



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO

---

FACULTAD DE HUMANIDADES

SOCIEDADES MEXICANAS LECTORAS Y DE BUEN GUSTO:  
COMPARATIVA HISTÓRICA ENTRE *LA COCINERA DE TODO  
EL MUNDO* (1844) Y *EL TESORO DE LA COCINA* (1866)

TESIS QUE PARA OBTENER EL GRADO DE  
DOCTOR EN HUMANIDADES: ESTUDIOS HISTÓRICOS

PRESENTA:

JUAN GERARDO GUÍA ZARAGOZA

**DRA. ANA LÍDIA GARCÍA PEÑA**

DIRECTOR DE TESIS

**DR. MARTÍN GONZÁLEZ DE LA VARA**

CO-DIRECTOR DE TESIS

**DR. MIGUEL ÁNGEL FLORES GUTIÉRREZ**

TUTOR INTERNO DE TESIS



FEBRERO, 2024



# Índice

<b>Introducción</b>	5
<b>Diálogos con las metodologías empleadas por la historiografía aplicada a los libros de cocina</b>	10
<b>Marco teórico-metodológico</b>	19
<b>Capítulo 1 Comparación de dos contextos históricos y su impacto culinario</b>	25
1.1 Hacia una periodización de los libros de cocina del siglo XIX	26
1.2 Entre la hispanofilia culinaria y la hispanofobia: panoramas previos a la invasión norteamericana	34
1.3 La apuesta política y culinaria del protocolo monárquico	41
1.4 La transición culinaria de un impresor: Juan Nepomuceno del Valle (1806-1869)	50
<b>Capítulo 2 Análisis de los documentos</b>	81
2.1 Descripción de los recetarios	82
2.2 Una mirada a <i>La cocinera de todo el mundo</i>	98
2.3 Proyecciones gastronómicas en <i>El tesoro de la cocina</i>	108
<b>Capítulo 3 Aproximaciones comparativas de los recetarios</b>	115
3.1 De los confites conventuales al café de moda: la transición del dulce	126
3.2 El imperio de la ternera y el tocino: las proteínas animales	155
3.2.1 Carnes rojas	158
3.2.2 Aves	176
3.2.3 Pescados, mariscos y vigilia	184

3.3 Proyecciones sobre la construcción de la cocina nacional: maíz y chile	198
3.4 Entre la popular pulquería y las finas licorerías: las bebidas en el XIX	249
3.4.1 Bebidas alcohólicas	252
3.4.2 Bebidas no alcohólicas	279
<b>Capítulo 4 El público lector de los libros de cocina</b>	<b>315</b>
4.1 Las sociedades del buen gusto e inteligencia: lo distinguido y gustoso	316
4.2 Autores, lectores y actores sociales en <i>La cocinera</i> (1844) y <i>El tesoro</i> (1866)	340
4.2.1 Tres autores franceses: Brillat Savarin, Grimond de la Reynière y Aglaé Adanson	341
4.2.2 Lectores directos y suscriptores	349
4.2.3 Lectores culinarios y otros actores sociales	356
<b>Consideraciones finales</b>	<b>395</b>
<b>Bibliografía de Juan Nepomuceno del Valle</b>	<b>414</b>
<b>Bibliografía</b>	<b>417</b>
<b>Anexo 1 Comparativa de recetas que componen <i>La cocinera de todo el mundo</i> (1844)</b>	<b>426</b>
<b>Anexo 2 Recetas que componen <i>El tesoro de la cocina</i> (1866)</b>	<b>450</b>

# Introducción

Si la comida misma pudiera hablar, contaría toda la historia de la humanidad. A pesar de que cada ser vivo tiene que comer constantemente —por no decir varias veces al día—, y que esta actividad tan cotidiana está presente en todo el mundo, en todos los estratos sociales, en todos los períodos de la historia, entre mujeres y hombres, niños, adultos y ancianos, el documentar y analizar cada comida ingerida de cada persona que ha vivido, que vive y vivirá en el mundo, es una labor imposible por su complejidad y falta de registros.

Es más, hablar de algún mejoramiento o empeoramiento en el ciclo alimenticio (producción-consumo), eleva a la humanidad al lujo y la opulencia, o puede encaminarla hacia devastadoras hambrunas.

Debido a que el sistema alimentario involucra a muchos actores sociales, ingerir alimentos y bebidas jamás ha sido un acto netamente individual, siempre refuerza nuestros lazos con los demás, adentrándose también en los terrenos de la historia y la cultura.

La transmisión de conocimientos culinarios en la mayor parte del devenir de la humanidad ha sido por medio de la tradición oral, y los documentos escritos son todavía más relevantes al ser tan frágil la memoria individual comparada con la totalidad de conocimientos culinarios. Por ende, la labor del historiador encuentra retos muy grandes con respecto al número y calidad de las fuentes escritas si se compara con todo el acervo de conocimientos culinarios que han sido resguardados en la memoria individual y que sólo han quedado como memorias orales del pasado.

Un recetario, un documento que alberga una compilación de instrucciones culinarias —recetas— es de suma relevancia histórica en tanto sus páginas nos develan un fragmento de la vida cotidiana de nuestros antepasados, sus modos de comer, la disponibilidad de productos alimenticios, la creatividad gastronómica en el momento de atizar el fogón, las tradiciones que han sobrevivido oralmente y que no quieren perderse en el paso del tiempo, y las modas que estuvieron en boga entre los amantes de las novedades gastronómicas.

Lo anterior nos lleva a los objetos de estudio de la presente investigación, los recetarios *La cocinera de todo el mundo* (1844)<sup>1</sup> y *El tesoro de la cocina* (1866),<sup>2</sup> ambos editados por la imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. *La cocinera de todo el mundo*, será consultada en dos versiones, su versión en línea,<sup>3</sup> y la reedición de Ricardo Moreno Botello.<sup>4</sup> Por su parte, *El tesoro de la cocina* forma parte de mi colección personal, y por ende, puede ser sometido a pruebas de laboratorio para determinar algunos de los aspectos fisicoquímicos del papel en que se imprimió, además de obtener otros datos sobre sus posibles lecturas y usos.

¿Por qué sería importante para la historia el analizar los recetarios antes mencionados? ¿Quién fue Juan Nepomuceno del Valle y qué relación tuvo con los recetarios editados en su imprenta? Para dar respuesta a estas preguntas, primero debemos situarnos en 1831, año de suma importancia para la gastronomía mexicana, ya que *El cocinero mexicano* de la imprenta de Mariano Galván<sup>5</sup> y el *Novísimo arte de cocina* de Alejandro Valdés<sup>6</sup> vieron la luz en ese mismo año y fueron los primeros recetarios impresos en México, en la Ciudad de México.

*La cocinera de todo el mundo*, por su parte, fue el primer recetario editado en la ciudad de Puebla en 1843-1844 y *El tesoro de la cocina* de 1866 fue el segundo recetario en forma de diccionario editado en la nación, y el único de hecho, impreso durante el Imperio de Maximiliano de Habsburgo.

Los estudiosos de la historia de los recetarios como Sara Bak-Geller Corona<sup>7</sup> han dedicado grandes esfuerzos al análisis del nacionalista *Cocinero mexicano* (1831), su rol como un documento culinario intermediario entre el México del decimonono con sus tradiciones novohispanas y el inevitable proceso de afrancesamiento gastronómico, pero es casi nula la atención que reciben otros libros de cocina del siglo XIX como los de Juan Nepomuceno del Valle.

En mis investigaciones, he dedicado más de ocho años al estudio de la gastronomía en el siglo XIX, especialmente al caso del dulce

1| *La cocinera de todo el mundo, o la cocina sin cocinera, colección de las mejores y mas excelentes recetas, para que al menos costo posible y con la mayor comodidad, pueda guisarse á la española, francesa, italiana é inglesa; sin omitir cosa alguna de lo hasta aquí publicado para sazonar al estilo de Méjico. Lleva añadido un calendario gastronómico, no conocido entre nosotros, varias recetas curiosas y desconocidas hasta hoy, lo mas selecto que se encuentra acerca de repostería; el arte de trinchar, &c., con una graciosísima estampa litografiada que aclara mejor este último tratado, Puebla, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. Calle de la carnicería Num. 12, 1844, 2 vol.*

2| *El tesoro de la cocina. Diccionario de las familias. La cocina puesta al alcance de todas las inteligencias y fortunas. Obra novísima que contiene todo lo concerniente á la cocina española, francesa, alemana, flamenca, polaca, rusa, proven-sala, languedociana, italiana y gótica: método de servir y trinchar en la mesa: un calendario gastronómico: un tratado estenso de pastelería, método fácil para hacer helados, confitados, lo mas selecto del arte del bizcochero &c., &c., tomado todo de los mejores autores mexicanos y extranjeros, México, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, Puente de San Pedro y San Pablo núm. 8, 1866.*

3| Disponible en: <https://catalog.hathitrust.org/Record/010747451>

4| Ricardo Moreno Botello, *Cocinar en la Puebla del siglo XIX. Reencuentro con la cocinera de todo el mundo*, Puebla, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2020.

5| *El cocinero mexicano, ó coleccion de las mejores recetas para guisar al estilo americano, y de las mas selectas segun el metodo de las cocinas española, italiana, francesa e inglesa. Con los procedimientos mas sencillos para la fabricacion de masas, dulces, licores, helados y todo lo necesario para el decente servicio de una buena mesa. 3 vol. México, Imprenta de Galván, a cargo de Mariano Arevalo, Calle Cadena, 1831.*

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

7| Sarah Bak-Geller Corona, «Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890)», en *Desacatos*, núm. 43, septiembre-diciembre, 2013. Disponible en: <http://www.scielo.org.mx/pdf/desacatos/n43/n43a3.pdf>

8| Juan Gerardo Guía Zaragoza, *Tesoro de la cocina: el análisis histórico, cultural y gastronómico de un recetario mexicano de 1866*, Tesis para obtener el grado de Maestro en Humanidades: Estudios Históricos, Toluca, Universidad Autónoma del Estado de México, 2016.

9| *Idem*, p. 11.

en México y el análisis histórico, cultural y gastronómico del recetario *El tesoro de la cocina*, por medio del cual se presentaron ciertas conjeturas en torno al objeto de estudio: los primeros acercamientos sobre Juan Nepomuceno del Valle, un impresor casi desconocido en México, una metodología para leer y analizar recetarios antiguos, y un análisis de la gastronomía del siglo XIX en el recetario a través de los ejes de los ingredientes prehispánicos, las preparaciones novohispanas y la modernidad culinaria en el libro de cocina.<sup>8</sup>

A pesar de los esfuerzos por comprender la historia y el contenido de un recetario mexicano, la totalidad de la información culinaria de *El tesoro de la cocina* no terminó de ser codificada y aún no se ha hecho el vínculo con su recetario hermano *La cocinera de todo el mundo*. Aún más, al centrar la atención a contenidos específicos del libro para su análisis, los posibles lectores de libros de cocina como cocineros, cocineras, amas de casa, señoritas o incluso gente de letras, las estadísticas sobre ingredientes y técnicas culinarias y sobre todo, enfocar la atención en la vida pública —imprensa y actividad editorial— y privada de Juan Nepomuceno del Valle y a su labor como difusor de la ciencia en el siglo XIX, son aspectos históricos que se encontraron en la presente tesis.

Por lo que se puede señalar ha quedado identificado parte del perfil social y editorial de Juan Nepomuceno del Valle, impresor de los libros: él fue un poblano, católico, librepensador, que apoyaba al imperio de Maximiliano de Habsburgo, pero sobre todo, tenía una gran inclinación por la ciencia y la estadística. Pensar que *El tesoro de la cocina*, un recetario editado en forma de diccionario, fue producto de un impresor con espíritu científico y enciclopédico es una premisa bastante viable,<sup>9</sup> y aplicable también a *La cocinera de todo el mundo*, recetario único en su clase que incluye una sección de preguntas y respuestas sobre aspectos científicos y técnicos de la gastronomía.

La hipótesis planteada para el estudio de ambos libros de cocina es: a través de un modelo de historia cultural enfocado en el análisis de textos, los libros como objetos impresos de lectura, las intenciones del editor y sus posibles dinámicas de lectura sobre los recetarios *La cocinera de todo el mundo* de 1844 y *El tesoro de la cocina* de 1866 del impresor mexicano Juan Nepomuceno del Valle, se pueden constatar representaciones de la gastronomía del siglo XIX, comparar dos momentos históricos de la cocina, nutrir el discurso histórico sobre su impresor y la imprenta del decimono, del libro y los lectores, el uso y la permanencia de modas y

tradiciones gastronómicas colectivas, la cultura, vida cotidiana y los elementos de la ciencia de la época vinculados a la cocina.

Es más, si se toma en cuenta el reducido público de obras impresas debido al analfabetismo y los selectivos y reducidos sistemas educativos mexicanos en gran parte del siglo XIX, un libro de cocina se puede pensar como un objeto suntuario perfilado a ser leído por un sector poblacional con amplias posibilidades económicas, y cuya lectura puede no limitarse a la obtención de información técnica de cocina, sino al cultivo de conocimientos gastronómicos generales. Tampoco se pueden excluir propuestas de lectura en voz alta entre cocineros y cocineras.

Se trata de una interpretación macro a partir del estudio a profundidad de dos de los primeros libros de cocina impresos en México, pertenecientes a la imprenta de un hombre católico, moderado y monárquico, inclinado hacia la ciencia y la estadística.

Algunas preguntas de investigación que surgen con respecto a los libros de cocina de Juan Nepomuceno son:

- ▶ ¿Las representaciones culinarias de los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle en el siglo XIX aluden a públicos selectos de la burguesía mexicana, especialmente entre 1831 y 1869? ¿Cómo fue afectada la cocina entre la lucha entre centralismo y federalismo, y los ensayos entre república y monarquía?
- ▶ ¿Los libros de cocina eran usados por lectores que buscaban conocimientos técnicos para aplicarlos en la actividad culinaria, o para adquirir cultura general de la gastronomía nacional e internacional?
- ▶ Para tener buen gusto entre la burguesía ilustrada de la época ¿era necesario adquirir conocimientos de cultura gastronómica? ¿el libro de cocina era un documento educador para esta finalidad?
- ▶ ¿Investigar la vida pública y privada del impresor Juan Nepomuceno del Valle ayudará a comprender algunos de los procesos de producción, escritura y lectura de libros de cocina del siglo XIX?

Como objetivo general se propone aplicar diversos métodos de la historia cultural propuestos por Roger Chartier en su obra clásica *El mundo como representación* a los recetarios *La cocinera de todo el mundo* de 1843-1844 y *El tesoro de la cocina* de 1866 para interpretar los conocimientos culinarios contenidos en ellos y contextualizarlos en el México decimonónico, develar los usos y la lectura de



estos libros de cocina y comprender la vida personal y obra de su impresor, Juan Nepomuceno del Valle.

En lo particular, se buscará develar y comprender los datos más importantes sobre Juan Nepomuceno del Valle, como su fecha y lugar de nacimiento y defunción, la importancia y funcionamiento de su imprenta en Puebla y la Ciudad de México, y datos sobre su vida.

Finalmente se hará la comparativa culinaria, cultural y estadística los libros *La cocinera de todo el mundo* de 1844 y *El tesoro de la cocina* de 1866 para identificar el movimiento o la permanencia de modas y tradiciones gastronómicas en el México del siglo XIX, además de sus usos como documentos educadores en el tema del paladar y el buen gusto.

La tesis se conforma de cuatro capítulos, y el primero, «Comparación de dos contextos históricos y su impacto culinario», aborda el panorama histórico de los recetarios de Juan Nepomuceno del Valle, y su actividad editorial entre 1839 y 1869. El segundo capítulo, «Análisis de los documentos» tiene la intención de recopilar la información necesaria para la biografía material, e introducirse en los contenidos culinarios de *La cocinera de todo el mundo* y *El tesoro de la cocina*. «Aproximaciones comparativas de los recetarios», el tercer capítulo, se compone de algunos de los ejes más importantes para vislumbrar las transiciones socioculturales y culinarias entre recetarios, por ejemplo, el triunfo del azúcar como endulzante, el ingente aumento de recetas saladas y cárnicas, la faceta burguesa y conciliadora ante el chile, maíz y pulque; y el estricto ceremonial de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas. El capítulo final se centra en la distinción, el buen gusto culinario, las dinámicas de lectura, autores y lectores proyectados en los recetarios de Juan Nepomuceno del Valle.

Uno de los mayores aportes de la investigación es el estudio interdisciplinario de dos recetarios mexicanos, libros que plasmaron paradigmas del buen gusto de la sociedad burguesa mexicana del XIX, tal como lo hicieron las constituciones a un nivel político.

# Diálogos con las metodologías empleadas por la historiografía aplicada a los libros de cocina

La historiografía de la alimentación ha tenido un mayor peso desde 1953, cuándo se escribió el primer libro dedicado al pasado culinario del mundo occidental.<sup>10</sup> Sin embargo, a pesar de que se hayan escrito ya un centenar de libros sobre historia de la gastronomía regional o internacional, los estudios que se han enfocado en recetarios son una muy pequeña sección de la literatura de la historiografía culinaria.

¿Qué tipo de documento es un recetario? En pocas palabras lo podemos comprender como un compilado de instrucciones, especialmente de cocina, para ejecutar una preparación culinaria y asegurar que pueda ser replicada, ya que el recetario plasma en teoría lo que se tiene que llevar a la práctica. El recetario emplea la narrativa para formar una imagen al lector sobre qué pasos debe seguir para transformar ingredientes en platillos, bebidas o postres; y ser los portadores de la memoria culinaria de un tiempo y espacio, cada libro de cocina es tan rico para la historiografía.

Debo aclarar que todos los estudios históricos que se tomaron en cuenta son recetarios «antiguos», escritos o impresos antes o durante los primeros años del siglo XX.

El primer análisis sobre recetarios que se consultó fue aquel de María del Carmen León García en 1997,<sup>11</sup> quien llevó a cabo un estudio sobre el libro de Dominga de Guzmán, una mujer oriunda del Valle de Toluca y cuyo escrito fue redactado en un libro en blanco a lo largo del siglo XVIII.

En palabras de la autora, se llevó a cabo un exhaustivo y lento trabajo de análisis de todo el contenido del libro de cocina, sin embargo, por cuestiones administrativas del Museo Nacional

10| Harry Schraemli, *Historia de la gastronomía*, trad., Manuel Tamayo, Barcelona, Ediciones Destino, 1993 [1953], (Destinolibro, 171).

11| María del Carmen León García, *El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*, México, CONACULTA, 1997.

12| Idem, pp. 19-23.

13| Ibidem.

14| Idem, pp. 34-35.

15| Idem, p. 39.

16| Los «antes» eran preparaciones dulces elaboradas con capas de bizcocho mamón y conservas dulces de frutas, flores, hortalizas, o semillas.

17| León, *El libro de Dominga de Guzmán*, p. 69.

18| Idem, pp. 23, 70, 81, 93-97.

de Culturas Populares, lugar donde se encuentra el documento original, no pudo concluirse dicha tarea.<sup>12</sup>

El eje teórico metodológico de la investigación fue el de la hermenéutica y la larga duración de Fernand Braudel, siendo que la primera ayudaría a analizar empíricamente el libro desde lo ya dado, y la corriente del historiador francés permitiría retroceder un par de siglos en la gastronomía mexicana para comprender el fenómeno de mestizaje culinario desde el siglo XVI, hasta la cocina de Dominga de Guzmán en el siglo XVIII.<sup>13</sup>

El manuscrito de 107 hojas de 14.5 x 19.5 cm. fue encuadernado en una carpeta de piel, provino del siglo XVIII, y en él se emplearon tintas sepia, negra y azul, según dictó el análisis del papel.

En el siglo XVIII los libros en blanco eran un bien costoso y aún más, escasos, y que sólo pocos podían pagar, debido a que en gran parte del Virreinato, el papel y estos llegaban de altamar, arribaban a Veracruz y eran llevados a la Ciudad de México en donde eran vendidos en las imprentas.<sup>14</sup> Es más, al emplearse casi todo el papel de la Nueva España en obras reales, papel sellado, como envoltura para Tabaco y para fabricar naipes,<sup>15</sup> los libros en blanco eran más valiosos para el registro de la vida cotidiana.

En cuanto a las recetas del libro de Dominga, la autora las contabilizó en 147 fórmulas saladas (entre guisos, asados, salsas, embutidos, sopas, tortas de carne y «comida» *per se*) y 184 dulces (entre conservas, bizcochos, mermeladas, «antes»,<sup>16</sup> mazapanes y «postres»). Además, a cada receta le asignó un código de tres cifras, separadas por un punto, siendo la primera cifra un número progresivo, el segundo el número de página del recetario, y, el tercero valida el tipo de letra que se empleó en aquella fórmula culinaria.<sup>17</sup>

De igual manera, León obtuvo ciertas conjeturas —algunas de ellas asíncronas— que se pueden leer sobre la gastronomía de la época: el claro mestizaje culinario con influencias prehispánicas, españolas y árabes en el siglo XVIII, hay una clara relación entre comida-medicina-salud, un par de fórmulas fueron tomadas de los libros *Arte de cocina* de Francisco Martínez Montañón y *Nuevo arte de cocina* de Juan de Altamiras; sin embargo, también la autora señaló que Dominga no comía como «mexicana» ya que había muy poco uso de chile, jitomate, calabaza, camote, frijol, maíz, ejote, papas, aguacate, tequesquite, mole, chiles rellenos, chicharrón, tamales, carnitas, tacos, quesadillas, mixiotes, barbacoa o enchiladas.<sup>18</sup>

Considero que el acercamiento de León al libro de cocina de Dominga de Guzmán fue bastante innovador para la época en la

que fue escrito, sin embargo, asegurar que la escritora mexiquense no comía como mexicana es un anacronismo que debió desglosarse, ya que cada modelo de comida en el país fue variando en cada época, y se pensó en un mexicano de finales de siglo XX.

Identificar una baja incidencia de ingredientes prehispánicos no es reflejo del poco uso que éstos tenían en las mesas de siglos pasados, sino más bien, se puede leer la cotidianidad en el uso del chile, maíz, frijol y que no tenían la necesidad explícita de documentarlos al estar presentes en la vida diaria y reservaban las preparaciones más complejas —aquellas de los recetarios manuscritos o impresos— para ocasiones especiales como fiestas y banquetes.<sup>19</sup>

En el caso del *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo*, un manuscrito de la Orden de San Fernando, perteneciente al movimiento Propaganda Fide de la Ciudad de México, fue escrito en 1780. Esta libreta perteneciente a la Biblioteca de San Agustín con fojas numeradas de 10 x 16 cm. y quemadas por la parte superior, es un testimonio de la gastronomía conventual franciscana del México del siglo XVIII.

La obra original presenta tres estilos: la transcripción de otro recetario, las fórmulas de Fray Gerónimo y otro estilo de letra y preparaciones, posiblemente, de una monja del convento de Santa Clara. Y es que este y otros libros de cocina manuscritos de la época

nos demuestran un avanzado mestizaje entre la cocina popular española, italiana y francesa con la mexicana, pues en ellas se mencionan numerosas voces nahuas como metate, totopostles, epazote, chiles, tequesquite, jitomates, clemole, pípilas y guajolotes.<sup>21</sup>

El hecho que el recetario perteneciese a una orden mendicante es una cuestión de suma importancia, ya que los franciscanos con sus votos de pobreza, no permitían en muchas ocasiones alimentos sumamente elaborados, y por ende, el mestizaje culinario se ve más claro al depender de productos nativos de la Nueva España como el guajolote, epazote, chile, entre otros.<sup>22</sup>

Para el caso del libro de cocina atribuido a Sor Juana Inés de la Cruz, tenemos una introducción que trata de justificar que la Décima Musa no era ajena a cocinar. Ya sea por gusto o por obligación, pero la monja del convento de San Jerónimo, en la Ciudad de México, justificó ante «Sor Filotea» que la actividad de cocinar era inherente a la mujer, quien no puede evitar filosofar incluso en el fogón.<sup>23</sup>

19| Guía, *Tesoro de la cocina*, 2016: pp. 93, 97-98.

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

21| Idem: p. 8.

22| Elsa Cecilia Frost, «La pobre comida de los frailes», en: *San Pelayo, Fray Gerónimo de, Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo México, Siglo XVIII*, México, CONACULTA, 2003, (Recetarios Antiguos): pp. 11-15.

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

24| Mónica Lavín, y Ana Benítez Muro, *Sor Juana en la cocina*, México, Editorial Clío, 2000, (Cocina Virreinal novohispana • Tomo IV).

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

Mónica Lavín y Ana Benítez Muro dedicaron un estudio completo al supuesto libro de cocina de la Décima Musa. En éste se enaltece el proceso del mestizaje culinario en el virreinato, cuando las monjas tuvieron un lugar primordial para el deseado sincretismo gastronómico que desembocaría en la cocina mexicana de hoy en día. Además, el texto ofrece una actualización de las recetas antiguas a un formato cómodo para el lector del siglo XXI.<sup>24</sup>

Lo cierto es que, la generación de estudios de recetarios mexicanos antiguos de los años 2000, casi siempre se han enfocado en enaltecer el mestizaje gastronómico que se dio a través de los tres siglos del virreinato para resaltar las virtudes de la gastronomía nacional actual, sin embargo, carecen de soporte historiográfico sólido. Considero que el texto de Benítez y Muro romantiza el mestizaje culinario y hay una inclinación evidente por analizar este recetario como un posible legado de Sor Juana Inés de la Cruz, y no por su importancia culinaria e histórica en sí misma.

Se aplaude el esfuerzo que dedican a la vida de las mujeres en los conventos novohispanos, a la Décima Musa y sobre todo, por actualizar recetas de antaño, ya que cualquier individuo sin estudios culinarios o novohispanos las podría catalogar de inservibles por no contener cantidades de los ingredientes ni tiempos de cocción.

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

los recetarios recogen los modelos gastronómicos de cada periodo, modelos ideales, que reúnen la tradición con los últimos refinamientos, solo al alcance de unos pocos, por la cantidad y calidad de productos, por su precio, por la dificultad de la elaboración, que requiere mucho tiempo, muchas personas y muy expertas, con conocimientos especializados. En los libros de cocina se fijaban las tradiciones y podían detectarse también las últimas novedades.<sup>25</sup>

Para Pérez Samper los recetarios de cocineros cortesanos manifiestan las relaciones de poder entre el pueblo y las clases privilegiadas; los recetarios de confiteros conservaban el patrimonio material e inmaterial familiar que fueron los recetarios y los oficios; los recetarios de mujeres develan estructuras de la vida doméstica a la vez que ellas eran excluidas del ámbito público; finalmente los recetarios en los conventos de frailes fungieron como manuales de enseñanza del oficio de cocinero a frailes sin experiencia, a la vez

que servían como libros de costumbres alimenticias a través del calendario católico.

Lo cierto es que Pérez tiene muchos aciertos al contextualizar los libros de cocina en un período histórico concreto de la España en la época Moderna, y vincularlos con gremios, la educación femenina, conventos de frailes y la nobleza. Sin embargo, aún hay preguntas que nos surgen con respecto a cómo tratar los recetarios impresos ya que ella aborda los manuscritos; además, la premisa del recetario como objeto suntuario y al alcance de pocos es sumamente atractiva para vincular a los libros de cocina con el lujo a través de la historia.

Para 2011, un recetario manuscrito de Navarra del siglo XIX despertó la atención de algunos especialistas quienes lo estudiaron desde los enfoques sociopolítico, codicológico, paleográfico y gastronómico. Considero este trabajo multidisciplinario como un gran eje de investigación para futuros análisis de recetarios manuscritos e impresos en siglos pasados. El estudio sociopolítico, el enfoque hacia la historia la lectura, la codicología aplicada y la búsqueda de rasgos distintivos fueron importantes aciertos que serán incorporados en la metodología.

Como presenta Francisco Javier Caspistegui en sus acercamientos al objeto de estudio, un recetario no develara toda la historia ni es una fiel reconstrucción de los alimentos de todo un pueblo, sino un fragmento de la vida cotidiana de unas personas, mas no por ello deja de ser un documento sumamente valioso para la humanidad.<sup>26</sup>

La temporalidad para comprender históricamente el recetario navarro se justificó desde 1839 en Pamplona y concluye con las guerras Carlistas en 1875, cuando terminaron los bloqueos de suministros y los pamploneses comenzaron a tener una vida tranquila y con mayor disponibilidad de productos alimentarios.<sup>27</sup>

En este sentido, la investigación de Caspistegui apunta hacia las políticas educativas y alimentarias de la época, debido a que, si se trata de un recetario manuscrito, alguien con habilidades de lectura y escritura debió inscribirlo. Para 1867 en Pamplona, ya había cinco periódicos regionales que atestiguaban la importancia de la lectura en la sociedad española, y que además de abordar tópicos políticos, publicaban noticias de grandes banquetes, bailes, productos de lujo para el hogar, la importancia de clubes y cafés y todas las modas culinarias —como el «biftec» inglés que supuestamente se comía en «todas partes»— que practicaban los esnobistas gastronómicos.<sup>28</sup>

26| Francisco Javier Caspistegui Gorasurreta, «Alimentando la política, la sociedad y el espíritu: Pamplona en la segunda mitad del siglo XIX», en Serrano Larráyo, Fernando (coord.), *Un recetario navarro de cocina y repostería. Siglo XIX*, Gijón, Trea, 2011: p. 17.

27| Idem, pp. 18-19.

28| Idem, pp. 43-45.

29| Idem, pp. 25-40.

30| María Itziar Zabalza Aldave, «Un recetario de cocina navarra: Estudio del manuscrito», en Serrano Larráyo, Fernando (coord.), *Un recetario navarro de cocina y repostería. Siglo XIX*, Gijón, Trea, 2011: pp. 59, 65-66, 73-74, 83.

Lo cierto es que también hubo nuevas dinámicas sociopolíticas que afectaron directamente la alimentación del pueblo pamplonés durante este período histórico: debido a las guerras carlistas, hubo tiempos de bloqueos de caminos y por ende los alimentos eran menos disponibles; el pan blanco bajó de costo y dejó de ser un lujo para disminuir la brecha entre clases sociales; también a los pobres les eran obsequiados bonos de la cocina económica del ayuntamiento, donde se les mostraban buenos modales, incentivándolos a evitar acciones que alteraran el orden social. Eso no es todo, con el ferrocarril muchos negocios quedaron fijos como tiendas, carnicerías y charcuterías, y cada vez más se fueron extinguiendo los mercados y las ferias móviles.<sup>29</sup> Las investigaciones del contexto sociopolítico para la explicación de estructuras sociales y culturales en torno a la gastronomía de una época es un acierto de este primer segmento de la investigación.

Por parte del análisis codicológico, María Itziar Zabalza empleó esta técnica de interpretación física y visual de la obra para describir el objeto de estudio. En este sentido, se puede hablar de los siguientes datos:

- ▶ Tipo de recetario: manuscrito.
- ▶ Pertenencia: Biblioteca personal de Fernando Serrano Larráyo.
- ▶ Número de recetas: 50.
- ▶ Medidas del recetario: 21,5 x 15,5 cm.
- ▶ Número de hojas: 20 folios, presentado en bifolio.
- ▶ Presentación: poco esmero en su escritura y poco cuidado.
- ▶ Tipo de papel: rugoso, áspero, mate y se han empleado dos tipos de papel diferente.
- ▶ Tipo de tinta: color negro y ocre aplicado con pluma metálica.
- ▶ Daños: deterioro de la tinta y ésta ha atravesado algunos folios.
- ▶ Márgenes: mínimos de los costados, sí hay en la parte superior e inferior.
- ▶ Tipo de letra: cursiva.
- ▶ Índice: Carece de él y por ende, no es un recetario destinado a un uso público, sino doméstico.<sup>30</sup>

Finalmente, el estudio culinario hecho por Fernando Serrano nos invita a retomar el asunto del autor del recetario, la educación y la gastronomía de la época. En primer momento, no queda claro quién escribió aquel libro de cocina, debido a que las estadísticas pueden indicar que se trataba de un hombre, dado que la educación masculina era más común que la femenina, aunque no necesariamente se puede tratar de un cocinero-escritor, sino de

un hombre que transcribió las recetas y que éstas pudieron ser destinadas para el uso de una mujer.

De igual manera, no queda descartado que sea un documento redactado por manos femeninas, debido a que, a pesar de que la educación de las mujeres era menos común que la de los hombres, los testimonios de actividades culinarias enmarcadas en el servicio doméstico eran realizadas por mujeres. En el *Tratado completo de cocina, pastelería, repostería y botillería* de Madrid de 1875, hay un par de preceptos que invitan a la cocinera a una formación integral y no solo técnica: «Una cocinera, aparte de los profundos conocimientos culinarios, debe saber comprar con perfección, contar y escribir de modo que se pueda leer».<sup>31</sup>

Además, este recetario resultó ser sumamente valioso debido a que la actividad editorial española se condensaba en Madrid y Barcelona, y tener un manuscrito anterior al primer recetario impreso de Navarra habla de la importancia de los libros de cocina privados. Culinariamente, este recetario contiene un 40.6% de recetas de cocina y 59.4% de repostería, lo que lo inclina directamente a ser pensado como un documento enfocado a la repostería, bizcochería y dulcería.<sup>32</sup>

Sin embargo, lo que considero una debilidad son las conclusiones fatalistas sobre la originalidad del documento y el hecho de rastrear las fuentes impresas de algunas recetas, y con ello descalificar la veracidad del manuscrito. Es cierto que muchos recetarios impresos o manuscritos han copiado recetas de otros documentos, pero esa dinámica es propia de los libros de cocina. En el transcribir o reescribir recetas podemos leer dinámicas de permanencia de tradiciones gastronómicas o de difusión de modas culinarias, ya que hablar de la originalidad de cada receta del mundo, considerando que hay variaciones y reinterpretaciones entre cocineras y cocineros, con ingredientes locales o exportados, el afirmar una autenticidad absoluta en platillos, postres o bebidas es una cuestión con poca lógica de fondo. También, como se puede notar, hay una constante por dividir el mundo culinario de un recetario en alimentos dulces y salados.

Para 2016 tenemos a Gerardo Sánchez y su estudio sobre las comidas de vigilia en recetarios del siglo XIX. Contrario a otros estudios centrados en un libro de cocina, en esta ocasión, son en los libros de cocina donde se albergan las recetas de vigilia que tienen que ser documentadas y contextualizadas. Los recetarios son indispensables para la humanidad en tanto la cocina oral a largo plazo tiende a desaparecer, y en los libros de cocina hay testimonios decodificables en el presente de cómo fue la gastronomía

31| Fernando Serrano Larráyo, «Apuntes sobre la alimentación navarra a través de un recetario de la segunda mitad del siglo XIX», en Serrano Larráyo, Fernando (coord.), *Un recetario navarro de cocina y repostería. Siglo XIX*, Gijón, Trea, 2011: pp. 97-98.

32| Idem, pp. 100, 113.



33| Gerardo Sánchez Díaz, *Comer como Dios manda en tiempos de Cuaresma. La comida en Vigilia en recetarios del siglo XIX*, Michoacán, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2016: pp. 19-20.

34| Idem, pp. 20-22.

35| Ibidem.

36| Ricardo Moreno Botello, *Cocinar en la Puebla del siglo XIX. Reencuentro con La cocinera de todo el mundo*, Puebla, Ediciones EyC — BUAP, 2020, (Colección Legados), pp. 17-44.

en el pasado, y verificar si efectivamente son fórmulas vigentes en la actualidad.<sup>33</sup>

En el tenor de la investigación, la Cuaresma se instauró en el siglo IV d.C. y, en este período se prohibió el consumo de carnes rojas por su vínculo a la sangre, la lujuria y otros pecados. La carne también era símbolo de estatus, y no comerla significaba un castigo para los estratos sociales más adinerados. Se sustituían normalmente ciertos alimentos, como el tocino por aceite de oliva, carne por pescado o los quesos por vegetales.<sup>34</sup>

Los recetarios empleados para realizar esta investigación fueron: *Tratado y recetas de comidas de vigilia y colaciones* de Ibar-Kam (San Sebastián, 1895), el *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* (México, 1888), *El verdadero práctico* de Alejandro Pardo (México, 1922), *Cocina michoacana* de Vicenta Torres (Zamora, 1896), *Recetas selectas de la cocina moreliana*, un manuscrito de Paz Arango de Ugarte y Teresa Ugarte de Alanís (Morelia, publicado en 1973) y el *Recetario michoacano de vigilia* de Ramón Sánchez Reyna (Morelia, 2003). De todas ellas se seleccionaron un par de recetas arquetípicas para la cuaresma, como pescados, vegetales y capirotada, y se abordaron algunos datos sobre el origen de los recetarios.<sup>35</sup>

La investigación de Sánchez es sumamente original en tanto los platillos para la Cuaresma son un área de estudio que apenas se ha indagado en ella. Mas, considero que no es suficiente la documentación, especialmente en los numerosos recetarios del siglo XIX como lo son *Tesoro de la cocina*, *La cocinera de todo el mundo*, *Manual del cocinero dedicado a las señoritas mexicanas*, *La cocinera poblana*, por mencionar algunos. Además, las recetas de vigilia son mucho más numerosas en los recetarios del siglo XIX que Sánchez consultó y no hay alguna relación entre ingredientes, nombres, técnicas culinarias que nos hagan pensar que aquellas recetas son diferentes del resto y que son empleadas en la Vigilia pascual.

Para finalizar, el estudio más reciente es aquel hecho por Ricardo Moreno Botello en 2020 sobre *La cocinera de todo el mundo*, uno de los objetos de estudio para la presente investigación. En primer lugar, el estudio y la presentación del libro de cocina se justifican como una labor por enaltecer el patrimonio editorial y culinario de Puebla y su presentación al mundo. Lo cierto es que Moreno señala acertadamente las semejanzas de *La cocinera* con respecto al *Novísimo arte de cocina* de 1831, y a su vez, con el libro de cocina de Fray Gerónimo de San Pelayo del siglo XVIII;<sup>36</sup> más adelante en la investigación se retomarán estos hechos.

Un tema constante que veremos también en este estudio es la labor de la mujer en la cocina y las influencias de españolas, indígenas, mestizas, criollas y monjas en la conformación de la cocina del siglo XIX. Lo cierto es que el ambiente de modernidad e ilustración fomentaron que en 1844 en Puebla saliera a la luz este primer recetario, influenciado directamente en el *Novísimo arte de cocina*, y que también competía con *El cocinero mexicano*. En cuanto a Juan Nepomuceno del Valle, se aborda la importancia de los impresores como promotores de la literatura moderna. Gran parte de la base de este estudio sobre el impresor fue basada y citada en mi investigación sobre *El tesoro de la cocina*.<sup>37</sup> Los últimos apartados de la obra consisten en el análisis culinario y transcripción de la obra original.

37| Ibidem.

El trabajo de Moreno sobre *La cocinera* (1844) es excelente en sentido histórico y gastronómico, sin embargo, en la presente investigación se hará un análisis más profundo del contenido y los lectores, sin olvidar el esfuerzo comparativo que se realizará con su recetario hermano *El tesoro de la cocina* (1866).

## Marco Teórico-Methodológico

Los anteriores diálogos nos ayudan a comprender que no hay un método claro ni exacto para interpretar un libro de cocina, sin embargo, son realmente valiosos cada uno de ellos para poder formular una propuesta completa que tome en cuenta el contenido del recetario como el contexto en que se inscribió y quién posiblemente pudo leerlo.

Me gustaría retomar mi propuesta metodológica aplicada al estudio de *El tesoro de la cocina*, el recetario de Juan Nepomuceno del Valle. El documento se analizó a través de los ejes de la historia y la gastronomía, haciendo en primer lugar una propuesta de análisis de recetas y recetarios, codificando cada fórmula según su uso culinario y cultural en:

- ▶ **Farináceos:** alimentos elaborados con cereales y féculas, como pan de trigo, arroz, tortillas, tamales, galletas, pasteles y pastelillos, entre otros. Es el sustento energético de cualquier población.
- ▶ **Salados:** comidas como vegetales, carnes (res, cerdo, pollo, animales de caza, embutidos), pescados, mariscos, subproductos (como leche y queso), salsas y adobos.
- ▶ **Dulces:** preparaciones con gustos mayoritariamente dulces, como dulces moldeados como el alfeñique o el fondant, cremas, jaleas, mermeladas, cajetas, conservas, gelatinas, postres montados, caramelos, entre otros.
- ▶ **Bebidas:** elementos bebibles, pueden ser alcohólicos (fermentados, destilados, licores), o no alcohólicos, fríos o calientes, elaborados o bases para éstas (tés, chocolate, café, granizados, helados, jarabes para elaborar bebidas).<sup>38</sup>

*El tesoro de la cocina* (1866) además se interpretó por medio de los ejes de los ingredientes prehispánicos en la cocina decimonónica (maíz, chile, pulque, frijol, tomate, jitomate, calabaza, condimentos y hortalizas), la presencia de platillos y bebidas novohispanas en el siglo XIX (salsas, moles, dulces, chocolate, té, café, aguas frescas, nieves, helados y sorbetes), y la modernidad (urbanidad, arte y ciencia).

Un eje central de la investigación fue esbozar una primera biografía de Juan Nepomuceno del Valle, impresor de *El tesoro de la cocina*. A través de las obras del impresor podemos destacar a un hombre cuya imprenta radicó en primer momento en Puebla y después en Ciudad de México, fue alguien allegado al Imperio de Maximiliano de Habsburgo, y ejerció la estadística como instrumento científico para el conocimiento de la nación. Juan Nepomuceno del Valle se dedicó a la imprenta y entre sus obras, las cuales editó o escribió él mismo, podemos identificar discursos cívicos, obras religiosas, literatura y teatro, guías de viajeros, almanaques, recetarios y otro par de documentos políticos y económicos.<sup>39</sup>

Un modelo metodológico más rico e integral para la presente investigación buscará el apoyo de la historia cultural a través de las representaciones, debido a las tensiones e interacciones que devienen entre el mundo del texto y del lector. Roger Chartier (2005) asevera que los autores no escriben libros, sino que inscriben los textos que son mandados a talleres e imprentas donde se forman los libros, y estos a su vez, son leídos en voz alta o en silencio, y son apropiados y aprehendidos por sus lectores de formas diversas a través de la historia.<sup>40</sup>

Las recomendaciones de Chartier para adentrarnos al mundo de las representaciones se pueden plantear en cuatro sentidos para los recetarios del impresor mexicano:

- ▶ Rechazar la idea fenomenológica del texto como el texto, exento de posibles lecturas, performance, oralidad, costumbres, rituales o gestos.
- ▶ Considerar las áreas sociales donde circularon los textos y los géneros impresos, no limitando la idea de públicos analfabetas —quienes por lógica no pueden codificar el contenido escrito de un libro— o alfabetos, ya que también había lectores más o menos hábiles, o aquellos con intereses específicos.
- ▶ Determinar las redes de acceso a la lectura, ya sean individual o colectiva, además de ilustrar los usos compartidos y la apropiación de los textos.

39| *Idem*, pp. 72-89.

40| Roger Chartier, *El mundo como representación. Estudios sobre historia cultural*, Barcelona, Gedisa Editorial, 2005, p. 110.

41| Idem, pp. 108-110.

42| Por ejemplo, un «Lechón asado» no requiere de repetir el ingrediente «lechón» en el cuerpo de la receta porque para un lector del pasado eso quedaba implícito.

43| Supongamos que se emplea una base de datos de Excel, esta contemplaría una tabla de al menos 2,600 entradas en el caso de *El tesoro de la cocina*, relativas a cada receta, multiplicadas por cada uno de los ingredientes y técnicas los cuales superarían los 1000 términos. Trabajar con tal cantidad de información, entrada por entrada no es factible para una investigación con base en las premisas de la historia cultural de Roger Chartier.

44| En este segundo caso, al tener un análisis de cada palabra, sea del título o del cuerpo de la receta, si identificamos un «asado de lechón», y en el cuerpo se pide «poner el lechón a las brasas», «bañar el lechón en adobo» y «servir el lechón a la mesa», la cuantificación sería una frecuencia de cuatro para la palabra «lechón» y no de un solo ingrediente como podría ocurrir en el primer caso.

- ▶ Comprender la materialidad del libro, las estrategias de lectura, además de las intenciones originales del autor contra las obligaciones de la imprenta que editó los libros.<sup>41</sup>

Para aplicar un modelo integral de historia cultural y de las representaciones a los libros de cocina, se ha optado por el siguiente esquema metodológico:

### **Análisis del texto**

Tanto *La cocinera de todo el mundo* (1844) como *El tesoro de la cocina* (1866) deberán ser analizados de manera individual y comparativa para codificar y analizar sus contenidos. Para esto se llevó a cabo las siguientes acciones:

- ▶ La transcripción de los libros de cocina en documentos de *Microsoft Word*, respetando la ortografía original del siglo XIX.
- ▶ El análisis de los documentos transcritos por medio del programa «ATLAS.ti 8.4», para obtener de esta manera un informe detallado sobre la frecuencia de cada una de las palabras que conforman cada libro de cocina, y así recabar un acervo de ingredientes, técnicas, utensilios, medidas y referentes lingüísticos de cocina plasmados en los libros culinarios de Juan N. del Valle.
- ▶ Cada palabra obtenida vía ATLAS.ti 8.4 será pasada por un filtro, el cual tendrá como objetivo omitir conectores lingüísticos y las palabras que no enriquezcan el estudio histórico-gastronómico.
- ▶ La lista de palabras resultante será analizada en su especificidad, por ejemplo, la palabra «chile» será codificada según sus variedades específicas: chile seco, chile fresco, chile poblano, chiles en vinagre, chile mulato, y así sucesivamente con cada ingrediente, técnica, medida, platillo, etc.

La lista de ingredientes, instrumentos, platillos serán analizados como palabras en su singularidad lingüística y no tanto como elementos separados entre el nombre y el cuerpo de la receta.

Los recetarios antiguos presentan diversas problemáticas lingüísticas, de las cuales nos centraremos en dos de ellas: la primera fue plasmar en el título de la receta el nombre del ingrediente, y omitirlo en las instrucciones, lo cual daría una falsa ilusión de omisión en el cuerpo de las recetas.<sup>42</sup> La segunda refiere al tratamiento de las palabras, ya que aislarlas como ingredientes o técnicas específicos por cada receta es una tarea que llevaría muchos años.<sup>43</sup> Por lo anterior, cada término culinario fue identificado y analizado como una palabra, buscando frecuencias absolutas a lo largo de ambos documentos y no por recetas aisladas.<sup>44</sup>

- ▶ Codificación de cada una de las recetas de ambos libros de cocina, y presentación y comparación de los elementos culinarios (ingredientes, técnicas, utensilios y referentes) proyectados en ambos libros del decimonono. La codificación de cada receta es un paso fundamental debido a que muchas entradas de los libros de cocina antiguos comparten títulos iguales o semejantes, e incluso eso llega a presentarse en la misma página.<sup>45</sup>
- ▶ Reflexionar sobre los contextos del consumo y cantidades de alimentos que se preparaban para diferenciar las comidas caseras de aquellas festivas en las cuales se empleaban abundancia de ingredientes.
- ▶ Identificar elementos geográficos —nacionales e internacionales—, de urbanidad, buen gusto, religiosos, políticos, literarios, de los lectores o actores sociales, científicos y educación culinaria. Dichos datos serán localizados para posteriormente ser contextualizados e interpretados.

45| Ver subcapítulos 2.2 y 2.3.

### **El libro y el editor**

Como bien lo señala Roger Chartier, el autor no escribe libros, sino escribe textos que son enviados a una imprenta a ser transformados en libros. De esta premisa y de la materialidad del libro, se procederá de la siguiente forma:

- ▶ Estudio codicológico de los libros de cocina. Se advierte que el único de los dos libros que se someterá al análisis físico es *El tesoro de la cocina; La cocinera de todo el mundo* (1844) se consultó en mediante el archivo electrónico. De la codicología se obtendrán todos los datos físicos y descriptivos de la obra como el número de páginas, recetas, tamaño del papel, disposición del texto, fuentes empleadas, color de la tinta, uso de litografías o grabados y otros aspectos destacables de la edición y del estado actual del libro.
- ▶ Detallado análisis de las portadas de los libros de cocina como instrumentos de proyección de sus intenciones. Debido a que la portada de *La cocinera de todo el mundo* (1844) alude a estilos culinarios nacionales, españoles, franceses e ingleses, y a la inclusión de una «graciosísima estampa litografiada», y por su parte, *El tesoro de la cocina* (1866) inscribe en su portada los estilos gastronómicos españoles, franceses, alemanes, flamencos, polaco, ruso, provenzal, languedociano, italiano y gótico, ambos libros de cocina intentan representar un gran bagaje de educación culinaria nacional e internacional que debe ser analizada e interpretada en contextos socioculturales.

- ▶ Aplicación de los elementos de la biografía con la finalidad de comprender la vida pública y privada del impresor Juan Nepomuceno del Valle. Al ser el editor de ambos libros de cocina, su trayectoria editorial a través de los años 1839-1869 ayudará a esclarecer las proyecciones que se tenían de los recetarios en la sociedad decimonónica y algunos de sus sistemas de circulación y distribución en la nación.
- ▶ Comparar los contextos históricos de ambos recetarios y cómo las luchas entre federalismo y el centralismo, y entre la República Restaurada y la impronta cultura franca tras la invasión francesa imprimieron representaciones sociopolíticas y culturales sobre los libros de cocina.

### **Las dinámicas de lectura**

Como lo señala Roger Chartier, los libros no cambian a través del tiempo, pero sí cambian sus lecturas y lectores. En este sentido se rastrearon los siguientes puntos:

- ▶ Los posibles lectores dentro de los recetarios de Juan Nepomuceno del Valle. En este sentido se identificaron en las páginas del libro a los cocineros y cocineras, bizcocheros, el «profesor» y el «curioso». Además, se analizó la lista de los compradores de *La cocinera de todo el mundo* al final de la obra de 1844.
- ▶ Se identificaron los actores sociales como licoreros, boticarios, tenderos, antojadizos, golosos y otros sectores de la sociedad involucrados en los procesos culinarios proyectados en ambos libros de cocina.
- ▶ Caracterizar la sociedad del «buen gusto» que inscribió y recibió los libros de cocina como objetos suntuarios y depositarios de una cultura culinaria general y necesaria para la época. En este sentido, Bourdieu señaló el buen gusto como la facultad de juzgar los valores estéticos de algo de manera inmediata e intuitiva, en el cual, jugó un papel preponderante en la construcción del capital cultural y la trayectoria de las clases burguesas.<sup>46</sup>
- ▶ Esquematizar los tipos de lectura que pudieron recibir los libros de cocina y sus contextos para mostrar la cultura culinaria vigente en las nuevas y modernas sociabilidades.





# Capítulo 1

## Comparación de dos contextos históricos y su impacto culinario

Cada texto está enmarcado en un contexto; tanto *La cocinera de todo el mundo* como *El tesoro de la cocina* fueron libros editados en la Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle en 1844 y 1866 respectivamente, años de intensa agitación sociopolítica en el país.

Ambos libros fueron testigos de luchas entre la autonomía de las provincias —federalismo— y la concentración del poder en la capital —centralismo—, la huella de la invasión norteamericana en suelo nacional, el nacimiento de facciones extremas de liberales y conservadores, el breve imperio ilustrado de Maximiliano de Habsburgo; y por ello, además de incluir ingredientes y procedimientos de cocina, entre líneas, los primeros recetarios impresos nos hablan de la historia social y cultural del México del siglo XIX.

El presente capítulo pretende mostrar un poco del contexto histórico, cultural, sociopolítico y científico en los que se enmarcaron ambos libros de cocina. Además, se presenta una propuesta de periodización de los recetarios decimonónicos, y un esbozo de la biografía del impresor, editor, autor y estadístico mexicano Juan Nepomuceno del Valle.

## 1.1 Hacia una periodización de los libros de cocina del siglo XIX

El presente apartado se mostrará una visión generalizada sobre el panorama de los libros de cocina impresos en el México del siglo XIX, mismo que servirá para explicar los fenómenos sociopolíticos en que se inscribieron los objetos de estudio.

Para los libros de cocina de México, el siglo XIX marcó sin duda el comienzo de la tradición impresa, ya que los manuales culinarios de siglos anteriores fueron todos manuscritos. Teniendo en cuenta las características históricas, culturales y sociales de la época, se propone la siguiente periodización de recetarios del siglo XIX: los primeros recetarios (1831-1844), la influencia enciclopédica en los recetarios en forma de diccionario (1845-1869), y la presencia femenina en la imprenta (1870-1910).

### Los primeros libros de cocina mexicanos: 1831-1844

Es sabido que las políticas de la Monarquía Hispánica en torno a la imprenta alentaron la edición de una mayoría de escritos religiosos y gubernamentales. Ya en pleno siglo XVIII y con la influencia de las «luces» de la Ilustración, los escritos religiosos de imprentas oficiales y reguladas fueron en decremento; en cambio, con la edición de libros como el *Theatro americano* de José Antonio Villaseñor y Sánchez y el *Escudo de armas de México* de Cayetano Cabrera, ambos de 1746, la imprenta novohispana comenzó a diversificar sus temáticas, y en especial a legitimar las riquezas naturales y culturales de la nación, en pro de defender al país de las acusaciones que hicieron autores extranjeros.<sup>1-1</sup>

En un detallado recorrido por la modernidad y las nuevas sociabilidades, Francois-Xavier Guerra (1992) señaló que las imprentas de la Nueva España fueron muy tradicionales con respecto a los tópicos que editaban y esto perduró hasta después de la Independencia. Entre las primeras transformaciones sociopolíticas de 1808 y hasta 1820, el mayor número de libros editados aún eran obras religiosas.<sup>1-2</sup>

La libertad de prensa en México, luego de 1820, produjo una alza inmediata de producción editorial, como lo justifica Guerra, y es así como en 1831 fueron editados los primeros recetarios impresos en el país: el *Novísimo arte de cocina* de Alejandro Valdés y *El cocinero*

1-1| Dorothy Tanck de Estrada, y Carlos Marichal, «¿Reino o colonia? Nueva España, 1750-1804», en *Nueva historia general de México*, México, El Colegio de México, 2014.

1-2| Françoise Xavier Guerra, *Modernidad e independencias. Ensayos sobre las revoluciones hispánicas*, Madrid, Mapfre, 1992, pp. 288-291.

1-3| Según Alfredo Ávila, sólo después de 1823, luego de la caída del Imperio de Iturbide, se puede hablar de una «nación» en México, y por ende también se pueden rastrear las pistas de una «cocina nacional» a través de esta premisa, sin olvidar que se trata un indicador político. Alfredo Ávila, *Para la libertad. Los republicanos en tiempos del imperio*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2004, p. 10.

1-4| Lucrecia Infante Vargas, «De la escritura personal a la redacción de revistas feministas. Mujeres y cultura escrita en México durante el siglo XIX», en *Relaciones. Estudios de historia y sociedad*, vol. XXIX, núm 113, Zamora, El Colegio de Michoacán, 2008, pp. 80, 86-87.

1-5| Edmundo O’Gorman, «Precedentes y sentido de la revolución de Ayutla», en: *Secuencia*, núm. 16, México, Instituto Mora, 1990.

1-6| Se respetó la ortografía original de las fuentes.

*mexicano* de Mariano Galván. Ambos libros de cocina, como puede notarse en sus respectivos títulos, evocan la cocina «nacional», ya sea que se enseñe a «sazonar al estilo de nuestro país» o que se hable de la nacionalidad del cocinero —y la cocina— en la tercera palabra del título del libro.<sup>1-3</sup>

Para 1841 tenemos identificada la edición de la obra *Nueva cocinera mexicana* de Luis Heredia, una obra dirigida a un público directo femenino. Para Lucrecia Infante Vargas (2008), entre los años 1839 y 1870 se abrió una época de literatura publicada expresamente para mujeres, pero escrita por manos masculinas, en donde el romanticismo, la subjetividad, las emociones y los sentimientos eran características inherentes a las femeninas, y que complementaban la razón, el trabajo y la ciencia adjudicada a los hombres.<sup>1-4</sup>

*La cocinera de todo el mundo* de Juan Nepomuceno del Valle, editado en 1844 se inscribió dentro de estos libros dedicados para las mujeres mexicanas.

Estos recetarios se sitúan históricamente en períodos de agitación política y encandecidos debates sobre modelos centralistas y federalistas, entre la autonomía de los estados, la división de poderes o la elección de una figura única de mando y autoridad que gobernara y trajera paz, prosperidad y modernidad, pero sin violentar las más arraigadas tradiciones del pueblo.<sup>1-5</sup> Los libros de cocina que se inscribieron en este período, siendo todos anónimos, fueron:

- ▶ *Novísimo arte de cocina, ó excelente colección de las mejores recetas para que al menor costo posible, y con la mayor comodidad, pueda guisarse á la española, francesa, italiana é inglesa; sin omitirse cosa alguna de lo hasta aquí publicado, para sazonar al estilo de nuestro país. Lleva añadido lo mas selecto que se encuentra acerca de la repostería; el arte de trinchar &c., con dos preciosísimas estampas que aclaren mejor este último tratadito. Dedicado a las señoritas mexicanas.* México: Impreso en la oficina del C. Alejandro Valdés, 1831.<sup>1-6</sup>
- ▶ *El cocinero mexicano ó colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano, y de las mas selectas segun el metodo de las cocinas española, italiana, francesa e inglesa. Con los procedimientos mas sencillos para la fabricacion de masas, dulces, licores, helados y todo lo necesario para el decente servicio de una buena mesa.* 3 vols. México: Imprenta de Galván, a cargo de Mariano Arevalo, 1831.
- ▶ *Nueva cocinera mexicana, ó excelente colección de las mejores recetas para que al menor costo posible, y con la mayor comodidad, pueda guisarse á la española, francesa, italiana é inglesa, sin omitirse cosa alguna de lo hasta aquí publicado*

para sazonar al estilo de México. Lleva añadido lo mas selecto que se encuentra acerca de la repostería; el arte de trinchar c., con dos preciosísimas estampas que aclaran mejor este último tratadito, México, Impreso por Luis Heredia, Calle del arco Num. 9, 1841.

1-7| Guerra, *Modernidad e independencias*, p. 36.

- ▶ *La cocinera de todo el mundo, o la cocina sin cocinera, colección de las mejores y mas excelentes recetas, para que al menos costo posible y con la mayor comodidad, pueda guisarse á la española, francesa, italiana é inglesa; sin omitir cosa alguna de lo hasta aquí publicado para sazonar al estilo de Méjico. Lleva añadido un calendario gastronómico, no conocido entre nosotros, varias recetas curiosas y desconocidas hasta hoy, lo mas selecto que se encuentra acerca de repostería; el arte de trinchar, &c., con una preciosísima estampa litografiada que aclara mejor este último tratado.* 2 vol., Puebla, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, 1844.

Como se puede visualizar a través de los títulos de los libros, tres de los recetarios provienen de la Ciudad de México, excepto *La cocinera de todo el mundo* de Puebla, el cual fue significativo al ser el primer documento impreso de cocina en la provincia.

Los estilos gastronómicos que se enaltecieron fueron la cocina española, francesa, italiana e inglesa, máximos exponentes culinarios de la época. En los datos bibliográficos se advierten un par de estatutos: a pesar de la insurgencia de la Nueva España y el intento de reconquista, ¿la cocina de la madre patria fue alagada, o jamás se consideró como una amenaza?, ¿la minuta de la primera mitad del siglo XIX exaltaba de la cocina española mientras también se aprehendía de la francesa, italiana e inglesa?

Cómo lo señala Francisco Xavier Guerra, las amenazas a principios de siglo sobre la radicalidad de la Revolución Francesa como un movimiento hereje, masón y despiadado en contra de la península Ibérica y el catolicismo, se difuminaron en un par de décadas y comenzó una época de admiración a sus modelos de modernidad, cultura y culinaria.<sup>1-7</sup>

Los referentes lingüísticos «para sazonar al estilo de nuestro país», «El cocinero mexicano o colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano», «para sazonar al estilo de México» o «para sazonar al estilo de Méjico» reflejaron los primeros proyectos de conformación culinaria nacional, sin embargo, aún no eran tan sólidos como lo fue la avasalladora e imperialista cocina francesa.

1-8| Idem, p. 29.

1-9| Robert Darnton, *La gran matanza de gatos y otros episodios en la historia de la cultura francesa*, trad. Carlos Valdés, México, Fondo de Cultura Económica, 2011, pp. 192-211.

1-10| Laura Suárez de la Torre, Ana Lidia García, Julio César Morán, «Estudio introductorio», en: Antonia Pi-Suñer Llorens (coord.), *México en el diccionario universal de historia y geografía, Volumen II, Ciencia y tecnología*, México, Universidad Autónoma Nacional de México, 2001, (Ida y regreso al siglo XIX), pp. 7-10.

Guerra asevera que una nación es el ente homogéneo resultante del conjunto de seres, que por un pacto social conviven en un territorio (país) y cuya característica fundamental para su modernidad es el regimiento por medio de una Constitución —la soberanía del pueblo puesta en escrito—;<sup>1-8</sup> si aplicamos este precepto a los títulos de los libros de cocina, México se entendía como un país, aun separado en su núcleo culinario, en comparación con Francia, Italia o Inglaterra. Lo anterior no sería una cualidad negativa, ya que hasta el presente, la heterogeneidad gastronómica ha mantenido vivos los debates sobre hablar de una cocina mexicana o las cocinas de México.

Podemos pensar más hipótesis: puede que un libro de cocina haya tenido una función distinta a una Constitución, pero no podemos olvidar que, por la cercanía temporal entre los acuerdos políticos y las ediciones de los libros de cocina, los recetarios hayan sido las actas constitutivas del sabor y el buen gusto de un México moderno. Tal vez también se trató de solidificar una cocina «americana» en un sentido criollo, como respuesta al colectivo que fueron las cocinas «europeas».

Excepto por *El cocinero mexicano* (1831) los recetarios antes listados incluyeron «estampas» litografiadas sobre el arte de trinchar. Tal y como los debates políticos de la época, a través de los referentes lingüísticos podemos notar un fenómeno de estructuración de una cocina nacional, de estilos gastronómicos y esquemas de sabores propios del país.

### **El espíritu enciclopédico y los recetarios en forma de diccionario: 1845-1869**

La Enciclopedia fue uno de los documentos claves de la Ilustración: buscó clasificar, ordenar y jerarquizar la mayor cantidad de conocimientos humanos en sus páginas y volúmenes. Desde la primera Enciclopedia inscrita por Diderot y d'Alambert en 1750, estos documentos han sido ligados a la razón, la ciencia, y hasta a la herejía, al no considerar a Dios ni a la teología como el centro del conocimiento humano.<sup>1-9</sup>

En México la primera enciclopedia editada fue el *Diccionario universal de historia y geografía* (1853-1856) a cargo de Manuel Orozco y Berra, cuyo objetivo fue el de formular un acervo científico y descriptivo, de conocimientos universales y del país, reflejando la transición entre las «luces» del XVIII y el pensamiento liberal del siglo XIX, que a finales de siglo se afianzó en el Positivismo.<sup>1-10</sup>

De los libros de cocina tenemos en 1845 la edición del *Diccionario de cocina, o el nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, el primer

recetario de México escrito a manera de diccionario, mostrando así las tendencias ilustradas por ordenar los conocimientos culinarios en orden alfabético. Todas las subsecuentes ediciones del *Cocinero mexicano en forma de diccionario* son similares, así que el libro original se sitúa en 1845 y su influencia editorial se extiende hasta el presente, con las ediciones facsímiles de Porrúa.

El segundo recetario en forma de diccionario fue *El tesoro de la cocina* de 1866 de la imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. *El tesoro* fue más modesto en número de páginas con respecto al *Cocinero mexicano en forma de diccionario*, sin embargo, al ser el único libro de cocina editado durante el Imperio de Maximiliano, es un representante destacado del momento histórico. Cabe remarcar las dos décadas entre la edición de *La cocinera de todo el mundo* y *El tesoro de la cocina* donde Juan Nepomuceno del Valle mostró un crecimiento como impresor, editor, autor y estadístico.

Además de los exponentes en forma de diccionario, se editaron un par de recetarios divididos en tratados culinarios: en 1845 el *Manual de la cocinera* de la «Imprenta de la calle de Trapana letra C», el *Novísimo arte de cocina* de Simon Blanquel de 1853, y en 1856 el *Manual del cocinero dedicado á las señoritas mexicanas* de la imprenta de Eduardo Murguía. Dos de ellos respondieron a la premisa de recetarios que, según su título, estaban dirigidos a un público femenino.

Durante estos años, acontecimientos sociopolíticos afectaron de raíz a la nación: la invasión de los Estados Unidos, la pérdida del territorio mexicano del norte, el plan de Ayutla en contra de Santa Anna y los «santaanistas», la Constitución de 1857 y la consecuente Guerra de Reforma que significó la confrontación entre liberales y conservadores radicales, el breve Imperio de Maximiliano y el comienzo de la República Restaurada con la figura de Benito Juárez a la cabeza de México.<sup>1-11</sup> La lista de libros de cocina que se identificaron en este período fueron los siguientes:

- *Mariano Galván Rivera, Diccionario de cocina, o el nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario, que contiene todos los procedimientos empleados en la alta, mediana y pequeña cocina, la lista normal de los platillos que deben componer las distintas comidas, que con variedad de nombres se hacen en el día, el metodo de aderezar los platillos y de disponer los diferentes servicios de una mesa, y lo mas selecto de las artes del pastelero, del bizcochero, del confitero, del destilador y del nevero, con todo lo relativo a la repostería. — Encontrandose en el todos los artículos importantes de las obras de esta clase que se han publicado en castellano, y otros nuevos, relativos tanto a la cocina*

mexicana como a la francesa, tomados estos últimos del cocinero real, de las obras de Beauvillers, de los tratados de Careme, del diccionario de Mr. Burnet, de la Nueva cocina económica, y de otros autores. Lo publica Mariano Galvan Rivera, y se vende en la librería del portal de Mercaderes número 7, México, Imprenta de I. Cumplido, 1845.

- ▶ *Manual de la cocinera, o coleccion de recetas sacadas de los mejores autores. Para que al menos costo posible, y con la mayor comodidad pueda guisarse á la francesa, inglesa, italiana y al estilo del pais. Lleva añadidas las mejores recetas para hacer conservas, cajetas, jaletinas y toda clase de dulces finos, México, Imprenta de la calle de Trapaná letra C, 1845.*
- ▶ *Simon Blanquel, Novísimo arte de cocina, o excelente coleccion de las mejores recetas, para que al menor costo posible y con la mayor comodidad, pueda guisarse a la española, francesa, italiana e inglesa, sin omitirse cosa alguna de lo hasta aqui publicado para sazonar al estilo de Mexico. Lleva añadido lo mas selecto que se encuentra acerca de la repostería, el arte de trinchar, etc. con dos preciosísimas estampas que aclaran mejor este último tratadito. Lo publica Simon Blanquel, y se vende en la librería de la calle del Teatro Principal num 1, México, Imprenta de Tomas S. Gardida, 1853.*
- ▶ *Manual del cocinero dedicado á las señoritas mexicanas compuesto de recetas exquisitas viandas, al estilo del país y extranjero, escogidas y arregladas por personas de buen gusto é inteligencia, Edición de E. Murguía. México, Antigua Imprenta de Murguía, 1906 [1856].*
- ▶ *El tesoro de la cocina. Diccionario de las familias. La cocina puesta al alcance de todas las inteligencias y fortunas. Obra novísima que contiene todo lo concerniente á la cocina española, francesa, alemana, flamenca, polaca, rusa, provençala, languedociana, italiana y gótica: método de servir y trinchar en la mesa: un calendario gastronómico: un tratado estenso de pastelería, método fácil para hacer helados, confitados, lo mas selecto del arte del bizcochero &c., &c., tomado todo de los mejores autores mexicanos y extranjeros, México, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, 1866.*

A través de los títulos, *El nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* ya advertía el proceso de afrancesamiento y el soporte de sus contenidos escritos en autores extranjeros. ¿Estos recetarios fueron testimonios del afrancesamiento europeo sobre la gastronomía en México?, ¿qué tanto el imperio de Maximiliano de Habsburgo marcó una guía para la gastronomía en México, y el nacionalismo en el país?

Hay un notable interés por la economía y la facilidad de la práctica culinaria, además de un par de intenciones de mostrar en un libro las mejores recetas —facilitadas por cocineros— para señoritas. Cabría preguntarnos ¿por qué el libro de cocina de Murguía está dedicado a las señoritas y no a las señoras?, ¿la señorita debía ser el paradigma femenino de la distinción en la sociedad?

1-12| O’Gorman, *Ibidem*.

1-13| Infante, «De la escritura personal», pp. 92-95.

Los paradigmas culinarios son más notorios en tensiones entre lo «mexicano» o «del país» y los elementos extranjeros, predominantemente europeos. En especial, *El tesoro de la cocina* mostró el acervo más ambicioso de estilos culinarios en su portada hasta el momento, y que en el conteo exhaustivo, Juan Nepomuceno del Valle logró cumplir como editor con cada uno de ellos.

¿Quiénes eran aquellas personas de «buen gusto e inteligencia» que escribían y verificaban la calidad de un libro de cocina? Esa es una pregunta que responderé en el Subcapítulo 4.1.

### **La presencia femenina en el mundo de los recetarios impresos y la autoría de libros de cocina: 1870-1910**

La República Restaurada y el Porfiriato trajeron a México numerosos cambios sociopolíticos y culturales. Durante el gobierno de Porfirio Díaz se afianzaron el Positivismo, el Darwinismo Social, hubo estabilidad y crecimiento económico, se impulsó el ferrocarril, educación y migración. Porfirio Díaz fue aquella figura que muchos esperaban durante todo el siglo XIX: un presidente elegido de manera democrática, no un rey ni un emperador, alguien fuerte y con facultades orgánicas sobre los poderes Legislativo y Judicial para encaminar a México hacia el progreso económico, material, social y cultural que se quería, aunque la paz duró hasta principios de los 90’s y luego vino la decadencia y dictadura porfiriana.<sup>1-12</sup>

Lucrecia Infante advierte que en esta época hubo más mujeres mexicanas que escribieron y publicaron textos, algo que marcó por completo la literatura femenina nacional. Con más altos índices educativos, la apertura de la Escuela Secundaria para Señoritas, la gradual inclusión de colegas femeninas en editoriales, y los proyectos de cultura dirigidos por mujeres y para mujeres fueron hitos de la importancia femenina en las letras.<sup>1-13</sup>

El *Manual de cocina michoacana* (1896) de Vicenta Torres de Rubio en Michoacán es un claro ejemplo de un documento culinario plenamente dirigido por una mujer a un público femenino. Para la presente investigación sólo se tomarán en cuenta tres libros de cocina ya que este período excedió la temporalidad de los libros de Juan Nepomuceno del Valle.



- ▶ *La cocinera poblana y el libro de las familias. Novísimo manual práctico de la cocina española, francesa, inglesa y mexicana*, Puebla, Tipografía de N. Bassols dirigida por J. Romero, 1881 [1872].
- ▶ *Recetas prácticas para la señora de casa sobre cocina, repostería, pastelería, nevería, etc. recopiladas por algunas socias de la conferencia de la Santísima Trinidad para sostenimiento de su hospital*, 5ª ed. 2 vol. Guadalajara, Imp. de “La Gaceta”, 1904.
- ▶ Isla, María, *Manual de cocina. Recetas recopiladas por la Srta. María Isla quien las cedió á la Casa de ‘La Misericordia Cristiana’*. Primera edición. Puebla: Tip. de “La Misericordia Cristiana”, 1905.

Cabría preguntarnos, ¿cuáles fueron las diferencias entre un recetario masculino de la época contra uno escrito por manos femeninas?, ¿hay más recetas con títulos detallados y descriptivos que aquellas recetas «masculinas» con títulos más romantizados e hiperbólicos? Esta será una cuestión que abordaré en el Subtema 4.2.

¿Quiénes fueron los lectores de los libros de cocina proyectados en dichos libros de cocina?, ¿qué tan involucradas estuvieron las mujeres escritoras en los proyectos editoriales de cocina y en la imprenta?, ¿cómo cambió la educación femenina en la recepción y práctica de conocimientos culinarios durante el Porfiriato?

Estos últimos recetarios tienen un enfoque hacia la familia y el ámbito doméstico, resaltando el papel de la mujer para que ella sea el ángel del hogar, alguien quien además deba aprender de economía doméstica y administrara con sabiduría los gastos familiares.

## 1.2 Entre la hispanofilia culinaria y la hispanofobia: panoramas previos a la invasión norteamericana

Los años veinte del decimonono mexicano fueron en extremo agitados: desde el Plan de Iguala que aseguraba la independencia de Nueva España de la corona ibérica, la figura monárquica de Agustín de Iturbide, y su muerte en 1824 estipulada por el Plan de Casa Mata, el cual lo desconoció como emperador, optaba por la reinstauración del Congreso, y la anulación de la monarquía por una república; la promulgación de la Constitución de los Estados Unidos Mexicanos en 1824, el mandato Guadalupe Victoria, primer presidente del México independiente (1824-1829) o las constantes luchas entre logias masónicas yorquinas y escocesas, indican que el período inmediato después de la Independencia fue muy tenso en ámbitos sociopolíticos.<sup>1-14</sup>

Las relaciones entre México y España estuvieron llenas de roces, no limitados a la independencia, ya que desde 1821 las logias yorquinas propusieron y promovieron las leyes de expulsión de los españoles, que logró el apoyo de las legislaturas estatales en 1827. Para 1829, a Vicente Guerrero se le encomendó las tareas de expulsión, y la lucha de reconquista de las tropas realistas.<sup>1-15</sup>

Guillermo Prieto (1906) narró ambos acontecimientos en sus escritos costumbristas: por una parte, el júbilo en la ciudad por la defensa nacional en Tamaulipas; sin embargo, a la expulsión de los españoles, devenida de las constantes peleas gubernamentales entre Santa Anna y Valentín Gómez Farías, la calificó como «una medida a todas luces bárbara y ruinoso para el país». Al tener familiares y allegados de origen ibérico, Prieto recordó con dolor la partida de un hombre trabajador, oriundo de España, siempre con pan y vino en su mesa, y cuyo exilio angustió a familiares, dependientes, peones del campo, indios y favorecidos.<sup>1-16</sup>

Expulsar a las personas nacidas de España fue una medida radical dentro de los círculos de poder de la época, y la crítica de Prieto fue doble: quienes brindaron soporte económico y trabajo incansable al país fueron muchas veces provenientes de la Península Ibérica, y no todo el pueblo consideró que la expulsión fue una propuesta coherente y justa con los españoles honestos, ni con aquellos que sentían un gran cariño por las personas y el país.

1-14| José Antonio Serrano Ortega; y Zoraida Vázquez, Josefina, «El nuevo orden, 1821-1848», en *Nueva historia general de México*, México, El Colegio de México, 2014, pp. 406-410.

1-15| Idem, pp. 411, 417.

1-16| Guillermo Prieto, *Memorias de mis tiempos*, 4ª ed., México, Patria, 1964 [1906], pp. 73-74.

1-17| Felipe Teixidor, «Prólogo» en: Calderón de la Barca, Madame, *La vida en México durante una residencia de dos años en ese país*, 14ª ed., trad. Felipe Teixidor, México, Porrúa, 2010, (“Sepan cuantos...”, 74).

1-18| Charles Hale, «La guerra con Estados Unidos y la Crisis del pensamiento mexicano», *Secuencia*, [S.l.], n. 16, p. 043, ene. 1990. Disponible en: <http://148.207.158.223/index.php/Secuencia/article/view/280>

1-19| En una búsqueda realizada en <https://www.familysearch.org/es/> se ha encontrado un posible candidato a ser Juan Nepomuceno del Valle: su nombre completo es Juan Nepomuceno Marcial del Valle, y cuyo registro bautismal indica que nació en la Ciudad de México el 30 de junio de 1806 y fue bautizado el 1 de julio del mismo año.

Se asumirá que es una fecha lógica para la investigación, teniendo en cuenta que para 1839, fecha de su primera publicación, él ya tendría 33 años, y 37 al momento de editar la primera versión de *La cocinera de todo el mundo*.

1-20| Hale, «La guerra con Estados Unidos».

Para las siguientes décadas, en 1836 España reconoció la independencia y soberanía del pueblo mexicano; y justo en 1839 la madre patria envió como su primer ministro plenipotenciario a Ángel Calderón de la Barca, y a su esposa Fanny Calderón de la Barca, para reestablecer los vínculos políticos y comerciales entre la península ibérica y México.<sup>1-17</sup>

Aunque la visión de muchos liberales radicales era la de borrar todo vestigio vivo y pasado proveniente de España, esta fue una cuestión debatida por conservadores como Lucas Alamán, quien aseveraba que la herencia española era innegable;<sup>1-18</sup> cabría preguntarnos ¿si la diferencia entre una cocina liberal y una conservadora en el México de los 20's a los 40's radicó en la expulsión o inclusión respectiva de cualquier ingrediente o platillo de origen español?

En 1844 cuando el público conoció *La cocinera de todo el mundo* de Juan N. del Valle, el primer estilo culinario dentro de su portada fue el español.<sup>1-19</sup> ¿Incluir la cocina española en un libro de cocina de los cuarenta fue señal de una conciliación culinaria-política?, ¿se podría intuir que *La cocinera de todo el mundo* fue un recetario conservador por su hispanismo culinario?, ¿salieron a relucir el conservadurismo de Juan Nepomuceno del Valle al aludir a la cocina española en su primer recetario?

En favor de la defensa culinaria, el discurso de Lucas Alamán fue clave para comprender este fenómeno sociocultural. El pensamiento de Alamán protegía las costumbres y tradiciones hispánicas, porque en ellas se depositaban los principios del pueblo mexicano, fundamentando un ataque al federalismo y la democracia liberal, importaciones extranjeras que no se adecuaban a las necesidades de la nación mexicana.<sup>1-20</sup>

Haciendo una interpretación sobre el discurso de Alamán aplicado a la cocina: los españoles pudieron ser expulsados por las políticas liberales radicalistas, pero su idioma, vestimenta, costumbres, cultura, religión, economía, literatura, música y cocina no fueron desprendidas de México por la fuerza de las tradiciones y costumbres de sus habitantes. Lo anterior refuerza las tendencias conservadoras y tradicionalistas en *La cocinera de todo el mundo* al apoyar la culinaria española, haciendo que México fuese el escenario moderno para nuevos debates culinarios, confrontándose las tradiciones contra el buen gusto del ideario imperial francés.

El primer libro de cocina de Juan Nepomuceno del Valle se inscribió en un período de numerosos debates y enfrentamientos entre federalistas y centralistas, y las precarias condiciones del país solo permitieron efímeros y frágiles gobiernos. Tenemos el caso

de las Siete Leyes de 1837 con la propuesta de instauración de un Cuarto Poder Conservador que podía anular las decisiones de los demás poderes, pero revocado en 1843 por las Bases Orgánicas, que además de anular el Cuarto Poder, le brindaba más facultades al Ejecutivo y control sobre el ejército.<sup>1-21</sup>

En cuestiones financieras, en 1828 se intensificó la crisis en los precios de muchas mercancías, en especial porque el costo del maíz, necesario para la alimentación de las personas y del ganado, fluctuaba entre provincias, lo que fortaleció la importancia de insumos del campo, al tiempo que provocó un lento crecimiento económico y la desconfianza al cambio tecnológico. Aunado a esto, tenemos en 1838 el bloqueo francés en las costas de Veracruz devenido de los reclamos económicos de la pastelería de Émile Lefort, abuelo de la escritora mexicana Laura Méndez de Cuenca. Lefort llegó a México en 1824 y fue héroe de guerra al combatir junto a Santa Anna en la reconquista, y además formó parte de la Guardia Nacional Mexicana. El episodio más conocido de su vida fue el de las acusaciones contra un grupo militar que saqueó su pastelería.<sup>1-22</sup>

Los reclamos del consulado francés, en vez de ser razonables para la nación en quiebra, fueron inflados con el objetivo de justificar un intento de invasión. Para continuar con el comercio regular con Europa, el gobierno mexicano tuvo que ceder a pagos injustos a favor de Francia, y terminar así con la «Guerra de los Pasteles».<sup>1-23</sup>

En 1844, año en que *La cocinera de todo el mundo* fue editada, México atravesó por cuatro grandes problemas: la independencia de Texas en 1836 y su anexión a Estados Unidos en 1845, los intentos de separación de Yucatán, las rebeliones contra las capitaciones y las dificultades para negociar con el congreso.

Los problemas se intensificaron en los años venideros: la anexión de Texas a los Estados Unidos, las negociaciones del emisario John Slidell con el objetivo de comprar Nuevo México y California, y ante la negativa, la invasión bajo el mandato del presidente James K. Polk en 1846.<sup>1-24</sup> La meta de Polk era el desarrollo económico de los Estados Unidos al apoderarse de aquellas tierras que no fuesen aprovechadas, así que, por medio de la guerra habría más territorio para que los hombres estadounidenses, blancos, esclavistas y protestantes lograran su cometido.<sup>1-25</sup>

A la par de la invasión norteamericana, comenzó la Guerra de Castas en la península de Yucatán, que duraría hasta el Porfiriato y que tenía como objetivo frenar la autonomía de los pueblos mayas.<sup>1-26</sup>

1-21| Serrano y Vázquez, «El nuevo orden», pp. 425, 428.

1-22| Milada Bazant, *Laura Méndez de Cuenca. Mujer indómita y moderna (1853-1928). Vida cotidiana y entorno educativo*, Toluca, FOEM, 2011, pp. 27-29.

1-23| Serrano y Vázquez, «El nuevo orden», pp. 416, 426.

1-24| Peter Guardino, *La marcha fúnebre. Una historia de la guerra entre México y Estados Unidos*, México, Grano de Sal — UNAM, 2018, p. 50

1-25| Idem, pp. 92, 104.

1-26| Serrano y Vázquez, «El nuevo orden», pp. 428-431.

1-27| Guerra, *Modernidad e independencias*, pp. 89-90.

1-28| Serrano y Vázquez, «El nuevo orden», p. 438.

1-29| Idem, pp. 438-439.

1-30| Carlos Viesca, y José Sanfilipino, «Las ciencias en el México independiente», en: Pérez Tamayo, Ruy (coord.), *Historia de la ciencia en México*, México, FCE / CONACULTA, 2010, p. 44.

1-31| Idem, pp. 45, 48, 74-75.

Respecto a las nuevas sociabilidades hispánicas expuestas por Xavier Guerra, luego de la independencia en México se multiplicaron las academias, sociedades literarias, logias masónicas, sociedades económicas, cafés y clubes. Las funciones más importantes eran los debates entre individuos libres para formar la «opinión pública», y que legitimaría la soberanía y modernidad.<sup>1-27</sup>

Para las décadas de los 20's y 30's del decimonono mexicano se abrieron nuevos institutos científicos y literarios, sumados a los conocidos Colegio de Minería, Academia de San Carlos y el Jardín Botánico.<sup>1-28</sup> En Zacatecas se inauguró la Sociedad de Amigos del País y en México se fundó la Sociedad de Geografía y Estadística. En 1836 a iniciativa de José María Lacunza, comenzaron reuniones literarias en el Colegio de San Juan de Letrán donde predominó el espíritu romántico, las lecturas de Lord Byron y José Espronceda, y algunos de sus importantes integrantes fueron Guillermo Prieto, Ignacio Ramírez y Fernando Calderón, escritores con referencias culinarias costumbristas, que más adelante serán consultadas. No hubo una fructificación inmediata de la novela mexicana con excepción de algunos casos como *El periquillo Sarniento* (1816) de José Joaquín Fernández de Lizardi, y *Netzula* (1832) de José María Lacunza, ya que la modernidad se manifestaba en forma de neoclacismo y romanticismo; además, la independencia había alentado la poesía y el discurso heroico.<sup>1-29</sup> Encontraremos en el Subtema 1.4 más detalles sobre aquellos discursos cívicos y Cermones editados por Juan Nepomuceno del Valle.

La ciencia se mantuvo apegada a la Ilustración, incluso muchos conocimientos se consideraron obsoletos. En la medicina se empleaban añejos teoremas hipocráticos y galénicos.<sup>1-30</sup> Una cátedra con recepción muy positiva desde 1822 fue la de «economía política», la cual buscó que el ejercicio de la política se basara en la producción y la distribución de los recursos, y no como un acto de poder sobre las masas. José María Luis Mora, quien consideró que la economía política era necesaria para cualquier país, y cuya herramienta primordial era la estadística, impartió la primera cátedra de esta novedosa disciplina en el colegio de San Ildefonso; al ver la relevancia del curso, Carlos María Bustamante planteó una cátedra semejante para Oaxaca.<sup>1-31</sup>

En la rama de las ciencias químicas, fueron tres las tareas que se llevaron a cabo durante la primera mitad del XIX mexicano: descubrir y describir nuevos elementos químicos, proponer usos industriales y utilitaristas a los compuestos, e investigar las acciones curativas para su aplicación en la medicina. En el recuento de las ciencias naturales, México reportó un gran registro de plantas en

su taxonomía y cultivo, además de estudios específicos sobre la papa, cáñamo y beneficiado de la vainilla de Misantla.<sup>1-32</sup>

*La cocinera de todo el mundo* (1844) fue un recetario semejante a otros editados en el México del siglo XIX: *El Novísimo arte de cocina* de 1831 de la imprenta de Alejandro Valdés, la *Nueva cocinera mexicana* de 1841 de Luis Heredia, el *Novísimo arte de cocina* de 1853, publicado por Simón Blanquel en la imprenta de Tomás S. Gardia y *La cocinera* de Juan Nepomuceno del Valle contienen un corpus de recetas semejantes, aspecto que se analizará en el Subcapítulo 2.1.

En la actualidad, se podría considerar que esta acción fue un plagio a los derechos de propiedad intelectual, sin embargo, nadie más que Simón Blanquel «reclamó» aquella obra como suya, de forma abierta y pública hasta 1853. Hay recetarios como el *Arte de cocina* [sic.] de Francisco Martínez Montañón, que, desde su primera edición en 1611, fue reeditado por diversas imprentas, pero el renombre del cocinero mayor de Felipe III ofreció siempre la ventaja sobre la estabilidad y continuidad del contenido del libro de cocina. ¿Podemos pensar que de los cuatro libros de cocina mexicanos eran un legado gastronómico que pasó de imprenta a imprenta?, ¿la técnica de reeditar recetarios fue empleada por las editoriales para asegurar la venta de un libro «novedoso», moderno y del interés de los lectores del decimonono mexicano?, ¿a alguien le pertenecían los derechos de reproducción de una obra original o jamás existieron?

A pesar de que los cuatro libros fueron casi idénticos, en un análisis, aquello que diferenció a *La cocinera de todo el mundo* (1844) de Juan Nepomuceno fueron sus contenido adicional redactados a manera de manuales, y una sección de preguntas con respuestas. Este material adicional se compone de un «Manual de licores»,<sup>1-33</sup> un «Calendario gastronómico perpetuo»,<sup>1-34</sup> y una lista de compradores; esta información será analizada más a detalle en el Subcapítulo 4.2, y se mostrarán las diferencias y permanencias en el Anexo 1.

En el «Manual de licores» identificaremos entradas que nos invitan a pensar en saberes químicos de la época y transmitidos por la obra de Juan N. del Valle, por ejemplo:

Conservación de toda clase de alimentos.

P.Cuál es el mejor modo de conservar las sustancias que nos sirven de alimentos?

R. El más seguro, cómodo y fácil de los conocidos hasta ahora, es el inventado por el químico francés Mr. Appert.

P. ¿En qué consiste principalmente este método?

1-32| Idem, pp. 57-60.

1-33| Páginas 112-215 del segundo volumen.

1-34| Páginas 217-240 del segundo volumen.

1-35| *La cocinera de todo el mundo*, V. 2, p. 143.

1-36| Viesca y Sanfilipino, «Las ciencias en el México independiente», pp. 49, 57.

1-37| Serrano y Vázquez, «El nuevo orden», p. 440.

1-38| *Idem*, pp. 440-441.

R. En sustraer los comestibles, que se quieren conservar, de la acción del aire atmosférico, que es el que provoca, y desarrolla la descomposición, y la corrupción en todas las sustancias que se descomponen y corrompen.<sup>1-35</sup>

Cabría preguntarnos ¿por qué de todas las versiones impresas de este recetario, sólo el editado por de Juan Nepomuceno del Valle contiene este apartado relativo a la ciencia culinaria? La respuesta evidente sería pensar en la inclinación del impresor por la ciencia, que se vieron reflejados en mejores procesos editoriales, acompañados de su autoría personal; pero en el fondo debemos preguntarnos, ¿cómo le serían útiles estos conocimientos a un lector mexicano de la primera mitad del siglo XIX? Una respuesta fue el uso utilitario de la ciencia para resolver problemas industriales, y que se puede visualizar a micro escala en el hogar que busca tener ingredientes frescos.

Coloquemos el caso del uso de ácido sulfúrico y la amalgamación en barriles —o llamada alemana— para el tratamiento y beneficio de los metales, técnicas que tenían como objetivo el máximo beneficio de los recursos mineros.<sup>1-36</sup> Aprovechar toda la comida sería tan importante en un hogar como el procesar adecuadamente la plata de una mina, y la ciencia pudo ser la intermediaria de ambas.

Finalmente, en el ámbito de la imprenta y la actividad editorial, se puede notar la expansión de la prensa y el interés que despertaron los temas políticos. *El águila mexicana*, *El sol*, *La lima de Vulcano*, *El federalista*, *El cosmopolita*, *El registro oficial*, *El tiempo*, *Don Simplicio* y *El siglo XIX* fueron importantes periódicos entre las décadas de 1820 a 1840. Toda una generación de escritores quienes vivieron del periodismo desde la independencia —y de igual manera, fueron encarcelados en períodos de censura— nutrieron los debates histórico-políticos de la época: José Joaquín Fernández de Lizardi, Carlos María Bustamante, José María Luís Mora, Lucas Alamán, Manuel Gómez Pedraza, Ignacio Cumplido fueron algunos destacados exponentes.<sup>1-37</sup>

En el acervo de obras destacadas podemos citar a Mora con *Méjico y sus revoluciones* (1836), Lorenzo de Zavala y su *Ensayo histórico de las revoluciones de México* (1831), Lucas Alamán y sus *Disertaciones sobre la historia de Méjico* (1844) e *Historia de Méjico* (1849), Carlos María Bustamante quien inscribió una de las primeras versiones de la independencia en el *Cuadro Histórico de la Revolución de la América Mexicana* (1843-1846), José María Bocanegra con sus *Memorias para la Historia de México Independiente* (1821-1846) y a José María Tornel y su *Breve reseña histórica de la nación mexicana*.<sup>1-38</sup>

*La cocinera de todo el mundo* (1844) de Juan Nepomuceno se editó cuando él radicaba en la ciudad de Puebla, en un período de actividad continua de su editorial, de 1839 a 1849, fecha que marcó el fin de la invasión norteamericana. Aun no sabemos cuales fueron las dificultades particulares de la imprenta de Juan Nepomuceno durante su primera década de trabajo, pero *La cocinera* refleja el interés de su editor por la modernidad, la ciencia, y aspirar al buen gusto de las cocinas europeas, sin olvidar los sabores del país.



## 1.3 La apuesta política y culinaria del protocolo monárquico

1-39| Hale, «La guerra con los Estados Unidos».

1-40| Ibidem.

*El tesoro de la cocina* fue editado en 1866, un año antes de la caída del Imperio de Maximiliano de Habsburgo. Pero el lapso temporal entre *La cocinera* y *El tesoro* fue de 22 años, igualmente cruciales para el devenir de la nación.

La humillante derrota de México ante los Estados Unidos y la pérdida de más de la mitad del territorio a través del Tratado Guadalupe Hidalgo en 1848, dejó una inmensa huella en los habitantes. A través de un panfleto reimpresso en *El monitor republicano* del mismo año, se hacía una pregunta clave, ¿por qué México no reaccionó con la misma fuerza contra los invasores norteamericanos que como lo había hecho para sublevarse de la corona española décadas antes? José María Luis Mora ofrecía una explicación con respecto a las aflicciones internas: el país se dividía en la población general [sector productivo] y grupos privilegiados o clases improductivas [burguesía mexicana]. Es más, los indígenas, el grupo más abundante poblacionalmente hablando, se encontraba en una situación penosa y fueron numerosas veces carne de cañón en la defensa de una «nación» que para ellos no significaba nada.<sup>1-39</sup>

La declaración más alarmante de aquel panfleto fue la siguiente: «En México aquello que se ha dado en llamar espíritu nacional no existe ni ha existido, ya que no existe tampoco una nación», lo cual significaba que, a más de dos décadas de la independencia aún no se había concretado un proyecto de nación, debido a los conflictos constantes dentro del país. Los problemas eran numerosos: la iglesia, su poder sobre los creyentes y la marcada estructura jerárquica que dejaba desprotegido al bajo clero, el más cercano al pueblo; las oligarquías y caudillos regionales, y sus dinámicas de recompensar a quienes hubiesen ayudado en sus movimientos armados, prometiendo cargos administrativos a personas sin experiencia. De 1848 a 1853 se perfilaron gobiernos moderados, pero el periódico *El Monitor* ya afirmaba que en México había dos partidos, el liberal y el conservador, transformados directamente del federalismo y centralismo, respectivamente.<sup>1-40</sup>

El pueblo buscaba paz, no importando el partido político que lo consiguiera. Sumado a los estragos de la invasión norteamer-

ricana, el bandidaje fue un problema cada vez mayor para el tránsito en los caminos, hubo numerosos reclamos económicos de España, Francia e Inglaterra, muchos de ellos fraudulentos; tribus “bárbaras” provenientes de los Estados Unidos fueron vistas en el norte de México, lo que violentaba con lo pactado en los tratados con norteamérica sobre impedir el paso de «salvajes»; los movimientos armados internos no cesaron, incluida la Guerra de Castas en Yucatán y otros levantamientos en Guanajuato, Querétaro, San Luís Potosí, Michoacán y el Istmo de Tehuantepec.<sup>1-41</sup>

Tal relevancia social y política llegó a tener el bandidaje, que, Manuel Payno escribió *Los bandidos de Río Frío* (1888), novela costumbrista que abordó dicho problema y la inseguridad generalizada en los caminos. Los asaltantes interceptaban importantes cargamentos, arrebataban las pertenencias de los viajeros, y hasta detenían a los pobres indios, quienes sólo transportaban para vender frutas, quesos y dulces entre México y Veracruz.<sup>1-42</sup>

Lucas Alamán, el líder conservador por excelencia, siempre manifestó una postura en pro de preservar la patria, riquezas y virtudes del país, y no perderlas por medio de la guerra, además, culpó directamente a los liberales federalistas por la intervención de 1847. Se alegaba que era necesaria una figura «providencialista» para remediar los problemas de la nación, semejante a Agustín de Iturbide, quien alejaría a México del despotismo a través de una monarquía.<sup>1-43</sup>

Para 1848 se fundó el partido conservador con Lucas Alamán a la cabeza, y desde 1849 el ideario conservador planteó urgentemente la necesidad del apoyo extranjero, no como un abandono a los logros del país, sino como el soporte gubernamental necesario que sentaría las bases de la nueva libertad.<sup>1-44</sup>

Lo cierto es que Juan Nepomuceno del Valle, al menos de 1839 a 1849 mostró posturas moderadas entre el liberalismo y el conservadurismo, ilustradas y modernas con respecto a su imprenta, editando así discursos cívicos que exaltaban la libertad que Agustín de Iturbide otorgó al pueblo mexicano, sermones honrando la memoria de los heroes de la independencia, proyectos de papel moneda, y apoyando iniciativas contra la libertad de cultos para frenar la masonería y el protestantismo.<sup>1-45</sup> ¿Esta faceta moderada continuó 20 años después, cuando se editó *El tesoro de la cocina*? Esta cuestión la abordaré con detalle en el Subtema 1.4.

A finales de 1852, e inspirado en la centralización política y administrativa de Francia, Lucas Alamán convocó a Santa Anna, un personaje no tan confiable, pero quien se podía entender con

1-41| Andrés Lira y Anne Staples, «Del desastre a la reconstrucción republicana, 1848-1876», en: *Nueva historia general de México*, México, El Colegio de México, 2014, pp. 443-445.

1-42| Manuel Payno, *Los bandidos de Río Frío*, México, Tomo, 2010, pp. 338-339.

1-43| O’Gorman, «Precedentes y sentido».

1-44| *Ibidem*.

1-45| Guía, *Tesoro de la cocina*, pp. 72-74.

1-46| Lira y Staples, «Del desastre a la reconstrucción republicana», pp. 446-449.

1-47| Prieto, *Memorias de mis tiempos*, p. 66.

1-48| Martín González de la Vara, *La michoacana, historia de los paleteros de Tocombo*, Zamora, El Colegio de Michoacán, 2006, pp. 49-50.

1-49| Idem, pp. 449-450.

1-50| O’Gorman, «Precedentes y sentido».

militares, el clero, comerciantes y agiotistas, y se le ofreció la presidencia con la condición de preservar y proteger la religión católica, único lazo de unión de los mexicanos. Las Bases para la Administración de la República de 1853, plantearon el gobierno centralista en manos de Santa Anna como solución al federalismo, sin embargo, a la muerte de Lucas Alamán en 1853, y el desastre del gobierno de su «Alteza Serenísima», llevó a una reacción liberal y al pronunciamiento del Plan de Ayutla para reestablecer las instituciones republicanas.<sup>1-46</sup>

Santa Anna también estuvo vinculado a la gastronomía del siglo XIX en México. Guillermo Prieto en sus memorias abordó la historia de su compañero en el colegio «Vallecito», beneficiario de Santa Anna. Sobre el presidente de México, Prieto consideró que el jarocho «No era gastrónomo, ni mucho menos glotón Santa Anna; pero como gran parte de los veracruzanos afecto a la buena mesa, a hablar de guisos delicados, a encarecer las preparaciones del ostión, del róbalo de manteca, del pulpo y del cazón a la yucateca».<sup>1-47</sup> De la anterior premisa podemos inferir que, las sociabilidades modernas admitían al menos tres niveles de conocimientos culinarios según la educación de cada persona: «afecto a la buena mesa», «glotón» y «gastrónomo». ¿Cómo sería la educación culinaria de Juan Nepomuceno del Valle?, ¿el impresor sería considerado un gastrónomo por haber editado un libro de cocina?

No olvidaremos también que, antes de 1821, la nieve se encontraba dentro del régimen de estancos reales. En 1854 con Santa Anna a la cabeza del país, regresó un breve estanco a este producto, indispensable para elaborar helados, el cual fue abolido en 1855 luego del Plan Ayutla.<sup>1-48</sup> *El tesoro de la cocina* (1866) incluyó 30 fórmulas de helado más una de canutos helados [paletas heladas en la actualidad], y eso reflejó el ingenio gastronómico de la época, posterior a los estancos de nieve en el gobierno santaanista.

Ignacio Comonfort, hijo de una familia de comerciantes, encabezó la Revolución de Ayutla, la cual fue apoyada por varias generaciones de liberales, quienes, en condiciones regulares de ciudadanía, en la cárcel o en el exilio, vieron un fin común en remover a Santa Anna del poder, logrando esta meta en 1855.<sup>1-49</sup>

Según Edmundo O’Gorman, uno de los objetivos claves de la Revolución de Ayutla fue remover a Santa Anna y a los «santanistas», aquellos poderosos conservadores centralistas, quienes aún lucharían una década más por un gobierno monárquico, depositado en la figura «providencial» del príncipe católico Maximiliano de Habsburgo.<sup>1-50</sup> Podríamos preguntarnos, ¿cuál fue el impacto de las fuerzas monárquicas sobre el discurso culinario de la época?

Para Charles Hale, el segundo liberalismo social en México se gestó entre los años de la reforma constitucional (1855-1860) y la República Restaurada (1867-1876), en la cual se confirmó el triunfo de la república liberal sobre la monarquía.<sup>1-51</sup>

1-51| Charles Hale, «Fundación de la modernidad mexicana», en Nexos, Febrero, 1992.

1-52| Lira y Staples, «Del desastre a la reconstrucción republicana», pp. 451-455.

1-53| Idem, pp. 464-465.

El 5 de febrero de 1857 se concluyó la nueva Constitución que entraría en vigor el 16 de septiembre del mismo año, sin embargo, el proceso de las Leyes de Reforma se gestaría desde años atrás. Dos leyes causaron mucha polémica y hasta movimientos armados, y estas fueron la Ley Juárez (Ley de Administración de Justicia y Orgánica de los Tribunales de la Nación, del Distrito y Territorios), la cual abolía los fueros eclesiales y militares en materia civil, pero conservando sus tribunales, promovía la abolición de los tribunales de comercio, y por ende la debilitación de los gremios; y la Ley Lerdo (Ley de Desamortización de las Fincas Rústicas y Urbanas de las Corporaciones Civiles y Religiosas de México) sobre la desamortización de bienes eclesiales y corporativos de «manos muertas», para que pudieran explotarse y transformarse en propiedades privadas de los ciudadanos, o destinarse para espacios públicos. Aún más, las propuestas de la educación laica, registro civil y el control de cementerios en manos del gobierno y no del clero, escandalizó a gran parte de la población y alarmó a los líderes religiosos y conservadores.<sup>1-52</sup>

Ignacio Comonfort, presidente en 1857, se adhirió al conservador Plan de Tacubaya, al considerar que la nueva Constitución era radical y fue desconocido por los militares. Los bandos se radicalizaron con Félix Zuloaga a la cabeza de la capital por parte de los conservadores, y Benito Juárez en defensa del constitucionalismo. En un principio Europa apoyó este modelo de gobierno centralista y conservador «más estable» que el federalista.<sup>1-53</sup>

El gobierno provisional de Juárez se instauró en Veracruz, en donde dictó las leyes de reforma: la nacionalización de bienes del clero, el registro civil, control de cementerios, la propuesta de un calendario cívico y la separación definitiva entre estado e iglesia. En la milicia, Miguel Miramón intentó tomar la ciudad de Veracruz en dos ocasiones y falló; sin embargo, los liberales también perdieron algunas batallas, como la de Tacubaya, en donde se ordenó la ejecución de los oficiales y prisioneros, incluidos estudiantes de medicina, quienes servían al país al sanar a los heridos, y que serían nombrados como «Los Mártires de Tacubaya» luego de dicha atrocidad.

Uno de los mártires de Tacubaya fue el estudiante de medicina y escritor Juan Díaz Covarrubias, quien redactó un par de novelas y textos costumbristas que se analizarán en esta investigación. Una

1-54| Juan Días Covarrubias, *Gil Gómez el Insurgente*, México, CONACULTA, 2010, (Summa mexicana), pp. 232-234.

1-55| Lira y Staples, «Del desastre a la reconstrucción republicana», pp. 466-467.

1-56| Idem, pp. 468-469.

1-57| Idem, pp. 469-470.

de sus obras, liberal como él, fue la novela histórica *Gil Gómez el Insurgente* (1858), la cual narró la vida de Gil, un huérfano quien se adhirió al ejército insurgente del cura Miguel Hidalgo, para pelear por la libertad nacional.

En una posada donde comería el cura, Gil Gómez se dio cuenta que la comida, que consistía en mole y frijoles, fue envenenada por un «gachupín»; de la conversación con el protagonista, Hidalgo dice: «yo amo con delicia las comidas nacionales», hablando del mole y los frijoles antes mencionados.<sup>1-54</sup> En la línea de Hidalgo, plasmada por Días Covarrubias, ¿podemos notar una sólida estructura de una «comida nacional» en el México decimonónico independentista?, ¿estamos ante una defensa de la comida mexicana con frijol y chile frente a los guisos «gachupines»? ¿la nación mexicana se defiende también en sus guisos de los juicios extranjeros?, ¿*El tesoro de la cocina* también reflejó esta defensa por lo mexicano sobre lo internacional cuando era debido?

El ocaso del gobierno conservador de Miguel Miramón, vino luego de la compra de dos buques de guerra españoles, que fueron interceptados por la fuerza naval de los Estados Unidos, quienes estaban del lado de Juárez. Luego de las derrotas de Miramón en Silao y Calpulalpan, en enero de 1861 Juárez y su gobierno regresaron triunfantes a la capital.<sup>1-55</sup>

Con respecto a todas las deudas acumuladas por Miramón, el gobierno de Juárez solicitó una moratoria a los pagos internacionales. En la Convención de Londres, los representantes de España, Francia e Inglaterra pactaron una intervención simultánea a México. Se pudieron negociar acuerdos con España e Inglaterra, pero Francia optó por la invasión, para imponer en el país a un príncipe católico. En 1862 en Puebla, las tropas francesas fueron detenidas por el general Ignacio Zaragoza y éstas se retiraron, pero un año más tarde regresaría un ejército de cerca de 30,000 soldados que tomarían la capital el 10 de junio de 1863. Lo notable fue el espíritu generalizado en pro de la defensa nacional contra la armada francesa.<sup>1-56</sup>

La Asamblea de Notables, compuesta por 235 personas, votó por una monarquía moderada, hereditaria y con un príncipe católico, se le ofreció el puesto de emperador a Maximiliano de Habsburgo, archiduque de Austria. Maximiliano nació en 1832, fue un hombre ilustrado, liberal, y se casó con Carlota Amalia, hija del rey Leopoldo de Bélgica. Antes de su viaje a México, Maximiliano y Carlota visitaron al papa Pío IX, quién dudó de Maximiliano y su liberalismo, pero contaba con el restablecimiento de las propiedades eclesiales y la protección del catolicismo como única religión.<sup>1-57</sup>

Paula Kolonitz, acompañante de Maximiliano y Carlota en su viaje y estaba en México, relató con su pluma numerosas experiencias y observaciones. Es destacable que en muchas ocasiones, ella y los futuros gobernantes de México comían «alimentos del país» como tortillas y frijoles, y aunque la primera se describió como grande, blanda y sin sabor, los segundos eran nutritivos y sabrosos. Lo que Kolonitz distinguió como el platillo al que los mexicanos eran verdaderamente afectos, fueron los tamales: cocinados al vapor, compuestos de «harina de maíz» en hojas, y rellenos con guajolote, chile y jitomate, la viajera insistió que los tamales eran «el plato más delicado del país».<sup>1-58</sup> ¿Por qué Kolonitz no refirió a una cocina nacional, sino a la comida del país? En clara medida porque, como viajera, México no era su nación, sino un país que visitó por un tiempo limitado.

Retornando al eje político, y contrario a lo que pensaron los círculos conservadores, el gobierno de Maximiliano resultó muy liberal al respetar los bienes nacionalizados y legítimamente comprados, además que se fundó la Junta Protectora de las Clases Menes-terosas, para atender los casos de indígenas y de despojos de sus tierras, y fue la primera vez que se inscribieron políticas en beneficio social de los indígenas. Se reforzaron las leyes de Instrucción Pública y el Código de Comercio; en el Código Civil, se incluyeron puntos específicos sobre el derecho de la mujer, la patria potestad y legitimación de hijos fuera del matrimonio, y comenzó la construcción del ferrocarril de México a Veracruz.<sup>1-59</sup>

Con el fin de la Guerra Civil de los Estados Unidos, el país del norte se adhirió a la causa de Juárez, para evitar a toda costa la presencia europea en América. Las derrotas de Francia contra Prusia causaron el retiro de las tropas francesas en México entre noviembre de 1866 y febrero de 1867, y dejaron a Maximiliano sin el apoyo de Francia ni del Vaticano, siendo sitiado y fusilado el 19 de junio de 1867 en el Cerro de las Campanas, Querétaro. El liberalismo, la democracia y la república fueron pronunciados desde aquel momento como la respuesta a las necesidades y voluntad de la nación mexicana.<sup>1-60</sup>

El Plan de Ayutla, en ese sentido, cobró una doble importancia al hacer eco en el liberalismo de 1867, y descartar por completo la idea de un monarca en México, incluso aunque fuese un liberal ilustrado como Maximiliano de Habsburgo. Claro que el liberalismo se contagió del conservadurismo al elegir figuras presidenciales con amplias capacidades sobre el poder legislativo y el judicial, condensando ese ideal en el presidente y dictador Porfirio Díaz (1876-1910).<sup>1-61</sup>

1-58| Paula Kolonitz, *Un viaje a México en 1864*, trad. Neftali Beltrán, México, SEP — FCE, 1984, (Lecturas mexicanas, 41), pp. 106-107.

1-59| Lira y Staples, «Del desastre a la reconstrucción republicana», pp. 471-472.

1-60| Idem, pp. 473-474.

1-61| O’Gorman, «Precedentes y sentido».

1-62| Lira y Staples, «Del desastre a la reconstrucción republicana», pp. 462-463.

1-63| Idem, pp. 546, 459.

1-64| Idem, 456-458.

1-65| Viesca y Sanfilippo, «Las ciencias en el México independiente», p. 91.

*El tesoro de la cocina* fue inscrito en 1866, en el ocaso del Imperio de Maximiliano, luego de 22 años de la publicación de *La cocinera de todo el mundo*. ¿*El tesoro de la cocina* fue un libro monárquico al haberse editado en 1866? Esto fue cierto ya que no se editaron otros recetarios entre 1864 y 1867, y se sabe que Juan Nepomuceno del Valle prestó sus servicios como estadístico en la corte mexicana. Sería importante preguntarse, ¿cómo la gastronomía del México del siglo XIX se influenció del imperio de Maximiliano?

En cuanto a la economía y las comunicaciones, en 1853 se creó la Secretaría de Fomento, primera institución en América Latina para gestionar los sistemas de transporte. Hasta la intervención francesa, el puerto de Veracruz vivió una época de prosperidad: se importaban bienes de consumo suntuario como textiles, abarrotés, vinos y licores; y se exportaba desde México plata acuñada, tintes (añil, grana cochinilla), maderas finas, vainilla, pieles, cueros, entre otras mercancías. A pesar de todas las mejoras tecnológicas y en infraestructura marítima para el comercio nacional e internacional, el predominio sobre los medios de transporte siempre fue de los caminos terrestres. En la Ciudad de México, antes de la guerra civil, había 640 carretas, 366 carretones, y muchas más bestias de carga.<sup>1-62</sup>

Los cambios en la cultura y la sociedad mexicana fueron numerosos. A mediados del siglo XIX, las nuevas generaciones admiraron el progreso logrado por Francia en las ramas artísticas, científica y culinaria.<sup>1-63</sup> *El tesoro de la cocina* (1866) validó desde su portada todo tipo de influencias europeas, teniendo un especial interés en Francia, al aludir a los estilos regionales de Provenza y Languedoc. En el Subtema 4.2.3 se abordarán con detenimiento los estilos culinarios inscritos en el diccionario de cocina de Juan N. del Valle.

Por parte de la educación, las instituciones católicas fueron perdiendo terreno debido a la enseñanza libre y laica, prevista por la Constitución de 1857. El catecismo del padre Jerónimo Ripalda era un texto obligatorio en las escuelas del Distrito Federal, pero únicamente por creciente miedo al protestantismo. Los «institutos» fueron innovaciones educativas del siglo XIX: se instalaban en las capitales de los estados y se inspiraban en la educación moderna francesa por medio de cátedras.<sup>1-64</sup>

En ámbitos de educación y ciencia, se documentó la transición de la ilustración al positivismo. Con Gabino Barrera como exponente, se implantó en la política y la sociedad el método científico y la racionalización metódica a través de la observación.<sup>1-65</sup>

La geografía y la estadística iban de la mano en el ideario científico, y en 1858 se publicó el *Atlas Geográfico Estadístico e Histórico de la República Mexicana* de Antonio García Cubas, para en 1863 ser editada la ampliación de su obra llamada *Carta General de la República Mexicana*.<sup>1-66</sup> La obra costumbrista de García Cubas también será analizada más adelante para su vinculación con la gastronomía y la vida cotidiana de la época. Juan Nepomuceno del Valle no fue ajeno a la estadística, ya que entre 1859 y 1864, él estuvo a cargo del departamento de estadística nacional.

1-66| *Ibidem*.

1-67| Lira y Staples, «Del desastre a la reconstrucción republicana», pp.447-448.

1-68| *Idem*, pp. 475, 481.

1-69| *Idem*, pp. 457, 475.

Durante el último gobierno de Santa Anna, Teodosio Lares fue secretario de Justicia, y se decretó la libertad de imprenta, con la condición de hacer un registro y dar una fianza para la publicación de folletos y hojas sueltas; sin embargo, cualquier crítica al gobierno, o no dar respuesta a éste, se consideraba una acción subversiva, inmoral y en contra de la «tranquilidad pública», castigada con prisión o destierro.<sup>1-67</sup> ¿Acaso el catálogo editorial de Juan Nepomuceno del Valle enfrentó problemas legales debido a la limitada «libertad» de imprenta, y por ello no publicó obras entre 1853 y 1859?

A mediados de siglo XIX, la industria editorial tuvo un auge importante: aumentó la oferta de periódicos, vieron la luz novelas costumbristas, y algunos libros destacados fueron: *Documentos para la historia de México* de Joaquín García Icazbalceta, *Los conventos suprimidos en México* de Manuel Ramírez Aparicio, *El hombre de la situación* y *Los bandidos de Río Frío* de Manuel Payno, *Astucia, el jefe de los Hermanos de la hoja* de Luis G. Inclán, *La linterna mágica* de José Tomás de Cuéllar, *El libro rojo* de Vicente Riva Palacio y Manuel Payno; la colección de cuentos y novelas del maestro Ignacio Manuel Altamirano, por destacar algunos.<sup>1-68</sup> La mayoría de obras costumbristas de la época fueron de vital importancia para la presente investigación.

Finalmente, las nuevas sociabilidades de mediados del siglo XIX incluyeron un par de preceptos liberales. El primero de ellos era el ambiente ciudadano en contra de lo campesino, ya que se trataba de la sociedad moderna contra la «barbarie» de la naturaleza. La religión cedió su camino hacia la moral, el sistema métrico fue una necesidad apremiante, y la exclaustración de los frailes y monjas, junto con la destrucción de construcciones eclesiales, modificaron para siempre el paisaje urbano de México durante y posterior a la guerra de Reforma.<sup>1-69</sup>

Con todo lo anterior *El tesoro de la cocina* (1866) fue un libro que siguió la línea temática de *La cocinera de todo el mundo* (1844), al conservar y aumentar el interés en la cocina y la ciencia culinaria. Al



haber un auge la estadística durante el siglo XIX, y al tener el editor un cargo público en esta área del conocimiento, es lógico pensar que *El tesoro* fue un documento ilustrado, moderno, con espíritu enciclopédico, que, por una parte, realizó un acervo de las preparaciones gastronómicas propias y conocidas por el editor; y por otro lado, se plasmó un ideario de aquello que en México buscaba ser la comida de las sociedades burguesas del buen gusto.

Aun debemos revisar la premisa sobre la construcción de un posible discurso de gastronomía «nacional» y que se verá reflejado en los libros de cocina, mismo que tendrá que ser discutido con respecto al nacionalismo del decimonono mexicano.

## 1.4 La transición culinaria de un impresor: Juan Nepomuceno del Valle (1806-1869)

¿Quién fue Juan Nepomuceno del Valle?, ¿qué decisiones tomó en su vida para recorrer un camino dentro de la industria editorial mexicana?, ¿qué nos dirá la vida del estadístico e impresor sobre las transiciones entre *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866)? Para comenzar el presente subtema, se tendrán en cuenta las siguientes consideraciones teórico-metodológicas en el abordaje de la biografía del impresor:

- ▶ Seguir un orden cronológico, y jerarquizar los elementos de la narrativa histórica.<sup>1-70</sup> Es decir, comenzaré por los datos del bautizo de Juan Nepomuceno del Valle, en 1806, y finalizaré con sus últimas ediciones literarias en de 1869.
- ▶ Encontrar un equilibrio entre el contexto histórico, y los datos del biografiado.<sup>1-71</sup>
- ▶ Revivir la vida cotidiana a través de documentos y novelas históricas, además de interpretar la literatura propia del biografiado.<sup>1-72</sup> Para este cometido se consultaron obras relacionadas con la vida cotidiana del XIX, el bagaje histórico político de la época, y la literatura de la imprenta de Juan Nepomuceno del Valle.
- ▶ Buscar y comprender los puntos de quiebre o «goznes», los cuales, son «las decisiones más trascendentales [del personaje], las que orientan los principales períodos de la vida, las que redefinen las relaciones familiares, amorosas, laborales, profesionales» del biografiado.<sup>1-73</sup>

Los goznes de Juan Nepomuceno del Valle se relacionaron con su actividad editorial: sus primeros años de vida (1806-1838) hasta la fundación de su imprenta poblana, con posturas moderadas, anti santanistas, conciliadora con los héroes independentistas, y la edición de *La cocinera de todo el mundo* (1839-1849); la apuesta por la estadística, las guías de viajeros y el buen gusto, como un siervo del Emperador Maximiliano de Habsburgo, y creyente en que *El tesoro de la cocina* se adecuaría a los ideales culinarios de la monarquía mexicana (1852-1866); y la decadencia y nostalgia por el sueño imperial reflejado en las últimas obras literarias y de teatro, los almanaques de Maximiliano y Carlota, y tal vez, sus últimos años de vida (1868-1869).

1-70| Milada Bazant, «Introducción: la sublime experiencia histórica de la biografía», en Bazant, Milada, *Biografía. Métodos, metodologías y enfoques*, Zinacantepec, El Colegio Mexiquense, 2013, pp. 18-19.

1-71| Idem, p. 22.

1-72| Milada Bazant, «Lo verdadero, lo verosímil, lo ficticio», en Bazant, Milada, *Biografía. Métodos, metodologías y enfoques*, Zinacantepec, El Colegio Mexiquense, 2013, pp. 236-237.

1-73| Carlos Herrejón Peredo, «Buscando goznes en la biografía de Hidalgo», en Bazant, Milada, *Biografía. Métodos, metodologías y enfoques*, Zinacantepec, El Colegio Mexiquense, 2013, pp. 18-19.

1-74| «México, Distrito Federal, Registros parroquiales y diocesanos, 1514-1970», Base de datos con imágenes, FamilySearch (<https://www.familysearch.org/ark:/61903/1:1:6DL8-MFF2> : Viernes Julio 28 01:28:31 UTC 2023), Entrada de José Evaristo del Valle and María Josefa Tapia, 19 de agosto de 1802.

1-75| Num. 24

Libro de Bautismos de todas Castas, de esta Parroquia de Señor San Miguel Arcángel de México, comienza en seis de enero del año de mil ochocientos seis siendo Cura propio por S. M. de la misma el Señor Dor. y Lic. Dn. Juan José Piierena Abogado de los R. S. Consejos, y del Ilustre y Real Colegio de esta Corte, catedrático de Instituto civil de esta real y Pontificia Universidad, su rector que fue Promotor Fiscal, Examinador Sinodal de este Arzobispado y de los Obispados de Durango, y Nuevo Reino de León, y Cura propio por S. M. de esta Parroquia.

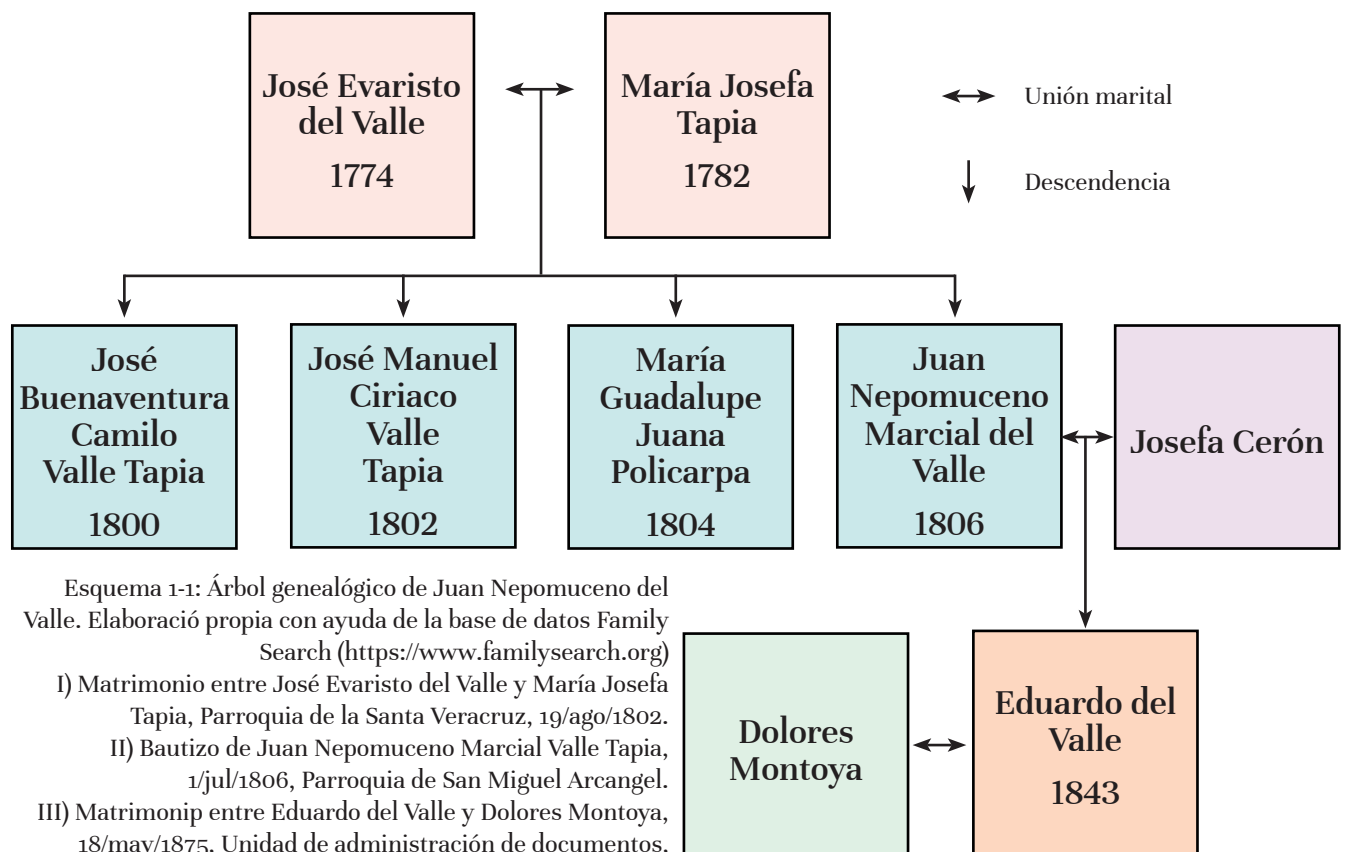
A través de este subcapítulo conoceremos el camino de Juan Nepomuceno del Valle, como individuo del XIX mexicano, impresor, editor, autor y estadístico al servicio del imperio de Maximiliano de Habsburgo.

### El nacimiento de un impresor (1806-1838)

El matrimonio de José Evaristo del Valle (1774) y María Josefa Tapia (1782) se celebró el 19 de agosto de 1802, en la Parroquia de la Santa Veracruz, Ciudad de México.<sup>1-74</sup> La pareja concibió a cuatro hijos, siendo Juan Nepomuceno Marcial Valle Tapia el menor de ellos (Ver Esquema 1-1).

Se encontró en los registros bautismales de la parroquia de San Miguel Arcángel Nonoalco, Ciudad de México, el acta de Juan Nepomuceno del Valle, en el llamado «Libro de Bautismos de todas Castas» que comprendió ceremonias desde el 6 de enero de 1806 hasta el 13 de mayo de 1815.<sup>1-75</sup> El registro del impresor nos dará datos vitales sobre su primera situación social, ya que él fue inscrito como «castizo»:

Juan Nepomuceno Marcial del Valle  
Castizo  
Mes de Julio de 1806



Esquema 1-1: Árbol genealógico de Juan Nepomuceno del Valle. Elaboración propia con ayuda de la base de datos Family Search (<https://www.familysearch.org>)  
I) Matrimonio entre José Evaristo del Valle y María Josefa Tapia, Parroquia de la Santa Veracruz, 19/ago/1802.  
II) Bautizo de Juan Nepomuceno Marcial Valle Tapia, 1/jul/1806, Parroquia de San Miguel Arcangel.  
III) Matrimonio entre Eduardo del Valle y Dolores Montoya, 18/may/1875, Unidad de administración de documentos, Matrimonios. México, D.F..

En la Ciudad de México a primero de Julio del año del Señor de mil ochocientos seis. Yo el Br. Dn. Rafael Almaráz, Teniente de cura de esta Parroquia, bauticé solemnemente a un infante, que dijeron nació en treinta del próximo pasado, Junio, y no estar bautizado, le puse por nombre: Juan Nepomuceno, Marcial, hijo legítimo y de legítimo Matrimonio de José Evaristo del Valle, Natural de esta Corte, y de María Josefa Tapia, natural de Tacubaya, viven en la Calle de San Agustín. Nieto por la línea Paterna, de José Mauricio del Valle, y de Juana Nepomuceno Rubio; y por la Materna, de Antonio Cruz Tapia, y de Sebastiana Medina: fue su Madrina Da. María Guadalupe Ponce de León, a la que advertí su obligación y parentesco espiritual y para que conste lo firmé con el Señor Cura.<sup>1-76</sup>

¿Por qué Juan Nepomuceno del Valle fue inscrito como «Castizo»? ¿cuáles fueron las implicaciones de la casta sobre el devenir del impresor? Según las investigaciones de Luis Mora y Abel Martínez (2014), las pinturas de castas reflejaban la supuesta situación moral y étnica de los «no españoles». Así Pedro Alonso O' Crouley, en *Idea compendiosa del Reyno de Nueva España (1774)*, describió al castizo como la criatura que tiene tres abuelos españoles y uno indígena: «nacido de español e indio sale mestizo, de éste y español castizo, y de éste y español sale ya español».<sup>1-77</sup>

Mora y Martínez reconocieron que los cuadros de castas siempre fueron solicitudes de funcionarios en las cumbres sociales, y aquellos supuestos personajes en las obras de arte debían ser españolizados y blanqueados; por lo anterior, la inscripción de Juan Nepomuceno del Valle como castizo fue una mera pretensión eclesial de orden ilustrado, donde cada individuo debía cumplir un rol social y cultural, y que luego de la Independencia tuvo menor impacto en la nación.<sup>1-78</sup>

1-76| Archivo de la parroquia de Señor San Miguel Arcangel. México, D. F. Bautismos de castas, Vol. 24 1806-1815. Academia Mexicana de Genealogía y Heráldica. Reducción 11-1. Fecha: junio 30 de 1954.

«México bautismos, 1560-1950», Base de datos, FamilySearch (<https://www.familysearch.org/ark:/61903/1:1:NYJX-Y84 : 23 February 2022>), Juan Nepomuceno Marcial Valle Tapia, 1806.

1-77| Luis Augusto Mora Bautista, y Abel Fernando Martínez Martín, «Interdiscursividad en la serie de cuadros de castas atribuida al pintor novohispano José Joaquín Magón», *Revista Historia Y MEMORIA*, no. 8 (2014), 245-295. Redalyc, <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=325131004008> . pp. 248, 251, 256.

1-78| El ministro inglés Henry George Ward en *México al día (1828)*, señaló que los mestizos y castas —y por ende, también los castizos—, hijos de blancos e indios, se hermanaron con los criollos para derrocar la autoridad española; además que, en plena década de 1820, pocos negaban sus orígenes indígenas, continuó afirmando el ministro. Henry George Ward, *México en 1827*, México, FCE, 1981, pp. 43-44.

**Tabla 1-1 Bautizos de castas**

CASTA	CONTEO	%
Indios	268	42.4%
Mestizos	223	35.3%
Castizos	108	17.1%
Mulatos	9	1.4%
Moriscos	8	1.3%
Sin especificar	16	2.5%
TOTAL	632	100%

Elaboración propia con base en el libro de bautizos de la Parroquia de Señor San Miguel Arcángel de México (1806-1815)

1-79| David Brading, *Los orígenes del nacionalismo mexicano*, 3ª ed., México, Era, 1985, pp. 15, 29, 79-80, 95.

1-80| Antonio García Cubas, *El libro de mis recuerdos*, 4ª edición, México, Patria, 1969, pp. 525, 530.

1-81| Idem, pp. 534-535.

En el propio «Libro de Bautismos de todas Castas» de la Parroquia de Señor San Miguel Arcángel, identificaremos que, de los 632 infantes en el libro, 108 fueron castizos como Juan Nepomuceno del Valle, siendo la tercera casta más numerosa, luego de los indios y mestizos (Ver Tabla 1-1). En otras palabras, castizo era un equivalente social de criollo, con una situación económica favorable, y proveniente de una familia de estratos sociales medio altos.

El discurso criollo que se apropió de las grandezas del pasado indígena y del culto a la Guadalupana para proclamarse en contra de la corona ibérica,<sup>1-79</sup> encontró un eco culinario en los recetarios de Juan Nepomuceno del Valle, donde convivían la olla podrida de origen español, las prehispánicas tortillas convertidas en envuel-titos o chilaquiles, así como el mole de guajolote, golosa invención novohispana.

La educación del impresor será de suma importancia, ya que su labor como editor fue más allá de reproducir documentos en papel, llegando a ser además autor. Antonio García Cubas en *El libro de mis recuerdos* (1904) escribió que los infantes del XIX primero debían estudiar en una «amiga», escuela de barrio que partía del «conoci-miento de las letras, al de las sílabas, palabras y oraciones»; venía luego la instrucción primaria, con una mezcla de conocimientos académicos, lectura y el catecismo del Padre Ripalda.<sup>1-80</sup>

Tal vez Juan Nepomuceno del Valle cursó la primaria en una «escuela francesa», como aquella en la que estudió también Antonio García Cubas. El escritor costumbrista aseguró que tales instituciones proliferaron en la Capital, y aprender francés era una obligación del alumnado.<sup>1-81</sup>

En el Subtema 4.2.1 se rastreó la apropiación del discurso de autores franceses, y que el impresor leyó directo en su idioma nativo, por ello será una posibilidad que Juan Nepomuceno haya estudiado en una escuela francesa, se haya formado en este idioma a lo largo de su vida, o hasta que haya tenido estadías en Europa y conociera la lengua de primera mano.

Lo cierto es que sabremos de la actividad editorial del impresor hasta 1839, en la Ciudad de Puebla. No sería extraño que Juan Nepomuceno del Valle se haya mudado a la Angelópolis por situa-ciones personales, los conflictos constantes en la capital, o que sus obras fueran mejor acogidas en un lugar donde tendría la segunda imprenta más antigua, según la *Guía de forasteros de la capital de Puebla* (1852) que él mismo escribió.

## Impresor y editor en la Calle de la Carnicería, Puebla (1839-1849)

Laura Suárez de la Torre (2003) explica que luego de la Independencia mexicana, el oficio de impresor dejó de ser exclusivo de unos cuantos privilegiados de la Corona, dando origen a nuevos agentes sociales y culturales en las urbes mexicanas del siglo XIX.<sup>1-82</sup> Es cierto que las palabras editor e impresor no estaban delimitadas del todo en el decimonono,<sup>1-83</sup> pero cabe aclarar que Juan Nepomuceno del Valle casi siempre se refirió a sí mismo como «impresor», a pesar de que claramente fungió con roles técnicos, comerciales y administrativos que tendría un editor, además de las obras de autoría propia que suman una actividad creadora.

Este primer período de Juan Nepomuceno del Valle en la Puebla de los Ángeles, se caracterizó por una postura moderada, haciendo una conciliación entre los héroes independentistas, como Miguel Hidalgo y Agustín de Iturbide, la publicación de discursos cívicos, documentos políticos, religiosos; la defensa del catolicismo ante la masonería y el protestantismo luego de la invasión norteamericana, y la edición de su primer recetario, *La cocinera de todo el mundo* (1844).

La primera obra de la cual tenemos registro de haber sido editada por Juan Nepomuceno del Valle fue el «sermón» del obispo Antonio Joaquín Pérez Martínez durante 1839. El discurso, tuvo como eje a la figura de Agustín de Iturbide, primer emperador constitucional de México, e incluyó una «Advertencia» inscrita por el editor:

Llegada la época venturosa en que la Nación ha honrado las preciosas cenizas del HEROE DE IGUALA, que va a brillar en los fastos megicanos hasta el último día de los tiempos con la misma claridad que tiene el sol por el ámbito del mundo, es llegado también el día de publicar este Sermón que honra no menos la memoria del Señor Iturbide que el respetable nombre de un Prelado que unmoortalizó [sic.] y esta ciudad [Puebla] y cuyas piezas oratorias ocuparán siempre un lugar preferente entre las más elocuentes. Megicanos, compatriotas míos, regad estas dulces, brillantes y encantadoras páginas con las lágrimas del dolor y de la gratitud, grabadlas con caracteres indelebles en vuestros sensibles corazones, y recordando los males que nos han causado la DISCORDIA, sea vuestra UNION la muralla fuerte e impenetrable donde se estrellan las fuerzas de los enemigos de la INDEPENDENCIA y de la Libertad.<sup>1-84</sup>

Los discursos cívicos de Antonio Joaquín Pérez Martínez elevaron a Iturbide como el verdadero libertador del país, quien, por «voto del cielo», logró la tan anhelada paz y unión de la nación. Considerando la vigencia de las Siete Leyes, y el gran impacto centralista de

1-82| Laura Suárez de la Torre, «Prólogo», en Suárez de la Torre, Laura (coord.), *Construcciones de un cambio cultural: impresores-editores y libreros en la Ciudad de México 1830-1855*, México, Instituto Mora, 2003 (Historia social y cultura), pp. 13, 17.

1-83| Idem, p. 15.

1-84| La bibliografía de Juan Nepomuceno del Valle conservó los datos bibliográficos completos.

Antonio Joaquín Pérez Martínez, *Sermon predicado en la Santa Iglesia Metropolitana de Megico el día 21 de Julio de 1822 por el Exmo e Illmmo. Sr. Dr. D. Antonio Joaquín Pérez Martínez, dignísimo Obispo de la Puebla de los Ángeles: con motivo de la solemne coronación del Señor D. Agustín de Iturbide, Primer Emperador Constitucional de Megico*, Puebla, Impreso por Juan N. del Valle, Calle de Espejo núm. 6, 1839.

1-85| Laura Solares Robles, «La aventura editorial de Mariano Galván Rivera. Un empresario del siglo XIX», en: Suárez de la Torre, Laura (coord.), *Construcciones de un cambio cultural: impresores-editores y librerías en la Ciudad de México 1830-1855*, México, Instituto Mora, 2003 (Historia social y cultura), pp. 30-32.

1-86| En la actualidad Calle 2 Oriente, entre 2 y 3 Norte, Puebla.

la época, el discurso cívico terminó con una nota del editor, quien, clamaba por una solución a las constantes peleas por el poder, declarando que «México es sin duda el paraíso del mundo».

Habrán dos elementos que retomar, y el primero de ellos fue la locación de la imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, quien editó este primer libro en la Calle del Espejo #6, Puebla, espacio que no fue compartido con el resto de sus obras en la Angelópolis (Ver Ilustración 1-1).

El siguiente fue el evidente interés en el primer emperador mexicano, la monarquía y el centralismo. Juan Nepomuceno del Valle no fue el único impresor interesado en Agustín de Iturbide, ya que Mariano Galván Rivera (1792-1876) sirvió en las tropas en pro de la Corona, para luego adherirse al plan de las Tres Garantías, y así demostrar su fidelidad ante los dirigentes políticos.<sup>1-85</sup> Fue gracias a estos primeros discursos cívicos que vislumbraremos las tendencias centralistas de Juan Nepomuceno.

Desde 1841, la imprenta se situó en la Calle de la Carnicería #8 y #12, donde seguiría editando por más de una década, antes de tener presencia como autor en la Ciudad de México. Esta nueva locación presentó ventajas debido al mejor posicionamiento geográfico de su negocio, sustentado en su funcionamiento hasta 1853.

En la *Guía de forasteros de la capital de Puebla para el año de 1852*, el propio Nepomuceno declaró que la Calle de la Carnicería, y por ende su imprenta, estuvo situada frente al Portal de Hidalgo y al Palacio de Gobierno de la Angelópolis (Ver Ilustración 1-2).<sup>1-86</sup>

Retomando las obras del editor, los discursos cívicos y oraciones públicas fueron editados al menos cuatro años más por la imprenta de Juan Nepomuceno, hasta 1845, en donde leeremos las tendencias

Ilustración 1-1: Dirección de la imprenta de Juan Nepomuceno del Valle en la Puebla de 1839. Calle del Espejo en la Manzana 24 del Cuartel 4° Mayor, Letra M, Cuartel primero menor, Número 13. En: *Guía de forasteros de la capital de Puebla para el año de 1852 dispuesta por Juan N. del Valle*.

—279—

22. <sup>o</sup> **Manzana. De, al poniente.**  
**Casa de Somosa.**  
**De, al sur, casa de la fábrica de S. Miguel.**  
**Por las del oriente y poniente, nada.**
23. <sup>o</sup> **Manzana. Huertas y ruinas.**
24. <sup>o</sup> **Manzana. Calle de Espejo, al norte.**  
**De San Pablo, al sur.**  
**Al poniente y oriente, ruinas.**
25. <sup>o</sup> **Manzana. Calle de Cabezas, al norte.**  
**De Atenógenes, al oriente.**  
**De Zayas, al sur.**  
**Del Refugio, al oriente.**

conciliadoras del impresor, al abrigar documentos que exaltaban al primer Emperador de México, Agustín de Iturbide, las figuras insurgentes del cura Miguel Hidalgo y Costilla, e Ignacio Allende, al federalista Mariano Matamoros, y el héroe criollo José María Morelos y Pavón. Los discursos cívicos incluyeron:

- ▶ El Discurso de Juan N. Adorno (1841) en memoria de Mariano Matamoros, «héroe» y figura de libertad para la nación.<sup>1-87</sup> Buscó elevar la conciencia nacionalista de los ciudadanos.
- ▶ La *Oración cívica* del 16 de septiembre, por Manuel Zetina Abad (1842), fue un discurso en agradecimiento a Dios por los héroes caídos en la Independencia, y por permitir la «santa libertad» del pueblo mexicano. La oración sacralizó la libertad y censuró de supersticioso, ignorante y fanático al sistema colonial.<sup>1-88</sup>
- ▶ El *Discurso* del 16 de septiembre de 1845 por José María Fernández Lara, expresó que la guerra fue la única opción contra la opresión, por ello Hidalgo, Allende, Morelos, Guerrero, Iturbide y un millar de héroes anónimos defendieron la patria y la religión. En otras palabras, el orden cívico y el religioso caminaron juntos y era indispensable proteger ambos, y la imprenta de Juan Nepomuceno del Valle continuó manifestando su defensa de la religión católica. Este discurso también contuvo noticias sobre las intenciones de los Estados Unidos por anexar Texas a su territorio, resaltando la unión ante la amenaza que representaba el país del norte.<sup>1-89</sup>
- ▶ La *Oración* del 16 de septiembre del mismo año, por Fernando Orozco y Berra, denunció a España como una nación inquisidora e ignorante, que condenaba la ciencia y la verdad. Para llegar a la libertad y la felicidad, continuó argumentando el autor, se debían frenar las pasiones políticas de la época.<sup>1-90</sup> Este discurso con aires antihispánicos exaltó la ciencia, y será relevante la postura científica de Fernando y su hermano Manuel Orozco y Berra, moderado que coordinó en la década de 1850 el *Diccionario universal de historia y de geografía*;<sup>1-190</sup> Juan Nepomuceno reflejó tal interés ilustrado, estadístico y científico en sus guías de viajeros, su primer recetario con un anexo pedagógico, y su diccionario de cocina.

Los discursos cívicos impresos por Juan Nepomuceno del Valle tuvieron gran recepción en la década de 1840, y ellos alimentaron la cultura cívica y el fervor nacionalista de los mexicanos independientes.<sup>1-92</sup> Tres documentos con claras intenciones políticas, y que fueron reproducciones de otros, son los siguientes:

1-87| Juan N. Adorno, *Discurso pronunciado el día 27 de mayo de 1841 en memoria del heroico general D. Mariano Matamoros en la ciudad de su nombre, por el C. Juan N. Adorno*, Puebla, Impreso en la casa de Juan N. del Valle. Calle de la carnicería número 8, 1841.

1-88| Manuel Zetina Abad, *Oración cívica que en la solemnidad del aniversario del 16 de septiembre de 1810 pronunció en la capital de Puebla el Sr. C. Manuel Zetina Abad el mismo día del año de 1842*, Puebla, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. Calle de la carnicería núm 8, 1842.

1-89| José María Fernández de Lara, *Discurso que en la festividad nacional del 16 de septiembre de 1845 pronunció en el portal de la plaza pública de Chalchicomula, el Sr. Juez de primera instancia del partido, licenciado D. José María Fernández de Lara*, Puebla, Imprenta de J. N. del Valle. Calle de la carnicería, num. 12, 1845.

1-90| Fernando Orozco y Berra, *Oración pronunciada el día 16 de septiembre de 1845 por el ciudadano Fernando Orozco y Berra, socio promovedor y fundador de la sociedad literaria de Puebla*, Puebla, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. Calle de la carnicería núm. 12, 1845.

1-91| Laura Suárez de la Torre, Ana Lidia García, y Julio César Morán, «Estudio introductorio», en: Antonia Pi-Suñer Llorens (coord.), *México en el Diccionario universal de historia y geografía*, Vol. II, Ciencia y tecnología, México, Universidad Autónoma Nacional de México (Ida y regreso al siglo XIX), 2001. pp. 7-16.

1-92| Guardino, *La marcha fúnebre*, p. 418.



1-93| *Arancel de los honorarios y derechos judiciales que se han de cobrar en el departamento de Puebla por los secretarios y empleados de su tribunal superior, jueces de primera instancia, alcaldes, jueces de paz, escribanos, abogados, procuradores de número o apoderados particulares y demás curiales o personas que pueden intervenir en los juicios. Mandado observar por la Suprema Corte de Justicia de la República Mexicana, conforme a lo prevenido en el artículo 55 de la ley de 23 de Mayo de 1837, Puebla, Reimpreso en la oficina de Juan N. del Valle, Calle de la Carnicería núm. 8, 1841.*

1-94| José Vicente Miñón, *El general de brigada José Vicente Miñón a sus conciudadanos y compañeros de armas presenta los documentos que han dado el resultado de la causa que se le mandó formar, en averiguación de su conducta y manejo como general en jefe de la división de operaciones sobre Yucatán, Puebla, Imprenta de Juan N. del Valle, Calle de la carnicería núm 12, 1844.*

1-95| *Espediente municipal instruido sobre ecsigir cuentas al administrador de los propios y arbitros del Ayuntamiento de Puebla, y sobre la denegación que a aquel hizo la escima, asamblea departamental. De la renuncia que de tal empleo elevó el interesado al Supremo Gobierno; publicado de orden del mismo Ayuntamiento, para manifestar a sus comitentes*

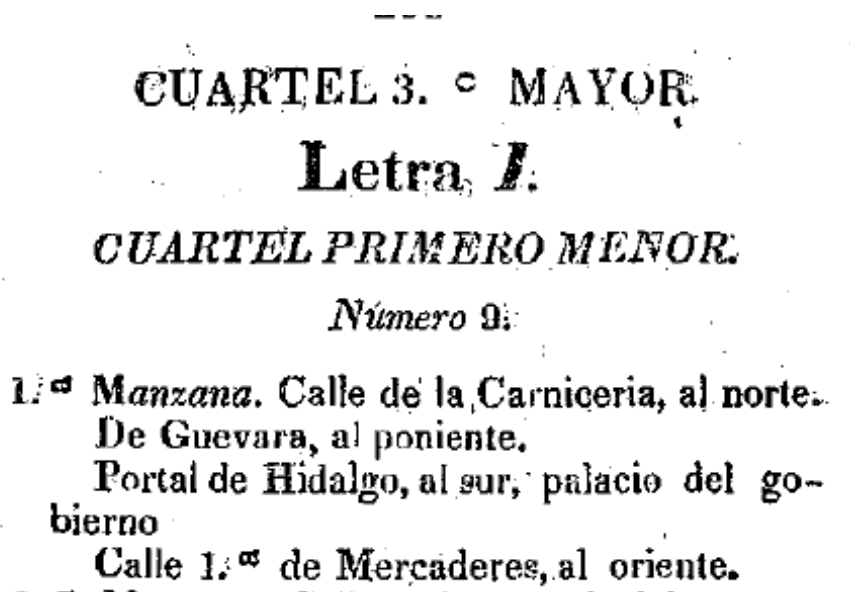
- ▶ El *Arancel de honorarios* (1841) fue la reimpresión de la legislación poblana emitida en 1837.<sup>1-93</sup>
- ▶ El informe del General José Vicente Miñón expuso los falsos testimonios en su contra, y las pruebas de su inocencia, ante sus compañeros y el Estado.<sup>1-94</sup>
- ▶ En la búsqueda de transparencia en el manejo financiero, se publicó el *Espediente municipal*. El documento exigía cuentas sobre las sospechosas finanzas de un servidor público, y su eventual renuncia.<sup>1-95</sup>

Todos ellos fueron reproducciones técnicas de documentos oficiales. Impresores como Mariano Galván, quienes publicaron reglamentos, constituciones y otros documentos de la administración nacional, lograron hacer amistades y contactos dentro de la política mexicana,<sup>1-96</sup> y Juan Nepomuceno del Valle también lo hizo, siendo más evidente en 1859 y 1864, donde él se encargó del departamento de estadística nacional.

Dentro del acervo documental de esta primera etapa editorial de Juan Nepomuceno del Valle, encontraremos dos con autores «anónimos», pero que bien pudieron haber sido escritos por él mismo. *Ocios de un mejicano* (1841), también llamado *ensayo de una constitución*,<sup>1-97</sup> fue una crítica a las Siete Leyes, y a la retrógrada figura del Supremo Poder Conservador. De tratarse de un documento de autoría de Juan Nepomuceno del Valle, su identidad se ocultó como la de «un mejicano», debido a las estrictas normativas gubernamentales de no reinspeccionar las constituciones.<sup>1-98</sup>

Por su parte, *Proyecto de papel moneda* (1841), fue escrito por un «poblano amante de su patria». Se trató de un texto teatralizado con diálogos que mostró una conversación ficticia entre

Ilustración 1-2: Dirección de la Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, Puebla, década de 1840. Locación de la Calle del de la Carnicería en la 1ª Manzana del Cuartel 3º Mayor, Letra I, Cuartel primero menor, Número 19. En: *Guía de forasteros de la capital de Puebla para el año de 1852* dispuesta por Juan N. del Valle.



un ranchero y un comerciante. El comerciante ilustrado trató de convencer al ignorante ranchero de las ventajas del papel moneda, que se empleaba ya en Europa, sobre las monedas de oro, plata y cobre que circulaban en el México del XIX.<sup>1-99</sup>

Durante el año de 1844 se editó *La cocinera de todo el mundo*, el primer recetario de Juan Nepomuceno del Valle. Como ahondaré en el Subtema 2.1, entre 1831 y 1853 hubo cuatro recetarios con un corpus de recetas semejantes, incluido el del impresor poblano, y éste último es el más abundante en entradas, por mencionar una sección de ellas, el «Manual de licores» del Tomo II, que contuvo 55 entradas (Ver Anexo 1).

También hallaremos una sección con preguntas y respuestas para la fabricación de pan, licores, ratañas, quesos, por destacar algunos tópicos. Esta dinámica de conocimiento ilustrado, fue semejante a la del Catecismo del Padre Ripalda,<sup>1-100</sup> mostrándonos así una faceta educativa, e indirectamente religiosa. Una entrada para ejemplificar la narrativa de preguntas y respuestas fue:

#### Pan de harina de Centeno.

P. ¿Cuáles son las esencias del pan de harina de centeno?

R. El pan de harina de centeno, especialmente si se hace con parte de harina de trigo, es sumamente nutritivo y sabroso.

P. ¿Qué precaución se debe observar para hacer el pan de harina de centeno?

R. Es requisito esencial que el grano esté perfectamente seco antes de molerlo.

P. ¿Qué diferencia se observan entre el modo de hacer el pan de harina de centeno y el de la de trigo?

R. 1. La cantidad de la levadura debe ser la mitad de la harina del amasijo. 2. El agua debe estar caliente. 3. La masa debe tener más consistencia. 4. El horno tendrá menos grados de calor. 5. El pan estará más tiempo.

P. Describid el modo de hacer el pan de harina de centeno, como se practica en Inglaterra.

R. 1. Se guarda una libra de masa, durante algunos días, según el calor del clima. 2. Cuando se va a hacer uso de ella, se la añade una porción de harina, y se amasa con agua caliente. 3. Se toman 22 libras de harina, se dividen en 4 partes. 4. Una cuarta parte se mezcla con la levadura, se amasa con agua caliente, y se guarda la masa que resulta, cubierta con un paño, hasta que fermenta. 5. La misma operación se practica sucesiva, e individualmente con cada una de las tres cuartas partes, cuidando de que cada una fermente hasta el punto necesario. 6. Se añaden seis onzas de sal, se amasa todo y se forman 8 panes gruesos. 7. Los panes se ponen en el horno, cuando han empezado a alzarse.<sup>1-101</sup>

*la conducta que de orden del mismo Ayuntamiento, para manifestar á sus comitentes la conducta que ha observado en este negocio*, Puebla, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle [no indica la calle], 1845.

1-96| Solares, «La aventura editorial de Mariano Galván», pp. 41, 43.

1-97| *Ocios de un mejicano, empleados en estudiar las instituciones que convendrían a su patria, ó sea ensayo de una constitución*, Puebla, Imprenta de Juan N. del Valle. Calle de la carnicería número 8, 1841.

1-98| Solares, «La aventura editorial de Mariano Galván», p. 50.

1-99| *Un poblano amante de su patria, Proyecto de papel moneda para la República Megicana puesto en forma de un diálogo para la mejor inteligencia de los lectores, por un poblano amante de su patria*, Puebla, Imprenta de Juan N. del Valle, Calle de la Carnicería número 8, 1841.

1-100| En el catecismo del padre Ripalda, de propiedad de Mariano Galván, podremos visualizar esta dinámica en preguntas y respuestas, como lo fue la siguiente:

P. Decid el Padre Nuestro

R. Padre Nuestro &c.

P. Quién ordenó la oración del Padre Nuestro?

R. El mismo Cristo nuestro Señor, a petición de los Apóstoles.

P. Para qué la ordenó?

R. Para enseñarnos a orar.

*El Catecismo del Padre Ripalda explicado, ó sea la explicación de la doctrina cristiana del Padre García Mazo, aplicada a las preguntas y respuestas del Ripalda, lleva añadidos algunos avisos evangélicos. Obra publicada, con licencia de la autoridad eclesiástica, por M. Galván Rivera, México, Imprenta de la Voz de la Religión, 1852, p. 128.*

1-101| *La cocinera de todo el mundo*, v.2, pp. 186-187.

1-102| Solares, «La aventura editorial de Mariano Galván», p. 41.

1-103| O’Gorman, «Precedentes y sentido», pp. 90-91.

1-104| Carlos Santa Fe, *Libro de los pueblos y de los reyes. Escrito en francés por el sabio Mr. Carlos Santa Fe: y traducido al castellano por el Dr. D. Tomas Falero, español, profesor de sagrada Teología y Cánones*, trad. Tomás Falero, Puebla, Impreso por Juan Nepomuceno del Valle. Calle de la carnicería número 8, 1841.

Otra peculiaridad del recetario de 1844 fue la lista de suscriptores al final del documento, reflejo de dos posibles dinámicas: en una venta del recetario por emisiones, como si se tratara de un folletín culinario de venta periódica; o de los patrocinadores, quienes por adelantado pagaron el libro. La «suscripción» fue una estrategia editorial que tuvo la finalidad de generar un vínculo directo entre casas editoriales y el público lector, con ello financiar proyectos sin arriesgar el capital personal del impresor, entregando el libro finalizado.<sup>1-102</sup>

Si una obra podía ser favorable para Juan Nepomuceno del Valle, debido a los ya exitosos *Novísimo arte de cocina* (1831) y *El cocinero mexicano* (1831) ese fue un recetario, que se distribuyó en el centro del país, Puebla, Querétaro, Veracruz y Tamaulipas (Ver Subtema 4.2).

A nivel político, *La cocinera de todo el mundo* (1844) se editó un año después de las Bases Orgánicas de la República Mexicana (1843), documento que suprimía las Siete Leyes y el Supremo Poder Conservador, para conciliar las disputas internas mediante una república centralista, y la protección del catolicismo. En palabras de Edmundo O’Gorman (1990), las Bases Orgánicas no ofrecieron muchos elementos nuevos, excepto por las garantías individuales y la división de poderes.<sup>1-103</sup>

En este agitado clima político de la década de 1840, es posible que un libro de cocina haya pasado desapercibido como un material peligroso para las ideologías centralistas y federalistas del momento, aún más por dedicarse a las «cocineras», quienes aprenderían guisos universales y de buen gusto. *La cocinera de todo el mundo* (1844) sirvió como un alivio editorial y social para Juan Nepomuceno del Valle, en un momento de su imprenta donde eran claras sus posturas moderadas y conciliadoras.

Los documentos religiosos fueron editados solo en la década de 1840 por el impresor, e identificamos en primer momento el *Libro de los pueblos y de los reyes* (1841), escrito por el francés Carlos Santa Fe y traducido al español por Tomás Falero. El escrito buscó fortalecer el espíritu católico en un «desgraciado siglo» dominado por conocimientos mundanos.<sup>1-104</sup> *La Devoción a nuestra sra. de los Dolores* (1846) del Dr. San Buenaventura fue un libro de oraciones para la advocación de la madre de Dios en su duelo. La dedicatoria escrita por Juan Nepomuceno del Valle, nos deja entrever su devoción mariana:

¿Temeré mucho al suplicarte adoptes la devoción diaria que te presento en este tan pequeño como precioso librito? Podría suceder que seas persona

tan ocupada que no tengas tiempo para dedicarlo a esta práctica: en este caso me conformo con que, aunque sea una parte de este oficio reces todos los días, y no dudo que si lo haces con atención, te agrade y atraiga hasta hacerte muy devoto de los Dolores de la Madre Virgen, pues encontrarás en el la belleza del dialecto, la ternura, y devoción que son propios de su melifluo autor. Prácticalo así, y cuando el Padre de las Misericordias sea servido en visitarte con su gracia, no te olvides de quien tuvo la dicha de reproducir este OFICIO DOLOROSO.<sup>1-105</sup>

En 1848 tenemos la reimpresión del libro de Bretón de los Herreros, *Lances del carnaval*, una obra de teatro española ambientada en un baile de máscaras en Madrid.<sup>1-106</sup> Durante la última fase de la Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle en la década de 1860, es cuando se identificaron más obras teatrales y literarias en su casa editorial de la Ciudad de México.

Lo cierto es que la invasión norteamericana entre 1846 y 1848, y el desastre nacional posterior al Tratado Guadalupe-Hidalgo, frenó las actividades económicas y culturales del país, haciendo más radicales las posturas políticas de las personas, y acentuando los sacrificios monetarios, materiales y de propias vidas, que muchos hicieron por su patria.<sup>1-107</sup> Las editoriales mexicanas como la de Juan Nepomuceno del Valle ralentizaron sus actividades, pero promovieron una defensa del país dentro de sus posibilidades.

Así en la imprenta poblana de la carnicería, se editaron dos documentos sobre la revocación a la tolerancia de cultos, y que contaron con la firma de apoyo del impresor. *La Representación que los habitantes de Puebla elevan al soberano congreso de la unión* (1848) estuvo en contra de los Estados Unidos, su masonería y protestantismo. No sólo se recurrió al tema de la invasión, sino también a las prácticas religiosas del país del norte y que se burlaban de la inferioridad del catolicismo. El mexicano, en su seno democrático y católico, que daba abrigo a ricos, trabajadores, pobres e indígenas, debía defender la iglesia como institución y herencia.<sup>1-108</sup>

La *Respetuosa escitativa que los vecinos de Puebla dirigen a las supremas autoridades de la república contra la tolerancia de cultos* (1849) fue un escrito que, con base en los resultados de la invasión norteamericana, invitó a la Cámara de Diputados a examinar la propuesta de libertad de cultos. No sólo se trató de una ley «contra» la iglesia, también se dijo que hacer del matrimonio una institución cívica, la sociedad caería al abismo de la degeneración moral. La barbarie y la guerra provenían del protestantismo de Europa y América del Norte.<sup>1-109</sup>

1-105| San Buenaventura, *Devoción a nuestra sra. de los Dolores, que en forma de oficio divino compuso en latín el ser. Dr. San Buenaventura. Traducida al castellano por un hijo y devoto de la madre dolorosa*, el P. Pedro Curruchaca del orden de San Camilo en Madrid, trad. Pedro Curruchaca, Puebla, Imprenta de Juan N. del Valle, 1846.

1-106| Manuel Bretón de los Herreros, *Lances del carnaval, comedia en un acto por Don Manuel Bretón de los Herreros*, Puebla, Reimpresión en la oficina de Juan N. del Valle, Calle de la Carnicería N. 12, 1848.

1-107| Guardino, *La marcha fúnebre*, pp. 411-413, 416.

1-108| *Representación que los habitantes de Puebla elevan al soberano congreso de la unión, contrariando los conatos que para establecer la tolerancia religiosa en nuestro país, aparecen hoy desgraciadamente*, Puebla, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. Calle de la carnicería número 12, 1848.

1-109| *Respetuosa escitativa que los vecinos de Puebla dirigen a las supremas autoridades de la república contra la tolerancia de cultos*, Puebla, Imp. de Juan N. del Valle, Calle de la carnicería número 12, 1849.

1-110| José María Mateos, *Historia de la masonería en México. Desde 1806 hasta 1864*, México, Editorial Porrúa, 2016, pp. 151-152.

1-111| Guardino, *La marcha fúnebre*, pp. 416-417.

1-112| Leticia Gamboa Ojeda, y Carlos Contreras Cruz, «Una ventana a la ciudad. Bibliografía de orientación en la Puebla de los Ángeles, siglos XIX y XX», *Historias, Revista de la Dirección de Estudios Históricos del Instituto Nacional de Antropología e Historia*, México, Núm. 24, abril-septiembre, 1990, pp. 164-165.

1-113| Juan N. del Valle, *Undécimo calendario portátil de Juan N. del Valle, arreglado al meridiano de Puebla para el año bisiesto de 1852*, Puebla, Imprenta del Editor, Calle de la Carnicería número 12, 1852.

El escritor José María Mateos en *Masonería en México* (1884) calificó a los poblanos de 1847 y 1848 como fanáticos e ignorantes, que temían la pérdida y el saqueo de templos; y aunque hubo conflictos armados, protestas y documentos contra la masonería y sus ritos, poco efecto tuvo contra los militares y políticos masones, dijo el autor.<sup>1-110</sup> En un México de 1840, donde muy pocos conocían la masonería, o apenas escuchaban de ella como un culto asociado a los Yorkinos o Escoceses, fue clara la acción nacionalista de la imprenta de Juan Nepomuceno del Valle al ser la portavoz contra la libertad de culto.

En palabras de Peter Guardino (2018), el nacionalismo de los 40's no era único ni homogéneo, y aunque no todos participaron en la guerra, numerosos civiles hicieron donativos económicos y colectas.<sup>1-111</sup> El tipo de nacionalismo inscrito por Juan Nepomuceno del Valle se vio proyectado en su defensa católica frente al protestantismo, el apoyo al Imperio de Agustín de Iturbide, y la búsqueda de una primera identidad culinaria en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y que abrazó el paradigma de «sazonar al estilo de Méjico». Con todos los problemas del país, el impresor poblano dirigió sus esfuerzos a nuevos horizontes: la autoría de obras.

### **La apuesta de Juan Nepomuceno del Valle por la estadística y la cocina (1852-1866)**

Puede que el impresor poblano se haya dedicado, luego del desastre de la invasión norteamericana, a actividades económicas, mercantiles, agroindustriales, y hasta gubernamentales, porque sabremos poco de sus obras durante un par de años. ¿O tal vez Juan Nepomuceno del Valle esperaba el momento adecuado para publicar documentos de altos valores mercantiles y utilitarios?

Según Leticia Gamboa y Carlos Contreras (1990), el impresor publicó en su casa editorial calendarios de 1842 a 1853, los llamados *Calendario portátil de Juan N. del Valle, arreglado al meridiano de Puebla*.<sup>1-112</sup> Las fechas parecen correctas si contemplamos que en 1852 se nombró «Undécimo calendario» a esta publicación periódica del editor,<sup>1-113</sup> y que indicaría su continuidad desde 1842, en su tercer año de actividad editorial. Cabe aclarar que la cifra será correcta en Puebla, pero limitada al considerarse los calendarios de 1868, dedicados al emperador y emperatriz Maximiliano de Habsburgo y Carlota Amalia de Bélgica.

La década de 1850 presentó numerosos obstáculos y cambios para el país: el desbocado régimen Santaanista y su caída tras la promulgación del Plan de Ayutla (1854), la radicalización de los partidarios al centralismo monárquico y providencialista de los conserva-

dores, contra el federalismo democrático y laico de los liberales, la redacción de la Constitución de 1857, que acarreó consigo la llamada Guerra de Reforma (1857-1861), y la instauración de las Leyes de Reforma (1859-1861) por destacar algunos.<sup>1-114</sup>

En este escenario, y con todo el espíritu anti saantanista que representó el futuro Plan de Ayutla (1854), la casa editorial de Juan Nepomuceno del Valle editó el *Manifiesto a la nación* (1853), escrito por «unos liberales de esta ciudad». Este momento no representó un gozne en Juan Nepomuceno del Valle hacia el liberalismo radical, sino transitó en el liberalismo moderado, al declararse contra el dictador. El documento acusó a los falsos liberales por haber hecho poco por el país; aunque el ataque más fuerte vino a los conservadores que querían «revertir» los efectos de la Independencia, citándose así las Siete Leyes (1836), la pérdida de Texas, y la dictadura de Antonio López de Santa Anna (1853-1855):

Venid acá, amigos míos, los que fuisteis del imperio [de Santa Anna] y decidnos ¿Por qué ese gobierno central, fuerte como hoy lo queréis y adecuado según decís, a las necesidades, localidad, costumbres, etc., etc. de México no hizo su felicidad?<sup>1-115</sup>

Este fue, quizás, el último documento completamente político editado por Juan Nepomuceno del Valle, a pesar de que sus impresos atrajeron la atención gubernamental. De 1852 a 1866, el impresor dedicó sus esfuerzos en la autoría, escribiendo así cuatro documentos de índole geográfico y estadístico: guías de viajeros para la ciudad de Puebla y la capital de México. Preámbulo para que, en 1866 editara el documento cúspide de sus ideologías científica, estadística, del buen gusto y el monarquismo ilustrado de Juan Nepomuceno del Valle: *El tesoro de la cocina*.

En principio, comprenderemos las guías de viajeros como documentos de valor instrumental, cuyo objetivo era el de brindar información del lugar al lector, que bien podía ser un viajero nacional o internacional, o alguien de la localidad en busca de un establecimiento, persona o servicio. Beatriz Durán (2017) declaró que, de hecho, algunas guías de viajeros estuvieron vinculadas con proyectos nacionales conservadores, como las de Marcos Arróniz, Juan Nepomuceno Almonte y Juan Nepomuceno del Valle.<sup>1-116</sup>

Mientras la guía de Marcos Arróniz estuvo influenciada por su narrativa histórica y romanticismo poético, la de Juan Nepomuceno Almonte trató de llenar vacíos de información para el conocimiento de las urbes. No obstante, las guías de Juan Nepomuceno del Valle, más cercana en estructura a la de Almonte, tuvieron dedicatorias

1-114| O’Gorman, «Precedentes y sentido».

1-115| *Unos liberales de esta ciudad, Manifiesto a la nación, ó sea contestación al que con igual título se haya inserto en los números 146 y 147 del periódico titulado: «EL ORDEN»*, Puebla, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. Calle de la carnicería número 12, 1853.

1-116| Beatriz Alondra Durán Oñarte, «Guías y manuales de viajeros en el México decimonónico: tres visiones conservadoras del proyecto de nación», en *Revista Oficio de Historia e Interdisciplina*, Núm. 5, julio-diciembre, 2017, pp. 62, 67.

1-117| Idem, pp. 69-71.

1-118| Mariano Galván Rivera, *Guía de forasteros en la Ciudad de Méjico, para el año de 1854. Contiene las partes política, judicial, eclesiástica, militar, y comercial, publicada por Mariano Galván Rivera, con autorización del Supremo Gobierno y revisada por la Cancillería*, México, Imprenta de Santiago Pérez, 1854.

1-119| Juan Nepomuceno Almonte, *Guía de forasteros y repertorio de conocimientos útiles, por el general Juan Nepomuceno Almonte*, Imprenta de Ignacio Cumplido, México, 1852.

1-120| Juan Nepomuceno del Valle, *Guía de forasteros de la capital de Puebla para el año de 1852 dispuesta por Juan N. del Valle*, Puebla, Imprenta del Editor. Calle de la Carnicería Número 12, 1852.

1-121| Marcos Arróniz, *Manual del viajero en Méjico, compendio de la historia de la Ciudad de Méjico, con la descripción e historia de sus templos, conventos, edificios públicos, las costumbres de sus habitantes, etc., y con el plan de dicha ciudad. Por Marcos Arróniz*, París, Librería de Rosa y Bouret, (Enciclopedia Popular Mexicana), 1858.

a los máximos gobernantes del país: Miguel Miramón en 1859, y Maximiliano de Habsburgo en 1864.<sup>1-117</sup>

Al análisis de Durán, agregaría un par de elementos más: las obras no incluyeron la *Guía de Forasteros* (1854) de Mariano Galván Rivera,<sup>1-118</sup> —igualmente conservador—, Juan Nepomuceno del Valle fue el autor, y en ocasiones impresor, de cuatro de estos documentos geográficos, además que Juan Nepomuceno Almonte<sup>1-119</sup> y Juan Nepomuceno del Valle<sup>1-120</sup> publicaron en 1852 las primeras guías de viajeros del México independiente, para la capital del país y Puebla respectivamente, con miras a fortalecer la estadística de la nación (ver Tabla 1-2).

Otras de las claras diferencias entre las guías fue cómo Juan Nepomuceno del Valle conoció y aplicó los conocimientos más actualizados para sus propios documentos: mientras el *Calendario manual y guía de forasteros* (1820) y la *Guía de forasteros* de Almonte (1852) parecerían directorios políticos, los de Juan Nepomuceno del Valle incluyeron prólogos propios, dedicatorias, fragmentos de historia —tal como el *Manual del viajero* de Arróniz (1858)—,<sup>1-121</sup> y un desglosado censo de los negocios y establecimientos de la época. El número de páginas que compuso cada guía de viajeros colocó a las de Juan Nepomuceno del Valle, en la Ciudad de México, como las más extensas y descriptivas, seguida de la de Almonte, y la suya de Puebla (ver Tabla 1.2).

Con este panorama, y considerando que la *Guía de forasteros de la capital de Puebla* (1852) fue publicada en la Angelópolis, Juan Nepomuceno del Valle preparó un «Prólogo», donde, por primera ocasión se denominó como editor, y remarcó tres áreas del conocimiento en auge para el país: geografía, historia y estadística.

**Tabla 1-2** Guías de viajeros de México.

Título de la guía	Autor/editor	Año de publicación	Extensión
<i>Calendario manual y guía de forasteros en Méjico</i>	Mariano Josef de Zúñiga y Ontiveros	1820	250 páginas
<i>Guía de forasteros</i>	Juan Nepomuceno Almonte	1852	638 páginas
<i>Guía de forasteros de la ca-pital de Puebla</i>	Juan Nepomuceno del Valle	1852	424 páginas
<i>Guía de forasteros en la Ciudad de Méjico</i>	Mariano Galván Rivera	1854	350 páginas
<i>Manual del viajero en Méjico</i>	Marcos Arróniz	1858	298 páginas
<i>El viajero en México o sea la capital de la República</i>	Juan Nepomuceno del Valle	1859	704 páginas
<i>El viajero en México</i>	Juan Nepomuceno del Valle	1864	764 páginas
<i>División de la Ciudad de México por manzanas</i>	Juan Nepomuceno del Valle	1865	36 páginas

Elaboración propia con base en las guías de viajeros de Zúñiga, Almonte, Galván, Arróniz y del Valle, 1820 a 1865.

## PROLOGO

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

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

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

El editor.<sup>1-122</sup>

1-122| Valle, *Guía de forasteros de la capital de Puebla*, pp. III-V.

Hasta el momento, en *La cocinera de todo el mundo* (1844) habían quedado plasmadas algunas de las tendencias pedagógicas del impresor, y dentro de sus paradigmas se debían educar a los mexicanos a través del buen gusto y la distinción, pero el tema de la estadística nunca fue tan claro como en este período. Para 1852 identificaremos el rol de Juan Nepomuceno del Valle en la rama mercantil de «Imprentas», asegurando que la suya era la segunda más antigua de la Angelópolis:



1-123| Idem, p. 162.

1-124| *Boletín de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística presentado al Supremo Gobierno por la misma. Num. 1. Marzo de 1839*, México, Tipografía de R. Rafael, 1850, pp. 3-5.

#### IMPRENTAS\*

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

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

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

D. José María Macias, id de Micieses, id id.

D. Joaquín Martínez, id de Peñas.

[Nota a pie] \*Están puestas por el orden de antigüedad.<sup>1-123</sup>

¿Por qué Juan Nepomuceno del Valle mostró tal inclinación a la estadística? *El Boletín de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística* (1850) invitaba al lector a las nobles y patrióticas labores de estadística y geografía, por proveer descripciones y datos que motivarían el trabajo y la prosperidad en el país;<sup>1-124</sup> en este tenor, la ciencia del XIX brindó respuestas analíticas a problemáticas vigentes, y la disposición por la autoría de Juan Nepomuceno del Valle encontró un eco en la recolección y generación de datos que ofrecía la rama estadística. Cabe aclarar que en ningún boletín el nombre de Juan Nepomuceno del Valle —o Juan N. del Valle— estuvo presente, aunque sí el de Juan Nepomuceno Almonte, miembro honorario, presidente en un período, y escritor de la *Guía de forasteros* de 1852.

La situación del país cambió notoriamente en la década de 1850, y tendremos noticias del editor hasta 1859, en la Ciudad de México. Con el panorama radical entre liberales y conservadores que desató la Guerra de Reforma, sabremos por dedicatorias gubernamentales que Juan Nepomuceno del Valle se adhirió a la facción conservadora.

El siguiente documento, de plena autoría de Juan Nepomuceno del Valle, fue *El viajero en México o sea la capital de la República encerrada en un libro* (1859), editado en la Tipografía de Manuel Castro en la Ciudad de México. Este libro nos dejará entrever que el impresor, quien en un inicio laboró en Puebla, tuvo una presencia en la capital. Y a pesar de la guerra en el país, él continuó su camino en el mundo editorial como autor, mostrando la transición entre impresor, escritor y editor de nueva cuenta en 1865.

Dicho esto, *El viajero en México* (1859) fue el segundo de cuatro documentos sobre geografía y estadística de Juan Nepomuceno del Valle, y en comparación con su guía de Puebla y la de Almonte (1852), se conformó con datos más numerosos, variados y actualizados sobre la capital. A través de los nombramientos gubernamentales del Valle de México, sabemos que el autor e impresor fue el «Oficial 7º Gefe de la Sección de Estadística», radicando en la calle «Moras núm. 13»,<sup>1-125</sup> y solidificando su carrera en la rama científica de su predilección.

Será justo durante este período que el pensamiento de Juan Nepomuceno del Valle se radicalizó y aceptó el conservadurismo como postura política, defensora de «la Religión y el orden», tal como escribió en la dedicatoria al presidente Miguel Miramón:

Al Exmo. Sr. General de División D. Miguel Miramón, Presidente Sustituto de la República Mexicana y General en Jefe del Ejército.

Exmo. Sr.

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

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

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

Juan N. del Valle.<sup>1-126</sup>

¿Qué implicaciones tuvo la adhesión de Juan Nepomuceno del Valle al conservadurismo? El documento llamado *El partido conservador en México* (1855), editado en la imprenta de J. M. Andrade y F. Escalante —, misma que editaría años más tarde *El viajero en México* de 1864—, plasmó un claro discurso anti saantanista, como el reflejado por el impresor. Las notas de *El partido conservador* aclararon que si bien, Lucas Alamán convocó al militar veracruzano, la muerte del líder conservador en junio de 1853 marcó también el inicio de la dictadura de su Altesa Serenísima.<sup>1-127</sup>

Elementos del discurso conservador tuvieron eco en las ideologías de Juan Nepomuceno del Valle: la moralidad y religión que debían aplicarse al gobierno y sociedad, el respeto a la familia y propiedad individual, siendo hombres honrados, capaces, sensatos e ilustrados los que conformen la administración pública para la felicidad y unión de la nación.<sup>1-128</sup> En otras palabras, Juan Nepomuceno empatizó con los ideales en pro de la familia, religión, ciencia, comercio, tradiciones y progreso material que ofrecía el ideario conservador.

La inclinación estadística del editor se fortaleció del proyecto ilustrado planteado por los intelectuales conservadores, permitiéndole ser el autor de dos guías más, editadas en la capital del país. *El viajero en México, Completa guía de forasteros para 1864*, ha sido quizás una de las guías más detalladas y reconocidas en el ámbito culinario del siglo XIX,<sup>1-129</sup> y no será para menos, ya que

1-125| Juan N. del Valle, *El viajero en México o sea la capital de la República encerrada en un libro. Obra útil a toda clase de personas, formada y arreglada por Juan N. del Valle*, México, Tipografía de M. Castro, Escalerillas núm. 7, 1859, p. 87.

1-126| Idem, p. 7-8.

1-127| *El partido conservador en México*, México, Imprenta de J. M. Andrade y F. Escalante, 1855, pp. 9, 12-13.

1-128| Idem, pp. 4-5, 18.

1-129| Salvador Novo, escritor y antiguo cronista de la Ciudad de México, describió *El viajero en México* de 1864, como un documento de páginas nutridas sobre la capital a mediados del XIX, y donde la «buena vida» radicó en las calles del Refugio y Coliseo Viejo. Se condensó la información en 111 bizcocherías y chocolaterías, 38 dulcerías, 10 pastelerías, 14 hoteles, 23 fondas, y 84 cafés y neverías.

Salvador Novo, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de México*, México, Porrúa, 1967, pp. 97-101.

1-130| Juan N. del Valle, *El viajero en México. Completa guía de forasteros para 1864. Obra útil a toda clase de personas formada y arreglada por Juan N. del Valle*, México, Imprenta de Andrade y Escalante, 1864, pp. 1-2.

fue un goloso antecedente a la edición de *El tesoro de la cocina* de 1866. Para comenzar, este libro tiene los retratos litografiados de Maximiliano y Carlota, para luego añadirse una dedicatoria del autor al Emperador de México:

A S. M. Maximiliano I, Emperador de México

Señor:

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

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

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

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

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

Dígnese Vuestra Majestad Imperial aceptar la expresión de respeto con que tengo la honra de suscribirme. Su más humilde súbdito.

México, Junio 28 de 1864. Señor Juan N. del Valle.<sup>1-130</sup>

La responsiva monárquica al impresor, anexa luego de la dedicatoria, fue la siguiente:

Gabinete del Emperador

Palacio imperial de México, 7 de Julio de 1864

Sr. D. Juan N. del Valle

Muy Señor mío de mi aprecio:

He entregado a S. M. el Emperador la primera parte de la obra de V. Titulada “El Viajero en México” con la dedicatoria que la acompaña. S. M. ha tenido a bien aceptarla con gusto, considerando la utilidad de esta

publicación, y me encarga de á V. las gracias por su obsequio.

Soy de V. atento

S. L. B. S. M.

El Srio. de gabinete del Emperador.

Ángel Yglesias Domínguez.<sup>1-131</sup>

Habrán numerosos elementos que destacar en ambas entradas: la completa adhesión de Juan Nepomuceno del Valle a la monarquía, el proclamarse como el más humilde y fiel «súbdito», la continuidad del tema estadístico para el porvenir material e intelectual del país, la voluntad de Dios reflejada en la figura providencial de Maximiliano de Habsburgo, quien sacrificó sus intereses personales para la regeneración social y política nacional. Este será el indicativo más claro de la radicalización política de Juan Nepomuceno del Valle al conservadurismo monárquico mexicano, y el depósito de sus esperanzas en el Archiduque de Austria.

