar cualquier forma de saber relacionada con el hombre en cuanto individuo que se alimenta. Es fácil de entender, en consecuencia, la razón por la que este asunto, al referirse más en general al estudio de los lazos entre comida, sociedad y cultura, ha ido animando tantos investigadores, y ha despertado cierta sensibilidad sobre la cuestión de la tutela de las tradiciones culinarias incluso fuera de la comunidad científica. En el ámbito de las ciencias humanas, por ejemplo, la *gastrocrítica*¹ representa uno de los casos más singulares y ejemplificativos de este interés académico.

A la luz de lo recién expuesto, este artículo propone desarrollar un breve análisis de la sociedad mexicana decimonónica a partir de las informaciones contenidas en algunos libros de recetas publicados hacia mediados y a finales del siglo XIX en México. Este nuevo género editorial nació primariamente por la necesidad de reivindicar, incluso en la cocina, una condición de autonomía nacional. Cabe destacar que, sin necesariamente perseguir objetivos comerciales, algunos cuadernos de cocina circulaban en México ya desde finales del siglo XVIII. De hecho, la cultura de escribir recetarios se forjó mucho antes, en los conventos. Aunque en estos precedentes, se trató de manuscritos sin algún nexo con el tema identitario y que nunca llegaron a la prensa.

En primer lugar, este estudio se centrará en los aspectos más significativos resultantes de la comparación entre los textos seleccionados. En segundo lugar, los resultados serán comentados, apoyándose en las teorías acerca de la alimentación elaboradas por Roland Barthes y Pierre Bourdieu. El propósito perseguido en esta segunda etapa será demostrar cómo los procesos de afirmación identitaria y de definición de una tradición culinaria mexicana fueron desarrollándose paralelamente, en función de las nuevas exigencias de la sociedad. Finalmente, a fin de evidenciar la creciente relevancia social que la comida fue adquiriendo en esa época, el trabajo hará hincapié en los hábitos de la élite criolla, la cual, por muy independiente que intentara ser, acabó por conformarse con las prácticas sociales europeas. En particular, al rechazar de manera absoluta cualquier forma de dominio por parte de los españoles, la clase alta mexicana volvió su mirada hacia nuevas referencias culturales y sociales, implantando así en el país un sistema de valores que al fin y al cabo se inspiró en aquel de la burguesía francesa. Es evidente que los criollos, cuya mayoría había encabezado la emancipación del país de la monarquía española, conformaban la élite de la nueva república y buscaban, por tanto, un

¹ En el artículo *El festín de Alejo Carpentier. Una lectura culinario-intertextual* (2004), Rita de Maeseneer adopta el término de *gastrocrítica*, el cual había sido inspirado por el artículo de Ronald Tobin *Qu'est-ce que la gastrocritique?* (2002). Para Maeseneer, la gastrocrítica es una variación – no desprovista de ironía – sobre enfoques como la ginocrítica o la ecocrítica. Su aproximación gastrocrítica consiste en estudiar las múltiples connotaciones de la comida en lo social, racial, geográfico, histórico, sexual, político, filosófico, médico, cultural, ideológico, político, genérico etc. y en reflexionar sobre su funcionalidad en determinados textos literarios. Se podría considerar, entonces, como una rama de los *Food Studies* (Rita de Maeseneer, 2010, p. 11).

“ Los libros de recetas no constituyen solo una lista de ingredientes para la preparación de platos, sino que incluyen normas de comportamiento necesarias para que las mujeres pudieran organizar banquetes y fiestas.”

conjunto de valores para poder identificarse entre sí, distinguiéndose de los demás (Bak-Geller Corona, 2009).

Las mujeres: entre espacio social y doméstico

En este apartado se explicará la génesis de los proyectos editoriales mencionados y se destacarán algunos elementos de los recetarios que han llevado a replantear el papel social de la mujer mexicana. Pese a que sus funciones se presentaban aún muy ancladas en los roles de género, a través del discurso culinario, las mujeres mexicanas tuvieron la oportunidad de tomar parte en el proceso de construcción identitaria nacional y en la transformación de su sociedad. Desde luego, el aporte que realizaron en esa época solo tuvo que ver con la búsqueda de una mayor cohesión social², nunca con intentos de emancipación y subversión del muy arraigado orden patriarcal (Pilcher, 2001, p. 19). No obstante, en cuanto a las clases altas, las mujeres disponían de mucho tiempo de ocio, el cual dedicaban a una intensa vida social de visitas, tertulias, paseos, teatros y bailes; ocupaciones que los moralistas y reformadores no veían con buenos ojos (Carner, 1987, p. 99).