La estructura de la guía de 1864 fue más completa y específica respecto a la escrita cinco años atrás, notándose así un crecimiento en la edición y autoría llevada a cabo por Juan Nepomuceno del Valle. Sabremos a través del propio documento que el impresor ocupó en la Prefectura Política de México un cargo semejante al que tuvo en 1859: «Sección de Estadística. Gefe, Oficial 5º, D. Juan N. del Valle, Puente de San Pedro y San Pablo núm 8».<sup>1-132</sup>

Podemos teorizar que Juan Nepomuceno se insertó en el área gubernamental de estadística al menos desde 1859, y mantuvo su puesto durante un segmento del Segundo Imperio, antes de volver a tener noticias de su imprenta, en el domicilio asociado a su vivienda en 1864. Aunque, antes de la reapertura de su casa editorial, el estadístico condensó sus conocimientos de la urbe en *División de la Ciudad de México por manzanas* (1865), una guía de apenas 36 páginas sobre la localización geográfica de los cuarteles, calles y manzanas de la Capital.<sup>1-133</sup>

En 1865 sabremos de nuevo de la actividad editorial de Juan Nepomuceno del Valle, en su imprenta situada en el Puente de San Pedro y San Pablo núm. 8, hoy Tercera Calle del Carmen, en el centro de la Ciudad de México. Su *División de la Ciudad de México por manzanas* (1865) nos dará esta locación en las manzanas 133 y 134 de la capital:

Cuartel Menor 14.

133— Al Oriente, Puente de San Pedro y San Pablo.

Al Norte, Cerbatana.

Al Poniente, Santa Catalina Sena.

Al Sur, Calle de San Ildefonso.

1-131| Idem, p. 3.

1-132| Idem, p. 80.

1-133| Juan N. del Valle, *División de la Ciudad de México por manzanas. Comprendiendo los ocho cuarteles mayores y treinta y dos menores que la componen. Formada con vista de los datos mas recientes y mejor arreglados, comprendiendo calles abiertas en los últimos años. Publicada por Juan N. del Valle, México, Imprenta de Andrade y Escalante, 1865.*

1-134| Idem, p. 12.

1-135| En una búsqueda, Eduardo del Valle se registró como el hijo del matrimonio de Juan Nepomuceno del Valle con Josefa Cerón, nacido en 1843. Se casó con Dolores Montoya el 18 de mayo de 1875, y su registro de defunción apuntó al día 6 de abril de 1909. Lamentablemente no hay más registros sobre la madre o su matrimonio con el impresor.

«México, Distrito Federal, Registro Civil, 1832-2005», Base de datos con imágenes, FamilySearch (<https://www.familysearch.org/ark:/61903/1:1:QG4V-29CY : 20 Febrero 2021>), Eduardo del Valle y Dolores Montoya, 1875.

1-136| Del Valle, *El viajero en México* 1864, p. 80.

134—Al Oriente, Puente de San Pedro y San Pablo.

Al Norte, Chuconautla.

Al Poniente, 3ª del Relox.

Al Sur, Cerbatana.<sup>1-134</sup>

La locación de la imprenta brindará una pincelada de la vida cotidiana en la calle del Puente de San Pedro y San Pablo: había tendejones, venta de loza, zapaterías, mesones, vacas de ordeña, figones, barberías, pulquerías, panaderías (ver Tabla 1-3), y ellos nos hablarán del panorama culinario tan heterogéneo, entre popular y distinguido en el cual se situó la casa editorial de Juan Nepomuceno, y que lo inspiró a editar en 1866 *El tesoro de la cocina*. De hecho, fue la primera vez que tendremos la noticia de Eduardo del Valle, hijo del impresor,<sup>1-135</sup> quien vivía en el mismo domicilio, y se desarrolló en ámbitos militares: «Sección de Guerra. Encargado de ella, oficial 6º, D. Eduardo del Valle, Puente de San Pedro y San Pablo núm. 8».<sup>1-136</sup>

Aun quedan incógnitas sobre la vida personal y familiar de Juan Nepomuceno del Valle, pero sabemos que su imprenta en el Puente de San Pedro y San Pablo #8 retomó las actividades editoriales con su llamada «Galería literaria», donde se identificaron —al menos— tres libros entre 1865 y 1866:

**Tabla 1-3** Calle del Puente de San Pedro y San Pablo, 1864.

Tipo de negocio	Propietario	Locación
Panadería	Caballero y Compañía	Puente de San Pedro y San Pablo núm. 5
Zapatería	Doña Antonia Villegas	Puente de San Pedro y San Pablo núm. 7
Imprenta	Juan Nepomuceno del Valle	Puente de San Pedro y San Pablo núm. 8
Pulquería	D. José Aguayo	Puente de San Pedro y San Pablo núm. 9
Barbería	D. Manuel Braceras	Puente de San Pedro y San Pablo núm. 9
Figón	D. José María Serralde	Puente de San Pedro y San Pablo
Cantina	D. Ricardo Domínguez	Puente de San Pedro y San Pablo
Mesón y vaca de ordeña	D. José Rebull	Puente de San Pedro y San Pablo
Loza corriente	Doña Tomasa Martínez	Puente de San Pedro y San Pablo
Tendajones	D. Cristóbal Prieto	Puente de San Pedro y San Pablo
Tendajones	Doña Cayetana Zamora	Puente de San Pedro y San Pablo
Pulquería	Sandoval (testamentaria)	Chiconautla y Puente de San Pedro y San Pablo

Elaboración propia con base en: Juan N. del Valle, *El viajero en México. Completa guía de forasteros para 1864. Obra útil a toda clase de personas formada y arreglada por Juan N. del Valle*, México, Imprenta de Andrade y Escalante, 1864, pp. 175, 198, 205, 230, 239, 243, 254, 257, 316; y la portada de *El tesoro de la cocina*, 1866.

- ▶ *La Alhambra*, Manuel Fernández y González (1865). Se trata de narrativas exóticas y románticas sobre la cultura árabe y de Al-Ándalus.<sup>1-137</sup>
- ▶ *La cruz del valle*, Eduardo Serrano Fatigati (1866). Novela ambientada en la Castilla a fines del siglo XII, con la leyenda de la Virgen de las Azucenas como antesala al romance de los protagonistas.<sup>1-138</sup>
- ▶ *Los polvos de la Madre Celestina*, Rafael del Castillo (1866). Narrativa situada luego de la caída del Rey Felipe de Anjou, y su temática giró en torno a la inquisición española en 1696.<sup>1-139</sup>

1-137| Manuel Fernández y González, *La Alhambra. Leyendas árabes, por Don Manuel Fernández y González*, México, Juan Nepomuceno del Valle, editor. Imprenta del editor, Puente de S. Pedro y S. Pablo n. 8, 1865. (Galería literaria, v. 5).

1-138| Eduardo Serrano Fatigati, *La cruz del valle, novela. Por D. Eduardo Serrano Fatigati*, México, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. Puente de San Pedro y San Pablo núm. 8, 1866, (Galería literaria).

1-139| Rafael del Castillo, *Los polvos de la Madre Celestina, novela histórica*, México, Juan Nepomuceno del Valle, Editor. Imprenta del editor, Puente de S. Pedro y S. Pablo num. 8, 1866, (Galería literaria).

Aquella apasionada religiosidad que mostró Juan Nepomuceno del Valle durante sus años de impresor en Puebla, reflejada en publicaciones contra la libertad de culto, ahora optaba por un enfoque literario, donde convivieron culturalmente el ideario católico y el árabe.

Editado en 1866 tenemos *El tesoro de la cocina*, quizás, el documento cúspide de la maestría editorial del estadístico. En formato de diccionario, ordenado alfabéticamente, compuesto por 2663 entradas culinarias en 506 páginas, y un anexo de 32 páginas con instrucciones para el servicio, cultivo por estaciones, y el modo de trincar carnes, aves y pescados, el diccionario de cocina no fue una mera «actualización» del recetario de 1844 (ver Capítulo 2), sino el intento del impresor por proyectar su pasión estadística a sus conocimientos culinarios, geográficos y del buen gusto. Sobre todo, *El tesoro* propuso un proyecto gastronómico *ad hoc* con el protocolo de la vida cortesana planteado por Maximiliano de Habsburgo.

El *Reglamento para los servicios de honor y ceremonial de la corte* (1866) fue inscrito por el mismo Emperador Maximiliano de Habsburgo a su llegada a México, quien en un intento por instaurar un código de conducta propio para la nobleza del país, dictó estas órdenes de carácter obligatorio para sus allegados. De las muy numerosas instrucciones del documento también identificamos un extenso protocolo para los banquetes de la corte:

#### SECCION CUARTA.

##### DE LOS GRANDES BANQUETES DE CORTE.

1. Cuando el Emperador quiera dar un gran Banquete de Corte, dará directamente Sus órdenes al Gran Maestro de Ceremonias, quien se encargará de formar las listas de los convidados y de someterlas a su aprobación.
2. El Gran Mariscal de la Corte convidará, en nombre del Emperador, y por medio de cartas manuscritas, a las personas de la primera y segunda categoría. Las cartas serán llevadas por uno de los Secretarios de las Ceremonias.

3. También convidará, a nombre del Emperador, pero por tarjetas impresas, á las personas de la tercera categoría.
4. Las otras invitaciones se harán, en nombre del Emperador, el Gran Maestro de Ceremonias.
5. Las personas de la primera y segunda categoría, subirán a los Salones por la escalera de la Emperatriz y atravesarán la Sala de Yucatán y la Galería de Pinturas, para entrar a la Sala de Audiencias del Emperador.
6. El pequeño servicio de Honor esperará en la Galería de Pinturas.
7. Los otros convidados se reunirán en el tercer compartimiento de la Galería de Iturbide y se colocarán como sigue: Del lado de las ventanas los Señores, guardando entre sí el rango que les corresponda por la Ley de Precedencias y su antigüedad en la corporación de que forman parte.
8. El Gran Maestro de Ceremonias que, con anterioridad, habrá sometido al Emperador, la colocación de los invitados en la mesa, comunicará a estos por medio del Chambelán de servicio los puestos que cada uno deba ocupar.
9. Los Secretarios de las Ceremonias cuidarán de que la mesa esté puesta, según el plano que habrán pasado al Mayordomo, el cual tendrá que hacer en ella las modificaciones que aquellos le indiquen, cuando se necesite.
10. A la hora fijada para la comida, el Gran Maestro de Ceremonias avisará al Gran Mariscal de la Corte que todo está dispuesto, y éste entrará a la Sala de Carlos V, para ponerlo en conocimiento de los Emperadores.
11. Los Emperadores se dirigirán a la Sala de Audiencias del Emperador, donde se encontrarán las personas de la primera y segunda categoría, y con ellos, se trasladarán a la Galería de Pinturas, en la que se formará inmediatamente el pequeño servicio de Honor para acompañar a los Emperadores.
12. En esta forma, los Emperadores entrarán en el tercer compartimiento de la Galería de Iturbide, donde se dignarán hablar a los convidados.
13. En seguida, los Emperadores, precedidos por los Señores del pequeño servicio y seguidos por las personas de la primera y segunda categoría, las Señoras del pequeño servicio y los otros invitados, atravesarán el segundo compartimiento de la Galería de Iturbide, y la Galería de los Leones para entrar al comedor.
14. En este momento, la música tocará el himno nacional. Durante el resto de la comida, ejecutará las piezas del programa convenido y volverá a tocar el himno nacional, cuando los Emperadores se retiren del comedor.
15. Concluido el banquete, los Emperadores regresarán a la Galería de Iturbide en la misma forma y por el mismo camino que a su ida al comedor.
16. Los Emperadores se detendrán en el tercer compartimiento de la Galería de Iturbide, en el que todos los invitados volverán á ocupar los puestos que tenían antes del banquete.
17. Las personas de la primera y segunda categoría se colocarán, los Señores del lado de las ventanas, en los primeros puestos y las Señoras

en los mismos, del lado de la pared.

18. El pequeño servicio de Honor se colocará en la cabecera de la Galería, cerca de la puerta del Baluarte.

19. Los Emperadores se dignarán volver a conversar con los invitados.

20. Cuando se retiren a la Galería de Pinturas lo harán en la misma forma en que salieron de ella.

21. Los Emperadores y las personas de la primera y segunda categoría entrarán a la Sala de Audiencias del Emperador, desde la que los Emperadores se retirarán a la Sala de Carlos V.

22. La concurrencia se disolverá inmediatamente y saldrá del Palacio por la escalera del Emperador.

23. Las dos primeras categorías lo verificarán por la escalera de la Emperatriz.

24. El traje de los concurrentes será: las personas que tengan uso de uniforme se presentarán de gran gala, cordón y condecoraciones; las que no lo lleven de frac negro, corbata blanca, cordón y condecoraciones.

Las señoras estarán de vestido escotado, alhajas y condecoraciones.

25. La servidumbre de Palacio estará de gran librea.<sup>1-140</sup>

1-140| Maximiliano de Habsburgo, *Reglamento para los servicios de honor y ceremonial de la Corte*, México, Imprenta de J. M. Lara, 1866, pp. 313-317.

1-141| Fernando del Paso, *Noticias del Imperio*, Segunda edición ilustrada, México, Diana, (DIANAABCDEFGHIJKLiteraria), 1987, p. 61.

Lo anterior fue una muestra del protocolo de comportamiento en la mesa, no tanto de los platillos que conformarían el menú de los invitados. Y es ahí donde *El tesoro de la cocina* (1866) fue el documento auxiliar para cocineros, cocineras, panaderos, bizcocheros, licoristas, maestresalas, y cualquier otro especialista involucrado en la práctica culinaria en los niveles técnicos, productivos, servil y científicos. Juan Nepomuceno del Valle condensó todo aquello que un docto de la gastronomía y el buen gusto debería de saber en el país, y en especial al servicio de la corte del monarca mexicano.

Otra evidencia de ello la tendremos en la portada del diccionario culinario: dentro de los estilos culinarios citados, hallaremos la cocina «española, francesa, alemana, flamenca, polaca, rusa, provenzal, languedociana, italiana y gótica». En países y regiones, este listado fue más complejo y específico que el planteado en *La cocinera de todo el mundo* (1844) en su proyección de la minuta internacional (ver Tabla 1-4), y que además coincidió con los conocimientos lingüísticos y culturales del monarca mexicano.

En *Noticias del imperio* (1987), el escritor mexicano Fernando del Paso aseguró que un archiduque de la talla de Maximiliano de Habsburgo debía hablar, además del alemán y el francés, las lenguas de los checos, polacos, rumanos, italianos, serbocroatas, y el español de México, como futuro monarca;<sup>1-141</sup> no fue sorpresa encontrar numerosas coincidencias entre las lenguas del conocimiento del emperador, y los sabores plasmados en la portada



del máximo documento del buen gusto de la imprenta de Juan Nepomuceno del Valle.

En la actualidad sabemos que la caída del imperio de Maximiliano de Habsburgo y el proyecto ilustrado y monárquico terminó con la ejecución del Archiduque de Austria el 19 de junio de 1867. Esto fue devastador para Juan Nepomuceno del Valle, quien no editó documentos durante el fatal año, llevándonos así al último período de su actividad editorial, marcado por la nostalgia y la búsqueda de justicia histórica para el noble emperador caído.

### El fin del sueño imperial (1868-1869)

Maximiliano de Habsburgo no fue un gobernante más en el ideario del impresor, fue su mayor esperanza, aquel con ideologías más afines a las suyas: la búsqueda del porvenir del país, el desarrollo científico y material, el catolicismo como expresión religiosa y cultural, una corte al estilo europeo en suelo mexicano, quien premió sus esfuerzos ilustrados en el campo de la estadística, plasmado en sus guías de viajeros, y posiblemente también reconoció su máxima obra culinaria.

En el año en que fue fusilado el Segundo Emperador de México no hubo registro alguno de obras del impresor; fue posible de

Tabla 1-4 Países y regiones en las portadas de los recetarios de Juan Nepomuceno del Valle.			
País o región	Notas	<i>La cocinera</i> , 1844	<i>El tesoro</i> , 1866
España		√	√
Francia		√	√
Alemania			√
Italia		√	√
Polonia			√
Rusia			√
Inglaterra		√	
Flamenca	De Flandes, Bélgica*		√
Gótico	Poblados al sur del mar Báltico, Europa*		√
Provenzal	Provenza, sureste de Francia		√
Languedociana	Languedoc-Roussillon, región costera al sur de Francia		√

\*Datos corroborados en el *Diccionario universal de Historia y de Geografía*, Tomo III, México, Tipografía de Rafael - Librería de Andrade, 1853, pp. 456 y 650.  
Elaboración propia con base en las portadas de *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866)

que haya acompañado el cuerpo del querido gobernante. La evidencia de ello está en su *Calendario histórico de Maximiliano para el año de 1869*, coeditado con «González y Compañía editores»: el documento en cuestión se asemeja a sus antiguos almanaques, con celebraciones religiosas y cívicas, en el que se incluía como acontecimiento solemne el «Aniversario del fusilamiento en Querétaro del Príncipe Maximiliano», para el 19 de junio.

1-142| *Calendario histórico de Maximiliano para el año de 1868*, México, Imprenta de la «Galería Literaria», Puente de S. Pedro y S. Pablo N° 8, Publícalo Miguel González, 1867, pp. 37-40.

El artículo «Funerales del príncipe Fernando Maximiliano», citó un documento del año anterior, llamado «Memorándum relativo a la entrega del cadáver del archiduque», que formó parte del *Calendario histórico de Maximiliano para el año de 1868* de Miguel González, editado en la Calle del Puente de San Pedro y San Pablo 8,<sup>1-142</sup> misma locación de la editorial de Juan Nepomuceno del Valle en la capital.

Tal vez Miguel González haya sido el socio o el sucesor de la imprenta de Juan Nepomuceno, y su relación pueda estudiarse a fondo en futuras investigaciones; pero lo cierto es que el fuerte duelo del impresor se reflejó en la narrativa del calendario, con las notas, posiblemente personales, del ritual fúnebre. Los contenidos capitulares de este calendario fueron los siguientes:

- Portada
- Épocas celebres
- Litografía de Maximiliano de Habsburgo
- Calendario cívico y religioso
- Funerales del Príncipe Fernando Maximiliano
- Inscripción de la lápida
- Acta de identificación del cadáver
- Cartas del Archiduque
- Memorias del Archiduque
- Algunos detalles más sobre lo de Querétaro
- Más sobre los funerales
- Las reliquias del Archiduque
- La ley de 3 de Octubre
- Contestación del Emperador Maximiliano a la protesta de los Señores Obispos
- La traición del excoronel Miguel López
- Convenio secreto celebrado entre el Emperador Maximiliano y la familia del Libertador Iturbide
- Honras fúnebres
- El drama del alma, por D. José Zorrilla (Fragmento)
- La historia
- Nuestra litografía
- Fiestas movibles

1-143| *Calendario histórico de Maximiliano para el año de 1869*, México, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, Puente de San Pedro y San Pablo – González y Compañía, editores, número 8, 1868, pp. 15-16.

- ▶ Entrada de las estaciones
- ▶ Importante [Aviso de plagio sobre el *Calendario histórico de Maximiliano para el año de 1868*]

La sección «Funerales del Príncipe Fernando Maximiliano» narró con detalle el ceremonial cívico, militar y religioso: la salida del cuerpo de Maximiliano desde el Puerto de Veracruz, su transporte en el Fragata Novara hacia Trieste, el traslado en ferrocarril hacia Viena, las últimas ceremonias fúnebres a cargo de los Capuchinos, y el testamento donde heredó sus bienes y rentas a la princesa Carlota Amalia.

La postura de Juan Nepomuceno del Valle fue la de un corresponsal nostálgico, quien al haber presenciado y apoyado el imperio de Maximiliano, ahora recurría a la historia como la luz de la verdad, que luego de alejarse las pasiones y odios políticos, haría justicia sobre los héroes no reconocidos del país, siendo el Segundo Emperador de México el principal:

Sigámoslo todavía hasta dejarlo sepultado en la capilla imperial de los Habsburgos, en Viena. Las dos correspondencias que siguen, pormenorizan ese acto solemne, así como la recepción que se hizo en Trieste del cadáver. Son de bastante interés como para que nos evitemos de copiarlas. Ellas cierran podemos decir, el compendio de la historia del archiduque Maximiliano que desde los acontecimientos trágicos de Junio de 1867, nos propusimos formar para dejar apuntados brevemente sucesos que la historia apreciará como es debido, cuando calmada la exaltación de las pasiones y los odios políticos que nos destrozan, pueda con imparcialidad escribirse la relación de nuestros trastornos y desaciertos.

Trieste, 16 de enero de 1868.<sup>1-143</sup>

Como posible corresponsal *in situ*, Juan Nepomuceno del Valle inscribió la solemnidad con la que fue recibido el cuerpo del Archiduque en su paso por Trieste y Viena, señalando con detalle las dádivas recibidas por las naciones europeas y mexicana: símbolos como la cruz de Guadalupe junto al Águila de los Habsburgo se presentaron en la despedida del Archiduque.

Para el impresor, las acciones de Maximiliano, aunque nobles y buenas, no estuvieron a la altura de las expectativas de muchos conservadores que lo convocaron, quienes esperaban una completa defensa del catolicismo, o satisfacer intereses personales, y solo los más allegados al Archiduque, como Juan Nepomuceno del Valle, lo acompañaron en este último homenaje en Europa:

La prensa nacional y extranjera también ha estado bien representada. Los principales periódicos de Viena, París, Londres y Berlín han mandado aquí corresponsales, así como los periódicos ilustrados de París y Londres han

tenido aquí dos colaboradores. Siendo así que se hallan en Europa tantos mexicanos de los comprometidos por la causa del Imperio, algunos han extrañado aquí el no ver en el cortejo representado también a México, porque parecía natural que aquellos por quienes Maximiliano ha dado su vida se hubiesen apresurado a venir a rendirle su último testimonio de homenaje, aun prescindiendo de si Maximiliano satisfizo más o menos bien todas las aspiraciones del partido que le llevó al trono, porque al fin y al cabo siempre es digno de la mayor compasión, y merece la mayor veneración el que, con errores o sin ellos se dejó inmolar por no querer faltar a los empeños contraídos con aquellos que le habían elevado y ofrecido su apoyo.

Viena. 19 de Enero. <sup>1-144</sup>

1-144| Idem, p. 18.

1-145| Idem, p. 31.

Para evocar los últimos momentos del Emperador, se recurrió a la *Historia de la guerra de México, desde 1861 a 1867* del escritor español D. Pedro Pruneda (1867). Este fragmento narró los momentos antes y después del fusilamiento de Maximiliano, Miguel Miramón y Tomás Mejía, plasmando al Archiduque como un nuevo mártir mexicano:

A cada uno de los soldados encargados de disparar, dio el archiduque un Maximiliano de oro, moneda de veinte pesos. Abrazó a sus compañeros de infortunio y dijo con voz sonora: «Voy a morir por una causa santa, la de la independencia y libertad de México. Que mi sangre selle las desgracias de mi nueva patria ¡Viva México!» <sup>1-145</sup>

La sección de «Honras fúnebres» describió las ceremonias del aniversario luctuoso de Maximiliano de Habsburgo, y se remarcó la destrucción de la Capilla de San Andrés, donde se realizó la fiesta más solemne del país, según el editor. Y aunque no sabremos si fue una acción del gabinete liberal de Benito Juárez en contra de los allegados al monarca, o un efecto necesario de la desamortización de los bienes eclesiales. El testimonio fue el siguiente:

Honras fúnebres

París 20 de Junio de 1868

—Además de las misas que se dijeron ayer en la capilla mexicana, de la calle de Francisco I, se han celebrado también otras varias por el reposo del alma del emperador Maximiliano en algunas de las iglesias de París, particularmente en las de Chaillot, de San Felipe y de San Agustín. Estas fiestas fúnebres atrajeron una considerable concurrencia, entre la cual se veían a todas las notabilidades mexicanas que se hallaban actualmente en París, y también a muchos oficiales y funcionarios franceses de los que residieron en México durante la época del imperio.

—Escriben de Verey (Suiza), diciendo que el viernes se celebraron honras fúnebres en esta ciudad por el reposo del alma del emperador Maximiliano, el que tributó este homenaje a la memoria de su soberano, fue el Sr.

1-146| Idem, pp. 45-46.

1-147| O’Gorman, «Precedentes y sentido», p. 89.

Barandiarán, antiguo ministro de México en Viena.

Entre la gran multitud que ocupaban la iglesia, se veían a los ministros de España y del Brasil, que desempeñan hoy su encargo en el gobierno federal.

—Con motivo del aniversario de la muerte de Maximiliano, han debido celebrarse honras fúnebres por el reposo de su alma, en la iglesia de los Capuchinos en Viena, donde descansan los restos mortales del príncipe. La desgraciada viuda ha querido que en aquel mismo día se depositase una corona funeraria, que se conserve allí a perpetuidad como un homenaje de su imperecedera ternura y una expresión de su dolor. Esta corona ha sido hecha en Bruselas a la vista de la emperatriz, quien quiso verla por última vez el día en que fue mandada a Viena. La emperatriz se puso a contemplarla y la regó con sus lágrimas, y en aquellos momentos su dolor sencillo y natural no tenía nada que demostrase una exaltación irregular. La corona es de oro, y como trabajo artístico es muy bella.

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

En Guadalajara, Puebla, Yucatán y otras muchas capitales hubo también el mismo servicio fúnebre dicho día siendo muy concurrido en todas partes.<sup>1-146</sup>

En palabras de Edmundo O’Gorman, la caída del Imperio de Maximiliano representó el triunfo absoluto del liberalismo democrático mexicano, expulsando para siempre la idea de una monarquía.<sup>1-147</sup> Personas como Juan Nepomuceno del Valle tampoco pelearon por un nuevo emperador, solo quedaba recordar y añorar aquellos tiempos en que el monarca ilustrado de Austria intentó mejorar la situación del país, y en el que sus esfuerzos estadísticos fueron reconocidos. La litografía al principio del documento tuvo una explicación al final del calendario, y se trató de una postal enviada a los allegados mexicanos de Carlota, representando a Maximiliano en las tormentas políticas del país, quien llevaba en sus brazos la bandera de su segunda patria:

Indecisos por mucho tiempo estuvimos sobre el objeto que representáramos en la estampa que acompaña a nuestro calendario, y casi estaba decidido poner una vista de los funerales del desgraciado príncipe Maximiliano. Mas por fortuna llegó a nuestro poder una tarjeta de las que últimamente repartió la princesa Carlota entre las personas de su estimación y sin vacilar la adoptamos, creyendo que será vista con agrado.

Representa al emperador Maximiliano en traje de marinero, con la bandera mexicana en los brazos, naufragando en una débil embarcación a merced de las olas embravecida del océano, y rodeada de escollos que le impiden salvar el caro objeto que lleva en sus manos.<sup>1-148</sup>

*El drama del alma de José Zorrilla* (1868) obra citada por el calendario de Maximiliano, fue reimpresa en su totalidad en la casa editorial de Juan Nepomuceno del Valle. Estructurada en verso, el libro de Zorrilla narró la desventura de Maximiliano, sus nobles y buenas intenciones, y condenó el liberalismo sanguinario de México, y la traición de Francia al haberle dado la espalda al Archiduque frente al ataque del gobierno de Juárez.<sup>1-149</sup> El editor sintió aquel dolor y buscó compartirlo con la sociedad lectora mexicana afín al Segundo Emperador.

Con un tono románticista y no tan doloroso, se editó también el *Calendario de la Princesa Carlota* (1869), tristemente el último del impresor, quien tenía planes de un segundo almanaque más detallado de la emperatriz para 1870. Las fechas del calendario fueron por completo religiosas, evitando las de índole cívico como el 16 de septiembre, o el 19 de junio del fusilamiento de Maximiliano.

La narrativa acompañó la vida diaria y la travesía de Carlota: una educación ilustrada y de monarca en Bélgica, su desposamiento con Maximiliano de Habsburgo, la propuesta de gobierno imperial en México, su viaje de Miramar a la capital mexicana, las acciones que tomó la Emperatriz para apoyo de la beneficencia y los indígenas, y el deterioro de su salud mental tras implorarlo al Papa Pío IX por ayuda para salvar a Maximiliano.<sup>1-150</sup> Aunado al tono biográfico de la vida de Carlota, también se hallaron fragmentos de vida cotidiana, como las supuestas impresiones de los emperadores sobre la comida del país, como las tortillas, mole y pulque:

En uno de esos paisajes más pintorescos, Acuitzingo, sirvieron en el almuerzo unos platillos del país, que se llaman mole de guajolote, y tortillas enchiladas: el primero es pavo cocido en una salsa hecha con un pimiento colorado o verde, que llaman chile; las tortillas son unas galletas de maíz cocido delgadas como un cartón y aderezadas en otra salsa del mismo pimiento que pica bastante, aunque aseguraban los mexicanos presentes que “no picaba nada”. Los emperadores probaron de aquellos manjares y bebieron el pulque: este es el zumo del maguey fermentado, y solo acostumbrándose puede beberse sin repugnancia, porque tiene mal olor. El emperador dice que esto [no] es preocupación, pues la mostaza de los ingleses es más picante que el chile, y el queso de los suizos tiene olor más penetrante que el pulque: es cierto; pero repito que es preciso acostumbrarse.<sup>1-151</sup>

Los tres documentos citados con anterioridad hablaron de la gran añoranza de Juan Nepomuceno del Valle; el resto de su catálogo editorial de 1869 se conformó por la reproducción de obras de teatro:

1-148| *Calendario histórico de Maximiliano 1869*, p. 46.

1-149| José Zorrilla, *El drama del alma. Algo sobre México y Maximiliano. Poesía en dos partes, con notas en prosa y comentarios de un loco*, por D. José Zorrilla, México, Reimpreso en la Imprenta de Juan N. del Valle, Puente de San Pedro y San Pablo, núm. 8, 1868.

1-150| *Calendario de la Princesa Carlota. Calendario Histórico de la Princesa Carlota para 1869 arreglado al meridiano de México*, México, Imprenta de Juan N. del Valle, Puente de San Pedro y San Pablo número 8, 1869, pp. 9-38.

1-151| *Idem*, p. 23-24.

1-152| Luís de Eguilaz, *La cruz del matrimonio. Comedia en tres actos y en verso, por Don Luís de Eguilaz*, México, Imprenta de Juan N. del Valle. Pte. De S. Pedro y S. Pablo n. 8, 1869, (El teatro. Enciclopedia dramática).

1-153| Joaquín Estébanez, *Un drama nuevo, drama en tres actos, por D. Joaquín Estébanez* México, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. Puente de San Pedro y San Pablo número 8, 1969, (El teatro. Enciclopedia dramática).

1-154| Ricardo Medina y Sologuren, *Mas vale un por si acaso... Proverbio en un acto y en verso, por D. Ricardo Medina y Sologuren*, México, Imprenta de Juan N. del Valle, Puente de San Pedro y San Pablo núm. 8, 1869, (El teatro. Enciclopedia dramática).

1-155| Manuel Ortiz de Pinedo, *La gramática, comedia en un acto, arreglada del francés, por Don Manuel Ortiz de Pinedo*, México, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. Puente de San Pedro y San Pablo número 8, 1869, (El teatro. Enciclopedia dramática).

1-156| José Aparici y Valparda, *Huyendo de lo que corre, comedia en un acto y en verso, por D. José Aparici y Valparda*, México, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. Puente de San Pedro y San Pablo número 8, 1869, (El teatro. Enciclopedia dramática).

- ▶ *La cruz del matrimonio*, Luís de Eguilaz.<sup>1-152</sup>
- ▶ *Un drama nuevo*, Joaquín Estébanez.<sup>1-153</sup>
- ▶ *Mas vale un por si acaso*, Ricardo Medina y Sologuren.<sup>1-154</sup>
- ▶ *La gramática*, Manuel Ortiz de Pinedo.<sup>1-155</sup>
- ▶ *Huyendo de lo que corre*, José Aparici y Valparda.<sup>1-156</sup>

No se demerita el esfuerzo de la imprenta por conseguir las licencias de las obras, y reproducirlas en el país, pero luego del duelo por el Segundo Imperio la energía reflejada en la autoría y estadística ya no estuvieron presentes en el espíritu de Juan Nepomuceno del Valle. Incluso, cuando Miguel González editó el *Calendario histórico de Maximiliano* (1867) fue la primera vez que se anunciaron más obras a la venta en la casa editorial del Puente de San Pedro y San Pablo, haciéndonos pensar en que las actividades de impresor siempre iban de la mano con la venta de papel, libros, calendarios, tinta y artículos diversos, añadiéndose las estrategias publicitarias en el competitivo ambiente editorial del país (ver Ilustración 1-3).

También desconocemos toda noticia del impresor luego de 1869: para esta fecha, Juan Nepomuceno debió haber tenido 63 años, una edad considerable para un adulto. Es posible que la decacencia de su casa editorial también coincidiera con sus últimos años de vida.

Un impresor que transicionó de un liberalismo moderado a un conservadurismo monárquico, quien alzó la voz en proyectos estadísticos para el conocimiento de las urbes y la gastronomía, que aspiró a las grandezas y protocolos de las cortes, sin desprenderse de sus tradiciones mexicanas, un impresor que idolatró al noble

Ilustración 1-3: Publicidad en el Calendario histórico de Maximiliano (1867) de la Imprenta de la «Galería Literaria» de Miguel González

Comedias modernas.	
En la imprenta del Puente de S. Pedro y S. Pablo num. 8 se hallan de venta las siguientes:	
<i>La primera piedra</i> , drama, por D. Luis Mariano de Larra	0 6
<i>Flores y perlas</i> , drama, por el mismo	0 6
<i>La Cosecha</i> , comedia, por el mismo	0 6
<i>El Amor y el interés</i> , comedia, por el mismo	0 6
<i>Dios sobre todo</i> , comedia en tres actos, por el mismo	0 6
<i>Una Virje de Murillo</i> , comedia, por el mismo y L. Eguilaz	0 6
<i>Los infantes</i> , comedia por los Sres. Larra y Serra	0 6
<i>La Vagabunda de la Finjeose</i> , drama, por D. Luis de Eguilaz	0 6
<i>Del Dicho al Hecho</i> , proverbio	0 6
<i>Cuando de cincuenta pases</i> , comedia por M. B. de los Hornos	0 6
<i>Frenología y Magnetismo</i> , comedia, por el mismo	0 2
<i>Las Riendas del Gobierno</i> , comedia, por D. E. Zúñiga	0 6
<i>Otra gallo le cantara</i> , comedia en tres actos, por D. E. Zúñiga	0 6
<i>Viva la libertad</i> , juguete cómico, por el mismo	0 6
<i>¡Pobres Mujeres!</i> comedia, por D. Enrique Gaspar	0 2
<i>Cuestión de fama</i> , comedia, por el mismo	0 6
<i>¡Un truco!</i> comedia en un acto, por D. Tomás R. Rubí	0 2
<i>La mala semilla</i> , drama, por D. Enrique P. Escriche	0 6
<i>Una Naphé y una Aurora</i> , comedia, por D. F. Botella	0 4
<i>¡Don Tomás!</i> juguete cómico en tres actos, por D. N. Serra	0 6
<i>La Isla de San Balandrán</i> , zarzuela en dos actos	0 4
<i>Colifaltes y soldados</i> , zarzuela en dos actos, por D. M. Pina	0 4
<i>La Almoneda del Diablo</i> , comedia de mája en tres actos y un prólogo	1 0
<i>En Gaita y en Marruecos</i> , improvisacion cómico-lírica	0 6
<i>Dulces cadenas</i> , comedia en tres actos, por D. L. Esp. Juan	0 6
<i>Dios castiga sin palo</i> , comedia en un acto, por D. E. A. L.	0 3
<i>Jugar con fuego</i> , zarzuela en tres actos, por D. V. Vega	0 6
<i>Sultán</i> , comedia en tres actos, de los Sres. Gil y Carreras	0 6
<i>El Abogado de pobres</i> , comedia en tres actos, por D. M. Breton de los Hornos	0 6
<i>En brazos de la muerte</i> , drama en tres actos, por D. Luis Mariano de Larra	0 6

de Maximiliano de Habsburgo, y cuyos sueños se desmoronaron con el Segundo Imperio, ese fue Juan Nepomuceno del Valle.

<sup>1-157</sup> | *Calendario histórico de Maximiliano 1869*, p. 33.

En el siguiente Capítulo se analizarán los contenidos de *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866), y comenzaremos la comparativa a nivel bibliográfico, considerando que el diccionario de cocina fue su mayor esfuerzo editorial y del buen gusto. En el *Calendario histórico de Maximiliano 1869*, se encuentra una última noticia del duelo de quienes acompañaron al Archiduque en sus ritos fúnebres:

Cuando recuerdo las entradas triunfales en México, bajo lluvias de flores me decía uno de sus antiguos consejeros, cuando pienso en las ovaciones entusiastas de los mexicanos, que tantas veces presencié, y veo esta triste ceremonia, me creo juguete de un sueño: ¡qué caída y qué fin!<sup>1-157</sup>



# Capítulo 2

## Análisis de los documentos

En el presente capítulo se describirán los objetos de estudio y analizarán los datos cuantitativos obtenidos, para realizar una primera comparación de los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle de 1844 y 1866. Los puntos clave en esta consigna serán los siguientes:

- ▶ Bibliografía material de los recetarios: secciones capitulares, técnicas editoriales, el número de recetas, clasificaciones y estructuras reflejadas a través de la generación de datos.
- ▶ Transcripción y codificación de las fuentes para su análisis y comparación.
- ▶ Equilibrar el contexto histórico y los contenidos de ambos recetarios en pro de una visión integral y de las transiciones culinarias reflejadas en ellos.

Los códigos, comparativas entre libros de cocina se inscribieron en los Anexos 1 y 2; el resto de los capítulos de la investigación se abordan en la dimensión cualitativa de los libros de cocina, misma que estará vinculada con los presentes datos.

A continuación se presentarán las aproximaciones analíticas de los dos libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle.

## 2.1 Descripción de los recetarios

Para indagar en los recetarios de Juan Nepomuceno del Valle y sus contenidos, se partió desde la bibliografía material, rama del conocimiento que comprende los valores formales de manuscritos, libros y cualquier tipo de documento: «Para los estudiosos de la literatura y de la historia, la bibliografía [material] es ante todo el estudio de los libros como objetos materiales», justifica Philip Gaskell.<sup>2-1</sup> Esta premisa, complementada por el riguroso análisis de contenidos ayudará a comprender cada uno de los recetarios y a establecer elementos clave para su comparativa histórica.

2-1| Philip Gaskell, *Nueva introducción a la bibliografía material*, Asturias, Tras, 1999, p.1.

En esta investigación se empleó una codificación de las fuentes, entradas y recetas de los libros de cocina con la finalidad de contabilizarlos e identificarlos rápida y precisamente, sin confundir recetarios, recetas con nombres iguales o similares. Los pasos para codificar las recetas fueron los siguientes:

1.- A cada libro de cocina se le ha asignado un código de cuatro caracteres, siendo LCTM el de *La cocinera de todo el mundo* (1844), y TESC el de *El tesoro de la cocina* (1866).

2.- En *La cocinera* se señaló el volumen en que se encontró la receta [V1/V2], un espacio y la numeración seriada de tres dígitos por cada volumen. El total de recetas fueron 597 para el primer volumen y 268 para el segundo.

3.- Luego del volumen en *La cocinera*, hay un espacio de separación, seguido por la sección capitular en dos caracteres, espacio, y la numeración por tratado. Por sección capitular se comprende la división de *La cocinera* por medio de sus ocho tratados [T1-T8], apéndice [AP], y manual de licores [ML]. La división capitular se puede consultar en la Tabla 2.2 y el Anexo 1.

4.-Para finalizar, se marcó la página en donde la receta comienza [p. #]. La primera receta, correspondiente a «1. Sopa dorada», del Tomo 1 y Tratado 1, será codificada de la siguiente forma: LCTM V1 001 T1 001 p. 3 (Esquema 2.1).

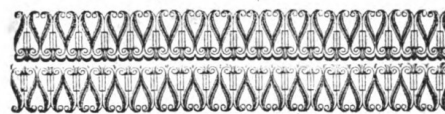
5.- En *El tesoro de la cocina*, al ser un recetario en forma de diccionario, luego del código del recetario y la numeración seriada de cuatro dígitos, se procedió a la numeración interna de tres dígitos por cada

**Esquema 2.1** Codificación de las recetas «1. Sopa dorada» y «2. Otra dorada.» de *La cocinera de todo el mundo*, 1844. Elaboración propia.

Elementos

Receta: 1. Sopa dorada.  
 Código: **LCTM V1 001 T1 001 p. 3**  
 LCTM = Código del libro *La cocinera de todo el mundo*  
 V1 = Volumen 1 (V1) o 2 (V2)  
 001 = Numeración consecutiva de recetas por volumen  
 T1 = Sección capitular del libro: tratados (T1-T8), apéndice (AP) o Manual de licores (ML)  
 001 = Numeración interna por sección capitular  
 p. = Página  
 3 = Número de página donde inicia la receta

Receta: 2. Otra dorada.  
 Código: **LCTM V1 002 T1 002 p. 3**  
 LCTM = Código del libro *La cocinera de todo el mundo*  
 V1 = Volumen 1 (V1) o 2 (V2)  
 002 = Numeración consecutiva de recetas por volumen  
 T1 = Sección capitular del libro: Tratados (T1-T8), Apéndice (AP) o Manual de licores (ML)  
 002 = Numeración interna por sección capitular  
 p. = Página  
 3 = Página de inicio de la receta



## TRATADO I.

### SOPAS.

#### 1. Sopa dorada.

Se dora el pan rebanado, sin quemarlo, en manteca; se hace almibar de medio punto, y se le echa azafran, clavo, canela y pimienta; se van poniendo capas de cada cosa, chorizos, longaniza, morcon y gallina, todo frito; vino y ajonjolí tostado, y que dé un hervor para apartarlo.

#### 2. Otra dorada.

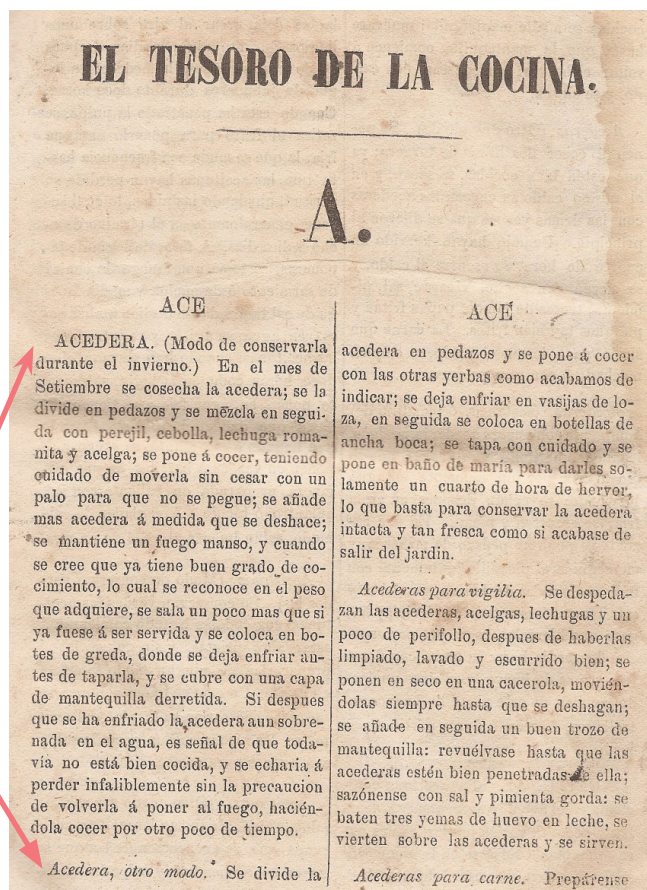
Se frien rebanadas de pan frio, que estén delgadas, en manteca hasta que se doren; se frien pedacitos de gallina, carne de puerco, chorizos y jamon; así que está todo dorado, se hace almibar de medio punto, y se le echa bastante vino y azafran: se pone esta

**Esquema 2.2** Codificación de las recetas «ACEDERA. (Modo de conservarla durante el invierno)» y «Acedera de otro modo» de *El tesoro de la cocina*, 1866. Elaboración propia.

Elementos

Receta: ACEDERA. (Modo de conservarla durante el invierno)  
 Código: **TESC 0001 A 001 p. 3**  
 TESC = Código del libro *El tesoro de la cocina*  
 0001 = Numeración consecutiva de cada receta (0001-2663)  
 A = Sección capitular del libro, letras A-Z  
 001 = Numeración interna por sección capitular  
 p. = Página  
 3 = Número de página donde inicia la receta

Receta: *Acedera, otro modo.*  
 Código: **TESC 0002 A 002 p. 3**  
 TESC 0002 = Numeración consecutiva en *El tesoro de la cocina*  
 A 002 = Numeración en sección capitular del libro (A)  
 p. 3 = Página de inicio de la receta



letra [A 001, A 002, A 003], espacio, y la página donde comenzó la entrada [p. #]. Así la primera receta de «ACEDERA. (Modo de conservarla durante el invierno)» será codificada de la siguiente forma: TESC 0001 A 001 p. 3 (ver Esquema 2.2).

6.- El índice con códigos de *El tesoro* conforman el Anexo 2.

### **La cocinera de todo el mundo**

En la Tabla 2-1 se presentan los datos bibliográficos referentes al recetario de 1844.<sup>2-2</sup> El primer libro de Juan Nepomuceno del Valle fue un documento impreso y que manejó numerosos elementos tipográficos: variantes de fuentes para títulos, textos, carátulas, filigranas, y litografías, por destacar algunos. ¿Podemos pensar que el libro fue una versión económica o una edición de lujo para el lector del siglo XIX? Esta pregunta podrá ser contestada más adelante con algunos elementos de comparación bibliográfica.

La distribución de las recetas en *La cocinera* (1844) es por medio de una página escrita en prosa, a una columna, con numerales superiores. En la parte superior central de las páginas de ambos volúmenes se puede leer el encabezado, en la hoja izquierda la leyenda «LA COCINERA», y en la derecha «DE TODO EL MUNDO»; este encabezado se presenta constante en todo el libro, salvo al comienzo de capítulos, y la lista de suscriptores.

La división capitular de *La cocinera* (1844) fue por medio de «tratados», seriados con números romanos del uno al ocho, y cuando uno de ellos comenzaba fueron resaltados con tipos en negritas y mayúsculas. Los títulos de las recetas, siempre centrados, llevaron una seriación numérica arábiga constante la mayor parte del tiempo.<sup>2-3</sup> Luego del número, el nombre de la receta se plasmó en altas y bajas, con glifos en itálica.

El cuerpo de las recetas comenzó siempre con una sangría; los párrafos fueron justificados con la última línea a la izquierda. Las notas a pie se señalaron con un asterisco entre paréntesis [ (\*) ], y se presentaron al pie de la página, con tipografía más pequeña que el cuerpo del texto, justificadas con los márgenes, con un filete que dividió el cuerpo del texto de la nota a pie. La estructura capitular de *La cocinera* (1844) se puede consultar en la Tabla 2-2.

Ricardo Moreno Botello (2020) ha señalado las similitudes entre *La cocinera de todo el mundo* de 1844 y el *Novísimo arte de cocina* de 1831, debido a sus recetas compartidas,<sup>2-4</sup> y eso puede significar que *La cocinera* fue una «copia» del primero.

La sentencia resulta más profunda de lo que señaló Moreno, y eso deviene de que cuatro libros de cocina de diferentes años

2-2| En todo momento se respetó la ortografía original de las obras.

2-3| Hay casos en los que, por un descuido en el momento de acomodar los tipos manualmente en las platinas, la seriación se perdió.

2-4| Ricardo Moreno Botello, *Cocinar en la Puebla del siglo XIX. Reencuentro con la cocinera de todo el mundo*, Puebla, Ediciones EyC — BUAP, 2020, (Colección Legados), 2020.

<b>Tabla 2-1</b> Datos bibliográficos de <i>La cocinera de todo el mundo</i> (1844).	
<b>Título original</b>	<i>La cocinera de todo el mundo, o la cocina sin cocinera. Coleccion de las mejores y mas escelentes recetas, Para que al menos costo posible y con la mayor comodidad, pueda guisarse á la española, francesa, italiana é inglesa; sin omitir cosa alguna de lo hasta aquí publicado para sazonar al estilo de México. Lleva añadido un calendario gastronómico, no conocido entre nosotros, varias recetas curiosas y desconocidas hasta hoy, lo mas selecto que se encuentra acerca de reposteria; el arte de trinchar &amp;c., con una graciosísima estampa litografiada que aclara mejor este último tratado.</i>
<b>Autor</b>	N/A
<b>Año de edición</b>	1844
<b>Lugar de edición</b>	Puebla, México
<b>Datos editoriales</b>	Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, Calle de la Carnicería, Núm. 12.
<b>Volúmenes</b>	2 tomos
<b>Número de páginas</b>	505 [254 del Tomo 1 y 251 del Tomo 2]
Elaboración propia con base en la portada de <i>La cocinera de todo el mundo</i> (1844).	

<b>Tabla 2-2</b> Contenidos capitulares de <i>La cocinera de todo el mundo</i> (1844).	
<b>Volúmen 1</b>	<b>Volúmen 2</b>
Portada	Portada
Tratado I. Sopas	Tratado VII. De cajetas diferentes, conservas y otros dulces finos.
Tratado II. Ensaladas	Tratado VIII. Refrescos, helados y jaletinas de sustancia
Tratado III. Guisado de carne y aves. Asados y tortas	Apéndice
Tratado IV. Guisados de pescado de vigilia	Arte de trinchar y servir las viandas
Tratado V. Masa para pasteles, biscochos, buñuelos y tortas	Manual de licores
Tratado VI. Antes, guisados y postres distintos	Modo de hacer varios jarabes
Índice	Preguntas/respuestas
	Calendario gastronómico perpetuo
	Índice
	Lista de suscriptores
Elaboración propia con base en los dos volúmenes de <i>La cocinera de todo el mundo</i> (1844).	

comparten una estructura similar, y se puede pensar en dinámicas de copiado de recetas, o lecturas de las mismas recetas en momentos distintos de la historia mexicana. Estos libros «similares» a *La cocinera* fueron:

- ▶ *Novísimo arte de cocina, o excelente coleccion de las mejores recetas para que al menor costo posible. Y con la mayor comodidad, pueda guisarse á la española. Francesa, italiana é inglesa; sin omitirse cosa alguna hasta lo aquí publicado de nuestro país. Lleva añadido lo mas selecto que se encuentra acerca de la repostería; el arte de trinchar &c., con dos graciosísimas estampas que aclaren mejor este último tratadito. Dedicado a las señoritas mexicanas.* México. Impreso en la oficina del C. Alejandro Valdés. 1831.
- ▶ *Nueva cocinera mexicana, ó excelente coleccion de las mejores recetas para que al menor costo posible, y con la mayor comodidad, pueda guisarse á la española, francesa, italiana é inglesa, sin omitirse cosa alguna de lo hasta aquí publicado para sazonar al estilo de México. Lleva añadido lo mas selecto que se encuentra acerca de la repostería; el arte de trinchar &c., con dos graciosísimas estampas que aclaran mejor este último tratadito.* México: 1841. Impreso por Luis Heredia, Calle del arco Num.9.
- ▶ *Novísimo arte de cocina, o excelente coleccion de las mejores recetas para que al menor costo posible y con la mayor comodidad, pueda guisarse á la española, francesa, italiana é inglesa, sin omitirse cosa alguna hasta lo aquí publicado para sazonar al estilo de México. Lleva añadido lo mas selecto que se encuentra acerca de la repostería; el arte de trinchar etc. con dos graciosísimas estampas que aclaren mejor este último tratadito. Lo publica Simon Blanquel, y se vende en la librería de la calle del Teatro Principal núm. 1. México: 1853. Imprenta de Tomas S. Gardida. Calle de San Juan de Letran núm. 3.*

Sería sencillo asumir que los cuatro libros de cocina fueron copias idénticas por su estructura en tratados nombrados de la misma manera, contener fórmulas culinarias cuya incidencia responde a todos ellos, y al tener una portada con datos similares.

El análisis bibliográfico reveló numerosas diferencias, comenzando por el número de tratados y recetas en cada uno. *La cocinera de todo el mundo* (1844) fue el libro base con el que se realizó la comparativa, y en un primer momento se infirió que fue el recetario más generoso por la suma de sus entradas: entre el Tratado 1 al 8, Apéndice y Manual de licores —exclusivo del libro de cocina de Juan Nepomuceno del Valle—, contamos con 865 recetas totales.

Tabla 2-3 Total de recetas LCTM, 1844.	
RECETARIO	NÚMERO DE RECETAS
<i>Novísimo arte de cocina</i> , 1831	842
<i>Nueva cocinera mexicana</i> , 1841	575
<i>La cocinera de todo el mundo</i> , 1844	865
<i>Novísimo arte de cocina</i> , 1853	842

Elaboración propia con base en el *Novísimo arte de cocina* (1831 y 1853), *Nueva cocinera mexicana* (1841), y *La cocinera de todo el mundo* (1844)

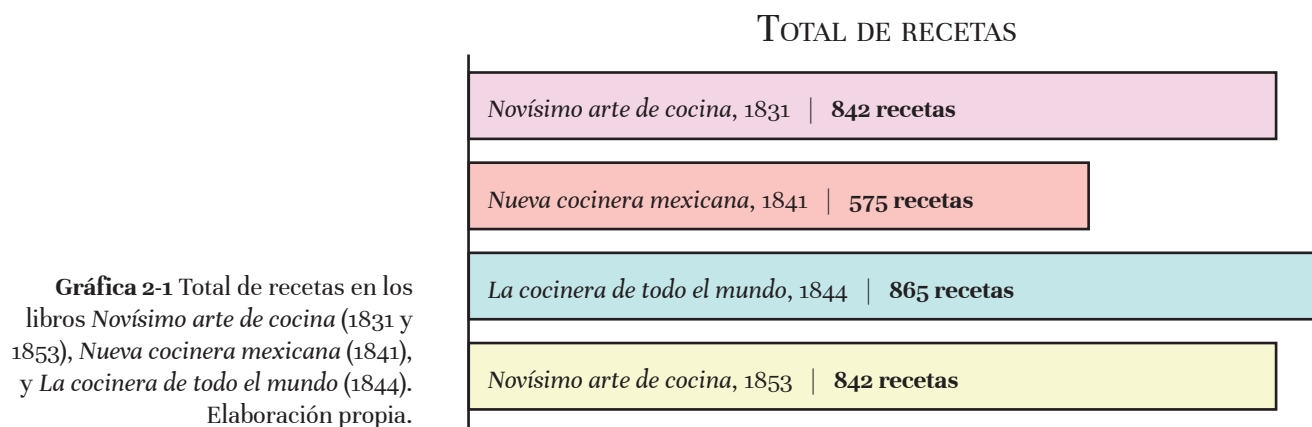
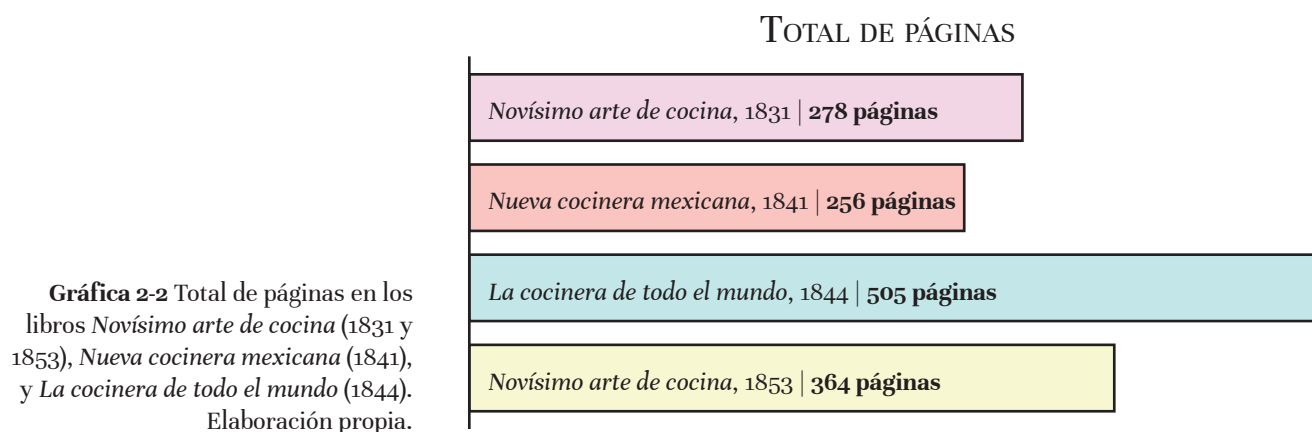


Tabla 2-4 Total de páginas, LCTM 1844.	
RECETARIO	NÚMERO DE PÁGINAS
<i>Novísimo arte de cocina</i> , 1831	278
<i>Nueva cocinera mexicana</i> , 1841	256
<i>La cocinera de todo el mundo</i> , 1844	505
<i>Novísimo arte de cocina</i> , 1853	364

Elaboración propia con base en el *Novísimo arte de cocina* (1831 y 1853), *Nueva cocinera mexicana* (1841), y *La cocinera de todo el mundo* (1844)



Los ejemplares del *Novísimo arte de cocina* de 1831 y 1853 contienen 842 entradas culinarias, y fueron los libros de cocina que se mantuvieron intactos en estructuras capitulares y contenidos. La *Nueva cocinera mexicana* de 1841 tuvo el acervo más limitado de recetas al contener solo 575 (ver Tabla 2-3, Gráfica 2-1 y Anexo 1).

El siguiente aspecto analizado fueron los números de páginas que los componen, y que en la presente comparativa se consultaron las versiones digitales de los recetarios. *La cocinera* (1844) de Juan Nepomuceno del Valle fue el documento más extenso con 505 páginas, seguido del *Novísimo arte* de 1853 con 364, luego el *Novísimo arte* de 1831 con 278, y el documento menos extenso fue la *Nueva cocinera* de 1841 con 256 páginas (ver Tabla 2-4 y Gráfica 2-2).

¿Qué elementos relevantes reflejarán estas cifras? En comparativa, *La cocinera* fue el documento más extenso en recetas, secciones y páginas, lo cual nos permite entrever lo competitiva que fue la imprenta de Juan Nepomuceno del Valle en proveer recetarios modernos, con mejoras notables respecto a otros de sus contemporáneos, como los fueron las ediciones del *Novísimo arte de cocina* (1831 y 1853) y *La nueva cocinera mexicana* (1841).

El siguiente elemento se inferirá a nivel bibliográfico y editorial: a pesar de que las evidencias mostraron recetas idénticas, en los mismos tratados de los cuatro libros de cocina, se descartó por completo la existencia de una obra técnica original para reimprimir en años posteriores el mismo contenido. Como explica Gaskell (1999), la imprenta hasta mediados del siglo XX, empleó tipos metálicos impregnados con tinta, para la composición de los pliegos de papel:

Desde 1500 a 1950, el proceso de impresión ha sido en esencia el mismo: componer palabras, líneas y páginas a partir de tipos de metal que representan las letras; organizar secuencias de páginas en plantillas y fijarlas sobre bastidores portátiles; impregnar con tinta la superficie de las planas; prensar pliegos de papel sobre las planas con páginas distintas por cada cara del pliego; y finalmente, ordenar los pliegos impresos para plegarlos y coserlos en forma de libro.<sup>25</sup>

Esto quiere decir que, para reproducir el recetario, cada imprenta debió haber trabajado en sus propias plantillas, adecuándolas a cada edición: de mayor o menor tamaño, de lujo o más austera, con mayores o menores espacios para la lectura de los contenidos culinarios, con adecuaciones de ortografía o sintaxis, agregando u omitiendo recetas, o cambiando las familias tipográficas empleadas vinculándose así los actos de imprimir y editar.



**Tabla 2-5 Secciones capitulares LCTM, 1844.**

Tratados y capítulos	<i>Novísimo arte,</i> 1831	<i>Cocinera mx,</i> 1841	<i>La cocinera,</i> 1844	<i>Novísimo arte,</i> 1853
PORTADA	√	√	√	√
TRATADO I. SOPAS	17	17	21	17
TRATADO II. ENSALADAS	15	15	25	15
TRATADO III. GUISADO DE CARNE Y AVES. ASADOS Y TORTAS	143	143	280	143
TRATADO IV. GUISADOS DE PESCADO DE VIGILIA	40	42	44	40
TRATADO V. MASA PARA PASTELES, BISCOCHOS, BUÑUELOS Y TORTAS	112	112	112	112
TRATADO VI. ANTES, GUISADOS Y POSTRES DISTINTOS	115	101	115	115
TRATADO VII. DE CAJETAS DIFERENTES, CONSERVAS Y OTROS DULCES FINOS.	60	36	60	60
TRATADO VIII. REFRESCOS, HELADOS Y JALETINAS DE SUSTANCIA	10	8	10	10
APENDICE / SUPLEMENTO	[330]	[101]	[143]	[330]
Guisos	166	46	N/A	166
Sopas	4	N/A	N/A	4
Ensaladas	8	5	N/A	8
Varias clases de dulces especiales. Antes	9	2	N/A	9
Bocadillos	4	N/A	4	4
Cubiletes	5	12	5	5
Conservas	29	N/A	29	29
Jaleas	3	14	3	3
Postres	7	N/A	7	7
Postres de tortas	58	N/A	58	58
Masa para pasteles	7	6	7	7
Masas para buñuelos	10	5	10	10
Masas para rosquetes	13	4	13	13
Bebidas frescas	3	3	3	3
Chocolates	4	4	4	4
ARTE DE TRINCHAR Y SERVIR LAS VIANDAS	28	17	28	28
MANUAL DE LICORES (Y «Modo de hacer jarabes»)	N/A	N/A	55	N/A
PREGUNTAS/RESPUESTAS	N/A	N/A	18	N/A
CALENDARIO GASTRONÓMICO PERPETUO	N/A	N/A	13	N/A
ÍNDICE	√	√	√	√
LISTA DE SUSCRIPTORES	N/A	N/A	√	N/A

Los tratados y secciones capitulares ausentes fueron señalados con [N/A], aquellos que no pueden cuantificarse se marcaron con [√]. Elaboración propia con base en el *Novísimo arte de cocina* (1831 y 1853), *Nueva cocinera mexicana* (1841), y *La cocinera de todo el mundo* (1844)

hacen tajadas los pollos y se sazonan con sal, despues de reposado este guiso se le pone aceite al servirlo.

70. *Mole gallego de gallinas ó guajolote.*

Se desvena el chile pasilla y se tuesta en manteca para molerlo con bastante canela, clavo, un puñado de piñones, otro de nueces limpias, otro de ajonjolí tostado y muchas almendras; todo esto se frie en manteca, y despues de frito se le echa dentro la gallina ó guajolote cocida, un terron de azucar, sal y vino blanco.

71. *Pollos de pitiflor.*

Estos se cuecen en presas y se ponen en una cazuela con todas especias molidas, vino, vinagre, almendras, acitron, piñones, nueces, plátano pasado y ajos: todo se pone en infusion en una olla bien tapada con un plato y masa, y al cocerlo se le echa mas vino.

72. *Otros mestizos.*

Se pican y se frien cebollas, ajos y jitomates: se le echa á este frito caldo del en que se cocieron los pollos y unas almendras limpias tostadas; alcaparras y peregil, molidas juntas; especias sin azafran: se echan en esto los pollos con alcaparras y vinagre.

73. *Otros en pepitoria.*

Se asan y se muelen jitomates con ajos, azafran y cominos: se cuecen los higados, molleja y madre de la gallina, y se pican bien menudos; luego se echa en él lo antedicho y se frie todo junto; se le agrega alcaparras, peregil picado, vinagre, tomillo, almoradux y una poca de mantequilla: se espesa con pan frio remojado y sal.

74. *Otros en salsa de aceite.*

Se frien ajos y se muelen con pan remojado, clavo y canela: esto se vuelve á freir en la misma grasa sin que se haga engrudo, y se le echa un poco

69. *Otros en peregil.*

Se tuestan almendras y nueces, y se muelen con los higados de los pollos y un poco de peregil: se frien ajos juntos con los higados molidos, y se echa caldo de los pollos, clavo, canela y pimienta molida: se hacen tajadas los pollos y se sazonan con sal: despues de reposado este guiso se le pone aceite al servirlo.

70. *Mole gallego de gallinas ó guajolote.*

Se desvena el chile pasilla y se tuesta en manteca para molerlo con bastante canela, clavo, un puñado de piñones, otro de nueces limpias, otro de ajonjolí tostado y muchas almendras; todo esto se frie en manteca, y despues de frito se le echa dentro la gallina ó guajolote cocida, un terron de azucar, sal y vino blanco.

71. *Pollos de pitiflor.*

Estos se cuecen en presas y se ponen en una cazuela con todas especias molidas, vino, vinagre, almendras, acitron, piñones, nueces, plátano pasado y ajos: todo se pone en infusion en una olla bien tapada con un plato y masa, y al cocerlo se le echa mas vino.

72. *Otros mestizos.*

Se pican y se frien cebollas, ajos y jitomates:

**Ilustración 2-1** Diferencias bibliográficas entre las recetas de «70. Mole gallego de gallina o guajolote» (LCTM V1 116 T3 070 p. 51) *Novísimo arte de cocina*, 1831, página 32. Señalamiento propio dentro del recuadro.

**Ilustración 2-2** Diferencias bibliográficas entre las recetas de «70. Mole gallego de gallina o guajolote» (LCTM V1 116 T3 070 p. 51) *Nueva cocinera mexicana*, 1841, página 42. Señalamiento propio dentro del recuadro.

cominos molidos: luego se le echa á este caldo pimienta molida, vinagre, y al servirlo aceite.

69. *Otros en perejil.*

Se tuestan almendras y nueces, y se muelen con los hígados de los pollos y un poco de perejil: se frien ajos juntos con los hígados molidos, y se echa caldo de los pollos, clavo, canela y pimienta molida: se hacen tajadas los pollos y se sazonan con sal: despues de reposado este guiso se le pone aceite al servirlo.

70. *Mole gallego de gallinas ó guajolote.*

Se desvena el chile pasilla y se tuesta en manteca para molerlo con bastante canela, clavo, un puñado de piñones, otro de nueces limpias, otro de ajonjolí tostado y muchas almendras; todo esto se frie en manteca, y despues de frito se le echa dentro la gallina ó guajolote cocido, un terron de azucar, sal y vino blanco.

cebolla cocida en rebanadas, se muelen tomates de cáscara y se frien con ajos y cominos molidos: luego se le echa á esto caldo y pimienta molida, vinagre, y al servirlo aceite.

69. *Otros en perejil.*

Se tuestan almendras y nueces, y se muelen con los hígados de los pollos y un poco de perejil: se frien ajos junto con los hígados molidos, y se echa caldo de los pollos, clavo, canela y pimienta molida: se hacen tajadas los pollos y se sazonan con sal: despues de reposado este guiso, se le pone aceite al servirlo.

70. *Mole gallego de gallinas ó guajolote.*

Se desvena el chile pasilla y se tuesta en manteca para molerlo con bastante canela, clavo, un puñado de piñones, otro de nueces limpias, otro de ajonjolí tostado, y muchas almendras; todo esto se frie en manteca, y despues de frito se le echa dentro la gallina ó guajolote cocido, un terron de azúcar, sal y vino blanco.

71. *Pollos de pitiflor.*

Estos se cuecen en presas y se ponen en una cazuela con todas especias molidas, vino, vinagre, almendras, acitron, piñones, nueces, plátano pasado y ajos: todo se pone en infusion en una olla bien tapada con un plato y masa, y al cocerlo se le echa mas vino.

Ilustración 2-3 Diferencias bibliográficas entre las recetas de «70. Mole gallego de gallina o guajolote» (LCTM V1 116 T3 070 p. 51) *La cocinera de todo el mundo*, 1844, página 51. Señalamiento propio dentro del recuadro.

Ilustración 2-4 Diferencias bibliográficas entre las recetas de «70. Mole gallego de gallina o guajolote» (LCTM V1 116 T3 070 p. 51) *Novísimo arte de cocina*, 1853, página 42. Señalamiento propio dentro del recuadro.

Las ilustraciones 2-1 a 2-4 ejemplifican los cambios bibliográficos del «70. Mole gallego de gallina o guajolote» (LCTM V1 116 T3 070 p. 51), receta semejante, con páginas y disposición distinta en cada edición comparada. Aunque es importante apuntar que pocos editores se daban el lujo de tener por mucho tiempo las composiciones, para seguir empleando los tipos metálicos en nuevas publicaciones.<sup>2-6</sup>

Respondiendo la pregunta inicial sobre si *La cocinera* de 1844 fue una edición austera o más costosa, es factible que fuese una edición de lujo. Las hojas, materia prima para elaborar los libros, eran insumos costosos, y algunos lectores preferirían pagar por ediciones más sencillas de un libro de cocina, al igual que otros se inclinaron hacia ediciones con mayores virtudes estéticas. Al ser el libro con mayores y mejores espaciados, y más extensos contenidos de los cuatro comparados, se asumirá que fue el libro de más alto costo que sus contemporáneos.

El siguiente aspecto analizado fueron los tratados, y la comparativa de títulos y contenidos de cada receta en los cuatro libros de cocina, con respecto a las secciones capitulares. En la Tabla 2-5 se condensaron los elementos de los libros de cocina, y en primera instancia se notará que el recetario con más secciones capitulares fue el de Juan Nepomuceno del Valle.

Podemos aseverar que había un *corpus* común entre los cuatro libros de cocina, y éste se compuso de los tratados uno al ocho, y un apéndice —nombrado así solo en *La cocinera de todo el mundo*— o suplemento, de ahí se analizaron las diferencias clave entre libros.

*La cocinera de todo el mundo* (1844) contiene un par de recetas exclusivas en el *corpus* común, y que fueron: dos fórmulas de ollas podridas al final del Tratado II de ensaladas,<sup>2-7</sup> y cuatro recetas de pescado en el Tratado IV.<sup>2-8</sup> Las secciones capitulares inéditas con respecto al resto de recetarios fueron el «MANUAL DE LICORES», un apartado en forma de preguntas y respuestas, el calendario gastronómico y la lista de suscriptores; este último apartado nos reveló que *La cocinera* (1844) fue un documento vendido por adelantado, y entregado posteriormente de su edición (Subtema 1.4).

Si se compara el «Apéndice» de *La cocinera* (1844) con al «Suplemento» del *Novísimo arte de cocina* de 1831 y 1853, el libro de Juan Nepomuceno carece de cuatro subsecciones: «Guisos», «Sopas», «Ensaladas» y «Varias clases de dulces especiales», sumando 187 entradas.

2-6| Gaskell, *Nueva introducción a la bibliografía material*, p. 140.

2-7| LCTM V1 045 T2 024 p. 20

LCTM V1 046 T2 025 p. 21

2-8| LCTM V1 367 T4 041 p. 138

LCTM V1 368 T4 042 p. 138

LCTM V1 369 T4 043 p. 138

LCTM V1 370 T4 044 p. 139

2-9| Por ejemplo:

*Ratafia.*

P. ¿Qué es Ratafia?

R. Es un licor que se hace de ciertas frutas y flores, sin necesidad de destilación.

A pesar de no incluir las subsecciones mencionadas, 149 de esas recetas fueron incluidas en los Tratados 1, 2 y 3 de *La cocinera* (1844), haciendo que el recuento total de fórmulas no incluidas sea de 38 (ver Tabla 2-5). ¿Qué conjeturas podemos obtener de esta decisión por omitir dichos subtratados en *La cocinera*? Las inclinaciones estadísticas y enciclopédicas de Juan Nepomuceno por ordenar el conocimiento fueron notables: el editor pensó en un proyecto armónico, e incorporó las recetas en los tratados correspondientes, así el «Apéndice» fue sólo de dulces —farináceos y bebidas—, respetando esta temática para el segundo volumen.

La sección capitular del «Arte de trincar y servir las viandas», abarca la temática del manejo del cuchillo para porcionar y servir cárnicos, aves y pescados; un párrafo dedicado a legumbres y sopas, y otro a postres con o sin cucharas. Anexo a este tratado, se incluyó la litografía que mencionó la portada de *La cocinera*.

El «Manual de licores», como su nombre lo indica, incluyó la confección de licores, pero además una receta de melocotones macerados con alcohol y almíbar, y la composición de jarabes dulces.

La sección de preguntas y respuestas manejó una dinámica única para los libros de cocina de la época, aunque no para otros textos con finalidades pedagógicas, como lo fue el catecismo: los tratados comienzan con un título centrado y en itálicas, luego las preguntas (P) y respuestas (R) alternadas hasta concluir con el tema.<sup>2-9</sup>

El índice en cada tomo de *La cocinera* (1844) tiene dos peculiaridades: el uso de «Idem» para sustituir el nombre de una preparación, y la omisión de la numeración presente al comienzo de las recetas. Finalmente, la lista de suscriptores, plasmada en dos columnas, muestra a las y los compradores de la obra alrededor del país, quienes financiaron el proyecto editorial.

### **El tesoro de la cocina**

En la Tabla 2-6 se condensaron los datos bibliográficos de *El tesoro de la cocina* (1866). La obra física consultada tiene las siguientes medidas: 16.0 x 22.5 cm de ancho y alto de cubierta, y hojas de 15.5 x 22 cm de ancho y alto. El libro tiene una arquitectura en forma cuadernillos, conformados a su vez por bifolios, hojas plegadas a la mitad y cosidas para conformar los cuadernillos que se unieron con costuras a través del lomo. Los bifolios pueden rastrearse en el libro mismo —además de las costuras—, a través de una signatura al pie de de cada ocho hojas (cuatro bifolios), y la cual sirvió como una dinámica de control interno en la imprenta de Juan Nepomuceno, posiblemente para foliar los pliegos de papel (ver Tabla 2-7).

*El tesoro* (1866) fue una obra más compleja que *La cocinera* (1844). En la portada del diccionario de cocina se identificaron al menos una decena de estilos de tipografías distintas, y una figura en forma de copa, formada con los contenidos de la portada.

Los márgenes son de 2.5 cm. en el encabezado y la parte inferior; 2.5 cm. al interior, y 2.0 cm. al exterior. El número de página siempre fue colocado al centro en la parte superior de las hojas. Centrado sobre cada columna de recetas (derecha e izquierda) se encuentran tres letras en mayúscula que señalan *a grosso modo* el tratado o las recetas en vigencia.

Las secciones capitulares de *El tesoro de la cocina* (1866) respondieron a la lógica de ordenamiento alfabético. Con el anexo sobre servicio, la cosecha de insumos y grabados de disposición de banquetes, tenemos todos los contenidos del diccionario de cocina (ver Tabla 2-8).

El formado del diccionario de cocina es en prosa, con párrafos justificados con la última línea a la izquierda, a dos columnas divididas por una línea vertical. Cada sección capitular fue señalada con un tipo centrado en altas, seguida de un punto (A. B. C. etc.). Las recetas manejan dos estilos de tipografías: regulares e itálicas; el título la primera receta de un tema (achicorias, acelgas, pasteles, sopas, por mencionar algunos) usualmente se imprimió con glifos

**Tabla 2-6** Datos bibliográficos de *El tesoro de la cocina* (1866).

<b>Título original</b>	<i>El tesoro de la cocina Diccionario de las familias La cocina puesta al alcance de todas las inteligencias y fortunas Obra novísima que contiene todo lo concerniente á la cocina española, francesa, alemana, flamenca, polaca, rusa, provençala, languedociana, italiana y gótica: método de servir y trinchar en la mesa: un calendario gastronómico: un tratado estenso de pastelería, método fácil para hacer helados, confitados, lo mas selecto del arte del bizcochero &amp;c., &amp;c., tomado todo de los mejores autores mexicanos y estranjeros</i>
<b>Autor</b>	N/A
<b>Año de edición</b>	1866
<b>Lugar de edición</b>	México
<b>Datos editoriales</b>	Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, Puente de San Pedro y San Pablo núm. 8
<b>Volúmenes</b>	1
<b>Número de páginas</b>	542
Elaboración propia con base en la portada de <i>El tesoro de la cocina</i> (1866)	

**Tabla 2-7** Signaturas en los pliegos en *El tesoro de la cocina* (1866).

Indicador de bifolio	Pag.	Indicador de bifolio	Pag.
[Portada]	1	EL TESORO DE LA COCINA. 36	281
EL TESORO DE LA COCINA. 2	9	EL TESORO DE LA COCINA. 37	289
EL TESORO DE LA COCINA. 3	17	EL TESORO DE LA COCINA. 38	297
EL TESORO DE LA COCINA. 4	25	EL TESORO DE LA COCINA. 39	305
EL TESORO DE LA COCINA. 5	33	EL TESORO DE LA COCINA. 40	313
EL TESORO DE LA COCINA. 6	41	EL TESORO DE LA COCINA. 41	321
EL TESORO DE LA COCINA. 7	49	EL TESORO DE LA COCINA. 42	329
EL TESORO DE LA COCINA. 8	57	EL TESORO DE LA COCINA. 43	337
EL TESORO DE LA COCINA. 9	65	EL TESORO DE LA COCINA. 44	345
EL TESORO DE LA COCINA. 10	73	EL TESORO DE LA COCINA. 45	353
EL TESORO DE LA COCINA. 11	81	EL TESORO DE LA COCINA. 46	361
EL TESORO DE LA COCINA. 12	89	EL TESORO DE LA COCINA. 47	369
EL TESORO DE LA COCINA. 13	97	EL TESORO DE LA COCINA. 48	377
EL TESORO DE LA COCINA. 14	105	EL TESORO DE LA COCINA. 49	385
EL TESORO DE LA COCINA. 15	113	EL TESORO DE LA COCINA. 50	393
EL TESORO DE LA COCINA. 16	121	EL TESORO DE LA COCINA. 51	401
EL TESORO DE LA COCINA. 17	129	EL TESORO DE LA COCINA. 52	409
EL TESORO DE LA COCINA. 18	137	EL TESORO DE LA COCINA. 53	417
EL TESORO DE LA COCINA. 19	145	EL TESORO DE LA COCINA. 54	425
EL TESORO DE LA COCINA. 20	153	EL TESORO DE LA COCINA. 55	433
EL TESORO DE LA COCINA. 21	161	EL TESORO DE LA COCINA. 56	441
EL TESORO DE LA COCINA. 22	169	EL TESORO DE LA COCINA. 57	449
EL TESORO DE LA COCINA. 23	177	EL TESORO DE LA COCINA. 58	457
EL TESORO DE LA COCINA. 24	185	EL TESORO DE LA COCINA. 59	465
EL TESORO DE LA COCINA. 25	193	EL TESORO DE LA COCINA. 60	473
EL TESORO DE LA COCINA. 26	201	EL TESORO DE LA COCINA. 61	481
EL TESORO DE LA COCINA. 27	209	EL TESORO DE LA COCINA. 62	489
EL TESORO DE LA COCINA. 28	217	EL TESORO DE LA COCINA. 63	497
EL TESORO DE LA COCINA. 29	225	[Fin del recetario]	504
EL TESORO DE LA COCINA. 30	233	EL TESORO DE LA COCINA. 1*	1
EL TESORO DE LA COCINA. 31	241	EL TESORO DE LA COCINA. 2*	9
EL TESORO DE LA COCINA. 32	249	EL TESORO DE LA COCINA. 3*	17
EL TESORO DE LA COCINA. 33	257	EL TESORO DE LA COCINA. 4*	25
EL TESORO DE LA COCINA. 34	265	[Fin del apéndice]	32
EL TESORO DE LA COCINA. 35	273		

Elaboración propia con base en *El tesoro de la cocina* (1866)

en altas, y el título de las siguientes recetas del mismo tema fueron inscritas con glifos sesgados. El cuerpo descriptivo de la receta empleó tipos en altas y bajas correspondientes.

Una peculiaridad de *El tesoro* (1866) con respecto a *La cocinera* (1844) fue el uso de notas a pie, dinámica editorial empleada sólo una ocasión en el recetario poblano. Las notas a pie, las cuales aclararon o desglosaron tópicos culinarios fueron señalizadas en el título o cuerpo de la receta con un número uno entre paréntesis [ (1) ], y éstas se inscribieron con glifos de menor tamaño que los del cuerpo, en la parte inferior, respetando los márgenes de las hojas (ver Tabla 2-9).

**Tabla 2-8** Secciones capitulares en *El tesoro de la cocina* (1866).

Contenidos capitulares del «Diccionario» (recetario)					
Sección	Entradas totales	Páginas	Sección	Entradas totales	Páginas
A	295	3-53	M	145	293-322
B	168	54-83	N	25	323-327
C	413	84-167	O	18	327-331
CH	53	167-176	P	347	331-396
D	7	176-178	Q	18	396-402
E	123	178-197	R	69	402-414
F	37	197-206	S	322	414-471
G	104	207-226	T	143	472-497
H	136	226-247	U	3	497
I	4	250	V	19	498-502
J	69	251-264	X	4	502-503
K	5	265-266	Y	3	503
L	126	267-292	Z	7	504
Contenidos capitulares del «Apéndice»					
Sección			Páginas		
Del servicio de la mesa			1-9		
Calendario gastronómico			10-21		
Modo de trinchar en la mesa las viandas que se presenten en ella, y de hacer platos a los convidados			23-32		
[Litografías]			Lámina I-VI		
Elaboración propia con base en <i>El tesoro de la cocina</i> (1866).					



Con un total de 504 páginas del diccionario de cocina, se conformó de 2663 recetas y 20 notas a pie. El «Apéndice», por su parte, tiene una estructura de prosa en una sola columna, lo cual lo diferencia del diccionario de cocina. En éste, la numeración volvió a comenzar, de la página 1 a la 32. Las primeras tres láminas litografiadas contienen lo referente al servicio a la mesa con las variantes de número de cubiertos y platillos; las láminas IV a la VI aluden al arte de trincar piezas animales. Con los elementos de conformación y estructura editorial, es momento de analizar los contenidos culinarios de cada uno de los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle, para compararlos en búsqueda de elementos comunes, continuidades y diferencias.

**Tabla 2-9** Recetas que recurren al llamado a pie de página, TESC 1866.

Recetas con nota a pie de página	Código
ASCHKUCHEN. kugeloff (1) de dresde.	TESC 0278 A 278 p. 49
Cordero pascual.	TESC 0787 C 325 p. 152
FAISAN.	TESC 1059 F 001 p. 197
Huevos frescos cocidos.	TESC 1274 H 075 p. 240
JALEAS para platillos intermedios.	TESC 1342 J 003 p. 251
LAÑAS (1) con sollo.	TESC 1430 L 017 p. 269
Lengua de vaca á la gratin (1).	TESC 1466 L 053 p. 276
Lenguado á lo marinero normando.	TESC 1490 L 077 p. 280
LIVIANO (1) gustoso.	TESC 1523 L 110 p. 289
LOMBARDA (1)	TESC 1525 L 112 p. 290
Manjar de ternillas. (1)	TESC 1567 M 028 p. 297
MENAS ó esperinque. (1)	TESC 1624 M 085 p. 309
Merengues ó melindres.	TESC 1633 M 094 p. 311
Nata batida, llamada queso á la Chantilly.	TESC 1699 N 015 p. 325
Perdices con coles de un modo esquisito.	TESC 1905 P 178 p. 367
SETAS (1).	TESC 2296 S 136 p. 434
Sopa de berza.	TESC 2339 S 179 p. 441
Sopa de guisantes.	TESC 2344 S 184 p. 441
Ternera á lo paisano (espaldilla de)	TESC 2515 T 033 p. 478
Xoconoxtles cubiertos.	TESC 2651 X 004 p. 503

Elaboración propia con base en *El tesoro de la cocina* (1866).

## 2.2 Una mirada a *La cocinera de todo el mundo*

Para comprender los momentos históricos de la gastronomía en el México del XIX y observaremos las transiciones entre *La cocinera* (1844) y *El tesoro* (1866), se transcribieron la totalidad de las recetas, para obtener vía Atlas Ti 8.4 una primera base de datos cuantitativos. Luego se filtraron todas las palabras en tres grandes grupos: ingredientes, técnicas de cocina e instrumentos.<sup>2-10</sup>

Los ingredientes fueron clasificados en los siguientes rubros, propuestos para efectos de una comprensión histórica y culinaria de los libros de cocina:

- ▶ **Líquidos:** se englobaron el agua, leche, caldo o jugos para la elaboración de platillos, postres y bebidas.
- ▶ **Alcoholes:** se incluyeron bebidas destiladas y fermentadas, como cerveza, vino, ron, pulque.
- ▶ **Edulcorantes:** como lo indica su nombre, son los agentes endulzantes y colorantes, como azúcar, piloncillo, miel, carmín, añil.
- ▶ **Frutas:** este rubro aborda los frutos dulces, pero no ácidos ni grasos, como manzanas, cerezas, capulines, piñas, durazno, mamey, zapote, peras.
- ▶ **Ácidos:** ingredientes que aportan un gusto ácido como el vinagre, jugo de limón, naranja, lima o agraz.
- ▶ **Agentes grasos:** ya sean de origen animal como la manteca o la mantequilla, o de origen vegetal como el aceite, aguacate, ajonjolí, almendras o nueces, su labor es brindar grasa directa o indirecta a la receta.
- ▶ **Agentes químicos y biológicos:** su función es la de modificar las propiedades fisicoquímicas de una preparación, no aportando sabor en sí mismo: por ejemplo, la levadura, gomas, tequesquite, nitro o el cuajo son algunos.
- ▶ **Aromáticos:** especias, hierbas aromáticas y otros ingredientes de aroma y sabor, exceptuando flores. Se contemplaron el anís, azafrán, café, canela, cilantro, clavo, pimienta.
- ▶ **Flores:** por su uso como perfume, o para consumo, se englobaron aquí flores de calabaza, alcachofas, borrajas, azahar, rosas.

2-10| La lista inicial arrojó más de tres mil palabras distintas empleadas en ambos libros de cocina.

De ellas el primer filtro consistió en la depuración de palabras innecesarias, conectores o términos descontextualizados.

De los ingredientes se hizo otro tipo de filtro: la particularidad de cada uno de ellos. Por ejemplo, de las cifras sobre el uso de vino, aún se realizó una segunda búsqueda minuciosa para saber si se referían a vino blanco, tinto, o no hubo un señalamiento en especificidad y sólo fue «vino».

Las limitantes del software empleado fueron dos: no poder hacer correlaciones entre ingredientes de distintas recetas (como corroborar la causalidad entre chile y maíz), y el no poder separar insumos del cuerpo y título, y contabilizarlos como uno sólo.

La primera limitante puede ser atenuada con estudios posteriores, pero la segunda reflejó el apego o desapego social por ciertos ingredientes, así que la base de datos tendrá un enfoque interpretativo con bases en la historia cultural.

- ▶ **Harinas y cereales:** son la base alimenticia de hidratos de carbono en forma de harinas y cereales como el trigo, maíz, arroz, centeno, avena, harinas, féculas, panes, bizcochos, pastas y más.
- ▶ **Tubérculos y raíces:** se enlistan las papas, ajos, cebollas, salsifí, jícama, zanahoria, camote y otros productos de tierra.
- ▶ **Hortalizas:** los vegetales frescos como espinacas, lechuga, coles, chiles, tomates, jitomates, calabazas, pepinos, berenjenas y otros se agruparon en este apartado.
- ▶ **Leguminosas:** frijoles, arvejonos, habas, garbanzos y otras semillas secas.
- ▶ **Hongos:** los hongos comestibles se identifican en esta sección, como setas, champiñones, criadillas de tierra también conocidas en el siglo XIX como trufas.
- ▶ **Sales y salmueras:** la sal y conservas vegetales como aceitunas, alcaparras, responsables de este gusto básico se agruparon en este apartado.
- ▶ **Aves:** domésticas o silvestres como pollo, pavo, codornices, ánade.
- ▶ **Carnes rojas jóvenes:** cabrito, ternera, lechón y otros más se incluyen aquí.
- ▶ **Carnes rojas:** res, cerdo, borrego se agruparon en un apartado distinto a las carnes jóvenes.

**Tabla 2-10** Ingredientes por categorías nominales, LCTM 1844.

Categoría nominal	Incidencia	Categoría nominal	Incidencia
Líquidos	852	Leguminosas	38
Alcoholes	249	Hongos	1
Edulcorantes	903	Sales y salmueras	484
Frutas	454	Aves	222
Ácidos	294	Carnes	108
Agentes grasos	1186	Carnes rojas jóvenes	37
Agentes químicos y biológicos	36	Carnes rojas	178
Aromáticos	1577	Pescados y mariscos	95
Flores	105	Caza mayor y menor	2
Harinas y cereales	548	Otras proteínas	0
Tubérculos y raíces	494	Charcutería, embutidos, jamones	205
Hortalizas	403	Subproductos animales	668
Consumibles no comestibles	86		

Elaboración propia con base en los dos volúmenes de *La cocinera de todo el mundo* (1844).

- ▶ **Pescados y mariscos:** productos del mar como pescados de mar, río, camarones, almejas, ostras y otros más están aquí inscritos.
- ▶ **Caza mayor y menor:** productos de la caza como el venado.
- ▶ **Otras proteínas:** animales de clasificación diversa, como insectos, carne de oso, ancas de rana, y otros más.
- ▶ **Charcutería, embutidos, jamones:** los productos ya procesados de carnes en forma de jamón, salchichas, y otros embutidos.
- ▶ **Subproductos animales:** se engloba el huevo, nata, quesos principalmente, todos provenientes de especies animales.
- ▶ **Consumibles no comestibles:** son aquellos que se emplean como materiales culinarios o de conservación, pero no tienen un uso comestible, como el papel, ceniza o el carbón.

2-11| Juan Gerardo Guía Zaragoza, *El dulce en el México del siglo XIX*, México, UAEMex – Ediciones EÓN, p. 81.

2-12| Juan Gerardo Guía Zaragoza, *Tesoro de la cocina: el análisis histórico, cultural y gastronómico de un recetario mexicano de 1866*, Tesis de Maestría en Humanidades: Estudios Históricos, UAEMex, Toluca, 2016: pp. 122-130.

En la Tabla 2-10 se presentó el condensado de los ingredientes de *La cocinera de todo el mundo* (1844) en categorías nominales. Los apartados con menos incidencias responden a hongos, carnes de caza y proteínas animales varias; por otra parte, las clases más cuantiosas se centraron en aromáticos, grasas y edulcorantes.

Si se analizan las frecuencias de los ingredientes de *La cocinera* (1844), podemos notar que el huevo, manteca, mantequilla y azúcar fueron los ingredientes predominantes (Tabla 2-11), mismos que se emplean en bizcochos y pastelería; aún más, las almendras, canela, leche y almíbar fueron insumos ligados con el ámbito dulce de la cocina.

La notable presencia de ingredientes inclinados hacia la repostería fue un reflejo de la «intensificación» y «extensificación» del dulce en el México del XIX, en otras palabras, el aumento del consumo de azúcar en el mundo, además de su vinculación con festividades cívicas, religiosas y personales.<sup>2-11</sup>

Otro punto para remarcar es la importancia del chile (Tabla 2-11), ingrediente posicionado como un agente sávido recurrente, y es que a pesar de los diversos ataques que llegó a sufrir el *Capsicum* por parte de intelectuales mexicanos y extranjeros en el XIX,<sup>2-12</sup> las proyecciones culinarias cuantitativas indicaron que un amplio espectro de fórmulas de cocina lo empleaban.

¿Podemos aseverar que el chile, por su extendido uso en *La cocinera* fue un elemento clave en la conformación de una gastronomía nacional mexicana en el XIX?, ¿los mexicanos quienes editaron estos libros estaban orgullosos del sabor y la presencia del chile en los platillos?, ¿el uso difundido del chile en libros de cocina fue exclusivo de los recetarios impresos del decimonono en México, o

2-13| Antoni Riera Melis, «Gastronomía y política en los banquetes cortesanos de la baja Edad Media», Zaragoza, Instituto Fernando el Católico, S/F, p. 74.

2-14| Guía, *Tesoro de la cocina*, p. 41-52.

también se puede rastrear en libros de cocina manuscritos novohispanos? Algunas de estas preguntas serán debatidas y respondidas en el Subtema 3.3.

La presencia de canela, clavo, pimienta y azafrán como las especias de más frecuente uso en *La cocinera* (1844), rememora la herencia novohispana y los sabores de Medio Oriente. En el *Libre de Sent Soví*, recetario catalán del siglo XIV, se puede leer la importancia jerárquica que las especias, siendo las más relevantes el azafrán, pimienta y jengibre, seguidas de la canela y el clavo,<sup>2-13</sup> y en estos sabores —salvo el jengibre— hubo una continuidad histórica de sabores hasta *La cocinera* en 1844, denotando un carácter novohispano sobre las fórmulas culinarias del libro de Juan Nepomuceno del Valle.

En cuanto a la culinaria, a cada receta de *La cocinera* (1844) se le asignó un código, técnica que empleé en el pasado sobre *El tesoro de la cocina* (1866), y la cual consta en la clasificación de recetas en las categorías de farináceos, salado, dulce y bebidas, y subclases específicas,<sup>2-14</sup> como se puede visualizar en la Tabla 2-12. El objetivo de esta clasificación es el de agrupar de manera precisa las recetas, dejando de confiar solo en los títulos o apartados capitulares de los libros de cocina, los cuales, pueden ser engañosos en sus contenidos.

Tabla 2-11 Treinta ingredientes con mayor frecuencia de uso, LCTM 1844.			
Ingrediente	Frecuencia	Ingrediente	Frecuencia
Huevo	574	Vino	188
Manteca y mantequilla	547	Pan	182
Azúcar	495	Cebollas	173
Canela	395	Harina	144
Agua	386	Pasas	135
Almendra	308	Jamón / pernil	134
Sal	300	Perejil	128
Almíbar	268	Especias	119
Leche	249	Tomate y jitomate	110
Clavo	249	Carne (general)	108
Ajo	214	Aceite	107
Caldo	209	Ajonjolí	102
Pimienta	204	Azafrán	97
Vinagre	190	Alcaparras	96
Chile	189	Aceitunas y olivo	88

Elaboración propia con base en los dos volúmenes de *La cocinera de todo el mundo* (1844).

En *La cocinera* (1844) las recetas farináceas fueron el segundo grupo más numeroso, con un total de 244 entradas (ver Farináceos en la Tabla 2-13); de éstas hubo una inclinación hacia los farináceos dulces como pasteles, pastelillos, antes y bizcochos.<sup>2-15</sup> Las frituras, pasteles, empanadas, tartas dulces o saladas, tuvieron una presencia importante en el recetario.<sup>2-16</sup>

Sin embargo, las recetas con maíz, arroz y otros cereales distintos al trigo<sup>2-17</sup> fueron apenas perceptibles en el libro de cocina. En esencia, los cuatro recetarios que tienen un *corpus* común que se analizaron en el Subcapítulo 2.1, todos ellos tienen una distribución semejante, en donde el cereal predominante fue el trigo. ¿Habrán libros de cocina del México decimonónico con mayor presencia de maíz?, ¿aun si hay pocas recetas con maíz, arroz y otros cereales, fue sinónimo de una búsqueda por los editores para enaltecerlas en escrito? Debemos considerar que el maíz, de consumo popular, jamás se ha dejado de comer en el país, aunque las proyecciones sobre el trigo fueron bastante favorables en la época, y los libros de cocina atestiguaron sus ventajas axiológicas en un discurso eurocéntrico y moderno.

Las recetas saladas en *La cocinera* (1844) mostraron algunos patrones claros que se pueden leer en la sección respectiva de la Tabla 2-13: fue el grupo más numeroso de recetas, las proteínas predilectas fueron la carne roja y la de ave;<sup>2-18</sup> hubo una cantidad considerable de sopas, pastas, salsas y adobos;<sup>2-19</sup> y las fórmulas con huevo como el elemento protagonista no fueron significativas.<sup>2-20</sup> ¿Los datos anteriores podrían sugerir una cocina inclinada a la carne roja sobre el pollo o el pescado?, ¿significaría que hubo un debilitamiento de las comidas católicas de cuaresma con vegetales, semillas y pescado?, ¿o estas cifras hablaron de un equilibrio y distribución de proteínas proyectadas a través del calendario del mexicano, católico y burgués? Ahondaré en tales cuestiones en el Subcapítulo 3.2.

Los alimentos azucarados en *La cocinera* (1844) mostraron una tendencia hacia las compotas, pastas, mermeladas, cajetas y otras conservas cocinadas y reducidas al fuego (ver Dulces en la Tabla 2-13). Esto responde a tres objetivos: el aumento del consumo del azúcar y dulces en el decimonono mexicano, la importancia de conservar en escrito fórmulas dulces, debido a los elevados costos del azúcar, y con ello, no mermar esta materia prima; y finalmente, como un agente conservador, ya que las salmueras, conservas con azúcar, ahumado, fermentado, secado y encurtidos, fueron los métodos más viables para alargar la vida de anaquel de los alimentos.

2-15| FAR7 y FAR8.

2-16| FAR2 y FAR6.

2-17| FAR3, FAR4 y FAR5.

2-18| SAL 5 y SAL3.

2-19| SAL1 y SAL10.

2-20| SAL7.

**Tabla 2-12.** Clasificación culinaria de recetas en alimentos salados, farináceos, dulces y bebidas.

SALADOS		FARINÁCEOS	
SAL1	Sopas, pastas, potajes, caldos	FAR1	Panadería y trigo
SAL2	Hortalizas y ensaladas	FAR2	Pasteles, empanadas y hojaldres
SAL3	Aves	FAR3	Tamales y cocción al vapor
SAL4	Cerdo y embutidos	FAR4	Masa nixtamalizada y maíz
SAL5	Carnes rojas	FAR5	Arroz y otros cereales
SAL6	Pescados y mariscos	FAR6	Frituras
SAL7	Huevo y quesos	FAR7	Bizcochos y galletas
SAL8	Otras proteínas	FAR8	Antes y pastelillos
SAL9	Más de una proteína	FAR9	Método mixto
SAL10	Salsas, adobos y acompañamientos		
DULCES		BEBIDAS	
DUL1	Dulces moldeables	BEB1	Bebidas frías
DUL2	Caramelos y garapiñados	BEB2	Bebidas calientes
DUL3	Dulces cubiertos, almíbares, compotas	BEB3	Helados, nieves y sorbetes
DUL4	Conservas, ates, cajetas y pastas	BEB4	Jarabes, mieles y bases para bebidas
DUL5	Dulces (denominación general)	BEB5	Bebidas fermentadas
DUL6	Repostería	BEB6	Bebidas destiladas
DUL7	Conservas dulces por maceración	BEB7	Licores y ratafias

Elaboración propia con base en: Juan Gerardo Guía Zaragoza, *Tesoro de la cocina: el análisis histórico, cultural y gastronómico de un recetario mexicano de 1866*, Tesis de Maestría en Humanidades: Estudios Históricos, UAEMex, Toluca, 2016: pp. 122-130.

Las bebidas (ver BEB en la Tabla 2-13) muestran la distribución más interesante en caso de comparar *La cocinera* (1844) con sus recetas hermanos. Todos los licores<sup>2-21</sup> se condensaron en el «Manual de licores», apartado exclusivo de *La cocinera*. Se puede observar que el interés por las bebidas fue casi nulo en los recetarios semejantes de 1831, 1841 y 1853, salvo por un par de fórmulas de chocolate o helados. El interés en *La cocinera* estuvo inclinado en su totalidad hacia los licores. ¿Esta tendencia de incluir un reducido número de bebidas en los libros de cocina fue algo característico de los recetarios del siglo XIX o anteriores?, ¿era normal incluir bebidas en un libro de cocina? Ahondaré estas cuestiones en el Subtema 3.4.

Al ser conocimientos claves de oficios como el del botillero, las bebidas no recibían mucha atención en los libros de cocina, y se consideraron saberes populares, o conocimientos dirigidos a observadores perspicaces. Los licores y destilados estuvieron presentes en los banquetes más distinguidos de la burguesía mexicana del XIX, y algunos de ellos se reflejaron en los contenidos del recetario de 1844 de Juan Nepomuceno del Valle.

La mayoría de técnicas culinarias (ver Tabla 2-14) fueron cocciones al fuego, seguidas de la fritura en agente graso y hervido. El horneado no fue una técnica tan empleada, comparada con las más frecuentes; aunque la cocción «a dos fuegos» fue una versión más accesible de horneado.<sup>2-22</sup> Por las cifras, los métodos de cocina predilectos fueron aquellos de calor constante, no tanto cocciones cortas como el salteado o el blanqueado con agua caliente. Tampoco figuraron directamente las cocciones al vapor ni el ahumado. Estas cifras sugieren cocciones al fuego y en algún tipo de instrumento contenedor adecuado para ser calentado; el asado y uso de parrilla aún no tuvieron una presencia numerosa.

Los instrumentos de cocina se analizaron en cantidad y uso dentro de las operaciones culinarias de *La cocinera* (1844). En la Tabla 2-15 se observó que el horno fue el equipo de cocina más recurrente, siendo que como técnica de cocción, las cocciones al fuego fueron más comunes, aunque éstas apenas especificaron el uso del fogón u otra fuente de calor. Las ollas, cazos y cazuela fueron los instrumentos de cocción más abundantes; y las torteras o moldes para pastel fueron los contenedores más empleados, cuya función era contener para cocinar dentro del horno. Tazas, platos y cucharas, aunque fueron instrumentos de servicio, también se usaron como medidas, soportes o instrumentos de apoyo en *La cocinera* (1844).

Es remarcable que el instrumento de molienda más recurrente fue el prehispánico metate. ¿Acaso el uso del metate fue algo

2-21| BEB7.

2-22| La cocción a dos fuegos refiere, en general, al proceso de aplicación de fuego en una hornilla del fogón, y además colocar un comal con carbón encendido sobre la cazuela.

En mi opinión se ha tratado de una versión más económica y accesible del horneado, aunque menos refinada en resultado culinario.



**Tabla 2-13.** Clasificación culinaria de recetas en *La cocinera de todo el mundo* (1844).

SALADOS			FARINÁCEOS		
Subclase	Contenidos	Total	Subclase	Contenidos	Total
SAL1	Sopas, pastas, potajes, caldos	29	FAR1	Panadería y trigo	3
SAL2	Hortalizas y ensaladas	43	FAR2	Pasteles, empanadas y hojaldres	44
SAL3	Aves	65	FAR3	Tamales y cocción al vapor	6
SAL4	Cerdo y embutidos	36	FAR4	Masa nixtamalizada y maíz	7
SAL5	Carnes rojas	75	FAR5	Arroz y otros cereales	14
SAL6	Pescados y mariscos	31	FAR6	Frituras	32
SAL7	Huevo y quesos	3	FAR7	Bizcochos y galletas	86
SAL8	Otras proteínas	0	FAR8	Antes y pastelillos	46
SAL9	Más de una proteína	29	FAR9	Método mixto	4
SAL10	Salsas, adobos y acompañamientos	45	TOTAL		244
TOTAL		356			
DULCES			BEBIDAS		
Clase	Contenidos	Total	Clase	Contenidos	Total
DUL1	Dulces moldeables	9	BEB1	Bebidas frías	0
DUL2	Caramelos y garapiñados	0	BEB2	Bebidas calientes	1
DUL3	Dulces cubiertos, almíbares, compotas	12	BEB3	Helados, nieves y sorbetes	2
DUL4	Conservas, ates, cajetas y pastas	158	BEB4	Jarabes, mieles y bases para bebidas	9
DUL5	Dulces (denominación general)	6	BEB5	Bebidas fermentadas	1
DUL6	Repostería	5	BEB6	Bebidas destiladas	2
DUL7	Conservas dulces por maceración	1	BEB7	Licores y ratafias	53
TOTAL		189	TOTAL		68

Elaboración propia aplicando la metodología de clasificación de recetas de Guía (2016) en alimentos salados (SAL), farináceos (FAR), dulces (DUL) y bebidas (BEB) sobre *La cocinera de todo el mundo* (1844).

específico de los libros de cocina mexicanos con respecto a los de otras naciones?, ¿el tipo de recetas en las que intervino el metate fueron sólo aquellas con maíz o chile, o se volvió un instrumento de molienda general?

Al hacer un análisis sobre las recetas que usaron el metate en *La cocinera* (1844), todas ellas fueron de índole universal, no solo para moler chiles, sino todo tipo de ingredientes como almendras, azúcar, jitomates, carne o masas de harina para buñuelos. Aún más, si se comparan los 26 usos del metate contra los tres del mortero, esto se puede leer como una mayor familiaridad con el metate al ser un instrumento prehispánico.<sup>2-23</sup>

Con los conocimientos obtenidos sobre *La cocinera* (1844), se procedió a analizar de manera similar *El tesoro* (1866), antes del análisis comparativo e histórico entre ambos.

2-23| Algunas de las recetas que emplean metate en ambos libros de cocina fueron:

*Albóndigas de otro modo.*

TESC 0054 A 054 p. 13, y LCTM V1 066 T3 020 p. 31.

*Buñuelos de queso fresco que se hacen con moldes ó bartolitos.*

TESC 0430 B 135 p. 77, y LCTM V1 427 T5 057 p. 167.

*CHORIZONES ó salchichones.*

TESC 0909 CH 033 p. 172, y LCTM V1 219 T3 173 p. 87.

*Pasta de almendras para hacer figuritas para los refrescos.*

TESC 1762 P 034 p. 337, y LCTM V2 060 T7 060 p. 27.

*Pastel de maiz, carne, leche y frijol.*

TESC 1776 P 048 p. 343, y LCTM V1 373 T5 003 p. 141.

**Tabla 2-14** Técnicas de cocción más empleadas, LCTM 1844.

TÉCNICA	INCIDENCIA
Cocer / cocinar / guisar	607
Freír	410
Fuego	261
Hervir / ebulir	223
Dos fuegos	117
Tostar	115
Hornear	102
Calentar	93
Asado	79
Dorar	71

Elaboración propia con base en los dos volúmenes de *La cocinera de todo el mundo* (1844).

**Tabla 2-15** Quince instrumentos más empleados, LCTM 1844.

INSTRUMENTO	TIPO DE INSTRUMENTO	INCIDENCIA
Horno	Emisores de calor	102
Olla	Instrumentos para cocción	80
Tortera	Contenedores	76
Platón	Servicio en la mesa	68
Cazo	Instrumentos para cocción	64
Taza	Servicio en la mesa	60
Cazuela	Instrumentos para cocción	51
Plato	Servicio en la mesa	42
Cuchara	Servicio en la mesa	39
Servilleta	Textiles y filtros	31
Sartén	Instrumentos para cocción	27
Metate	Molienda	26
Cedazo	Textiles y filtros	25
Traste	Contenedores	24
Cuchillo	Punzocortantes	18

Elaboración propia con base en los dos volúmenes de *La cocinera de todo el mundo* (1844).

## 2.3 Proyecciones gastronómicas en *El tesoro de la cocina*

Para el análisis de los contenidos culinarios de *El tesoro de la cocina* (1866), se procedió de manera similar a *La cocinera de todo el mundo* (1844). De las categorías nominales de ingredientes (Tabla 2-16) la de mayor presencia fue la de aromáticos, ya sean especias o hierbas de olor, que en la cocina se usan en pequeños gramajes. La proyección de la diversidad culinaria de *El tesoro* (1866) comenzó con los agentes saborizantes y aromatizantes.

2-24| Guía, *Tesoro de la cocina*, pp. 122-130.

2-25| FAR6.

Líquidos y agentes grasos fueron las siguientes categorías más numerosas, y esto responde a dos de los medios más importantes de cocción: los líquidos y grasas. Subproductos animales, edulcorantes, y harinas y cereales fueron los siguientes grupos más cuantiosos, y éstos poseen cualidades energéticas importantes, y además fueron indispensables en la elaboración de pasteles y bizcochos. El grupo de sales y salmueras también fue significativo entre las categorías presentes.

La muestra de los 30 insumos más empleados en *El tesoro de la cocina* (1866) reveló que la manteca y mantequilla, junto con el agua fueron los ingredientes más utilizados (Tabla 2-17). Después siguieron huevo, sal y azúcar, apoyando la idea de que *El tesoro* fue un libro canalizado hacia los alimentos salados con respecto a los dulces, que también tuvieron una importante presencia.

Agua, leche y caldo figuraron como ingredientes indispensables en *El tesoro*. Los aromáticos más destacados fueron la pimienta, perejil y canela; y es de remarcar que un libro de cocina tuviese tal interés en una hierba aromática como el perejil. En la lista también se visualizarán cárnicos en una alta frecuencia: carnes en general, tocino, ternera, jamón y pollo son las más numerosas; de hecho, si se suman todas las proteínas animales de *El tesoro*, éstas son más numerosas que los edulcorantes, y por ello se puede aseverar que el recetario de 1866 estuvo inclinado hacia las preparaciones cárnicas del ámbito salado.

*El tesoro* (1866) cuenta ya con el análisis de recetas en categorías hecho por mí mismo,<sup>2-24</sup> y el cual se integró en la Tabla 2-18. En cuanto a los farináceos (Tabla 2-18), la categoría más numerosa fue la de las frituras y buñuelos,<sup>2-25</sup> lo que nos lleva a pensar en lo recu-

**Tabla 2-16** Ingredientes por categorías nominales, TESC 1866.

Categoría nominal	Incidencia	Categoría nominal	Incidencia
Líquidos	2938	Leguminosas	170
Alcoholes	647	Hongos	234
Edulcorantes	1826	Sales y salmueras	1607
Frutas	917	Aves	781
Ácidos	814	Carnes	421
Agentes grasos	2819	Carnes rojas jóvenes	433
Agentes químicos y biológicos	132	Carnes rojas	485
Aromáticos	3830	Pescados y mariscos	926
Flores	313	Caza mayor y menor	37
Harinas y cereales	1752	Otras proteínas	15
Tubérculos y raíces	1300	Charcutería, embutidos, jamones	677
Hortalizas	1221	Subproductos animales	1756
Consumibles no comestibles	509		

Elaboración propia con base en *El tesoro de la cocina* (1866).

**Tabla 2-17** Treinta ingredientes con mayor frecuencia de uso, TESC 1866.

Ingrediente	Frecuencia	Ingrediente	Frecuencia
Manteca y mantequilla	1517	Vino	461
Agua	1502	Vinagre	461
Huevo	1341	Almíbar	459
Sal	1312	Almendra	430
Azúcar	1130	Carne (general)	421
Caldo	873	Clavo	393
Pimienta	787	Tocino	332
Pan	669	Espicias	286
Cebollas	582	Queso	270
Perejil	550	Chile	262
Canela	529	Ternera	247
Leche	526	Tomate y jitomate	224
Harina	518	Limón	215
Ajo	473	Jamón / pernil	208
Aceite	463	Pollos	203

Elaboración propia con base en *El tesoro de la cocina* (1866).

rente del método de cocción en medio graso. Los pasteles salados y dulces<sup>2-26</sup> fueron las siguientes categorías más significativas.

Las recetas con maíz y cocciones al vapor fueron las menos abundantes, aunque no considero que estuviesen relegadas dentro de *El tesoro* (1866), al incluirse detalladas y extensas descripciones de cómo hacer tamales con maíz cacahuazintle.<sup>2-27</sup>

La clasificación más cuantiosa de las cuatro fue la de salados, y su distribución se puede visualizar en la Tabla 2-18. Este indicador clave confirmará que *El tesoro* fue un libro muy interesado en alimentos de la gama salada. Algunas conjeturas son los siguientes: la importancia de la comida salada como cárnicos, sopas y salsas como un indicador del protocolo afrancesado y monárquico de Maximiliano de Habsburgo en México, el «triunfo» de la sal sobre el azúcar, debido a que, a pesar de los fenómenos de intensificación y extensificación del dulce, fue claro que la invención en la dulcería y repostería no fue tan grande y extendida como lo fue en los alimentos salados, los cuales también, aportaban más nutrientes que los del espectro dulce.

En las subclases dentro de las recetas saladas, la más numerosa fue la de vegetales,<sup>2-28</sup> y se deduce que las ensaladas estuvieron en boga en el siglo XIX, ya que hasta José Tomás de Cuéllar llamó *Ensalada de pollos* (1871) a su obra satírica sobre los jóvenes burgueses de la época. Los grupos más numerosos de recetas saladas fueron los cárnicos y derivados, que sumados dan un total de al menos 986 fórmulas.<sup>2-29</sup> Si se toma en cuenta que los anexos dedicados al servicio a la mesa en *El tesoro de la cocina* (1866) se centraron en cómo trinchar las proteínas animales, parece aún más factible esta proyección del predominio de la comida salada sobre la dulce.

Las recetas dulces, en su conjunto, son semejantes en cantidad a las farináceas, como se pueden observar en la Tabla 2-18. El área de repostería,<sup>2-30</sup> aquella con piezas montadas, cremas, natillas, gelatinas y otras preparaciones fue la más numerosa dentro de los dulces, seguida de las cajetas, pastas y conservas.<sup>2-31</sup> Quisiera remarcar que los dulces moldeables<sup>2-32</sup> pertenecieron a la única subcategoría con más amplia libertad artística, debido a que las masas resultantes se emplearon para confeccionar figuras variadas, cuyas formas excedían la intención y capacidad de ser documentadas en un libro de cocina antiguo.

Las bebidas fueron el rubro con menos entradas dentro de *El tesoro* (1866), y las subcategorías se pueden consultar en la Tabla 2-18. Las bebidas calientes y las destiladas tuvieron menos entradas;<sup>2-33</sup>

2-26| FAR2 y FAR8.

2-27| TESC 2491 T 007 p. 473, y LCTM V1 187 T3 141 p. 79

*Tamales de maíz cacahuazintle*. A tres libras de maíz cacahuazintle [sic.] se le ponen más de tres libras de manteca: el maíz se pone como para atole, bien lavado, y se enjuga con un lienzo para ponerle a secar al sol: luego se muele y se cierne en un ayatito; se le echa una poca de agua quebrantada, batiéndolo hasta que haga como ampollas, y azúcar molida; se hace espesa la masa, porque la azúcar la hace aguararse: para saber si está buena, se hace una bolita de la masa y se echa en agua, y si ésta sube es que está buena: el relleno se hace de yemas de huevo cocidas, azúcar molida, piñones, acitrón, canela y ajonjolí: se ponen las hojas a escurrir desde la mañana para que no estén mojadas: se ponen los tamales a cocer en una olla, y en el fondo se ésta se pone un tapestlito de palitos y zacate, y se le echa agua en cantidad que no llegue a los palitos: así que los tamales suenen aventados y se les despeguen las hojas, es que están cocidos: esta masa sin azúcar y con sal, puede rellenarse de chile, especias, etc.

2-28| SAL2.

2-29| El cálculo incluyó las categorías SAL3, SAL4, SAL5, SAL6, SAL7, SAL8 Y SAL9.

2-30| DUL6.

2-31| DUL4.

2-32| DUL1.

2-33| BEB2 y BEB6.

**Tabla 2-18.** Clasificación culinaria de recetas en *El tesoro de la cocina* (1866).

SALADOS			FARINÁCEOS		
Subclase	Contenidos	Total	Subclase	Contenidos	Total
SAL1	Sopas, pastas, potajes, caldos	180	FAR1	Panadería y trigo	28
SAL2	Hortalizas y ensaladas	315	FAR2	Pasteles, empanadas y hojaldres	86
SAL3	Aves	155	FAR3	Tamales y cocción al vapor	8
SAL4	Cerdo y embutidos	81	FAR4	Masa nixtamalizada y maíz	26
SAL5	Carnes rojas	226	FAR5	Arroz y otros cereales	48
SAL6	Pescados y mariscos	208	FAR6	Frituras	118
SAL7	Huevo y quesos	67	FAR7	Bizcochos y galletas	51
SAL8	Otras proteínas	7	FAR8	Antes y pastelillos	74
SAL9	Más de una proteína	242	FAR9	Método mixto	27
SAL10	Salsas, adobos y acompañamientos	207	TOTAL		466
TOTAL		1689			
DULCES			BEBIDAS		
Clase	Contenidos	Total	Clase	Contenidos	Total
DUL1	Dulces moldeables	27	BEB1	Bebidas frías	15
DUL2	Caramelos y garapiñados	29	BEB2	Bebidas calientes	6
DUL3	Dulces cubiertos, almíbares, compotas	65	BEB3	Helados, nieves y sorbetes	31
DUL4	Conservas, ates, cajetas y pastas	127	BEB4	Jarabes, mieles y bases para bebidas	35
DUL5	Dulces (denominación general)	26	BEB5	Bebidas fermentadas	20
DUL6	Repostería	148	BEB6	Bebidas destiladas	9
DUL7	Conservas dulces por maceración	11	BEB7	Licores y ratafias	41
TOTAL		433	TOTAL		157

Elaboración propia aplicando la metodología de clasificación de recetas de Guía (2016) en alimentos salados (SAL), farináceos (FAR), dulces (DUL) y bebidas (BEB) sobre *El tesoro de la cocina* (1866).

más numerosas fueron los licores, bases para bebidas, helados, nieves y sorbetes.<sup>2-34</sup>

2-34| Respectivamente BEB7, BEB4 Y BEB3.

¿Estas cifras revelaron un mínimo interés por las bebidas?, ¿era necesario que un libro de cocina se enfocase en bebidas también?, ¿se podría tratar de un incremento o disminución si se le compara con otros libros de cocina de la época? Estas serán algunas interrogantes que se despejarán en el subcapítulo 3.4.

2-35| Vinculado de forma directa a la categoría FAR6.

Las técnicas de cocción en *El tesoro de la cocina* (1866) se condensaron en la Tabla 2-19. La preferida del diccionario de cocina fue la cocción por medio del fuego —cocer, cocinar, guisar, poner al fuego—, seguido del frito.<sup>2-35</sup> También hervir o ebulir en un medio líquido, como agua o caldo, fue una de las principales técnicas culinarias del libro.

Es memorable que el asado y la cocción en parrilla, en conjunto suman 560 incidencias, y se prefirieron a las técnicas de horneado y los dos fuegos. Parecería que el asado formó parte de las minutas del buen gusto burgués durante la segunda mitad del XIX mexicano.

**Tabla 2-19** Técnicas de cocción más empleadas, TESC, 1866.

TÉCNICA	INCIDENCIA
Cocer / cocinar / guisar	2280
Freír	1000
Fuego	969
Hervir / ebulir	844
Calentar	455
Asado	418
Tostar	336
Hornear	299
Parrilla	142
Dos fuegos	139

Elaboración propia con base en *El tesoro de la cocina* (1866).



Sobre los instrumentos de cocina de Tabla 2-25, las cazuelas y ollas fueron los artefactos de cocción más empleados; el horno fue el equipo de cocina favorito, seguido de la parrilla y el asador. El tamiz también fue de los más utilizados, con la finalidad de generar un filtro para los alimentos, por lo cual se puede inferir que la preocupación por la textura en boca que causarían los alimentos fue una preocupación tangible en *El tesoro* (1866) y en las proyecciones culinarias de la época.

El Capítulo 3 brindará perspectivas comparativas a mayor profundidad en términos históricos, sociales y culinarios.

Tabla 2-20 Quince instrumentos más empleados, TESC 1866.		
INSTRUMENTO	TIPO DE INSTRUMENTO	INCIDENCIA
Cazuela	Instrumentos para cocción	509
Horno	Emisores de calor	276
Olla	Instrumentos para cocción	227
Tamiz	Textiles y filtros	167
Molde	Instrumentos para cocción	167
Cazo	Instrumentos para cocción	164
Parrilla	Emisores de calor	142
Sartén	Instrumentos para cocción	139
Mesa	Bases	134
Tartera	Instrumentos para cocción	127
Lienzo	Textiles y filtros	102
Asador	Emisores de calor	95
Servilleta	Textiles y filtros	94
Cacerola	Instrumentos para cocción	76
Cuchillo	Punzocortantes	74

Elaboración propia con base en *El tesoro de la cocina* (1866).



## Capítulo 3

### Aproximaciones comparativas de los recetarios

Después de describir los contenidos culinarios de *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866), se procedió a analizarlos de manera comparativa y a profundidad. Al ser recetarios de Juan Nepomuceno del Valle, impresos con 22 años de diferencia y mejoras editoriales, ¿aun se podría pensar que *El tesoro* (1866) fue una versión extendida y aumentada de *La cocinera* (1844)? Surgirá otra interrogante de gran valor: ¿todas las recetas de *La cocinera* estuvieron presentes en el recetario en forma de diccionario?

Para responder las anteriores preguntas, se procedió a hacer un minucioso seguimiento de cada receta, compararlas, contabilizarlas, y condensarlas en los Anexos 1 y 2. Los resultados cuantitativos de esta comparativa se pueden leer en la Gráfica 3-01.

En primer momento se observó que 737 de las 865 entradas de *La cocinera de todo el mundo* (1844) estuvieron presentes en *El tesoro de la cocina* (1866), y esto hablará de una sólida tradición de saberes, sabores y proyecciones que se preservaron durante al menos tres décadas del siglo XIX.

De estas recetas compartidas notaremos que algunas fueron adecuadas al formato del diccionario de cocina de 1866 donde se omitieron de los títulos las palabras «otro» o «idem», y que muchos recetarios emplearon para referir a una sucesión de recetas ordenadas, y que en ocasiones no pueden comprenderse de manera individual sin la que le antecede.

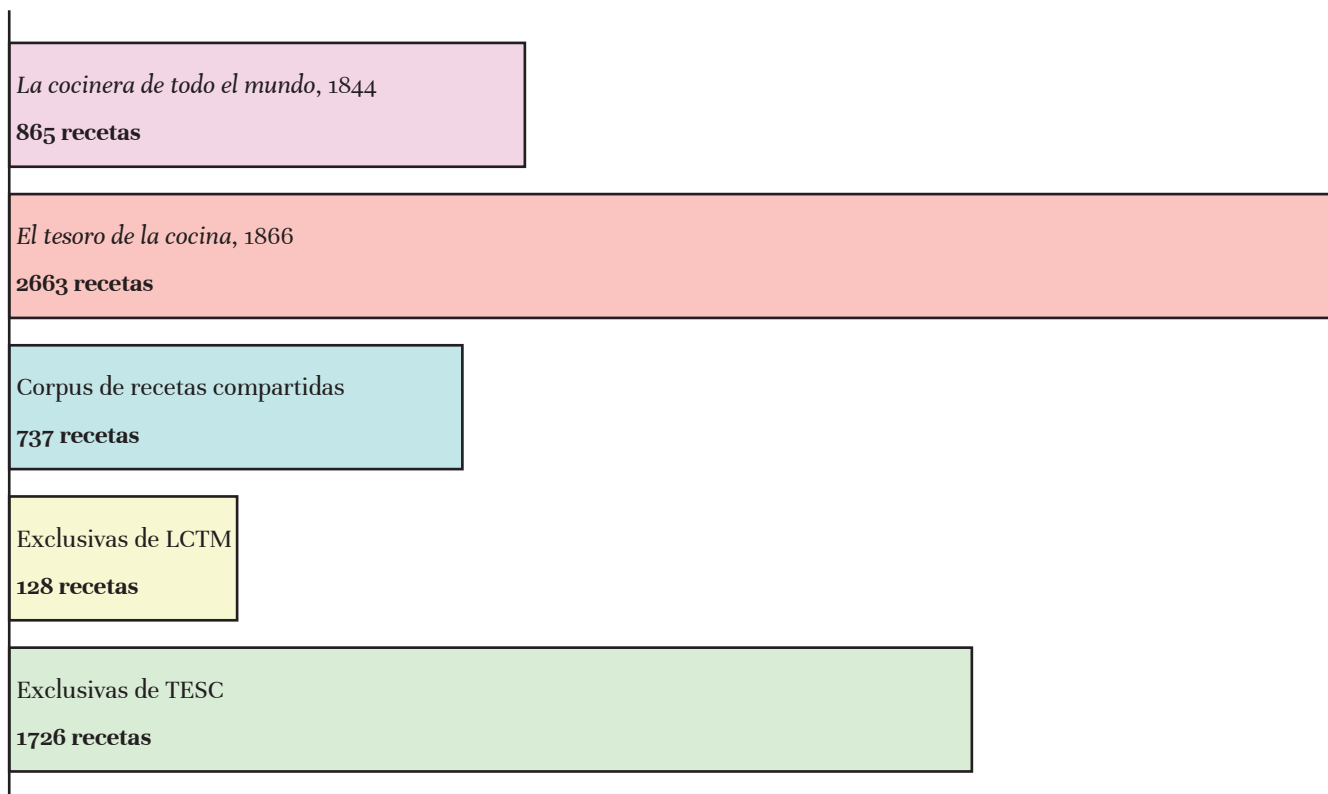
En las 128 recetas que se integraron al acervo del libro de cocina de 1866 podemos leer un momento de transición cultural; estas conformaron los derroteros gastronómicos que se pudieron desva-

necer en la práctica, o resguardado en la memoria oral. Incluso se puede hipotetizar que con la expulsión de los españoles a finales de la década de 1820, las recetas ibéricas fueron cada vez menos recurrentes; o que la secularización afectó la minuta católica, y con ella, los platillos de vigilia y conventuales como los antes o el arroz con leche. Incluso se puede afirmar que el proceso de afrancesamiento desplazó algunos paradigmas de la comida novohispana, como la abundancia de yemas de huevo en alimentos y postres, o el notable interés por el ámbito dulce de la cocina.

Este conteo también ayudó a descartar la idea de que *El tesoro de la cocina* (1866) sólo agregó recetas a las que ya se conocían en *La cocinera de todo el mundo* (1844), más bien hubo una labor editorial de selección sobre cuales formarían parte del diccionario, ya que la cultura mexicana no fue estática en los distintos momentos históricos, y la cocina y la imprenta del decimonono estuvieron en sintonía con los valores socioculturales en vigencia. Es factible que, al ser Juan Nepomuceno del Valle el encargado del departamento de estadística de la Ciudad de México en 1859 y 1864, el libro de cocina en forma de diccionario estuviera más influenciado por los valores ilustrados, la enciclopedia, el cientifismo y el gran afán por reunir y ordenar información culinaria para el bien de amas de casa, pasteleros, bizcocheros, licoreros y los actores involucrados en el protocolo monárquico del paladar.

**Gráfica 3-1** Recetas totales, compartidas y exclusivas en los recetarios de Juan Nepomuceno del Valle: *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).  
Elaboración propia.

#### COMPARATIVA DE RECETAS ENTRE LCTM Y TESC



3-1| Lorenzo Díaz, *La comida del barroco. La gastronomía del siglo de Oro en Lope, Cervantes y Quevedo*, Madrid, Alianza Editorial, 2005. pp. 151-157.

3-2| LCTM V1 045 T2 024 p. 20.

3-3| LCTM V1 046 T2 025 p. 21.

Las 1726 recetas exclusivas de *El tesoro* (1866) con respecto a *La cocinera* (1844) también mostraron una transición, y esta puede verse en el sentido del afrancesamiento devenido del Imperio de Maximiliano de Habsburgo, el cumplimiento del protocolo morárquico, el auge de cafés como centros de sociabilidades modernas, y con todo ello, las recetas, ingredientes e influencias de todo el mundo, pero en especial de Europa fueron las más notables.

Al retomar las 128 recetas que se descartaron entre *La cocinera* y *El tesoro*, cabría preguntarse el porqué de esta omisión. Además de considerar simples hipótesis técnicas, como olvidos o descuidos a nivel editorial, pudo haber más razones de trasfondo, comenzando por la olla podrida.

El sociólogo español Lorenzo Díaz ha declarado que la olla podrida no fue el único platillo de la España del Siglo de Oro, pero sí el más emblemático, por haber recetas escritas de este generoso puchero desde el siglo XVI, y que ilustres autores como Lope de Vega, Miguel de Cervantes y Francisco de Quevedo, hablaron de la olla podrida como el epítome del placer gastronómico en la península Ibérica:

Este plato nos sirvió para que el extranjero conociera las bondades de una cocina recia y venerable como la española. Así el *Diccionario de cocina francesa*, publicado en 1866, se afirmaba lo siguiente: «Debemos a España no sólo las ollas podridas, convertidas en *pot-au-feu*».<sup>3-1</sup>

En la comparativa entre los libros de cocina de Juan Nepomuceno, tres de las recetas que se omitieron entre *La cocinera* y *El tesoro* responden a ollas podridas; estos potajes del libro de 1844 se citan a continuación:

#### 24. Olla podrida.

Se le echa a la olla gallina, ternera, carnero, partes iguales; jamón, salchichón, calabacita de Castilla, calabacitas verdes, plátanos largos, ejotes, chícharos, garbanzos, arroz, col, azafrán; todo entero se echa junto; y se deja hervir hasta que se consuma, que quede con muy poco caldillo.<sup>3-2</sup>

#### 25. Otra olla podrida.

Se tomará una panza de carnero y después de muy bien lavada, se rellenará con manitas de carnero, chorizos, chorizones, pasas, almendras, aceitunas, alcaparras, chiles en vinagre, todas yerbas aromáticas; y ya que esté muy bien llena de todo esto, se le amarra la boca. Se pondrá á cocer y ya cocida se servirá con aceite de comer y vinagre de Castilla.<sup>3-3</sup>

#### 176. Olla buena.

Se lava la carne, se echa en la olla con sal, se espuma bien, se le echan garbanzos, dos cabezas de ajos, jamón, pies de puerco, un pedazo de papada, unos salchichones, aves, una col y una calabaza de Castilla: una

hora antes de apartarla, se le echan las verduras, chícharos, habas verdes y cebollas; se sazona con azafrán y demás especias.<sup>3-4</sup>

3-4| LCTM V1 222 T3 176 p. 88.

3-5| Respectivamente:

LCTM V1 160 T3 114 p. 68.

LCTM V1 195 T3 149 p. 82.

LCTM V2 059 T7 059 p. 27.

¿Esta omisión se trató de una embestida hacia la comida española? Es posible en parte: algunas recetas ibéricas fueron omitidas del *El tesoro* (1866): salmorejo, pepitoria y turrón de almendra,<sup>3-5</sup> semejante al actual turrón de Jijona, y todas fueron preparaciones españolas no inscritas en *El tesoro*. Las huellas de Europa sobre el ideario de la cocina en el México de 1866, se inclinaron especialmente hacia Francia, Alemania, Bélgica e Italia. No quiero decir que el diccionario de cocina suprimió las recetas españolas; se observará a continuación una muy abundante y extensa receta del abundante potaje ibérico:

OLLA-PODRIDA. Un día antes de servirse la olla podrida, se lava muy temprano una porción de arroz mudándole varias aguas y dejándolo después remojar como una hora; ya remojado se escurre bien y se pone al sol a secar en una servilleta; también se pone en agua fría a remojar el carnero y una porción de garbanzos; en otra agua se echan a remojar cecina gorda de vaca o de cerdo, unos trozos de jamón, una o dos colas de marrano, un trozo de tocino, tres o cuatro corazones, otras tantas salchichas y unos pedazos de longaniza; al fin de la tarde se lava y se le quita el sebo al carnero, se divide en raciones regulares, dividiéndose también en cuartos una o dos gallinas; se limpia con agua caliente el jamón o tocino, y ya todo bien limpio, se previene hortaliza o verdura de toda clase, que también se lava muy bien dejándose todo escurrir; se cubre el fondo de una olla proporcionada con bastantes hojas de col tiernas; sobre ellas se pone una cama de cecina gorda bien desalada, y sobre ella otra de rebanadas gruesas de col, lechugas y acelgas bien limpias, cuatro o seis cabezas de ajo enteras, otras tantas de cebolla, cuatro o seis chiles anchos, igual número de nabos mondados y bien limpios y de zanahorias, con una buena porción de garbanzos y arroz de los que se han estado remojando; sobre esta cama se pone otra de raciones de carnero y cuartos de gallina, trozos de tocino y de jamón; sobre esta se forma otra que tenga todas las sustancias que se pusieron con la col y demás verduras, repitiéndose encima la de carnero, gallina y jamón; se cubre ésta con hortalizas; y la última se forma con todas las carnes del cerdo, como son las colas, tocino, cecina, chorizones, salchichas y longaniza. Estando ya habilitada así la olla, se muelen cominos, clavo, canela, jengibre, azafrán, pimienta gorda y sal de mar en cantidad proporcionada y se deshace una taza de agua, que se echa en la olla, sin agregarle más agua; se cubre con una cazuela que ajuste bien a la boca, y se tapan las junturas alrededor con engrudo hecho de almidón.

A las oraciones de la noche, de la víspera en que se haya de hacer uso de la olla, se pone a un fuego muy manso cubierto con ceniza caliente, y se mantiene en aquel fuego hasta el medio día siguiente, procurando conservarles igual el fuego.

3-6| TESC 1711 O 001 p. 327.

3-7| Respectivamente:

LCTM V1 141 T3 095 p. 61.

LCTM V1 174 T3 128 p. 73.

LCTM V1 277 T3 231 p. 106.

LCTM V1 313 T3 267 p. 116.

LCTM V1 370 T4 044 p. 139.

LCTM V2 042 T7 042 p. 20.

LCTM V2 047 T7 047 p. 21.

LCTM V2 206 AP 136 p. 88.

3-8| LCTM V1 060 T3 014 p. 28.

LCTM V1 202 T3 156 p. 83.

LCTM V1 203 T3 157 p. 83.

3-9| LCTM V2 162 AP 092 p. 67.

Para evitar el que se queme, conviene no echar en la cazuela con que está tapada la olla, un poquito de agua, sin que esta pueda humedecer el engrudo con que está tapada.

Algunos, después de acomodadas todas las capas en la olla podrida, desatan las especias en un cuartillo de vino blanco y otro tanto de vinagre de Castilla, repartiendo el caldo que produce en las capas de verdura, cubriendo después la olla como se ha dicho.<sup>3-6</sup>

El potaje anterior reflejó que Juan Nepomuceno en su experiencia editorial en *El tesoro* (1866) prefirió la calidad en las recetas sobre la cantidad, y ello se reafirmará en extensos tratados culinarios de licores, dulces, elaboración de quesos, almacenaje u otros tópicos del diccionario de cocina.

En las recetas que no fueron inscritas en *El tesoro de la cocina* (1866) se encontraron algunas vinculadas con la gastronomía mestiza del México de la época, su geografía y productos: se omitieron así fórmulas de entomatado, manchamanteles, pípilas con jitomate y chile, chilaquiles, pescados escabechados de Veracruz, conserva de zapote blanco, turrón de Oaxaca y bizcochuelos de pulque.<sup>3-7</sup>

¿Lo anterior indicó un ataque directo hacia la propia comida nacional? No del todo, debido a que en *El tesoro* hubo recetas similares de muchos de estos platillos, u otras que emplearon de manera extendida los ingredientes, específicamente hablando del pulque. Sin embargo, no de todas hubo una compensación, como la conserva de zapote blanco, fruta cuyo uso se desvaneció en la edición del diccionario.

Otro tipo de preparaciones que no fungieron dentro de la edición de *El tesoro* (1866), pero sí de *La cocinera* (1844), fueron algunas que resaltaron las vísceras en sus ingredientes: asaduras y sesos se evitaron en *El tesoro*.<sup>3-8</sup>

Una de las recetas más interesantes que no formó parte del libro de cocina de 1866 se denominó «Natillas del presidente», y se compuso de lo siguiente:

#### 91. Natillas del Presidente.

A un real de leche, medio real de natillas, doce yemas de huevo, un puño de arroz remojado y molido, y dulce necesario; se rebasa el marquesote frio y se van formando capas de éste y de lo expresado arriba, adornando la última capa con lo necesario.<sup>3-9</sup>

En ingredientes y preparación, las natillas no son especiales; sin embargo, el nombre de la receta nos alude a la presidencia, y la receta y nombre se comparten entre *La cocinera* (1844) y las ediciones del *Novísimo arte de cocina* de los años de 1831 a 1853. En

1844, año de edición del primer libro de cocina de Juan Nepomuceno, la presidencia estuvo en manos de Antonio López de Santa Anna, José Joaquín de Herrera y Valentín Canalizo, habiendo movimientos constantes entre corrientes federalistas y centralistas.

Al llegar a 1866 en plena monarquía de Maximiliano de Habsburgo, incluir una receta con un título presidencial representó un peligro a las ideologías a las cuales se adhirió el impresor.

Juan Nepomuceno del Valle fue consciente de los contenidos que editó en su imprenta, eso ya se ha confirmado al comparar *La cocinera de todo el mundo* (1844) con los recetarios similares de la época, así que suprimir esta receta fue una acción tomada con respecto a la inmensa admiración que sentía hacia el segundo Emperador de México.<sup>3-10</sup>

Finalmente, considero que algunas de las recetas que no formaron parte de *El tesoro* (1866) fueron porque se sustituyeron por tratados más completos, hablando en específico de las fórmulas del «Manual de licores» de *La cocinera* (1844), que fueron sustituidas en diccionario de cocina con un extenso tratado de licorería repartido en once entradas.<sup>3-11</sup>

Retomando las 737 recetas que se compartieron entre *La cocinera* y *El tesoro*, podemos notar cuatro tendencias narrativas y editoriales:

1) Recetas con estructura narrativa semejante: aquellas cuyo cambio más importante fue el ajuste al modelo editorial vigente:

LCTM, 1844	TESC, 1866
<p>26. Ante francés. Almendra, pepitas, coco, huevos moles: unido esto con la pasta echa de las tres primeras cosas, se unirá todo a fin de que quede hecha una sola pasta, y partiendo una bizcotela en rebanadas rociadas con vino blanco, se pondrá otra de la pasta, teniendo cuidado de echar a cada una de ellas su canela en polvo hasta llegar a la última capa que será de bizcotela, y se adornará por encima con almendras tostadas y piñones.<sup>3-12</sup></p>	<p><i>Ante francés.</i> Almendra, pepitas, coco y huevos moles: unido esto con la pasta hecha de las tres primeras cosas, se unirá todo a fin de que quede hecha una sola pasta, y partiendo una bizcotela en rebanadas rociadas con vino blanco, se pondrá otra de la pasta, teniendo cuidado de echar a cada una de ellas su canela en polvo hasta llegar a la última capa que será de bizcotela, y se adornará por encima con almendras tostadas y piñones.<sup>3-13</sup></p>

2) Recetas con nombres distintos, o arreglo en ellos: se han desglosado nombres, omitido palabras clave, ajustado al cuerpo narrativo, o eliminado las palabras «otro», «ídem», ya que no hay una sucesión obligatoria.

3-10| Juan Gerardo Guía Zaragoza, *Tesoro de la cocina: el análisis histórico, cultural y gastronómico de un recetario mexicano de 1866*, Tesis de Maestría en Humanidades: Estudios Históricos, UAEMex, Toluca, 2016: pp. 81-83.

3-11| TESC 1498 L 084 p. 281.

TESC 1499 L 085 p. 282.

TESC 1500 L 086 p. 283.

TESC 1501 L 087 p. 283.

TESC 1502 L 088 p. 284.

TESC 1503 L 089 p. 284.

TESC 1504 L 090 p. 285.

TESC 1505 L 091 p. 285.

TESC 1506 L 092 p. 285.

TESC 1507 L 093 p. 286.

TESC 1508 L 094 p. 286.

3-12| LCTM V1 508 T6 026 p. 201.

3-13| TESC 0203 A 203 p. 39.



3-14| LCTM V2 138 AP 068 p. 59.

3-15| TESC 0231 A 231 p. 42.

3-16| LCTM V2 073 AP 003 p. 33.

3-17| TESC 0393 B 098 p. 70.

3-18| LCTM V2 194 AP 124 p. 83.

3-19| TESC 2159 R 066 p. 414.

3-20| LCTM V1 499 T6 017 p. 198.

3-21| TESC 0190 A 190 p. 37.

LCTM, 1844	TESC, 1866
67. Arequipea. Seis reales de leche, nueve libras de azúcar, una libra de camote, un coco, y media libra de almendra, todo bien remolido y colado, se pone a cocer hasta que tenga el punto correspondiente. <sup>3-14</sup>	<i>Arequipea de coco.</i> Seis reales de leche, nueve libras de azúcar, una libra de camote, un coco, y media libra de almendra, todo bien remolido y colado, se pone a cocer hasta que tenga el punto correspondiente. <sup>3-15</sup>
3. Otro de nuez. A dos libras de azúcar, una de nuez fresca mondada y molida, y se sigue el mismo método que en los anteriores. <sup>3-16</sup>	<i>Bocadillo de nuez.</i> A dos libras de azúcar, una de nuez fresca mondada y molida, y se sigue el mismo método que en los anteriores. <sup>3-17</sup>
1. Rosquetes de la libertad. Se baten sesenta yemas de huevos y se les echa catorce onzas de azúcar, otra tantas de manteca, una taza de agua de azahar, y la harina que pidiere, quedando la masa tan blanda que se pegue, y á puro amasar se le dé cuerpo: se labran los rodeos y se les echa su ajonjolí por encima, no dejándolos que se fermenten porque no lo necesitan, sino inmediatamente se meten al horno, el que ha de tener el mismo temple de las puchas. <sup>3-18</sup>	ROSQUETES. Se baten sesenta yemas de huevos y se les echa catorce onzas de azúcar, otras tantas de manteca, una taza de agua de azahar, y la harina que pidiere, quedando la masa tan blanda que se pegue, y á puro amasar se le dé cuerpo: se labran los rodeos y se les echa su ajonjolí por encima, no dejándolos que se fermenten porque no lo necesitan, sino inmediatamente se meten al horno, el que ha de tener el mismo temple de las puchas. <sup>3-19</sup>

3) **Recetas con ajustes mínimos en la narrativa:** desglosaron o simplificaron el cuerpo narrativo en pro de una mejor comprensión de la fórmula culinaria. Es clara la actividad editorial involucrada en este tipo de entradas.

LCTM, 1844	TESC, 1866
17. Ante de jícama y zanahoria. Ambas cosas cocidas y rayadas en iguales partes, y la zanahoria sin corazón, se echarán en almíbar para que se conserven, con olores y punto de pasta. Se rocía mamón rebanado con almíbar y se ponen capas de este y de la pasta, y en la última se le pondrá ajonjolí tostado. <sup>3-20</sup>	<i>Ante de jícama y zanahoria.</i> Ambas cosas cocidas y rayadas en iguales partes, y la zanahoria sin corazón, se echarán en almíbar y se ponen capas de éste y de la pasta, y en la última se le pondrá ajonjolí tostado. <sup>3-21</sup>

4) **Recetas con ajustes significativos:** sufrieron cambios en su cuerpo narrativo, incluidos los ingredientes, cantidades, técnicas de cocción o la forma de preparación. Fueron aquellas donde quedó registrado una mayor necesidad de adecuar los insumos, cantidades, nombres, técnicas u otros factores a las necesidades de la década de 1860.

LCTM, 1844	TESC, 1866
<p>47. Otra a la francesa. Se limpia el jamón y se mecha con canela, clavo y pimienta sin moler; de este modo se pone a cocer el jamón en una olla, a la que se le pone una poca de agua y un poco de vino: se tapa bien la olla, y luego que esté el jamón cocido, se saca y se despelleja: después se le extiende encima una poca de azúcar y con planchas bien calientes se quema, y se le pone clavo, canela y azúcar polvoreada por encima.<sup>3-22</sup></p>	<p><i>Jamón mechado.</i> Se limpia el jamón y se mecha con canela, clavo y pimienta entera, poniéndose en una olla a cocer con un poco de agua y otro tanto de pulque. Se tapa la olla, y estando cocido el jamón, se saca y se le echa por encima polvo grueso de azúcar, que se quema con planchas bien calientes, y se espolvorea después con más azúcar, clavo y canela, todo molido.<sup>3-23</sup></p>
<p>188. Jamón, piernas de carnero o guajolote adobadas con fiambre. A cada pierna de carnero se le hacen seis aberturas por cada lado con la punta de un cuchillo; se le mete en ellas jamón, ajos, sal, clavo, canela y pimienta, proporcionado al agujero: hecho esto se ponen en una olla de barro o cobre; se les echa encima vino o vinagre, limones partidos o naranjas, ajos, cebollas, laurel, sal y sus mismas especias enteras: se tapa bien para ponerlas al fuego, y estando cocidas se sacan con cuidado y se dejan enfriar; antes de ponerlas en los platos se hacen rebanadas: lo mismo se hace con el jamón.<sup>3-24</sup></p>	<p><i>Piernas de carnero.</i> A cada pierna de carnero se le hacen seis aberturas por cada lado con la punta de un cuchillo; se le mete en ellas jamón, ajos, sal, clavo, canela y pimienta, proporcionado al agujero: hecho esto se ponen en una olla de barro o cobre; se les echa encima vino o vinagre, limones partidos o naranjas, ajos, cebollas, laurel, sal y sus mismas especias enteras: se tapa bien para ponerlas al fuego, y estando cocidas se sacan con cuidado y se dejan enfriar; antes de ponerlas en los platos se hacen rebanadas.<sup>3-25</sup></p>
<p>102. Guajolote en pipián verde. Se tuestan pepitas de calabaza peladas y luego se muelen con sus cáscaras; luego tomates de cáscara, chilote y unos pocos de cominos: se proporcionan las cantidades de pepitas, de tomates crudos, y de chilote remojado, para que solo de gusto de picante: también se le echa papada de puerco junto con el guajolote, o gallina bien cocida; se sazona con sal y se sirve.<sup>3-26</sup></p>	<p><i>GUAJOLOTE en pipián verde.</i> Se pelan las pepitas de calabaza y se tuestan, moliéndose después juntamente con las cáscaras: se muelen en seguida tomates crudos, chiles verdes remojados y unos pocos de cominos, proporcionando los tantos para que apenas pique el pipián. Se fríe todo en manteca y se echa el guajolote cocido, pudiéndose añadir gallina, también cocida, y papada de puerco.<sup>2-27</sup></p>

- 3-22| LCTM V1 093 T3 047 p. 43.
- 3-23| TESC 1361 J 021 p. 255.
- 3-24| LCTM V1 234 T3 188 p. 92.
- 3-25| TESC 1959 P 231 p. 377.
- 3-26| LCTM V1 148 T3 102 p. 63.
- 3-27| TESC 1158 G 062 p. 218.

Estos cambios tuvieron múltiples significaciones: ¿se trató de adecuar la narrativa de las recetas al espíritu culinario de la época?, ¿al aumentar u omitir ingredientes se reflejó la experiencia y evolución de las recetas reflejada en la narrativa?, ¿hubo una labor de selección, filtrado y edición dentro de la imprenta de Juan Nepomuceno del Valle? En todos los casos la respuesta fue positiva: adecuar el formato de un libro en tratados, prosa, a una columna, a un diccionario de cocina a dos columnas, todo en conjunto fortaleció el espíritu culinario que se fue modificando a través del XIX.

También fue cierto que la experiencia del impresor se hizo evidente en las adecuaciones editoriales; por ejemplo, en las recetas citadas con anterioridad, en el «Jamón mechado» de *El tesoro* (1866) se empleó pulque como medio líquido de cocción, mientras que en *La cocinera* (1844) se solicitó el uso de vino. ¿La receta fue más exquisita con pulque con respecto al vino?, ¿preferir el pulque al vino apoyó el discurso nacionalista hacia 1866?, ¿fue más práctico y económico emplear la bebida de maguey al ser mexicana?, ¿la receta se modificó al gusto de alguna cocinera para incluir el pulque, y esta nueva fórmula llegó a manos de la imprenta de Juan Nepomuceno del Valle?

Las dinámicas señaladas indicaron dos aspectos esenciales más: las recetas de los libros de cocina jamás fueron estáticas, sino que sus lectores las hicieron dinámicas según sus necesidades y contextos; y las cocineras e imprentas las modificaron a su conveniencia, preferencia o para encajar en los modelos de distinción. El hecho de que una receta que en 1844 empleó vino, y en 1866 pulque, habló de fenómenos de resignificación de la bebida de *metl* dentro de la minuta burguesa, que en lo general se asoció a los estratos más populares y pobres del decimonono mexicano.

Puede que incluso, al vivir y tener una imprenta junto a una pulquería en la Calle del Punte de San Pedro y San Pablo, Juan Nepomuceno del Valle consideró que la bebida nacional se podía emplear en guisos tradicionales y de buen gusto, con los insumos accesibles en la capital mexicana y su entorno.

Todo indicó lo cuidadoso que fue el estadístico con los contenidos editoriales. Es cierto que una casa editorial tenía una función mercantil, y fue tan importante vender libros impresos, como cuadernos, papel, tintas y otros enseres de la cultura escrita; y aunque ciertos editores solo tuvieron en mente vender más y a mejores precios, Juan Nepomuceno del Valle editó obras de altos valores estéticos, abundantes contenidos y cuidadosa edición.

Ya hemos corroborado que el *Novísimo arte de cocina* reeditó los mismos contenidos en sus ediciones de 1831 y 1853; pero no fueron los mismos contenidos entre el *Novísimo arte* de 1831 con respecto a *La cocinera de todo el mundo* de 1844, recetario con un mayor número de páginas y recetas. Es más, *El tesoro de la cocina* (1866) fue una obra todavía más perfeccionada a nivel editorial y culinario, lo cual reflejó la evolución del pensamiento y las técnicas narrativas de Juan N. del Valle.

En la Tabla 3-1 y Gráfica 3-2 se compararon los ingredientes de los recetarios de Juan Nepomuceno del Valle en categorías nominales.

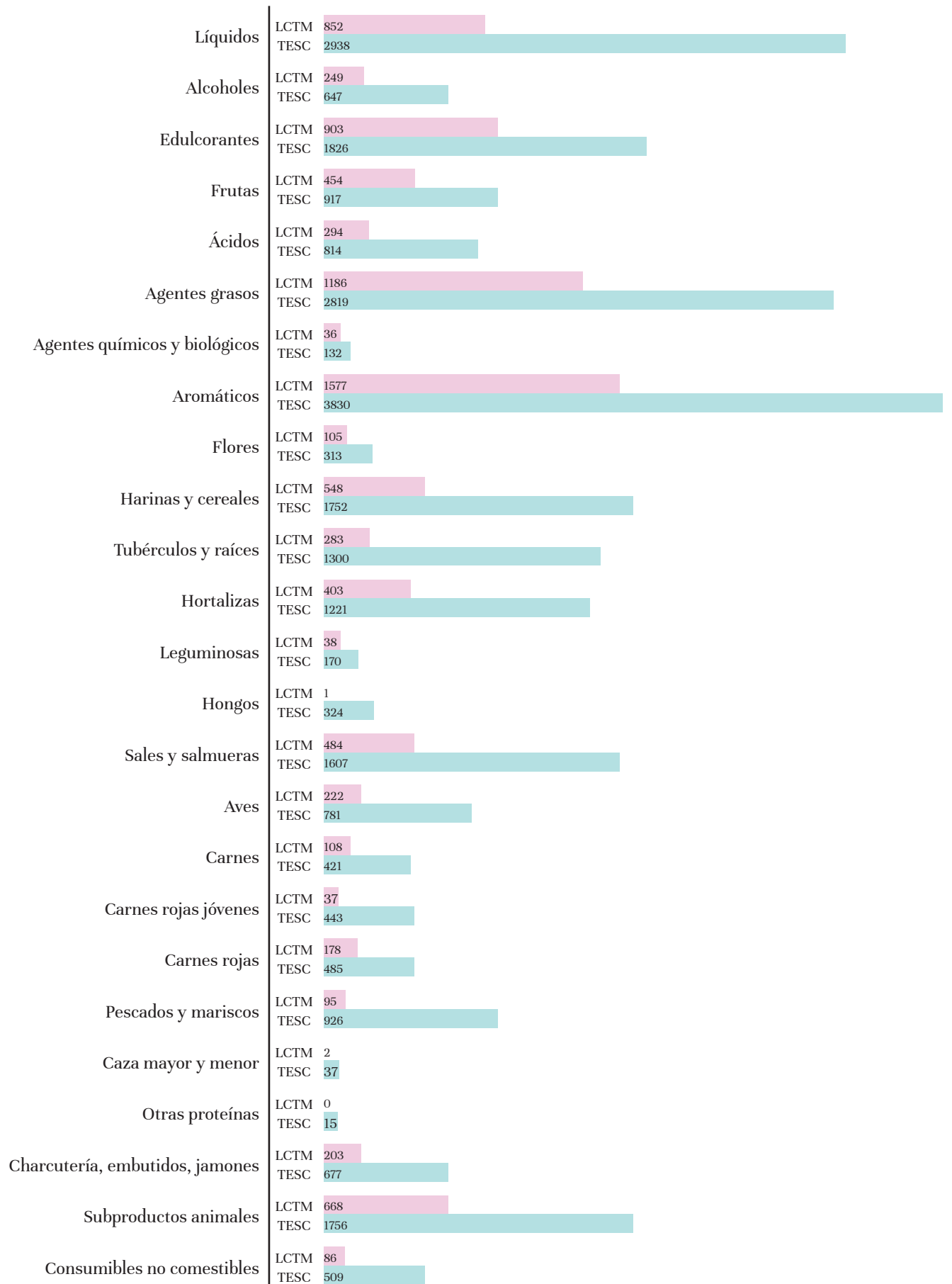
Las categorías con mayor variación entre ambos libros de cocina comenzaron con «Otras proteínas»: en *El tesoro* (1866) se identificó la presencia de ingredientes como oso, víbora, ahuate y ancas de rana, mientras que en *La cocinera* (1844) el uso de estos cárnicos fue nulo. Las carnes jóvenes tuvieron un aumento exponencial en el diccionario de cocina; ¿esto sugiere una clave del afrancesamiento que se vivió durante el Imperio de Maximiliano, y se relacionó con la preferencia de carnes jóvenes como el lechón, ternera, cordero y cabrito? (Subtema 3.2).

La categoría de hongos también tuvo un aumento sustancial en *El tesoro* (1866), especialmente por el uso de trufas, ingrediente de origen fúngico también conocido en el XIX como criadillas de tierra. Los hongos tuvieron un lugar destacado en el diccionario de cocina, si se les compara con *La cocinera* (1844) y fueron ingredientes distinguidos (ver Subtema 4.1). Para analizar los cambios más significativos entre ambos libros de cocina, se han elegido rubros representativos: dulce, proteínas animales, maíz y chile, y bebidas alcohólicas, no alcohólicas, y aspectos adicionales.

**[Derecha]**  
**Gráfica 3-2** Comparativa de ingredientes por categorías nominales en los recetarios de Juan Nepomuceno del Valle: *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).  
 Elaboración propia.

<b>Tabla 3-1</b> Comparativa de ingredientes por categorías nominales.					
Categoría nominal	LCTM 1844	TESC 1866	Categoría nominal	LCTM 1844	TESC 1866
Líquidos	852	2938	Leguminosas	38	170
Alcoholes	249	647	Hongos	1	234
Edulcorantes	903	1826	Sales y salmueras	484	1607
Frutas	454	917	Aves	222	781
Ácidos	294	814	Carnes	108	421
Agentes grasos	1186	2819	Carnes rojas jóvenes	37	433
Agentes químicos y biológicos	36	132	Carnes rojas	178	485
Aromáticos	1577	3830	Pescados y mariscos	95	926
Flores	105	313	Caza mayor y menor	2	37
Harinas y cereales	548	1752	Otras proteínas	0	15
Tubérculos y raíces	283	1300	Charcutería, embutidos, jamones	203	677
Hortalizas	403	1221	Subproductos animales	668	1756
Consumibles no comestibles	86	509			

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).



## 3.1 De los confites conventuales al café a la moda: la transición del dulce

Desde el siglo XVIII, profundas transformaciones impactaron en el ámbito dulce de la gastronomía. Para Sidney Mintz, la Revolución Industrial impactó directamente la alimentación del proletariado y la burguesía: el consumo de azúcar y productos dulces se elevó como nunca antes en la historia.<sup>3-28</sup>

Antes del siglo XVIII en la mayor parte del mundo, el azúcar refinado fue un insumo costoso, y apenas consumido por los sectores más populares de la población, debido a su elevado precio de producción e importación; aun así, fue empleada como agente conservante, ingrediente para fines artísticos, medicamento, y en menor medida como edulcorante, ya que el resto de los usos tenían más beneficios que el siempre placer de consumir algunos hidratos de carbono. El aumento del consumo de azúcar en el Reino Unido se vinculó directamente con un modelo imperialista en dos sentidos: con la conquista de nuevos territorios productores de azúcar, y que fueron trabajados por esclavos para evitar la compra de sacarosa a otros países, y los cambios culturales y culinarios que fomentaban el consumo de té endulzado y pastelillos por las clases obreras, como alimentos diarios, y símbolos de convivencia laboral y familia. Así, la hora del té inglesa fue una «invención» en pro de mantener un modelo de economía mercantil, y reducir los tiempos de comida de los obreros, quienes consumían alimentos altamente energéticos *in situ* para no regresar a sus hogares a comer con sus familias.<sup>2-29</sup>

El caso de México es un poco distinto, debido a que, desde el Virreinato, Nueva España produjo azúcar para su autoconsumo y exportación. En la actualidad, saber exactamente la cantidad de azúcar y piloncillo, las preparaciones y situaciones de consumo entre los siglos XVI y XVIII es imposible, sin embargo, los libros de cocina manuscritos de la época evocan una gran importancia sobre los alimentos dulces en el México novohispano.<sup>2-30</sup>

Esta fue una continuidad que se verificó en el siglo XIX, siendo que *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866) plasmaron numerosas fórmulas dulces, y por ello, el uso de azúcar fue muy extendido, y tuvo nuevas significaciones en el país.

3-28| Sidney W. Mintz, *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, [Trad. Laura Moles Fanjul] México, Siglo Veintiuno, 1996, pp. 211.

3-29| *Idem*, p. 200-205, 221.

3-30| Sidney W. Mintz, «El dulce intruso: el azúcar en el Nuevo Mundo», en: Janet Long-Solís (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM, 1997, pp. 227, 229 y 232.

3-31| Por mencionar algunos:

*Quaderno de cosina de barios guizados. Hazienda del Peñasco. San Luis Potosí, 1773*, México, Fundación Herdez, 2007

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

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

Fray Gerónimo De San Pelayo, *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo México, Siglo XVIII*, México, CONACULTA, 2003 (Recetarios Antiguos).

3-32| Juan Gerardo Guía Zaragoza, *El dulce en el México del siglo XIX*, México, UAEMex – Ediciones EÓN, pp. 18-19.

3-33| Idem, p. 81.

3-34| Mintz, *Dulzura y poder*, p. 127.

El modelo explicativo de Mintz encontró similitudes en México, donde no hubo una «hora del té», sino un momento del día para el «chocolate»: ya fuese en casa o fuera de ella, la convivencia en torno a los bizcochos y la bebida de *teobroma* fue un ritual recurrente en la sociedad del decimonono mexicano.<sup>3-32</sup> Pero el chocolate ayuda a comprender dos fenómenos socioculturales propuestos por Mintz: la «intensificación» y «extensificación» del azúcar y los dulces.

La «intensificación» responde a desvincular usos pasados de un bien cultural —el dulce— y reconfigurarlo a otro contexto; para el México novohispano, el dulce estuvo reservado solo para la aristocracia, mientras que, en el siglo XIX, éste permeó hasta los estratos más populares, conservando su uso entre las mesas de las clases sociales adineradas. La «extensificación» sugiere más familiaridad con el bien cultural y alimentario derivado de una mejor disponibilidad, y por ende, mayores y más extendidos usos; por ejemplo, dejó de ser un dulce exclusivo de fiestas, y comenzó a presentarse en forma regular, cotidiana y hasta diaria a manera de bizcochos, chocolate o postres en las mesas de los mexicanos.<sup>3-33</sup>

¿Cuál fue la importancia del dulce en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle?, ¿cómo cambiaron entre un recetario y otro? Una considerable cantidad de dulces, postres y bizcochos dulces fueron inscritos en ambos libros de cocina; el concentrado de éstos en categorías se condensó en la Tabla 3-2. En este cálculo se incluyeron las recetas de la categoría «DUL#» y los farináceos dulces de las subcategorías FAR7, FAR8 y FAR9.

La subclase DUL1 referente a dulces moldeables, está sustentada en el uso decorativo del azúcar, y como señaló Mintz, hay antiguos registros de la elaboración de «sutilezas» de azúcar y almendras, y otras pastas dulces para labrar obras artísticas y culinarias, contempladas y consumidas solo en elegantes banquetes de las élites.<sup>3-34</sup> *La cocinera* (1844) contuvo 9 recetas de dulces moldeables, mientras que en *El tesoro* (1866) identificamos 27, percibiéndose un aumento en ellos (ver Esquema 3-1).

Debo hacer un paréntesis sobre algunas de las fuentes empleadas en la investigación. De textos y novelas costumbristas se pudo obtener valiosa información, y se procuraron algunas consideraciones en el manejo de las obras: el lente de sus autores dentro de su contexto, sus intenciones, inclinaciones y prejuicios personales y colectivos; la época en la que fueron escritas, y el período histórico del que hablan los textos, ámbitos que no siempre fueron sincrónicos. *Los bandidos de Río Frío* de Manuel Payno, fue escrita y publicada entre 1888 y 1891, sin embargo, el período histórico donde sucedieron los supuestos acontecimientos encajan con claridad en la

década de 1830, teniendo como figura presidencial a Antonio López de Santa Anna, y aún elaborándose dulces para el sustento de conventos femeninos. Para el análisis de los ingredientes, platillos, técnicas culinarias y costumbres se analizaron de forma diacrónica el contenido de las novelas con el tiempo histórico que el autor plasmó en la narrativa; para el análisis de las dinámicas sobre la lectura, los lectores y otros indicadores socioculturales, el tiempo sincrónico en que se escribió el texto costumbrista fue de vital importancia.

Los textos costumbristas y relatos de viajeros de México del siglo XIX señalaron lo arraigada de la tradición de elaborar calaveras y animales con pasta de alfeñique. Guillermo Prieto recordó en sus memorias, cómo fue su visita a Andrés Quintana Roo en la década de 1830, y quien lo acogió como un padre; éste le ofreció servirse de un «borrego de alfeñique con sus lanas sembradas de oro volador y listones, y sus ojos de escuditos de oro».<sup>3-35</sup> Esta pasta de azúcar también fue una especialidad culinaria de las monjas del convento de San Lorenzo, y con ella se labraban figuras para Noche Buena entre familiares y amigos: «fuentes de caramelo como cristal, lo mismo, lo mismísimo que las monjas de San Lorenzo».<sup>3-36</sup>

Fanny Calderón de la Barca en su visita a México entre 1839 y 1841, ofreció una imagen distinta del alfeñique, en donde convivían animales de azúcar, con visiones espectrales de la cosmogonía mexicana:

numerosos puestos cubiertos de ringleras de «calaveras de azúcar», enseñando los dientes y ofreciéndose a la tentación y gusto de la chiquillería. [...] Gritaban las viejas mujeres en los puestos, con perseverante y destemplada voz «¡calaveras, niñas calaveras!»; pero también había animales de pura azúcar de todas las especies y suficientes para formar un Arca de Noé.<sup>3-37</sup>

En una lectura por las tradiciones nacionales del Día de Muertos de las décadas de 1840 a 1850, Antonio García Cubas consideró que consumir calaveras y huesos, aunque fuesen de azúcar, tornaba al pueblo mexicano en una especie de caníbales y carroñeros:

Frente al Portal de Mercaderes y a la orilla del andén exterior colocábanse los puestos, en los que se vendían todos los objetos que se relacionaban a las ideas fúnebres del día.

En unos aparecían las tumbitas de tejamanil, pintadas de negro con orlas blancas, con sus candelabros de carrizo en los ángulos, así como las piras, remedo de los grandes catafalcos que para las exequias de los presidentes y arzobispos se levantan en la Catedral, no faltando, por consiguiente, en aquéllas, el muñeco de barro que representaba al prelado mexicano o a un

3-35| Guillermo Prieto, *Memorias de mis tiempos*, [4ª ed.] México, Patria, 1964, pp. 52-55.

3-36| Idem, pp. 176, 254.

3-37| Madame Calderón de la Barca, *La vida en México durante una residencia de dos años en ese país*, 14ª ed., trad. Felipe Teixidor, México, Porrúa, 2010, (“Sepan cuantos...”, 74), p. 401.



general muerto, como tampoco faltaba la estatuilla de la Fe que coronaba el monumento.

En otros veíanse esqueletos de barro, que por tener sus cráneos, piernas y brazos sujetos con alambres, adquirían movimientos epilépticos al tomarlos en la mano; muertecillos tendidos que representaban un fraile o una monja con mortaja, y que por medio de una pita se sentaban, y los entierros, colección de figuras que con sus cabezas de garbanzo y sus vestidos de papel, representaban monigotes, trinitarios y el indispensable muertecillo por cuatro de éstos cargado; figuras simétricas colocados sobre listones de tejamanil las que unidas con otras por charnelas, constituían un aparato que se movía a voluntad, acercando aquellas unas veces, y alejándolas otras, con lo que pretendíase figurar el andar pausado y regular de los del entierro.

Por aquí veíanse sobre una mesa bizcochos de diversas figuras coloreados por la grajea, y pendientes de unos barrotes horizontales de madera, sostenidos por dos pies derechos fijos en la misma mesa, cirios de variadas dimensiones, y por allí aparecían sobre otra mesa, dulces cubiertos y confitados, sin faltar los condumios, los bocadillos, palanquetas y la calabaza en tacha, de tierra caliente, y sobre todo, los de pura azúcar, entre los que sobresalían los afamados alfeñiques de las monjas de San Lorenzo.

**Tabla 3-2** Subcategorías de dulces y farináceos dulces

SUBCLASE	LCTM 1844	TESC 1866
DUL1 [moldeables]	9	27
DUL2 [caramelos]	2	29
DUL3 [cristalizados]	10	65
DUL4 [conservas]	153	127
DUL5 [dulces]	6	26
DUL6 [repostería]	5	148
DUL7 [macerados]	1	11
FAR7 [bizcochos]	86	51
FAR8 [pasteles]	46	74
FAR9 [mixtos]	4	27
<b>Total</b>	<b>327</b>	<b>585</b>

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

El pueblo, que en tal día dase a comer esos dulces de azúcar, que generalmente representan cráneos, esqueletos, tibias y otros huesos del ser humano, conviértese, aunque en apariencia, en ostófago.

¿Cuándo desaparecerá de nuestro pueblo tan repugnante costumbre?<sup>3-38</sup>

A pesar de las controversiales atribuciones sobre las calaveras de alfeñique a mediados del XIX, en el presente tenemos una arraigada tradición y ferias dedicadas a los dulces que conforman las ofrendas de Día de Muertos, lo cual nos hablará de una continuidad gastronómica transmitida por cientos de años de manera oral, escrita y práctica.

En *La cocinera de todo el mundo* (1844) identificamos una receta de alfeñique, y en *El tesoro de la cocina* (1866) dos entradas,<sup>3-39</sup> por lo cual no hubo cambios en torno al alfeñique que hayan afectado la continuidad de su consumo, elaboración y percepción, y que pueda ser observado en la edición de ambos libros.

Otras pastas dulces moldeables de los recetarios de Juan Nepomuceno del Valle, como la de pepita de calabaza, apenas tuvieron presencia en el costumbrismo mexicano, y otras como el mazapán no fueron mencionadas. Lo anterior sugiere un vínculo entre los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle y el público burgués, con mejores posibilidades económicas para adquirir dulces moldeables complejos como el mazapán de almendra. Aunado a esto, fue proyectado de forma indirecta que fueron más accesibles al pueblo los dulces de sólo azúcar, como el alfeñique o las charamuscas de piloncillo, como veremos a continuación con los caramelos.

La subclase DUL2 de caramelos y garapiñados, se distribuyó en 27 fórmulas para *El tesoro* (1866), y ninguna en *La cocinera* (1844). Se observó que esta clase de dulces fueron nuevos en el diccionario de cocina (ver Esquema 3-2). En el costumbrismo y los relatos de viajeros de mediados del XIX los «caramelos de esperma», elaborados con azúcar y grasa de ballena, que asemejan a los actuales caramelos de mantequilla o *toffees*, fueron retratados con recurrencia. Fanny Calderón de la Barca documentó que en 1840 en el zócalo de la Ciudad de México había vendedores quienes voceaban: «¡Caramelos de espelma [esperma], bocadillo de coco!».<sup>3-40</sup>

Antonio García Cubas documentó en el zócalo de la capital a los vendedores de caramelos de esperma y almendras garapiñadas, y su venta en los cajones que instalaban los dulceros fuera de los circos [maromas].<sup>3-41</sup> A los niños se les asoció con el caramelo: Fanny Calderón habló de los paseos, y cómo algunos infantes tenían manchas de caramelo en sus caras y manos.<sup>3-42</sup>

3-38| Antonio García Cubas, *Memorias de mis tiempos*, [4ª ed.] México, Patria, 1969: pp. 511-514.

3-39| Los códigos de cada receta pueden consultarse en los Anexos 1 y 2.

ALFEÑIQUE: (Modo de hacer el). TESC 0108 A 108 p. 23, y LCTM V2 031 T7 031 p. 14

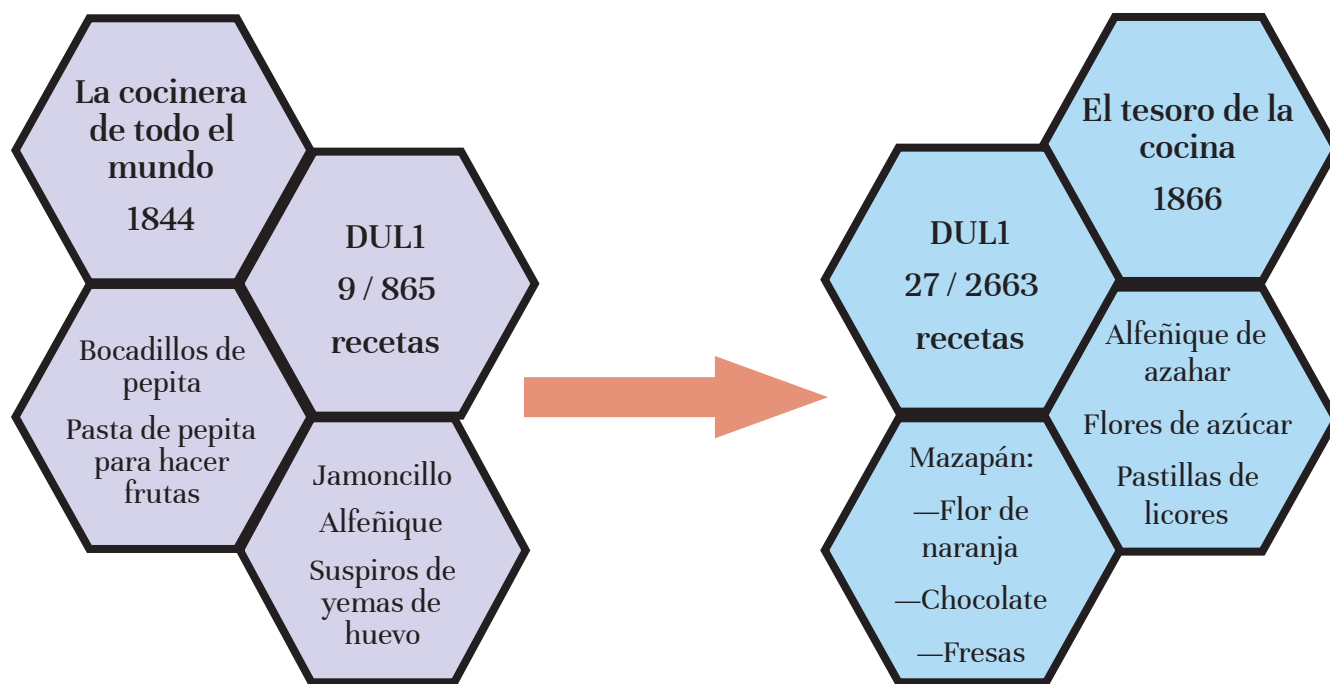
*Alfeñique de azahar*. TESC 0109 A 109 p. 23

3-40| Calderón, *La vida en México*, pp. 58,

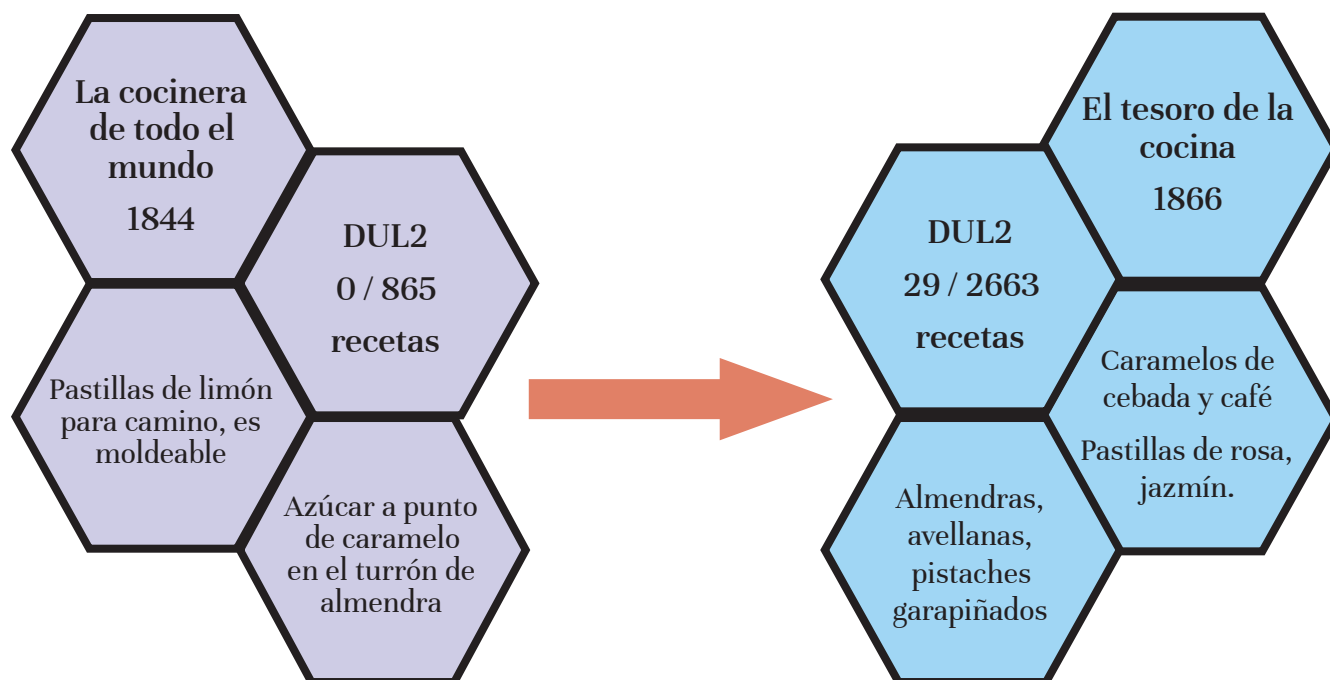
3-41| García, *Memorias de mis tiempos*, pp. 221-222, 334-335.

3-42| Calderón, *La vida en México*, p. 98.

ESQUEMA 3-1 Transición del dulce en los libros de cocina  
de Juan Nepomuceno del Valle  
DUL1 — Dulces moldeables. Elaboración propia.



ESQUEMA 3-2 Transición del dulce en los libros de cocina  
de Juan Nepomuceno del Valle  
DUL2 — Caramelos y garapiñados. Elaboración propia.



¿El caramelo fue un alimento de pleno consumo infantil en el siglo XIX? En la primera mitad de la centuria esta visión fue más marcada, sin embargo, con las dulcerías al estilo europeo, cuyos compradores tenían un poder adquisitivo mayor, y una reputación que cuidar ante la sociedad, notaremos un momento de transición de los usos culturales y sociales de los caramelos. Ángel de Campo en *Ocios y apuntes* (1890) escribió una metáfora completa dedicada a los caramelos de las distintas clases sociales del México decimonónico:

#### EL CAMELO

En un cornete azul de cristal de Bohemia, un dulce de fino y perfumado caramelo soñaba opíparos festines y se lamentaba.

La mesa del comedor estaba en desorden: dispersas sobre el arrugado mantel las migajas de pan, volcadas las copas con heces de vino, las cáscaras de las frutas enroscándose, las moscas revoloteando sobre los platos untados de salsa, inspeccionando las hojas de los cuchillos oxidados por el jugo de las naranjas o libando gotas de miel en las cucharas.

Todo indicaba un festín concluido, y aquel caramelo, que parecía un rubí, estaba triste. Lo habían olvidado en un juguete de tocador.