En un período de gran fermento político y adaptación social, algunos editores mexicanos pusieron en marcha una interesante iniciativa comercial con el objetivo de adaptar la cultura europea a la tradición nacional y al mismo tiempo de valorar el legado cultural de las civilizaciones prehispánicas. La experiencia de la Independencia despertó en el país la necesidad de trazar, junto con sus fronteras geográficas, algún confín gastronómico nacional. Así pues, algunos editores locales se esmeraron a fin de que el neonato estado independiente pudiera contar con una tradición culinaria propia y definida, la cual tenía que ser el resultado del encuentro entre los ingredientes autóctonos y los ingredientes importados por los conquistado-

² La sociabilidad de la mujer mexicana es una de las claves de la formación de una cocina nacional. Así, por ejemplo, María Luisa Soto de Cosío, esposa de un rancharo de Hidalgo, integró a su propio libro de cocina las recetas de otras tres mujeres, su abuela, su tía Gabriela y una vecina amiga, Virginia. Además, copió recetas de otro libro que le prestó otra amiga, para hacer su Libro de Recetas prácticas a fines del siglo XIX. El comercio de secretos culinarios rebasó los límites de la familia y se transformó en el motor de una sociabilidad y de una política, como lo muestran los diversos registros de cocina comunitarios dedicados a las obras piadosas – ya sea un orfanato en Guadalajara o las obras de las iglesias de San Rafael o de San Vicente de Paul (Castañón, 2010, p. 44).

res. Cabalgando en esa ola de nacionalismo, los libreros desearon formalizar, en el plano gastronómico, la ruptura con los modelos culturales y sociales españoles dando forma a un inédito proyecto destinado a fijar, codificar y estandarizar el saber culinario nacional³. Animado por el éxito que los editores franceses e italianos habían tenido con sus libros de cocina, tanto en Europa como en América Latina, el estado mexicano decidió financiar este ambicioso plan, el cual se dirigía a los renovados ambientes burgueses⁴.

Saber doméstico: higiene, medicina y cosmesis

Como era de esperarse, quienes disfrutaron más los textos fueron las mujeres, quienes tuvieron la oportunidad de crear su propio rincón de libertad, aunque permaneciendo dentro del espacio doméstico. Sin embargo, dada su participación aún limitada en la vida social, estas representaban no solo las destinatarias más apropiadas, sino también la fuente más acreditada para la publicación de un recetario. No por casualidad, Mariano Galván Rivera, autor e impresor del *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* (1845)⁵, se dirige, en su introducción, a las «señoras que gustan de la buena cocina», pidiéndoles retóricamente los secretos de sus mejores recetas. En efecto, el objetivo declarado del editor era ofrecer a la nación la ocasión de disfrutar los más auténticos sabores de la tradición y, además, difundir las normas de etiqueta europeas en la mesa. El elemento novedoso que se considera preciso remarcar es el hecho de que los recetarios consiguieron acercar dos mundos muy distintos, ya que al lado de los platos elaborados, a menudo europeos, que solían degustar los miembros de la élite, no dejaban de proponer alimentos que históricamente consumían las clases populares (Suárez Escobar, 1998, p. 41).

Por las razones ya citadas, las mujeres son también las protagonistas del segundo volumen analizado: *La cocinera poblana* y *El libro de las familias* (1890), publicado por la editorial Ángel Bassols y Hermanos. Ya desde el título podemos entender la visión estereotipada que