—Yo —decía— estaba predestinado para ser feliz; unos labios rojos, como yo, al besarme, sentirían toda la dulzura que encierro, y mi mayor placer sería que me astillaran unos perlados dientes... Conque después de salir del molde de la dulcería francesa: después de haber sido expuesto en un aparador de grandes cristales, de ser deseado por tantos ricos (porque ningún pobre se acerca a un luciente escaparate, temiendo que lo declaren ladrón); después de haber visto tantos coches, tantas sedas, ¡estar sepultado en una cajita de raso, ser regalado en año nuevo por un novio! Voy a envejecer aquí, a blanquearme como una cabeza canosa... ¡eso es horrible! Yo tengo títulos, y si no soy feliz ¿por qué será? Pero (olfateando) ¿Qué huele tan mal?

—Yo —dijo asomándose debajo de la mesa y con voz tímida, una charamusca— yo, que he sido arrojada por el hijo del portero en esta alfombra; yo, que soy feliz.

—¿Tú? (admiradísimo); explícame eso; ¿tú feliz? (con voz burlona) ¿tú, miserable indio de la raza de los dulces; tú, hijo del plebeyo piloncillo?

—Yo, yo soy feliz; mira...

—Hazme favor de no tutearme, que no somos iguales.

—Yo, mire usted (humillada), soy feliz, no porque me exponga en luciente escaparate, como usted dice; mi hogar es una mesilla grasienta donde me codeo con las pepitas tostadas, habas, garbanzos y arvejones, las alegrías y pepitorias; jamás atraigo las miradas de los poderosos, ¿quién se va a fijar en la mujer harapienta que me vende? Pero el niño, el pobre niño del pueblo me encuentra al alcance de un centavo, al ir al colegio me compra, me acaricia, me encierra en su bolsa desteñida junto a la rota

3-43| Ángel de Campo, *Ocios y apuntes. La rumba*, México, Promexa Editores, 1979, pp. 79-80.

3-44| LCTM V2 067 T8 007 p. 31.

3-45| Jean-Louis Flandrin, «La distinción a través del gusto», en: Philippe Ariès y George Duby (coords.), *Historia de la vida privada. Tomo 3. Del Renacimiento a la Ilustración*, Madrid, Tauros, 2001 (Minor): pp. 253-254.

3-46| Jean Anthelme Brillat-Savarín, *Fisiología del gusto*, Barcelona, Óptima, 2001: pp. 23, 29.

pizarra y el silabario deshojado; y si usted viera con qué placer endulzo sus pesares infantiles cuando burlando la vigilancia del bilioso y flaco dómine, me muerde y son disputados mis pedazos por los que no me poseen, y ¡cómo me cambian por pizarrines y canicas! Después disuelta, muero, sí, pero bajo a la tumba sin causar mal y arrojada por la naturalísima ley de la digestión; pero usted, dulce rico, ¡cuesta tan caro! Jamás sabrá lo que es ser comido por hambrientos labios, ¡eso es indescriptible! Cuando sea usted engullido y apenas saboreado por cansados paladares, causará dolores, lo detestarán y un médico ordenará que una purga barra con su personalidad dañosa...

Un poeta democrático, el grillo, que opina que los versos son algo como los caramelos para el espíritu, exclamó:

—Claro, por eso yo no le canto sino al pueblo...<sup>4-43</sup>

Ángel de Campo propuso claras dualidades con su metáfora del caramelo: las charamuscas de piloncillo, de módico precio para los niños humildes, y los caramelos franceses, costosos y siendo un distinguido regalo de un joven enamorado a su amada. A través del dulce se depositaron valores axiológicos de la sociedad mexicana del XIX: comer alimentos elegantes fue símbolo de distinción, y consumir alimentos de pobres era equivalente a declarar las carencias materiales personales.

Si analizamos el hecho de que *La cocinera* (1844) sólo tiene una fórmula de «Pastilla de limón para refrescar»,<sup>3-44</sup> que no perteneció a DUL2, y el uso de azúcar caramelizada para elaborar turrón, podemos notar la tendencia entre el incremento de caramelos, el afrancesamiento culinario a través de la elegancia y la distinción social, y el íntimo control de sabores y aromas de la sociedad de la década de 1860, al plasmarse en el diccionario de cocina numerosos caramelos perfumados.

La urbanidad y los buenos modales de las cortes europeas velaban por la reprobación y repugnancia de las costumbres del pueblo, y por ello las formas de comportarse, comer, beber y hasta oler siempre estuvieron vigiladas por el juicio de la «civilidad».<sup>3-45</sup> Como refirió Jean Anthelme Brillat-Savarin en su *Fisiología del gusto* (1826), el olfato fue un sentido que se cultivó de manera extendida, y para su complacencia nació la perfumería. Es más, cuando Brillat-Savarin se presentó en una fiesta con un invento que irrigaba perfume por la habitación, dijo deleitarse porque «los de mayor contento eran los que más mojados resultaron».<sup>3-46</sup>

A excepción de los garapiñados de nueces, almendras y pistaches, todos los caramelos de *El tesoro* (1866) emplearon algún tipo de perfume como el limón, café, flor de naranja, rosas u otras flores y aromáticos, con la finalidad de «refrescar» el aliento del

consumidor. Aquel afrancesamiento de la década de 1860 también se hizo presente en el control del hálito, para no causar desagrado entre personas refinadas, y que pudieron considerar el mal aliento, o hasta el aliento natural, como una falta de buenos modales y urbanidad.

Por su parte, las categorías DUL<sub>3</sub> de dulces cristalizados y compotas, DUL<sub>4</sub> de conservas, DUL<sub>7</sub> de dulces macerados se justifican a través del uso histórico de la sacarosa como agente conservante. Sidney Mintz asevera que esta función fue antiquísima, y el dominio de fabricar conservas como las mermeladas fue una acción gradual que tomó siglos. A mediados del XIX, el pueblo inglés ya estaba tan familiarizado con las mermeladas y jaleas, que formaban parte de su dieta diaria, debido a la gran disponibilidad de azúcar y las industrias transformadoras de conservas frutales.<sup>3-47</sup>

Para el caso de los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle, observaremos las siguientes incidencias:

- ▶ DUL<sub>3</sub> — 12 dulces cristalizados, almíbares y compotas en *La cocinera* (1844), contra 65 en *El tesoro* (1866), habiendo un aumento considerable entre recetarios (Ver Esquema 3-3).
- ▶ DUL<sub>4</sub> — 153 conservas y pastas dulces en el libro de cocina de 1844, siendo un número más representativo respecto a las 127 fórmulas del recetario de 1866 (Ver Esquema 3-4).
- ▶ DUL<sub>7</sub> — Respecto a dulces macerados, identificamos una relación de 1 contra 11 entre el recetario y el diccionario de cocina (Ver Esquema 3-7).
- ▶ Al sumar las tres subclases del azúcar como agente conservante, tenemos 166 fórmulas en *La cocinera* (1844) y 203 en *El tesoro* (1866), reportándose un ligero aumento en el último documento culinario de Juan Nepomuceno del Valle.

¿Cómo se interpretan dichos datos con la sociedad del decimonoño? Algunas proyecciones costumbristas y de viajeros, entre 1827 y 1850, señalaron que los calabazates, o la calabaza cristalizada fueron un dulce típico: Henry George Ward en sus viajes por Guadalajara reportó que en los portales se vendían «frutas de todas clases, loza de barro de Tonalá, grandes cantidades de zapatos, mangas, sillas de montar, pájaros en jaulas, dulces de calabazate y miles de chucherías».<sup>3-48</sup>

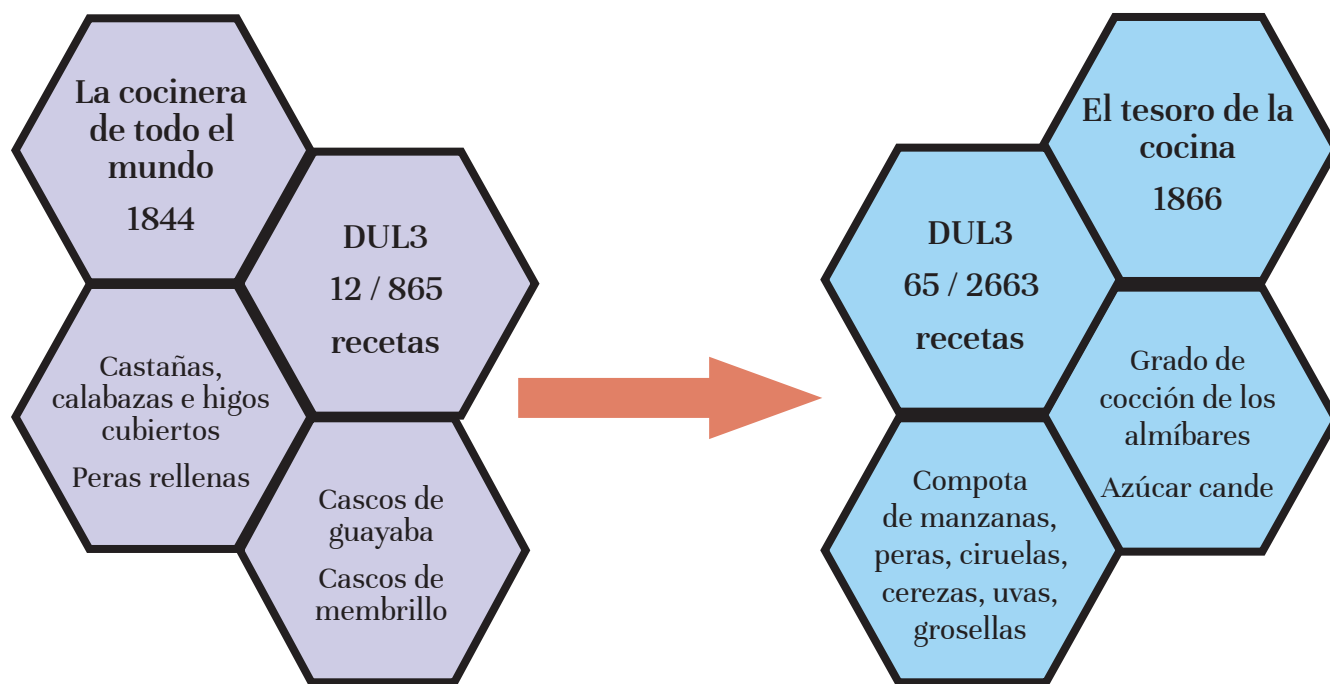
Algunos dulceros que retrató Manuel Payno en *Los bandidos de Río Frío* (1888) y *El fistol del diablo* (1859), novelas ambientadas en las décadas respectivas de 1830 y 1840, los merengues y calabazates fueron golosinas vendidas en las calles por estos personajes, quienes llevaban cajones llenos de confites.<sup>3-49</sup>

3-47| Mintz, *Dulzura y poder*, p. 172.

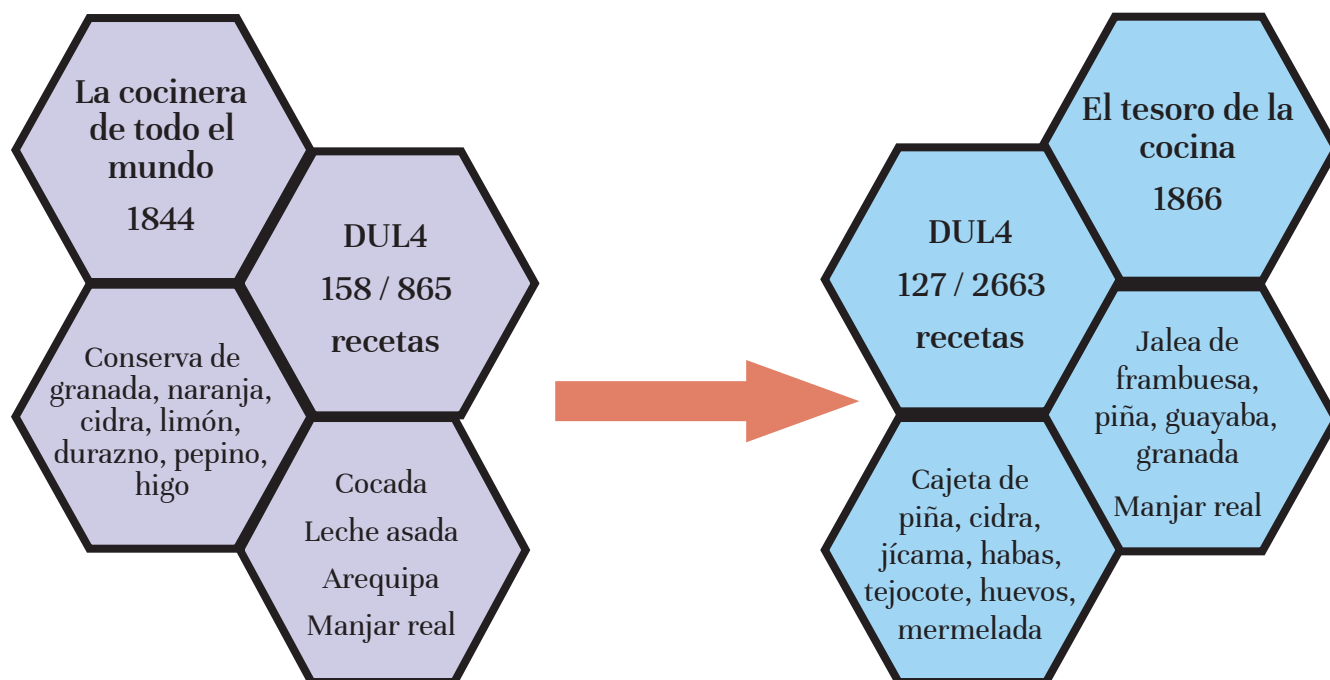
3-48| Henry George Ward, *México en 1827*, México, Fondo de Cultura Económica, pp. 684-685.

3-49| Manuel Payno, *Los bandidos de Río Frío*, México, Editorial Tomo, 2010: pp. 364-365; Manuel Payno, *El fistol del diablo, novela de costumbres mexicanas*, [8ª ed.] México, Porrúa, 2007 (“Sepan cuantos...”, 80), pp. 871-872.

ESQUEMA 3-3 Transición del dulce en los libros de cocina  
de Juan Nepomuceno del Valle  
DUL3 — Dulces cubiertos, almíbares, compotas. Elaboración propia.



ESQUEMA 3-4 Transición del dulce en los libros de cocina  
de Juan Nepomuceno del Valle  
DUL4 — Conservas, ates, cajetas, pastas. Elaboración propia.



Lo cierto es que los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle contienen fórmulas de higos, guayabas, membrillos y la «Calabaza cubierta», nombre técnico para referir al «Calabazate» que describieron los viajeros y costumbristas:

*Calabaza cubierta.* Se mondan éstas, se hacen trozos y se cuecen: luego se sacan y se van poniendo en una tabla al sol a que escurra bien y queden blancas; después se echan en la miel hasta que se concentren para irlos cubriendo.<sup>3-50</sup>

Por su parte, las conservas se plasmaron en la literatura de la época como un regalo de agradable aceptación: a Fanny Calderón y a su esposo, en la Hacienda Colón, el ama de llaves les regaló pasteles y conservas;<sup>3-51</sup> Guillermo Prieto recordó en sus memorias a los jóvenes enamorados quienes obsequiaban conservas a sus conquistas femeninas;<sup>3-52</sup> y García escribió que, familias y amigos se regalaban estos presentes dulces durante la cuaresma.<sup>3-53</sup>

Manuel Payno habló de las conservas en dos contextos sociales semejantes, y en manos de mujeres. Por una parte, en *Los bandidos de Río Frío* (1888), en la vecindad del asesinato de Tules, la casera preparaba conservas, postres de coco y almendra para vivir: «doña Rafaela, la que hace las jaleas y los ates [antes] de mamey, y a quien todos respetan, los puso en paz».<sup>3-54</sup> *El fistol del diablo* (1859) describió el funcionamiento de la confitería ficticia «Gran dulcería queretana y fábrica de chocolate», la cual fue fundada, trabajada y atendida por mujeres emprendedoras de una clase social modesta, y donde se podían ver a diario «largas filas de cajetas de Arequipa, de guayaba y de membrillo, secándose al sol; más allá hirviendo en los braseros los cazos de conservas y de mermelada».<sup>3-55</sup>

¿Por qué estas conservas estuvieron en manos femeninas? Carlos Zolla (1988) describió la importancia de las monjas en los procesos de conformación del dulce novohispano: ellas jugaron con los sabores nativos para crear confites con técnicas, ingredientes e instrumentos traídos de altamar; además enseñaron a las niñas y jóvenes a cocinar, bordar, tocar instrumentos, y los modelos de feminidad vigentes para la época. En este sentido, la dulcería conventual de Nueva España encontró un nuevo espacio en los hogares de las educandas de las monjas.<sup>3-56</sup>

Podemos pensar que para el siglo XIX algunas de esas niñas y jóvenes, quienes fueron o aún eran educadas por monjas, hacían dulces y conservas para su venta. Los libros de cocina fueron una nueva forma de introducir el dulce en los hogares letrados. Si se considera la intensificación y extensificación del dulce en el México del siglo XIX, el convento ya no era un lugar exclusivo para la

3-50| TESC 0515 C 052 p. 93, y LCTM V2 153 AP 083 p. 63.

3-51| Calderón, *La vida en México*, p. 284.

3-52| Prieto, *Memorias de mis tiempos*, p. 67.

3-53| García, *El libro de mis recuerdos*, p. 411.

3-54| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, pp. 416, 419.

3-55| Payno, *El fistol del diablo*, pp. 577-583.

3-56| Carlos Zolla, *Elogio del dulce. Ensayo sobre la dulcería mexicana*, México, Tezontle — Azúcar S.A. — Fondo de Cultura Económica, 1988, p. 152.



3-57| Calderón, *La vida en México*, pp. 94-95, 125, 239.

3-58| Françoise Xavier Guerra, *Modernidad e independencias. Ensayos sobre las revoluciones hispánicas*, Madrid, Mapfre, 1992: p. 47.

elaboración y venta de dulces, pero sí fue uno de los primeros sitios en el país donde se les enseñaban a las señoritas a dominar la cocina del azúcar.

Es más, en las expediciones de Fanny Calderón de la Barca por algunos conventos femeninos de decimonono mexicano, nunca faltaron en la mesa de los visitantes las jaleas, mermeladas, flanes, confituras, helados, ni arroz con leche, y por tal abundancia de azúcar, ella declaró sentirse como «en el más mundano de los cafés».<sup>3-57</sup>

La referencia que Fanny Calderón hizo sobre el café fue un punto crucial sobre la transición de las conservas dulces hacia la segunda mitad del siglo XIX, y es que todos los costumbristas ya no documentaron conservas, jaleas ni cajetas dentro de los textos que retrataron las décadas de 1860 y 1870, más bien hubo un creciente interés por elegantes banquetes y cafés.

Para Xavier Guerra (1992), un elemento indispensable para la conformación de la modernidad del decimonono fueron los espacios de nuevas sociabilidades; en estos convivían las élites de forma directa con el pueblo, ahí se formaba la opinión pública: «las tertulias de todo tipo, en los grupos formados alrededor de un periódico, en los cafés, en las sociedades literarias, en diversas sociedades, se forman y se reúnen los miembros de la élite revolucionaria».<sup>3-58</sup> El dulce acompañó estas dinámicas sociales a manera de café con leche endulzado, postres y pastelillos.

Podemos notar dos momentos históricos entre los recetarios de Juan Nepomuceno del Valle: el primero en las décadas de 1830 y 1850 donde las conservas y confites jugaron un papel apegado a las tradiciones hispánicas y conventuales, y este fue el espíritu de los libros de cocina como *El cocinero mexicano* (1831), *La cocinera de todo el mundo* (1844), y el *Novísimo arte de cocina* (1831 y 1853). En la década de 1860, hubo un afrancesamiento social y culinario en los espacios de comer, beber y convivir, como lo fueron los cafés, restaurantes, pastelerías y dulcerías al estilo europeo, y ese espíritu fue propio de *El tesoro de la cocina* (1866).

Ejemplo de esta transición y las nuevas sociabilidades fueron los banquetes y comidas que documentó José Tomás de Cuéllar en sus novelas *Ensalada de pollos* (1869), *Baile y cochino* (1886), *Las jamonas* (1871) y *Los fuereños* (1883), donde jamás entraron en escena las conservas ni los confitados, y los cafés ganaron el terreno de las sociabilidades modernas. Pero en *Historia de Chucho el ninfo* (1871), novela ambientada en 1840, se habló de los bailes populares y cómo «algunas ancianas y señoritas serias tomaron chocolate y

dulces, conservas, bizcochos y un vasito de leche endulzada»,<sup>3-59</sup> aspecto que siguió vinculando a las mujeres —en especial a las mayores— con las conservas dulces.

Si las cifras de dulces cristalizados, conservas y pastas dulces reportaron un ligero aumento entre 1844 y 1866, ambos recetarios de Juan Nepomuceno del Valle las consideraron importantes, y se leeyó la continuidad histórica desde el período novohispano. Lo anterior también refuerza la hipótesis de Sidney Mintz sobre el triunfo del azúcar en las sociedades por su familiaridad y extendidos y nuevos usos, devenidos de la mayor disponibilidad, y así las conservas se transformaron durante el siglo XIX en alimentos altamente energéticos del menú burgués.<sup>3-60</sup> Para México, a través de los recetarios de Juan Nepomuceno del Valle, presenciaremos el triunfo del azúcar ya no como conservante, sino como endulzante hacia la década de 1860 con las evidencias dentro de *El tesoro de la cocina*.

Otra importante transición culinaria del dulce entre los recetarios de Juan Nepomuceno del Valle fueron las categorías de dulces generales (DUL5), como yemitas, turrone, camotitos y la repostería (DUL6), caracterizada por ser piezas montadas, gelatinas, cremas, por mencionar algunos. En la categoría DUL5 (Ver Esquema 3-5) hallamos una relación de 11 a 26 entre *La cocinera* y *El tesoro*, reportando un ligero aumento, mientras que en DUL6 (Ver Esquema 3-6) se observó que el recetario de 1844 contuvo solo cinco fórmulas de repostería, que por su lado se condensaron 148 en el diccionario de cocina, reportando un aumento significativo hacia 1866.

¿Las cifras anteriores reflejaron el auge de la repostería profesional sobre la dulcería más tradicional?, ¿el aumento de recetas de repostería estuvo vinculado al proceso de afrancesamiento de la segunda mitad del siglo XIX? Analicemos en primera instancia el caso de los dulces generales, comenzando por las yemitas, unas golosinas recurrentes en el costumbrismo de la época, ya que fueron regalos, y también se vendían por los dulceros de la Ciudad de México, como lo indican algunos textos sobre las décadas de 1830 y 1840.<sup>3-61</sup>

Otro dulce muy importante para la época fueron los «camotitos de Santa Clara», una especialidad vinculada a la religión católica: en la feria de la Virgen de San Juan de los Lagos, Payno aseguraba que había «Camotes de Querétaro, camotitos de Santa Clara de Puebla» entre muchos otros dulces, confites y bizcochos.<sup>3-62</sup> Casilda de *Los bandidos de Río Frío*, al refugiarse en un convento, elaboraba éstas y otras golosinas:

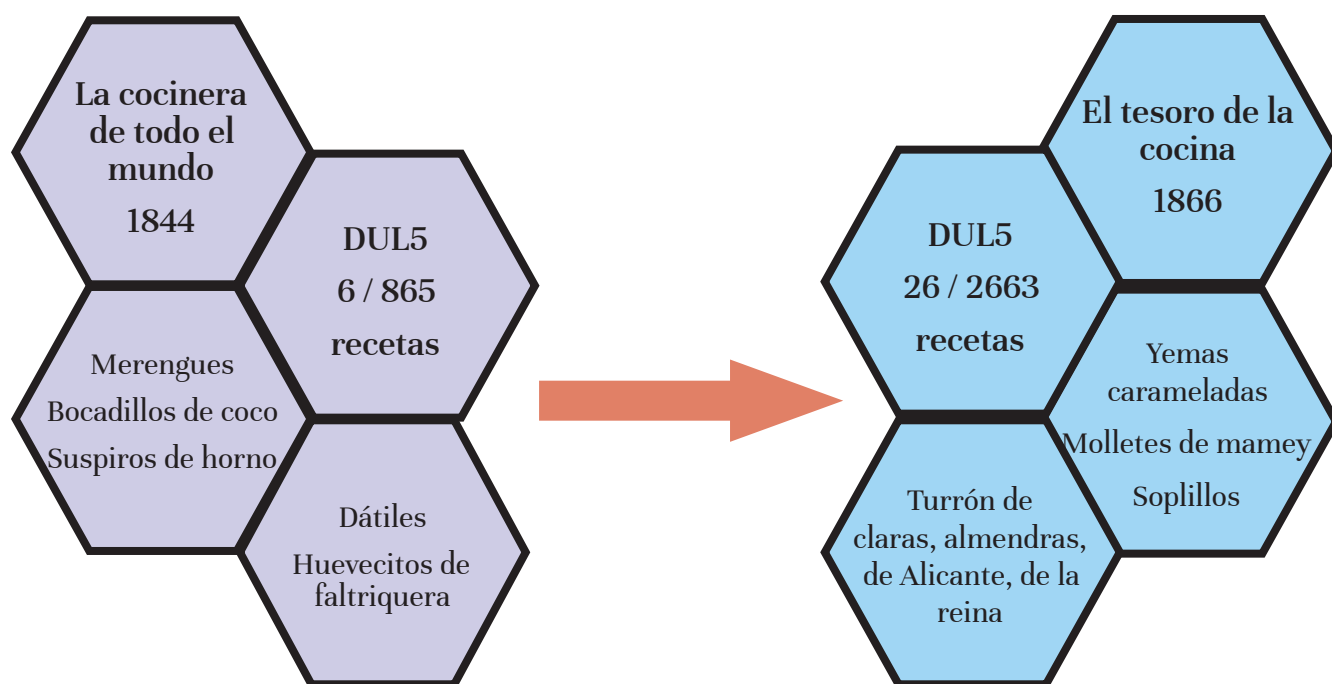
3-59| José Tomás de Cuéllar, *Historia de Chucho el Niño escrita por Facundo. Con datos auténticos, debido a indiscreciones femeniles (de las que el autor se huelga)*, México, Ignacio Cumplido, editor é impresor, 1871 (*La linterna mágica*, v 2), pp. 57-58.

3-60| Mintz, *Dulzura y poder*, p. 233.

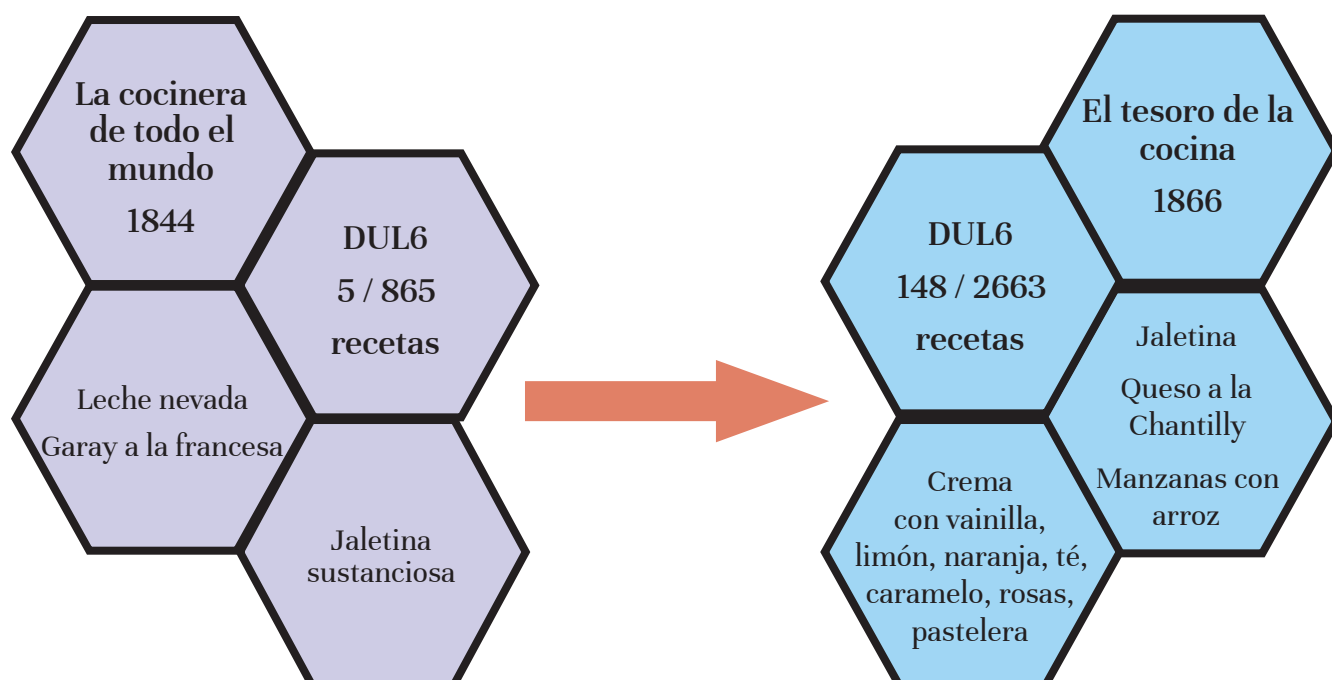
3-61| García, *El libro de mis recuerdos*, pp. 334-335; Payno, *Los bandidos de Río Frío*, pp. 34, 158, 364-365.

3-62| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, pp. 667-670.

ESQUEMA 3-5 Transición del dulce en los libros de cocina  
de Juan Nepomuceno del Valle  
DUL5 — Dulces (denominación general). Elaboración propia.



ESQUEMA 3-6 Transición del dulce en los libros de cocina  
de Juan Nepomuceno del Valle  
DUL6 — Repostería. Elaboración propia.



su habilidad para la cocina, y especialmente para los pasteles y postres, le habían granjeado el cariño, no sólo de la religiosa a cuyo cargo estaba, sino de toda la comunidad. Casilda, concluidas sus obligaciones diarias del aseo de la celda y costura, se dedicaba a hacer camotitos, que rivalizaban con los de Puebla, y las famosas empanadas de San Bernardo, que servían diariamente en la mesa de las casas aristócratas y solariegas de México.<sup>3-63</sup>

Un último referente que tenemos de los camotitos fue la queja que hicieron algunas personas sobre los gastos del ejército mexicano: «esos granaderos que se desayunan café con leche y en la comida les sirven hasta camotitos de Santa Clara».<sup>3-64</sup>

Para aclarar el caso de los dulces anteriores, los libros de cocina de Juan Nepomuceno sí contienen recetas de yemitas, pero no de camotes dulces —aunque sí camotes rellenos de picadillo—. Por otra parte, en el *Nuevo cocinero mexicano* de 1888 sí identificamos estas golosinas,<sup>3-65</sup> y cabría preguntarnos ¿los camotitos fueron una fórmula que se transmitió de manera oral, de generación en generación y no tanto por libros de cocina?, ¿con la secularización devenida de la Guerra de Reforma, las recetas conventuales dejaron de ser saberes privados y formaron parte del acervo culinario de los mexicanos letrados de la época? Responder estas preguntas implicaría una comparativa más extensa de recetarios decimonónicos y novohispanos, incluyendo las numerosas ediciones del *Cocinero mexicano*, y cuyo alcance no podría abarcarse en esta investigación, pero lo cierto es que las tradiciones culinarias orales se reforzaron con los recetarios impresos.

En la rama repostera donde se presencié un incremento significativo de fórmulas entre *La cocinera* (1844) y *El tesoro* (1866), se considera un efecto directo del afrancesamiento vivido durante la monarquía de Maximiliano de Habsburgo. Tomemos el caso de las gelatinas o jaletinas, un postre cuyo surgimiento en la cultura culinaria escrita mexicana data del XIX, y sólo se presentaron en contextos muy elegantes, y de manera más recurrentes en la segunda mitad del siglo. En *Los mexicanos pintados por sí mismos* (1854), obra que retrataba algunos de los tipos sociales vigentes, en el artículo dedicado al abarrotero, dice que en sus salidas a cafés y restaurantes con amigos, «no solo toma chocolate, sino que sacia el apetito atrasado que tiene de sorbetes, pasteles, jaletinas, y obliga a sus comensales a pedir con franqueza café, licores y soletas; paga por todo».<sup>3-66</sup>

De igual forma, José Tomás de Cuéllar en *Las jamonas*, novela sobre las costumbres de los mexicanos de la década de 1870, las jaletinas y pastelillos estuvieron presentes en las elegantes mesas de banquetes, y los caballeros menos distinguidos presentaban

3-63| Idem, p. 412.

3-64| Idem, p. 405.

3-65| *El nuevo cocinero mejicano en forma de diccionario*, México - París, Librería de la Vda. De Ch. Bouret, 1888, p. 128.

3-66| Juan de Dios Arias, «El cajero», en *Los mexicanos pintados por sí mismos*, México, Centro de Estudios de Historia de México CONDUMEX, 1989: p. 63.

3-67| José Tomás de Cuéllar, «Las jamonas», en *Gran colección de la literatura mexicana. Los relatos de costumbres*, [Coord. Silvia Molina], México, Promexa, 1985, pp. 164-165.

3-68| LCTM V2 064 T8 004 p. 29.

3-69| TESC 1356 J 016 p. 254.

problemas al servirle estos postres a las damas.<sup>3-67</sup> Las jaletinas en los libros de cocina de Juan Nepomuceno pasaron por transiciones en ingredientes y terminología; las del recetario de 1844 el colágeno para elaborar la gelatina se extrajo por medio de la ebullición de huesos y cartílago de las patas de animales como se muestra a continuación:

#### 4. Jaletina sustanciosa.

Se cuecen las manitas de carnero y se les quita toda la carne y el pellejo, de suerte que se quede la canilla pelada solo con el tuétano: estas se majan con patas de pollos y gallinas, y se ponen a cocer en una olla con agua y azúcar suficiente, rajas de canela y dos o tres clavos de comer enteros: se le tapa la boca a la olla con un plato y masa, para que no se evapore la sustancia y hierva hasta que se conozca que ha consumido la tercera parte del agua; entonces se quitará del fuego para que repose un rato, y antes que se enfríe se ata una servilleta por las cuatro puntas, mojada a los pies de un taburete vuelto, y con un traste debajo para colar aquel caldo de patas cocidas: esto se hará aun estando el caldo caliente para que del mismo platón ò traste se eche en cáscaras de naranjas sin ácido, en cascarones de huevos o en lo que se quiera: se le echa encima gragea y canela en polvo.<sup>3-68</sup>

La extracción de los compuestos gelificantes para la jaletina en *La cocinera* (1844) fue tradicional: hervir por horas huesos de animales con azúcar y especias. La misma receta de «Jaletina sustanciosa» también formó parte del acervo general de *El tesoro* (1866);<sup>3-69</sup> sin embargo, la de «Jaleas para platillos intermedios» mostró aspectos importantes sobre el afrancesamiento, comenzando por el título «jalea», una pseudo traducción del francés *gelée* —gelatina—, lo cual fue intento de traducción de una receta francesa. El siguiente punto remarcable es el uso de cola de pescado, un agente gelificante distinto, moderno y especializado, y la cantidad en gramos, signo de modernidad.

JALEAS para platillos intermedios. Para llenar doce tarritos con jalea o sea un cuartillo, se pondrá en infusión durante doce horas quince gramos de cola de pescado, mudando dos veces el agua; pasado este especie se echa en medio cuartillo de nueva agua bien clara, y luego que se haya disuelto se cuele. Aparte de esto se habrá dispuesto un almíbar hecho con una libra de azúcar blanca y la cuarta parte de un cuartillo de agua. Estos dos líquidos constituyen la base de la jalea, no siendo necesario más que mezclarlos y añadir el jugo de las frutas o licores que han de comunicar el sabor y aroma. Se llenan los tarros, ya sean de porcelana, cristal, o copas, con jarabe, cola y jugo de las frutas, o si se quiere con licores como marrasquino, noyó, anisete, ron, etc. Si se quiere de vainilla se pondrá en infusión con el almíbar, y para rosa se echará un poquito de esencia con la punta

de un alfiler: se catan estas mezclas para dejarlas en el punto de sabor que se desea, pudiendo variarlo en distintos tarros, según el gusto de cada convidado. Para hacer la jalea en un solo molde se emplearán veinticinco gramos de cola, y aunque es cierto que hasta cierto punto disminuye y encubre la actividad del aroma, también lo es que le comunica más consistencia para que se sostenga después de sacada del molde. Después de verificada esta operación se deja toda la noche en un paraje donde haya una temperatura a lo más de diez a doce grados en el centígrado, para que se cuajen, que se conseguirá más pronto cuanto mayor sea el frío: en tiempo de calor es necesario poner los tarros o molde en un lebrillo lleno de nieve machacada. Si se hace uso de aquellos, se sirven en un plato, pero la que se ha hecho en molde, se vuelca en una fuente volviéndola boca abajo, después de haberlo metido un instante en agua hirviendo. Si se hacen las jaleas en verano se emplearán los zumos de grosella, frambuesa, fresa o cereza, ya separados o bien reunidos todos, bajo el nombre de las cuatro frutas, después de haberlas estrujado y colado por tamiz. En esta estación y echando mano de estos jugos acuosos, debe aumentarse la dosis de cola para darles consistencia: también es necesario realzar el sabor de algunos, añadiéndoles un poquito de ácido de limón. Para confeccionar la jalea de flor de naranja, se pone una onza de aquella reciente en infusión en el almíbar.

Se dará color a las jaleas de frutas con la laca rosa superior, que se desleirá en un platillo o taza con un poquito de agua.

Si se quiere clarificar la cola se le añadirá el zumo de medio limón, o un polvo de ácido tartárico disuelto en poca agua. Debe escogerse aquella transparente y sin olor. Los zumos de las frutas no se han de echar en vasijas estañadas, ni tocarse con cucharas de este metal, debiendo entenderse esta advertencia para todas las jaleas.<sup>370</sup>

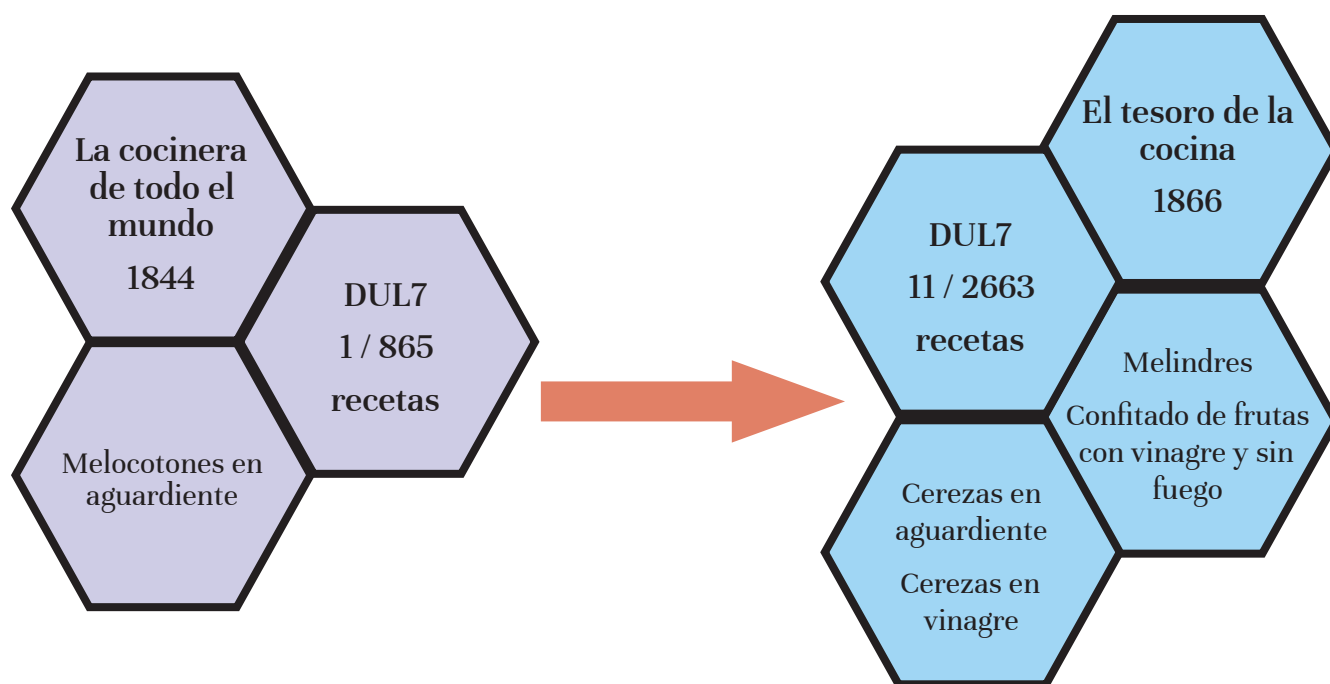
3-70 | TESC 1343 J 003 p. 251.

3-71 | LCTM V2 062 T8 002 p. 29.

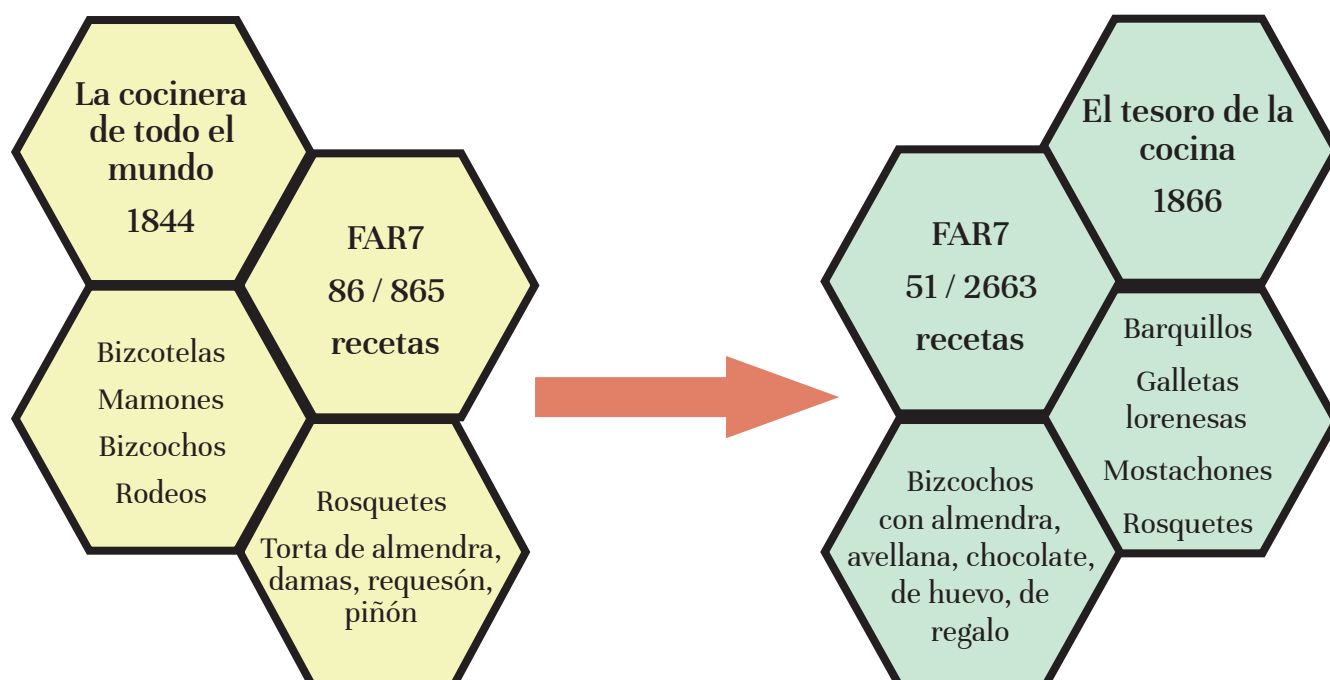
Las jaleas —*gelée*— y jaletinas fueron elementos de transición hacia el afrancesamiento, y postres distinguidos entre las sociedades decimonónicas de los 60's, debido al tiempo y pericia que conllevaba su elaboración. Otro tipo de postres que fueron recurrentes y cuyo auge se observó a través del costumbrismo y los recetarios, fueron las natillas y cremas elaboradas con huevo, leche o nata de leche. Estas preparaciones de repostería fueron apenas notables en el libro de cocina de 1844, tomando el caso de la «Leche nevada»,<sup>371</sup> aunque los relatos costumbristas de aquella época sí hablan de las natillas vendidas en cafés y lecherías en las décadas de 1830 y 1840:

En otros cafés y lecherías como el de Minería, situado en los bajos edificios así llamado, donde está la imprenta de Fomento, y los denominados Gran Café de las Escalerillas, Café Nacional, Puente de San Francisco, Rejas de Balvanera, Mariscal y otros, tomábase atole de leche, blanco o ligeramente rosado, con bizcochos o tamales cernidos y además, por la tarde y noche,

ESQUEMA 3-7 Transición del dulce en los libros de cocina  
de Juan Nepomuceno del Valle  
DUL7 — Conservas dulces por maceración. Elaboración propia.



ESQUEMA 3-8 Transición de los farináceos en los libros de cocina  
de Juan Nepomuceno del Valle  
FAR7 — Bizcochos y galletas. Elaboración propia.



arroz con leche, natillas, bien-me-sabe, leche crema, jericalla y otros dulces por el estilo. En algunos establecimientos como el de Balvanera, servíase, al medio día, la refrigerante cuajada [...].

Las lecherías hallábanse generalmente instaladas en grandes accesorias, en las que había media docena de mesitas cuadradas, negras, con sus cubiertas pintadas a imitación de Mármol; un armazón y mostrador en un rincón, un quinqué de aceite que pendía del techo, un escaparate con los platillos de dulce y, a la puerta, sobre una mesita de palo blanco, un gran lebrillo lleno leche ya hervida y a la que el enfriamiento había creado una gruesa nata, que más tarde debía recogerse para las sabrosas natillas que se expendían por la tarde y noche.<sup>3-72</sup>

Antonio García Cubas complementó el cuadro sobre las cremas en las comidas de bautizos, y la inherente inclinación francesa de estos postres: «No escasean buenos vinos para los hombres, licores finos para las damas y golosinas para los niños, como cremas de varias clases, natillas y confituras de las afamadas dulcerías francesas como “El Paraíso Terrestre” y “Devers”». <sup>3-73</sup>

Aquellas «cremas de varias clases» fueron las que Juan Nepomuceno del Valle inscribió en *El tesoro de la cocina* (1866): crema con vainilla, limón, naranja, chocolate, café, té, caramelo, flan, de flor de naranja, con esencia de rosa, sambaglione [sabayón], báquica, de apio, angélica, de almendras dulces<sup>3-74</sup> fueron algunas de las numerosas cremas que se documentaron en el diccionario de cocina, corroborando una transición hacia el afrancesamiento culinario. Es más, la primera fórmula que aperturó estos postres fue un tratado preciso de la elaboración, y precauciones al cocinar estos postres de huevo, leche y azúcar:

CREMAS. Cuanta más clara de huevo entre en su preparación más fácilmente se espesarán, pero también serán menos delicadas: también pueden hacerse sin clara; mas en este caso necesitan cocerse más.

Es mucho mejor servir la crema en tarritos pequeños hechos al intento: se da color por encima con caramelo, que se extiende con las barbas de una pluma, o se cubre con grajea. Si se ha de servir en un plato, se coloca este sobre agua hirviendo para que se cuaje, y se dora después por encima, pasando la paleta echa ascua, después de haberla polvoreado con azúcar. Cuando está fría, se presenta a la mesa.<sup>3-75</sup>

¿El afrancesamiento y refinamiento culinario de 1860 vino acompañado de menores esfuerzos para la mandíbula a la hora de comer? La respuesta es afirmativa, al igual que la importancia de los subproductos animales sobre el ámbito de la repostería, incluyendo los derivados de leche, huevo, y el cartílago animal para transformarlo en gelatina.

3-72| García, *El libro de mis recuerdos*, pp. 270-271.

3-73| *Idem*, p. 243.

3-74| Respectivamente:

TESC 0815 C 352 p. 157.

TESC 0816 C 353 p. 157.

TESC 0817 C 354 p. 157.

TESC 0818 C 355 p. 157.

TESC 0819 C 356 p. 157.

TESC 0820 C 357 p. 157.

TESC 0821 C 358 p. 158.

TESC 0822 C 359 p. 158.

TESC 0823 C 360 p. 158.

TESC 0824 C 361 p. 158.

TESC 0825 C 362 p. 158.

TESC 0826 C 363 p. 159.

TESC 0828 C 365 p. 159.

TESC 0829 C 366 p. 159.

3-75| TESC 0814 C 351 p. 157.



3-76| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, p. 393.

3-77| Idem, pp. 12-13.

3-78| Payno, *El fistol del diablo*, p. 71.

3-79| Ángel De Campo, «La rumba», en: *Ocios y apuntes. La rumba*, México, Promexa editores, 1979, p. 729.

Los bizcochos dulces de las categorías FAR7 (Esquema 3-8), FAR8 (Esquema 3-9) y FAR9 (Esquema 3-10), en *La cocinera* (1844) sumaron 136 fórmulas en conjunto, y 152 en *El tesoro* (1866), por lo cual hubo un pequeño aumento de recetas farináceas dulces entre ambos.

Tanto el costumbrismo como los relatos de viajeros del XIX reflejaron la importancia de los bizcochos en reuniones formales, informales, con atribuciones religiosas o no, en estratos sociales populares y elitistas. Algunos casos fueron la pordiosera en *Los bandidos de Río Frío* (1888) quien compró una cuartilla de bizcochos a una niña desamparada,<sup>3-76</sup> la mujer indígena, pero «de razón», quien los domingos y días de visitas comía bizcochos traídos de la capital,<sup>3-77</sup> y los párrocos y militares quienes en sus reuniones políticas, bebían chocolate con bizcochos.<sup>3-78</sup> En *La Rumba* (1890) de Ángel de Campo, novela sobre las costumbres en el Porfiriato, aun se aprecia la vigencia del párroco bebiendo chocolate con bizcochos:

La criada desapareció de la entornada puerta para traer el chocolate en una gran charola sembrada de bizcochos, que rodeaban a un pocillo rebosante en espuma. Tanteó la temperatura con una sopa el cura y encontrándola alta, hizo a un lado la merienda y prosiguió humedeciéndose los labios con un trago de agua.

[...] Partió en dos, lustroso y tostado hueso de manteca: tomólo con dos dedos y lo hundió suavemente en la espuma del [chocolate] «Flor y Campana». Abrió las fauces cuan grandes eran, alzó la sopa y entrece-rrando los ojos y dilatando las ventanas de la nariz, saboreó gran rato.<sup>3-79</sup>

Los datos del costumbrismo y de los libros de cocina implicaron continuidades en los usos sociales y culinarios de los bizcochos y pastelillos durante el XIX, y en numerosas ocasiones estuvieron vinculados con la bebida de cacao, y su venta en espacios públicos.

Para finalizar, analizaremos algunos datos comparativos sobre las categorías nominales de edulcorantes y frutas en ambos libros de cocina, principales elementos en la elaboración de dulces y postres. En el caso específico de los endulzantes, el azúcar blanco fue el preferido en ambos libros de cocina (ver Tabla 3-3), seguida por el almíbar de azúcar, miel y en menor medida el piloncillo, melote, melado y melcocha. En primer momento se notará la diversificación los tipos de azúcar entre *La cocinera* (1844) y *El tesoro* (1866): en el diccionario de cocina se identificaron el azúcar cande, rosada, terrones, de Holanda y superfina, por mencionar algunas, y esto se leerá como una ramificación tecnológica para la obtención de azúcar de calidades «superiores» en la década de 1860.

El uso extendido de almíbar reveló un grado de procesamiento de la sacarosa, y que resulta de la cocción de azúcar con agua; contamos con 268 usos de almíbar en *La cocinera* (1844), y 459 en *El tesoro* (1866). Hay un aumento significativo entre recetarios, aunque en el diccionario de cocina notaremos su interés por las técnicas de elaboración de almíbares y caramelos, y se aperturó un tratado completo con los conocimientos necesarios para esta área necesaria en la confitería y repostería:

ALMIBARES. (Grados de cocción de los) Varios son los grados de cochura que se da a los almíbares, y esto no es en verdad indiferente para cada clase de trabajo. Indicaremos pues lo más usuales, cuyos nombres son: Bañado pequeño y grande, alfajorado pequeño y grande, soplado, pluma o bolilla, bola o grande pluma, cascado pequeño y grande, y caramelo.<sup>3-80</sup>

El resto de los tratados de almíbar explicaron los puntos del azúcar arriba mencionados.<sup>3-81</sup> La miel fue un endulzante más tradicional y antiguo con respecto al azúcar, e identificamos una relación de 24 usos en *La cocinera* (1844) y 73 en *El tesoro* (1866), excluyendo la miel de piloncillo.

A pesar de haber un aumento considerable en el uso de miel entre el recetario de 1844 y el de 1866, surgen interrogantes sobre este endulzante, y es que Juan Nepomuceno del Valle dedicó un tratado completo de diez páginas de apicultura —llamado «COLMENAS»— en la sección de preguntas y respuestas de *La cocinera de todo el mundo* (1844), explicando en sus palabras que: «Estando tan extendido en este departamento el cultivo de abejas, nos ha parecido conveniente no privar a nuestros suscritores de un artículo de tanta utilidad, por conclusión de esta obra».<sup>3-82</sup> En este sentido, y de acuerdo con el impresor, él tuvo una firme postura que en beneficio de la agroindustria, convenciendo a los lectores sobre la importancia culinaria, casera y económica de las actividades apícolas:

P. ¿Qué ventajas produce un colmenar?

R. Las dos importantes producciones de cera y miel, que tanto uso tienen en la industria rural y doméstica, y cuyo comercio es tan lucrativo.<sup>3-83</sup>

*El tesoro de la cocina* (1866), como se ha analizado al principio del capítulo, compartió más de setecientas entradas con *La cocinera de todo el mundo* (1844), pero este tratado de apicultura no formó parte del diccionario de cocina. Podemos pensar en toda clase de hipótesis para justificar esta omisión, desde descuidos editoriales de la imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, un desencanto del editor por el poco éxito personal o familiar en la industria apícola, las consecuencias ambientales y comerciales luego de la interven-

3-80| TESC 0123 A 123 p. 26.

3-81| TESC 0124 A 124 p. 26.

TESC 0125 A 125 p. 26.

TESC 0126 A 126 p. 26.

TESC 0127 A 127 p. 26.

TESC 0128 A 128 p. 26.

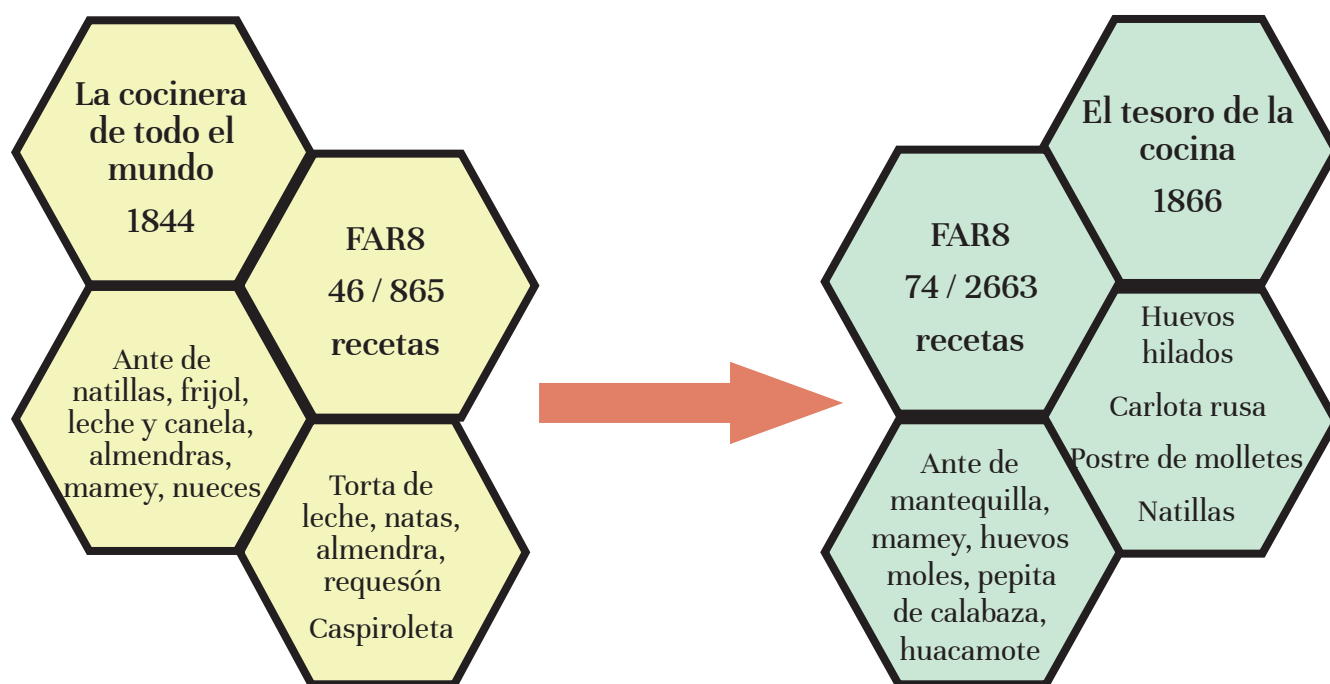
TESC 0129 A 129 p. 27.

TESC 0130 A 130 p. 27.

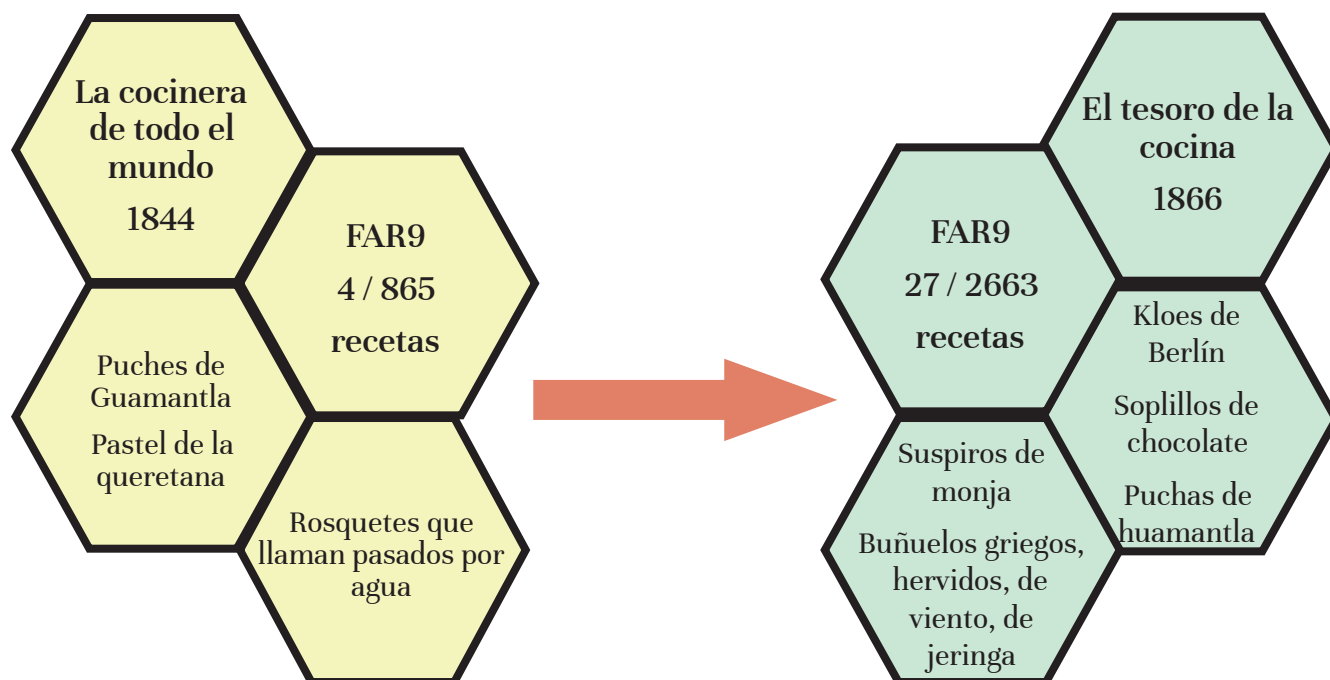
3-82| *La cocinera de todo el mundo*, v2, pp. 205-215.

3-83| *Ibidem*.

ESQUEMA 3-9 Transición de los farináceos en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle  
 FAR8 — Antes y pastelillos. Elaboración propia.



ESQUEMA 3-10 Transición de los farináceos en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle  
 FAR9 — Método mixto. Elaboración propia.



ción norteamericana y la Guerra de Reforma, o cambios socioculturales y mercantiles que desplazaron endulzantes tradicionales por otros modernos, como la azúcar refinada. ¿Cuál fue la postura de *El tesoro de la cocina*? El diccionario culinario prefirió el azúcar, y es claro en «MIEL (Uso de la) en lugar de azúcar», fórmula en donde la miel se empleó como sustituto para la sacarosa.

MIEL (Uso de la) en lugar de azúcar. Tómense cuatro libras de miel común, dos libras de agua; disuélvase o derrítase la miel a un fuego manso; cuando esté derretida, se pone en ella carbón seco, sonoro, recién hecho y ligeramente quebrantado, en cantidad de una libra, cuidando de que no lleve cisco, ni polvo de carbón, ni tizos. Si no hay la seguridad de tener a mano carbón recién hechos, se encenderá el que se tenga, y se echará hecho ascua en la miel: se hará hervir todo junto a un fuego suave, sin menear los carbones para no desprender polvo con los rudimentos; solamente se harán hundir de cuando en cuando los carbones con el revés de la espumadera. Se formará un hervor en el medio, y el carbón se retirará a la circunferencia con unas espumas muy espesas. Cuando se comience a espesar la miel, lo cual se conocerá sacando unas gotas en un plato, se quitará el carbón con la espumadera y se colará el líquido por un lienzo blanco y suficientemente fino, para que el polvo no pase con la miel. Se volverá ésta al fuego para acabarla de espumar y de cocer. Para conocer cuando la miel está cocida en la verdadera consistencia de almíbar, se echará un poco en una jícara de agua fría, y no estará cocida hasta que se precipite al fondo de la jícara en forma de glóbulos. Cuatro libras de miel dan cerca de dos libras de un almíbar muy claro.

Los habitantes de los pueblos cortos pueden conservar este almíbar para usarla como la de la azúcar.

Debe usarse carbón sin repugnancia, porque es un cuerpo puro, y no tiñe los líquidos en que se cuece.<sup>3-84</sup>

En palabras del impresor, la miel tuvo tres desventajas en su uso como endulzante: su propensión a fermentarse, el mayor tiempo de cocción, y el menor grado de dulzor otorgado al alimento:

*Miel.* (Modo de hacer buen dulce con). Hágase el almíbar como se ha dicho en el artículo anterior, póngase después la fruta tal como albaricoques, ciruelas, membrillos etc. La miel es conveniente para los dulces en jalea, porque la grande ebullición que se necesitaría para llegar al grado de consistencia que las jaleas requieren, haría perder el gusto a la fruta, y sobre todo aquel agridulce tan grato que tiene la jalea de grosella.

Los que gustan de mucho dulce deben poner una libra de almíbar de miel para cada libra de fruta; los demás que sean menos afectos al demasiado dulce deberán emplear tres cuarterones del almíbar de miel por cada libra de fruta.

3-85| TESC 1651 M 111 p. 315.

3-86| Calderón, *La vida en México*, p. 271.

3-87| Guía, *Tesoro de la cocina*, p. 178.

3-88| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, pp. 201, 419, 846.

Para que estos dulces se conserven es menester que estén más cocidos que si se confitasen con azúcar. Cuando el almíbar no está bien hecho y que las frutas no han cocido bien en ella, la miel experimenta una nueva fermentación que la tuerce o vuelve agria. Comunica mal gusto a la fruta que se ha querido confitar, y ésta se enmohece y se pierde.<sup>3-85</sup>

Lo anterior no sugiere el desprecio de la miel en la década de 1860, más bien, su menor uso con respecto al azúcar se hizo evidente al no poder cumplir con las mismas funciones de la sacarosa como conservante y endulzante, debido a que la segunda depende directamente de la eficiencia de la primera.

El melote, melado, melcocha, piloncillo y panocha, endulzantes no refinados, fueron los menos empleados en los recetarios. En 1840 la viajera española Fanny Calderón de la Barca dijo que en la hacienda azucarera de Cocoyotla en Tierra Caliente se hacía «panoja», azúcar sin refinar que, según ella, el pueblo prefería al refinado.<sup>3-86</sup> Este hecho denotó la relación de las clases populares con endulzantes menos costosos y procesados como el piloncillo; sin embargo, el hablar del gusto del pueblo implicó una construcción sociocultural más compleja, incluido el sabor, la familiaridad con azúcares menos refinados como la miel de maguey y la de abeja melipona, o incluso una respuesta cultural contra los elegantes confites de azúcar refinada.<sup>3-87</sup> En este sentido, los usos del piloncillo, aunque limitados, no se vieron desplazados a través del tiempo entre *El cocinera* (1844) y *El tesoro* (1866), más bien, sugirieron cierta familiaridad como ingredientes tradicionales de la minuta popular.

En cuanto a las frutas, notaremos un aumento sustancial de algunas de ellas (ver Tablas 3-5 y 3-6): una relación de agraz de 3-43, albaricoques de 4-44, cerezas de 1-59, ciruela de 0-26, frambuesa de 4-42, fresa de 0-30, grosellas de 2-44, manzana de 35-105, peras de 22-69, uvas de 2-17, por mencionar algunas, cuyo uso se extendió de manera considerable en el diccionario de cocina. El zapote, de origen prehispánico, y el casis, fueron frutas cuyo uso no se documentó en *El tesoro* (1866), aunque sí en *La cocinera* (1844).

Una fruta que ayudó a comprender el proceso de transición del dulce fue el mamey, el cual reportó una relación entre recetarios de 13-14. En *Los bandidos del Río Frío*, novela ambientada en la supuesta década de 1830, el ante de mamey fue una preparación que elaboraban las mujeres: la casera doña Rafaela elaboraba conservas y antes de mamey para subsistir; la cocinera del platero, doña Viviana tenía en su cuaderno de cocina la receta de «cocada de huevos» y «ante de mamey»; Doña Coleta, hermana del abogado Pedro Olañeta, en ocasiones extraordinarias, y sin ayuda de la cocinera, elaboraba ella misma la cocada o el ante de mamey.<sup>3-88</sup>

En ambos libros de cocina, identificamos un par de fórmulas de ante con la fruta:

*Ante de mamey.* Se toman mameyes de los más colorados, y quitándoles la cáscara y huesos, se muelen y se echan en almíbar clarificado para que se conserve: después se le echa una onza de canela, una cuarta de onza de clavo, todo molido, y un poco de agua de azahar, y se pone al fuego hasta que se espese; después de irán poniendo capas de mamón seco y de la pasta que estará ya fría, adornando la última con pasas deshuesadas.<sup>3-89</sup>

Un momento de transición fueron los «molletes», preparaciones dulces que estaban ligadas a los cafés. Guillermo Prieto, sobre estos sitios de nuevas sociabilidades entre 1830 y 1850, escribió que en el Café Veroli había un mostrador con «charolas, pozuelos y tazas, servilletas, etc., para servirse café solo, y con leche, tostadas, molletes, roscas de manteca, té, copas de catalán y de licor, y a hora oportuna ponches o refrescos», y remarcando en el Café del Sur que se tenían bien separadas las tostadas de los molletes, porque estos últimos eran «panes de más privilegiado consumo».<sup>3-90</sup>

En ambos libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle identificamos fórmulas de aquellos distinguidos molletes, y estos fueron los de mamey, leche y rellenos:

*MOLLETES de mamey.* A media libra de almendras tostada y molida, un real de mameyes muy encarnados y molidos, dos cajas de mamón deshecho a mano y azúcar molida completamente. De todo esto revuelto, se van formando los molletes que se fríen en manteca con huevo, y se va echando en el almíbar de punto con agua de azahar para darles buen gusto, y luego se adornan con pasas, almendras, acitrón y grajea.<sup>3-91</sup>

*Molletes de leche.* Estos se hacen de cuatro libras de harina de flor, doce huevos, seis con clara y seis sin ella; doce onzas de azúcar molida, media libra de manteca, una libra de levadura, la mitad de medio cuartillo de vino y la leche que sea necesaria para amasarlo: luego de hechos los molletes, se meten en el horno.<sup>3-92</sup>

*Molletes rellenos.* Agujerados los bizcochos se muele almendra, y puesta á hervir el almíbar, se le echa ajonjolí tostado, piñones y agua de azahar; después se aparta, y así que está frío se rellenan con esto los bizcochos, se fríen con huevo batido y se echan en el almíbar, poniéndole por encima todos sus aderezos.<sup>3-93</sup>

Estos molletes exhibidos en los cafés hablaron de las transformaciones socioculturales que sucedieron con las recetas de mamey, y cómo esta fruta se contempló como fina y elegante ante las exigencias del gusto burgues, de los cafés y los comensales de aquellos centros de sociabilidades modernas.

3-89| TESC 0181 A 181 p. 36, y LCTM V1 491 T6 009 p. 195.

3-90| Prieto, *Memorias de mis tiempos*, pp. 74-75, 294-295.

3-91| TESC 1671 M 131 p. 319, y LCTM V2 146 AP 076 p. 61.

3-92| TESC 1672 M 132 p. 319, y LCTM V1 410 T5 040 p. 160.

3-93| TESC 1673 M 133 p. 320, y LCTM V2 149 AP 079 p. 62.

**Tabla 3-4 CATEGORÍAS NOMINALES — EDULCORANTES**

Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
<b>AZÚCAR</b>			<b>MIEL</b>		
Azúcar	486	1034	Miel	20	53
Azúcar clarificado	4	34	Miel virgen	22	18
Azúcar blanca	3	26	Miel (de piloncillo)	1	1
Agua de azúcar / azucarada	1	6	Miel común	0	1
Azúcar cande	0	2	Miel rosada	0	1
Azúcar rosada	0	4	<b>ACITRÓN</b>	40	47
Terrón(cito) de azúcar	0	4	<b>CHOCOLATE</b>	10	35
Azúcar de Holanda en polvo	0	2	<b>GRAJEA</b>	20	27
Azúcar refinada	0	2	<b>CARMÍN</b>		
Azúcar bien seca	0	1	Carmín	0	12
Azúcar superfina blanca	0	1	Carmín de panecillo	1	1
Azúcar superfina	0	10	Panecillo	8	9
Azúcar prieta	1	1	<b>GRANA</b>		
Azúcar trigüeña	0	1	Grana	1	1
Azúcar moreno	0	2	Grana o panecillo	1	0
<b>ALMÍBAR</b>	268	459	Grana de Carví	1	1
<b>MELOTE</b>	0	1	<b>LACA</b>	0	4
<b>MELADO</b>	3	2	<b>AÑIL</b>	0	3
<b>MELCOCHA</b>	3	6			

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

En resumidas cuentas, la transición del azúcar a través de la cultura y la cocina del XIX mexicano se puede leer en dos puntos clave: el primero es el cambio de los usos del azúcar, siendo que en 1844 notamos una inclinación hacia las conservas, y en 1866 una mayor diversificación, lo que conllevó cambios en el antiquísimo uso de la sacarosa como conservante, a un endulzante.

El segundo cambio esencial fue el menor cultivo —al menos en espacios públicos— de dulces conventuales como el arroz con leche, antes y calabazates, ya que estos colisionaron con el ambiente sociopolítico secular de las décadas de 1850 y 1860. Nuevos dulces fueron acogidos en cafés, espacio moderno de sociabilidad y opinión pública, donde la bebida del cafeto, chocolate, vinos y licores se acompañaban con energéticos molletes, natillas y bizcochos.



**Tabla 3-5 CATEGORÍAS NOMINALES — FRUTAS [1/2]**

Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
<b>AGRAZ</b>			<b>CEREZAS</b>		
Agracejo	0	2	Cerezas	0	38
Agraz desgranado	0	2	Guindas	0	10
Agraz/agraces	3	32	Cerezas maduras	0	2
Granos de agraz	0	6	Cerezas tempranas	0	1
<b>ALBARICOQUE</b>			Cerezas tardías	0	1
Albaricoque(s)	4	40	Cerezas tardanas	0	1
Albaricoques verdes	0	2	Cerezas secas	0	1
Albaricoques maduros	0	1	Cerezas sazonadas	0	1
Albaricoques bien sazonados	0	1	Cerezas negras	0	1
<b>ALBÉRCHIGOS</b>	1	10	Guindas negras	0	1
<b>ANANAS</b>	0	5	Cerezo de Mahaleb o cerezo de Mahoma	0	1
<b>BRIÑOLES</b>	0	1	Guindas agrias	1	0
<b>CAPULINES</b>	1	1	<b>FRESA</b>	0	30
<b>CASÍS</b>	2	0	<b>GRANADA</b>		
<b>CHAVACANOS</b>	2	2	Granadas	14	24
<b>CHIRIMOYA</b>	0	5	Granadas de China	1	1
<b>CIRUELAS</b>			<b>GROSELLAS</b>		
Ciruelas	0	21	Grosellas	1	29
Ciruelas claudinas	0	3	Grosellas maduras	0	3
Ciruelas mirabelas	0	2	Grosellas verdes	0	2
<b>CIDRA</b>	3	13	Grosellas blancas	0	2
<b>COCO</b>	20	24	Grosellas encarnadas	0	5
<b>DÁTILES</b>	1	3	Grosellas agrias	0	1
<b>DURAZNO</b>	26	24	<b>GUAYABA</b>	4	6
<b>FRAMBUESA</b>	4	42	<b>HIGOS</b>	7	7

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

**Tabla 3-6 CATEGORÍAS NOMINALES — FRUTAS [2/2]**

Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
MAMEY			PIÑA	24	32
Mamey	10	11	PITAHAYA	2	2
Mamey colorado / encarnado	3	3	PLÁTANO		
MANZANAS			Plátano	5	7
Manzanas	33	87	Plátano pasado	1	2
Camuesas	0	7	Plátano guineo	2	5
Manzanas reinetas	0	8	Plátano largo	8	11
Manzanas reinetas pequeñas (Api-menor)	0	1	SANDÍA	2	2
Manzanas encarnadas	0	1	TEJOCOTES	6	6
Manzanas dulces	2	1	TUNAS		
MELOCOTÓN	7	15	Tuna	0	2
MELÓN	9	18	Tuna colorada	2	2
MEMBRILLO	21	29	Tuna de teñir	0	1
MORA	1	9	UVAS		
PASAS	135	138	Uvas	1	2
PASAS DE CORINTIO	0	4	Uva-espina	6	0
PERAS			Uva moscatel	5	0
Pera	13	60	Moscatel	1	0
Peras cermeñas	0	2	Granos de moscatel	2	0
Pera parda	1	2	Vino moscatel	1	0
Pera de San Germán	0	1	Albillo	1	0
Pera bergamota	8	3	XOCONOSTLE	0	3
Peras mantecosas	0	1	ZAPOTE	3	0
PERONES	4	8	ZARZAMORA	0	3

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

## 3.2 El imperio de la ternera y el tocino: las proteínas animales

3-94| José Enrique Campillo Álvarez, «Importancia de la alimentación en la evolución de la especie humana», en José Enrique Campillo Álvarez, Adeline Rucquoi, María de los Ángeles Pérez Samper, y María Luz López Terrada, *Comer a lo largo de la historia*, Valladolid, Ediciones Universidad de Valladolid, 2015, p. 51-54.

3-95| Marvin Harris, *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, Madrid, Alianza Editorial, 1999 (Antropología), pp. 34-35.

3-96| Idem, p. 21.

El rol de la carne y las proteínas animales ha sido decisivo en el devenir de la historia humana: en un intento por repensar la importancia de la carne en la prehistoria, José Campillo (2015) ha sugerido a través de pruebas arqueológicas que, al haber una mayor densidad poblacional y cambio climático que afectaron la tierra luego de la gran glaciación, la fuente favorita de alimentos fue la carne animal. Asimismo, sugiere que la agricultura fue antecedita a la ganadería, porque la recolección aún era una técnica auxiliar para obtener granos, frutos y semillas, ya con un buen desarrollo de las técnicas agrícolas.<sup>3-94</sup>

A nivel nutricional, el consumo de carne animal es necesario para el buen funcionamiento del cuerpo humano. Lo cierto es que granos, cereales y legumbres pueden otorgar algunas proteínas, pero aquellas llamadas «esenciales», las cuales los humanos no pueden sintetizar, y por ello se asimilan desde los alimentos, están presentes en mayor cantidad y son más biodisponibles en la carne de animales, con respecto a las fuentes vegetales.<sup>3-95</sup>

Para el antropólogo Marvin Harris (1999), la carne es un alimento «bueno para comer» porque cumple con los preceptos de nutrir el estómago colectivo, y proveer una buena relación entre el coste de producción y el beneficio del consumo. La comparativa energética de la carne contra los cereales plantea dificultades iniciales:

cuesta mucho más criar animales con destino al consumo que cultivar plantas con idéntico fin. Expresado en términos energéticos, cuando el cereal se convierte en carne hacen falta nueve calorías adicionales para obtener una caloría para consumo humano o, en términos de proteínas, hacen falta cuatro gramos de proteínas en el cereal para producir un gramo de proteína cárnica.<sup>3-96</sup>

La propuesta de Harris en torno a la carne es que, a pesar de su mayor inversión energética y de trabajo para su producción, distribución y consumo, ha tenido un rol decisivo en la mesa y la nutrición, más importante que los alimentos vegetales, y esto también se ha manifestado en mayores honores y anhelos socioculturales —por ejemplo, los ricos obtienen más proteínas de fuentes animales, inverso a los pobres, de insumos vegetales—, y en el hecho de que

un mínimo de individuos aborrece de forma intencional la carne: «el 1% de la población mundial desdeña voluntariamente cualquier tipo de comida cárnica y que menos de una décima parte de ese porcentaje se compone de veganos auténticos».<sup>3-97</sup> En este sentido, comer carne siempre ha sido un símbolo de convivencia social para sociedades preindustriales y modernas:

La preocupación por la carne también domina las costumbres alimentarias de sociedades más complejas. No es una casualidad que, a lo largo y ancho del mundo, jefes y héroes celebren sus victorias con banquetes en los que distribuyen grandes raciones de carne entre partidarios e invitados. Tampoco es casualidad que el sacrificio y consumo rituales de animales domésticos constituyeran el punto central de los sacramentos de las castas sacerdotales que se describen, por ejemplo, en el Libro del Levítico de los hebreos o en el Rig Veda de los hindúes.<sup>3-98</sup>

Con estos datos afirmaremos la importancia de la carne a través de la historia, por ende, para los objetos de estudio nos preguntaremos ¿cómo era la relación de los recetarios con los alimentos cárnicos?, en una comparación ¿cuáles fueron los cambios clave entre la década de 1840 y 1860?, al heredar México el catolicismo ibérico, ¿las proyecciones culinarias del decimonono mexicano se preocupaban por el cumplimiento de la Vigilia pascual y el ayuno de carne?

Un hecho indispensable es que ambos libros de cocina contienen litografías sobre el modo de trincar y servir la carne, aves y pescados. Por ello en la única litografía de *La cocinera* (1844) y las tres de *El tesoro* (1866) se enaltecieron aun más las proteínas animales como alimentos para banquetes.

Recordemos dos datos necesarios para adentrarnos en el debate de la carne en el siglo XIX: México —, o más bien Nueva España—, apprehendió de el catolicismo de la península ibérica, y ésta fue la religión predominante durante el período novohispano. En el siglo XIX, la consumación de la independencia tuvo presente el ideario del Plan de Iguala, que consideró los principios unidad, libertad y religión como los cimientos para la independencia del país. Para Edmundo O’Gorman, la insurgencia contra España estuvo empapada de romanticismo y tradicionalismo católico a través del apadrinamiento de la Guadalupana; el objetivo esencial fue la remoción del tirano europeo por la voluntad divina, concedida al pueblo mexicano.<sup>3-99</sup>

La cultura católica novohispana también heredó de España su ideario culinario cárnico, como los símbolos depositados en los católicos comedores de cerdo, ayunos y abstinencias en cuaresma.

3-97| Idem, pp. 22-26.

3-98| Ibidem.

3-99| Edmundo O’Gorman, «Precedentes y sentido de la revolución de Ayutla», *Secuencia*, [S.l.], n. 16, p. 063, ene. 1990, disponible en: <<http://secuencia.mora.edu.mx/index.php/Secuencia/article/view/281>>, pp. 70-71.

3-100| Xavier Domingo, «La cocina precolombina en España», en Janet Long (coord.), *Conquista y comida, consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1997, p. 18.

3-101| Adeline Ruckquoi, «¿Comer para vivir o vivir para comer?», en José Enrique Campillo Álvarez, Adeline Ruckquoi, María de los Ángeles Pérez Samper, y María Luz López Terrada, *Comer a lo largo de la historia*, Valladolid, Ediciones Universidad de Valladolid, 2015, p. 69.

3-102| Gerardo Sánchez Díaz, *Comer como Dios manda en tiempos de Cuaresma. La comida en Vigilia en recetas del siglo XIX*, Michoacán, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2016, pp. 19-20.

3-103| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, pp. 34-35.

Xavier Domingo (1997) explica que, en la España medieval convivieron tres grupos en la península ibérica, y que se diferenciaron por sus costumbres alimentarias: musulmanes, judíos, y católicos orgullosos comedores de cerdo, animal que consideraban prohibido e impuro los dos primeros.<sup>3-100</sup> Para hablar de la Vigilia pascual y la abstinencia de carne, debemos comprender que cada religión impone a sus fieles sus cánones alimentarios regulares y rituales, por ello:

La iglesia determina así las alternancias entre los días de vigilia —con pescado, legumbres y verdura— y los de carne. La razón es la mortificación del cuerpo, el sacrificio consentido, y el castigo en caso de no observancia es divino: la gula es uno de los pecados capitales que pueden llevar al infierno.<sup>3-101</sup>

En el caso de la Cuaresma, se tienen datos que nos llevan a su instauración en el siglo IV d.C., donde se estableció el vínculo entre comer carne y la lujuria. Además, la carne denotaba estatus económico y social, y no comerla significaba un castigo para los estratos más adinerados, justificó el historiador Gerardo Sánchez Díaz (2016).<sup>3-102</sup>

Una cocina para momentos rituales, que sustituyó la manteca y el tocino por aceite de oliva, la carne de res y cerdo por pescado, y quesos por vegetales, para considerarlos alimentos de la Vigilia pascual, será de vital importancia para el repositorio culinario del español católico, que aún en la actualidad es practicada, y que conformó parte de los procesos histórico-culinarios del XIX mexicano.

Manuel Payno en *Los bandidos de Río Frío* (1888) fue consciente de los cambios entre platillos cárnicos: aquellos de descendencia novohispana en banquetes de las décadas de 1830 y 1840 fueron la «lengua con aceitunas y alcaparras, asado de cabrito con menuda ensalada de lechuga, y, para coronar la obra, un plato de mole de guajolote por un lado y mole verde por el otro»; conviviendo con los modernos platillos franceses como «costillas a la *Saint Menchould*, *filet de boeuf à la Jean Bart*, *saumon riche*».<sup>3-103</sup>

Podemos asumir que *La cocinera* (1844) fue un libro de cocina con sabores novohispanos, heredados en su mayoría de la Madre Patria, aquellos que consideraron en su calendario los tiempos de Vigilia pascual, y carne para fiestas y banquetes. *El tesoro de la cocina* (1866) incluyó más preparaciones afrancesadas y con nombres extranjeros, como símbolo de distinción y segregación culinaria.

En este subcapítulo se hablará sobre los cambios y transiciones en las carnes rojas, aves, pescados y alimentos de Vigilia pascual

en los libros de Juan Nepomuceno del Valle, tomando en cuenta el fenómeno cultural y culinario de las comidas de Vigilia pascual como parte del trasfondo, y el posible debilitamiento de éstas para el estado secular y liberal del siglo.

3-104| García, *El libro de mis recuerdos*, pp. 312-315.

### 3.2.1 Carnes Rojas

Dos tipos sociales quienes trabajaron con carnicos, retratados por Antonio García Cubas (1904) durante el siglo XIX, fueron los carniceros, quienes «conducían del almartigón una mula en cuyos lomos soportaban un aparato de hierro, con garfios, de los que pendían los desollados cuerpos de las reses», y el cabecero:

LOS CABECEROS, que en vez de llevar en angarilla todo lo concerniente a su comercio, uno sustentaba en alto una tabla de madera y sobre esta el horno con las cabezas de carnero, y otro cargaba, como el aguador el chococol y el cántaro, dos canastas con salsa, la ensalada y otros condimentos, o bien, ambos llevaban en una angarilla el horno de hojadelata [sic.], la salsa y la pimienta.<sup>3-104</sup>

Se condensaron las siguientes cifras entre *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866):

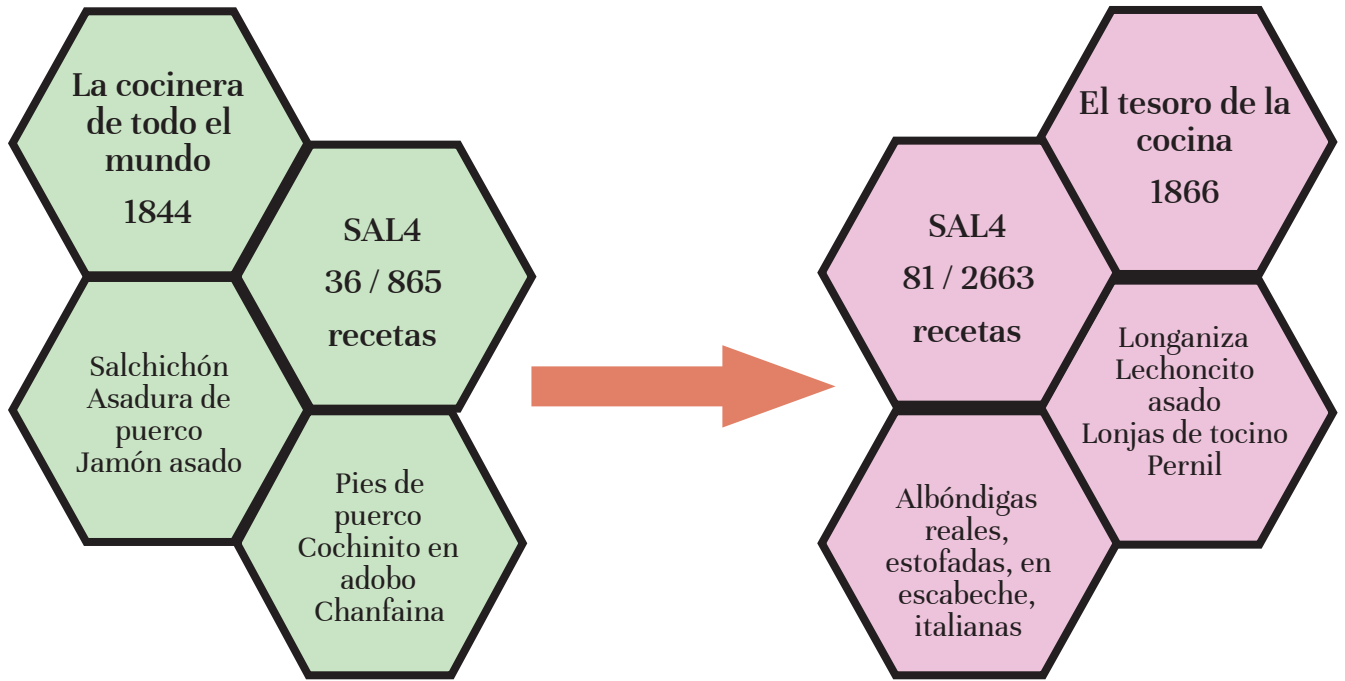
- ▶ Una relación de 36 a 81 recetas de cerdo y embutidos (SAL4, ver Esquema 3-11).
- ▶ 75 y 226 fórmulas de carnes rojas (SAL5, ver Esquema 3-12).
- ▶ 29 y 242 entradas que emplearon más de una carne (SAL9, ver Esquema 3-13).
- ▶ En total, contamos con 130 y 549 recetas por categoría culinaria centradas en la carne roja.
- ▶ Se reportó un aumento cuantitativo significativo en el diccionario de cocina.

En la categoría nominal de carnes rojas de *La cocinera* (1844) y *El tesoro* (1866) se identificó una relación de 181 a 485 usos, siendo notable el aumento, al igual que el número de recetas (ver Tablas 3-7 y 3-8 para el desglosado, y la Tabla 3-11 para el concentrado de carnes rojas).

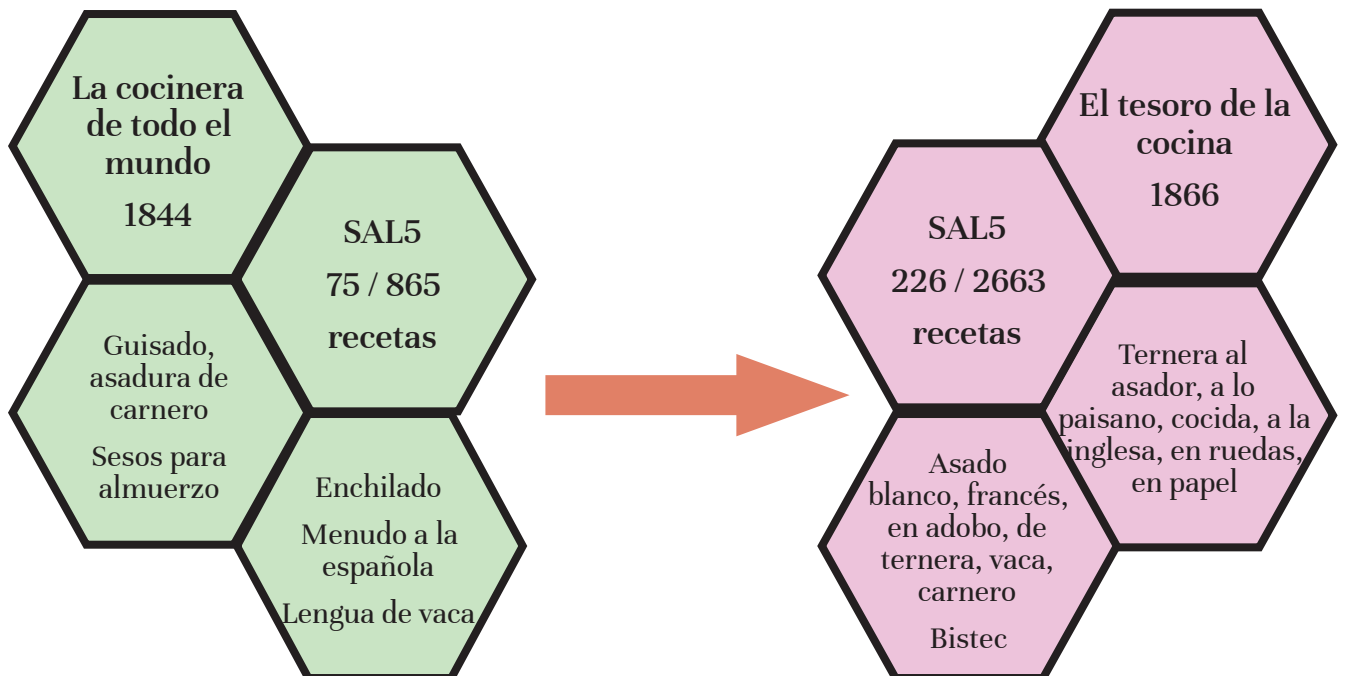
Sin embargo, este fenómeno fue más pronunciado en las carnes rojas jóvenes, en las cuales hubo una relación de 30 a 408, siendo las más notables la ternera y cordero en el diccionario de cocina (ver Tablas 3-9 y 3-10 para el desglosado y la Tabla 3-12 para el concentrado de las carnes rojas jóvenes).

Se puede asumir que un elemento clave del afrancesamiento cultural y culinario vivido en la década de 1860 en México estuvo relacionado con la idealización del consumo de carnes y animales

ESQUEMA 3-11 Transición de los alimentos salados en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle  
 SAL4 — Cerdo y embutidos. Elaboración propia.



ESQUEMA 3-12 Transición de los alimentos salados en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle  
 SAL5 — Carnes rojas. Elaboración propia.



jóvenes como el cabrito, lechón, cordero y ternera. ¿Cuáles fueron las evidencias en los textos del siglo XIX?

El estatus distinguido de la carne en el México del siglo XIX puede comenzar con las crónicas del inglés Henry George Ward (1828), quien en su misión diplomática en el país informó que entre sus provisiones culinarias siempre tuvo carne enlatada. Ward aseveró que los indígenas no cambiarían la «insípida» tortilla con estimulante chile, ni por una ración de carne ni pan de trigo.<sup>3-105</sup>

¿Las cocinas más pobres del país en el XIX no empleaban cárnicos?, ¿ésta se consumía en momentos de festividad? La carne roja fue un alimento reservado en momentos especiales para los humildes, o se obtuvieron más beneficios de los subproductos lácteos y la fuerza del arado. De hecho, la carne de res figuró como un ingrediente elegante de la minuta europea, como la francesa o la inglesa.

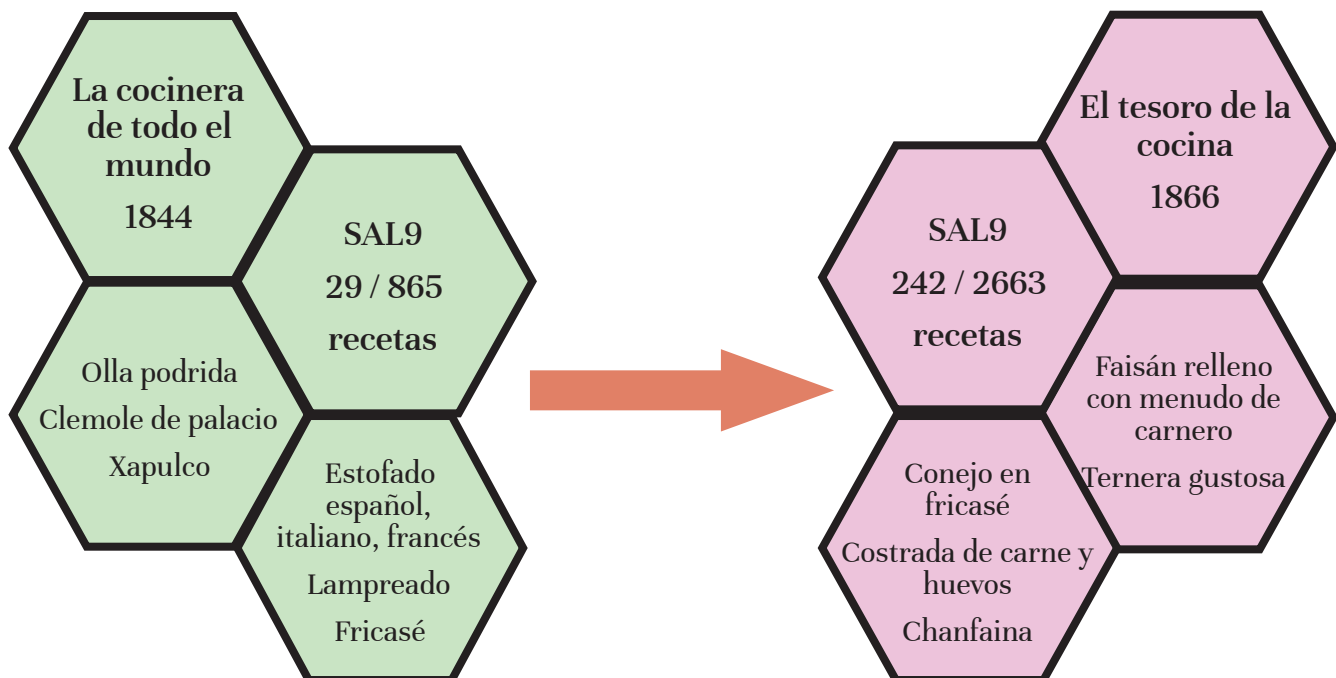
En este sentido, Manuel Payno, hablando de la década de 1830 y 1840 en *Los bandidos de Río Frío* (1888), debatió por medio de la voz del abogado Lamparilla que los «misteses» y «rosbises» —bistec y rosbif— no eran tan sabrosos como los guisos nacionales, pero para encajar en las sociedades del buen gusto debieron ser preferidos, a pesar de considerarlos «un pedazo de toro duro» con nombre inglés.<sup>3-106</sup>

3-105| Ward, *México en 1827*, p. 58.

3-106| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, p. 290, 311.

### ESQUEMA 3-13 Transición de los alimentos salados en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle

SAL9 — Preparaciones con más de una proteína. Elaboración propia.





**Tabla 3-7 CATEGORÍAS NOMINALES — CARNES ROJAS [1/2]**

Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
VACA			CARNERO		
Vaca	14	28	Carnero	46	72
Tuétano de vaca	8	10	Manitas de carnero	3	7
Lengua de vaca	0	14	Panza de carnero	1	0
Carne de vaca	1	6	Lomo de carnero	1	1
Pierna de vaca	0	4	Pulpa de carnero	1	5
Sustancia de vaca	0	1	Hígado de carnero	1	1
Tajadas de vaca	0	4	Asadura de carnero	2	4
Solomillo de vaca	0	6	Sesos de carnero	1	3
Espaldilla de vaca	0	1	Pierna de carnero	3	26
Riñones de vaca	0	2	Criadillas de carnero	2	3
Paladares de vaca	0	4	Riñones de carnero	0	5
Huesos de vaca	0	1	Bazo de carnero	0	1
Cola de vaca	0	3	Colas de carnero	0	4
Costillas de vaca	0	2	Costillas de carnero	0	1
Cuajar / vientre / panza de vaca	0	6	Chanfaina de carnero	0	1
Chuletas de vaca	0	1	Chuletas de carnero	0	8
Enjundias de vaca	0	1	Menudo de carnero	0	2
Ubre de vaca	0	4	Lengua de carnero	0	7
Hígado de vaca	0	3	Carnero macizo	0	1
Lomo / lomillo de vaca	0	5	Pecho de carnero	0	1
Tripas de vaca	0	1	Livianos de carnero	0	1
Cecina gorda de vaca	0	1	Cuajo de carnero	0	1
Manos de vacas	0	1	Espalda de carnero	0	2
Vaca magra	0	2	Solomillo de carnero	0	2
Sesos de vaca	0	1	Brazuelo de carnero	0	1

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

Al respecto del consumo de carne entre las mexicanas de la década de 1840, Fanny Calderón de la Barca cuestionó la dieta de las mujeres burguesas, quienes abusaban de los productos cárnicos y dulces, mientras las rancheras e indias no siempre la consumían, por ello conservaban una esbelta figura:

3-107| Calderón, *La vida en México*, pp. 86-87.

3-108| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, p. 13.

En cuanto a las indias, las que vemos todos los días traer al mercado sus frutas y sus legumbres, son, hablando en términos generales, sencillas, de humilde y dulce apariencia, muy afables y corteses en grado superlativo cuando se tratan entre sí; pero algunas veces queda uno sorprendido de encontrar entre el vulgo caras y cuerpos tan bellos, que bien puede suponerse que así sería la india que cautivó a Cortés [...]. Se ven asimismo, de vez en cuando, algunas hermosas *rancheritas*, esposas o hijas de campesinos, con dientes blancos y cuerpo esbelto, que van enfrente de sus criados montando el mismo caballo, y que por ser mujeres del campo conservan su figura por el constante ejercicio a pesar de su ingénita indolencia; mientras que la prematura declinación de la belleza en las clases acomodadas, la ruina de los dientes y la excesiva gordura, en ellas tan comunes, son, sin duda, los resultados naturales de la falta de ejercicio y de una alimentación disparatada. No existe ningún país en el mundo en donde se consuma tal cantidad de alimentos de procedencia animal, y no hay otro país en el mundo en donde menos se necesite que en éste. Los consumidores no son los indios, cuyos medios no se lo permiten, sino las mejores clases, que, por lo general, comen carne tres veces al día. Añadid a esto una gran cantidad de chile y de dulces en un clima del que se queja todo el mundo por irritante e inflamatorio, y produce, probablemente, estas afecciones nerviosas aquí tan generalizadas, y para las cuales existe un universal y agradable remedio, como es el de tomar baños calientes.<sup>3-107</sup>

Además de la problemática de salud contemporánea con respecto a la obesidad, y que fue en aumento desde el decimonono mexicano, Madame Calderón aseveró que la ingesta cárnica no correspondía a las necesidades alimenticias del mexicano, aunque cabría preguntar: ¿cómo debió ser la dieta ideal del «pueblo de cobre» para 1840?, ¿había en esa década una sobreproducción de cárnicos que se reflejó en su abundancia?, o por haber sido ella una invitada del país, ¿fue indispensable ofrecerle carne a la viajera en cada comida? La última afirmación parece cierta, debido al elevado costo de la carne roja.

Tomemos el caso de los rancheros, quienes comían carne cuando había visitas, o en días especiales como los domingos, a pesar de ser ellos encargados de la crianza de animales: «Un peón se enviaba con anticipación en un burro al pueblo, y volvía con las árganas cargadas con pan, bizcochos, fruta, carne, chicharrón, chorizos, longaniza y recaudo».<sup>3-108</sup>

**Tabla 3-8 CATEGORÍAS NOMINALES — CARNES ROJAS [2/2]**

Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
BUEY	0	10	Enjundia de cerdo	0	1
CEBONES	0	1	Asadura de cerdo	1	0
BORREGO	1	0	Cochino	1	1
CERDO			Cochinillo	0	3
Cerdo	0	19	Cochinillo de leche	0	4
Pierna de cerdo	0	1	Hígado de cochinillo	0	1
Costillas ahumadas de cerdo	0	1	Cochinito	3	2
Lomo de cerdo	1	2	Colas de marrano	0	1
Carne de cerdo	0	6	Puerco	7	10
Queso de cerdo	0	2	Carne de puerco	38	59
Cabeza de cerdo	0	5	Lomo de puerco	23	23
Pierna de cerdo doméstico	0	1	Carne magra de puerco	3	3
Jamón de cerdo joven	0	1	Lomo de cabeza, de puerco	0	1
Lengua de cerdo	0	2	Pies de puerco	10	7
Intestino de cerdo	0	3	Pulpa de puerco	0	1
Cecina gorda de cerdo	0	1	Redaño de puerco	2	3
Papada de cerdo	0	2	Asadura de puerco	1	1
Hígado de cerdo	0	3	Tripas de puerco	0	1
Hueso de cerdo	0	1	Carne gorda de puerco	0	1
Membrana de cerdo	0	1	Lengua de puerco	0	2
Pies de cerdo	0	2	Papada de puerco	1	2
Riñones de cerdo	0	2	Caldo de carne de puerco	1	1
Ventre de cerdo	0	1	Espaldilla de puerco	0	1
Carne magra de cerdo	0	1	Cecina de puerco	0	1
Redaño de cerdo	0	2	Orejas de puerco	0	1
Costillas de puerco	1	2	JABALÍ	0	8

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

La boda de Mariana en *Los bandidos de Río Frío* (1888) ayudará a comprender el carácter exclusivo del consumo de carne roja en tiempos de fiesta: se sacrificaron una res, varios cerdos y carneros para los hambrientos invitados de las rancherías circundantes.<sup>3-109</sup>

De igual carácter festivo, pero de distinta calidad, fue la carne consumida por los indígenas en los «herraderos», ceremonia pública para marcar a los toros, y cuyo testigo fue Fanny Calderón de la Barca en 1840: «nos habían preparado carne que asaban bajo unas piedras, y que encontré horrible por su olor y gusto ahumado».<sup>3-110</sup> Calderón no solo habló de sus gustos personales, también de cómo los indígenas asaban carne de menor calidad, fuese una táctica de conservación o una tradición del pueblo.

Estas carnes de menor calidad fueron más recurrentes en clases humildes, por ejemplo, en el hospicio de *Los bandidos de Río Frío* (1888) servían a los niños desamparados «una escudilla de metal casi negra con caldo aguado en cuyo fondo había algún arroz y garbanzos, un pedazo de carne y un troncho de col», elaborado con huesos y proteína en estado de descomposición.<sup>3-111</sup>

Y como se mencionó con anterioridad, algunas de las preparaciones favoritas de los mexicanos burgueses fueron aquellas de cocina europea, tal como el inglés *beefsteak*, plato a la moda en las elegantes mesas de las casas de apuesta, y que era preparado por un exótico cocinero francés.<sup>3-112</sup> Una receta de «bistec» fue inscrita en *El tesoro* (1866), reflejando así que platillos en boga de los años 1830 y 1840, lo siguieron siendo en 1860, y su mayor difusión devino del afrancesamiento culinario en medios editoriales:

BISTEC. Se corta el solomillo en ruedas de un dedo de gruesas y se golpean para aplastarlas: se separan las partes membranosas de las tendinosas, y se adoban en manteca tibia con pimienta y sal: se asan en parrillas a un fuego activo, y se sirven sangrando todavía por dentro con manteca amasada, con perejil y un chorrito de zumo de agraz o limón.

Para prepararlo con patatas se procede igual en un todo como en el anterior, y después se añaden las patatas fritas con manteca. Para condimentarlo con manteca de cangrejos se agrega esta al bistec, o la de anchoas, si se quiere de este modo: finalmente, será con berros si se echan éstos por encima del asado, sazonados con aceite y vinagre.<sup>3-113</sup>

Los sándwiches fueron otra comida de moda con carne de res, una que se degustaba en cafés,<sup>3-114</sup> y reuniones informales, pero elegantes. Sólo *El tesoro* (1866) documentó esta comida, a pesar de estar presente en la narrativa de Payno de las supuestas décadas de 1830 y 1840:

3-109| Idem, p. 374.

3-110| Calderón, *La vida en México*, p. 245.

3-111| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, pp. 142, 144.

3-112| Idem, p. 561.

3-113| TESC 0360 B 065 p. 65.

3-114| Payno, *El fistol del diablo*, p. 724.

SANDWICHES. Se cortan rebanadas muy delgaditas de pan duro o sentado (si fuese de avena todavía mejor), y se extiende por encima de cada una un poquito de manteca, poniendo después una hojilla muy delicada de lomillo de vaca, jamón cocido, lengua embutida, o bien de ave o caza, y aun también relleno muy picado y queso de Italia del más superior. Cúbrase después con otras rebanaditas dadas igualmente con manteca, apretando con fuerzas, afianzándolas para que se mantengan firmes. Se sirve como ambigú, para agasajar a los sujetos que no les repugna comer carne fuera de las horas de costumbre, y en las reuniones de confianza.<sup>3-115</sup>

La producción de cárnicos alcanzó un grado de mayor desarrollo para la década de 1860, siendo Ignacio Manuel Altamirano en *La navidad de las montañas* (1871) quien habló de este fenómeno, y cómo el ganado se extendió de manera gradual hacia los pueblos

Tabla 3-9 CATEGORÍAS NOMINALES — CARNES ROJAS JÓVENES [1/2]					
Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
<b>TERNERA</b>			Hígado de ternera	0	13
Ternera	21	112	Costillas de ternera	0	1
Carne de ternera	0	4	Lenguas de ternera	0	3
Lechecillas de ternera	0	1	Lomo de ternera	0	2
Mollejas de ternera	0	8	Menudo / panza de ternera	1	4
Manos de ternera	0	9	Grasa de ternera	0	1
Despojos de ternera	0	8	Jugo de ternera	0	1
Pies de ternera	0	7	Oreja de ternera	0	5
Tapa de ternera	0	6	Pecho de ternera	0	1
Cuello de ternera	0	1	Sesos de ternera	0	4
Bofes de ternera	0	1	Riñones de ternera	0	3
Cabeza de ternera	1	17	Intestinos de ternera	0	2
Colas de ternera	0	3	Entresijo de ternera	0	2
Ubres de ternera	0	3	Solomillo de ternera	0	1
Chuletas de ternera	0	7	Espaldilla de ternera	0	7
Pierna de ternera	0	8	Landrecillas de ternera	0	2

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

indígenas, como una comodidad «inocente», según el párroco de la novela:

—Estos montañeses poseían [ganado] en pequeña cantidad, y en su mayor parte vacuno. Ahora se consagran con más empeño al ganado menor. Se han traído algunos merinos; se han propagado fácilmente, y ya existen rebaños bastante numerosos, que se aumentan cada día en razón de que no se consumen para el alimento diario.

—¿No gusta aquí esa carne?

—Poco: diré a Vd. francamente, soy yo quien no gusto de comer carne; y como mis pobres feligreses se han acostumbrado por simpatía a amoldarse a mis gustos, ellos también van quitándose la costumbre, sin que por eso les diga yo sobre ello una sola palabra.<sup>3-116</sup>

A pesar de haber referencias limitadas del consumo de res en la novela costumbrista de 1860, los libros de cocina de Juan Nepomuceno revelaron valiosas cifras: el uso de vaca y buey fue de 23 incidencias en *La cocinera* (1844) y 123 en *El tesoro* (1866), advirtiendo un aumento considerable en las proyecciones de uso y consumo con respecto al diccionario.

La carne de ternera, obtenida de la cría de la vaca, tuvo limitadas representaciones en el costumbrismo, y puede que no fuera un ingrediente cotidiano: las ollas podridas que rememoró Guillermo Prieto en su infancia en 1830, contenían las carnes de carnero, ternera, cerdo y liebre; este abundante festín se decía que fue un plato especial de las clases medias mexicanas.<sup>3-117</sup>

Los personajes adinerados retratados por Payno en sus novelas, que consumían ternera fueron el general, los invitados en la quinta de Teresa, y el Conde de Sauz,<sup>3-118</sup> reforzando el hecho de que ésta carne se reservó a las clases burguesas de la sociedad mexicana decimonónica.

La transición en el uso de la ternera entre los libros de cocina fue aún más remarcable que el de la res: *La cocinera* (1844) empleó ternera en 23 ocasiones, y en *El tesoro* (1866) identificamos 247 usos de esta proteína animal. El diccionario de cocina dedicó una introducción al tema, el tiempo de crianza y recomendaciones gastronómicas, haciéndose evidente el gusto burgués:

TERNERA. La de seis semanas o dos meses es la más estimada: de menos tiempo no tiene gusto ni sustancia; de más edad ya no es tan delicada: la mejor época para comerla es desde mayo hasta septiembre.

Las principales entradas de ternera son el cuarto asado con yerbas finas a la provenzala, las costillas a lo paisano o en papel, los sesos a lo marinero, un bollo de hígado o preparado a lo paisano, la lengua, los pies, las orejas rebozadas y fritas y las mollejas mechadas.<sup>3-119</sup>

3-116| Ignacio Manuel Altamirano, «La navidad en las montañas» en: *El Zarco y La navidad en las montañas*, [22ª ed.] México, Porrúa, 1999, (“Sepan cuantos...”, 61), pp. 100-102.

3-117| Prieto, *Memorias de mis tiempos*, p. 198.

3-118| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, p. 350, Payno, *El fistol del diablo*, pp. 521, 616.

3-119| TESC 2498 T 014 p. 475.

3-120| *Ternera en tasajo* — TESC 2511 T 027 p. 477, y LCTM V1 267 T3 221 p. 103.

*Ternera estofada* — TESC 2512 T 028 p. 477, y LCTM V1 268 T3 222 p. 103.

*Ternera mechada* — TESC 2513 T 029 p. 478, y LCTM V1 269 T3 223 p. 103.

3-121| *Ternera asada* — TESC 2499 T 015 p. 475.

*Ternera al asador con yerbas finas* — TESC 2500 T 016 p. 475.

*Ternera a lo paisano* — TESC 2501 T 017 p. 476.

*Ternera á la inglesa en ruedas* — TESC 2504 T 020 p. 476.

*Ternera en papel* — TESC 2508 T 024 p. 477.

3-122| Prieto, *Memorias de mis tiempos*, pp. 200-202.

Las recetas de ternera en *La cocinera* (1844) y que se compartieron en el acervo culinario de *El tesoro* (1866) fueron tradicionales en técnicas y sabores, ya sea en tasajo para clemole, estofado o mechado,<sup>3-120</sup> mientras que aquellas exclusivas del diccionario enaltecieron el asado, empapelado, las yerbas finas para sazonar, y fórmulas europeas como estandartes gastronómicos para esta carne joven.<sup>3-121</sup>

Aquella delicadez que el diccionario de Juan Nepomuceno del Valle describió en la entrada de ternera fue clave para comprender algunos de los preceptos de la sociedad del buen gusto del XIX, y los valores que se tenían como estandartes para la buena cocina; en el uso de las carnes jóvenes identificamos ingredientes refinados y delicados en la gastronomía monárquica al servicio de Maximiliano de Habsburgo.

En contraste con las representaciones de la carne de res, el cerdo recibió conotaciones populares y nacionales en los textos costumbristas. Guillermo Prieto (1906) hizo la primera distinción en sus memorias, ya que la clase media comía carnitas, mientras que los más pobres, además de la trilogía de maíz, chile y frijol se alimentaban del «nenepile, el menudo, tripa gorda y otros ascos y espantos de cualquier estómago nacional».<sup>3-122</sup>

Las yerberas o «brujas» de *Los Bandidos de Río Frío* (1888), personajes de limitados recursos económicos, comían chalupitas con

**Tabla 3-10 CATEGORÍAS NOMINALES — CARNES ROJAS JÓVENES [2/2]**

Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
<b>CABRITO</b>			<b>CORDERO</b>		
Cabruto	1	11	Cordero	0	49
Bofes de cabrito	1	1	Solomillo de cordero	0	2
Hígados de cabrito	0	1	Cabeza de cordero	0	3
Livianos de cabrito	0	1	Criadillas de cordero	0	2
Sangre de cabrito	0	1	Mollejas de cordero	0	1
Cabruto de leche	1	1	Sangre de cordero	0	2
<b>GAZAPO</b>	0	23	<b>LECHÓN</b>	4	9
<b>LEBRATILLO</b>	0	8	<b>LIEBRE</b>	0	46

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

carne de puerco,<sup>3-123</sup> idea que reforzó el vínculo entre la proteína de porcino y las clases populares. Sin embargo, al haberse incluido en libros de cocina destinados a clases sociales burguesas, hubo resignificaciones en las preparaciones y consumo del cerdo. Payno también retrató las travesuras de las pordioseras, quienes salieron a comer fiambres y choricitos por la noche, se indigestaron y sus vidas terminaron:

3-123| Payno, *Los Bandidos de Río Frío*, p. 16.

3-124| Payno, *El fistol del diablo*, pp. 400-401.

Marta, además de haber sido tentada por el demonio de la ambición, lo fue por el de la gula, y en medio de la lectura devota y de las graves reflexiones sobre la pasión de Jesucristo, que debía estar haciendo (pues era justamente un viernes), pensaba en el fiambre, en los buñuelos, en el tepache, en los chorizos y en la longaniza. Tenía representados en su imaginación los puestos del Portal de las Flores; sus ojos veían a la puestera, salerosa y diligente componiendo las ensaladas, extendiendo los buñuelos, convidando con voz chillona a los transeúntes, y sus oídos se complacían en el estrépito de la manteca, y la voz aguda de la puestera penetraba hasta el fondo de su pecho; era presa de uno de esos éxtasis en los cuales la fuerza de la imaginación exagera los goces materiales, y había volteado cuatro o cinco hojas del Padre Parra sin comprender absolutamente nada; siendo ya sus deseos invencibles, cerró el libro.

—¿Sabes, Águeda —dijo—, que tengo un verdadero antojo?

—¿Cuál, Marta?

—Comer chorizos, fiambre y longaniza del Portal de las Flores.

—¿Sabes que el mismo deseo tengo yo? — dijo Águeda, quitándose los grandes anteojos que tenía montados en la punta de la nariz y cerrando el libro.

Ninguno de los lectores dudará que, por lo general, las viejas son los animales más glotones de todos los de la creación. Tía Marta y Águeda hemos dicho que tenían buen diente, y así no es extraño, pues, que pretendieran hacer lo que verdaderamente podía llamarse una calaverada.

[...] Las dos viejas cerraron el cuarto y se dirigieron al Portal de las Flores, con cuanta ligereza les permitía su avanzada edad.

Llegando al Portal, su olfato se halló sumamente complacido con el aroma de los manjares, y su oído con la voz de tiple de las puesteras, que con el mayor amor y cariño invitaban a cenar a todos los transeúntes:

—Aquí hay fiambre, pollo, chorizos, buñuelos. Venga usted, mi alma. Vega usted a cenar.

Las dos tías, al soslayo, recorrían con la vista los puestos, manifestándose hurañas y desdeñosas a estas invitaciones; pero así que escogieron aquel de donde salían los más vivos olores y cuyos guisados les parecieron los más bien condimentados, se embutieron en el quicio de la puerta de la tienda de don Nicanor Béistegui, y allí la vendedora les llevó platos de fiambre, longanizas fritas, pollo frito, frijoles y buñuelos, y sus correspondientes vasos de tepache.<sup>3-124</sup>



<b>Tabla 3-11 CATEGORÍAS NOMINALES — CARNES ROJAS (Concentrado)</b>		
INGREDIENTE	LCTM 1844	TESC 1866
CERDO	94	194
CARNERO	61	161
VACA	25	111
BUEY	0	10
JABALÍ	0	8
CEBONES	0	1
BORREGO	1	0

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

<b>Tabla 3-12 CATEGORÍAS NOMINALES — CARNES ROJAS JÓVENES (Concentrado)</b>		
INGREDIENTE	LCTM 1844	TESC 1866
TERNERA	23	247
CORDERO	0	59
LIEBRE	0	46
GAZAPO	0	23
CABRITO	3	16
LECHÓN	4	9
LEBRATILLO	0	8

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

<b>Tabla 3-13 CATEGORÍAS NOMINALES — CARNES ROJAS (Sin otra denominación)</b>		
INGREDIENTE	LCTM 1844	TESC 1866
CARNE	108	411
CARNICERÍA	0	1
CARNE SALADA	0	4
CARNE SECA	0	1
CARNE AHUMADA	0	4

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

Los libros de cocina de Juan Nepomuceno incluyeron un par de recetas de fiambre, en donde el cerdo fue un elemento central en su formulación; éstas ayudan a explicar que ambos libros incluyeron recetas populares en su acervo:

FIAMBRE de casa. Se cuecen lenguas, manitas de puerco, espaldillas y gallinas; luego que se hayan cocido bien se enfrían para hacerlas pedacitos: se echa ensalada en los platos y cada cosa del fiambre; se le echa por encima alcaparras, pimienta, perejil, tornachiles picados, y aceite.<sup>3-125</sup>  
*Fiambre de Puebla.* Se cuecen las manitas y lenguas de puerco, se pica lechuga y se le pone aceite, vinagre y sal; revolviéndola como ensalada. Se pone en un platon la ensalada, las manitas, las lenguas fritas, unos tamalitos cernidos de manteca, y se adorna con cebolla rebanada, cogollos de lechuga, rábanos en gajos ó rebanados, y chilitos verdes.<sup>3-126</sup>

Los embutidos de cerdo como la longaniza o el chorizo no siempre fueron bien valorados, o se catalogaron como alimentos de grupos con una dudosa moral: en las pulquerías, espacios de eternas riñas, se hallaban a las «enchiladeras» atendiendo las almuerce-rías, en donde vendían longanizas fritas, chorizos y carnitas para acompañar la bebida fermentada de maguey, o las mujeres de los bandidos, con quienes cenaron una fritanga de chorizo, acompañada con pulque, luego del robo de una diligencia.<sup>3-127</sup>

Payno mostró diversas valoraciones sobre los embutidos: por una parte declaró que los envueltos de choricitos, de los paseos de Santa Anita e Iztacalco, eran comidas ordinarias en la década de 1830, vistos desde los paladares de la aristocracia mexicana.<sup>3-128</sup> Sin embargo, la frutera Cecilia cocinaba huevos con longaniza fresca de Toluca, frijoles con chicharrón, y estaba provista de quesos, mantequilla y chorizo, adminículos esenciales «para una buena cocina», según el testimonio del abogado Lamparilla.<sup>3-129</sup> El cerdo estuvo presente en las mesas elegantes en forma de chorizo de Extremadura de la mesa del platero, o carnes frías servidas en la casa de apuesta de Panzacola.<sup>3-130</sup> Podemos identificar una fórmula de estas carnes servidas en frío en *El tesoro de la cocina* de 1866:

SALCHICHAS ahumadas. Píquese la carne de cerdo que sea fresca y entreverada, es decir, entre magra y gorda, y con una cuarta parte más de tocino blanco, sal, especia, pimienta, anís y coriandro, y envásese en intestinos de ternera atándolos después por las puntas. Pónganse por tres días para que se ahúmen en la chimenea, pasados los cuales se cocerán en agua que las bañe completamente, con sal, perejil, tomillo, laurel, ajo, salvia, zanahorias y cebolla; se sirven frías, o bien con un aderezo de berza.<sup>3-131</sup>

En los libros de cocina identificamos una relación de uso de cerdo de 94 referencias en *La cocinera* (1844) y 194 en *El tesoro* (1866).

3-125| TESC 1064 F 005 p. 198, y LCTM V1 278 T3 232 p. 106.

3-126| TESC 1065 F 006 p. 198.

3-127| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, pp. 114-115, 803.

3-128| Payno, *El fistol del diablo*, p. 165.

3-129| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, pp. 276, 282, 290.

3-130| Idem, 709 y 833.

3-131| TESC 2168 S 006 p. 415.

3-132| Hago la distinción debido a las recetas de masas farináceas fritas, también llamadas chicharrones.

El lechón, la carne del cerdo joven, tuvo una relación de 4 a 9 entre el primer libro y el diccionario, reportándose en ambos casos un aumento cuantitativo al doble.

En las cifras de embutidos, charcutería y jamones se encontraron diferencias numéricas significativas (ver Tabla 3-14): en el chicharrón animal<sup>3-132</sup> hallamos una relación de 2 a 2, salchichas de 4 a 46, chanfaina de 2 a 4, jamón o pernil de 134 a 208, butifarra de 0 a 3, morcilla de 7 a 16, y de tocino de 0 a 332, siendo este último un insumo cuyo uso fue nulo en *La cocinera* (1844) y empleado con frecuencia en *El tesoro* (1866).

Las cifras revelaron que otro elemento de la cocina afrancesada y de moda en la década de 1860 vino de la mano con el uso del tocino: la preferencia del cerdo ahumado y en cierta medida, como un ingrediente popular al provenir del porcino. Se puede leer, además, un enfrentamiento con respecto a las comidas de Vigilia pascual, ya que la grasa de tocino compitió con el sacro aceite de olivo, cuyos usos para aliñar, guisar o freír, también se podían confiar al tocino. El auge y preferencia por el ahumado como técnica de cocción y conservación se dejó entrever en la preferencia por el tocino.

Tabla 3-14 CATEGORÍAS NOMINALES — CHARCUTERÍA, EMBUTIDOS, JAMONES					
Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
CHICHARRÓN (ANIMAL)	2	2	TOCINO		
CHORIZO / CHORIZONES	53	68	Tocino	0	273
SALCHICHA			Tocino gordo	0	36
Salchichas	0	34	Corteza de tocino	0	3
Salchichón	0	2	Tocino magro	0	8
Salchichillas	7	10	Tocino entre magro y gordo	0	8
CHANFAINA	2	4	Tocino de papada	0	1
JAMÓN / PERNIL	134	208	Tocino de pecho	0	1
BUTIFARRA	0	3	Tocino blanco	0	1
MORCILLA / MORCÓN	7	16	Despojos de tocino	0	1

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

No se puede aseverar que en todo el siglo XIX el tocino fue una materia prima vendida en elegantes espacios del XIX, pues Payno retrató una tocinería de la Plaza del Volador en 1830:

Las tocinerías son una instalación singular, que aparte la grasa y el olor no muy agradable, presentan un aspecto único en su género y que no se encuentran en Europa, ni aún en las ciudades de España, que tanto se parecen a las nuestras. En un mostrador semicircular que entra un poco en la pieza, barnizado y lustroso con la misma grasa, se ostentan tres o cuatro sartenes de hoja de lata, llenos en forma de pirámides blancas y bruñidas, de la manteca de puerco, adornada con labores de hojillas de amapola y de rosa. Otros sartenes de las mismas dimensiones contienen tostadas hechas con la piel del cochino, y que llaman chicharrones, otras idénticas con trocitos de carne frita, que nombran carnitas. En el corto espacio que queda libre del mostrador está una tabla gruesa de fresno, donde pican, parten la carne y hacen el despacho. Pero lo más importante y vistoso es el tapanco o coronamiento del mostrador. En el centro hay siempre un cuadro de madera dorado, con la imagen del Divino Rostro o de algún santo de la devoción del dueño, alumbrada constantemente por dos o cuatro velas colocadas en elegantes arbotantes, con sus mamaderas de cristal. De los lados de la imagen parte una especie de balastrada calada y vistosa, formada con panes de jabón blanco adornado con flores rojas de papel y banderitas de oro volador, y en la orilla de esa balastrada cuelgan guirnaldas de longaniza y chorizo, alternando con jamones que sirven como grandes borlas a esta decoración que incita el apetito de los que pasan y nunca dejan de detenerse en la puerta y concluir por comprar una cuartilla de carnitas o de longaniza y, sobre todo, de chicharrón, condimento indispensable para el chile y los frijoles.<sup>3-133</sup>

La cocina fue el espacio sacralizador entre los insumos que se vendían en tiendas de aspecto cuestionable, y el paladar delicado de quien comía ya preparadas las chuletas de ternera albardadas en lonjas de tocino, en cajitas de papel.<sup>3-134</sup> Aunado a esto, Jean-Louis Flandrin (2001) explicó que el cerdo fue un catalizador de las cocinas burguesas entre los siglos XVII y XVIII, al ser un animal despreciado por las cortes, quienes prefirieron la carne de res y caza sobre el porcino.<sup>3-135</sup>

*La cocinera* (1844) y *El tesoro* (1866) atestiguaron la presencia arraigadas tradiciones culinarias europeas, y renovados usos populares de los cárnicos: el cerdo como un alimento antiguamente burgués de distinguidas conotaciones, un ingrediente para platillos típicos de la cocina nacional del México del XIX, la elegancia en recetas de ternera, res y carne de caza y otras más que podían encontrarse en los más distinguidos banquetes de cada una de las épocas en las que los libros de cocina fueron editados.

3-133| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, p. 466.

3-134| TESC 0915 CH 039 p. 174.

3-135| Flandrin, «La distinción a través del gusto», pp. 253-254.

3-136| Prieto, *Memorias de mis tiempos*, p. 20-21, 213.

3-137| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, p. 649.

3-138| Idem, p. 144.

3-139| Calderón, *La vida en México*, p. 410.

3-140| TESC 0596 C 133 p. 109, y LCTM V1 071 T3 025 p. 33.

3-141| TESC 0597 C 134 p. 109, y LCTM V1 193 T3 147 p. 81.

3-142| TESC 0598 C 135 p. 109, y LCTM V1 194 T3 148 p. 81.

Por su parte, el carnero fue una proteína animal del pueblo, a los ojos de viajeros y costumbristas. Guillermo Prieto confirmó que la barbacoa fue una comida de rancheros, o el asado de carnero se asomaba a los almuerzos de la clase media;<sup>3-136</sup> y cuando acontecían los «herraderos» para marcar reces, potros y yeguas, hasta a las personas adineradas se les ofrecía un menú con ésta proteína:

Almorzará usted en casa una buena barbacoa y beberá magnífico pulque que me ha ofrecido mandar Manuel Campero, y si no es usted aficionado, no faltarán unas botellas de Château Margaux y de la viuda Cliquot.<sup>3-137</sup>

En contextos menos elegantes, en *Los bandidos de Río Frío* (1888), donde se compraban las peores materias primas, el tendero entregaba la carne de carnero apestada para alimentar a los niños del hospicio;<sup>3-138</sup> o en uno de los frecuentes viajes de Fanny Calderón de la Barca, no hubo más alimento que tortillas y carnero para cenar:

nosotros nos arreglamos con una india para que nos preparara las tortillas. Regresó el Conde al cabo de media hora con algunos huesos de carnero hervido, ¡envueltos en un pañuelo!, un poco de sal y unas tortillas muy gruesas llamadas gorditas.<sup>3-139</sup>

Respecto al uso del carnero en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle, se identificó una relación de 61 a 161 entre *La cocinera* (1844) y *El tesoro* (1866), augurándose un aumento significativo en el diccionario de cocina (ver Tabla 3-7). Las recetas compartidas por los recetarios emplearon el carnero de una manera tradicional, a la usanza novohispana, y resaltaron el jamón, pasas, almendras, pan, vinagre, yemas de huevo, aceite y hasta chile, tomate y jitomate:

*Carnero Moro.* Remojado y despiltrafado el carnero, se mechará con jamón, pasas, almendras: se freirán tomates y jitomates molidos con bastante orégano y chile seco tostado; se embarra una tortera con manteca y se pondrá una capa de carnero o ternera cruda, otra de este frito con bastante caldo de carne de puerco, chorizos y unas cebollas cocidas aparte, para echarle encima trocitos de jamón, huevos endurecidos y un poco de vinagre, y se pondrá entre dos fuegos hasta que esté bien sazonado y cocido.<sup>3-140</sup>

*Carnero verde.* Se toma perejil, culantro verde, yerbabuena y ajos; se muele esto y se fríe en manteca, con cebolla y harina, o pan mojado, y se deslíe en el cazo: se le echa caldo, vinagre, pimienta, nuez y aceite.<sup>3-141</sup>

*Carnero de otro modo.* Se toma un pedazo de jamón, y cebollas, ambas cosas cocidas; se le echa bastante perejil, poco culantro y menos yerbabuena verde; se pica como picadillo, se fríe en manteca un poco de cebolla y se deslíe dentro; se le echa caldo, pimienta y vinagre: se hace lo mismo que con el anterior, se espesa con yemas de huevos y se le añade clavo.<sup>3-142</sup>

Para la década de 1860 notaremos dos tendencias con respecto al carnero: la conservación de antiguos sabres novohispanos, y gustos modernos, incluido el uso de «rojo», espesante compuesto de harina y mantequilla, un elemento identificable en la cocina francesa.

*Carnero verde.* Para este guiso se cortan las raciones y se echan en la olla con sal y pimienta; también se cortan pedazos de tocino del tamaño de dados, se fríen bien, se echa cebolla menuda, y fruta se coloca dentro de la olla, que se pone a fuego lento para que se vaya emperdigando, dándole de vez en cuando algunas vueltas, y así que haya transcurrido hora y media se le echa agua de la que se tiene preparada en un puchero sobre la olla del guisando. Cuando este estuviere bien cocido se pone perejil en abundancia, yerba buena, cogollos de lechuga, todo picado, piñones remojados y también picados, toda clase de especias, un poco de agrio de lima o naranja, y queda un guiso excelente.<sup>3-143</sup>

El «carnero verde» en *El tesoro* (1866) fue un estofado, en cuya narrativa se afirmó que era excelente para la sociedad del buen gusto de la época, y en comparación con los marcados sabores novohispanos de *La cocinera* (1844), empleó tocino, subproducto del cerdo que fue incorporado al acervo culinario del diccionario gastronómico.

El «rojo» fue la traducción literal de la técnica francesa nombrada *roux*: en palabras de Julia Child, Louisette Bertholle y Simone Beck (1961), se trata de una combinación de harina y mantequilla cocinada a fuego lento, un espesante de salsas blancas y oscuras de la cocina francesa clásica.<sup>3-144</sup> El *roux* fue distintivo del libro de cocina de 1866:

*Carnero con judías verdes.* Prepárese la carne como en el guisado de carnero con habichuelas (véase) hágase el rojo, y en lugar de nabos échense judías verdes ya casi cocidas en agua.<sup>3-145</sup>

En comparación con el carnero, el cordero, la carne joven de la oveja, fue empleada en el diccionario de 1866 en 59 ocasiones, y con un nulo uso en el documento de 1844 (Ver Tablas 3-10), reafirmando que las carnes jóvenes fueron elementos afrancesados de la década de 1860, donde el cordero fue servido con salsas europeas:

*Cordero a la poulette.* Se escalda un cuarto de cordero. En una cazuela se echa un pedazo de manteca y una cucharada de harina, y cuando está bien disuelta se van echando poco a poco dos o tres vasos de agua hirviendo, a fin de que se una bien con la manteca, y cuando se ve que está ya clara y bien mezclada, se pone dentro el cuarto de cordero sazonándolo con pimienta, sal, ramillete guarnecido y cebollas pequeñas; hágase cocer, y media hora antes de servirlo se añaden unas setas. Desengrásese la

3-143| TESC 0599 C 136 p. 110.

3-144| Julia Child, Louisette Bertholle, y Simone Beck, *El arte de la cocina francesa* [1961], 5ª edición, Barcelona, Penguin Random House, 2017, (Debate), p. 97.

3-145| TESC 0595 C 132 p. 109.

3-146| TESC 0787 C 324 p. 152

3-147| La receta de «Barbacoa» en *La cocinera poblana*, en su edición de 1926 es la siguiente:

Barbacoa

1479. Modo de prepararla.— Se abre en la tierra un hoyo como de una vara y proporcionado al tamaño de la carne que se quiera cocer. Se ponen en el fondo del hoyo unas piedras, y, sobre ellas, ramas y tronquitos para formar una lumbrada, que se ha de mantener lo menos dos horas para que la tierra quede bien caliente.

Hecho esto, queda ya la tierra en disposición de recibir la carne, y se saca la leña, dejando las piedras, que han de quedar muy calientes. Ya limpio el suelo se moja bastante un petate nuevo y se envuelve en él la carne, que debe estar preparada como se preparan los asados ordinariamente; se cubre después la carne con los palos sobre los cuales se coloca otro petate, mojado también, procurando que ninguna parte de la carne quede descubierta. Se tapa después el petate de encima con una ligera capa de tierra, la suficiente para que el petate no se quemé, y sobre ella se enciende bastante lumbre, que se mantiene viva. A las ocho horas queda la carne cocida y sin haber perdido la sustancia, lo que la hace en extremo gustosa.

*La cocinera poblana o el libro de las familias*, 10ª ed. corregida y aumentada, Puebla, Herrero Hermanos Sucesores, 1926, p. 254.

3-148| El chito, según el *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* de 1888, se refiere a la carne frita y seca de chivo y cabra. Prieto, *Memorias de mis tiempos*, p. 49-50.

3-149| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, pp. 17, 338-339.

3-150| TESC 0477 C 014 p. 86, y LCTM V1 062 T3 016 p. 29.

3-151| TESC 0478 C 015 p. 86, y LCTM V1 232 T3 186 p. 91.

sustancia, espésese con una yema de huevo y preséntese a la mesa.<sup>3-146</sup>

Es importante señalar que la barbacoa de borrego cocinada en un horno subterráneo y con pencas de maguey, como se conoce en el presente, no fue una fórmula que identificaremos en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle, aunque sí en *La cocinera poblana* de 1872, en la sección capitular nombrada «cocina mexicana».<sup>3-147</sup>

Entre el libro de 1866 y *La cocinera poblana* de la década de 1870, hubo una marcada conciencia nacionalista sobre la cocina de México, sin embargo, esta comparativa excede los objetivos de la presente investigación y presenta retos académicos a futuro. Aquello que es cierto son las inclinaciones burguesas de la carne de carnero y cordero, y que fueron reflejos de los libros de Juan Nepomuceno, en contrapunto con los testimonios de viajeros y costumbristas del XIX, quienes documentaron una apropiación popular y hasta prehispánica de la barbacoa.

La carne de chivo, en comparación, no tuvo funciones particulares en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle, aunque sí fue una proteína con significaciones tradicionales dentro de las pulquerías que describió Guillermo Prieto en sus memorias (1906), donde se degustaban envueltos, salsa borracha, tostadas, chalupas, chito y otras delicias picantes.<sup>3-148</sup>

El cabrito tuvo mayor representación en los recetarios y costumbrismo: el asado con tortillas y tlachique con el que celebraron los bandidos de Río Frío, o aquel médico francés que apenas probó el cabrito asado, y declinó ingerir el resto de los guisos nacionales de Doña Pascuala.<sup>3-149</sup> Los libros de cocina de 1844 y 1866 compartieron dos recetas de cabrito:

CABRITO con nombre de liebre. Este después de limpio se pondrá a asar y se le untará aceite y sal: después de asado se le untará con unas yemas de huevo crudas y batidas: se freirán tres dientes de ajo en manteca y cebolla picada, y en este frito se echará un poco de agua, una libra de chícharos frescos, nuez moscada, clavo, canela y pimienta molida: los bofes del cabrito se picarán menuditos y se les echará también especias y chícharos, para que sirva esto de salsa, y después de sazonado se sirve.<sup>3-150</sup>

*Cabruto de leche asado*. Se pone en un cazo con adobo y se mete en el horno o entre dos fuegos para que se ase pronto; si se quiere se le hace el guiso de especias.<sup>3-151</sup>

Uno de los usos más peculiares del cabrito, no como carne, lo identificamos en la entrada dedicada a la elaboración del queso roquefort, de donde se obtuvo el cuajo para la coagulación de las caseínas de leche:

Se degollarán cabritos antes que hayan tomado otro alimento más que leche, y se les sacan los cuajares, en donde se hayan encerrado unos grumos de leche. Se echan a estos cuajares un polvo de sal, y se cuelgan en un paraje seco. Luego que en efecto se han secado bastante y que se quiere hacer el cuajo, se pone en una cafetera de barro con cuatro onzas de agua o suero, una parte de cuajar, y se deja reposar en olla veinticuatro horas, para que el líquido pueda impregnarse bien: esta agua o suero es lo que se llama cuajo preparado.<sup>3-152</sup>

El uso químico del cabrito refuerza la hipótesis inicial del capítulo: la transición culinaria de la década de 1860 consistió en la diversificación gastronómica y técnica de las proteínas de animal jóvenes, tanto su carne, despojos y hasta subproductos.

Los conejos y animales de caza fueron empleados casi de manera exclusiva en *El tesoro* (1866), hallándose 46 usos de la liebre, 25 de conejo, 23 de gazapo, ocho de lebratillo, y uno de corzo, gamo y venado en el diccionario de cocina (Ver Tabla 3-10).

Para finalizar, quisiera ofrecer dos datos más sobre las carnes y que nos brindó Juan Nepomuceno del Valle en su *Guía de forasteros de la capital de Puebla para el año de 1852*, y *El viajero en México* de 1864, libros de autoría del editor. En la *Guía* de Puebla, se identificaron 29 tocinerías en la ciudad, y éstos fueron los únicos negocios de venta de carne documentados por el impresor, sin contar las fondas que vendían alimentos ya preparados.<sup>3-153</sup>

En *El viajero en México* de 1864, Juan Nepomuceno del Valle documentó más negocios de venta de cárnicos, siendo 17 casas de matanza—incluido el rastro de la Ciudad de México—, 172 tablas de carnicerías y 84 tocinerías.<sup>3-154</sup> Los datos anteriores ratifican el aumento en los productos cárnicos empleados en la culinaria del país, tal y como también lo hicieron *La cocinera* y *El tesoro* entre los años de 1844 y 1866.

### 3.2.2 Aves

Las recetas de la subclase SAL3 de aves se distribuyeron en 65 en *La cocinera* (1844) y 155 en *El tesoro* (1866), registrándose un aumento en el diccionario de cocina (Ver Esquema 3-14). En el recuento por las categorías nominales de ingredientes, hallamos una relación de aves de 222 a 782 entre recetarios, siendo en lo general más numerosas, y con mayor variedad de proteínas de caza en el recetario de 1866.

Las tres aves que estuvieron más presentes en la literatura de las décadas de 1830 y 1840 fueron los patos, pavos y pollos. Sobre los patos no se identificó una relación con preparaciones domésticas,

3-152| TESC 2085 Q 010 p. 398.

3-153| Juan Nepomuceno del Valle, *Guía de forasteros de la capital de Puebla para el año de 1852 dispuesta por Juan N. del Valle*, Puebla, Imprenta del Editor. Calle de la Carnicería Número 12, 1852, pp. 141-142.

3-154| Juan N. del Valle, *El viajero en México. Completa guía de forasteros para 1864. Obra útil a toda clase de personas formada y arreglada por Juan N. del Valle*, México, Imprenta de Andrade y Escalante. Calle de Tiburcio número 19, 1864, pp. 177-182.



3-155| Calderón, *La vida en México*, pp. 57-58.

3-156| Prieto, *Memorias de mis tiempos*, pp. 305-306.

3-157| García, *El libro de mis recuerdos*, p. 420.

3-158| TESC 1340 I 004 p. 250.

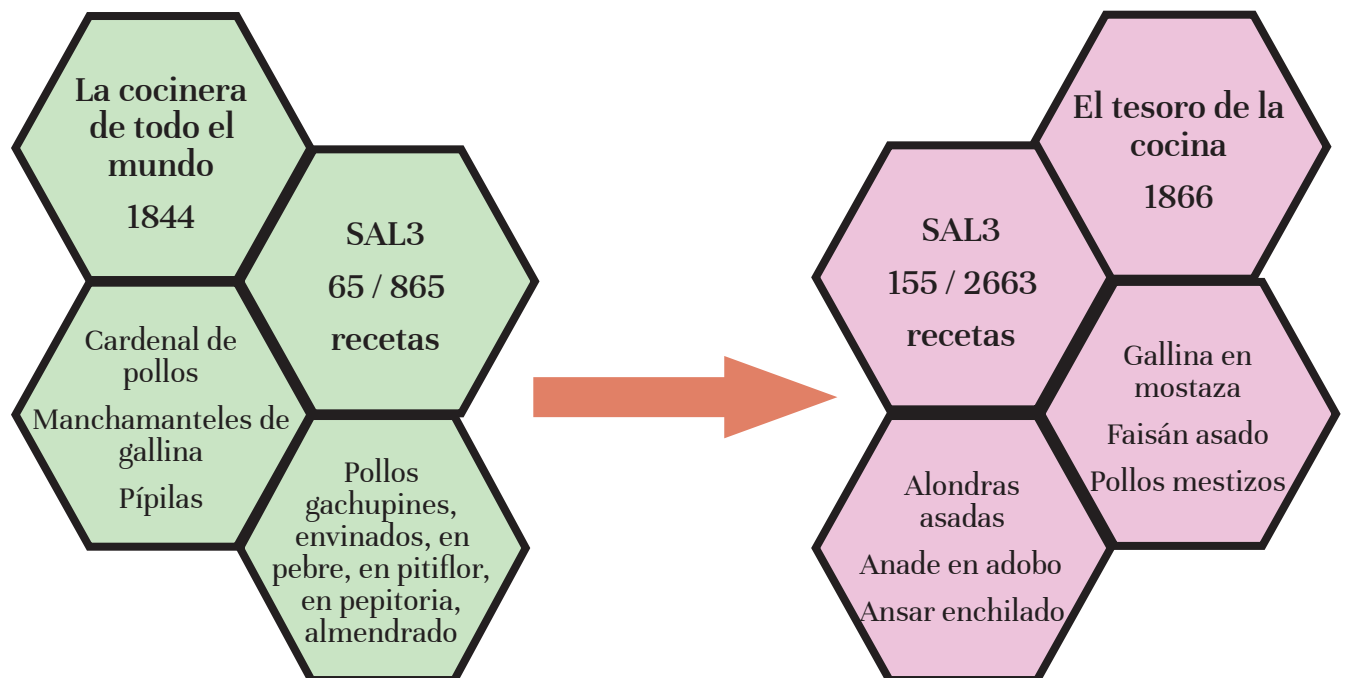
y fueron asociadas como alimentos callejeros: Fanny Calderón de la Barca, en su visita a México en 1840, declaró que a diario en las calles de la capital se escuchaban los gritos de las vendedoras, quienes voceaban: «¡Patos, mi alma, patos calientes!».<sup>3-155</sup> Guillermo Prieto (1906) declaró que la venta de patos estuvo en manos femeninas en el antiguo Mercado del Volador,<sup>3-156</sup> y Antonio García Cubas (1904) inscribió que las meriendas tradicionales en Santa Anita e Iztacalco se componían de atole de leche, tamales, pato cocido y tortillas enchiladas.<sup>3-157</sup>

*La cocinera* (1844) no empleó el pato en ninguna receta, mientras que *El tesoro* (1866) lo hizo en 17 ocasiones (ver Tabla 3-16), ya sea en asado, salmorejo, estofado, relleno, o en preparaciones con títulos europeos como el:

ITALIANA. (Pato a la) Se cuece con un vaso de vino blanco y otro de caldo, pimienta y sal: se escurre el caldo para espesarlo, agregándole dos cucharadas de aceite, perejil, cebolleta, un diente de ajo, setas picadas, y una pulgarada de harina, y se sirve el pato encima de esta salsa.<sup>3-158</sup>

El pavo en la literatura se mostró como una comida de carácter más elevado por los costumbristas, y en las décadas de 1830 y 1840 contamos con los siguientes relatos: en los elegantes bailes

ESQUEMA 3-14 Transición de los alimentos salados en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle  
SAL3 — Aves. Elaboración propia.



y banquetes con gelatinas, pavos y vinos, las elegantes comidas de la casa de apuestas Panzacola, o en la mesa de personas adineradas como los suegros de Guillermo Prieto.<sup>3-159</sup> Lo anterior refleja que el pavo fue un ave de consumo no tan extendido ni cotidiano como lo fue el pollo, como lo observaremos de los testimonios de la época.

Habiendo una continuidad en el consumo del pavo en momentos festivos, esta proteína fue la cena en *La navidad en las montañas* (1971) del maestro Ignacio Manuel Altamirano, para la década de 1860.<sup>3-160</sup>

El término «guajolote» fue empleado en ambos recetarios en una relación de 14 a 22, pero el «pavo» sólo fue referenciado en *El tesoro de la cocina* (1866), en 51 ocasiones (ver Tablas 3-15). ¿El término «guajolote» —del náhuatl *huexolotl*— quedó relacionado a platillos novohispanos, y la palabra «pavo» a la cocina afrancesada? En ambos documentos culinarios identificamos recetas de mole gallego, poblano, de especias, pipián verde, las cuales requerían de chiles, semillas y especias para sazonar el ave;<sup>3-161</sup> el asado y fiambre de guajolote también figuraron dentro de los recetarios de Juan Nepomuceno del Valle.

Referente al pavo, término exclusivo de *El tesoro* (1866), leeremos una instrucción donde se prefirió el animal joven en asado, y la pava de más crecimiento en adobo.<sup>3-162</sup> Algunas pistas que reaccionaron el afrancesamiento con este término devinieron del uso de salsas —a la Pergueus—, tocino y hongos:

*Pava con trufas o criadillas.* Escójase una bien cebada y reciente, chamúsquese y destrípese, y si por descuido aconteciese reventarle los intestinos o la hiel, se lavará la parte interior del cuerpo. Se cogen tres o cuatro libras de criadillas y se lavan con una brocha o cepillo con muchas aguas, se mondan separando un puñado de las más menudas para picarlas con una libra de tocino gordo. Póngase este picado juntamente con las mondaduras y las criadillas que no se han partido, en una cazuela con sal, pimienta, especia, y una hoja de laurel, y se tendrán junto a un fuego moderado un cuarto de hora; después se sacan, se hacen saltar, y cuando están ya casi frías se introducen dentro del cuerpo de la pava, cosiendo en seguida la abertura. En esta disposición se tendrá de cuatro a ocho días, según la estación más o menos cálida, a fin de que se perfume o aromatice: se emboza con lonjas de tocino, se envuelve en un papel recio y untado con manteca, y en seguida se ensarta en el asador: bastan dos horas para que quede bien asada; entonces se quita el papel y se deja todavía en el asador cinco minutos para que se dore. Si se quiere se sirve con una salsa a la Perigueus, que se hace picando unas pocas criadillas, y dejándolas rehogar un momento con la grasa que haya dado la pava.<sup>3-163</sup>

3-159| Payno, *El fistol del diablo*, pp. 18-19, 152, 450-451; Prieto, *Memorias de mis tiempos*, p. 288.

3-160| Altamirano, *La navidad en las montañas*, pp. 111-112.

3-161| *Mole gallego de gallinas o guajolote* — TESC 1661 M 121 p. 317, y LCTM V1 116 T3 070 p. 51.

*Mole de especias* [Llamado *Mole poblano* en *La cocinera de todo el mundo* de 1844] — TESC 1663 M 123 p. 318, y LCTM V1 126 T3 080 p. 55.

GUAJOLOTE en pipián verde — LCTM V1 148 T3 102 p. 63, y TESC 1158 G 062 p. 218.

3-162| PAVO ó PAVA — TESC 1849 P 121 p. 357.

*Pavo relleno al asador* — TESC 1850 P 122 p. 357.

*Pava en adobo* — TESC 1852 P 124 p. 357.

**Tabla 3-15 CATEGORÍAS NOMINALES — AVES [1/2]**

Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
AVE			ALONDRAS	1	5
Aves	37	113	ÁNADE	0	26
Ave casera	0	19	ANADINO	0	3
Pechuga de ave	1	7	ANSAR	0	3
Pedazos de ave	1	2	BARTAVELLA	0	1
Trozos de ave / ave en trozos	0	3	BECADA	0	10
Carne de ave	0	2	CALANDRIAS	0	1
Picadillo de ave	0	1	CERCETA	0	2
Huevos de ave	0	1	CHICHICUILOTES	0	3
Hígado / hígadillas de ave	4	4	CHOCHA-PERDIZ	0	1
Aves en presas	0	1	CHOCHAS	0	1
Restos / desperdicios de ave	0	3	CHORLITOS	0	2
GUAJOLOTE			CODORNIZ	1	18
Guajolote	12	20	COGUJADAS	0	2
Guajolote grande	1	1	COGUJADAS	0	2
Guajolote en presas	1	1	FAISÁN	0	12
PAVI-POLLO	0	1	FRANCOLÍN	0	2
PAVO			GANGAS	0	1
Pavo	0	26	GANSO		
Despojos de pavo	0	3	Ganso	0	11
Hígadillas de pavo	0	2	Ganso doméstico	0	1
Alones de pavo	0	4	Ancas de ganso	0	3
Pava	0	14	Ganso joven	0	1
Pavito	0	2	GALLINETA	0	4
ALBRAN	0	1	GELINOTA	0	2
ALCARAVANES	0	1	HORTELANO	0	1

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

El uso de trufas, también llamadas criadillas de tierra se analizará en el Subcapítulo 4.1; éstas fueron casi exclusivas de *El tesoro* (1866), junto con otros ingredientes del acervo culinario afrancesado de 1860. Siendo que el guajolote y el pavo son el mismo animal, identificamos un elemento de distinción en el lenguaje de ambos libros de cocina: el guajolote fue un vocablo popular y tradicional, mientras que el pavo fue el término elegante, de buen gusto, y con connotaciones europeas que sólo *El tesoro* de 1866 incluyó en su *pool* gastronómico.

El pollo, por su parte, fue un alimento popular según la visión de viajeros y costumbristas: a mediados del XIX en la obra *Los mexicanos pintados por sí mismos* (1854), en la entrada de «El rancho», su esposa preparaba gallina en mole para fiestas y días de visitas;<sup>3-164</sup> de igual forma, el pollo en salsa de almendras, o como parte del puchero se consideraron de un estatus elevado por el resto de sus ingredientes.<sup>3-165</sup> La representación más popular del pollo en el costumbrismo del XIX fue el asado, que formaba parte del menú en las fondas de la capital, aquellas con cenas succulentas, mas no elegantes:

A poco presentase el fondista, viejo barrigudo, de fisionomía poco expresiva a causa de sus mofletes muy pronunciados, de su nariz chata y su frente deprimida; su vestido consiste en un pantalón azul listado, y chaqueta de lienzo blanco sobre la camisa muy limpia, aunque sin corbata. Enciende inmediatamente dos grandes velas de cebo que pone sobre la mesa, y se dirige a la cocina, que ha dejado ya de estar alumbrada tan solo por el fuego del brasero.

A poco vuelve trayendo dos platos muy olorosos, de pollo asado, medio dorado por el fuego, con su ensalada de lechuga finamente picada, y nos lo pone delante. Como gente de guante blanco preferimos a los vasos del blanco neutli, copas de vino Carlón.<sup>3-166</sup>

Guillermo Prieto documentó que, en la década de 1840, se vendía pollo asado en la fonda «La Madrina», atendida por una señora de groseras maneras y apariencia, pero excelente cocinera y que atendía hasta a los más elegantes *misters* en el teatro, aunque estos últimos daban la vuelta al escenario para saciar su hambre sin ser vistos ni juzgados: «solo se servía pollo asado con ensalada, chiles rellenos, mole y unos frijoles refritos en cazuelitas pequeñas y como con dedicación especial».<sup>3-167</sup>

La frutera Cecilia de *Los Bandidos de Río Frío* (1888), quien cocinaba al estilo del país en la década de 1830 según Manuel Payno, preparó esta ave para su cena con el abogado Lamparilla:

ya había puesto una servilleta, platos y vasos, destapando una botella

3-163| TESC 1851 P 123 p. 357

3-164| Rivera, José María, «El rancho», en: *Los mexicanos pintados por sí mismos*, México, Centro de Estudios de Historia de México CONDUMEX, 1989, pp. 196-197.

3-165| Prieto, *Memorias de mis tiempos*, pp. 198-202; Payno, *Los bandidos de Río Frío*, p. 350.

3-166| García, *El libro de mis recuerdos*, pp. 211-212.

**Tabla 3-16 CATEGORÍAS NOMINALES — AVES [2/2]**

Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
<b>GALLINA</b>			<b>POLLOS</b>		
Gallina	55	86	Pollo	73	167
Gallo	0	1	Pollos sin gordura	0	1
Enjundía de gallina	0	1	Pollos tiernos	0	1
Pechuga de gallina	18	13	Menudos de pollo	1	1
Madre de la gallina	0	1	Pollo casero	0	1
Gallina buena	0	1	Pollo bien gordo	0	1
Gallina vieja	0	1	Hígado de pollo	0	1
Mollejas de gallina	1	0	Pollo en presas / pedazos / piezas	7	7
Patas de gallina	1	0	Polla	4	18
Gallo montés	0	1	Polla cebada	0	3
Higadillos de gallo	0	2	Polla campesina	0	1
Crestas de gallo	0	5	Pollitos	0	1
Riñones de gallo	0	2	<b>PATO</b>	0	17
<b>MIRLOS</b>	0	2	<b>PERDICES</b>	2	54
<b>MORINELO</b>	0	1	<b>PERDIGONES</b>	0	29
<b>OCA</b>	0	1	<b>TORDOS</b>	0	3
<b>PALOMAS</b>			<b>TÓRTOLAS</b>	0	1
Paloma	1	1	<b>VOLATERÍA</b>	0	5
Palominos	1	0	<b>ZORZALES</b>	0	1

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

de vino carlón, que había comprado expresamente para el licenciado, y calentaba un gordo pollo asado con sus cebollas, rábanos picados y aceitunas sevillanas.<sup>3-168</sup>

Otra atribución popular del pollo fue el consumo en fiestas y bailes caseros por los párrocos: «se servía en lo privado al sacerdote su cena con pollo asado, su mole y sus frijoles gordos para no interrumpir su método y sin dejar sin misa a los fieles», trato exclusivo para los siervos de Dios, con la finalidad de alejarlos del peligro moral que representaron los fandangos populares, jarabes, y las madres que amamantaban sus infantes.<sup>3-169</sup> Para 1840, José Tomás de Cuéllar también señaló los cuidados especiales al invitar al sacerdote al baile casero, y el pollo asado que se le sirvió en privado.<sup>3-170</sup> Es posible que las atribuciones medievales de pureza y santidad de los alimentos blancos como el azúcar refinada, pollo, arroz, leche, crema y almendras,<sup>3-171</sup> se hayan perpetuado en cierta medida hasta el XIX y por ello, en los menús de los párrocos se sirvió pollo sobre el resto de las proteínas animales.

En cifras identificaremos los siguientes usos de pollo y aves en general, siendo el pollo el más común: una relación de 37 a 133 en aves, 75 a 114 en gallina, y 85 a 203 en pollo entre *La cocinera* (1844) y *El tesoro* (1866), habiendo un aumento en el uso de aves en el diccionario de cocina. El pollo asado que describieron los costumbristas puede leerse en el acervo gastronómico de los libros de Juan Nepomuceno del Valle:

*Asado de aves con chilote famoso.* Se hace un caldo de vino, vinagre, sal, un terrón de azúcar, todas especias molidas y manteca: se ponen las aves en un trasto competente, entre dos fuegos se deja que se consuma el caldo necesario; se vuelven de uno a otro lado hasta que se doren, y con unas plumas se les unta una yema de huevo batida con un poco de vino, azafrán molido y canela: se sirve con el chilote siguiente: jitomates picados bien fritos, todas especias picadas, vino, vinagre: azúcar, sal, jamón, chorizos fritos, alcaparras, alcaparrones, aceitunas, tornachiles, piñones y perejil: esto espeso sirve para todo asado o torta seca de arroz.<sup>3-172</sup>

Algunas otras recetas compartidas entre ambos libros de cocina fueron influenciadas por los sabores novohispanos, empleando alcaparras, azafrán y vinagre:

*Pollos mestizos.* Se pica y se fríen cebollas, ajos y jitomates: se le echa a este frito caldo del en que se cocieron los pollos y unas almendras limpias tostadas, alcaparras y perejil, molidas juntas, alcaparras y perejil, molidas juntas, especias sin azafrán; se le echan en esto los pollos con alcaparras y vinagre.<sup>3-173</sup>

3-167| Prieto, *Memorias de mis tiempos*, pp. 79-82.

3-168| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, p. 196.

3-169| Prieto, *Memorias de mis tiempos*, pp. 107-109.

3-170| Cuéllar, *Historia de Chucho el Ninfo*, p. 39.

3-171| Mintz, *Dulzura y poder*, pp. 125-126.

3-172| TESC 0256 A 256 p. 46, y LCTM V1 154 T3 108 p. 66.

3-173| TESC 2012 P 284 p. 386, y LCTM V1 118 T3 072 p. 52.

3-174| Cuéllar, «Las jamonas», pp. 230-231.

3-175| El debate se retoma en el Subcapítulo 4.2, donde se habla de autores, lectores y actores sociales, incluidas las cocineras y cocineros.

TESC 1994 P 266 p. 383.

3-176| Néstor Luján, *Historia de la gastronomía*, Barcelona, Plaza & Janes, 1989, p. 60.

El afrancesamiento culinario fue más evidente durante y después del Imperio de Maximiliano, y José Tomás de Cuéllar en *Las jamonas* (1871) inscribió un pasaje ambientado en el distinguido restaurante Tívoli del Eliseo, en donde se servían platos al estilo europeo:

El criado había puesto la mesa.

—Mira chico —le dijo Ricardo—, te recomiendo que nos traigas huevos a la polaca.

—Está muy bien señor.

—Y... será bueno un poco de pollo a la Marengo.

—Sí señor.

—¡Oh!, si hubiera mondongo a la lionesa sería yo el más feliz de los hombres; verán ustedes que platillo: ¿hay mondongo a la lionesa?

—Voy a preguntar.

—Ve, hombre, ve a preguntar si hay mondongo a la lionesa.

El criado voló.<sup>3-174</sup>

El «Pollo a la Marengo» podemos identificarlo en el acervo de *El tesoro* (1866), y reafirmó el acercamiento gastronómico a Europa que se vivió en las décadas de 1860 y 1870, en especial si consideramos que en la narrativa se mencionó al cocinero de Napoleón, y sus habilidades técnicas en el campo de batalla.<sup>3-175</sup>

Otro elemento clave de la transición en el uso de aves, fueron las de caza, apenas presentes en *La cocinera* (1844), y cuyo uso en *El tesoro* (1866) fue significativo: en el diccionario de cocina, por ejemplo, hallamos 54 usos de las perdices, 29 de perdigones, ánade y anadino, 12 de faisán, por mencionar las más representativas (Ver Tablas 3-15 y 3-16).

Incluso el diccionario de cocina documentó una fórmula de pavorreal asado con sus plumas, una receta que bien puede recordar los banquetes medievales del tiempo de Carlomagno, donde esta ave desollada, asada, revestida con sus plumas y servida en los banquetes de las cortes francesas, se consideraba todo un arte.<sup>3-176</sup> La resignificación de este platillo en el México de 1866 anunció que el protocolo imperial en la cocina, implicó una indagación en el pasado gastronómico de las cortes europeas medievales, los valores caballerescos y la difusión de ideas romantizadas por medio de la literatura o el teatro del pasado:

*Pavo real ataviado con todas sus plumas.— Banquete de boda. Se le despoja de la piel con el mayor cuidado y destreza, de manera que no caiga pluma alguna ni se maltrate, y se rellena con cuanto se quiera, higadillos de aves, de cerdo, tocino, especia, sal, tomillo, laurel, salvia y aun criadillas de tierra. (Véase pavo relleno.)*

Las patas y la cabeza se envuelven con largas tiras de lienzo, de suerte que

queden preservadas de la acción del fuego, y el resto del cuerpo se cubre con un papel untado de manteca. Se espeta en el asador, humedeciendo aquellas con agua mientras se asa: cuando está en su punto se quita el papel para que se tueste. Luego que se haya enfriado se coloca en una tablita de la misma figura que el suelo del plato, que tenga en el centro un palito aguzado, para que clavado en el cuerpo del pavo se mantenga firme y derecho, colocando las patas de un modo natural, y como si estuviese vivo. Dispuesto así se reviste con la piel y pluma, sujetando las de la cola con un hilo de alambre, figurando que hace la rueda. Se guarnece el plato con perejil, entre el cual se podrán mezclar algunas flores de malva blanca, borraja, etc., pero no de trinitaria, cuyo brillo eclipsaría los colores del plumaje del ave.

El honor de presentarlo a la mesa, pertenece de derecho en los tiempos de la caballería, a la dama que más se distinguía por su elevada clase o hermosura. Al son de varios instrumentos, músicos colocaban el pavo real en la mesa, cuando iba a principiar el festín, delante del dueño de la casa o de la persona más condecorada. En caso de boda podía presentarlo la señora que hacía los honores de la mesa, poniéndolo delante de la novia.<sup>3-177</sup>

3-177| TESC 1860 P 132 p. 359

3-178| Según el Censo Económico 2019 del INEGI, los restaurantes que ofrecen pizzas, hamburguesas, hotdogs y pollos rostizados suman 60,939 unidades en el territorio mexicano, siendo de estos ramos las roscicerías aquellas con una mayor derrama económica, atestiguando lo importante y constante que ha sido la venta de pollo asado o rostizado hasta hoy en día en el país.

Los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle fueron muy importantes en la interpretación sobre la percepción y el consumo de las aves: algunas mantuvieron un estatus elevado y distinguido, y otras, como el pollo, se perfilaron hacia el fogón popular. La tradición de venta de pollos rostizados ha estado presente en México desde el decimonono en la forma de asados y fiambres, lo cual nos llevará a inferir que el carácter democrático del ave lo mantuvo hasta el presente, habiendo más cambios en la indumentaria que con respecto al ingrediente y su cocción;<sup>3-178</sup> y que las aves de caza tuvieron un uso casi exclusivo en las mesas burguesas del XIX.

### 3.2.3 Pescados, mariscos y Vigilia

Las comidas de la Vigilia pascual prohíben el consumo de carne roja como un acto de abstinencia, extendiendo el uso de pescados y mariscos para estas fechas. ¿Las comidas de Vigilia pascual con pescado fueron más numerosas o menos significativas entre 1844 y 1866? El uso de pescados y mariscos como categorías nominales fue de 95 a 926 entre *La cocinera* (1844) y *El tesoro* (1866), habiendo un notorio aumento en el diccionario de cocina (ver Tablas 3-17 y 3-18). En la subclase culinaria de pescados y mariscos identificamos una relación de 31 a 208 (SAL6, ver Esquema 3-15).

Será importante señalar que la totalidad de recetas de pescados y mariscos en *La cocinera* (1844) se condensaron en el tratado cuarto del primer tomo, llamado «Guisados de pescado y vigilia», dato de



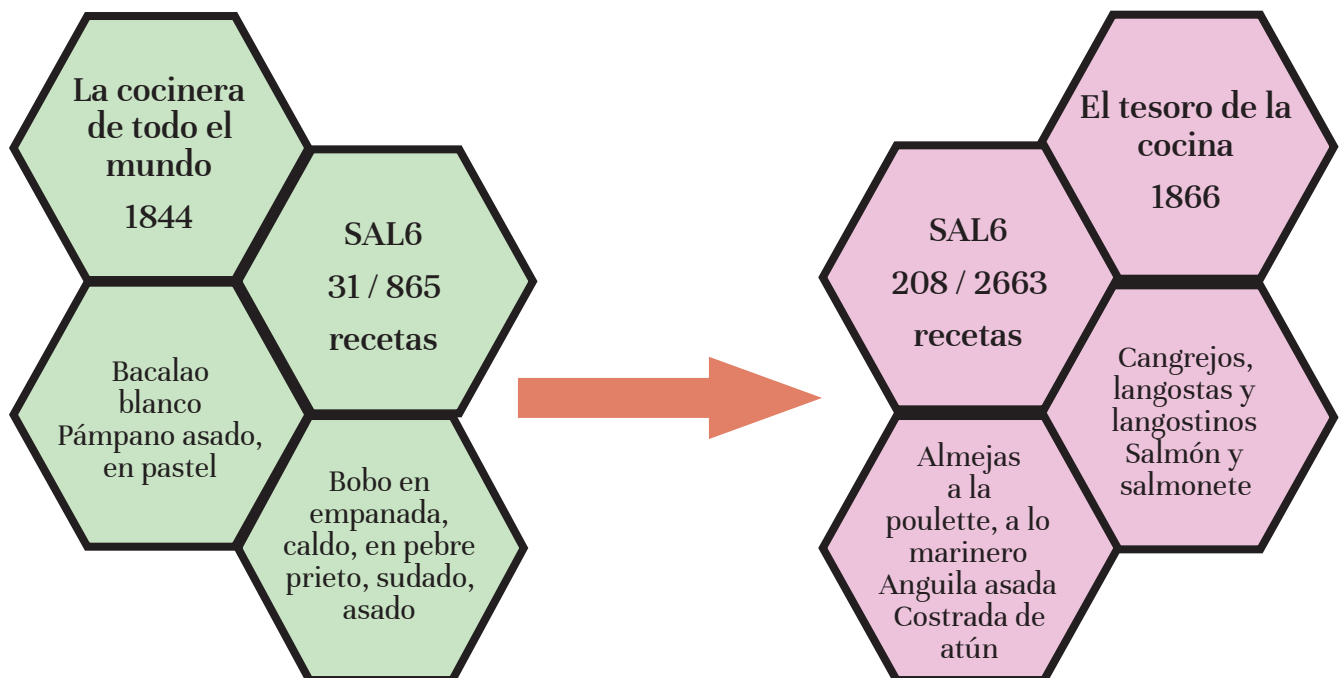
importancia que vinculó el tiempo de abstinencia de carne con el consumo de pescado, pero no quedó claro en primer momento si dichas recetas formaron parte del acervo culinario ritual de la Vigilia pascual, o si lo fueron en *El tesoro* (1866), libro que documentó una cantidad más numerosa de productos del mar.

Aquellos ingredientes más empleados en *La cocinera* (1844) fueron el pescado con 36 incidencias, bobos con 35, bacalao con seis, pámpano con cinco, y róbalo y pargo con tres cada uno. En *El Tesoro* (1866) el catálogo de pescados y mariscos fue más numeroso: abadejo, almejas, anchoas, anguila, arenque, barbo, besugo, langosta, cangrejos, carpas, lenguado, ostras, salmón, sardina o trucha por mencionar algunas variedades de proteínas acuáticas que el diccionario de cocina empleó (ver Tablas 3-18 y 3-19). ¿Las cifras anteriores proyectaron el fortalecimiento o debilitamiento de la Vigilia pascual con respecto al uso de pescado en los 22 años de diferencia entre la publicación de *La cocinera* y *El tesoro*?, ¿el aumento del uso del pescado estuvo vinculado a la secularización liberal del México durante el XIX?

Los viajeros y costumbristas del decimonono marcaron una clara división entre el pescado de alto estatus, con respecto a productos lacustres, como ajolotes o mextlapiques asociados a consumidores

### ESQUEMA 3-15 Transición de los alimentos salados en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle

SAL6 — Pescados y mariscos. Elaboración propia.



con menos recursos monetarios. El pescado blanco se consideró una sabrosa comida en 1840 por Fanny Calderón de la Barca, y su estatus no fue particularmente distinguido. La romántica viajera española en la Isla de Janitzio, Michoacán, declaró que era

El alimento principal de estos isleños, además de las calabazas y legumbres que cultivan, es el pescado blanco, fama del lago, y mientras estábamos explorando la isla, los indios salieron con sus canoas para pescar algunos para nosotros. Los frieron en la casa del alcalde, y ellos fueron nuestro almuerzo, que hubiera llenado de gozo el corazón de un sectario de Epicuro.<sup>3-179</sup>

3-179| Calderón, *La vida en México*, p. 436.

3-180| *Idem*, p. 404.

3-181| García, *El libro de mis recuerdos*, pp. 211-212.

3-182| TESC 1933 P 205 p. 372, y LCTM V1 364 T4 038 p. 136.

Madame Calderón también aseguró haber comido un buen desayuno en la posada de un francés en Cuajimalpa, con pescado blanco del río Lerma, chuletas, patatas y café.<sup>3-180</sup> Antonio García Cubas (1904) en su descripción costumbrista sobre la «Fonda del Conejo Blanco», ya referida por la cena de pollo asado, también escribió que estuvieron dentro de la minuta los pescados blancos de Chapala, empanizados y tiernos.<sup>3-181</sup> Los testimonios implicaron un carácter nacional del pescado blanco, al menos por sus sitios de producción, o por el tipo de ingredientes mexicanos con que se preparan en los libros de cocina de Juan N. del Valle, como el jitomate:

*Pescado blanco fresco.* Se le quitan las espinas al pescado, se fríe en manteca y se pone en un platón: se le pone encima lo que sigue: dos puñados de perejil, una rebanada de pan remojado, molido, con medio jitomate grande, dos clavos, diez granos de pimienta, una poca de nuez moscada y sal: todo esto se fríe, y bien caliente se agua con un poco de caldo de gallina o carnero, sin azafrán, y esto espesito se le echa al pescado por encima.<sup>3-182</sup>

Antonio García Cubas documentó las comidas de la Vigilia pascual, testimonio del consumo de pescado, mariscos y otras proteínas acuáticas entre las distintas clases sociales de las supuestas décadas de 1840 y 1850:

- ▶ **Las casas ricas.** Sopas de ostras, ravioles rellenos de espinaca y sardinas, pescados *au gratin*, lamprea, mayonesa de langosta o salmón.
- ▶ **Casas de medianos recursos.** Pescado bagre, bacalao, camarones, lonjas de pescado robalo envueltas en huevo y fritas, tortas de camarón, ranas o almejas, o «el famoso revoltijo de romeritos, chile, papas y camarón, en cuyo buen condimento fundaba su orgullo algunas damas».
- ▶ **Los pobres.** Añadían a sus limitadas comidas diarias algún alimento lacustre como ajolotes, acociles, atepocates,

**Tabla 3-17 CATEGORÍAS NOMINALES — PESCADOS Y MARISCOS [1/2]**

Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
<b>PESCADO</b>			<b>BACALAO</b>		
Pescado	36	166	Bacalao	4	64
Pescado de mar	0	8	Bacalao crudo	1	1
Pescado de agua dulce	0	2	Bacalao fresco	0	2
Pescado blanco	2	2	Bacalao desalado / salado	1	2
Pescado de Veracruz	1	1	<b>BOBOS</b>	35	37
Pescados planos	0	1	<b>BOGAS</b>	0	5
Pescado en presas	0	1	<b>BOQUERONES</b>	0	1
<b>ABADEJO</b>	0	4	<b>BRECA</b>	0	1
<b>ACEDIAS</b>	0	1	<b>CABALLAS</b>	1	2
<b>ALMEJAS</b>	0	21	<b>LANGOSTA</b>	0	1
<b>ANCHOAS</b>	0	65	<b>CAMARONES</b>	2	8
<b>ANGUILA</b>			<b>CANGREJO</b>		
Anguilas	0	57	Cangrejos	0	38
Anguilitas	0	1	Salsa de cangrejos	0	2
Anguila de río	0	1	<b>CARPA</b>		
Anguila de mar	0	3	Carpas	0	31
<b>ARAÑA DE MAR</b>	0	1	Carpas de río	0	1
<b>ARENQUE</b>			Huevas de carpa	0	2
Arenques	0	12	Lechecillas de carpa	0	2
Arenques frescos	0	10	<b>CONGRIO</b>	0	8
Arenques salados	0	2	<b>ESPERINQUE</b>	0	2
Arenques curados / ahumados	0	5	<b>MARISCOS</b>	0	6
<b>ATÚN</b>	0	23	<b>GOBIOS</b>	0	1
<b>BARBO</b>	0	17	<b>GUIVIO</b>	0	2
<b>BESUGO</b>	0	15	<b>LAMPREA</b>	0	10

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

charales, mextlapiques, o ahuautle, «pasta de huevecillos de moscos que venden los indios para los pájaros».<sup>3-183</sup>

Ligado a las comidas de las casas ricas referidas por Antonio García Cubas, se identificaron dos preparaciones de ravioles en los recetas de Juan Nepomuceno del Valle, y ambas emplearon carne roja en el relleno,<sup>3-184</sup> sugiriendo adecuaciones culinarias con pescado durante la Vigilia pascual hasta mediados del XIX mexicano. Por su parte, las preparaciones «a la gratín», fueron exclusivas de *El tesoro* (1866), y podemos leer la siguiente entrada de bacalao con salsa bechamel:

*Bacalao a la gratín.* Cocido conforme se ha dicho, se le quita las espinas, y se hace saltar la carne en una bechamel hecha con esmero añadiendo un trozo de manteca, setas y perejil, menudamente picados, pimienta y nuez de especia. Se da con manteca, y se polvorea con miga de pan un plato que resista al fuego, y se echa dentro el bacalao colocándolo a manera de media naranja, y guarneciéndolo con coscorriones que figuren tapones de corcho, empapados de antemano con huevo batido: se esparce miga de pan por encima del pescado, y se rocía con manteca derretida. Preparado de este modo, se pone el plato con fuego abajo y un poco encima de la tapadera, para que tome un hermoso dorado.<sup>3-185</sup>

Pescados preparados al gratín y al estilo *maitre d'hotel*, con manteca [mantequilla] y perejil, fueron exclusivas de *El tesoro de la cocina* (1866). Se documentaron las siguientes fórmulas que emplearon la salsa al estilo del «anfitrión de hotel» en el diccionario de cocina:

*Arenques frescos a la Maitre d'hotel.* Una vez asados, se abren por el lomo, se colocan en un plato, guarneciendo la parte interior con manteca amasada con perejil, pimienta y sal muy molida. Se calentará el plato para servirlos calientes, añadiéndoles agrio de limón, o un chorrito de vinagre.<sup>3-186</sup>

*Bacalao a la Maitre d'Hotel.* Luego que esté cocido como los anteriores, se pondrá en un plato con un buen trozo de manteca amasada con perejil y cebollinos picados, pimienta quebrada, moscada raspada, y una cucharada de agraz o vinagre: se pondrá a calentar dándole algunas vueltas, y se sirve en seguida.<sup>3-187</sup>

*Carpa a lo maitre d'hotel.* Destripada, limpia y cortadas las aletas y cola, se prepara y condimenta lo mismo que el sargo.<sup>3-188</sup>

*Sargo fresco a la maitre d'hotel.*— Destripese y límpiase con esmero; pártase por el lomo, y póngase por espacio de media hora, y aun de muchas si hay tiempo, en un adobo compuesto de un poco de aceite sazonado con pimienta y sal: después se asa en parrillas rociándolo con el mismo condimento. Se coloca en el plato guarnecido dentro con manteca fresca amasada con perejil, sal y pimienta. Se calienta ligeramente el plato, y se sirve echando por encima un poquito de agrio de limón, o un rocío de vinagre.<sup>3-189</sup>

3-183| García, *El libro de mis recuerdos*, pp. 411-413.