³ Hasta ese momento ningún editor se había interesado en la publicación de un libro de recetas. Como se ha dicho, los manuales domésticos de época novohispana proceden, en su mayoría, desde realidades conventuales o cortesanías, y no tienen alguna finalidad comercial. Más que nada, se trata de apuntes personales de cocina que las monjas compartían con sus comunidades y que luego se publicaron, como el *Libro de cocina del convento de San Jerónimo*, atribuido a Sor Juana (1680) o el *Libro de cocina del hermano Fray Gerónimo de San Pelayo*, atribuido al convento de San Fernando (1780). Otro formato son los recetarios de familia, como el *Manuscrito de Ávila Blancas* de la Catedral Metropolitana de México, también del siglo XVIII, y el *Recetario Novohispano*, Anónimo (1791). A medida que el sentimiento identitario va creciendo, se observa mayor proyectualidad en los recetarios: se publican en orden cronológico: el *Cocinero mexicano* (1831, sin duda el libro de más influencia), el *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* (1845), el *Manual de cocinero y cocinera* (1849) de autor incierto, *La cocinera poblana* y *El libro de las familias* (1890) y el *Manual de cocina Michoacana*, de Vicenta Torres de Rubio (1896), el cual merece mención por ser el primer recetario realizado por una mujer.

⁴ En uno de los libros de cocina analizados se especifica que muchas entradas se han copiado, entre otros, de *Le Cuisinier Royal* (1825) de Viard et Fourret y de las obras de Antoine B. Beauvilliers – entre las que destaca *L'Art du cuisinier* (1814) de los tratados de Marie-Antoine Careme – noto por haber escrito *L'art de la cuisine* (1833-34), el cual es el primer estudio europeo de las salsas en la cocina francesa – y del *Dictionnaire de cuisine et d'économie ménagère* (1836) de M. Burnet.

⁵ De ahora en adelante *Nuevo cocinero*.

se tiene de la mujer, la cual es retratada como la guardiana de un valioso saber material. Pese a que el libro se dirigía a las mujeres de todas clases sociales, resultaba más indicado para las que procedían de contextos acomodados, cuya misión era la de cuidar la institución familiar y reproducir, dentro de un hogar limpio y ordenado – como sus conductas – las relaciones sociales. Esto podría explicar porqué el conocimiento del “saber doméstico”, el cual se extendía desde la cocina hasta la higiene⁶, la cosmesis y la medicina, les correspondía a las mujeres. A este respecto, cabe señalar una sección bastante voluminosa, colocada en las últimas páginas del recetario, dedicada a los cuidados del cuerpo y de la salud a través de remedios naturales caseros. Esta parte pone de relieve una de las contradicciones más fuertes de la burguesía femenina, quienes por un lado, se esforzaban en reproducir los modelos europeos, y por otro manifestaban un vínculo aún muy fuerte con antiguas prácticas curativas y creencias populares. En realidad, a lo largo de la historia, el confín entre gastronomía y medicina ha sido siempre muy sutil y la mayoría de la población, prescindiendo de su nivel de educación o capa social, estaba convencida de la eficacia curativa de algunas hierbas, utilizadas tanto en la cocina como para tratamientos terapéuticos o estéticos. Entre las recetas encontradas en el libro se encuentra, por ejemplo, la mezcla de levadura, vinagre y alumbre, la cual sería una eficaz pomada antiinflamatoria, algunas cucharaditas de agua de azahar o de tila y jarabe de cidra que serían perfectas para el que tenga espasmos intestinales, o bien, aceite de almendras y de ámbar, los que serían eficaces para atenuar el dolor de oídos⁷. Otras recetas son reportadas en la siguiente citación:

«Remedio para curar las torceduras de pie: Se toma levadura en cantidad suficiente para rodear la parte dolorida. Se amasa esta levadura con vinagre y se satura fuertemente la masa con alumbre pulverizado. Aplícase esta pasta sobre la torcedura y se la deja secar.

Bebida antiespasmódica: Agua de azahar o de tila, dos onzas; jarabe de corteza de cidra, media onza. Se da a cucharaditas.

Mal de oídos: se mezcla aceite de almendras y de ámbar, y se aplican unas hilas empapadas en la parte dolorida; si se hubiese introducido algún insecto, se echa aceite alcanforado en el conducto auditivo y se pone por algún tiempo un taponcito de algodón en rama.» (Bassols, 1890, pp. 261, 285).

No es de asombrar, dada esta originaria comunión de elementos, que el término “receta” todavía sigue refiriéndose a cualquier nota escrita que detalle un procedimiento, sea este la preparación de un plato o bien la vía de administración de un medicamento (Corona Ortega, 2011, p. 31).

⁶ Al respecto, se informa que, a lo largo del siglo XIX, en especial modo durante el porfiriato, el discurso alimentario se fue mezclando poco a poco al de la salud y la moral nacional, ambos amenazados por los excesos de lascivia que se atribuían a las mujeres de clase baja. Por eso, en esa época, las clases de cocina se volvieron una prioridad nacional, aún más cuando las autoridades sanitarias empezaron a encontrar conexiones entre la cocina popular callejera y algunas enfermedades (Pilcher, 2001, p. 98).

⁷ Dada la proximidad temporal con el recetario de Bassols, además de la parcial afinidad temática, es oportuno señalar también la primera publicación de un volumen titulado *Manual de medicina doméstica o tratado sobre enfermedades más comunes (1883)*, por Mariano Villanueva y Francesconi. El libro incluye cinco sistemas curativos distintos, entre estos, es pertinente subrayar el floral y herbolario, formalmente dirigido a la clase indígena.

El arte culinario y la medicina se entrelazan también con otra disciplina: la estética. La descripción de los remedios de belleza naturales fue imprescindible para la reconstrucción de los cánones estéticos de la época (Pérez Samper, 1997, p. 123). Por ejemplo, se ha observado la presencia de ungüentos para estimular y acelerar el crecimiento del cabello, lo cual sugiere que era recomendable llevarlo largo y sano. Además, era oportuno utilizar tintes negros e ingredientes naturales con propiedades abrillantadoras con el fin de remarcar el color natural del cabello y asegurarle luminosidad. Asimismo, era recomendado el uso de cremas a base de zumo de limón, huevo y diferentes aceites para mantener la piel del rostro luminosa y bien hidratada, junto con el uso de productos con propiedades aclarantes para que las manos tuvieran un aspecto cándido y uniforme. Los objetivos perseguidos por estas recetas hacen venir a la mente los estándares de belleza europea (Bassol, 1890, p. 290). En realidad, no se trataba únicamente de la voluntad de imitar a Europa, sino más bien del deseo de la élite criolla de verse aceptada por la burguesía internacional, a la cual exigía pertenencia.

A esta altura, resulta evidente la progresiva redefinición del rol social de la mujer y su apropiación – aunque al interior de una sociedad patriarcal – de una función más dinámica. Esta nueva función podría justificar el espacio que se le concede a la mujer dentro de los libros analizados y de lo que Barthes entiende por “colectividad gastronómica”⁸ (Barthes, 1978, p. xxxv). Otro aspecto relevante es el vínculo cultural entre el México pos-Independencia y Europa, el cual todavía seguía en pie, así como las jerarquías sociales.

Comida y sociedad

A continuación, se analizará, desde una mirada sociológica, la comida en cuanto objeto de distinción social y por ende se hará hincapié en los patrones de consumo que incidieron en el comportamiento alimentario de la élite criolla. En particular, se destacarán las reglas en la preparación y disposición de los alimentos y las prácticas de alimentación que se llevaban a cabo en el ámbito doméstico durante el siglo XIX, ya sea en lo cotidiano, ya sea en ocasiones especiales. El presente apartado pretende llamar la atención sobre el proceso de socialización e interacción que acompaña la comida, es decir, sobre el eje fundante del acto alimentario burgués, cuya figura ritual está por eso representada por la conversación alrededor de un lugar geométrico específico: la mesa (Barthes, 1978, p. xxxv).

Es claro que la originaria función de nutrición del alimento ha dejado paso a esa nueva función social, donde la comida no representa la respuesta a una necesidad fisiológica, sino que deviene el objeto que satisface un apetito “de lujo”. Por este mismo motivo, la conversación entorno a la mesa también pierde su inicial función enunciativa y se vuelve una fuente de placer y entretenimiento. Dicho esto, es fácil de entender porque, en 1825, Anthelme Brillat-Savarin, autor del primer tratado de gastronomía – *Physiologie du Goût* – llega a comparar la comida a una “cerimonia etnográfica”, o sea, a un ritual codificado mediante el cual el hombre celebra su propio poder y legitima su dominio en una sociedad estratificada. Es suficiente abrir los recetarios citados y fijarse en la cuidadosa selección de los platos, en sus largos procesos de cocción, o bien en las largas instrucciones sobre el arte de poner la mesa

⁸ Al analizar el acto de comer, Barthes utiliza esta expresión para referirse a un grupo de individuos que considera la “mesa” como una experiencia social.

(con respectivas ilustraciones) para comprender que la comida se había vuelto una cuestión de *status* social.