3-184| En la receta de «RABIOLES» se podían emplear «pescados, aves de corral, ternera» para el relleno. TESC 2096 R 003 p. 403.

*Rabioles con sesos.* Se pondrán a cocer solo con sal un manojo de espinacas, y estándolo, se exprimirá y luego se picará bien menudo. Se cocerá medio o un real de jamon, tuétanos y sesos, todo separado: hecha esta operación se revolverá todo con las espinacas, echándole pimienta chica, clavo y canela en polvo, un poco de aceite y queso de Flandes rallado. Se hará la masa con un puñado de harina flor, un huevo con clara y yema; se derretirá como medio real de manteca, para untarse las manos con ella, y con sal se va amasando y estendiendo esta masa con un palote bien delgado para hacer las empanadas lo más pequeñas que se pueda, aun con el dicho relleno, dejándolas así de un día para otro. Después se pondrán los rabioles á cocer en agua hirviendo, á la que se pondrá una poca de manteca, y luego que estén cocidos se sacarán para echarlos en el caldo del estofado siguiente:— Se molerá bien en agua un poco de pan, que al efecto se tostará en lumbre porcionada; deberá estar ya al fuego el caldo de carne de vaca para en él deshacer el pan molido y que hierva: se le agregará clavo, pimienta en polvo y canela, sobresaliendo un poco el gusto de la pimienta, y dos mantequillas de a medio. Sazonado todo, se echarán los rabioles o tallarines, después que hayan hervido, en el agua de sal y manteca a fuego lento, al que se dejarán hasta que espesen para servirlos.

TESC 2097 R 004 p. 403, y LCTM V1 020 T1 020 p. 11.

3-185| TESC 0300 B 005 p. 54.

3-186| TESC 0214 A 214 p. 40.

3-187| TESC 0301 B 006 p. 55.

3-188| TESC 0607 C 144 p. 111.

3-189| TESC 2281 S 119 p. 431.

3-190| TESC 2320 S 158 p. 437.

3-191| Cuéllar, *Las jamonas*, pp. 230-233.

3-192| TESC 2201 S 039 p. 421.

*Sollo a la maitre d'hotel*. Se prepara del mismo modo que el sargo.<sup>3-190</sup>

José Tomás de Cuéllar en *Las Jamonas* (1871) retrató lo elegante que podía ser consumir pescado en un restaurante como el Tívoli del Eliseo, así que el conquistador Ricardo les dio de comer a su amada Amalia, y a la Chata, los *petit poisson a la crème* con su propio tenedor.<sup>3-191</sup> No se identificó en *El tesoro* (1866) una receta específica de *poisson a la crème*, pero sí de la salsa de crema para servir pescados, legumbres o huevos:

*Salsa de crema*. Se mezclará en una cazuela un trozo de manteca fresca con una cucharada de harina, humedecido todo con un vaso de crema hirviendo; se menea incesantemente para que no se pegue, y se irá añadiendo hasta dos vasos de crema, pasándolo todo cuando llegue a su cocimiento. Esta salsa sirve para diferentes pescados y para los intermedios que se hacen con legumbres y huevos: se sazonan con azúcar según el gusto de cada uno.<sup>3-192</sup>

Tabla 3-18 CATEGORÍAS NOMINALES — PESCADOS Y MARISCOS [2/2]					
Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
LANGOSTA			PÁMPANO	5	7
Langostas	0	6	PARGO	3	3
Langostillas	0	2	PLATIJA	0	7
Langostines	0	3	PÓLIPOS	0	1
Langostinos	0	1	RAYAS	0	5
PLATIJAS	0	4	ROBALO	3	2
LENGUADO	0	18	SÁBALO	0	6
LOBO DE MAR	0	1	SALMÓN	0	41
LUBINA	0	3	SALMONETE	0	5
MAQUEREL	0	1	SARDINA	0	12
MERLUZA	0	27	SARGO	0	15
MERO	0	1	SOLLO	0	35
MOJARRAS	0	9	TENCAS	0	5
OSTIONES	1	1	TRUCHAS	0	24
OSTRAS	0	26	HUEVOS DE PESCADO	1	1

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

En *Los fuereños* (1883) del mismo escritor costumbrista, la familia visitó el restaurante Fulcheri, donde el hijo, Gumesindo, pidió una sopa de ostiones, mientras que su tradicional madre bebió únicamente chocolate, por el miedo al desconocimiento de la minuta europea.<sup>3-193</sup> En *El tesoro* (1866) se documentó la «Sopa de almejas y otros crustáceos»,<sup>3-194</sup> elaborada con almejas, mariscos, y cuya composición comprendió cebolla, pimienta, perejil y manteca.

Todas las recetas anteriores de pescados y mariscos en *El tesoro de la cocina* (1866) con nombres, técnicas o alusiones europeas, incluyeron subproductos de la leche, ya sea crema, mantequilla, —nombrada manteca en numerosas ocasiones—, o la combinación de ambas, augurando también un aumento cuantitativo de las siguientes áreas culinarias.

- ▶ En clasificación culinaria, las preparaciones con huevo y derivados animales hubo una relación de 3 a 67 entre los libros de 1844 y 1866 de Juan Nepomuceno del Valle (ver Esquema 3-16).
- ▶ En categorías nominales de subproductos animales, donde se englobaron en su mayoría los quesos, nata y huevos, identificamos una relación de 668 a 1756 (ver Tabla 3-19).
- ▶ En ambos escenarios, los subproductos animales no fueron limitados o prohibidos en recetas cuyos títulos indicaron que fueron pensadas para la Vigilia pascual.

Algunas preguntas surgen con respecto a las elegantes preparaciones con pescado: ¿cualquier platillo de pescado podía considerarse un alimento de la Vigilia pascual?, ¿qué productos estaban o no permitidos en la minuta ritual?, ¿la Vigilia pascual mexicana se enriqueció o debilitó con los platillos de pescado a la francesa?

La primera pregunta parece cierta, al menos para el libro de cocina de 1844, donde la totalidad de platillos con pescados y mariscos estuvieron dispuestos en la sección capitular de «Guisados de pescado y vigilia». El hecho de que tales recetas también fueron compartidas en *El tesoro* (1866) indicó la continuidad de ciertos usos tradicionales de los pescados y su consumo durante la Vigilia pascual.

La segunda pregunta sobre los insumos permitidos durante la Vigilia pascual la contesté en mi tesis de maestría, e implicó un seguimiento de las 40 recetas con el término «Vigilia» en *El tesoro* (1866). Estas sugerían, para la época de abstinencia católica, el pescado, pan, vegetales y legumbres; pero no estuvieron prohibidas la leche, queso, manteca, mantequilla, huevos ni el vino, siendo la mayoría de ellos de origen animal.<sup>3-195</sup>

3-193| José Tomás de Cuellar, «Los fuereños», en: *Baile y cochino. Ensalada de pollos. Los fuereños*, México, Promexa, 1979, pp. 276-277.

3-194| TESC 2337 S 175 p. 440.

3-195| Guía, *Tesoro de la cocina*, pp. 244-245.

3-196| Carlo Ginzburg, *El queso y los gusanos. El cosmos según un molinero del siglo XVI*, [2ª ed.], Barcelona—México, Península / Océano, 2008, pp. 12-15.

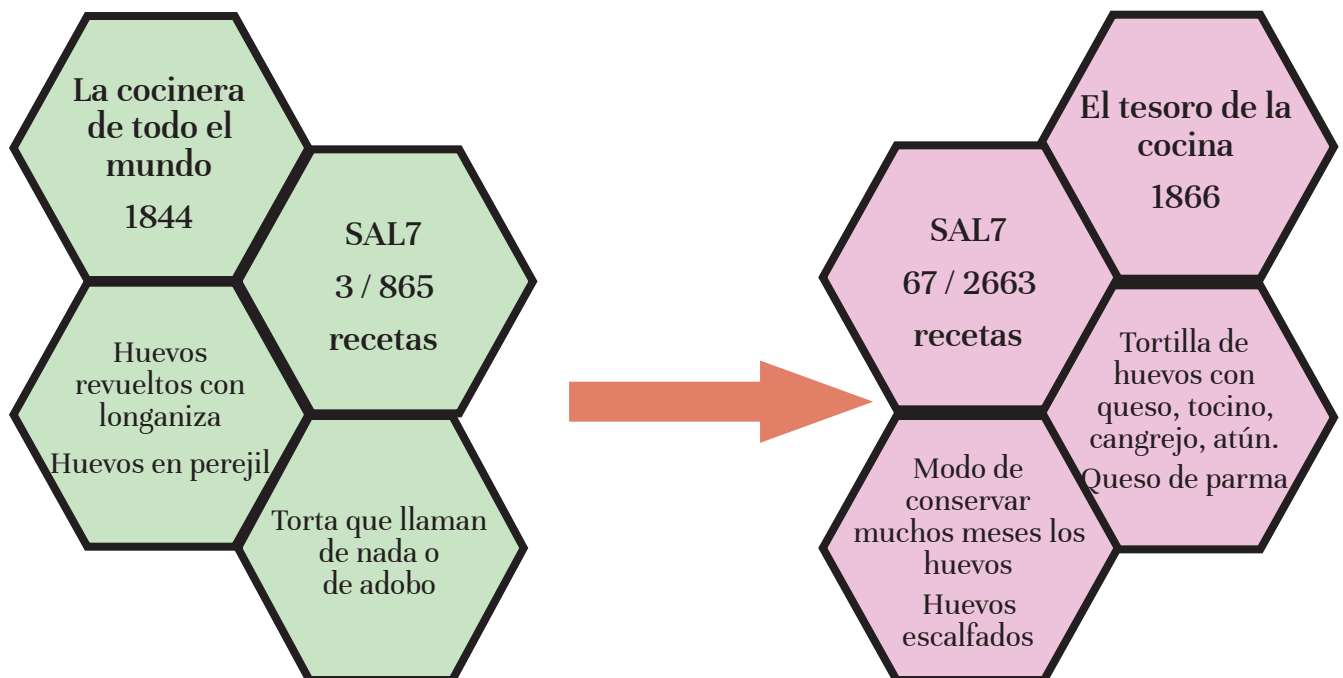
La última pregunta sobre el fortalecimiento o debilitamiento de la Vigilia pascual mexicana en contraste con la minuta francesa, requiere pensar en las posibles resignificaciones, y sobre todo en la circularidad, propuesta teórico-metodológica del historiador italiano Carlo Ginzburg (2008), en otras palabras, la influencia cultural mutua que permeó entre dos núcleos, y que pudieron considerarse contrarios, como las clases altas con las clases populares.<sup>3-196</sup>

En este sentido, la Vigilia pascual burguesa en México, perpetuó el consumo de pescados y mariscos durante el calendario litúrgico, pero éstos podían ser en preparaciones tradicionales novohispanas, o en elegantes salsas francesas como la *maitre d'hotel*. Los platos europeos como los ravioles, fueron adecuados con pescado, quesos o vegetales para la cuaresma mexicana. Platos elegantes de pescado se ofrecieron en restaurantes, lo que reconfiguró el consumo alimentario burgués en espacios semipúblicos.

Importantes cambios culturales y culinarios fueron proyectados entre la edición de *La cocinera* (1844) y *El tesoro* (1866) con respecto a la situación durante la Vigilia pascual: Antonio García (1904) mencionó el revoltijo de romeritos entre las comidas pascales,

### ESQUEMA 3-16 Transición de los alimentos salados en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle

SAL7 — Huevo, queso y subproductos. Elaboración propia.



receta que se sigue preparando en la actualidad, y que se documentó, además, en diccionario de cocina:

*Revoltijo de vigilia.* Se limpian los romeritos de todas sus raíces y de la tierra con que suelen venderlos, se lavan y se ponen a cocer en agua con un poquito de tequesquite blanco; después de cocidos se exprimen apretándolos entre las manos, y se ponen en una tartera mientras se dispone el pipián de ajonjolí (véase pipián) en que se han de guisar; hecho éste, se ponen en él los romeritos con papas cocidas y rebanadas, nopalitos cocidos y picados, camarones enteros con un poco del caldo en que se cocieron, y pedazos de torta de aguahutle [sic.], dejándose hervir todo junto hasta que el pipián quede en la debida consistencia, cuidándose de no echarle nuevo caldo para que no se corte.

Algunas veces, aunque no es lo común, se hace este revoltijo en tlemole, y para esto se muele chile ancho remojado, con tomates cocidos y pan tostado; se fríe lo molido en manteca con sal, y se echan allí los romeritos con los demás ingredientes y el caldo que fuere necesario del mismo en que se cocieron los camarones, dejándose hervir hasta su perfecta sazón.<sup>3-197</sup>

José Tomás de Cuéllar en su novela *Historia de Chucho el ninfo* (1869), al retratar una cena navideña de la clase media de la década de 1840, indicó el ceremonial de tiempos de navidad, incluido el ayuno hasta la media noche y la cena con pescados y romeritos: «ocho clases de pescados, la consabida ensalada de Nochebuena, compuesta de veinticuatro ingredientes, y el nacional revoltijo con pencas tiernas de nopal desmenuzadas».<sup>3-198</sup>

El maestro Ignacio Manuel Altamirano en *Clemencia* (1869), ambientada en el México de 1863, advirtió que la navidad burguesa ya había mutado, y se adoptaron maneras europeas como el árbol de navidad, el baile, la repartición de alhajas y la elegante cena:

En el salón se había colocado ese precioso juguete alemán como le llama Carlos Dickens, el árbol de Navidad, precioso capricho no introducido todavía en México, y que es el objeto de la ansiedad de la infancia, de la alegría de la juventud y de la meditación de la vejez, en esos países del Norte donde aún se mantiene vivo con el calor del hogar el amor de la familia.

Había sido un capricho de Clemencia poner ese árbol, en cuyas frescas ramas había colocado algunas de sus más queridas alhajas, pañuelos, y pequeños juguetes que habían de repartirse entre sus afortunados amigos, con entero arreglo al estilo alemán; sólo que aquí en vez de niños eran valientes oficiales republicanos los que iban a obtener esos preciosos obsequios, como una muestra de eterno recuerdo.

A la medianoche debía hacerse este reparto, como es costumbre. Además, Clemencia, prosiguiendo sus imitaciones del extranjero, había dispuesto

3-197| TESC 2140 R 047 p. 410.

3-198| Cuéllar, *Historia de Chucho el ninfo*, pp. 196-197.



3-199| Ignacio Manuel Altamirano, «Clemencia», en: *Clemencia. Cuentos de invierno. Julia. Antonia. Beatriz, Atenea*, México, Porrúa, 1974, (“Sepan cuantos...”, 62), pp. 54-55.

3-200| TESC 0805 C 342 p. 155.

que inmediatamente después de despojado el árbol de sus adornos, el primer valse que se bailase fuese como el valse de medianoche en el último día del año, el baile de los amantes, es decir, en el que debían escoger los hombres a sus preferidas, y éstas a los dueños de su alma.<sup>3-199</sup>

*El tesoro de la cocina* (1866) evidenció que la natividad no estaba dominada por platillos de la Vigilia pascual, y la carne de res figuró dentro de algunas de las mesas burguesas:

*Costrada de navidad.* Se cogen dos libras de carne de buey, separadas las partes duras y membranosas, cuatro libras de enjundia picada, seis libras de grosella, tres de manzanas cortadas en ruedas, la corteza y zumo de dos limones, una botella de vino blanco superior, una nuez moscada, ocho dracmas de clavillo, otras ocho de macaís, e igual cantidad de pimienta encarnado, todo esto molido. Mézclese bien echándolo en una tartera, haciendo que cueza cinco cuartos de hora a fuego manso. Puede también acomodarse todo sobre una costra de masa, con tal que no tenga ningún aderezo, porque los ingleses jamás comen esta clase de pastas.

Si se prepara para días de pascua de Navidad, en este caso se suprime la grosella, aumentando un poco la dosis de las manzanas.<sup>3-200</sup>

Tabla 3-19 CATEGORÍAS NOMINALES — SUBPRODUCTOS ANIMALES					
Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
QUESO			Queso blanco	0	1
Queso	14	133	Requesón	24	26
Queso añejo	12	15	NATA	32	145
Queso fresco	6	12	HUEVO		
Queso añejo de Flandes	2	1	Huevos	270	685
Queso añejo de Gruyere	0	2	Claros de huevo	44	95
Queso parmesano / de Parma	0	13	Claros	31	70
Queso de Flandes	2	5	Yemas de huevo	176	341
Queso de Italia	0	2	Yemas	45	118
Queso rallado	2	51	Claros y yemas / yemas y claros	8	29
Queso de cerdo	0	3	Huevo de tortuga	0	1
Queso de nata	0	4	Huevo de paloma	0	1
Queso holandés / tirolés	0	2	Huevos de ave	0	1

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

Lo anterior no sugiere un desplazamiento total de las tradiciones de la Vigilia pascual para la década de 1860, más bien fue un testimonio de la lenta y gradual incorporación de elementos extranjeros a la dieta de ciertos grupos en México, que prefirieron la carne de res como símbolo de riqueza y distinción, al picante y nacional revoltijo en la navidad.

3-201| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, pp. 21, 23-26.

3-202| Calderón, *La vida en México*, p. 66.

3-203| TESC 2082 Q 007 p. 397.

Para finalizar, aquellas proteínas que Antonio García Cubas describió como propias de las clases sociales más pobres de mediados del XIX, y que eran sobre todo productos lacustres como ajolotes, acociles, atepocates, mextlapiques o ahuate, también fueron apreciadas bajo la misma lente por otros costumbristas como Manuel Payno. En *Los bandidos de Río Frío* (1888), las pobres brujas o yerberas basaban su alimentación en gordas de maíz, atole, frijoles, tamalitos de mextlapiques, y un poco de carnitas de cerdo, y pescaban ranas y juiles, o recolectaban ahuate y acociles para su venta, junto con las hierbas medicinales que ellas normalmente expendían.<sup>3-201</sup> Madame Calderón de la Barca en 1840, ante el desconocimiento del ahuate, inscribió en una carta a sus familiares, donde describió con horror y curiosidad este ingrediente mexicano:

El Conde de la Cortina me ha prometido mandarme mañana una caja de huevos de mosquito, con los cuales se hacen unas tortillas consideradas como un bocado exquisito. Tomando en cuenta que los mosquitos son unos pequeños «caníbales» con alas, la idea me produjo una sensación de repugnancia; pero pretenden que éstos, que vienen de la Laguna, son de una especie superior, y no pican. En realidad, los historiadores españoles mencionan el hecho de que los indios comían pan elaborado con los huevos que un mosco llamado *axaxayacatl* pone en los juncos de los lagos, y que ellos (los españoles) tenían por muy sabrosos.<sup>3-202</sup>

En términos cuantitativos, *El tesoro* (1866) empleó este ingrediente en sólo dos ocasiones: en tortitas para el revoltijo antes mencionado, y en las quesadillas, ambas preparaciones vinculadas al chile y al maíz.

*Quesadillas de papas, sesos picadillo y otras sustancias.* Con tortillas delgadas o masa de ellas se forman, y se rellenan con el gordo del chicharrón molido un poco de chile pasilla tostado, otro poco de epazote picado y la sal necesaria: dobladas, y bien pegadas cuando son de masa, se fríen en manteca o se ponen al comal, procurando que se coman recién hechas. Estas quesadillas se rellenan de varias sustancias, como sesos, picadillo, aguautle, papas, o flor de calabaza picada, y pueden servir de almuerzo ligero.<sup>3-203</sup>

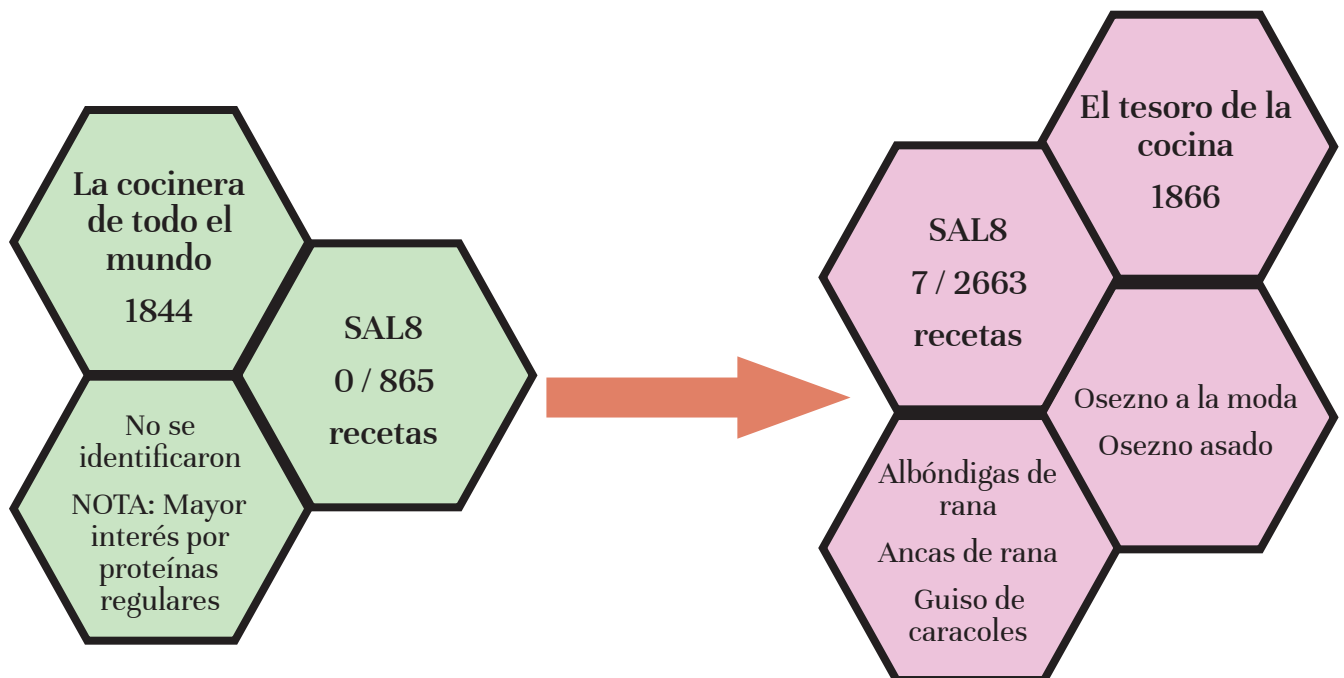
El caso del ahuate y de la rana, proteínas usadas en *El tesoro de la cocina* (1866) en ocho ocasiones (ver Tabla 3-20 y Esquema 3-17), mas no en *La cocinera de todo el mundo* (1844), notaremos las resignificaciones culturales de estas proteínas, siendo que, hasta las ancas de rana que Juan Nepomuceno del Valle declaró tener una natural aversión a ellas, por ser animales lacustres, se transformaron en alimentos elegantes a través de los filtros culinarios de Europa, y la inclusión de éstas en el recetario burgués:

*Ancas de rana a la poulett.* Se quita la piel a las ancas y se ponen a remojar por tres horas en agua fría: se deja que escurran, y en seguida se echan en la cazuela con manteca y hace que salten un breve espacio: se espolvorean con harina, humedeciéndolas con vino blanco y añadiendo chalotas picadas, sal y pimienta: se hace fuego vivo para que se reduzca prontamente el caldo, y después se echa un batido y se sirven. —Para presentarlas como platillo intermedio, después de limpias y escurridas se tienen una hora en adobo hecho con vinagre, sal, pimienta, cebollino, tomillo y laurel: después se rebozan con harina, se fríen y se sirven.<sup>3-204</sup>

RANAS fritas. Hemos dicho que se comen las ranas con el guiso de los pollos; se confeccionan con ellas los caldos y sopas para los enfermos y convalecientes; también se pueden freír enteras de una manera muy delicada, si no hubiese un natural disgusto por estos animales lagunosos.

**ESQUEMA 3-17 Transición de los alimentos salados en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle**

**SAL8 — Proteínas diversas. Elaboración propia.**



Para esto no se toman sino sus patas traseras, y después de lavadas en agua fresca, se les mete en clara de huevo; se polvorean con buena harina y se echan a freír para dejarlos hasta que hayan adquirido un buen color: se sirven muy calientes y con zumo de limón.<sup>3-205</sup>

Algunas conclusiones de las transiciones sobre las carnes entre 1844 y 1866, proyectadas en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle pueden pensarse en varios sentidos, y el primero fue el aumento considerable de carnes rojas, pero sobre todo, de las proteínas jóvenes como la ternera, cabrito y lechón. Lo anterior reflejó la tendencia esnobista sobre los valores axiológicos del buen gusto. El pueblo mexicano del XIX apenas consumía carne roja en ocasiones especiales, como los herraderos, en donde los indígenas asaban carne. Los burgueses comían res y cerdo en sus dietas diarias, o al menos de forma recurrente; sólo los consumidores con mayor libertad económica no tenía por qué esperar el crecimiento de la res y asignaron valores de la distinción a la joven ternera. Las carnes de caza se condensaron en el recetario de cocina (ver Tabla 3-21) como parte de procesos de afrancesamiento y sacralización de actividades cinegéticas durante la década de 1860.

Las escenas sobre haciendas ganaderas y ferias populares fueron cada vez menores a través del costumbrismo del siglo XIX, reflejo del debilitamiento de los escenarios rurales, y una condensación de negocios fijos en el núcleo urbano decimonónico. Con mejores rutas de transporte en la década de 1860, incluido el ferrocarril, los negocios fijos abastecieron de forma constante y más eficiente a las urbes con proteínas animales.

Las proyecciones gastronómicas sobre el cerdo fueron dos muy importantes: un alimento de la minuta nacional popular, resignificado del cerdo burgués en el XVIII francés, y un favorecimiento del tocino como un catalizador del afrancesamiento de la época.

En el caso de las aves, *El tesoro* (1866) tiene un catálogo más definido de aves de caza, el pollo fue la más popular, y el término guajolote permaneció como un ingrediente de moles picantes y especiados, mientras que la palabra pavo, el mismo animal, se preparó al estilo europeo.

La comparativa entre los pescados y mariscos mostraron procesos socioculturales de gran escala: por una parte, el enfrentamiento de la secularización vivida antes y después de la Guerra de Reforma en el país y que puede leerse en la incorporación de carne a la minuta de navidad en *El tesoro* (1866), evidenciando la separación de la Vigilia pascual, vinculada al sacrificio, la penitencia y la autorreflexión, con respecto al tiempo de navidad, de carácter festivo y

de convivencia, como se ha expresado para la década de 1860. La diversificación de los usos del pescado, por otra parte, ya desvinculados de un carácter ritual, se tornaron en preparaciones distinguidas que se vendían en espacios semipúblicos como elegantes y laicos restaurantes.

Tabla 3-20 CATEGORÍAS NOMINALES — OTRAS PROTEINAS					
Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
AHUAUTLE	0	2	OSO		
ANCAS DE RANAS	0	8	Pierna de oso	0	1
VÍBORA	0	1	Osezno	0	3

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

Tabla 3-21 CATEGORÍAS NOMINALES — CAZA MAYOR Y MENOR					
Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
CAZA			Aves de caza	0	2
Caza	0	12	Caza de pelo	0	2
Caza menor	0	8	CIERVO	1	5
Caza mayor	0	2	CORZO	0	1
Aves de caza	0	2	GAMO	0	1
Caza de pluma	0	1	VENADO	1	1

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

### 3.3 Proyecciones sobre la construcción de la cocina nacional: maíz y chile

¿La cocina mexicana surgió a la par que la independiente nación y su Constitución? Tal afirmación puede contemplar un rico debate, y es que, al igual que la Constitución de 1824 fue inspirada en la de Cádiz (1812), la cocina del país sacralizó sus raíces criollas y mestizas, más allá que sugerir una creación espontánea del XIX.

Un sinfín de preguntas surgen en torno al origen y delimitación de la cocina nacional: de manera geográfica ¿es aquella practicada dentro de la República y durante los dos siglos pasados? Hablar de una sola cocina mexicana descalificaría las cocinas regionales, y se afirmarían que ningún platillo de la minuta del país tendría el sello de autenticidad si fuese elaborado en el extranjero, aun siendo preparado por manos expertas en el dominio del *tlecuil*.

En este mismo escenario, todo platillo elaborado en el país también podría ser condecorado como mexicano, incluso algunos conocidos por las minutas de otras regiones, como el rosbif inglés antes aludido por Manuel Payno en el XIX. La geografía, por ende, no ha sido un delimitador exacto, en especial si se contempla la enorme pérdida de territorio nacional a fines de la década de 1840.

Para comprender la cocina nacional mexicana del XIX se tomó como base el argumento de Sidney Mintz (2003). Para el antropólogo e historiador, la comida despierta en las personas un sentido de pertenencia, y en los platillos y bebidas identificamos emblemas del discurso formativo de una *cuisine*.<sup>3-206</sup> Mintz asegura que las cocinas nacionales se conforman por cocinas locales:

una cocina nacional no es más que un artificio holístico basado en los alimentos de las personas que viven dentro de algún sistema político, como Francia o España. La «cocina», definida más precisamente, tiene que ver con la manera de comer de una región dentro de la cual un discurso activo acerca de la comida sirve de base tanto a una comprensión común como a una producción confiable de los alimentos en cuestión.<sup>3-207</sup>

Deberán considerarse en los debates del discurso gastronómico nacionalista los juegos de lenguaje sobre qué ha designado o no a la culinaria mexicana. La inscripción a la lista de Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO del año 2005 de «La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma

3-206| Sidney W. Mintz, *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, México, CIESAS — Ediciones de la Reina Roja — CONACULTA, 2003, pp. 131-132.

3-207| Idem, p. 136.

3-208| <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacn-00400>

3-209| María del Carmen León García, *El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*, México, CONACULTA, 1997, p. 23.

de Michoacán»,<sup>3-208</sup> quedó delimitada de manera clara y concisa ante el organismo internacional como el complejo modelo cultural que implica las prácticas rituales del sistema alimentario mexicano indígena, cuyos elementos básicos y antiquísimos han sido el maíz, frijol y chile, y la milpa como unidad de producción.

Aunado a la descalificación de la comida urbana como «tradicional», también habrá otros elementos lingüísticos involucrados: hay quienes aseguran que comer una orden de «tacos» al pastor, acompañados de salsa verde y el ácido jugo de limón son de lo más patrióticos para un mexicano; pero el «taco» hecho con una corteza de maíz frita, elaborado en una franquicia estadounidense se puede considerar una afrenta, aun siendo nombrado también «taco», y ambos devenir de un núcleo gastronómico común en el maíz. Lo anterior reflejará algunos de los problemas referentes a los juegos de lenguaje, cuyos procesos históricos también pueden leerse en el pasado culinario.

Teorizar sobre los orígenes y alcances de la cocina mexicana implicó una búsqueda exhaustiva y sincrónica del discurso, no tanto de su ascendencia mestiza —porque todas las cocinas del mundo son híbridas—, ni en explicaciones arqueológicas del origen de los ingredientes e instrumentos, más bien, en la conjunción entre teoría y práctica, entre el discurso y la conciencia colectiva, entre los estudiosos de la cocina y las fuentes primarias escritas como recetarios, novela costumbrista, relatos y guías de viajeros; y sobre todo, la vinculación de los procesos y cambios históricos.

Tomemos el caso de María del Carmen León García (1997) sobre el libro de cocina de Dominga de Guzmán, del siglo XVIII: la autora sugirió dejar de teorizar a la ligera sobre la cocina mexicana, más bien, optó por un análisis detallado, como el resultante al contrastar el discurso nacionalista y la realidad del recetario novohispano. A primera vista, los resultados no fueron los esperados por la autora del estudio:

evidenciaba con claridad que, aunque estaban presentes algunos ingredientes prehispánicos, las técnicas culinarias, los productos, los condimentos y el gusto eran todavía «a la española». No sabía si Dominga de Guzmán recién llegaba a la Nueva España al escribir su libro de recetas, pero resulta claro que ella no comía, según el discurso nacionalista, como mexicana: ni mole, chiles rellenos, chicharrón o carnitas, ni tamales, tacos o quesadillas, ni mixiotes, barbacoa o enchiladas. En las recetas que recopiló tampoco consideró los quelites, el amaranto, los nopales, el cuítlacoche, la flor de calabaza, los huauzoncles, los jumiles... los chapulines.<sup>3-209</sup>

La conjunción sobre que Dominga de Guzmán no comía como mexicana contiene dos inocentes anacronismos, y es que México aún no había nacido como país en el XVIII, y el arquetipo del mexicano que come con orgullo enchiladas, mole o chicharrón está situado en el presente, o al menos se puede rastrear luego de la Revolución Mexicana.

Mi hipótesis sobre el nacionalismo culinario del XIX versa sobre la importancia del maíz, chile y pulque como los insumos unificadores en el discurso sobre la cocina mexicana, aclarando que el maíz y el chile no fueron ingredientes únicos, sino que hay un abanico de variedades biológicas, que van desde especies con distinto color, sabor, forma, en estado fresco, seco, y que esto a su vez no resultó en una cocina única, ni tampoco en una identidad estándar ni uniforme.

Las evidencias apuntan que la construcción de la conciencia sobre la culinaria del país, proyectada en alimentos «tradicionales», como el mole o los chiles rellenos, fue practicada en escenarios populares del XIX, ensayándose diversas identidades de nuestra propia cocina, y que pueden ser leídas, en ocasiones de forma directa, y otras en un discurso menos aparente, en los dos libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle.

Para este cometido, fue primordial revisar los discursos nacionalistas culinarios, elaborados por los autores de la historia de la cocina mexicana; luego identificar las maneras de pensar en el XIX, siglo donde fue clara esta construcción de la conciencia sobre la comida característica del país; y vincular la realidad histórica y culinaria sobre *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

En una propuesta sincrónica del análisis historiográfico, la archivista y teórica de la gastronomía Guadalupe Pérez San Vicente (1960), habló del nacimiento de la cocina mexicana como el producto de los tres siglos de mestizaje, luego del encuentro entre el Viejo y Nuevo Mundo, pero también del intercambio culinario interno que se dio en las trincheras, durante la insurgencia del país:

Corren los años de 1800 en la todavía Nueva España. El siglo que acaba entrega una rica herencia: en el territorio, lo doble del actual, y en la cocina, cientos de miles de recetas que cimentaron nuestra rica y peculiar gastronomía.

Heredamos las fórmulas madres de la cocina autóctona. Las recetas: orientales, africanas y caribeñas, llegadas por el camino de España; las europeas y las propias de la España peninsular; las recetas orientales venidas por vía directa en la «nao de China» y las recetas criollas.



3-210| Guadalupe Pérez San Vicente, «El siglo XIX», en *Artes de México, La cocina mexicana II, Primera parte*, México, 1960, p. 14.

3-211| *Ibidem*.

Y con todas ellas, como fruta sazónada en cazuela de tres siglos, ¡oh delicia!, nació la cocina mexicana.

Los derechos de primogenitura, los tienen sin duda las fórmulas madres en la vivencia de las recetas criollas. Fórmulas imperecederas, que habrían de definir nuestro ser mestizo en la alquimia mágica de los fogones, antes que en los decretos libertarios. (Nacidas de la fusión de legumbres, condimentos, flores y frutos y el aleteo creador de sensibles mujeres innotadas, al amor de pechos sudorosos, en la sabia sabiduría de tiempo y fuego).

En el siglo XIX, a la voz de Hidalgo, Morelos, Guerrero e Iturbide, las muchedumbres se desplazaron. De 1810 a 1821, el pueblo, convertido en improvisado ejército, luchó y midió con su muerte la magnitud de un territorio que con pasmo descubría. El aislamiento de los valles se rompió. El pueblo cruzó con caminos de victorias y derrotas de los montes y serranías. Se hermanaron los hombres de una misma causa: los insurgentes, los realistas. Intercambiaron las viandas de sus morrales andariegos.

A este pueblo hermandado, entregaron los fogones improvisados los tlecuiles indígenas, los anafres, los braseros de azulejo con cuarenta hornillas, las cocinas de carbón y las cocinas de humo; los productos de la tierra, transformados por el amor y el cuidado femeninos en viandas camineras.<sup>3-210</sup>

Pérez aseguró que fueron tres los elementos clave en el nacimiento de la cocina mexicana: el maíz transformado en tlacoyos, molotes, tortillas, totopos, tostadas, burros, sopos, peneques, quesadillas o enchiladas; la gama de sabores de los chiles frescos y secos, en guisos o salsas, que recompensaban los paladares luego de largas jornadas de trabajo; y las bebidas que apagaban la sed del pueblo, entre ellas los atoles, pozoles, chocolate, siendo la más importante de ellas el pulque.<sup>3-211</sup>

En la propuesta de Pérez, también leeremos una clara división de los roles de género: mientras las mujeres gestionaron la cocina en las casas, e instauraron fondas improvisadas, donde se servían antojitos de maíz y chile elaborados en humeantes braseros y fogones, los varones se encargaron del manejo y venta de las masas de trigo horneadas.

La búsqueda de la forma política nacional continúa. Hombres provenientes y visionarios, casi todos patriotas, lucharon por vestir la patria con el ropaje de su convicción: regencia, imperio, república federal, república central. El triunfo saltó de una a otra. La provincia inquieta mantuvo un éxodo permanente; despierto su espíritu de lucha y aventura se aposenta en la capital; su apetito forastero, lleno de nostalgia, impone su propia gastronomía. La mujer, puntal generoso en la familia, desplazada, instaura su mesa, restaurante de quita y pon, en una esquina cualquiera y expende como

antojos las viandas camineras, aprendidas casi en mimetismo sentimental de sus mayores.

El hombre se guardó la manufactura del trigo. Fueron de su dominio el pan, las empanadas, los pasteles, ¡la fruta de horno! Conservados calientes, en enorme olla de barro acostada por ventruda, calentada con carbones encendidos colocados sobre ella en una pequeña cazuela. Se vendían y pregonaban con tal gracia y picardía que su pregón sobrevivió al paso de los años.<sup>3-212</sup>

3-212| Idem, p. 15.

3-213| Michael Warner, *Público, públicos, contrapúblicos*, trad. Victoria Schussheim, México, Fondo de Cultura Económica, 2012, (Umbrales), p. 27.

3-214| Pérez, «El siglo XIX», p. 16.

Esta propuesta implicó una clara y definida dualidad entre lo masculino y lo femenino, y las esferas públicas y privadas. Michael Warner (2012), quien ha estudiado el lugar privilegiado de los varones heterosexuales en la esfera pública, enlista dualidades público/privado porque son polisémicas en el discurso de Guadalupe Pérez San Vicente: a la vista, fuera de casa y nacional, como ámbitos públicos, y oculto, doméstico y local como esferas privadas.<sup>3-213</sup>

Por una parte, los hombres, soldados encargados de proteger con armas la soberanía del país, y vendedores de masas de pan horneadas en espacios públicos, fueron a su vez hijos y esposos de mujeres, quienes cocinaban en los fogones de casa con maíz y chile, y vendían sus comidas en fondas locales, creando a su vez una circulación de productos tradicionales y populares que se elevarían a un estatus de nacional, como el mole o los chiles en nogada. El rol de la Independencia, en sentido culinario, fue el de romper los antiguos paradigmas que invalidaban los sabores mestizos e indígenas, y así reconocerlos como propios del país:

La gran revolución de Independencia había terminado; pero al mezclar y confrontar hermanos distantes, al romper capas sociales y viejos moldes, al dar vida a una nueva nación, saco a flote con impulso que traspasó fronteras: «el gusto mexicano plasmado en su cocina».<sup>3-214</sup>

La riqueza del modelo explicativo de Guadalupe Pérez San Vicente radicó en la idea de que el mestizaje gastronómico entre el XVI y el XVIII sentó las bases técnicas gastronómicas, y en el XIX se forjaron los sentimientos de unidad culinaria a través de las comidas con maíz y chile, acompañadas con pulque. Sin embargo, hay un par de debilidades en el discurso de Pérez, incluido no citar fuentes para fomentar el debate historiográfico, y con ello resultar en una narrativa romántica, pero también lineal, donde se lee que luego del mestizaje culinario en la Edad Moderna prosiguió el ferviente nacionalismo gastronómico.

Salvador Novo en *Cocina mexicana* (1964), además de agradecer las nuevas plantas, utensilios y técnicas gastronómicas durante

3-215| Salvador Novo, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de México*, México, Porrúa, 1967, pp. 107-108.

3-216| Idem, pp. 27-28.

3-217| Charles A. Hale, «La guerra con Estados Unidos y la crisis del pensamiento mexicano», en: *Secuencia*, n. 16, p. 043, ene. 1990. Disponible en: <<http://148.207.158.223/idx.php/Secuencia/article/view/280>>.

el mestizaje culinario devenido del choque entre el Viejo y Nuevo Mundo, elogió los regalos que México le dio al mundo —aguacate, vainilla, por mencionar algunos—, y cómo las monjas y cocineras autóctonas se adecuaron a una nueva y más grande minuta. El siglo XIX fue decisivo para la política del país, y Novo reflexionó sobre los discursos de José María Luís Mora; consideró que, a pesar del desprecio a lo español, y la constante tentación a la galantería francesa que azotaba a la sociedad mexicana, fueron distintas las pequeñas realidades del XIX, en particular la culinaria:

Es posible que a raíz de la Independencia, el odio por los españoles atenuara en los mexicanos algunos de los usos de la metrópoli; pero no los gastronómicos. El puchero, el arroz, el chorizo, estaban demasiado arraigados para que prescindieramos de ellos por puro patriotismo anti-hispano. Es cierto que Francia e Inglaterra introducían sus usos y costumbres; pero no lo es menos que por lo que hace a los culinarios, Inglaterra tendría poco que enseñarnos, y que los recetarios franceses sufrirían al llegar a nuestras cocinas las adaptaciones necesarias para adecuarlas [...] «al gusto mexicano».<sup>3-215</sup>

El cronista de la Ciudad de México infirió que en el XIX ya había un «gusto mexicano», y que era conformado por la comida novohispana: con raíces indígenas, españolas, y los productos mestizos nacidos en los fogones de hábiles monjas y cocineras de la Nueva España.

Salvador Novo sostuvo, además, que las cocinas extranjeras fueron adecuadas a los paladares nacionales, aunque había quienes aseguraron que la cocina francesa fue la única en declararse como válida y propia de las naciones modernas. Al igual que la propuesta de Guadalupe Pérez San Vicente, Salvador Novo rescató la idea del mestizaje, con tintes románticos —como los regalos que el país le dio al mundo—, casi olvidando las hambrunas de los pueblos conquistados por los españoles.<sup>3-216</sup>

Otro punto por debatir con el cronista fue la linealidad sociopolítica con la cual describió el siglo XIX, ¿en los primeros años de la nación independiente se buscó a Francia como el ideal gastronómico a seguir?, ¿siempre fue el mismo interés e intensidad para aceptar el afrancesamiento en México?, ¿el odio a los españoles fue constante u oscilatorio entre los mexicanos? En el primer caso debo decir que el discurso de Mora, citado por Novo, perteneció a la primera generación de liberales del país, quienes criticaron con avidez a las clases improductivas —clérigos, empleados de gobierno y el ejército—, y este liberalismo distó de los nuevos voceros de la reforma, incluidos Melchor Ocampo, Benito Juárez y Guillermo Prieto.<sup>3-217</sup>

En el caso de la intensidad del afrancesamiento, he explicado los ritmos históricos del avance de ingredientes simbólicos de la culinaria francesa —como la mantequilla o las trufas— entre 1844 y 1866, y a través de los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle seremos testigos del avasallador impacto de la gastronomía afrancesada en el México monárquico de Maximiliano de Habsburgo.

3-218| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, p. 290.

3-219| Amando Farga, *Historia de la comida en México*, 2ª ed., México, Litográfica México, 1980 p. 85.

En el tercer punto, sobre el odio fijo u oscilante hacia la Madre Patria se deberá considerar que, a pesar de la independencia y el intento de reconquista en 1829, el odio al *gachupín* no fue uniforme en toda la población, ni extendido durante todo el decimonono, y como testimonio tenemos a Fanny Calderón de la Barca y a su esposo Manuel Calderón, quienes tuvieron la misión de visitar y reestablecer la amistad entre ambos países en 1840.

Para finalizar, Salvador Novo afirmó de forma acertada, que las minutas francesa e inglesa no penetraron en el núcleo popular de la culinaria mexicana, y sólo los banquetes burgueses hacían galas de asados, salsas y piezas montadas. Esta resistencia a desplazar las tortillas y el chile fue notable en fragmentos costumbristas, como el del abogado Lamparilla en *Los bandidos de Río Frío* (1888):

No es de su cuerda el café ni los *misteses* y *rosbises*, como le dicen a la carne condimentada a la moda inglesa; pero en cambio ¡qué comida, que guisos tan sabrosos! Yo creo que si San Pablo tiene gusto, no cocerá en el cielo más que a la mexicana.

Lamparilla acabó su jícara de café y continuó discurrendo:

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

La sociedad dice que el chile, las tortillas, los chiles rellenos, las quesadillas son una comida ordinaria, y nos obliga a comer un pedazo de toro duro, porque tiene un nombre inglés.<sup>3-218</sup>

Al incluir alimentos con maíz y chile, los libros de cocina de Juan Nepomuceno testimoniaron las tensiones culturales que oscilaron entre la resistencia gastronómica de los guisos picantes, y la percepción burguesa que renunció a la picante minuta nacional por considerarla indigna de las esferas distinguidas y de buen gusto.

Al retomar el debate cronológico del discurso, Amando Farga en *Historia de la comida en México* (1980) aseguró que la comida nacional, cuyos embajadores han sido el maíz y el chile, tiene un origen mestizo entre el encuentro de la olla de barro indígena y el caldero de cobre español.<sup>3-219</sup> Farga afirmó dos cuestiones válidas,

pero que se debatirán: el mestizaje culinario no borró la herencia prehispánica, sino la nutrió, y las cocinas llegadas en el XIX, en especial la inglesa y la francesa, no modificaron las esencias mestiza ni criolla de la culinaria del país:

El parto es laborioso, pues en dicho proceso, que dura unas centurias, la obra coquinaria de las gentes amantes de la cocina pugna con cierta indiferencia por la frugalidad de los ciudadanos que en su mayor parte no daba a la alimentación la importancia que ésta tiene en la vida humana. No obstante, los resultados se fueron afirmando; los indígenas se fueron acostumbrando a los gustos de la nueva pitanza, y el mestizaje resultante de la fusión de los dos grandes pueblos hace que el tipo de cocina española quede enraizada, pero transformado por las variaciones impuestas por las influencias ambientales y las características peculiares de los viejos y nuevos productos al conjuntarse en los recetarios del nuevo país.

[...] Ninguna otra cocina llegada después modificó esto, pues las producciones extranjeras representan sus modos peculiares y aún conservan el distinguo de sus nombres propios, sin haber influenciado en lo más mínimo en lo clásico y típico de nuestra genuina manducatoria, sólidamente definida y particular.

De la variedad, mejor calidad y novedad de productos, a base de las fundamentales tortillas, surgieron mejores enchiladas, tacos, tlacoyos, sopes, chilaquiles, chalupas, garnachas, quesadillas, tostadas, gorditas, marta-jadas, picaditas, memelas, peneques [...].

Las primitivas características, lo básico, importante y original de la comida de los mexicanos, a pesar de la gran influencia e importancia de la cocina española, no quedan destruidas, sino mejoradas, lo que acrecienta su dominio y personalidad, persistiendo como generales, típicas y cómodas en la alimentación nacional, mereciendo el agrado y aceptación hasta de las gentes que en sus culturas ancestrales no tuvieron raíces gastronómicas tan exclusivas.

Todo lo descrito hasta ahora y que consideramos como lo que popularmente se conoce por «antojitos mexicanos», no es sino el complemento de manjares completos de mayor envergadura y consistencia alimenticia, que integran la llamada cocina nacional.<sup>3-220</sup>

Farga —al igual que Guadalupe Pérez y Salvador Novo—, apostó por el discurso mestizo y justificó la defensa de lo mexicano, más popular y de consumo cotidiano, con respecto al ceremonial y elegancia de las comidas europeas, agregando un factor geográfico en apariencia unificador.

La apatía en el pasado por la alimentación que mencionó Farga en un principio, fue una paradoja en la formación de un discurso culinario, donde hubo elementos que la población reconoció como propios de la nación, y que entraron en conflicto con las cocinas

más solidificadas e imperialistas como la francesa. Además la solidez casi hermética de los guisos prehispánicos descartaría la asimilación de nuevas tradiciones culinarias, como por ejemplo la adición de los kibis, originarios de Líbano, a la minuta gastronómica de la península de Yucatán.

El discurso de Amando Farga ligó los antojitos mexicanos y su carácter popular y tradicional en el país. En este sentido, Erick Hobsbawm y Terance Ranger en *La invención de la tradición* (2002), señalaron que la repetición continua de hábitos y costumbres, genera vínculos con el pasado, y al ser referentes obligados y apropiados, serán designados como «tradiciones». Los autores declaran que las sociedades modernas, como las del XIX, disfrazaron las tradiciones de novedad, creando a su vez, nuevas tradiciones: «la ideología liberal del cambio social decimonónica fracasó sistemáticamente al no suministrar los lazos sociales y de autoridad que se daban por supuestos en anteriores sociedades, y creo vacíos que debieron llenarse con prácticas inventadas».<sup>3-221</sup>

En ese sentido, la casa editorial de Juan Nepomuceno del Valle contribuyó a la formación de tradiciones, a veces en tensión, a veces en equilibrio: la imprenta sacralizó los alimentos de la minuta tradicional mexicana, aunque también la cocina europea tuvo una presencia notable en cada libro de cocina editado en el país.

¿Cómo se entendieron las tradiciones culinarias desde el XIX mexicano?, ¿de qué forma se crearon estas «tradiciones» disfrazadas de modernidad culinaria? Tomemos a los autores costumbristas Antonio García Cubas y José Tomás de Cuéllar, quienes documentaron «tradiciones» gastronómicas. En *El libro de mis recuerdos* de García (1904), en los fandangos populares de Santa Anita e Iztacalco de la mitad del siglo XIX, se merendaba el «tradicional atole de leche y los tamales, y otros, pato cocido, y las tortillas enchiladas».<sup>3-222</sup>

Cuéllar en *Historia de Chucho el ninfo* (1890), novela ambientada en el México de la década de 1840, inscribió algunos escenarios con alimentos «tradicionales»: luego de los nueve días de purificación —los ejercicios—, penitencia por la infidelidad de González, en la casa ultraconservadora de doña Rosario y don Pedro María se celebró con el barroco platillo nacional: «doña Rosario dirigía la cocina, en donde se preparaba el tradicional, solemne y succulento mole de guajolote».<sup>3-223</sup> En la misma novela, Matiana, la magnífica y robusta cocinera, quien improvisaba una fonda el mes de septiembre en honor a las fiestas de la Virgen de la Merced, y no tanto por amor a la patria, según Cuéllar, cocinaba el mole de guajolote, pipianes, fiambres y enchiladas:

3-221| Erick Hobsbawm y Terance Ranger (eds.), *La invención de la tradición*, Barcelona, Crítica, 2002, pp. 8, 10-12.

3-222| García, *El libro de mis recuerdos*, p. 420.

3-223| Cuéllar, *Historia de Chucho el ninfo*, p. 312.

3-224| Idem, p. 49.

3-225| Hobsbawm y Ranger, *La invención de la tradición*, p. 16.

3-226| TESC 1661 M 121 p. 317, y LCTM V1 116 T3 070 p. 51.

Matiana aumenta el número de comensales sólo al incitante olor del pipián suculento y del nacional mole de guajolote.

Matiana, nutriéndose por absorción durante un mes, se elabora felizmente a sí misma algunos centímetros cúbicos de humanidad, y toda ella respira bienestar y dicha a todas horas.

Algunas familias acomodadas del vecindario no vacilan en concurrir una que otra noche a la fonda de Matiana, como por vía de calaverada, y otras consumen desde su casa las incitantes enchiladas, el fiambre y el pipián, que gozan de una reputación tradicional.<sup>3-224</sup>

Las notas de Antonio García Cubas y José Tomás de Cuéllar vincularon un par de elementos clave: en el atole, tamales, mole, enchiladas, fiambres y pipianes, platos y bebidas que emplearon el maíz y chile, y la conexión que ellos tuvieron con las tradiciones culinarias y la formación de una cocina nacional.

Erick Hobsbawm y Terance Ranger señalan dos usos de las tradiciones que pueden leerse en los anteriores platos: establecer y simbolizar cohesión social en grupos, comunidades o naciones, y el uso social para fortalecer el sistema de valores y creencias.<sup>3-225</sup> Al generar un sentimiento de igualdad a través de la cocina, se fortaleció el sentido de unidad en algunos sectores del México del XIX. Al inscribirse el maíz y chile en los libros de cocina del decimonono, reafirmamos que la imprenta solidificó y sacralizó ciertas recetas clave de la minuta nacional.

¿Podemos hallar aquellas recetas «tradicionales» en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle? Salvo el atole de leche, el nulo uso del pavo en *La cocinera de todo el mundo* (1844), y el incluir «envueltos» en lugar de «tortillas enchiladas» en los recetarios del impresor, se confirmó la vigencia de estos platillos tradicionales. Tomemos el caso del mole de guajolote en ambos libros de cocina para ejemplificar la permanencia de tradiciones y su difusión:

MOLE gallego de gallinas o guajolote. Se desvena el chile pasilla y se tuesta en manteca para molerlo con bastante canela, clavo, un puñado de piñones, otro de nueces limpias, otro de ajonjolí tostado y muchas almendras; todo esto se fríe en manteca, y después de frito se le echa dentro la gallina o guajolote cocido, un terrón de azúcar, sal y vino blanco.<sup>3-226</sup>

*Mole de especias.* A un guajolote grande se le ponen dos codillos y un real de lomo de puerco, dos reales de chile pasilla y un real de chile ancho, se desvenan y se tuestan en un comal, bien dorados y sin que se quemen: un real de tomates de cáscara, a los que se les dará un hervor, medio de clavo especia, medio de canela, unos granos de pimienta fina, un poco de culantro tostado, y lo que se pueda tomar con los tres dedos de la mano de pepitas de chile tostadas y medio de ajonjolí también tostado, se muelen juntas las especias con el chile, se rocía con agua hasta que esté molido

y después se aparta y se pone en su lugar tomates, y se majan bien las pepitas: este mole se sazona poniéndolo en una cazuela grande untada con manteca de puerco y puesta a la lumbre; luego que esté caliente se le echa el guajolote en presas regulares y el codillo o lomo: después de esto se le echa el chile deshecho en agua, para que se fría con la carne hasta que empiece a salpicar: entonces se echan los tomates molidos también deshechos en agua, y se le echa a la carne en agua suficiente para que quede cubierta, y sal; se deja hervir hasta que ablande la carne y se espese el caldo: se sirve con ajonjolí por encima.<sup>3-227</sup>

*Mole poblano.* Se desvena y tuesta en comal o manteca chile mulato, se muele y se fríe muy bien con unos tomates cocidos y molidos, se le pone la gallina o guajolote y papada de puerco, se deja hasta que está muy bien frito se le echa sal y agua, se deja hervir poco á poco para que cueza la carne, se sazona con unas pepitas de chile y doble tanto de ajonjolí, un poquito de culantro, todo tostado, unos dientes de ajo asados, clavo y canela, todo molido, se deja espesar un poco y se sirve con ajonjolí por encima. Se advierte que si es un guajolote el que se va a hacer debe llevar una libra de manteca y otra de chile y medio cuartillo de tomate.<sup>3-228</sup>

La fórmula unificadora del mole consiste en la mezcla de chiles, especias, semillas, y la proteína animal, entre las que ha predominado el guajolote festivo, pollo o cerdo. Esta receta centenaria es aún vigente en el presente, haciéndose notable el carácter tradicional y sacralizador del mole en la conformación de la minuta mexicana, en donde las variedades del chile funcionaron como ejes de sabor y cultura para los mexicanos. En las tradicionales tortillas enchiladas, tamales y atoles podemos leer lo indispensable del maíz en el discurso culinario nacionalista del XIX y que analizaremos más adelante.

Para retomar la historiografía del discurso de la cocina mexicana, Sonia Corcuera de Mancera en su obra *Entre gula y templanza* (1981) hizo un llamado a estudiar los dos momentos más importantes de cambios en la cocina mexicana: el encuentro entre América y España, cuando surgieron cambios sin precedencia en la historia alimentaria mundial, y luego de la independencia en el XIX:

En el primer caso se multiplicaron las opciones que fueron desde lo fundamental —tomar maíz o trigo— hasta lo relativamente superfluo para la vida: pero no por ello menos importante para el gusto, como fue la aceptación entusiasta del azúcar. En el segundo, no fue tanto la novedad de ingredientes lo que determinó el cambio, sino el valor y el uso que se dio a los ya conocidos en el contexto de una sociedad en proceso de búsqueda y de afirmación.<sup>3-229</sup>

A diferencia del discurso de Guadalupe Pérez, Salvador Novo y Amando Farga, Sonia Corcuera aseguró que la gastronomía sufrió

3-227| Se observó un cambio en los títulos: en *La cocinera* (1844) este platillo fue nombrado *Mole poblano* y en *El tesoro* (1866) se tituló *Mole de especia*. Este ajuste se efectuó en pro de incluir otro *Mole poblano* en el diccionario de cocina.

TESC 1663 M 123 p. 318, y LCTM V1 126 T3 080 p. 55.

3-228| TESC 1664 M 124 p. 318.

3-229| Sonia Corcuera de Mancera, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1981, p. 9.



turbulencias en el XIX mexicano, tal como la política, la economía y la religión. La diferencia radicó en que la cocina fue un espacio de participación para todos: ricos y pobres, indios, mestizos, criollos, diplomáticos, cocineros y cocineras debatían en la mesa la realidad culinaria del país. Así se llegaron a consensos socioculturales sobre la identidad gastronómica del mexicano:

El tiempo dio a la cocina su carácter mestizo: suavemente, sin sentirlo, había surgido la comida mexicana. Mexicana en su variedad de ingredientes, en sus desigualdades externas y en las diferencias económicas de sus habitantes. Es evidente que el resultado no podía ser uniforme ni monótono, sino variado en la medida que los platillos entraban en competencia, en libre competencia podríamos decir, para justificarse y consagrarse.

Se extendió la idea de que todos los mexicanos, independiente de su condición social, podían dentro de su tradición, comer bien. En 1842 se anunciaba la salida por entregas semanales de un *Nuevo y sencillo arte de cocina* y se advierte que «contendrá recetas que sin duda satisfarán los deseos, no sólo de la clase distinguida y opulenta, sino de las personas que viven en el tranquilo estado de la mediocridad, y aun de los más pobres [...]».

Según quién comiera, dependiendo del cómo, dónde, cuándo y con qué lo hiciera, el mexicano esbozaba una de sus mil caras.<sup>3-230</sup>

Con base en algunas notas de costumbrismo fue que Sonia Corcuera verificó la existencia de una mentalidad sobre la cocina nacional, que en ocasiones no era bien vista por las élites. La fortaleza de este modelo explicativo radicó en el discurso formativo de la comida mexicana durante el decimonono.

Sin embargo, hay dos puntos a debatir: el primero es aquella facilidad de asimilación del discurso culinario, como si se tratase de un proceso lineal, y el segundo fue el encajonamiento de clases sociales con costumbres inamovibles, como si pobres y ricos jamás cambiaran su alimentación, y se omitieran las comidas festivas de la minuta nacional en pro de comprender las harturas y hambrunas que dan título al libro de Sonia Corcuera.

A través del análisis cuantitativo y cualitativo de los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle, se han verificado cambios en el devenir culinario del país, entre 1844 y 1866, como lo fueron la mayor proyección de alimentos cárnicos, en especial de carnes jóvenes, o el triunfo del azúcar como endulzante sobre su uso como conservante. En dos décadas del XIX sucedieron cambios significativos que los recetarios reflejaron, resultando en un discurso activo, y lleno de conflictos y tensiones para el ciclo alimentario de los mexicanos del XIX.

Tomemos el caso del tradicional fiambre, mencionado por José Tomás de Cuéllar con anterioridad, para comprender los contextos alimentarios mixtos y que no fueron específicos ni de festividad ni de comidas diarias. En *Historia de Chucho el ninfo* (1890), Cuéllar aseguró que los fiambres eran comidos por familias acomodadas por obra de una «calaverada» durante las fiestas de la Virgen de la Merced;<sup>3-231</sup> además, Antonio García Cubas (1904) también señaló que en las «luces» en honor a los santos y vírgenes de las localidades, se encontraba «LA VENDEDORA DE FIAMBRE, de pie tras una mesa sobre la que se veían platos, ensaladeras y fuentes bien abastecidas de carnes frías: aquí hay donoso», pero día con día se podía consumir fiambre donoso, o adicionado con tamales, en el Portal de Bilbao.<sup>3-232</sup> Los dos libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle incluyeron una fórmula de *Fiambre de casa*, que devela el uso doméstico de este platillo, que hasta ahora parecía una especialidad callejera en palabras de los costumbristas:

FIAMBRE de casa. Se cuecen lenguas, manitas de puerco, espaldillas y gallinas; luego que se hayan cocido bien se enfrían para hacerlas pedacitos: se echa ensalada en los platos y cada cosa del fiambre; se le echa por encima alcaparras, pimienta, perejil, tornachiles picados, y aceite.<sup>3-233</sup>

Además del «donoso» en donde el fiambre se servía con tamales, esta fórmula incluyó tornachiles, apoyando la hipótesis inicial del maíz y el chile como sabores nacionales desde el siglo XIX. Para reforzar esta idea, en *El tesoro de la cocina* de 1866, Juan Nepomuceno adicionó un *Fiambre de Puebla*, servido con tamalitos cernidos, como en el donoso antes referido por los costumbristas:

*Fiambre de Puebla*. Se cuecen las manitas y lenguas de puerco, se pica lechuga y se le pone aceite, vinagre y sal; revolviéndola como ensalada. Se pone en un platón la ensalada, las manitas, las lenguas fritas, unos tamalitos cernidos de manteca, y se adorna con cebolla rebanada, cogollos de lechuga, rábanos en gajos o rebanados, y chilitos verdes.<sup>3-234</sup>

Respecto al argumento de Sonia Corcuera, el fiambre develó usos distintos de un platillo con sus variantes, afirmando que hubo ejes sobre los cuales se leerá una minuta nacional, siendo recurrentes el sabor de algún tipo de chile, la mezcla de ellos, y el maíz, casi siempre nixtamalizado.

Por otra parte, el discurso de Jeffrey M. Pilcher en *¡Vivan los tamales!* (2002) señaló que la comida mexicana, además del mestizaje culinario, del cual surgieron importantes avatares gastronómicos como el mole, fue posible gracias a las mujeres, quienes en sus hogares formaron un sentido de identidad culinaria. Aunado a la labor de la imprenta y la profusión de ideas de mujeres para

3-231| Cuéllar, *Historia de Chucho el ninfo*, p. 49.

3-232| García, *El libro de mis recuerdos*, pp. 202, 375-380.

3-233| TESC 1064 F 005 p. 198, y LCTM V1 278 T3 232 p. 106.

3-234| TESC 1065 F 006 p. 198.

3-235| Jeffrey M. Pilcher, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, [Trad. Victoria Schussheim], México, CONACULTA - CIESAS - Ediciones de la Reina Roja, 2001, p. 113.

3-236| Idem, p. 118.

3-237| José Luís Juárez López, *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, México, CONACULTA, 2012, pp. 9, 11, 46.

mujeres, fue que se crearon comunidades nacionales, donde se destacó la culinaria: «Las mujeres mexicanas comenzaron a escribir sus propios recetarios manuscritos y comunitarios a finales del siglo XIX, y al hacerlo crearon sus visiones peculiares de la nación mexicana». <sup>3-235</sup> Lo cierto es que el decimonono fue el escenario donde el discurso culinario de la comida mexicana cobró relevancia, a pesar de haber detractores del maíz, el chile y el pulque, como lo fue el positivista y darwinista social Francisco Bulnes, a inicios de 1900:

Los mexicanos del siglo XIX reconocían con toda claridad su cocina nacional en las formas de los tamales prehispánicos y los moles coloniales. Las mujeres seguían preparándolos, tanto al abrigo de su espacio doméstico como en las exuberantes festividades callejeras. Sin embargo los dirigentes varones se mostraban notablemente renuentes a reconocer esos platos como expresiones legítimas de la cultura nacional, y mantenían la cocina europea como la norma para los banquetes públicos. Además, a partir de 1900 las clases altas mexicanas, que en algún tiempo hicieron de lado el maíz como simple forraje para los indios, comenzaron a atribuirle un nuevo y siniestro significado al cereal nativo, considerándolo como uno de los principales impedimentos para el desarrollo nacional. <sup>3-236</sup>

El discurso de Pilcher resaltó la participación femenina —madres y cocineras en especial— desde el período prehispánico en la conformación de la identidad culinaria del país, y señaló a los detractores masculinos quienes podían inclinarse a los brindis y banquetes a la francesa, ralentizado el proceso de conformación culinaria hasta el XX, donde se comía maíz, chile y pulque con orgullo.

Aquello que se sumará a la postura de Pilcher será la participación masculina en el proceso, por ejemplo los impresores como Juan Nepomuceno del Valle y sus libros de cocina, escritores costumbristas, por nombrar algunos, y así vincular más posturas sobre el ejercicio de la comida nacional.

El historiador José Luís Juárez López en *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX* (2012) inscribió un argumento completo sobre la transición de la comida nacional en el decimonono, y su reconocimiento apenas notable durante el Porfiriato. En este sentido, Juárez aseguró que «México nació como país independiente sin tener una cocina nacional»; las preparaciones «no foráneas» del XVIII, como moles, frijoles, tamales, tortillas y pulque se siguieron consumiendo, pero entraron en una lucha «desigual» con tradiciones culinarias más modernas y consolidadas, como la francesa. <sup>3-237</sup>

El modelo explicativo de Juárez afirma que los elementos culinarios indígenas fueron tachados de sospechosos, cuestionables, y atentaban contra la modernidad que perseguían los líderes del país; hasta la inclusión de recetas como moles y tamales en recetarios del XIX se leían como un debilitamiento de lo mestizo y lo criollo, para así dar cabida al único paradigma de cocina válido, la francesa:

El hecho de que algunos de sus componentes estén presentes en los manuales tiene un compás que va más allá de la reproducción por el gusto. Fueron con el tiempo piezas de contención utilizadas mientras se regulaban las aficiones culinarias, sobre todo aquellas de los grupos medios.<sup>3-238</sup>

El argumento de Juárez vinculó de forma directa el poder y la clase, asegurando un movimiento vertical, donde el país recibió la etiqueta y urbanidad de los modelos más elegantes del mundo: «se pensó que a México le faltaba etiqueta y costumbres finas en la mesa. Para que hubiese una guía culinaria se necesitaba de un modelo superior y probado, y como asesor la figura del cocinero extranjero».<sup>3-239</sup>

Juárez como historiador, fue muy cuidadoso con el manejo de sus fuentes historiográficas, las cuales revelaron la resistencia a los alimentos más humildes, como las tortillas hechas por mujeres indígenas casi desnudas, o las fritangas con chile, cuyo picante sabor era apaciguado con jícaras de pulque que bebían los pobres y bandidos hasta perder el conocimiento. Tomemos el caso de la casa de apuestas Panzacola, donde Manuel Payno aseguró que había mesas con los más finos manjares, carnes frías, vinos y champaña; los sabores nacionales estuvieron desterrados de la minuta: «nada de ordinarièces; chile y pulque, ni olerlos».<sup>3-240</sup>

También fue cierta la continuidad de platillos novohispanos que fueron reflejados en libros de cocina impresos del XIX, lo cual sugiere que el nacimiento de México como país no incluyó el destierro de platos de los *gachupines* como la olla podrida; aunque las luchas entre sabores, clases, modales o intereses siempre estuvieron presentes dentro y fuera del fogón y la mesa.

Dos son los puntos a debatir con la postura de José Luis Juárez: la relación directa que señala entre clase y poder, y el movimiento vertical de aceptación de las maneras europeas. En el primero quiero señalar su postura sobre el poder, y al ejemplificar la alimentación de Guillermo Prieto entre 1830 y 1840 infirió que él comía como privilegiado y poderoso, siendo estos últimos los que han decidido la alimentación de los grupos hegemónicos, y ésta

3-238| Idem, p. 11.

3-239| Idem, p. 48.

3-240| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, p. 561.

3-241| Juárez, *Engranaje culinario*, p. 58.

3-242| Prieto, *Memorias de mis tiempos*, pp. 201-202.

eventualmente se imprimía en estratos bajos, como si éstos siempre fueran los receptores de las costumbres de las élites.<sup>3-241</sup>

Para este cometido presentaré el fragmento original de Prieto, quien no habló de privilegios o poder, sino de clases sociales y sus comidas, dando a entender que había cambios sustanciales entre la festiva olla podrida de la clase media, con diversas carnes, embutidos, frutas y verduras, y la olla diaria, profusa, pero más humilde:

En los guisados había predilecciones caprichosas: como pollo almendrado, con pasas, trocitos de acitrón y alcaparras; pichones en vino y liebre, o conejo en prebe o con salsas.

El turco, la torta cuajada, la torta del cielo, los patos en cuñete, tenían sus lugares de honor, lo mismo que los guajolotes rellenos y deshuesados, obra maestra de las cocineras de la alta escuela.

En los festines de familia o de alguna confianza, hacían con aplauso sus apariciones el mole poblano de tres chiles, el de pepita o verde y los famosos manchamanteles con sus rebanadas de plátano y sus gajitos de manzana.

Lo espléndido, lo musical y poético, eran los postres: ¡los encoletados y voluptuosos, la cocada avasalladora, los cubiletes y huevos reales, los zoconxtles rellenos de coco... la mar! ¡El éxtasis!... ¡la felicidad suprema!... Frutas, zapote batido con canela y vino, garapiña, etc., etc.

Después de dar gracias y de levantar los manteles, fumaban los señores mayores (que me reventaban) y se les servía salvia, muitle, cedrón o agua de yerba buena para asentar el estómago.

Esto era, por decirlo así, la realización del ideal.

La vil prosa de la alimentación diaria era el chocolate de oreja y de atole, el anisete a las 11, y en la comida una sopa de pan, arroz o tortilla, un lomo de carne anémica escoltada por unos cuantos garbanzos, salsa de mostaza, perejil o chile, y principios en que fungía con aplauso el rabo de mestiza, los huevos en chile, los chilaquiles, las calabacitas en todos sus apetitos variantes, los quelites, verdolagas y huazontle; nopales, las tortas de papas, de coliflor, pantallas y carnitas de cerdo. Alegraban la comida la miel perfumada con cáscara de naranja, y servía como digestivo una tortilla tostada que se hacía astillas entre los dientes. El frijol popular, el frijol, amigo de los desheredados, el frijol, refrigerio del hambriento, el frijol patrio, ocupaba el puesto de honor y se solía adornar de cebolla picada, con queso, con aguacate y salsa para que sonriera la gula en la mesa más humilde. El oficio de limpiadientes lo desempeñaban en general los popotes, con excepción de uno que otro personaje que usaba el oro con rascaoidos en el opuesto lado.

El mole de pecho, un lomo frito prófugo del puchero, si acaso con dos o tres hojas de lechuga y el parreleño amable, componían las cenas de los mártires numerosos de la clase media.<sup>3-242</sup>

Prieto también señaló los alimentos de los más pobres, siendo el maíz, el frijol y el chile sus ingredientes indispensables, infringiendo una relación entre clases sociales y felicidad, porque los pobres comían de peor manera y eran los más infelices:

En la clase más infeliz, los tres amigos del pobre (maíz, frijol y chile) hacían el gasto, lisonjeando el apetito el nenepile, el menudo, tripa gorda y otros ascos y espantos de cualquier estómago nacional.<sup>3-243</sup>

Los temas de poder y clase en torno a la cocina deben ser examinados con atención, porque las supuestas clases sociales fueron engañosas, en especial, como lo plasmó Juan Díaz Covarrubias en su novela *La clase media* (1858). Un varón en este estrato aparentaba riquezas, a pesar de sus deudas y hasta de privarse de comer, para convivir con la élite, y conseguir con ello beneficios económicos o capital social.<sup>3-244</sup>

La docilidad que Juárez afirmó con respecto a la aceptación de modales europeos, como los únicos válidos para México, y cómo las recetas de moles o enchiladas sólo fungían como reguladores del gusto, mientras se implantó una *cuisine* a la francesa, implicó una visión rígida y vertical entre las clases dominantes y las populares.

Es cierto que importantes autores gastronómicos del XIX, como el afamado chef e instructor de cocina Urban Dubois tuvieron una visión eurocéntrica de la gastronomía. Dubois afirmó en *Cuisine de tout le pays* (1872) que las naciones más modernas y desarrolladas en gastronomía, como Francia, debían unificar el gusto, pero no al borrar las características de las cocinas regionales del mundo, sino como una vía de unir al globo a través de la mesa, una mesa con bases, técnicas y difundida a través de la enseñanza pedagógica que ya se contaba en la Francia de mediados del XIX.<sup>3-245</sup> En apariencia este modelo se disfrazó de indulgente y noble, pero en realidad fue un discurso imperialista y vertical, de imposición de arriba hacia abajo.

El historiador Carlo Ginzburg en *El queso y los gusanos* (2008) propuso el modelo explicativo circular, donde hay influencias transversales entre clases, y no meras imposiciones aceptadas con docilidad por los pobres.<sup>3-246</sup> En este sentido, la inclusión de platillos mestizos y criollos en los libros de cocina del XIX manifestaron el sentido de orgullo que se reflejó a través de la imprenta, y dejó un testimonio escrito de los alimentos sacralizados de la minuta nacional, tal como se ha justificado con anterioridad.

Para retomar el modelo sobre la comida nacional, señalaré que en el XIX aún era complicado escuchar sobre «comida mexicana», pero

3-243| *Ibidem*.

3-244| Juan Díaz Covarrubias, «La clase media», en: *Obras completas II*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1959, (Nueva Biblioteca Mexicana, 1), pp. 332, 333.

3-245| Urban Dubois, *Cuisine de tous les pays. Études cosmopolites avec 392 dessins composés pour la démonstration dont trois planches gravées hors texte par Urban Dubois auteur de la Cuisine classique, et de l'école des cuisinières*, Tercera edición, París, La Librairie E. Dentu, 1872.

3-246| Ginzburg, *El queso y los gusanos*, pp. 12-15.

3-247| Juan Díaz Covarrubias, *Gil Gómez el Insurgente*, México, CONACULTA, 2010, (Summa mexicana), pp. 232-234.

3-248| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, pp. 130-131, 276.

sí hubo evidencias de un discurso nacionalista que vinculó platillos, bebidas y hasta bizcochos. En *Gil Gómez el Insurgente* (1858), novela histórica de Juan Díaz Covarrubias, se narraron las aventuras de Gil en su travesía con el cura Miguel Hidalgo en 1810. En la posada donde almorzarían, un *gachupín* envenenó las cazuelas con mole y frijoles, alusión política equivalente a lastimar la patria al desvirtuar sus comidas tradicionales:

Gil Gómez cerró la puerta tras sí y se acercó a la mesa sobre la que se veían humeando en groseras fuentes los dos guisotes de que acababa de hablar el posadero. El joven acercó a ellos su vista durante algún tiempo.

—Vamos, ¿qué hace usted, capitán?, ¿le disgustan acaso esos platos? —preguntó sonriendo Hidalgo.

—Un poco, señor.

—Pues somos de un gusto enteramente contrario, porque yo amo con delicia las comidas nacionales. ¡Ea!, no hay tiempo que perder, tomemos alguna cosa, que tenemos que alcanzar el ejército antes de llegar al Venado.

—No, señor, usted no tocará esos platos —exclamó Gil Gómez.

—¿No tocaré ninguno de esos platos?, ¿y por qué capitán?

—¿Por qué? Porque esos platos están envenenados.

—¿Envenenados?

—Envenenados, sí señor.<sup>3-247</sup>

Referente a las novelas de Manuel Payno, Cecilia, la frutera de la Plaza del Volador en *Los bandidos de Río Frío* (1888), fue quien tuvo el vínculo más estrecho con la comida nacional porque ella cocinaba y comía «al estilo del pueblo mexicano, pero de lo más sabroso». La frutera, durante la década de 1830 en la que se situó la novela, siempre tuvo a su alcance los mejores insumos: «quesos, mantequillas, chorizos y cuantas otras cosas son necesarias para una buena cocina».<sup>3-248</sup>

Pero ¿cómo era el estilo de cocina de Cecilia? En la embarcación con el abogado Lamparilla, ella y sus ayudantes indígenas cocinaron el siguiente menú para la íntima cena con su comensal y enamorado platónico:

- ▶ Un gordo «pollo asado con sus cebollas, rábanos picados y aceitunas sevillanas».
- ▶ Quesadillas con rajas de chile.
- ▶ Un plato de «huevos con longaniza fresca de Toluca, rajas de chile verde, chícharos tiernos, tomate y rebanadas de aguacate».
- ▶ De manos de la molendera, unas pequeñas y delgadas tortillas con buen maíz de Chalco.

- ▶ Un guiso de huesos: «Huesos de manitas de carnero, de manitas de toro, de manitas de puerco, de pies y de alones de pollo, pero cada hueso tenía adherida una porción de carne. Estaba condimentado con cilantro, habas verdes, aguacate y tornachiles», una especialidad de los pulqueros de México, y que dio de comer Cecilia con su mano al abogado Lamparilla.
- ▶ Ensalada de calabaza con granos de granada.
- ▶ Frijoles con chicharrón, servidos con «polvo de queso añejo, rabanitos y hojas del centro de la lechuga».
- ▶ Vino Carlón.
- ▶ «Pulque de piña espumoso con su polvo de canela».
- ▶ Café de mala calidad, como remedio flatoso.<sup>3-249</sup>

3-249| Idem, pp. 196, 287-288, 290.

3-250| Idem, p. 491.

3-251| TESC 0983 E 047 p. 185, y LCTM V1 042 T2 021 p. 19.

3-252| Mintz, *Sabor a comida, sabor a libertad*, pp. 134.

Otro banquete entre los enamorados de la novela de Payno se dio luego del intento frustrado de asalto de Evaristo, líder de los bandidos de Río Frío: «se sentaron a saborear como si nada hubiese pasado los excitantes guisos de chile, queso, aguacate y tortillas calientes».<sup>3-250</sup> En la minuta de Cecilia se identificaron elementos prehispánicos, y los ya señalados como tradicionales: maíz, chile, pulque, frijol, sumándose a ellos calabaza, aguacate, piña, quesos, longaniza y chicharrón. La ensalada de calabaza con granos de granada fue documentada por Juan Nepomuceno en sus dos libros de cocina, y como se puede leer, el chile fue un elemento de sabor en ella:

*Ensalada de calabaza.* Mondada y picada ésta, se echará en agua hirviendo, y se deja hasta que esté tierna; luego se aparta y se le echa en agua fría, mudándole cuatro aguas: a continuación se echa en vinagre, para que al día siguiente se sazone con sal, aceite, almendras, pasas, aceitunas, chiles, cebollas, acitrón, azúcar, ajonjolí y granada.<sup>3-251</sup>

La longaniza de Toluca y las tortillas con maíz de Chalco de la mesa de Cecilia refuerzan la hipótesis de Sidney Mintz, la cual sugiere que una *cuisine* nacional se conforma por sustratos provenientes de cocinas regionales, y éstas a su vez tienen productos locales reconocidos y sacralizados más allá de sus lugares de origen, para así nutrir el discurso nacionalista.<sup>3-252</sup>

Los miedos del abogado Lamparilla por comer los excitantes platillos de la minuta nacional por encima de la elegante, pero insípida comida francesa e inglesa, parecen estar fundados en testimonios de mexicanos burgueses, esnobistas y eurocéntricos, y no tanto en extranjeros ni europeos:

—Este plato, que un francés llamaría horrible revoltijo de salvajes, es de lo mejor que se puede pedir, y si tienes pulque curado, no hay ni que desear.



3-253| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, p. 288.

3-254| Idem, pp. 107-108.

3-255| Idem, p. 112.

3-256| Idem, pp. 114-116.

Tengo apetito y mucho, y aun cuando no lo tuviese, sólo el aroma que esto exhala resucitaría un muerto.<sup>3-253</sup>

En los libros de cocina de Juan Nepomuceno, aquel guiso de manitas, calificado como salvaje, contuvo los elementos del «Fiambre de casa», citado con anterioridad, aunque no evidenciamos en la receta escrita que debía ser comido con las manos, como lo hicieron Lamparilla y Cecilia.

Otros guisos asociados a la mexicanidad en el XIX fueron los comidos por el líder de los bandidos de Río Frío, sumando un sello de dudosa moral a las cualidades excitantes de la comida nacional. Manuel Payno (1888) inscribió que Evaristo, aún siendo tornero, comía con su esposa Tules, quien disponía chiles, pan y tortillas para la merienda, cocinada en trastos de barro barnizado: «Evaristo devoró la comida sabrosa y excitante usual de la gente del pueblo».<sup>3-254</sup>

Tules apreciaba los almuerzos de mole en la Villa de Guadalupe, y Evaristo prefería las enchiladas picantes y el pulque «sangre de conejo», llamado así por ser reforzado con jugo de tunas rojas o cardonas, y fue asociado de forma simbólica con violentas borracheras, como aquella en que Evaristo asesinó a su esposa.<sup>3-255</sup>

Adjuntos a las pulquerías que frecuentaba Evaristo, se improvisaban fondas o almuercerías, atendidas por mujeres afanadas en servir picantes guisos de maíz, como chalupitas de chile verde, enchiladas, tortillas calientes para acompañar guisados y tacos de aguacate. Los comensales calmaban su sed con la embriagante bebida de maguey:

Las almuercerías llegaron al mismo tiempo [que los músicos], establecieron sus anafres y una indita tortillera comenzó a moler y a echar tortillas calientes.

Una hora después los bandolones rasgaban un estrepitoso jarabe, las frituras de longaniza y carnitas saltaban en las cazuelas, y el maíz molido, el chile y el pulque producían una mezcla de aromas indefinibles, embriagadores para los concurrentes, pero repugnantes y nauseabundos para los que no estaban acostumbrados [...].

Unos se sentaron en la tierra húmeda, junto a las almuerceras, y comenzaron con un placer que les salía por los poros del cuerpo a mascar los tacos de chorizo y carnitas; otros a sopear el mole verde con quesadillas acabadas de freír; otros establecieron sus partidas de rayuela.<sup>3-256</sup>

¿Cuál fue la postura de los libros de cocina de Juan Nepomuceno? El primer punto será la ausencia total de tacos en los recetarios, aunque éstos formaron parte del costumbrismo. Al haber sido alimentos tan comunes y de dominio público para los mexicanos

del XIX no fue necesario incluir esta fórmula; por otra parte, se anunció un discurso que evitó los alimentos de las inmorales pulquerías. Al ser una novela ambientada en 1830, *Los bandidos de Río Frío* criticó los alimentos de maíz y chile, de consumo popular, excitantes, pero distantes de la elegancia y modernidad que se buscaba en modelos de Europa, y esta visión pudo emparejarse en momentos con el ideario de *La cocinera de todo el mundo* de 1844.

3-257| TESC 0877 CH 001 p. 167.

3-258| TESC 0998 E 062 p. 187.

3-259| TESC 0999 E 063 p. 187.

3-260| TESC 1000 E 064 p. 187.

En *El tesoro de la cocina* (1866) se identificaron fórmulas de chalupas, y en lugar de enchiladas, los envueltos, que son tortillas rellenas de algún guiso, servidas con salsa picante. Este cambio histórico advierte un discurso conciliatorio entre libros de cocina, donde se revitalizaron los vínculos del mexicano con los guisos populares de maíz y chile.

Las siguientes recetas de chalupitas y envueltos en *El tesoro* (1866) manifestaron la resistencia cultural en pro del maíz y el chile durante la monarquía ilustrada de Maximiliano de Habsburgo:

CHALUPAS. Con la misma masa para las tortillas se hacen unas tortillas pequeñas en forma de chalupas, se les quita el pellejo de encima y se bañan con manteca frita y en el huevo que se les deja en medio se les pone una salsa colorada, verde o de jitomate según el gusto. Estas salsas van frías adornándose con cebolla picada, longaniza, tripitas, morcón, o carne deshebrada, esto frito, Si se quiere en lugar de la carne se le pone queso fresco o de Flandes, y se sirven bien calientes.<sup>3-257</sup>

ENVUELTITOS. Se pone a calentar mantequilla en una cazuela, y en ella se fríen las tortillas que se tendrán bien delgadas, sin mojarse en chile. Se rellenan de huevos revueltos (véase), o de picadillo, y por encima se adornan con cebolla rebanada, chilitos y aceitunas, almendras mondadas en cuartos, pasas, piñones, pedacitos de acitrón y hebras de carne frita o de jamón magro, también frito.<sup>3-258</sup>

*Envueltitos de Puebla.* Se desvenan y tuestan unos chiles, unos tomates cocidos, un poquito de ajonjolí tostado, clavo y canela; todo esto se fríe en manteca, echándole después agua y sal y se procura que quede espeso el caldillo. Se toman unas tortillitas chiquitas y delgadas, se van mojando en el caldillo y se rellenan con el picadillo de carne de puerco (véase) se van poniendo en un platón y se les pone ajonjolí tostado por encima; si se quiere unas rajitas de jamón cocido.<sup>3-259</sup>

*Envueltos rellenos.* Se desvenan y ponen a remojar unos chiles anchos, se asan dos jitomates y se muele todo junto con clavo y canela, se fríe se le pone sal, agua o caldo de carne de puerco y azúcar al gusto, ya que está sazonado se pone a fuego manso para ir mojando las tortillas, y conforme se van secando se les pone en el centro relleno de picadillo de carne de puerco (véase) se envuelve y se van colocando en un platón bañándolos con el caldillo que ha quedado, se adornan con cebolla rebanada.<sup>3-260</sup>

3-261| TESC 1001 E 065 p. 187.

3-262| TESC 1002 E 066 p. 188

3-263| Cuéllar, *Historia de Chucho el ninfo*, p. 192.

3-264| Idem, p. 193-194.

3-265| García, *El libro de mis recuerdos*, p. 411.

*Envueltos rellenos de papas.* Se ponen a asar unos jitomates, se lavan y se restriegan para quitarles los hollejos y hacer con ellos una salsa, se fríe y se le pone sal, cebolla picada y rajadas de chiles poblanos, se sazona y se pone a fuego manso para ir haciendo los envueltos como se dijo arriba; estos se rellenan con papas que se disponen del modo siguiente: cocidas, limpias y picadas muy menudas se fríen en manteca con cebolla también picada y queso rallado; ya que están de este modo dispuestos y colocados en un platón se adornan con cebolla rebanada, carne de puerco, longaniza, choricitos y unas tortillitas chiquitas y delgadas, todo esto frito en manteca. Estos también pueden rellenarse con huevos revueltos, Pueden hacerse también de tomate y solo se diferencian en que en vez de asar jitomates se cuecen tomates; y si se quiere se pueden adornar nomas con queso y cebolla.<sup>3-261</sup>

*Envueltos.* Para estos envueltos se pone a cocer bastante carne de puerco, longaniza y choricitos, ya que está cocida se deshebra un tanto de la carne con longaniza, se fríe y se aparta para rellenar los envueltos, se desvena chile mulato y se tuesta cuidando de dorarlo bien sin que se quemé; se muele y se fríe, se le pone el caldo de la carne, se sazona y se hacen los envueltos como queda explicado; la carne que se apartó se fríe con chorizos y longaniza y se adornan como los anteriores.<sup>3-262</sup>

Otro platillo asociado por los costumbristas a las tradiciones mexicanas del XIX fue el «nacional» revoltijo de nochebuena. José Tomás de Cuéllar, en *Historia de Chucho el ninfo* (1890) inscribió que la cena se compuso de pescados, ensalada de Nochebuena, «y el nacional revoltijo con pencas tiernas de nopal desmenuzadas».<sup>3-263</sup> En un hilarante evento de la novela, al tratar de aminorar los efectos del ron, Pérez al comer el revoltijo manchó su chaleco blanco a la altura de corazón, dejándolo fuera de la contienda amorosa por Elena;<sup>3-264</sup> la herida culinaria de chile representó también el núcleo gastronómico del país en el XIX, siendo el *capsicum* y el nopal los partícipes en esta ocasión.

Antonio García Cubas (1904) también opinó sobre el revoltijo de romeritos de vigilia, a mediados del decimonono, y señaló la importancia de este guiso para el acervo culinario de las cocineras en las casas de la clase media: «el famoso revoltijo de romeritos, chile, papas y camarón, en cuyo buen condimento fundaba su orgullo algunas damas».<sup>3-265</sup> Al igual que en el caso de las chalupas y envueltos, la fórmula de revoltijo fue exclusiva de *El tesoro de la cocina de 1866*:

*Revoltijo de vigilia.* Se limpian los romeritos de todas sus raíces y de la tierra con que suelen venderlos, se lavan y se ponen a cocer en agua con un poquito de tequesquite blanco; después de cocidos se exprimen apretándolos entre las manos, y se ponen en una tartera mientras se dispone

el pipián de ajonjolí (véase pipián) en que se han de guisar; hecho éste, se ponen en él los romeritos con papas cocidas y rebanadas, nopalitos cocidos y picados, camarones enteros con un poco del caldo en que se cocieron, y pedazos de torta de aguautle [sic.], dejándose hervir todo junto hasta que el pipián quede en la debida consistencia, cuidándose de no echarle nuevo caldo para que no se corte.

Algunas veces, aunque no es lo común, se hace este revoltillo en tlemole, y para esto se muele chile ancho remojado, con tomates cocidos y pan tostado; se fríe lo molido en manteca con sal, y se echan allí los romeritos con los demás ingredientes y el caldo que fuere necesario del mismo en que se cocieron los camarones, dejándose hervir hasta su perfecta sazón.<sup>3-266</sup>

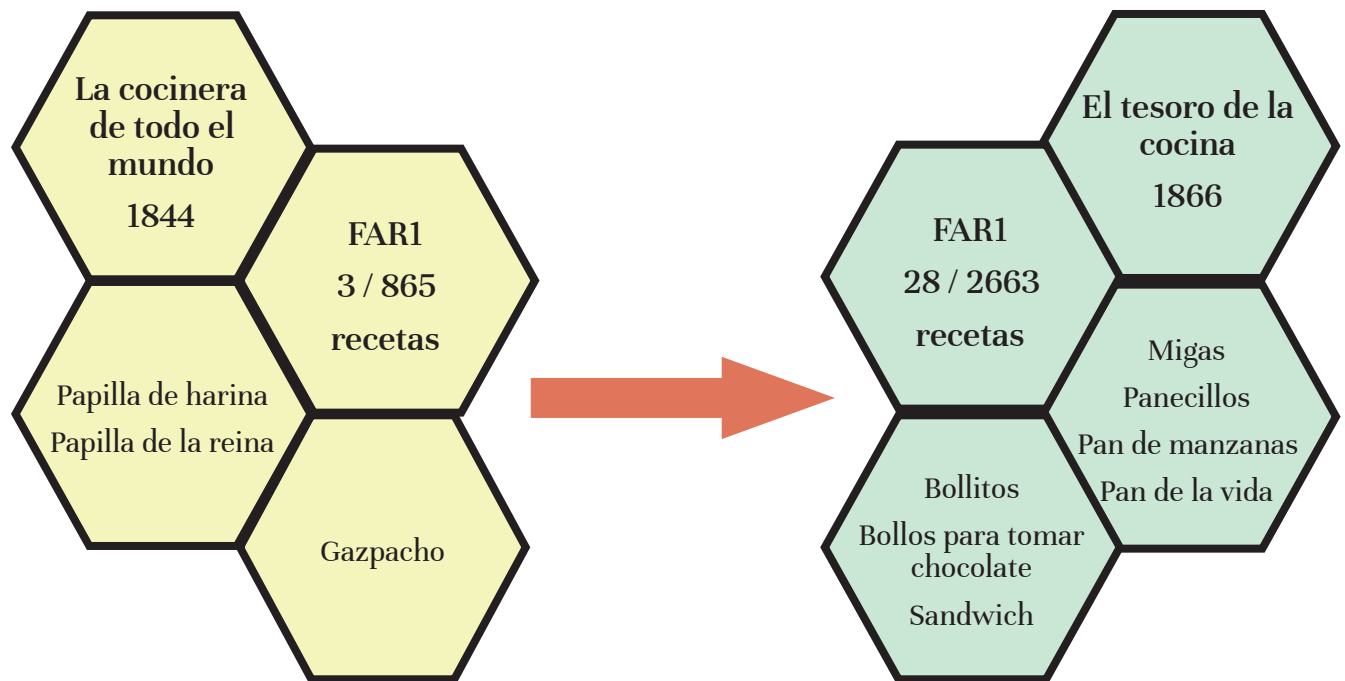
De nueva cuenta, los pipianes y moles, cuyo elemento sávido fueron los chiles, protagonizaron el discurso culinario mexicano del XIX, y encontraron un punto de conciliación más notable en el diccionario de cocina. En términos cuantitativos, los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle muestran una oscilación de productos importante, y de las cuales se obtuvieron las siguientes premisas:

- ▶ En términos cuantitativos, el elote y maíz mostraron un aumento los recetarios, habiendo una relación de elote de 1

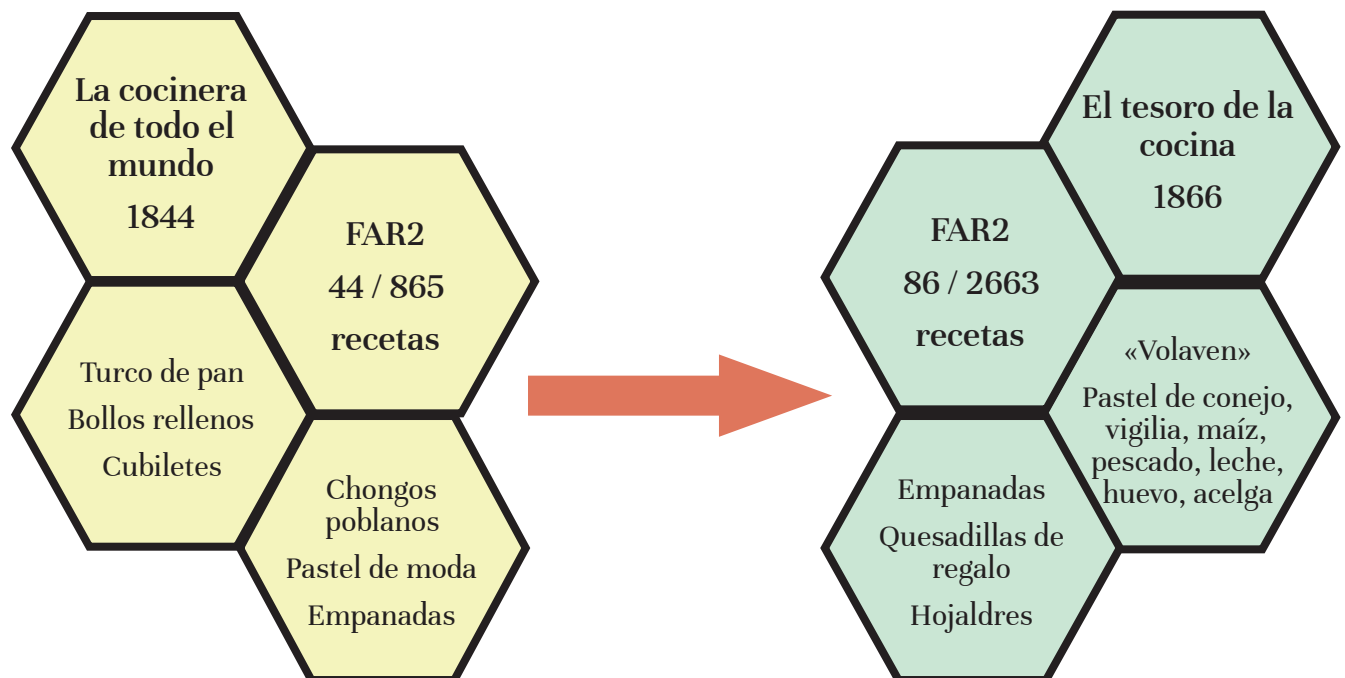
Tabla 3-22 CATEGORÍAS NOMINALES — VARIEDADES DE USO DEL MAÍZ		
INGREDIENTE	LCTM 1844	TESC 1866
ELOTE	1	1
MAÍZ		
Maíz hecho nescomil	1	1
Maíz cacahuacintle	5	7
Harina de cacahuacintle	2	1
Nixtamal de cacahuacintle	1	1
Maíz azul cacahuacintle	0	1
Maíz prieto cacahuacintle	0	1
Hojas de maíz	0	1
Hojas secas de maíz	0	1
Hojas (para envolver tamales)	4	4

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

ESQUEMA 3-18 Transición de los alimentos farináceos en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle  
 FAR1 — Panadería y trigo. Elaboración propia.



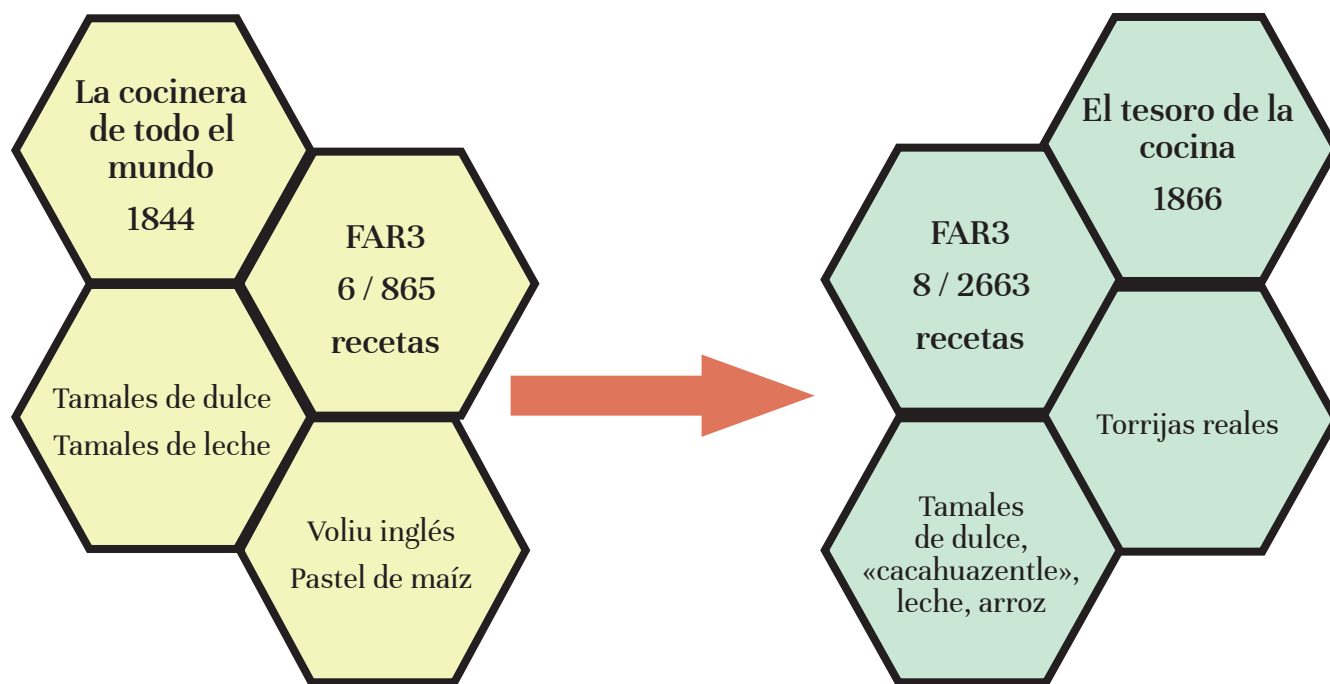
ESQUEMA 3-19 Transición de los alimentos farináceos en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle  
 FAR2 — Pasteles, empanadas y hojaldres. Elaboración propia.



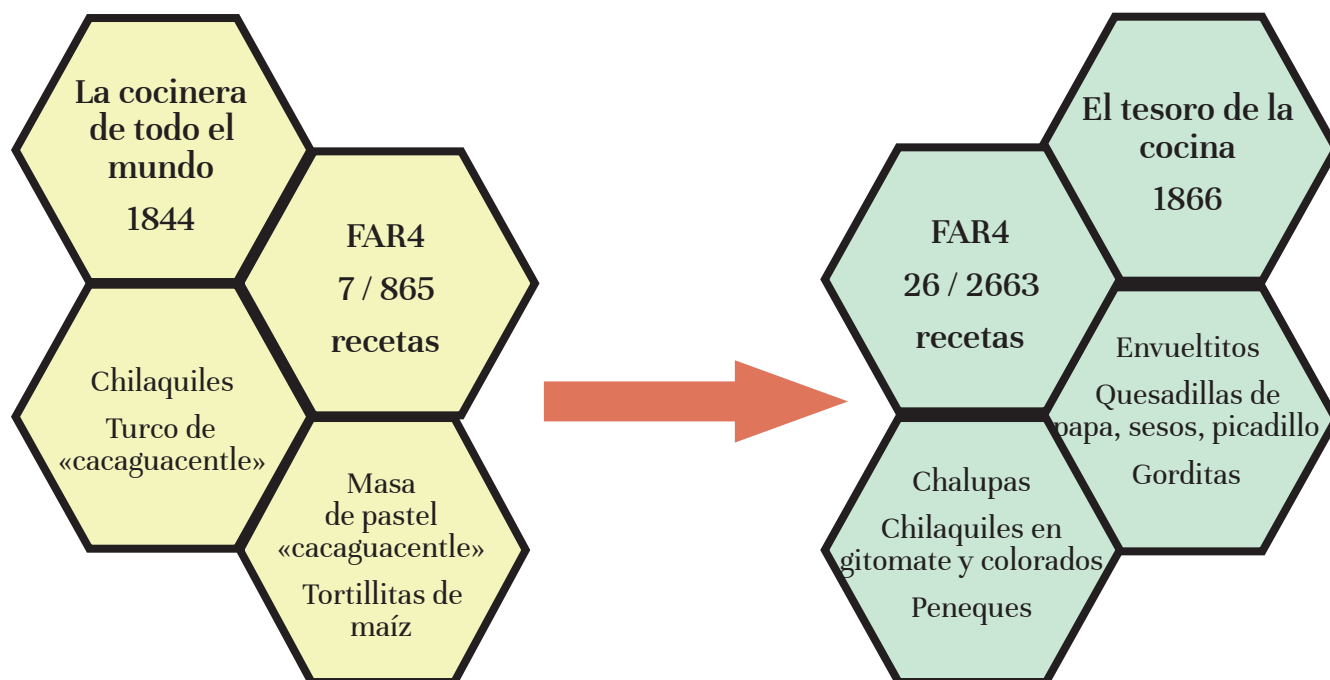
a 1, y de maíz de 9 a 14 (ver Tabla 3-22 para el concentrado de variedades de maíz y la Tabla 3-23 de la categoría nominal de cereales y farináceos).

- ▶ El tipo de maíz predilecto en ambos recetarios fue el cacahuacintle, y es posible por ser de grano robusto y buen rendimiento al momento de procesar el nixtamal.
- ▶ A pesar de su limitada representación, el elote fue el único cereal de consumo fresco en los recetarios.
- ▶ El maíz fue el único cereal del cual se empleó un subproducto: sus hojas para envolver tamales, entre otros usos.
- ▶ En la clase FAR<sub>3</sub> de tamales y cocciones al vapor (ver Esquema 3-20), encontramos una relación de 6 a 8 recetas entre *La cocinera* (1844) y *El tesoro* (1866), siendo un aumento mínimo en el diccionario de cocina.
- ▶ En la clase FAR<sub>4</sub> de maíz y masa nixtamalizada (ver Esquema 3-21), se identificó una relación de 7 a 26; el recetario en forma de diccionario sumó recetas de chalupas, envueltos y quesadillas, a los chilaquiles, turcos y pasteles, a las ya plasmados en el recetario de 1844.
- ▶ Las fórmulas de las categorías FAR<sub>3</sub> y FAR<sub>4</sub> suman 13 y 34 entradas entre *La cocinera* (1844) y *El tesoro* (1866).
- ▶ Las categorías FAR<sub>1</sub> (Ver Esquema 3-18) y FAR<sub>2</sub> (ver Esquema 3-19) que emplearon trigo y no fueron dulces, sumaron 47 y 114 entradas en los libros de Juan Nepomuceno del Valle. Estas cifras reflejaron el estado simbólico favorecedor del trigo sobre el maíz en las sociedades burguesas del decimonono.
- ▶ El arroz en la clase FAR<sub>5</sub> (ver Esquema 3-22) tuvo una representación incluso más favorecedora que el maíz, al incluirse 14 y 48 instrucciones. En términos nominales se plasmaron 70 y 192 usos del ingrediente arroz (ver Tabla 3-23).
- ▶ Las frituras de la categoría FAR<sub>6</sub> (ver Esquema 3-23) fueron casi en su totalidad elaboradas con una masa de capeado, con harina de trigo, y/o empanizadas; se reportó una relación de 32 a 118, siendo uno de los rubros farináceos de mayor crecimiento cuantitativo entre los recetarios de 1844 y 1866.
- ▶ En la categoría nominal de cereales y harinas, los 9 y 14 usos del maíz entre los recetarios de Juan Nepomuceno del Valle, fueron menores a las proyecciones del trigo y harina de trigo con cifras de 142 y 530, y ya procesado en pan, bizcocho, marquesote, hostias y fideos de 308 a 843 (ver Tablas 3-23 y 3-24).
- ▶ Otros cereales y farináceos con menor representación que el maíz fueron la avena, cebada, farro, centeno, mijo, sagú, tapioca y salep (ver Tabla 3-23).

ESQUEMA 3-20 Transición de los alimentos farináceos en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle  
 FAR3 — Tamales y cocción al vapor. Elaboración propia.



ESQUEMA 3-21 Transición de los alimentos farináceos en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle  
 FAR4 — Masa nixtamalizada y maíz. Elaboración propia.



Lo anterior sostiene que entre las cifras de *La cocinera* (1844) y *El tesoro* (1866) hubo una conciliación cultural y culinaria con el maíz, como he señalado con anterioridad, aunado al hecho, no tan evidente en un análisis a fondo, de que más recetas en el diccionario de cocina proyectaron la variedad de usos del cereal prehispánico durante el XIX (ver Esquemas 3-20 y 3-21), creando a su vez tensiones necesarias con los costumbristas, quienes retrataron las precarias condiciones de las personas más humildes, que manipulaban y comían los productos derivados de la masa de maíz.

Contamos con Manuel Payno, quien retrató la sucia atolería del callejón de la Condesa —década de 1830—, lugar donde laboraban y dormían pobres mujeres, y que por la oscuridad y el fuego del *tlecuil*, llegó a ser comparado con el mismo infierno:

En un rincón, el brasero con dos comales, y al frente, en fila. Cuatro indias con camisas asquerosas, con los pechos colgantes y las cabezas enmarañadas moliendo maíz y haciendo el atole y las tortillas.<sup>3-267</sup>

La imagen de las atolerías y las mujeres tortilleras no mejoró con la pluma de Ángel de Campo en su novela *La Rumba* (1890):

Alguna mujer enmarañada, encorvada, sucia, sin rebozo, descubierta la camisa grasienta, acarreaba grandes cubos de agua para la atolería, en la que palmoteaban, lanzando soeces carcajadas, las tortilleras.<sup>3-268</sup>

Al no incluir recetas directas de atole, o de cómo elaborar tortillas, los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle se reafirmaron como documentos elegantes, cuyo público no eran aquellas mujeres trabajadoras del *tlecuil*, el atole y las tortillas. Las elaboraciones con maíz en ambos recetarios fueron más laboriosas en técnicas y profusas en ingredientes, como los turcos y pasteles de maíz y picadillo,<sup>3-269</sup> o los bizcochos y buñuelos de cacahuacintle.<sup>3-270</sup>

Lo anterior fue más evidente al leer en los libros del impresor el cómo las tortillitas de maíz, de «buen gusto», fueron más parecidas al pan de trigo, dulce y horneado:

*Tortillitas de maíz.* Se hacen las tortillas de un día para otro en la forma siguiente: se toma una libra de maíz hecho harina y cernida, seis onzas y media de manteca, cinco yemas de huevo duras, uno entero, cinco onzas de azúcar molida, medio pozuelo agua de azahar y una poca de sal molida; todo esto se revuelve y se hace una masa y de ella las tortillas, que al día siguiente se vuelen á remoler en el metate dos o tres veces: después de hechas otra vez, se meten en el horno luego que haya salido el pan blanco, pues es el modo de que saquen buen gusto y buen cocimiento: se cuidará de que no se quemen y que todas queden igualmente doradas.<sup>3-271</sup>

3-267| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, p. 62.

3-268| De Campo, «La rumba», p. 704.

3-269| *Turco de cacahuacintle* — TESC 2623 T 139 p. 496 y LCTM V1 209 T3 163 p. 85.

*Masa de pastel cacahuacintle* — TESC 1599 M 059 p. 303, y LCTM V1 378 T5 008 p. 145.

3-270| *Bizcochos de cacaguacintle* — TESC 0374 B 079 p. 67, y LCTM V1 405 T5 035 p. 158.

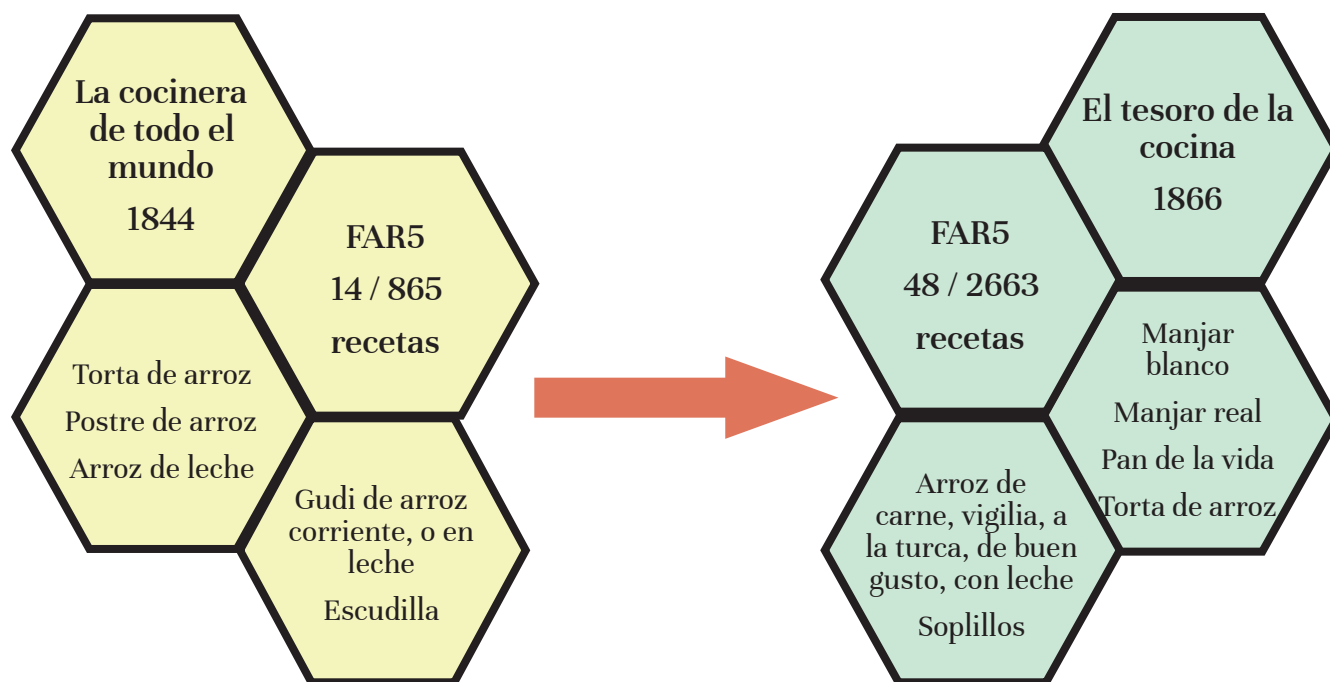
*Buñuelos de maíz* — TESC 0446 B 151 p. 80 y LCTM V2 190 AP 120 p. 80.

*Buñuelos de atole de cacaguacintle* — TESC 0433 B 138 p. 77 y LCTM V1 430 T5 060 p. 168.

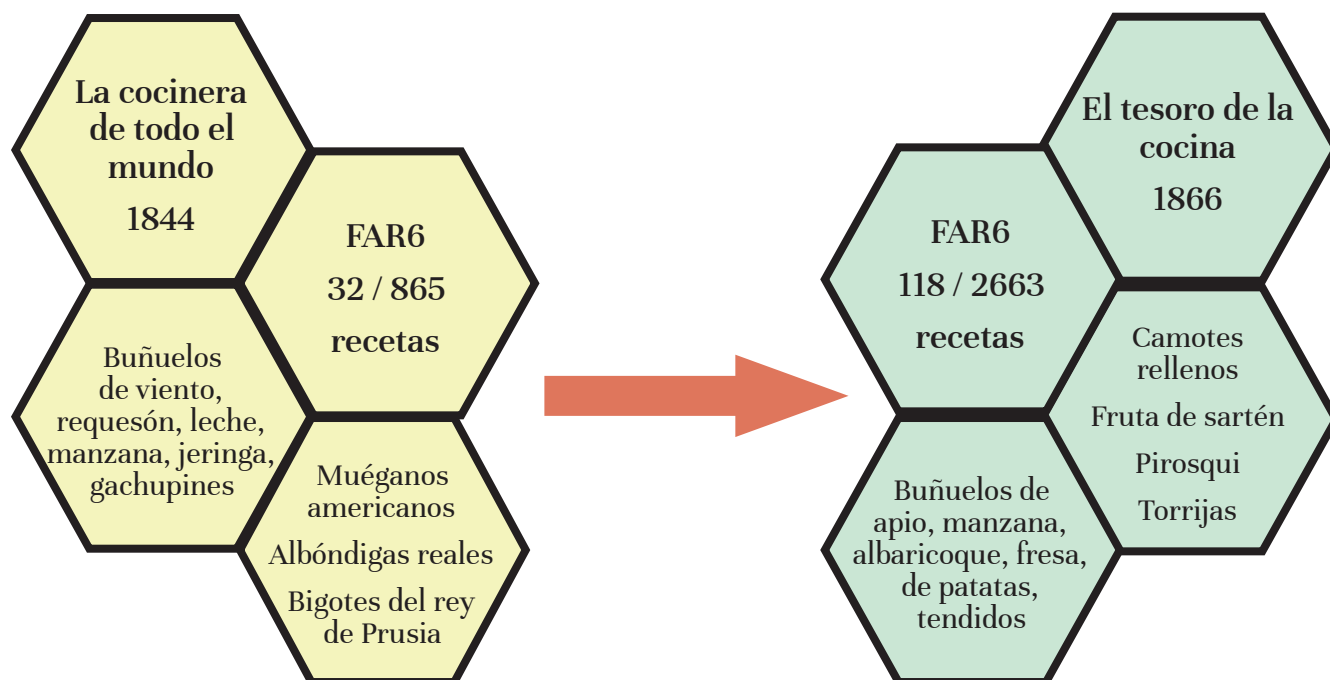
3-271| TESC 2610 T 126 p. 494, y LCTM V1 432 T5 062 p. 169.



ESQUEMA 3-22 Transición de los alimentos farináceos en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle  
 FAR5 — Arroz y otros cereales. Elaboración propia.



ESQUEMA 3-23 Transición de los alimentos farináceos en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle  
 FAR6 — Frituras. Elaboración propia.



El uso del elote en una ocasión en ambos libros de cocina reveló ámbitos domésticos y recetas preparadas con carne. Las eloterías eran parte del paisaje diario de las urbes, y de las fiestas religiosas del XIX, según retrataron los costumbristas como Antonio García Cubas, quien describió a este personaje de la siguiente manera:

LA ELOTERA sentada en la guarnición de una acera mostraba sobre el empedrado su mercancía envuelta en un ayate y sobre el envoltorio, unas cuantas mazorcas vaporosas. No cesaba de gritar: *Aquí hay elotes calientes, niña, aquí hay elotes.*<sup>3-272</sup>

En *La Rumba* de Ángel de Campo (1890) identificamos a una elotera a las afueras de la tienda de abarrotes, quien por las noches hacía compañía al vendedor ambulante de bebidas calientes: «lanzaba un plañidero grito, que tenía el acento de un sollozo».<sup>3-273</sup> La receta con elote que hallamos en los libros de cocina de Juan Nepomuceno fue más compleja y profusa en ingredientes, respecto a los elotes vendidos en las calles, e involucró un mole, carnes, papa y camote, dos importantes tubérculos en ambos recetarios (ver Tabla 3-28). La fórmula fue la siguiente:

XAPULCO como para pipián. Se desvena y tuesta chile; se muele con cacahuates, se le echa caldo y sal después de haberse frito el chile con el cacahuete: lomo de puerco, gallina, jamón, elotes desgranados, papas en trocitos y camotes; todo esto cocido se le echa y se sazona.<sup>3-274</sup>

Una receta que vinculó el maíz entre lo público y lo privado, la cocina de tradición oral y las recetas modernas impresas del XIX fueron los tamales. Como he mencionado con anterioridad, los costumbristas señalaron que los tamales y el atole eran tradicionales de la cocina mexicana, sobre todo en los «paseos».

Contrario a las tortillas, esta combinación de atole de leche y tamales no causó disgusto entre consumidores, salvo algunos más radicales y eurocéntricos como el corrupto abogado y juez Crisanto Bedolla en *Los Bandidos de Río Frio* (1888). Cuando aún era juez de turno, su alimento matutino consistía en derivados de maíz: «acabó de tomar lo que él llamaba un pisolabis, que se componía de una taza de champurrado y de cuatro o seis tamales»; sin embargo, ya nombrado ministro de justicia, Bedolla rechazaba —pero sólo en público— las enchiladas, el mole, los chiles rellenos y otros platos picantes y de maíz por considerarlos inferiores: «[tomaba té a la inglesa,] pues ya había abandonado el champurrado por ordinario e indigesto».<sup>3-275</sup>

El caso de Bedolla, quien atacó de forma directa el consumo de tamales, fue el único personaje detractor del platillo de maíz al vapor en el costumbrismo del XIX. El resto de las escenas como

3-272| García, *El libro de mis recuerdos*, pp. 375-380.

3-273| De Campo, «La rumba», pp. 704, 715.

3-274| TESC 2650 X 001 p. 502, y LCTM V1 167 T3 121 p. 70.

3-275| Payno, *Los bandidos de Río Frio*, pp. 251, 254.

**Tabla 3-23 CATEGORÍAS NOMINALES — CEREALES Y HARINAS [1/2]**

Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
AMARANTO	0	1	MAÍZ		
ARROZ			Maíz	9	14
Arroz	63	177	Maíz hecho nescomil	1	1
Arroz sin cáscara	0	1	Maíz cacahuacintle	5	7
Arroz limpio	6	7	Harina de cacahuacintle	2	1
Arroz cernido	0	1	Nixtamal de cacahuacintle	1	1
Harina de arroz	1	4	Maíz azul cacahuacintle	0	1
Arroz en grano	0	2	Maíz prieto cacahuacintle	0	1
AVENA			TRIGO		
Avena	0	2	Trigo	0	7
Pan de avena	0	1	Harina de trigo	0	11
CASTAÑA			Trigo moruno	0	1
Castañas	0	63	Harina de trigo moruno	0	1
Castañas asadas	0	8	Trigo morisco	0	1
Harina de castañas	0	1	Granos de trigo	0	1
CEBADA	0	13	Trigo sarracénico	0	1
FARRO	0	3	HARINA		
CENTENO			Harina	110	456
Centeno	0	5	Harina de trigo	0	11
Pan de centeno	0	2	Flor de harina	0	6
Harina de centeno	0	2	Harina de flor	30	28
MIJO	0	1	Harina floreada	2	6
SAGÚ	0	3	FÉCULA		
SÉMOLA	0	10	Fécula	0	20
TAPIOCA	0	2	Fécula de patatas	0	13
ELOTE	1	1	SALEP	0	1

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

tamaladas, paseos, diversiones, la venta nocturna, los contextos festivos o cotidianos, y cuya preparación en casa o la oferta comercial en espacios públicos, fueron retratados sin connotaciones negativas, inmorales, y alejadas de la pobreza extrema de los grupos más marginados. Para este último cometido, los libros de cocina de Juan Nepomuceno ofrecieron cuatro instrucciones de tamales, más variantes de relleno, sabor y cereal:

TAMALES de dulce. Se lava bien el nixtamal y se enjuaga con un paño; se muele y se cierne bien; luego se le echan nueve onzas y media de azúcar, una libra de manteca, sal, agua tibia y anís: todo esto se bate bien; se hacen los tamales y se pone en una olla una poca de agua: sobre ésta se forma un tapestle de leña seca para que no se mojen los tamales, que sobre él se han de poner, para que con el vapor de dicha agua se cueza: esto se hace con los tamales de dulce, y lo mismo con los de chile y especia, con la diferencia que éstos últimos no llevan azúcar.<sup>3-276</sup>

*Tamales de maíz cacahuazintle.* A tres libras de maíz cacahuazintle se le ponen más de tres libras de manteca: el maíz se pone como para atole, bien lavado, y se enjuga con un lienzo para ponerle a secar al sol: luego se muele y se cierne en un ayatito; se le echa una poca de agua quebrantada, batiéndolo hasta que haga como ampollas, y azúcar molida; se hace espesa la masa, porque la azúcar la hace aguararse: para saber si está buena, se hace una bolita de la masa y se echa en agua, y si ésta sube es que está buena: el relleno se hace de yemas de huevo cocidas, azúcar molida, piñones, acitrón, canela y ajonjolí: se ponen las hojas á escurrir desde la mañana para que no estén mojadas: se ponen los tamales á cocer en una olla, y en el fondo de ésta se pone un tapestlito de palitos y zacate, y se le echa agua en cantidad que no llegue a los palitos: así que los tamales suenen aventados y se les despeguen las hojas, es que están cocidos: esta masa sin azúcar y con sal, puede rellenarse de chile, especias, etc.<sup>3-277</sup>

*Tamales de maíz cacahuazintle y huevos.* Se toman tres libras de maíz cacahuazintle, media de manteca derretida, ocho yemas de huevo, el dulce necesario y una poca de agua caliente; esto quedará ni aguado ni muy espeso; se bate todo sin que se haga espuma: se le echa bastante canela, pasas, piñones, almendras, nueces y ajonjolí; luego se pone a cocer con hojas como los anteriores; se tapa bien la olla con más zacate hasta que se cueza. Los de arroz se hacen del mismo modo, con la diferencia de poner arroz en lugar de maíz.<sup>3-278</sup>

*Tamales de leche.* Se toman cuatro libras de harina de cacahuazintle pasadas por tamiz, y se les echa media libra de manteca, seis yemas de huevo, una poca de sal, y leche en lugar de agua: esto se bate con una cuchara nueva hasta que haga vejigas: entonces se envolverán los tamales en hojas, echándoles dentro acitrón, pasas, almendras, para de este modo cocerlos con tapestle, sin que les toque el agua, solo al vaho: también se

3-276| TESC 2490 T 006 p. 473, y LCTM V1 178 T3 132 p. 75.

3-277| En *La cocinera* de 1844 el nombre original fue «Tamales». TESC 2491 T 007 p. 473, y LCTM V1 187 T3 141 p. 79.

3-278| En *La cocinera* de 1844 el nombre original fue «Otros tamales». TESC 2492 T 008 p. 473, y LCTM V1 188 T3 142 p. 80.

3-279| TESC 2494 T 010 p. 473, y LCTM V1 554 T6 072 p. 221.

3-280| TESC 2494 T 010 p. 473.

rellenan de frijoles, de leche espesa de almendras y con otras muchas pastas dulces.<sup>3-279</sup>

La última receta de tamales fue exclusiva de *El tesoro* (1866), y empleó arroz, no maíz; pero formó parte de los juegos de lenguaje presentes en los libros de cocina, y fue el antecedente directo de nuestros actuales tamales canarios elaborados con harina de arroz, azúcar y mantequilla:

*Tamales de arroz.* Se lava el arroz en dos o tres aguas, y después se deja escurrir y se pone a secar al sol; cuando esté bien seco, se remolerá muy bien se pesará y se le echará media libra de mantequilla derretida por cada libra de arroz; se batirá bastante, humedeciendo la masa si fuere necesario, con agua tibia, y no cesará de batirse hasta que esté de punto, lo que se conoce en que una bolita formada de la masa sobrenada en el agua; entonces se echa media libra de azúcar en polvo a cada libra de arroz, y se revuelve bien, formando con ellas los tamales, que pondrán rellenarse con bien-me-sabe, manjar blanco o cualquiera pasta (véanse los artículos respectivos), y se cuecen al vapor como los otros.<sup>3-280</sup>

Para finalizar con los diferentes ritmos de apropiación del maíz en el discurso culinario de los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle, fueron dos las recetas dulces de *El Tesoro* de 1866, lo que reflejó la proliferación de extendidos usos del azúcar con el pasar de las décadas, y que el discurso conciliador del maíz fue más evidente en el recetario de cocina editado durante el mandato de Maximiliano de Habsburgo.

Tabla 3-24 CATEGORÍAS NOMINALES — CEREALES Y HARINAS [2/2]					
Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
PAN			BIZCOCHO / BIZCOTELO	79	99
Pan	161	569	MARQUESOTE / MAMÓN	8	6
Panecillo	9	9	HOSTIAS	0	6
Panecillos	0	6	FIDEOS	6	21
Panes	1	10	ALMIDÓN		
Coscorrones	0	59	Almidón	30	39
Migajón de pan	10	14	Almidón de trigo	2	2
Pambazo	1	2	Almidón de flor	1	1

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

GORDITAS de horno. Preparado el maíz de la misma suerte que para hacer atole o tamales siendo mejor el cacahuazintle, se refriega y despunta, y se pone a secar al sol: se muele después y se cierne en un tamiz, mezclándose la harina limpia que resulte con azúcar también cernida, de modo que no quede muy dulce, y con tantas yemas de huevo, cuantas necesite para darle a la masa buen color; se le añade un poco de sal, agua de tequesquite blanco, asentado, de azahar y de la natural, toda la que necesite para juntarse la harina, que se amasa entonces con el palote, poniéndole poco a poco mantequilla derretida y fría, hasta que se ponga suave la masa; pero no tanto que se suelte; en ese caso se van echando sobre papeles porcioncitas del tamaño que se quiera, separadas las unas de las otras, y en seguida se meten al horno en hojalata, para que se cuezan estando éste de buen temple y no muy caliente.<sup>3-281</sup>

3-281| TESC 1149 G 053 p. 216.

3-282| TESC 1150 G 054 p. 216

*Gorditas de cuajada con mantequilla.* Se mezclan cuatro tazas de leche cuajada, apretada, escurrida y molida, con dos tazas de harina de maíz, dispuesta como la del artículo anterior: se añaden doce yemas de huevo, o las que fueren necesarias para mojar la masa, azúcar cernido y un pozuelo de mantequilla derretida y tibia en la que se habrán disuelto un poco de sal y otro poco de tequesquite, que se van echando poco a poco, según la vaya embebiendo la masa; polvoreada ésta con canela y clavo, molidos, se bate hasta que esté de punto, que se conoce en que si echase una poquita de agua, sube inmediatamente a la superficie; pero si no estuviere de la consistencia necesaria, para poderse formar con ella las tortillas, se le añade harina y se vuelve a batir hasta que puedan hacerse, en cuyo caso se formarán las gorditas sobre hojas de maíz, y en otras de lata se meterán al horno, que debe estar templado, de modo que poniéndose en él un poco de salvado, se dore inmediatamente.<sup>3-282</sup>

El resto de los ingredientes farináceos de las Tablas 3-23 y 3-24 indicarán que en términos cuantitativos, el trigo fue el cereal más empleado, como ingrediente, harina o ya procesado en panes o bizcochos, seguido del arroz, y en el tercer puesto el maíz, mostrando que, a pesar que la conciliación social con el cereal prehispánico en el período histórico de *El tesoro de la cocina* (1866), el trigo se proyectó como el más predominante entre las décadas de 1840 y 1860.

¿Lo anterior fue un reflejo directo del afrancesamiento vivido en el XIX? Por una parte es cierto, y el caso de los *roux*, llamados en el diccionario de cocina como «rojos» es un excelente ejemplo. Hasta la actualidad, el *roux* es una técnica de la cocina francesa clásica, y consta en la mezcla de harina y mantequilla en porciones similares, empleada como espesante de guisos y salsas (ver Esquema 3-25). Para el libro de cocina de Juan Nepomuceno del Valle, identificamos la elaboración de «rojos» con manteca, harina y caldo, y en

3-283| TESC 2152 R 059 p. 412.

3-284| Cuéllar, *Historia de Chucho el ninfo*, p. 98.

3-285| Andrés Henestrosa, «El panadero», en *Los mexicanos pintados por sí mismos*, México, Centro de Estudios de Historia de México CONDUMEX, 1989, pp. 300-301.

la siguiente introducción sobre los «rojos», el léxico pudo causar ciertas confusiones lingüísticas con respecto al color primario:

ROJO para las salsas. Aunque a cada salsa indicamos el color rojo que debe dársele y el modo de hacerlo, eso no obstante diremos aquí que se obtiene derritiendo en una cazuela un pedazo de manteca a la que se añade una cucharada de harina más o menos grande, según se quiere hacer la salsa espesa o clara. Cuando la harina ha tomado el tono de color que se desea, se echan los ingredientes que han de entrar en la salsa, según se explica en sus respectivos artículos, y se tuesta hasta que adquiere el punto necesario. El rojo blanco se hace dejando tostar muy poco la harina.<sup>3-283</sup>

Por otra parte, no se puede descalificar la influencia cultural novohispana, ya que ciertos bizcochos de harina de trigo formaron parte del catálogo culinario nacional y tradicional, como lo documentó José Tomás de Cuéllar en las posadas de su novela *Historia de Chucho el ninfo* (1890):

Pérez y Pablito aparecieron en la sala ofreciendo bizcochos, queso y licores a las señoras.

Pablito traía un platón coronado de puchas, soletas y otros bizcochitos al estilo del país, y Pérez venía siguiendo a Pablito, trayendo un plato con queso y una charola con copitas de anisete y vinos dulces.<sup>3-284</sup>

Aún más, el pan de trigo en el lente de los costumbristas no fue de consumo cotidiano, como lo fueron las tortillas. De ahí que en *Los mexicanos pintados por sí mismos* (1854) los escritores hayan dedicado una entrada a la vida y faenas del pobre panadero, quien comía con su familia caldos de huesos sin carne, chile y epazote, frijoles, tepache, y casi nunca el pan que él mismo preparaba para vender:

Juan Panadero se tumba en el petate y se duerme a pierna suelta hasta la madrugada en que se levanta para ir a la tahona, a amasar la harina con que han de hacerse los cuernos, el pambazo, las regañadas, la reja, la mariposa, el beso, la empanochada, la panocha, los ojos de Pancha, las roscas de blanco, el chimislán, el nopal, la fruta de horno, el ladrillo, la lima, el moño, la trenza, el volcán...

Y así siempre, mísero y lloroso, desde que Dios amanece. Porque al pobre siempre le va del cocol, todo para él son cocoixtles. Y aunque lo fabrique, el pan siempre fue escaso en su mesa.<sup>3-285</sup>

Lo anterior sugiere que el modelo de la culinaria mexicana del decimonono, con respecto al maíz y otros cereales, no se rigió en el fortalecimiento de la minuta prehispánica —como sugirió Amando Farga—, porque las recetas de arroz también fueron numerosas en los libros de cocina de Juan Nepomuceno, un cereal que apenas recibió atención de los costumbristas.

Tampoco se promovió el odio a la comida de los gachupines, ni se aceptaron de forma directa los modelos imperialistas afrancesados —como señaló José Luis Juárez López—; más bien, se identificaron movimientos circulares del ciclo alimentario —como sugirieron Guadalupe Pérez y Jeffrey M. Pilcher—, en donde la producción de maíz, más segura, tradicional, y posible de cocinarse con una olla y un comal sobre el *tlecuil*, fungió como sustento de las familias urbanas y rurales.

El trigo, cereal más complicado de sembrar y cosechar, y más laborioso de manipular en las cocinas urbanas y grandes haciendas con hornos, no estuvo tan presente en los fogones de cualquier habitante; fue más sencillo encontrarlo ya amasado y horneado en panaderías, y por ello otorgaba estatus a sus consumidores.

El rancho Santa María de la Ladrillera en *Los bandidos de Río Frío* (1888), fue nombrado así por el hecho de tener un horno de ladrillo, del que obtenían cierta renta,<sup>3-286</sup> y lo cual ejemplificó las dificultades de particulares para elaborar panes de trigo durante la primera mitad del XIX mexicano. Estas proyecciones cambiaron en *El tesoro de la cocina* (1866); en el diccionario de Juan Nepomuceno se inscribió un extenso tratado del manejo de las temperaturas de un horno casero, asumiendo su valor de novedad burguesa, y la lenta introducción en el país de estufas modernas con horno:

PASTELERIA para una casa particular. Un horno de cocer pan es susceptible de seis grados de calor.

Horno caliente. Cuando la bóveda está blanca, o que frotando en ella una astilla de madera chispea. (Este horno únicamente sirve para el pan, dejando que cueza solo diez minutos).

Horno alegre o claro. El mismo después de una hora de la calada. (Para pastas frías y calientes, pastelillos, hojaldras, tortas de entrada e intermedios, flanes, galletas, almojábanas y masas ligeras).

Horno templado y dulce. Tres horas después del caliente de obtiene este grado de calor. (Bizcochos, tortitas de Saboya y otros hojaldrados blancos que apenas deben tomar color.)

Horno flojo. El mismo después de transcurridas cuatro horas. (Merengues y demás preparaciones amerengadas.)

Horno perdido. Cinco horas más tarde. (Macarrones, mazapanes y las piezas que se desean secar.)

Aunque estos datos son útiles, sin embargo, se indican únicamente para aquellos hornos que están en continua actividad y ejercicio, cuya temperatura sería demasiado elevada para pocas piezas. Si se calienta el horno casi todos los días, retendrá el calor mucho más tiempo, y a éste se dirigen nuestras observaciones; pero si se enciende únicamente en ciertas ocasiones, en este caso se dejará enfriar menos, debiendo calen-



3-287| El resto de la entrada describió el equipo y procesos de pastelería, panadería y bizcochería.

TESC 1766 P 038 p. 337.

3-288| Juan Nepomuceno del Valle complementó diciendo que casi todos los molinos y panaderías contaban con cernideros.

3-289| Del Valle, *Guía de forasteros de la capital de Puebla*, pp. 145-148, 195, 197-198.

3-290| Según Manuel Payno en *Los bandidos de Río Frío*, en las pajarías de la Plaza del Volador se expendía paja para los cocheros, cebada, maíz, semillas de nabo y frijoles.

Payno, *Los bandidos de Río Frío*, p. 466.

tarlo mucho más tiempo; para saber a punto fijo cuando está en disposición de enhornar, después de haber sacado el fuego, se echará dentro del horno, sin cesar la boca con la tapadera, un cucurucho de papel, y si al cabo de cuatro o cinco minutos de ha tostado y está próximo a quemarse, en tal caso es menester esperar un rato para que disminuya el calor: si se hacen a un mismo tiempo varias piezas de pastelería, y sea necesario tener destapado el horno, o abrirlo y cerrarlo a menudo, se pondrá a la misma boca unas ramitas para que la llama mantenga el calor al mismo tiempo alumbre el interior Este fuego facilita hacer a la vez muchas clases de obra, apartándolo o aproximándolo, según convenga.

Un buen horno de estufa puede remplazar al ordinario: sobre todo para las tortas y pastas calientes hasta servirse del de campaña, y en todas ocasiones del de Harel: en fin, para las piezas menudas se echará mano de un cazo grande de hierro batido con su tapadera de lo mismo. Se coloca en el fondo para que sirva de apoyo un círculo del mismo diámetro, hecho con hilo de hierro montado sobre cuatro pies de una línea, cubierto todo con una rejilla o tela metálica para poner encima de papel untado con manteca las piezas de pastelería. Se coloca este cazo-horno sobre las cenizas calientes de un horno común u hogar, apoyado en unas trévedes [sic] que tengan de alto sobre media cuarta, rodeadas de cisco y cenizas calientes, templando el calor según se quiera: se pone fuego encima de la tapadera, y se calienta este aparato un poco antes de enhornar. jamás deben tocar ascuas al fondo del cazo, y es indispensable que medie una prudente distancia para proporcionar un calor moderado.<sup>3-287</sup>

Regresando al discurso nacionalista, todas las preparaciones que los costumbristas documentaron con trigo eran dulces, mientras que la gastronomía del maíz era más variada en condimentos, sabores, según el estado de desarrollo de la planta, ya sean elotes, maíz o cuitlacoche, y en contextos socioculturales. En el caso del trigo predominó la diversidad técnica empleada en panes, bizcochos, coscorriones, masas hojaldradas, pasteles, por mencionar algunos.

De la mano con lo anterior, los negocios urbanos del trigo fueron bastante diversos, y los de maíz abundantes, y eso fue documentado en las guías de viajeros del propio Juan Nepomuceno del Valle: en la Puebla de 1852 identificamos 14 molinos de trigo, seis cernideros,<sup>3-288</sup> 24 panaderías y cuatro fábricas de fideos, todos ellos negocios del trigo, contra 52 maicerías que vendían 80 cargas diarias del cereal, según los informantes del editor.<sup>3-289</sup>

Para 1864 en la obra *El viajero en México*, se documentaron 16 molinos de trigo, 17 fiderías, siete fábricas de almidón, 44 panaderías, 110 bizcocherías y chocolaterías y diez pastelerías, todos ellos negocios del trigo; 141 fueron las maicerías y pajarías,<sup>3-290</sup>

augurando todavía una mayor variedad y cantidad de negocios del trigo en la Ciudad de México,<sup>3-291</sup> sin que los hornos caseros instalados de las urbes, como proveía el libro de cocina de 1866, mermaran el número de panaderías.

3-291| Del Valle, *El viajero en México* 1864, pp. 175-176, 182, 191-195, 209, 217-220, 259-260.

3-292| Guía, *Tesoro de la cocina*, pp. 121-129.

Entre las visiones de los costumbristas, el reflejo de los negocios de las ciudades de México y Puebla, las proyecciones del ideario culinario de los recetarios impresos, los consumidores y comensales, las cocineras y cocineros, se generaron tensiones necesarias para diversificar las posibilidades de comer y cocinar en el XIX mexicano, y en los cereales podemos notar lo variado y poderoso del discurso eurocéntrico del trigo, y que cobró relevancia política con las ideas positivistas como las de Francisco Bulnes; lo resistente, tradicional y versátil del maíz, a pesar de ser tachado como un cereal de pobres, en un México con un gobierno en banca rota, y la lenta acogida del arroz a la minuta tradicional mexicana.

Otro tema a tratar fue la inclusión de chiles en libros de cocina mexicanos y la tensión generada con respecto a relatos costumbristas que fomentaron su rechazo. En un intento por comprender el rol del chile en *El tesoro de la cocina* (1866), he propuesto en mi tesis de maestría una división del ingrediente en chiles frescos, secos y en vinagre, estos dos últimos tuvieron una presencia más numerosa en el diccionario de cocina, y es posible que el trinomio de chiles en vinagre, aceitunas y alcaparras, fueran una muestra de la predominancia de una cocina mestiza en el XIX mexicano, con ingredientes prehispánicos y técnicas españolas. Los platos de chile recibieron mínimos elogios públicos, y su consumo predominó en ámbitos privados.<sup>3-292</sup>

¿Cómo transicionó el consumo del chile en los libros de cocina de 1844 y 1866? Para lograr el cometido abordaré la totalidad de los alimentos con chile de los recetarios, teniendo en cuenta que el mole y su relación con la proyección de una cocina nacional ya se ha explicado en páginas anteriores.

El *Diccionario universal de historia y de geografía* (1856) ayudó a comprender que el chile fue indispensable en la alimentación de muchos mexicanos del XIX, vinculado especialmente el *capsicum*, el tomate y el jitomate, omitiendo por completo las tensiones entre las percepciones populares y burguesas del picante:

CHILE: los mexicanos se servían de él como los europeos de la sal: hay a lo menos once especies diferentes en el tamaño, en la figura, y en la fuerza del picante. Los más pequeños y acres, son el *quauhchilli*, que es fruto de un arbusto, y el *chiltecpin*. Las especies de tomates son seis, todas diferentes en tamaño, color, y sabor. La mayor, que es el *xictomatl*, o gitomate, como dicen

3-293| Manuel Orozco y Berra (coord.), *Apéndice al diccionario universal de historia y de geografía. Colección de artículos relativos a la república mexicana. Tomo II, IX de la obra*, México, Imprenta de J. M. Andrade y F. Escalante, 1856, p. 81.

3-294| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, p. 561.

3-295| Payno, *El fistol del diablo*, p. 165.

3-296| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, pp. 254, 418.

3-297| Idem, pp. 142-143.

3-298| Payno, *El fistol del diablo*, p. 378.

los españoles, es ya muy común en Europa. El *miltomatl* es más pequeño que el anterior, verde, y perfectamente redondo.<sup>3-293</sup>

Manuel Payno en sus novelas *Los bandidos de Río Frío* (1888) y *El fistol del diablo* (1859), ambientadas en las décadas de 1830 y 1840, explicó algunos conflictos respecto al consumo de *capsicum*. Los detractores más asiduos del picante alimento lo desterraron, de las distinguidas mesas de las casas de apuestas,<sup>3-294</sup> y consideraban que los envueltos con chile, pulque y frijoles eran alimentos de baja categoría para una boda burguesa:

Como Santa Anita e Iztacalco eran lugares muy ordinarios, y más ordinarios todavía los envueltos con choricitos, el pulque de piña y los frijoles gordos, se mandó hacer la comida en un restaurante, y se celebró la boda en casa de doña Agustina con un resplandor regio, asistiendo a ella lo más granado de la aristocracia mexicana.<sup>3-295</sup>

El ministro Bedolla quien apenas comía enchiladas, tamales y champurrado, por considerarlos corrientes e indigestos, en una charla privada con el abogado Lamparilla, le sugirió a su colega un banquete con mole de guajolote y chiles rellenos,<sup>3-296</sup> denotando una actitud ambivalente que condenó los alimentos con chile en ámbitos públicos, pero se auguraba su consumo privado.

En un discurso higienista, Payno satirizó las pésimas condiciones sanitarias de las tiendas de abarrotes que vendían aceitunas y chiles en vinagre —llamados «chilitos»—, cuyos barriles llenos de vinagre y salmuera podían albergar plagas urbanas:

—Aceite, vinagre, chilitos con aceitunas, sal, cominos, azafrán... El cargador, con un cucharón de madera sacaba de un barril donde estaban en infusión de vinagre, chiles verdes y aceitunas negras y llenaba una olla que Juan sujetaba con las manos para que no se cayese. En una de tantas veces, el cucharón salió con dos ratones ahogados envueltos en las aceitunas. El cargador los cogió por la cola y los tiró a la calle y siguió llenando la vasija.<sup>3-297</sup>

He mencionado que Evaristo, el líder de los bandidos de Río Frío, consumía alimentos con chile, como moles y tortillas enchiladas; además que, luego del robo de un costoso prendedor, unos ladrones celebraron en la tienda de abarrotes bebiendo refino de España y comiendo queso, pambacitos, chilitos con aceitunas, insinuando una correlación casual entre el *capsicum* y actos de delincuencia.<sup>3-298</sup>

Sobre los consumidores, Payno retrató variados contextos: indígenas «de razón» que habitaban en ranchos y comían a diario maíz, frijoles y chile, los indígenas más pobres de la capital que

realizaban trueques de animales lacustres por venas de chile, las brujas —o yerberas— quienes acompañaban su tamal de mesclapiques con chile verde, los dependientes de las haciendas, quienes compartían el carnero en mole aguado con frijoles y una pila de tortillas calientes, y hasta los soldados en tiempos de campaña que se alimentaban de tortillas frías con chile, conformaron el panorama de los consumidores de chile de menores recursos del ideario costumbrista del XIX.<sup>3-299</sup>

Los consumidores de mayores recursos, ligados a clases sociales acomodadas, fueron quienes comían alimentos más refinados con chile, también plasmados en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle. En una comilona de índole político y religioso en la Basílica de Guadalupe, Manuel Payno retrató que aquellos líderes, quienes para la década de 1830 no despreciaban los alimentos de los abuelos españoles, ni los platos de los palacios aztecas, tenían un banquete con mole verde, de guajolote, frijoles gordos, asado de cabrito, lengua con aceitunas y alcaparras,<sup>3-300</sup> y «sopa de pan espesa, adornada con rebanadas de huevo cocido, garbanzos y verde perejil, tornachiles de queso»,<sup>3-301</sup> receta que identificaremos en ambos libros de cocina del editor, intuyendo que los «condimentos anexos» incluían tornachiles:

*Sopa de pan para carne o vigilia.*— Pelados y asados unos jitomates, y fritos unos dientes de ajo, se muele uno y otro con algunos garbanzos deshollados, y en la manteca que se frieron los ajos se echará también un poco de cebolla picada, caldo y cominos molidos; y todo junto se pondrá a hervir: rebanado el pan de la sopa, frío y puesto en el traste, se le va echando del caldo, y a la hora de servirla se le echa un poco de aceite de comer, rebanadas de huevos endurecidos, o fritos de criadillas, sesos o tajadas de plátanos largos fritos, hojas de lechugas o ruedecitas de limón; si es para vigilia, aceite y demás condimentos anexos.<sup>3-302</sup>

La alimentación en días laborales del burócrata «promedio» de cuarenta años que retrató Manuel Payno incluía una visita a la Alcaicería, en donde saboreaba mole o chiles rellenos;<sup>3-303</sup> éstos últimos formaron parte del acervo culinario de los recetarios de 1844 y 1866.

En *Historia de Chucho el ninfo* (1871) de José Tomás de Cuéllar, novela ambientada en 1840, hubo personajes como los sacerdotes y don Pedro María, un conservador extremo de «arregladas costumbres e intachable conducta», quien consideró que los chiles rellenos eran un glorioso manjar, capaz de hacer pecar de gula al más santo comensal: «cuidado, padre procurador, con no poner en la mesa aquellos chiles rellenos en nogada, que le costaron un miserere al padre Cayetano».<sup>3-304</sup> Durante la cena del baile casero, se sirvieron

3-299| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, pp. 12-13, 21, 23-26, 304-308, 536.

3-300| Es posible que la lengua con aceitunas y alcaparras sea la siguiente:

*Lengua de vaca mechada.* Esta cruda se maja con un palo para que quede bien manida: se pone a cocer en agua de sal, y antes de estarlo se saca y se le quita el pellejo: se corta jamón gordo, y con dientes de ajo y éste, clavo, canela y pimienta molida se mecha la lengua: hecho esto se pone en una cazuela y se echa de las mismas especias molidas, una taza caldera de vino tinto, vinagre, agua y sal, y se pone entre dos fuegos á cocer con salvia real: se pica un poco de jamón magro crudo, se pone un poco de manteca a calentar en una cazuela, a la que se le echan unos ajos picados para que se frían en ella y el jamón molido: después de estar frito, se le añade un poco del caldo de la lengua, vino, alcaparras enteras, aceitunas, orégano, cebolla picada que se le echa al servir la lengua.

TESC 1476 L 062 p. 277, y LCTM V1 082 T3 036 p. 39.

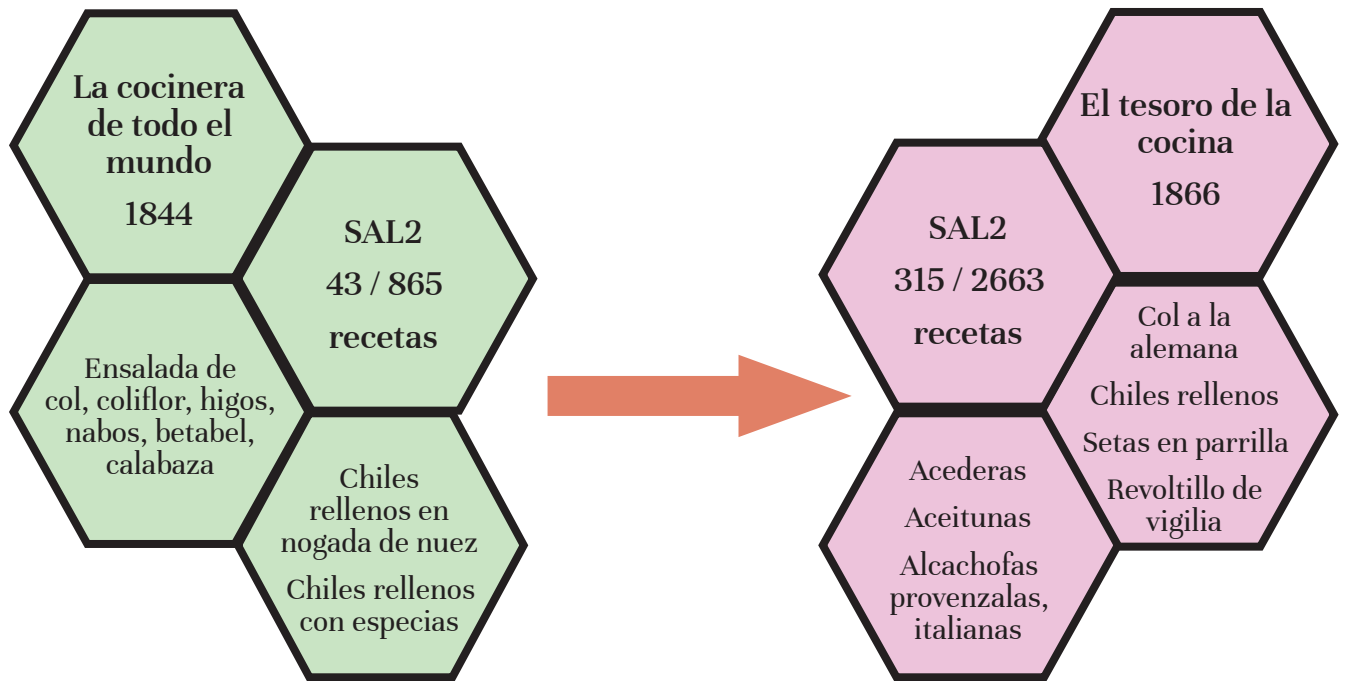
3-301| Es factible que los «tornachiles de queso» refieran a los *Chiles verdes capones*, rellenos de queso y epazote, cuya fórmula, exclusiva de *El tesoro* (1866), se dispone más adelante junto con otros chiles rellenos. Payno, *Los bandidos de Río Frío*, pp. 34-35.

3-302| TESC 2390 S 228 p. 449, y LCTM V1 010 T1 010 p. 7.

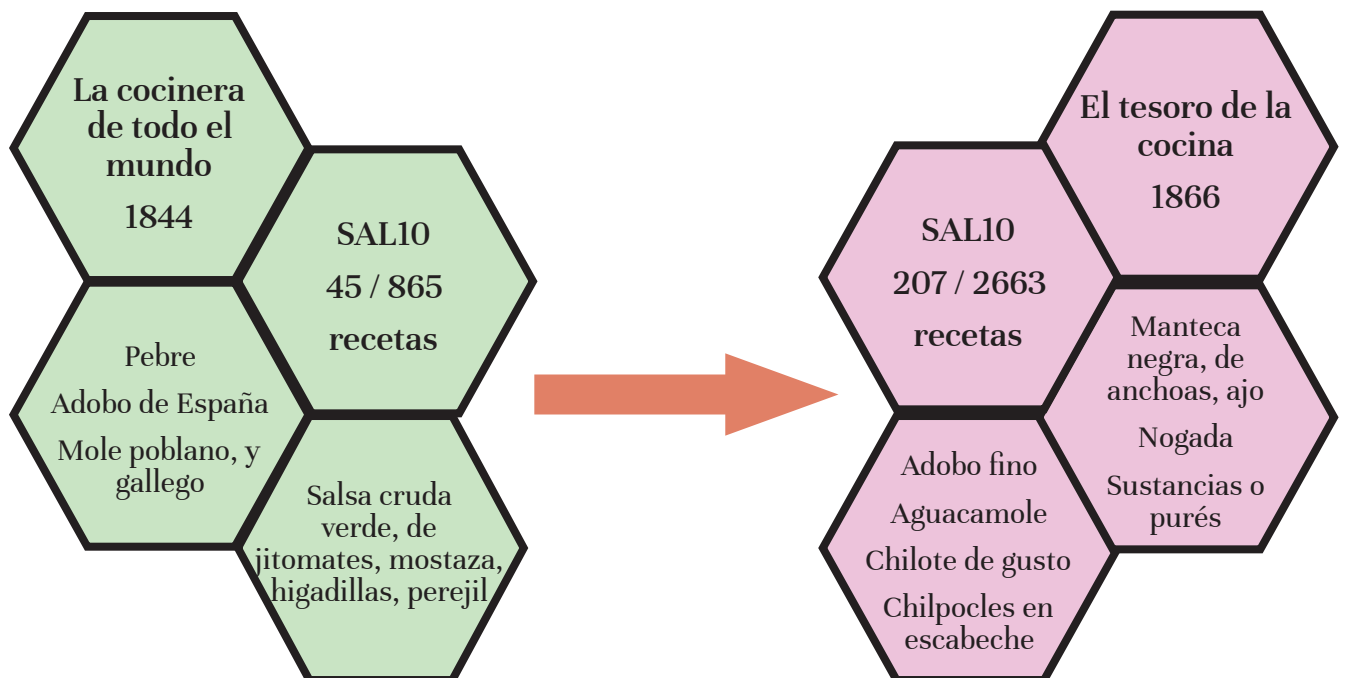
3-303| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, pp. 151-152.

3-304| Cuéllar, *Historia de Chucho el ninfo*, p. 42.

ESQUEMA 3-24 Transición de los alimentos salados en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle  
SAL2 — Hortalizas y ensaladas. Elaboración propia.



ESQUEMA 3-25 Transición de los alimentos salados en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle  
SAL10 — Salsas, adobos y acompañamientos. Elaboración propia.



chiles rellenos en nogada, hechos por una cocinera dirigida por doña Rosario, esposa de don Pedro María:

La comida estaba en su apogeo; se saboreaban a la sazón los exquisitos chiles rellenos en nogada, por cuyo platillo recibió doña Rosario las felicitaciones de los convidados.

—Yo recomendé al padre procurador que en la mesa que se sirvió hoy en el convento —dijo don Pedro María— no dejara de ponerse este platillo; soy tan aficionado a él que, aun sin probarlo, me gusta que lo haya en todas partes.<sup>3-305</sup>

La receta anterior formó parte de los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle. Las primeras dos fórmulas de chiles rellenos se compartieron en ambos, las siguientes dos fueron exclusivas del recetario de 1866:

*Chiles rellenos en nogada de nueces.* Estos se rellenan con picadillo de carne y se fríe con huevos batidos: se molerán algunas nueces limpias, un poco de chile ancho ya remojado, algunos cominos y pan frío que molido se freirá con el antedicho chile, cominos, etc., y quedará hecha una nogada espesa, la que se pondrá por encima a los chiles, y al servirlos se le agregará algún aceite.<sup>3-306</sup>

*Chiles rellenos con especias.* Se asarán los chiles y se abrirán, por un lado, se les quita el pellejo y las venas: se hace un picadillo de carne magra de puerco cocida, torrijas de jamón, de aceitunas y de huevo duro; bastante vino y la sal suficiente para su sazón: con esto se rellenarán los chiles y luego se freirán en manteca con huevo batido: hecho esto, se les hará un caldo del mismo en que se coció la carne, clavo, especias molidas, cominos y vino: esto se espesará con pan molido, y bien sazonado se sirve.<sup>3-307</sup>

*CHILES verdes capones.* Se toman unos chiles poblanos, se tuestan, se limpian y se desvenan cuidando de que no se rompan. Se desmorona queso, y se le pica un poco de epazote fresco; con esto se rellenan los chiles, se lían con hilo, y se van friendo en manteca. Se dora una poca de harina en manteca con ajo picado y cebolla en gajos, se le echa agua suficiente y sal, en este caldo se ponen los chiles dejándolo sazonar. De este modo se hacen también los chilpocles.<sup>3-308</sup>

*Chiles rellenos de huevos revueltos.* Se preparan como los anteriores, con la diferencia de que el relleno va de huevos revueltos (véase) y se sirven secos. También se pueden rellenar con queso y se sirven en especia.<sup>3-309</sup>

Hasta el momento inferiremos un par de aspectos: los consumidores de chile podían ser desde los más pobres indígenas, hasta las personas que conformaban la élite del país; los contextos del consumo eran tan variados como especies de *capsicum* y podían ir desde la comida diaria, festiva, un acompañamiento, el platillo que recibe un elogio, de consumo público en fondas, calles o paseos, o privado en el hogar.

3-305| *Idem*, p. 68.

3-306| TESC 0897 CH 021 p. 170, y LCTM V1 072 T3 026 p. 33.

3-307| TESC 0898 CH 022 p. 170, y LCTM V1 073 T3 027 p. 34.

3-308| TESC 0896 CH 020 p. 170.

3-309| TESC 0899 CH 023 p. 170.

**Tabla 3-25 CATEGORÍAS NOMINALES — HORTALIZAS [1/3]**

Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
ACEDERA	1	56	CARDO	1	22
ACELGA	0	15	CHILACAYOTE	1	4
ACHICORIA			COHOMBRO	0	9
Achicorias	0	12	COLIFLOR	7	24
Raíz de achicoria	0	1	COLINABO	0	2
APIO			ESCAROLA	0	24
Apio	2	44	ESPÁRRAGOS	0	32
Cogollo de apio	0	1	ESPINACAS	7	31
Apio verde	0	1	CALABAZA		
Hojas de apio	0	1	Calabaza	13	40
Pie de apio	0	1	Pepitas de calabaza	7	9
Tronco de apio	0	1	Calabaza de Castilla	3	5
Belladama	0	1	Calabazas pequeñas	1	0
BERROS			Calabaza melón	1	1
Berros	0	4	Calabaza cubierta	1	1
Berros picantes	0	2	Calabaza de invierno	0	4
Malpica	0	1	Calabaza encarnada	0	1
BERENJENAS	5	12	Calabacines	0	3
COL			Calabacita	16	23
Berza	0	30	Calabacita de Castilla	3	5
Col	8	66	Calabacitas tiernas	0	1
Col blanca	2	3	Calabacitas verdes	1	0
Col morada	0	1	HUAZONTLES	0	3
Col rizada	0	1	LEGUMBRES	0	52
Coles de bruselas	0	1	MALVAS	0	2
Bretones [col]	2	2	NOPALES	0	5

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

Observaremos que los moles y chiles rellenos eran platillos de la minuta nacional, y al ser sacralizados en los libros de cocina del XIX mexicano, como los editados por Juan Nepomuceno del Valle, invita a pensar que, al igual que el maíz, la conciliación con el chile implicó elaboraciones complejas y una profusión de ingredientes y técnicas.

Menos evidente fueron los juegos de lenguaje presentes en el costumbrismo y los libros de cocina, que evidencian diferencias lingüísticas, o rupturas más complicadas con ámbitos populares. Tanto en las pulquerías, como en las comidas en la Basílica de Guadalupe, los costumbristas del XIX documentaron que el chito y la salsa borracha fueron indispensables durante las décadas de 1830 y 1840.<sup>3-310</sup>

La «salsa borracha» con chiles secos y pulque, no fue identificada en los libros de Juan Nepomuceno del Valle, pero en *El tesoro* (1866) hay una receta de «chile borracho» que incluyó ambos insumos: «CHILE borracho. Se tuestan unos chiles mulatos y se muelen, se le echa pulque, queso rallado, cebolla picada, aguacate rebanado, sal y bastante aceite. Se sirve frío».<sup>3-311</sup>

En el caso de considerar que el personal de la imprenta de Juan Nepomuceno del Valle llamara de manera cotidiana a la salsa borracha como chile borracho, identificaríamos una diferencia lingüística regional o hasta temporal. Sin embargo, de haber cambiado el nombre de manera intencionada, sería una resignificación lingüística en pro del refinamiento y la modernidad: la «salsa borracha» del pueblo en ámbitos públicos entró en tensión con el «chile borracho» de los hogares refinados.

En la Tabla 3-26 de hortalizas como ingredientes nominales, podemos leer las cifras de uso del chile entre los libros de cocina de la imprenta de Juan Nepomuceno del Valle: 180 incidencias en *La cocinera* (1844) y 281 en *El tesoro* (1866). Los números revelaron un aumento cuantitativo, pero también en uso de variedades biológicas de *capsicum*, siendo que el diccionario de cocina fue el único en emplear chile mulato y poblano.

El aumento de cifras de chile auguró una mayor variedad de platos nacionales sacralizados en *El tesoro* (1866), con respecto a *La cocinera* (1844), como lo fueron las recetas de guacamole, arroz con chile, chilaquiles, quelites, quesadillas de chicharrón y rabo de mestiza, exclusivas del diccionario de cocina, actuales platillos de la gastronomía mexicana:

AGUACAMOLE. Se mondan los aguacates (escogiéndolos bien maduros) se deshacen muy bien añadiéndoles un poco de agua, cebolla, chilitos

3-310| Cuéllar, *Historia de Chucho el niño*, p. 315; Payno, *Los bandidos de Río Frío*, pp. 34-35; Prieto, *Memorias de mis tiempos*, pp. 48-50.

3-311| TESC 0893 CH 017 p. 169.



**Tabla 3-26 CATEGORÍAS NOMINALES — HORTALIZAS [2/3]**

Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
GUINDILLA	0	3	TOMATE Y JITOMATE		
CHILE			Jitomate	84	137
Chilchotes	8	3	Jitomate de cáscara	1	0
Chile	43	53	Jitomates colorados	2	3
Chile ancho	18	26	Jitomates encarnados	1	1
Chile colorado	1	1	Jitomates maduros	0	4
Chile crudo	1	0	Puré de tomates	0	1
Chile mulato	0	10	Tomate	16	67
Chile pasilla	9	12	Tomate de cáscara	6	6
Chile poblano	0	5	Tomates maduros	0	3
Chile remojado	5	4	Zumo / jugo de tomate	0	2
Chile seco	5	3	LECHUGA		
Chile tostado	1	4	Lechuga	9	48
Chile verde	1	12	Lechuga romanita	0	2
Chilitos	4	18	Cogollos de lechuga	5	17
Chilote	14	12	Lechugas arrepolladas	0	1
Chilotes	2	5	Lechuga oreja de mulo blanca	0	1
Chipotle	0	4	Lechuga matizada de color rosa	0	1
Chipotles en escabeche	0	2	Lechuga rubia	0	1
Pimentoncillos	0	1	Lechuguillas	1	0
Pimiento	0	9	PEPINILLOS		
Pimientos	0	11	Pepinillos	0	41
Tornachiles	55	63	Pepinillos encurtidos	0	1
QUELITES	1	7	VERDOLAGAS	0	7
ROMERITOS	0	3	TLALAYOTES	2	2

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

picados o rajas de chile poblano y sal. Esto sirve de salsa para varias cosas especialmente para tortilla de huevos.<sup>3-312</sup>

*Aguacamole de otro modo.* Después de cocidos jitomates y chiles verdes se mondan unos y otros y se muelen; se añade un poco de buen vinagre y se le revuelve chilitos en vinagre picados y cebollas cocidas, se le pone bastante aguacate en rebanadas y se sazona con sal y aceite. Para aderezarlo se le ponen rajas de tornachiles en vinagre, aceitunas y orégano.<sup>3-313</sup>

*Arroz en chile.* Lavado el arroz, se echa en una servilleta, que se ata de modo que el arroz quede holgado: se pone a hervir un poco de agua en una olla, y se cuelga la servilleta con el arroz de modo que éste no toque el agua y se cubre la olla para que se cueza al vapor. Entretanto que esto se verifica, se habrán desvenado y remojado chiles anchos en cantidad suficiente, y lavándolos en dos o tres agua, se sacan y se muelen con porción de ajos mondados: se pone a freír manteca en una cazuela, se echará allí la carne de puerco, gallina o cualquiera otra carne, y así que esté frita, se sacará de la manteca, se freirá en ella el chile, y cuando esté frito, se le echa un poco de agua. después se echa allí la carne y el arroz cocido en la servilleta: se le agrega aceite y vinagre bueno, tornachiles, alcaparras y un poco de orégano seco; después se sazona con la sal fina correspondiente, y se deja hervir hasta que haya espesado regularmente, adornándolo al servirlo con longaniza y trozos de carne de puerco bien frita, aceitunas y chilitos en vinagre.<sup>3-314</sup>

*CHILAQUILES colorados.* Se desvena y tuesta chile mulato, se muele y se fríe en bastante manteca, echándole sal y el agua necesaria, se sazona y se le echa unas tortillas despedazadas, dejándolo hervir hasta que quieran secar, entonces se apartan de la lumbre, se les echa manteca frita y se adornan con queso rallado y cebolla en rebanadas.<sup>3-315</sup>

*Chilaquiles en jitomate.* Se escogen unos jitomates grandes y colorados, se asan, se lavan, y se restriegan se fríen en manteca, se les echan chiles poblanos en rajas, cebolla picada y el caldillo de la carne. Se le echan tortillas despedazadas, se deja que sazone y se adorna con carne de puerco frita, longaniza, cebolla rebanada, tortillas y rebanadas de pan fritas, también se pueden hacer en caldillo de tomate, mole o pipián.<sup>3-316</sup>

3-312| TESC 0042 A 042 p. 11.

3-313| TESC 0043 A 043 p. 11.

3-314| TESC 0247 A 247 p. 44.

3-315| TESC 0891 CH 015 p. 169.

3-316| TESC 0892 CH 016 p. 169.

**Tabla 3-27 CATEGORÍAS NOMINALES — HORTALIZAS [3/3]**

Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
PEPINOS			Pepinos verdes	0	1
Pepinos	3	22	Jugo de pepino	0	1
Pepinos encurtidos	0	1	VERDURA / VEGETALES	1	18

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

3-317| TESC 2076 Q 001 p. 396.

3-318| TESC 2082 Q 007 p. 397.

QUELITES con jitomate. después de quitadas las raíces y lavados los quelites, se ponen a cocer con un poquito de agua de tequesquite asentado; en seguida se pone una cazuela a la lumbre con manteca y se fríen en ella jitomates maduros, picados groseramente, cebollas y ajos: se echan allí los quelites después de lavados en una poca de agua y unas rajadas de chile ancho; se sazonan con un poquito de sal fina, y cuando están bien fritos se sirven con rebanadas de pan frito en manteca.<sup>3-317</sup>

*Quesadillas de papas, sesos picadillo y otras sustancias.* Con tortillas delgadas o masa de ellas se forman, y se rellenan con el gordo del chicharrón molido un poco de chile pasilla tostado, otro poco de epazote picado y la sal necesaria: dobladas, y bien pegadas cuando son de masa, se fríen en manteca o se ponen al comal, procurando que se coman recién hechas. Estas quesadillas se rellenan de varias sustancias, como sesos, picadillo, aguautle, papas, o flor de calabaza picada, y pueden servir de almuerzo ligero.<sup>3-318</sup>

Tabla 3-28 CATEGORÍAS NOMINALES — TUBÉRCULOS Y RAÍCES					
Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
AJO			CEBOLLETA	0	90
CAMOTE			CHIRIVÍAS	2	16
Batatas	0	1	COTUFAS	0	1
Camote	29	38	SALSIFÍ	0	10
Camote blanco	7	6	HUACAMOTE	1	3
Camote de yuca	0	1	JÍCAMA	10	8
BETABEL Y REMOLACHA	19	35	RAÍZ DE MALVABISCO	0	5
CEBOLLAS			NABOS	10	78
Cebollas	171	571	PAPAS		
Cebollas blancas	0	1	Papas	10	38
Cebollas verdes	1	1	Patatas	0	112
Cebollas desflemadas	1	0	PUERROS	0	18
Cebollitas	0	9	RÁBANOS	3	22
Cebollitas en vinagre	0	1	YUCA	1	1
CEBOLLINOS	0	51	ZANAHORIAS	18	173

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

RABO DE MESTIZA. Después de bien asados unos jitomates y chiles verdes poblanos, se pelan unos y otros haciendo rajitas los chiles, quitándoles las venas, y picando muy menudos los jitomates, suprimiendo lo duro del corazón. Se pone una cazuela a la lumbre con bastante manteca, se fríen allí los jitomates y los chiles, y cuando todo esté bien frito, se le echa el agua competente, dejándose hervir a fuego fuerte hasta que espese un poco; en seguida se echan los huevos uno a uno para que se cuajen y encima unas rebanadas de queso fresco bueno y algunas yemas de huevo duro; se deja hervir hasta que espese bien el caldo, y se podrán servir adornados con tostadas de pan doradas en manteca.<sup>3-319</sup>

3-319| TESC 2098 R 005 p. 403.

3-320| TESC 2387 S 225 p. 448, y LCTM V1 007 T1 007 p. 6.

3-321| TESC 0541 C 078 p. 97.

3-322| TESC 0557 C 094 p. 100.

El siguiente contexto en el que leeremos fórmulas culinarias con chile en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle fue en la vigilia. En el XIX, y posiblemente con anterioridad, en tiempos de ayuno eclesiástico se consumían estos platillos sazonados con chiles secos, frescos o en vinagre. Es destacable que, a pesar de la ya mencionada relación que tenía el chile con el maíz, el trigo fue compañero del picante alimento, y ni los fideos ni el pan fueron excluyentes de ser comidos con *capsicum*:

*Sopa de fideos para carne o vigilia.* Desvenado el chile ancho, se echará a remojar para quitarle el picante; se muele con un poco de ajo crudo, pimienta, clavo y unos pocos de cominos. Se freirán unos ajos picados; y a todo esto frito se echa caldo o agua, según para el día que sea; y cuando haya hervido se echan los fideos en el modo ya dicho, sirviéndolos con queso.<sup>3-320</sup>

*Caldo de habas para vigilia.* Se parten las habas, se limpian y se ponen a cocer en agua sin sal; cuando se hayan deshecho, se les echa una cucharada de manteca, una cabeza de ajo entera, unas hojas de yerbabuena, cominos molidos, cuando hayan espesado, se sazonan con sal y se sirven con aceite de comer y chilpocle o chile pasilla frito.<sup>3-321</sup>

*Capirotada para vigilia.* Se pica bastante tomate ajo y cebolla, se pone una cazuela en la lumbre con manteca y se fríe lo que se ha picado, dejando hervir hasta que pierda lo ácido el jitomate, entonces se le pone agua, aceitunas rebanadas, tornachiles o chilitos en vinagre picados, sal, y se sazona con ajo y cominos molidos, y dulce al gusto. Se toma otra cazuela, se pone una capa de pan rebanado, y dorado en manteca y unas cucharadas del caldillo, (procurando que no sobrenade el pan) poniéndole encima unas hojitas de perejil y queso rallado. De este modo se van poniendo todas las capas siendo la última del caldillo. Se batan unos huevos como para freír y con ellos se cubre bien la capirota, se pone a dos fuegos siendo el de abajo muy manso y el de arriba un poco más fuerte para que dore el huevo, y se sirve con azúcar molida por encima.<sup>3-322</sup>

El discurso sobre el chile en comidas de la «élite» será otro punto a debatir, ya que esto parecería una paradoja de las proyecciones del

3-323| Referencia al final de la receta de «Faisán asado»: TESC 1062 F 003 p. 198.

3-324| TESC 0799 C 336 p. 154, y LCTM V1 240 T3 194 p. 94.

3-325| TESC 1061 F 002 p. 198.

3-326| TESC 1087 F 028 p. 204, y LCTM V1 097 T3 051 p. 44.

ingrediente en las comidas de los pobres. Los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle ofrecen algunos casos en los cuales el picante alimento pudo ser incluido en ellas, y la primera fueron las «Costillas reales», cuyo nombre sugiere una preparación y consumo en las mesas de la nobleza novohispana, o si se quiere, un título romantizado que denotaba buen gusto y elegancia.

La siguiente fue el «Faisán relleno con menudo de carnero», exclusiva del libro de cocina de 1866, la cual implicó una suntuosa preparación para banquete, ya que el mismo impresor aseguró que el faisán era un «plato digno de primeros honores».<sup>3-323</sup>

*Costillas reales.* Se sancochan primero con cebolla, pimienta, agua y sal; luego se rellenan y se fríen como chiles rellenos o pescado, y se dan con la salsa que se quiera.<sup>3-324</sup>

*Faisán relleno con menudo de carnero.* Después de limpio el faisán se forma el relleno del modo siguiente: se cocerá un menudo de carnero después de bien limpio y se picará en grueso; se cortará jamón en trozos chicos y riñones de carnero bien cocidos; se espolvorea todo con sal y pimienta, y se fríe en una cazuela con manteca, mucha cebolla rebanada, otro tanto de jitomate, ajo, perejil y yerbabuena, todo picado menudo. Se echará después de bien frito el jitomate, un tanto de agua y otro de vinagre, revolviéndose la fritura, y agregándole huevos duros picados, tornachiles en cuarterones, alcaparras y aceitunas. Se rellena el faisán con este picadillo; se coce, y después en una cazuela se sancocha con un tanto de aceite y otro de manteca; se cubre con agua, agregándole la sal necesaria, y se pone a hervir a fuego fuerte hasta que se cueza bien. Cuando se vaya consumiendo el caldo, se le agregará un poco de perejil molido con vinagre y dos o tres chiles colorados, desvenados y molidos con un migajón de pan remojado en vinagre. Se deja dorar, y después se sirve con chilote, o con alguna de las salsas convenientes.<sup>3-325</sup>

Para finalizar, señalaré algunas recetas compartidas por ambos libros de cocina que incluyeron chile. Éstas denotaron una sólida continuidad histórica entre los veintidós años que transcurrieron de edición de *La cocinera* (1844) al *El Tesoro* (1866). Las primeras fueron fórmulas con frijoles, las siguientes dos moles manchamanteles, las tres a continuación fueron pebres ibéricos, nombrados así por en el uso de pimienta, dos moles más y un guisado con carne y chicharrón de cerdo:

*FRIJOLES en portugués.* Se fríen en manteca jitomates y cebollas, se muele clavo, canela, cominos, chiles pasillas desvenados y tostados, y unos pocos de frijoles; y frito este caldo se le echa vinagre, costillas de puerco, longaniza y chorizos fritos: todo esto se echa en los ayocotes fritos aparte, con aceite, aceitunas, cebolla cruda picada, un poco de queso de Flandes o añejo molido.<sup>3-326</sup>

*Frijoles gordos portugueses.* Se tuesta un pedazo de pan en manteca: se muele con unos pocos de frijoles, pimienta y clavo: así que esto se haya molido se pone a freír en bastante manteca: luego que esto se haya freído, se le echa en porciones iguales agua y vinagre, entendiendo que esto sea proporcionado a la porción de frijoles: todo esto se pone a hervir y se le echa orégano y sal, y al servirlo queso añejo martajado, aceite, chile y aceitunas.<sup>3-327</sup>  
**MANCHAMANTELES** de gallina. Se desvena un chile ancho y se tuesta; luego se pone en remojo y se muele con ajos, cominos y jitomates; esto se medio fríe en poca manteca y se le ponen cebollas cocidas, piña, plátano largo, camote, durazno en tajadas; y cacahuete, orégano y chícharos cocidos, se hace pedazos la gallina después de cocida, o la carne de puerco, y se le pone sal y un terrón de azúcar, y para servirlo se le añaden aceitunas y tornachiles.<sup>3-328</sup>

*Manchamanteles de otro modo.* Se dora pan en manteca, se le pone chile molido, jitomates asados molidos, y fritos; estando esto hecho, se le echa caldo y se sazona con sal, cominos y frijoles gordos.<sup>3-329</sup>

*Pebre blanco.* Se remoja pan; se tuestan unos ajos en manteca; se pica un poco de perejil, cebolla y una pechuga de gallina: todo esto se muele y se pone a freír junto: á esto se le echa caldo de las gallinas o pollos, pimienta, canela y nuez moscada, todo molido; las aves en presas y sal: al servirlo se les ponen aceitunas y tornachiles.<sup>3-330</sup>

*Pebre blanco para frito.* Se dora un poco de harina, se le echa orégano, caldo, agrio, un poco de azafrán, pimienta, pocos cominos y nuez: se le echa la carne, tornachiles, aceitunas, orégano y aceite, todo por encima.<sup>3-331</sup>

*Pebre prieto de bobo u otro pescado.* Se fríen cebollas cortadas en gajos; luego se le echa a esto agua, sal y un chile crudo, desvenado, remojado y molido: en seguida el bobo u otro pescado en presas, clavo, canela, pimienta y ajos molidos: esto se pone a hervir; luego se asan unos chiles anchos desvenados, se muelen bien y se echan en el pescado: se le polvorea por encima una porción de orégano, zanahorias en pedazos, alcaparras, y fuera del fuego aceitunas y aceite.<sup>3-332</sup>

**TLEMOLE** castellano. Se toma una gallina, un real de lomo de puerco, longaniza, chorizos y morcón, se tuesta en manteca medio real de chile pasilla desvenado: se tuesta ajonjolí, almendras con cáscara, pepitas de calabaza mondadas y cacahuates; esto se fríe en manteca hasta que ésta salga; entonces se le echa el chile bien molido: luego que esté todo frito se le pone dentro la gallina, el lomo, etc.; caldo, sal y se sazona.<sup>3-333</sup>

*Tlemole de palacio, de carne.* Se desvena y se tuesta media cuarta de arroba de chile pasilla; a esto se le echa media libra de cacao colorado, otra media de almendras, ambas cosas tostadas, y media onza de canela: se muele el chile con jitomates asados y pelados, y en seguida el cacao, la canela y las almendras; todo esto se fríe en manteca y se deshace en agua caliente, sin que se corte: luego se fríe con la carne, jamón y chorizos; se sazona con sal y se sirve.<sup>3-334</sup>

3-327| TESC 1088 F 029 p. 204, y LCTM V1 366 T4 040 p. 137.

3-328| TESC 1552 M 012 p. 295, y LCTM V1 104 T3 058 p. 47.

3-329| TESC 1553 M 013 p. 295, y LCTM V1 198 T3 152 p. 82.

3-330| TESC 1868 P 140 p. 360, y LCTM V1 186 T3 140 p. 78.

3-331| TESC 1869 P 141 p. 360, y LCTM V1 196 T3 150 p. 82.

3-332| TESC 1871 P 143 p. 361, y LCTM V1 353 T4 027 p. 131.

3-333| TESC 2529 T 045 p. 481, y LCTM V1 136 T3 090 p. 59.

3-334| TESC 2530 T 046 p. 481, y LCTM V1 152 T3 106 p. 65.

VOTOALANTE. Se pican calabacitas, se cuecen con manteca y sal, se les echa chile verde molido, epazote frito con carne de puerco y chicharrón: en seguida se junta todo.<sup>3-334</sup>

Los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle testimoniaron el proceso de conformación de la cocina nacional en el México del XIX. Aquellos alimentos denominados por los escritores costumbristas como «tradicionales» o «al estilo de la nación», como moles y tamales, cuyos ejes estructurales fueron el maíz y chile, demostraron su valía como alimentos urbanos, artefactos del imaginario colectivo de la comida mexicana, y su proceso de sacralización implicó a la naciente y libre imprenta del país.

Las confrontaciones entre aquellas personas que consideraban bajos y plebeyos los alimentos con maíz y el chile, y su consumo cotidiano y festivo por diversos sectores sociales, reveló la necesidad de aquellas tensiones: la cocina mexicana, rica y variada en ingredientes, técnicas, tradiciones e historia, también encontró todo tipo de representaciones, desde valoraciones positivas hasta las más negativas, como alimentos populares y tradicionales, o que requerían una garganta de hierro para ser consumidos, comidas del hogar, paseos, fondas, figones, pero nunca de restaurantes afrancesados.

La imprenta tuvo un lugar indispensable al generar otro tipo de proyecciones sobre las comidas del maíz y el chile: al poner en escrito conocimientos y recetas que generalmente eran transmitidas por tradición oral, copiarlas otros de libros de cocina, e incluso, inventar algunas que parecerían lógicas y sabrosas para el gusto de la época, muchos sabores tradicionales se sacralizaron en libros para públicos urbanos y burgueses de México del XIX. La modernidad culinaria del decimonono se reflejó de manera notable en la proliferación de literatura gastronómica práctica, y otras obras teóricas como la *Fisiología del gusto* de Jean-Anthelme Brillat Savarin, libro que fue publicado en el México de 1852, y del cual ahondaremos en el Subtema 4.2.1.

Para finalizar, otras manifestaciones sobre la consolidación de una cocina nacional en el XIX vinieron del *Diccionario Universal de historia y de geografía*, primera obra enciclopédica mexicana, editada en la década de 1850. En la entrada «Alimentos de los mexicanos», la cual describió algunas comidas de los pueblos prehispánicos, podemos leer una conciencia de la continuidad en el uso del maíz hasta el decimonono, haciendo notar la intervención de la Providencia para concederle a América el maíz, la bondad del cereal respecto al territorio y clima del país, lo delicioso y nutritivo de las tortillas calientes, y el rol de la mujer como cocinera y ama de casa, quien

alimenta a su prole con los granos milenarios del *Tlaolli*, condimentado de chile, y acompañado de frijoles, habas o alverjones:

Providencia concedió a aquella parte del mundo en lugar del trigo de Europa, del arroz del Asia y del mijo del África, aunque con algunas ventajas sobre todos ellos; pues además de ser sano, gustoso y más nutritivo, su multiplicación es más copiosa, se presta a los climas calientes y a los fríos, no exige tanto cultivo, ni es tan delicado como el trigo, ni necesita como el arroz de un terreno húmedo, y dañoso a la salud de los labradores. Tenían muchas especies de maíz, diferentes en tamaño, en color y en calidad. Con él hacían pan, enteramente diverso del pan de Europa, no menos en el sabor y en la figura, que en el modo que tenían de hacerlo, y que aún conservan hasta ahora.

[...] Tal es el pan que han usado siempre los mexicanos y los otros pueblos de aquellos vastos países hasta nuestros días, prefiriéndolo al mejor de trigo. Muchos españoles han adoptado su uso; pero es necesario confesar, que aunque el pan de maíz sea muy sano y sustancioso, y de buen gusto cuando está recién hecho, tiene un sabor desagradable cuando se enfría. En todos aquellos pueblos ha sido siempre atribución propia de las mujeres hacer el pan y preparar toda clase de manjares. Ellas lo inician para sus familias, y para venderlo en el mercado.<sup>3-335</sup>

3-336| Manuel Orozco y Berra (coord.), *Apéndice al diccionario universal de historia y de geografía. Colección de artículos relativos a la república mexicana. Tomo I, VIII de la obra*, México, Imprenta de J. M. Andrade y F. Escalante, 1855, pp. 151-152.



### 3.4 Entre la popular pulquería y las finas licorerías: las bebidas en el XIX

3-337| Altamirano, «Clemencia», p. 8.

3-338| Guía, *Tesoro de la cocina*, pp. 44-45.

Los libros de cocina de siglos pasados no siempre incluían secciones o recetas para elaborar bebidas. Ya sea por la poca importancia que les daban los escritores, editores, el público lector o las personas encargadas de cocinar, los bebibles tuvieron un mínimo protagonismo en los recetarios del XIX.

Aunque algunos como el agua figuran en la vida diaria de las personas, el ceremonial en torno al alcohol en el decimonono podía ser muy estricto: el soldado Valle en la novela *Clemencia* (1869) de Ignacio Manuel Altamirano, era alguien quien evitaba los excesos, grandes convites y borracheras, y prefería las tisanas y el agua al alcohol. Valle fue tachado de antipático y enemigo natural de la gente, a tal grado de ser odiado y fusilado por ello.<sup>3-337</sup> La relación entre el agua y la antipatía, la alegría y el alcohol que mostró el maestro Altamirano, es una de las muchas aristas de estudios en torno a las bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

¿Había bebidas finas y otras de menor categoría?, ¿hubo una mayor presencia de bebidas alcohólicas sobre no alcohólicas en los libros de cocina del XIX?, ¿cómo se manifestaron y cambiaron las bebidas en los recetarios de Juan Nepomuceno del Valle?

Al analizar por separado *El Tesoro de la cocina* (1866) en las categorías culinarias de alimentos dulces, salados, farináceos y bebidas, sólo 156 de las 2663 fórmulas que componen el recetario fueron bebibles. Del conteo anterior, 51 fueron no alcohólicas, 35 jarabes y bases para bebidas, y 70 alcohólicas.<sup>3-338</sup> Algunas de las observaciones obtenidas sobre el diccionario de cocina de 1866 respecto a las bebidas fueron:

- Una relación cercana entre el chocolate virreinal, los grupos políticos conservadores y su relevancia en cafés, todo como el reflejo de la intensificación y extensificación del azúcar en el XIX mexicano.
- El café como la bebida más cercana al mundo liberal, elogiada por recetarios como el *Novísimo cocinero mexicano en forma de diccionario* (1888). En *El tesoro de la cocina* (1866) hubo sustitutos y en ciertos contextos se consideró hasta dañino e insalubre.

- ▶ El té apenas estuvo presente en el costumbrismo decimonónico y en los libros de cocina de la época.
- ▶ Un considerable número de aguas frescas y helados: los primeros de consumo popular durante la Semana Santa y los «refrescos»; los segundos podían ser accesibles por la abolición del estanco de nieve en la década de 1850, o de privilegiado consumo en cafés, neverías, pastelerías y sociedades.
- ▶ Al incluirse recetas con pulque como ingrediente, y de pulques curados, *El tesoro de la cocina* (1866) mantuvo una postura en defensa de la bebida, siempre y cuando se preparara en el hogar. Los constantes ataques de los escritores costumbristas a las pulquerías no debilitaron su consumo privado, además de identificarse una cercana relación con alimentos de maíz y chile.<sup>3-339</sup>

3-339| Idem, pp. 109-121, 199-219.

3-340| Diego Pulido Esteva, *¡A su salud! Sociabilidades, libaciones y prácticas populares en la Ciudad de México a principios del siglo XX*, Tesis doctoral, México, El Colegio de México, 2012, p. 27.

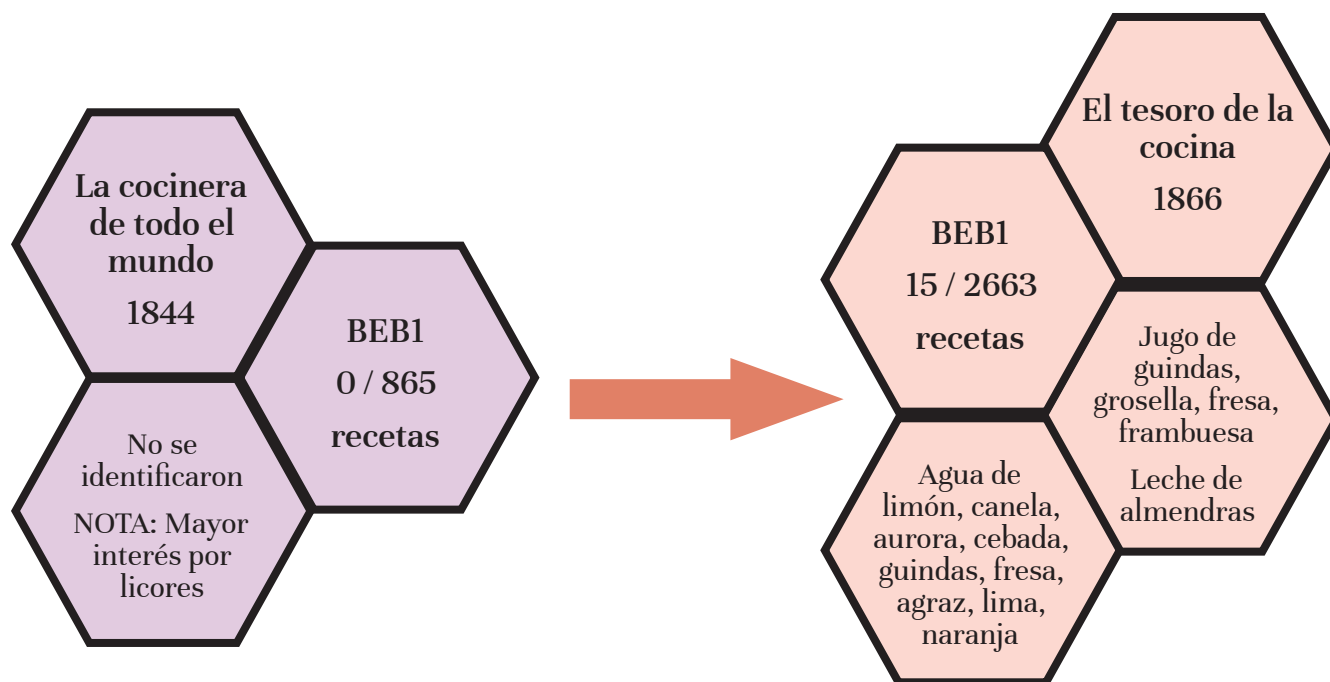
Lo anterior solo fue una pincelada del panorama general de las bebidas en el XIX, debido a que aún se requieren más estudios comparativos y a profundidad. El siguiente subtema será un acercamiento a las bebidas de *La cocinera* (1844) y *El tesoro* (1866), teniendo una mayor atención en las alcohólicas.

En primer momento quisiera hablar de las bebidas y sus espacios de consumo: separaremos las primeras en alcohólicas y no alcohólicas, debido a que el abuso de las alcohólicas podía devenir en problemas sociopolíticos, de salud y comportamiento personal, ausentes en las segundas. Las bebidas no alcohólicas en su mayoría, por no decir todas, emplearon azúcar, y sus cualidades pueden comprenderse de la mano con la intensificación y extensificación del dulce explicado a detalle en el Subtema 3.1.

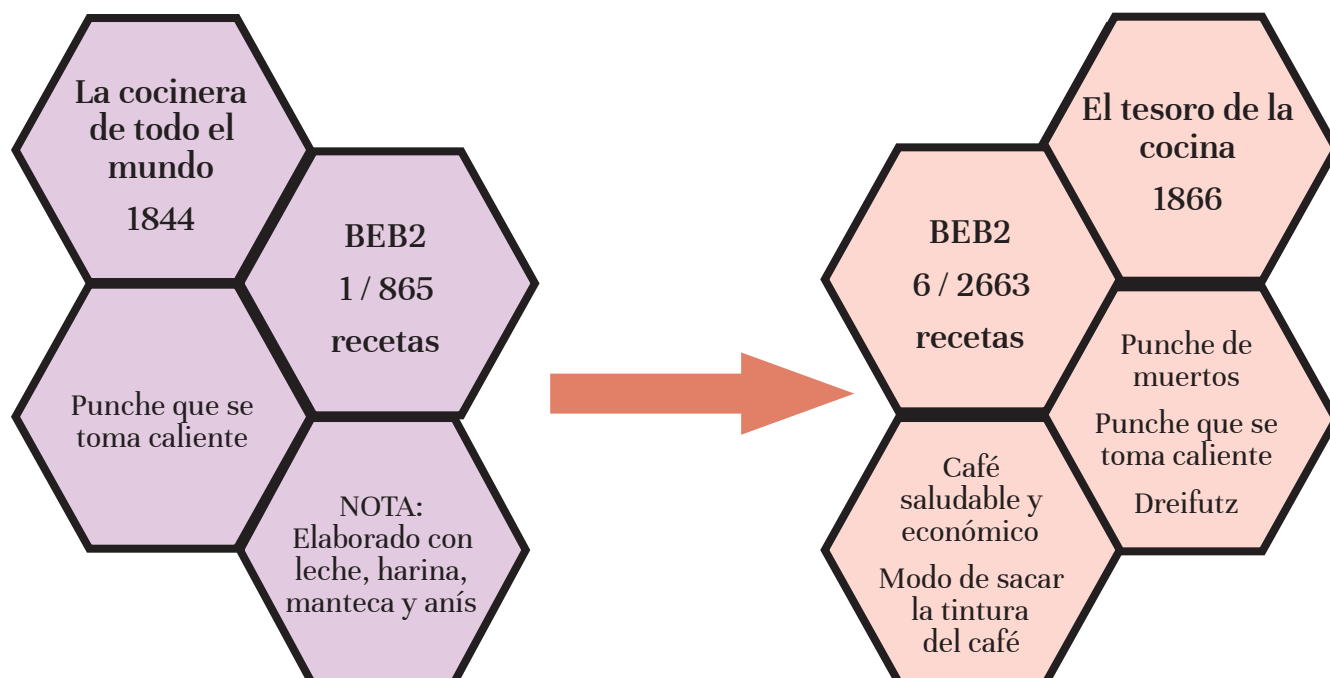
En cuanto a los espacios de consumo, además del público y el privado, Diego Pulido Esteva (2012) sugiere una tercera categoría para lugares de libre acceso que permitían a los transeúntes ingresar a propiedades privadas, cuyo uso primordial era la sociabilidad, el intercambio de productos y servicios, denominados espacios «semipúblicos». Pulido incluyó tiendas, teatros, almacenes, peluquerías, herrerías, cafés y pulquerías en la lista de locaciones semipúblicas: «son espacios ciudadanos que pertenecen a alguien, pero que tienen un acceso ampliamente desinhibido, como las casas comerciales y los lugares de esparcimiento».<sup>3-340</sup>

Con estos antecedentes se analizarán primero la presencia y transición de las bebidas alcohólicas en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle, las confrontaciones entre el pulque de consumo popular y los consumidores de champaña y elegantes licores; luego se analizarán las bebidas no alcohólicas y las tenden-

ESQUEMA 3-26 Transición de las bebidas en los libros de cocina  
de Juan Nepomuceno del Valle  
BEB1 — Bebidas frías, no alcohólicas. Elaboración propia.



ESQUEMA 3-27 Transición de las bebidas en los libros de cocina  
de Juan Nepomuceno del Valle  
BEB2 — Bebidas calientes, no alcohólicas. Elaboración propia.



cias en *El tesoro* (1866) de emplear café, chocolate y té como ingredientes en dulces y postres.

3-341| Calderón, *La vida en México*, p. 310.

### 3.4.1 Bebidas alcohólicas

3-342| *Idem*, p. 141.

En las cartas que Fanny Calderón de la Barca envió a su familia entre 1839 y 1841, la viajera española escribió que algunos tipos sociales mexicanos que no se encontrarían en otro lugar del mundo eran los indígenas vestidos con su sarape, «extrayendo el pulque del maguey», las rancheras montadas en burros, los léperos en los umbrales de las puertas, y las mujeres indígenas que cargaban a sus criaturas a sus espaldas, «bebiendo pulque de un jarrito que ha llenado por tres tlacos».<sup>3-341</sup>

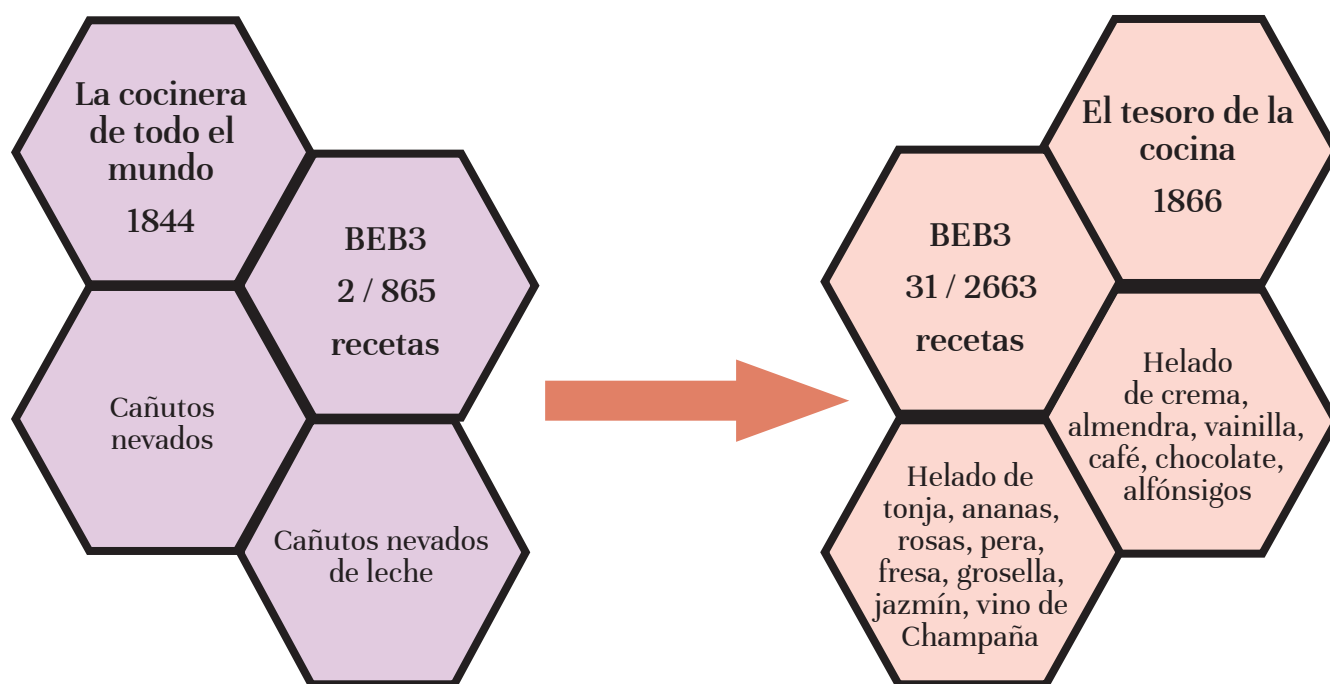
Muchas personas en el XIX bebían a diario *neutli*, pero también se consideró una bebida de poca clase. La misma viajera, quien al final de su viaje elogió el pulque y la cocina veracruzana, en sus primeras incursiones culinarias a Tulancingo —actual territorio de Hidalgo—, registró la siguiente noticia sobre el cereal mexicano y la bebida de maguey: «En México, las tortillas y el pulque se consideran como plebeyos, aunque de vez en cuando figuran en las mesas de las mejores casas chapadas a la antigua».<sup>3-342</sup> Las transformaciones del gusto personal de Fanny Calderón en México son muy interesantes, pero las tensiones sociales presentadas por la viajera serán el preámbulo del debate histórico sobre el pulque en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle.

En números, el pulque fue mencionado en cuatro ocasiones en *La cocinera* (1844), y en 22 en *El tesoro* (1866); de las cifras anteriores, el pulque como bebida fermentada y alcohólica fue exclusivo del último. ¿Qué significaron estas cifras en un México decimonónico donde se consideró al pulque como una bebida «plebeya»? En primer momento, el uso de la bebida de maguey como un líquido para cocinar o agente leudante para masas de trigo, implicó la erradicación del etanol natural del pulque, y por ende, los riesgos de embriaguez.

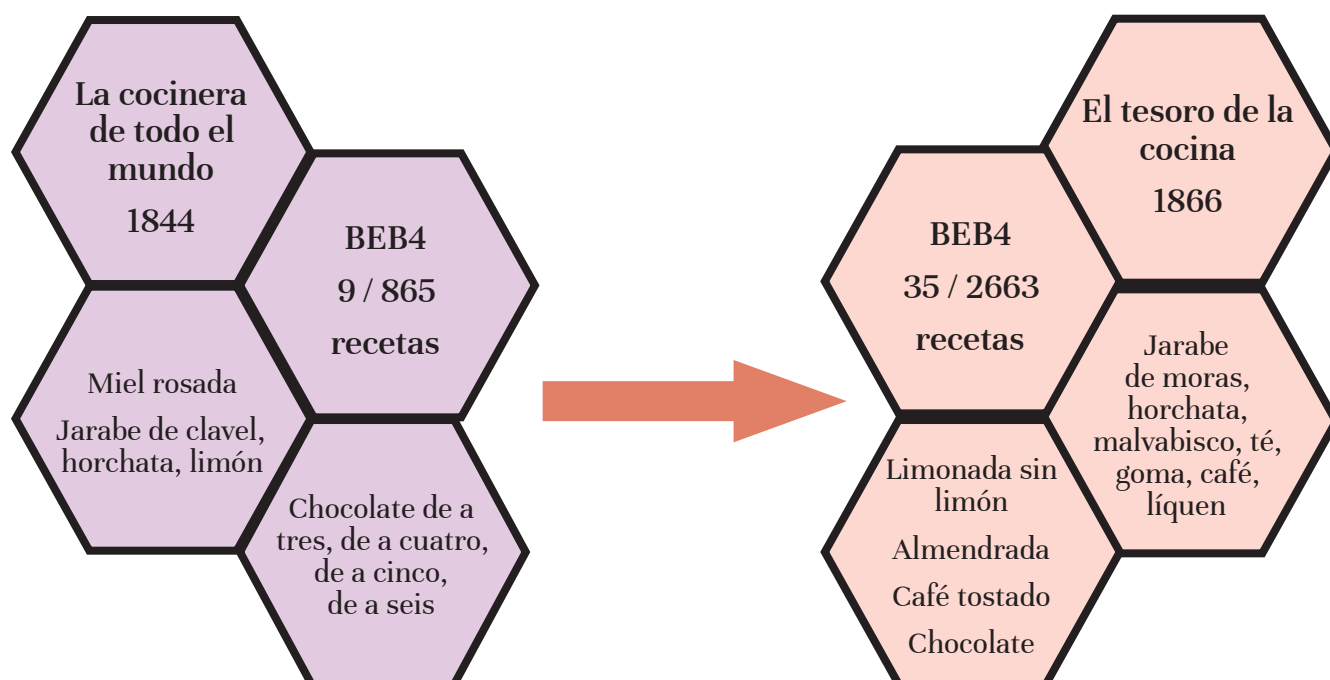
Usos de la bebida *per se*, auguraron una clara inclinación del gusto burgués por el pulque, en contextos domésticos y privados. Más evidente fue el aumento numérico del pulque entre el recetario de 1844 y el de 1866, posible reflejo de la diversificación de los usos culinarios y sociales del pulque en el XIX mexicano, y recordando que, en la Calle del Puente de San Pedro y San Pablo también había una pulquería junto a la casa editorial de Juan Nepomuceno del Valle, como ahondé en el Subtema 1.4.

Diego Pulido advierte de lo complicado en encontrar testimonios populares sobre el pulque y las pulquerías del XIX; la mayoría de

ESQUEMA 3-28 Transición de las bebidas en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle  
 BEB3 — Helados, nieves y sorbetes. Elaboración propia.



ESQUEMA 3-29 Transición de las bebidas en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle  
 BEB4 — Jarabes, mieles y bases para bebidas. Elaboración propia.



éstos venían de élites letradas e ilustradas, quienes por convicciones socioculturales y hasta científicas, condenaban la bebida de maguey, aunque sólo en público, y señalaban a las pulquerías como espacios de convivencia donde germinaba la criminalidad e inmoralidad, impidiendo la modernidad del país.<sup>3-343</sup>

Retomemos las representaciones de Manuel Payno sobre la criminalidad y la bebida de maguey: los asaltantes de Río Frío cenaban con sus mujeres fritanga de chorizo y cubos de pulque;<sup>3-344</sup> y al planear un robo, los ladrones del Barrio de Belén disfrutaban de pulque compuesto en vasos de vidrio de Puebla: «había una tina pequeña, pintada de azul y llena de pulque colorado, o de sangre de conejo, como vulgarmente llaman al pulque mezclado con el zumo de la tuna».<sup>3-345</sup>

¿Las recetas que incluían pulque también eran mal vistas por las élites ilustradas? Los recetarios de Juan Nepomuceno del Valle fueron un testimonio indirecto del desprecio por la embriaguez pública, pero no se censuró su uso culinario. Las siguientes fórmulas, compartidas en *La cocinera* (1844) y *El tesoro* (1866) mostraron su uso como agente leudante en buñuelos:

*Buñuelos pícaros.* A dos libras se harina floreada, ocho huevos, cuartilla de calabaza cocida y molida; si no fuere tiempo que la haya, suplirá un poco de agua de anís y sal, tantito pulque, levadura y medio de manteca derretida; se revuelve todo muy bien y golpea en una batea o mesa hasta que haga ampollas, y se echa a sudar en una olla enmantecada, la que se pone al sol hasta que alce bien; luego que haya reposado estará prevenida la manteca caliente en que se han de freír y se van haciendo los buñuelos, mojándose las manos en agua fría, con mucha delicadeza, lo más delgado que se pueda, para servirse de ellos, rociándolos con miel y grajea por encima.<sup>3-346</sup>

*Buñuelos de tuétano de vaca.* Se echan en una ollita con agua un real de tuétanos a que se les quite la sangre; al día siguiente se escurren y ponen en la lumbre a que se derritan como manteca: se miden tres libras de harina, se le echa esta manteca, diez y ocho huevos, cuartilla de manteca, otra de pulque, un pedazo de levadura deshecha en él, un poco de anís, su caldo correspondiente y un grano de tequesquite blanco: bien incorporado todo esto, se soba en una batea o mesa hasta que haga correa y despega bien; en seguida se unta una olla con manteca y se echa allí á reposar para que después se empiecen a labrar los buñuelos.<sup>3-347</sup>

El uso del pulque como agente leudante en panificación está justificado en la mezcla de microorganismos naturales de la bebida (*Leuconostoc mesenteroides*, *Lactobacillus spp.*, *Saccharomyces cerevisiae* y *Zymomonas mobilis*), ya que los encargados de la fermentación alcohólica del aguamiel son los mismos que transforman los

3-343| Pulido, *¡A su salud!*, pp. 15, 40, 60, 143-144, 176.

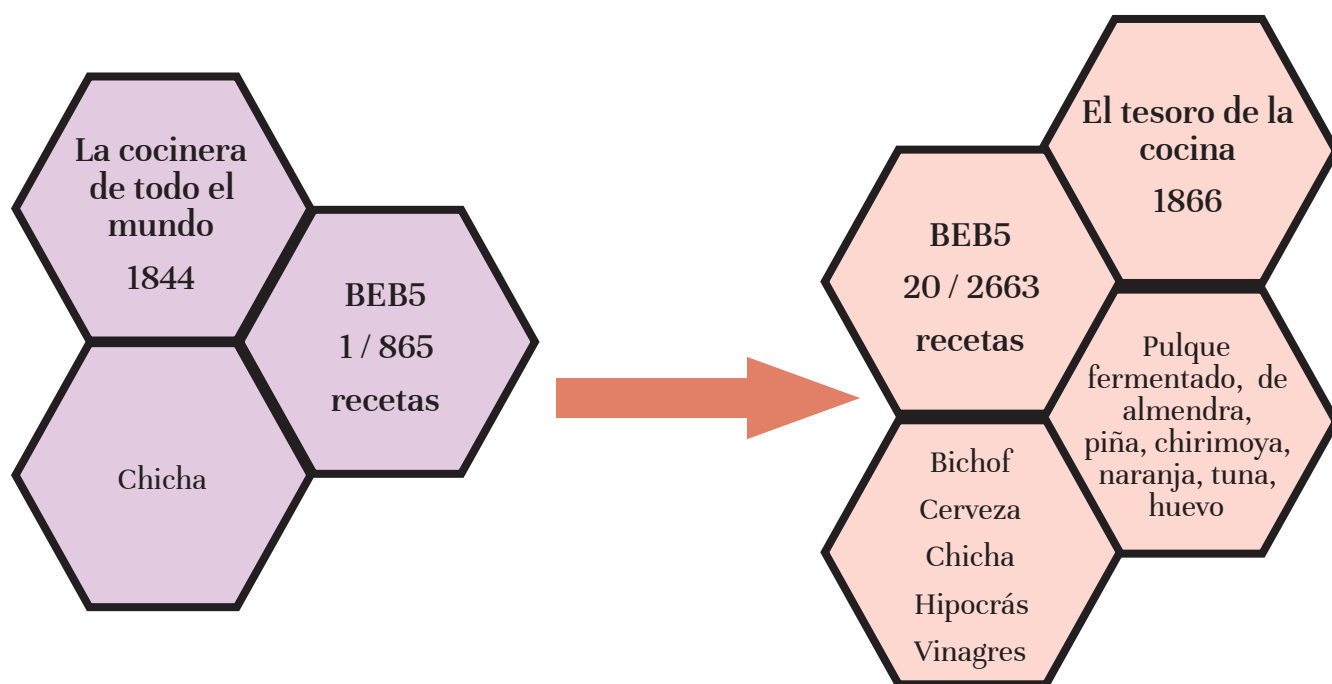
3-344| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, p. 803.

3-345| Payno, *El fistol del diablo*, pp. 262-263.

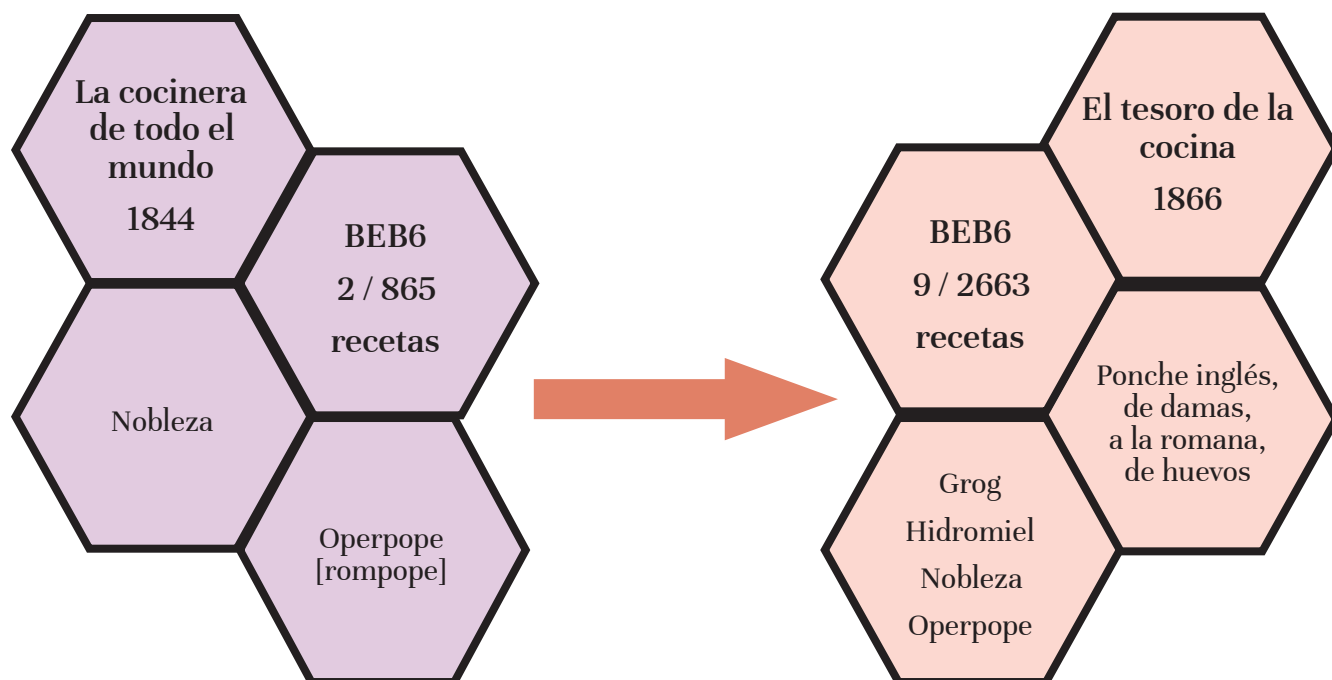
3-346| TESC 0443 B 148 p. 79, y LCTM V2 187 AP 117 p. 78

3-347| TESC 0449 B 154 p. 80, y LCTM V2 193 AP 123 p. 82

ESQUEMA 3-30 Transición de las bebidas en los libros de cocina  
de Juan Nepomuceno del Valle  
BEB5 — Bebidas fermentadas, alcohólicas. Elaboración propia.



ESQUEMA 3-31 Transición de las bebidas en los libros de cocina  
de Juan Nepomuceno del Valle  
BEB6 — Bebidas destiladas. Elaboración propia.



azúcares de las masas de pan en alcohol y CO<sub>2</sub> para el proceso de leudado.<sup>3-348</sup>

Otra transición importante fue identificada en la receta de «Jamón mechado» de *El tesoro* (1866), fórmula actualizada de «47. Otra a la francesa» en *La cocinera* (1844). La diferencia radicó en la sustitución, por gusto, costo, sabor, o comodidad, de vino por pulque en el «Jamón mechado»:

#### 47. Otra a la francesa.

Se limpia el jamón y se mecha con canela, clavo y pimienta sin moler; de este modo se pone a cocer el jamón en una olla, a la que se le pone una poca de agua y un poco de vino: se tapa bien la olla, y luego que esté el jamón cocido, se saca y se despelleja: después se le extiende encima una poca de azúcar y con planchas bien calientes se quema, y se le pone clavo, canela y azúcar polvoreada por encima.<sup>3-349</sup>

*Jamón mechado.* Se limpia el jamón y se mecha con canela, clavo y pimienta entera, poniéndose en una olla á cocer con un poco de agua y otro tanto de pulque. Se tapa la olla, y estando cocido el jamón, se saca y se le echa por encima polvo grueso de azúcar, que se quema con planchas bien calientes, y se espolvorea después con más azúcar, clavo y canela, todo molido.<sup>3-350</sup>

En las recetas anteriores leeremos más de las dinámicas de edición de la imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, y cómo el pulque, por la experiencia culinaria, fue plasmado como la mejor opción gastronómica para el jamón.

Sin embargo, el pulque como bebida despierta numerosos debates, considerando que *El tesoro* (1866) fue un libro dirigido a un público burgués, y donde se plasmó que el pulque fermentado en casa era «riquísimo»:

*Pulque fermentado.* Para conseguirlo se embotellará, poniéndole dentro un terroncito de azúcar: se tapa con un tapón bien ajustado, de manera que no se impida la fermentación por el aire, y a las doce horas se tendrá un pulque riquísimo.<sup>3-351</sup>

*Pulque pasado.* Para componerlo, se ejecutará la misma operación que para fermentarlo.<sup>3-352</sup>

Los costumbristas del XIX eran conscientes de la importancia de la bebida de maguey en las mesas mexicanas, siempre y cuando su consumo no fuera excesivo para caer en la embriaguez. En palabras de Guillermo Prieto, para 1830 había una relación directa entre las clases sociales y sus bebibles: «Fungían como bebidas, para la gente muy principal, el vino tinto cascarrón; para el común de mártires el pulque y para la plebe infantil el pulque o el agua».<sup>3-353</sup>

3-348| Guía, *Tesoro de la cocina*, p. 291.

3-349| LCTM V1 093 T3 047 p. 43.

3-350| TESC 1361 J 021 p. 255.

3-351| TESC 2072 P 344 p. 395.

3-352| TESC 2073 P 345 p. 395.

3-353| Prieto, *Memorias de mis tiempos*, p. 20-21.



3-354| Idem, pp. 201-202, 161-164.

3-355| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, pp. 200-201.

3-356| Idem, p. 69.

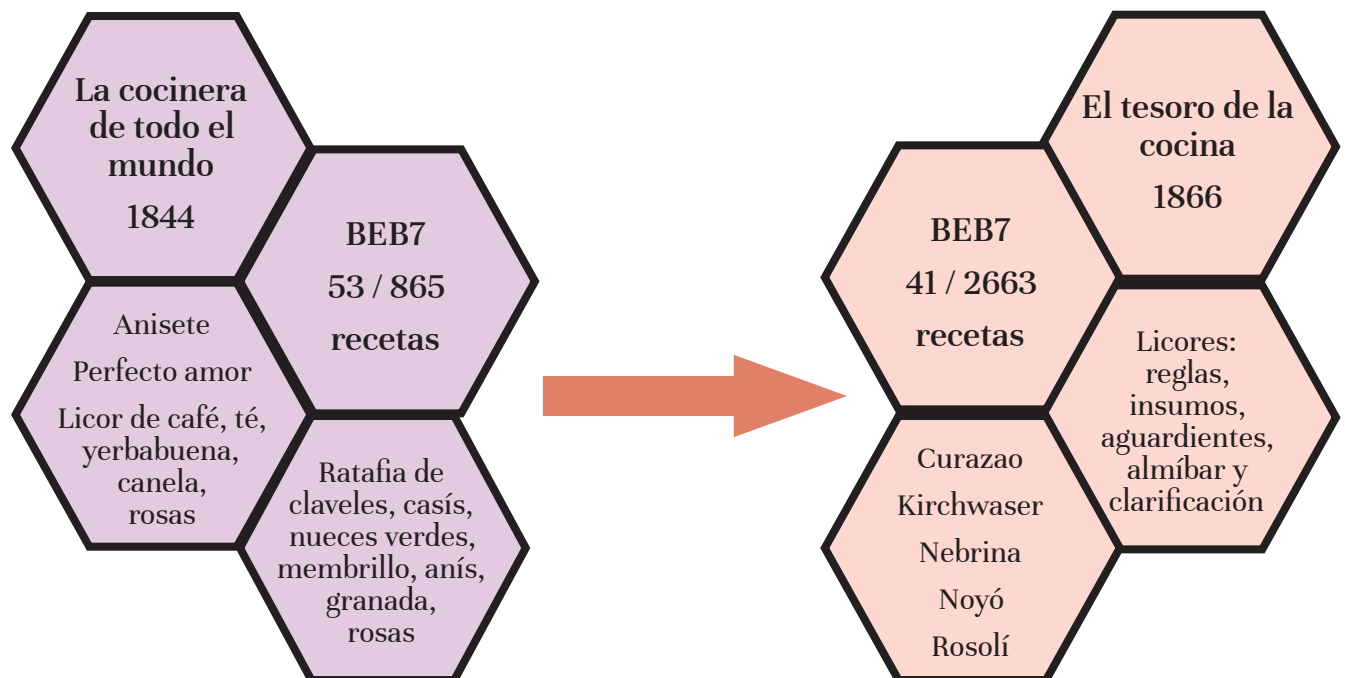
3-357| Prieto, *Memorias de mis tiempos*, p. 208.

El pulque no fue una bebida solo de los más pobres, sino también de muchas de las clases productivas y trabajadoras del XIX: los viejos empleados de gobierno a quienes la pluma de Prieto retrató, almorzaban dentro del despacho viandas como frijoles compuestos, tostadas, salsa de jitomate, dulce de tejocote, sin faltar «su botellón de pulque y su vaso colosal».<sup>3-354</sup>

El almuerzo del licenciado Pedro Olañeta en *Los bandidos de Río Frío* (1888) comenzaba puntualmente a las 10 am., y se componía de «arroz blanco, un lomito de carnero asado, un molito, sus frijolitos refritos y su vaso de pulque»,<sup>3-355</sup> y la cena de las pobres atoleras consistía en un tomatate de pulque y una gorda de maíz con chile colorado.<sup>3-356</sup> Hasta los suegros burgueses de Guillermo Prieto acompañaban el puchero, el pavo asado, los chiles rellenos, el manchamanteles, el arroz con leche y las conservas, con vino cascarrón y «pulque exquisito del embotellado que expendía la Sra. Adalid».<sup>3-357</sup>

Los cuadros anteriores fortalecen la hipótesis del fuerte vínculo de la bebida de maguey acompañada por maíz y chile en el XIX mexicano, siendo depositarios de tradiciones gastronómicas, comidas diarias dentro de casa, en espacios públicos y semipúblicos, de estratos económicos humildes y burgueses, y siendo la

**ESQUEMA 3-32 Transición de las bebidas en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle**  
**BEB7 — Licores y ratafías. Elaboración propia.**



minoría de excéntricos y esnobistas quienes rechazaban la bebida de maguey bajo cualquier circunstancia, al menos entre los testimonios de los costumbristas entre 1830 y hasta la proliferación del Positivismo y el Darwinismo Social en la década de 1870.<sup>3-358</sup>

El siguiente punto a debatir es la coexistencia de bebidas alcohólicas en la minuta de mexicanos burgueses, que denotaba un mínimo favorecimiento por la bebida de maguey. Por ejemplo, en la feria de los herraderos a los invitados más destacados se les tenía preparada una comida con lo mejor que ofrecían las haciendas ganaderas:

Almorzará usted en casa una buena barbacoa y beberá magnífico pulque que me ha ofrecido mandar Manuel Campero, y si no es usted aficionado, no faltarán unas botellas de Château Margaux y de la viuda Cliquot.<sup>3-359</sup>

Por ser una ocasión de elegancia, Antonio García Cubas en *El libro de mis recuerdos*, inscribió que, por ahí de 1850 en la fonda del Conejo Blanco, se comía el popular fiambre, aunque platos más delicados como el pescado blanco eran los preferidos por los comensales distinguidos. A recomendación del anfitrión, se prefería el vino tinto español al licor de maguey: «Como gente de guante blanco preferimos a los vasos del blanco *neutli*, copas de vino Carlón, a falta de otro».<sup>3-360</sup>

De hecho, García Cubas fue un detractor de la bebida, en especial de las malas condiciones de salubridad en los proceso de extracción, transporte, venta y consumo:

El pulque siguió trayéndose en sucios odres de cochino, a lomo de burro y de mulas, o bien en carros, no dejando los tales cueros y el traqueteo de producir el olor nauseabundo del licor. No cabe duda que hoy los transportes por medio de carros especiales de un ferrocarril y en las pipas de madera, determinan un adelanto en el ramo de que se trata, pero no en lo concerniente a la limpieza, pues el asunto, en todos sus pormenores, es asqueroso. Sucio el licor, sucios los barriles, sucio el conductor, sucio el medidor y sucias las tinas. ¡Parece increíble que tanta mugre produzca tanto dinero!<sup>3-361</sup>

Aunado a las condiciones de limpieza también se sumaba el «bautizo» del pulque, operación para hacerlo rendir al diluirlo con agua, y desvirtuar las características organolépticas y salubres:

No puedo pasar adelante, querido lector, sin referirte la astucia de que se valió la propietaria de una gran hacienda de los Llanos, para hacer caer a los pulqueros en el garlito, mandando al efecto disolver añil y almagre en los charcos que en opinión de muchos eran los bautisterios; como los conductores ejecutaban la operación, de noche, no advertían aquella

3-358| Diego Pulido asegura que con el positivismo, la aplicación de la estadística y el método científico en la administración pública, la condena al pulque fue mayor que con respecto a períodos de la historia anteriores al Porfiriato: «los parroquianos de las pulquerías estaban criminalizados por el discurso científico y la prensa sensacionalista. Esto los volvía vulnerables ante una policía que fundamentaba sus arrestos en meras sospechas». Pulido, *¡A su salud!*, pp. 17-18, 28.

3-359| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, p. 649.

3-360| García, *El libro de mis recuerdos*, pp. 211-212.

3-361| Idem, pp. 293.

3-362| Idem, pp. 289-290.

3-363| Pulido, *¡A su salud!*, pp. 63-68

3-364| Sonia Corcuera de Mancera, *El fraile, el indio y el pulque. Evangelización y embriaguez en la Nueva España (1523-1548)*, México, Fondo de Cultura Económica (Historia), 2008, pp. 23, 31-33, 111.

3-365| Idem, pp. 119-123.

circunstancia tan desfavorable para su intento y su sorpresa era inmensa cuando al entregar el licor en las casillas, aparecía ligeramente teñido de azul o rojo.<sup>3-362</sup>

Diego Pulido en un análisis sobre los procesos de producción, distribución, venta y sociabilidad en torno al pulque, ha asegurado que aun en la segunda mitad del XIX las élites pulqueras se concentraban en un par de familias de raíces novohispanas, que explotaban el licor a gran escala, tal es el caso de los Torres Adalid, antes mencionados. Estos ricos hacendados jamás eran dueños de las pulquerías de las urbes, éstas se atendían por dependientes e intermediarios, quienes casi siempre ganaban un ínfimo salario vía comisión por venta de las bebidas. Hasta 1914 hay numerosos expedientes de las prácticas para que los dependientes ganasen unos centavos más, como diluir una parte de agua, azúcar y tequesquite por cuatro de pulque, o no respetar las medidas y servir menos cantidad al consumidor.<sup>3-363</sup> Todo lo anterior sugiere distintos momentos históricos de desconfianza al pulque, que se acentuaron durante el Porfiriato.

Lo siguiente destacable serán los testimonios de lo «rico» y «exquisito» del cual se calificó al pulque, debido a que, hasta el impresor Juan Nepomuceno del Valle en el diccionario de cocina de 1866 aseguró que fermentar en casa el pulque, con un terroncito de azúcar, resultaba en una bebida «riquísima». Estas aseveraciones sugieren, como en el caso del chile y el maíz, una conciliación culinaria, pero que será muy distinta, por las reminiscencias de prohibiciones novohispanas.

Al ser una bebida de origen prehispánico, el pulque era consumido únicamente en ocasiones rituales; el exceso y embriaguez por pulque fue castigado con severidad por los mexicas. Con la conquista de los españoles, el pulque se convirtió en una bebida cotidiana entre los indígenas, permeando éste entre más castas que conformaban la temprana sociedad novohispana.<sup>3-364</sup> En términos morales, la embriaguez, ya sea por vino de vid o pulque, era mal vista por nublar la razón y ralentizar el proceso de evangelización de los indígenas, para el orden social representó actos vandálicos que debían ser castigados, y para la Corona Española, un obstáculo para el comercio del vino ibérico, todo ello hasta que se decidió que era más productivo cobrar divisas por la venta del licor de maguey.<sup>3-365</sup>

Algunas de las observaciones que José María Marroqui (1900) hizo sobre la evolución de las prohibiciones y regulaciones del pulque, giraron en torno a las actividades ilícitas articuladas en las pulquerías. Al ser diarias y duraderas las reuniones con música, comida

y pulque, los desórdenes públicos fueron inevitables en el XVII y XVIII; aun más, al permitir los pulqueros el trueque de la bebida por prendas u objetos, se multiplicaron los robos y crímenes.<sup>3-366</sup>

Algunas de las regulaciones que pretendieron controlar el consumo de pulque consistieron en pagar la bebida únicamente con dinero, no venderla a menos que se acompañara con comida, alejar las pulquerías de plazas públicas, establecer horarios de funcionamiento, prohibir la venta de pulques compuestos, adulterados y destilados; pero todas ellas no disminuyeron la embriaguez, el consumo lícito o clandestino de pulque, ni de otras bebidas alcohólicas, como el chinguirito, y las rentas por la venta del fermentado de maguey eran de gran beneficio económico para la Corona Española.<sup>3-367</sup>

El mismo Marroqui aseguró que luego de la Independencia, el número de pulquerías se extendió durante todo el siglo XIX, abriéndose el libre mercado de establecimientos que expendían las bebidas de maguey en 1871, para volver a limitar las comidas, música y tener una hora de cierre a las 8 pm. en 1873.<sup>3-368</sup>

El aumento sustancial de pulquerías durante el XIX tuvo diversos efectos en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle: por una parte, el reflejo del consumo de la bebida con platillos picantes y de maíz de la minuta popular mexicana, como las enchiladas y envueltos, la disponibilidad diaria y el accesible costo de la bebida en muchas zonas urbanas y rurales de México, la inclinación del consumo y preparación doméstica de pulque y curados de sabores, y el hecho de que fueron indispensables todo tipo de testimonios a favor del pulque, y también las críticas, para proyectar perspectivas modernas sobre la comida nacional.

En *El tesoro de la cocina* (1866) se incluyeron seis recetas de pulques curados, las que figuraron casi un siglo atrás como bebidas prohibidas. En el *Diccionario universal de historia y de geografía* (1853-1856), primera enciclopedia mexicana, dirigida por Manuel Orozco y Berra, cuyos contenidos fueron escritos de manos de eruditos ilustrados de ideas moderadas,<sup>3-369</sup> identificamos en «Bebidas prohibidas» las numerosas composiciones alcohólicas de consumo penado en la Nueva España de 1785.

En las cartas del Virrey D. Matías de Gálvez se especificaron cuales fueron las bebidas de cuidado en cada región del país: de las 90 citadas, el peyote y el «vino tepemé» eran las únicas hervidas, el aguamiel la única sin efectos embriagantes —pero de posible desconfianza para la corona—, el resto fueron destilados o fermentados alcohólicos. Más de 50 bebibles prohibidos fueron obtenidos

3-366| José María Marroqui, *La Ciudad de México*, México, Jesús Medina Editor, 1967, v 1, p. 192-193.

3-367| Idem, pp. 195-206.

3-368| Idem, pp. 210-211.

3-369| Laura Suárez de la Torre, Ana Lidia García, Julio César Morán, “Estudio introductorio”, en: Antonia Pi-Suñer Llorens (coord.), *México en el diccionario universal de historia y geografía, Volumen II, Ciencia y tecnología*, México, Universidad Autónoma Nacional de México, 2001, (Ida y regreso al siglo XIX), pp. 7-10.

**Tabla 3-29 BEBIDAS PROHIBIDAS EN 1785 CON MAGUEY [1/2]**

FERMENTADAS		
NOMBRE	COMPOSICIÓN	REGIONES PROHIBIDAS
CHARANGUA	Pulque rezagado, almíbar, chile colorado y hoja de maíz tostada	1
CHARAPE	Pulque, panocha, canela, clavo, anís	19
CHILOCLE	Pulque, chile ancho, epazote, ajo y sal	15
COPALOTE	Pulque tlachique y semilla del árbol del Perú	1
COYOTE	Pulque inferior, miel prieta, palo de timbre	3
GUARAPO	Caña de castilla o de milpa, pulque, miel prieta y una memela de maíz caliente como «madre»	1
MANTEQUILLA	Pulque, aguardiente y azúcar	8
NOCHOCLE	Pulque ríspido, zumo de tuna, almíbar y agua	1
OJO DE GALLO	Pulque blanco, agua, miel prieta, pimienta, anís y chile ancho	12
POLLA-RONCA	Pulque blanco, zarzamora, capulín, pimienta, azúcar o panocha	2
PONCHE DE PULQUE	Pulque, aguardiente, limón, clavo y nuez moscada	16
PULQUE		9
PULQUE BLANCO [O FINO]		37
PULQUE COLORADO	Pulque, tuna y yerba de timbre	1
PULQUE DE ALMENDRAS	Pulque, almendras y azúcar	22
PULQUE DE ATOLE	Pulque, atole ácido y dulce	1
PULQUE DE CHIRIMOYA	Pulque, chirimoya y dulce	2
PULQUE DE COYOL	Pulque y zumo de palma	1
PULQUE DE DURAZNO	Pulque, durazno cocinado y azúcar	1
PULQUE DE GUAYABA	Pulque, guayaba y azúcar	17
PULQUE DE HUEVO	Pulque, yemas de huevo y azúcar	17
PULQUE DE NARANJA	Pulque, jugo de naranja y azúcar	19
PULQUE DE OBOS	Pulque, ciruelas, panela o azúcar	1
PULQUE DE PIÑA	Pulque blanco, piña y dulce	3
PULQUE ORDINARIO		1

Elaboración propia con base en la entrada «Bebidas prohibidas» del *Apéndice al diccionario universal de historia y de geografía. Tomo I, VIII de la obra. México, 1855.*

del maguey, por mencionar algunos, el mezcal, *sisique*, *charangua*, *charape*, *chilocle*, coyote, guarapo, mantequilla, tlachique, *pollaronca*, y los pulques curados con frutas<sup>3-370</sup> (ver Tablas 3-29 y 3-30 para la lista completa de bebidas prohibidas, composición y cantidad de lugares donde fueron prohibidas).

A 80 años de la lista de bebidas prohibidas novohispanas, se editó *El tesoro de la cocina* (1866), recetario que incluyó seis recetas para elaborar pulques curados y que coincidieron en el listado del Virrey D. Matías de Gálvez:

**PULQUE** de almendra. Se muele la almendra despellejada, y se mezcla con el pulque, que se endulza en seguida. Solo lleva canela molida.<sup>3-371</sup>

*Pulque de naranja.* Se exprimen las naranjas que se quieran dentro del pulque, que se colará en seguida, endulzándose con el azúcar con que se habrán raspado las cáscaras para aprovechar su aroma; se polvorea con canela.<sup>3-372</sup>

*Pulque de piña.* Se mondan y muelen piñas, y después se muelen también las cáscaras; se cuelan con el pulque en un cedazo, y se endulza, añadiéndose unas rajitas de canela, pimienta y clavo. Mientras mayor es la cantidad de piña, mejor sale el pulque.<sup>3-373</sup>

*Pulque de tuna.* Se deshacen las tunas mondadas que llaman de teñir, en un poco de pulque; después de mondadas se cuelan por un cedazo y se endulza todo. Se echan rebanadas de guayaba y de plátano guineo, clavo y canela. Tiene mejor gusto haciendo hervir el pulque con la tuna.<sup>3-374</sup>

*Pulque de huevo.* Se baten con el pulque yemas de huevo, más o menos según el gusto, y se endulza lo mismo.

Ya en los vasos el pulque, se le echa canela molida.<sup>3-375</sup>

*Pulque de chirimoya.* Mondada y deshuesada la chirimoya, se muele y se mezcla con el pulque, que se endulza en seguida.<sup>3-376</sup>

¿Qué significó la inclusión de «bebidas prohibidas» del siglo XVIII mexicano en el *corpus* culinario de *El tesoro* en 1866? Se puede afirmar que la historia del pulque no fue lineal hacia el rechazo o la abierta sacralización, más bien, el diccionario de cocina atestiguó un momento de conciliación con respecto a algunos pulques naturales y curados, pero no todos. Casos como el de la «pollaronca», compuesta de zarzamora, capulín, piloncillo y pulque, jamás figuró en libros de cocina ni en costumbrismo del XIX, así que la selección de pulques del diccionario de cocina discurrió entre lo disponible en la época y los límites de lo distinguido para el público burgués al que estaba dirigida la obra.

Fueron sacralizados en el costumbrismo la tortilla de huevos con chorizos de Extremadura, el chile mulato y el pulque de piña con polvo de canela que preparaba la hábil cocinera Juliana en la casa del platero, o el «sangre de conejo con guayaba» del almuerzo de

3-370| Orozco (coord.), *Apéndice al diccionario universal*, v. 8, pp. 354-362.

3-371| TESC 2066 P 338 p. 395.

3-372| TESC 2067 P 339 p. 395.

3-373| TESC 2068 P 340 p. 395.

3-374| TESC 2069 P 341 p. 395.

3-375| TESC 2070 P 342 p. 395.

3-376| TESC 2071 P 343 p. 395.

**Tabla 3-30 BEBIDAS PROHIBIDAS EN 1785 CON MAGUEY [2/2]**

FERMENTADAS		
NOMBRE	COMPOSICIÓN	REGIONES PROHIBIDAS
PULQUE TLACHIQUE	Obtenido al fermentar el zumo de magueyes tiernos; es de mal gusto	31
QUAUCHAN-VINO	Pulque tlachique y fruta del árbol del Perú	1
SANGRE DE CONEJO [O COLONCHI]	Pulque blanco, tuna de nopal tapón y dulce	26
TECOLIO	Pulque y polvo de gusano de maguey tostado	1
TEPACHE	Pulque y miel de panocha hervida con anís	34
TEPACHE COMÚN	Asiento de pulque trachique, agua, miel prieta, pimienta y hoja de maíz	13
TLACHIQUE	Aguamiel de maguey de sazón, con madre de pulque; es delgado y de gusto	8
TOLONCE	Pulque con frutilla del árbol del Perú	1
SUBTOTAL FERMENTADOS		326
DESTILADAS		
BINGARROTE O BINGUÍ	Cabeza de maguey vieja, asada, destilada	21
EXCOMUNION	Mezcal de Valladolid	4
MEZCAL	Cabeza de maguey, asada y destilado	39
Vino mezcal		2
Mezcal de Guadalajara		1
MEZCAL CORRIENTE	Cabeza de maguey, pulque y timbre, destilado	1
MEZCAL DE PULQUE	Pulque tlachique y piloncillo, destilado	1
MEZCAL FLOJO O COLA		1
MEZCAL RESACADO CORRIENTE	Mezcal de doble destilación	1
MEZCAL RESACADO DE COLA	Doble destilación de las colas del mezcal	1
MISTELA POR ALAMBIQUE	Mezcal corriente con anís y almíbar	1
SISIQUE O AGUARDIENTE DE PULQUE	Destilado de pulque	1
VINO RESACADO	Piña de maguey horneada, pulque, raíz de tiembre y doble destilado	1
SUBTOTAL DESTILADOS		75
Elaboración propia con base en la entrada «Bebidas prohibidas» del <i>Apéndice al diccionario universal de historia y de geografía. Tomo I, VIII de la obra.</i> México, 1855.		

los líderes religiosos y políticos que retrató Payno para la década de 1830;<sup>3-377</sup> pero no así el pulque blanco o el «sangre de conejo» con «tacos con aguacate y chilitos verdes», de la mal afamada pulquería de los «Pelos».<sup>3-378</sup> Devenido del vínculo entre delincuencia, asesinatos y constantes pleitos en las pulquerías, y para evitar confusiones lingüísticas, en el libro de cocina de 1866 se nombró «pulque de tuna», y no «sangre de conejo».

3-377| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, pp. 34-35, 709.

3-378| *Idem*, p. 113, 116.

Esta conciliación en *El tesoro* (1866) a diferencia de *La cocinera* (1844), posicionó al pulque como una bebida tradicional, omitiendo juicios de valor negativos. Como atestiguó el *Diccionario universal de historia y de geografía* (1856) en su entrada «Efectos medicinales del pulque», a través de los ojos ilustrados y moderados de los autores —al igual que Juan Nepomuceno del Valle—, la consideraron una bebida placentera, refrigerante, medicinal, y cuyo consumo diario, mas no el exceso, era excelente para la salud de niños y adultos:

Hubo un tiempo, no há [sic] cuarenta años, en que el sistema de Brown fue el de los médicos ilustrados de México, que atribuían a la debilidad directa o indirecta casi todas las enfermedades, y recomendando los estímulos, no olvidaban el pulque, cuyas propiedades tónicas eran demasiado conocidas. Las doctrinas seductoras de Brouseais que extendieron tanto las irritaciones del estómago y de los intestinos, hicieron por la misma razón guerra a muerte a esta bebida, y casi llegaron a desterrar su uso de las clases acomodadas de la sociedad, en que siempre han ejercido los médicos grande influencia. A la ruina de aquellos sistemas se encontraron éstas en contacto con muchos extranjeros, cuyos hábitos y gustos se han vuelto de moda seguir, y ya no volvieron al uso del pulque, sino que adoptaron el de los vinos y otros licores europeos, cuyos precios habían bajado considerablemente en el mercado a consecuencia de la libertad de comercio.

Sin embargo, el pueblo mexicano, y aun el extranjero, a falta de otra bebida a mejor precio en la República, abusan verdaderamente del pulque, que en todas las enfermedades inflamatorias es positivamente nocivo.

[...] La embriaguez que ocasiona el pulque es alegre y penderciera, siendo muy de notar que en los pueblos cortos y en las gentes del campo que no toman chinguirito, no se observa la terrible enfermedad que los médicos llaman delirium tremens (delirio nervioso), y que es tan frecuente en las grandes poblaciones y entre todos los bebedores de aguardiente. También es de observación rigurosa que los que abusan de este funesto licor, jamás llegan a la longevidad, y que los borrachos solo de pulque suelen vivir largos años.

Acaso la fécula que contiene puede explicar estos diversos resaltados, porque el aguardiente es solo una bebida, y el pulque es al mismo tiempo bebida y alimento: por esta razón contribuye tan enérgicamente a dar vigor a la constitución, a reparar las fuerzas perdidas en los trabajos más fuertes, y a proporcionar el sueño a las personas débiles, que o no disfrutan de



este bien, o lo tienen tan delicado e interrumpido que no les proporciona el descanso necesario.

Ni son estos los únicos beneficios que se deben al zumo fermentado del maguey. Las madres y nodrizas que sin este recurso no tendrían el muy grato placer de alimentar a sus hijos, o este medio muy honroso de proveer a su subsistencia y necesidades, conocen perfectamente que no hay más galactáforos ni polvos de apoyo que la leche y el pulque.

Los jornaleros, los labradores le deben el sostén de sus fuerzas y la reparación de las pérdidas que les ocasiona el sudor con que riegan la tierra para fertilizarla. Muy digno es de advertirse que el uso habitual de esta bebida exige un ejercicio activo que promueva abundantemente la traspiración, y a pesar de esto suele dar origen a la polisarcia o exceso de gordura: por esto los literatos y las personas de vida sedentaria, aunque alguna vez les conviene para nutrirse y conciliar el sueño, no deben usarla sino con mucha moderación.

[...] Los efectos curativos del pulque se aumentan cuando se le agregan algunas sustancias coadyuvantes, por ejemplo, su propiedad diurética si se le añade albarranilla, seilla marítima: y ya que en las farmacopeas se encuentran tantos vinos, cervezas y chocolates medicinales, no hay razón para que no se formulen también las composiciones terapéuticas de esta bebida, tanto más, cuanto que los pobres jamás usan vino, chocolate ni cerveza, y casi todos están habituados al pulque, que tiene además la ventaja del poco precio. Es de sentirse hayan omitido este punto los editores de la Farmacopea mexicana, que quizá lo tendrán presente en otra edición de su importante obra, aunque no sea más que por ser de mucho uso en la medicina doméstica el pulque con piña o rábano para aumentar la orina; el pulque con naranja y quina para los fríos; el pulque con espinosilla para sudar, y otras muchas composiciones de esta clase. ¿Qué influjo tiene el pulque en el movimiento de la población? ¿En circunstancias iguales se aumenta en los pueblos que solo usan de esta bebida? ¿Son más robustos y vigorosos los hijos de los bebedores de pulque? ¿Qué influencia ejerce sobre el corazón y la cabeza? Cuestiones son estas de la mayor trascendencia para la República, y que por falta de oportunidad en este artículo solo se indican para llamar la atención de los observadores: porque si la Providencia bondadosa ha colocado en cada región del globo los vegetales que más convienen a sus habitantes, es cierto que el agave o maguey es la planta más útil para los mexicanos.<sup>3-379</sup>

Algunas reflexiones que consideraremos de la entrada del *Diccionario universal* sobre el pulque son aquellas visiones de personas ilustradas, de ideas moderadas y conservadoras, que defendieron la bebida de maguey de los ataques de la medicina moderna europea; tanto que la Providencia fue generosa al disponer en México del maguey para fabricar pulque, como de vid en Europa para elaborar vino. Además, el pulque como bebida económica, popular,

restauradora y refrescante, presentó numerosos beneficios, y las personas que abusaban de ella lo hacían por su ínfimo costo.

Otras cifras para considerar fueron la cantidad de pulquerías, fondas y figones en las guías del impresor para la Puebla de 1852, y la Ciudad de México en 1864. Diego Pulido afirmó que al permitirse únicamente la venta de pulque para acompañar alimentos, se abrieron numerosas fondas y figones bajo el pretexto de vender pulque y comida a precios accesibles

el reglamento puntualizaba que estos establecimientos eran llamados así cuando se situaban en piezas exteriores o accesorias destinadas a la venta de alimentos para “personas pobres”. De este modo, en las clases populares también había distinciones internas.<sup>3-380</sup>

En la *Guía de forasteros de la Ciudad de Puebla* de 1852, Juan Nepomuceno del Valle documentó seis fondas, 84 figones y ninguna pulquería en la urbe de la Angelópolis.<sup>3-381</sup> En la capital durante 1864 en *El viajero en México*, el mismo editor identificó la cantidad de 512 pulquerías, 23 fondas y 100 figones.<sup>3-382</sup> Es posible que la ausencia de pulquerías en el documento poblano respondiera a la mala fama que éstas tenían entre el público burgués al que se dirigían estas guías de viajeros. Sobre la Ciudad de México, se lee que las pulquerías eran parte del paisaje diario de la urbe, y su cantidad era incluso más grande que el del resto de espacios de consumo de bebidas alcohólicas, no alcohólicas y helados juntos. Las cifras anteriores refuerzan que, tanto en la guía de viajeros como en diccionario de cocina de Juan Nepomuceno del Valle, las representaciones del pulque para la década de 1860 fueron conciliatorias.

Luego de abordar el pulque en el costumbrismo y los libros de cocina, el panorama con respecto a otras bebidas alcohólicas se analizará a continuación. La relación de uso del pulque entre los recetarios de 1844 y 1866 fue de 4 a 22, la del vino, sus variedades regionales o de cepa de 196 a 461 (ver Alcoholes de la Tabla 3-31), cifras mucho mayores a las del licor de maguey, aunque no tan evidentes como bebida preparada dentro del *corpus* de recetas:

VINO caliente. Se pone a calentar vino tinto superior con más o menos canela, según el gusto de cada uno: cuando de el primer hervor se echa el azúcar y se aparta del fuego. Se sirve muy caliente en copas para no quemarse la mano.<sup>3-383</sup>

¿Qué tipos de vinos fueron los predilectos en los libros de cocina del editor? El blanco fue el favorito en una relación de 51 a 208 entre *La cocinera* (1844) y *El tesoro* (1866), el tinto de 13 a 48, y el vino, sin apelativos, de 129 a 176 (ver Alcoholes de la Tabla 3-31). De vinos

3-380| Pulido, *¡A su salud!*, pp. 45-46.

3-381| Del Valle, *Guía de forasteros de la capital de Puebla*, pp. 144.

3-382| Del Valle, *El viajero en México* 1864, pp. 196-198, 230-241.

3-383| TESC 2645 V 015 p. 501.

**Tabla 3-31 CATEGORÍAS NOMINALES — ALCOHOLES**

Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
AGUARDIENTE			VINO		
Aguardiente	49	97	Vino	129	176
Aguardiente de Andaya	1	1	Vino tinto	13	48
Aguardiente de Castilla	1	1	Vino de color	1	1
Aguardiente catalán	2	2	Vino blanco	51	208
Aguardiente muy fuerte	0	1	Vino moscatel	0	1
Aguardiente refino de España	0	1	Vino Champaña	0	1
Aguardiente de Europa	0	1	Vino Valdepeñas	0	1
Aguardiente doble	0	1	Vino del Rhin	0	1
Aguardiente común de 22°	0	1	Vino de Parras	2	2
Aguardiente de 24°	2	0	Vino de Málaga	0	4
Aguardiente de 25°	1	1	Vino de Madera	0	4
Aguardiente de 32°	0	1	Vino añejo	0	1
CERVEZA			Espíritu de vino	0	13
Cerveza	0	19	PULQUE	4	22
Cerveza blanca	0	1	RON	0	17
Cerveza de Holanda	0	1	CHINGUIRITO	1	0
Cerveza kivas de Rusia	0	1	CIDRA	0	6
Cerveza mun de Brunswic	0	1	PERADA	0	4
Cerveza Porter de Inglaterra	0	1	KIRCHWASSER	0	5

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

regionales ambos recetarios emplearon en dos ocasiones el de Parras, México, pero en el diccionario de cocina identificamos un abanico geográfico más amplio:

- España: vino de Valdepeñas, Málaga, Moscatel
- Portugal: vino de Madera [Madeira]
- Francia: vino de Champaña
- Alemania: vino del Rin [Rin]

La diversificación del tipo de vinos empleados en *El tesoro* (1866) con respecto a *La cocinera* (1844) respondió a la apertura de paradigmas culinarios y rutas comerciales del XIX, tras la independencia del país.

El vino es una bebida de origen mesopotámico, y llegó a Nuevo Mundo como un insumo traído de altamar por los conquistadores. Importar vino, aceite y trigo no fue fácil por los tiempos de traslado, así que años después de la derrota de los mexicas, se enviaron las primeras simientes para el cultivo de uva (*Vitis vinifera*), y los misioneros intentaron cultivarla —sin mucho éxito— alrededor de los conventos. A pesar de todos los intentos de la Corona por cosechar vid en Nueva España, pronto se prohibió su cultivo para proteger el monopolio de vinos ibéricos, quedando permitida la viticultura solo en Parras, Coahuila.<sup>3-384</sup>

Fue justo el vino de Parras el que se empleó en el acervo gastronómico de los recetarios de Juan Nepomuceno del Valle:

160. Viudo.

Se fríe un morcón en mantequilla, y en la misma se fríen ajos; se muele el morcón y se lava el metate con vino de Parras; se le echa canela, clavo, pimienta; se le echa ave o carnero, chícharos, piña. Betabel rebanado y cebolla en cuartos.<sup>3-385</sup>

*Pollos sapos.* Se cuida de que no se despellejen los pollos al pelarlos; se limpian y desuellan con cuidado de que el pellejo y los alones les salgan enteros; se pican cebollas y ajos, y se fríen con jitomates también picados; se fríe aparte jamón y chorizos en pedazos; se pone con alcaparras, almendras, acitrón en pedacitos, todas especias molidas, piñones, un poco de vinagre, ajonjolí, y sal para sazonarlo; con esto se rellenan los pellejos de los pollos, y luego se cosen sin desperfeccionar la forma de los pollos; éstos se ponen a cocer en agua, vinagre, todas especias molidas y sal; así que se consuma el primer caldo, se le echa bastante vino de Parras; luego que se hayan cocido bien se fríen, y se sirven con salsa de canela molida, pan ídem, jugo de naranja para aguarlo, azúcar y ajonjolí tostado por encima.<sup>3-386</sup>

*Guajolote relleno.* [...] Se tomará una poca de grasa de la en que se frió el guajolote, y en una cazuela con ella se pondrá a freír todo el caldillo y demás sobrantes del relleno, molido, con diez o doce yemas de huevo, una

3-384| María Cristina Suárez y Farías, «Una vendimia accidentada. El vino», en *Beber de tierra generosa. Historia de las bebidas alcohólicas en México*, México, FISAC, 1998, pp. 53-67.

3-385| LCTM V1 206 T3 160 p. 84.

3-386| TESC 2030 P 302 p. 388 y LCTM V1 181 T3 135 p. 76.

3-387| Se incluyó de la receta solo el final, donde se inscribe el desglasado de una salsa con vino de Parras o Málaga. TESC 1160 G 064 p. 218.

3-388| Cuéllar, *Historia de Chucho el ninfo*, pp. 61-62, 68.

3-389| García, *El libro de mis recuerdos*, p. 211-212.

3-390| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, p. 17; Prieto, *Memorias de mis tiempos*, p. 229.

3-391| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, p. 350; Prieto, *Memorias de mis tiempos*, pp. 161-164.

3-392| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, pp. 833.

3-393| Payno, *El fistol del diablo*, pp. 152, 450-451, 859, 879.

taza caldera de piñones tostados, perejil picado menudo y la sal competente; cuando todo esté bien frito, se le agregará un poco de vinagre, y así que haya espesado lo bastante, se soltará el caldo con vino de Parras o de Málaga y se echará en la salsa.<sup>3-387</sup>

La ruptura con los sabores ibéricos entre la edición de los recetarios, formó parte de los procesos históricos sociopolíticos del XIX, y es que en el costumbrismo también se puede apreciar un gusto apenas limitado por los anticuados vinos y aguardientes españoles.

Los personajes más conservadores de la novela *Historia de Chucho el ninfo*, comían el tradicional y solemne puchero español, y brindaban con vinos de Médoc y de la Rioja;<sup>3-388</sup> Antonio García Cubas apenas prefirió el vino Carlón sobre el pulque en la fonda «El Conejo Blanco»;<sup>3-389</sup> los hábitos alimenticios de los ricos hacendados —entre 1830 y 1850—, según Guillermo Prieto y Manuel Payno, eran bastante precarios, y entre sus bebidas alcohólicas estaban el aguardiente catalán, el vino carlón o cascarrón, y el anisete de Mallorca.<sup>3-390</sup>

Las visiones previas retrataron escenarios populares anteriores a la invasión norteamericana, con un desgastado aprecio por los vinos ibéricos, y éstas concuerdan con el libro de cocina de 1844. Es más, ninguno de los recetarios de Juan Nepomuceno del Valle emplearon ni sugirieron beber Jerez, un vino presente en la mesa de hombres de avanzada edad en el costumbrismo decimonónico.<sup>3-391</sup>

Al contrario, los vinos franceses ganaron terreno como símbolos de distinción y buen gusto. Las tertulias del rico Relumbrón se volvieron «de tono» cuando comenzaron a servir «helados de Veroli, champaña, carnes frías y pasteles franceses», a expensas de las visitas de los padres dominicos y agustinos.<sup>3-392</sup> Las bodas y banquetes de *El fistol del diablo*, que tuvieron lugar antes de la invasión de los Estados Unidos en la década de 1840, todas ellas incluyeron pasteles, postres y champaña: «Canastas de frutas variadas, más de diez platos diferentes, pollos, pavos, con profusión, champaña como si fuera agua tomada del río. Las bodas del rico Gamache, como dicen los franceses».<sup>3-393</sup>

Para la década de 1870 en *Los fuereños*, José Tomás de Cuéllar satirizó a los jóvenes pollos, quienes *so pretexto* de ser modernos y positivistas, bebían champaña como un elixir de la eterna salud:

—¿Usted no sabe —dijo Manuel, con tono pedante—, que la Academia de Ciencias de Perú ha declarado el Champagne Imperial, el tónico más inofensivo que se conoce? Yo he llegado a tomarme solo cinco botellas, y me he quedado firme. Por otra parte, el Champagne Imperial es un

preservativo contra el tifo y otras enfermedades contagiosas. En México no se mueren más que los pobres. Nótelo usted. Las personas que toman Champagne Imperial nunca se enferman.<sup>3-394</sup>

3-394| Cuéllar, «Los fuereños», p. 327.

3-395| TESC 1238 H 038 p. 233.

3-396| TESC 2145 R 052 p. 411.

Las escenas anteriores proyectaron un incremento en el consumo de bebidas alcohólicas europeas, en especial de las francesas, y cómo la champaña podía encontrar usos culinarios en el diccionario de cocina:

*Helado de vino de Champaña.* Seis limones. Un cuartillo de agua de fuente. Un cuartillo de vino blanco de Champaña. Cuatro claras de huevo. Ocho onzas de azúcar. Se procederá como queda dicho, y lo mismo se hacen los helados de vino moscatel, Málaga, Madera, y en general todos los vinos blancos.<sup>3-395</sup>

*Riñones de carnero con vino de Champagne.* Se corta cada uno en unas quince ruedas, y se preparan de la misma manera que dijimos hablando de los de vaca. Es preferible el Champaña, pero puede echarse manos de otro cualquiera que sea bueno.<sup>3-396</sup>

Otra diferencia significativa entre los libros de cocina de 1844 y 1866, con respecto a los vinos fue el servicio que se hacía de éstos en la mesa. En *La cocinera* (1844) no identificamos instrucción alguna. En *El tesoro* (1866) la primera parte del «APÉNDICE», llamada «DEL SERVICIO DE LA MESA», se incluyeron algunas notas sobre el vino en los banquetes:

Se subirán los vinos de la bodega, de antemano, siempre que lo permita la estación, y se rotularán y colocarán por clase para evitar toda equivocación al tiempo de servirlos. Se limpiarán cuidadosamente las botellas, si acaso tienen arena que pueda ensuciar los manteles, y se quitará el lacre a las que estén selladas.

Si hay garrafas en la casa se llenarán de vino común, colocándolas en la mesa con las correspondientes porta-botellas, guardando simetría con las del agua. Uno de los primeros cuidados que debe tener el dueño o señora de la casa, es procurar que se llenen las garrafas tan pronto como se vacíen, y en esto es preciso ejercer la mayor vigilancia, porque siempre es muy desagradable al convidado verse obligado a pedir vino o agua, o tener que privarse de beber cuando lo necesita.

[...] Al lado de cada convidado se pondrá de antemano un vaso regular, una copa para el vino común, otra más pequeña para el Madera, y otra, en fin, para Champagne, si lo hay.

Para estos vinos pasa la botella de mano en mano, principiando por el amo de la casa, y cada uno se sirve a su gusto, a no ser que haya criados que lo hagan. Antiguamente cuando llegaban los postres, se traían las copas para el Champagne en una cestita hecha al intento, y se presentaban a la persona encargada de hacer saltar el tapón, y enviar a cada comensal el vaso cubierto de chispeante espuma. En el día, como hemos

3-397| *El tesoro de la cocina*, «APÉNDICE», pp. 2-3.

3-398| *Ibidem*.

3-399| Orozco, *Apéndice al diccionario universal*, v. 8, pp. 354-362.

3-400| García, *El libro de mis recuerdos*, pp. 411-412.

3-401| Al respecto, Ángel de Campo, quien describió las pobres condiciones sanitarias de las tiendas de abarrotes, plasmó que una tienda de barrio de la época, cuyo mostrador siempre estaba salpicado de aguardiente y otros licores, «Siempre estaban llenas las prismáticas botellas que tras una especie de jaula de alambres, en un rincón, al lado de la cerveza de peor clase, formaban la cantina, cantina de barrio, miserables colecciones de menjurjes nauseabundos, los venenos baratos de la plebe». Arias, «El cajero», p. 62; de Campo, «La rumba», pp. 715-717.

3-402| Pulido, ¡*A su salud!*, pp. 43-44, 77.

dicho arriba, pasa la botella de mano en mano, o un criado llena la copa a cada convidado.

No es conveniente presentar agua a las personas que no la pidan.<sup>3-397</sup>

En las instrucciones anteriores del diccionario de cocina se manifestaron datos importantes para la comprensión de las sociabilidades éticas de la época: el vino fungió como una bebida burguesa necesaria para sociabilizar durante los banquetes; la transición en el servicio, de los criados al servicio personal, haciéndonos pensar en procesos de convivencia inclinados a la intimidad, ya que el mismo impresor en la entrada «DEL SERVICIO DE LA MESA» sugiere emplear «sirvientas», muebles de entropaños que sustituyen a los criados indiscretos a la hora del convite,<sup>3-398</sup> aspecto que será analizado con más detalle en el Subtema 4.1.

El mayor número de usos culinarios del vino con respecto al pulque, fortalece la hipótesis del uso burgués diario, o más humilde y festivo de los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle, además del evidente afrancesamiento gastronómico.

La siguiente bebida alcohólica fermentada presente en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle fue la cerveza, la cual también formó parte del acervo de «Bebidas prohibidas» de 1785, aunque era distinta a la compuesta con cebada y lúpulo:

Cerveza— Se compone de agua de cebada, limón, tamarindo y azúcar. También se hace con cáscaras de piña, clavo, pimienta, cominos, culantro y azúcar, y fermentada con la correspondiente agua en un barril que haya tenido aguardiente, se bebe y embriaga.<sup>3-399</sup>

A través del costumbrismo, Antonio García Cubas aseguró que era una bebida de las clases acomodadas durante las Pascuas de las décadas de 1840 y 1850.<sup>3-400</sup> Tanto en *Los mexicanos pintados por sí mismos* (1854) como en *La rumba* (1890), la cerveza figuró como una bebida de calidad muy variable, y disponible en tiendas que vendían y servían licores.<sup>3-401</sup>

Diego Pulido informa que estas tiendas de abarrotes, muchas de dueños españoles, donde se preparaban licores y hasta destilaban bebidas alcohólicas en alambiques, servían de cantinas populares, y sólo se permitía la venta de botellas cerradas de vinos, licores y cervezas, aunque también las había con licencia para despachar en el mostrador,<sup>3-402</sup> como la tienda de *La rumba*.

La cerveza como bebida o ingrediente no estuvo presente en el acervo de *La cocinera* (1844), y será una transición importante que *El Tesoro* (1866) emplee la bebida fermentada como ingrediente en la masa de capeado para freír y la sopa de cerveza:

FRITO. (Modo de preparar un buen). Se da este nombre al aderezo de toda especie de viandas, peces, legumbres y frutas, hecho en una sartén por medio del aceite o de la manteca: frecuentemente se usa de él tanto para variar los alimentos como para aprovechar una infinidad de piezas que se habrían de desechar, y para confeccionar otras en menos tiempo: en fin, aunque sea cosa muy fácil y al alcance casi de todos los que entienden de cocina, no hay cosa más rara que un frito bien hecho.

3-403 | TESC 1093 F 034 p. 204.

3-404 | TESC 2404 S 242 p. 451.

Se compone de diferentes sustancias, y por lo común se emplea la manteca de vaca para las cosas más delicadas y la manteca de puerco para las otras. Estas grasas desleídas a fuego lento y continuo después de clarificadas se conservan en una vasija para este efecto. Con ellas se hacen los buñuelos y todas las preparaciones en que debe entrar el azúcar para hacerlas agradables.

Pero es cosa averiguada que solo con el buen aceite de olivas se hacen los fritos muy finos y delicados. Salen así más tostados y tienen una vista más agradable. Debe disponerse todo de antemano para hacerlo con un grado de calor suficiente por medio de un fuego activo o moderado, según se necesite; pero no basta aun esto. Como solamente el pescado se puede rebozar perfectamente en harina, después de haberlo desecado para freírlo, sea la que quiera la manteca puesta al fuego, es necesario tener cuidado de preparar la pasta que servirá de rebozo a todo lo que se echa. Esta se hace con buena harina, yemas de huevo, un poco de manteca o aguardiente, y corta cantidad de aceite. Debe ser ligera y de una consistencia regular, porque si está demasiado espesa y no se hace con cerveza o aguardiente, y a lo menos con dos o tres horas de anticipación, no saldrá nada bueno aunque el frito se haya calentado convenientemente.

Se puede freír toda especie de carnes, las aves caseras, los peces de mar y de agua dulce, las frutas, legumbres, pies, orejas y sesos de buey, los de carnero y huevos, y es tanto más estimable el frito, cuanto que por él se consigue, como lo hemos dicho antes, el presente bajo una nueva forma todo lo que no podría servir para dos o tres veces.<sup>3-403</sup>

*Sopa de cerveza.* Se fríe con manteca fresca media libra de pan desmenuzado, y cuando ha tomado color, se le añade un cuartillo de cerveza fuerte, otro de vino tinto superior, corteza de limón picada, canela, clavo y azúcar: hágase que de un pequeño hervor y en seguida viértase por encima de coscorrones fritos en manteca.<sup>3-404</sup>

Además de emplear cerveza en las dos preparaciones anteriores, el uso de la levadura de cerveza para panificación es aún más prominente. Lo más destacable de la bebida de cebada fue una densa explicación de cómo elaborarla de forma artesanal (ver el Esquema 3-33), la preferencia del uso de lúpulo sobre el ajeno, e información adicional sobre los diversos tipos de cervezas en Europa:

CERVEZA. Bebida espirituosa que se puede hacer con todas las semillas farináceas, pero para la cual se prefiere comúnmente la cebada y sus



3-405| TESC 0640 C 177 p. 119.

3-406| Del Valle, *El viajero en México* 1864, pp. 221-222.

especies. Es, hablando con propiedad, un vino de granos. Todo cuerpo que contiene mucílago azucarado, cuando lo extienden en cierta cantidad de agua y se desenvuelve el principio sacarino, fermenta y de un color vinoso, de que se saca aguardiente por medio de la destilación.

Las harinas de todos los granos, un poco humedecidas para que al entallecer se desenvuelva su principio sacarino, extendidas en una cantidad proporcionada de agua y puestas a un grado de calor propio para la fermentación espirituosa, experimentan naturalmente esta fermentación y se convierten en un verdadero vino.

[...] Algunos cerveceros añaden mientras cuece la cerveza, un poco de jarabe, y otros por economía, en lugar de lúpulo, que cuesta caro, emplean ajeno mayor o menor: los amargos contribuyen mucho a que la cerveza se conserve por mucho más tiempo; pero la cerveza que tiene ajenos es muy ardiente.

La cerveza blanca debe ser espumosa, clara, de buen color de ámbar y de un gusto picante y agradable, y no muy añeja ni muy nueva. La colorada debe ser fuerte, picante y su color ha de ser claro y brillante.

Hay mil recetas para hacer la cerveza á estilo de los diversos países en que se gasta: la cerveza de Holanda, el kivas de Rusia, el mum de Brunswic, el Porter de Inglaterra. Hemos dado los principios; cada uno puede aplicarlos o alterarlos a su gusto.<sup>3-405</sup>

Otro dato adicional para considerar es que *El viajero en México* de Juan Nepomuceno del Valle enlistó ocho fábricas de cerveza en 1864.<sup>3-406</sup> Por ende, *El tesoro de la cocina* atendió la necesidad de los artesanos urbanos para aprender a elaborar la bebida europea de granos y lúpulo en la década de 1860.

ESQUEMA 3-33 ELABORACIÓN DE LA CERVEZA		
1).- Remojar los granos en agua fría	2).- Extender en una superficie, secar y germinar	3).- Tostar en un horno grande
4).- Moler los granos en grueso	5).- Adición de agua caliente	6).- Colar, recalentar el agua y adicionarla a los granos
7).- Verter en recipientes y adicionar lúpulo	8).- Fermentar	9).- Traslado a tolones

Elaboración propia con base en la entrada TESC 0640 C 177 p. 119 de *El tesoro de la cocina* (1866).

Otras dos bebidas que fueron reconciliadas en los recetarios de sus prohibiciones del XVIII fueron la chicha y la nobleza, esta última por ser confeccionada con chinguirito.<sup>3-407</sup> Según el *Diccionario universal de historia y de geografía*, las composiciones de ellas fueron las siguientes:

Chicha— Se compone de agua de cebada y piña, y masa de maíz prieto. Se deja acedar por espacio de cuatro días, y después se le agrega dulce, clavo y canela, con que fermenta otros cuatro días y se gasta.

Chinguirito— En cueros de res se echa agua y miel prieta: ponen aquellos en un cuarto abrigado, e introduce fuego en braseros, con que fermenta pronto y toma punto, el que conocido, se pasa al alambique tal conjunto, de donde resulta que da la primera sacada queda a prueba de Holanda, y así en las demás resacadas sale a prueba más alta, hasta verificar el refino.<sup>3-408</sup>

En los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle, la receta de chicha semejante a la prohibida en el XVIII, fue la «Chicha con cebada y maíz» en *El tesoro* (1866):

CHICHA (bebida fresca). A doce cuartillos de agua, libra y media de azúcar, catorce limones partidos por la mitad y exprimidos; con el bagazo se forma una muñequilla en lienzo y se le echa nuez moscada, canela, clavo y una poca de pimienta; todo machacado se envuelve y echa en la olla, tapándola con una servilleta: se pone al sol y al sereno por ocho días, o más, á que fermente bien, y al tiempo mismo de destaparla se endulza con azúcar y canela en polvo.<sup>3-409</sup>

*Chicha con cebada y maíz.* Se muelen en crudo dos piñas grandes con sus cáscaras, una onza de cebada, otra de maíz prieto cacahuazintle, y se echa todo con nuez moscada, un poco de canela y otro de clavo en un cántaro lleno de agua, que tapado ligeramente con hojas secas de maíz, se deja al sol y al sereno por nueve días, teniéndose cuidado de menearlo diariamente. Al cabo de este tiempo, se cuele, se compone con clavo, pimienta, nuez moscada y canela, todo molido, y se endulza según el gusto de cada uno.<sup>3-410</sup>

NOBLEZA. (bebida fresca.) Se pone a hervir en una olla vidriada con cuatro cuartillos de agua, una onza de canela, medio de clavo, cuartilla de pimienta, una nuez moscada y un real de carmín de lámina, todo que esté bien remolido, y tapado con un cotense para que no evapore; luego que haya dado tres o cuatro hervores se le echan ocho cuartillos de agua, tres libras de azúcar, cuartillo de chiringuito refino, o más, y medio cuartillo de zumo de limón: se rebota muy bien y se deja reposar tapado, á que condimente para que se sirva.<sup>3-411</sup>

El apelativo de «bebida fresca» que recibieron la chicha y la nobleza en *El tesoro* (1866), corresponden al hecho que son las últimas recetas de *La cocinera de todo el mundo* (1844), antes de comenzar

3-407| Este estigma sobre el chinguirito perduró en el costumbrismo del XIX: el líder de los bandidos de Río Frío comió, luego de un robo, unos pambacitos con chipotle y bebió chinguirito. Payno, *Los bandidos de Río Frío*, p. 473.

3-408| Orozco, *Apéndice al diccionario universal*, v. 8, p. 359.

3-409| TESC 0884 CH 008 p. 168, y LCTM V2 207 AP 137 p. 88.

3-410| TESC 0885 CH 009 p. 168.

3-411| TESC 1705 N 020 p. 326 y LCTM V2 208 AP 138 p. 89.

3-412| TESC 1712 O 002 p. 328 y LCTM V2 209 AP 139 p. 89.

3-413| Cuéllar, «Las jamonas», pp. 247-248.

3-414| Payno, *El fistol del diablo*, pp. 389-390.

3-415| Cuéllar, *Historia de Chucho el ninfo*, p. 249; y Payno, *El fistol del diablo*, pp. 137.

3-416| Altamirano, «Clemencia», pp. 3-4.

la narrativa del «Manual de licores». La última «bebida fresca» fue el «operpope» de aguardiente catalán, antecedente directo del moderno rompope:

OPERPOPE (bebida fresca.) A un cuartillo de aguardiente catalán, se baten ocho yemas de huevo y van echando poco a poco para que no se cuezan, y siguen batiéndose el aguardiente; después se le echa el dulce al gusto, un real de canela en polvo, un poco de agua de azahar, medio de almendras molidas, y se le da reposo. A proporción de los tantos, se puede hacer la cantidad que se quiera, aumentándolos.<sup>3-412</sup>

Otro ramo de las bebidas alcohólicas fueron aquellos preparados como el «fósforo» con café, azúcar y aguardiente, o el ponche inglés, con té y aguardiente. De la bebida confeccionada de café, no documentada en lo absoluto en los libros de cocina, fue retratada por los costumbristas como un brebaje mísero de gente presuntuosa, quienes asistían a los cafés por la convivencia alcohólica:

en un vaso de vidrio confeccionado en la calle de los Siete Príncipes o en Texcoco; el vaso descansa en un plato blanco, cuyo esmalte deteriorado permite al tomador de café reconocer la materia prima del trasto; vienen cuatro terrones de azúcar en una charola, cuyos colores huyeron para siempre: allí está la indispensable cucharita de latón, que salió de un golpe de las manos del latonero, y por economía de copa, y para simplificar el procedimiento, viene el aguardiente catalán en el propio vaso, donde el criado vierte el café: todo este conjunto de groserías se llama fósforo.<sup>3-413</sup>

Por otra parte, el ponche de té sí fue una bebida elogiada en el costumbrismo, y además incluida en el acervo gastronómico de *El tesoro* (1866). Al ser el té endulzado la bebida de inglesa de ricos y pobres desde mediados del XVIII —como lo he mencionado en el Subtema 3.1 con la expansión del azúcar—, los mexicanos del XIX llegaron a reconocer el ponche como una especialidad británica. Tal fue el caso de Tía Águeda en la novela *El fistol del diablo* de Manuel Payno, una anciana, quien en sus años de trabajo doméstico servía a «un inglés», a quien le preparaba té y ponche para beber.<sup>3-414</sup>

Este brebaje también fue plasmado por los costumbristas en el cafés y sociedades de 1840.<sup>3-415</sup> La representación que Ignacio Manuel Altamirano hizo del ponche en *Clemencia* (1869), novela situada durante los ataques de las tropas francesas en 1863, fue la de una bebida de personas de estudios y buen gusto:

El doctor pidió a su criado una ponchera y lo necesario para prepararnos un ponche que, en noche semejante, necesitábamos grandemente, y mientras que él se ocupaba en hacer la mezcla del *kirchwasser* con el té y el jarabe, y en remover los pedazos de limón entre las llamas azuladas.<sup>3-416</sup>

Juan Nepomuceno del Valle también advirtió de la expansión de la bebida en el país en la entrada de «Ponche inglés». Las siguientes recetas en *El tesoro* de 1866 compartieron el nombre de ponche, y aunque no todas emplearon té, sí requerían de ron/rom:

3-417| TESC 2032 P 304 p. 388.

3-418| TESC 2033 P 305 p. 388.

3-419| TESC 2034 P 306 p. 389.

3-420| TESC 2035 P 307 p. 389.

3-421| TESC 2036 P 308 p. 389.

PONCHE inglés. Esta bebida inglesa se ha propagado ya demasiado entre nosotros. Se la reputa capaz de restaurar las fuerzas del individuo, y se mira como un excelente digestivo, pero su abuso es peligroso, se hace de diversos modos, que varían según las sustancias que entran en su composición.

El ponche simple se hace frío o caliente con una parte de ron y cinco partes de limonada, hecha de agua, zumo de limón y azúcar; se pone en ella una corteza de pan tostado, un poco de raspaduras de nuez moscada en corta dosis, y un pedazo de cáscara de limón. Se le puede dar más o menos fuerza aumentando o disminuyendo la dosis de ron, según el gusto de las personas.<sup>3-417</sup>

*Ponche de damas.* Para hacer un ponche delicado, que llaman de damas en Inglaterra, se hace la limonada, se le echa muy corta dosis de ron, y se suple lo demás con cualquier rosolí de los más suaves; se cuele todo por un pedazo de muselina muy limpio, y se añaden unas gotas de esencia de canela o flor de naranja.<sup>3-418</sup>

*Ponche de huevos.* Se baten con un molinillo yemas de huevos, azúcar y unas raspaduras de nuez moscada, y se va echando mientras se baten, pero poco a poco, la cantidad de ron que se quiere, según el gusto de cada uno: se puede hacer frío o caliente.<sup>3-419</sup>

*Ponche.* Sobre la corteza de un limón y una pulgarada de té se derrama un cuartillo de agua hirviendo, y después de verificada la infusión se cuele: disuélvase después en ella doce onzas de azúcar, añadiendo un cuartillo de aguardiente o ron, o la mitad de cada cosa, y échese en los vasos. En lugar de la corteza de limón, se puede poner doce o quince gotas de su esencia o de naranja, combinadas con azúcar en polvo. Para esta bebida es inútil emplear el ácido del limón, porque sobre no hacerla más agradable, solo sirve para tener que aumentar la cantidad del azúcar.— Este ponche así preparado se conserva perfectamente guardado en botellas, y puede hacerse para todo un invierno, calentándolo, pero sin que hierva, cuando se haya de tomar. Si se prepara en grande cantidad, se pesarán dos dracmas de esencia para cada tres cuartillos de aguardiente.— También se hace otro ponche con vino, empleando partes iguales de éste, de agua y aguardiente.<sup>3-420</sup>

*Ponche a la romana.* Se mezclan libra y media de almíbar a la pequeña lisa, corteza de dos limones, el zumo de ocho, y medio cuartillo de agua, y después de colada, se vierte en la sorbetera para que se hiele. Bátanse tres claras de huevo hasta que levanten espuma como nieve, las que se incorporan al tiempo de servirlo, juntamente con las tres cuartas partes de un vaso de ron.<sup>3-421</sup>

3-422| Cuéllar, *Historia de Chucho el Ninfo*, p. 190.

3-423| Mintz, *Dulzura y poder*, pp. 232.

3-424| García, *El libro de mis recuerdos*, pp. 440-441.

3-425| Cuéllar, *Historia de Chucho el ninfo*, pp. 95-95, 105.

3-426| Prieto, *Memorias de mis tiempos*, pp. 107-109, 259-260.

3-427| García, *El libro de mis recuerdos*, pp. 242-243.

El aumento del uso de ron en los libros de cocina del XIX fue el reflejo de la expansión culinaria inglesa por el mundo, y es que José Tomás de Cuéllar, en *Historia de Chucho el Ninfo*, presentó en la posada de Nochebuena una dotación de ron de Jamaica, exquisito, y de elevado grado alcohólico para embriagar a Pérez antes del baile.<sup>3-422</sup> Jamaica fue conquistada en el XVII, y hasta el siglo XX fue la isla productora de ron y azúcar de los ingleses,<sup>3-423</sup> haciendo que el ron compitiera directamente con los aguardientes españoles y vinos franceses en el decimonono mexicano.

El último tipo de bebidas alcohólicas presentes en ambos recetarios de Juan Nepomuceno del Valle fueron los licores, en donde identificaremos un cambio entre el abanico de recetas de *La cocinera* (1844), y la enseñanza de la técnica en *El tesoro* (1866). Antonio García Cubas señaló que los licores se bebían en elegantes cafés, pastelerías y sociedades, mientras que las vinaterías fueron espacios marginales pero populares, al igual que las pulquerías:

los decentes tomaban sus copitas en las pastelerías francesas como la de Plaisant, en la calle de Plateros y en las llamadas sociedades como la del Progreso, Gran Sociedad y Bella Unión, pues las vinaterías eran las cantinas de los borrachitos de frazada, quienes se conformaban con gastar sus cuartillas de chinguirito refino, de mistela, de arriba y abajo o alcohol rebajado, de brinquitos o mezcla de cuatro licores, re con li, re con ca o re con na o sean refino con lima, refino con canela o refino con naranja.<sup>3-424</sup>

Las instrucciones de servicio en el «Apéndice» de *El tesoro de la cocina* (1866) y la cena del baile casero en *Historia de chucho el ninfo*, confirmaron que los licores y postres fueron los últimos aditamentos de un convite. En el baile de la novela de Cuéllar circularon charolas con copitas de anisete, licor de canela, rosas, garuz, y perfecto amor;<sup>3-425</sup> Guillermo Prieto también complementó la lista de bebidas alcohólicas en bailes caseros con las copitas de rompopo, rosoli, aguardiente catalán y sangría.<sup>3-426</sup> En los «refrescos» para los bautizos, Antonio García Cubas también rememoró que se les daban licores finos a las damas, vinos buenos a los hombres, y helados y golosinas a los niños.<sup>3-427</sup>

¿Cómo cambiaron las perspectivas de los licores entre recetarios? La cantidad numérica de recetas de licores y ratafías (BEB7, Ver Esquema 3-32) es engañosa, ya que contamos con 53 entradas en *La cocinera de todo el mundo* (1844), y en *El tesoro de la cocina* (1866) con 44; aunque las del diccionario de cocina fueron más instructivas, ordenadas y de índole pedagógico.

Nombrado «Manual de licores», esta sección de *La cocinera* (1844) diferencia este libro de Juan Nepomuceno de los de estructura

semejante —*Novísimo arte de cocina* de 1831 y 1853, y la *Nueva cocinera mexicana* de 1841—. Hallamos 52 recetas de licores (Ver Tabla 3-32) y una instrucción sobre su filtrado:

#### Modo de filtrar los licores.

La buena filtración, da hermosura y claridad a los licores.

La filtración hecha por papel de estraza es muy clara, pero es de mucha duración.

Se puede filtrar también por medio de unas mangas de bayeta blanca y espesa, que no deben tener otra abertura que la que se tira el licor.

Igualmente, se filtran por medio de una manga de castor, sin mezcla de lana, que se manda hacer a un sombrero.

Si se quieren elaborar cantidades mayores que las que se explicarán más adelante, es necesario tener presentes las proporciones de los ingredientes que entran en su elaboración, à fin de que salgan como corresponde.

Los licores se hacen por destilación, se verificará en baño maría por ser el más a propósito, porque hacerlos a fuego abierto, es más expuesto por la desigualdad del calor.

Los licores que se hacen por infusión, es una preparación por la cual se saca la fragancia, cualidades y color de las flores o frutas, exprimiendo su zumo y mezclándolo con el aguardiente.

La infusión tiene todas las ventajas, porque ella extrae de una manera uniforme y sin alteración las sustancias aromáticas.<sup>3-428</sup>

Las recetas de licores de *La cocinera* (1844) fueron las más abundantes de entre todas las bebidas,<sup>3-429</sup> y conformaron un conocimiento valioso de la obra de Juan Nepomuceno del Valle. En la Tabla 3-32 se condensaron los contenidos del «Manual de licores», señalando que de ellos, tenemos un proceso de filtrado y el resto fueron recetas prácticas.

En *El tesoro* (1866) identificamos algunas fórmulas de licores, ratañas, *kirchwasser*; pero fueron más notorias las instrucciones generales de fabricación de licores,<sup>3-430</sup> las cuales, tuvieron un claro un objetivo pedagógico y técnico. En la Tabla 3-33 se condensan los puntos principales de las reglas de fabricación de licores, y la lista de éstos en el diccionario de cocina.

Lo anterior hablará de procesos en la evolución del pensamiento de Juan Nepomuceno del Valle: durante la época en la que editó *La cocinera de todo el mundo* (1844) vislumbraremos un editor preocupado por documentar recetas y mostrarlas, trabajo semejante al de las guías de viajeros; si se generaban datos al documentar la realidad social y culinaria, podían aprovecharse, ser estudiados y replicados.

3-428| LCTM V2 268 ML 055 p. 128.

3-429| Ver Esquemas 3-26 a 3-31.

3-430| LICORES. (Reglas generales para fabricar los) — TESC 1498 L 084 p. 281.

Licores. (Elección de flores y frutas para los) — TESC 1499 L 085 p. 282.

Licores. (Elección de aguardientes para los) — TESC 1500 L 086 p. 283.

Licores, (Rectificación de los aguardientes para los) — TESC 1501 L 087 p. 283.

Licores. (Infusión de las frutas para los) — TESC 1502 L 088 p. 284.

Licores (Infusión de simientes para los) — TESC 1503 L 089 p. 284.

Licores. (Rectificación de los espíritus aromáticos para los) — TESC 1504 L 090 p. 285.

Licores. (Composición de los) — TESC 1505 L 091 p. 285.

Licores. (Sustancias para colorar los) — TESC 1506 L 092 p. 285.

Licores. (Sustancias del azúcar para los) — TESC 1507 L 093 p. 286.

Licores (Clarificación de los) e inconvenientes que resultan de filtrarlos. — TESC 1508 L 094 p. 286.

Durante el período de *El tesoro de la cocina* (1866) identificamos a un Juan Nepomuceno del Valle interesado en documentar, comprender, corregir las malas prácticas de cocineras, cocineros, comensales y anfitriones, y enseñar fundamentos teóricos para la aplicación a nivel doméstico o industrial.

### 2.4.2 Bebidas no alcohólicas

¿Cuáles fueron los cambios ocurridos entre los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle con respecto a las bebidas no alcohólicas? El primero será notable al comparar los recetarios con contenidos similares a *La cocinera* de 1844: en el *Novísimo arte* de 1831 y 1853, y la *Nueva cocinera mexicana* de 1841, donde identificamos una correspondencia de tres bebidas no alcohólicas compartidas

Tabla 3-32 LICORES EN LA COCINERA DE TODO EL MUNDO		
Licor de agenjo.	Aceite de venus.	De noyó.
Anisete de Burdeos.	Crema de vainilla.	De scubac.
Cuirasseao.	Crema de agenjo.	De granadas.
Vespetro.	Crema de laurel.	De melocoton.
Perfecto amor.	Crema de cacao.	De grosellas.
Café.	Crema de jazmin.	De frambuesa.
Té.	Aguardiente de andaya.	De rosas.
Yerba-buena.	Marrasquino.	De persicot.
Canela.	Agua de barbadas.	De violeta.
Rosas.	Agua de Chamberi.	De frambuesas.
Aceite de anis.	Agua de cazador.	De horchata.
Persicot.	Agua de badiana.	De capilera.
Licor suave.	Ratafia de claveles.	De limon.
Crema de mirto.	De casis.	De vinagre.
Crema de limon.	De nuecees verdes.	Agua de colonia.
Crema de flor de naranja.	De membrillos.	Agua de torongil.
Crema de enebro.	De anis.	Leche virginal.
OTROS PROCESOS	Modo de filtrar los licores.	
Elaboración propia con base en los contenidos del «Manual de licores» de <i>La cocinera de todo el mundo</i> (1844).		

**Tabla 3-33 LICORES EN EL TESORO DE LA COCINA**

PROCESOS GENERALES	
LICORES. (Reglas generales para fabricar los)	Procesos de destilación y macerado
Licores. (Elección de flores y frutas para los)	Ingredientes de buena calidad, íntegros y de buen aroma
Licores. (Elección de aguardientes para los)	Elección de los mejores aguardientes rectificadas
Licores, (Rectificación de los aguardientes para los)	Cuidados en el destilado
Licores. (Infusión de las frutas para los)	Poner en baño maría el aguardiente con los aromáticos
Licores (Infusión de semillas para los)	Extracto de semillas aromáticas como anís o nebrina
Licores. (Rectificación de los espíritus aromáticos para los)	Agregar agua, reposar y destilar de nuevo
Licores. (Composición de los)	Cómo preparar licores por maceración con agua, aromáticos y espíritu de vino.
Licores. (Sustancias para colocar los)	Colorantes naturales para licores
Licores. (Sustancias del azúcar para los)	Adición de almíbar clarificado
Licores (Clarificación de los) e inconvenientes que resultan de filtrarlos.	Clarificación con claras de huevo, o a través de manga de paño
LISTA DE LICORES	
AGUARDIENTE de andaya	Ratafia de flor de naranjo
ANICETE	Ratafia de flores de acacia
Anicete de burdeos	Ratafia de membrillo
CORTEZA verde de nuez	Ratafia de las cuatro frutas
Crema de angélica	Ratafia de claveles
CURAZAO	Ratafia de nueces verdes
KIRCHWASER	Ratafia de anís
Licor de agenjo	Ratafia de scubac
Licor suave	Ratafia de granadas
MARRASQUINO de rosa	Ratafia de melocoton
NEBRINA	Ratafia de grosellas
NOYÓ	Ratafia de rosas
RATAFIAS	Ratafia de persicot
Ratafia de uva moscatel	ROSOLÍ
Ratafia de frambuesas	UVA-ESPINA
Elaboración propia con base en <i>El tesoro de la cocina</i> (1866).	



- 3-431| Ver Anexo 1 para más detalles.
65. Punche que se toma caliente — LCTM V1 547 T6 065 p. 218.
1. Cañutos nevados de leche — LCTM V2 061 T8 001 p. 28.
5. Otros cañutos nevados — LCTM V2 065 T8 005 p. 30.
- 3-432| 6. Miel rosada para refrescar — LCTM V2 066 T8 006 p. 31.
8. Tintura o jarabe de clavel — LCTM V2 068 T8 008 p. 32.
9. Jarabe de horchata — LCTM V2 069 T8 009 p. 32.
10. Otro de limón — LCTM V2 070 T8 010 p. 32.
- Chocolate de á tres cortado en 18 y 19 — LCTM V2 210 AP 140 p. 90.
- Chocolate de á cuatro — LCTM V2 211 AP 141 p. 90.
- Chocolate de á cinco — LCTM V2 212 AP 142 p. 90.
- Chocolate de á seis — LCTM V2 213 AP 143 p. 90.
- Polvos para hacer limonada artificial — LCTM V2 264 ML 051 p. 126.
- 3-433| TESC 2074 P 346 p. 395.
- 3-434| TESC 2075 P 347 p. 396, y LCTM V1 547 T6 065 p. 218.
- 3-435| TESC 0284 A 284 p. 51.

en los cuatro libros de cocina.<sup>3-431</sup> De las nueve bases de bebidas de *La cocinera de todo el mundo* (1844), la única exclusiva fue «Polvos para hacer limonada artificial»; y la «Miel rosada» no formó parte de la *Nueva cocinera mexicana* (1841). El resto de ellas, como las tablillas para chocolate, estuvieron presentes en los cuatro libros de cocina.<sup>3-432</sup>

Como se dijo con anterioridad, la atención que recibieron las bebidas no alcohólicas fue limitada si se compara con los platillos salados, los postres y pasteles, excepto por cuatro casos: el chocolate, el café, helados y aguas frescas. Entre las bebidas calientes y no alcohólicas (BEB2, ver Esquema 3-27), aquellas formuladas con un cereal, como harina de trigo o nixtamal de maíz, fueron las menos presentes en ambos recetarios, siendo exclusiva de *El tesoro de la cocina* (1866) el «Punche de muertos». Esta receta destacó por ser un estilo de atole que involucró en su nombre al más allá, y en su composición el maíz azul:

PUNCHE de muertos. Se prepara el maíz azul cacahuacintle del mismo modo que para el nixtamal para atole, moliéndose y colándose lo mismo, con la diferencia de que la masa después de molida no se deslíe en agua sino en leche. Se pone a hervir con azúcar al gusto, hasta que tenga tanta consistencia que frío pueda cortarse con un cuchillo. Se le mezcla agua de azahar y se mueve continuamente para que no se pegue al cazo. Se vacía en los trastos o moldes cuya figura se quiera que tome.<sup>3-433</sup>

*Punche que se toma caliente.* Ponerse al fuego una olla con bastante manteca, un poco de anís, sal y una poca de leche medio cocida, casi fría; se desbarata una poca de harina, a modo de polcadas, y se echa en la olla dicha: después de estar bien cocido se le echa una poca de agua de azahar, y se sirve.<sup>3-434</sup>

Las siguientes dos recetas de bebidas calientes fueron inscritas solo en *El tesoro* (1866), y fueron una fórmula de «leche» de avellanas caliente y dulce, y una de vino, especias y azúcar llevados a punto de ebullición, donde no habría más alcohol en ella:

AVELLANAS. Para ocho escudillas o tazas, se toma una libra de avellanas tostadas: si no lo estuvieren, se limpian bien porque siempre tienen alguna cáscara, se ponen en una cazuela rociadas con unas gotas de agua, se las echa unos polvos de sal, se las escurre dándolas vueltas, se echan en la sartén, y estando tostadas se envuelven en un paño de pan tostado y remojado, se machaca todo, se deslíe en agua, se echa en una olla con el azúcar correspondiente, y se pone a cocer hasta que levante el hervor: encima de la olla se coloca una cazuelita con agua, porque tiene el ascenso o subida como la leche.<sup>3-435</sup>

DREIFUTZ (bebida caliente). Se toma una botella de vino del Rhin, media onza de canela, dos dracmas de vainilla y media libra de azúcar; póngase

todo a un fuego bien encendido. Deslíanse aparte ocho yemas de huevo con un poco de vino frío, y luego que el del cazo comience a hervir, se echarán dejando dentro que cuezan algunos minutos, pero sin cesar de darles vueltas. Esta bebida se sirve muy caliente en jícaras.<sup>3-436</sup>

3-436| TESC 0934 D 005 p. 177.

3-437| «Café» — LCTM V2 219 ML 006 p. 114.

3-438| TESC 0571 C 108 p. 103.

3-439| TESC 0782 C 319 p. 151.

3-440| TESC 0818 C 355 p. 157.

De las anteriores corroboraremos la importancia del azúcar, —excepto en el «Punche que se toma caliente»—, reflejo de los procesos de intensificación y extensificación del dulce en el México del XIX, también ligado a los bebibles. La siguiente bebida caliente de gran importancia fue el café, y hubo diferencias importantes entre su uso como ingredientes, sustitutos, procesos, y bebida *per se* (ver Tabla 3-36).

*La cocinera de todo el mundo* (1844) sólo hizo empleo de los granos como ingrediente en la elaboración del licor de café, en su sección «Manual de licores»: «Aguardiente, cuatro azumbres y media, agua clara, dos azumbres, azúcar, cinco libras, café de moca tostado y molido una libra».<sup>3-437</sup>

Por otra parte, en *El tesoro de la cocina* (1866) fueron más notorios los usos del grano en dulces y postres, casi siempre habiendo variaciones con chocolate, y denotando la importancia culinaria del grano por su sabor y perfume:

*Caramelos de café.* Hágase una infusión espesa con cuatro onzas de café durante veinticuatro horas, se le da luego un hervor, se pasa por un paño tupido, y se incorpora poco a poco en el almíbar (que se habrá preparado con tres libras de azúcar) cuando tenga el punto cascado y lo demás de hace como en los anteriores.<sup>3-438</sup>

*Conservas secas de café y chocolate.* Se pone una libra de azúcar en un perol con un cuartillo de agua, se hace hervir y espumar, continuando la cocción hasta que metiendo la espumadera y soplando por sus agujeros salgan unos hilos cortos de azúcar; entonces se aparta del fuego y se deja enfriar un poco, se mezcla una onza de café tostado y molido, y cuando esté bien incorporado, se echa la conserva en un molde.

La conserva de chocolate se hace del mismo modo, con la sola diferencia de que basta media onza de chocolate raspado muy fino para el almíbar hecho con una libra de azúcar.<sup>3-439</sup>

*Crema con café.* Después de haber hervido un cuartillo de leche, se añade una fuerte infusión de café, cinco onzas de azúcar, cinco yemas de huevo y otro entero: se bate bien todo, y se procede en seguida como queda dicho.<sup>3-440</sup>

*Pastillas de café.* Después de haber preparado tres libras de azúcar superfino del modo que va indicando, se darán unos cuantos hervores a tres onzas de buen café en polvo, en un cuartillo de agua. Se colará el cocimiento por una manga, en la que se pondrá un pedacito de cola de pescado para hacer caer la casca. Cuando el licor esté claro y frío, se mezcla con el azúcar para

**Tabla 3-34 CATEGORÍAS NOMINALES — LÍQUIDOS [1/2]**

Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
AGUA			Agua de ceniza asentada	0	1
Agua	322	1396	Agua de cal	3	3
Agua natural	0	2	Agua de cal asentada	1	1
Agua dulce	0	1	Agua de goma	0	1
Agua pura	0	1	Agua de lejía o ceniza	2	1
Agua clara	7	9	Agua de anís	4	5
Agua común	15	10	Agua de sal	13	19
Agua corriente	0	2	<b>LECHE</b>		
Agua limpia	0	1	Leche	233	487
Agua fresca	0	2	Leche de vaca	1	2
Agua de río	0	2	Leche de cabra	0	2
Agua de río sin filtrar, pero clara	0	1	Leche de oveja	0	1
Agua limpia y pura	0	1	Leche desnatada	0	2
Agua destilada	0	1	Buena leche	0	3
Agua fría del pozo	0	2	Leche fresca	0	3
Agua de la fuente	0	3	Leche cuajada	1	6
Agua sola	0	1	Natas de leche	13	9
Agua hervida	0	1	Leche de almendras	1	9
Agua simple	0	1	Leche de avellanas	0	2
Agua del puchero	0	3	<b>CALDO</b>		
Agua de legumbres	0	2	Caldo	163	758
Agua endulzada	0	1	Caldo de jitomate	2	2
Agua de azúcar / azucarada	2	6	Caldo de adobo	0	1
Agua de tequesquite	9	10	Caldo de especias	2	2
Agua de tequesquite y anís	1	2	Caldo de aves	3	3
Agua de tequesquite asentada	7	10	Caldo de garbanzos	0	4

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

formar las pastillas. Se ha de observar no poner a la vez en el cazo sino lo que puede conservarse caliente mientras se corre, porque si se enfriase perjudicaría la operación.<sup>3-441</sup>

3-441| TESC 1807 P 079 p. 351.

*Queso batido a la crema.* A la nata batida (véase nata batida llamada queso a la Chantilly) se le añade una mitad de queso y se procede después como queda dicho. Es mucho más fácil prepararla de esta manera y tiene más consistencia: también se perfuma con la esencia que más acomode, sea rosa, café, vainilla, etc. y se la da el color conveniente.<sup>3-442</sup>

3-442| TESC 2090 Q 015 p. 401.

3-443| TESC 0479 C 016 p. 87.

La diversificación de los usos culinarios del café en *El tesoro de la cocina* (1866) reflejó dinámicas de mayor aprecio y disponibilidad del grano, también ligadas a la expansión de los cafés como espacios modernos de sociabilidad y consumo de la bebida.

Además en la presencia de sustitutos de café, identificaremos las alternativas a la carestía del grano, como opciones más económicas o saludables al brebaje. En la siguiente entrada de *El tesoro* (1866), sustentada en la combinación de arroz, centeno, cebada y almendras tostadas y molidas, del químico y médico «Sr. F.», la editorial de Juan Nepomuceno del Valle dispuso de un sustituto, probado por la ciencia y la experiencia de científicos de México de la época de Maximiliano de Habsburgo:

CAFÉ saludable y económico. El Sr. F. dedicado por muchos años a la química y a la medicina, inventó una bebida agradable que pudiera suplir al café sin los inconvenientes de éste.

Para conseguir esta bebida se toman partes iguales de arroz, de centeno, de cebada y almendras; todo se pone a tostar, se muele como el café, de este polvo se toma una cucharada para cada taza de agua hirviendo, se le dan uno o dos hervores, se deja reposar, él por sí se aclara muy pronto, y para tomarlo se añade la cantidad de azúcar que acomode, según el gusto de cada uno.<sup>3-443</sup>

La anterior no reveló una carestía de café en el México de 1860, implicando más una sustitución por salud y economía. La siguiente sí habló de un posible desabasto y privación de la bebida, aunque no es claro si el escenario fue en el país o Europa, debido a que México fue productor del grano desde principios del XIX:

*Café.* (Raíces y semillas que pueden suplir el). La carestía del café hace que muchas personas se vean privadas de su uso, lo cual, no carece de inconvenientes: para obviarlos se puede echar mano de las sustancias que en cierto modo pueden sustituirlo. Si estas sustancias no tienen eminentemente todas las propiedades del café, a lo menos tiene algunas y aún pueden hacer una ilusión capaz de contentar al estómago y al paladar.

De estas sustancias son los garbanzos tostados como el café que tienen su sabor bastante parecido.

Las judías secas y tostadas igualmente producen un efecto semejante. La raíz de achicorias seca, cortada en menudos pedazos, tostada y molida, es un gusto parecido al del café y muy común en Alemania. Es también esta raíz un ramo considerable de comercio en Flandes, y en algunas partes se vende mezclada con el café molido.

Se puede sustituir también al café una bebida hecha con buen centeno, bien escogido y limpio, tostado en el grado conveniente: al tiempo de tostarlo se le añade una corta cantidad de miel, para que esta sustancia preste al centeno la cualidad oleosa que no tiene y que el café posee por su naturaleza. Esta composición es tal vez la que más imita al café.

Finalmente, la botella de encima suple perfectamente por el mismo grano. Para este intento se mondan primeramente las bellotas, se tuestan hasta que se pongan pardas, después se cubren ligeramente con un poco de manteca de vaca fresca, con la cual se revuelven mucho mientras le dure el calor para que la manteca se distribuya por todas partes.<sup>3-444</sup>

**Tabla 3-35 CATEGORÍAS NOMINALES — LÍQUIDOS [2/2]**

Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
Caldo de pescado	0	7	Caldo de zanahoria	0	1
Caldo de carne	13	33	<b>ZUMO / JUGO</b>		
Caldo de vigilia	0	11	Zumo de tomate	0	2
Caldo de vino	2	2	Zumo de frambuesa	1	3
Caldo de puchero	4	18	Zumo de granadas	2	3
Caldo de ángeles	3	2	Zumo de grosellas	1	5
Caldo de pollo	9	11	Zumo de guindas	0	3
Caldo de ternera	0	1	Zumo de frutas	0	5
Caldo de gallina	6	9	Zumo de rosa	2	2
Caldo de acelga	0	1	Zumo de betabel	1	3
Caldo de guajolote	2	2	Zumo de melocotón	1	1
Caldo de legumbres	0	2	Jugo de cebolla	0	1
Caldo de carnero	0	1	Jugo de carne	0	5
Caldo de cebolla	0	1	Jugo de fresas	0	2
Caldo de frijoles	0	1	Jugo de pepinos	0	2

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

El café como bebida en *El tesoro* de 1866 tuvo un uso ligado a las sociabilidades modernas del XIX mexicano. Francisco Xavier Guerra (1992) declaró que los procesos de modernidad están vinculados a la difusión de nuevas ideas políticas, sociales y científicas, y la formación de la opinión pública. Para la primera, la libre imprenta mexicana permitió la proliferación y extensión del ideario liberal e ilustrado a públicos letrados, y por medio de la lectura en voz alta en espacios públicos y dentro del hogar.

3-445| Guerra, *Modernidad e independencias*, p. 47.

3-446| Idem, pp. 99-100.

La consolidación de la opinión pública involucró espacios semipúblicos de convivencia, como los cafés, en donde las élites letradas, militares y religiosas convivían con los nuevos ciudadanos, siendo más relevante la riqueza cultural, social y política del lugar, que directamente el estatus o fortuna de los asistentes:

la difusión de las nuevas referencias es inseparable de la de las nuevas formas de sociabilidad: en las tertulias de todo tipo, en los grupos formados alrededor de un periódico, en los cafés, en las sociedades literarias, en diversas sociedades, se forman y se reúnen los miembros de la élite revolucionaria.<sup>3-445</sup>

Xavier Guerra también aseguró que en los espacios semipúblicos populares —y agregaría aquellos de consumo de alimentos y bebidas—, circularon las ideas impresas de aquellos autores y editores modernos, en búsqueda de los mejores modelos de ciudadanía:

cafés, fondas, tabernas y pulperías, lo que va a hacer de ellos una de las articulaciones más importantes entre el mundo de las élites y el del pueblo: por las conversaciones, por la lectura pública de escritos y de periódicos.<sup>3-446</sup>

Los cafés fungieron como espacios de nuevas sociabilidades, y de consumo de alimentos, postres y bebidas, por ende, el rol de Juan Nepomuceno del Valle como un editor de libros de cocina modernos fue destacable: al identificar entradas de cómo tostar los granos y preparar la bebida, además de ofrecer sustitutos de café sin sus «inconvenientes», tal vez para comensales que no pueden beber café regular, o como una entrada que incitó a más y mejores estudios científicos sobre los alimentos, situamos al impresor como un hombre moderno, de pensamiento ilustrado, con un ideario culinario doméstico, empresarial y científico.

¿Cuáles fueron los «inconvenientes» de beber café, documentados por Juan Nepomuceno del Valle?, ¿qué otras proyecciones respecto al café circularon en la sociedad mexicana del decimonono? Para este cometido será necesario contrastar la opinión de *El tesoro* de 1866 y la del *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* de 1845,

**Tabla 3-36 CATEGORÍAS NOMINALES — AROMÁTICOS [1/3]**

Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
AGEDREA	0	6	BAYAS		
JENGIBRE	9	19	Bayas	0	1
AJENJO			Bayas de nebrina	0	1
Ajenjo	3	4	Bayas de enebro	3	4
Cogollos tiernos de ajeno	2	1	Bayas de sauco	1	9
ALBAHACA	0	25	CAFÉ		
ALMIZCLE	1	1	Café	1	47
MEJORANA	5	4	Café verde	0	1
AMAPOLA	1	1	Café de Moca	1	1
ANGÉLICA	6	10	Café tostado	0	4
ANÍS			CÁLAMO	2	0
Anís	18	27	CANELA	395	529
Anís verde	1	4	CAPILERA	1	0
Matalahúga	3	2	PIMIENTA DE CAYENA	0	2
AZAFRÁN			SEMILLA DE CILANTRO	0	3
Azafrán	86	131	CULANTRO	26	33
Azafrán seco	1	0	CULANTRILLO	1	0
Tintura de azafrán	0	1	CLAVO		
ANÍS ESTRELLA	3	1	Clavo	226	268
ALCARAVEA	1	0	Clavo de especia	4	79
BERGAMOTA			Clavo de comer	7	8
Bergamota	0	3	Clavillos	12	38
Esencia de bergamota	1	0	CORIANDRO	6	11
BENJUI	2	1	ENEBRO	5	10
BUGLOSA	0	1	EPAZOTE	1	6
COMINO	48	67	LAVANDA	1	1

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

y el octavo tomo del *Diccionario universal de historia y de geografía* de 1855.

La entrada de «CAFÉ» del *Nuevo cocinero mexicano* de Mariano Galván fue constante en las reediciones del libro entre 1845 y 1899, y este recetario sacralizó la bebida, a manera de elixir del conocimiento, alegría y belleza, abordando de forma breve y al final de la extensa entrada, los «inconvenientes» del abuso en personas sensibles del estómago:

CAFÉ. El café es idolatrado por los verdaderos gastrónomos, porque les suaviza las fatigas de la digestión. Por lo general, el hombre que no digiere está triste, pues al sentimiento de plenitud que experimenta, se junta la idea de que ha enajenado por muchas horas el ejercicio de su estómago; pero el café le vuelve la alegría, rechazando hacia la región gástrica los vapores de las viandas y del vino, cuya dirección ascendiente amenazaba ofuscar su cabeza. El café ensancha su corazón, inspira agudezas a su espíritu y enciende su imaginación. El hombre que tiene talento en ayunas, es un genio después del café. Por su influencia se abre y desarrolla la inteligencia más obtusa; la insensible se vuelve tierna y la belleza fría se anima; todo se transforma, y este es el triunfo del café.<sup>3-447</sup>

*El tesoro* de 1866 fue más crítico con los efectos de la bebida, las malas prácticas de su preparación, y tuvo paralelismos estructurales con la entrada «CAFÉ» del *Diccionario universal de historia y de geografía* de 1855. En el Esquema 3-34 se condensaron los pasos para tostar y preparar café en el recetario de Juan Nepomuceno del Valle. En el Esquema 3-35 se sintetizaron los puntos claves de la entrada sobre el café de la enciclopedia, donde se leerán datos botánicos, históricos de su consumo, las primeras plantaciones del país en Córdoba, Veracruz, las características del fruto para su comercio, las cualidades —positivas y negativas— de alejar el sueño y despertar el intelecto, y los métodos de tostado, preparado y almacenado doméstico, o para establecimientos.<sup>3-448</sup>

*El tesoro* (1866) presentó instrucciones simplificadas del tostado y preparado de la bebida (ver Esquema 3-34), debido a que el *Diccionario universal* (1855) solicitó equipo culinario especializado, incluida una cafetera, cazuela de fondo circular —para una casa—, tambor de hierro con manilla —para un negocio—, molino y botes de lata, prohibiendo utensilios de barro, metal y hasta del metate de piedra volcánica, que se podrían encontrar en una casa de la clase media de las urbes.

Las instrucciones de tostado en el diccionario de cocina de Juan Nepomuceno del Valle se inclinaron por el cilindro de hierro, menos sugerido por el *Diccionario universal*, confiando en la constante vigi-

3-447 | *Nuevo cocinero mejicano*, p. 106.

3-448 | Orozco, *Apéndice al diccionario universal*, v. 8, pp. 423-426.



**Tabla 3-37 CATEGORÍAS NOMINALES — AROMÁTICOS [2/3]**

Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
<b>ESPECIAS</b>			<b>ORÉGANO</b>	62	79
Especias	62	180	Orégano	50	69
Todas especias	38	80	Orégano de Castilla	5	2
Todas especias menos azafrán	8	9	Orégano de China	1	1
Todas especias sin comino	1	1	Orégano verde	4	4
Caldo / caldillo de especias	6	4	Orégano seco	2	3
Especias buenas	0	1	<b>PERIFOLLO</b>	0	30
Especias finas	1	7	<b>PIMIENTA</b>		
Recado de especia	1	1	Pimienta	180	705
Cuatro especias	0	2	Pimienta de Castilla	0	1
Especias sin azafrán	2	1	Pimienta de Cayena	0	2
<b>ESTRAGÓN</b>	0	26	Pimienta de Holanda	0	1
<b>GORDOLOBO</b>	0	1	Pimienta en grano	0	11
<b>HINOJO</b>	3	22	Pimienta en rama	0	3
<b>HISOPILLO</b>	1	1	Pimienta en polvo	4	8
<b>LAUREL</b>	24	169	Pimienta ordinaria	0	1
<b>LÚPULO</b>	0	5	Pimienta fina	2	3
<b>NUEZ MOSCADA</b>			Pimienta fina y gorda	0	1
Nuez de especia	0	24	Pimienta gorda	1	8
Nuez moscada	21	79	Pimienta larga	0	1
Macís	9	17	Pimienta blanca	0	21
<b>MIRTO</b>	3	1	Pimienta molida	17	21
<b>MENTA</b>	0	1	<b>PIMPINELA</b>	0	5
<b>MOSTAZA</b>	8	34	<b>RECADO [DE ESPECIAS]</b>	9	17
<b>PEREJIL</b>	128	550	<b>ROMERO</b>	9	8
<b>SALVIA</b>	3	16	<b>RUDA</b>	1	0

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

lancia de las cualidades sensoriales de los granos. Este proceso de tostado, que el *Diccionario universal* dictó para establecimientos, nos señala un posible uso comercial que proyectó Juan Nepomuceno del Valle, sin descartar los hogares burgueses precavidos, amantes del café tostado en casa.

3-449| Del Valle, *Guía de forasteros de la capital de Puebla*, p. 144.

3-450| Del Valle, *El viajero en México* 1864, pp. 84, 201-206, 211.

Aquello que reflejó los procesos de individualización, fueron las medidas para obtener la infusión de café: *El tesoro* (1866) sugirió una relación de una onza de café molido por cada medio cuartillo [30 g. de café por 250 ml. de agua, aproximadamente], cantidad necesaria para obtener una taza del brebaje. Esto nos dejará entrever las tendencias de Juan Nepomuceno del Valle como estadístico: si alguien hubiera querido disponer de café para un almuerzo, y empleara las instrucciones del diccionario de cocina, se tendrían que multiplicar las cantidades precedentes por el número de comensales, haciendo indispensables el uso de la aritmética en la cocina.

Otros datos para considerar fueron los establecimientos citados en las guías de viajeros de Juan Nepomuceno del Valle. *En la Guía de forasteros de la capital de Puebla* (1852), se documentaron dos cafés y 39 lecherías, espacios donde, en palabras del impresor, casi siempre se servían café y chocolate.<sup>3-449</sup> En contraste con la Angelópolis, *El viajero en México* (1864) identificó 84 cafés y neverías, un molino de café y 13 lecherías en la capital, siendo más predominantes los primeros. El afrancesamiento de la década de 1860 implicó un aumento notable en el número de establecimientos culinarios burgueses en las urbes. Las lecherías, más ligadas a la producción ganadera, fueron desplazadas como espacios de consumo y sociabilidad; aunque la leche no fue eliminada como insumo, como se leerá con las 189 vacas de ordeña en la Ciudad de México,<sup>3-450</sup> o la relación de su empleo de 233 a 487 entre la edición de *La cocinera* (1844) y *El tesoro* (1866) (ver Tabla 3-34).

Este fue otro indicativo de las lecturas de recetarios en el XIX, en contextos urbanos, para replicar las recetas en la cocina de las familias burguesas, o para personas dedicadas al comercio de insumos o alimentos. El café fue un catalizador óptimo entre el consumo del grano de calidad superior producido en el país desde principios del XIX —como indicó el *Diccionario Universal* en 1855—, los refinados establecimientos afrancesados que lo ofertaban y en donde se practicaban las sociabilidades modernas, los procesos de definición de una comida urbana, sustentada en mejores canales de comercio, y la publicación de documentos para guiar procesos mercantiles alimentarios.

**Tabla 3-38 CATEGORÍAS NOMINALES — AROMÁTICOS [3/3]**

Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
TOMILLO	30	137	TÉ	4	9
TORONJIL	4	1	VAINILLA	5	45
TORONJA			HIERBAS FINAS	1	71
Toronja	0	4	YERBABUENA		
Raspadura de toronja	0	2	YERBABUENA	26	29
CINAMOMO	0	1	ESENCIA DE YERBABUENA	2	0

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

**ESQUEMA 3-34 PROCESOS GENERALES DE TOSTADO Y ELABORACIÓN DEL CAFÉ**

**CAFÉ (Modo de tostar el)  
TESC 0482 C 019 p. 87**

1).- Métodos defectuosos empleados por mucho tiempo: resultan café quemado, de mal aroma y sin virtudes	2).- Instrumento: tostador de hierro con puertecilla lateral, y un eje con manilla	3).- Llenar de café a la mitad de la capacidad,
4).- Dar vueltas lentas a fuego moderado	5).- Cuando humea, dar vueltas más rápido	6).- Quitar del fuego y seguir dando vueltas, hasta obtener un color castaño claro
7).- Ventilar en un arenero o fuente de loza, y descascarar	8).- Guardar en frascos de vidrio de boca ancha, con tapa	9).- Sacar de los frascos y moler sólo el café necesario para su uso

**Café. (Modo de sacar la tintura de el)  
TESC 0483 C 020 p. 88**

10).- Luego de molido, desleir 1 oz. de café en 1/2 cuartillo de agua fría o caliente, jamás en agua hirviendo	11).- Inmediato al hervir el agua con el café, se retira la espuma jabonosa	12).- Se adiciona azúcar y reposa 15 minutos; se decanta y sirve. Es el método más grato, con respecto a cafés hervidos por más tiempo
--	---	--

Elaboración propia con base en *El tesoro de la cocina* (1866).

La siguiente bebida de interés en los recetarios de Juan Nepomuceno del Valle fue el chocolate. Al nacer durante el virreinato, y siendo el resultado de la fusión y adecuación de las bebidas de cacao prehispánicas, adicionando azúcar y especias europeas, el chocolate figuró casi a diario en las mesas de los mexicanos del XIX. Los testimonios del chocolate en el costumbrismo se inclinaron a retratar familias católicas o personajes del clero, aunque también en los finos y modernos cafés se podía degustar el brebaje virreinal.<sup>3-451</sup> El *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario de 1888* remarcó la importancia de la bebida en el país, y cómo sus calidades delimitaban a los consumidores:

CHOCOLATE. Esta es la bebida propia del país, y con la que, de preferencia al té y al café, se desayunan generalmente todos los Mejicanos [sic.], tanto ricos, como los de mediana fortuna y los pobres, tomándola cada uno más o menos bueno, según su gusto o con proporción a sus facultades.<sup>3-452</sup>

En los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle se identificó el chocolate como una bebida e ingrediente, documentándose transiciones importantes entre los libros de 1844 y 1866, siendo la primera de ellas la relación de uso de 10 a 35 (ver Edulcorantes en la Tabla 3-4).

El siguiente cambio entre recetarios fue que en *La cocinera* (1844) no leeremos técnicas de preparación de la bebida, ni instrucciones de molienda, sólo cantidades de formulación de tablillas de chocolate, lo que sugiere usos industriales y comerciales, o procesos domésticos previos a la molienda:

Chocolate de a tres cortado en 18 y 19.

Tres libras de Maracaibo y cuatro de Guayaquil, libra y media de azúcar en cada libra de cacao: canela onza y media: bizcocho medio, mamón de a medio.<sup>3-453</sup>

Chocolate de a cuatro.

Seis libras de Guayaquil y una libra de Maracaibo de jaman, de azúcar media arroba, canela media onza. Bizcocho de a cinco un real.<sup>3-454</sup>

Chocolate de a cinco.

Siete libras de Guayaquil, de azúcar catorce libras: a una libra de cacao dos de azúcar cortado de a 18 y 19.<sup>3-455</sup>

Chocolate de a seis.

Siete libras de Guayaquil y de azúcar quince libras cortadas de a 20. Bizcocho un real.

En todas estas moliendas, en cada libra de yema de huevo.<sup>3-456</sup>

*El tesoro* (1866) por su parte, reflejó un marcado interés por la técnica, ya que ésta depende de la pericia en el proceso de tostado y molienda en caliente:

3-451| Juan Gerardo Guía Zaragoza, «El chocolate conservador y el café liberal en el siglo XIX mexicano», en *CULINARIA, Revista virtual especializada en gastronomía*, No. 9 «Nueva época», Enero/junio 2015, Toluca, Universidad Autónoma del Estado de México, pp. 25-30.

3-452| *Nuevo cocinero mejicano*, p. 257.

3-453| LCTM V2 210 AP 140 p. 90.

3-454| LCTM V2 211 AP 141 p. 90.

3-455| LCTM V2 212 AP 142 p. 90.

3-456| LCTM V2 213 AP 143 p. 90.

**ESQUEMA 3-35 «CAFÉ» EN EL MÉXICO DE 1855**

1).- Descripción botánica y origen: de Etiopía a Arabia y al mundo	2).- Espacios públicos de consumo de café y difusión de noticias en Persia y Turquía	3).- Introducción en Europa en el siglo XVII, por el distinguido embajador de Constantinopla
4).- Bebida de lujo en París por el escaso comercio y alto precio	5).- El estatus y costo de la bebida disminuyó al instaurarse casas públicas de consumo (cafés)	6).- Extensión del cultivo a Batavia y a Guyana, en América del Sur, 1690
7).- Llegada a Amsterdam de las primeras plantas de café en 1728; expansión a Santo Domingo y Las Antillas	8).- Primeros cafetos en la década de 1820 en Córdoba, Veracruz.	9).- Fructificación de 500 árboles en Córdoba, de café superior, y extensión del cultivo en Veracruz, y haciendas del sur
10).- México actual [1855]: consumo en mesas de ricos, y en almuerzos económicos de los pobres	11).- Cultivo: de semilleros a plantarlas a pie de árboles	12).- Características físicas y botánicas del fruto
13).- Proceso de secado antes de venderse	14).- Variedades de café, y cafés superiores de Moka, la Habana y Córdoba, Veracruz	15).- Virtudes de la infusión: estimula los sentidos, intelecto, estómago, músculos, y despierta el intelecto
16).- Hojas y granos pueden alejar el sueño	17).- Malas prácticas: café quemado, sin aroma, guardado en servilletas o vasijas de barro, o tostado con mantequilla	18).- Tostado en casa, en cazuela de fondo esférico. En negocios, con cilindro o tambor de hierro sobre el brasero
19).- Determinar el buen tostado: color carmelita, sonido crujiente, y lustroso por la pérdida del agua	20).- Guardar aun caliente del tostado, en botes de lata con tapa; así se conserva por años	21).- Uso del grano tostado: moler sólo en necesario en molinito, nunca en metate
22).- Preparación: cafetera de agujeros para familias medianas; o cono invertido, filtrando agua caliente y café sobre una franela	23).- El café se desvirtúa si se hierva o se recalienta	24).- Si se guarda la bebida, se hará en frascos de vidrio con tapa, jamás en recipientes de metal

Elaboración propia con base en la entrada «CAFÉ» del *Apéndice al Diccionario universal de historia y de geografía, Tomo 3, Volumen 8*, México, 1855.

CHOCOLATE. (Modo de hacer el). Las dos especies de cacao que entran comúnmente en la fabricación del chocolate, son el de Caracas y el de Guayaquil. Aquí debemos advertir que las almendras de uno y otro deben separarse exactamente de todo cuerpo extraño con que puedan estar mezcladas, porque esto comunicaría al chocolate mal sabor al tiempo de tostarse el cacao. Su torrefacción debe hacerse a un grado conveniente, de modo que no queden demasiado tostadas o quemadas, porque entonces perderían parte de sus principios más gratos y saludables.

Si la piedra en que se muele el cacao solo está más que tibia, la masa se negreecería y se liquidaría de modo que quedarían sin moler una gran cantidad de moléculas del cacao mismo, porque la demasiada liquidez de esta masa hace que estas moléculas se encierran debajo de la mano de la piedra.

Pero cuando se muele el cacao con el azúcar, se debe por el contrario mantener la piedra a un grado de calor que apenas pueda aguantarlo el revés de la mano, porque el principal objeto que el artista debe proponerse por éste aumento de calor, debe consistir en atenuar la parte oleosa del cacao para hacerla más soluble en el agua, y porque no hay medio por el cual pueda conseguirse mejor este fin que por la detritura del cacao con el azúcar aplicando el grado de calor que conviene a ésta operación.<sup>3-457</sup>

*Chocolate exquisito.* Se toman catorce libras de masa de cacao de Caracas, doce libras de azúcar blanca molida, cuatro onzas de canela y tres de vainilla. Se procede en la fabricación según arte, observando las precauciones arriba dichas.<sup>3-458</sup>

*Chocolate de otro modo.* De masa de cacao de Caracas siete libras, igual cantidad de Guayaquil, doce libras de azúcar molida, de canela y de vainilla la misma cantidad que en la anterior receta, y se procede como queda dicho.

Se puede variar la dosis, aumentando o disminuyendo unas u otras según el gusto de cada uno, y en caso de no querer usar vainilla o de no tenerla, se aumentará siempre la dosis de canela con dos onzas más de la misma en lugar de las tres onzas de vainilla.

Muchas personas gustan que el chocolate tenga bastante espuma para tomarlo. Para conseguirlo batirán bien dos claras de huevo y añadirán azúcar de Holanda pulverizada y en cantidad suficiente para poder hacer del todo una pasta, de que se harán pastillas del tamaño de un caramelo pequeño: se pondrán a secar y se guardarán para el uso.

Este consiste en echar una de estas pastillas en la chocolatera cuando esté hirviendo el chocolate, y se batirá bien con el molinillo. Es de advertir que se pondrá una pastilla para cada jícara de chocolate.<sup>3-459</sup>

*Chocolate.* Se toman seis libras de cacao Maracaibo, seis libras de azúcar, cuatro yemas de huevo, y se procede como en los anteriores.<sup>3-460</sup>

3-457| TESC 0903 CH 027 p. 171.

3-458| TESC 0904 CH 028 p. 171.

3-459| TESC 0905 CH 029 p. 171.

3-460| TESC 0906 CH 030 p. 172.

Tres puntos más a considerar de las anteriores fórmulas son los siguientes: en «Chocolate de otro modo» de *El tesoro* (1866)

3-461| TESC 2606 T 122 p. 493.

3-462| Sophie D. Coe, y Michael D. Coe, *La verdadera historia del chocolate*, México, Fondo de Cultura Económica, 2000, p. 149.

3-463| Prieto, *Memorias de mis tiempos*, pp. 198-202.

identificamos el único uso de la vainilla en la bebida, siendo más predominante el perfume de la canela; la espuma conseguida por medio de pastillas fabricadas con clara de huevo y azúcar de la misma entrada, y el uso cotidiano de yemas y bizcocho como espesantes.

Es antiquísimo el uso de la vainilla como perfume en el chocolate, mucho más que el de la canela traída de Europa, y nos hablará de importantes transiciones entre los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle. En *La cocinera de todo el mundo* (1844) identificamos cinco usos de vainilla y 395 de canela, con respecto a 45 y 529 en *El tesoro de la cocina* (1866) (ver Aromáticos de las Tablas 3-36 y 3-38). Hay un aumento en uso de canela entre 1844 y 1866, aunque fue más notable el de la vainilla, y el uso internacional que se le dio en el diccionario de cocina, como en la «Torta savarina»,<sup>3-461</sup> nombrada así por el filósofo del gusto Jean-Anthelme Brillat Savarin.

Las pastillas de clara de huevo y azúcar para fomentar, de manera «artificial» la espuma del chocolate, vinculan aspectos sobre la cultura de beber chocolate espumado, debido a que esta cualidad sensorial es sólo un cambio sobre la sensación en boca. En el México prehispánico, el chocolate frío, especiado y espumado se consideraba de los más refinados, y el molinillo, invento europeo, desplazó —parcialmente— la práctica ancestral de verter el chocolate de una jícara a otra.<sup>3-462</sup> Al disponer de pastillas para espumar el chocolate identificamos procesos alternativos y complementarios al virreinal molinillo, o a la decantación entre jícaras, reflejo del espíritu moderno de experimentación culinaria del XIX, con la única finalidad de diversificar las cualidades de la textura de la bebida de manera «artificial».

Emplear yemas de huevo y bizcocho en las recetas de chocolate es el tercer punto a debatir. Guillermo Prieto (1906) aseguró que el chocolate más refinado era el de «tres tantos», compuesto por partes iguales de canela, azúcar y cacao, sin bizcocho duro ni yema de huevo.<sup>3-463</sup> Sin embargo, en todas las preparaciones presentadas por Juan Nepomuceno del Valle se leen uno o ambos insumos.

¿Valdría la pena incluir en *La cocinera* (1844) o *El tesoro* (1866) una fórmula de chocolate de «tres tantos»? Es posible que no, su nombre reflejaba la composición, y su acceso fue una mera cuestión económica, no técnica. Los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle se inclinaron por chocolates populares y económicos, comparados al elitista de «tres tantos».

El chocolate como ingrediente fue otra arista importante en la comparativa entre *La cocinera* (1844) y *El tesoro* (1866), ya que en el recetario poblano de Juan Nepomuceno no hubo usos directos del chocolate, pero sí del cacao en el «Clemole de palacio» y el licor nombrado «Crema de cacao»:

#### Crema de cacao.

Aguardiente, tres azumbres; cacao, cuatro libras; canela, cuatro dracmas; espíritu de vainilla, tres dracmas; agua común, seis cuartillos, y cinco libras de azúcar.

Se toma el cacao de Caracas de la mejor calidad, se tuesta como para fabricar chocolate, y se quebranta en un mortero de mármol. De deslíe con agua con azúcar a la lumbre; luego que se ha enfriado, se echa el espíritu de vainilla, se mezcla todo, se filtra y embotella.<sup>3-464</sup>

*Tlemole de palacio, de carne.* Se desvena y se tuesta media cuarta de arroba de chile pasilla; a esto se le echa media libra de cacao colorado, otra media de almendras, ambas cosas tostadas, y media onza de canela: se muele el chile con jitomates asados y pelados, y en seguida el cacao, la canela y las almendras; todo esto se fríe en manteca y se deshace en agua caliente, sin que se corte: luego se fríe con la carne, jamón y chorizos; se sazona con sal y se sirve.<sup>3-465</sup>

En *El tesoro* de 1866 por su parte, el chocolate fungió como ingrediente en algunos postres, como natillas, helados, mazapanes y bizcochos:

*Crema de chocolate.* Para quince tarritos se echa en una cazuela media libra de chocolate quebrantado, y se va vertiendo poco a poco en un cuartillo de leche y cuatro onzas de azúcar: se hace que hierva, y se aparta del fuego luego que ha espesado.

En una vasija aparte se ponen cuatro o cinco yemas de huevo y uno entero con clara, se baten bien y se van incorporando con la crema. Se pasa esta por tamiz, y se vierte en los tarritos para que se trabe dentro del baño maría.<sup>3-466</sup>

*Helado de chocolate.* Leche, cuartillo y medio. Crema, ocho onzas. Chocolate raspado, seis onzas. Azúcar ocho onzas. Todos estos simples se ponen en una vasija al fuego meneándolo con una espátula, y cuando haya hervido suficientemente la composición y esté bastante espesa, se echa en una vasija de barro barnizada, dejándola enfriar para helarla.<sup>3-467</sup>

*Mazapán de chocolate.* Cuando está la pasta cocida como se ha dicho se añaden dos onzas de chocolate molido y pasado por tamiz.<sup>3-468</sup>

*Soplillos de chocolate.* Se cuecen tres onzas de chocolate en medio cuartillo de leche, y se añade después una cucharada de fécula de patatas: cuando haya cocido tres minutos y se haya enfriado lo suficiente para que no de cuajen, se echan cuatro yemas de huevo después de bien batidas, y un poco después las claras también muy batidas: se mezcla todo y se vierte

3-464| LCTM V2 236 ML 023 p. 118.

3-465| TESC 2530 T 046 p. 481, y LCTM V1 152 T3 106 p. 65.

Llamado en *La cocinera* «Clemole de palacio».

3-466| TESC 0817 C 354 p. 157.

3-467| TESC 1214 H 014 p. 229.

3-468| TESC 1616 M 076 p. 308.



3-469| TESC 2450 S 288 p. 459.

3-470| TESC 0031 A 031 p. 10.

dentro de un molde que esté bien estañado, untado con manteca y un poco caliente: se pone al fuego, cubriéndolo con el horno de campaña, y se sirve sin perder un momento en el mismo molde.

Con la papilla semejante se hacen los soplillos de macarrones agregándoles otros aplastados: igualmente los de albaricoque u otras frutas, añadiendo mermelada: los de café, cociendo después de tostado en la crema antes de incorporar la fécula: los de flor de naranja, etc.<sup>3-469</sup>

La diversificación en el uso del chocolate es más notable en el recetario en forma de diccionario de 1866, augurando un mayor abanico de gustos y sabores en postres y licores. Los modelos de «intensificación» y «extensificación», explicados en el subcapítulo 3.1, son complementarios a la comprensión del chocolate y el café en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle: la «extensificación» devenida de la mayor familiaridad y disponibilidad de un alimento, fue clara en ambas bebidas, pero en especial del café, cuyo cultivo en el país data de principios del siglo XIX, y para 1866 hubo un marcado gusto por la bebida, reflejado en el costumbrismo, enciclopedias, guías de viajeros y recetarios. La «intensificación» sólo es aplicable al chocolate, ya que éste se desvinculó de sus antiguos y elitistas consumidores de la Nueva España, popularizándose la bebida y el ingrediente en el XIX mexicano.

Los helados y las aguas frescas que identificamos en *El tesoro de la cocina* de 1866 se pueden consultar en los Esquemas 3-26 y 3-28 (BEB<sub>1</sub> y BEB<sub>3</sub>), y hablan de procesos de intensificación y extensificación culinaria en la sociedad del XIX, además de las transiciones entre negocios ambulantes y fijos. La subclase BEB<sub>1</sub> de bebidas frías se compone de 14 entradas en el diccionario de cocina, la mayoría de ellas fueron aguas frescas; la subclase BEB<sub>3</sub> engloba una entrada de *La cocinera* (1844) y 31 en *El tesoro* (1866). En la entrada «Agua de limón» identificaremos un marcado interés por la técnica para enfriarlas, y que fue replicada en el resto de las «aguas»:

AGUA de limón. Para doce vasos, se necesitan doce onzas de azúcar y un limón: medio día antes de componer el agua, se le quita la corteza, y se machaca en el almirez; después se la echa con el agua en la garapiñera hasta que sepa bien a limón, se cuele con el cedazo, se echa el zumo de limón hasta que se conozca le ha tomado bien, después el azúcar, y se cuele con un paño en la misma garapiñera; para helarlo se necesitan tres libras de nieve; la más menuda se pone debajo bien cargada de sal; y la más gruesa encima, también con bastante sal; media hora antes de servir el refresco se va moviendo, y se le da una vuelta por dentro con una paleta de encina, porque se precipita al fondo, se pega a las paredes, y se hiela mucho.<sup>3-470</sup>

*Agua de canela.* Para el agua de canela se necesita azúcar como para el agua de limón, y cocer con un día de anticipación tres cuarterones de canela a fuego lento, en un puchero nuevo, en donde se ha de quedar por espacio de media hora, tapado el puchero para que no se exhale: después de cocida se mete el puchero entre arena o trigo, y cuando se haya de componer el agua se echa la necesaria en la garapiñera con el cocimiento de la canela, y el azúcar reducido a polvo.<sup>3-471</sup>

*Agua de aurora.* Para esta bebida se necesitan seis vasos de agua de canela, otros seis de leche de almendra, y una libra de azúcar; se mezcla, y se pone todo en la garapiñera con nieve, como las demás aguas.<sup>3-472</sup>

*Agua de cebada.* Se toma una onza de cebada entera bien mondada de todo lo que puede serle extraña; se escalda con agua hirviendo para quitar un principio acre que existe en la cáscara del grano; se lava en otra agua; se pone a cocer después en libra y media de agua hasta que se abra el grano a la más leve opresión de los dedos; entonces se cuele por un lienzo, se deja reposar, se decanta y se guarda en una botella para el uso. Se puede aromatizar con un poco de agua de flor de naranja, y se endulza con azúcar o con miel.<sup>3-473</sup>

*Agua de guindas.* Se toman dos libras de guindas escogidas y muy maduras; se les quitan los huesos y palos, se estrujan en un mortero, se echan en una cazuela con tres cuartillos de agua, ocho onzas de azúcar y el zumo de un limón; se mezcla todo con un cucharón, se cuele por un cedazo, y queda hecha el agua de guindas. Luego se pasa a la garapiñera, no llenando ésta enteramente para que tome mejor el frío de la nieve.<sup>3-474</sup>

*Agua de fresas.* Se toma una libra de fresas bien maduras; se ponen en una cazuela, se estrujan bien, se añade media azumbre de agua clara, el zumo de un limón y ocho onzas de azúcar; se deja todo en infusión por espacio de media hora; después se cuele por una manga, y se hiela en la garapiñera. Se pueden dejarse enteras algunas fresas sobre la bebida, aunque esto no aumenta su gusto, la presenta más agradable a la vista.<sup>3-475</sup>

*Agua de agraz.* Se toma media libra de agraces escogidos y desgranados, se exprime su zumo en una cazuela, se cuele por la manga, se le echan tres cuartillos de agua y media libra de azúcar, se vuelve a colar después de reposada media hora, y se hiela por el método común.<sup>3-476</sup>

*Agua de naranjas y de limas.* Se machacan las cáscaras de dos naranjas en media azumbre de agua; se exprime el zumo y se mezcla con seis onzas de azúcar; se deja reposar por media hora, se cuele por la manga o por una servilleta, y se hiela en su garapiñera. El agua de limas se hace del propio modo.<sup>3-477</sup>

**NARANJATE.** Se escogen las naranjas que no estén verdes, se parten a través para extraerles todo el jugo ya que está se cuele y para cada vaso de agua bien endulzado medio vaso de jugo de naranja. Esto se puede usar como refresco.<sup>3-478</sup>

3-471| TESC 0032 A 032 p. 10.

3-472| TESC 0033 A 033 p. 10.

3-473| TESC 0034 A 034 p. 10.

3-474| TESC 0035 A 035 p. 10.

3-475| TESC 0036 A 036 p. 11.

3-476| TESC 0037 A 037 p. 11.

3-477| TESC 0038 A 038 p. 11.

3-478| TESC 1698 N 013 p. 324.

3-479| Coe y Coe, *La verdadera historia del chocolate*, pp. 273-274.

3-480| García, *El libro de mis recuerdos*, pp. 242-243.

3-481| Idem, pp. 423-425.

3-482| José María Rivera, «La chiera», en *Los mexicanos pintados por sí mismos*, México, Centro de Estudios de Historia de México CONDUMEX, 1989, p. 9.

Es indispensable contemplar el contexto social del consumo de aguas frescas o «refrescos» en la sociedad mexicana del XIX. En la España del XVIII había reuniones aristocráticas llamadas «refrescos», donde se bebían aguas heladas endulzadas, y se comían manjares y dulces;<sup>3-479</sup> para el XIX mexicano se pueden leer con claridad este tipo de reuniones, como los refrescos por el bautizo de un infante que documentó Antonio García Cubas (1904) para las décadas de 1840 y 1850:

No escasean buenos vinos para los hombres, licores finos para las damas y golosinas para los niños, como cremas de varias clases, natillas y confituras de las afamadas dulcerías francesas como “El Paraíso Terrestre” y “Devers”. En estas clases de refrescos, sírvense sangrías, helados diversos y finos mantecados y particularmente los llamados canutos que, como otras cosas buenas, desaparecerán de nuestros hábitos.<sup>3-480</sup>

La cita precedente no incluyó de manera directa las aguas frescas, aunque sí los helados y canutos, de los que se hablará más adelante. Los costumbristas como Antonio García describieron escenarios con aguas frescas, en especial durante cuaresma, ya sea en los altares domésticos de viernes de Dolores, o las chieras de las calles. En los primeros, García afirmó que las personas visitaban los altares de amigos y familiares, siendo una tradición de la época beber vaso tras vaso de aguas, y causando vergüenzas a las amas de casa cuando la chía se precipitaba al fondo de los vasos de los visitantes:

las criadas aparecían en la sala conduciendo grandes bandejas charoladas con enormes vasos de cristal abillantado, para tales actos reservados, en los que se ofrecían las famosas y variadas aguas refrigerantes: la espumosa horchata con sus rajadas de polvo de canela, la mucilaginoso agua de chía, las amarillentas de limón tamarindo, piña, timbiriche y demás expresadas. Por de contado, el ama de la casa procuraba que los concurrentes se diesen prisa para beber la chía, a fin de no dar tiempo a que la semilla, en virtud de su menor densidad, ascendiese a la parte superior del vaso, quedando en el fondo de éste el líquido azucarado.<sup>3-481</sup>

La chiera fue retratada como una mujer joven y bella en *Los mexicanos pintados por sí mismos* (1854), de entre 18 a 25 años, quien en tiempos de cuaresma disponía un negocio ambulante de venta de aguas frescas: «con cierto aire candoroso y con acento acaramelado te dirá: *Chía, horchata, limón, piña, tamarindo, ¿que toma usted, mi alma? ¡Pase usted á refrescar!*»<sup>3-482</sup> Un dato de vital importancia de esta entrada será la transición entre los negocios ambulantes de Semana Santa, de carácter popular, y las vendedoras de la élite que establecieron negocios fijos en el Zócalo de la capital mexicana:

La aristocracia tiene su Chiera por separado, o mejor decir, la tenía, supuesto que ha terminado su carrera y pasado a otro mundo en el presente año, la célebre Chiera del portal de las Flores; mujer afortunada y aristócrata, que hacía detener los coches frente de su puesto, y que los elegantes, impacientes y quisquillosos en la fonda y en el café, esperasen allí sumisos que la Chiera despachase diez parroquianos para que a ellos les llegara el su turno refrigerante. Esta Chiera fue la excepción de la regla en todo y todo. No pregonaba sus aguas frescas; no prometía a sus marchantes masculinos lo que ella si podía cumplir, con el auxilio de su exquisita horchata; desterró de su puesto los arcos de adorno y los cantaritos para regalar a los niños, y mujeres; el número de las molenderas de pepita de melón, colocadas a los pies de la Chiera afortunada, era mayor; y en suma, no se podía llamarla mariposa, por ser su vida pública de más larga duración.<sup>3-483</sup>

3-483 | *Idem*, p. 11.

De los datos anteriores podemos inferir que, aunque el consumo de aguas frescas y endulzadas en el costumbrismo mexicano fue constante durante el XIX, los negocios ambulantes transicionaron a establecimientos fijos.

De la lista de aguas frescas que documentó Juan Nepomuceno del Valle en *El tesoro* (1866) solo la de limón figuró en el listado que hicieron los costumbristas, esto puede comprenderse como un ideario burgués y romantizado del recetario, con respecto a lo popular que retrataron los costumbristas, como aguas de piña, timbiriche u horchata de pepitas de melón. El uso de hielo y una garapiñera de metal que auguró el diccionario de cocina para enfriar las bebidas, desplazó a las ollas de barro que solo mantenían fresca el agua de las chieras.

### **Consideraciones adicionales sobre los ingredientes en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866)**

Algunas categorías de ingredientes han quedado fuera de este primer acercamiento cuantitativo y cualitativo de los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle. A *grosso modo* hablaré de las categorías restantes y algunos elementos remarcables.

Leguminosas (ver Tabla 3-39)

En *La cocinera de todo el mundo* (1844), el frijol fue la semilla más importante con 15 incidencias, seguida del garbanzo con 11, ayocotes y habas con cinco cada una. Para *El tesoro de la cocina* (1866), las leguminosas más importante fueron las judías con 50 incidencias, seguido de los garbanzos con 40, lentejas con 28, frijoles con 24, habas con 23, siendo las menores las de alverjón y ayocote.

3-484| TESC 1087 F 028 p. 204, y LCTM V1 097 T3 051 p. 44.

3-485| TESC 1088 F 029 p. 204, y LCTM V1 366 T4 040 p. 137.

Debo hacer una importante aclaración, y es que las palabras «judías» y «frijoles» se emplearon como sinónimos y pertenecen a la especie botánica *Phaseolus vulgaris*. La diferencia lingüística fue el reflejo de la distinción, la diferenciación entre lo mexicano y lo europeo. Recetas con frijoles que fueron compartidas entre ambos libros de cocina, emplearon combinaciones con chiles secos, o en vinagre, y estas leguminosas:

**FRIJOLES en portugués.** Se fríen en manteca jitomates y cebollas, se muele clavo, canela, cominos, chiles pasillas desvenados y tostados, y unos pocos de frijoles; y frito este caldo se le echa vinagre, costillas de puerco, longaniza y chorizos fritos: todo esto se echa en los ayocotes fritos aparte, con aceite, aceitunas, cebolla cruda picada, un poco de queso de Flandes o añejo molido.<sup>3-484</sup>

**Frijoles gordos portugués.** Se tuesta un pedazo de pan en manteca: se muele con unos pocos de frijoles, pimienta y clavo: así que esto se haya molido se pone a freír en bastante manteca: luego que esto se haya freído, se le echa en porciones iguales agua y vinagre, entendiendo que esto sea proporcionado a la porción de frijoles: todo esto se pone a hervir y se le echa orégano y sal, y al servirlo queso añejo martajado, aceite, chile y aceitunas.<sup>3-485</sup>

Las judías, por su parte, fueron más cercanas a las minutas francesa e inglesa, en donde el chile no estuvo presente en lo absoluto:

Tabla 3-39 CATEGORÍAS NOMINALES — LEGUMINOSAS					
Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
AYOCOTES	5	3	FRIJOL		
ALBERJÓN	0	2	Frijoles	15	18
GARBANZO	11	40	Frijoles blancos	2	3
HABAS			Frijoles gordos	0	3
Habas	0	5	JUDÍAS		
Habas verdes	4	7	Judías	0	27
Habas secas	1	2	Judías secas	0	2
Habas tiernas	0	1	Judías verdes	0	9
Habas gordas	0	1	Judías blancas	0	8
Habichuelas	0	7	Judías encarnadas	0	3
LENTEJAS	0	28	Judías frescas	0	1

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

*Judías secas a la provenzala.* Se tienen en agua desde la víspera y después se echan en un puchero con caldo o agua, cinco o seis cucharadas de aceite, unas ruedas de cebolla, perejil picado, ramillete compuesto, una anca de pato y saladillo, sal, pimienta y nuez de especia. Cuando están cocidas se traban con un batido de yemas, y se rocían con un chorrito de vinagre y una cucharada de aceite.<sup>3-486</sup>

3-486| TESC 1402 J 062 p. 264.

3-487| TESC 1403 J 063 p. 264.

3-488| TESC 1627 M 087 p. 310, y LCTM V1 280 T3 234 p. 107.

*Judías frescas a la inglesa.* Se deslíe un pedazo de manteca mezclado con yerbas finas picadas, sal y pimienta, en donde se echan las judías que hayan estado por poco tiempo en agua hirviendo. Todo esto se rehoga en una cazuela, y se mezcla en seguida el grueso de una nuez de manteca mezclada con harina y el zumo de un limón.<sup>3-487</sup>

Este cambio puede resultar un simple juego de lenguaje, donde los frijoles se asociaban a la mexicanidad y las judías a platos europeos; o había un complejo subtexto relacionado a la distinción burguesa que pretendía ser cubierto por la imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, generando tensiones culinarias entre lectores por sus preferencias al elegir frijoles o judías.

### Ácidos (ver Tabla 3-40)

El vinagre fue el agente ácido más empleado en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle, con una relación de 191 a 475 usos. Sin embargo, el limón presentó cambios destacables al ser el segundo acidificante más usado en una relación de 58 a 315, seguido de la naranja con 36 a 111, y con menos cambios la lima, de 8 a 13 incidencias.

El limón presentó un notable aumento cuantitativo entre los recetarios de 1844 y 1866 y esto reflejó la versatilidad del fruto en contra de las añejas tradiciones ibéricas: por una parte, guisados como el menudo, que era preparado con garbanzos y chile, se servía con jugo de limón, haciéndonos pensar en la continuidad histórica del uso de cítricos en la comida nacional hasta el presente; también el remplazo de vinagre, de largos e inconvenientes procesos de producción y almacenamiento, por el limón, como parte del ideario culinario moderno, inclinado a la frescura y el aprovechamiento de los recursos naturales:

*Menudo de ternera o de carnero.* Después de bien limpio se mete en sal y limones rebanados y exprimidos: después se cuecen con garbanzos, chile molido, perejil, culantro, yerbabuena, y se da en guiso de carnero verde o en pimienta, pero lo mejor es en clemole.<sup>3-488</sup>

*Ostras al gratín.* Escáldense en agua y después de escurridas se colocan en un plato con aceite, chalotas, perejil y una anchoa, todo picado, sazónandolo con especia y pimienta, y cubriéndolas con pan rallado. Rocíense con

3-489| TESC 1726 O 016 p. 330.

3-480| TESC 1523 L 109 p. 289.

algunas gotas de aceite; tápanse con la cobertera poniendo fuego encima, y al tiempo de servir las se añadirá agrio de limón.<sup>3-489</sup>

En la entrada «LIMONADA sin limón»,<sup>3-490</sup> *El tesoro de la cocina* (1866) dispuso una instrucción para mezclar cremor tártaro y aceite esencial de limón, para crear un polvo que, disuelto en agua azucarada, resulta en una bebida que suplirá la carestía de limones frescos, y nos dejará entrever una vez más las tendencias científicas y experimentales del editor. Este escenario planteó una jerarquía, donde los productos frescos eran los más valorados, seguidos de los procesados con «ventajas», como el aceite esencial obtenido por vía química, al final los menos frescos, como el vinagre, resultado de la fermentación acética del vino, u otra sustancia alcohólica.

Tabla 3-40 CATEGORÍAS NOMINALES — ÁCIDOS					
Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
LIMA			VINAGRE		
Lima	4	7	Vinagre	177	425
Lima agria	4	2	Vinagre de Castilla	5	4
Agrio de lima	0	4	Vinagre de yema	0	1
LIMÓN			Vinagre de estragón	0	1
Limón	40	159	Vinagre de cidra	0	2
Limón amarillo	0	1	Vinagre de vino	0	1
Limón dulce	1	1	Vinagre de perada	0	3
Limón real	0	2	Vinagre de cerveza	0	1
Limón verde	1	1	Vinagre excelente	0	1
Limoncillos	1	1	Vinagre aframbuesado	0	1
Zumo / jugo de limón	15	125	Vinagre superior	0	2
Ácido de limón	0	9	Vinagre fuerte	0	4
Agrio de limón	0	16	Vinagre flojo	0	1
NARANJA			Vinagre blanco	0	2
Naranja	31	95	Vinagre bueno	8	12
Zumo / jugo de naranja	5	16	AGRIO [cualquier agente ácido]	2	14

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

## Agentes grasos (ver Tablas 3-41 y 3-42)

Estas se pueden catalogar en dos grupos: grasas como manteca, mantequilla y aceite, y oleaginosas, semillas con alto contenido de aceite. De las grasas hay un conflicto lingüístico entre mantequilla y manteca, y es que casi siempre se refirió y empleó el subproducto lácteo, y no la gordura natural del cerdo. La manteca de cerdo tuvo una mínima participación en el ideario burgués de Juan Nepomuceno del Valle, y como él mismo hizo mención en las siguientes entradas, la manteca era procesada, cocinada y destilada antes de ser empleada; aún más, su calidad «primitiva» debía ser de la mejor calidad:

3-491| TESC 1589 M 049 p. 301.

3-492| TESC 1590 M 050 p. 301.

*Manteca de puerco sin sal.* Se dividen en trocitos pequeños las mantecas del cerdo así que se han separado del cuerpo del animal, como igualmente la de los riñones, y se derrite a fuego manso en vasija de hierro o cobre, meneándola sin cesar hasta que se haya derretido alguna parte; añádase, si se quiere tomillo, laurel y pimienta en rama, pero no sal, impediría la fusión. Actívese el fuego, y cuando la grasa despide humo es señal de que está cocida: entonces se cuela por tamiz bien tupido, llenando los tarros, que deben ser de barro, hasta el borde. Se tapan con dos o tres hojas de papel grueso y se guardan.<sup>3-491</sup>

*Mantecas.* (Derretido y purificación de las) Se dividen en trocitos, separando las membranas y filamentos, se echan en agua hirviendo, en donde permanecerán cociendo un cuarto de hora, espumándolos bien. Sáquense después para despachurrarlos en un plato con un tenedor. Esta especie de picadillo se vuelve a echar en agua hirviendo, para que cueza mansamente por espacio de una hora. Cuélese después por una servilleta en una vasija, dejando que se fije o congele la grasa sobre la superficie del agua. Se levanta con cuidado y se limpia por abajo, volviéndola a derretir de nuevo en baño-maría a fin de que suelte el agua que ha podido retener. Hecho esto se escudilla en tarros. Todas las grasas, tanto crudas como cocidas, pueden clarificarse por este método y ser útiles para toda clase de guisos, y aun para cosas de pastelería, con tal de que su calidad primitiva sea buena.<sup>3-492</sup>

Sin embargo, el producto más usado por la descripción de sus características sensoriales, como la consistencia, color u origen, fue la «manteca» como subproducto lácteo. De nueva cuenta, el procesamiento de la grasa de leche le otorgó cualidades adscritas al discurso de la distinción y el buen gusto, donde el insumo «primitivo» se alejó cada vez más de su lugar de origen en haciendas y granjas, para trasladarse y ser vendida en las urbes. De las siguientes recetas, la manteca de avellanas, cebollas, yerbas finas y pimientos fueron fórmulas aromatizadas y enriquecidas; la «manteca risada» nos hablará de los esfuerzos culinarios por



**Tabla 3-41 CATEGORÍAS NOMINALES — AGENTES GRASOS [1/2]**

Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
<b>ACEITE</b>			Manteca negra	0	14
Aceite	100	412	Manteca de cebolla	0	1
Aceite (referente, que se aceite)	0	5	Manteca con yerbas finas	0	1
Aceite bueno / buen aceite	0	4	Manteca purificada	0	1
Aceite común	0	1	Manteca quemada	1	1
Aceite crudo	0	17	Manteca común	1	1
Aceite de almendras	0	1	Manteca clarificada	0	2
Aceite de almendras dulces	0	2	Manteca fresca	0	56
Aceite de comer	7	8	Manteca muy fresca	0	6
Aceite de oliva(s)	0	6	Manteca reciente	0	2
Aceite de olivas crudo	0	1	Manteca de cerdo	0	2
Aceite fino	0	1	Manteca blanca	0	1
Aceite puro	0	1	Manteca salada	0	2
Aceite Sevillano	0	1	Mantequilla	96	101
Ajo aceite	0	2	Mantequilla clarificada	1	1
Buen aceite de olivas	0	1	Mantequilla fresca	1	2
<b>MANTECA Y MANTEQUILLA</b>			Mantequilla de vaca	1	1
Manteca	445	1260	<b>AJONJOLÍ</b>		
Manteca de vaca	0	20	Ajonjolí	48	48
Manteca de puerco	1	15	Ajonjolí tostado	50	51
Manteca de anchoas	0	6	Ajonjolí crudo	3	1
Manteca de cangrejo	0	9	Ajonjolí dorado	1	1
Manteca de tocino	0	8	<b>AGUACATE</b>	9	17
Manteca de avellanas	0	1	<b>BELLOTAS</b>	0	1
Manteca de ajo	0	2	<b>PIÑONES</b>	63	87
Manteca de pimientos	0	1	<b>PISTACHES / ALFÓNSIGOS</b>	0	16

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

modificar únicamente la presentación visual de los insumos en la mesa.

*Manteca de avellanas.* Para disponer un plato intermedio muy delicado, se amasa con la manteca perejil, cebolleta y estragón menudamente picados juntamente con avellanas machacadas en el almirez hasta reducir las a pasta muy fina.<sup>3-493</sup>

*Manteca risada.* En una escarpia clavada en la pared, se atarán dos puntas de una servilleta ordinaria echando un nudo en las otras dos, de modo que pueda meterse un palo. Dentro de ésta se pone media libra de manteca y se tuerce con fuerza encima de un plato en el que cae formando hilos delgados y muy vistosos para adornar un intermedio.<sup>3-494</sup>

*Manteca de cebolla.* Se cortan cebollas en ruedas muy delgadas, y se fríen en aceite, humedeciéndolas con un polvo de harina, desatada con un poco de caldo o sustancia, y después de sazonadas, se cuecen todavía más. Trábase todo con yemas de huevo, para que resulte una especie de salsa muy espesa, que los provenzales llaman pomada.<sup>3-495</sup>

*Manteca con yerbas finas.* Se toma una porción de perifollo, la mitad de pimpinela, estragón, cebollino y malpica, todo lo cual se lava y pica muy menudo, para mezclarlo después con buena manteca fresca.<sup>3-496</sup>

*Manteca de pimientos.* Esta se hace mezclando la manteca con suficiente cantidad de pimientos en polvo.<sup>3-497</sup>

3-493| TESC 1583 M 043 p. 300.

3-494| TESC 1584 M 044 p. 300.

3-495| TESC 1585 M 045 p. 300.

3-496| TESC 1586 M 046 p. 300.

3-497| TESC 1587 M 047 p. 300.

3-498| TESC 1093 F 034 p. 204.

En números identificamos 547 usos de manteca y mantequilla en el libro de cocina de 1844, mientras que en el diccionario de cocina hay 1513, indicando que los subproductos grasos, como el tocino y la manteca de leche de vaca, tuvieron una clara influencia en el afrancesamiento culinario de la década de 1860. Aunado a lo anterior, los ocho y nueve usos que se les dieron a las mantecas de anchoas y cangrejos dan fe del ideario culinario europeo plasmado en el servicio a la mesa con salsas y acompañamientos.

Del aceite también se identificó un aumento significativo entre libros de cocina, encontrándose una relación de 107 a 463. Juan Nepomuceno del Valle en *El tesoro* (1866) advirtió que un buen aceite de olivas era el mejor medio graso para lograr frituras finas y delicadas, y del auge de esta técnica culinaria devino del mayor empleo de aceites en el ideario burgués.<sup>3-498</sup>

Sobre las oleaginosas obtuvimos conjeturas sobre sus usos y cambios:

- Del ajonjolí hay una relación de de 102 a 101, reportándose una mínima disminución de su representación en el diccionario de cocina. El ajonjolí quedó ligado a tradiciones novohispanas más que al ideario burgués y afrancesado de la década de 1860.