Los rituales gastronómicos del “comer bien” representaban también una fuente de reconocimiento social entre todos los miembros de la clase alta, incluso los europeos. A continuación, se pondrán dos ejemplos que, aparte de remarcar la función social de la comida, recuerdan una vez más la fuerte dependencia por parte de la élite mexicana de los modelos europeos. El primero, el más emblemático, está representado por *el ritual del té*, el cual sufrió un proceso de “domesticación” durante estos años. En efecto, aunque en México este ritual no era tan usual como en Europa, el deseo de emular las costumbres de la élite francesa – modelo sin iguales de *bon ton* – había llevado a la clase alta mexicana a reproducir ese mismo ritual, reemplazando el té con chocolate, «la bebida propia del país» (Galván Rivera, 1845, p. 267). El segundo ejemplo, en cambio, tiene que ver con una costumbre que los mexicanos importaron tal como era desde Francia: el *ambigú* (del francés *ambigue*, es decir ambiguo). El término se refiere a un buffet que se solía servir entre la merienda y la cena – en ocasiones de bailes o fiestas – considerado gustoso, aunque económico, según lo que afirman los expertos gastronómicos de la época. Por supuesto, esto debía servir en mesas bien puestas, aunque no con servicios distintos (a este tema está dedicado el primer apéndice del *Nuevo diccionario*) como solía ser, sino en una única mesa inmensa:

«El ambigú es una mesa en que no presentándose nunca la sopa, están confundidos todos los servicios en uno sólo [...] si esta especie de comida es tolerable, lo es sólo para los bailes y festines en que comer largo tiempo y delicadamente no es el principal negocio.» (Galván Rivera, 1845, pp. 17, 18).

La élite criolla había convertido la comida en un instrumento más de ostentación de su posición acomodada y algunas de las costumbres interiorizadas no eran sino la expresión de un “ethos de clase” (Bourdieu, 2001, p. xii). En otras palabras, las costumbres culinarias eran la expresión de un patrimonio comportamental que caracterizaba cierta categoría social y que estaba influenciado por la capacidad económica de la cual la élite criolla disponía. En palabras de Barthes:

«La originalidad no reside en el hecho de reconocer diferentes niveles de renta [...] sino en el haberse dado cuenta de que el gusto (o sea la cultura) tiene un valor social intrínseco [...] el gusto gastronómico parece estar relacionado con un positivismo de la profesión [...] una actitud particular a transponer, sublimar o interiorizar el placer.»⁹ (Barthes, 1978, p. xxxvii).

La unión entre poder adquisitivo y capital cultural – es decir, entre bienes materiales y simbólicos – produce un sistema de disposiciones inconscientes y socialmente asimiladas con las que se define un *habitus* de clase (Bourdieu, 2001, p. xvii).

En cuanto a los buenos hábitos alimenticios cotidianos, los manuales no imponen ni un número preestablecido de comidas al día ni límites de horario, por el contrario dejan libertad para que cada uno se comporte según sus necesidades o posibilidades: «que el rico coma cuando quiera y el pobre cuando pueda» (Galván Rivera, 1845, p. 2). Aunque la abundancia ha

⁹ Traducido por el autor.

sido siempre sinónimo de bienestar, Galván Rivera exhorta sus lectores a ser frugales en la mesa y a tener un estilo de vida muy sobrio, al igual que sus antepasados:

«Bien y habitualmente nuestros padres, a quienes suele citarse por modelos de sobriedad [...] a cada intervalo de dos horas o dos y media, tomaban alguna refacción [...] siendo tan repetido no podía menos que ser moderado [...] Hoy, que el espíritu de imitación, a la que somos naturalmente inclinados [...] ha reducido el número de nuestras comidas [...] haciéndolas más sólidas y sustanciosas [...] quizá esto sea más económico [...] pero nos aleja de nuestras primitivas costumbres [...] Y perdemos en nacionalidad lo que avanzamos en cultura.» (1845, p.1).

Como se puede observar, la orientación europeísta sufre las consecuencias de un creciente sentimiento nacionalista, el cual se manifiesta en el deseado diálogo con la tradición culinaria local. En efecto, la impronta patriótica de los textos citados, así como el compromiso de los editores en la construcción de un sentido de “mexicanidad”, se nota justo en su intento de evocar el glorioso pasado histórico del México precolonial a través de la cocina prehispánica. En el plan gastronómico, esta abertura se tradujo en una mayor integración en el repertorio culinario novohispano de la tradición precolombina, hasta ese entonces considerada un tabú en las mesas de la clase dirigente.

Comida y memoria: un enfoque lingüístico

En este último apartado nos proponemos ahondar, desde una perspectiva lingüística, el tema de la incipiente aceptación y valorización de la tradición culinaria indígena por parte de la clase hegemónica mexicana decimonónica. Específicamente, se examinará la presencia de términos de derivación *nahuatl* en los recetarios, por ejemplo “maíz”. De este modo se demostrará que la experiencia de la Independencia dejó secuelas duraderas en la postura de la élite mexicana con respecto a la cultura indígena.

Durante los siglos que duró la colonia, el pensamiento dominante había considerado oportuna la exclusión de los criollos de los cargos políticos, a causa, entre otras, de discriminantes criterios raciales. Los indígenas, en cuanto víctimas de un sistema jerárquico que impedía cualquier posibilidad de ascenso social, apoyaron entonces la Independencia, revelando su fuerte sentimiento identitario y declarando su cercanía a la historia cultural del Nuevo Mundo. En este contexto, los libros de recetas se volvieron un medio de promoción y defensa de los valores republicanos promovidos por la Independencia, al punto que los editores decidieron poner de relieve la tradición indígena, sea en los contenidos seleccionados, como en la elección lexical de sus recetarios. Por supuesto, esta actitud, aunque más tolerante, no dio lugar a cambios estructurales en el sistema social, sino más bien a una lenta y progresiva toma de conciencia de la importancia del legado cultural indígena para el proceso de construcción identitaria mexicano. Tal como ha sido declarado por Alfonso Castañón:

«Las recetas de los alimentos propiamente indígenas o de origen indígena – tamales, atole, tacos [...] quesadillas [...] chiles, salsas y los chiles rellenos derivados de ellos, hierbas silvestres (quintoniles, verdolagas), hongos [...] tardarían literalmente siglos en traspasar las fronteras de la conciencia y los terrenos de la transmisión oral – en principio verificada por las mujeres – al territorio de la cultura escrita. Habrá que esperar a que promedie bien el siglo XIX para ver aparecer tímidamente la cocina del maíz, el chile y el mole que había sido considerada a lo largo de la colonia

desde una perspectiva casi racista y levemente discriminatoria: cocina de indios, cocina sin memoria, dependiente de la red frágil de la transmisión oral.» (2010, p. 41).

A este propósito, merece la pena fijarse en la breve operación etimológica sobre la palabra “maíz” llevada a cabo por Galván Rivera en su *Nuevo cocinero*. Es el mismo editor quien señala la derivación indígena del término, acuñado por los indios de Santo Domingo, con el fin de demostrar la inexactitud del término “trigo de Turquía” que solía utilizarse en Europa:

«MAIZ. Planta bien conocida en todas partes, indígena del suelo americano, de donde pasó a España y de allí a todos los países civilizados de Europa, en que se ha cultivado [...] aunque desconociendo su origen y llamándole por un trastorno extraño de ideas *trigo de Turquía*. [...] El mismo nombre de maíz tiene el grano [...] que en mexicano se llama *tlaolli*, siendo la voz *maíz* de idioma que se hablaba antiguamente en la isla de Santo Domingo.» (1845, p. 494).

De esta forma, el editor ha llevado a cabo implícitamente dos operaciones: ante todo la valorización del maíz, considerado el alimento de los pobres por excelencia hasta que empezó a cultivarse y consumirse a menudo en Europa (al punto de olvidarse su origen latinoamericano). En segundo lugar, una valorización del territorio y sus tradiciones a través de productos locales, lo cual por supuesto conlleva un interesante cambio de actitud hacia la cultura culinaria indígena. Esta nueva actitud es aceptada, aunque con reparos, como cuando se habla de los tamales de capulín o de frijol «que no son del mejor gusto ni suelen servirse en las mesas decentes, sino es muy rara la vez» (Galván Rivera, 1845, p. 830).

En algunos casos los editores precisaban el empleo de *nahuatlismos* para distinguir las variedades de un mismo producto mexicano. El ejemplo más emblemático es, una vez más, el del “maíz”, del que existen casi sesenta tipologías diferentes, muchas desconocidas a la mayoría de la población mundial¹⁰.