3-499| AGUACAMOLE. Se mordan los aguacates (escogiéndolos bien maduros) se deshacen muy bien añadiéndoles un poco de agua, cebolla, chilitos picados o rajadas de chile poblano y sal. Esto sirve de salsa para varias cosas especialmente para tortilla de huevos. — TESC 0042 A 042 p. 11.

*Aguacamole de otro modo.* después de cocidos jitomates y chiles verdes se mordan unos y otros y se muelen; se añade un poco de buen vinagre y se le revuelve chilitos en vinagre picados y cebollas cocidas, se le pone bastante aguacate en rebanadas y se sazona con sal y aceite. Para aderezarlo se le

- ▶ El aguacate tiene una representación de 9 a 17, estando más presente el fruto de origen prehispánico en ensaladas y salsas, en especial en el «aguacamole»,<sup>3-499</sup> hoy en día conocido como guacamole.
- ▶ Notaremos un aumento cuantitativo de los piñones, con una relación de 63 a 87 entre recetarios; de igual forma aumentaron las proyecciones de uso sobre las almendras, con una relación de 308 a 430, cacao de 12 a 16, cacahuates de 9 a 12, y nueces de 54 a 72.
- ▶ Los pistaches o alfónsigos, de no haber tenido uso en *La cocinera de todo el mundo* (1844), se emplearon en 16 ocasiones en *El tesoro de la cocina* (1866), concentrado en la fabricación de dulces y postres.<sup>3-500</sup>

**Tabla 3-42 CATEGORÍAS NOMINALES — AGENTES GRASOS [2/2]**

Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
<b>ALMENDRA</b>			<b>CACAHUATES</b>		
Almendra	305	401	Cacahuete	8	10
Almendras dulces	1	21	Cacahuates sin cáscara	1	1
Almendras amargas	1	5	Cacahuates tostados	0	1
Almendras verdes	0	1	<b>NUECES</b>		
Almendras (de) esperanza	1	2	Nueces	28	39
<b>AVELLANAS</b>			Nueces verdes	2	2
Avellanas	7	37	Nuez	23	30
Salsa de avellanas	0	17	Nuez fresca	1	1
Avellanas tostadas	1	5	<b>PEPITAS</b>		
<b>CACAO</b>			Pepitas de calabaza	12	17
Cacao	4	9	Pepitas peladas / sin cáscara	2	2
Cacao de Caracas	1	3	Pepitas de calabaza mondadas	1	0
Cacao de Guayaquil	4	2	Pepitas de melón	2	3
Cacao de Maracaibo	2	1	Pepitas de chile	4	5
Cacao colorado	1	1			

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

- ▶ De las avellanas se identificó un importante aumento cuantitativo, al haber una relación de 8 a 59. Del recetario de 1866 destacan numerosas sopas, guisados, salsas, postres y bebidas elaboradas con avellanas.<sup>3-501</sup>

### Flores (ver Tabla 3-43)

Casi todas ellas mostraron un aumento de uso entre la edición de *La cocinera* (1844) y *El tesoro* (1866), y algunos de los aspectos destacables fueron los siguientes:

- ▶ Las flores de calabaza fueron empleadas solamente en el diccionario de cocina en dos ocasiones, y será relevante por su vínculo con las tradiciones culinarias del país, guisándose con tomates y carne de cerdo, o en quesadillas de maíz.<sup>3-502</sup>
- ▶ Con una relación de 1 a 76, las alcachofas fueron las flores comestibles de mayor uso en el diccionario de cocina, y se vincularon con visiones europeas de la comida distinguida.<sup>3-503</sup>
- ▶ El azahar o flor de naranja continuó siendo la flor aromática más empleada entre los recetarios de Juan Nepomuceno del Valle.

### Salas y salmueras (ver Tabla 3-44)

Las aceitunas y alcaparras reportaron un aumento numérico entre los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle. La sal como insumo tuvo el más notable incremento entre ambos libros de cocina, con una relación de 300 a 1312 entre los recetarios de 1844 y 1866.

Esto tuvo relación directa con las clases y subclases de recetas, en donde 356 de las 865 fórmulas de *La cocinera* (1844) fueron saladas, mientras que en *El tesoro* (1866) hubo 1689 de 2663.<sup>3-504</sup> Como he sugerido en el Subtema 3.2, los alimentos salados, como cárnicos, aves, pescados, salsas y vegetales tuvieron un rol decisivo en el afrancesamiento culinario del decimonono, marcando así un hito gastronómico del dominio de la sal sobre el azúcar y las harinas, como símbolos de distinción y buen gusto.

### Agentes fisicoquímicos (ver Tabla 4-45)

En un estudio previo que realicé sobre *El tesoro de la cocina* (1866), he tratado el tema del espíritu científico y enciclopédico de Juan Nepomuceno del Valle a través del diccionario de cocina. Algunas premisas importantes obtenidas en torno a la ciencia culinaria del libro giraron en torno al control favorable de fermentaciones en bebidas, panificación y encurtidos, así como evitar el «torcimiento» o descomposición del alimento.<sup>3-505</sup>

ponen rajas de tornachiles en vinagre, aceitunas y orégano. — TESC 0043 A 043 p. 11.

3-500| *Crema de alfónsigos*. Se mondan cuatro onzas de alfónsigos frescos y un poco de corteza de limón, añadiendo un poco de agua, y se echa todo en la leche preparada como se ha dicho, concluyendo la crema de la manera dicha y adornándola de alfónsigos — TESC 0841 C 378 p. 161.

3-501| Por ejemplo:

*Merluza con salsa de avellanas* — TESC 1642 M 102 p. 313.

BIZCOCHOS de avellana — TESC 0361 B 066 p. 65.

3-502| *Chile verde de tomates* — TESC 0895 CH 019 p. 170.

*Quesadillas de papas, sesos picadillo y otras sustancias* — TESC 2082 Q 007 p. 397.

3-503| *Alcachofas a la italiana*. Se dividen en cuatro partes iguales, se las quita el cogollo, se frota con zumo de limón, se cuecen con agua y el zumo de un limón o agraz, se retiran, y se dejan escurrir para servir las con una salsa italiana — TESC 0081 A 081 p. 18.

3-504| En porcentaje hubo 41.16% de predominancia en *La cocinera de todo el mundo* (1844), y 63.42% para *El tesoro de la cocina* (1866).

3-505| Guía, *Tesoro de la cocina*, pp. 285, 293, 301-302.

**Tabla 3-43 CATEGORÍAS NOMINALES — FLORES**

Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
ALCACHOFAS	1	76	JUNQUILLO	0	4
FLORES DE CALABAZA	0	2	LIRIO		
AZAHAR			Lirio de Florencia	2	2
Azahar	1	2	Lirio cárdeno	0	2
Agua de azahar	58	63	LIRIO CÁRDENO	0	2
Esencia de azahar	0	1	RETAMA	2	2
Flores de naranja	2	33	ROSAS		
Agua de flor de naranja	6	46	Rosas	5	12
BORRAJAS	0	7	Agua de (flor de) rosa	4	5
CACALUZUCHITLE	1	1	Agua esencial de rosa	0	4
CAMPANELA	0	1	Flores de rosa	0	2
CAPUCHINA	1	5	Rosa de San Juan	2	2
CARDO SANTO	1	0	Rosa de Castilla	1	1
CLAVEL			Pétalos / hojas de rosa	1	2
Claveles	7	11	Agua de rosas doble	1	1
Claveles encarnados	2	3	Rosas encarnadas	1	1
Clavel de color rosa	0	1	Zumo de rosa	2	2
DALHIA	0	1	TUBEROSAS	0	5
JAZMÍN			PENSAMIENTOS	0	1
Jazmín	1	5	FLOR DE SAUCO	0	2
Espíritu de jazmín	3	2	VINCAPERVINCA	0	1

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

Numerosos insumos para estos fines y la modificación fisicoquímica del alimento, fueron los englobados en la presente categoría nominal. Algunas premisas importantes de la comparación cuantitativa entre recetarios fueron:

- ▶ Una relación de 0 a 12 usos de cola de pescado, ingrediente moderno para fabricar gelatinas, con procesos sencillos y económicos respecto a la obtención de colágeno de huesos de res. *El tesoro de la cocina* (1866) mostró avances en la tecnología de gelatinas en los 22 años de transición.
- ▶ Con 13 incidencias, el cuajo fue un ingrediente exclusivo de *El tesoro de la cocina* (1866) para la fabricación de quesos.<sup>3-506</sup> El control de la fermentación ácido láctica se explicó de forma detallada en el diccionario de cocina, haciéndose evidente la necesidad de Juan Nepomuceno del Valle por la enseñanza de conocimientos teóricos agroindustriales, y no solo de técnicas de cocina, ni de la repetición pedagógica que mostró en su sección de preguntas y respuestas de *La cocinera de todo el mundo* (1844).

3-506| QUESOS — TESC 2083 Q 008 p. 397

*Queso de Parma* — TESC 2084 Q 009 p. 397.

*Queso roquefort* —TESC 2085 Q 010 p. 398.

*Queso de crema* — TESC 2091 Q 016 p. 401.

REQUESON (modo de hacer el) — TESC 2136 R 043 p. 409.

**Tabla 3-44 CATEGORÍAS NOMINALES — SALES Y SALMUERAS**

Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
ACEITUNAS Y OLIVO			Alcaparras lavadas	1	1
Aceitunas	88	117	Alcaparrones	12	18
Aceitunas gordas	0	1	SAL		
Aceitunas sevillnanas	0	1	Sal	292	1284
Aceitunas rellenas	0	1	Sal de piedra	0	1
Aceitunas sin hueso	0	1	Sal de mar / de la mar	6	7
Aceite de oliva	0	8	Sal de la tierra	0	1
ALCAPARRAS			Sal de nevar	1	1
Alcaparras	78	138	Sal inglesa	0	1
Alcaparras en vinagre	0	1	Sal fina	0	7
Alcaparrones en vinagre	0	1	Sal blanca	0	8
Alcaparras enteras	3	4	Sal morena	0	1
Alcaparras frescas	0	1	Sal de acedera	1	0
Alcaparras remojadas	2	2	Salpimienta	0	1

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

- ▶ Las gomas fueron elementos indispensables en el diccionario de cocina para fabricar dulces; ninguna de ella se empleó en el recetario de 1844.
- ▶ Con una relación de 27 a 42, la levadura tuvo un aumento de uso en el diccionario; no obstante, lo más importante del libro de cocina de 1866 fueron las explicaciones de su obtención para panificación y cervecería, deduciéndose desde la narrativa del libro, que los procesos de fermentar granos para obtener alcohol eran los mismos que los de fermentación de una masa farinácea para su leudado.<sup>3-507</sup>
- ▶ La sal de nitro y salitre fueron empleadas en *El tesoro* (1866) con la finalidad de fabricar embutidos de larga conservación.

### Consumibles no comestibles (ver Tabla 3-46)

Se consideraron todos aquellos elementos que intervinieron en la elaboración de platillos, postres y bebidas, pero que no fueron consumibles. Algunos de ellos hablarán de técnicas vinculadas a los procesos de afrancesamiento y de ahí su importancia cuantitativa y cualitativa:

Tabla 3-45 CATEGORÍAS NOMINALES — AGENTES FISICOQUÍMICOS					
Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
CAL [Y CAL VIVA]	2	6	LEVADURA		
COLA DE PESCADO	0	12	Levadura	25	29
CREMOR TÁRTARO	0	1	Levadura de cerveza	0	7
CUAJO	0	13	Levadura agria de trigo	0	1
GOMAS			Levadura de harina	0	2
Goma	0	4	Levadura aguadita	0	1
Agua de goma	0	1	Levadura fuerte	2	2
Goma tragacanto	0	1	NITRO	0	10
Goma de guta	0	1	SALITRE	0	6
Goma adragante	0	2	TEQUESQUITE		
Goma arábica	0	12	Tequesquite	5	10
Jarabe de goma	0	1	Flor de tequesquite asentada	1	1
LÍQUEN	0	5	Tequesquite blanco	1	2

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

- ▶ Carbón, cisco, ceniza, jabón y legía se emplearon en mayor medida en el diccionario de cocina.
- ▶ El papel como insumo tuvo un rol predominante en la técnica de empapelado o *papillot*. Con una relación de uso de 50 a 267, el aumento considerable en el uso de papel tuvo dos funciones sociales para ambos libros de cocina: por un lado tendremos el marcado afrancesamiento culinario que identificaremos a través de la técnica de empapelar carnes, pescados y vegetales; pero también fue un negocio cíclico para las casas editoriales, como la de Juan Nepomuceno del Valle, que proveía recetarios impresos y el papel para cocinar, lográndose así un ciclo comercial constante.
- ▶ Bramantes, hilos y cordeles tuvieron un uso predominante en el diccionario de cocina, augurando que los alimentos debían mantener una apariencia estética durante la cocción, para presentarlos con arreglo y arte al comensal.

Todos los elementos comparativos anteriores nos ayudarán a comprender algunos puntos importantes de la transición de los recetarios de Juan Nepomuceno del Valle y su travesía en el mundo editorial mexicano. Es cierto que *El tesoro de la cocina* (1866) fue un documento culinario más extenso, respecto a *La cocinera de todo el mundo* (1844), pero el tono de ambos fue distinto a través de sus sabores y técnicas.

El recetario de 1844 ya aspiraba a la internacionalización culinaria, y en su portada misma auguró que, una cocina distinguida en México debía contar con un acervo gastronómico a la española, inglesa, francesa e italiana, además de las fórmulas ya conocidas en el país. Con los proyectos centralistas de la época, y a pocos años de la invasión norteamericana, los ideales culinarios de Juan Nepomuceno del Valle favorecieron la publicación de un primer recetario tan heterogéneo en ingredientes y clases culinarias, como las condiciones sociopolíticas de la nación.

En los 22 años de diferencia entre los recetarios del editor, vislumbraremos claras fijaciones y cambios entre los documentos, y el primero de ellos fue el evidente interés por el gusto salado (Clase SAL) en *El tesoro de la cocina* (1866). Podemos asegurar que el variopinto mosaico de recetas de *La cocinera de todo el mundo* (1844), útiles para cocinar «todo» tipo de platos del ideario universal, se perfilaron en la década de 1860 a complacer los nuevos paradigmas afrancesados, donde los cárnicos, salsas, vegetales y ensaladas dominaron la narrativa del diccionario de cocina. La ternera y el tocino representaron con precisión las pretensiones carnívoras y eurocéntricas del diccionario de cocina.



Tabla 3-46 CATEGORÍAS NOMINALES — CONSUMIBLES NO COMESTIBLES					
Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
INTERVENCIÓN DIRECTA			APOYO FÍSICO		
CARBÓN	0	13	GUIJARROS	0	1
CISCO	0	4	CAÑA	0	6
CENIZA	5	52	CAÑIZOS	0	3
JABÓN	1	4	ALGODÓN	0	2
LEJIA	1	7	ALAMBRE	1	11
PAPEL			HILO	1	23
PAPEL	46	248	CORDEL	0	4
EMPAPELADO	4	10	BRAMANTE	0	37
PAPILLOTA	0	1	PITA	5	5
CARTULINA	0	2	MONDADIENTES	0	1
CARTÓN	0	3	POPOTES	12	12
PERGAMINO	0	3	CONTROLADORES DE TEMPERATURA O HUMEDAD		
COMBUSTIBLES			HIELO	0	10
LEÑA	1	8	CORCHO	0	5
CARBÓN	0	5	HENO	0	1
VIRUTAS	0	2	PAJA	2	10
BREZO	0	1	SALVADO	0	4
SARMIENTO	0	1	ZACATE	6	3
RAMILLA	0	1	CERA	1	6

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

El impacto que los dulces tuvieron en antaño fue aminorado, en el XIX era más sencillo comerlos y comprarlos en sus distintas presentaciones, calidades y precios. Así las clases burguesas otorgaron al dulce el estatus de alimento de consumo diario o ritual, necesario como símbolo de convivencia, y las piezas montadas de repostería, y dulces moldeables fueron los que recibieron el impulso más grande en el ideario de *El tesoro de la cocina* (1866).

En la categoría de farináceos (FAR) hay un par de cambios significativos, y el primero estuvo relacionado con las masas nixtamalizadas (FAR<sub>4</sub>), cuya relación cuantitativa entre recetarios fue de 7 a 26, y que testimoniaron la resistencia de guisos mexicanos, y su reconfiguración como selectos manjares tradicionales para el gusto burgués. El siguiente cambio se relacionó con las frituras (FAR<sub>6</sub>), y con una relación de 32 a 118, los fritostuvieron una gran difusión en el diccionario como posible reflejo de la diversidad de usos dados al aceite, y al auge de agentes grasos. No aumentaron de manera significativa el número de recetas de panes, pasteles y bizcochos (FAR<sub>1</sub>, 2, 7, 8 y 9), pero fue notable que en *El tesoro* (1866) leeremos un creciente interés por tener un horno casero, limitando así las cocciones «a dos fuegos», más accesibles al pueblo.

De no haber sido por la adición del «Manual de licores» en *La cocinera de todo el mundo* (1844), el panorama de bebidas (BEB) sería mínimo en el primer recetario. Para 1866, identificamos una mayor diversidad teórica y técnica respecto a los bebibles. Y es que incluso, el *Reglamento para los servicios de honor y ceremonial de la corte de Maximiliano de Habsburgo* (1866) no detalló cuales serían los platos y postres a servir, pero sí las bebidas: para los banquetes «Chablis, Jerez, Burdeos, Champaña seco, Rhin, Champaña espumoso, Cerveza inglesa, Oporto, Málaga y dos licores diferentes».<sup>3-508</sup> Juan Nepomuceno del Valle buscó en *El tesoro de la cocina* (1866) complacer las peticiones y pretensiones del ceremonial imperial, por ello el conocimiento enciclopédico y técnico respecto a las bebidas estuvo marcado por su actitud servil hacia el monarca mexicano.

El siguiente capítulo buscará comprender más sobre el mundo de la lectura, los lectores y actores sociales en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle.

## Capítulo 4

# El público lector de los libros de cocina

El presente capítulo tiene como objetivo el diálogo con los recetarios como objetos de lecturas, ya sean técnicas, científicas, o en pro de obtener información valiosa para una charla en la sociedad moderna del siglo XIX mexicano.

De la mano con este objetivo está el buen gusto, siendo que, el vocabulario de la distinción entre el primer y segundo recetario de Juan Nepomuceno del Valle aumentó considerablemente, dejando entrever que las recetas gustosas, además de complacer el paladar, gratificaron a sus consumidores con capital cultural y valores axiológicos de la distinción.

Con esta la intención de rastrear los lectores y lecturas, se obtendrán a través de tres aspectos esenciales:

- ▶ Las lecturas que Juan Nepomuceno del Valle hizo, y su influencia en ambos libros de cocina, en las que destacaron las obras de Brillat Savarin, Grimond de la Reynière y Madame Aglae Adanson.
- ▶ El análisis de la firma en la portada del ejemplar consultado de *El tesoro de la cocina*, y la lista de suscriptores masculinos y femeninos en *La cocinera de todo el mundo*.
- ▶ Tipos sociales plasmados en la narrativa de las recetas, como cocineros, cocineras, amas de casa, pasteleros, bizcocheros, licoreros, por destacar algunos.

El capítulo cierra con algunas reflexiones sobre la terminología geográfica de las portadas y contenidos de los libros de cocina, mostrando una significativa transición entre los referentes españoles del recetario de 1844, hacia los franceses en el diccionario de cocina de 1866.

## 4.1 Las sociedades del buen gusto e inteligencia: lo distinguido y gustoso

¿Quiénes fueron los actores sociales involucrados en la redacción y lectura de los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle? Además de su impresor, la portada de *El tesoro de la cocina* (1866) evocó a «los mejores autores mexicanos y extranjeros», reflejo de proyecciones sobre los interlocutores del recetario.

4-1| TESC 0951 E 015 p. 181.

4-2| Pierre Bourdieu, *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Barcelona, Taurus, 2016, p. 182.

Respecto a las sociedades involucradas con los recetarios, en la portada del *Manual del cocinero dedicado a las señoritas mexicanas* de la imprenta de Murguía, en sus ediciones de 1856 y 1906, se sugirió que sus exquisitas viandas nacionales e internacionales fueron «escogidas y arregladas por personas de buen gusto e inteligencia».

¿Cómo era aquella sociedad mexicana decimonónica de buen gusto e inteligencia?, ¿qué rol jugó Juan Nepomuceno del Valle en ellas? En la «Ensalada de anchoas» del diccionario de 1866, leeremos el «gusto e inteligencia» como las cualidades de decorar y presentar delicados platillos:

*Ensalada de anchoas.* Se limpian bien las anchoas reservando solo los lomillos: téngase yemas de huevos duros picados, y lo mismo las claras, pero separadas, como también adherentes de ensalada. Con todos estos avíos se adorna un platillo de entremesa, formando pequeños cuadros, casando y variando los colores con gusto e inteligencia: se adereza con aceite y un poco de vinagre.<sup>4-1</sup>

La premisa anterior reflejó estructuras sociales letradas, burguesas, pero además pertenecientes a una élite social, cultural y culinaria de la que Juan Nepomuceno del Valle era partícipe. El «buen gusto» deberá comprenderse en dos sentidos: por una parte, el placer gastronómico fundado en el arte de comer y la ciencia de cocinar, proyectados en la obra *Fisiología del gusto* (1852) de Jean Anthelme Brillat Savarin, impresa, traducida y leída en el México de mediados del XIX. En segundo momento, como el factor de discernimiento personal y distinción social de las teorías de Pierre Bourdieu.<sup>4-2</sup>

La comprensión de las sociedades del buen gusto partirá de premisas encontradas con respecto a la postura de Bourdieu, quien asegura que la alimentación no puede incorporarse dentro de los

cánones de la distinción por ser «bárbara», una necesidad básica cubierta con la ingesta de alimentos:

Y es sin duda en los gustos alimentarios donde se encontrará la marca más fuerte e inalterable de los aprendizajes primitivos, los que más tiempo sobreviven al alejamiento o al derrumbamiento del mundo natal y cuya nostalgia se mantiene de forma más duradera: el mundo natal es ante todo, en efecto, el mundo maternal, el mundo de los gustos primordiales y de los alimentos originarios, de la relación arquetípica con la forma arquetípica del bien cultural en el que el prestar un servicio agradable forma parte integrante del placer y de la disposición selectiva hacia el placer que se adquiere en el propio placer.<sup>43</sup>

Mi propuesta involucrará retomar el buen gusto culinario en un sentido utilitario indirecto —valor de uso, y «primitivo» según algunos de los enunciados de Bourdieu—, pero también como un lujo y goce sensorial de la sociedad mexicana decimonónica, que ensayaba modelos de distinción social y gastronómica.

### **El «buen gusto» y lo «gustoso» para comer**

¿Qué tuvieron en común las tortas de entrada, carne rehogada, cubiletes de carne, asaduras, longanizas, pierna de ternera o carnero, bizcocho de especias, ternera estofada, pavos y pollos asados? Además de la inclinación en el uso de proteínas animales, todas ellas recibieron el apelativo de «gustosos» en la narrativa de *El tesoro de la cocina* (1866) (ver Tablas 4-1 y 4-2).

Podría tratarse de un simple juicio de valor del editor, quien calificó el sabor de las recetas como superiores, deliciosas, y las recomendó en la narrativa del recetario. Puede que sea un indicativo de que todas ellas fueron recetas elaboradas en la casa del impresor, y de ello devino este juicio favorecedor al emplear el adjetivo «gustoso». O lo «gustoso» estuvo ligado a las antes mencionadas personas de «buen gusto e inteligencia», y de ser así, el adjetivo habló de guías socioculturales para el paladar, más allá de una receta vinculada al consumo primitivo y utilitario del alimento.

¿Por qué estaban ligados los términos de buen gusto e inteligencia como indicadores de calidad culinaria? *La Fisiología del gusto* [*La physiologie du goût*] de Jean Anthelme Brillat Savarin, fue un libro originario de la Francia de 1826, y editado en México tres décadas después, en 1852, y en las meditaciones del abogado y gastrónomo francés identificaremos la relación que hubo entre el arte, la ciencia y la comida. A los ojos de Brillat Savarin, el arte culinario consistía en la transformación de alimentos, de un estado natural y primitivo, a platillos dignos de ser comidos y disfrutados en la mesa:

Este arte lo podemos considerar como el más útil y el que más inmediatamente nos ha prestado grandes servicios para la vida civil; pues por atender a las necesidades de la vida hemos perfeccionado el arte de cocina, y este no ha alcanzado su perfección sino por el auxilio del fuego, que es por el cual el hombre hace cuanto quiere de las cosas naturales.

Si nos remontamos en nuestras observaciones, veremos que se encuentran tres clases de cocinas.

La primera, que prepara los alimentos y conserva su nombre primitivo.

La segunda se ocupa de analizarlos y de conocer su combinación, a la cual se llama química.

La tercera, que se puede llamar cocina de reparación, es conocida comúnmente con el nombre de farmacia.<sup>44</sup>

La idea del arte culinario se afirmó por medio del uso del fuego, una de las más importantes fuerzas transformadoras de la cocina. Sumado a esto, los inventos materiales y combinaciones resultantes de la técnica y práctica, fortalecieron la idea de arte culinario como la transformación de los insumos naturales para el deleite del paladar:

El arte de cocina llegó a perfeccionarse desde el instante en que se tuvieron vasijas, ya fuesen de metal, ya de barro, que pudiesen resistir el fuego sin destruirse. Con estas ventajas se pusieron a cocer las legumbres, se dio otra sazón a las carnes, se tuvieron el caldo, las gelatinas, y todas las cosas que pueden obtenerse por el mutuo auxilio de estas sustancias.<sup>45</sup>

En un sentido antropológico, ningún alimento, ni una fruta recién obtenida del huerto se presenta en estado «natural», porque «aun crudo y tomado del árbol, el fruto es ya un alimento culturizado, antes de toda preparación y por el simple hecho de que se lo considera comestible».<sup>46</sup> Esta reflexión de índole cultural fue aquello que Brillat-Savarin definió como arte culinario: la alquimia de la transformación de ingredientes para el disfrute gastronómico.

El punto en que intervino la ciencia —e inteligencia— en las meditaciones de Brillat-Savarin fue por medio de la sociabilidad en la mesa, y la creación de platillos de manos masculinas. En el primero, la *Fisiología del gusto* aseguró que los griegos, maestros de la culinaria y la filosofía, aprovechaban el tiempo de sus convites para fortalecer el discurso del conocimiento: «el banquete mismo se procuraba hacerse más interesante por lo que en medio de él se tratase, y poco después las conversaciones de la mesa llegaron a ser una ciencia».<sup>47</sup>

En manos masculinas, la cocina era una ciencia, mas no en manos femeninas, como mencionó Brillat Savarin, quien reveló que

4-4| Brillat Savarin, *Fisiología del gusto*. Por Brillat Savarin, y traducida del francés por Eufemio Romero. Ilustrada por Bebtali. Precedida de una noticia bibliográfica por Alf. Karr. Grabados en madera intercalados en el texto por Midderigh, México, Imprenta de Juan R. Navarro, editor, 1852, p. 269.

4-5| Idem, p. 276.

4-6| Luce Giard, «Hacer de comer», en: Michel de Certeau, Luce Giard, y Pierre Mayol, *La invención de lo cotidiano*. 2. *Habitar, cocinar*, trad. Alejandro Pescador, México, Universidad Iberoamericana – Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente, 2010, (El oficio de la historia), p. 171.

4-7| Brillat Savarin, *Fisiología del gusto*, p. 277.

**Tabla 4-1 CATEGORÍAS LINGÜÍSTICAS DEL GUSTO [1/2]**

BUEN GUSTO	TESC 1818 P 090 p. 352 — <i>Pastillas de espíritu de canela</i> . «Se venden en cajitas vistosas y de gusto»
TESC 0241 A 241 p. 43 — <i>Arroz de buen gusto</i> .	TESC 2138 R 045 p. 410, y LCTM V2 141 AP 071 p. 60 — <i>Requeson batido</i> . Hervir requesón, miel virgen y almíbar de gusto.
TESC 0809 C 346 p. 156 — <i>Costrada de asadurillas</i> . Con almendras tostadas y machacadas se le da buen gusto.	GUSTOSO
TESC 0945 E 009 p. 180 y LCTM V1 392 T5 022 p. 152 — <i>Empanadas de Gerónima la Florida</i> . Con agua de tequesquite asentada, para que tome buen gusto.	TESC 0015 A 015 p. 5 — ADEREZOS y adherencias para volovanes, etc. Encima se colocan los más gustosos.
TESC 1075 F 016 p. 200 — <i>Flores artificiales de azúcar</i> . Su técnica e ingredientes las hacen de buen gusto.	TESC 0590 C 127 p. 108 — <i>Carne rehogada de otro modo compuesto</i> . Es gustoso y de poco costo.
TESC 1342 J 002 p. 251 — <i>Jabalí en adobo</i> . Su salsa será ligera y de buen gusto.	TESC 0592 C 129 p. 108 — <i>Carne rehogada de otro modo compuesto</i> . Es gustoso si se elabora con tocino y buenas especias.
TESC 1500 L 086 p. 283 — <i>Licores</i> . (Elección de aguardientes para los). En comparación con aquellos baratos y «para satisfacer el gusto desordenado del pueblo», se emplean aquellos puros, claros, limpios, de buen gusto y agradable sabor.	TESC 0852 C 389 p. 162 — <i>Criadillas de cordero</i> . Es un plato gustoso y regalado.
TESC 1671 M 131 p. 319 y LCTM V2 146 AP 076 p. 61 — <i>MOLLETES</i> de mamey. Luego de fritos se echan en almíbar rectificado con agua de azahar, para darles buen gusto.	TESC 0870 C 407 p. 165 — <i>CUBILETE</i> de carnes, aves case-ras, casa, etc. El pastel es más gustoso y exquisito porque los adherentes no pierden su aroma.
TESC 1895 P 167 p. 365 y LCTM V2 165 AP 095 p. 67 — <i>Peras rellenas</i> . Rellenas con natilla, bizcocho molido, azúcar y canela, y hervidas en almíbar son de buen gusto.	TESC 1137 G 041 p. 214 — <i>Gazapos en guisado</i> . Son gustosos, y se pueden freír con tocino o manteca.
TESC 2610 T 126 p. 494 y LCTM V1 432 T5 062 p. 169 — <i>Tortillitas de maíz</i> . — Hechas con harina de maíz, manteca, azúcar y huevo, horneadas luego de que haya salido el pan blanco, serán de buen gusto.	TESC 1524 L 110 p. 289 — <i>LIVIANO</i> gustoso.
DE GUSTO	
TESC 0732 C 269 p. 136 — <i>CONFITADOS</i> . (Reglas generales para los). Los dulces alterados con almidón «ninguna persona de gusto delicado les comprará dos veces un mismo género».	TESC 1536 L 122 p. 292 — <i>Longaniza o solomo</i> . Frito, con vino, canela y laurel, y apenas con poco caldo saldrá muy gustoso.
TESC 0901 CH 025 p. 170 — <i>Chilote de gusto</i> .	TESC 1735 P 007 p. 332 — <i>Pan de especia</i> . (Postre). Se prefiere el de harina de centeno, sale moreno y más gustoso.
TESC 0979 E 043 p. 184 — <i>Ensalada de manzanas</i> . Manzana, piña, naranja, azúcar, canela a que quede de gusto.	TESC 1858 P 130 p. 358 — <i>Pavos asados</i> . Todas las salsas agridulces son muy gustosas.
TESC 1598 M 058 p. 303 — <i>MASA</i> ó relleno para hacer un pastel de gusto que llaman de rejilla.	TESC 1998 P 270 p. 383 — <i>Pollos asados</i> . Empapelados, bridados y asados a dos fuegos son muy gustosos.
TESC 1784 P 056 p. 344 — <i>Pastel hojaldrado de harina</i> . La masa es de gusto.	TESC 2506 T 022 p. 477 — <i>Ternera estofada</i> . El caldo de la cocción por dos horas es muy gustoso.
Elaboración propia con base en <i>La cocinera de todo el mundo</i> (1844) y <i>El tesoro de la cocina</i> (1866).	

hasta antes de la Revolución Francesa, las damas de todas clases cocinaban por deber, no por arte ni por ciencia, y no lo hacían muy bien —, en palabras del autor—, por su «natural» inclinación a abusar del perfume de las especias y el agua de rosas:

Muchas mujeres, aun las más condecoradas, se ocupaban en el interior de sus casas en preparar los alimentos, considerando esto como una parte de los deberes de la hospitalidad que había en Francia al fin del siglo diez y siete.<sup>4-8</sup>

Esta visión misógina se perpetuó en gran parte del XIX, y al respecto, Simone de Beauvoir aseguró que a pesar de la mayor libertad de costumbres y mayor acceso a fuentes de ingreso y educación, las mujeres aún estaban atadas económica y jurídicamente a sus familias.<sup>4-9</sup>

Brillat Savarin no odiaba a las mujeres; de hecho, dedicó páginas enteras de su *Fisiología* en describir un sentido específico de la atracción física y sensual entre hombres y mujeres. El discurso androcéntrico y eurocentrista del filósofo del gusto continuó con los cocineros, anfitriones, y el rol de la «ciencia» como una función masculina, creadora de placeres y sabores:

Como una consecuencia necesaria llegaron a verse con alta consideración a los hombres encargados de preparar estos festines, y nada más justo que esto, pues debían estar dotados de muchas y diversas cualidades, tales como las del ingenio para inventar alguna ciencia para disponer, juicio para caminar con acierto, sagacidad para descubrir, firmeza, mandar, y exactitud para no violentar a los que servían.

Entonces fue cuando se empezaron a usar en las mesas los magníficos sortús, precioso fruto del arte, que reunían al gusto de la pintura el de la escultura, presentando a la vista un objeto agradable, y algunas veces lo más adecuado a alguna de las circunstancias de la fiesta.

En una reunión de esta naturaleza se alaba el arte del cocinero; pero los cuidados de este eran mayores mientras más corta era la concurrencia, pues la comida mientras más exquisita exigía una atención más especial y observaciones más minuciosas.

Estas comidas especiales dadas en las salas de las favoritas, o bien por los cortesanos o financieros, fueron en las que los cocineros manifestaron todo su saber, y animados de una noble emulación, se esforzaban en mejorar sus manjares.

Al fin de este reinado el nombre de los cocineros más famosos va siempre unido al de su patrono: estos últimos se envanecían de esto. Los dos méritos se unían, y los nombres más gloriosos figuran en los libros de cocina al lado de las preparaciones que ellos habían protegido, inventado o dado al mundo.<sup>4-10</sup>

4-8| Idem, pp. 228-290.

4-9| Simone de Beauvoir, *El segundo sexo*, Sexta edición, Valencia, Ediciones Cátedra – Universitat de València, 2015, (Feminismos), pp. 185-187.

4-10| Brillat Savarin, *Fisiología del gusto*, p. 291.



4-11| TESC 0147 A 147 p. 29.

4-12| ALMENDRA. Modo de hacer la pasta de ella para la horchata y leche. TESC 0116 A 116 p. 24.

4-13| Arenques escabechados. TESC 0226 A 226 p. 41.

4-14| TESC 0524 C 061 p. 94.

La *Fisiología del gusto* de Brillat Savarin apeló a la ciencia y la inteligencia en los siguientes aspectos: los invitados letrados y capaces de sociabilizar en la mesa con más comensales ilustrados, el estudio de la composición y conservación de los alimentos, el proceso bioquímico del «mantenimiento» del cuerpo, la habilidad creadora de mezclas y platillos, la exactitud práctica y método de réplica perfeccionado de los cocineros. La «inteligencia» en *El tesoro de la cocina* (1866) tuvo tres acepciones:

- ▶ Sinónimo de creatividad: las «Anchoas en ensalada»<sup>4-11</sup> se montan en la fuente, y se adornan los elementos con «gusto e inteligencia» antes de aderezarse con aceite y vinagre.
- ▶ Conocimiento experimentado vinculado a la conservación de alimentos: como la pasta de almendras para horchata,<sup>4-12</sup> que «en inteligencia de que puede durar más de seis meses»; o los arenques en aceite<sup>4-13</sup> que «en la inteligencia que pueden conservarse con este condimento una o dos semanas».
- ▶ Conocimiento experimentado vinculado a la técnica: como en la preparación del fuego para cocinar la «Calderada a lo mariner»<sup>4-14</sup> que «en la prontitud e inteligencia con que se

**Tabla 4-2 CATEGORÍAS LINGÜÍSTICAS DEL GUSTO [2/2]**

GUSTOSA	
TESC 0098 A 098 p. 21 — <i>Alcachofas asadas</i> . Deberán quedar tiernas y gustosas en el interior.	TESC 1912 P 184 p. 368 — <i>Perdices en pebre</i> . La salsa enriquecida con yemas es sencilla y muy gustosa.
TESC 0470 C 007 p. 85 — <i>Cabeza de ternera en guisado</i> . Es muy gustosa con tomates y ruedas de limón.	TESC 2248 S 086 p. 427, y LCTM V1 101 T3 055 p. 46 — <i>Salsa gustosa para el puchero</i> . Chile ancho, pan, pimienta, clavo y canela.
TESC 1171 G 075 p. 222 — <i>Guisado de carnero con granada</i> . La salsa de avellanas y granadas es buena y gustosa.	TESC 2277 S 115 p. 430 — SANGRE DE CORDERO Ó CABRITO. Formulada con sangre y cebolla, horneada, es muy gustosa.
TESC 1194 G 098 p. 225 — <i>Guiso de ciervo ó venado</i> . Es más agradable y gustosa la salsa oscura.	TESC 2346 S 184 p. 441 — <i>Sopa de guisantes</i> . Es más gustosa con acederas, lechuga y perifollo.
TESC 1439 L 025 p. 271, y LCTM V1 532 T6 050 p. 213 — <i>Leche inglesa muy gustosa</i> . Es más gustosa y suave que el manjar blanco.	TESC 2505 T 021 p. 476 — <i>Ternera asada</i> . Con ajos, perejil, pimienta, agrio de limón y sal se hace muy gustosa.
TESC 1522 L 108 p. 289 — <i>Liebre guisada sin agua</i> . La salsa con vino blanco sale muy gustosa.	TESC 2510 T 026 p. 477, y LCTM V1 266 T3 220 p. 102 — <i>Ternera en adobo</i> . Chile, ajos, orégano, cominos, jengibre, laurel, tomillo, rebanadas de limón para que salga más gustosa.
TESC 1538 L 124 p. 292 — <i>Lonjas de tocino</i> . Desaladas y en tartera, con perejil, aceite, agraz y limón son muy gustosas.	TESC 2511 T 027 p. 477, y LCTM V1 267 T3 221 p. 103 — <i>Ternera en tasajo</i> . Salada, untada con limón y secada al sol; sólo es gustosa en tlemole.
TESC 1798 P 070 p. 348 — <i>Pastelillos de acelgas</i> . Con azúcar y canela por encima salen más gustosas.	TESC 2516 T 032 p. 478, y LCTM V1 311 T3 265 p. 115 — <i>Ternera gustosa</i> .
Elaboración propia con base en <i>La cocinera de todo el mundo</i> (1844) y <i>El tesoro de la cocina</i> (1866).	

ejecute esta operación, consiste que el pescado salga entero, consistente y con buen sabor»; o antes de la explicación para elaborar almíbares y caramelos,<sup>4-15</sup> «para mayor inteligencia de los artículos que siguen».

Todo lo anterior cobra más relevancia al considerar que la élite letrada mexicana leyó la *Fisiología del gusto* de 1852, incluidos José Tomás de Cuéllar<sup>4-16</sup> y Juan Nepomuceno del Valle. Tenemos dos pruebas en *El tesoro de la cocina* (1866) de que el impresor leyó, u obtuvo influencias de la *Fisiología*. La primera de ellas estará en la receta «Truchitas en sartén», en la que refiere al «autor de la Fisiología del gusto»:

*Truchitas en sartén.* Para esto es preciso que no excedan el peso de un cuarterón cada una. Se fríen en aceite, polvoreadas con sal y ruedas de limón. Este plato, dice el autor de la Fisiología [sic.] del gusto, es bocado digno de un cardenal.<sup>4-17</sup>

La información anterior estuvo presente en la edición de la *Fisiología* publicada en el México de 1852, a pesar de que el término «bocado digno de un cardenal» cambió por «digno de la mesa de una eminencia»:

cuando se os vengán a las manos algunas de esas truchas que apenas pesan más de una cuarta de libra y que se sacan de los arroyos de agua corriente que murmuran lejos de la capital, no olvidéis el freírlos con lo más fino que haya en clase de aceite de comer: este manjar tan sencillo, debidamente salpreso y realzado con rebanadas de limón, es digno de la mesa de una eminencia.<sup>4-18</sup>

La nota a pie de la *Fisiología* aclaró estas diferencias: en una conversación de mesa con el abogado ilustrado M. Alissin, éste refiere a un bocado de cardenal, porque los italianos tenían la creencia que un cardenal no tenían comidas cortas y ni solemnes como el rey, ellos eran golosos por advocación divina.<sup>4-19</sup> Teniendo ambos términos en la misma obra, Juan Nepomuceno del Valle en *El tesoro* (1866), en pleno imperio de Maximiliano de Habsburgo, prefirió seleccionar al cardenal como figura de poder y autoridad culinaria.

La otra referencia indirecta hecha a Brillat Savarin en el diccionario de cocina fue la «Torta savarina», un postre para honrar la memoria del filósofo del gusto:

*Torta savarina.* Se echa en un lebrillo onza y media de levadura de cerveza y se desata con un poco de nata añadiendo tres huevos, cuatro onzas de azúcar molido, doce onzas de manteca fresca derretida, una libra de harina y un poquito de sal: amátese todo con la nata suficiente para hacer una masa blanda. Se tendrá prevenido un molde hecho exprofeso

4-15| CONFITADOS. (Reglas generales para los). TESC 0732 C 269 p. 136.

4-16| José Tomás de Cuéllar, en *Ensalada de pollos* hizo una alusión metafórica a Brillat Savarin:

«La ensalada, según Brillat Savarin, debe tener las condiciones que deseáramos tuviera la nuestra; los italianos recomiendan la *ensalata ben salata*; por esto nos cabe duda acerca de la presente, porque la sal es uno de los artículos que al escritor suele escaseársele, mal que le pese.

¡Ojalá que muchos de nuestros benévolo lectores encuentren que esta ensalada tiene suficiente sal!». Cuéllar, *Ensalada de pollos*, p. 266.

4-17| TESC 2619 T 135 p. 496.

4-18| Brillat Savarin, *Fisiología del gusto*, pp. 126-127.

4-19| *Ibidem*.

4-20| TESC 2606 T 122 p. 493.

4-21| Brillat Savarin, *Fisiología del gusto*, p. 55.

4-22| Manuel Payno, *Los bandidos de Río Frío*, México, Tomo, 2010, p. 579.

4-23| Idem, p. 791.

para esta torta en forma de corona: se unta por dentro con manteca y se siembra el fondo con almendras mondadas y picadas, que aparecerán encima de la torta cuando se vuelque el molde. Solo se llenará éste hasta dos tercios, se le pondrá en paraje caliente, y cuando se levante la masa, se cocerá como los bollos. Luego que se saquen del molde se le dará con un pincel repetidas veces un baño de almíbar preparado de este modo: se cuece azúcar hasta que tenga el punto de la gran pluma, y entonces se agrega kirsh, un polvo de vainilla molida con azúcar, y un poco de leche de avellanas muy espesa, con cuyos adherentes sale muy apetitosa. También si se quiere se pueden interpolar en la misma masa tiritas muy delgadas de acitrón, de angélicas. etc. —La leche de avellanas se hace lo mismo que la de almendras. (Véase jarabe de horchata.)<sup>4-20</sup>

Para retomar el debate inicial, las sociedades del buen gusto mexicanas, donde Juan Nepomuceno del Valle también era partícipe, debieron tener en alto los ideales culinarios de Brillat Savarin: «La gastronomía es el conocimiento fundado en razón de todo lo que tiene relaciones con el hombre en tanto que se sustenta», y su objetivo era el placer sensorial.<sup>4-21</sup>

Los ideales de la gastronomía se cultivaron en el XIX mexicano, teniendo en alta estima los principios culinarios de Europa; algunos platos de la minuta nacional también recibieron elogios y atención. Fueron más evidentes los políticos y burgueses mexicanos, quienes podían comer los más costosos y exóticos productos culinarios, como el político y magnate Relumbrón de *Los bandidos de Río Frío* (1888), quien fue descrito como «un gastrónomo de primera fuerza», en cuyas tertulias semanales ofrecía buenos vinos, soletas, quesos, rodeos y puchas, para luego escalar a la champaña, carnes frías, pasteles franceses y helados del Veroli.<sup>4-22</sup>

De palabras de Manuel Payno, el presidente Ignacio Comonfort recibió el goloso título por ser un excelente anfitrión: «comía en casa de Comonfort (insigne gastrónomo) pescado fresco, frutas y dulces exquisitos y vinos de lo mejor».<sup>4-23</sup> El diputado Mariano Otero también recibió el apelativo de gastrónomo, haciendo énfasis en la posición socioeconómica de su familia: «distinguida y bien acomodada» según Guillermo Prieto.

La mesa de Otero destacó por el equilibrio entre la cocina nacional, popular y diaria, y la comida europea en banquetes de gala, tal como Juan Nepomuceno del Valle aludió a la culinaria de «los mejores autores mexicanos y extranjeros» en la portada de *El tesoro de la cocina* (1866):

En la comida no faltaban botellones y preciosos jarros de Guadalajara, en que siempre se servía agua muy fría destilada, se guisaba el sabroso

frijol garbancillo y nunca faltaban los celeberrimos calabazates plateados y dorados, placer de la vista y delicia del paladar. Por supuesto que toda esta riqueza nacional se mezclaba con tino y oportunidad a las galas de la cocina europea, como lo requería la posición del gastrónomo dueño de la casa.<sup>4-24</sup>

Prieto también describió a su barbero de confianza, D. Melesio, como un «gastrónomo extremado», a quien situó en estrato un social popular: «recomendaba los envueltos de las cañitas que están en la calle de Regina, los guisos de las colas en el callejón de Bilbao, las cabezas en los figones y pulquerías de Nana Rosa rumbo a la Viga».<sup>4-25</sup>

Las letras de Prieto no minimizaron los manjares mexicanos de la época en pro de una visión de gastronomía eurocéntrica, y tal fue el caso de la olla podrida, guiso del barroco novohispano con carnes, hortalizas, frutas, acompañada de salsa de *capsicum*, aguacate y tornachiles: «el catecismo gastronómico, la cita dentro de una olla de las producciones de la naturaleza», según las palabras de Fidel.<sup>4-26</sup>

Brillat Savarin, quien fue exiliado de Francia y vivió algunos años en los Estados Unidos, no limitó el arte culinario a Europa —aunque su favorecimiento fue notable—, y en su *Fisiología* (1852) reflejó que el gastrónomo puede alimentar su «gula» en cualquier parte del globo, siempre y cuando los platillos, insumos e invitados fuesen exquisitos y de calidad superior:

Por tientas gastronómicas entendemos unos bocados de un sabor reconocido y de tan incontestable excelencia, que con solo ponerlos a la vista basta para excitar en todo hombre bien organizado, todas las facultades gustables; de suerte tal que todo aquel en quien, llegado semejante caso, no se advierte ni la chispa del deseo ni la aureola del éxtasis, puede con justa y legítima razón ser notado de indigno de los honores del asiento y de los gustos peculiares a él.<sup>4-27</sup>

Con la maestría que Brillat Savarin documentó las cualidades casi naturales y de clase de un gastrónomo —que retomaremos más adelante con la teoría de la distinción de Pierre Bourdieu—, José Tomás de Cuellar en *Los fuereños* (1883) satirizó a Gumesindo, hijo de la familia visitante a la capital, quien aprendió muy rápido a congeniar con los «pollos» ciudadanos al entregarse en cuerpo y alma a los tragos y platos del Tivoli de San Cosme:

Los cocktails de la mañana habían comunicado cierta expansión inusitada a su espíritu; se había sentido feliz sin sentirse borracho; había recibido en aquellos brebajes como un nuevo caudal de vida, de animación y de alegría, de valor y de sed de placeres. Nunca había tomado siete copas, ni

4-24| Guillermo Prieto, *Memorias de mis tiempos*, 4ª ed., México, Patria, 1964, p. 499.

4-25| Idem, pp. 48-50.

4-26| Idem, p. 201.

4-27| Brillat Savarin, *Fisiología del gusto*, p. 169.

4-28| José Tomás de Cuéllar, «Los fuereños», en *Baile y cochino. Ensalada de pollos. Los fuereños*, México, Promexa, 1979, p. 298.

4-29| Brillat Savarin, *Fisiología del gusto*, p. 10.

4-30| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, p. 841.

4-31| *Idem*, p. 446.

mucho menos había saboreado las bebidas americanas; tampoco se había sentado nunca a una mesa como la que Mr. Porras sirvió, por orden de Manuelito, en el Tivolí de San Cosme. Estaba asombrado, así del mágico poder de los cocktails, como de sus fuerzas digestivas; nunca había comido tanto ni jamás se sintió mejor que después de aquel banquete. Es que tenía dotes de gastrónomo, sin haberse dado cuenta de ello, como no se había dado cuenta tampoco de muchas de sus aptitudes. Aquel domingo era día de descubrimientos para Gumesindo: sabía y podía beber como un marino; sabía y podía comer como un Heliogábalo, y sabía y podía amar como el doncel de D. Enrique.<sup>4-28</sup>

Cuellar otorgó «dotes de gastrónomo» a su personaje Gumesindo como un reflejo de su resistencia ética y sus habilidades sociales en un entorno burgués y ciudadano. Las máximas de Brillat Savarin también condenaron a los bebedores y golosos sin medida, quienes no podían aspirar a los goces ilustrados de la gastronomía: «Los que se indigestan o se embriagan no saben ni beber ni comer».<sup>4-29</sup>

Será indispensable señalar que en los escenarios anteriores, los hombres dominaron el panorama gastronómico, mientras las mujeres se relegaron a ámbitos domésticos y técnicos. En *Los bandidos de Río Frío* (1888), Manuel Payno señaló que el platero vivía con bastantes comodidades: «no era goloso, sino gastrónomo, y que le gustaba comer bocaditos, estaba encantado con su criada». Juliana por su parte, quien se presentó como la excelente cocinera al servicio del platero, fue relegada a un rol operativo.<sup>4-30</sup> Las mujeres no debían comer la mesa de los varones, y una invitación directa a comer con ellos debía ser rechazada:

—¡Guapa, guapa chica! —dijeron los dos militares—. No hay remedio, diga lo que quiera la población, te sentarás con nosotros y comerás... en cuanto a vinos, los tendremos en abundancia.

—¿Sentarme yo con los señores? —dijo Mariana, poniéndose encarnada—. No eso no; las pobres no nos sentamos con los señores. ¿Qué dirán los comerciantes y el señor cura? No, yo les serviré, eso sí; y además, si me sentara ni un bocado comería. El cuchillo me cortaría la lengua, y el tenedor me picaría los labios. No, serviré a ustedes, y estaré contenta.<sup>4-31</sup>

El anterior acto de la mujer virtuosa y recatada fue reforzado por José Tomás de Cuellar en *Historia de Chucho el Ninfo* (1869): mientras se presentó el panorama de la luna de miel y las alegrías diarias de González y Angelita, al primero se le plasma como un gastrónomo que disfrutaba de tamaladas, bailes y meriendas caseras, el rol culinario de Angelita fue el de acompañante, y esposa:

Angelita y González tuvieron una luna de miel estrepitosa; los dos eran muy alegres y no había semana que no se entregaran a los inocentes placeres de

una tamalada, de unos chongos, de una merienda casera, o de un bailecito improvisado.

González era la solución del movimiento continuo, y traía a Angelita de casa en casa, de teatro en teatro, de tertulia en tertulia, y de noche de fonda en fonda; porque además de las estimables prendas que adornaban a González, era gastrónomo. Entre sus regalos de boda, envió a Angelita un diccionario de cocina.<sup>4-32</sup>

Tal vez no podamos resolver si el diccionario antes citado fue *El tesoro* de Juan Nepomuceno del Valle (1866), *El nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, u otro más editado en Francia o Inglaterra, pero de las posibles dinámicas de apropiación del libro recalcaré la superioridad cultural de aquellos que los poseían como objetos de estatus, y no necesariamente como documentos de lectura o consulta.<sup>4-33</sup>

La segunda consideración que retomaremos será el problema lingüístico entre el sentido del gusto y el buen gusto. La teoría de Pierre Bourdieu (2016) empleó «gusto» y «buen gusto» como los elementos de distinción y discernimiento para la legitimación social y de clase. Por ello emplearé el término «buen gusto» como la facultad individual de juzgar valores estéticos que otorgan gratificaciones con base en valores axiológicos,<sup>4-34</sup> y que distará del «sentido del gusto», rudimentario, humano y perceptor de sabores.

El buen gusto evoca a lo distinguido, en un afán de pertenencia y delimitación de clase, y en donde lo popular, vulgar, grosero y primitivo quedan relegados:

designados como distinguidos, por su propia singularidad, de las fracciones mejor provistas tanto de capital económico como de capital cultural y los consumos socialmente considerados como vulgares, porque son a la vez fáciles y comunes.<sup>4-35</sup>

Bourdieu no planteó una postura única e inequívoca con respecto al buen gusto y la comida, y el primer elemento referente a la alimentación se inclinó a un aspecto natural, y por ello, accesible para todos los seres humanos, limitada en vocabulario para su apreciación:

Y no existe nada, siquiera en el campo del gusto primario, que no se organice según la oposición fundamental, con la antítesis entre la cantidad y la calidad, la gran comilona y los platos delicados, la materia y las maneras, la sustancia y la forma.<sup>4-36</sup>

La teoría de Bourdieu aclara también, que el buen gusto culinario requiere una condición de plena libertad económica y de elección,

4-32| Cuéllar, José Tomás de, *Historia de Chucho el Ninfo escrita por Facundo. Con datos auténticos, debido a indiscreciones femeniles (de las que el autor se huelga)*, México, Ignacio Cumplido, editor é impresor, 1871, (*La linterna mágica*, v 2), p. 247.

4-33| Roger Chartier, *El mundo como representación. Estudios sobre historia cultural*, Barcelona, Gedisa editorial, 2005, p. 60.

4-34| Bourdieu, *La distinción*, pp. 88, 103

4-35| Idem, p. 28.

4-36| Idem, p. 190.

**Tabla 4-3 CATEGORÍAS LINGÜÍSTICAS DE LA DISTINCIÓN [1/5]**

<b>DELICADO [1/2]</b>	TESC 1161 G 065 p. 219 — GUARNICIONES para pasteles fríos. Serán más delicadas aquellas donde la carne se cocina dentro de la masa de las empanadas.
TESC 0285 A 285 p. 51 — AVES caseras. Aquellas de piel más blanca y delgada son las más delicadas.	TESC 1265 H 065 p. 238 — HORTELANO y Morinelo. (Pájaros muy delicados.)
TESC 0287 A 287 p. 51 — <i>Ave fría, polla cebada</i> . (Gelinota). Estimada por el gusto exquisito y delicado de su carne.	TESC 1295 H 095 p. 243 — Huevos (Tortilla de) con escabeche de atún. Es delicada, con o sin lechecillas de carpa.
TESC 0262 A 262 p. 47 — <i>Asado de vaca</i> . Con respecto a la mechada, es de mayor delicadeza si se cocina con tocino para después asarla.	TESC 1418 L 004 p. 267 — <i>Lamprea de río</i> . Frito es un pescado deseado por su delicadeza.
TESC 0333 B 038 p. 60 — BATATAS. Son delicadísimas y de sabor azucarado.	TESC 1640 M 100 p. 313 — <i>Merluza en pastel</i> . Se puede sustituir la masa por hojaldre delicado.
TESC 0443 B 148 p. 79 y LCTM V2 187 AP 117 p. 78 — <i>Buñuelos pícaros</i> . Se extienden con delicadeza.	TESC 1583 M 043 p. 300 — <i>Manteca de avellanas</i> . Plato intermedio muy delicado.
TESC 0462 B 167 p. 83 — Buñuelos de patatas. Son más delicadas con fécula de papa que con papas cocidas.	TESC 1646 M 106 p. 314 — <i>Mermelada de grosellas sin fuego</i> . Al ser una mezcla en frío de grosellas y azúcar, excede en delicadeza a la elaborada en fogón.
TESC 0552 C 089 p. 99 — <i>Cangrejos con perejil</i> . Cocinados con un poco de vino, no bañados, son mejores y más delicados.	TESC 1735 P 007 p. 332 — <i>Pan de especia</i> . (Postre.). Si se hace con miel sale fino y delicado.
TESC 0711 C 248 p. 133 — COMPOTAS de manzanas. Para conservar su delicadeza, luego de mondadas se sumergen en agua fría.	TESC 1767 P 039 p. 340 — <i>Pastel de pastas para albondiguillas</i> . Debe hervir para estar bien condimentada y delicada. Se pueden variar otros rellenos finos.
TESC 0732 C 269 p. 136 — CONFITADOS. (Reglas generales para los). Los dulces de gusto delicado jamás llevan almidón en su formulación.	TESC 1845 P 117 p. 356 — <i>Patatas</i> (Para hacer el almidón de). Conviene para hacer bizcochos delicados.
TESC 0814 C 351 p. 157 — CREMAS. Las natillas con más yemas de huevo son más delicadas al paladar.	TESC 1849 P 121 p. 357 — PAVO o PAVA. La pava es más delicada en gusto.
TESC 0910 CH 034 p. 172 — CHORLITO real. El de pluma dorada es el de sabor más delicado.	TESC 1891 P 163 p. 364 — <i>Peras aplastadas</i> . Las peras se mondan delicadamente.
TESC 1040 E 104 p. 194 — ESPERQUETA delicada.	TESC 1896 P 168 p. 365 — PERDIGON asado. «si se asan demasiado, pierden su delicadeza y sabor». Son excelente con hoja de guindo o cereza de Mahaleb.
TESC 1078 F 019 p. 202 — FRANCOLIN. Ave de carne delicada.	TESC 1901 P 173 p. 366 — <i>Perdigones a la mahonesa</i> . Con coscorriones, aceitunas, anchoas, criadillas de tierra; debe ser agradable a la vista, correspondiente a su delicadeza.
TESC 1093 F 034 p. 204 — FRITO. (Modo de preparar un buen). Las frituras delicadas se harán en manteca de vaca, las finas con aceite de oliva.	TESC 1967 P 239 p. 378 — <i>Pies de cerdo con criadillas de tierra</i> . Una variante menos delicada es preparada con carne de salchichas.
TESC 1096 F 037 p. 206 — <i>Frutas</i> . (Para conservar las). «Las más preciosas y delicadas se meten separadas en saquitos de papel bien encolado, se atan por la boca, de manera que no entre aire, y se cuelgan del techo».	TESC 1984 P 256 p. 381 — POLLO. El llamado «de la reina» y que no ha llegado a su completo crecimiento es el más delicado para fritada y cochifrito. Los pollos nuevos de abril y mayo son los más tiernos y sabrosos.
TESC 1121 G 025 p. 211 — GANSO. Son más jugosos y delicados en junio y julio	TESC 2033 P 305 p. 388 — <i>Ponche de damas</i> . Bebida inglesa delicada, compuesta de limonada, ron y licor, perfumado con canela o azahar.
Elaboración propia con base en <i>La cocinera de todo el mundo</i> (1844) y <i>El tesoro de la cocina</i> (1866).	

que diste de nutrir el cuerpo sólo por hambre, para alimentar el alma:

la oposición entre los gustos de lujo (o de libertad) y los gustos de necesidad: los primeros son propios de aquellos individuos producto de unas condiciones materiales de existencia definidas por la distancia con respecto a la necesidad, por las libertades o, como a veces se dice, por las facilidades que asegura la posesión de un capital; los segundos expresan, en su propio ajustamiento, las necesidades de las que son producto. Así es como se pueden «deducir» los gustos populares por los alimentos a la vez más alimenticios y más económicos (el doble pleonasma muestra la reducción a la pura función primaria) de la necesidad de reproducir al menor coste la fuerza de trabajo que se impone, como su propia definición, al proletariado. 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.<sup>4-37</sup>

4-37| Idem, pp. 191-192.

4-38| Brillat Savarin, *Fisiología del gusto*, pp. 38-40, 46.

4-39| TESC 0402 B 107 p. 72.

4-40| TESC 1047 E 111 p. 195.

Es por ello que habrá numerosas tensiones entre las clases populares, quienes tacharán a aquellos con buen gusto como pretensiosos y hedonistas, mientras que las personas distinguidas y burguesas los señalarán como gente vulgar, incapaces de asimilar el goce sensorial y anímico.

Brillat Savarin habló de personas sin gusto, equiparándolas con sordos y ciegos, quienes tenían una nula percepción sensorial y anímica: «el gusto es la propiedad que tiene un cuerpo de impresionar el órgano y engendrar la sensación». La gente sin gusto no disfrutaba ni de las más exquisitas viandas, ellos se limitaban a tragar sus alimentos, sin hablar de la excelencia de los vinos, o la calidad de los guisados:

Los que comen aprisa y sin atención no discernen las impresiones del segundo grado, pues estas son la prerrogativa exclusiva del pequeño número de escogidos; y por medio de ellas es como pueden clasificar, por orden de excelencia, las diversas sustancias sometidas a su examen.<sup>4-38</sup>

Juan Nepomuceno del Valle en *El tesoro de la cocina* (1866) identificó varios tipos de alimentos no recomendados por sus malas características organolépticas, dudosa reputación, o el vínculo entre cualidades intrínsecas y actores sociales. De los primeros encontraremos a los bollos, que cargados de levadura amargarían al paladar: «Si está muy fuerte [la levadura] o se le echa con exceso la masa amargará, y si se deja hinchar mucho tiempo degenerará, y los bollos serán malos».<sup>4-39</sup> El estofado de codornices recomendó el asado: «el que más conviene a éstas es asadas, porque este es el medio de lograr que conserven mejor su perfume».<sup>4-40</sup>



**Tabla 4-4 CATEGORÍAS LINGÜÍSTICAS DE LA DISTINCIÓN [2/5]**

DELICADO [2/2]	DELICIOSO
TESC 2083 Q 008 p. 397 — QUESOS. Los quesos elaborados con una mezcla equivalente de leche y nata son delicadísimos.	TESC 1075 F 016 p. 200 — <i>Flores artificiales de azúcar</i> . Por ser el origen de las sensaciones más deliciosas de la naturaleza es que se elaboran jarabes, conservas o confituras.
TESC 2085 Q 010 p. 398 — <i>Queso roquefort</i> . La mezcla de leche de oveja y cabra lo hace delicado. Un buen manejo de la acidez lo hace un queso muy grato.	TESC 1810 P 082 p. 351 — PASTILLAS frías de licor. «Son exquisitas y apreciadas así por la suavidad de su perfume, que no le altera el fuego, como por su delicioso sabor».
TESC 2119 R 026 p. 406 — RAYA (Pescado de mar). Se procura no elegir raya blanca, que es menos delicada.	TESC 2092 Q 017 p. 402 — <i>Queso más exquisito de crema</i> . Manjar muy delicioso de queso, nata, crema y claras montadas.
TESC 2127 R 034 p. 407 — RELLENO de pescado. Con anguila de mar será más delicado. Se pueden cocer los pescados enharinados y fritos, pero pierden mucha de su delicadeza.	ELEGANTE
TESC 2210 S 048 p. 422 — <i>Salsa rubia</i> . Compuesta de harina, mantequilla y caldo, es una salsa delicada.	TESC 0551 C 088 p. 98 — <i>Cangrejos en ensalada</i> . Se decora con gusto y elegancia.
TESC 2231 S 069 p. 425 — <i>Salsa blanca a la mahonesa</i> . Es muy delicada, pero requiere paciencia.	TESC 2293 S 131 p. 433 — <i>Sesos de ternera</i> . Se adorna el plato con rebanadas de pan fritas, cortadas con elegancia.
TESC 2276 S 114 p. 430 — SANDWICHES. Compuestos de pan, mantequilla, una hojilla delicada de lomillo de vaca, otras carnes y queso de Italia. No es apto para todos: «para agasajar a los sujetos que no les repugna comer carne fuera de las horas de costumbre, y en las reuniones de confianza».	TESC 1919 P 191 p. 369 — <i>Pernil: modo de cocerlo</i> . Luego de cocinado, se le puede dar una presentación vistosa y elegante; se hacen cortes, adornos, se adorna con confites, yerbas finas, combinando los colores con gusto.
TESC 2306 S 144 p. 435 — SOLOMILLO de vaca al asador. La parte más tierna y delicada del lomo.	EN BOGA / DE MODA
TESC 2346 S 184 p. 441 — <i>Sopa de guisantes</i> . Es más delicada si se le adicionan lechuga, acederas y perifollo.	TESC 1095 F 036 p. 206 — <i>Frutas de sartén á estilo de Caen</i> . «Son como unos buñuelos hechos con una masa aparente que está hoy día muy en boga».
TESC 2481 S 319 p. 466 — <i>Sustancia o despojos de carne y aves</i> . Los caldos y jugos de las carnes ayudarán a que las salsas sean suaves y delicadas.	TESC 1657 M 117 p. 316 — MOCK-TURTLE. Sopa a la inglesa muy de moda.
TESC 2496 T 012 p. 474 — <i>Tarta o pastel de frutas</i> : (los pasteleros le llaman flan.). Otra masa pastelera se elabora con harina, manteca, huevo, leche y azúcar, es ligera y delicada.	TESC 1719 O 009 p. 329 — OSEZNO o cachorro de la osa, a la moda.
TESC 2498 T 014 p. 475 — TERNERA. La más delicada es aquella entre seis y ocho semanas.	TESC 1781 P 053 p. 344 — <i>Pastel de moda</i> .
TESC 2614 T 130 p. 495 — TRUCHA. Pescado muy apreciado por su delicadeza.	TESC 2434 S 272 p. 457 — <i>Sopa o menestra a la Crecy</i> . De chirivías, nabos, cebolla y zanahorias, cocinadas a fuego lento para que sea muy delicada.
TESC 2630 U 003 p. 497 — UVATE de Borgoña. Si la cocción es menor, éste será más delicado.	
DISTINGUIDO	
TESC 1656 M 116 p. 316 — MISCELANEA de fritos. En Italia se presentan a diario una entrada de fritos, los más distinguidos son los de más variados ingredientes.	TESC 2636 V 006 p. 498 — <i>Vaca a la moda</i> . «Para cocer este compuesto a la moda, se necesitan cuatro horas al menos, y el fuego debe ser muy templado y casi cubierto».
Elaboración propia con base en <i>La cocinera de todo el mundo</i> (1844) y <i>El tesoro de la cocina</i> (1866).	

La diferencia con respecto a los arenques es que frescos eran de buen gusto, mientras que los ahumados, alimento de muchos pobres de Europa, se consideraban nocivos. En esta lectura, una de las comidas del pueblo bajo europeo se tachó de indigesta:

El arenque fresco se llama blanco, porque su carne es tierna, blanca y de buen gusto, y para distinguirlo del salado, no tan sano y que solo conviene a temperamentos robustos: no es tan malsano el recién salado, aunque no tan delicado como el fresco. Este lo comen en Holanda enteramente crudo con manteca de vacas y pan, y dicen que es muy sano.

En cuanto al arenque ahumado o curado es nocivo, aunque el pueblo lo estime tanto, por ser duro, seco y de mala digestión.<sup>4-41</sup>

Los actores sociales que señaló *El tesoro* (1866) como apenas instruidos en el buen gusto culinario fueron las mujeres y los niños, aunque también los dulceros que empleaban pinturas tóxicas y estructuras metálicas en sus obras artístico-culinarias:

es menester discernir los [colorantes] que pueden ser perjudiciales a la salud, y no emplearlos nunca, porque algunos golosos, y especialmente las mujeres y los niños, suelen comer tales figuras, que regularmente se hacen para adorno de ramilletes, y comiéndolas pueden ocasionar perjuicios irreparables.<sup>4-42</sup>

La teoría de Pierre Bourdieu implica que las personas con buen gusto serán sometidas a pruebas constantes, como el rechazo que harán de lo popular, por ser de acceso generalizado, así como las inclinaciones casi instintivas de elegir sólo aquello que sea parte del *pool* social y mercantil de «lo distinguido». El buen gusto cobrará más fuerza social a mayor distanciamiento de los alimentos «bueno para comer», los cuales para Marvin Harris, alimentarán el estómago colectivo antes del individual, porque presentan ventajas nutrimentales grupales para una sociedad, y que se imprimen en una cultura que beneficia a todos los involucrados.<sup>4-43</sup>

Bourdieu asegura que las clases populares gastan poco o nulo capital en ingredientes costosos para su mesa, o en salir a comer a lugares elegantes; más bien, los estratos bajos invierten una cantidad de tiempo mayor en cocinar, como las horas empleadas en preparar el *pot-au-feu*, o en México los moles con decenas de ingredientes y cuantiosas horas de preparación, molienda y sazón.

Las personas distinguidas, por su parte, emplearán sus riquezas económicas y culturales en banquetes, comer fuera de casa en restaurantes, y en el caso de cocinar, también conocerán los valores intrínsecos como las calorías, orígenes geográficos o históricos de sus alimentos.<sup>4-44</sup>

4-41| SUSTANCIAS ALIMENTICIAS (conservación de las). TESC 2484 S 322 p. 466.

4-42| TESC 0732 C 269 p. 136.

4-43| Marvin Harris, *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, Trad. Joaquín Calvo Basarán y Gonzalo Gil Catalina, Madrid, Alianza, 1999 (Antropología), pp. 11-15.

4-44| Bourdieu, *La distinción*, p. 202.

**Tabla 4-5 CATEGORÍAS LINGÜÍSTICAS DE LA DISTINCIÓN [3/5]**

Tabla 4-5 CATEGORÍAS LINGÜÍSTICAS DE LA DISTINCIÓN [3/5]	
<b>EXCELENTE</b>	TESC 2032 P 304 p. 388 — PONCHE inglés. Se piensa que es restaurador y excelente digestivo.
TESC 0397 B 102 p. 71 — BOGAS, lampreas, barbos, ranas y caracoles. La boga y anguila son excelentes.	TESC 2084 Q 009 p. 397 — Queso de Parma. Un queso ácido no es excelente ni grato.
TESC 0604 C 141 p. 110 — Carpa en estofadera. Acompañada de manteca de cangrejo será excelente.	TESC 2107 R 014 p. 405 — Ratafía de membrillo. El licor es más excelente entre más viejo sea.
TESC 0632 C 169 p. 117 — CERDO. «Para que su carne sea excelente debe ser firme, consistente y rojiza».	TESC 2157 R 064 p. 413 — ROSETAS de sartén. Frituras azucaradas, es un bocado excelente, frío o caliente.
TESC 0635 C 172 p. 118 — <i>Cerezas en aguardiente, preparadas por un nuevo método</i> . Confeccionadas con almíbar, cerezas, vainilla y aguardiente de 22 grados. En quince días adquiere su bondad y perfección.	TESC 2187 S 025 p. 418 — SALMONETE. Su carne es blanca y excelente. Su hígado es exquisito.
TESC 0701 C 238 p. 132 — COLIFLOR. (Modo de cocer las). Con el agua en que se cocieron, cebollas, arroz o sémola se hace una sopa excelente.	TESC 2403 S 241 p. 451 — Sopa de cerezas. Con cerezas, agua, vino, azúcar, corteza de limón y especias; también se hace así un excelente kastschal alemán.
TESC 0807 C 344 p. 155 — Costrada de otro modo. Plato de varias carnes y embutidos, cocinado a dos fuegos es un guiso excelente.	TESC 2484 S 322 p. 466 — SUSTANCIAS ALIMENTICIAS (conservación de las). «La merluza fresca o abadejo de Terranova es un alimento excelente».
TESC 1077 F 018 p. 202 — FRAMBUESAS. Con ellas se puede hacer un excelente vinagre.	TESC 2641 V 011 p. 499 — VINAGRE (fabricación del). Para vinagre superior se emplea vino de excelente calidad.
TESC 1120 G 024 p. 211 — GALLO y pollo. Son excelentes para caldos o gelatinas para enfermos.	<b>EXQUISITO [1/2]</b>
TESC 1181 G 085 p. 223 — GUIANTES verdes. Son más apreciados los más tiernos, porque se hacen excelentes guisados y condimentos.	TESC 0234 A 234 p. 42 — ARROZ (Modo de preparar el arroz sin cáscara para sopas y otros manjares). Ya descascarado y en caldo se obtiene una sopa exquisita, o con agua o leche y azúcar es gustosísimo.
TESC 1382 J 042 p. 260 — Jarabe de grosella. Es hermoso, de buen olor y excelente.	TESC 0273 A 273 p. 48 y LCTM VI 281 T3 235 p. 107 — Asadura de cerdo. Frito y con limón, pimienta, perejil y ajos es exquisita y gustosa.
TESC 1401 J 061 p. 263 — Judías encarnadas en estofado. Con el agua en que se cocieron, se prepara una excelente sopa. Con carnero en vez de tocino será un guiso exquisito.	TESC 0331 B 036 p. 60 — BARSZCZ ó sopa aceda de caldo. Con vaca, cerdo, jamón, setas, cebollas, puerros, pollo y pato asado, es una sopa de sabor y olor exquisito.
TESC 1731 P 003 p. 331 — PALOMAS zoritas o palominos y tórtolas. Se hacen excelentes asados.	TESC 0454 B 159 p. 82 — Buñuelos exquisitos.
TESC 1741 P 013 p. 333 — <i>Pan de harina de arroz de otro modo</i> . Con harina de arroz y trigo, es un excelente pan.	TESC 0575 C 112 p. 103 — Cardos con sustancia de un modo exquisito.
TESC 1752 P 024 p. 335 — PANETELA o sustancia de pan. Es un alimento excelente para niños y ancianos.	TESC 0626 C 163 p. 116 — Cebollas rellenas con carne. El relleno es de sustancia y exquisito.
TESC 1802 P 074 p. 349 — Pastelillos con queso. «Para que estén excelentes, se requiere que salgan esponjosos, ligeros y de un color hermoso».	TESC 0803 C 340 p. 154 — Costillas de carnero. Asadas con tocino y pan rallado, y sazonadas con jugo de limón es cosa exquisita.
TESC 1949 P 221 p. 375 — PIERNA de carnero asada. Para ser excelente debe estar suave el carnero.	TESC 0820 C 357 p. 157 — Crema con caramelo o quemada. Con vainilla será en extremo exquisita.
TESC 1981 P 253 p. 380 — Polla estofada. Es excelente en estofado.	TESC 0849 C 386 p. 162 — Criadillas de tierra. Comunican un sabor exquisito a los guisos.
Elaboración propia con base en <i>La cocinera de todo el mundo</i> (1844) y <i>El tesoro de la cocina</i> (1866).	

El gusto en materia de alimentos depende también de la idea que cada clase se hace del cuerpo y de los efectos de la alimentación sobre el mismo, es decir, sobre su fuerza, su salud y su belleza, y de las categorías que emplea para evaluar estos efectos, pudiendo ser escogidos algunos de ellos por una clase e ignorados por otra, y pudiendo las diferentes clases establecer unas jerarquías muy distintas entre los diferentes efectos: así es como allí donde las clases populares más atentas a la fuerza del cuerpo (masculino) que a su forma tienden a buscar productos a la vez baratos y nutritivos, los miembros de profesiones liberales preferirán productos sabrosos, buenos para la salud, ligeros y que no hagan engordar. Cultura convertida en natura, esto es, incorporada, clase hecha cuerpo, el gusto contribuye a hacer el cuerpo de la clase: principio de enclasamiento incorporado que encabeza todas las formas de incorporación, elige y modifica todo lo que el cuerpo ingiere, digiere, asimila, fisiológica y psicológicamente. De ello se deduce que el cuerpo es la más irrecusable objetivación del gusto de clase, que manifiesta de diversas maneras.<sup>4-45</sup>

4-45| Idem, pp. 204-205.

4-46 Giard, «Hacer de comer», pp. 187-188.

4-47| Idem, p. 189.

La crítica hecha por Luce Giard a la teoría de Bourdieu radica en el peso de la trayectoria individual de estructura rígida y vertical, y que relega el alimento como un «aprendizaje precoz» sin enseñanzas ni refinamientos fuera del hogar, el destierro de todo elemento popular por ser lo opuesto de distinguido, y el determinismo eurocéntrico como modelo inequívoco de buen gusto.<sup>4-46</sup>

*La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866) fueron objetos del mercado del buen gusto en la época, lecturas que proyectaban los ideales del refinamiento gastronómico que resaltaban la minuta nacional e internacional. Como se ha mencionado en el Subcapítulo 3.3, la comida nacional y popular cuya base era chile y maíz, tuvo un importante lugar en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle, y a pesar de que Bourdieu consideró que lo popular distaba del buen gusto, Luce Giard sugiere no descartar la apropiación cultural-gastronómica.

El expediente sociocultural de los quesos serán ilustrativo para el XIX porque éstos no representaban la cuisine de los estratos burgueses franceses, pero sí apelaban a idea de ingredientes del terruño; el consumo de derivados lácteos representó un retorno a las raíces hogareñas y al campo en un discurso de apropiación cultural,<sup>4-47</sup> y sobre todo, de resignificación.

Si Juan Nepomuceno del Valle en sus recetarios incluyó moles, envueltos, chilaquiles, pulques curados y otras fórmulas de la cocina popular, fue porque se resignificaron como burgueses al ser sacralizadas; pero esto fue obra de un discurso selectivo, ya que el impresor no tuvo la intención de hacer un tratado de comida mexicana, por convicción personal o interés económico.

**Tabla 4-6 CATEGORÍAS LINGÜÍSTICAS DE LA DISTINCIÓN [4/5]**

EXQUISITO [2/2]	FAMOSO
TESC 0870 C 407 p. 165 — CUBILETE de carnes, aves case-ras, casa, etc. Un pastel es más exquisito y gustoso que un cubilete, porque no pierde sabor ni aroma.	TESC 0256 A 256 p. 46, y LCTM V1 154 T3 108 p. 66 — <i>Asado de aves con chilote famoso</i> .
TESC 0904 CH 028 p. 171 — <i>Chocolate exquisito</i> . Con cacao, azúcar, canela y vainilla.	GRATO
TESC 1170 G 074 p. 222 — <i>Guisado a modo de pebre</i> . Una variante se hace con perejil o tomate para obtener un guiso exquisito.	TESC 0483 C 020 p. 88 — <i>Café</i> . (Modo de sacar la tintura de el). Es más saludable, grato, oleoso y aromático si no de deja hervir por mucho tiempo.
TESC 1290 H 090 p. 242 — <i>Huevo en tortilla con yerbas finas</i> . Si se quisiera hacer una más exquisita, como de riñones, queso, espárrago, criadillas o setas, se cocinarán los ingre-dientes de antemano.	TESC 0903 CH 027 p. 171 — CHOCOLATE. (Modo de hacer el). El cacao no deberá pasarse de tostado, o perderá sus principios gratos y saludables.
TESC 1685 M 145 p. 322 — MUGLE. Pescado de exquisito gusto.	TESC 1499 L 085 p. 282 — <i>Licores</i> . (Elección de flores y fru-tas para los). Las bayas, semillas aromáticas y especias para hacer licores deben emplearse en menos de un año, o ya no serán tan gratos los aromas que contienen.
TESC 1746 P 018 p. 334 — <i>Pan de manzanas</i> . Ya horneados son exquisitos, sanos y ligeros.	TESC 1507 L 093 p. 286 — <i>Licores</i> . (Sustancias del azúcar para los). El azúcar debe clarificarse a fin de ser vistoso y grato al licor.
TESC 1810 P 082 p. 351 — PASTILLAS frías de licor. «Son exquisitas y apreciadas así por la suavidad de su perfume, que no le altera el fuego, como por su delicioso sabor».	TESC 1651 M 111 p. 315 — <i>Miel</i> . (Modo de hacer buen dulce con). Son mejores los dulces en jalea; largas cocciones pier-den el grato agridulce de las frutas.
TESC 1906 P 178 p. 367 — <i>Perdices con coles de un modo exquisito</i> .	HERMOSO
TESC 2092 Q 017 p. 402 — <i>Queso más exquisito de crema</i> .	TESC 0293 A 293 p. 52 — AZÚCAR cande. El blanco es el más hermoso.
TESC 2190 S 028 p. 418 — <i>Salmorejo más exquisito</i> .	TESC 1075 F 016 p. 200 — <i>Flores artificiales de azúcar</i> . Obra más hermosa de la naturaleza, adorno más hermoso de las habitaciones.
TESC 2555 T 071 p. 485, LCTM V1 258 T3 212 p. 99, y LCTM V1 259 T3 213 p. 100 — <i>Torta de arroz</i> . Con azafrán, jitomate y pimienta saldrá muy exquisita.	TESC 1339 I 003 p. 250 — ISLA flotante. Se sirve sobre una hermosa gelatina, gruesa y alta.
TESC 2586 T 102 p. 490, y LCTM V1 453 T5 083 p. 178 — <i>Torta de puding o torrijas</i> . Son muy sabrosas; pero sin capearlas y en almíbar saldrán exquisitas.	TESC 2109 R 016 p. 405 — <i>Ratafia de claveles</i> . Se emplea cochinilla para darle un hermoso color.
FINO	HONOR
TESC 0027 A 027 p. 9, y LCTM V1 272 T3 226 p. 104 — <i>Ado-bo fino</i> .	TESC 1062 F 003 p. 198 — <i>Faisan asado</i> . Asado y conservada la cabeza y plumas de la cola, es digno de primeros honores.
TESC 0400 B 105 p. 71, y LCTM V1 409 T5 039 p. 160 — <i>Bola rodeo más fino</i> .	TESC 1860 P 132 p. 359 — <i>Pavo real ataviado con todas sus plumas</i> .— <i>Banquete de boda</i> . «El honor de presentarlo a la mesa, pertenece de derecho en los tiempos de la caballería, a la dama que más se distinguía por su elevada clase o hermo-sura [...]. En caso de boda podía presentarlo la señora que ha-cía los honores de la mesa, poniéndolo delante de la novia».
TESC 2480 S 318 p. 464 — <i>Sustancias estimulantes empleadas en la cocina</i> . La cáscara de nuez moscada [macis] da gusto más finos a platos intermedios que la nuez.	
Elaboración propia con base en <i>La cocinera de todo el mundo</i> (1844) y <i>El tesoro de la cocina</i> (1866).	

*La cocinera* (1844) y *El Tesoro* (1866) consideraron gustosas la salsa para el puchero con chile ancho y almendras,<sup>4-48</sup> la ternera adobada con chiles secos, especias, vinagre y limón,<sup>4-49</sup> el tasajo de ternera en clemole,<sup>4-50</sup> así como el postre llamado «Leche inglesa muy gustosa»,<sup>4-51</sup> reflejo heterogéneo de aquello que podía ser de buen gusto durante las décadas de 1840 a 1860.

Las sociedades del buen gusto mexicanas de mediados del XIX aspiraban a la distinción europea, tratando de imitar modales y recetas distinguidas, leer libros de cocina impresos, consumir insumos locales de la mejor calidad, e importados también, además de comer en restaurantes y frecuentar cafés.

Para categorizar los platillos y postres con referentes lingüísticos del ámbito de la distinción y buen gusto se condensaron en las Tablas 4-1 a 4-7. Se incluyen los términos gustoso, de gusto, delicado, delicioso, distinguido, elegante, en boga o de moda, excelente, exquisito, famoso, fino, grato, hermoso, perfección, honor, placer, primoroso, sabroso y superior, que de hallen dentro de las recetas o los títulos de ellas.

De las 187 entradas con estos vocablos, 18 fueron compartidas entre *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866), el resto fueron exclusivas del diccionario de cocina, haciéndose notar hacia la década de 1860 un léxico especializado y que refería a alimentos con valores axiológicos ligados a las reglas de sociedades burguesas, no siempre vinculados a sus cualidades sensoriales (ver Tabla 4-8 y Gráfica 4-2).

En la Gráfica 4.1 observaremos la correlación de la terminología de la distinción con las categorías culinarias de bebidas (BEB), dulces (DUL), farináceos (FAR) y salados (SAL), siendo notable el predominio del buen gusto en platos salados.

Con anterioridad se han abordado los fenómenos de intensificación y extensificación del dulce en el XIX y cómo el azúcar llegó a popularizarse por la reducción de costos, mayor disponibilidad y la ruptura con antiguos valores ligados a la opulencia de la aristocracia. Por lo anterior, fueron más distinguidas las comidas de carne al ser costosas y menos disponibles para el México decimonónico, y ello también se reflejó en las 28 fórmulas dulces contra 114 saladas, condensadas en la Gráfica 4.2.

En la cuantificación de los términos lingüísticos de distinción y buen gusto de los recetarios, en la Gráfica 4.1 observaremos que los más cuantiosos fueron delicado y gustoso, seguidos de excelente, exquisito y superior. Las cifras de esta terminología, diez veces mayores en *El tesoro* (1866) comparados con *La cocinera* (1844),

4-48| 55. Salsa gustosa para el puchero — LCTM V1 101 T3 055 p. 46.

*Salsa gustosa para el puchero* — TESC 2248 S 086 p. 427.

4-49| 220. Ternera en adobo — LCTM V1 266 T3 220 p. 102.

*Ternera en adobo* — TESC 2510 T 026 p. 477.

4-50| 221. *Ternera en tasajo* — LCTM V1 267 T3 221 p. 103.

*Ternera en tasajo* — TESC 2511 T 027 p. 477.

4-51| LCTM V1 532 T6 050 p. 213, y TESC 1439 L 025 p. 271.

**Tabla 4-7 CATEGORÍAS LINGÜÍSTICAS DE LA DISTINCIÓN [5/5]**

<b>PERFECCIÓN</b>	TESC 0523 C 060 p. 94 — CALDEREDA a lo paisano. Con vino tinto superior.
TESC 1501 L 087 p. 283 — <i>Licores</i> , (Rectificación de los aguardientes para los). Se rectifican a la perfección en baño maría.	TESC 0647 C 184 p. 123 — <i>Ciruelas y albaricoques en aguardiente</i> . Serán superiores si se elaboran en almíbar e infusión de aguardiente.
TESC 1505 L 091 p. 285 — <i>Licores</i> . (Composición de los). No sólo se deben crear combinaciones en los licores, sino perfeccionar todo lo dado por la naturaleza.	TESC 0735 C 272 p. 143 — <i>Confitado de frutas con vinagre y sin fuego</i> . Con vinagre superior de vino blanco.
<b>PLACER</b>	TESC 0805 C 342 p. 155 — <i>Costrada de navidad</i> . Con vino blanco superior.
TESC 2408 S 246 p. 451 — <i>Sopa de pescado llamada Waterzode ó Waterzoo</i> . «Es el plato favorito y más regalado que los aficionados van a preparar ellos mismos los domingos a la orilla del río, para tener el placer de ver pasar el pescado desde el agua corriente a la sartén, y de ésta al plato»	TESC 0824 C 361 p. 158 — <i>Crema sambaglione, o espuma italiana</i> . Con vino blanco superior o de Madera.
<b>PRIMOROSO</b>	TESC 1343 J 003 p. 251 — JALEAS para platillos intermedios. Las de frutas se les da color con laca rosa superior.
TESC 2429 S 267 p. 456 — Sopa o menestra de almendras. Es un primoroso restaurante para estómagos.	TESC 1367 J 027 p. 257 — <i>Jarabe de vinagre con sabor de frambuesa</i> . Con vinagre superior.
<b>SABROSO</b>	TESC 1473 L 059 p. 277 — <i>Lengua de vaca á la flamenca</i> . Con vino tinto superior.
TESC 0024 A 024 p. 8 — <i>Adobo para aceitunas</i> . Conservadas en frascos de vidrio, con sal y agua, quedan bien sabrosas.	TESC 1700 N 015 p. 325 — <i>Nata batida, llamada queso a la Chantilly</i> . La rosa se pinta con laca rosa superior.
TESC 0272 A 272 p. 48, y LCTM VI 058 T3 012 p. 27 — <i>Asadura de puerco estofada</i> . «Esto se come, se almuerza y se merienda, pues es muy sabroso».	TESC 1920 P 192 p. 370 — <i>Pernil asado</i> . Con vino blanco superior.
TESC 1539 L 125 p. 292 — LUBINA. Pescado muy sabroso.	TESC 1957 P 229 p. 376 — <i>Pierna a lo peregrino</i> . Con vino superior.
TESC 1776 P 048 p. 343 — <i>Pastel de maíz, carne, leche y frijol</i> . Puede ser más sabroso si antes de hornear se unta con mantequilla lavada y derretida.	TESC 2051 P 323 p. 391 — <i>Postre de almendra de Montelimart</i> . Con miel superior.
TESC 1904 P 176 p. 367 — PERDIZ y perdigón. La perdiz roja es más sabrosa que la regular.	TESC 2091 Q 016 p. 401 — <i>Queso de crema</i> . Con nata superior.
<b>SUPERIOR</b>	TESC 2235 S 073 p. 426 — <i>Salsa de jinebrina</i> . Con manteca superior.
TESC 0115 A 115 p. 24 — <i>Almejas a lo marinero</i> . Con vino blanco superior.	TESC 2338 S 176 p. 440 — <i>Sopa ligera</i> . Con aceite superior.
TESC 0340 B 045 p. 61 — BECHAMEL o salsa blanca. Para hacerla superior se le adicionan cebollas, zanahoria, perejil y setas durante la cocción.	TESC 2404 S 242 p. 451 — <i>Sopa de cerveza</i> . Con vino tinto superior.
TESC 0467 C 004 p. 84 — <i>Cabeza de ternera en pirámide</i> . Con vino blanco superior.	TESC 2645 V 015 p. 501 — VINO caliente. Con vino tinto superior.
Elaboración propia con base en <i>La cocinera de todo el mundo</i> (1844) y <i>El tesoro de la cocina</i> (1866).	

revelaron la necesidad de Juan Nepomuceno del Valle por engrosar la terminología culinaria de lo distinguido y el buen gusto para la década de 1866, como un reflejo del afrancesamiento culinario.

De los ingredientes vinculados a la distinción, las trufas, nombradas en el XIX como «criadillas de tierra», fueron de lo más apreciadas por los gastrónomos y esnobistas, y es que en *El tesoro* (1866) hubo platillos salados de buen gusto que las emplearon. Respecto a estas diferencias lingüísticas, debo aclarar que la versión francesa de *La physiologie du goût* de 1848 refiere a *truffles*, y la edición mexicana de la *Fisiología* de 1852 a «criadillas de tierra».

En *El tesoro de Juan Nepomuceno del Valle* hallaremos 81 usos de criadillas de tierra y uno de trufas (Ver Tabla 4-9), siendo más clara la apropiación del discurso gastronómico que Juan Nepomuceno del Valle hizo de la obra de Savarin en su edición mexicana de mediados de siglo.

Brillat Savarin en la *Fisiología* romantizó el consumo de estos hongos, su altísimo costo devenido de la imposibilidad de cultivarlas, aplicaciones afrodisiacas, equiparando estos hongos a joyas comestibles, y asegurando que las mejores provenían de Perigord, Piamonte y la Alta Provenza en Francia:

Gráfica 4.1: Correlación de las recetas con terminología de buen gusto y distinción con respecto a clases culinarias en LCTM (1844) y TESC (1866).  
Elaboración propia.

#### TERMINOLOGÍA DEL BUEN GUSTO Y DISTINCIÓN EN CLASES CULINARIAS DE LCTM Y TESC

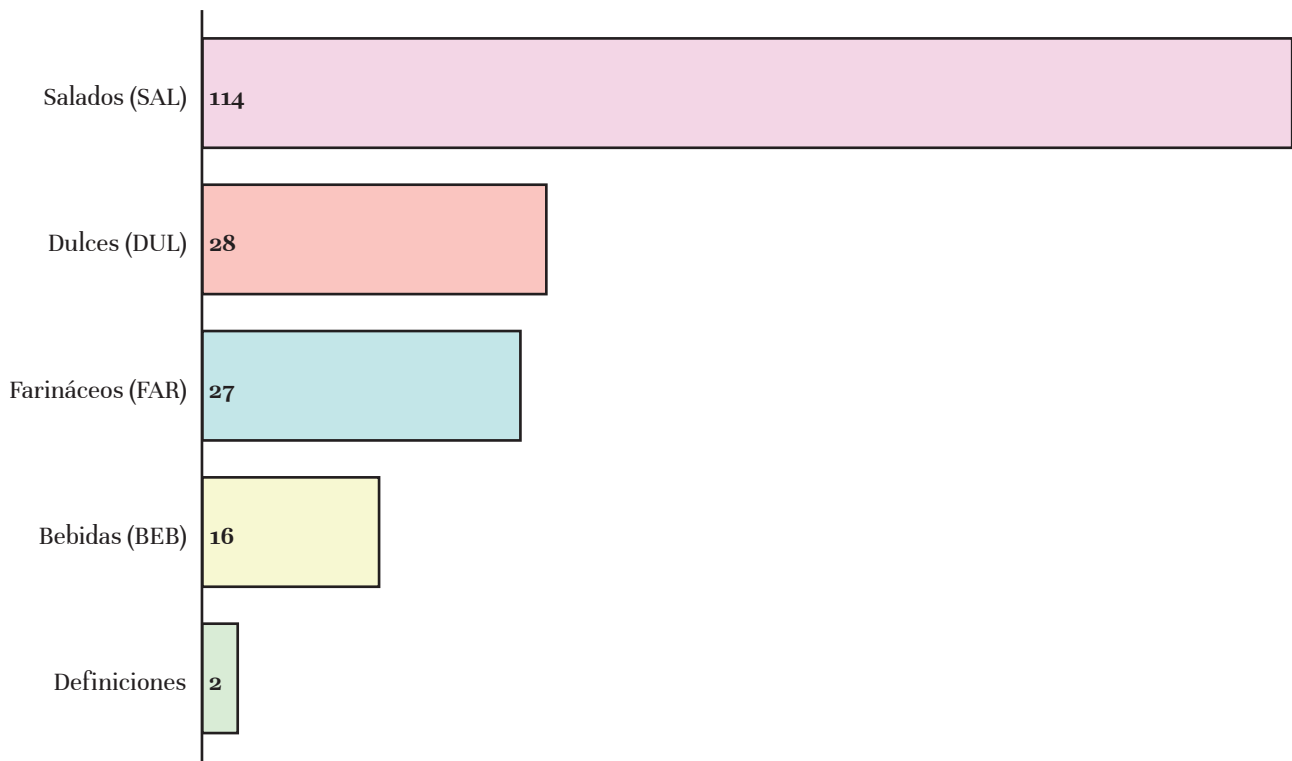




Tabla 4-8 LA DISTINCIÓN Y EL BUEN GUSTO		
CATEGORÍA	LCTM 1844	TESC 1866
Delicado	1	47
Buen gusto, gustoso, de gusto	10	44
Excelente	0	25
Exquisito	3	21
Superior	0	20
Delicioso, sabroso	1	8
Distinguido, elegante, fino	2	7
En boga, de moda	0	6
Hermoso, primoroso	0	5
Grato	0	5
Honor	0	2
Perfección	0	2
Famoso	1	1
Placer	0	1
TOTAL	14	194

Cuantificación de las categorías del buen gusto y la distinción, elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

Tabla 4-9 CATEGORÍAS NOMINALES — HONGOS					
Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866	Ingrediente	LCTM 1844	TESC 1866
SETAS			Setas de cardo	0	1
Setas	0	139	CRIADILLAS DE TIERRA		
Colmenillas o setas pequeñas	0	1	Criadillas [no animales]	1	59
Murguras (setas pequeñas)	0	1	Criadillas de tierra	0	22
Setas de mala especie	0	1	HONGOS (COMESTIBLES)	0	6
Setas silvestres	0	1	COLMENILLAS	0	1
Setas comunes ( <i>Agaricus edulis</i> )	0	1	TRUFAS	0	1

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

Por el año de 1780 eran escasas en París las criadillas de tierra; no las había, y eso en corta cantidad, sino en la hostería de los americanos y en la fonda de Provenza, y una pava rellena con criadillas de tierra, era un objeto de lujo que no se veía más que en la mesa de los hombres más principales o en las casas de las mujeres mantenidas [...].

Un soté de criadillas de tierra es un platillo cuyos honores se reserva para sí el ama de casa; en una palabra, la criadilla de tierra es la joya de la cocina.<sup>4-52</sup>

4-52| Brillat Savarin, *Fisiología del gusto*, pp. 98-101.

Para un México románticista, las criadillas de tierra fueron aquella costosísima novedad gastronómica del XIX, que traídas o no al país, se consideraron uno de los insumos más distinguidos de la época.

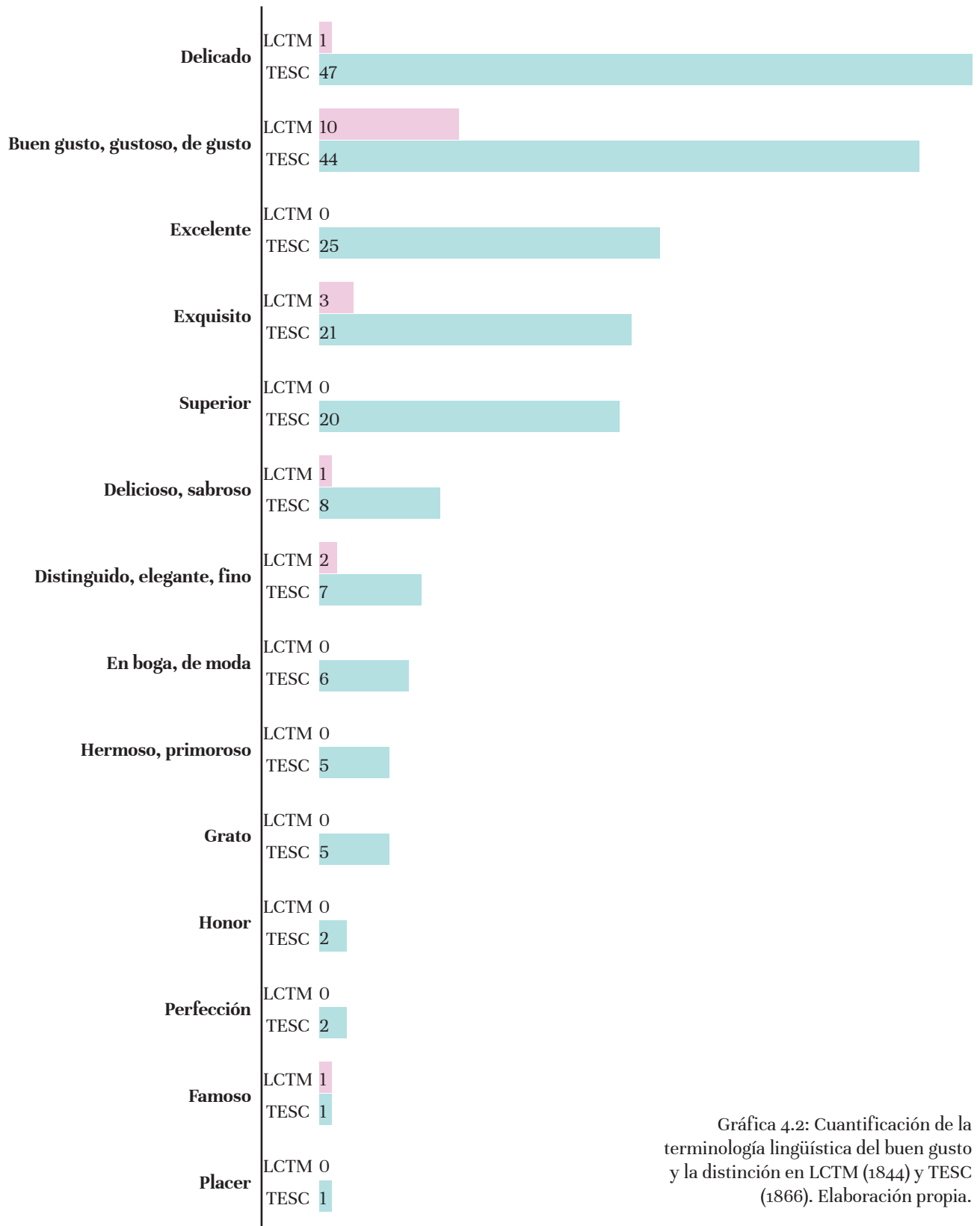
Para concluir la sección, diré que algunas de las diferencias clave entre los dos momentos históricos en el pensamiento culinario de Juan Nepomuceno del Valle radican en su lectura de la *Fisiología del gusto* de Brillat Savarin, del México de 1852, y que marcó una transición entre la publicación de sus recetarios.

*La cocinera* de 1844 fue recetario adecuado a las necesidades editoriales de la época —con el característico toque científico y pedagógico del impresor—, y donde compitió contra libros semejantes como el *Novísimo arte de cocina* de 1831 y 1853. Por su parte, *El tesoro* de 1866 fue un esfuerzo más grande por documentar, compilar y categorizar recetas, y fue un libro que compitió en el mercado con *El cocinero mexicano en forma de diccionario*, obra reeditada desde 1845. *El tesoro* irradió el espíritu enciclopédico y científico de Juan Nepomuceno del Valle, y tuvo semejanzas con obras ilustradas de mediados de siglo, como el *Diccionario universal de historia y de geografía*, coordinado por Manuel Orozco y Berra.

Por último, el «buen gusto e inteligencia» fueron cualidades que Juan Nepomuceno del Valle condecoró en *El tesoro de la cocina* (1866). El buen gusto se lee como «gustoso» o «gustosa», apelativos de distinción social, mientras que la «inteligencia» apeló a cualidades creativas, conocimientos técnicos y teóricos, estos últimos ligados a la visión científica del impresor ilustrado.

El buen gusto culinario evocaba a insumos costosos como las trufas, llamadas criadillas de tierra, aunque también a formulaciones tradicionales de la cocina nacional, como salsas elaboradas con chile, logrando así una cosmogonía heterogénea de lo distinguido, que transitó entre la apropiación y resignificación del discurso nacional mexicano, y los más costosos ingredientes del mercado del buen gusto europeo.

## CUANTIFICACIÓN DE LA TERMINOLOGÍA DEL BUEN GUSTO Y DISTINCIÓN



Gráfica 4.2: Cuantificación de la terminología lingüística del buen gusto y la distinción en LCTM (1844) y TESC (1866). Elaboración propia.

## 4.2 Autores, lectores y actores sociales en *La cocinera* (1844) y *El tesoro* (1866)

Antes de la era digital y la masificación de recetas a través de internet, todavía en el siglo XX el impacto de los recetarios impresos fue muy importante. A propósito, Luce Giard (2010) analizó el testimonio de una chica quien se mudó a la ciudad para estudiar la universidad; ella en su hogar no tuvo interés en aprender a cocinar al lado de su madre, eso le parecía anticuado, una premisa patriarcal y que iba en contra de sus ideales letrados y universitarios. Cuando la joven se planteó el tema alimentario para su sustento personal, se decidió aprender a cocinar por medio de recetarios, una fuente de conocimiento docto, confiable, y hasta un acto de rebeldía contra la enseñanza femenina, oral, familiar y doméstica:

No sabía nada; no era cuestión de esperar o de pedir consejo a las mujeres de la familia; eso hubiera sido regresar al seno familiar, aceptar introducirse en ese modelo femenino ya rechazado. La solución me pareció evidente: estas cosas, igual que las otras, debían poder aprenderse en libros; bastaba encontrar en una librería una fuente de información «simple», «rápida», «moderna» y barata, como lo afirmaba mi vocabulario ingenuo. Y para asegurarme el medio (al menos así lo creí), emprendí el estudio atento de un libro de recetas aparecido en edición de bolsillo, desprovisto de instrucciones como florituras «femeninas», lo que lo dotaba, según yo, de un eminente valor práctico y de una eficacia segura.<sup>453</sup>

4-53 | Giard, «Hacer de comer», *La invención de lo cotidiano*. 2, p. 155.

La mejor opción de la chica rebelde fue confiar en la sabiduría depositada en los recetarios impresos. Sería imposible separar la idea de los libros de cocina como lecturas femeninas, aunque no siempre redactados por ellas: contamos con el *Manual del cocinero dedicado a las señoritas mexicanas* (1856 y 1906) de la imprenta de Murguía, quien en el título aseguró que un cocinero —varón e ilustrado— instruiría a las féminas; el *Pequeño tratado de economía doméstica* (1924) de la profesora de alta cocina y economía doméstica Doña Justina Rangel, tiene una dedicación a «mis amables lectoras», por mencionar algunos ejemplos impresos, que no contemplan toda la iconografía gráfica que desde el siglo XIX romantizó el rol de mujeres en el gobierno doméstico, para luego mostrarse como dueñas de aparatos eléctricos y otras «comodidades» hogareñas del siglo XX.

4-54| Chartier, *El mundo como representación*, pp. 107-108.

4-55| Alain Corbin, «4 Entre bastidores», en Philippe Ariès, y Georges Duby, *Historia de la vida privada. De la Revolución Francesa a la Primera Guerra Mundial*, Vol. 4, Taurus, Madrid, 2018, p. 373.

El mundo de los autores, lectores y actores, será analizado en tres vertientes: autores leídos por Juan Nepomuceno del Valle, personas de quien tenemos evidencias del impacto de ambos recetarios, incluidas aquellas en la lista de suscriptores de *La cocinera de todo el mundo* (1844), y los actores sociales primarios y secundarios involucrados en los recetarios, como cocineros, cocineras, bizcocheros, dulceros, por destacar algunos.

#### **4.2.1) Tres autores franceses: Brillat Savarin, Grimond de la Reynière y Aglaé Adanson**

En el análisis de las representaciones de Roger Chartier se enfatiza la apropiación de las obras a través de las dinámicas de lectura: el libro es constante como objeto, pero sus lectores pueden ser más o menos hábiles, doctos o casi analfabetas, con intereses o aversiones, y todo ello imprimirá distintas cualidades a sus interpretaciones.<sup>4-54</sup>

En el subtema anterior he tratado algunos elementos de la apropiación que Juan Nepomuceno del Valle hizo de la *Fisiología del gusto* de Brillat Savarin, en su edición mexicana de 1852, y que plasmó notas sobre la distinción y el buen gusto en *El tesoro* de 1866. Esto fue aún más relevante por el auge de libros y lecturas médicas y fisiologías en Europa durante todo el XIX, como explica Alain Corbin (2018): «se intensifican su atención a la relación entre lo físico y lo moral, al vínculo anudado entre la vida orgánica, la vida social y la actividad mental».<sup>4-55</sup>

Las otras dos lecturas del impresor, proyectadas en sus recetarios también fueron de origen francés: *El manual de los anfitriones* de Grimod de la Reynière y *La casa de campo* de Aglae Adanson.

#### **Nobles anfitriones y grandes comilonas con Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de la Reynière**

Al finalizar las secciones culinarias de *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866) de Juan Nepomuceno del Valle, destacaron las instrucciones para disponer banquetes, formas de ser un buen anfitrión, la estacionalidad de los productos y menús, y todo esto tiene relación directa con el siguiente autor. En «Salsa portuguesa» del diccionario de cocina se citó a «Mr. Grimond de la Reiniere» como autoridad culinaria:

*Salsa portuguesa.* En un horno de fuego templado se coloca una cazuela en donde se hayan puesto seis onzas de manteca fresca, dos yemas de huevo crudas, una cucharada de zumo de limón, pimienta en polvo espeso y un poco de sal. Este conjunto se menea sin interrupción, sacando de

tiempo en tiempo la salsa con una cucharada para volverla a echar: se menea después fuertemente para incorporar los huevos con la manteca, y si estuviese demasadamente espesa se echa un poco de agua.

Esta salsa debe hacerse en el mismo instante en que se sirva. Mr. Grimod de la Reiniere aconseja se raspe la nuez moscada, y se le mezcle azafrán en polvo y dos o tres guindillas, concluyéndola como se acaba de decir.<sup>4-56</sup>

4-56| TESC 2203 S 041 p. 421.

4-57| Admudna Villegas, *Grandes maestros de la historia de la gastronomía*, Andalucía, Editorial Almuzara, 2015, pp. 230-233.

Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de la Reynière (1758-1838), fue un ilustre gastrónomo francés, escritor de golosas obras culinarias, y de las que destacan el *Almanach des gourmands* (1804) y el *Manuel des amphitryons* (1808).

Almudna Villegas (2015) le considera el primer periodista culinario de la historia, alguien quien habló de la *gourmandise* y de los *gourmands*, mas no de gastronomía como lo hizo su rival de letras Jean Anthelme Brillat Savarin. La actividad como escritor culinario de Grimod de la Reynière se nutrió de sus viajes por Francia y el extranjero, su estadía en Lyon durante la Revolución, su posición aristocrática, y los excéntricos banquetes y golosas excursiones de regreso a París.<sup>4-57</sup>

En comparación con la *Fisiología del gusto* de Brillat Savarin que fue traducida y editada a mediados del XIX en el país, las traducciones al español de las obras de Grimod de la Reynière son del siglo XX y XXI, así que la lectura y apropiación que hizo Juan Nepomuceno

**Tabla 4-10 LA FISIOLÓGÍA DE GUSTO**

Introducción por Alfonso Kar.	IX.— De las bebidas	XX.— Influencia de la dieta
Aforismos del profesor	X.— Sobre el fin del mundo	XXI.— De la obesidad
Diálogo entre el autor y su amigo	XI.— De la gula	XXII.— Tratado preservativo o curativo de la obesidad
I.— De los sentidos	XII.— De los golosos	XXIII.— De la flaqueza
II.— Del gusto	XIII.— De las tientas gastronómicas	XXIV.— Del ayuno
III.— De la gastronomía	XIV.— Del placer de la mesa	XXV.— De la extenuación
IV.— Del apetito	XV.— De los almuerzos de caza	XXVI.— De la muerte
V.— De los alimentos en general	XVI.— De la digestión	XXVII.— Historia filosófica de la cocina
VI.— De las especialidades	XVII.— Del reposo	XXVIII.— Los restauradores u hosteleros
VII.— Teoría de la freidura	XVIII.— Del sueño	XXIX.— La golosina elástica puesta en acción
VIII.— De la sed	XIX.— De los sueños	XXX.— Un ramillete
Contenidos capitulares de <i>La Fisiología De Gusto</i> (México, 1852) de J. A. Brillat Savarin. Elaboración propia.		

del Valle fue de la obra francesa, dato de importancia por el tipo de educación que tuvo el impresor y que favoreció su aprendizaje del idioma francés.

Habrá otra diferencia clave a considerar entre los paradigmas de ambos escritores franceses: Brillat Savarin y su *Fisiología* tuvieron objetivos de orden filosófico y científicos en torno a la comida y la bebida, mientras que Grimod de la Reynière fue un sibarita, y sus obras fueron fruto de los lujos, excesos, buen gusto, y hasta del desprecio a aquello que consideró indigno del mundo decimonónico de los gourmands.<sup>4-58</sup>

En la Tabla 4-10 se condensaron los contenidos de la *Fisiología del gusto* en su edición mexicana de 1852, mientras que en la Tabla 4-11 los del *Manuel Des Amphitryons (Manual de los anfitriones)* de 1808. El libro de Brillat Savarin se conformó por «Meditaciones» sobre la gastronomía, el arte culinario, la sed, especialidades locales, y hasta la muerte. Juan Nepomuceno del Valle se apropió de este discurso sobrio, científico y de lectura accesible al público mexicano, y hasta puede haber inspirado de manera indirecta su sistema de agrupación de recetas en el orden alfabético, y aquellas entradas descriptivas a manera de definiciones.

A través de los recetarios del impresor leeremos fragmentos del discurso de Grimod de la Reynière, quien centró sus esfuerzos

<b>Tabla 4-11 MANUEL DES AMPHITRYONS</b>		
<b>PRIMER TRATADO TRINCHADO DE LAS CARNES</b>		
Carne de res, ternera, oveja, cerdo, jabalí, cordero, cabrito, liebre, lebrato, conejo, gallina de guinea, avutarda, capón, pollo cocido, oca, pato doméstico, pato salvaje, azulado, becada, perdiz, pavo real, faisán, pollo, paloma, codorniz, tordo, verdón, rodaballo, trucha, carpa, lucio, barbo		
<b>SEGUNDO TRATADO TRATADO DE LOS MENÚS</b>		
Definiciones y generalidades	Menús de otoño	Menús de verano
Menús de primaveras	Menús para almuerzo	Menús de invierno
<b>TERCER TRATADO ELEMENTOS DE CORTESÍA DEL GOURMANDE</b>		
Consideraciones	Charla en la mesa	Etiqueta en la mesa
Recepción y acomodo de invitados	Deberes entre invitados y anfitriones	Degustación de vinos
Servicio en la mesa	Invitaciones	Aspectos nutritivos
<b>RESUMEN Y CONCLUSIÓN</b>		
Contenidos capitulares del <i>Manuel des amphitryons</i> (París, 1808) de Grimod de la Reynière. Elaboración propia.		

literarios en calificar las comidas, proponer menús estacionales, exaltar los más exquisitos banquetes y puntualizar las normas a seguir entre anfitriones y comensales. En los libros de Juan Nepomuceno del Valle encontraremos los siguientes aspectos de apropiación del discurso sobre los menús y anfitriones:

- ▶ En *La cocinera de todo el mundo* (1844) se dispuso un breve apéndice llamado «Arte de trinchar y servir las viandas», texto compartido con las ediciones de 1831 y 1853 del *Novísimo arte de cocina*, y de la *Nueva cocinera mexicana* de 1841. En los cuatro recetarios antes mencionados, se citó el «Manual de los amphytriones [sic.]» e incluyeron diferentes grabados del arte de trinchar. En conjunto denotaron la importancia de los honores que hacía el anfitrión en el acto de compartir la carne en la mesa, como dictó Grimod de la Reynière.
- ▶ Compartido en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866) hallamos el «Calendario gastronómico» de enero a diciembre, con los productos cultivados en cada estación del año. El diccionario de cocina también incluyó un cuadro que sintetizó los principios agrícolas dispuestos en prosa. Ningún otro recetario de la época incluyó los calendarios de Juan Nepomuceno del Valle, y en esta premisa puede apreciarse la sacralización de la estacionalidad culinaria, como indicó la lectura en torno a la planificación de menús planteada por Grimod de la Reynière.
- ▶ Un momento de transición entre *La cocinera* (1844) y *El tesoro* (1866) consistió en la extensión de los contenidos en los apéndices: mientras el primero contuvo 19 páginas centradas en el arte de trinchar, el diccionario de cocina condensó en nueve páginas instrucciones aún más extensas, precisas y detalladas de cómo planear y dirigir un banquete.
- ▶ El discurso de Grimod de la Reynière se alimentó aún más en el diccionario de cocina con las láminas I-III, sobre la disposición de banquetes desde ocho hasta 40 comensales.

### **Vida y cocina en la casa de campo de Madame Aglaé**

#### **Adanson**

La tercera referencia literaria en los recetarios de Juan Nepomuceno del Valle está relacionada con la vida rural, las casas de campo, la separación de espacios habitacionales y segregación de la servidumbre. Se inscribió en la siguiente receta de *El tesoro de la cocina* (1866), donde se citó a «Mad. Adanson» y su obra «Casa rústica»:

*Sustancia de guisantes verdes.* Se toman dos cuartillos de guisantes verdes, se echan en agua hirviendo y cuecen juntamente con cebolletas, perejil y



4-59| TESC 2457 S 295 p. 460.

4-60| La frase original dicta: «*j'ai d'être utile à mon sexe, en lui inspirant l'amour de la vie champêtre*».

Mme. Aglaé Adanson, *La maison de campagne. Heureux qui dans le sein de ses dieux domestiques se dérobe au fracas des tempêtes publiques, et, dans un doux abri trompant tous les regards, cultive ses jardins, les vertus et les arts*, París, Audot, Libraire-Éditeur, 1822.

4-61| Michelle Perrot, y Roger-Henry Guerrard, «3 Escenas y lugares», en Philippe Ariès, y Georges Duby, *Historia de la vida privada. De la Revolución Francesa a la Primera Guerra Mundial*, Vol. 4, Taurus, Madrid, 2018, pp. 271-272.

sal. Se pasan después por el colador para extraerles la sustancia, sazónandola con manteca y caldo. Se calienta y se sirve.

Mad. Adanson en su Casa rústica encarga se haga la sustancia con la vainilla o cascara de los guisantes verdes. Se cuecen, escurren y se cuelan exprimiéndolos con fuerza, y se sazonan como la sustancia ordinaria, o se mezcla con la de los guisantes.<sup>4-59</sup>

«Mad Adanson» es en realidad Madame Aglaé Adanson (1775-1852), integrante de la sociedad parisina de horticultura y agronomía, y escritora de *L'Encyclopédie des dames* [*La enciclopedia de las damas*, 1820], *La maison de campagne* [*La casa de campo*, 1822], *Catalogue des arbres, arbrisseaux, arbustes et plantes vivaces, cultivés en pleine terre à Baleine* [*Catálogo de árboles, arbustos y plantas perennes cultivadas en campo abierto en Baleine*, 1825] y el *Livre des enfants de la campagne* [*Libro de los niños del campo*, 1852]. Fue justo *La maison de campagne* de 1822 la referencia que Juan Nepomuceno del Valle hizo de «La casa rústica».

Hasta el presente, los libros de Aglaé Adanson jamás fueron reeditados ni traducidos a otros idiomas, y la apropiación de Juan Nepomuceno del Valle de *La maison de campagne* fue de la obra original en francés. Comparado con las influencias del teórico de la gastronomía Brillat Savarin, o del sibarita y magno anfitrión Grimod de la Reynière, es relevante este extracto de la obra de Madame Aglaé en el diccionario de cocina del impresor, en especial por provenir de una mujer escritora europea que resaltó la importancia de la vida campestre.

En un afán por compartir sus experiencias con respecto al campo y la horticultura, la autora explicó a su público femenino: «[Tengo que serle útil a mi sexo, inspirándole el amor por la vida campestre]».<sup>4-60</sup> El dominio de una casa de campo implicaban conocer espacios de construcción y distribución de la vivienda, administración y cocina, aspectos que Madame Aglaé describió en su libro (ver Tabla 4.12).

Además de la receta de guisantes verdes, ¿cómo fue apropiado el discurso de Madame Adanson en la cosmogonía de Juan Nepomuceno del Valle? El punto más evidente fue la idealización de la casa de campo. Michelle Perrot y Roger-Henry Guerrard (2018) señalan que el siglo XIX fue clave para comprender los cambios de las viviendas burguesas: desde la década de 1830 en Francia, se difundió la idea de que contar con casa propia era equivalente a cumplir el sueño de independencia económica, familiar y de superioridad moral y social. Hasta las pequeñas cabañas se idealizaban como paraísos terrenales, y las casas urbanas con jardines o invernaderos eran las más envidiables.<sup>4-61</sup>

*La cocinera de todo el mundo* fue editada en la década de 1840, período donde tenemos dos testimonios sobre las casas de campo en México: el primero de la viajera española Fanny Calderón de la Barca, quien visitó la vivienda de Francisco Tagle en San Ángel, asegurando que ésta no tenía las mismas cualidades ni funciones que una hacienda:

Esta casa es muy amplia, y tiene un hermoso jardín y un huerto lleno de fruta con una trama de lindos arriates, y las roscas y los guisantes de olor han formado la que podríamos llamar una pérgola. Es una gran hacienda de pulque, y además del que se envía a México para la venta, el patio está constantemente lleno de indios semidesnudos que acuden desde el pueblo para que les llenen sus jarritos de tan inspirador brebaje.<sup>4-62</sup>

Antonio García Cubas habló de paseos populares en Tacubaya donde se visitaban las casas de campo para comer platillos populares de maíz: «las casas de campo a las que acudía la gente para saborear el atole de leche y los buenos tamales cernidos que en ellas se expendían».<sup>4-63</sup>

En el apéndice de preguntas y respuestas del tomo II de *La cocinera de todo el mundo* (1844), encontraremos una guía indirecta de la idealización de la casa de campo: ahí se podían preparar quesos, a semejanza de aquellos de gran fama, como los producidos en las montañas de Suiza, el pan se haría fresco y cocinaría en el horno del lugar, y hasta se podía tener un colmenar para el aprovechamiento de la miel y la cera.<sup>4-64</sup>

Lo anterior se relacionó con el discurso de Madame Adanson: la casa de campo debía ser una unidad de habitación, con cocina y bodega, y de al menos mediana autosuficiencia por las áreas destinadas al cultivo de vegetales y cuidado de animales. Las recetas de cocina de Madame Adanson (Tabla 4-12) incluyeron verduras, cárnicos, postres, licores, conservas y masas farináceas, elementos gastronómicos que podían adquirirse en las urbes, y cuya preparación podía ser ejecutada en las casas de campo bien acondicionadas, y que asemejan a las categorías culinarias empleadas en *La cocinera de todo el mundo* (1844).

Perrot y Guerrard (2018) insisten en no perder de vista la romanización del terruño en el XIX, en especial por la influencia de autores como Balzac o George Sand, quienes escribieron: «habitan en “chozas que resumen toda la poesía de la aldea”. Ni el pan excelente, ni la gallina en la olla, rociada con el sabroso vino del país, faltaban nunca en su mesa». La realidad era que las cabañas rurales europeas pertenecían a personas pobres, no tenían pisos, se vivía amontonado, no se distinguían la cocina del área de secado

4-62| Madame Calderón de la Barca, *La vida en México durante una residencia de dos años en ese país*, 14<sup>a</sup> ed., trad. Felipe Teixidor, México, Porrúa, 2010, (“Sepan cuantos...”, 74), pp. 254, 309.

4-63| Antonio García Cubas, *El libro de mis recuerdos*, 4<sup>a</sup> ed., México, Patria, 1969, p. 414.

4-64| *La cocinera de todo el mundo*, v 2, pp. 166-168, 179-186, y 205-215.

**Tabla 4-12 LA MAISON DE CAMPAGNE**

CONTENIDOS GENERALES		
Distancia de la casa con respecto a la ciudad	El desván	Cuidados, alimentos e incubación de los pollos
La casa y espacios contiguos	Cuidado de los árboles frutales y las frutas	Liebres y conejos domésticos
Amueblamiento de la casa	El palomar	Invernadero de hortalizas
Antesala	La cava de vinos	Almacén de heno y paja
Comedor	El patio	Perros guardianes
Oficina	Carpintería o laboratorio	Los sirvientes
Sala de estar	Leche, mantequilla y quesos	La administración general
Cuarto de visitas	Panadería	Supervisión del ejercicio
Cocina y almacén de carbón	Los animales de establo	La ropa, cantidad y calidad
Despensa	El granero	El botiquín médico
Primer piso	Corrales y gallineros	El colmenar
Dormitorios	Estanque de patos	Establecer un vivero y estanque
Cambiador	Espacios para cerdos	Libros útiles para la casa de campo
Cámara de recepción	Pequeño diccionario para hacer uso en la casa de campo	
LA PETITE CUISINIÈRE DE LA MAISON DE CAMPAGNE [LA PEQUEÑA COCINERA DE LA CASA DE CAMPO]		
Potajes	Las salsas	Pudines ingleses
Carne de res	Pescados	Compotas
Oveja	Legumbres	Confituras
Cordero	Huevos	Frutas en licor
Cerdo	Postres	Ratafías
Jabalí	Macarrones	Cocciones del azúcar
Aves de corral	Pastelería	Jarabes
Carnes de caza	Objetos varios, café, chocolate, frutos secos	
Contenidos capitulares de <i>La maison de campagne</i> (París, 1822) de Madame Aglaé Adanson. Elaboración propia.		

y fermentado de los quesos, y salvo por los elegantes castillos construidos en el XIX, y casas de campo burguesas, el campesinado vivía en la miseria.<sup>4-65</sup>

Como reflejo de esta idealización elitista de las viviendas del campo, Juan Nepomuceno no intentó documentar la alimentación de pobres ni campesinos en México, y cuya base era el maíz, como aseguró para la década de 1830 Manuel Payno en *Los bandidos de Río Frío*: «atole, tortillas, gordas, chalupitas, tamales», chile y tomate; carne y bizcochos sólo los domingos y ocasiones especiales.<sup>4-66</sup>

El segundo punto clave de la apropiación del discurso de la casa de campo de Madame Adanson en los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle fue la separación de áreas del hogar, reflejo de la búsqueda de intimidad y una mayor segregación de la servidumbre. Madame Adanson inscribió que la casa de campo debía tener espacios separados, como habitaciones, áreas de convivencia, cocina, almacén, comedor, jardín. Todo ello formó parte del ideario burgués que intentó depender menos de la servidumbre, al punto de generar barreras físicas entre amos y criados.<sup>4-67</sup>

Respecto a la separación de espacios y alcobas, Juan Nepomuceno del Valle en «CASTAÑAS. (Modo de preparar las)» abordó el tema de forma indirecta, asegurando que estos frutos eran los alimentos de los habitantes montañeses de muchos pueblos europeos. La tarea de pelarlas se relegaba a la servidumbre, quienes debían ejecutarla fuera de los horarios y espacios reservados a las élites:

En el Limosin las preparan de un modo particular; principian pelando las castañas, para lo cual les quitan la cáscara del día antes de cocerlas, ocupándose en esto por las noches en las casas los criados y en las alquerías los mozos de campo.<sup>4-68</sup>

Al manifestar que los criados y mozos debían vivir separados de las personas burguesas, nos deja entrever que el impresor también expresaba esa búsqueda de intimidad en la separación entre la familia y la servidumbre.

Aunado a esto, en el apéndice de *El tesoro* (1866) titulado «Del servicio de la mesa», sugirió que empleen en los banquetes muebles con entrepaños llamados «sirvientas», con la finalidad de alejar a los «criados indiscretos» del comedor. Esto marcará en el diccionario de cocina una clara segregación de la servidumbre a las tareas más rudimentarias y técnicas, y generó barreras físicas y de estratificación social, tal como los muebles con entrepaños hicieron en los banquetes.

4-65| Perrot y Guerrard, «3 Escenas y lugares», pp. 304-305.

4-66| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, p. 12.

4-67| Perrot y Guerrard, «3 Escenas y lugares», pp. 273-304.

4-68| TESC 0616 C 153 p. 112.

4-69| *Ave fría, polla cebada.* (Gelinota) — TESC 0287 A 287 p. 51.

*Sopa con sustancia de caza menor o aves caseras* — TESC 2335 S 173 p. 439.

4-70| ENSALADAS — TESC 0949 E 013 p. 181.

4-71| DULCES de campo — TESC 0935 D 006 p. 177.

4-72| Perrot y Guerrard, «3 Escenas y lugares», p. 290.

Los últimos elementos de sacralización rural en el discurso culinario de Juan Nepomuceno del Valle fueron aquellos relacionados con términos lingüísticos: las aves de caza, su exquisitez y supuesta abundancia en el campo,<sup>4-69</sup> o las ensaladas y los vegetales frescos que parecerían más deliciosos y variados que los urbanos:

En el campo se hará uso de las tres clases de lechugas, la de oreja de mulo blanca, la matizada de color rosa y la rubia. Los cogollos se cortan a lo largo, y se colocan encima, formando radios, alternando los colores, cada dos o tres. La escarola se arregla haciendo todo lo posible para que las hojas rizadas sobresalgan encima, formando al mismo tiempo en el centro una hondura en donde se colocan las flores.<sup>4-70</sup>

Los confites hechos con mosto de uva fueron nombrados «Dulces de campo»,<sup>4-71</sup> y en efecto, se estableció una conexión entre los campos y viñedos, proveedores rurales de frutas, insumos dulces de la naturaleza, y las ciudades, donde llegaban el azúcar y el vino ya procesados.

No queda claro si la gente del campo en Europa, en efecto, se alimentaba a diario de lechugas, sopa de guisantes, aves y carne de caza y dulces elaborados con mosto de uva, pero lo cierto es que el discurso propuesto por Juan Nepomuceno del Valle fue el de la casa de campo como un espacio de resguardo, vivienda e intimidad, pero también como unidad productiva, algo semejante a un rancho o hacienda, cuya mesa siempre estaba provista de los mejores y más frescos manjares.

Las áreas especializadas de una casa como bodegas, ahumadores y comedores transitaron entre el lujo y la funcionalidad, y es que Perrot y Guerrard hacen énfasis en que los espacios de convivencia y exposición de lujos, como un comedor decorado con vajillas de plata, o las salas de juegos, fueron mundanidades que existían en la casa burguesa con la intención de exhibir el buen gusto de la familia.<sup>4-72</sup>

Para Juan Nepomuceno del Valle, y por la naturaleza técnica de sus recetarios, la practicidad en el hogar y la cocina presentaron ambas cualidades: ser espacios de lujo y presunción social, y funcionales al tratarse de espacios con uso técnico, como un taller o una biblioteca.

#### 4.2.2) Lectores directos y suscriptores

En esta sección abordaré aquellos lectores de quienes tenemos registro adquirieron, poseyeron o se suscribieron a la obra. En este tenor, contamos con nombres precisos de hombres y mujeres que

poseyeron un ejemplar culinario editado por Juan Nepomuceno del Valle.

De este primer grupo de lectores directos identificamos a «Pastora Bargas»,<sup>4-73</sup> señorita quien firmó la portada de *El tesoro de la cocina* (1866) de mi archivo personal (ver Ilustración 4-1). Muchos libros han pasado por numerosas manos a través de su historia, y esta firma nos ayudará a comprender las posibles lecturas y usos del recetario.

Luce Giard sostiene que los libros de cocina impresos pertenecientes a mujeres de clases menos acomodadas, fueron valiosos patrimonios antes del siglo XX. Ellas firmaban sus portadas y aquellos nombres de abuelas, tías y amas de casa marcaban la trayectoria de cocineras domésticas, quienes heredaban estos tesoros culinarios a la siguiente generación.<sup>4-74</sup>

Para México, un país con altos índices de analfabetismo en su historia, es difícil creer que *El tesoro de la cocina* (1866) fue un libro comprado y firmado por una mujer de clase humilde de su tiempo. Las evidencias indicarían algunas hipótesis sobre Pastora:

- ▶ Pastora fue una dama burguesa con conocimientos de economía doméstica quien compró, firmó el libro y lo usó en cocina debido a las manchas de grasa que tienen sus páginas.
- ▶ Fue un libro de consulta de una dama burguesa del XIX; las manchas de grasa devinieron de usos futuros dentro de una cocina.
- ▶ Fue un libro adquirido con mucho esfuerzo por una ama de llaves, quien lo empleó directamente en la cocina.



4-73| El segundo apellido de Pastora puede ser «Acosta» o «Aláez».

4-74| Giard, «Hacer de comer», *La invención de lo cotidiano*. 2, p. 223.

Ilustración 4-1: Firma de Pastora Bargas, en *El tesoro de la cocina*, 1866. Colección personal.

Tabla 4-13 TOTAL DE SUSCRIPTORES		
CATEGORÍA	CANTIDAD	PORCENTAJE
«Señores» suscriptores	151	77%
Suscripciones adicionales	12	
Total de suscriptores masculinos	163	
«Señoritas» suscriptoras	42	23%
Suscripciones adicionales	6	
Total de suscripciones femeninas	48	
TOTAL DE SUSCRIPTORES	211	100%

Elaboración propia con base en la lista de suscriptores al final del segundo volumen de *La cocinera de todo el mundo* (1844).

Tabla 4-14 MUJERES SUSCRIPTORAS	
Almendaros Bravo, Dña. Mariana	González, Dña. Teresa
Barreda, Dña. Ana Josefa	Gutiérrez de Beltranena, Dña. Josefina
Bautista, Dña. Luz	Gutiérrez, Dña. Dolores
Bolaños de Villafañe, Dña. Josefa	Juárez, Dña. Juana
Bolaños, Dña. Luz Sebera	Legaspi, Dña. Joaquina
Camacho, Dña. Plácida	Llano, Dña. Margarita del
Carrasco, Dña. Mariana	Madrid, Dña. Carmen
Castillejos de Contreras, Dña. Joaquina	Moreno, Dña. Regina
Domínguez, Dña. Josefa	Olavarrieta, Dña. Margarita
Ecala, Dña. Antonia (seis suscripciones)	Ordorgostí, Dña. Luz
Enciso de Orosco, Dña. Luz	Pardo, Dña. Manuela
Esperon de Cházari, Dña. Concepción	Pérez, Dña. Teresa
Fagoaga, Dña. Mariana	Pui, Dña. Rosa
Fernández de Lara, Dña. Inés	Raso, Dña. Josefa
García de Berges, Dña. Guadalupe	Rodríguez, Dña. Margarita (dos suscripciones)
García, Dña. Josefa	Salazar, Dña. Dolores
Garmendia de Santibañes, Dña. Guadalupe	Torres de León, Dña. Manuela
Saldaña, Dña. Benita	Vega, Dña. Josefa
Sierra-bigas de Vargas, Dña. María de la Luz	Villareal, Dña. Francisca
Suleta, Dña. Lorenza	Zeron, Dña. Guadalupe
Garmendia, Dña. Ana Francisca	

Elaboración propia con base en la lista de suscriptores al final del segundo volumen de *La cocinera de todo el mundo* (1844).

- ▶ Aun si perteneció a una cocinera no letrada, la firma pudo haber sido colocada por un escriba para denotar su propiedad.
- ▶ La firma de propiedad de Pastora provino de una época más reciente, con mejores índices de alfabetización y mayor acceso a libros de cocina impresos.

4-75 | Pierre Bordieu, *La distinción*, p. 313.

Tal vez no pueda responder las interrogantes sobre Pastora Bargaz y su relación con el ejemplar del diccionario de cocina, pero un análisis a futuro sobre las firmas en recetarios develará más aspectos sobre su apropiación y lectura.

Tendremos también una extensa lista de suscriptores en las últimas páginas de *La cocinera de todo el mundo* de 1844, en donde el impresor inscribió a aquellas personas que patrocinaron su obra culinaria. Debo aclarar que el documento de consulta digital está cortado en la parte superior de las hojas, y sólo se presentan aquí los datos legibles: hay 42 suscriptoras —nombradas «señoritas»—, más seis ejemplares adicionales (Tabla 4-14), y 151 suscriptores —llamados «señores»— con doce afiliados extra (Tablas 4-15 a 4-17), dando un total de al menos 211 ejemplares de *La cocinera* que fueron distribuidos en la capital poblana, San Andrés Chalcicomula (Puebla), Atlixco (Puebla), Matamoros (Tamaulipas), Querétaro y Veracruz.

Podemos teorizar algunos aspectos con base en los datos cuantitativos y cualitativos obtenidos:

- ▶ Los suscriptores de *La cocinera* (1844), en su mayoría masculinos, se conformaron de esposos, quienes compraron este libro a sus compañeras de vida.
- ▶ La lectura masculina de recetarios pudo ligarse a códigos de conducta de la distinción. El libro de cocina, en apariencia técnico, develó también conocimientos sobre los platillos en boga, y su estudio teórico era digno de elogio; en palabras de Pierre Bordieu podemos asegurar que, a través de la lectura de recetarios los varones obtenían capital simbólico y respetabilidad.<sup>4-75</sup>
- ▶ Hubo cocineros, cocineras y otros trabajadores culinarios, como bizcocheros o licoreros que adquirieron el libro con la finalidad de actualizar sus técnicas y paladares en temas de buen gusto.
- ▶ Las suscripciones múltiples (ver el condensado en la Tabla 4-13, y los desglosados en las Tablas 4-14 a 4-17) indicaron dinámicas de regalo, sin retribución alguna, compras conjuntas para reducir costes de envío, o la venta y redistribu-



**Tabla 4-15 HOMBRES SUSCRIPTORES [1/3]**

Aedo, D. Atenacio	Caro, D. Vicente
Aedo, D. Juan	Carrasco, D. Carlos (dos ejemplares)
Aguilar, D. Agustín	Carrasco, D. Francisco
Aldeco, D. Manuel	Carrasco, D. Mariano
Almonacir, D. Mariano	Carreto, D. José María
Amable, D. Ildefonso	Carrillo, D. Agustín
Amarillas, D. Manuel	Carrillo, D. José María
Antuñano, D. Estevan	Casasola, D. Agapito
Argüelles, D. José María	Castillo y Lanzas, D. Joaquín del
Arrioja, D. Diego	Castillo, D. Joaquín
Arrioja, D. Joaquín	Chavarri, D. Martín
Arrioja, D. Juan	Comonfort, D. Ignacio
Arroyo, D. Miguel	Díaz, D. Miguel (dos suscripciones)
Baca, D. Sabas	Duran, D. Miguel
Bandine, D. Antonio	Echavarri, D. Alejo
Barbosa, D. José María	Echávarri, D. Vicente Dámaso
Barreda, D. Miguel	Encinas, D. Gregorio
Baso Ibañes, Sr. D. Joaquín	Escorbo, D. Manuel
Bermúdez, D. José María	Esparsa, D. Benigno
Blanco, D. Alejandro	Espejo, D. Mariano
Bolaños, D. Juan N.	Espino, D. José María
Bonilla, D. Antonio	Espinosa, D. Vicente (tres suscripciones)
Bravo, D. Francisco	Feital, D. Joaquín
Briones, D. José	Fernández del Campo, D. Luis
Buen-Abad, D. Mariano	Fernández, D. José María
Cabero, D. Petro	Flores, D. José María
Cabrera, D. Francisco	Folledo, D. José María
Cal, D. Antonio	Francisco de la Torre, D. José
Campos, D. Manuel	Franquis, D. Miguel
Cao Varela, D. Mateo	Frías, D. Erculano
Cardoso, D. Manuel (dos suscripciones)	Fuentes de María, D. Enrique
Carmona, D. José María	Fuentes de María, D. José

Elaboración propia con base en la lista de suscriptores al final del segundo volumen de *La cocinera de todo el mundo* (1844).

ción como intermediarios de la selecta gastronomía burguesa de *La cocinera* (1844).

- ▶ Ejemplares de *La cocinera* (1844) pudieron llegar también a lectores en la Ciudad de México y el Valle de Toluca.
- ▶ Entre los suscriptores encontraremos al mismísimo Ignacio Comonfort, presidente interino y constitucional de México en períodos entre 1855 y principios de 1858, quien fue catalogado por Manuel Payno como un notable «gastrónomo». <sup>4-76</sup> Roger Chartier referirá a áreas sociales de circulación de libros, en otras palabras, los textos impresos burgueses que transitaban dentro de una élite. <sup>4-77</sup> Juan Nepomuceno del Valle fue un proveedor de textos ligados a la distinción y el buen gusto, y por ello mantuvo relaciones directas o indirectas con los gobiernos mexicanos, y que serán más notorias en 1859 y 1864 cuando el editor estuvo a cargo de la estadística del país.

4-76| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, p. 791.

4-77| Chartier, *El mundo como representación*, p. 109.

En la Tabla 4-13 se condensaron las cifras sobre los suscriptores de *La cocinera de todo el mundo* (1844), y con base en el género se observó que 77% de ellos fueron varones, quienes pudieron obsequiarlo a sus compañeras de vida, u obtener información de índole sociocultural en torno a la mesa. Esta mayoría masculina fue al menos tres veces mayor que las mujeres suscriptoras, quienes representaron el 23%. Recordemos que desde una visión burguesa,

<b>Tabla 4-16 HOMBRES SUSCRIPTORES [2/3]</b>	
Fuentes, D. Juan N.	Herrera y Zavala, D. José María
García, D. Mariano	Hidalgo, D. Antonio
García, D. Román	Hidalgo, D. Cristóbal
Garmendia, D. José María	Ibáñez, D. Ignacio
Garzón, D. Manuel (dos suscripciones)	Ibarraran, D. Ignacio
Gómez, D. José María	Isunza, D. Rafael
González, D. Agustín	Kerne, D. Manuel
González, D. José María	León Armas, D. Guadalupe
Guerrero, D. Ignacio	Le-Roy, D. Remigio
Guerrero, D. Pascual	Lobastida, D. Luis
Gutiérrez, D. José María	López, D. Ignacio
Hernández, D. Francisco	López, D. Mariano
Hernández, D. Ignacio	López, D. Petronilo
Hernández, D. Vicente	Losano, D. Miguel
Elaboración propia con base en la lista de suscriptores al final del segundo volumen de <i>La cocinera de todo el mundo</i> (1844).	

**Tabla 4-17 HOMBRES SUSCRITORES [3/3]**

Mata d. Manuel G. de la	Rodríguez, D. José María
Mateos, D. José María	Rodríguez, D. Juan
Medilla, D. Ignacio	Rosa, D. Agustín de la
Mejía, D. Joaquín	Rosa, D. Miguel de la
Mercado, D. Francisco	Sagrero, D. Joaquín
Merced, el P. de la	Salas, D. Miguel
Molina, D. José María	Salinas, D. José María
Molina, D. Juan	Samaniego, D. Manuel
Montaño, D. Vicente	Sánchez, D. Manuel
Mora, D. Nicolás	Sánchez, D. Mariano (dos ejemplares)
Morales, D. Manuel	Sandoval, D. Félix (dos suscripciones)
Morales, D. Román	Sandoval, D. Gregorio (dos suscripciones)
Obando, D. Mariano (tres suscripciones)	Seoane, D. Agustín
Oropesa, D. Mariano	Seoane, D. Manuel
Oropesa, D. Mariano	Serrano, D. Juan
Ortiz, D. José Joaquín	Serrano, D. Mariano Antonio
Palacios, D. José María	Spencer, D. Guillermo
Paredes, D. Guadalupe	Tello, D. José María
Pérez, D. Julio	Toro, D. Manuel
Pérez, D. Mariano	Torres, D. José María
Ponce, D. Francisco	Urrutia, D. Joaquín
Quautle, D. Plácido	Urrutia, D. José María
Quintana, D. Miguel	Vargas, D. Rafael
Ramos, D. Francisco de Paula	Vidal de Villamil, D. José
Raso, D. José del	Vidal, D. José
Reyes, D. Nemesio	Villa, D. Pedro
Ricardo de los Monteros, D. José	Vriarte, D. Manuel (dos suscripciones)
Río, D. Antonio del	Zamora, D. Lorenzo
Rodríguez Cos, D. José	Zetina Abad, D. Manuel
Rodríguez Fuentes, D. Antonio	

Elaboración propia con base en la lista de suscriptores al final del segundo volumen de *La cocinera de todo el mundo* (1844).

patriarcal y romántica, donde el varón era el proveedor, aquel designado a trabajar con remuneración, también fueron los supuestos encargados de comprar a sus esposas los libros de cocina. En *Historia de Chucho el Ninfo* (1869), González, el pollo y empleado de hacienda, regaló a su esposa Angelita un diccionario de cocina, aunque el único que fue catalogado de gastrónomo en la relación fue el varón.<sup>4-78</sup>

Aun considerando la mayoría masculina y patriarcal de suscriptores, quienes planearon el obsequio de un recetario a una mujer, por ser la cocina y el hogar los espacios reservados al «bello sexo», no se pueden dejar de lado a las diligentes amas de casa burguesas ni las cocineras que patrocinaron la edición del recetario de 1844, ni tampoco a aquellos varones que buscaban conocimientos teóricos y técnicos del buen gusto de la época. Otro grupo de lectores estuvieron ligados a la práctica culinaria directa, como lo fueron cocineros, cocineras, bizcocheros, licoreros y más.

#### 4.2.3) Lectores culinarios y otros actores sociales

El tercer grupo de lectores y actores fueron inscritos en la narrativa misma de *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866), en otras palabras, no hubo nombres como en el caso de Pastora en la portada del diccionario de cocina, o los suscriptores del primer recetario del impresor. De cocineras y cocineros obtendremos importantes premisas devenidas de sus roles de género:

- ▶ *La cocinera de todo el mundo*. Portada del recetario de 1844. Alusión directa al arquetipo de cocinera de la época, capaz de preparar con sus manos y mando las recetas nacionales e internacionales, en cualquier locación del globo. Giard justifica que los referentes geográficos en *La cocinera* (1844) y *El tesoro* (1866) fueron el resultado de la romantización de los supuestos lugares de origen de insumos, platillos, postres y bebidas, lográndose así bitácoras de viajes culinarios que transitaban entre vocablos básicos descriptivos, y aquellos especializados y distinguidos.<sup>4-79</sup>
- ▶ La cocinera diestra. Al final de la fórmula de «Galantina de aves» se hizo esta alusión a la dama que podía ejecutar con pericia esta receta de pollo relleno con carne, donde se requiere deshuesar un ave y no romper su piel.<sup>4-80</sup>
- ▶ Las cocineras menos instruidas. En «Sustancias estimulantes empleadas en la cocina», dedicada a especias y hierbas aromáticas, se describieron a mujeres quienes abusaban del perejil en las recetas. Esta extensa explicación invitó a

4-78| Cuéllar, *Historia de Chucho el ninfo*, p. 247.

4-79| Giard, «Hacer de comer», *La invención de lo cotidiano*. 2, p. 288.

4-80| «Después de destripada y chamuscada el ave, se deshuesa, abriéndola por la espalda, dejando la menos carne posible en el caparazón; los alones se han de haber separado con anticipación, teniendo sumo cuidado de no maltratar el pellejo, que debe quedar intacto cubriendo a carne. Se hará un relleno con tres cuarterones de tapa de ternera muy picada, y aparte otro tanto de tocino, y carne de cerdo muy fresca y tierna; píquese finamente, y se unen estas carnes, añadiendo cebolla, perejil menudamente picado, pimienta, sal, especia y un huevo, picándolo todo junto para que se mezcle bien. Se extiende el ave sobre la mesa, y se cubre con una capa de relleno, otra de tajadas muy delgadas de ternera, otra de tiritas del solomillo del ave y de hilitos de lengua de vaca preparada a la escarlata, otra capa de relleno de ternera, de criadillas de tierra cortadas a ruedas, otra de briznas de jamón, continuando así hasta que no haya más que poner. Se cose el ave, procurando hacer que conserve su forma natural, y se envuelve en un lienzo blanco, atándole con un bramante. Hecho esto, se pone en una estofadera con agua que la bañe bien, añadiendo un grueso de la galantina.

La cocinera que es diestra no corta el pellejo a las aves; las despoja [de los huesos] comenzando por el lado del estómago: separa sucesivamente con los dedos el pellejo por debajo, volviéndolo al revés. Cuando llega a los alones, deja el que cubre las extremidades, y lo mismo hace en el muñón de las piernas. Este pellejo sea de pavo, ánade, ganso, pollo, etc., después de relleno conserva las mismas formas del ave a que ha pertenecido [...].

*Galantina de aves* — TESC 1100 G 004 p. 208.

4-81| «Deben contarse entre estas diversas sustancias aromáticas el estragón, perejil, cebolletas, perifollo, apio, cebolla y ajo; pero no se les considera como particularmente llenos del aroma capaz de estimular los órganos de la digestión. No obstante, esto, son inexcusables en todas las preparaciones alimenticias, especialmente el perejil, que casi es de primera necesidad y no hay guisado, por más simple que sea, en que las cocineras menos instruidas no lo empleen. La advertencia más esencial para todos los que están encargados de la preparación de los alimentos, es que no abusen de los estimulantes conocidos con el nombre de especias, y aunque los otros aromas de las huertas sean menos peligrosos, su abuso les sería muy dañoso, sobre todo a los estómagos delicados. Debe guardarse un justo medio, porque si el comer una cosa insípida no procura sensación agradable alguna, el comer demasiado aromático es acaso dañoso».

*Sustancias estimulantes empleadas en la cocina* — TESC 2480 S 318 p. 464.

4-82| TESC 1873 P 145 p. 361.

4-83| TESC 0132 A 132 p. 27.

4-84| TESC 2480 S 318 p. 464.

4-85| «Cada cocinero tiene su método particular para sazonar las ensaladas, pero el mejor es el que consigue hacer que se disuelva la sal, y que reparta con más igualdad la pimienta y especia por toda ella: que se eche el aceite antes o después que el vinagre es insignificante, con tal que se ponga la cantidad proporcionada a cada uno».

TESC 0949 E 013 p. 181.

4-86| TESC 0212 A 212 p. 40.

4-87| TESC 1334 H 134 p. 249.

4-88| TESC 0592 C 129 p. 108.

diversificar y no excederse en especias ni hierbas aromáticas. Al final de la entrada se señalaron los incorrectos hábitos de las cocineras, mas no de los varones.<sup>4-81</sup>

- ▶ **Cocineros.** Identificamos una vinculación entre los cocineros varones, carnes y especias. En la receta de «Pebre» el «cocinero debe hacerse cargo de la carne que se echa para que corresponda con lo demás».<sup>4-82</sup> En la entrada «Alondras asadas» habrá una instrucción de asarlas sin destriparlas para aprovechar la grasa: «muchos cocineros acostumbran no destriparlas, y ponen debajo del asador tostadas de pan, para que se embeba la grasa que sueltan durante la cocción: en este caso se sirven encima de las mismas».<sup>4-83</sup> Con relación a las especias, en «Sustancias estimulantes empleadas en la cocina» podemos leer los cuidados que los cocineros debían tener al elegir y combinar especias: la semilla de cilantro se decía tener menos uso en cocina, y más en confites y destilados; y la canela de «Ceylán es la mejor y la única que deben emplear los cocineros y confiteros».<sup>4-84</sup> Aderezar las «ensaladas» con sal y pimienta fue indispensable para el arte del cocinero.<sup>4-85</sup>
- ▶ **Cocinero precavido.** En «Araña de mar», posible alusión a los erizos de mar, se invitó a tener cuidado con sus espinas: «Este pescado del tamaño del arenque está erizado con pinchos de que debe precaverse el cocinero».<sup>4-86</sup>
- ▶ **Cocinero prudente y discreto.** El juicio del cocinero, cualidad incuantificable de pericia culinaria, está relacionada con la discreción. Los «Huevos que pueden hacerse del tamaño que se quiera», dicta la instrucción de cocinar al vapor y dentro de vejigas limpias las yemas, y luego las claras por separado, para crear un huevo falso y de mayor tamaño: éste «se sirve sobre una salsa de volatería o cualquiera otra sustancia o legumbres, que queda a discreción del cocinero».<sup>4-87</sup> En «Carne rehogada de otro modo compuesto» se inscribió el uso de especias como un área de dominio técnico de los cocineros: «El cocinero ha de hacerse cargo de las especias y no de los demás, quedando a su prudencia y discreción la cantidad que ha de emplearse en cada guiso, pues para esto no hay regla fija».<sup>4-88</sup>
- ▶ **Cocinero inventivo.** El cocinero debe «inventar» caldos y salsas nutritivas para complementar las cualidades alimenticias de insumos como las pastas, muy en boga en el XIX: «para ayudar a todos los aderezos y salsa inventadas por los cocineros, una buena sopa de arroz o de fideos, aun cuando

se le añaden las sustancias que se quieran, servirá siempre para disponer el estómago». <sup>4-89</sup>

- ▶ El cocinero de Napoleón. En *Las jamonas* de José Tomás de Cuéllar (1871), el pollo a la Marengo fue parte de la cena de Ricardo y Amalia en el costoso y distinguido Tívoli del Eliseo. <sup>4-90</sup> En *El tesoro de la cocina* (1866) el impresor ofreció una entrada que cuenta la historia del supuesto origen del platillo en los tiempos de guerra. <sup>4-91</sup>

Debemos prestar atención en los roles de género proyectados en las entradas anteriores. Las mujeres fueron calificadas de una forma más severa y se sitúan al final de la narrativa de las recetas. Al señalar las prácticas repetitivas de las cocineras «menos instruidas» o al requerir pericia y destreza de una formación informal pero rigurosa y «diestra», implicó que las cocineras tuvieron desventajas simbólicas con respecto a sus contrapartes masculinas.

Recordemos que en la *Fisiología del gusto* de Brillat Savarin (1852) se calificó al hombre como el único artista de la gastronomía, capaz de crear platillos con su inteligencia y pericia, para complacer a los comensales con platillos distinguidos y de buen gusto; las mujeres no eran las mejores en la cocina, pero era su deber atender a su prole y sus invitados, según dictó la *Fisiología*. <sup>4-92</sup>

¿Cuál fue la postura de Juan Nepomuceno del Valle sobre las cocineras? Para 1844, año de edición de *La cocinera de todo el mundo*, el impresor parecía especialmente dispuesto a romantizarlas: la cocinera ideal podía cocinar cualquier platillo moderno del mundo, leer e interpretar las fórmulas de un recetario, además de comprender principios básicos de ciencia culinaria, como el proceso de panificación o la fabricación de quesos al estilo europeo.

En *El tesoro de la cocina*, de 1866, esta visión fue rígida, polarizada y hasta negativa, asegurando que las cocineras eran menos hábiles que sus contrapartes masculinas, o que ellas requerían destreza y vigilancia para ejercer su oficio.

¿Y qué hay de los cocineros? En *El tesoro de la cocina* (1866) Juan Nepomuceno dispuso de un vocabulario favorable para todos ellos: ya sea con la maestría para emplear especias, cocinar carnes, ser precavidos, inventivos, prudentes y discretos, o hasta estar al servicio de figuras de la historia, el cocinero de Napoleón.

Parece haber una inclinación en numerosas sociedades al favorecimiento gastronómico masculino: según Jack Goody (1995) puede rastrearse hasta el esplendor de las antiguas cortes egipcias, en

4-89| *Sopa de fideos para vigilia* — TESC 2381 S 219 p. 447.

4-90| Cuéllar, José Tomás de, «Las jamonas», en *Gran colección de la literatura mexicana. Los relatos de costumbres*, [Coord. Silvia Molina], México, Promexa, 1985, pp. 230-231.

4-91| *Pollos a la Marengo*. El cocinero de Napoleón carecía de manteca estando en el campo de batalla sobre Marengo y deseando presentar al vencedor algunos platillos variados, como la necesidad es madre de la industria, imaginó suplir su falta con aceite: véase como procedió.

Se hace trozos como para fritada o cochifrito, se ponen en una cacerola para hacerlos saltar, primero los muslos, y cinco minutos después lo demás, con cinco o seis cucharadas de aceite, un diente de ajo majado, sal y pimienta. Se cuece en aceite hasta que toma color, y un poco antes de estar enteramente cocido, se añade un ramillete compuesto, pudiendo, si se quiere, agregar algunas setas o ruedas de criadillas [de tierra]. Estando todo en su punto, se echa en un plato, se prepara una salsa a la italiana (véase), incorporando en ella poco a poco y sin cesar de darle vueltas, el aceite en que ha cocido el pollo, y se derrama por encima de él, que debe haberse mantenido muy caliente. Si acomoda, se puede guardar este plato con huevos estrellados o coscorriones.

TESC 1994 P 266 p. 383.

4-92| Brillat Savarin, *Fisiología del gusto*, p. 291.

4-93| Jack Goody, *Cocina, Cuisine y Clase. Estudio de Sociología Comparada*, Barcelona, Gedisa Editorial, 1995, pp. 136, 250.

4-94| Ana Lidia García Peña, «El desgaste de la mentalidad burguesa: de lo público a lo privado», en Pilar Gonzalbo Aizpuru (ed.), *La historia y lo cotidiano*, El Colegio de México, México, 2019, pp. 137-143.

4-95| Idem, p. 144.

4-96| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, pp. 143-143, 536.

donde los cocineros reales replicaban las recetas que aprendían en casa de las mujeres: «La diferencia entre lo alto y lo bajo tendió a ser una diferencia entre lo femenino y lo masculino», complementó el sociólogo.<sup>4-93</sup>

Es claro que para 1866 Juan Nepomuceno del Valle tuvo una visión patriarcal y autoritaria respecto a las cocineras. En palabras de Ana Lidia García Peña (2019), la segunda mitad del XIX mexicano tendió a fortalecer la mentalidad burguesa, donde se pretendió ocultar y desvalorizar los actos privados, domésticos, ligados a las emociones y a lo femenino, mientras lo público, político y masculino, era en teoría racional, objetivo y más premiado.<sup>4-94</sup>

La apropiación que hicieron los cocineros de la profesión remunerada fue reflejo de esta moral decimonónica, donde los varones se adueñaron de un espacio y un trabajo que siempre le fue asignado a las mujeres sin remuneración alguna, en cambio ellos sí eran condecorados y tenían una paga: «en la mentalidad burguesa se acentuó una clara desigualdad de los géneros, lo que significaba que la misma acción o comportamiento era observado de manera diferente, ya se tratase de un hombre o de una mujer».<sup>4-95</sup>

La visión benévola y romántica que tuvo Juan Nepomuceno del Valle sobre las mujeres durante la edición de *La cocinera de todo el mundo* de 1844, transitó hacia una época más opresiva en 1866 con *El tesoro de la cocina*, donde la cocinera deberá ser vigilada y catalogada con severidad, y el cocinero, por ser varón, inventivo, prudente y racional, era elogiado.

Esto encontró eco con las representaciones del costumbrismo mexicano decimonónico. A las cocineras se les asignaron las misiones culinarias más complicadas y desvalorizadas como cocinar arroz amarillento y quebrado, o frijol que nunca se cocía, encargarse de seguir a batallones y alimentar al general con lo mejor que podía conseguir y comprar en tiempos de guerra:

arroz blanco con ajo, frijoles bien refritos y una gallina cocida con salsa de tomate. Seguido de jamón, mantequilla, chorizos fritos, gallina guisada, quesadillas de flor de calabaza, morcón [...] y cuanto más encontraba [Micaela], comprando o adquiriendo por la astucia de la excelente cocinera.<sup>4-96</sup>

En *Historia de Chucho el Ninfo* (1869) de José Tomás de Cuéllar conocemos a Matiana, la «magnífica» cocinera que en septiembre improvisaba un figón para vender buñuelos, mole de guajolote, enchiladas, fiambres y pipianes, guisos nacionales y tradicionales. Cuéllar aseguraba que Matiana era «una mujer gorda, aseada y de cierto aplomo, que ha marchitado su juventud al calor de las

hornillas y entre los gases de la cocina»,<sup>4-97</sup> en otras palabras, la cocina requería la completa entrega de una mujer, incluida su salud.

Con Tía Águeda en *El fistol del diablo* (1888), Manuel Payno contó una historia aterradora, y es que a pesar de llegar a ser una buena cocinera y haberle servido a un coronel, un juez de letras, y a un inglés con arrebatos de ira, ella enfermó y terminó como pordiosera:

Brillante carrera hizo [Tía Águeda] en el servicio doméstico; fue pilmama, recamarera, galopina y subió hasta cocinera; sirvió en casa de un coronel, luego en casa de un juez de letras, después se fue con un inglés, y finalmente, ya enferma a consecuencia del servicio, sin derecho ni a cesantía ni a jubilación, se retiró a gozar de una vida independiente y cristiana.<sup>4-98</sup>

Payno habló de jerarquías domésticas en las cuales las cocineras estaban por encima de las pilmamas, recamareras y galopinas, y por ello, se les exigía más trabajo y servicio incondicional. Y al atender a un personaje inglés, Tía Águeda cumplió con algunos preceptos del arquetipo de «cocinera de todo el mundo» que Juan Nepomuceno plasmó en el título de su recetario de 1844.

Antonio García Cubas en *El libro de mis recuerdos* (1904), inscribió que las malas cocineras —y hasta algunos cocineros— podían descomponer los pescados blancos de Chapala, y en lugar de ser tiernos y bien preparados, parecían tiras de cuero.<sup>4-99</sup> Aunque ambos podían fallar, las cocineras eran más propensas a errar la ejecución culinaria, según la percepción del costumbrista.

¿Qué roles esperaban los costumbristas del decimonono mexicano de una cocinera? Astucia para comprar frutas y verduras en tiempos regulares y de carestía,<sup>4-100</sup> habilidades para elaborar «exquisitos manjares y postres», hacer «prodigios en la cocina» durante días especiales, como bailes y bodas,<sup>4-101</sup> pero también en la agenda diaria y religiosa de una familia burguesa, donde tendrían un «repertorio» de moles, tortas, «hacer gala de sus conocimientos culinarios», o presentar los caprichosos «guajolotes rellenos y deshuesados, obra maestra de las cocineras de la alta escuela». <sup>4-102</sup> Y a ejemplo de Juliana, la cocinera del platero, no robar el dinero de las compras, leer recetas y escribir las propias con «una letra no del todo mala». <sup>4-103</sup>

Simone de Beauvoir aseguró que la cocina fue una trampa para la independencia del sexo femenino. Sin acceso a la cultura ni a la educación durante el XVIII en Francia, la cocinera debería ser feliz de ejecutar con maestría una receta y contentar a sus allegados: «la mujer puede encontrar una satisfacción singular en el éxito de un

4-97| Cuéllar, *Historia de Chucho el ninfo*, pp. 44, 49.

4-98| Manuel Payno, *El fistol del diablo, novela de costumbres mexicanas*, [8ª ed.], México, Porrúa, 2007, (“Sepan cuantos...”, 80), pp. 389-390.

4-99| García, *El libro de mis recuerdos*, pp. 211-212.

4-100| Payno, *El fistol del diablo*, p. 879.

4-101| Cuéllar, *Historia de Chucho el ninfo*, pp. 54, 192-193; Payno, *Los bandidos de Río Frío*, p. 374.

4-102| Prieto recuerda los almuerzos diarios de niño: «asado de carnero o de pollo, rabo de mestiza, manchamanteles, calabacitas, adobo o estofado, o uno de los muchos moles o de las muchas tortas del repertorio de la cocinera, y frijoles».

García, por su parte, recuerda que en días de vigilia «las cocineras se afanaban por hacer gala de sus conocimientos culinarios, dirigidas muchas veces por las señoras de la casa o por las amas de llaves» para verificar el punto de la miel de las torrijas y huevos reales, o verificar la sazón de guisos y potajes.

García, *El libro de mis recuerdos*, p. 411; Prieto, *Memorias de mis tiempos*, pp. 20-21, 201-202.

4-103| Payno, *Los bandidos de Río Frío*, p. 841.



4-104| Beauvoir, *El segundo sexo*, pp. 188-189, 583.

4-105| Payno en un segundo momento en la casa de apuestas narró que aquel mismo cocinero francés mandó a los mozos reabastecer las mesas con platillos, frutas, calabaza en tacha y otros dulces exquisitos. Desconocemos el alcance de las preparaciones novohispanas mexicanas como la calabaza en tacha, dentro del repertorio de moda de los cocineros franceses. Payno, *Los bandidos de Río Frío*, pp. 561, 753.

4-106| García, *El libro de mis recuerdos*, p. 328.

pastel, de un hojaldre, porque no es algo al alcance de cualquiera: hay que tener un don», dice la filósofa. Se llenó de elogios a las mujeres a costa de retrasar el progreso individual y material de las féminas durante todo el XIX:

La burguesía sigue este programa con exactitud; las mujeres están sometidas a la cocina, al hogar, sus costumbres están celosamente vigiladas; están encerradas en los ritos de una forma de vida que obstaculiza toda tentativa de independencia. Como compensación, se las honra, se las rodea de las atenciones más exquisitas.<sup>4-104</sup>

Los cocineros en *El tesoro* (1866) recibieron elogios y a través del costumbrismo tenemos testimonios de que ellos ejecutaban con pericia las viandas en boga. Manuel Payno en *Los bandidos de Río Frío* (1888), señaló que en la casa de apuestas Panzacola se contaba con un «raro cocinero francés de la ciudad», quien hacía los mejores manjares y un «exquisito *beefsteak*» en la supuesta década de 1830.<sup>4-105</sup>

Para el apogeo del Tívoli de San Cosme a mediados del XIX, Antonio García Cubas narró con exquisito detalle e ironía el afrancesamiento en la capital mexicana. Estos cocineros, pseudo conocedores del idioma francés, hacían gran parafernalia con los nombres de los platillos, siendo ridículos para alguien docto en el uso de la lengua española: «Ese ahínco de poner a los manjares que han de servirse nombres acomodados a las circunstancias políticas y sociales del momento, solamente les es dado a los cocineros franceses». En el siguiente caso, García satirizó la terrible gramática en francés del menú del Tívoli, único testimonio costumbrista en contra de un cocinero: «GLACES MEXICAINES “mexicanas heladas”. Mejor hubiera sido decir “*Glacés a la mexicaine*” [...]. Agradezco al cocinero que no haya puesto: *Mexicaines frapés*».<sup>4-106</sup>

Preceptos de romantización lingüística en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866) se pueden rastrear a través de los títulos de las recetas. Luce Giard (2010) justifica que el léxico de las mujeres en las cocinas se ha inclinado a ser más explícito y humilde —como «potaje de gallina con zanahorias»—, mientras que los hombres han relacionado sus invenciones con la vida pública, éxito, poder, y los teatralizan para proveer en el comedor de un restaurante un espacio de convivencia, aprendizaje y superioridad intelectual:

mientras más elevado sea su nivel, más se propondrán en la carta platillos misteriosos de nombres pomposos cuya lectura en general no proporciona información alguna; hay que recurrir humildemente al capitán —con una brizna de condescendencia—, para que nos explique qué se entiende por

“ternera Orloff” o el “pastel Ruy Blas”. Aquí el nombre está dado para velar y teatralizar, por tanto para intrigar e impresionar; el cliente debe ordenar a ciegas con palabras desconocidas que lo colmarán de gusto.<sup>4-107</sup>

Basta con mirar el repertorio de salsas de *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866) para identificar los preceptos de Giard: títulos de recetas compartidas en ambos libros que fueron de índole explícito y de apropiación «femenina» como la salsa gustosa para el puchero, de estofado, de pasas y almendras, tomillo, higadillas, huevo o jitomate,<sup>4-108</sup> exclusivas del diccionario de cocina fueron la salsa blanca, portuguesa, provenzal, *maitre d’hotel*, a la remolada, ravigota, a la mahonesa, a lo marinero,<sup>4-109</sup> por mencionar algunas de las que cumplieron con el criterio de teatralización llevada a cabo por cocineros.

Hay una fuerte jerarquía plasmada en la bibliografía decimonónica: durante la segunda mitad del XIX el malinchismo culinario fue más claro, y los cocineros franceses o europeos eran los más valorados, siguieron los cocineros del país, las cocineras diestras y serviles, y al final las cocineras menos hábiles (Ver Tabla 1-18). Juan Nepomuceno del Valle perpetuó aquellas ideas bajo argumentos de gusto e inteligencia masculina, tal como los inscritos en la *Fisiología del gusto* de Brillat Savarin.

El resto de los lectores con roles culinarios del diccionario de cocina fortalecieron la relación entre mujeres y tareas domésticas, y hombres con trabajos remunerados, comprensión y aplicación de la ciencia. El ama de casa, también llamada «ama de gobierno», era la máxima figura femenina de poder y mando dentro de un hogar burgués, como lo hará notar la narrativa de Antonio García Cubas en los preparativos para recibir a los invitados al altar de Viernes de Dolores:

las criadas, bajo la dirección del ama de la casa, empleaban su tiempo en la cocina o en otra pieza retirada, moliendo en metates, grandes cantidades de pepitas de melón, echando en remojo la chífa, el tamarindo, el perifollo y la flor de Jamaica, exprimiendo limones y timbiriches, y reduciendo, por último, a polvo la canela en almireces que replicaban de lo lindo. Entretanto el ama, sin abandonar la parte directiva, echaba azúcar y más azúcar en una olla llena de agua, llevándose a la boca con frecuencia cucharadillas del líquido para dar testimonio del buen grado dulcificante.<sup>4-110</sup>

En *El tesoro* (1866) el título de «PALADAR de vaca á estilo de ama de gobierno»,<sup>4-111</sup> receta de lenguas cocinadas y aderezadas, o preparadas en croquetas fritas, alude a la señora de la casa sin un motivo particular en la fórmula; y en «Postre llamado Babka» refiere a una vieja ama de gobierno por la figura elevada del bizcocho:

4-107| Giard, «Hacer de comer», pp. 223, 228.

4-108| Respectivamente: TESC 2248 S 086 p. 427, y LCTM V1 101 T3 055 p. 46.

TESC 2250 S 088 p. 428, y LCTM V1 218 T3 172 p. 87.

TESC 2251 S 089 p. 428, y LCTM V1 236 T3 190 p. 92.

TESC 2252 S 090 p. 428, y LCTM V1 284 T3 238 p. 108.

TESC 2253 S 091 p. 428, y LCTM V1 285 T3 239 p. 108.

TESC 2255 S 093 p. 428, y LCTM V1 287 T3 241 p. 108.

TESC 2257 S 095 p. 428, y LCTM V1 289 T3 243 p. 109.

4-109| Respectivamente: TESC 2199 S 037 p. 420.

TESC 2203 S 041 p. 421.

TESC 2204 S 042 p. 421.

TESC 2212 S 050 p. 422.

TESC 2225 S 063 p. 424.

TESC 2226 S 064 p. 424.

TESC 2231 S 069 p. 425.

TESC 2238 S 076 p. 426.

4-110| García, *El libro de mis recuerdos*, p. 423.

4-111| TESC 1729 P 001 p. 331

*Postre llamado Babka.* En dos cuartillos de leche se baten ocho huevos y el zumo de limón, resultando una especie de queso que se escurre y exprime bien: mézclase con miga de pan mojada en nata y exprimida, añadiendo 10 onzas de manteca y 20 yemas de huevo. Es necesario revolver sin cesar esta mezcla tres cuartos de hora, meneándola siempre a una mano y sin variar. Después se le agrega queso de nata molido, cuatro onzas de almendras picadas y doce claras de huevo batidas como nieve. Se va vertiendo esta composición dentro de un molde bien untado con manteca, poco a poco y por intervalos, para dar lugar a que se hinche. Una vez lleno se mete en el horno, y cuando está cocida, se saca del molde, polvoreándolo con azúcar abundante.

En Polonia los moldes son muy altos y estrechos, de manera que los pasteles suelen tener cerca de una vara de elevación: también acostumbran formar con la misma masa una especie de tapadera, que rebasa por encima del pastel, y levanta de un lado más que del otro, de suerte que viene a tener alguna semejanza con una vieja ama de gobierno, que inclina la cabeza sobre el hombro. De aquí proviene el nombre de *babka*, que equivale a mujer anciana, y tiene origen del *baba* de los pasteleros franceses.<sup>4-112</sup>

<b>Tabla 4-18 LECTORES Y LECTORAS</b>	
<b>LECTORAS</b>	
La cocinera de todo el mundo	Ama de casa / gobierno
La cocinera diestra	Mujer económica
Las cocineras menos instruidas	
<b>LECTORES</b>	
Cocinero	Confitero poco provechoso
Cocinero precavido	Pastelero
Cocinero prudente y discreto	Pastelero francés
Cocinero inventivo	Licorista o profesor
El cocinero de Napoleón	Licorista ahorrador
Confiteros	Licorista aficionado
Confitero previsor	Botánico
Confitero ingenioso e inventivo	Naturista/naturista
Confitero inteligente y diestro	Químico
Confitero constante	Carrotero/cubero
Confitero artista	Cerrajero
Confitero fraudulento	Jabonero
Confitero ignorante	Hojalatero
Elaboración propia con base en las entredas culinarias de <i>La cocinera de todo el mundo</i> (1844) y <i>El tesoro de la cocina</i> (1866).	

Además de las figuras contemplativas, identificamos a la «mujer económica», quien no desaprovechaba subproductos culinarios, como la grasa del ganso al momento de asarlo

*Ganso asado.* Necesita más tiempo para cocerse que las otras aves: mientras se asa destila una grasa, muy útil en la cocina de la mujer económica. Necesita dos horas de fuego, y puede rellenarse como el pavo.<sup>4-113</sup>

*El tesoro* (1866) fue editado unas décadas antes de la publicación de los manuales de economía doméstica para niñas de primaria escritos por Laura Méndez de Cuenca (1914), donde se explicaba que las mujeres debían hacer felices a sus familias, por ello dirigirían una buena cocina, calcularían el costo de los menús, economizarían para evitar derroches y faltantes.<sup>4-114</sup> De nueva cuenta, la «mujer económica» estaba sujeta a restricciones de presupuesto, bajo la lente del recetario en forma de diccionario.

Los lectores de oficios culinarios masculinos estuvieron encabezados por los confiteros, que si bien hay entradas que enaltecen su oficio, también se denunciaron sus malas prácticas. En «Bizcochos de Reims», Juan Nepomuceno del Valle reflejó que además de fabricar caramelos, conservas y confites, también se contemplaba la elaboración de bizcochos: «Los confiteros colocan todos los moldes dentro de una caja de plancha de hierro bien cerrada, y la enhornan como para cocer las tortas escaldadas».<sup>4-115</sup>

El confitero también debía ser precavido y previsor, y en «Castañas bañadas» se dispone de una receta que enfatizó no fabricar muchas de ellas, por ser propensas a perder sus cualidades sensoriales. La lógica implicaba la producción de castañas confitadas solo para un mes, y evitar su descomposición durante el segundo: «Las castañas confitadas se conservan en el almíbar a lo sumo dos meses, pasado este tiempo se vuelven correosas y duras: esta es la causa porque los confiteros no hacen provisión más que para un mes».<sup>4-116</sup>

El confitero también podía aspirar a las magnificencias del arte del azúcar. A través de esta entrada, el impresor inscribió las maravillas de las flores, creaciones originales de la naturaleza, cuyo perfume y hasta sabor se habían aprovechado en la cocina y la dulcería; cuando un confitero las creaba por medio de pasta de azúcar fue que se resaltó su ingenio e inventiva:

*Flores artificiales de azúcar.* Son las flores unas de las obras más hermosas de la naturaleza, pues recrean la vista y el olfato de todos los hombres con la belleza de sus formas, sus colores vivos, frescos y brillantes, y su aroma exquisito; cualidades que las hacen el adorno más hermoso de nuestras habitaciones. Su atractivo es tan grande que la mayor parte de las artes

4-113| TESC 1122 G 026 p. 211.

4-114| Laura Méndez de Cuenca, *El hogar mexicano. Nociones de Economía doméstica para uso de las alumnas de instrucción primaria por la señora Laura Méndez de Cuenca*. Primera parte, [3ª ed.], México, Herrero Hermanos, sucesores, 1914, pp. 23-24.

4-115| TESC 0368 B 073 p. 66.

4-116| TESC 0619 C 156 p. 115.

4-117| TESC 1075 F 016 p. 200.

4-118| TESC 0732 C 269 p. 136.

4-119| Algunos confiteros mezclan almidón en el último baño de esta clase de dulces y otros, lo mezclan con el almíbar para aumentar su ganancia, y en verdad que hacen mal, porque desacreditan su casa y ninguna persona de gusto delicado les comprará dos veces un mismo género hecho con este que se puede llamar fraude. *Ibidem*.

4-120| Las materias que sirven o teñir el azúcar son la cochinilla para el rojo, el añil para el azul y el azafrán para el amarillo. Algunos confiteros ignorantes se valen de goma de guta para procurar al azúcar este último color; pero como esta sustancia es un purgante drástico de los más violentos, se debe proscribir su uso en las confituras, como todos los demás ingredientes malsanos.

4-121| *Pastillas de cebada*. En un cazo sin estañar se cuecen dos onzas de cebada hasta que se abra el grano: cuélese el agua en que ha cocido, disolviendo en ella seis onzas de azúcar: hágase hervir hasta que el almíbar tenga punto de caramelo, y entonces se vierte sobre una loza de mármol untada con aceite. Cuando esté frío, se corta con la tijera y se rolla encima de una pizarra. Puede aromatizarse estas pastillas con agua de flor de naranja, con corteza de limón o vainilla. Las que hacen los confiteros no son tan provechosas, porque no las preparan con el cocimiento de cebada.

TESC 1819 P 091 p. 352.

no confían poder agradar más seguramente que valiéndose de ellas.