La decisión de utilizar términos amerindios donde ya existía un correspondiente en el español parece bastante significativa. De hecho, preferir *xitomate* a tomate, *papas* a patatas, *exotes* a judías, *chilacayote* a calabaza blanca, *chícharos* a guisantes, entre otros, nos permite considerar a los recetarios como un homenaje a la cultura antigua además de una herramienta importante para la tutela del legado lingüístico de los indios. Sin embargo, este ejercicio constituía también una manera para remarcar la anhelada autonomía del país. Hay muchos términos más que pertenecen a la variedad mexicana del español, por ejemplo: enchiladas, guacamole, tamales, pulque, etc., palabras cuya derivación lingüística se desconoce pero que, sin dudas, suenan familiares para los amantes de la cocina mexicana. El intento de creación de una cultura nacional a través de la exaltación de la componente indígena puede ser observada

¹⁰ La enorme cantidad de maíz que circula en el mercado nacional mexicano indica la importancia que tiene este producto para la economía del país. Últimamente, la constante amenaza por parte de variedades transgénicas ha empujado a la comunidad civil a promover su valor social, cultural, económico y alimenticio, convenciendo a la UNESCO a proclamar este alimento como patrimonio de la humanidad. Desde el 2010 la UNESCO reconoció el maíz como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Junto a lo anterior, es significativo que en ocasión del EXPO Milán 2015, al Pabellón de México haya tomado, de acuerdo al proyecto de Francisco López Guerra, forma de mazorca brotando de una trenza de hojas secas, *totomoxtle* en lengua *nahuatl*. Este proyecto significó un claro homenaje a uno de los símbolos de la cultura gastronómica mexicana.

también en la reedición de *El cocinero Mexicano*, fechado en 1831, cuya segunda edición, con modificaciones formales y de contenido, se hizo más accesible para las capas menos favorecidas de la sociedad. Así pues, se estableció que la impresión se efectuara a grupos de páginas al precio de pocos reales:

«Para que nada le falte de lo que es capaz de hacer una obra recomendable, se ha dispuesto de modo la impresión, para ponerla al alcance una de las personas de poca fortuna, que se darán a los suscriptores diez y seis páginas por un real [...] Si se ha hecho esto al servicio del pueblo mexicano, él mismo lo calificará y lo manifestará al recompensar nuestros trabajos.» (Galván Rivera, 1845, s/p.).

Con el mismo objetivo, se decidió facilitar la consulta y conferir al texto un valor casi didáctico, reduciendo el manual original a un volumen único, el cual reproduce la estructura de los diccionarios, con entradas en orden alfabético en lugar de temático. Finalmente, para subrayar el éxito de la iniciativa Galván Rivera hace mención, en la página introductoria del “diccionario” de cocina, de una venta de tres mil copias en un tiempo muy corto. Un dato significativo si se considera los competidores franceses y castellanos, cuyos editores tenían supuestamente más popularidad de las neofitas realidades tipográficas locales. Por supuesto, se trató de una interesante estrategia comercial, sin embargo, al mismo tiempo, fue una prueba importante de la actitud más acogedora que poco a poco fue adoptando la élite mexicana.

Conclusiones

El material documental de la investigación, representado por los recetarios el *Nuevo Cocinero* y *La cocinera poblana*, ha evidenciado algunos rasgos fundamentales de la sociedad mexicana decimonónica, en la cual, el gusto funcionó como «una extraordinaria herramienta de clasificación social, mediante la cual los individuos clasifican a los demás y a sí mismos» (Bordieu, 2001, p. xv). De hecho, el presente artículo demuestra cómo la comida puede ser considerada una herramienta para la comprensión de la sociedad, puesto que al ser tanto un acto biológico como un acto social, puede revelar hábitos, normas y símbolos de una población. En el caso específico de los recetarios, este estudio ha evidenciado la existencia de un hilo conductor que une la comida con el más dinámico rol social de la mujer y la construcción de una identidad nacional. Los textos seleccionados, de hecho, no constituyen solo una lista de ingredientes para la preparación de platos, sino que incluyen normas de comportamiento necesarias para que las mujeres pudieran organizar banquetes y fiestas, ocasiones cada vez más frecuentes de recreo para la élite criolla. Por otra parte, como ya se ha adelantado, los libros atestiguan el intento de la población mexicana de ofrecer dignidad a la tradición culinaria prehispánica y establecer una relación de continuidad con una civilización que, antes de la llegada de los españoles, era la más poderosa de América (Bak-Geller Corona, 2013, p. 41).

En esta perspectiva, no se pueden considerar los libros de recetas mexicanos solo como manuales de cocina, sino como fuentes de gran valor histórico-literario y como el primer experimento de síntesis intelectual y gastronómica entre el pasado precolonial y los nuevos modelos de vida de la sociedad decimonónica. ■

Referencias bibliográficas

- Bak-Geller Corona, Sarah. "Los recetarios 'afrancesados' del siglo XIX en México. La construcción de la nación mexicana y de un modelo culinario nacional". *Anthropology of food*, diciembre 2009. <https://docplayer.es/183740249-Los-recetarios-afrancesados-del-siglo-xix-en-mexico.html> [Acceso 3 de noviembre, 2020].
- Bak-Geller Corona, Sarah. "Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890)". *Desacatos*, no. 43, septiembre-diciembre 2013, pp. 31-44. <http://www.scielo.org.mx/pdf/desacatos/n43/n43a3.pdf> [Acceso 3 de noviembre, 2020].
- Bassols, Ángel. *La cocinera poblana y El libro de las familias*. Ciudad de México, A. Bassols y Hermanos, 1890.
- Barthes, Roland. *Brillat-Savarin letto da Roland Barthes*. Palermo, Sellerio Editore, 1978.
- Brillat-Savarin, Anthelme. *Physiologie du goût*. Paris, Gabriel de Gonet, 1848.
- Bourdieu, Pierre. *La distinzione: critica sociale del gusto*. Bologna, Il Mulino, 2001.
- Corona Ortega, Diana Salomé. *Gastronomía novohispana: un enfoque filológico*. Tesis de Licenciatura. Ciudad de México, UNAM, 2011. <https://repositorio.unam.mx/contenidos/414818>.
- Carner, Françoise. "Estereotipos femeninos en el siglo XIX". *Presencia y transparencia: la mujer mexicana en la historia de México*, Carmen Ramos Escandón (coordinadora). México, COLMEX, 1987.
- Castañón, Adolfo. "Tránsito de la cocina mexicana en la historia. Cinco estaciones gastronómicas: mole, pozole, tamal, tortilla y chile relleno". *Saberes y sabores en México y el Caribe*. Amsterdam/New York, Rodopi Editions, 2010.
- De Maeseneer, Rita. *El festín de Alejo Carpentier: Una lectura culinario-intertextual*. Genève, Droz, 2003.
- De Maeseneer, Rita y Collard, Patrick. *Saberes y sabores en México y Caribe*. Amsterdam/New York, Rodopi Editions, 2010.
- Galván Rivera, Mariano. *Diccionario de cocina o Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*. México, Imprenta de I. Cumplido, 1845.
- Galván Rivera, Mariano. *El cocinero mexicano ó colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano*. México, Imprenta de Galván, 1831.
- Pilcher, Jeffrey M. *¡Vivan los tamales!* México, Ediciones de la Reina Roja, 2001.
- Pérez Samper, María de los Ángeles. "Los recetarios de mujeres y para mujeres sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna". *Cuadernos de Historia moderna*, vol. 19, 1997, pp. 121-154. <https://revistas.ucm.es/index.php/CHMO/article/view/CHMO9797220121A> [Acceso 3 de noviembre, 2020].
- Suárez Escobar, Marcela. "De viandas, lujos y sabores. La burguesía mexicana y sus delicias culinarias a finales del siglo XIX". *Caravell. Cahiers du monde hispanique et luso-brésilien*, no. 71, 1998, pp. 37-52. https://www.persee.fr/doc/carav_1147-6753_1998_num_71_1_2806 [Acceso 3 de noviembre, 2020].
- Tobin, Ronald. "Qu'est-ce que la gastrocritique?". *Dix-septième siècle*, vol. 217, no. 4, 2002, pp. 621-630.
- Villanueva y Francesconi, Mariano. *El médico y la botica. Manual de medicina doméstica o tratado sobre enfermedades más comunes*. México, Sandoval, 1883.