Las flores nos suministran también variedades admirables para nuestros postres, pastillas y bizcochos; unos por su perfume y sabor, y otros estimables y útiles, porque curan o alivian nuestras dolencias. También se sacan de las flores jarabes, conservas, confituras, esencias, aguas destiladas, polvos; en una palabra, son el origen de las sensaciones más deliciosas. Pero no basta aun al confitero al haber sabido sacar todo este partido de las flores, sino que semejante a un diestro pintor que nos transmite las facciones de las personas que estimamos, ha querido perpetuar nuestros goces, reproduciendo sin cesar a nuestra vista las formas, colores y aromas de las más hermosas flores, aun pasando el término que la naturaleza les fijó para que nos recreasen. El azúcar es el agente principal de esta ingeniosa invención.<sup>4-117</sup>

La extensa entrada de *El tesoro* (1866) llamada «CONFITADOS. (Reglas generales para los)»,<sup>4-118</sup> cuenta con numerosas premisas sobre las virtudes y defectos de algunos confiteros, por ejemplo:

- ▶ El confitero «inteligente y diestro» puede moldear con sus propias manos figuras de azúcar, sin ayuda de moldes «que es como se hace más comúnmente».
- ▶ El confitero es constante y comprenderá las nomenclaturas técnicas de su oficio según su región: «varían en sus denominaciones lo mismo que éstos, que nunca tienen nombres constantes entre los confiteros de todos los países, ni aun muchas veces entre los del mismo pueblo».
- ▶ El confitero es también artista, conocedor de las distintas técnicas gastronómicas del azúcar: «Los dulces bañados y agarapiñados, las pastillas y las figuras hechas con azúcar son también pertenecientes al arte del confitero».
- ▶ El confitero fraudulento empleaba sustancias para disminuir los costes de producción, como mezclar o sustituir azúcar por almidón.<sup>4-119</sup>
- ▶ El confitero ignorante, quien empleaba colorantes dañinos para las personas, como la goma de guta.<sup>4-120</sup>
- ▶ Identificamos al confitero poco provechoso. En «Pastillas de cebada», se empleó la cocción del cereal para reforzar las cualidades «alimenticias» de los caramelos, y hacerlos de provecho.<sup>4-121</sup>

¿Cómo podemos interpretar el discurso de *El tesoro* (1866) planteado en torno a los confiteros? Al tratarse de numerosas y extensas entradas de dulces, sin contar con los procesos de inten-

sificación y extensificación del XIX mexicano que he planteado en el Subtema 3.1, hay muchas cualidades que el impresor aplaudió de ellos: previsión, ingenio, inventiva, constancia y habilidades artísticas.

¿Y las cualidades negativas como el confitero fraudulento, ignorante y el poco provechoso? Si consideramos a Juan Nepomuceno del Valle como un personaje inclinado a la estadística y la ciencia, su postura invitó a la corrección de prácticas malsanas por medio de la instrucción teórica y técnica. Pero el impresor, al dirigirse a un selecto público burgués, también cumplió otro cometido relacionado con el buen gusto. Pierre Bourdieu (2016) propone que la distinción burguesa tiene como cualidades su constante afirmación y aprobación social, y con ellas devienen el negar, no tolerar y rechazar aquello fuera de la norma del buen gusto.<sup>4-122</sup> Al escandalizar al distinguido lector por medio de la inscripción de desagradables, malsanas y horribles prácticas de malos confiteros, se reforzó el ideario burgués en *El tesoro* (1866) de Juan Nepomuceno del Valle, donde sólo los más diestros y hábiles maestros del azúcar podían tener cabida.

Siguiendo el hilo conductor del dulce, los bizcocheros y pasteleros fueron gremios inscritos en *El tesoro* (1866). En la portada del diccionario de cocina se puede leer «lo más selecto del arte del bizcochero», una invitación a este grupo de lectores y artesanos dedicados a la elaboración de farináceos dulces.<sup>4-123</sup> En el Subtema 3.3 he abordado el marcado interés de ambos libros de Juan Nepomuceno del Valle con respecto a los alimentos elaborados con trigo, y en especial, destaca la extensa instrucción para tener un horno particular en el hogar.<sup>4-124</sup>

Gremios de bizcocheros y pasteleros trabajaron masas de trigo para su venta en espacios públicos y semipúblicos, y eso diferenciará las pretensiones burguesas de tener hornos caseros, y cocineros o cocineras domésticas. Como ha sugerido Guadalupe Pérez San Vicente (1960), estas fórmulas farináceas de pasteles, panes y empanadas en el XIX fueron confecciones masculinas, populares, y el polo opuesto a las cocineras, quienes han trabajado la masa de maíz nixtamalizada a nivel doméstico o para su venta.<sup>4-125</sup> Guillermo Prieto (1906) coincidirá con ello, y mostró en sus relatos costumbristas que en la sección más popular del Paseo de la Retama, podrían hallarse los pasteleros:

En el *Departamento del Pueblo Soberano*, se agitaban, girando por todas partes, dulceros, pasteleros, vendedores de palanquetas, ponteduros y garbanzos, saltando sobre puestos de naranjas y cañas, cacahuates,

4-122| Bourdieu, *La distinción*, p. 68.

4-123| Subclases FAR7, FAR8 y FAR9.

4-124| TESC 1766 P 038 p. 337.

4-125| Guadalupe Pérez San Vicente, «El siglo XIX», en *Artes de México, La cocina mexicana II, Primera parte*, México, 1960, p. 16.

4-126| Prieto, *Memorias de mis tiempos*, p. 387.

4-127| García, *El libro de mis recuerdos*, pp. 219, 221.

4-128| *Pastel de pescado a la francesa* — TESC 1772 P 044 p. 341, y LCTM V1 358 T4 032 p. 134.

*Pastel de pámpano* — TESC 1773 P 045 p. 342, y LCTM V1 359 T4 033 p. 134.

*Pastel de leche* — TESC 1774 P 046 p. 342, y LCTM V1 371 T5 001 p. 139.

*Pastel de quelites* — TESC 1783 P 055 p. 344, y LCTM V1 383 T5 013 p. 147.

*Pastel de postre* — TESC 1785 P 057 p. 345, y LCTM V2 177 AP 107 p. 73.

*Pastel a la queretana* — TESC 1787 P 059 p. 345, y LCTM V2 179 AP 109 p. 74.

*Pastel francés* — TESC 1789 P 061 p. 346, y LCTM V2 181 AP 111 p. 75.

4-129| *Pastel de garbanzos para vigilia* — TESC 1771 P 043 p. 341, y LCTM V1 357 T4 031 p. 133.

*Pastel de pan frío* — TESC 1775 P 047 p. 342, y LCTM V1 372 T5 002 p. 140.

*Pastel de harina* — TESC 1777 P 049 p. 343, y LCTM V1 375 T5 005 p. 144.

*Pastel de leche y huevos hilados* — TESC 1779 P 051 p. 344, y LCTM V1 377 T5 007 p. 144.

*Pastel de moda* — TESC 1781 P 053 p. 344, y LCTM V1 381 T5 011 p. 146.

*Pastel de tuétano de vaca* — TESC 1788 P 060 p. 346, y LCTM V2 180 AP 110 p. 75.

4-130| *Pastel hojaldrado de mantequilla* — TESC 1778 P 050 p. 344, y LCTM V1 376 T5 006 p. 144.

*Pastel de masa fina de harina* — TESC 1780 P 052 p. 344, y LCTM V1 380 T5 010 p. 146.

*Pastel ojaldrado de harina* — TESC 1784 P 056 p. 344, y LCTM V1 384 T5 014 p. 147.

pinole, aguas lojas y todos los bebestibles y comestibles que se pueden imaginar.<sup>4-126</sup>

Antonio García Cubas (1904) también retrató al pastelero como un personaje del paisaje popular del Paseo de las Cadenas, casi siempre vendiéndolos entre las 8 y las 10 de la noche:

Mira al pastelero, instalado desde muy temprano en el ángulo del Empedradillo, con su aparato en que mantiene calientes los pasteles y su gran lumbrada y siempre lo verás ahí.

Ese hombre se aprovecha de su industria como de su propio y exclusivo dominio, tanto que puede decirse que ha logrado alcanzar el *trust* del pastel.

[...] El aparato que éste tiene sobre una mesa y en la cual conserva calientes los pasteles, consiste, como ves, en un tripié de fierro que sostiene un aro de barril sobre el cual descansa de costado una olla grande de barro que contiene por adentro los pasteles y por encima rajas de ocote ardiendo. El pastelero, sin darse tregua ni descanso, entona con voz nasal sus pícaras canciones, con el fin de atraer a los compradores, y escucha lo que canta:

A cenar, pastelitos y empanadas, pasen niñas a cenar.<sup>4-127</sup>

Ambos retratos costumbristas plasmaron memorias de las décadas de 1830 a 1850, ¿cómo fue la transición del pastelero entre *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866)? En un primer momento Pérez San Vicente estuvo en lo correcto, el pastelero era un oficio masculino, que fue perfilándose hacia el refinamiento.

Siendo de gran labor técnica y elevado número de ingredientes, las recetas compartidas en ambos recetarios de Juan Nepomuceno del Valle mostraron que algunos de ellos eran cocinados en horno,<sup>4-128</sup> otros a dos fuegos,<sup>4-129</sup> y unos más podían adecuarse a alguna de las dos técnicas,<sup>4-130</sup> pero la mayoría tenían gustos novohispanos, como los rellenos con pasas, almendras y piñones, el predominante aroma de la canela o agua de azahar, y el toque dulce del azúcar incluso en pasteles con vegetales y carnes.

En la receta «Pastelillos con sustancia» de *El tesoro* (1866) identificamos al pastelero masculino, y sus conocimientos técnicos de las masas, como la espaldilla y el hojaldrado, y su pericia en el dominio del horno:

*Pastelillos con sustancia.* Tómese una espadillada y adelgácese hasta que quede del grueso de una pieza de dos cuartos. Hágase de ella ocho o diez redondeles o ruedas del tamaño de un plato pequeño: colóquese en moldes, procurando que el espesor sea igual así en el fondo como al rededor, teniendo cuidado de que no se rompa, y al mismo tiempo que

rebase algo por encima de aquellos. Rellénense con harina o recortaduras de papel, y se guarnecen como los pasteles calientes: la tapa o cubierta se hace con masa hojaldrada, que se adelgaza y se cuece después en horno de calor moderado.

Esta masa es la que al tiempo de amasarlas se hace muchos pedazos reuniéndolos después y continuando el amasijo: esta operación se repite otra vez, y es la que llaman los pasteleros masa espadillada, o hecha pedazos con manos.<sup>4-131</sup>

4-131| TESC 1800 P 072 p. 348.

4-132| TESC 1634 M 094 p. 311.

4-133| TESC 0827 C 364 p. 159.

4-134| TESC 2496 T 012 p. 474.

4-135| TESC 2052 P 324 p. 392.

Esta primera receta nos acerca a un mundo más especializado y refinado de la pastelería, donde predominó el uso del horno, desplazando también las antiguas formulaciones de «antes», provenientes de la minuta novohispana (FAR8). El pastelero, figura social especializada en postres, elaboraba en cualquier estación del año una crema del gremio —crema pastelera—, debido a que otras para rellenar los «Merengues o melindres» fueron propias del invierno, o confeccionadas con auxilio de nieve.<sup>4-132</sup> La «Crema pastelera» fue formulada de la siguiente manera, haciéndose notar las numerosas variantes de sabor y perfume en ella:

*Crema pastelera.* Póngase a hervir la cuarta parte de un cuartillo de leche: échese en una cacerola una cucharada de harina, tres yemas de huevo, y un grano de sal: mézclase todo dándole vueltas con la cuchara, humedeciéndola poco a poco con nata: póngase al fuego sin cesar de revolverla, hasta que haya adquirido la consistencia conveniente: entonces se aparta, y se añaden dos onzas de manteca clarificada y otras dos de azúcar molida. Vuélvase al fuego, y revuélvase hasta que se haya espesado lo suficiente, y entonces se aromatiza, ya sea con dos onzas de chocolate pulverizado, o con flor de naranja garapiñada y picada, con una cucharada de agua de flor del mismo, o bien con un polvo de vainilla. Si se quiere con café, se echa una cucharada de éste disuelto en un poco de agua. Esta crema se destina para guarnecer las tortas de los intermedios.

Si la manteca no está bien purificada, no se combinará con la crema ni podrá comerse. Basta para conseguir esto derretirlo: inmediatamente se vuelve de color oscuro, y levanta una espuma, que se debe quitar en seguida, se saca por decantación la parte de clara, y se derrama por encima de la crema.<sup>4-133</sup>

Los conocimientos del pastelero durante 1860 se vieron reflejados en los valores axiológicos ligados a sus preparaciones: en «Tarta o pastel de frutas» en cuyo título también se dice que «los pasteleros le llaman flan», hallaremos juegos de lenguaje de la distinción;<sup>4-134</sup> y en «Postre llamado Babka», un pastel de procedencia polaca, se dijo que realmente tuvo un origen en los *babas* de los pasteleros franceses,<sup>4-135</sup> marcando así un hilo conductor eurocéntrico del diccionario de cocina.



4-136| García, *El libro de mis recuerdos*, pp. 242.

4-137| Cuéllar, «Los fuereños», p. 318.

4-138| García, *El libro de mis recuerdos*, pp. 386 y 494.

4-139| *Licores*. (Elección de aguardientes para los) — TESC 1500 L 086 p. 283.

4-140| «Debe conocer perfectamente la analogía y las relaciones que los olores y sabores pueden tener entre sí, porque en todas las combinaciones posibles no solamente se debe atender a crear olores y sabores nuevos, sino a perfeccionar en cuanto sea dable los que la naturaleza ha producido; de manera que por medio de nuevas combinaciones puedan resultar líquidos que tengan la facultad de afectar nuestros órganos con agrado [...]».

*Licores*. (Composición de los) — TESC 1505 L 091 p. 285.

4-141| *Licores*. (Sustancias para colorar los) — TESC 1506 L 092 p. 285.

El arquetipo fue el pastelero francés, quien estaba especializado en la elaboración masas farináceas, conservas y cremas dulces. En otras palabras, el pastelero amplió su panorama culinario al ámbito de la repostería, y que se evidenció en el número de recetas de la subclase DUL6 del diccionario de cocina (ver Esquema 3.6). García Cubas (1904) en sus memorias recordó que las pastelerías francesas como la de *Plaisant*, en la calle de Plateros, fueron espacios burgueses para el consumo de licores y postres.<sup>4-136</sup> José Tomás de Cuéllar en *Los fuereños* (1883) habló de la misma pastelería como un espacio esnobista, refiriendo que los «pollos», quienes solo con mostrar una tarjeta con un número, adquirirían botellas de Champagne Imperial, pasteles y dulces.<sup>4-137</sup>

El oficio del pastelero logró una transición de la venta popular de pasteles en las calles de las urbes, como la de Ciudad de México, en momento de editarse *La cocinera de todo el mundo* (1844), al pastelero francés en espacios semipúblicos de consumo burgués como pastelerías, cafés y restaurantes, que reflejó *El tesoro de la cocina* (1866).

Estas similitudes se compartieron con el arte del confitero, quien fue plasmado en el costumbrismo como un vendedor ambulante durante las fiestas cívicas del 16 de septiembre, o las posadas, durante las décadas de 1840 y 1850.<sup>4-138</sup> Años más tarde, en el diccionario de cocina, el confitero era el especialista del azúcar, como se ha visto con anterioridad.

El licorista —también llamado «profesor»— fue otro personaje retratado en *El tesoro de la cocina* (1866), y es que el «Manual de licores» en *La cocinera de todo el mundo* (1844) jamás mencionó a un especialista en esta rama del conocimiento gastronómico. En las extensas instrucciones del diccionario de cocina sobre licores, hallaremos fragmentos que nos hablarán de ellos:

- ▶ El licorista ahorra pasos empleando aguardientes de doble destilación.<sup>4-139</sup>
- ▶ El licorista o «el aficionado» debían tener a mano mucho espíritu de vino rectificado. Sumado a ello, su labor será no sólo en crear combinaciones, sino la de perfeccionar lo ya existente.<sup>4-140</sup>
- ▶ Los colorantes eran caprichos a la vista, que solo emplearon los licoristas y «aficionados» cuando no alterasen la bebida. Por ello, una mala práctica era emplear tintura de azafrán que, además del color brindaba un sabor poco deseable en ciertos licores.<sup>4-141</sup>

El «aficionado» fue el conocedor de recetas técnicas que aprendía

del «Manual de licores» en *La cocinera de todo el mundo* (1844), y transicionó a un «profesor» o licorista, capaz de crear, perfeccionar y rectificar bebidas alcohólicas y destiladas durante la edición de *El tesoro de la cocina* (1866). El cervecero fue otra figura plasmada solo en el diccionario de cocina, hablándose de sus operaciones técnicas en la cocción de las semillas germinadas y molidas, y la adición de jarabe para promover una pronta fermentación alcohólica.<sup>4-142</sup>

4-142| CERVEZA — TESC 0640 C 177 p. 119.

4-143| Maximiliano de Habsburgo, *Reglamento para los servicios de honor y ceremonial de la corte*, México, Imprenta de J. M. Lara, 1866, p. 68.

4-144| TESC 2212 S 050 p. 422.

El siguiente tipo social que se involucró de manera indirecta en *El tesoro* (1866) fue el «*Maitre d'hotel*», aquello que se conocería en español como maestresala o anfitrión. En el *Reglamento del ceremonial cortesano*, la solemne figura que fue plasmada por Maximiliano de Habsburgo fue la del «Gran Maestro de Ceremonias», encargado del servicio de banquetes, comidas y otros eventos de la monarquía,<sup>4-143</sup> dejando entrever que en los restaurantes de los elegantes hoteles capitalinos de mediados del XIX podría hallarse esta figura de origen europeo. Y fue indirecta su mención en el recetario al solo haberse nombrado así a la composición con mantequilla, perejil, y en ocasiones con jugo de limón y cebolleta:

*Salsa especial llamada maitre d'hotel.* Se pone en un plato un pedazo de manteca con perejil menudamente picado, sal, pimienta, nuez de especia, y si se quiere se añade un poquito de cebolleta tierna: se menea bien todo hasta que esté completamente mezclado, y se une con el ácido de un limón, zumo de agraz o un chorrito de vinagre.<sup>4-144</sup>

Esta salsa corrobora algunos puntos que he abordado en subtemas anteriores: la importancia de la mantequilla en el *pool* culinario monárquico del diccionario de cocina, el auge del perejil como agente aromático, abriendo un abanico sobre el antiguo dominio de especias clásicas como pimienta, clavo o canela; la necesidad burguesa de cocinar por separado, presentando los guisos de hortalizas, carnes o pescados con salsas o mantequillas aromatizadas, y con la adición de jugo de limón a la *Maitre d'hotel* se corrobora la clara tendencia de preferir alimentos frescos sobre aquellos de larga conservación como el vinagre. En la Tabla 4-19 se identificaron 28 recetas que evocaron la figura del maestresala en su título o la composición del platillo, denotando así a un personaje afrancesado de la distinción en el recetario de 1866 de Juan Nepomuceno del Valle.

Por su parte, los personajes vinculados a la ciencia plasmados en *El tesoro de la cocina* (1866) tuvieron una relación directa con las inclinaciones estadísticas y científicas del editor. Identificamos a naturistas, botánicos, químicos y drogueros en las siguientes entradas:

**Tabla 4-19 GUISOS A LA MAITRE D'HOTEL**

Arenques frescos a la Maitre d'hotel.	TESC 0214 A 214 p. 40
Bacalao a la Maitre d'Hotel.	TESC 0301 B 006 p. 55
Carpa a lo maitre d'hotel.	TESC 0607 C 144 p. 111
Cohombros á la Maitre d'Hotel.	TESC 0674 C 211 p. 128
COTUFAS — Se comen con salsa blanca o a la maitre d'hotel.	TESC 0812 C 349 p. 156
CUARTO de cordero asado y empanado — Se sirve con maitre-d'hotel.	TESC 0865 C 402 p. 165
Chuletas de carnero empanadas — «se sirven solas o con un maitre-d'hotel (manteca mezclada con perejil)».	TESC 0921 CH 045 p. 174
Habas a la Maitre d'Hotel.	TESC 1204 H 004 p. 227
Huevos (Tortilla de) con escabeche de atún — «con un maitre d'hotel compuesto con perejil picado, manteca y un chorrito de zumo de limón».	TESC 1295 H 095 p. 243
Judías verdes a la Maitre d'Hotel.	TESC 1394 J 054 p. 262
Judías blancas a la Maitre d'Hotel.	TESC 1398 J 058 p. 263
Lenguado frito á la Colbert — con Maitre d'Hotel.	TESC 1489 L 075 p. 279
Lomillos de lenguado en ensalada.	TESC 1530 L 116 p. 290
LUBINA — Con una salsa a la maitre d'hotel.	TESC 1539 L 125 p. 292
Patatas a la maitre d'hotel.	TESC 1825 P 097 p. 353
Perdigones a la inglesa — «se sirven sobre un maitre d'hotel con zumo de agraz o de limón».	TESC 1898 P 170 p. 366
Pescadillas con yerbas finas — «a la maitre d'hotel, con salsa de alcaparras, o pepinillos picados a la tártara, con salsa de tomate, o a la mahonesa».	TESC 1926 P 198 p. 371
Raya a la maitre d'hotel.	TESC 2125 R 032 p. 407
Riñones de carnero asados — Servido en el plato sobre una maitre d'hotel.	TESC 2144 R 051 p. 411
Riñones de cerdo en parrillas — «con un maitre d'hotel compuesto con perejil, cebolleta picada, sal, pimienta y zumo de limón».	TESC 2147 R 054 p. 411
Sábalo a la maitre d'hotel.	TESC 2165 S 003 p. 414
Salmon a la maitre d'hotel.	TESC 2182 S 020 p. 417
Salmon ahumado — Servido con una maitre d'hotel con zumo de limón.	TESC 2185 S 023 p. 418
Salsa especial llamada maitre d'hotel.	TESC 2212 S 050 p. 422
Sargo fresco a la maitre d'hotel.	TESC 2281 S 119 p. 431
Sollo a la maitre d'hotel.	TESC 2320 S 158 p. 437
Vaca (espaldilla de) — Se sirve con una salsa a la maitre d'hotel.	TESC 2632 V 002 p. 498
Vaca a la maitre d'hotel.	TESC 2635 V 005 p. 498
Zanahorias a la maitre d'hotel.	TESC 2658 Z 002 p. 504
Elaboración propia con base en las entredas culinarias de <i>La cocinera de todo el mundo</i> (1844) y <i>El tesoro de la cocina</i> (1866).	

- ▶ Botánicos señalaron las cualidades de los hongos comestibles —y no tóxicos—, las cuales fueron una textura firme, forma redonda, blanco por fuera y rojizo por dentro.<sup>4-145</sup>
- ▶ Naturistas y naturalistas hablaron del salmón como un pescado abundante durante la primavera en el río Rhin; y que en Gran Bretaña se pescaban hasta cuatro mil salmones a su llegada a Inglaterra.<sup>4-146</sup>
- ▶ Químicos habían inferido que el color rojo de la carne del salmón era dado por «un cuerpo parecido a un racimo de grosellas encarnadas», que puesto en agua tibia la había tornado roja.<sup>4-147</sup>

4-145| TESC 1262 H 062 p. 237.

4-146| SUSTANCIAS ALIMENTICIAS (Conservación de las) — TESC 2484 S 322 p. 466.

4-147| Ibidem.

4-148| *Calabazas rellenas* — TESC 0516 C 053 p. 93.

4-149| *Café* (Modo de tostar el) — TESC 0482 C 019 p. 87.

4-150| ACEITUNAS — TESC 0007 A 007 p. 4.

4-151| *Flores artificiales de azúcar* — TESC 1075 F 016 p. 200.

Este enfoque científico en *El tesoro de la cocina* (1866) estuvo influenciado por la publicación del *Diccionario universal de historia y de geografía*, editado a mitad del siglo XIX. Así el diccionario de cocina del estadístico se enriqueció también de conocimientos doctos en áreas como la biología o la química. Los últimos tipos sociales de menor importancia en la narrativa del diccionario de cocina fueron:

- ▶ Los carroteros y cuberos taladrando con sus barrenas, fueron el comparativo con el procedimiento culinario para taladrar y vaciar calabazas.<sup>4-148</sup>
- ▶ Cerrajeros, quienes fabricaban tostadores para café.<sup>4-149</sup>
- ▶ Se empleaba legía de los jaboneros para comenzar el proceso de encurtido de las aceitunas.<sup>4-150</sup>
- ▶ El hojalatero que construía «sacabocados» que imitaban los pétalos de flores.<sup>4-151</sup>

El mundo de los lectores y actores sociales involucrados en los recetarios es más complejo que el paradigma que se solidificó con la gráfica del siglo XX, al proyectarlos como lecturas dedicadas al ángel del hogar. Considerando que hubo más suscriptores y figuras masculinas en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866), las cuales fueron condensadas en la Tabla 4-18, se podrá pensar en una primera y clara hipótesis: las cocineras estuvieron relegadas a ámbitos domésticos y de comercio informal. Por ende, un libro de cocina en manos femeninas implicó a damas burguesas, amas de casa, capaces de leer y escribir, quienes dirigían el área culinaria, o preparaban ocasionalmente platillos de buen gusto y elevados valores axiológicos, que distaban de satisfacer la necesidad humana de comer a diario, como una cocada para el Santo de un miembro de la familia, o el ante de mamey para recibir distinguidas visitas.

Con la edición de *La cocinera de todo el mundo* durante la década de 1840, y justo antes de la invasión norteamericana, Juan

Nepomuceno del Valle soñó con dos paradigmas de lectoras: la cocinera capaz de leer fórmulas e interpretarlas en la cocina, y hábiles para reproducir en el fogón las recetas del mundo más globalizado imaginable por los editores de la época; y por otra parte, la mujer ilustrada, cuyo objetivo fue el manejo de conocimientos gastronómicos para asegurar su pertenencia a las sociedades de la distinción y el buen gusto.

Aunado a esto, el *pool* de conocimientos geográficos de las cocineras «de todo el mundo» fue amplio, y para su análisis se condensaron desde las más inocentes consideraciones lingüísticas, como la granadita de China, plátano de Guinea, hasta otras más precisas en su supuesta locación u origen, como las albóndigas castellanas o el turrón de Alicante. En las Tablas 4-20 a 4-36 se concentraron todas las menciones a países y regiones inscritos en los recetarios de Juan Nepomuceno del Valle, y que hablan de procesos de romantización y dramatización de los nombres de recetas. Luce Giard (2010) aseguró que estos indicativos regionales, reales o ficticios, acercaron a un imaginario colectivo mundial dentro de los libros de cocina:

siempre subsiste la huella geográfica, la referencia regional, a medio camino entre el léxico pretencioso y culto de la gastronomía y el léxico modesto, descriptivo, de las prácticas ordinarias. Este tipo de nombre, «pollo a la vasca», «omelette noruego», indica un lugar de origen real o ficticio: al contrario de la cocina ordinaria, no es estrictamente analítico ni explicativo. Designa otro lugar que llega hasta nosotros, sin ofrecer la escalera de Jacob hacia las alturas sociales.<sup>4-352</sup>

Aunado a lo anterior, hallaremos un primer lote de recetas «al estilo de México», como sugirió el recetario de 1844, entre ellas las puchas de Huamantla, turrón de Oaxaca, mole poblano, escabeche de Veracruz, o los pollos sapos, guisados con vino de Parras, Coahuila; en este primer recetario identificamos 13 referencias de regiones en el país (ver Tabla 4-20). Del resto de locaciones en América, identificamos en su mayoría las del cacao de Guayaquil, Caracas y Maracaibo, actuales Ecuador y Venezuela (ver Tablas 4-20 y 4-21). Sobre Europa hay 29 menciones a España, 17 a Francia, cinco a Italia y China, cuatro a Portugal, Inglaterra y Bélgica, tres a Turquía, y una a Alemania, Grecia, Guinea, Guinea Ecuatorial y Filipinas (ver Tablas 4-21 a 4-36), cubriendo al menos los estilos culinarios plasmados en la portada del primer recetario de Juan Nepomuceno del Valle.

Este arquetipo de cocinera en 1844 tal vez no viajó por todo el mundo para conocer una a una las recetas del globo, pero aprehendió cada vez más sobre las diferentes maneras de comer

y guisar, más allá que las tortillas de los pobres, las abundantes ollas podridas ibéricas, o la comida novohispana y mestiza propia del país: un mundo entero esperaba ser conocido en el paladar y las letras golosas.

Durante la edición de *El tesoro de la cocina* (1866), notaremos aún más cambios y paradigmas culinarios internacionales y regionales. El público lector plasmado en la portada del diccionario de cocina se perfiló hacia «las familias», hablando ya no de una sacralización directa de la cocinera, sino de un ciclo doméstico: la cocinera doméstica por obligación servía ahora al varón, quien por convicción podía convertirse en un profesional de la culinaria, como un bizcochero, pastelero, confitero, licorista, anfitrión, restaurantero o cocinero.

Al haber más compradores masculinos de *La cociera de todo el mundo* (ver Tablas 4-15 a 4-17), e identificar tipos sociales en la narrativa del recetario de 1866, las lecturas hechas por varones pudieron ser de índole técnico, científico, o para reafirmar su buen gusto, conociendo de antemano los valores de cada comida que ellos consumían en compañía de otros, anticipando la sorpresa de un nuevo platillo por el claro y hasta burlón entendimiento de la gastronomía en boga.

Los cocineros en *El tesoro de la cocina* (1866) fueron aplaudidos por su inherente pericia, medida, habilidad y sabiduría con la que fueron inscritos, habiendo solo pocos de ellos con malas prácticas que debían ser censuradas. En términos geográficos, los referentes lingüísticos fueron empleados con profusión en el diccionario de cocina, comenzando con 13 regiones al país y una aclaración lingüística nacional, habiendo un mínimo aumento entre el primer y segundo recetario del editor (ver Tabla 4-20). Las menciones regionales americanas fueron en su mayoría a Caracas y Perú, sumándose también Barbados, Brasil, Terranova, y omitiéndose las de Guayaquil (ver Tablas 4-20 y 4-21).

El mayor número de referencias geográficas europeas y de todo *El tesoro* (1866) se localizó en Francia sumando casi una centena de atribuciones locales, desde el propio país, Burdeos, Chantilly, Lyon, la región de Languedoc, Provenza, Saboya, por mencionar algunas. España sumó 66 locaciones, 15 de ellas en Mahon debido al auge de la salsa mahonesa, hoy mayonesa. Italia tuvo 63 referentes, y al igual que en Francia, identificamos referencias al país y sus regiones, como Florencia, Génova, Lombardía, Milán, Parma y Roma (ver Tablas 4-21 a 4-31).

4-153| TESC 0877 CH 001 p. 167.

4-154| Fernando del Paso, *Noticias del Imperio*, Segunda edición ilustrada, México, Diana, 1987, (DIANAabcdefghijklLiteraria), p. 16.

En un panorama general, las 29 referencias de Inglaterra fueron en su totalidad al país, al igual que las 15 de Holanda —hoy Países Bajos—, y cinco a Polonia. También se identificaron referentes de Alemania, Portugal, Suiza, Grecia, Dinamarca, Islandia, y los países de origen del emperador y la emperatriz de la segunda monarquía mexicana: Austria y Bélgica (ver Tablas 4-31 a 4-36). En la teoría y práctica editorial, Juan Nepomuceno del Valle cumplió con los cometidos proyectados en su portada, plasmando así todos los estilos culinarios que prometió en un inicio.

Lo anterior corroboró que luego de 22 años de actividad editorial y de autoría, le permitieron a Juan Nepomuceno del Valle compilar un recetario vasto en conocimientos, extenso en fronteras, e ilustrado en su estructura de diccionario. El mundo internacional del editor se pudo deber a muchos factores: su curiosidad en la cultura europea, visitas al extranjero, y con ello la documentación directa de recetas internacionales, la convivencia con inmigrantes al servicio de la corte de Maximiliano de Habsburgo, y de ello devinieron interculturalidades dentro del fogón y la prosa.

Para este último cometido tomaré el caso de las «Chalupas», hechas con masa de maíz para tortillas y servidas con queso de Flandes;<sup>4-153</sup> podemos catalogar la acción como una mera pretensión burguesa, o, si consideramos que el Conde de Flandes fue el hermano de la Emperatriz Carlota,<sup>4-154</sup> y Juan Nepomuceno del Valle se adhirió a segunda monarquía mexicana, se adecuó el platillo mexicano a los insumos ya conocidos por los monarcas, o viceversa, la comida del país nutrió sus guisos con especialidades gastronómicas europeas, como vinos, quesos, aceites y licores.

Así el buen gusto del diccionario de cocina permitió que las sociedades de la distinción ensayaran modelos culinarios heterogéneos, circulares entre estratos sociales, fluctuantes entre tradiciones, que reconocieran las riquezas propias e incorporaran los avatares de otras naciones, y todo ello se tradujo como el efecto de la modernidad sobre la culinaria del XIX.

La imprenta de Juan Nepomuceno del Valle atestiguó importantes transiciones entre impresores y lectores: el primero siempre debía estar a la vanguardia, y ambos recetarios mostraron lo mejor de su actividad editorial, sumativa al agregar contenidos inéditos, de selección de contenidos al decantar cada una de los platillos de los recetarios, y de idealización para satisfacer las exigencias del buen gusto.

Al lector siempre se le trató como alguien letrado, con un ojo crítico sobre la cultura culinaria del mundo: si un alimento era malsano

había que evitarlo y censurar a quienes lo hayan empleado, conocer que los pepinillos y las papas fueron alimentos de los más pobres en Polonia e Inglaterra, así como el chile, el pulque y el maíz de los mexicanos. El lente pedagógico, crítico, científico, y distinguido caracterizó a los libros de cocina del editor.

A las posibles lecturas que se les dieron en su época a los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle, como documentos de consulta culinaria, o de validación del buen gusto bajo el conservadurismo y la monarquía, hoy en día se suma el interés histórico y gastronómico para comprender los avatares de nuestro pasado culinario.



**Tabla 4-20 REFERENTES GEOGRÁFICOS [1/17]**

PAÍS Y REGIÓN ACTUAL	REFERENCIA	CÓDIGO LCTM 1844	CÓDIGO TESC 1866
MÉXICO			
México	[Patatas] De otro modo — «Las patatas son conocidas en México con el nombre de papas»		TESC 1823 P 095 p. 353
Huamantla, Tlaxcala	Puchas de Huamantla.	LCTM V1 397 T5 027 p. 154	TESC 2062 P 334 p. 394
Maravatío, Michoacán	Masa para bizcochos de Maravatio	LCTM V2 200 AP 130 p. 86	TESC 1611 M 071 p. 306
Oaxaca	47. Turrón de Oajaca.	LCTM V2 047 T7 047 p. 21	
Parras, Coahuila	Pollos sapos — Vino de Parras	LCTM V1 181 T3 135 p. 76	TESC 2030 P 302 p. 388
Parras, Coahuila	160. Viudo — Vino de Parras	LCTM V1 206 T3 160 p. 84	
Parras, Coahuila	Guajolote relleno Vino de Parras		TESC 1160 G 064 p. 218
Puebla	218. Otras [albóndigas] de Puebla.	LCTM V1 264 T3 218 p. 101	TESC 0065 A 065 p. 15
Puebla	80. Mole poblano / Mole de especias	LCTM V1 126 T3 080 p. 55	TESC 1663 M 123 p. 318
Puebla	Mole poblano		TESC 1664 M 124 p. 318
Puebla	Chongos poblanos de mantequilla.	LCTM V1 461 T5 091 p. 181	TESC 0907 CH 031 p. 172
Puebla	106. Leche quemada con huevos — Taza poblana	LCTM V1 588 T6 106 p. 234	
Puebla	Envuelitos de Puebla		TESC 0999 E 063 p. 187
Puebla	Fiambre de Puebla.		TESC 1065 F 006 p. 198
Querétaro	Pastel a la queretana.	LCTM V2 179 AP 109 p. 74	TESC 1787 P 059 p. 345
Veracruz	Escabeche de bobos o pescado de Veracruz.	LCTM V1 343 T4 017 p. 128	TESC 1006 E 070 p. 188
Veracruz	44. Escabeche de Veracruz.	LCTM V1 370 T4 044 p. 139	
Xochimilco	ALFEÑIQUE: (Modo de hacer el) — Lebrillo de Juchimilco	LCTM V2 031 T7 031 p. 14	TESC 0108 A 108 p. 23
AMÉRICA			
Barbados	Pastilla de agua de las Bambadas.		TESC 1814 P 086 p. 352
Brasil	CURAZAO — Palo de Brasil		TESC 0875 C 412 p. 167
Terranova, Canadá	SUSTANCIAS ALIMENTICIAS (Conservacion de las).— Abadejo de Terranova		TESC 2484 S 322 p. 466
Estados Unidos de América	MUÉGANOS americanos.	LCTM V1 559 T6 077 p. 223	TESC 1684 M 144 p. 322
Guayaquil, Ecuador	Chocolate de á tres cortado en 18 y 19 — Cacao de Guayaquil.	LCTM V2 210 AP 140 p. 90	
Guayaquil, Ecuador	Chocolate de á cuatro — Cacao de Guayaquil.	LCTM V2 211 AP 141 p. 90	
Guayaquil, Ecuador	Chocolate de á cinco — Cacao de Guayaquil.	LCTM V2 212 AP 142 p. 90	
Guayaquil, Ecuador	Chocolate de á seis — Cacao de Guayaquil.	LCTM V2 213 AP 143 p. 90	
Elaboración propia con base en <i>La cocinera de todo el mundo</i> (1844) y <i>El tesoro de la cocina</i> (1866).			

**Tabla 4-21 REFERENTES GEOGRÁFICOS [2/17]**

PAÍS Y REGIÓN ACTUAL	REFERENCIA	CÓDIGO LCTM 1844	CÓDIGO TESC 1866
Perú	Manjar real del Perú	LCTM V1 587 T6 105 p. 234	TESC 1564 M 024 p. 297
Arequipa, Perú	Postre de manjar blanco del cerro de Arequia	LCTM V2 117 AP 047 p. 50	TESC 2048 P 320 p. 391
Caracas, Venezuela	Crema de cacao — Cacao de Caracas.	LCTM V2 236 ML 023 p. 118	
Caracas, Venezuela	CHOCOLATE. (Modo de hacer el) — Cacao de Caracas		TESC 0903 CH 027 p. 171
Caracas, Venezuela	Chocolate esquisito.		TESC 0904 CH 028 p. 171
Caracas, Venezuela	Chocolate de otro modo.		TESC 0905 CH 029 p. 171
Caracas, Venezuela	Mole caraqueño.	LCTM V1 151 T3 105 p. 64	TESC 1662 M 122 p. 318
Maracaibo, Venezuela	Chocolate de á tres cortado en 18 y 19 — Cacao de Maracaibo.	LCTM V2 210 AP 140 p. 90	
Maracaibo, Venezuela	Chocolate de á cuatro — Cacao de Maracaibo.	LCTM V2 211 AP 141 p. 90	
EUROPA			
Francia	Albóndigas de carnero á la francesa.		TESC 0064 A 064 p. 15
Francia	Almendras garapiñadas á la francesa.		TESC 0119 A 119 p. 25
Francia	Ante francés	LCTM V1 508 T6 026 p. 201	TESC 0203 A 203 p. 39
Francia	Asado francés	LCTM V1 223 T3 177 p. 88	TESC 0257 A 257 p. 46
Francia	Asado francés de gallina	LCTM V1 133 T3 087 p. 58	TESC 0270 A 270 p. 48
Francia	Capirotada á la francesa	LCTM V1 018 T1 018 p. 10	TESC 0556 C 093 p. 100
Francia	Estofado francés	LCTM V1 226 T3 180 p. 89	TESC 1056 E 120 p. 196
Francia	Fricasé francés	LCTM V1 307 T3 261 p. 113	TESC 1084 F 025 p. 203
Francia	GARAY á la francesa	LCTM V2 063 T8 003 p. 29	TESC 1128 G 032 p. 213
Francia	Jarabe de cidra, naranja, toronja, agraz, etc. — «Estos jarabes ofrecen la ventaja de tener refresco en un momento en cualquier punto con solo que haya agua, y en Francia son tan generales, que hasta en las botillerías y cafés no se sirven de otro modo las bebidas líquidas»		TESC 1374 J 034 p. 259
Francia	Leche francesa	LCTM V1 512 T6 030 p. 204	TESC 1436 L 022 p. 270
Francia	Leche francesa de otro modo	LCTM V1 513 T6 031 p. 204	TESC 1437 L 023 p. 270
Francia	Lengua de vaca en adobo á la francesa — Orégano de Castilla	LCTM V1 081 T3 035 p. 38	TESC 1475 L 061 p. 277
Francia	Pan de patatas francés		TESC 1744 P 016 p. 334
Francia	Pastel de pescado á la francesa	LCTM V1 358 T4 032 p. 134	TESC 1772 P 044 p. 341
Francia	Pastel francés	LCTM V2 181 AP 111 p. 75	TESC 1789 P 061 p. 346
Elaboración propia con base en <i>La cocinera de todo el mundo</i> (1844) y <i>El tesoro de la cocina</i> (1866).			

**Tabla 4-22 REFERENTES GEOGRÁFICOS [3/17]**

PAÍS Y REGIÓN ACTUAL	REFERENCIA	CÓDIGO LCTM 1844	CÓDIGO TESC 1866
Francia	Postre llamado Babka — «tiene origen del baba de los pasteleros franceses»		TESC 2052 P 324 p. 392
Francia	Sopa de fideos para vijilia — Fideos de Italia, Alemania o Francia		TESC 2381 S 219 p. 447
Francia	Sopa de pan y vino	LCTM V1 008 T1 008 p. 6	TESC 2388 S 226 p. 448
Francia	Sopa francesa de pan	LCTM V1 009 T1 009 p. 6	TESC 2389 S 227 p. 448
Francia	Torta francesa	LCTM V1 260 T3 214 p. 100	TESC 2556 T 072 p. 485
Borgoña, Francia	UVATE de Borgoña.		TESC 2630 U 003 p. 497
Bretaña, Francia	Paladar de vaca á lo breton		TESC 1730 P 002 p. 331
Bretaña, Francia	Sargo á la bretona		TESC 2284 S 122 p. 431
Burdeos, Francia	Anicete de burdeos	LCTM V2 215 ML 002 p. 113	TESC 0169 A 169 p. 33
Burdeos, Francia	Chuletas de ternera á la bordalesa		TESC 0916 CH 040 p. 174
Champaña, Francia	Helado de vino de Champaña		TESC 1238 H 038 p. 233
Champaña, Francia	Riñones de carnero con vino de Champagne		TESC 2145 R 052 p. 411
Chantilly, Francia	Barquillos ó suplicaciones de repostería — Crema a la Chantilly		TESC 0330 B 035 p. 59
Chantilly, Francia	Merengues ó melindres — Crema batida a la Chantilly		TESC 1634 M 094 p. 311
Chantilly, Francia	Nata batida, llamada queso á la Chantilly		TESC 1700 N 015 p. 325
Chantilly, Francia	Queso bávaro con vainilla — Queso a la Chantilly		TESC 2088 Q 013 p. 401
Chantilly, Francia	Queso tirolés — Queso a la Chantilly		TESC 2089 Q 014 p. 401
Chantilly, Francia	Sopa ó menestra á la Chantilly		TESC 2423 S 261 p. 455
Condé-en-Brie, Francia	Sopa ó menestra á la Condé		TESC 2424 S 262 p. 455
Condé-en-Brie, Francia	Sopa ó menestra á la Condé		TESC 2426 S 264 p. 455
Crécy-en-Ponthieu, Francia	Sopa ó menestra á la Crecy		TESC 2434 S 272 p. 457
Hendaya, Francia	AGUARDIENTE de Andaya	LCTM V2 238 ML 025 p. 119	TESC 0044 A 044 p. 11
Languedoc-Rosellón, Francia	JULIANA languedociana		TESC 1409 J 069 p. 264
Languedoc-Rosellón, Francia	Pierna de carnero á la Languedociana		TESC 1954 P 226 p. 376
Languedoc-Rosellón, Francia	SUSTANCIAS ALIMENTICIAS (Conservacion de las) — Atunes de Languedoc		TESC 2484 S 322 p. 466

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

**Tabla 4-23 REFERENTES GEOGRÁFICOS [4/17]**

PAÍS Y REGIÓN ACTUAL	REFERENCIA	CÓDIGO LCTM 1844	CÓDIGO TESC 1866
Lemosín, Francia	CASTAÑAS. (Modo de preparar las) — Castañas y ollas de hierro colado en Limosin		TESC 0616 C 153 p. 112
Lorena, Francia	Galleta lorenesa		TESC 1103 G 007 p. 209
Lyon, Francia	Cuajar ó vientre de vaca á la leonesa		TESC 0863 C 400 p. 164
Lyon, Francia	Patatas á la leonesa		TESC 1833 P 105 p. 354
Lyon, Francia	SALCHICHON á estilo de Lyon		TESC 2172 S 010 p. 416
Marsella, Francia	Chuletas de vaca á la marsellesa		TESC 0926 CH 050 p. 175
Mónaco, Francia	Sopa a la monaco		TESC 2330 S 168 p. 439
Montélimar, Francia	Postre de almendra de Montelimart		TESC 2051 P 323 p. 391
Nantes, Francia	Aderezo al estilo de Nantes		TESC 0017 A 017 p. 7
Nantes, Francia	Torta a estilo de Nantes		TESC 2607 T 123 p. 494
Nérac, Francia	CUBILETE de carnes, aves caseras, casa, etc. — Cubilete a la Nerac		TESC 0870 C 407 p. 165
Normandía, Francia	Lenguado á lo marinero normando		TESC 1491 L 077 p. 280
Normandía, Francia	Lenguado á la normanda		TESC 1492 L 078 p. 280
Normandía, Francia	SUSTANCIAS ALIMENTICIAS (Conservacion de las) — Merluza y caballas de Normandía		TESC 2484 S 322 p. 466
Orleans, Francia	Rodaballo en ensalada — Con salsa orleanesa		TESC 2149 R 056 p. 412
Orleans, Francia	Salsa á la orleanesa		TESC 2222 S 060 p. 423
París, Francia	Patatas á la parisiense		TESC 1826 P 098 p. 353
París, Francia	Pollo á lo parisino		TESC 1989 P 261 p. 382
Périgord, Francia	COCHINILLO de leche asado — En Perigord se baña con grasa de tocino		TESC 0663 C 200 p. 126
Périgord, Francia	Pava con trufas ó criadillas — Con salsa a la Perigueus		TESC 1851 P 123 p. 357
Provenza, Francia	Alcachofas á la provenzala		TESC 0087 A 087 p. 19
Provenza, Francia	Asado de ternera á la provenzala		TESC 0264 A 264 p. 47
Provenza, Francia	Carpa á la provenzala		TESC 0606 C 143 p. 111
Provenza, Francia	Cuajar de vaca á la provenzala		TESC 0864 C 401 p. 164
Provenza, Francia	Hígado de vaca á la provenzala		TESC 1252 H 052 p. 235
Provenza, Francia	Judías secas á la provenzala		TESC 1402 J 062 p. 264
Provenza, Francia	Manteca de cebolla — Trabada con yemas de huevo es una salsa «que los provenzales llaman pomada»		TESC 1585 M 045 p. 300
Provenza, Francia	Pierna de carnero á la Provenzala		TESC 1953 P 225 p. 376
Provenza, Francia	Salchicha á la Provenzala		TESC 2171 S 009 p. 416

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

**Tabla 4-24 REFERENTES GEOGRÁFICOS [5/17]**

PAÍS Y REGIÓN ACTUAL	REFERENCIA	CÓDIGO LCTM 1844	CÓDIGO TESC 1866
Provenza, Francia	Salsa á la provenzala		TESC 2204 S 042 p. 421
Provenza, Francia	Salsa á la provenzala		TESC 2237 S 075 p. 426
Provenza, Francia	Salsa picante á la provenzala		TESC 2247 S 085 p. 427
Provenza, Francia	Setas á la provenzala		TESC 2304 S 142 p. 435
Provenza, Francia	Solomillo de ternera á la provenzala		TESC 2311 S 149 p. 436
Provenza, Francia	Sopa á la provenzala		TESC 2416 S 254 p. 454
Provenza, Francia	TERNERA — Preparada a la provenzala		TESC 2498 T 014 p. 475
Reims, Francia	Bizcochos de reims		TESC 0368 B 073 p. 66
Roquefort, Francia	Queso roquefort		TESC 2085 Q 010 p. 398
Saboya, Francia	Bizcochos de Saboya		TESC 0366 B 071 p. 66
Saboya, Francia	PASTELERIA para una casa particular — Tortitas de Saboya		TESC 1766 P 038 p. 337
Saint-Lambert, Francia	COCHIFRITO de gazapos á la Saint-Lambert		TESC 0660 C 197 p. 125
Saint-Lambert, Francia	Cola de vaca á la Saint-Lambert		TESC 0688 C 225 p. 130
Saint-Lambert, Francia	Lenguas de ternera á la Saint-Lambert		TESC 1471 L 057 p. 276
Saint-Lambert, Francia	Liebre ó lebratillo á la Saint-Lambert		TESC 1513 L 099 p. 287
Sainte Menehould, Francia	ANGUILA de mar ó congrio — Salsa a la Sainte-Menehould		TESC 0151 A 151 p. 30
Sainte Menehould, Francia	Lengua de vaca á la gratin — A la Sainte-Menehould		TESC 1467 L 053 p. 276
Sainte Menehould, Francia	PIES de cerdo á la Sainte Menehould		TESC 1966 P 238 p. 378
Tours, Francia	CARDOS de españa y de tours		TESC 0573 C 110 p. 103
Tours, Francia	CHICHARRONES de Tours		TESC 0886 CH 010 p. 168
Troyes, Francia	Salchichas para almuerzo — Salchichas de Troyes		TESC 2169 S 007 p. 415
Castillo de Chambord, Valle de Loira, Francia	Carpa á la Chambord		TESC 0605 C 142 p. 110
Castillo de Chambord, Valle de Loira, Francia	Sollo en ensalada — A la Chamboard		TESC 2322 S 160 p. 437
Sena, Francia	CARPA dorada — Las más apreciadas eran las del río Sena		TESC 0600 C 137 p. 110
España	Adobo de España.	LCTM V1 051 T3 005 p. 23	TESC 0025 A 025 p. 8
España	CARDOS de españa y de tours.		TESC 0573 C 110 p. 103
España	Escabeche de pescado á la española.	LCTM V1 355 T4 029 p. 132	TESC 1007 E 071 p. 188
España	Estofado español.	LCTM V1 224 T3 178 p. 89	TESC 1054 E 118 p. 196

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

**Tabla 4-25 REFERENTES GEOGRÁFICOS [6/17]**

PAÍS Y REGIÓN ACTUAL	REFERENCIA	CÓDIGO LCTM 1844	CÓDIGO TESC 1866
España	Jabalí en adobo — Refino de española		TESC 1342 J 002 p. 251
España	Licores (Infusion de simientes para los) — Anís de España		TESC 1503 L 089 p. 284
España	LOMBARDA — Salsa a la española		TESC 1526 L 112 p. 290
España	MENUDO á la española.	LCTM V1 061 T3 015 p. 28	TESC 1626 M 086 p. 309
España	Pebre español.	LCTM V1 166 T3 120 p. 70	TESC 1867 P 139 p. 360
España	118. Pepiton en dulce á la española — Orégano de Castilla	LCTM V1 164 T3 118 p. 69	TESC 1885 P 157 p. 363
España	Perdigones á la inglesa — Salsa a la española		TESC 1902 P 174 p. 366
España	PUCHAS de jamon á la española.	LCTM V1 094 T3 048 p. 43	TESC 2061 P 333 p. 394
España	Salmorejo de perdices — Salsa a la española		TESC 2192 S 030 p. 419
España	Salsa española á lo aldeano.		TESC 2234 S 072 p. 425
España	Sesos á lo marinero — Salsa a la española		TESC 2296 S 134 p. 433
España	Sopa á la española.		TESC 2410 S 248 p. 452
España	Sustancia dorada que puede sustituir á la de España.		TESC 2482 S 320 p. 466
España	Vaca encarnada — Salsa a la española		TESC 2637 V 007 p. 499
España	VITUALLA — Verduras y legumbres que «acompañan al cocido, cuyo uso aprendimos de los españoles»		TESC 2646 V 016 p. 501
Alicante, España	Turrón de Alicante.	LCTM V2 025 T7 025 p. 12	TESC 2626 T 142 p. 497
Castilla, España	Albóndigas castellanas	LCTM V1 262 T3 216 p. 100	TESC 0062 A 062 p. 14
Castilla, España	ANGARIPOLA de aves. — Vinagre de Castilla	LCTM V1 103 T3 057 p. 46	TESC 0149 A 149 p. 29
Castilla, España	Ante de calabacita de castilla.		TESC 0195 A 195 p. 38
Castilla, España	Bizcochos de huevo —Aguardiente de Castilla	LCTM V1 398 T5 028 p. 155	TESC 0369 B 074 p. 66
Castilla, España	BOLA de chanfaina á la inglesa — Orégano de Castilla	LCTM V1 086 T3 040 p. 40	TESC 0398 B 103 p. 71
Castilla, España	Conserva de calabaza de Castilla.	LCTM V2 093 AP 023 p. 42	TESC 0753 C 290 p. 146
Castilla, España	Conserva de rosa de castilla	LCTM V2 103 AP 033 p. 45	TESC 0763 C 300 p. 147
Castilla, España	Guisado de pichones ó codornices — Vinagre de Castilla	LCTM V1 105 T3 059 p. 47	TESC 1173 G 077 p. 222
Castilla, España	Jamon en vino — Vinagre de Castilla	LCTM V1 092 T3 046 p. 43	TESC 1360 J 020 p. 255
Castilla, España	Leche con calabacita de Castilla	LCTM V1 518 T6 036 p. 206	TESC 1438 L 024 p. 271

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

**Tabla 4-26 REFERENTES GEOGRÁFICOS [7/17]**

PAÍS Y REGIÓN ACTUAL	REFERENCIA	CÓDIGO LCTM 1844	CÓDIGO TESC 1866
Castilla, España	Lengua de vaca en adobo á la francesa — Orégano de Castilla	LCTM V1 081 T3 035 p. 38	TESC 1475 L 061 p. 277
Castilla, España	Manjar real de vigilia — Calabacita de Castilla	LCTM V2 140 AP 070 p. 59	TESC 1567 M 027 p. 297
Castilla, España	Merluza de otro modo — Pimienta de Castilla		TESC 1636 M 096 p. 312
Castilla, España	Merluza en salsa — Pimienta de Castilla		TESC 1637 M 097 p. 312
Castilla, España	OLLA-PODRIDA — Vinagre de Castilla		TESC 1711 O 001 p. 327
Castilla, España	Pollos guisados — Calabaza de Castilla	LCTM V1 143 T3 097 p. 61	TESC 2020 P 292 p. 387
Castilla, España	TLEMOLE castellano	LCTM V1 136 T3 090 p. 59	TESC 2529 T 045 p. 481
Castilla, España	Torta de varias frutas — Calabaza de Castilla	LCTM V1 562 T6 080 p. 225	TESC 2597 T 113 p. 492
Castilla, España	VITUALLA — Calabacita de Castilla		TESC 2646 V 016 p. 501
Cataluña, España	Bizcochos de huevo —Aguardiente de Catalán	LCTM V1 399 T5 029 p. 156	TESC 0370 B 075 p. 67
Cataluña, España	OPERPOPE (bebida fresca.) —Aguardiente de Catalán	LCTM V2 209 AP 139 p. 89	TESC 1712 O 002 p. 328
Cataluña, España	Perdices á la catalana.		TESC 1910 P 182 p. 368
Extremadura, España	Relleno de Extremadura.	LCTM V1 068 T3 022 p. 32	TESC 2129 R 036 p. 408
Galicia, España	COCIDO de carne — Nabo gallego		TESC 0651 C 188 p. 123
Galicia, España	MOLE gallego de gallinas ó guajolote	LCTM V1 116 T3 070 p. 51	TESC 1661 M 121 p. 317
Mahon, España	ANCAS de ganso á la tártaro, á la mahonesa, ó á la remolada		TESC 0144 A 144 p. 29
Mahon, España	ARAÑA de mar — Con salsa a la mahonesa		TESC 0212 A 212 p. 40
Mahon, España	Arenques frescos á la mahonesa.		TESC 0218 A 218 p. 41
Mahon, España	Ave (Ensalada de) — Con salsa a la mahonesa		TESC 0288 A 288 p. 51
Mahon, España	Ensalada de lechuga á la mahonesa		TESC 0955 E 019 p. 182
Mahon, España	Lomillos de lenguado en ensalada — Con salsa a la mahonesa		TESC 1530 L 116 p. 290
Mahon, España	Perdigones á la mahonesa.		TESC 1901 P 173 p. 366
Mahon, España	Rodaballo en ensalada — Con salsa a la mahonesa		TESC 2149 R 056 p. 412
Mahon, España	Pescadillas con yerbas finas — Con salsa a la mahonesa		TESC 1926 P 198 p. 371

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

**Tabla 4-27 REFERENTES GEOGRÁFICOS [8/17]**

PAÍS Y REGIÓN ACTUAL	REFERENCIA	CÓDIGO LCTM 1844	CÓDIGO TESC 1866
Mahon, España	SÁBALO cocido con vino blanco — Con salsa a la mahonesa		TESC 2163 S 001 p. 414
Mahon, España	Salmon á la mahonesa.		TESC 2180 S 018 p. 417
Mahon, España	Salmon al asador — Con salsa a la mahonesa		TESC 2183 S 021 p. 417
Mahon, España	Salsa blanca á la mahonesa		TESC 2231 S 069 p. 425
Mahon, España	Sargo con aceite — Con salsa a la mahonesa		TESC 2283 S 121 p. 431
Mahon, España	Sesos de ternera — Con salsa a la mahonesa		TESC 2293 S 131 p. 433
Sevilla, España	CHILPOCLES en escabeche — Con aceite Sevillano		TESC 0902 CH 026 p. 171
Sevilla, España	Escabeche de bobos ó pescado de Veracruz — Con aceitunas Sevillanas	LCTM V1 343 T4 017 p. 128	TESC 1006 E 070 p. 188
Valdepeñas, España	Crema de vino — Vino de Valdepeñas		TESC 0842 C 379 p. 161
Valencia, España	Sopa de arroz á la valenciana	LCTM V1 005 T1 005 p. 5	TESC 2385 S 223 p. 448
Valladolid, España	Jalea de Valladolid	LCTM V2 046 T7 046 p. 2	TESC 1348 J 008 p. 253
Tolosa, España	Picadillo á estilo de Tolosa		TESC 1937 P 209 p. 373
Italia	Albóndigas italianas	LCTM V1 261 T3 215 p. 100	TESC 0061 A 061 p. 14
Italia	Alcachofas a la italiana		TESC 0081 A 081 p. 18
Italia	Anguila frita — Con salsa italiana		TESC 0159 A 159 p. 31
Italia	Anguila asada al estilo de Italia		TESC 0162 A 162 p. 32
Italia	Asado de ternera á la provenzala — Con salsa italiana		TESC 0264 A 264 p. 47
Italia	Aves á la italiana		TESC 0292 A 292 p. 52
Italia	Cabeza de cordero — Con salsa italiana		TESC 0469 C 006 p. 85
Italia	CALABACINES rellenos — «Se escogen calabacines pequeños (los italianos los llaman zuchetti)»		TESC 0522 C 059 p. 93
Italia	CAPONES en bola — Con salsa italiana		TESC 0558 C 095 p. 100
Italia	Crema sambaglione, ó espuma italiana		TESC 0824 C 361 p. 158
Italia	Crema á la italiana		TESC 0835 C 372 p. 160
Italia	Criadillas á la italiana		TESC 0845 C 382 p. 162
Italia	Estofado italiano	LCTM V1 225 T3 179 p. 89	TESC 1055 E 119 p. 196
Italia	FIDEOS y pastas ligeras de Italia		TESC 1066 F 007 p. 198

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).



**Tabla 4-28 REFERENTES GEOGRÁFICOS [9/17]**

PAÍS Y REGIÓN ACTUAL	REFERENCIA	CÓDIGO LCTM 1844	CÓDIGO TESC 1866
Italia	Fideos de carne — Pastas de Italia		TESC 1068 F 009 p. 199
Italia	Fricasé italiano	LCTM V1 308 T3 262 p. 113	TESC 1085 F 026 p. 203
Italia	Hígado de ternera á la italiana		TESC 1253 H 053 p. 235
Italia	Huevo en tortilla con yerbas finas — Con queso de Italia		TESC 1290 H 090 p. 242
Italia	ITALIANA. (Pato á la)		TESC 1340 I 004 p. 250
Italia	LOMILLOS de sargo saltados — Con salsa italiana		TESC 1528 L 114 p. 290
Italia	Manos de ternera al natural — Con salsa italiana		TESC 1577 M 037 p. 299
Italia	MENAS ó esperinque — Con salsa italiana		TESC 1625 M 085 p. 309
Italia	Merengues italianos		TESC 1632 M 092 p. 311
Italia	MISCELANEA de fritos — «En las mesas de Italia se acostumbra presentar diariamente como entrada un plato de frito»		TESC 1656 M 116 p. 316
Italia	Pescadillas á la italiana		TESC 1927 P 199 p. 371
Italia	Platijas asadas — Con salsa italiana		TESC 1975 P 247 p. 380
Italia	Pollos á la Marengo — Con salsa italiana		TESC 1994 P 266 p. 383
Italia	Queso de cerdo llamado de Italia		TESC 2087 Q 012 p. 401
Italia	Raya frita — Con salsa italiana		TESC 2124 R 031 p. 407
Italia	Salmon en ruedas — Con salsa italiana		TESC 2178 S 016 p. 417
Italia	SALMONETE — Con salsa italiana		TESC 2187 S 025 p. 418
Italia	Salsa á la italiana		TESC 2233 S 071 p. 425
Italia	SANDWICHES — Con queso de Italia		TESC 2276 S 114 p. 430
Italia	Sargo á la italiana		TESC 2287 S 125 p. 431
Italia	Sopa de fideos para vijilia — Fideos de Italia, Alemania o Francia		TESC 2381 S 219 p. 447
Italia	Tajaditas delgadas de carnero con manteca de anchoas — Con salsa italiana		TESC 2487 T 003 p. 472
Florenia, Italia	AGUARDIENTE de andaya — Lirio de Florenia		TESC 0044 A 044 p. 11
Génova, Italia	Gallinas á la genovesa	LCTM V1 134 T3 088 p. 58	TESC 1119 G 023 p. 211
Génova, Italia	Pan de ternera á la genovesa		TESC 1736 P 008 p. 332
Génova, Italia	Salmon á la jenovesa		TESC 2177 S 015 p. 417
Lombardía, Italia	Col, lombarda con manzanas		TESC 0680 C 217 p. 129

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

**Tabla 4-29 REFERENTES GEOGRÁFICOS [10/17]**

PAÍS Y REGIÓN ACTUAL	REFERENCIA	CÓDIGO LCTM 1844	CÓDIGO TESC 1866
Lombardía, Italia	Coles lombardas		TESC 0699 C 236 p. 131
Lombardía, Italia	Ensalada caliente lombarda		TESC 0957 E 021 p. 182
Lombardía, Italia	LOMBARDA — «Nombre que se le da a la col morada raer [sic.] su origen de Lombardía»		TESC 1526 L 112 p. 290
Lombardía, Italia	Lombarda en adobo		TESC 1527 L 113 p. 290
Lombardía, Italia	MACEDONIA de legumbres — Lombardas		TESC 1546 M 006 p. 294
Milán, Italia	Sopa de arroz á la milanesa — «los milaneses lo comen á medio cocer»		TESC 2417 S 255 p. 454
Mongibello, Italia	Torta que llaman monjivelo	LCTM V1 458 T5 088 p. 180	TESC 2591 T 107 p. 491
Nápoles, Italia	Macarrones á la napolitana		TESC 1543 M 003 p. 293
Parma, Italia	Bacalao con queso — Con queso parmesano, «Parmesano es un queso que se hace en el ducado de Parma»		TESC 0299 B 004 p. 54
Parma, Italia	Calabazas de invierno ó encarnada á la parmesana		TESC 0509 C 046 p. 92
Parma, Italia	Carlota rusa — Con queso de Parma		TESC 0582 C 119 p. 105
Parma, Italia	Chuletas de carnero á la parmesana — Con queso parmesano		TESC 0929 CH 053 p. 176
Parma, Italia	Espárragos á la parmesana		TESC 1034 E 098 p. 193
Parma, Italia	MACARRONES — Con queso parmesano		TESC 1541 M 001 p. 293
Parma, Italia	Macarrones. (Timbales de) — Con queso parmesano		TESC 1542 M 002 p. 293
Parma, Italia	Macarrones — Con queso de Parma		TESC 1545 M 005 p. 294
Parma, Italia	Queso de Parma		TESC 2084 Q 009 p. 397
Parma, Italia	Sopa de coles — Con queso de Parma		TESC 2369 S 207 p. 444
Parma, Italia	Sopa de macarrones — Con queso de Parma		TESC 2376 S 214 p. 446
Parma, Italia	Sopa de arroz á la milanesa — Con queso parmesano		TESC 2417 S 255 p. 454
Roma, Italia	Ponche á la romana		TESC 2036 P 308 p. 389
Roma, Italia	Sopa de lechuga romana		TESC 2356 S 194 p. 442
Inglaterra	BOLA de chanfaina á la inglesa	LCTM V1 086 T3 040 p. 40	TESC 0398 B 103 p. 71
Inglaterra	BUEY salado á la inglesa		TESC 0408 B 113 p. 73
Inglaterra	Caldo. (Modo de conservar el) — «Diré con este motivo que los ingleses evitan por un medio equivalente la fermentacion ácida de la cerveza»		TESC 0527 C 064 p. 95

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

**Tabla 4-30 REFERENTES GEOGRÁFICOS [11/17]**

PAÍS Y REGIÓN ACTUAL	REFERENCIA	CÓDIGO LCTM 1844	CÓDIGO TESC 1866
Inglaterra	Carnes ahumadas al estilo de Hamburgo — Se emplea sal inglesa		TESC 0585 C 122 p. 106
Inglaterra	CERVEZA — Variedad Porter de Inglaterra		TESC 0640 C 177 p. 119
Inglaterra	Costrada de navidad — puede hacerse con masa, pero sin aderezos «porque los ingleses jamás comen ésta clase de pastas»		TESC 0805 C 342 p. 155
Inglaterra	Gallina á la inglesa	LCTM V1 145 T3 099 p. 62	TESC 1110 G 014 p. 210
Inglaterra	Gazapo á estilo de Inglaterra		TESC 1136 G 040 p. 214
Inglaterra	GROG — Bebida de marineros ingleses		TESC 1152 G 056 p. 217
Inglaterra	Guisantes verdes á la inglesa		TESC 1184 G 088 p. 223
Inglaterra	Guisantes á la inglesa		TESC 1189 G 093 p. 224
Inglaterra	INGLESA. (Pierna de carnero á la)		TESC 1338 I 002 p. 250
Inglaterra	Judias frescas á la inglesa		TESC 1403 J 063 p. 264
Inglaterra	Leche inglesa muy gustosa	LCTM V1 532 T6 050 p. 213	TESC 1439 L 025 p. 271
Inglaterra	Liebre guisada á la inglesa		TESC 1521 L 107 p. 289
Inglaterra	MOCK-TURTLE. Sopa á la inglesa muy de moda — «la pimienta de Cayena ó pimiento encarnado le comunica un picante que apetecen mucho los ingleses»		TESC 1657 M 117 p. 316
Inglaterra	Pan de harina de arroz — Receta de Inglaterra		TESC 1740 P 012 p. 333
Inglaterra	Patatas á la inglesa		TESC 1827 P 099 p. 354
Inglaterra	PEPINOS encurtidos ó en adobo — Los pepinos encurtidos no faltan en la mesa más pobre o poderosa de los polacos, como las patatas en Inglaterra		TESC 1879 P 151 p. 362
Inglaterra	Peras de Inglaterra confitadas		TESC 1889 P 161 p. 364
Inglaterra	Perdigones á la inglesa		TESC 1898 P 170 p. 366
Inglaterra	Perdigones á la inglesa		TESC 1902 P 174 p. 366
Inglaterra	Pierna de carnero á la inglesa		TESC 1963 P 235 p. 378
Inglaterra	PONCHE inglés		TESC 2032 P 304 p. 388
Inglaterra	Ponche de damas — «que llaman de damas en Inglaterra»		TESC 2033 P 305 p. 388
Inglaterra	Salsa á la inglesa con grosellas		TESC 2227 S 065 p. 424
Inglaterra	Ternera á la inglesa en ruedas		TESC 2504 T 020 p. 476
Inglaterra	VOLIU INGLÉS	LCTM V1 583 T6 101 p. 233	TESC 2648 V 018 p. 502

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

**Tabla 4-31 REFERENTES GEOGRÁFICOS [12/17]**

PAÍS Y REGIÓN ACTUAL	REFERENCIA	CÓDIGO LCTM 1844	CÓDIGO TESC 1866
Inglaterra	Carnes ahumadas al estilo de Hamburgo — Se emplea sal inglesa		TESC 0585 C 122 p. 106
Inglaterra	CERVEZA — Variedad Porter de Inglaterra		TESC 0640 C 177 p. 119
Inglaterra	Costrada de navidad — puede hacerse con masa, pero sin aderezos «porque los ingleses jamás comen ésta clase de pastas»		TESC 0805 C 342 p. 155
Inglaterra	Gallina á la inglesa	LCTM V1 145 T3 099 p. 62	TESC 1110 G 014 p. 210
Inglaterra	Gazapo á estilo de Inglaterra		TESC 1136 G 040 p. 214
Inglaterra	GROG — Bebida de marineros ingleses		TESC 1152 G 056 p. 217
Inglaterra	Guisantes verdes á la inglesa		TESC 1184 G 088 p. 223
Inglaterra	Guisantes á la inglesa		TESC 1189 G 093 p. 224
Inglaterra	INGLESA. (Pierna de carnero á la)		TESC 1338 I 002 p. 250
Inglaterra	Judias frescas á la inglesa		TESC 1403 J 063 p. 264
Inglaterra	Leche inglesa muy gustosa	LCTM V1 532 T6 050 p. 213	TESC 1439 L 025 p. 271
Inglaterra	Liebre guisada á la inglesa		TESC 1521 L 107 p. 289
Inglaterra	MOCK-TURTLE. Sopa á la inglesa muy de moda — «la pimienta de Cayena ó pimiento encarnado le comunica un picante que apetecen mucho los ingleses»		TESC 1657 M 117 p. 316
Inglaterra	Pan de harina de arroz — Receta de Inglaterra		TESC 1740 P 012 p. 333
Inglaterra	Patatas á la inglesa		TESC 1827 P 099 p. 354
Inglaterra	PEPINOS encurtidos ó en adobo — Los pepinos encurtidos no faltan en la mesa más pobre o poderosa de los polacos, como las patatas en Inglaterra		TESC 1879 P 151 p. 362
Inglaterra	Peras de Inglaterra confitadas		TESC 1889 P 161 p. 364
Inglaterra	Perdigones á la inglesa		TESC 1898 P 170 p. 366
Inglaterra	Perdigones á la inglesa		TESC 1902 P 174 p. 366
Inglaterra	Pierna de carnero á la inglesa		TESC 1963 P 235 p. 378
Inglaterra	PONCHE inglés		TESC 2032 P 304 p. 388
Inglaterra	Ponche de damas — «que llaman de damas en Inglaterra»		TESC 2033 P 305 p. 388
Inglaterra	Salsa á la inglesa con grosellas		TESC 2227 S 065 p. 424
Inglaterra	Ternera á la inglesa en ruedas		TESC 2504 T 020 p. 476
Inglaterra	VOLIU INGLÉS	LCTM V1 583 T6 101 p. 233	TESC 2648 V 018 p. 502

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

**Tabla 4-32 REFERENTES GEOGRÁFICOS [13/17]**

PAÍS Y REGIÓN ACTUAL	REFERENCIA	CÓDIGO LCTM 1844	CÓDIGO TESC 1866
Inglaterra	Sustancias estimulantes empleadas en la cocina — Pimienta de Holanda; el jengibre se ocupa bastante entre ingleses y holandeses		TESC 2480 S 318 p. 464
Alemania	Café. (Raíces y semillas que pueden suplir el) — Comercio de Raíz seca de achicoria en Alemania y Flándes		TESC 0481 C 018 p. 87
Alemania	Col alemana		TESC 0682 C 219 p. 129
Alemania	Confitado de frutas con vinagre y sin fuego — Método alemán		TESC 0735 C 272 p. 143
Alemania	Lenguado á lo marinero normando — Servido con salsa alemana		TESC 1491 L 077 p. 280
Alemania	Patatas á la alemana		TESC 1843 P 115 p. 356
Alemania	PERAS á la alemana		TESC 1888 P 160 p. 364
Alemania	PERNIL á la alemana		TESC 1917 P 189 p. 369
Alemania	Salsa de grosellas verdes — Salsa alemana para aves y asados		TESC 2240 S 078 p. 426
Alemania	Sopa de fideos para vijilia — Fideos de Italia, Alemania o Francia		TESC 2381 S 219 p. 447
Alemania	Sopa de cerezas — «se hace tambien un escelente kastschal, plato intermedio del que gustan muchos alemanes»		TESC 2403 S 241 p. 451
Baviera, Alemania	Queso bávaro con vainilla		TESC 2088 Q 013 p. 401
Berlín, Alemania	KLOES de Berlin		TESC 1412 K 003 p. 266
Braunschweig, Alemania	CERVEZA — Estilo mum de Brunswick		TESC 0640 C 177 p. 119
Dresde, Alemania	ASCHKUCHEN. kugeloff (1) de Dresde		TESC 0278 A 278 p. 49
Hamburgo, Alemania	Carnes ahumadas al estilo de Hamburgo — «Los mejores cebones de Jutland y de Holstein son los que se escogen y destinan para hacer la carne ahumada»		TESC 0585 C 122 p. 106
Hamburgo, Alemania	SUSTANCIAS ALIMENTICIAS (Conservacion de las) — En Hamburgo se considera al arenque como el rey de los peces		TESC 2484 S 322 p. 466
Prusia, Alemania	BIGOTES del rey de Prusia	LCTM V2 143 AP 073 p. 60	TESC 0358 B 063 p. 64
Rhin, Alemania	DREIFUTZ (bebida caliente) — Vino del Rhin		TESC 0934 D 005 p. 177

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

**Tabla 4-33 REFERENTES GEOGRÁFICOS [14/17]**

PAÍS Y REGIÓN ACTUAL	REFERENCIA	CÓDIGO LCTM 1844	CÓDIGO TESC 1866
Rhin, Alemania	SUSTANCIAS ALIMENTICIAS (Conservacion de las) — Abundancia de Salmón en el Rhin durante mayo		TESC 2484 S 322 p. 466
Países Bajos / Holanda	Bacalao fresco á la holandesa — Con salsa a la holandesa		TESC 0304 B 009 p. 55
Países Bajos / Holanda	CERVEZA — Cerveza de Holanda		TESC 0640 C 177 p. 119
Países Bajos / Holanda	CONFITADOS. (Reglas generales para los) — Azúcar de Holanda		TESC 0732 C 269 p. 136
Países Bajos / Holanda	Crema holandesa		TESC 0834 C 371 p. 160
Países Bajos / Holanda	CURAZAO — «Comunmente el celebrado curazao de Holanda se hace por medio de la destilacion»		TESC 0875 C 412 p. 167
Países Bajos / Holanda	Chocolate de otro modo. — Azúcar de Holanda		TESC 0905 CH 029 p. 171
Países Bajos / Holanda	Macarrones — Con queso de Holanda		TESC 1545 M 005 p. 294
Países Bajos / Holanda	Merengues ó melindres — Con queso holandés		TESC 1634 M 094 p. 311
Países Bajos / Holanda	Rodaballo en ensalada — A la holandesa		TESC 2149 R 056 p. 412
Países Bajos / Holanda	Salmon al asador — Con salsa a la holandesa		TESC 2183 S 021 p. 417
Países Bajos / Holanda	Salmon salado — A la holandesa		TESC 2184 S 022 p. 417
Países Bajos / Holanda	Salsa holandesa		TESC 2213 S 051 p. 422
Países Bajos / Holanda	Sustancias estimulantes empleadas en la cocina — Pimienta de Holanda; el jengibre se ocupa bastante entre ingleses y holandeses		TESC 2480 S 318 p. 464
Países Bajos / Holanda	SUSTANCIAS ALIMENTICIAS (Conservacion de las) — Cebos de Holanda para atrapar sardinas; el arenque blanco recién ahumado de Holanda lo comen crudo con mantequilla de vaca, pan y es sano.		TESC 2484 S 322 p. 466
Países Bajos / Holanda	Vinagre de perada — Producción principal de Holanda, es económico en Batavia		TESC 2643 V 013 p. 500
Portugal	FRIJOLES en portugués	LCTM V1 097 T3 051 p. 44	TESC 1087 F 028 p. 204
Portugal	Frijoles gordos portugués	LCTM V1 366 T4 040 p. 137	TESC 1088 F 029 p. 204
Portugal	Manjar blanco portugués	LCTM V1 589 T6 107 p. 235	TESC 1556 M 016 p. 296
Portugal	Salsa portuguesa		TESC 2203 S 041 p. 421
Portugal	SÉLVIAS DE PORTUGAL	LCTM V1 597 T6 115 p. 238	TESC 2291 S 129 p. 432

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

**Tabla 4-34 REFERENTES GEOGRÁFICOS [15/17]**

PAÍS Y REGIÓN ACTUAL	REFERENCIA	CÓDIGO LCTM 1844	CÓDIGO TESC 1866
Madeira, Portugal	Cabeza de ternera en pirámide		TESC 0467 C 004 p. 84
Madeira, Portugal	Crema sambaglione, ó espuma italiana		TESC 0824 C 361 p. 158
Madeira, Portugal	MOCK-TURTLE. Sopa á la inglesa muy de moda		TESC 1657 M 117 p. 316
Madeira, Portugal	Pastel de vijilia		TESC 1769 P 041 p. 340
Madeira, Portugal	Sopa rusa		TESC 2409 S 247 p. 452
Bruselas, Bélgica	Col de bruselas.		TESC 0684 C 221 p. 129
Flandes, Bélgica	Buñuelos tendidos — Con queso de Flandes	LCTM V1 425 T5 055 p. 166	TESC 0428 B 133 p. 77
Flandes, Bélgica	CHALUPAS — Con queso de Flandes		TESC 0877 CH 001 p. 167
Flandes, Bélgica	Chongos corrientes — Con queso de Flandes	LCTM V1 462 T5 092 p. 181	TESC 0908 CH 032 p. 172
Flandes, Bélgica	Rabioles con sesos — Con queso de Flandes		TESC 2097 R 004 p. 403
Flandes, Bélgica	Sopa de fideos — Con queso de Flandes	LCTM V1 006 T1 006 p. 5	TESC 2386 S 224 p. 448
Flandes, Bélgica	Café. (Raices y semillas que pueden suplir el) — Comercio de Raíz seca de achicoria en Alemania y Flándes		TESC 0481 C 018 p. 87
Flandes, Bélgica	FRIJOLES en portugués — Con queso de Flandes	LCTM V1 097 T3 051 p. 44	TESC 1087 F 028 p. 204
Gruyer, Suiza	Bacalao con queso — Con queso de Gruyer, o suizo		TESC 0299 B 004 p. 54
Gruyer, Suiza	FLAN — Con queso de Gruyer		TESC 1071 F 012 p. 199
Gruyer, Suiza	Huevos (Tortilla de) con queso — Con queso de Gruyere		TESC 1293 H 093 p. 243
Gruyer, Suiza	MACARRONES — Con queso añejo de Gruyere		TESC 1541 M 001 p. 293
Gruyer, Suiza	Macarrones. (Timbales de) — Con queso añejo de Gruyere		TESC 1542 M 002 p. 293
Gruyer, Suiza	Manos de carnero con queso — Con queso de Gruyer		TESC 1573 M 033 p. 299
Gruyer, Suiza	Sopa de coles — Con queso de Gruyer		TESC 2369 S 207 p. 444
Grecia	Buñuelos griegos	LCTM V2 192 AP 122 p. 81	TESC 0448 B 153 p. 80
Corinto, Grecia	ASCHKUCHEN. kugeloff de Dresde — Con pasas de Corinto		TESC 0278 A 278 p. 49
Corinto, Grecia	Mermelada de manzanas — Con pasas de Corinto		TESC 1649 M 109 p. 314

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).

**Tabla 4-35 REFERENTES GEOGRÁFICOS [16/17]**

PAÍS Y REGIÓN ACTUAL	REFERENCIA	CÓDIGO LCTM 1844	CÓDIGO TESC 1866
Corinto, Grecia	NALESNIKIS. (Dobladillos polacos) — Con pasas de Corinto		TESC 1695 N 010 p. 324
Corinto, Grecia	Pirosqui con queso — Con pasas de Corinto		TESC 1973 P 245 p. 380
Corinto, Grecia	Torta de miga de pan — Con pasas de Corinto		TESC 2548 T 064 p. 484
Polonia	NALESNIKIS. (Dobladillos polacos)		TESC 1695 N 010 p. 324
Polonia	Patatas á estilo polaco		TESC 1844 P 116 p. 356
Polonia	PEPINOS encurtidos ó en adobo — Los pepinos encurtidos no faltan en la mesa más pobre o poderosa de los polacos, como las patatas en Inglaterra		TESC 1879 P 151 p. 362
Polonia	Postre llamado Babka — En Polonia los moldes son altos y estrechos		TESC 2052 P 324 p. 392
Polonia	RÁBANO picante — Se hace gran uso en Polonia		TESC 2094 R 001 p. 402
Tirol, Austria	Carlota rusa — Con queso tirolés		TESC 0582 C 119 p. 105
Tirol, Austria	Merengues ó melindres — Con queso de Tirol		TESC 1634 M 094 p. 311
Tirol, Austria	Queso tirolés		TESC 2089 Q 014 p. 401
Viena, Austria	COL á estilo de Viena		TESC 0679 C 216 p. 128
Justlandia, Dinamarca	Carnes ahumadas al estilo de Hamburgo — «Los mejores cebones de Jutland y de Holstein son los que se escogen y destinan para hacer la carne ahumada»		TESC 0585 C 122 p. 106
Islandia	Jarabe de líquen — Líquen islándico		TESC 1383 J 043 p. 260
ASIA, ORIENTE MEDIO Y ÁFRICA			
China	CONSERVA de granadita de China	LCTM V2 080 AP 010 p. 36	TESC 0740 C 277 p. 143
China	Estofado de carnero — Orégano de China	LCTM V1 102 T3 056 p. 46	TESC 1051 E 115 p. 196
China	Sustancias estimulantes empleadas en la cocina — Canela de China solo debía emplearse en destilaciones		TESC 2480 S 318 p. 464
China	15. Otra [ensalada] de bretones — Con zumo de naranja china	LCTM V1 036 T2 015 p. 18	
China	9. Otra de baca, ó ternera — Orégano de China	LCTM V1 055 T3 009 p. 25	
China	85. Jericaya de naranja de China	LCTM V2 156 AP 086 p. 65	
Rusia	Carlota á estilo ruso		TESC 0581 C 118 p. 105
Rusia	Carlota rusa		TESC 0582 C 119 p. 105
Elaboración propia con base en <i>La cocinera de todo el mundo</i> (1844) y <i>El tesoro de la cocina</i> (1866).			



**Tabla 4-36 REFERENTES GEOGRÁFICOS [17/17]**

PAÍS Y REGIÓN ACTUAL	REFERENCIA	CÓDIGO LCTM 1844	CÓDIGO TESC 1866
Rusia	CERVEZA — Variedad Kivas de Rusia		TESC 0640 C 177 p. 119
Rusia	Sopa rusa		TESC 2409 S 247 p. 452
Moscú, Rusia	Bizcochos de Moscovia		TESC 0365 B 070 p. 65
Moscú, Rusia	Gigote á estilo Moscovita		TESC 1141 G 045 p. 215
Turquía	Arroz á la turca		TESC 0238 A 238 p. 43
Turquía	Arroz á la turca		TESC 0239 A 239 p. 43
Turquía	TURCO de pan	LCTM V1 207 T3 161 p. 84	TESC 2621 T 137 p. 496
Turquía	Turco de pan de otro modo	LCTM V1 208 T3 162 p. 84	TESC 2622 T 138 p. 496
Turquía	Turco de cacahuazentle	LCTM V1 209 T3 163 p. 85	TESC 2623 T 139 p. 496
Guinea	Ensalada de betabeles y fruta — Con plátano guineo	LCTM V1 032 T2 011 p. 17	TESC 0973 E 037 p. 184
Guinea	Ensalada de calabacitas tiernas — Con plátano guineo	LCTM V1 033 T2 012 p. 17	TESC 0974 E 038 p. 184
Guinea	Ensalada de noche buena — Con plátano guineo		TESC 0987 E 051 p. 185
Guinea	97. Guineo de pollos / Pollos guisados — Con plátano guineo	LCTM V1 143 T3 097 p. 61	TESC 2020 P 292 p. 387
Guinea	Pulque de tuna — Con plátano guineo		TESC 2069 P 341 p. 395
India	Salsa indiana con guindilla ó kari		TESC 2224 S 062 p. 424
India	Sopa de sagú con vino — Palma de la India Oriental		TESC 2401 S 239 p. 450
India	Sustancias estimulantes empleadas en la cocina — El jengibre es una planta originaria de las Indias		TESC 2480 S 318 p. 464
Sri Lanka/Ceylán	Sustancias estimulantes empleadas en la cocina — Canela de Ceylán		TESC 2480 S 318 p. 464
Moca, Guinea Ecuatorial	Café de Moca.	LCTM V2 219 ML 006 p. 114	
Jamán, Filipinas	Chocolate de á cuatro — Cacao Maracaibo de Jamán	LCTM V2 211 AP 141 p. 90	

Elaboración propia con base en *La cocinera de todo el mundo* (1844) y *El tesoro de la cocina* (1866).



## Consideraciones Finales

5-1| TESC 1374 J 034 p. 259.

5-2| TESC 1523 L 109 p. 289.

5-3| Chocolate de otro modo — TESC 0905 CH 029 p. 171.

5-4| Jarabe de té y café — TESC 1375 J 035 p. 259.

5-5| Juan Gerardo Guía Zaragoza, *Tesoro de la cocina: el análisis histórico, cultural y gastronómico de un recetario mexicano de 1866*, Tesis de Maestría en Humanidades: Estudios Históricos, UAEMex, Toluca, 2016, p. 322.

En la primera lectura a fondo que hice de *El tesoro de la cocina* (1866) durante el año 2014, hallé una apasionante receta; se trató de «Jarabe de cidra, naranja, toronja, agraz, etc.», entrada que además de explicar la elaboración de un almíbar cítrico, incluía un ferviente discurso en pro del nacionalismo mexicano. Juan Nepomuceno del Valle explicó en ella que en botillerías y cafés de Francia, los bebibles no se servían de otra forma, y concluyó diciendo «en lo cual sin duda los aventajamos infinito».<sup>5-1</sup>

He teorizado que, a pesar de los avances científicos de la época para obtener alimentos modernos listos para ser aprovechados, como la «LIMONADA sin limón»,<sup>5-2</sup> pastillas a manera de merengues, con la finalidad de espumar chocolate al instante,<sup>5-3</sup> o los jarabes de té o café para disfrutarlos fuera del hogar,<sup>5-4</sup> encontramos una reflexión de índole filosófica y gastronómica, donde el editor de *El tesoro* planteó que los alimentos mexicanos, frescos y de gran calidad, presentaron ventajas axiológicas sobre las modernidades culinarias envasadas, embotelladas y enlatadas de Francia.<sup>5-5</sup>

Para mí fueron de sumo valor patriótico el incluir ingredientes como chile, maíz, pulque y enaltecer en al menos una entrada, las riquezas naturales del país. Aquello que no logré dimensionar en ese entonces fue que actos nacionalistas de Juan Nepomuceno del Valle también involucraron su activa participación en el mundo editorial del país, entre cuyas propuestas estaban: exaltar a Agustín de Iturbide y los héroes independentistas en discursos cívicos que él imprimió, apostar por la modernidad desde un liberalismo moderado y un conservadurismo monárquico, declararse abiertamente en contra de la libertad de culto como una medida para frenar el bélico ideario protestante de los Estados Unidos luego

de la firma del Tratado Guadalupe-Hidalgo, sus logros estadísticos para catalogar y condensar el panorama social, comercial y cultural de la Angelópolis y la capital del país en sus guías de viajeros, y educar el paladar de lectores y lectoras, cocineros y cocineras, a través del buen gusto, tan heterogéneo e idealizado como las mil voces que comían y cocinaban en las urbes mexicanas durante el siglo XIX.

5-6| Françoise Xavier Guerra, *Modernidad e independencias. Ensayos sobre las revoluciones hispánicas*, Madrid, Mapfre, 1992, p. 298, 302.

Luego del presente estudio me es de suma gratificación plantear que *El tesoro de la cocina* de 1866 fue la obra cúlspide de la actividad editorial de Juan Nepomuceno del Valle, y en ella plasmó su espíritu moderno, científico, estadístico, monárquico y de buen gusto.

Para comenzar la comparativa histórica entre los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle partiré por el editor mismo, quien, por haber sido un impresor, estadístico y autor, es considerado por el discurso de Xavier Guerra (1992) como un agente de la modernidad decimonónica: «Los autores de esta transformación son, justamente, los hombres de la palabra y del escrito: las élites intelectuales modernas», quienes fueron portavoces de nuevos idearios sociales del XIX mexicano.<sup>5-6</sup> Es necesario aclarar que además de impresor, Juan Nepomuceno mostró numerosas facetas durante su actividad editorial, como estadístico, pedagogo, escritor de guías de viajeros, agente de la distinción gastronómica, cuyo impacto histórico apenas se ha estudiado.

Si partimos de esta idea, Juan Nepomuceno del Valle jugó un papel decisivo como un editor ilustrado mexicano, quien en sus libros de cocina plasmó la «voluntad» culinaria urbana, burguesa y del buen gusto en dos momentos históricos. Durante la edición de *La cocinera de todo el mundo* en la Puebla de 1844, el ideario culinario impreso del país apenas tenía algunos avatares, como *El cocinero mexicano* de Mariano Galván (1831), o sus recetarios hermanos, el *Novísimo arte de cocina* en su primera y segunda emisión de Alejandro Valdés (1831) y Simón Blanquel (1853), y la *Nueva cocinera mexicana* de Luis Heredia (1841).

*La cocinera de todo el mundo* (1844) fue un libro de cocina similar a aquellos con un *corpus* de recetas semejantes, pero distinto en muchos otros sentidos: al descartarse la idea de una obra técnica original, producto de una imprenta que usaba platinas y tipos móviles, la de Juan Nepomuceno del Valle fue la más generosa en contenidos y páginas, actitud favorecedora para una imprenta moderna, competitiva y que produjo ediciones de lujo para el público lector de la distinción.

Además, fue el documento más ordenado con las recetas que conformaron las secciones capitulares, mostrando una actividad de agrupación de contenidos que sería propia de un editor, en comparación con los heterogéneos tratados y anexos de sus competidores contemporáneos. El «Manual de licores» y el anexo de preguntas y respuestas reafirmaron el compromiso del editor durante su actividad mercantil en Puebla, y habló también de las profundas transformaciones socioculturales del momento, y ello ha sido el reflejo del análisis cualitativo del Anexo 1.

Este primer libro de cocina de Juan Nepomuceno del Valle se puede equiparar a las constituciones en vigencia, y es que hasta 1857 leeremos pocos cambios sustanciales entre los máximos documentos gubernamentales del país, y que comenzaron con la Constitución de 1812. Copiar recetas, cambiar sus títulos o adecuar sus contenidos por narrativas más claras fueron labores semejantes y a pequeña escala de aquello que el Congreso realizó con el manejo de leyes. Los pocos recetarios editados en el XIX fueron las actas constitutivas del sabor y el buen gusto en un México que buscó los mejores modelos de gobierno, cultura, ciencia y gastronomía.

No fue extraño encontrar difundidos sabores novohispanos en *La cocinera de todo el mundo*, como los «antes», recetas saladas con un toque de dulce y canela, el predominio de perfumes clásicos como el agua de azahar, profusas y barrocas ollas podridas, y algunos moles y pipianes de la minuta mestiza, vinculando la hispanofilia culinaria y el conservadurismo moderado del editor. Aún más, impresores como Mariano Galván e Ignacio Cumplido, quienes también editaron recetarios durante el XIX, y fueron asiduos conservadores, dejando entrever la importancia de la cocina en el ideario tradicional planteado por la facción fundada por Lucas Alamán, y de ello devino también la radical postura anti santaanista de Juan Nepomuceno del Valle.

Lo anterior será todavía más claro en las «Natillas del presidente»,<sup>57</sup> fórmula del recetario de 1844 y que fue descartada en la edición de *El tesoro de la cocina* (1866) en dos sentidos: la adhesión del editor al gabinete monárquico de Maximiliano de Habsburgo, y su resentimiento a la dictadura de Santa Anna, siendo que durante unos meses de 1844 el militar veracruzano fue presidente del país. Los libros de cocina plasmaron de forma directa e indirecta las pasiones y afiliaciones de los editores y sus allegados, quienes esperaban encontrar un eco en las lecturas que hicieron de ellos las sociedades decimonónicas del buen gusto y la distinción.

*El tesoro de la cocina* de 1866, por su parte, fue un documento monárquico e ilustrado en formato de diccionario, lo cual mostró cambios sustanciales de la postura de Juan Nepomuceno del Valle en su panorama social, político y culinario. Al haber servido al país como estadístico entre —al menos— 1859 y 1864, el editor cultivó herramientas de documentación, condensación y selección que fueron empleadas en su recetario de 1866, descartando la idea de *El tesoro* como la mera extensión editorial de *La cocinera de todo el mundo* de 1844.

Se puede pensar que por su calidad editorial, *El tesoro de la cocina* fue en su época un competidor comercial con las decenas de ediciones del *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, libro de cocina con modificaciones en sus portadas, pero no en sus contenidos, desde 1845 hasta principios de siglo XX. El *Nuevo cocinero mexicano* fue el resultado de una alianza entre las editoriales Mariano Galván e Ignacio Cumplido, logrando la creación de un documento culinario actualizado, mejorado y aumentado de la obra original de 1831, donde abiertamente se expresó la calidad de «mexicano».<sup>5-8</sup>

El «prospecto» del documento de Galván tampoco cambió en las décadas de su edición, y en él se declaró que Juan Nepomuceno del Valle con su *Cocinera de todo el mundo* (1844) fue un libro capaz de competir con el diccionario de cocina de 1845: «Tres mil ejemplares consumidos en poco tiempo, de las dos ediciones del COCINERO MEXICANO, sin que pudiesen obstruir su venta otras dos ediciones de *La Cocinera*».<sup>5-9</sup> Al hallarse esta misma información en las ediciones del *Nuevo cocinero mexicano* de 1888 y 1898, se podría pensar que habló de *La cocinera poblana* de Narciso Bassols (1872), siendo que, en realidad, el competidor más fuerte de Galván en términos de recetarios fue Juan Nepomuceno del Valle, y *El tesoro de la cocina* pudo destacar durante la monarquía de Maximiliano de Habsburgo por la calidad en su edición y contenidos.

Sin embargo, tampoco se descarta la idea de que *El tesoro de la cocina* fue opacado al ser un documento monárquico de un régimen caído, y que el verdadero libro de cocina más leído y reconocido de Juan Nepomuceno del Valle fue *La cocinera de todo el mundo*, como lo indicó el «prospecto» del *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* durante sus ediciones hasta el Porfiriato.

Las perspectivas comparativas entre recetarios han sido abordadas a través de cuatro elementos clave: el punto de partida del editor, el acercamiento codicológico a los documentos, las confrontaciones culinarias en el panorama social de la época, y las dinámicas entre lectores y actores sociales.

5-8| Laura Solares Robles, «La aventura editorial de Mariano Galván Rivera. Un empresario del siglo XIX», en: Suárez de la Torre, Laura (coord.), *Construcciones de un cambio cultural: impresores-editores y libreros en la Ciudad de México 1830-1855*, México, Instituto Mora, 2003, (Historia social y cultura), pp. 73-74.

5-9| *Diccionario de cocina, o el nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario, que contiene todos los procedimientos empleados en la alta, mediana y pequeña cocina, la lista normal de platillos que deben componer las distintas comidas, que con variedad de nombres se hacen en el día, el método de aderezar los platos y de disponer los diferentes servicios de una mesa, y lo más selecto de las artes del pastelero, del bizcochero, del confitero, del destilador y del nevero, con todo lo relativo a la repostería.— Encontrándose en el todos los artículos importantes de las obras de esta clase que se han publicado en castellano, y otros nuevos, relativos tanto a la cocina mexicana, como a la francesa, tomados estos últimos del cocinero real, de las obras de Beauvillers, de los tratados de Careme, del diccionario de Mr. Burnet, de la Nueva cocina económica, y de otros autores. Lo publica Mariano Galván Rivera*, México, Imprenta de I. Cumplido, 1845, p. 3.

En la periodización de recetarios he plasmado que *La cocinera de todo el mundo* fue editada junto con los primeros libros de cocina de todo el país, entre 1831 y 1844. Estos primeros avatares culinarios impresos apoyaron el hispanismo gastronómico al incluir sabores ibéricos y novohispanos, algunos fueron lecturas femeninas —editadas por manos masculinas—, y se inscribieron los primeros indicios de proyecciones nacionales en sus portadas, como el «Cocinero mexicano», o la sazón «al estilo de México» que aludió el recetario de 1844.

Este período coincidió con la primera década de actividades editoriales de Juan Nepomuceno del Valle en Puebla (1839-1849), hasta la invasión norteamericana, donde leeremos un discurso contra la libertad de culto, respuesta del liberalismo moderado del impresor contra la amenaza protestante del país del norte. Además de los discursos cívicos, informes, reglamentos, y calendarios, el editor poblano incursionó en la autoría anónima al realizar una narrativa sobre las ventajas del papel moneda, y una revisión crítica de las Siete Leyes, ambos documentos fueron editados en el año de 1841, tres años antes de la edición de su primer recetario.

*La cocinera de todo el mundo* (1844) fue un documento que mostró las tendencias de ordenamiento del capacitado editor y futuro estadístico, y la sección de preguntas y respuestas, asemejó la pedagogía del catecismo del Padre Ripalda. Por ende, *La cocinera* fungió como el documento más completo que Juan Nepomuceno del Valle pudo presentar a los suscriptores —en su mayoría masculinos—, quienes apoyaron la edición del recetario como mecenas del buen gusto, en espera del recetario más abundante en número de recetas y secciones capitulares, y con valores estéticos elevados para considerarlo una edición de lujo.

Por su parte, *El tesoro de la cocina* es el único libro de cocina mexicano editado durante el gobierno de Maximiliano de Habsburgo. Juan Nepomuceno del Valle se declaró «súbdito» del Archiduque de Austria, dedicándole sus esfuerzos en su guía de viajeros de 1864, dirigió las actividades estadísticas del país entre al menos 1859 y 1864, y estas evidencias confirmaron que el diccionario de cocina fue parte del ideario monárquico del editor por complacer el protocolo y ceremonial de la nueva corte mexicana.

El diccionario de cocina se inscribió en el período donde también se editó *El nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, innovando el panorama editorial de la prosa y recetas en secciones capitulares, a un ordenamiento alfabético ilustrado, entre los años 1845 y 1869. *El tesoro de la cocina* fue influenciado por el discurso científico plasmado en el *Diccionario universal de historia y de geografía*, la

primera enciclopedia mexicana en diez volúmenes, editada entre 1853 y 1856, la cual debió inspirar a Nepomuceno del Valle por su valor ilustrado y moderno.

Para esta época, la visión del editor fue más allá de presentar recetas en un documento, también agregó entradas sobre el cultivo, usos regionales de ingredientes, explicaciones tecnológicas y científicas que plasmaron en el diccionario de cocina un tono más lógico y empírico que sobrepasó el romanticismo de la portada y la actividad técnica de seguir al pie de la letra recetas, en *La cocinera de todo el mundo*.

A un nivel codicológico y analítico, las diferencias entre los libros de cocina fueron claras, y mucho más profundas que los evidentes resultados cuantitativos entre las 865 y 2663 recetas que los compusieron. Para ello debo aclarar las ventajas que presentaron los tres sistemas de clasificación empleados durante la tesis, y que recomendaría para investigaciones de recetarios:

**Asignación de un código único por receta (LCTM y TESC).** Uno de los problemas más notables en el estudio a profundidad de libros de cocina radica en los juegos de lenguaje que presentan los nombres de las recetas. Al titularse igual más de una fórmula, emplear «idem», u «otra», o hasta al ser recetas similares cuyo título ha cambiado entre recetarios, la asignación del código único ayudó en la identificación precisa y comparativa. Estos códigos se apoyaron de las lógicas internas, como las secciones capitulares de *La cocinera*, o el orden alfabético de *El tesoro*.

Este método aplicado en *La cocinera de todo el mundo* y que se presenta en el Anexo 1, probó ser una herramienta eficiente al comparar sus contenidos con los de sus tres recetarios hermanos de 1831, 1841 y 1853, logrando así identificar similitudes, diferencias, y un catálogo que permitió dialogar entre las técnicas editoriales durante el período histórico en que fueron inscritos.

Este código único empleado en *La cocinera de todo el mundo* y *El tesoro de la cocina* permitió rastrear las recetas que, aunque habían cambiado de nombre debido a situaciones políticas, sociales, culturales y editoriales, se corroboraron las permanencias y cambios, plasmados en el Anexo 2, hecho que permitió ver la actitud proactiva de Juan Nepomuceno del Valle al inscribir *El tesoro* durante 1866.

**Clasificación de recetas (FAR, DUL, SAL, BEB).** Este sistema de clasificación culinaria en alimentos farináceos, dulces, salados, bebidas, y subclasificaciones, aplicado en *El tesoro de la cocina*,



5-10| Guía, *Tesoro de la cocina*, pp. 41-52.

5-11| Sidney W. Mintz, *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, [Trad. Laura Moles Fanjul], México, Siglo Veintiuno, 1996, p 172.

probó ser de gran utilidad para obtener perfiles sobre las preferencias del editor y la sociedad del buen gusto.<sup>5-10</sup>

En un sentido comparativo entre los recetarios de Juan Nepomuceno del Valle, hallamos cambios de suma importancia, pero el más notorio fue el predominio de recetas saladas en el diccionario de cocina, implicando que el protocolo monárquico se inclinó hacia alimentos salados, como cárnicos, pescados, sopas, salsas y hortalizas, mientras que el recetario de 1844 sacralizó el dulce, como herencia novohispana, apenas desvinculado en el XIX de sus usos elitistas. La riqueza de este acercamiento metodológico es el equilibrio histórico y culinario que permite visualizar un panorama de las preferencias y proyecciones sobre recetarios de contenidos mixtos, como lo fueron la mayoría antes del siglo XX.

**Ingredientes por categorías nominales.** Esta fue la labor de mayor inversión de tiempo al ser necesaria la transcripción de las fuentes, análisis de las bases de datos, y rigurosa selección de las variantes de insumos. Estas categorías de índole gastronómico fueron de inmensa utilidad en el análisis histórico, develando aspectos que, incluso con las clasificaciones de recetas no son accesibles.

Así se reveló que los ingredientes más empleados en *La cocinera de todo el mundo* fueron huevo, mantequilla, azúcar y canela, insumos ligados a la cocina dulce, bizcochos y guisos novohispanos; por su parte, en el diccionario de cocina se halló que la sal y los agentes aromáticos, como especias y hierbas de olor, encabezaron la lista de insumos más empleados, plasmando el paradigma culinario monárquico en los gustos salados, guisos cárnicos y una variedad de aromas y sabores en guisos, sopas, salsas y postres devenido del manejo de especias, flores y hierbas aromáticas.

Los anteriores sistemas de clasificación sostuvieron las posturas históricas y culinarias de libros de cocina en sus respectivas épocas; así a través de *La cocinera de todo el mundo* (1844) podremos leer lo extendidas que fueron las conservas, como jaleas, cajetas y mermeladas —DUL4—, reflejo del antiquísimo uso del azúcar como agente conservante que documentó Sidney Mintz,<sup>5-11</sup> bizcochos y «antes» —FAR7 y FAR8— de la minuta conventual novohispana, que mostraron la sinergia entre trigo y sacarosa durante la década de 1840.

En mi libro *El dulce en el México del siglo XIX* (2017) he abordado los tópicos de intensificación y extensificación, y el decimonono fue el escenario en donde el azúcar se hizo accesible a muchos estratos sociales, aumentando los usos del endulzante, y encontrando nuevos significados culturales a los abundantes y apreciados

alimentos azucarados plasmados en el costumbrismo y recetarios.<sup>5-12</sup> Aquello que reveló el estudio comparativo de los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle fue que en *El tesoro de la cocina* (1866) presentó menos conservas que *La cocinera de todo el mundo* (1844), y algunas de ellas contuvieron principios técnicos exactos para su ejecución:

*Jalea o conserva de grosella.* Tómense dos partes de grosellas encarnadas, una de las blancas, y la otra cuarta parte de frambuesas, despachúrense separando al mismo tiempo todas las raspas que se pueda: se echan en una rodilla o servilleta humedecida, y se exprimen con las manos con la mayor fuerza para sacarlas todo el jugo. Échese éste en un perol puesto al fuego con media libra de azúcar para cada libra de zumo: se espuma y deja que cueza media hora. Se echa una cucharada en el plato, y sí coagula, es prueba de que está en su punto. Estas proporciones son muy económicas para los que tienen abundante grosella y necesitan comprar el azúcar, pero cuando hay que comprar ambas cosas será mucho más ventajoso emplear para cada libra de fruta otra de azúcar: en este caso el confitado se hace más pronto, merma menos, se tiene seguridad del acierto y de que se conservará sin deterioros.<sup>5-13</sup>

Aunado al mayor conocimiento en los métodos culinarios de jaleas y conservas, *El tesoro* reflejó un gran interés en la repostería —DUL6—, demostrando que el triunfo del azúcar como endulzante dependió de la conquista en su uso como agente conservador.

Este cambio entre los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle, reveló que los cafés, espacios de nuevas sociabilidades en palabras de Francois-Xavier Guerra (1992),<sup>5-14</sup> operaron como lugares de convivencia y opinión pública, con el respaldo de alimentos energéticos como la bebida del cafeto endulzada, panes, bizcochos, y molletes.

El azúcar promovió esta revolución y permitió tertulias públicas y duraderas que no serían posibles sin el triunfo de la sacarosa como endulzante, el cual atestiguó el diccionario de cocina con sus numerosas cremas, gelatinas —jaleas— y caramelos. La miel como edulcorante perdió mucho aprecio y versatilidad entre los 22 años de edición entre *La cocinera* y *El tesoro*.

Las proteínas animales y subproductos también mostraron cambios claros entre la hispanofilia y el afrancesamiento culinario: los testimonios de costumbristas y viajeros entre 1830 y 1850 no hablaron de un consumo frecuente de carnes rojas, sino limitado a festividades, distinguidas comilonas y a las mesas de personajes en la cúspide social. Los dos animales de consumo popular de testimonios costumbristas en la época fueron el cerdo y el pollo.

5-12| Juan Gerardo Guía Zaragoza, *El dulce en el México del siglo XIX*, México, UAEMex – Ediciones EÓN, pp. 18-19, 81.

5-13| TESC 1345 J 005 p. 252.

5-14| Guerra, *Modernidad e independencias*, p. 47.

5-15| Respectivamente:

LCTM V1 045 T2 024 p. 20.

LCTM V1 046 T2 025 p. 21.

LCTM V1 222 T3 176 p. 88.

TESC 1711 O 001 p. 327.

5-16| TESC 0805 C 342 p. 155.

Las recetas de «olla podrida» mostraron la tendencia pedagógica del impresor al actualizar y aumentar sus contenidos: las de 1844 emplearon entre doce y catorce insumos cárnicos y hortalizas, mientras que la del diccionario de cocina sumó más de treinta ingredientes, incluidas proteínas animales, embutidos, vegetales, leguminosas, especias, agua, vino y vinagre de Castilla.<sup>5-15</sup>

Respecto a embutidos de cerdo usados en las ollas podridas y otras recetas, el chorizo y pernil —jamón— tuvieron una presencia equitativa en ambos libros de cocina, mientras que las salchichas fueron predominantes en *El tesoro de la cocina*, sin contar que el tocino fue una proteína y grasa exclusiva del diccionario. El tocino fue un claro elemento del afrancesamiento culinario en *El tesoro de la cocina*, y que empleado como alternativa grasa a la manteca, la mantequilla y el aceite de olivo, ayudó a resignificar paradigmas gastronómicos asociados a las herméticas comidas de vigilia, permitiendo así leerse recetas de carne de res para navidad en el ideario monárquico del editor católico.<sup>5-16</sup>

Quizás uno de los cambios más sorprendentes entre los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle estuvo relacionado con el aumento entre los 30 y 408 usos que se hicieron de carnes rojas jóvenes como categoría nominal, incluidos el lechón, la ternera, el cordero y el cabrito. La transición de la carne roja se perfiló del consumo de animales adultos a jóvenes en el diccionario de cocina, como una actitud esnobista de consumidores que prefirieron la ternura de la carne sobre el máximo aprovechamiento del animal crecido, incluida su carne y subproductos. Otro indicativo de este carnívoro afrancesamiento fueron las recetas que emplearon más de una proteína —SAL9—, y que aumentaron de 29 a 249 entre el recetario de 1844 al de 1866.

El pollo y el cerdo fueron los verdaderos avatares populares que compartieron los libros de cocina, y aunque el guajolote se plasmó como una comida elevada, lo fue más la misma ave cuando se le llamó pavo en el diccionario de cocina. De los subproductos animales, las variedades de queso se diversificaron enormemente en *El tesoro de la cocina*, al igual que notamos un considerable aumento en el uso de nata y huevo.

Los pescados y mariscos se vincularon fuertemente con la minuta católica en el libro de cocina de 1844, al inscribirse el tratado cuarto llamado «Guisados de pescado y vigilia». En el diccionario de cocina, además de los guisados de vigilia, hallamos numerosos pescados y mariscos servidos a la europea, como a la gratín, o con salsa a la *maitre d'hotel*, que se consumían en finos, pretensiosos y laicos restaurantes capitalinos. Las proteínas animales de origen

acuático se resignificaron del menú católico a la minuta afrancesada y distinguida entre la edición de los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle.

Los ritmos del nacionalismo gastronómico mexicano pueden apreciarse a través de la historiografía culinaria, y las representaciones sobre el maíz y el chile en los recetarios de 1844 y 1866. El debate interno del abogado Lamparilla sobre preferir a Cecilia como su amada y sus sabrosas comidas nacionales con chile y maíz, sobre los burgueses asados ingleses de las sociedades del buen gusto,<sup>5-17</sup> reflejó tensiones del consumo de ambos alimentos. La preferencia de ciudadanos masculinos al consumir en contextos privados los manjares como moles, pipianes y fiambres, el referente tradicional asignado por la sociedad, familias y escritores costumbristas, las asociaciones con el crimen y la pobreza extrema, formaron un panorama tan heterogéneo y rico entre los sabores de chile, las mil formas del maíz, y sus consumidores y detractores.

En este sentido, la teoría de la *cuisine* y las cocinas nacionales de Sidney Mintz (2003) otorga herramientas para leer un discurso unificador del pueblo mexicano a través de ambos insumos de origen prehispánico:

Lo que constituye una cocina no es un conjunto de recetas agrupadas en un libro, o una serie de alimentos asociados con un entorno determinado, sino algo más. Creo que una *cuisine* requiere una población que la consume con frecuencia suficiente como para considerarse experta al respecto. Todos creen, y les importa creer, que saben en qué consiste, cómo se hace y qué sabor debe tener. En pocas palabras, una legítima cocina tiene raíces sociales comunes; es la comida de una comunidad, aunque muchas veces sea una comunidad muy grande.<sup>5-18</sup>

Son varios los puntos a debatir con la teoría de Mintz, y el primero fueron las numerosas visiones encontradas que generaron el chile y el maíz, al punto de ser atacados en el Porfiriato por especialistas como Francisco Bulnes, pero representados en recetarios destinados a un distinguido público lector burgués, incluidos los monarcas mexicanos Maximiliano de Habsburgo y Carlota Amalia. Parece que Mintz aspiró a un discurso unificador de *cuisine*, que podría leerse entre líneas como imperialista, y donde todos los involucrados estaba de acuerdo, o llegaron a consensos socioculturales sobre las virtudes sus alimentos, como la *cuisine française*.

El nacionalismo mexicano, por su parte enfrentó tensiones, era heterogéneo, su minuta fue rica en sabores y combinaciones, logrando así una cocina de amplio espectro social y cultural, que abarcó desde los habitantes más pobres hasta los más adine-

5-17| Manuel Payno, *Los bandidos de Río Frío*, México, Editorial Tomo, 2010, p.290.

5-18| Sidney W. Mintz, *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, México, CIESAS — Ediciones de la Reina Roja — CONACULTA, 2003, pp. 133-134.

5-19| Erick Hobsbawm y Terance Ranger (eds.), *La invención de la tradición*, Barcelona, Crítica, 2002, p. 16.

5-20| TESC 2387 S 225 p. 448, y LCTM V1 007 T1 007 p. 6.

TESC 1061 F 002 p. 198.

5-21| José Tomás de Cuéllar, *Historia de Chucho el Ninfo escrita por Facundo. Con datos auténticos, debido a indiscreciones femeniles (de las que el autor se huelga)*, México, Ignacio Cumplido, editor é impresor, 1871, (*La linterna mágica*, v 2), p. 98.

rados, y cuyas bases ancestrales fueron el maíz como cereal rector y las variedades secas, frescas y en vinagre de chile como ejes de sabor.

Al nacionalismo del país en el XIX se sumó la apertura que tuvo para la interculturalidad culinaria, y de ello fueron testigos los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle. El ideario del país independiente también asignó el nombre de «tradicional» y «popular» a gorditas, quesadillas, chiles rellenos o en nogada, envuelitos, tamales o moles, y que fueron retratados en su mayoría en el diccionario de cocina. Estos apelativos, en la teoría de Erick Hobsbawm y Terance Ranger (2002),<sup>5-19</sup> generaron una cohesión y sentimientos de igualdad cultural y culinaria, se emplearon en el proceso de sacralización de un primer discurso de nacionalismo culinario mexicano no excluyente, y abiertamente intercultural donde convivieron las sopas de fideos de trigo con chile ancho, las capirotadas con chilitos en vinagre, o el distinguido «faisán relleno» guisado con chile colorado y servido en la mesa con chilote.<sup>5-20</sup> Esta postura de conciliación culinaria con los guisos nacionales fue la antesala a la censura positivista durante el Porfiriato, probando que el nacionalismo culinario fue sustentado por las facciones conservadoras y monárquicas, y no por el ideario liberal.

Al seguir el hilo conductor del maíz también vislumbraremos las diferencias respecto a otros cereales, en especial el trigo. José Tomás de Cuéllar en *Historia de Chucho el ninfo* (1871) aseguró que había ciertos bizcochos «al estilo del país», como puchas, rodeos y otros más,<sup>5-21</sup> declarando que en el trigo también se habían depositado elementos del discurso nacionalista culinario mexicano.

Juan Nepomuceno del Valle en su recetario poblano empleó en 140 ocasiones harina de trigo, 182 pan, 87 bizcochos, seis fideos, y 33 almidón, aunados con los 48 negocios de trigo —panaderías, bizcocherías, molinos, fábricas de fideos—, que convivieron con las 52 maicerías registradas en su guía de viajeros de la Puebla de 1852. Los cambios en la década de 1860 se vislumbraron en el favorecimiento del trigo como un cereal burgués, plasmado en más de 500 usos de trigo y harina de trigo, más de 800 productos como pan, pastas y bizcochos, las instrucciones para el manejo de un horno casero, y en su guía de la capital mexicana de 1864, más de 200 negocios de trigo contra las 141 maicerías y pajerías. En este sentido, el trigo encontró una reconfiguración social en el país, ya no como un cereal ibérico impuesto a la fuerza, sino como un elemento de las tradiciones mexicanas del decimonono que abrazaron raíces indígenas, mestizas y criollas.

La comparativa entre bebidas alcohólicas comenzó por el pulque, que en palabras de la viajera española Fanny Calderón de la Barca, se consideró plebeyo al igual que las tortillas de maíz, a través de testimonios de algunos mexicanos durante 1840.<sup>5-22</sup> Las posturas entre el primer y segundo libro de cocina de Juan Nepomuceno con el pulque pasaron de un ingrediente tradicional, cuyo uso como líquido para guisos, o como agente natural para panificación en *La cocinera de todo el mundo*, que cambió a una postura conciliadora que incluyó recetas de pulques curados, instrucciones para fermentar la bebida en casa, cuya cualidad de «riquísimo» fue retratada en *El tesoro de la cocina*. El diccionario de cocina apostó por el consumo doméstico y preparación de curados dentro del hogar.

Las cifras de la bebida fermentada de maguey como ingrediente cambiaron de cuatro a 22 usos, a pesar de los ataques de algunos detractores del costumbrismo decimonónico, quienes emplearon argumentos higienistas y remarcaron su vínculo con la delincuencia y la pobreza.

Testimonios neutros de la bebida mostraron que su consumo era general entre adultos y niños, hombres y mujeres, compartido por clases sociales, en contextos urbanos y rurales, y suscitó a estudios científicos como la entrada «Efectos medicinales del pulque» del *Diccionario universal de historia y de geografía* (1853-1856).<sup>5-23</sup> La visión conciliadora de la bebida de maguey en *El tesoro de la cocina* se vio influenciada por los avances de la ciencia ilustrada que combatían la estigmatización, sin contar que, junto a la imprenta de Juan Nepomuceno del Valle de la Ciudad de México se situó una pulquería, lo que favoreció un discurso armónico en el ideario monárquico del editor.

*La cocinera de todo el mundo* mostró una postura hispanista con los vinos, empleándose solamente el blanco, el tinto y de Parras, Coahuila; los testimonios costumbristas también retrataron viejos personajes y empleados burocráticos que bebían vino Carlón y de la Rioja. *El tesoro de la cocina*, por su parte plasmó un abanico más detallado de vinos europeos, añadiendo las variedades de uva moscatel, el de Champaña, Valdepeñas, Málaga, Madeira y del Rhin. Esta postura apoyada por escenas costumbristas de brindis con champaña, mostró un elemento más de cambio entre la hispanofilia de 1844 y el afrancesamiento culinario del recetario de 1866.

El proceso de elaboración de cerveza y ponches de té y ron —rom— mostraron otra faceta de la idealización europea en el ámbito de los bebibles del diccionario de cocina de 1866. La elaboración de licores pasó de ser una cuestión técnica, plasmada en el «Manual

5-22| Madame Calderón de la Barca, *La vida en México durante una residencia de dos años en ese país*, 14<sup>a</sup> ed., trad. Felipe Teixidor, México, Porrúa, 2010, (“Sepan cuantos...”, 74), p. 141.

5-23| Manuel Orozco Y Berra (coord.), *Apéndice al diccionario universal de historia y de geografía. Colección de artículos relativos a la república mexicana. Tomo II, IX de la obra*, México, Imprenta de J. M. Andrade y F. Escalante, 1856, pp. 256-266.

5-24| Roger Chartier, *El mundo como representación. Estudios sobre historia cultural*, Barcelona, Gedisa Editorial, 2005, pp. 109-110.

de licores» en *La cocinera de todo el mundo*, a abordarse los métodos de fabricación, endulzado, destilación, infusión de sabores y rectificado en *El tesoro de la cocina*, lográndose una transición entre el conocimiento técnico al perfeccionamiento metodológico.

El café, el chocolate y las aguas frescas fueron las bebidas no alcohólicas de las cuales se obtuvieron un par de premisas sobre sus cambios entre recetarios. El café apenas tuvo relevancia en *La cocinera de todo el mundo*, como un perfume para licores; *El tesoro de la cocina* incluyó instrucciones para su tostado, rectificación, sustitutos, cremas, caramelos, conservas y en la preparación de la bebida leemos un marcado individualismo en las porciones, al obtener con las medidas sugeridas una sola taza del brebaje.

El chocolate presentó similitudes con el café: en el libro de cocina de 1844 se presentaron algunas instrucciones sobre las cantidades para la molienda de chocolate, mas en el diccionario de 1866 sumó a las recetas, métodos preciosos para su fabricación, se empleó en clemoles, cremas, helados, mazapanes y soplillos. En otras palabras, el café y el chocolate lograron en dos décadas una transición entre la bebida y su incorporación culinaria como ingredientes de platillos y postres.

Para finalizar con los bebibles, las aguas frescas, documentadas exclusivamente en *El tesoro de la cocina*, mostraron un fenómeno cultural asociado al cambio de su consumo estacional en cuaresma, con la «chiera» como máxima figura en la venta de refrescos, al establecimiento de negocios fijos en la capital mexicana.

Las dinámicas entre lectores y lecturas fue otro eje indispensable para comprender las sociedades del buen gusto de la época. Aquello que Roger Chartier (2005) denominó las áreas sociales de circulación de textos, estuvieron relacionadas con las redes de acceso a la lectura, donde intervinieron compradores, lectores, autores e impresores.<sup>5-24</sup> Se partió de la hipótesis de la existencia de sociedades de buen gusto, que recibieron y leyeron los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle, como documentos suntuarios del saber culinario moderno, y el propio editor como un agente de la distinción.

*El tesoro de la cocina* empleó la dicotomía de «gusto e inteligencia» como cualidades relacionadas con la creatividad y experiencia técnica de los cocineros. En este sentido, lo gustoso en los recetarios de Juan Nepomuceno del Valle adquirió las dimensiones teóricas de la distinción de Pierre Bourdieu (2012), quien señaló que el buen gusto es la facultad individual de juzgar intuitivamente las cosas y acciones, y que más allá de una gratificación sensorial,

se premia con valores axiológicos y la pertenencia a la élite distinguida.<sup>5-25</sup>

El teórico del gusto francés Jean Anthelme Brillat-Savarin, cuya *Fisiología del gusto* fue editada en el país durante 1852, y leída por el editor y otros escritores costumbristas del siglo XIX, influyó en el fortalecimiento de la gastronomía en México, como la ciencia de todo lo referente al alimento, y cuya finalidad era el arte culinario para satisfacción del paladar. La teoría de Brillat-Savarin enfatizó la labor masculina al dominar el fuego y transformar los insumos naturales en platillos para el deleite corporal; así en banquetes se fortaleció la convivencia de los comensales, habiendo quienes tenían un gusto natural por los buenos guisos, y personas sin habilidades sensoriales, aun presentando frente a ellos los mejores platos.<sup>5-26</sup>

Los principios de Brilla-Savarin fueron sincrónicos con la época de su publicación, y reflejo de ello fue que Juan Nepomuceno del Valle habló del teórico del gusto en dos recetas de *El tesoro de la cocina*. Además en el costumbrismo se señalaron como gastrónomos a Ignacio Comonfort, Mariano Otero y hasta al barbero de Guillermo Prieto, D. Melesio, quien recomendaba los envuelitos y otros guisos picantes de figones y pulquerías capitalinas.

El aspecto que confronta la distinción de Pierre Bourdieu y los principios gastronómicos de Brillat Savarin, fue la apertura del último, quien al haber sido exiliado tras la Revolución Francesa, encontró valiosas cualidades en el pavo y el chocolate, comidas americanas de valores excepcionales que aminoraron el imperialismo culinario francés de su obra, y dialogaron con las especialidades gastronómicas de altamar. Así en México, la distinción también se vio reflejada al inscribir guisos europeos junto a moles, envueltos y chalupas, recetas abundantes y profusas en ingredientes, que cuidadosamente seleccionó Juan Nepomuceno del Valle como un agente de la distinción burguesa mexicana.

En este sentido, los envuelitos con tortillas, salsa y carne, el mole de pollo o guajolote, o los abundantes fiambres con manitas de cerdo, vegetales y tamales de los libros de cocina de Juan Nepomuceno del Valle, cumplieron con los preceptos planteados por Bourdieu al discutir el buen gusto alimentario:

- No fueron alimentos «primitivos» cuyo objetivo esencial fue saciar el hambre, porque lo hacían para alimentar la gula y mostrar la riqueza personal a través de la abundancia.
- La plena libertad de elección, que se leerá como la decisión consciente entre elegir uno de los cientos de guisados de

5-25| Pierre Bourdieu, *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*, Madrid, Taurus, 2012, pp. 88, 103, 120.

5-26| Brillat Savarin, *Fisiología del gusto*. Por Brillat Savarin, y traducida del francés por Eufemio Romero. Ilustrada por Bebtali. Precedida de una noticia bibliográfica por Alf. Karr. Grabados en madera intercalados en el texto por Midderigh, México, Imprenta de Juan R. Navarro, editor, 1852, pp. 55, 169, 219.



5-27| José Tomás de Cuellar, «Los fuereños», en *Baile y cochino. Ensalada de pollos. Los fuereños*, México, Promexa, 1979, pp. 310-311.

*La cocinera de todo el mundo*, o de los más de dos mil de *El tesoro de la cocina*, y solicitar a la cocinera que los elaborara dentro del hogar.

- ▶ El conocimiento de los valores intrínsecos de los alimentos distinguidos al momento de cocinar o comer, como la etiqueta tradicional que recibieron los guisados mexicanos, las virtudes ancestrales del maíz, o su documentación en recetarios modernos, junto con platillos de la minuta internacional.

Aunado con estos puntos, Pierre Bourdieu sugiere que lo distinguido hace un rechazo de lo popular, por su accesibilidad económica y consumo general; en este sentido, aquello que Juan Nepomuceno del Valle evitó inscribir en sus libros de cocina fueron los espacios de consumo marginal, como figones que con ironía José Tomás de Cuéllar llamó el «restaurante del pueblo». El figón de Chole en *Los fuereños* (1871) fue un claro ejemplo de aquello, en espacios, modales y abundante grasa de cerdo el editor se rehusó a plasmar en *El tesoro de la cocina*:

Este figón es una accesoria con dos puertas a la calle, que es a la vez cocina, comedor, cantina y puesto para vender a los transeúntes; es un hacinamiento de braseros y mesas en donde confeccionan meriendas más de quince mujeres, que no se recomiendan por su limpieza ni por su silencio. Un grupo de ellas fríe en un lago de manteca hirviendo un número increíble de quesadillas; otro confecciona platos de fiambre; aquellas fríen cuartos de pollo, otras hacen tortas compuestas que también fríen; fríen en fin, gritan, trabajan y sirven, todas aquellas mujeres llenas de cochambre, a una multitud compacta de hombres de grandes sombreros, de muchachos y criadas que vienen de algunas calles a la redonda en busca de aquellas afamadas meriendas. La luz de los quinqués se ofusca en una neblina de manteca; la atmósfera está rojiza como en una aurora boreal, que se verifica bajo de techo con las emanaciones del carbón, de la manteca, del petróleo, de los chiles en vinagre, de la longaniza, del aguardiente y del calor animal de más de sesenta personas que guisan, comen, beben y gritan.

Este es el restaurante de los pobres, a quienes atrae el ruido, la confusión y los olores que se desprenden de aquel foco de calor y de grasa.

Chema y su compañero devoraban quesadillas y pambacitos compuestos, por cuenta de Manuelito, no sin mezclar los bocados con algunas frases dedicadas a su protector.<sup>5-27</sup>

El discurso de la distinción se leyó en ambos libros de cocina a través de referentes lingüísticos: *La cocinera de todo el mundo* en 1844 empleó en su mayoría el buen gusto, gustoso y de gusto, como indicativos de sabor y valía axiológica; en *El tesoro de la cocina*

encontramos un vocabulario especializado y engrosado que destacó más terminología, como delicado, excelente, exquisito, superior, delicioso, distinguido, en boga o de moda, por destacar los más numerosos.

Los datos cuantitativos del vocabulario sobre el buen gusto se condensaron en su mayoría en recetas saladas —SAL— en ambos libros de cocina; y las costosas trufas, llamadas criadillas de tierra en el diccionario de cocina de 1866, que reflejaron el elogio que hizo la *Fisiología del gusto* del México de 1852.

Para retomar la arqueología entre dinámicas del libro y las lecturas, identificamos tres discursos de autores que impactaron directa e indirectamente los paradigmas de Juan Nepomuceno del Valle en los dos momentos de edición de sus libros de cocina. Brillat Savarin con su *Fisiología del gusto*, editada a mediados del decimonono mexicano influenció en paradigmas científicos y filosóficos el diccionario de cocina de 1866. *La cocinera de todo el mundo* de 1844 citó en el anexo de servicio a Grimond de la Reynière con su *Manuel des apmphytrions* (1808), figura que aludió la relevancia social del trinchado de carnes; en ambos recetarios, además, las instrucciones de servicios, litografías para el servicio de proteínas animales, etiqueta en la mesa, y valor del anfitrión fueron los puntos clave de la obra que Juan Nepomuceno del Valle consultó directamente en francés.

La influencia de Madame Aglae Adanson en *La maison de campagne* (1822) fue más allá de incluir una sopa de guisantes en *El tesoro de la cocina*. El discurso de Madame Adanson apostó por la idealización de la vida campestre y las casas de campo, como unidades de mediana autosuficiencia— y no de producción como un rancho o una hacienda—, con espacios separados entre habitaciones, cocina, almacén, convivencia, cultivo y esparcimiento, dejando entrever que incluso los criados debían ser separados del núcleo familiar mediante barreras físicas. *El tesoro de la cocina* empatizó con la dinámica de Madame Aglae y en el anexo del diccionario se sugirió el uso de «sirvientas», muebles con entrepaños para alejar a los criados «indiscretos» de la convivencia en la mesa, probando así que el individualismo burgués fue más notable en el libro editado en la monarquía de Maximiliano de Habsburgo.

Para abordar el panorama de lectores y lecturas de los recetarios, la lista de suscriptores de *La cocinera de todo el mundo* develó que este documento se patrocinó gracias al apoyo de las redes sociales del buen gusto y la distinción de la década de 1840. En ella se reflejó la venta de al menos 210 ejemplares, 77% de ellos a varones

y 23% a damas; el documento se envió a lugares como Puebla, Tamaulipas, Veracruz, Querétaro y posiblemente también al Valle de México, revelando el gran alcance e influencia que tuvo el primer documento editado por Juan Nepomuceno del Valle. En esta lista también se inscribió a Ignacio Comonfort, figura pública de la política que reafirmó la influencia del editor en los círculos sociales de la distinción mexicana, y del cual fue partícipe y promotor.

El ejemplar consultado de *El tesoro de la cocina* cuenta con la firma de «Pastora Bargas», una posible mujer burguesa, quien por su firma pudo haber empleado el libro en la dirección de la cocina de un hogar; otras hipótesis sugieren que la firma devino de periodos posteriores a la edición del diccionario de cocina, una compra de una hábil cocinera quien lo consultó con fines técnicos, el regalo de un varón a su compañera de vida, o una herencia familiar.

No podemos descartar a la mayoría masculina de compradores de *La cocinera de todo el mundo*, y que de igual forma pudo repetirse en *El tesoro de la cocina* y muchos otros libros impresos; en el caso de los recetarios, además de las lecturas con una finalidad técnica, pudo haber lecturas dirigidas a la pertenencia a círculos sociales distinguidos, así conocer los alimentos de un recetario podía otorgar los conocimientos sociales de capital cultural para demostrar el buen gusto de un ciudadano moderno.

Aquello que el diccionario de cocina inscribió mayoritariamente fueron lectores culinarios y actores sociales. En *La cocinera de todo el mundo* el título del libro idealizó el arquetipo de cocinera que podría cocinar viandas de todo el mundo, pero en específico de México, España, Italia, Francia e Inglaterra. Esta visión romántica fue menos favorecedora en *El tesoro de la cocina*, donde las cocineras debían ser diestras para elaborar complejas preparaciones como un pollo deshuesado por completo y relleno de carne, o eran menos instruidas que los varones en el manejo de especias. En este pacto patriarcal que descalificó los actos privados y domésticos, como la cocina en manos femeniles, se vio en yuxtaposición con los cocineros, remunerados, premiados, y con representaciones favorables, como el manejo que hacían de las carnes y condimentos, su invención, prudencia, discreción, y hasta por servirle a la figura imperialista de Napoleón.

En este paradigma planteado por el libro de Juan Nepomuceno del Valle y los escritores costumbristas, los cocineros más valorados fueron los franceses, seguidos de los del país, y finalmente las cocineras, quienes debían ser leales y entregar todo su tiempo, dedicación y salud a los servicios domésticos de casas burguesas. Las amas de casa del diccionario de cocina fueron figuras contem-

plativas, y la idea de una mujer económica estaba sujeta de nueva cuenta al presupuesto y vigilancia patriarcal.

5-28| Chartier, *El mundo como representación*, p. 183.

Otros tipos sociales en *El tesoro de la cocina* fueron confiteros, hábiles en el manejo del azúcar, aunque también los había ignorantes y fraudulentos, cuyas prácticas había que señalar y censurar como actos de la distinción social. Los pasteleros plasmados por escritores costumbristas anteriores y a mitad del XIX fueron varones vendedores en espacios populares de las urbes; el diccionario de cocina también sumó a esta figura el pastelero y maestro de la repostería, y las pastelerías como espacios distinguidos de consumo de confites, pasteles, champaña y licores. Botánicos, naturalistas y químicos fueron tipos sociales que abordaron conocimientos empíricos y experimentales sobre las cualidades de los alimentos; y las recetas a la *maitre d'hotel* se emplearon en 28 ocasiones en *El tesoro de la cocina*, denotando la importancia del maestresala en los restaurantes capitalinos, semejante al Gran Maestro de Ceremonias quien dirigió los banquetes monárquicos de Maximiliano de Habsburgo.

Finalmente, ambos libros de cocina inscribieron un rico mapa de referencias geográficas. *La cocinera de todo el mundo* reflejó en recetas e ingredientes provenientes en su mayoría de España, seguido de Francia y México; en cambio, *El tesoro de la cocina* compiló casi un centenar de referencias francesas, las más abundantes y remarcables del diccionario de cocina, y reafirmando una vez más la transición entre la hispanofilia del libro editado en 1844, y el afrancesamiento del diccionario de cocina de 1866.

Uno de los principios de las representaciones del discurso de Roger Chartier implicó el análisis de las portadas de libros, y comparativas entre ediciones;<sup>5-28</sup> considero que el acercamiento teórico y metodológico a través de la historia cultural y la gastronomía en los recetarios de Juan Nepomuceno del Valle ha sido de gran provecho.

A nivel biográfico se han obtenido suficientes datos para afirmar las diferentes facetas del editor: su compromiso editorial al entregar ediciones de lujo de recetarios a públicos distinguidos, su nacionalismo que cambió desde la edición de discursos cívicos, su postura en contra de la libertad de culto, con la finalidad de frenar el protestantismo del país del norte tras la invasión en la década de 1840, sus esfuerzos estadísticos como encargado del departamento gubernamental y autor de guías de viajeros, y su adhesión al plan conservador y monárquico que planteó elementos de buen gusto culinario, ciencia, y un notable acercamiento a Europa para la modernización de México.

En 22 años a nivel culinario se observaron cambios significativos entre recetarios: el azúcar se empleó con libertad como endulzante, los guisos nacionales y el pulque encontraron cabida en la sociedad del buen gusto, siempre y cuando se prepararan en casa o fondas de buen estatus, las ferias y mercados ambulantes dieron paso a negocios fijos en las urbes, mejorando el sistema de abasto alimentario, y sin duda las recetas del espectro salado, en especial las carnes rojas, animales jóvenes y el tocino, recibieron suma atención del ideario monárquico del recetario de 1866.

Este acercamiento historiográfico a dos recetarios mexicanos del siglo XIX mostró profundas transformaciones culinarias y en el pensamiento de su editor, quien al ser partícipe de las sociedades del buen gusto y la política, dejó entrever que el proyecto conservador mexicano planteó una modernidad ilustrada desde la tradición, y un eje de ello fue el culinario. Quizás hasta el Porfiriato podemos leer más proyectos del liberalismo gastronómico mexicano al participar también la mujer en la publicación de libros de cocina.

El reto de ahora en adelante consiste en seguir estudiando a fondo los recetarios del México decimonónico, vincular otras fuentes de conocimiento como la prensa, y esbozar las representaciones de la culinaria burguesa nacional, tanto aquellas que enaltecieron el maíz, las que favorecieron el trigo, que copiaron una o una centena de recetas, o comprender el por qué algunas fórmulas cayeron en desuso, y así tener una visión integral y transversal de los avatares culinarios pasados y presentes de la nación.

# Bibliografía de Juan Nepomuceno del Valle

## Período editorial de 1839-1849, Puebla

- ▶ Pérez Martínez, Antonio Joaquín, *Sermón predicado en la santa Iglesia Metropolitana de Méjico el día 21 de julio de 1822 por el Exmo è Ilmo Sr. Dr. Antonio Joaquín Pérez Martínez, dignísimo obispo de la Puebla de los Angeles: con motivo de la solemne coronación del señor D. Agustín de Iturbide, primer emperador constitucional de Méjico*, Puebla, Impreso por Juan N. del Valle. Calle de Espejo núm 6, 1839.
- ▶ Adorno, Juan N., *Discurso pronunciado el día 27 de mayo de 1841 en memoria del heroico general D. Mariano Matamoros en la ciudad de su nombre, por el C. Juan N. Adorno*, Puebla, Impreso en la casa de Juan N. del Valle. Calle de la carnicería número 8, 1841.
- ▶ *Arancel de los honorarios y derechos judiciales que se han de cobrar en el departamento de Puebla por los secretarios y empleados de su tribunal superior, jueces de primera instancia, alcaldes, jueces de paz, escribanos, abogados, procuradores de número o apoderados particulares y demás curiales o personas que pueden intervenir en los juicios. Mandado observar por la Suprema Corte de Justicia de la República Megicana, conforme a lo prevenido en el artículo 55 de la ley de 23 de Mayo de 1837*, Puebla, Reimpreso en la oficina de Juan N. del Valle, Calle de la Carnicería núm. 8, 1841.
- ▶ *Ocios de un mejicano, empleados en estudiar las instituciones que convendrían a su patria, ó sea ensayo de una constitución*, Puebla, Imprenta de Juan N. del Valle. Calle de la carnicería número 8, 1841.
- ▶ *Un poblano amante de su patria, Proyecto de papel moneda para la República Megicana puesto en forma de un diálogo para la mejor inteligencia de los lectores, por un poblano amante de su patria*, Puebla, Imprenta de Juan N. del Valle, Calle de la Carnicería número 8, 1841.
- ▶ Santa Fe, Carlos, *Libro de los pueblos y de los reyes. Escrito en frances por el sabio Mr. Carlos Santa Fe: y traducido al castellano por el Dr. D. Tomas Falero, español, profesor de sagrada Teología y Cánones, trad. Tomás Falero*, Puebla, Impreso por Juan Nepomuceno del Valle. Calle de la carnicería número 8, 1841.
- ▶ Zetina Abad, Manuel, *Oración cívica que en la solemnidad del aniversario del 16 de septiembre de 1810 pronunció en la capital de Puebla el Sr. C. Manuel Zetina Abad el mismo día del año de 1842*, Puebla, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. Calle de la carnicería núm 8, 1842.
- ▶ *La cocinera de todo el mundo, o la cocina sin cocinera, colección de las mejores y mas excelentes recetas, para que al menos costo posible y con la mayor comodidad, pueda guisarse á la española, francesa, italiana é inglesa; sin omitir cosa alguna de lo hasta aquí publicado para sazonar al estilo de Méjico. Lleva añadido un calendario gastronómico, no conocido entre nosotros, varias recetas curiosas y desconocidas hasta hoy, lo mas selecto que se encuentra acerca de repostería; el arte de trinchar, &c., con una graciosísima estampa litografiada que aclara mejor este último tratado*, Puebla, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. Calle de la carnicería Num. 12, 1844, 2 v.

- ▶ Vicente Miñón, José, *El general de brigada José Vicente Miñón a sus conciudadanos y compañeros de armas presenta los documentos que han dado el resultado de la causa que se le mandó formar, en averiguación de su conducta y manejo como general en jefe de la division de operaciones sobre Yucatán, Puebla, Imprenta de Juan N. del Valle, Calle de la carnicería núm 12, 1844.*
- ▶ *Espediente municipal instruido sobre ecsigir cuentas al administrador de los propios y arbitros del Ayuntamiento de Puebla, y sobre la denegación que a aquel hizo la escima, asamblea departamental. De la renuncia que de tal empleo elevó el interesado al Supremo Gobierno; publicado de órden del mismo Ayuntamiento, para manifestar a sus comitentes la conducta que de órden del mismo Ayuntamiento, para manifestar á sus comitentes la conducta que ha observado en este negocio, Puebla, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, 1845.*
- ▶ Fernández de Lara, José María, *Discurso que en la festividad nacional del 16 de septiembre de 1845 pronunció en el portal de la plaza pública de Chalchicomula, el Sr. Juez de primera instancia del partido, licenciado D. José María Fernández de Lara, Puebla, Imprenta de J. N. del Valle. Calle de la carnicería, num. 12, 1845.*
- ▶ Orozco y Berra, Fernando, *Oración pronunciada el día 16 de septiembre de 1845 por el ciudadano Fernando Orozco y Berra, socio promovedor y fundador de la sociedad literaria de Puebla, Puebla, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. Calle de la carnicería núm. 12, 1845.*
- ▶ San Buenaventura, *Devoción a nuestra sra. de los Dolores, que en forma de oficio divino compuso en latín el ser. Dr. San Buenaventura. Traducida al castellano por un hijo y devoto de la madre dolorosa, el P. Pedro Curruchaca del orden de San Camilo en Madrid, trad. Pedro Curruchaca, Puebla, Imprenta de Juan N. del Valle, 1846.*
- ▶ Bretón de los Herreros, Manuel, *Lances del carnaval, comedia en un acto por Don Manuel Bretón de los Herreros, Puebla, Reimpresa en la oficina de Juan N. del Valle, Calle de la Carnicería N. 12, 1848.*
- ▶ *Representación que los habitantes de Puebla elevan al soberano congreso de la unión, contrariando los conatos que para establecer la tolerancia religiosa en nuestro pais, aparecen hoy desgraciadamente, Puebla, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. Calle de la carnicería número 12, 1848.*
- ▶ *Respetuosa escitativa que los vecinos de Puebla dirigen a las supremas autoridades de la república contra la tolerancia de cultos, Puebla, Imp. de Juan N. del Valle, Calle de la carnicería número 12, 1849.*

### **Período editorial de 1852-1866, Puebla y Ciudad de México**

- ▶ Valle, Juan Nepomuceno del, *Guía de forasteros de la capital de Puebla para el año de 1852 dispuesta por Juan N. del Valle, Puebla, Imprenta del Editor. Calle de la Carnicería Número 12, 1852.*
- ▶ Valle, Juan N. del, *Undecimo calendario portátil de Juan N. del Valle, arreglado al meridiano de Puebla para el año bisiesto de 1852, Puebla, Imprenta del Editor, Calle de la Carnicería número 12, 1852.*
- ▶ Unos liberales de esta ciudad, *Manifiesto a la nación, ó sea contestación al que con igual título se haya inserto en los números 146 y 147 del periódico titulado: "EL ORDEN", Puebla, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. Calle de la carnicería número 12, 1853.*
- ▶ Valle, Juan N. del, *El viajero en México o sea la capital de la República encerrada en un libro. Obra útil a toda clase de personas, formada y arreglada por Juan N. del Valle, México, Tipografía de M. Castro, Escalerillas num. 7, 1859.*
- ▶ Valle, Juan N. del, *El viajero en México. Completa guía de forasteros para 1864. Obra útil a toda clase de personas formada y arreglada por Juan N. del Valle, México, Imprenta de Andrade y Escalante. Calle de Tiburcio número 19, 1864.*

- ▶ Valle, Juan N. del, *División de la Ciudad de México por manzanas. Comprendiendo los ocho cuarteles mayores y treinta y dos menores que la componen. Formada con vista de los datos mas recientes y mejor arreglados, comprendiendo calles abiertas en los últimos años. Publicada por Juan N. del Valle, México, Imprenta de Andrade y Escalante. Calle de Tiburcio número 19, 1865.*
- ▶ Fernández y González, Manuel, *La Alhambra. Leyendas árabes, por Don Manuel Fernández y González, México, Juan Nepomuceno del Valle, editor. Imprenta del editor, Puente de S. Pedro y S. Pablo n. 8, 1865. (Galería literaria, v. 5).*
- ▶ Serrano Fatigati, Eduardo, *La cruz del valle, novela. Por D. Eduardo Serrano Fatigati, México, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. Puente de San Pedro y San Pablo núm. 8, 1866, (Galería literaria).*
- ▶ Del Castillo, Rafael, *Los polvos de la madre Celestina, novela histórica, México, Juan Nepomuceno del Valle, Editor. Imprenta del editor, puente de S. Pedro y S. Pablo num. 8, 1866, (Galería literaria).*
- ▶ *Tesoro de la cocina. Diccionario de las familias. La cocina puesta al alcance de todas las inteligencias y fortunas. Obra novísima que contiene todo lo concerniente á la cocina española, francesa, alemana, flamenca, polaca, rusa, provensala, languedociana, italiana y gótica: método de servir y trincar en la mesa: un calendario gastronómico: un tratado estenso de pastelería, método fácil para hacer helados, confitados, lo mas selecto del arte del bizcochero &c., &c., tomado todo de los mejores autores mexicanos y extranjeros, México, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, Puente de San Pedro y San Pablo núm. 8. 1866.*

#### **Período editorial de 1868 a 1869, Ciudad de México**

- ▶ Zorrilla, José, *El drama del alma. Algo sobre México y Maximiliano. Poesía en dos partes, con notas en prosa y comentarios de un loco, por D. José Zorrilla, México, Reimpreso en la Imprenta de Juan N. del Valle, Puente de San Pedro y San Pablo, núm. 8, 1868.*
- ▶ *Calendario histórico de Maximiliano para el año de 1869, México, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, Puente de San Pedro y San Pablo, número 8, 1868.*
- ▶ *Calendario de la Princesa Carlota. Calendario Histórico de la Princesa Carlota para 1869 arreglado al meridiano de México, México, Imprenta de Juan N. del Valle, Puente de San Pedro y San Pablo número 8, 1869.*
- ▶ Eguilaz, Luís de, *La cruz del matrimonio. Comedia en tres actos y en verso, por Don Luís de Eguilaz, México, Imprenta de Juan N. del Valle. Pte. De S. Pedro y S. Pablo n. 8, 1869, (El teatro. Enciclopedia dramática).*
- ▶ Estébanez, Joaquín, *Un drama nuevo, drama en tres actos, por D. Joaquín Estébanez, México, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. Puente de San Pedro y San Pablo número 8, 1869, (El teatro. Enciclopedia dramática).*
- ▶ Medina y Sologuren, Ricardo. *Mas vale un por si acaso... Proverbio en un acto y en verso, por D. Ricardo Medina y Sologuren, México, Imprenta de Juan N. del Valle, Puente de San Pedro y San Pablo núm. 8, 1869, (El teatro. Enciclopedia dramática).*
- ▶ Ortiz de Pinedo, Manuel, *La gramática, comedia en un acto, arreglada del francés, por Don Manuel Ortiz de Pinedo, México, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. Puente de San Pedro y San Pablo número 8, 1869, (El teatro. Enciclopedia dramática).*
- ▶ Valparda, José Aparici y, *Huyendo de lo que corre, comedia en un acto y en verso, por D. José Aparici y Valparda, México, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle. Puente de San Pedro y San Pablo número 8, 1869, (El teatro. Enciclopedia dramática).*



# Bibliografía

## A

- ▶ Adanson, Mme. Aglaé, *La maison de campagne. Heureux qui dans le sein de ses dieux domestiques se dérobe au fracas des tempêtes publiques, et, dans un doux abri trompant tous les regards, cultive ses jardins, les vertus et les arts*, París, Audot, Libraire-Éditeur, 1822.
- ▶ Almonte, Juan Nepomuceno, *Guía de forasteros y repertorio de conocimientos útiles, por el general Juan Nepomuceno Almonte*, Imprenta de Ignacio Cumplido, México, 1852.
- ▶ Altamirano, Ignacio Manuel, «Clemencia», en: *Clemencia. Cuentos de invierno. Julia. Antonia. Beatriz*, Atenea, México, Porrúa, 1974, (“Sepan cuantos...”, 62).
- ▶ Altamirano, Ignacio Manuel, «La navidad en las montañas», en: *El Zarco y La navidad en las montañas*, [22ª ed.], México, Porrúa, 1999, (“Sepan cuantos...”, 61).
- ▶ Arias, Juan de Dios, «El cajero», en: *Los mexicanos pintados por sí mismos*, México, Centro de Estudios de Historia de México CONDUMEX, 1989.
- ▶ Arróniz, Marcos, *Manual del viajero en Méjico, compendio de la historia de la Ciudad de Méjico, con la descripción e historia de sus templos, conventos, edificios públicos, las costumbres de sus habitantes, etc., y con el plan de dicha ciudad. Por Marcos Arróniz*, París, Librería de Rosa y Bouret, 1858 (Enciclopedia Popular Mexicana).
- ▶ Ávila, Alfredo, *Para la libertad. Los republicanos en tiempos del imperio*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2004.

## B

- ▶ Bak-Geller Corona, Sarah, «Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890)», en *Desacatos*, núm. 43, septiembre-diciembre, 2013. Disponible en: <http://www.scielo.org.mx/pdf/desacatos/n43/n43a3.pdf>
- ▶ Bazant, Mílada, «Introducción: la sublime experiencia histórica de la biografía», en Bazant, Mílada, *Biografía. Métodos, metodologías y enfoques*, Zinacantepec, El Colegio Mexiquense, 2013.
- ▶ Bazant, Milada, *Laura Méndez de Cuenca. Mujer indómita y moderna (1853-1928). Vida cotidiana y entorno educativo*, Toluca, FOEM, 2011.
- ▶ Bazant, Mílada, «Lo verdadero, lo verosímil, lo ficticio», en Bazant, Mílada, *Biografía. Métodos, metodologías y enfoques*, Zinacantepec, El Colegio Mexiquense, 2013.
- ▶ Beauvoir, Simone de, *El segundo sexo*, Sexta edición, Valencia, Ediciones Cátedra – Universitat de València, 2015, (Feminismos).
- ▶ Blanquel, Simon, *Novísimo arte de cocina, o excelente coleccion de las mejores recetas, para que al menor costo posible y con la mayor comodidad, pueda guisarse a la española, francesa, italiana e inglesa, sin omitirse cosa alguna de lo hasta aqui publicado para sazonar al estilo de Mexico. Lleva añadido lo mas selecto que se encuentra acerca de la repostería, el arte de trincar, etc. con dos preciosísimas estampas que aclaran mejor este último tratadito. Lo publica Simon Blanquel, y se vende en la librería de la calle del Teatro Principal num 1*, México, Imprenta de Tomas S. Gardida, 1853.

- ▶ *Boletín de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística presentado al Supremo Gobierno por la misma. Num. 1. Marzo de 1839*, México, Tipografía de R. Rafael, 1850.
- ▶ Bourdieu, Pierre, *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*, Madrid, Taurus, 2012.
- ▶ Brading, David, *Los orígenes del nacionalismo mexicano*, 3ª ed., México, Era, 1985.
- ▶ Brillat Savarin, *Fisiología del gusto. Por Brillat Savarin, y traducida del francés por Eufemio Romero. Ilustrada por Bebtali. Precedida de una noticia bibliográfica por Alf. Karr. Grabados en madera intercalados en el texto por Midderigh*, México, Imprenta de Juan R. Navarro, editor, 1852.
- ▶ Brillat-Savarín, Jean Anthelme, *Fisiología del gusto*, Barcelona, Óptima, 2001.



- ▶ Cabrera de Azcárate, Lucía, *Recetario de Tepetitlán, Puebla, 1901*, Lucía Cabrera de Azcárate, México, CONACULTA, 2001, (Colección Recetarios Antiguos).
- ▶ Calderón de la Barca, Madame, *La vida en México durante una residencia de dos años en ese país*, 14ª ed., trad. Felipe Teixidor, México, Porrúa, 2010, (“Sepan cuantos...”, 74).
- ▶ *Calendario histórico de Maximiliano para el año de 1868*, México, Imprenta de la «Galería Literaria», Puente de S. Pedro y S. Pablo N° 8, Publícalo Miguel González, 1867.
- ▶ Campillo Álvarez, José Enrique, «Importancia de la alimentación en la evolución de la especie humana», en José Enrique Campillo Álvarez, Adeline Rucquoi, María de los Ángeles Pérez Samper, y María Luz López Terrada, *Comer a lo largo de la historia*, Valladolid, Ediciones Universidad de Valladolid, 2015.
- ▶ Campo, Ángel de, «La rumba», en: *Ocios y apuntes. La rumba*, México, Promexa editores, 1979.
- ▶ Campo, Ángel de, «Ocios y apuntes», en: *Ocios y apuntes. La rumba*, México, Promexa Editores, 1979.
- ▶ Caspistegui Gorasurreta, Francisco Javier, «Alimentando la política, la sociedad y el espíritu: Pamplona en la segunda mitad del siglo XIX», en Serrano Larráyo, Fernando (coord.), *Un recetario navarro de cocina y repostería. Siglo XIX*, Gijón, Trea, 2011.
- ▶ Castelló Yturbide, Teresa, «Introducción», en: San Pelayo, Fray Gerónimo de, *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo*, México, Siglo XVIII, México, CONACULTA, 2003.
- ▶ *El Catecismo del Padre Ripalda explicado, ó sea la explicación de la doctrina cristiana del Padre García Mazo, aplicada a las preguntas y respuestas del Ripalda, lleva añadidos algunos avisos evangélicos. Obra publicada, con licencia de la autoridad eclesiástica, por M. Galván Rivera*, México, Imprenta de la Voz de la Religión, 1852.
- ▶ Chartier, Roger, *El mundo como representación. Estudios sobre historia cultural*, Barcelona, Gedisa, 2005, (Historia).
- ▶ Child, Julia; Bertholle, Louise; y Beck, Simone, *El arte de la cocina francesa*, 5ª edición, Barcelona, Penguin Random House, 2017 [1961], (Debate).
- ▶ *La cocinera poblana y el libro de las familias. Novísimo manual práctico de la cocina española, francesa, inglesa y mexicana*, Puebla, Tipografía de N. Bassols dirigida por J. Romero, 1881 [1872].
- ▶ *La cocinera poblana o el libro de las familias*, 10ª ed. corregida y aumentada, Puebla, Herrero Hermanos Sucesores, 1926.
- ▶ *El cocinero mexicano*. México, 1831, México, CONACULTA, 2000, (Recetarios Antiguos, 3 v.).
- ▶ *El cocinero mexicano, ó coleccion de las mejores recetas para guisar al estilo americano, y de las mas selectas segun el metodo de las cocinas española, italiana, francesa e inglesa. Con los procedimientos mas sencillos para la fabricacion de masas, dulces, licores, helados y todo lo necesario para*

*el decente servicio de una buena mesa. 3 vol.*, México, Imprenta de Galván, a cargo de Mariano Arevalo, Calle Cadena, 1831.

- ▶ Coe, Sophie D.; y Coe, Michael D., *La verdadera historia del chocolate*, México, Fondo de Cultura Económica, 2000.
- ▶ Corbin, Alain, «4 Entre bastidores», en Philippe Ariès, y Georges Duby, *Historia de la vida privada. De la Revolución Francesa a la Primera Guerra Mundial, Vol. 4*, Madrid, Taurus, 2018.
- ▶ Corcuera de Mancera, Sonia, *El fraile, el indio y el pulque. Evangelización y embriaguez en la Nueva España (1523-1548)*, México, Fondo de Cultura Económica (Historia), 2008.
- ▶ Corcuera de Mancera, Sonia, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1981.
- ▶ De la Cruz, Sor Juana Inés, *Libro de cocina. Convento de San Jerónimo. Selección y transcripción atribuidas a Sor Juana Inés de la Cruz*, Estado de México, Instituto Mexiquense de Cultura, 1979.
- ▶ Cuéllar, José Tomás de, *Historia de Chucho el Ninfo escrita por Facundo. Con datos auténticos, debido a indiscreciones femeniles (de las que el autor se huelga)*, México, Ignacio Cumplido, editor é impresor, 1871, (La linterna mágica, v 2).
- ▶ Cuéllar, José Tomás de, «Las jamonas», en: *Gran colección de la literatura mexicana. Los relatos de costumbres*, [Coord. Silvia Molina], México, Promexa, 1985.
- ▶ Cuéllar, José Tomás de, «Los fuereños», en: *Baile y cochino. Ensalada de pollos. Los fuereños*, México, Promexa, 1979.

#### D

- ▶ Darnton, Robert, *La gran matanza de gatos y otros episodios en la historia de la cultura francesa*, trad. Carlos Valdés, México, Fondo de Cultura Económica, 2011.
- ▶ Díaz, Lorenzo, *La comida del barroco. La gastronomía del siglo de Oro en Lope, Cervantes y Quevedo*, Madrid, Alianza Editorial, 2005.
- ▶ Díaz Covarrubias, Juan, *Gil Gómez el Insurgente*, México, CONACULTA, 2010, (Summa mexicana).
- ▶ Díaz Covarrubias, Juan, «La clase media», en: *Obras completas II*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1959, (Nueva Biblioteca Mexicana, 1).
- ▶ Domingo, Xavier, «La cocina precolombina en España», en Janet Long (coord.), *Conquista y comida, consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1997.
- ▶ *Dos manuscritos mexicanos de cocina, siglo XVIII, anónimo*, México, CONACULTA, 2002, (Recetarios Antiguos).
- ▶ Dubois, Urban, *Cuisine de tous les pays. Études cosmopolites avec 392 dessins composés pour la démonstration dont trois planches gravées hors texte par Urban Dubois auteur de la Cuisine classique, et de l'école des cuisinières*, Tercera edición, París, La Librairie E. Dentu, 1872.
- ▶ Durán Oñarte, Beatriz Alondra, «Guías y manuales de viajeros en el México decimonónico: tres visiones conservadoras del proyecto de nación», en *Revista Oficio de Historia e Interdisciplina*, Núm. 5, julio-diciembre, 2017.

#### E

- ▶ Elias, Norbert, *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, trad. Ramón García Cotarelo, México, Fondo de Cultura Económica, 2012.

#### F

- ▶ Farga, Amando, *Historia de la comida en México*, 2ª ed., México, Litográfica México, 1980.

- ▶ Flandrin, Jean-Louis, «La distinción a través del gusto», en: Philippe Ariès y George Duby (coords.), *Historia de la vida privada. Tomo 3. Del Renacimiento a la Ilustración*, Madrid, Tauros, 2001, (Minor).
- ▶ *Formulario de la cocina mexicana*, Puebla, siglo XIX, anónimo, México, CONACULTA, 2010, (Recetarios Antiguos).
- ▶ Frost, Elsa Cecilia, «La pobre comida de los frailes», en: San Pelayo, Fray Gerónimo de, *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo*, México, Siglo XVIII, México, CONACULTA, 2003, (Recetarios Antiguos).

## G

- ▶ Galván Rivera, Mariano, *Diccionario de cocina, o el nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario, que contiene todos los procedimientos empleados en la alta, mediana y pequeña cocina, la lista normal de los platillos que deben componer las distintas comidas, que con variedad de nombres se hacen en el día, el método de aderezar los platillos y de disponer los diferentes servicios de una mesa, y lo mas selecto de las artes del pastelero, del bizcochero, del confitero, del destilador y del nevero, con todo lo relativo a la repostería. — Encontrándose en el todos los artículos importantes de las obras de esta clase que se han publicado en castellano, y otros nuevos, relativos tanto a la cocina mexicana como a la francesa, tomados estos últimos del cocinero real, de las obras de Beauvillers, de los tratados de Careme, del diccionario de Mr. Burnet, de la Nueva cocina económica, y de otros autores. Lo publica Mariano Galvan Rivera, y se vende en la librería del portal de Mercaderes número 7*, México, Imprenta de I. Cumplido, 1845.
- ▶ Galván Rivera, Mariano, *Guía de forasteros en la Ciudad de Méjico, para el año de 1854. Contiene las partes política, judicial, eclesiástica, militar, y comercial, publicada por Mariano Galván Rivera, con autorización del Supremo Gobierno y revisada por la Cancillería*, México, Imprenta de Santiago Pérez, 1854.
- ▶ Gamboa Ojeda, Leticia; y Contreras Cruz, Carlos, «Una ventana a la ciudad. Bibliografía de orientación en la Puebla de los Ángeles, siglos XIX y XX», *Historias, Revista de la Dirección de Estudios Históricos del Instituto Nacional de Antropología e Historia*, México, Núm. 24, abril-septiembre, 1990.
- ▶ García Cubas, Antonio, *El libro de mis recuerdos*, 4ª ed., México, Patria, 1969.
- ▶ García Peña, Ana Lidia, «El desgaste de la mentalidad burguesa: de lo público a lo privado», en Pilar Gonzalbo Aizpuru (ed.), *La historia y lo cotidiano*, El Colegio de México, México, 2019.
- ▶ Gastel, Philip, *Nueva introducción a la bibliografía material*, Asturias, Trea, 1999.
- ▶ Giard, Luce, «Hacer de comer», en: Michel de Certeau, Luce Giard, y Pierre Mayol, *La invención de lo cotidiano. 2. Habitar, cocinar*, trad. Alejandro Pescador, México, Universidad Iberoamericana – Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente, 2010, (El oficio de la historia).
- ▶ Ginzburg, Carlo, *El queso y los gusanos. El cosmos según un molinero del siglo XVI*, [2ª ed.], Barcelona—México, Península / Océano, 2008.
- ▶ González de la Vara, Martín, *La michoacana, historia de los paleteros de Tocumbo*, Zamora, El Colegio de Michoacán, 2006.
- ▶ Goody, Jack *Cocina, Cuisine y Clase. Estudio de Sociología Comparada*, Barcelona, Gedisa Editorial.
- ▶ Guardino, Peter, *La marcha fúnebre. Una historia de la guerra entre México y Estados Unidos*, México, Grano de Sal — UNAM, 2018.
- ▶ Guerra, Françoise Xavier, *Modernidad e independencias. Ensayos sobre las revoluciones hispánicas*, Madrid, Mapfre, 1992.

- ▶ Guía Zaragoza, Juan Gerardo, «El chocolate conservador y el café liberal en el siglo XIX mexicano», en *CULINARIA, Revista virtual especializada en gastronomía*, No. 9 «Nueva época», Enero/junio 2015, Toluca, Universidad Autónoma del Estado de México.
- ▶ Guía Zaragoza, Juan Gerardo, *El dulce en el México del siglo XIX*, México, UAEMex – Ediciones EÓN.
- ▶ Guía Zaragoza, Juan Gerardo. *Tesoro de la cocina, el análisis histórico-cultural y gastronómico de un recetario de 1866, Tesis para obtener el grado de Maestro en Humanidades: Estudios Históricos*, Toluca, UAEMex, 2016.
- ▶ Guzmán, Dominga de, *Recetario mexiquense, Siglo XVIII, Dominga de Guzmán*, México, CONACULTA, 2010, (Recetarios Antiguos).

## H

- ▶ Habsburgo, Maximiliano de, *Reglamento para los servicios de honor y ceremonial de la Corte*, México, Imprenta de J. M. Lara, 1866.
- ▶ Hale, Charles, «Fundación de la modernidad mexicana», en *Nexos*, Febrero, 1992.
- ▶ Hale, Charles A., «La guerra con Estados Unidos y la crisis del pensamiento mexicano», en: *Secuencia*, n. 16, p. 043, ene. 1990. Disponible en: <<http://148.207.158.223/index.php/Secuencia/article/view/280>>.
- ▶ Harris, Marvin, *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, Madrid, Alianza Editorial, 1999, (Antropología).
- ▶ Henestrosa, Andrés, «El panadero», en: *Los mexicanos pintados por sí mismos*, México, Centro de Estudios de Historia de México CONDUMEX, 1989.
- ▶ Herrejón Peredo, Carlos, «Buscando goznes en la biografía de Hidalgo», en Bazant, Mílada, *Biografía. Métodos, metodologías y enfoques*, Zinacantepec, El Colegio Mexiquense, 2013.
- ▶ Hobsbawm, Erick; y Ranger, Terance (eds.), *La invención de la tradición*, Barcelona, Crítica, 2002.

## I

- ▶ Infante Vargas, Lucrecia, «De la escritura personal a la redacción de revistas feministas. Mujeres y cultura escrita en México durante el siglo XIX», en *Relaciones. Estudios de historia y sociedad*, vol. XXIX, núm 113, Zamora, El Colegio de Michoacán, 2008.
- ▶ Isla, María, *Manual de cocina. Recetas recopiladas por la Srita. María Isla quien las cedió á la Casa de 'La Misericordia Cristiana' Primera edición*, Puebla, Tip. de "La Misericordia Cristiana", 1905.
- ▶ Isla, María, *Manual de cocina, Puebla, 1911. Recetas recopiladas por la señorita María Isla quien las cedió a la Casa de la Misericordia Cristiana*, México, CONACULTA, 2002, (Recetarios Antiguos).

## K

- ▶ Kolonitz, Paula, *Un viaje a México en 1864*, trad. Neftali Beltrán, México, SEP — FCE, 1984, (Lecturas mexicanas, 41).

## J

- ▶ Juárez López, José Luís, *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, México, CONACULTA, 2012.

## L

- ▶ León García, María del Carmen, *El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*, México, CONACULTA, 1997.

- ▶ *Libro de cocina de la gesta de independencia, Nueva España, 1817*, Anónimo, México, CONACULTA, 2002, (Recetarios Antiguos).
- ▶ Lira, Andrés; y Staples, Anne, «Del desastre a la reconstrucción republicana, 1848-1876», en: *Nueva historia general de México*, México, El Colegio de México, 2014.
- ▶ Luján, Néstor, *Historia de la gastronomía*, Barcelona, Plaza & Janes, 1989.

### III

- ▶ Maldonado de la Fuente, Celerina, *Recetario tradicional, Celaya, fines del XIX*, Celerina Maldonado de la Fuente, México, CONACULTA, 2004, (Recetarios Antiguos).
- ▶ *Manual del cocinero dedicado á las señoritas mexicanas compuesto de recetas exquisitas viandas, al estilo del país y extranjero, escogidas y arregladas por personas de buen gusto é inteligencia. Edición de E. Murguía*, México, Antigua Imprenta de Murguía, 1906 [1856].
- ▶ Marroqui, José María, *La Ciudad de México*, México, Jesús Medina Editor, 1967, Volúmen 1.
- ▶ Martínez de Quintero, Hildelisa, *Recetario de Mascota, Jalisco, Hildelisa Martínez de Quintero, fines del siglo XIX*, México, CONACULTA, 2003, (Recetarios Antiguos).
- ▶ Mateos, José María, *Historia de la masonería en México. Desde 1806 hasta 1864*, México, Editorial Porrúa, 2016.
- ▶ Méndez de Cuenca, Laura, *El hogar mexicano. Nociones de Economía doméstica para uso de las alumnas de instrucción primaria por la señora Laura Méndez de Cuenca. Primera parte*, [3ª ed.], México, Herrero Hermanos, sucesores, 1914.
- ▶ Mintz, Sidney W., *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, [Trad. Laura Moles Fanjul], México, Siglo Veintiuno, 1996.
- ▶ Mintz, Sidney W., «El dulce intruso: el azúcar en el Nuevo Mundo», en: Janet Long-Solís (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM, 1997.
- ▶ Mintz, Sidney W., *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, México, CIESAS — Ediciones de la Reina Roja — CONACULTA, 2003.
- ▶ Mónica Lavín, y Ana Benítez Muro, *Sor Juana en la cocina*, México, Editorial Clío, 2000 (Cocina Virreinal novohispana • Tomo IV).
- ▶ Mora Bautista, Luis Augusto; y Martínez Martín, Abel Fernando, «Interdiscursividad en la serie de cuadros de castas atribuida al pintor novohispano José Joaquín Magón», *Revista Historia y MEMORIA*, no. 8 (2014), 245-295. Redalyc, <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=325131004008> pp. 248, 251, 256.
- ▶ Moreno Botello, Ricardo, *Cocinar en la Puebla del siglo XIX. Reencuentro con La cocinera de todo el mundo*, Puebla, Ediciones EyC — BUAP, 2020, (Colección Legados).

### IV

- ▶ *Novisimo arte de cocina, ó escelente coleccion de las mejores recetas para que al menos costo posible, y con la mayor comodidad, pueda guisarse á la española, francesa, italiana é inglesa; sin omitirse cosa alguna de la hasta aquí publicado, para sazonar al estilo de nuestro país. Lleva añadido lo mas selecto que se encuentra acerca de la repostería; el arte de trincar &c., con dos graciosísimas estampas que aclaren mejor este último tratadito. Dedicado a las señoritas mexicanas*, México, Impreso en la oficina del C. Alejandro Valdés, 1831.
- ▶ Novo, Salvador, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la Cuidad de México*, México, Porrúa, 1967.

- ▶ *Nueva cocinera mexicana, ó excelente coleccion de las mejores recetas para que al menor costo posible, y con la mayor comodidad, pueda guisarse á la española, francesa, italiana é inglesa, sin omitirse cosa alguna de lo hasta aquí publicado para sazonar al estilo de México. Lleva añadido lo mas selecto que se encuentra acerca de la repostería; el arte de trinchar c., con dos preciosísimas estámpas que aclaran mejor este último tratadito*, México, Impreso por Luis Heredia, Calle del arco Num. 9.
- ▶ *Nuevo cocinero mejicano en forma de diccionario*, México - París, Librería de la Vda. De Ch. Bouret, 1888.

#### O

- ▶ O'Gorman, Edmundo, «Precedentes y sentido de la revolución de Ayutla», en: *Secuencia*, núm. 16, México, Instituto Mora, 1990.
- ▶ Orozco y Berra, Manuel (coord.), *Apéndice al diccionario universal de historia y de geografía. Colección de artículos relativos a la república mexicana. Tomo I, VIII de la obra*, México, Imprenta de J. M. Andrade y F. Escalante, 1855.
- ▶ Orozco y Berra, Manuel (coord.), *Apéndice al diccionario universal de historia y de geografía. Colección de artículos relativos a la república mexicana. Tomo II, IX de la obra*, México, Imprenta de J. M. Andrade y F. Escalante, 1856.

#### P

- ▶ *El partido conservador en México*, México, Imprenta de J. M. Andrade y F. Escalante, 1855.
- ▶ Paso, Fernando del, *Noticias del Imperio*, Segunda edición ilustrada, México, Diana, 1987, (DIANA-bcdefghijkLiteraria).
- ▶ Payno, Manuel, *El fistol del diablo, novela de costumbres mexicanas*, [8ª ed.], México, Porrúa, 2007, (“Sepan cuantos...”, 80).
- ▶ Payno, Manuel, *Los bandidos de Río Frío*, México, Tomo, 2010.
- ▶ Pérez Samper, María de los Ángeles, «Recetarios manuscritos de la España moderna», en: *Cincinnati romance review. Writing about food: Culinary literature in the Hispanic world*, Cincinnati, Cincinnati Romance Review, 2012, (vol. 33).
- ▶ Pérez San Vicente, Guadalupe, «El siglo XIX», en *Artes de México, La cocina mexicana II, Primera parte*, México, 1960.
- ▶ Pérez San Vicente, Guadalupe, «Reflexiones y una teoría sobre la gastronomía mexicana», en: *Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos*, Vol. 1, México, CONACULTA, 2002.
- ▶ Pérez Tamayo, Ruy (coord.), *Historia de la ciencia en México*, México, FCE / CONACULTA, 2010.
- ▶ Perrot, Michelle; y Guerrard, Roger-Henry, «3 Escenas y lugares», en Philippe Ariès, y Georges Duby, *Historia de la vida privada. De la Revolución Francesa a la Primera Guerra Mundial*, Vol. 4, Taurus, Madrid, 2018.
- ▶ Pilcher, Jeffrey M., *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, [Trad. Victoria Schussheim], México, CONACULTA - CIESAS - Ediciones de la Reina Roja, 2001.
- ▶ Prieto, Guillermo, *Memorias de mis tiempos*, 4ª ed., México, Patria, 1964.
- ▶ Pulido Esteva, Diego, *¡A su salud! Sociabilidades, libaciones y prácticas populares en la Ciudad de México a principios del siglo XX*, Tesis doctoral, México, El Colegio de México, 2012.

#### Q

- ▶ *Quaderno de cosina de barrios guizados. Hazienda del Peñasco, San Luis Potosí, 1773*, México, Fundación Hérdez, 2007.

## R

- ▶ *Recetario novohispano, México, siglo XVIII, anónimo, México, CONACULTA, 2004, (Recetarios Antiguos).*
- ▶ *Recetas prácticas para la señora de casa sobre cocina, repostería, pastelería, nevería, etc. recopiladas por algunas socias de la conferencia de la Santísima Trinidad para sostenimiento de su hospital, 5ª ed. 2 vol. Guadalajara, Imp. de “La Gaceta”, 1904.*
- ▶ Riera Melis, Antoni, «Gastronomía y política en los banquetes cortesanos de la baja Edad Media», Zaragoza, Instituto Fernando el Católico, S/F.
- ▶ Rivera, José María, «El ranchero», en: *Los mexicanos pintados por sí mismos*, México, Centro de Estudios de Historia de México CONDUMEX, 1989.
- ▶ Rivera, José María, «La chiera», en *Los mexicanos pintados por sí mismos*, México, Centro de Estudios de Historia de México CONDUMEX, 1989.
- ▶ Ruckquoi, Adeline, «¿Comer para vivir o vivir para comer?», en José Enrique Campillo Álvarez, Adeline Ruckquoi, María de los Ángeles Pérez Samper, y María Luz López Terrada, *Comer a lo largo de la historia*, Valladolid, Ediciones Universidad de Valladolid, 2015.

## S

- ▶ San Pelayo, Fray Gerónimo de, *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo, México, Siglo XVIII, México, CONACULTA, 2003, (Recetarios Antiguos).*
- ▶ Sánchez Díaz, Gerardo, *Comer como Dios manda en tiempos de Cuaresma. La comida en Vigilia en recetarios del siglo XIX*, Michoacán, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2016.
- ▶ Schraemli, Harry, *Historia de la gastronomía*, trad., Manuel Tamayo, Barcelona, Ediciones Destino, 1993 [1953], (Destinolibro, 171).
- ▶ Serrano Larráyo, Fernando, «Apuntes sobre la alimentación navarra a través de un recetario de la segunda mitad del siglo XIX», en Serrano Larráyo, Fernando (coord.), *Un recetario navarro de cocina y repostería. Siglo XIX*, Gijón, Trea, 2011.
- ▶ Serrano Ortega, José Antonio; y Zoraida Vázquez, Josefina, «El nuevo orden, 1821-1848», en *Nueva historia general de México*, México, El Colegio de México, 2014.
- ▶ Solares Robles, Laura, «La aventura editorial de Mariano Galván Rivera. Un empresario del siglo XIX», en: Suárez de la Torre, Laura (coord.), *Construcciones de un cambio cultural: impresores-editores y libreros en la Ciudad de México 1830-1855*, México, Instituto Mora, 2003 (Historia social y cultura).
- ▶ Suárez de la Torre, Laura, Ana Lidia García, y Julio César Morán, «Estudio introductorio», en: Pi-Suñer Llorens, Antonia (coord.), *México en el diccionario universal de historia y geografía, Ciencia y tecnología*, México, Universidad Autónoma Nacional de México, 2001, (Ida y regreso al siglo XIX).
- ▶ Suárez de la Torre, Laura, «Prólogo», en Suárez de la Torre, Laura (coord.), *Construcciones de un cambio cultural: impresores-editores y libreros en la Ciudad de México 1830-1855*, México, Instituto Mora, 2003, (Historia social y cultura).
- ▶ Suárez y Farías, María Cristina, «Una vendimia accidentada. El vino», en: *Beber de tierra generosa. Historia de las bebidas alcohólicas en México*, México, FISAC, 1998.



## τ

- ▶ Tanck de Estrada, Dorothy; y Marichal, Carlos, «¿Reino o colonia? Nueva España, 1750-1804», en *Nueva historia general de México*, México, El Colegio de México, 2014.
- ▶ Teixidor, Felipe, «Prólogo» en: Calderón de la Barca, Madame, *La vida en México durante una residencia de dos años en ese país*, 14ª ed., trad. Felipe Teixidor, México, Porrúa, 2010, (“Sepan cuantos...”, 74).

## v

- ▶ Viesca, Carlos; y Sanfilipino, José, «Las ciencias en el México independiente», en: Pérez Tamayo, Ruy (coord.), *Historia de la ciencia en México*, México, FCE / CONACULTA, 2010.
- ▶ Villegas, Admudna, *Grandes maestros de la historia de la gastronomía*, Andalucía, Editorial Almuzara, 2015.

## w

- ▶ Ward, Henry George, *México en 1827*, México, FCE, 1981.
- ▶ Warner, Michael, *Público, públicos, contrapúblicos*, trad. Victoria Schussheim, México, Fondo de Cultura Económica, 2012, (Umbrales).

## z

- ▶ Zabalza Aldave, María Itziar, «Un recetario de cocina navarra: Estudio del manuscrito», en Serrano Larráyo, Fernando (coord.), *Un recetario navarro de cocina y repostería. Siglo XIX*, Gijón, Trea, 2011.
- ▶ Zolla, Carlos, *Elogio del dulce. Ensayo sobre la dulcería mexicana*, México, Tezontle — Azúcar S.A. — Fondo de Cultura Económica, 1988.

# Anexo 1 Comparativa de recetas que componen *La cocinera de todo el mundo (1844)*

Elaboración propia con base en la comparativa entre *La cocinera de todo el mundo* (1844), el *Novísimo arte de cocina* (NADC 1831 y NADC 1853), y *Nueva cocinera mexicana* (NCMX 1841). Simbología empleada:

[ √ ] Receta presente en la misma sección capitular

[ • ] Receta presente en distinta sección capitular

[ X ] Receta ausente

RECETA	CÓDIGO	SUBCLASE	NADC 1831	NCMX 1841	NADC 1853
TRATADO I. SOPAS.					
1. Sopa dorada.	LCTM V1 001 T1 001 p. 3	SAL1	•	X	•
2. Otra dorada.	LCTM V1 002 T1 002 p. 3	SAL1	•	X	•
3. Otra dorada.	LCTM V1 003 T1 003 p. 4	SAL1	•	X	•
4. Capirotada nevada.	LCTM V1 004 T1 004 p. 4	SAL1	•	X	•
5. Sopa de arroz á la valenciana.	LCTM V1 005 T1 005 p. 5	SAL1	√	√	√
6. Otra de fideos.	LCTM V1 006 T1 006 p. 5	SAL1	√	√	√
7. Otra de fideos para carne ó vijilia.	LCTM V1 007 T1 007 p. 6	SAL1	√	√	√
8. Otra de pan y vino.	LCTM V1 008 T1 008 p. 6	SAL1	√	√	√
9. Otra francesa de pan.	LCTM V1 009 T1 009 p. 6	SAL1	√	√	√
10. Otra de lo mismo para carne ó vigilia.	LCTM V1 010 T1 010 p. 7	SAL1	√	√	√
11. Otra de zanahorias.	LCTM V1 011 T1 011 p. 8	SAL1	√	√	√
12. Otra de lo mismo para vigilia.	LCTM V1 012 T1 012 p. 8	SAL1	√	√	√
13. Otra de chícharos para vigilia.	LCTM V1 013 T1 013 p. 8	SAL1	√	√	√
14. Otra de pan y aceite para vigilia.	LCTM V1 014 T1 014 p. 9	SAL1	√	√	√
15. Otra de frijoles para vigilia.	LCTM V1 015 T1 015 p. 9	SAL1	√	√	√
16. Otra blanca para vigilia.	LCTM V1 016 T1 016 p. 10	SAL1	√	√	√
17. Capirotada de menudo.	LCTM V1 017 T1 017 p. 10	SAL1	√	√	√
18. Capirotada francesa.	LCTM V1 018 T1 018 p. 10	SAL1	√	√	√
19. Sopa de apio.	LCTM V1 019 T1 019 p. 11	SAL1	√	√	√
20. Modo de hacer los ravioles.	LCTM V1 020 T1 020 p. 11	SAL1	√	√	√
21. Modo de hacer los tallarines.	LCTM V1 021 T1 021 p. 12	SAL1	√	√	√
TRATADO II. ENSALADAS.					
1. Ensalada de col blanca.	LCTM V1 022 T2 001 p. 13	SAL2	√	√	√
2. Otra de coliflor.	LCTM V1 023 T2 002 p. 13	SAL2	√	√	√
3. Otra de higos.	LCTM V1 024 T2 003 p. 14	SAL2	√	√	√
4. De navos.	LCTM V1 025 T2 004 p. 14	SAL2	√	√	√
5. Otra de navos y zanahoria.	LCTM V1 026 T2 005 p. 15	SAL2	√	√	√
6. Otra de cogollos de col blanca y dulce.	LCTM V1 027 T2 006 p. 15	SAL2	√	√	√
7. Otra de navos ó rábanos, pues ambas se hacen de un mismo modo.	LCTM V1 028 T2 007 p. 15	SAL2	√	√	√

RECETA	CÓDIGO	SUBCLASE	NADC 1831	NCMX 1841	NADC 1853
8. Otra de betabeles.	LCTM V1 029 T2 008 p. 16	SAL2	√	√	√
9. Otra de calabaza.	LCTM V1 030 T2 009 p. 16	SAL2	√	√	√
10. Otra de coliflor.	LCTM V1 031 T2 010 p. 16	SAL2	√	√	√
11. Otra de betabeles y fruta.	LCTM V1 032 T2 011 p. 17	SAL2	√	√	√
12. Otra de calabacitas tiernas.	LCTM V1 033 T2 012 p. 17	SAL2	√	√	√
13. Otra de moras.	LCTM V1 034 T2 013 p. 17	SAL2	√	√	√
14. Otra de rábanos.	LCTM V1 035 T2 014 p. 17	SAL2	√	√	√
15. Otra de bretones.	LCTM V1 036 T2 015 p. 18	SAL2	√	√	√
16. Ensalada revuelta.	LCTM V1 037 T2 016 p. 18	SAL2	•	•	•
17. Otra de manzanas.	LCTM V1 038 T2 017 p. 18	SAL2	•	•	•
18. Otra de cebollas rellenas.	LCTM V1 039 T2 018 p. 18	SAL2	•	•	•
19. Otra de betabeles.	LCTM V1 040 T2 019 p. 19	SAL2	•	•	•
20. Otra de capas.	LCTM V1 041 T2 020 p. 19	SAL2	•	X	•
21. Otra de calabaza.	LCTM V1 042 T2 021 p. 19	SAL2	•	•	•
22. Otra capuchina.	LCTM V1 043 T2 022 p. 20	SAL2	•	X	•
23. Otra de melones.	LCTM V1 044 T2 023 p. 20	SAL2	•	X	•
24. Olla podrida.	LCTM V1 045 T2 024 p. 20	SAL9	X	X	X
25. Otra olla podrida.	LCTM V1 046 T2 025 p. 21	SAL9	X	X	X
TRATADO III. GUISADO DE CARNE Y AVES. ASADOS Y TORTAS.					
1. Un lechoncito en salchichon ó relleno.	LCTM V1 047 T3 001 p. 21	SAL4	√	√	√
2. Otro salchichon de lomos de puerco.	LCTM V1 048 T3 002 p. 22	SAL4	√	√	√
3. Lechon asado.	LCTM V1 049 T3 003 p. 22	SAL4	√	√	√
4. Asado blanco.	LCTM V1 050 T3 004 p. 23	SAL4	√	√	√
5. Adobo de España que dura tres ó cuatro meses.	LCTM V1 051 T3 005 p. 23	SAL10	√	√	√
6. Piernas de carnero á la venason para camino.	LCTM V1 052 T3 006 p. 24	SAL5	√	√	√
7. Guisado de carnero.	LCTM V1 053 T3 007 p. 24	SAL5	√	√	√
8. De baca ó ternera: venason de rueda.	LCTM V1 054 T3 008 p. 25	SAL5	√	√	√
9. Otra de baca, ó ternera.	LCTM V1 055 T3 009 p. 25	SAL5	√	√	√
10. Otra de ternera ó venado.	LCTM V1 056 T3 010 p. 26	SAL5	√	√	√
11. Asadura de carnero verde.	LCTM V1 057 T3 011 p. 27	SAL5	√	√	√
12. Asadura de puerco estofada.	LCTM V1 058 T3 012 p. 27	SAL4	√	√	√
13. Chanfaina de Maria Marcela.	LCTM V1 059 T3 013 p. 28	SAL4	√	√	√
14. Otra asadura de carnero.	LCTM V1 060 T3 014 p. 28	SAL5	√	√	√
15. Menudo á la española.	LCTM V1 061 T3 015 p. 28	SAL5	√	√	√
16. Cabrito con nombre de liebre, francés.	LCTM V1 062 T3 016 p. 29	SAL5	√	√	√
17. Albondigon de Maria Marcela.	LCTM V1 063 T3 017 p. 29	SAL5	√	√	√
18. Otro albondigon de papel.	LCTM V1 064 T3 018 p. 30	SAL5	√	√	√

RECETA	CÓDIGO	SUBCLASE	NADC 1831	NCMX 1841	NADC 1853
19. Albóndigas reales.	LCTM V1 065 T3 019 p. 30	SAL5	√	√	√
20. Otras albóndigas.	LCTM V1 066 T3 020 p. 31	SAL5	√	√	√
21. Otras albóndigas de pechugas de aves.	LCTM V1 067 T3 021 p. 31	SAL3	√	√	√
22. Relleno de Estremadura.	LCTM V1 068 T3 022 p. 32	SAL4	√	√	√
23. Guiso especial de carnero ó ternera.	LCTM V1 069 T3 023 p. 32	SAL5	√	√	√
24. Fricasé de carnero ó carne de puerco.	LCTM V1 070 T3 024 p. 33	SAL5	√	√	√
25. Carnero Moro.	LCTM V1 071 T3 025 p. 33	SAL5	√	√	√
26. Chiles rellenos en nogada de nueces.	LCTM V1 072 T3 026 p. 33	SAL2	√	√	√
27. Chiles rellenos con especias.	LCTM V1 073 T3 027 p. 34	SAL2	√	√	√
28. Torta de Arroz.	LCTM V1 074 T3 028 p. 34	FAR5	√	√	√
29. Sesos para el almuerzo.	LCTM V1 075 T3 029 p. 35	SAL5	√	√	√
30. Otra que llaman media.	LCTM V1 076 T3 030 p. 36	SAL5	√	√	√
31. Huevos revueltos con longaniza.	LCTM V1 077 T3 031 p. 36	SAL7	√	√	√
32. Cuajada de lomo y carne de puerco.	LCTM V1 078 T3 032 p. 37	SAL4	√	√	√
33. Pies de puerco.	LCTM V1 079 T3 033 p. 37	SAL4	√	√	√
34. Otra de damas.	LCTM V1 080 T3 034 p. 38	SAL4	√	√	√
35. Lengua de baca en adobo á la francesa.	LCTM V1 081 T3 035 p. 38	SAL5	√	√	√
36. Otra lengua de baca mechada.	LCTM V1 082 T3 036 p. 39	SAL5	√	√	√
37. Lengua guisada.	LCTM V1 083 T3 037 p. 39	SAL5	√	√	√
38. Lengua de baca en fiambre.	LCTM V1 084 T3 038 p. 40	SAL5	√	√	√
39. Lengua de baca guisada.	LCTM V1 085 T3 039 p. 40	SAL5	√	√	√
40. Bola de chanfaina á la inglesa.	LCTM V1 086 T3 040 p. 40	SAL4	√	√	√
41. Gudin de carne.	LCTM V1 087 T3 041 p. 41	SAL4	√	√	√
42. Ginobes de carne de puerco.	LCTM V1 088 T3 042 p. 41	SAL4	√	√	√
43. Guiso de culantro de carne de puerco.	LCTM V1 089 T3 043 p. 42	SAL4	√	√	√
44. Alcaparrado.	LCTM V1 090 T3 044 p. 42	SAL4	√	√	√
45. Mostachon.	LCTM V1 091 T3 045 p. 42	SAL5	√	√	√
46. Jamon cocido en vino.	LCTM V1 092 T3 046 p. 43	SAL4	√	√	√
47. Otra á la francesa.	LCTM V1 093 T3 047 p. 43	SAL4	√	√	√
48. Puchas de jamon á la española.	LCTM V1 094 T3 048 p. 43	SAL4	√	√	√
49. Fricandó de ternera.	LCTM V1 095 T3 049 p. 44	SAL5	√	√	√
50. El galan de lomo de puerco.	LCTM V1 096 T3 050 p. 44	SAL4	√	√	√
51. Frijoles en portugues.	LCTM V1 097 T3 051 p. 44	SAL2	√	√	√
52. Pollos en fricasé.	LCTM V1 098 T3 052 p. 45	SAL3	√	√	√
53. Aguacates rellenos.	LCTM V1 099 T3 053 p. 45	SAL2	√	√	√
54. Harina de ave ó carne de puerco.	LCTM V1 100 T3 054 p. 45	SAL3/SAL4	√	√	√
55. Salsa gustosa para el puchero.	LCTM V1 101 T3 055 p. 46	SAL10	√	√	√
56. Estofado de carnero.	LCTM V1 102 T3 056 p. 46	SAL5	√	√	√

RECETA	CÓDIGO	SUBCLASE	NADC 1831	NCMX 1841	NADC 1853
57. Angaripola de aves.	LCTM V1 103 T3 057 p. 46	SAL3	√	√	√
58. Manchamanteles de gallina.	LCTM V1 104 T3 058 p. 47	SAL3	√	√	√
59. Guisado de pichones ó codornices.	LCTM V1 105 T3 059 p. 47	SAL3	√	√	√
60. Harina guisada de pollos o carnero.	LCTM V1 106 T3 060 p. 47	SAL3/SAL5	√	√	√
61. Cardenal de pollos.	LCTM V1 107 T3 061 p. 48	SAL3	√	√	√
62. Potage que llaman loco.	LCTM V1 108 T3 062 p. 48	SAL1	√	√	√
63. Capones borrachos.	LCTM V1 109 T3 063 p. 48	SAL3	√	√	√
64. Pollos sin huesos.	LCTM V1 110 T3 064 p. 49	SAL3	√	√	√
65. Pollos gachupines.	LCTM V1 111 T3 065 p. 49	SAL3	√	√	√
66. Pollos de nogada de nuez.	LCTM V1 112 T3 066 p. 50	SAL3	√	√	√
67. Envinado de pollos.	LCTM V1 113 T3 067 p. 50	SAL3	√	√	√
68. Pollos en pebre.	LCTM V1 114 T3 068 p. 50	SAL3	√	√	√
69. Otros en perejil.	LCTM V1 115 T3 069 p. 51	SAL3	√	√	√
70. Mole gallego de gallinas ó guajolote.	LCTM V1 116 T3 070 p. 51	SAL10	√	√	√
71. Pollos de pitiflor.	LCTM V1 117 T3 071 p. 51	SAL3	√	√	√
72. Otros mestizos.	LCTM V1 118 T3 072 p. 52	SAL3	√	√	√
73. Otros en pepitoria.	LCTM V1 119 T3 073 p. 52	SAL3	√	√	√
74. Otros con salsa de aceite.	LCTM V1 120 T3 074 p. 52	SAL3	√	√	√
75. Otros en almendrado.	LCTM V1 121 T3 075 p. 53	SAL3	√	√	√
76. Estofado de pollos ó carnero.	LCTM V1 122 T3 076 p. 53	SAL3/SAL5	√	√	√
77. Gallinas rellenas.	LCTM V1 123 T3 077 p. 53	SAL3	√	√	√
78. Otras de dulce.	LCTM V1 124 T3 078 p. 54	SAL3	√	√	√
79. Almendrado de aves ó carnero.	LCTM V1 125 T3 079 p. 54	SAL3/SAL5	√	√	√
80. Mole poblano.	LCTM V1 126 T3 080 p. 55	SAL10	√	√	√
81. Pollos rellenos de mole.	LCTM V1 127 T3 081 p. 56	SAL3	√	√	√
82. Pollos ó pichones asados.	LCTM V1 128 T3 082 p. 56	SAL3	√	√	√
83. Escabeche de pollos.	LCTM V1 129 T3 083 p. 57	SAL3	√	√	√
84. Otros en hígados.	LCTM V1 130 T3 084 p. 57	SAL3	√	√	√
85. Otros en blanquillo.	LCTM V1 131 T3 085 p. 57	SAL3	√	√	√
86. Febre.	LCTM V1 132 T3 086 p. 58	SAL10	√	√	√
87. Asado frances de gallina.	LCTM V1 133 T3 087 p. 58	SAL3	√	√	√
88. La genovesa de carnero ó gallina.	LCTM V1 134 T3 088 p. 58	SAL3/SAL5	√	√	√
89. El discreto.	LCTM V1 135 T3 089 p. 59	SAL4	√	√	√
90. Clamole castellano.	LCTM V1 136 T3 090 p. 59	SAL9	√	√	√
91. Morisqueta de aves, carnero ó lomo de puerco.	LCTM V1 137 T3 091 p. 59	SAL9	√	√	√
92. El cautivo de gallina.	LCTM V1 138 T3 092 p. 60	SAL3	√	√	√
93. Gallina morisca.	LCTM V1 139 T3 093 p. 60	SAL3	√	√	√

RECETA	CÓDIGO	SUBCLASE	NADC 1831	NCMX 1841	NADC 1853
94. Alcaparrado de aves.	LCTM V1 140 T3 094 p. 60	SAL3	√	√	√
95. Entomatado de carne de puerco.	LCTM V1 141 T3 095 p. 61	SAL4	√	√	√
96. Salmorejo de gallina.	LCTM V1 142 T3 096 p. 61	SAL3	√	√	√
97. Guineo de pollos.	LCTM V1 143 T3 097 p. 61	SAL3	√	√	√
98. Gallina que llaman blanca.	LCTM V1 144 T3 098 p. 62	SAL3	√	√	√
99. Otra á la inglesa.	LCTM V1 145 T3 099 p. 62	SAL3	√	√	√
100. Angaripola de pies de puerco.	LCTM V1 146 T3 100 p. 62	SAL4	√	√	√
101. Guisado de mostaza, de gallina.	LCTM V1 147 T3 101 p. 63	SAL3	√	√	√
102. Guajolote en pipian verde.	LCTM V1 148 T3 102 p. 63	SAL3	√	√	√
103. Asado de perdices, pichones ó pollos.	LCTM V1 149 T3 103 p. 64	SAL3	√	√	√
104. Pollos tudescos.	LCTM V1 150 T3 104 p. 64	SAL3	√	√	√
105. Mole caraqueño.	LCTM V1 151 T3 105 p. 64	SAL10	√	√	√
106. Clemole de palacio, de carne.	LCTM V1 152 T3 106 p. 65	SAL9	√	√	√
107. Pollos enchilados rellenos.	LCTM V1 153 T3 107 p. 65	SAL3	√	√	√
108. Asado de aves con chilote famoso.	LCTM V1 154 T3 108 p. 66	SAL9	√	√	√
109. Guisado de salsa de tortilla.	LCTM V1 155 T3 109 p. 66	SAL9	√	√	√
110. Otra de yemas de huevos.	LCTM V1 156 T3 110 p. 66	SAL3	√	√	√
111. Enchilado.	LCTM V1 157 T3 111 p. 67	SAL5	√	√	√
112. Guisado de higados de aves.	LCTM V1 158 T3 112 p. 67	SAL3	√	√	√
113. Otro de pollos.	LCTM V1 159 T3 113 p. 67	SAL3	√	√	√
114. Salmorejo.	LCTM V1 160 T3 114 p. 68	SAL10	√	√	√
115. Aves en frito.	LCTM V1 161 T3 115 p. 68	SAL3	√	√	√
116. Estofado bien hecho.	LCTM V1 162 T3 116 p. 68	SAL10	√	√	√
117. Pollos ó gallinas mechadas.	LCTM V1 163 T3 117 p. 69	SAL3	√	√	√
118. Pepiton en dulce á la española.	LCTM V1 164 T3 118 p. 69	SAL9	√	√	√
119. Guisado de perdices ó pollos.	LCTM V1 165 T3 119 p. 70	SAL3	√	√	√
120. Prebe gachupin.	LCTM V1 166 T3 120 p. 70	SAL10	√	√	√
121. Xapulco como para pipian.	LCTM V1 167 T3 121 p. 70	SAL9	√	√	√
122. Pollos sustanciales.	LCTM V1 168 T3 122 p. 71	SAL3	√	√	√
123. Pollos especiales.	LCTM V1 169 T3 123 p. 71	SAL3	√	√	√
124. Guiso de peregil.	LCTM V1 170 T3 124 p. 71	SAL3	√	√	√
125. Modo de rellenar un guajolote deshuesado.	LCTM V1 171 T3 125 p. 72	SAL9	√	√	√
126. Pollos guisados en ajonjolí.	LCTM V1 172 T3 126 p. 73	SAL3	√	√	√
127. Otros en angaripol.	LCTM V1 173 T3 127 p. 73	SAL3	√	√	√
128. Manchamanteles.	LCTM V1 174 T3 128 p. 73	SAL9	√	√	√
129. Granadino.	LCTM V1 175 T3 129 p. 74	SAL9	√	√	√
130. Prietecito que sirve para salsa á cualquier asado.	LCTM V1 176 T3 130 p. 74	SAL10	√	√	√

RECETA	CÓDIGO	SUBCLASE	NADC 1831	NCMX 1841	NADC 1853
131. Pollos en agrio dulce.	LCTM V1 177 T3 131 p. 74	SAL3	√	√	√
132. Tamales de dulce.	LCTM V1 178 T3 132 p. 75	FAR3	√	√	√
133. Venason de cualquier carne buena.	LCTM V1 179 T3 133 p. 75	SAL9	√	√	√
134. Un cochinito en salchichon.	LCTM V1 180 T3 134 p. 76	SAL4	√	√	√
135. Pollos sapos.	LCTM V1 181 T3 135 p. 76	SAL3	√	√	√
136. Hígado de puerco hinchado.	LCTM V1 182 T3 136 p. 77	SAL4	√	√	√
137. Conejos asados.	LCTM V1 183 T3 137 p. 77	SAL5	√	√	√
138. Albóndigas estofadas.	LCTM V1 184 T3 138 p. 77	SAL4	√	√	√
139. Jamon asado.	LCTM V1 185 T3 139 p. 78	SAL4	√	√	√
140. Pebre blanco.	LCTM V1 186 T3 140 p. 78	SAL10	√	√	√
141. Tamales.	LCTM V1 187 T3 141 p. 79	FAR3	√	√	√
142. Otros tamales.	LCTM V1 188 T3 142 p. 80	FAR3	√	√	√
143. Conejos.	LCTM V1 189 T3 143 p. 80	SAL5	√	√	√
144. Guiso de ave.	LCTM V1 190 T3 144 p. 80	SAL3	•	•	•
145. Otro de jitomates.	LCTM V1 191 T3 145 p. 81	SAL5	•	•	•
146. Otros.	LCTM V1 192 T3 146 p. 81	SAL5	•	X	•
147. Carnero verde.	LCTM V1 193 T3 147 p. 81	SAL5	•	X	•
148. Otro.	LCTM V1 194 T3 148 p. 81	SAL5	•	X	•
149. Pepitoria.	LCTM V1 195 T3 149 p. 82	SAL10	•	X	•
150. Pebre blanco para frito.	LCTM V1 196 T3 150 p. 82	SAL10	•	•	•
151. Otro.	LCTM V1 197 T3 151 p. 82	SAL10	•	X	•
152. Manchamanteles.	LCTM V1 198 T3 152 p. 82	SAL10	•	X	•
153. Quelomegalo.	LCTM V1 199 T3 153 p. 82	SAL10	•	X	•
154. Guiso de asaderas.	LCTM V1 200 T3 154 p. 83	SAL5	•	X	•
155. Jigote.	LCTM V1 201 T3 155 p. 83	SAL3/SAL5	•	X	•
156. Sesos	LCTM V1 202 T3 156 p. 83	SAL5	•	X	•
157. Otros.	LCTM V1 203 T3 157 p. 83	SAL5	•	X	•
158. Criadillas de carnero.	LCTM V1 204 T3 158 p. 83	SAL5	•	X	•
157. Salsa Turquesca.	LCTM V1 205 T3 159 p. 83	SAL10	•	•	•
160. Viudo.	LCTM V1 206 T3 160 p. 84	SAL4	•	•	•
161. Turco de pan.	LCTM V1 207 T3 161 p. 84	FAR2	•	X	•
162. Otro turco.	LCTM V1 208 T3 162 p. 84	FAR2	•	X	•
163. Otro de cacaguacente.	LCTM V1 209 T3 163 p. 85	FAR4	•	X	•
164. Caldo de ángeles.	LCTM V1 210 T3 164 p. 85	SAL1	•	X	•
165. Botoalante.	LCTM V1 211 T3 165 p. 86	SAL4	•	X	•
166. El monacillo.	LCTM V1 212 T3 166 p. 86	SAL3/SAL5	•	X	•
167. Guiso de dulce y de aves.	LCTM V1 213 T3 167 p. 86	SAL3	•	X	•
168. Pipilas.	LCTM V1 214 T3 168 p. 86	SAL3	•	X	•

RECETA	CÓDIGO	SUBCLASE	NADC 1831	NCMX 1841	NADC 1853
169. Para aves.	LCTM V1 215 T3 169 p. 86	SAL3	•	X	•
170. Adobo para lomos.	LCTM V1 216 T3 170 p. 87	SAL5	•	X	•
171. Albòndigas.	LCTM V1 217 T3 171 p. 87	SAL5	•	X	•
172. Salsa de estofado.	LCTM V1 218 T3 172 p. 87	SAL10	•	X	•
173. Chorizones ó salchichon.	LCTM V1 219 T3 173 p. 87	SAL4	•	X	•
174. Envinado de piña.	LCTM V1 220 T3 174 p. 87	SAL10	•	X	•
175. Guiso de pies de puerco.	LCTM V1 221 T3 175 p. 88	SAL4	•	•	•
176. Olla buena.	LCTM V1 222 T3 176 p. 88	SAL1	•	•	•
177. Asado frances.	LCTM V1 223 T3 177 p. 88	SAL5	•	X	•
178. Estofado español.	LCTM V1 224 T3 178 p. 89	SAL9	•	•	•
179. Estofado italiano.	LCTM V1 225 T3 179 p. 89	SAL9	•	X	•
180. Estofado frances.	LCTM V1 226 T3 180 p. 89	SAL9	•	X	•
181. Estofado de baca.	LCTM V1 227 T3 181 p. 90	SAL9	•	X	•
182. Asado á dos fuegos.	LCTM V1 228 T3 182 p. 90	SAL5	•	•	•
183. Asado de adobo.	LCTM V1 229 T3 183 p. 90	SAL5	•	•	•
184. Asado en horno.	LCTM V1 230 T3 184 p. 90	SAL5	•	X	•
185. Guajolotes asados.	LCTM V1 231 T3 185 p. 91	SAL3	•	X	•
186. Cabrìto de leche asado.	LCTM V1 232 T3 186 p. 91	SAL5	•	•	•
187. Jamones ó guajolotes.	LCTM V1 233 T3 187 p. 91	SAL3/SAL4	•	X	•
188. Jamon, piernas de carnero ó guajolote adobadas con fiambre.	LCTM V1 234 T3 188 p. 92	SAL9	•	•	•
189. Conejos varios.	LCTM V1 235 T3 189 p. 92	SAL5	•	X	•
190. Salsa.	LCTM V1 236 T3 190 p. 92	SAL10	•	X	•
191. Relleno para costillas.	LCTM V1 237 T3 191 p. 93	SAL9	•	X	•
192. Costillas.	LCTM V1 238 T3 192 p. 93	SAL5	•	•	•
193. Otras costillas.	LCTM V1 239 T3 193 p. 93	SAL5	•	X	•
194. Otras reales.	LCTM V1 240 T3 194 p. 94	SAL5	•	X	•
195. Otras empapeladas.	LCTM V1 241 T3 195 p. 94	SAL5	•	•	•
196. Guiso de piernas de milanes.	LCTM V1 242 T3 196 p. 94	SAL5	•	•	•
197. Bizcotela ó bollos.	LCTM V1 243 T3 197 p. 95	FAR2	•	•	•
198. Bollos rellenos.	LCTM V1 244 T3 198 p. 95	FAR2	•	X	•
199. Mechado para aves.	LCTM V1 245 T3 199 p. 95	SAL5	•	•	•
200. Calabacitas y cebollas rellenas.	LCTM V1 246 T3 200 p. 96	SAL2	•	•	•
201. Otras rellenas.	LCTM V1 247 T3 201 p. 96	SAL2	•	X	•
202. Berengenas rellenas.	LCTM V1 248 T3 202 p. 96	SAL2	•	X	•
203. Lenguas rellenas.	LCTM V1 249 T3 203 p. 96	SAL5	•	X	•
204. Calabacitas.	LCTM V1 250 T3 204 p. 97	SAL2	•	X	•
205. Calabacitas con carne de puerco ó adobo.	LCTM V1 251 T3 205 p. 97	SAL2	•	X	•



RECETA	CÓDIGO	SUBCLASE	NADC 1831	NCMX 1841	NADC 1853
206. Calabacitas en salsa de jitomates.	LCTM V1 252 T3 206 p. 97	SAL2	•	X	•
207. Sustancia para sopa de carne.	LCTM V1 253 T3 207 p. 97	SAL1	•	•	•
208. Torta cuajada.	LCTM V1 254 T3 208 p. 98	SAL5	•	X	•
209. Otra de cuajada.	LCTM V1 255 T3 209 p. 98	SAL5	•	•	•
210. Otra de carnero.	LCTM V1 256 T3 210 p. 99	SAL5	•	•	•
211. Otra torta.	LCTM V1 257 T3 211 p. 99	SAL5	•	X	•
212. Otra de arroz.	LCTM V1 258 T3 212 p. 99	FAR5	•	•	•
213. Otra de arroz.	LCTM V1 259 T3 213 p. 100	FAR5	•	X	•
214. Otra francesa.	LCTM V1 260 T3 214 p. 100	SAL9	•	X	•
215. Albóndigas italianas.	LCTM V1 261 T3 215 p. 100	SAL5	•	X	•
216. Otras castellanas.	LCTM V1 262 T3 216 p. 100	SAL9	•	X	•
217. Otras de ternera.	LCTM V1 263 T3 217 p. 101	SAL5	•	X	•
218. Otras de Puebla.	LCTM V1 264 T3 218 p. 101	SAL5	•	X	•
219. Otras albóndigas.	LCTM V1 265 T3 219 p. 102	SAL5	•	X	•
220. Ternera en adobo.	LCTM V1 266 T3 220 p. 102	SAL5	•	•	•
221. Ternera en tasajo.	LCTM V1 267 T3 221 p. 103	SAL5	•	•	•
222. Otra estofada.	LCTM V1 268 T3 222 p. 103	SAL5	•	X	•
223. Otra ternera.	LCTM V1 269 T3 223 p. 103	SAL5	•	X	•
224. Salpicon de baca.	LCTM V1 270 T3 224 p. 104	SAL5	•	•	•
225. Cochinito en adobo.	LCTM V1 271 T3 225 p. 104	SAL4	•	X	•
226. Adobo fino.	LCTM V1 272 T3 226 p. 104	SAL10	•	X	•
227. Cochino.	LCTM V1 273 T3 227 p. 104	SAL4	•	•	•
228. Morcillas blancas de ternera.	LCTM V1 274 T3 228 p. 105	SAL4	•	•	•
229. Pipian.	LCTM V1 275 T3 229 p. 105	SAL10	•	X	•
230. Tajadas fritas.	LCTM V1 276 T3 230 p. 105	SAL5	•	X	•
231. Chilaquiles.	LCTM V1 277 T3 231 p. 106	FAR4	•	X	•
232. Fiambre de casa.	LCTM V1 278 T3 232 p. 106	SAL3	•	•	•
233. Torta de cuajada para almuerzo.	LCTM V1 279 T3 233 p. 106	SAL4	•	X	•
234. Menudo de ternera ó de carnero.	LCTM V1 280 T3 234 p. 107	SAL5	•	X	•
235. Asadura de cerdo.	LCTM V1 281 T3 235 p. 107	SAL4	•	X	•
236. Asadura de carnero.	LCTM V1 282 T3 236 p. 107	SAL5	•	•	•
237. Asadura fina.	LCTM V1 283 T3 237 p. 107	SAL5	•	X	•
238. Salsa de tomillo.	LCTM V1 284 T3 238 p. 108	SAL10	•	•	•
239. Salsa de higadillas.	LCTM V1 285 T3 239 p. 108	SAL10	•	•	•
240. Otra de lo mismo.	LCTM V1 286 T3 240 p. 108	SAL10	•	X	•
241. Otra dorada.	LCTM V1 287 T3 241 p. 108	SAL10	•	X	•
242. Salsa cruda verde.	LCTM V1 288 T3 242 p. 108	SAL10	•	X	•
243. Salsa de jitomates.	LCTM V1 289 T3 243 p. 109	SAL10	•	X	•

RECETA	CÓDIGO	SUBCLASE	NADC 1831	NCMX 1841	NADC 1853
244. Salsa de mostaza.	LCTM V1 290 T3 244 p. 109	SAL10	•	X	•
245. Otra de higadillas.	LCTM V1 291 T3 245 p. 109	SAL10	•	X	•
246. Otra fina de perejil.	LCTM V1 292 T3 246 p. 109	SAL10	•	X	•
247. Otra de perejil.	LCTM V1 293 T3 247 p. 110	SAL10	•	X	•
248. Otra de alcaparrones.	LCTM V1 294 T3 248 p. 110	SAL10	•	X	•
249. Otra de navos.	LCTM V1 295 T3 249 p. 110	SAL10	•	X	•
250. Otra agridulce.	LCTM V1 296 T3 250 p. 111	SAL10	•	X	•
251. Otra de chirivias.	LCTM V1 297 T3 251 p. 111	SAL10	•	X	•
252. Otra de leche.	LCTM V1 298 T3 252 p. 111	SAL10	•	X	•
253. Otra de leche.	LCTM V1 299 T3 253 p. 111	SAL10	•	X	•
254. Otra de yemas.	LCTM V1 300 T3 254 p. 111	SAL10	•	•	•
255. Otra de jitomates.	LCTM V1 301 T3 255 p. 112	SAL10	•	X	•
256. Otra de calabacitas.	LCTM V1 302 T3 256 p. 112	SAL10	•	X	•
257. Otra de chicharos.	LCTM V1 303 T3 257 p. 112	SAL10	•	X	•
258. Otra de cardo.	LCTM V1 304 T3 258 p. 112	SAL10	•	X	•
259. Otra de coliflor.	LCTM V1 305 T3 259 p. 113	SAL10	•	X	•
260. Fideos de carne.	LCTM V1 306 T3 260 p. 113	SAL1	•	X	•
261. Fricasé francés.	LCTM V1 307 T3 261 p. 113	SAL9	•	X	•
262. Otro fricasé italiano.	LCTM V1 308 T3 262 p. 113	SAL9	•	X	•
263. Guiso de cabeza.	LCTM V1 309 T3 263 p. 114	SAL9	•	•	•
264. Otro genero de cabeza.	LCTM V1 310 T3 264 p. 115	SAL5	•	X	•
265. Guisado de ternera.	LCTM V1 311 T3 265 p. 115	SAL5	•	X	•
266. Otro de pichones ó gallinas.	LCTM V1 312 T3 266 p. 115	SAL3	•	•	•
267. Otro para pípilas.	LCTM V1 313 T3 267 p. 116	SAL3	•	X	•
268. Otro para gallinas.	LCTM V1 314 T3 268 p. 116	SAL3	•	•	•
269. Otro.	LCTM V1 315 T3 269 p. 116	SAL9	•	•	•
270. Otro de espinacas.	LCTM V1 316 T3 270 p. 117	SAL2	•	X	•
271. Otro llamado el Zaramullo.	LCTM V1 317 T3 271 p. 117	SAL3	•	X	•
272. Pierna estofada.	LCTM V1 318 T3 272 p. 118	SAL5	•	X	•
273. Otra mechada.	LCTM V1 319 T3 273 p. 118	SAL5	•	•	•
274. Salsa de la pierna.	LCTM V1 320 T3 274 p. 118	SAL5	•	X	•
275. Escabeche de lomos.	LCTM V1 321 T3 275 p. 119	SAL5	•	•	•
276. Nogada.	LCTM V1 322 T3 276 p. 119	SAL10	•	•	•
277. Salchichones.	LCTM V1 323 T3 277 p. 119	SAL4	•	•	•
278. Escondido.	LCTM V1 324 T3 278 p. 120	SAL1	•	X	•
279. Pollas borrachas.	LCTM V1 325 T3 279 p. 120	SAL3	•	X	•
280. Quitate el sombrero.	LCTM V1 326 T3 280 p. 120	SAL3	•	X	•

RECETA	CÓDIGO	SUBCLASE	NADC 1831	NCMX 1841	NADC 1853
TRATADO IV. GUISADOS DE PESCADO DE VIGILIA.					
1. Bacallao blanco.	LCTM V1 327 T4 001 p. 121	SAL6	√	√	√
2. Ajo en bacallao.	LCTM V1 328 T4 002 p. 121	SAL6	√	√	√
3. Bobo en empanada.	LCTM V1 329 T4 003 p. 122	SAL6	√	√	√
4. Guisado de bobos.	LCTM V1 330 T4 004 p. 122	SAL6	√	√	√
5. Otros asados.	LCTM V1 331 T4 005 p. 123	SAL6	√	√	√
6. Otros tambien asados.	LCTM V1 332 T4 006 p. 123	SAL6	√	√	√
7. Otro cubierto.	LCTM V1 333 T4 007 p. 124	SAL6	√	√	√
8. Bobo ó robalo en caldo.	LCTM V1 334 T4 008 p. 124	SAL6	√	√	√
9. Guisado de bobos u otros pescados.	LCTM V1 335 T4 009 p. 125	SAL6	√	√	√
10. Bobos embarrados.	LCTM V1 336 T4 010 p. 125	SAL6	√	√	√
11. Jigote de pargo.	LCTM V1 337 T4 011 p. 125	SAL6	√	√	√
12. Bobo en nogada de mostaza.	LCTM V1 338 T4 012 p. 126	SAL6	√	√	√
13. Torta de camarones.	LCTM V1 339 T4 013 p. 126	SAL6	√	√	√
14. Coles borrachas.	LCTM V1 340 T4 014 p. 126	SAL2	√	√	√
15. Guisado de papas para vigilia	LCTM V1 341 T4 015 p. 127	SAL2	√	√	√
16. Torta que llaman de nada ó de adobo.	LCTM V1 342 T4 016 p. 127	SAL7	√	√	√
17. Escabeche de bobos ó pescado de Veracruz.	LCTM V1 343 T4 017 p. 128	SAL6	√	√	√
18. Torta de berengenas y chicharos.	LCTM V1 344 T4 018 p. 128	SAL2	√	√	√
19. Torta de garbanzos remojados.	LCTM V1 345 T4 019 p. 128	SAL2	√	√	√
20. Otra de papas.	LCTM V1 346 T4 020 p. 129	SAL2	√	√	√
21. Otra de chícharos.	LCTM V1 347 T4 021 p. 129	SAL2	√	√	√
22. Otra de huevos de pescado en varios guisados.	LCTM V1 348 T4 022 p. 129	SAL6	√	√	√
23. Otra de ostiones.	LCTM V1 349 T4 023 p. 130	SAL6	√	√	√
24. Pescado guisado.	LCTM V1 350 T4 024 p. 130	SAL6	√	√	√
25. Otro de bacalao.	LCTM V1 351 T4 025 p. 130	SAL6	√	√	√
26. Frícise de pescado.	LCTM V1 352 T4 026 p. 131	SAL6	√	√	√
27. Prebe prieto de bobo ú otro pescado.	LCTM V1 353 T4 027 p. 131	SAL6	√	√	√
28. Otro modo de guisar ambos pescados.	LCTM V1 354 T4 028 p. 132	SAL6	√	√	√
29. Escabeche de pescado á la española.	LCTM V1 355 T4 029 p. 132	SAL6	√	√	√
30. Otro escabeche ú otro pescado.	LCTM V1 356 T4 030 p. 132	SAL6	√	√	√
31. Pastel de garbanzos para vigilia.	LCTM V1 357 T4 031 p. 133	SAL2	√	√	√
32. Otro pastel de pescado á la francesa.	LCTM V1 358 T4 032 p. 134	SAL6	√	√	√
33. Patel de pámpano.	LCTM V1 359 T4 033 p. 134	SAL6	√	√	√
34. Gazpacho.	LCTM V1 360 T4 034 p. 135	FAR1	√	√	√
35. Bobos sudados.	LCTM V1 361 T4 035 p. 135	SAL6	√	√	√
36. Huevos en peregil.	LCTM V1 362 T4 036 p. 136	SAL7	√	√	√

RECETA	CÓDIGO	SUBCLASE	NADC 1831	NCMX 1841	NADC 1853
37. Pámpano asado.	LCTM V1 363 T4 037 p. 136	SAL6	√	√	√
38. Pescado blanco fresco ú otro.	LCTM V1 364 T4 038 p. 136	SAL6	√	√	√
39. Espinacas.	LCTM V1 365 T4 039 p. 137	SAL2	√	√	√
40. Allocotes portugueses.	LCTM V1 366 T4 040 p. 137	SAL2	√	√	√
41. Bacallado.	LCTM V1 367 T4 041 p. 138	SAL6	X	X	X
42. Bobo en caldillo.	LCTM V1 368 T4 042 p. 138	SAL6	X	X	X
43. Escabeche.	LCTM V1 369 T4 043 p. 138	SAL9	X	X	X
44. Escabeche de Veracruz.	LCTM V1 370 T4 044 p. 139	SAL6	X	X	X
TRATADO V. MASA PARA PASTELES, BISCOCHOS, BUÑUELOS Y TORTAS.					
1. Pastel de leche.	LCTM V1 371 T5 001 p. 139	FAR2	√	√	√
2. Otro de pan frio.	LCTM V1 372 T5 002 p. 140	FAR2	√	√	√
3. Otra de maiz relleno de carne, leche y frijol.	LCTM V1 373 T5 003 p. 141	FAR4	√	√	√
4. Masa ó relleno para hacer un pastel de gusto que llaman de rejilla.	LCTM V1 374 T5 004 p. 143	FAR2	√	√	√
5. Pastel de harina.	LCTM V1 375 T5 005 p. 144	FAR2	√	√	√
6. Otro hojaldrado de mantequilla.	LCTM V1 376 T5 006 p. 144	FAR2	√	√	√
7. Otro pastel de leche y huevos hilados.	LCTM V1 377 T5 007 p. 144	FAR2	√	√	√
8. Masa de pastel cacaguacentle.	LCTM V1 378 T5 008 p. 145	FAR4	√	√	√
9. Otra de frijoles.	LCTM V1 379 T5 009 p. 145	FAR4	√	√	√
10. Pastel de masa fina y harina.	LCTM V1 380 T5 010 p. 146	FAR2	√	√	√
11. Pastel de moda.	LCTM V1 381 T5 011 p. 146	FAR2	√	√	√
12. Otra de paloma volando.	LCTM V1 382 T5 012 p. 146	FAR2	√	√	√
13. Pastel de quelites.	LCTM V1 383 T5 013 p. 147	FAR2	√	√	√
14. Pastel hojaldrado de harina.	LCTM V1 384 T5 014 p. 147	FAR2	√	√	√
15. Masas para pastel, bizcochos, y postres de dulces.	LCTM V1 385 T5 015 p. 148	FAR2	√	√	√
16. Gallinas asadas en papel.	LCTM V1 386 T5 016 p. 149	SAL3	√	√	√
17. Bizcotelas ó mamones.	LCTM V1 387 T5 017 p. 149	FAR7	√	√	√
18. Otros mamones.	LCTM V1 388 T5 018 p. 150	FAR7	√	√	√
19. Otros mamones.	LCTM V1 389 T5 019 p. 150	FAR7	√	√	√
20. Suspiros de yemas de huevos.	LCTM V1 390 T5 020 p. 150	DUL1	√	√	√
21. Masa para cubiletes.	LCTM V1 391 T5 021 p. 151	FAR2	√	√	√
22. Empanaditas de Geronima la Florida.	LCTM V1 392 T5 022 p. 152	FAR2	√	√	√
23. Masa de empanada de aceite, bobo ú otro pescado.	LCTM V1 393 T5 023 p. 152	FAR2	√	√	√
24. Masa para gaznates ú hojuelas.	LCTM V1 394 T5 024 p. 153	FAR2	√	√	√
25. Masa para hojuelas ó empanadas.	LCTM V1 395 T5 025 p. 154	FAR2	√	√	√
26. Masa para gaznates.	LCTM V1 396 T5 026 p. 154	FAR2	√	√	√
27. Puches de Guamantla.	LCTM V1 397 T5 027 p. 154	FAR9	√	√	√

RECETA	CÓDIGO	SUBCLASE	NADC 1831	NCMX 1841	NADC 1853
28. Bizcochos de huevo.	LCTM V1 398 T5 028 p. 155	FAR7	√	√	√
29. Otros bizcochos de huevo.	LCTM V1 399 T5 029 p. 156	FAR7	√	√	√
30. Otros rosquetes que llaman pasados por agua.	LCTM V1 400 T5 030 p. 156	FAR9	√	√	√
31. Otros rosquetes de huevo.	LCTM V1 401 T5 031 p. 157	FAR7	√	√	√
32. Bizcocho de regalo.	LCTM V1 402 T5 032 p. 157	FAR7	√	√	√
33. Otros bizcochos de regalo.	LCTM V1 403 T5 033 p. 158	FAR7	√	√	√
34. Bizcochos duros.	LCTM V1 404 T5 034 p. 158	FAR7	√	√	√
35. Bizcochos de cacahuacentele.	LCTM V1 405 T5 035 p. 158	FAR7	√	√	√
36. Rodeo colorado.	LCTM V1 406 T5 036 p. 159	FAR7	√	√	√
37. Rodeo blanco.	LCTM V1 407 T5 037 p. 159	FAR7	√	√	√
38. Bolas de huevo á modo de molletes.	LCTM V1 408 T5 038 p. 159	FAR7	√	√	√
39. Otro rodeo mas fino.	LCTM V1 409 T5 039 p. 160	FAR7	√	√	√
40. Molletes de leche.	LCTM V1 410 T5 040 p. 160	FAR7	√	√	√
41. Tortillas de lebrillo.	LCTM V1 411 T5 041 p. 161	FAR7	√	√	√
42. Pan de la vida.	LCTM V1 412 T5 042 p. 161	FAR7	√	√	√
43. Hojaldres.	LCTM V1 413 T5 043 p. 161	FAR7	√	√	√
44. Otro pan de la vida.	LCTM V1 414 T5 044 p. 162	FAR7	√	√	√
45. Costras y bizcochos.	LCTM V1 415 T5 045 p. 162	FAR7	√	√	√
46. Bollos para tomar chocolate.	LCTM V1 416 T5 046 p. 163	FAR7	√	√	√
47. Masa de rodeo que sirve aun para pastel.	LCTM V1 417 T5 047 p. 163	FAR7	√	√	√
48. Bollitos.	LCTM V1 418 T5 048 p. 163	FAR7	√	√	√
49. Quesadillas de regalo.	LCTM V1 419 T5 049 p. 164	FAR7	√	√	√
50. Buñuelos hervidos.	LCTM V1 420 T5 050 p. 164	FAR2	√	√	√
51. Buñuelos de queso por encima.	LCTM V1 421 T5 051 p. 165	FAR2	√	√	√
52. Buñuelos de almidon.	LCTM V1 422 T5 052 p. 165	FAR2	√	√	√
53. Buñuelos tendidos.	LCTM V1 423 T5 053 p. 165	FAR2	√	√	√
54. Otros buñuelos tendidos.	LCTM V1 424 T5 054 p. 166	FAR2	√	√	√
55. Otros buñuelos tendidos.	LCTM V1 425 T5 055 p. 166	FAR2	√	√	√
56. Otros buñuelos tendidos.	LCTM V1 426 T5 056 p. 167	FAR2	√	√	√
57. Buñuelos de queso fresco que se hacen con moldes ó bartolitos.	LCTM V1 427 T5 057 p. 167	FAR2	√	√	√
58. Buñuelos de camote.	LCTM V1 428 T5 058 p. 167	FAR2	√	√	√
59. Buñuelos de pasas.	LCTM V1 429 T5 059 p. 168	FAR2	√	√	√
60. Buñuelos de atole de cacahuacentele.	LCTM V1 430 T5 060 p. 168	FAR2	√	√	√
61. Buñuelos de queso fresco.	LCTM V1 431 T5 061 p. 169	FAR2	√	√	√
62. Tortillitas de maíz.	LCTM V1 432 T5 062 p. 169	FAR4	√	√	√
63. Torta de leche.	LCTM V1 433 T5 063 p. 170	FAR8	√	√	√

RECETA	CÓDIGO	SUBCLASE	NADC 1831	NCMX 1841	NADC 1853
64. Otra de manzanas y garbanzos.	LCTM V1 434 T5 064 p. 170	FAR7	√	√	√
65. Otra de piña.	LCTM V1 435 T5 065 p. 170	FAR7	√	√	√
66. Otra de arroz con leche.	LCTM V1 436 T5 066 p. 171	FAR5	√	√	√
67. Torta de mantequilla.	LCTM V1 437 T5 067 p. 171	FAR7	√	√	√
68. Torta de nueces.	LCTM V1 438 T5 068 p. 172	FAR7	√	√	√
69. Torta de leche.	LCTM V1 439 T5 069 p. 172	FAR7	√	√	√
70. Torta de natillas.	LCTM V1 440 T5 070 p. 173	FAR7	√	√	√
71. Torta de leche y carne para el almuerzo.	LCTM V1 441 T5 071 p. 173	FAR7	√	√	√
72. Otra del cielo.	LCTM V1 442 T5 072 p. 174	FAR7	√	√	√
73. Otra de damas.	LCTM V1 443 T5 073 p. 174	FAR7	√	√	√
74. Otra de requesón en almibar.	LCTM V1 444 T5 074 p. 175	FAR7	√	√	√
75. Otra de almendras.	LCTM V1 445 T5 075 p. 175	FAR7	√	√	√
76. Otra de piña y huevos.	LCTM V1 446 T5 076 p. 175	FAR7	√	√	√
77. Otra de leche y yemas de huevos.	LCTM V1 447 T5 077 p. 176	FAR7	√	√	√
78. Otra de arroz.	LCTM V1 448 T5 078 p. 176	FAR7	√	√	√
79. Otra del cielo.	LCTM V1 449 T5 079 p. 176	FAR7	√	√	√
80. Otra clase de torta del cielo.	LCTM V1 450 T5 080 p. 177	FAR7	√	√	√
81. Otra de requesón.	LCTM V1 451 T5 081 p. 177	FAR7	√	√	√
82. Torta de piñón.	LCTM V1 452 T5 082 p. 177	FAR7	√	√	√
83. Otra de gudi ó torrijas.	LCTM V1 453 T5 083 p. 178	FAR7	√	√	√
84. Otra de leche y mamon.	LCTM V1 454 T5 084 p. 178	FAR7	√	√	√
85. Otra de natas de leche.	LCTM V1 455 T5 085 p. 179	FAR7	√	√	√
86. Otra de requesón y huevos.	LCTM V1 456 T5 086 p. 179	FAR7	√	√	√
87. Otra de almendras y agua de azahar.	LCTM V1 457 T5 087 p. 179	FAR7	√	√	√
88. Otra llamada monjibelo.	LCTM V1 458 T5 088 p. 180	FAR7	√	√	√
89. Otra de camote.	LCTM V1 459 T5 089 p. 180	FAR7	√	√	√
90. Tortilla de huevos.	LCTM V1 460 T5 090 p. 180	DUL5	√	√	√
91. Chongos poblanos de mantequilla.	LCTM V1 461 T5 091 p. 181	FAR2	√	√	√
92. Otros corrientes.	LCTM V1 462 T5 092 p. 181	FAR2	√	√	√
93. Buñuelos de viento.	LCTM V1 463 T5 093 p. 182	FAR6	√	√	√
94. Otros de viento de requesón.	LCTM V1 464 T5 094 p. 182	FAR6	√	√	√
95. Torta del cielo con huevos.	LCTM V1 465 T5 095 p. 183	FAR7	√	√	√
96. Otra de almendras.	LCTM V1 466 T5 096 p. 183	FAR7	√	√	√
97. Hojuelas ó paletinas.	LCTM V1 467 T5 097 p. 183	FAR7	√	√	√
98. Papilla de harina.	LCTM V1 468 T5 098 p. 184	FAR1	√	√	√
99. Sopa dorada.	LCTM V1 469 T5 099 p. 184	SAL1	√	√	√
100. Otra sopa dorada.	LCTM V1 470 T5 100 p. 184	SAL1	√	√	√
101. Buñuelos de leche.	LCTM V1 471 T5 101 p. 185	FAR6	√	√	√

RECETA	CÓDIGO	SUBCLASE	NADC 1831	NCMX 1841	NADC 1853
102. Otros buñuelos.	LCTM V1 472 T5 102 p. 185	FAR6	√	√	√
103. Otros de viento.	LCTM V1 473 T5 103 p. 186	FAR6	√	√	√
104. Modo de hacer los mostachones.	LCTM V1 474 T5 104 p. 186	FAR7	√	√	√
105. Otros mostachones.	LCTM V1 475 T5 105 p. 187	FAR7	√	√	√
106. Masa de pastelitos.	LCTM V1 476 T5 106 p. 187	FAR7	√	√	√
107. Mamonos de almendras.	LCTM V1 477 T5 107 p. 188	FAR7	√	√	√
108. Merengues.	LCTM V1 478 T5 108 p. 188	DUL5	√	√	√
109. Torta de natas	LCTM V1 479 T5 109 p. 189	FAR7	√	√	√
110. Otra de natas mejor.	LCTM V1 480 T5 110 p. 189	FAR7	√	√	√
111. Torta que acompaña al manjar blanco en funciones.	LCTM V1 481 T5 111 p. 190	FAR7	√	√	√
112. Postre de arroz molido.	LCTM V1 482 T5 112 p. 190	FAR5	√	√	√
<b>TRATADO VI. ANTES, GUIRADOS Y POSTRES DISTINTOS</b>					
1. Ante de natillas y yemas de huevos.	LCTM V1 483 T6 001 p. 191	FAR8	√	√	√
2. Ante de frijol blanco.	LCTM V1 484 T6 002 p. 192	FAR8	√	√	√
3. Ante de leche y canela.	LCTM V1 485 T6 003 p. 192	FAR8	√	√	√
4. Ante de mantequilla hilada.	LCTM V1 486 T6 004 p. 193	FAR8	√	√	√
5. Ante de leche.	LCTM V1 487 T6 005 p. 193	FAR8	√	√	√
6. Ante de leche y pechugas de gallina.	LCTM V1 488 T6 006 p. 193	FAR8	√	√	√
7. Ante de almendras.	LCTM V1 489 T6 007 p. 194	FAR8	√	√	√
8. Ante de huevos y almendra.	LCTM V1 490 T6 008 p. 194	FAR8	√	√	√
9. Ante de mamey.	LCTM V1 491 T6 009 p. 195	FAR8	√	√	√
10. Otro ante de mamey.	LCTM V1 492 T6 010 p. 195	FAR8	√	√	√
11. Otro de mamey con tantos.	LCTM V1 493 T6 011 p. 196	FAR8	√	√	√
12. Ante de huevos moles.	LCTM V1 494 T6 012 p. 196	FAR8	√	√	√
13. Otro ante de huevos moles.	LCTM V1 495 T6 013 p. 197	FAR8	√	√	√
14. Ante de betabeles.	LCTM V1 496 T6 014 p. 197	FAR8	√	√	√
15. Ante de pepitas de calabaza.	LCTM V1 497 T6 015 p. 198	FAR8	√	√	√
16. Ante de huevos moles.	LCTM V1 498 T6 016 p. 198	FAR8	√	√	√
17. Ante de jicama y zanahoria.	LCTM V1 499 T6 017 p. 198	FAR8	√	√	√
18. Ante de almendras y cacaguates.	LCTM V1 500 T6 018 p. 199	FAR8	√	√	√
19. Ante de ropa de damas.	LCTM V1 501 T6 019 p. 199	FAR8	√	√	√
20. Ante de requeson.	LCTM V1 502 T6 020 p. 199	FAR8	√	√	√
21. Ante de nueces.	LCTM V1 503 T6 021 p. 200	FAR8	√	√	√
22. Ante de manzanas.	LCTM V1 504 T6 022 p. 200	FAR8	√	√	√
23. Ante de duraznos.	LCTM V1 505 T6 023 p. 201	FAR8	√	√	√
24. Ante de naranjas.	LCTM V1 506 T6 024 p. 201	FAR8	√	√	√
25. Ante de albérchigo ó albaricoque.	LCTM V1 507 T6 025 p. 201	FAR8	√	√	√

RECETA	CÓDIGO	SUBCLASE	NADC 1831	NCMX 1841	NADC 1853
26. Ante frances.	LCTM V1 508 T6 026 p. 201	FAR8	√	√	√
27. Ante de camote y piña.	LCTM V1 509 T6 027 p. 203	FAR8	√	√	√
28. Otro de pasas.	LCTM V1 510 T6 028 p. 203	FAR8	√	√	√
29. Guisado de leche quemada.	LCTM V1 511 T6 029 p. 203	FAR5	√	√	√
30. Leche francesa.	LCTM V1 512 T6 030 p. 204	DUL4	√	√	√
31. Otra leche francesa.	LCTM V1 513 T6 031 p. 204	DUL4	√	X	√
32. Manjar real de leche.	LCTM V1 514 T6 032 p. 204	DUL4	√	√	√
33. Postre de leche.	LCTM V1 515 T6 033 p. 205	DUL4	√	√	√
34. Frijoles blancos en leche.	LCTM V1 516 T6 034 p. 205	DUL4	√	√	√
35. Gudí de arroz en leche.	LCTM V1 517 T6 035 p. 206	FAR5	√	√	√
36. Guisado de leche y calabacita de Castilla.	LCTM V1 518 T6 036 p. 206	DUL4	√	√	√
37. Papilla de la reina.	LCTM V1 519 T6 037 p. 207	FAR1	√	√	√
38. Sol dorado de leche.	LCTM V1 520 T6 038 p. 207	FAR8	√	√	√
39. Yemas en leche.	LCTM V1 521 T6 039 p. 207	DUL4	√	√	√
40. Encarbonadas de leche.	LCTM V1 522 T6 040 p. 208	FAR4	√	√	√
41. Arroz de leche.	LCTM V1 523 T6 041 p. 208	FAR5	√	√	√
42. Otro gudi.	LCTM V1 524 T6 042 p. 209	FAR5	√	√	√
43. Jigote nevado de leche.	LCTM V1 525 T6 043 p. 210	FAR8	√	√	√
44. Jigote real de mantequilla	LCTM V1 526 T6 044 p. 210	FAR8	√	√	√
45. Otro manjar real de pechugas de gallina.	LCTM V1 527 T6 045 p. 210	DUL4	√	√	√
46. Otro manjar real con miel virgen y bizcochos.	LCTM V1 528 T6 046 p. 211	DUL4	√	√	√
47. Manjar papin.	LCTM V1 529 T6 047 p. 211	DUL4	√	√	√
48. Verdadero manjar blanco.	LCTM V1 530 T6 048 p. 211	DUL4	√	√	√
49. Jiricaya.	LCTM V1 531 T6 049 p. 212	DUL4	√	√	√
50. Leche inglesa muy gustosa.	LCTM V1 532 T6 050 p. 213	DUL4	√	√	√
51. Arroz en leche almendrado.	LCTM V1 533 T6 051 p. 213	FAR5	√	√	√
52. Requeson batido.	LCTM V1 534 T6 052 p. 214	DUL4	√	√	√
53. Manjar blanco sin carne ni pescado.	LCTM V1 535 T6 053 p. 214	DUL4	√	X	√
54. Leche batida.	LCTM V1 536 T6 054 p. 215	DUL4	√	√	√
55. Leche de almendras y huevos.	LCTM V1 537 T6 055 p. 215	DUL4	√	√	√
56. Leche de crema.	LCTM V1 538 T6 056 p. 215	DUL4	√	√	√
57. Gudi de arroz corriente.	LCTM V1 539 T6 057 p. 215	FAR5	√	√	√
58. Lampreado.	LCTM V1 540 T6 058 p. 216	SAL9	√	X	√
59. Otro lampreado.	LCTM V1 541 T6 059 p. 216	FAR6	√	√	√
60. Otro lampreado superior.	LCTM V1 542 T6 060 p. 217	SAL9	√	√	√
61. Postre de lomo de puerco salado.	LCTM V1 543 T6 061 p. 217	FAR6	√	√	√
62. Bienmesabe.	LCTM V1 544 T6 062 p. 217	DUL4	√	√	√



RECETA	CÓDIGO	SUBCLASE	NADC 1831	NCMX 1841	NADC 1853
63. Otro Bienmesabe.	LCTM V1 545 T6 063 p. 218	DUL4	√	X	√
64. Postre de jícama y zanahoria.	LCTM V1 546 T6 064 p. 218	DUL4	√	√	√
65. Punche que se toma caliente.	LCTM V1 547 T6 065 p. 218	BEB2	√	√	√
66. Torrijas de almidon.	LCTM V1 548 T6 066 p. 219	FAR7	√	√	√
67. Otras tortijas de frijol.	LCTM V1 549 T6 067 p. 219	FAR6	√	X	√
68. Postre de calabaza.	LCTM V1 550 T6 068 p. 219	DUL4	√	√	√
69. Postre de chicharrones.	LCTM V1 551 T6 069 p. 220	DUL4	√	√	√
70. Torrijas reales.	LCTM V1 552 T6 070 p. 220	FAR6	√	√	√
71. Postre de molletes rellenos.	LCTM V1 553 T6 071 p. 221	DUL6	√	√	√
72. Tamales de leche.	LCTM V1 554 T6 072 p. 221	FAR3	√	√	√
73. Postre de nueces rellenas.	LCTM V1 555 T6 073 p. 222	FAR6	√	√	√
74. Frailes y monjas.	LCTM V1 556 T6 074 p. 222	FAR7	√	√	√
75. Escapiroletas para postre.	LCTM V1 557 T6 075 p. 223	DUL4	√	√	√
76. Albondigas reales.	LCTM V1 558 T6 076 p. 223	FAR6	√	X	√
77. Muéganos americanos.	LCTM V1 559 T6 077 p. 223	FAR6	√	√	√
78. Miga obispa.	LCTM V1 560 T6 078 p. 224	FAR7	√	√	√
79. Arequipa.	LCTM V1 561 T6 079 p. 225	DUL4	√	X	√
80. Torta de varias frutas.	LCTM V1 562 T6 080 p. 225	DUL4	√	√	√
81. Bocado real.	LCTM V1 563 T6 081 p. 225	DUL4	√	√	√
82. Ante de manzanas.	LCTM V1 564 T6 082 p. 226	FAR8	√	√	√
83. Ante de mamey.	LCTM V1 565 T6 083 p. 226	FAR8	√	√	√
84. Jigote de natas de leche.	LCTM V1 566 T6 084 p. 227	SAL3	√	√	√
85. Lampreado.	LCTM V1 567 T6 085 p. 227	FAR6	√	√	√
86. Manjar blanco.	LCTM V1 568 T6 086 p. 228	DUL4	√	√	√
87. Ante de leche y huevos.	LCTM V1 569 T6 087 p. 228	FAR8	√	√	√
88. Postre de pan de loó.	LCTM V1 570 T6 088 p. 228	FAR8	√	√	√
89. Huevos moles.	LCTM V1 571 T6 089 p. 229	DUL4	√	√	√
90. Tortillitas de huevo.	LCTM V1 572 T6 090 p. 229	FAR6	√	√	√
91. Postre de huevos.	LCTM V1 573 T6 091 p. 229	DUL4	√	√	√
92. Tortas de almendras y pechugas.	LCTM V1 574 T6 092 p. 230	FAR7	√	√	√
93. Otras torrijas reales.	LCTM V1 575 T6 093 p. 230	FAR7	√	X	√
94. Ante de mantequilla.	LCTM V1 576 T6 094 p. 230	FAR8	√	√	√
95. Arequipa de almendras.	LCTM V1 577 T6 095 p. 231	DUL4	√	√	√
96. Otra torta de jiricaya.	LCTM V1 578 T6 096 p. 231	DUL4	√	X	√
97. Otros huevos.	LCTM V1 579 T6 097 p. 232	DUL4	√	X	√
98. Arequipa de habas.	LCTM V1 580 T6 098 p. 232	DUL4	√	X	√
99. Natas sueltas de leche.	LCTM V1 581 T6 099 p. 232	DUL4	√	X	√
100. Natas reales.	LCTM V1 582 T6 100 p. 232	DUL4	√	√	√

RECETA	CÓDIGO	SUBCLASE	NADC 1831	NCMX 1841	NADC 1853
101. Voliu inglés.	LCTM V1 583 T6 101 p. 233	FAR3	√	√	√
102. Ante de leche nevada.	LCTM V1 584 T6 102 p. 233	FAR8	√	√	√
103. Leche imperial.	LCTM V1 585 T6 103 p. 233	DUL4	√	√	√
104. Otro lampreado.	LCTM V1 586 T6 104 p. 234	FAR6	√	X	√
105. Manjar real del Perú.	LCTM V1 587 T6 105 p. 234	DUL4	√	√	√
106. Leche quemada con huevos.	LCTM V1 588 T6 106 p. 234	DUL4	√	√	√
107. Manjar blanco portugués.	LCTM V1 589 T6 107 p. 235	DUL4	√	X	√
108. Bienmesabe.	LCTM V1 590 T6 108 p. 235	DUL4	√	√	√
109. Cafiroletas.	LCTM V1 591 T6 109 p. 236	DUL4	√	√	√
110. Caspiroleta.	LCTM V1 592 T6 110 p. 236	FAR8	√	√	√
111. Caspirolonga.	LCTM V1 593 T6 111 p. 236	DUL4	√	√	√
112. Dátiles.	LCTM V1 594 T6 112 p. 237	DUL5	√	√	√
113. Pudín.	LCTM V1 595 T6 113 p. 237	FAR7	√	√	√
114. Postre de natas y almendras.	LCTM V1 596 T6 114 p. 238	DUL4	√	√	√
115. Sálvias de Portugal.	LCTM V1 597 T6 115 p. 238	FAR6	√	√	√
TRATADO VII. DE CAJETAS DIFERENTES, CONSERVAS Y OTROS DULCES FINOS.					
1. Cajeta de arequipar y piña.	LCTM V2 001 T7 001 p. 3	DUL4	√	√	√
2. Otras de solo arequipar de olor.	LCTM V2 002 T7 002 p. 3	DUL4	√	X	√
3. Otra de limón real.	LCTM V2 003 T7 003 p. 4	DUL4	√	√	√
4. Otra de cidra.	LCTM V2 004 T7 004 p. 4	DUL4	√	√	√
5. Otras de jicama y coco.	LCTM V2 005 T7 005 p. 4	DUL4	√	√	√
6. Otras de habas.	LCTM V2 006 T7 006 p. 4	DUL4	√	√	√
7. Otras de limoncillos.	LCTM V2 007 T7 007 p. 5	DUL4	√	√	√
8. Otra de jalea de tejocote.	LCTM V2 008 T7 008 p. 6	DUL4	√	√	√
9. Otra de jalea de tejocotes que se hace más pronto.	LCTM V2 009 T7 009 p. 6	DUL4	√	X	√
10. Otras cajetas de alfajor y miel virgen.	LCTM V2 010 T7 010 p. 7	DUL4	√	√	√
11. Otra de pan de loó.	LCTM V2 011 T7 011 p. 7	DUL4	√	X	√
12. Otras de huevos.	LCTM V2 012 T7 012 p. 8	DUL4	√	√	√
13. Otra de camote y piña.	LCTM V2 013 T7 013 p. 8	DUL4	√	√	√
14. Otra de mermelada.	LCTM V2 014 T7 014 p. 8	DUL4	√	√	√
15. Otras de mermelada.	LCTM V2 015 T7 015 p. 9	DUL4	√	√	√
16. Otras de duraznos.	LCTM V2 016 T7 016 p. 9	DUL4	√	X	√
17. Otras de jalea de membrillo.	LCTM V2 017 T7 017 p. 9	DUL4	√	√	√
18. Otras de manzanas.	LCTM V2 018 T7 018 p. 10	DUL4	√	√	√
19. Otra mermelada de cambray.	LCTM V2 019 T7 019 p. 10	DUL4	√	√	√
20. Otra de uvate.	LCTM V2 020 T7 020 p. 10	DUL4	√	√	√
21. Otras de arequipa.	LCTM V2 021 T7 021 p. 10	DUL4	√	X	√

RECETA	CÓDIGO	SUBCLASE	NADC 1831	NCMX 1841	NADC 1853
22. Turrón de claras de huevos.	LCTM V2 022 T7 022 p. 11	DUL4	√	√	√
23. Otro turrón mas.	LCTM V2 023 T7 023 p. 11	DUL4	√	X	√
24. Otro turrón.	LCTM V2 024 T7 024 p. 12	DUL4	√	X	√
25. Turrón de Alicante.	LCTM V2 025 T7 025 p. 12	DUL4	√	X	√
26. Turrón de almendra.	LCTM V2 026 T7 026 p. 13	DUL4	√	√	√
27. Bocadillos de leche.	LCTM V2 027 T7 027 p. 13	DUL1	√	√	√
28. Bocadillos de pepita.	LCTM V2 028 T7 028 p. 13	DUL1	√	√	√
28. Modo de hacer jamoncillo.	LCTM V2 029 T7 029 p. 14	DUL1	√	√	√
30. Pasta de pepita para de ella hacer frutas.	LCTM V2 030 T7 030 p. 14	DUL1	√	√	√
31. Modo de hacer el alfeñique.	LCTM V2 031 T7 031 p. 14	DUL1	√	√	√
32. Manzanada mechadas.	LCTM V2 032 T7 032 p. 15	DUL3	√	√	√
33. Peras bergamotas particulares.	LCTM V2 033 T7 033 p. 16	DUL3	√	√	√
34. Conserva de azahar ó limon.	LCTM V2 034 T7 034 p. 17	DUL4	√	√	√
35. Otra de berengenas.	LCTM V2 035 T7 035 p. 17	DUL4	√	√	√
36. Modo de hacer la calabaza melon.	LCTM V2 036 T7 036 p. 17	DUL4	√	X	√
37. Conserva llamada de granizo.	LCTM V2 037 T7 037 p. 18	DUL4	√	X	√
38. Peras bergamotas rellenas de natillas.	LCTM V2 038 T7 038 p. 19	DUL4	√	√	√
39. Bocadillos de coco.	LCTM V2 039 T7 039 p. 19	DUL5	√	X	√
40. Pasta de clavel.	LCTM V2 040 T7 040 p. 19	DUL4	√	X	√
41. Conserva de uvas.	LCTM V2 041 T7 041 p. 20	DUL4	√	√	√
42. Otra de zapote blanco.	LCTM V2 042 T7 042 p. 20	DUL4	√	X	√
43. Cajetas de revoltijo.	LCTM V2 043 T7 043 p. 20	DUL4	√	X	√
44. Cajetas de natas de leche.	LCTM V2 044 T7 044 p. 20	DUL4	√	X	√
45. Cajetas de melon.	LCTM V2 045 T7 045 p. 21	DUL4	√	X	√
46. Jalea de Valladolid.	LCTM V2 046 T7 046 p. 21	DUL4	√	X	√
47. Turrón de Oajaca.	LCTM V2 047 T7 047 p. 21	DUL4	√	X	√
48. Panales.	LCTM V2 048 T7 048 p. 22	DUL4	√	X	√
49. Bocadillos de leche.	LCTM V2 049 T7 049 p. 22	DUL4	√	X	√
50. Huevecitos de faltriquera.	LCTM V2 050 T7 050 p. 22	DUL5	√	√	√
51. Huevos mejidos.	LCTM V2 051 T7 051 p. 23	DUL4	√	X	√
52. Higos cubiertos.	LCTM V2 052 T7 052 p. 23	DUL3	√	√	√
53. Leche cuajada.	LCTM V2 053 T7 053 p. 24	DUL4	√	X	√
54. Castañas fingidas.	LCTM V2 054 T7 054 p. 24	DUL1	√	√	√
55. Dulce de perones tapados.	LCTM V2 055 T7 055 p. 25	DUL3	√	X	√
56. Espejuelo de membrillo.	LCTM V2 056 T7 056 p. 25	DUL4	√	√	√
57. Otras cajetas de espejuelos.	LCTM V2 057 T7 057 p. 26	DUL4	√	X	√
58. Pera que dura un año.	LCTM V2 058 T7 058 p. 26	DUL3	√	√	√
59. Turrón de almendra.	LCTM V2 059 T7 059 p. 27	DUL4	√	√	√

RECETA	CÓDIGO	SUBCLASE	NADC 1831	NCMX 1841	NADC 1853
60. Pasta de almendras para hacer figuritas para los refrescos.	LCTM V2 060 T7 060 p. 27	DUL1	√	√	√
TRATADO VIII. REFRESCOS, HELADOS Y JALETINAS DE SUSTANCIA					
1. Cañutos nevados de leche.	LCTM V2 061 T8 001 p. 28	BEB3	√	√	√
2. Leche nevada.	LCTM V2 062 T8 002 p. 29	DUL6	√	√	√
3. Garay á la francesa.	LCTM V2 063 T8 003 p. 29	DUL6	√	X	√
4. Jaletina sustanciosa.	LCTM V2 064 T8 004 p. 29	DUL6	√	√	√
5. Otros cañutos nevados.	LCTM V2 065 T8 005 p. 30	BEB3	√	√	√
6. Miel rosada para refrescar.	LCTM V2 066 T8 006 p. 31	BEB4	√	X	√
7. Pastilla de limon para refrescar.	LCTM V2 067 T8 007 p. 31	DUL1	√	√	√
8. Tintura ó jarave de clavel.	LCTM V2 068 T8 008 p. 32	BEB4	√	√	√
9. Jarave de orchata.	LCTM V2 069 T8 009 p. 32	BEB4	√	√	√
10. Otro de limon.	LCTM V2 070 T8 010 p. 32	BEB4	√	√	√
APÉNDICE					
BOCADILLOS					
1. Bocadillo de requeson.	LCTM V2 071 AP 001 p. 33	DUL4	√	√	√
2. Otro de piñon.	LCTM V2 072 AP 002 p. 33	DUL4	√	√	√
3. Otro de nuez.	LCTM V2 073 AP 003 p. 33	DUL4	√	X	√
4. Otro de rosa.	LCTM V2 074 AP 004 p. 34	DUL4	√	X	√
CUBILETES					
5. Cubiletos de canela	LCTM V2 075 AP 005 p. 34	FAR2	√	√	√
6. Otro de arroz.	LCTM V2 076 AP 006 p. 34	FAR5	√	√	√
7. Otro de mantequilla.	LCTM V2 077 AP 007 p. 35	FAR2	√	√	√
8. Otro de carne.	LCTM V2 078 AP 008 p. 35	FAR2	√	X	√
9. Otro de almendra.	LCTM V2 079 AP 009 p. 36	FAR2	√	√	√
CONSERVAS					
10. Conserva de granaditas de China.	LCTM V2 080 AP 010 p. 36	DUL4	√	X	√
11. Otra de cebollas.	LCTM V2 081 AP 011 p. 37	DUL4	√	X	√
12. Otra de Zandia.	LCTM V2 082 AP 012 p. 37	DUL4	√	X	√
13. Otra de chiles rellenos.	LCTM V2 083 AP 013 p. 37	DUL4	√	X	√
14. Otra de naranjas.	LCTM V2 084 AP 014 p. 38	DUL4	√	√	√
15. Otra de pera bergamota.	LCTM V2 085 AP 015 p. 39	DUL4	√	√	√
16. Otra de cidra.	LCTM V2 086 AP 016 p. 39	DUL4	√	√	√
17. Otra de limones.	LCTM V2 087 AP 017 p. 39	DUL4	√	√	√
18. Otra de durazno.	LCTM V2 088 AP 018 p. 40	DUL4	√	√	√
19. Otra de pepinos.	LCTM V2 089 AP 019 p. 40	DUL4	√	X	√
20. Otra de granaditas sin tripas.	LCTM V2 090 AP 020 p. 41	DUL4	√	X	√
21. Otra de duraznos enteros.	LCTM V2 091 AP 021 p. 41	DUL4	√	X	√

RECETA	CÓDIGO	SUBCLASE	NADC 1831	NCMX 1841	NADC 1853
22. Otra de melon.	LCTM V2 092 AP 022 p. 42	DUL4	√	X	√
23. Otra de calabaza de Castilla.	LCTM V2 093 AP 023 p. 42	DUL4	√	√	√
24. Otra de guinda.	LCTM V2 094 AP 024 p. 42	DUL4	√	X	√
25. Otra de capulines.	LCTM V2 095 AP 025 p. 43	DUL4	√	X	√
26. Otra de jitomates.	LCTM V2 096 AP 026 p. 43	DUL4	√	X	√
27. Otra de pera parda.	LCTM V2 097 AP 027 p. 43	DUL4	√	X	√
28. Otra de tlayotes.	LCTM V2 098 AP 028 p. 43	DUL4	√	X	√
29. Otra de higos	LCTM V2 099 AP 029 p. 44	DUL4	√	√	√
30. Otra de cacalozuchitle.	LCTM V2 100 AP 030 p. 44	DUL4	√	X	√
31. Otra de retama.	LCTM V2 101 AP 031 p. 44	DUL4	√	X	√
32. Otra de rosa de San Juan.	LCTM V2 102 AP 032 p. 45	DUL4	√	X	√
33. Otra de rosa de Castilla.	LCTM V2 103 AP 033 p. 45	DUL4	√	X	√
34. Otra de chavacanos.	LCTM V2 104 AP 034 p. 45	DUL4	√	X	√
35. Otra de clavel.	LCTM V2 105 AP 035 p. 46	DUL4	√	X	√
36. Otra de jícama, almendra y camote.	LCTM V2 106 AP 036 p. 46	DUL4	√	√	√
37. Cascos de guayava.	LCTM V2 107 AP 037 p. 46	DUL3	√	X	√
39. Otros de membrillo.	LCTM V2 108 AP 038 p. 47	DUL3	√	X	√
JALEAS					
40. Jalea de piña.	LCTM V2 109 AP 039 p. 47	DUL4	√	√	√
41. Otra de guayaba.	LCTM V2 110 AP 040 p. 48	DUL4	√	√	√
42. Otra de granada.	LCTM V2 111 AP 041 p. 48	DUL4	√	X	√
POSTRES					
43. Postre de manjar real.	LCTM V2 112 AP 042 p. 48	DUL4	√	X	√
44. Otro de barquillos.	LCTM V2 113 AP 043 p. 49	DUL4	√	√	√
45. Otro de leche.	LCTM V2 114 AP 044 p. 49	DUL4	√	X	√
46. Otro de color de carne.	LCTM V2 115 AP 045 p. 50	DUL4	√	X	√
47. Otro de melon.	LCTM V2 116 AP 046 p. 50	DUL4	√	X	√
48. Otro de manjar blanco del cerro de Arequia.	LCTM V2 117 AP 047 p. 50	DUL4	√	X	√
49. Otro del Principe.	LCTM V2 118 AP 048 p. 51	DUL4	√	X	√
POSTRES DE TORTAS					
50. Torta de natas.	LCTM V2 119 AP 049 p. 51	FAR8	√	X	√
51. Otra de almendra.	LCTM V2 120 AP 050 p. 52	FAR8	√	X	√
52. Otra prieta.	LCTM V2 121 AP 051 p. 52	FAR7	√	X	√
53. Otra de requeson.	LCTM V2 122 AP 052 p. 52	FAR8	√	X	√
54. Otra de leche.	LCTM V2 123 AP 053 p. 53	FAR7	√	X	√
55. Otra de arroz.	LCTM V2 124 AP 054 p. 53	FAR5	√	X	√
56. Otra de dulce.	LCTM V2 125 AP 055 p. 54	FAR7	√	X	√
57. Otra de agraz.	LCTM V2 126 AP 056 p. 54	FAR7	√	X	√

RECETA	CÓDIGO	SUBCLASE	NADC 1831	NCMX 1841	NADC 1853
58. Otra de almendra.	LCTM V2 127 AP 057 p. 55	FAR7	√	X	√
59. Otra de marquesote.	LCTM V2 128 AP 058 p. 55	FAR7	√	X	√
60. Tirillas de durazno.	LCTM V2 129 AP 059 p. 56	DUL4	√	X	√
61. Otra de membrillo.	LCTM V2 130 AP 060 p. 56	DUL4	√	X	√
62. Torrijas de natas.	LCTM V2 131 AP 061 p. 56	FAR8	√	X	√
61. Otras de pan con vino.	LCTM V2 132 AP 062 p. 57	FAR6	√	X	√
62. Escafiroleta.	LCTM V2 133 AP 063 p. 57	DUL4	√	X	√
63. Pasta de requeson.	LCTM V2 134 AP 064 p. 57	DUL4	√	√	√
64. Leche burri.	LCTM V2 135 AP 065 p. 58	DUL4	√	X	√
65. Papin.	LCTM V2 136 AP 066 p. 58	FAR8	√	X	√
66. El rico.	LCTM V2 137 AP 067 p. 58	DUL4	√	X	√
67. Arequipa.	LCTM V2 138 AP 068 p. 59	DUL4	√	X	√
68. Manjar real de carne.	LCTM V2 139 AP 069 p. 59	DUL4	√	X	√
69. Otro idem de viernes.	LCTM V2 140 AP 070 p. 59	DUL4	√	X	√
70. Requeson batido.	LCTM V2 141 AP 071 p. 60	DUL4	√	X	√
71. Curipa.	LCTM V2 142 AP 072 p. 60	DUL4	√	X	√
72. Bigotes del rey de Prucia.	LCTM V2 143 AP 073 p. 60	FAR6	√	X	√
73. Papa de obispo.	LCTM V2 144 AP 074 p. 60	DUL4	√	X	√
74. Pasta de requeson.	LCTM V2 145 AP 075 p. 61	DUL4	√	X	√
75. Molletes de mamey.	LCTM V2 146 AP 076 p. 61	DUL6	√	X	√
76. Huevos hilados.	LCTM V2 147 AP 077 p. 61	DUL4	√	√	√
77. Escudilla de ángeles.	LCTM V2 148 AP 078 p. 62	FAR5	√	√	√
78. Molletes rellenos.	LCTM V2 149 AP 079 p. 62	FAR9	√	X	√
79. Ensaladilla de sarten.	LCTM V2 150 AP 080 p. 63	DUL4	√	X	√
80. Capirotada capirotera.	LCTM V2 151 AP 081 p. 63	DUL4	√	X	√
81. Castaña cubierta.	LCTM V2 152 AP 082 p. 63	DUL3	√	√	√
82. Calabaza cubierta.	LCTM V2 153 AP 083 p. 63	DUL3	√	√	√
83. Suspiros de horno.	LCTM V2 154 AP 084 p. 64	DUL5	√	X	√
84. Leche asada.	LCTM V2 155 AP 085 p. 64	DUL4	√	X	√
85. Jericaya de naranja de China.	LCTM V2 156 AP 086 p. 65	DUL4	√	X	√
86. Esperiqueta delicada.	LCTM V2 157 AP 087 p. 65	FAR8	√	√	√
87. Manzanas mechadas.	LCTM V2 158 AP 088 p. 65	DUL3	√	√	√
88. Otras borrachas.	LCTM V2 159 AP 089 p. 66	DUL3	√	X	√
89. Buñuelos de manzana.	LCTM V2 160 AP 090 p. 66	FAR6	√	X	√
90. Arequipa de huacamote.	LCTM V2 161 AP 091 p. 66	DUL4	√	X	√
91. Natillas del Presidente.	LCTM V2 162 AP 092 p. 67	DUL4	√	X	√
92. Pudingo.	LCTM V2 163 AP 093 p. 67	FAR7	√	X	√
93. Escafiroleta de nuez.	LCTM V2 164 AP 094 p. 67	DUL4	√	X	√

RECETA	CÓDIGO	SUBCLASE	NADC 1831	NCMX 1841	NADC 1853
94. Peras rellenas.	LCTM V2 165 AP 095 p. 67	DUL3	√	√	√
95. Cocada.	LCTM V2 166 AP 096 p. 68	DUL4	√	√	√
96. Cajeta de yema de huevo.	LCTM V2 167 AP 097 p. 68	DUL4	√	√	√
97. Basura.	LCTM V2 168 AP 098 p. 69	DUL4	√	X	√
98. Leche de piña.	LCTM V2 169 AP 099 p. 69	DUL4	√	X	√
99. Manjar de Venus.	LCTM V2 170 AP 100 p. 70	DUL4	√	X	√
100. Espumilla.	LCTM V2 171 AP 101 p. 70	DUL4	√	X	√
101. Budin.	LCTM V2 172 AP 102 p. 71	FAR7	√	X	√
102. Lampreado de leche.	LCTM V2 173 AP 103 p. 71	SAL9	√	X	√
103. Otro de carne.	LCTM V2 174 AP 104 p. 72	FAR6	√	X	√
704. Otro de viernes.	LCTM V2 175 AP 105 p. 72	FAR6	√	X	√
105. Otro de bizcocho.	LCTM V2 176 AP 106 p. 72	FAR6	√	X	√
MASA PARA PASTELES					
1. Pastel de postre.	LCTM V2 177 AP 107 p. 73	FAR8	√	√	√
2. Otra de maiz.	LCTM V2 178 AP 108 p. 73	FAR3	√	√	√
3. Otro de la querétana.	LCTM V2 179 AP 109 p. 74	FAR9	√	√	√
4. Otro de tuétano de vaca.	LCTM V2 180 AP 110 p. 75	FAR2	√	√	√
5. Otro frances.	LCTM V2 181 AP 111 p. 75	FAR2	√	X	√
6. Enpanaditas de horno.	LCTM V2 182 AP 112 p. 76	FAR2	√	√	√
7. Masa para empanaditas y cubiletes.	LCTM V2 183 AP 113 p. 77	FAR2	√	√	√
MASAS PARA BUÑUELOS					
1. Buñuelos de jeringa.	LCTM V2 184 AP 114 p. 77	FAR6	√	√	√
2. Otros de leche.	LCTM V2 185 AP 115 p. 77	FAR6	√	√	√
3. Otros gachupines.	LCTM V2 186 AP 116 p. 78	FAR6	√	X	√
4. Otros picaros.	LCTM V2 187 AP 117 p. 78	FAR6	√	X	√
5. Otros de rosquete.	LCTM V2 188 AP 118 p. 79	FAR6	√	√	√
6. Otros hojeados.	LCTM V2 189 AP 119 p. 80	FAR6	√	X	√
7. Otros de maiz.	LCTM V2 190 AP 120 p. 80	FAR6	√	√	√
8. Otros de almendra.	LCTM V2 191 AP 121 p. 81	FAR6	√	√	√
9. Otros griegos.	LCTM V2 192 AP 122 p. 81	FAR6	√	X	√
10. Otros de tuetano de vaca.	LCTM V2 193 AP 123 p. 82	FAR6	√	X	√
MASAS PARA ROSQUETES					
1. Rosquetes de la libertad.	LCTM V2 194 AP 124 p. 83	FAR7	√	√	√
2. Otros picaros.	LCTM V2 195 AP 125 p. 83	FAR7	√	X	√
3. Otros bañados.	LCTM V2 196 AP 126 p. 83	FAR7	√	X	√
4. Mamonos.	LCTM V2 197 AP 127 p. 84	FAR7	√	√	√
5. Otros mamonos.	LCTM V2 198 AP 128 p. 84	FAR7	√	X	√
6. Masa especial para bizcochos.	LCTM V2 199 AP 129 p. 84	FAR7	√	√	√

RECETA	CÓDIGO	SUBCLASE	NADC 1831	NCMX 1841	NADC 1853
7. Otros de Maravatio.	LCTM V2 200 AP 130 p. 86	FAR7	√	X	√
8. Mostachones.	LCTM V2 201 AP 131 p. 86	FAR7	√	X	√
9. Jornales de dulce.	LCTM V2 202 AP 132 p. 87	FAR7	√	X	√
10. Rosquillas de almendra	LCTM V2 203 AP 133 p. 87	FAR7	√	X	√
11. Embebidos	LCTM V2 204 AP 134 p. 87	FAR7	√	X	√
12. Otros de mantequilla.	LCTM V2 205 AP 135 p. 88	FAR7	√	X	√
13. Otros de pulque.	LCTM V2 206 AP 136 p. 88	FAR7	√	X	√
BEBIDAS FRESCAS					
Chicha.	LCTM V2 207 AP 137 p. 88	BEB5	√	√	√
Nobleza.	LCTM V2 208 AP 138 p. 89	BEB6	√	√	√
Operpope.	LCTM V2 209 AP 139 p. 89	BEB6	√	√	√
CHOCOLATES					
Chocolate de á tres cortado en 18 y 19.	LCTM V2 210 AP 140 p. 90	BEB4	√	√	√
Chocolate de á cuatro.	LCTM V2 211 AP 141 p. 90	BEB4	√	√	√
Chocolate de á cinco.	LCTM V2 212 AP 142 p. 90	BEB4	√	√	√
Chocolate de á seis.	LCTM V2 213 AP 143 p. 90	BEB4	√	√	√
MANUAL DE LICORES					
Licor de agenjo.	LCTM V2 214 ML 001 p. 113	BEB7	X	X	X
Anisete de Burdeos.	LCTM V2 215 ML 002 p. 113	BEB7	X	X	X
Cuirasseao.	LCTM V2 216 ML 003 p. 114	BEB7	X	X	X
Vespetro.	LCTM V2 217 ML 004 p. 114	BEB7	X	X	X
Perfecto amor.	LCTM V2 218 ML 005 p. 114	BEB7	X	X	X
Café.	LCTM V2 219 ML 006 p. 114	BEB7	X	X	X
Té.	LCTM V2 220 ML 007 p. 115	BEB7	X	X	X
Yerba-buena.	LCTM V2 221 ML 008 p. 115	BEB7	X	X	X
Canela.	LCTM V2 222 ML 009 p. 115	BEB7	X	X	X
Rosas.	LCTM V2 223 ML 010 p. 115	BEB7	X	X	X
Aceite de anis.	LCTM V2 224 ML 011 p. 116	BEB7	X	X	X
Persicot.	LCTM V2 225 ML 012 p. 116	BEB7	X	X	X
Licor suave.	LCTM V2 226 ML 013 p. 116	BEB7	X	X	X
Crema de mirto.	LCTM V2 227 ML 014 p. 116	BEB7	X	X	X
Crema de limon.	LCTM V2 228 ML 015 p. 117	BEB7	X	X	X
Crema de flor de naranja.	LCTM V2 229 ML 016 p. 117	BEB7	X	X	X
Crema de enebro.	LCTM V2 230 ML 017 p. 117	BEB7	X	X	X
Crema de angelica.	LCTM V2 231 ML 018 p. 117	BEB7	X	X	X
Aceite de venus.	LCTM V2 232 ML 019 p. 117	BEB7	X	X	X
Crema de vainilla.	LCTM V2 233 ML 020 p. 118	BEB7	X	X	X
Crema de agenjo.	LCTM V2 234 ML 021 p. 118	BEB7	X	X	X



RECETA	CÓDIGO	SUBCLASE	NADC 1831	NCMX 1841	NADC 1853
Crema de laurel.	LCTM V2 235 ML 022 p. 118	BEB7	X	X	X
Crema de cacao.	LCTM V2 236 ML 023 p. 118	BEB7	X	X	X
Crema de jazmin.	LCTM V2 237 ML 024 p. 119	BEB7	X	X	X
Aguardiente de andaya.	LCTM V2 238 ML 025 p. 119	BEB7	X	X	X
Marrasquino.	LCTM V2 239 ML 026 p. 119	BEB7	X	X	X
Agua de barbadas.	LCTM V2 240 ML 027 p. 119	BEB7	X	X	X
Agua de Chamberi.	LCTM V2 241 ML 028 p. 120	BEB7	X	X	X
Agua de cazador.	LCTM V2 242 ML 029 p. 120	BEB7	X	X	X
Agua de badiana.	LCTM V2 243 ML 030 p. 120	BEB7	X	X	X
Ratafia de claveles.	LCTM V2 244 ML 031 p. 120	BEB7	X	X	X
De casis.	LCTM V2 245 ML 032 p. 121	BEB7	X	X	X
De nuecees verdes.	LCTM V2 246 ML 033 p. 121	BEB7	X	X	X
De membrillos.	LCTM V2 247 ML 034 p. 121	BEB7	X	X	X
De anis.	LCTM V2 248 ML 035 p. 122	BEB7	X	X	X
De noyó.	LCTM V2 249 ML 036 p. 122	BEB7	X	X	X
De scubac.	LCTM V2 250 ML 037 p. 122	BEB7	X	X	X
De granadas.	LCTM V2 251 ML 038 p. 122	BEB7	X	X	X
De melocoton.	LCTM V2 252 ML 039 p. 123	BEB7	X	X	X
De grosellas.	LCTM V2 253 ML 040 p. 123	BEB7	X	X	X
De frambuesa.	LCTM V2 254 ML 041 p. 123	BEB7	X	X	X
De rosas.	LCTM V2 255 ML 042 p. 123	BEB7	X	X	X
De persicot.	LCTM V2 256 ML 043 p. 123	BEB7	X	X	X
Melocotones en aguardiente.	LCTM V2 257 ML 044 p. 123	DUL7	X	X	X
MODO DE HACER VARIOS JARABES					
De violeta.	LCTM V2 258 ML 045 p. 124	BEB7	X	X	X
De frambuesas.	LCTM V2 259 ML 046 p. 125	BEB7	X	X	X
De horchata.	LCTM V2 260 ML 047 p. 125	BEB7	X	X	X
De capilera.	LCTM V2 261 ML 048 p. 125	BEB7	X	X	X
De limon.	LCTM V2 262 ML 049 p. 126	BEB7	X	X	X
De vinagre.	LCTM V2 263 ML 050 p. 126	BEB7	X	X	X
Polvos para hacer limonada artificial.	LCTM V2 264 ML 051 p. 126	BEB4	X	X	X
Agua de colonia.	LCTM V2 265 ML 052 p. 127	BEB7	X	X	X
Agua de torongil.	LCTM V2 266 ML 053 p. 127	BEB7	X	X	X
Leche virginal.	LCTM V2 267 ML 054 p. 127	BEB7	X	X	X
Modo de filtrar los licores.	LCTM V2 268 ML 055 p. 128	BEB7	X	X	X

## Anexo 2 Recetas que componen *El tesoro de la cocina (1866)*

Elaboración y codificación propia con base en la comparativa de los recetarios *El tesoro de la cocina (1866)* y *La cocinera de todo el mundo (1844)*

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
ACEDERA. (Modo de conservarla durante el invierno.)	TESC 0001 A 001 p. 3	SAL2	
Acedera, otro modo.	TESC 0002 A 002 p. 3	SAL2	
Acederas para vigilia.	TESC 0003 A 003 p. 3	SAL2	
Acederas para carne.	TESC 0004 A 004 p. 3	SAL10	
Acederas. (Otro guisado de)	TESC 0005 A 005 p. 4	SAL2	
Acederas, (sustancia ó picadillo de)	TESC 0006 A 006 p. 4	SAL2	
ACEITUNAS.	TESC 0007 A 007 p. 4	SAL2	
Aceitunas. (Modo de conservar verdes las)	TESC 0008 A 008 p. 4	SAL2	
Aceitunas. (Otro modo especial de adobar las)	TESC 0009 A 009 p. 4	SAL2	
ACELGA.	TESC 0010 A 010 p. 5	DEF	
Acelgas con papas.	TESC 0011 A 011 p. 5	SAL2	
Acelgas de vigilia.	TESC 0012 A 012 p. 5	SAL2	
ACHICORIA.	TESC 0013 A 013 p. 5	DEF	
Achicorias y escarola.	TESC 0014 A 014 p. 5	SAL2	
ADEREZOS y adherencias para volavenes, etc.	TESC 0015 A 015 p. 5	FAR2	
Aderezo para el pescado.	TESC 0016 A 016 p. 6	SAL6	
Aderezo al estilo de Nantes.	TESC 0017 A 017 p. 7	SAL10	
ADOBADO.	TESC 0018 A 018 p. 7	SAL10	
Adobo.	TESC 0019 A 019 p. 7	SAL10	
Adobo de cabrito.	TESC 0020 A 020 p. 7	SAL5	
Adobo para pescado.	TESC 0021 A 021 p. 7	SAL10	
Adobo de pavo.	TESC 0022 A 022 p. 8	SAL10	
Adobo cocido.	TESC 0023 A 023 p. 8	SAL10	
Adobo para aceitunas.	TESC 0024 A 024 p. 8	SAL10	
Adobo de España.	TESC 0025 A 025 p. 8	SAL10	LCTM V1 051 T3 005 p. 23
Adobo para lomos.	TESC 0026 A 026 p. 8	SAL10	LCTM V1 216 T3 170 p. 87
Adobo fino.	TESC 0027 A 027 p. 9	SAL10	LCTM V1 272 T3 226 p. 104
AGILIMOJE ó ajo aceite.	TESC 0028 A 028 p. 9	SAL10	
AGRAZ.	TESC 0029 A 029 p. 9	DEF	
Agraz. Jugo de.	TESC 0030 A 030 p. 9	BEB4	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
AGUA de limon.	TESC 0031 A 031 p. 10	BEB1	
Agua de canela.	TESC 0032 A 032 p. 10	BEB1	
Agua de aurora.	TESC 0033 A 033 p. 10	BEB1	
Agua de cebada.	TESC 0034 A 034 p. 10	BEB1	
Agua de guindas.	TESC 0035 A 035 p. 10	BEB1	
Agua de fresas.	TESC 0036 A 036 p. 11	BEB1	
Agua de agraz.	TESC 0037 A 037 p. 11	BEB1	
Agua de naranjas y de limas.	TESC 0038 A 038 p. 11	BEB1	
Agua de ajo.	TESC 0039 A 039 p. 11	SAL10	
AGUACATES rellenos.	TESC 0040 A 040 p. 11	SAL2	
Aguacates de queso.	TESC 0041 A 041 p. 11	SAL2	
AGUACAMOLE.	TESC 0042 A 042 p. 11	SAL10	
Aguacamole de otro modo.	TESC 0043 A 043 p. 11	SAL10	
AGUARDIENTE de andaya.	TESC 0044 A 044 p. 11	BEB7	LCTM V2 238 ML 025 p. 119
AJO comun.	TESC 0045 A 045 p. 11	DEF	
Ajo de bacalao.	TESC 0046 A 046 p. 12	SAL10	LCTM V1 328 T4 002 p. 121
Ajo comino.	TESC 0047 A 047 p. 12	SAL10	
Ajos en vinagre.	TESC 0048 A 048 p. 12	SAL10	
ALBARICOQUES, albérchigos, ciruelas.	TESC 0049 A 049 p. 12	DUL4	
ALBERCHIGOS con rebanadas de pan tostado.	TESC 0050 A 050 p. 12	DUL6	
Albérchigos bañados.	TESC 0051 A 051 p. 12	DUL3	
Albérchigos en aguardiente.	TESC 0052 A 052 p. 13	DUL3	
ALBONDIGAS reales.	TESC 0053 A 053 p. 13	SAL4	LCTM V1 065 T3 019 p. 30
Albóndigas de otro modo.	TESC 0054 A 054 p. 13	SAL4	LCTM V1 066 T3 020 p. 31
Albóndigas de pechugas de ave.	TESC 0055 A 055 p. 13	SAL3	LCTM V1 067 T3 021 p. 31
Albóndigas reales (dulce).	TESC 0056 A 056 p. 13	DUL5	LCTM V1 558 T6 076 p. 223
Albóndigas estofadas.	TESC 0057 A 057 p. 13	SAL4	LCTM V1 184 T3 138 p. 77
Albóndigas en escabeche.	TESC 0058 A 058 p. 14	SAL4	
Albóndigas corrientes.	TESC 0059 A 059 p. 14	SAL4	LCTM V1 217 T3 171 p. 87
Albóndigas de otro modo.	TESC 0060 A 060 p. 14	SAL4	LCTM V1 265 T3 219 p. 102
Albóndigas italianas.	TESC 0061 A 061 p. 14	SAL4	LCTM V1 261 T3 215 p. 100
Albóndigas castellanas.	TESC 0062 A 062 p. 14	SAL4	LCTM V1 262 T3 216 p. 100
Albóndigas de ternera.	TESC 0063 A 063 p. 14	SAL9	LCTM V1 263 T3 217 p. 101
Albóndigas de carnero á la francesa.	TESC 0064 A 064 p. 15	SAL9	
Albóndigas de la Puebla.	TESC 0065 A 065 p. 15	SAL5	LCTM V1 264 T3 218 p. 101
Albondigon de María Marcela.	TESC 0066 A 066 p. 15	SAL4	
Albondigon en papel.	TESC 0067 A 067 p. 15	SAL4	LCTM V1 064 T3 018 p. 30
Albondiguillas de patatas.	TESC 0068 A 068 p. 15	FAR6	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Albondiguillas de picadillo.	TESC 0069 A 069 p. 16	SAL4	
Albondiguillas de otro modo.	TESC 0070 A 070 p. 16	FAR6	
Albondiguillas de carnero.	TESC 0071 A 071 p. 16	SAL9	
Albondiguillas repentinas.	TESC 0072 A 072 p. 16	SAL4	
Albondiguillas de ave.	TESC 0073 A 073 p. 16	SAL3	
Albondiguillas de bacalao.	TESC 0074 A 074 p. 17	SAL6	
Albondiguillas de sollo.	TESC 0075 A 075 p. 17	SAL6	
Albondiguillas de ranas.	TESC 0076 A 076 p. 17	SAL8	
ALCACHOFAS.	TESC 0077 A 077 p. 17	SAL2	
Alcachofas. (Modo de cocer las)	TESC 0078 A 078 p. 18	SAL2	
Alcachofas fritas.	TESC 0079 A 079 p. 18	FAR6/SAL2	
Alcachofas heladas.	TESC 0080 A 080 p. 18	SAL2	
Alcachofas a la italiana.	TESC 0081 A 081 p. 18	SAL2	
Alcachofas con salsa.	TESC 0082 A 082 p. 19	SAL2	
Alcachofas de carne.	TESC 0083 A 083 p. 19	SAL2	
Alcachofas en parrillas.	TESC 0084 A 084 p. 19	SAL2	
Alcachofas en cochifrito de pollo.	TESC 0085 A 085 p. 19	SAL2	
Alcachofas saltadas.	TESC 0086 A 086 p. 19	SAL2	
Alcachofas á la provenzala.	TESC 0087 A 087 p. 19	SAL2	
Alcachofas rellenas.	TESC 0088 A 088 p. 19	SAL2	
Alcachofas rellenas.	TESC 0089 A 089 p. 19	SAL2	
Alcachofas en baturrillo.	TESC 0090 A 090 p. 20	SAL2	
Alcachofas con aceite y pebre.	TESC 0091 A 091 p. 20	SAL2	
Alcachofas en harinado.	TESC 0092 A 092 p. 20	SAL2	
Alcachofas.	TESC 0093 A 093 p. 20	SAL2	
Alcachofas secas.	TESC 0094 A 094 p. 20	SAL2	
Alcachofas rellenas.	TESC 0095 A 095 p. 20	SAL2	
Alcachofas con tocino magro.	TESC 0096 A 096 p. 21	SAL2	
Alcachofas con dulce.	TESC 0097 A 097 p. 21	SAL2	
Alcachofas asadas.	TESC 0098 A 098 p. 21	SAL2	
Alcachofas con granos de agraz.	TESC 0099 A 099 p. 21	SAL2	
ALCAPARRA.	TESC 0100 A 100 p. 21	SAL2/DEF	
Alcaparras confitadas.	TESC 0101 A 101 p. 22	SAL2	
Alcaparrones en vinagre.	TESC 0102 A 102 p. 22	SAL2	
Alcaparrado.	TESC 0103 A 103 p. 22	SAL10	LCTM V1 090 T3 044 p. 42
Alcaparrado de aves.	TESC 0104 A 104 p. 22	SAL10	LCTM V1 140 T3 094 p. 60
ALFAJOR de coco.	TESC 0105 A 105 p. 22	DUL5	
Alfajor de garbanzo.	TESC 0106 A 106 p. 22	DUL1	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Alfajor corriente.	TESC 0107 A 107 p. 22	DUL5	
ALFEÑIQUE: (Modo de hacer el)	TESC 0108 A 108 p. 23	DUL1	LCTM V2 031 T7 031 p. 14
Alfeñique de azahar.	TESC 0109 A 109 p. 23	DUL1	
ALJOFARADO.	TESC 0110 A 110 p. 23	SAL10	
ALMEJAS.	TESC 0111 A 111 p. 23	DEF	
Almejas á la poulette.	TESC 0112 A 112 p. 23	SAL6	
Almejas con yerbas finas.	TESC 0113 A 113 p. 23	SAL6/FAR6	
Almejas á la bechamel.	TESC 0114 A 114 p. 24	SAL6/FAR6	
Almejas á lo marinero.	TESC 0115 A 115 p. 24	SAL6	
ALMENDRA. Modo de hacer la pasta de ella para la orchata y leche.	TESC 0116 A 116 p. 24	BEB4	
Almendras, avellanas, ó alfónsigos de garapiña.	TESC 0117 A 117 p. 24	DUL2	
Almendras verdes.	TESC 0118 A 118 p. 25	SAL2	
Almendras garapiñadas á la francesa.	TESC 0119 A 119 p. 25	DUL2	
Almendrada.	TESC 0120 A 120 p. 25	DUL5	
Almendrado.	TESC 0121 A 121 p. 25	DUL1	
Almendrado de aves ó carnero.	TESC 0122 A 122 p. 25	SAL10	LCTM VI 125 T3 079 p. 54
ALMIBARES. (Grados de coccion de los)	TESC 0123 A 123 p. 26	DUL3	
Almibar de punto pequeño y gran bañado.	TESC 0124 A 124 p. 26	DUL3	
Almibar de punto alfajorado pequeño o grande.	TESC 0125 A 125 p. 26	DUL3	
Almibar de punto soplado ó plumilla.	TESC 0126 A 126 p. 26	DUL3	
Almibar de punto, bolilla ó pluma.	TESC 0127 A 127 p. 26	DUL3	
Almíbar de punto, bola ó grande pluma.	TESC 0128 A 128 p. 26	DUL3	
Almíbar de punto, pequeño y gran cascado.	TESC 0129 A 129 p. 27	DUL3	
Almíbar de punto, caramelo.	TESC 0130 A 130 p. 27	DUL3	
Almíbar para las compotas.	TESC 0131 A 131 p. 27	DUL3	
ALONDRAS asadas.	TESC 0132 A 132 p. 27	SAL3	
Alondras en abreviatura.	TESC 0133 A 133 p. 27	SAL3	
ANADE, cerceta, gallineta de rio.	TESC 0134 A 134 p. 27	SAL3	
Anade asado.	TESC 0135 A 135 p. 27	SAL3/SAL9	
Anade en salmorejo.	TESC 0136 A 136 p. 27	SAL3	
Anade con nabos.	TESC 0137 A 137 p. 27	SAL3	
Anade con aceitunas.	TESC 0138 A 138 p. 28	SAL3	
Anade en adobo.	TESC 0139 A 139 p. 28	SAL3	
Anade á la puré.	TESC 0140 A 140 p. 28	SAL3	
Anades con membrillos.	TESC 0141 A 141 p. 28	SAL3/SAL10	
Anades para camino.	TESC 0142 A 142 p. 28	SAL3	
Anadoncillo con guisantes.	TESC 0143 A 143 p. 28	SAL3	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
ANCAS de ganso á la tártaro, á la mahonesa, ó á la remolada.	TESC 0144 A 144 p. 29	SAL3	
Ancas de rana á la poulett.	TESC 0145 A 145 p. 29	SAL8	
ANCHOAS.	TESC 0146 A 146 p. 29	DEF/SAL6	
Anchoas en ensalada.	TESC 0147 A 147 p. 29	SAL6	
Anchoas. (Modo de freir las)	TESC 0148 A 148 p. 29	SAL6/FAR6	
ANGARIPOLA de aves.	TESC 0149 A 149 p. 29	SAL9	LCTM V1 103 T3 057 p. 46
Angaripola de piés de puerco.	TESC 0150 A 150 p. 29	SAL9	LCTM V1 146 T3 100 p. 62
ANGUILA de mar ó congrio.	TESC 0151 A 151 p. 30	SAL6	
Anguila á la tártara.	TESC 0152 A 152 p. 30	SAL6	
Anguila á la tártara de otro modo.	TESC 0153 A 153 p. 30	SAL6/FAR6	
Anguila mechada.	TESC 0154 A 154 p. 30	SAL6	
Anguila mechada de otro modo.	TESC 0155 A 155 p. 31	SAL6	
Anguila á la poulette.	TESC 0156 A 156 p. 31	SAL6	
Anguila asada.	TESC 0157 A 157 p. 31	SAL6	
Anguila asada de otro modo.	TESC 0158 A 158 p. 31	SAL6	
Anguila frita.	TESC 0159 A 159 p. 31	SAL6/FAR6	
Anguila escabechada y asada en parrillas.	TESC 0160 A 160 p. 32	SAL6	
Anguila al sol.	TESC 0161 A 161 p. 32	SAL6	
Anguila asada al estilo de Italia.	TESC 0162 A 162 p. 32	SAL6	
Anguila estofada.	TESC 0163 A 163 p. 32	SAL6	
Anguila asada.	TESC 0164 A 164 p. 32	SAL6	
Anguila con arroz.	TESC 0165 A 165 p. 32	SAL6	
Anguila guisada con salsa.	TESC 0166 A 166 p. 33	SAL6	
Anguila en gelatina.	TESC 0167 A 167 p. 33	SAL6	
ANICETE.	TESC 0168 A 168 p. 33	BEB7	
Anicete de burdeos.	TESC 0169 A 169 p. 33	BEB7	LCTM V2 215 ML 002 p. 113
ANGÉLICA confitada.	TESC 0170 A 170 p. 33	DUL3	
ANSAR enchilado.	TESC 0171 A 171 p. 34	SAL3	
ANTE de natillas y yemas de huevos.	TESC 0172 A 172 p. 34	FAR8	LCTM V1 483 T6 001 p. 191
Ante de frijol blanco.	TESC 0173 A 173 p. 34	FAR8	LCTM V1 484 T6 002 p. 192
Ante de leche y canela.	TESC 0174 A 174 p. 34	FAR8	LCTM V1 485 T6 003 p. 192
Ante de mantequilla hilada.	TESC 0175 A 175 p. 35	FAR8	LCTM V1 486 T6 004 p. 193
Ante de leche.	TESC 0176 A 176 p. 35	FAR8	LCTM V1 487 T6 005 p. 193
Ante de leche y pechugas de gallina.	TESC 0177 A 177 p. 35	FAR8	LCTM V1 488 T6 006 p. 193
Ante de almendras.	TESC 0178 A 178 p. 35	FAR8	LCTM V1 489 T6 007 p. 194
Ante de arroz molido.	TESC 0179 A 179 p. 35	FAR8	
Ante de huevos y almendra.	TESC 0180 A 180 p. 35	FAR8	LCTM V1 490 T6 008 p. 194

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Ante de mamey.	TESC 0181 A 181 p. 36	FAR8	LCTM V1 491 T6 009 p. 195
Ante de mamey.	TESC 0182 A 182 p. 36	FAR8	LCTM V1 492 T6 010 p. 195
Ante de mamey con tantos.	TESC 0183 A 183 p. 36	FAR8	LCTM V1 493 T6 011 p. 196
Ante de huevos moles.	TESC 0184 A 184 p. 36	FAR8	LCTM V1 494 T6 012 p. 196
Ante de mamey.	TESC 0185 A 185 p. 36	FAR8	LCTM V1 565 T6 083 p. 226
Ante de huevos moles.	TESC 0186 A 186 p. 36	FAR8	LCTM V1 495 T6 013 p. 197
Ante de betabeles.	TESC 0187 A 187 p. 37	FAR8	LCTM V1 496 T6 014 p. 197
Ante de pepita de calabaza.	TESC 0188 A 188 p. 37	FAR8	LCTM V1 497 T6 015 p. 198
Ante de huevos moles.	TESC 0189 A 189 p. 37	FAR8	LCTM V1 498 T6 016 p. 198
Ante de jicama y zanahoria.	TESC 0190 A 190 p. 37	FAR8	LCTM V1 499 T6 017 p. 198
Ante de almendras y cacahuates.	TESC 0191 A 191 p. 37	FAR8	LCTM V1 500 T6 018 p. 199
Ante de ropa de damas.	TESC 0192 A 192 p. 37	FAR8	LCTM V1 501 T6 019 p. 199
Ante de leche y huevos.	TESC 0193 A 193 p. 38	FAR8	LCTM V1 569 T6 087 p. 228
Ante de requeson.	TESC 0194 A 194 p. 38	FAR8	LCTM V1 502 T6 020 p. 199
Ante de calabacita de castilla.	TESC 0195 A 195 p. 38	FAR8	
Ante de nueces.	TESC 0196 A 196 p. 38	FAR8	LCTM V1 503 T6 021 p. 200
Ante de manzanas.	TESC 0197 A 197 p. 38	FAR8	LCTM V1 504 T6 022 p. 200
Ante de manzana.	TESC 0198 A 198 p. 38	FAR8	LCTM V1 564 T6 082 p. 226
Ante de durazno.	TESC 0199 A 199 p. 39	FAR8	LCTM V1 505 T6 023 p. 201
Ante de naranjas.	TESC 0200 A 200 p. 39	FAR8	LCTM V1 506 T6 024 p. 201
Ante de huacamote.	TESC 0201 A 201 p. 39	FAR8	
Ante de albérchigo o albericoque.	TESC 0202 A 202 p. 39	FAR8	LCTM V1 507 T6 025 p. 201
Ante francés.	TESC 0203 A 203 p. 39	FAR8	LCTM V1 508 T6 026 p. 201
Ante de camote y piña.	TESC 0204 A 204 p. 39	FAR8	LCTM V1 509 T6 027 p. 203
Ante de pasas.	TESC 0205 A 205 p. 39	DUL6/FAR8	LCTM V1 510 T6 028 p. 203
Ante de almendra.	TESC 0206 A 206 p. 40	FAR8	
Ante de mantequilla.	TESC 0207 A 207 p. 40	FAR8	LCTM V1 576 T6 094 p. 230
Ante de leche nevada.	TESC 0208 A 208 p. 40	FAR8	LCTM V1 584 T6 102 p. 233
APIO.	TESC 0209 A 209 p. 40	DEF	
Apio á la remolada.	TESC 0210 A 210 p. 40	SAL2	
Apio frito.	TESC 0211 A 211 p. 40	SAL2/FAR6	
ARAÑA de mar.	TESC 0212 A 212 p. 40	DEF/SAL6	
ARENQUES frescos con salsa blanca.	TESC 0213 A 213 p. 40	SAL6	
Arenques frescos á la Maitre d'hotel.	TESC 0214 A 214 p. 40	SAL6	
Arenques frescos con mostaza.	TESC 0215 A 215 p. 41	SAL6	
Arenques frescos con salsa de tomate.	TESC 0216 A 216 p. 41	SAL6	
Arenques frescos á la tártara.	TESC 0217 A 217 p. 41	SAL6	
Arenques frescos á la mahonesa.	TESC 0218 A 218 p. 41	SAL6	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Arenques frescos en sartén.	TESC 0219 A 219 p. 41	SAL6	
Arenques frescos á la gratin.	TESC 0220 A 220 p. 41	SAL6	
Arenques frescos con manteca negra.	TESC 0221 A 221 p. 41	SAL6	
Arenques salados.	TESC 0222 A 222 p. 41	SAL6	
Arenque curado.	TESC 0223 A 223 p. 41	SAL6	
Arenques curados en cajellitas.	TESC 0224 A 224 p. 41	SAL6	
Arenques rebozados con pan.	TESC 0225 A 225 p. 41	SAL6	
Arenques escabechados.	TESC 0226 A 226 p. 41	SAL6	
AREQUIPA.	TESC 0227 A 227 p. 42	DUL4	LCTM V1 561 T6 079 p. 225
Arequipa de almendras.	TESC 0228 A 228 p. 42	DUL4	LCTM V1 577 T6 095 p. 231
Arequipa de jiricaya.	TESC 0229 A 229 p. 42	DUL4	LCTM V1 578 T6 096 p. 231
Arequipa de habas.	TESC 0230 A 230 p. 42	DUL4	LCTM V1 580 T6 098 p. 232
Arequipa de coco.	TESC 0231 A 231 p. 42	DUL4	LCTM V2 138 AP 068 p. 59
Arequipa de huacamote.	TESC 0232 A 232 p. 42	DUL4	LCTM V2 161 AP 091 p. 66
Arrope.	TESC 0233 A 233 p. 42	DUL4	
ARROZ (Modo de preparar el arroz sin cáscara para sopas y otros manjares).	TESC 0234 A 234 p. 42	FAR5	
Arroz de carne.	TESC 0235 A 235 p. 43	FAR5	
Arroz de vigilia.	TESC 0236 A 236 p. 43	FAR5	
Arroz de vigilia.	TESC 0237 A 237 p. 43	FAR5	
Arroz á la turca.	TESC 0238 A 238 p. 43	FAR5	
Arroz á la turca.	TESC 0239 A 239 p. 43	FAR5	
Arroz con diferentes sustancias.	TESC 0240 A 240 p. 43	FAR5	
Arroz de buen gusto.	TESC 0241 A 241 p. 43	FAR5	
Arroz con leche.	TESC 0242 A 242 p. 44	FAR5	
Arroz con leche.	TESC 0243 A 243 p. 44	FAR5	
Arroz con leche y almendras.	TESC 0244 A 244 p. 44	FAR5	
Arroz en leche almendrado.	TESC 0245 A 245 p. 44	FAR5	LCTM V1 533 T6 051 p. 213
Arroz de leche.	TESC 0246 A 246 p. 44	FAR5	LCTM V1 523 T6 041 p. 208
Arroz en chile.	TESC 0247 A 247 p. 44	FAR5	
Arroz en grasa.	TESC 0248 A 248 p. 45	FAR5	
ARVEJON ó alverjón en blanco.	TESC 0249 A 249 p. 45	SAL2	
Arvejon en adobo.	TESC 0250 A 250 p. 45	SAL2	
Arvejon con dulce.	TESC 0251 A 251 p. 45	SAL2	
ASADO en parrillas.	TESC 0252 A 252 p. 45	SAL9	
Asado á lo húsar.	TESC 0253 A 253 p. 46	SAL5	
Asado blanco.	TESC 0254 A 254 p. 46	SAL5	LCTM V1 050 T3 004 p. 23
Asado de perdices, pichones ó pollos.	TESC 0255 A 255 p. 46	SAL3	LCTM V1 149 T3 103 p. 64



RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Asado de aves con chilote famoso.	TESC 0256 A 256 p. 46	SAL9	LCTM V1 154 T3 108 p. 66
Asado francés.	TESC 0257 A 257 p. 46	SAL5	LCTM V1 223 T3 177 p. 88
Asado á dos fuegos.	TESC 0258 A 258 p. 46	SAL5	LCTM V1 228 T3 182 p. 90
Asado en adobo.	TESC 0259 A 259 p. 46	SAL5	LCTM V1 229 T3 183 p. 90
Asado en horno.	TESC 0260 A 260 p. 47	SAL9	LCTM V1 230 T3 184 p. 90
Asado de pierna de vaca.	TESC 0261 A 261 p. 47	SAL5	
Asado de vaca.	TESC 0262 A 262 p. 47	SAL5	
Asado de ternera mechado.	TESC 0263 A 263 p. 47	SAL5	
Asado de ternera á la provenzala.	TESC 0264 A 264 p. 47	SAL5	
Asado de pierna de carnero.	TESC 0265 A 265 p. 47	SAL5	
Asado de ternera.	TESC 0266 A 266 p. 47	SAL5	
Asado de pierna de carnero.	TESC 0267 A 267 p. 48	SAL5	
Asado de riñones de carnero.	TESC 0268 A 268 p. 48	SAL5	
Asado de pierna de carnero.	TESC 0269 A 269 p. 48	SAL9	
Asado francés de gallina.	TESC 0270 A 270 p. 48	SAL3	LCTM V1 133 T3 087 p. 58
ASADURA de carnero verde.	TESC 0271 A 271 p. 48	SAL5	LCTM V1 057 T3 011 p. 27
Asadura de puerco estofada.	TESC 0272 A 272 p. 48	SAL4	LCTM V1 058 T3 012 p. 27
Asadura de cerdo.	TESC 0273 A 273 p. 48	SAL4	LCTM V1 281 T3 235 p. 107
Asadura de carnero.	TESC 0274 A 274 p. 49	SAL5	LCTM V1 282 T3 236 p. 107
Asadura fina.	TESC 0275 A 275 p. 49	SAL5	LCTM V1 283 T3 237 p. 107
Asadura mechada.	TESC 0276 A 276 p. 49	SAL9	
Asadura de carnero.	TESC 0277 A 277 p. 49	SAL5	
ASCHKUCHEN. kugeloff (1) de dresde.	TESC 0278 A 278 p. 49	DUL6 [?]	
ATUN.	TESC 0279 A 279 p. 49	SAL6	
Atun (Modo de componer el).	TESC 0280 A 280 p. 50	SAL6	
Atun. (Costrada de)	TESC 0281 A 281 p. 50	SAL6	
Atun. (Salpicon de)	TESC 0282 A 282 p. 50	SAL6	
Atun. (Tortilla con)	TESC 0283 A 283 p. 50	SAL6/SAL7	
AVELLANAS.	TESC 0284 A 284 p. 51	BEB1[?]	
AVES caseras.	TESC 0285 A 285 p. 51	DEF	
Aves caseras en pebre ó fritada.	TESC 0286 A 286 p. 51	SAL3	
Ave fria, polla cebada. (Gelinota).	TESC 0287 A 287 p. 51	SAL3	
Ave (Ensalada de)	TESC 0288 A 288 p. 51	SAL3/SAL2	
Aves. (Sustancia de)	TESC 0289 A 289 p. 51	SAL3	
Aves. (Ensalada de)	TESC 0290 A 290 p. 52	SAL3/SAL2	
Aves con salsa blanca.	TESC 0291 A 291 p. 52	SAL3	
Aves á la italiana.	TESC 0292 A 292 p. 52	SAL3	
AZÚCAR cande.	TESC 0293 A 293 p. 52	DUL3	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Azúcar rosada tostada.	TESC 0294 A 294 p. 53	DUL3	
Azúcar rosada blanca.	TESC 0295 A 295 p. 53	DUL3	
BACALAO ó abadejo.	TESC 0296 B 001 p. 54	DEF	
Bacalao salaso con guiso blanco.	TESC 0297 B 002 p. 54	SAL6	
Bacalao á la bechamel.	TESC 0298 B 003 p. 54	SAL6	
Bacalao con queso.	TESC 0299 B 004 p. 54	SAL6	
Bacalao á la gratin.	TESC 0300 B 005 p. 54	SAL6	
Bacalao á la Maitre d'Hotel.	TESC 0301 B 006 p. 55	SAL6	
Bacalao con salsa de alcaparras.	TESC 0302 B 007 p. 55	SAL6	
Bacalao con patatas.	TESC 0303 B 008 p. 55	SAL6	
Bacalao fresco á la holandesa.	TESC 0304 B 009 p. 55	SAL6	
Bacalao en perejil.	TESC 0305 B 010 p. 55	SAL6	
Bacalao ordinario.	TESC 0306 B 011 p. 55	SAL6	
Bacalao de otro modo.	TESC 0307 B 012 p. 56	SAL6	
Bacalao en caldo de pan.	TESC 0308 B 013 p. 56	SAL6	
Bacalao frito con miel.	TESC 0309 B 014 p. 56	SAL6/FAR6	
Bacalao de otra forma.	TESC 0310 B 015 p. 56	SAL6	
Bacalao con naranja.	TESC 0311 B 016 p. 56	SAL6	
Bacalao con tomate.	TESC 0312 B 017 p. 56	SAL6	
Bacalao en pebre.	TESC 0313 B 018 p. 56	SAL6	
Bacalao en mantequilla.	TESC 0314 B 019 p. 57	SAL6	
Bacalao blanco.	TESC 0315 B 020 p. 57	SAL6	LCTM V1 327 T4 001 p. 121
Bacalao.	TESC 0316 B 021 p. 57	SAL6	LCTM V1 367 T4 041 p. 138
Bacalao con manteca negra.	TESC 0317 B 022 p. 57	SAL6	
Bacalao frito.	TESC 0318 B 023 p. 57	SAL6	
Bacalao con cebolla.	TESC 0319 B 024 p. 57	SAL6	
Bacalao en gitomate y chile verde.	TESC 0320 B 025 p. 58	SAL6	
Bacalao en adobo.	TESC 0321 B 026 p. 58	SAL6	
Bacalao en gitomate y aceite.	TESC 0322 B 027 p. 58	SAL6	
Bacalao frio.	TESC 0323 B 028 p. 58	SAL6	
Bacalao empapelado.	TESC 0324 B 029 p. 58	SAL6	
Bacalao en aceite y vinagre.	TESC 0325 B 030 p. 58	SAL6/FAR6	
BARBO.	TESC 0326 B 031 p. 58	SAL6	
Barbo y barbuto.	TESC 0327 B 032 p. 59	SAL6	
BARQUILLOS.	TESC 0328 B 033 p. 59	FAR7	
Barquillos á la flamenca.	TESC 0329 B 034 p. 59	FAR7	
Barquillos ó suplicaciones de repostería.	TESC 0330 B 035 p. 59	FAR7	
BARSZCZ ó sopa aceda de caldo.	TESC 0331 B 036 p. 60	SAL1	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
BASURA.	TESC 0332 B 037 p. 60	DUL6	LCTM V2 168 AP 098 p. 69
BATATAS.	TESC 0333 B 038 p. 60	FAR6	
BATIDO para las salsas.	TESC 0334 B 039 p. 60	SAL10	
BÉCADA, chocha-perdiz y gallineta ciega.	TESC 0335 B 040 p. 61	DEF	
Bécada y galineta ciega al asador.	TESC 0336 B 041 p. 61	SAL9	
Bécada. (Modo de rellenar la).	TESC 0337 B 042 p. 61	SAL9	
Bécada á lo paisano.	TESC 0338 B 043 p. 61	SAL3	
Becada en guisado.	TESC 0339 B 044 p. 61	SAL3	
BECHAMEL ó salsa blanca.	TESC 0340 B 045 p. 61	SAL10	
BERENGENAS en parrilla.	TESC 0341 B 046 p. 61	SAL2	
Berengenas rellenas.	TESC 0342 B 047 p. 62	SAL2	
Berengenas asadas.	TESC 0343 B 048 p. 62	SAL2	
Berengenas rellenas.	TESC 0344 B 049 p. 62	SAL2	
Berengenas á la parrilla.	TESC 0345 B 050 p. 62	SAL2	
BESUGO asado.	TESC 0346 B 051 p. 62	SAL6	
Besugo en escabeche.	TESC 0347 B 052 p. 63	SAL6	
Besugo asado.	TESC 0348 B 053 p. 63	SAL6	
Besugo asado de otro modo.	TESC 0349 B 054 p. 63	SAL6	
Besugo guisado.	TESC 0350 B 055 p. 63	SAL6	
Besugo cocido.	TESC 0351 B 056 p. 63	SAL6	
Besugo en escabeche.	TESC 0352 B 057 p. 63	SAL6	
Besugo frito.	TESC 0353 B 058 p. 64	SAL6/FAR6	
BICHOFF. (Bebida caliente.)	TESC 0354 B 059 p. 64	BEB5	
BIEN-ME-SABE.	TESC 0355 B 060 p. 64	FAR8/DU4	LCTM V1 544 T6 062 p. 217
Bien-me-sabe de camote.	TESC 0356 B 061 p. 64	DUL4	LCTM V1 545 T6 063 p. 218
Bien-me-sabe de pechuga.	TESC 0357 B 062 p. 64	DUL4/FAR8	LCTM V1 590 T6 108 p. 235
BIGOTES del rey de Prusia.	TESC 0358 B 063 p. 64	FAR6 [?]	LCTM V2 143 AP 073 p. 60
Bigotes de arroz.	TESC 0359 B 064 p. 64	FAR6	
BISTEC.	TESC 0360 B 065 p. 65	SAL5	
BIZCOCHOS de avellana.	TESC 0361 B 066 p. 65	FAR7	
Bizcochos con almendras y pistachos.	TESC 0362 B 067 p. 65	FAR7	
Bizcochos de chocolate.	TESC 0363 B 068 p. 65	FAR7	
Bizcochos de limon.	TESC 0364 B 069 p. 65	FAR7	
Bizcochos de Moscovia.	TESC 0365 B 070 p. 65	FAR7	
Bizcochos de Saboya.	TESC 0366 B 071 p. 66	FAR7	
Bizcochos en cajetillas de papel, y de cuchara.	TESC 0367 B 072 p. 66	FAR7	
Bizcochos de reims.	TESC 0368 B 073 p. 66	FAR7	
Bizcochos de huevo.	TESC 0369 B 074 p. 66	FAR7	LCTM V1 398 T5 028 p. 155

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Bizcochos de huevo.	TESC 0370 B 075 p. 67	FAR7	LCTM V1 399 T5 029 p. 156
Bizcochos de regalo.	TESC 0371 B 076 p. 67	FAR7	LCTM V1 402 T5 032 p. 157
Bizcochos de regalo.	TESC 0372 B 077 p. 67	FAR7	LCTM V1 403 T5 033 p. 158
Bizcochos duros.	TESC 0373 B 078 p. 67	FAR7	LCTM V1 404 T5 034 p. 158
Bizcochos de cacaguacentle.	TESC 0374 B 079 p. 67	FAR7	LCTM V1 405 T5 035 p. 158
BIZCOTELAS ó mamones.	TESC 0375 B 080 p. 67	FAR7	LCTM V1 387 T5 017 p. 149
BLANCO.	TESC 0376 B 081 p. 67	SAL5	
BOBO en empanada.	TESC 0377 B 082 p. 68	SAL6	LCTM V1 329 T4 003 p. 122
Bobo guisado.	TESC 0378 B 083 p. 68	SAL6	LCTM V1 330 T4 004 p. 122
Bobos asados.	TESC 0379 B 084 p. 68	SAL6	LCTM V1 331 T4 005 p. 123
Bobo asado	TESC 0380 B 085 p. 68	SAL6	LCTM V1 332 T4 006 p. 123
Bobo de cubierto.	TESC 0381 B 086 p. 68	SAL6	LCTM V1 333 T4 007 p. 124
Bobo ó robalo en caldo.	TESC 0382 B 087 p. 69	SAL6	LCTM V1 334 T4 008 p. 124
Bobos embarrados.	TESC 0383 B 088 p. 69	SAL6	LCTM V1 336 T4 010 p. 125
Bobo en nogada de mostaza.	TESC 0384 B 089 p. 69	SAL6	LCTM V1 338 T4 012 p. 126
Bobos sudados.	TESC 0385 B 090 p. 69	SAL6	LCTM V1 361 T4 035 p. 135
Bobos en caldillo.	TESC 0386 B 091 p. 69	SAL6	LCTM V1 368 T4 042 p. 138
BOCADILLOS de leche.	TESC 0387 B 092 p. 69	DUL4	LCTM V2 027 T7 027 p. 13
Bocadillos de pepita.	TESC 0388 B 093 p. 70	DUL4	LCTM V2 028 T7 028 p. 13
Bocadillo de coco.	TESC 0389 B 094 p. 70	DUL4	LCTM V2 039 T7 039 p. 19
Bocadillos de leche.	TESC 0390 B 095 p. 70	DUL4	LCTM V2 049 T7 049 p. 22
Bocadillo de requeson.	TESC 0391 B 096 p. 70	DUL4	LCTM V2 071 AP 001 p. 33
Bocadillo de piñon.	TESC 0392 B 097 p. 70	DUL4	LCTM V2 072 AP 002 p. 33
Bocadillo de nuez.	TESC 0393 B 098 p. 70	DUL4	LCTM V2 073 AP 003 p. 33
Bocadillo de rosa.	TESC 0394 B 099 p. 70	DUL4	LCTM V2 074 AP 004 p. 34
BOCADO real.	TESC 0395 B 100 p. 70	FAR8	LCTM V1 563 T6 081 p. 225
BOFES de ternera en blanco.	TESC 0396 B 101 p. 70	SAL5	
BOGAS, lampreas, barbos, ranas y caracoles.	TESC 0397 B 102 p. 71	SAL6/SAL8	
BOLA de chanfaina á la inglesa.	TESC 0398 B 103 p. 71	SAL9	LCTM V1 086 T3 040 p. 40
Bolas de huevo á modo de molletes.	TESC 0399 B 104 p. 71	FAL	LCTM V1 408 T5 038 p. 159
Bola rodeo mas fino,	TESC 0400 B 105 p. 71	FAR7	LCTM V1 409 T5 039 p. 160
BOLLITOS.	TESC 0401 B 106 p. 72	FAR1	LCTM V1 418 T5 048 p. 163
Bollos.	TESC 0402 B 107 p. 72	FAR1	
Bollos rellenos.	TESC 0403 B 108 p. 72	FAR2	LCTM V1 244 T3 198 p. 95
Bollos para tomar chocolate.	TESC 0404 B 109 p. 72	FAR1	LCTM V1 416 T5 046 p. 163
Bollos soplillos de rosa.	TESC 0405 B 110 p. 73	FAR1	
BORRAJAS rebozadas.	TESC 0406 B 111 p. 73	SAL2/FAR6	
BUDIN.	TESC 0407 B 112 p. 73	FAR8	LCTM V2 172 AP 102 p. 71

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
BUEY salado á la inglesa.	TESC 0408 B 113 p. 73	SAL5	
Buey ó ternera en royos.	TESC 0409 B 114 p. 73	SAL9	
BURETE.	TESC 0410 B 115 p. 74	SAL6	
Burete.	TESC 0411 B 116 p. 74	SAL5	
BUÑUELOS.	TESC 0412 B 117 p. 74	FAR6	
Buñuelos de apio.	TESC 0413 B 118 p. 74	FAR6	
Buñuelos de manzana, albaricoque y melocoton.	TESC 0414 B 119 p. 75	FAR6	
Buñuelos de fresa y frambuesa	TESC 0415 B 120 p. 75	FAR6	
Buñuelos de papilla, ó crema frita.	TESC 0416 B 121 p. 75	FAR6	
Buñuelos de patatas.	TESC 0417 B 122 p. 75	FAR6	
Buñuelos de rebanadas.	TESC 0418 B 123 p. 75	FAR6	
Buñuelos de soplillo, llamados suspiros de monja:	TESC 0419 B 124 p. 75	FAR9	
Buñuelos de arroz.	TESC 0420 B 125 p. 76	FAR9	
Buñuelos en hostias.	TESC 0421 B 126 p. 76	FAR6	
Buñuelos de espinacas.	TESC 0422 B 127 p. 76	FAR6	
Buñuelos hervidos.	TESC 0423 B 128 p. 76	FAR9	LCTM V1 420 T5 050 p. 164
Buñuelos de queso por encima.	TESC 0424 B 129 p. 76	FAR6	LCTM V1 421 T5 051 p. 165
Buñuelos de almidon.	TESC 0425 B 130 p. 76	FAR6	LCTM V1 422 T5 052 p. 165
Buñuelos tendidos.	TESC 0426 B 131 p. 76	FAR6	LCTM V1 423 T5 053 p. 165
Buñuelos tendidos.	TESC 0427 B 132 p. 77	FAR6	LCTM V1 424 T5 054 p. 166
Buñuelos tendidos.	TESC 0428 B 133 p. 77	FAR6	LCTM V1 425 T5 055 p. 166
Buñuelos tendidos.	TESC 0429 B 134 p. 77	FAR6	LCTM V1 426 T5 056 p. 167
Buñuelos de queso fresco que se hacen con moldes ó bartolitos.	TESC 0430 B 135 p. 77	FAR6	LCTM V1 427 T5 057 p. 167
Buñuelos de camote.	TESC 0431 B 136 p. 77	FAR6	LCTM V1 428 T5 058 p. 167
Buñuelos de pasas.	TESC 0432 B 137 p. 77	FAR6	LCTM V1 429 T5 059 p. 168
Buñuelos de atole de cacaguacentele.	TESC 0433 B 138 p. 77	FAR4/FAR6	LCTM V1 430 T5 060 p. 168
Buñuelos de queso fresco.	TESC 0434 B 139 p. 78	FAR6	LCTM V1 431 T5 061 p. 169
Buñuelos de viento.	TESC 0435 B 140 p. 78	FAR9	LCTM V1 463 T5 093 p. 182
Buñuelos de leche.	TESC 0436 B 141 p. 78	FAR9	LCTM V1 471 T5 101 p. 185
Buñuelos de leche.	TESC 0437 B 142 p. 78	FAR4/FAR6	LCTM V1 472 T5 102 p. 185
Buñuelos de viento.	TESC 0438 B 143 p. 78	FAR9	LCTM V1 473 T5 103 p. 186
Buñuelos de manzana.	TESC 0439 B 144 p. 78	FAR6	LCTM V2 160 AP 090 p. 66
Buñuelos de jeringa.	TESC 0440 B 145 p. 78	FAR9	LCTM V2 184 AP 114 p. 77
Buñuelos de leche.	TESC 0441 B 146 p. 79	FAR9	LCTM V2 185 AP 115 p. 77
Buñuelos gachupines.	TESC 0442 B 147 p. 79	FAR9	LCTM V2 186 AP 116 p. 78
Buñuelos pícaros.	TESC 0443 B 148 p. 79	FAR6	LCTM V2 187 AP 117 p. 78

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Buñuelos de rosquete.	TESC 0444 B 149 p. 79	FAR6	LCTM V2 188 AP 118 p. 79
Buñuelos hojeados.	TESC 0445 B 150 p. 79	FAR6	LCTM V2 189 AP 119 p. 80
Buñuelos de maíz.	TESC 0446 B 151 p. 80	FAR4/FAR9	LCTM V2 190 AP 120 p. 80
Buñuelos de almendra.	TESC 0447 B 152 p. 80	FAR6	LCTM V2 191 AP 121 p. 81
Buñuelos griegos.	TESC 0448 B 153 p. 80	FAR9	LCTM V2 192 AP 122 p. 81
Buñuelos de tuétano de vaca.	TESC 0449 B 154 p. 80	FAR6	LCTM V2 193 AP 123 p. 82
Buñuelos de crema.	TESC 0450 B 155 p. 81	FAR6	
Buñuelos de viento.	TESC 0451 B 156 p. 81	FAR6	
Buñuelos de briochas, también llamados panecillos.	TESC 0452 B 157 p. 81	FAR6	
Buñuelos de manjar blanco.	TESC 0453 B 158 p. 82	FAR6	
Buñuelos esquisitos.	TESC 0454 B 159 p. 82	FAR6	
Buñuelos de pan.	TESC 0455 B 160 p. 82	FAR6	
Buñuelos de crema.	TESC 0456 B 161 p. 82	FAR6	
Buñuelos con manzana.	TESC 0457 B 162 p. 82	FAR6	
Buñuelos de albaricoque y otras frutas.	TESC 0458 B 163 p. 83	FAR6	
Buñuelos de bollo.	TESC 0459 B 164 p. 83	FAR6	
Buñuelos de harina de maíz.	TESC 0460 B 165 p. 83	FAR4/FAR6	
Buñuelos de tortilla.	TESC 0461 B 166 p. 83	FAR4/FAR6	
Buñuelos de patatas.	TESC 0462 B 167 p. 83	FAR6	
Buñuelos de arroz.	TESC 0463 B 168 p. 83	FAR6/FAR5	
CABELLITOS de ángel.	TESC 0464 C 001 p. 84	DUL3	
CABELLO.	TESC 0465 C 002 p. 84	DUL3	
CABEZA de ternera al natural.	TESC 0466 C 003 p. 84	SAL5	
Cabeza de ternera en pirámide.	TESC 0467 C 004 p. 84	SAL5	
Cabeza de ternera en sarten.	TESC 0468 C 005 p. 85	SAL5/FAR6	
Cabeza de cordero.	TESC 0469 C 006 p. 85	SAL5	
Cabeza de ternera en guisado.	TESC 0470 C 007 p. 85	SAL5	
Cabeza de ternera rellena.	TESC 0471 C 008 p. 85	SAL5	
Cabeza de ternera al horno.	TESC 0472 C 009 p. 86	SAL5	
Cabeza de ternera frita.	TESC 0473 C 010 p. 86	SAL5	
Cabeza de ternera á lo marinero.	TESC 0474 C 011 p. 86	SAL5	
Cabeza de cordero.	TESC 0475 C 012 p. 86	SAL5	
Cabeza de cordero.	TESC 0476 C 013 p. 86	SAL5	
CABRITO con nombre de liebre.	TESC 0477 C 014 p. 86	SAL5	LCTM V1 062 T3 016 p. 29
Cabrito de leche asado.	TESC 0478 C 015 p. 86	SAL5	LCTM V1 232 T3 186 p. 91
CAFÉ saludable y económico.	TESC 0479 C 016 p. 87	BEB2	
Café, modo de quitarle el gusto mareado.	TESC 0480 C 017 p. 87	BEB2	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Café. (Raíces y semillas que pueden suplir el)	TESC 0481 C 018 p. 87	BEB4	
Café (Modo de tostar el).	TESC 0482 C 019 p. 87	BEB4	
Café. (Modo de sacar la tintura de el)	TESC 0483 C 020 p. 88	BEB2	
CAFIROLETAS.	TESC 0484 C 021 p. 88	DUL4	LCTM V1 591 T6 109 p. 236
CAJETA de arequipa y piña.	TESC 0485 C 022 p. 88	DUL4	LCTM V2 001 T7 001 p. 3
Cajeta de solo arequipa.	TESC 0486 C 023 p. 89	DUL4	LCTM V2 002 T7 002 p. 3
Cajeta de limon real.	TESC 0487 C 024 p. 89	DUL4	LCTM V2 003 T7 003 p. 4
Cajeta de cidra.	TESC 0488 C 025 p. 89	DUL4	LCTM V2 004 T7 004 p. 4
Cajeta de jícama y coco.	TESC 0489 C 026 p. 89	DUL4	LCTM V2 005 T7 005 p. 4
Cajeta de habas.	TESC 0490 C 027 p. 89	DUL4	LCTM V2 006 T7 006 p. 4
Cajeta de limoncillos.	TESC 0491 C 028 p. 89	DUL4	LCTM V2 007 T7 007 p. 5
Cajeta de jalea de tejocote.	TESC 0492 C 029 p. 89	DUL4	LCTM V2 008 T7 008 p. 6
Cajeta de jalea de tejocote.	TESC 0493 C 030 p. 90	DUL4	LCTM V2 009 T7 009 p. 6
Cajeta de alfajor y miel vírgen.	TESC 0494 C 031 p. 90	DUL5	LCTM V2 010 T7 010 p. 7
Cajeta de pan de loó.	TESC 0495 C 032 p. 90	DUL4	LCTM V2 011 T7 011 p. 7
Cajeta de huevos.	TESC 0496 C 033 p. 90	DUL4	LCTM V2 012 T7 012 p. 8
Cajeta de camote y piña.	TESC 0497 C 034 p. 90	DUL4	LCTM V2 013 T7 013 p. 8
Cajeta mermelada.	TESC 0498 C 035 p. 90	DUL4	LCTM V2 014 T7 014 p. 8
Cajeta de mermelada.	TESC 0499 C 036 p. 91	DUL4	LCTM V2 015 T7 015 p. 9
Cajeta de duraznos.	TESC 0500 C 037 p. 91	DUL4	LCTM V2 016 T7 016 p. 9
Cajeta de jalea de membrillo.	TESC 0501 C 038 p. 91	DUL4	LCTM V2 017 T7 017 p. 9
Cajeta de manzanas.	TESC 0502 C 039 p. 91	DUL4	LCTM V2 018 T7 018 p. 10
Cajeta de mermelada de Cambray.	TESC 0503 C 040 p. 91	DUL4	LCTM V2 019 T7 019 p. 10
Cajeta de uvate.	TESC 0504 C 041 p. 91	DUL4	LCTM V2 020 T7 020 p. 10
Cajeta de arequipa.	TESC 0505 C 042 p. 91	DUL4	LCTM V2 021 T7 021 p. 10
Cajeta de revoltijo.	TESC 0506 C 043 p. 91	DUL4	LCTM V2 043 T7 043 p. 20
Cajeta de yema de huevo.	TESC 0507 C 044 p. 91	DUL4	LCTM V2 167 AP 097 p. 68
CALABAZA de invierno y calabazin.	TESC 0508 C 045 p. 92	SAL2	
Calabazas de invierno ó encarnada á la parmesana.	TESC 0509 C 046 p. 92	SAL2	
Calabaza encarnada ó de invierno de otro modo.	TESC 0510 C 047 p. 92	SAL2	
Calabaza asada.	TESC 0511 C 048 p. 92	SAL2	
Calabazas de otro modo.	TESC 0512 C 049 p. 92	SAL2	
Calabaza rehogada.	TESC 0513 C 050 p. 92	SAL2	
Calabaza en otra forma.	TESC 0514 C 051 p. 92	SAL2	
Calabaza cubierta.	TESC 0515 C 052 p. 93	DUL3	LCTM V2 153 AP 083 p. 63
Calabazas rellenas.	TESC 0516 C 053 p. 93	SAL2	
CALABACITAS y cebollas rellenas.	TESC 0517 C 054 p. 93	SAL2	LCTM V1 246 T3 200 p. 96

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Calabacita rellena.	TESC 0518 C 055 p. 93	SAL2	LCTM V1 247 T3 201 p. 96
Calabacitas rellenas.	TESC 0519 C 056 p. 93	SAL2	LCTM V1 250 T3 204 p. 97
Calabacitas con carne de puerco ó adobo.	TESC 0520 C 057 p. 93	SAL2	LCTM V1 251 T3 205 p. 97
Calabacitas en salsa de jitomates.	TESC 0521 C 058 p. 93	SAL2	LCTM V1 252 T3 206 p. 97
CALABACINES rellenos.	TESC 0522 C 059 p. 93	SAL2	
CALDEREDA á lo paisano.	TESC 0523 C 060 p. 94	SAL6	
Caldereda á lo marinero.	TESC 0524 C 061 p. 94	SAL6	
Calderada al natural.	TESC 0525 C 062 p. 94	SAL6	
CALDO. Alimento y medicina	TESC 0526 C 063 p. 95	SAL1	
Caldo. (Modo de conservar el)	TESC 0527 C 064 p. 95	SAL1	
Caldo. (Modo de desengrasar el).	TESC 0528 C 065 p. 95	SAL1	
Caldo de ángeles.	TESC 0529 C 066 p. 96	SAL1	LCTM V1 210 T3 164 p. 85
Caldo de pollo para los enfermos.	TESC 0530 C 067 p. 96	SAL1	
Caldo de ternera para lo mismo.	TESC 0531 C 068 p. 96	SAL1	
Caldo hecho en una hora.	TESC 0532 C 069 p. 96	SAL1	
Caldo de repente.	TESC 0533 C 070 p. 96	SAL1	
Caldo de vigilia.	TESC 0534 C 071 p. 96	SAL1	
Caldo de otro modo.	TESC 0535 C 072 p. 96	SAL1	
Caldo ó sustancia de pescado.	TESC 0536 C 073 p. 96	SAL1	
Caldo de otro modo.	TESC 0537 C 074 p. 96	SAL1	
Caldo con huevos.	TESC 0538 C 075 p. 97	SAL1	
Caldo de otro modo.	TESC 0539 C 076 p. 97	SAL1	
Caldo de borrajas.	TESC 0540 C 077 p. 97	SAL1	
Caldo de habas para vigilia.	TESC 0541 C 078 p. 97	SAL1	
Caldo de garbanzo para vigilia.	TESC 0542 C 079 p. 97	SAL1	
Caldo de arroz para vigilia.	TESC 0543 C 080 p. 98	FAR5	
CAMOTES rellenos de picadillo.	TESC 0544 C 081 p. 98	FAR6	
Camotes rellenos de queso.	TESC 0545 C 082 p. 98	FAR6	
Camotes rellenos de huevos revueltos.	TESC 0546 C 083 p. 98	FAR6	
CAMUESA rehogada.	TESC 0547 C 084 p. 98	DUL3	
Camuesas asadas.	TESC 0548 C 085 p. 98	DUL6	
Camuesas. (Modo de darles olor y gusto moscatel).	TESC 0549 C 086 p. 98	DUL6	
CANGREJOS de mar, langostas y langostinos.	TESC 0550 C 087 p. 98	SAL6	
Cangrejos en ensalada.	TESC 0551 C 088 p. 98	SAL1/SAL6	
Cangrejos con perejil.	TESC 0552 C 089 p. 99	SAL6	
CAÑUTOS nevados de leche.	TESC 0553 C 090 p. 99	BEB3	LCTM V2 061 T8 001 p. 28
CAPIROTADA nevada.	TESC 0554 C 091 p. 99	FAR2/FAR6	LCTM V1 004 T1 004 p. 4



RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Capirotada de menudo.	TESC 0555 C 092 p. 99	SAL9	LCTM VI 017 T1 017 p. 10
Capirotada á la francesa.	TESC 0556 C 093 p. 100	SAL9	LCTM VI 018 T1 018 p. 10
Capirotada para vigilia.	TESC 0557 C 094 p. 100	FAR2	
CAPONES en bola.	TESC 0558 C 095 p. 100	SAL3	
Capon relleno.	TESC 0559 C 096 p. 100	SAL3	
Capon cocido.	TESC 0560 C 097 p. 101	SAL3	
Capon asado.	TESC 0561 C 098 p. 101	SAL3	
Capon de arroz.	TESC 0562 C 099 p. 101	SAL3/FAR5	
Capon con arroz.	TESC 0563 C 100 p. 101	SAL3/FAR5	
Capon de otro modo.	TESC 0564 C 101 p. 101	SAL3	
Capon con manzanas.	TESC 0565 C 102 p. 101	SAL9	
Capones borrachos.	TESC 0566 C 103 p. 102	SAL9	LCTM VI 109 T3 063 p. 48
CARACOLES.	TESC 0567 C 104 p. 102	SAL8	
CARAMELOS.	TESC 0568 C 105 p. 102	DUL2	
Caramelos. (Un compuesto de)	TESC 0569 C 106 p. 102	DUL2	
Caramelos de cebada.	TESC 0570 C 107 p. 103	DUL2	
Caramelos de café.	TESC 0571 C 108 p. 103	DUL2	
CARDENAL de pollos.	TESC 0572 C 109 p. 103	SAL9	LCTM VI 107 T3 061 p. 48
CARDOS de españa y de tours.	TESC 0573 C 110 p. 103	SAL2	
Cardos con sustancia.	TESC 0574 C 111 p. 103	SAL2	
Cardos con sustancia de un modo esquisito.	TESC 0575 C 112 p. 103	SAL2	
Cardos á la gratin.	TESC 0576 C 113 p. 104	SAL2	
Cardos á la poulette.	TESC 0577 C 114 p. 104	SAL2	
Cardos de la huerta.	TESC 0578 C 115 p. 104	SAL2	
Cardos con queso.	TESC 0579 C 116 p. 104	SAL2	
CARLOTA de manzanas.	TESC 0580 C 117 p. 104	FAR8	
Carlota á estilo ruso.	TESC 0581 C 118 p. 105	FAR8	
Carlota rusa.	TESC 0582 C 119 p. 105	FAR8	
CARNES saladas.	TESC 0583 C 120 p. 105	SAL5	
Carnes secas.	TESC 0584 C 121 p. 106	SAL5	
Carnes ahumadas al estilo de Hamburgo.	TESC 0585 C 122 p. 106	SAL5	
Carne de vaca cocida, al aceite.	TESC 0586 C 123 p. 107	SAL5	
Carne cocida y que ya ha estado en la mesa.	TESC 0587 C 124 p. 107	SAL5	
Carne cocida con lo que ha quedado pegado en el suelo de la cazuela, ó á la gratin.	TESC 0588 C 125 p. 108	SAL5	
Carne rehogada en guisado.	TESC 0589 C 126 p. 108	SAL5	
Carne regogada de otro modo.	TESC 0590 C 127 p. 108	SAL5	
Carne rehogada de otro modo compuesto.	TESC 0591 C 128 p. 108	SAL5	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Carne rehogada de otro modo compuesto.	TESC 0592 C 129 p. 108	SAL5	
Carne de membrillo.	TESC 0593 C 130 p. 109	DUL4	
CARNERO.	TESC 0594 C 131 p. 109	SAL5	
Carnero con judías verdes.	TESC 0595 C 132 p. 109	SAL5	
Carnero Moro.	TESC 0596 C 133 p. 109	SAL9	LCTM V1 071 T3 025 p. 33
Carnero verde.	TESC 0597 C 134 p. 109	SAL5	LCTM V1 193 T3 147 p. 81
Carnero de otro modo.	TESC 0598 C 135 p. 109	SAL9	LCTM V1 194 T3 148 p. 81
Carnero verde.	TESC 0599 C 136 p. 110	SAL9	
CARPA dorada.	TESC 0600 C 137 p. 110	DEF	
Carpas. (Medio para quitar á las) el sabor fangoso.	TESC 0601 C 138 p. 110	DEF	
Carpa frita.	TESC 0602 C 139 p. 110	SAL6/FAR6	
Carpa en parrillas.	TESC 0603 C 140 p. 110	SAL6	
Carpa en estofadera.	TESC 0604 C 141 p. 110	SAL6	
Carpa á la Chambord.	TESC 0605 C 142 p. 110	SAL9	
Carpa á la provenzala.	TESC 0606 C 143 p. 111	SAL6	
Carpa á lo maitre d'hotel.	TESC 0607 C 144 p. 111	SAL6	
Carpa y sollo en parrillas.	TESC 0608 C 145 p. 111	SAL6	
Carpa en salsa verde.	TESC 0609 C 146 p. 111	SAL6	
Carpa frita.	TESC 0610 C 147 p. 111	SAL6/FAR6	
Carpas en parrillas.	TESC 0611 C 148 p. 111	SAL6	
CASCOS de huayaba.	TESC 0612 C 149 p. 111	DUL3	LCTM V2 107 AP 037 p. 46
Cascos de membrillo.	TESC 0613 C 150 p. 111	DUL4	LCTM V2 108 AP 038 p. 47
CASPIROLETA.	TESC 0614 C 151 p. 112	FAR8	LCTM V1 592 T6 110 p. 236
CASPIROLONGA.	TESC 0615 C 152 p. 112	DUL6	LCTM V1 593 T6 111 p. 236
CASTAÑAS. (Modo de preparar las).	TESC 0616 C 153 p. 112	DEF	
Castañas fingidas.	TESC 0617 C 154 p. 115	DUL5	LCTM V2 054 T7 054 p. 24
Castaña cubierta.	TESC 0618 C 155 p. 115	DUL2	
Castañas bañadas.	TESC 0619 C 156 p. 115	DUL3	
CEBOLLAS rellenas.	TESC 0620 C 157 p. 115	SAL2	
Cebollas heladas para guarnecido.	TESC 0621 C 158 p. 115	SAL2	
Cebollas con crema.	TESC 0622 C 159 p. 116	SAL2	
Cebollas estofadas.	TESC 0623 C 160 p. 116	SAL2	
Cebollas rellenas.	TESC 0624 C 161 p. 116	SAL2	
Cebollas rellenas de otro modo en parrillas.	TESC 0625 C 162 p. 116	SAL2	
Cebollas reyenadas con carne.	TESC 0626 C 163 p. 116	SAL2	
Cebolla rehogada.	TESC 0627 C 164 p. 116	SAL2	
Cebollas rellenas.	TESC 0628 C 165 p. 117	SAL2	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Cebolla tostada para dar color á los guisos.	TESC 0629 C 166 p. 117	SAL2	
Cebollitas en vinagre.	TESC 0630 C 167 p. 117	SAL2	
CERCETA.	TESC 0631 C 168 p. 117	SAL3	
CERDO.	TESC 0632 C 169 p. 117	DEF	
CEREZAS confitadas.	TESC 0633 C 170 p. 117	DUL 4	
Cerezas en aguardiente.	TESC 0634 C 171 p. 118	DUL7	
Cerezas en aguardiente, preparadas por un nuevo método.	TESC 0635 C 172 p. 118	DUL7	
Cerezas en aguardiente preparadas de otro modo mas sencillo.	TESC 0636 C 173 p. 118	DUL7	
Cerezas enteras con vainilla.	TESC 0637 C 174 p. 119	DUL3	
Cerezas en vinagre.	TESC 0638 C 175 p. 119	DUL7	
Cerezas secas.	TESC 0639 C 176 p. 119	DUL4	
CERVEZA.	TESC 0640 C 177 p. 119	BEB5	
CIERVO con setas.	TESC 0641 C 178 p. 121	SAL5	
Ciervo en estofado.	TESC 0642 C 179 p. 121	SAL5	
CINTAS.	TESC 0643 C 180 p. 121	SAL1	
CIRUELAS. (Modo de pasar las).	TESC 0644 C 181 p. 121	DUL4	
Ciruelas claudinas. Modo de prepararlas enteras para garapiñarlas despues, ó conservarlas en aguardiente, que pueda tambien servir para los albaricoques, albérchigos y peras cermeñas.	TESC 0645 C 182 p. 122	DUL3	
Ciruelas confitadas enteras en jalea de su misma especie.	TESC 0646 C 183 p. 123	DUL3	
Ciruelas y albaricoques en aguardiente.	TESC 0647 C 184 p. 123	DUL3/DUL7	
Ciruelas secas.	TESC 0648 C 185 p. 123	DUL4	
CLARIFICACION de la miel.	TESC 0649 C 186 p. 123	DUL3	
COCADA.	TESC 0650 C 187 p. 123	DUL6	LCTM V2 166 AP 096 p. 68
COCIDO de carne.	TESC 0651 C 188 p. 123	SAL1	
Cocido de vigilia.	TESC 0652 C 189 p. 124	SAL1	
Cocidos de cangrejos, llamados tambien pepitoria de cangrejos.	TESC 0653 C 190 p. 124	SAL1	
Cocido, potaje y jigote.	TESC 0654 C 191 p. 124	SAL1	
Cocido grande.	TESC 0655 C 192 p. 124	SAL1	
Cocido de pescado.	TESC 0656 C 193 p. 125	SAL1	
Cocido simple.	TESC 0657 C 194 p. 125	SAL1	
Cocido blanco.	TESC 0658 C 195 p. 125	SAL1	
Cocido verde.	TESC 0659 C 196 p. 125	SAL1	
COCHIFRITO de gazapos á la Saint-Lambert.	TESC 0660 C 197 p. 125	SAL5	
Cochifrito de gazapo con jamon.	TESC 0661 C 198 p. 126	SAL9	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Cochifrito de pollos hecho en veinte minutos.	TESC 0662 C 199 p. 126	SAL3	
COCHINILLO de leche asado.	TESC 0663 C 200 p. 126	SAL4	
Cochinillo de leche en galantina.	TESC 0664 C 201 p. 126	SAL4/SAL9	
Cochinillo en salsa blanca.	TESC 0665 C 202 p. 127	SAL4	
Cochinito en adobo.	TESC 0666 C 203 p. 127	SAL4	LCTM V1 271 T3 225 p. 104
COCHINO.	TESC 0667 C 204 p. 127	SAL4	LCTM V1 273 T3 227 p. 104
CODORNIZ.	TESC 0668 C 205 p. 127	DEF	
Codorniz al asador.	TESC 0669 C 206 p. 127	SAL9	
Codorniz en parrillas.	TESC 0670 C 207 p. 127	SAL3	
Codornices asadas.	TESC 0671 C 208 p. 127	SAL3	
Codornices en guisado.	TESC 0672 C 209 p. 128	SAL3	
COHOMBROS, especie de pepinos.	TESC 0673 C 210 p. 128	SAL2	
Cohombros á la Maitre d'Hotel.	TESC 0674 C 211 p. 128	SAL2	
Cohombros á la poulette.	TESC 0675 C 212 p. 128	SAL2	
Cohombros á la bechamel.	TESC 0676 C 213 p. 128	SAL2	
Cohombros rellenos.	TESC 0677 C 214 p. 128	SAL2	
Cohombros fritos.	TESC 0678 C 215 p. 128	SAL2/FAR6	
COL á estilo de Viena.	TESC 0679 C 216 p. 128	SAL2	
Col, lombarda con manzanas.	TESC 0680 C 217 p. 129	SAL2	
Col rellena.	TESC 0681 C 218 p. 129	SAL2	
Col alemana.	TESC 0682 C 219 p. 129	SAL2	
Col escarlada.	TESC 0683 C 220 p. 129	SAL2	
Col de bruselas.	TESC 0684 C 221 p. 129	SAL2	
Col cuajada.	TESC 0685 C 222 p. 129	SAL2	
COLA de vaca rebozada con pan rayado, y asada en parrillas.	TESC 0686 C 223 p. 130	SAL5	
Cola de vaca en salpicon.	TESC 0687 C 224 p. 130	SAL5	
Cola de vaca á la Saint—Lambert.	TESC 0688 C 225 p. 130	SAL9	
Colas de ternera á la remolada (1).	TESC 0689 C 226 p. 130	SAL5	
Colas de ternera á la flamenca.	TESC 0690 C 227 p. 130	SAL9	
Colas de carnero estofadas.	TESC 0691 C 228 p. 130	SAL9	
Colas asadas en parrillas.	TESC 0692 C 229 p. 130	SAL5	
Colas fritas.	TESC 0693 C 230 p. 131	SAL5	
Colas de cerdo con sustancia de lentejas.	TESC 0694 C 231 p. 131	SAL4	
Colas de cerdo.	TESC 0695 C 232 p. 131	SAL4	
COLES. (Modo de conservar las).	TESC 0696 C 233 p. 131	SAL2	
Coles con tocino.	TESC 0697 C 234 p. 131	SAL2	
Coles con natas.	TESC 0698 C 235 p. 131	SAL2	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Coles lombardas.	TESC 0699 C 236 p. 131	SAL2	
Coles borrachas.	TESC 0700 C 237 p. 131	SAL2	LCTM VI 340 T4 014 p. 126
COLIFLOR. (Modo de cocer las.)	TESC 0701 C 238 p. 132	SAL2	
Coliflor con salsa blanca.	TESC 0702 C 239 p. 132	SAL2	
Coliflor con salsa rubia.	TESC 0703 C 240 p. 132	SAL2	
Coliflor con nata.	TESC 0704 C 241 p. 132	SAL2	
Coliflor con salsa de tomate.	TESC 0705 C 242 p. 132	SAL2	
Coliflor con sustancia.	TESC 0706 C 243 p. 132	SAL2	
Coliflor con manteca.	TESC 0707 C 244 p. 132	SAL2	
Coliflores fritas.	TESC 0708 C 245 p. 132	SAL2/FAR6	
Coliflor con queso.	TESC 0709 C 246 p. 132	SAL2	
Coliflor á la gratin.	TESC 0710 C 247 p. 133	SAL2	
COMPOTAS de manzanas.	TESC 0711 C 248 p. 133	DUL3	
Compotas de manzanas rellenas.	TESC 0712 C 249 p. 133	DUL3	
Compota de peras.	TESC 0713 C 250 p. 133	DUL3	
Compota de peras con vino.	TESC 0714 C 251 p. 133	DUL3	
Compota de membrillos.	TESC 0715 C 252 p. 134	DUL3	
Compota de ciruelas.	TESC 0716 C 253 p. 134	DUL3	
Compota de albaricoques y melocotones.	TESC 0717 C 254 p. 134	DUL3	
Compota de cerezas.	TESC 0718 C 255 p. 134	DUL3	
Compota de uvas ó agraz.	TESC 0719 C 256 p. 134	DUL3	
Compota de grosellas maduras ó verdes.	TESC 0720 C 257 p. 134	DUL3	
Compota de fresas y frambuesas.	TESC 0721 C 258 p. 134	DUL3	
Compota de castañas.	TESC 0722 C 259 p. 135	DUL3	
Compota de pichones.	TESC 0723 C 260 p. 135	SAL3	
CONEJO.	TESC 0724 C 261 p. 135	SAL5	
Conejo ó gazapo asado.	TESC 0725 C 262 p. 135	SAL5	
Conejo en fricasé.	TESC 0726 C 263 p. 135	SAL9	
Conejo á lo marinero.	TESC 0727 C 264 p. 135	SAL9	
Conejos en prebe.	TESC 0728 C 265 p. 136	SAL5	
Conejos.	TESC 0729 C 266 p. 136	SAL5	LCTM VI 189 T3 143 p. 80
Conejos asados	TESC 0730 C 267 p. 136	SAL5	LCTM VI 183 T3 137 p. 77
Conejos varios.	TESC 0731 C 268 p. 136	SAL5	LCTM VI 235 T3 189 p. 92
CONFITADOS. (Reglas generales para los)	TESC 0732 C 269 p. 136	DUL1,2,3,4	
Confitado de fresas.	TESC 0733 C 270 p. 142	DUL3	
Confitado de frambuesas.	TESC 0734 C 271 p. 143	DUL3	
Confitado de frutas con vinagre y sin fuego.	TESC 0735 C 272 p. 143	DUL7	
CONGRIO.	TESC 0736 C 273 p. 143	DEF	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Congrio con manteca negra.	TESC 0737 C 274 p. 143	SAL6	
Cóngrio de otro modo.	TESC 0738 C 275 p. 143	SAL6	
Congrio asado.	TESC 0739 C 276 p. 143	SAL6	
CONSERVA de granadita de China.	TESC 0740 C 277 p. 143	DUL4	LCTM V2 080 AP 010 p. 36
Conserva de cebollas.	TESC 0741 C 278 p. 144	DUL4	LCTM V2 081 AP 011 p. 37
Conserva de sandía.	TESC 0742 C 279 p. 144	DUL4	LCTM V2 082 AP 012 p. 37
Conserva de chiles reynos.	TESC 0743 C 280 p. 144	DUL4	LCTM V2 083 AP 013 p. 37
Conserva de naranjas.	TESC 0744 C 281 p. 144	DUL4	LCTM V2 084 AP 014 p. 38
Conserva de peras.	TESC 0745 C 282 p. 144	DUL4	LCTM V2 085 AP 015 p. 39
Conserva de cidra.	TESC 0746 C 283 p. 145	DUL4	LCTM V2 086 AP 016 p. 39
Conserva de limones.	TESC 0747 C 284 p. 145	DUL4	LCTM V2 087 AP 017 p. 39
Conserva de duraznos.	TESC 0748 C 285 p. 145	DUL4	LCTM V2 088 AP 018 p. 40
Conserva de pepinos.	TESC 0749 C 286 p. 145	DUL4	LCTM V2 089 AP 019 p. 40
Conserva de granditas.	TESC 0750 C 287 p. 145	DUL4	LCTM V2 090 AP 020 p. 41
Conserva de duraznos enteros.	TESC 0751 C 288 p. 145	DUL4	LCTM V2 091 AP 021 p. 41
Conserva de melon.	TESC 0752 C 289 p. 146	DUL4	LCTM V2 092 AP 022 p. 42
Conserva de calabaza de Castilla.	TESC 0753 C 290 p. 146	DUL4	LCTM V2 093 AP 023 p. 42
Conserva de guinda.	TESC 0754 C 291 p. 146	DUL4	LCTM V2 094 AP 024 p. 42
Conserva de capulines.	TESC 0755 C 292 p. 146	DUL4	LCTM V2 095 AP 025 p. 43
Conserva de gitomates.	TESC 0756 C 293 p. 146	DUL4	LCTM V2 096 AP 026 p. 43
Conserva de pera parda.	TESC 0757 C 294 p. 146	DUL4	LCTM V2 097 AP 027 p. 43
Conserva de tlayotes.	TESC 0758 C 295 p. 146	DUL4	LCTM V2 098 AP 028 p. 43
Conserva de higos.	TESC 0759 C 296 p. 146	DUL4	LCTM V2 099 AP 029 p. 44
Conserva de cacalozuchitle.	TESC 0760 C 297 p. 146	DUL4	LCTM V2 100 AP 030 p. 44
Conserva de retama.	TESC 0761 C 298 p. 146	DUL4	LCTM V2 101 AP 031 p. 44
Conserva de rosa de San Juan.	TESC 0762 C 299 p. 147	DUL4	LCTM V2 102 AP 032 p. 45
Conserva de rosa de castilla.	TESC 0763 C 300 p. 147	DUL4	LCTM V2 103 AP 033 p. 45
Conserva de chavacanos.	TESC 0764 C 301 p. 147	DUL4	LCTM V2 104 AP 034 p. 45
Conserva de Clavel.	TESC 0765 C 302 p. 147	DUL4	LCTM V2 105 AP 035 p. 46
Conserva de jícama, almendra y camote.	TESC 0766 C 303 p. 147	DUL4	LCTM V2 106 AP 036 p. 46
Conserva de calabaza melon.	TESC 0767 C 304 p. 147	DUL4	LCTM V2 036 T7 036 p. 17
Conserva líquida de guindas con hueso.	TESC 0768 C 305 p. 147	DUL4	
Conserva líquida de frambuesas.	TESC 0769 C 306 p. 148	DUL4	
Conserva líquida de moras.	TESC 0770 C 307 p. 148	DUL4	
Conserva líquida de albaricoques verdes.	TESC 0771 C 308 p. 148	DUL4	
Conserva de cuatro frutas.	TESC 0772 C 309 p. 148	DUL4	
Conserva seca de violetas.	TESC 0773 C 310 p. 149	DUL2	
Conserva seca de grosella.	TESC 0774 C 311 p. 149	DUL2	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Conserva seca de frambuesas.	TESC 0775 C 312 p. 149	DUL2	
Conserva seca de flores de naranja	TESC 0776 C 313 p. 149	DUL2	
Conserva seca de albaricoques.	TESC 0777 C 314 p. 150	DUL2	
Conserva seca de agraz.	TESC 0778 C 315 p. 150	DUL2	
Conserva seca de malvavisco.	TESC 0779 C 316 p. 150	DUL2	
Conserva seca de uvas.	TESC 0780 C 317 p. 150	DUL2	
Conserva seca de naranjas.	TESC 0781 C 318 p. 151	DUL2	
Conservas secas de café y chocolate.	TESC 0782 C 319 p. 151	DUL4	
Conserva ó jalea de manzana.	TESC 0783 C 320 p. 151	DUL4	
Conserva de tomate.	TESC 0784 C 321 p. 151	DUL4	
CONSERVACION de varias hortalizas en vinagre.	TESC 0785 C 322 p. 151	SAL4	
CORDERO y cabrito.	TESC 0786 C 323 p. 152	DEF	
Cordero á la poulette.	TESC 0787 C 324 p. 152	SAL5	
Cordero pascual.	TESC 0788 C 325 p. 152	SAL9	
Cordero en epigrama.	TESC 0789 C 326 p. 152	SAL5	
Cordero ó cabrito asado.	TESC 0790 C 327 p. 152	SAL9	
Cordero asado.	TESC 0791 C 328 p. 153	SAL9	
CORTEZA verde de nuez.	TESC 0792 C 329 p. 153	BEB7	
COSCORRONES de caldo.	TESC 0793 C 330 p. 153	SAL9	
Coscorrones de paladar de buey.	TESC 0794 C 331 p. 153	SAL5	
Coscorrones fritos.	TESC 0795 C 332 p. 153	FAR6	
COSTILLAS asadas.	TESC 0796 C 333 p. 153	SAL5	
Costillas rellenas.	TESC 0797 C 334 p. 154	SAL5	LCTM VI 238 T3 192 p. 93
Costillas.	TESC 0798 C 335 p. 154	SAL5	LCTM VI 239 T3 193 p. 93
Costillas reales.	TESC 0799 C 336 p. 154	SAL5	LCTM VI 240 T3 194 p. 94
Costillas empapeladas.	TESC 0800 C 337 p. 154	SAL5	LCTM VI 241 T3 195 p. 94
Costillas de vaca á la flamenca.	TESC 0801 C 338 p. 154	SAL5	
Costillas de cerdo en parrillas.	TESC 0802 C 339 p. 154	SAL4	
Costillas de carnero.	TESC 0803 C 340 p. 154	SAL9	
COSTRADA de setas.	TESC 0804 C 341 p. 154	SAL2	
Costrada de navidad.	TESC 0805 C 342 p. 155	FAR2	
Costrada de carne y huevos.	TESC 0806 C 343 p. 155	SAL9	
Costrada de otro modo.	TESC 0807 C 344 p. 155	SAL9	
Costrada.	TESC 0808 C 345 p. 155	FAR2	
Costrada de asadurillas.	TESC 0809 C 346 p. 156	FAR2	
Costrada de sollo.	TESC 0810 C 347 p. 156	SAL6/SAL7	
COSTRAS y bizcochos.	TESC 0811 C 348 p. 156	FAR7	LCTM VI 415 T5 045 p. 162

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
COTUFAS.	TESC 0812 C 349 p. 156	SAL2	
CRAPAUDINA rellena y glaciada.	TESC 0813 C 350 p. 156	SAL3	
CREMAS.	TESC 0814 C 351 p. 157	DUL6	
Crema con vainilla.	TESC 0815 C 352 p. 157	DUL6	
Crema con limon ó naranja,	TESC 0816 C 353 p. 157	DUL6	
Crema de chocolate.	TESC 0817 C 354 p. 157	DUL6	
Crema con café.	TESC 0818 C 355 p. 157	DUL6	
Crema non té.	TESC 0819 C 356 p. 157	DUL6	
Crema con caramelo ó quemada.	TESC 0820 C 357 p. 157	DUL6	
Crema volcada en plato ó flan.	TESC 0821 C 358 p. 158	DUL6	
Crema con agua de flor de naranja.	TESC 0822 C 359 p. 158	DUL6	
Crema con esencia de rosa.	TESC 0823 C 360 p. 158	DUL6	
Crema sambaglione, ó espuma italiana.	TESC 0824 C 361 p. 158	DUL6	
Crema báquica.	TESC 0825 C 362 p. 158	DUL6	
Crema de ápio.	TESC 0826 C 363 p. 159	DUL6	
Crema pastelera.	TESC 0827 C 364 p. 159	DUL6	
Crema de angélica.	TESC 0828 C 365 p. 159	BEB7	
Crema de almendras dulces.	TESC 0829 C 366 p. 159	DUL6	
Crema de ápio.	TESC 0830 C 367 p. 159	DUL6	
Crema batida.	TESC 0831 C 368 p. 160	DUL6	
Crema batida se fresas ó grosellas.	TESC 0832 C 369 p. 160	DUL6	
Crema batida de licor.	TESC 0833 C 370 p. 160	DUL6	
Crema holandesa.	TESC 0834 C 371 p. 160	DUL6	
Crema á la italiana.	TESC 0835 C 372 p. 160	DUL6	
Crema ligera.	TESC 0836 C 373 p. 160	DUL6	
Crema de almendras.	TESC 0837 C 374 p. 160	DUL6	
Crema de castañas.	TESC 0838 C 375 p. 160	DUL6	
Crema común.	TESC 0839 C 376 p. 161	DUL6	
Crema de nieve.	TESC 0840 C 377 p. 161	DUL6	
Crema de alfónsigos.	TESC 0841 C 378 p. 161	DUL6	
Crema de vino.	TESC 0842 C 379 p. 161	DUL6	
CRESTAS y riñones de gallo.	TESC 0843 C 380 p. 161	SAL9	
CRIADILLAS.	TESC 0844 C 381 p. 161	SAL9	
Criadillas á la italiana.	TESC 0845 C 382 p. 162	SAL9	
Criadillas bajo la ceniza.	TESC 0846 C 383 p. 162	SAL9	
Criadillas con vino.	TESC 0847 C 384 p. 162	SAL9	
Criadillas de carnero.	TESC 0848 C 385 p. 162	SAL5	LCTM V1 204 T3 158 p. 83
Criadillas de tierra.	TESC 0849 C 386 p. 162	SAL9	



RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Criadillas al natural.	TESC 0850 C 387 p. 162	SAL9	
Criadillas de tierra á la gratin.	TESC 0851 C 388 p. 162	SAL9	
Criadillas de cordero.	TESC 0852 C 389 p. 162	SAL5	
Criadillas de tierra.	TESC 0853 C 390 p. 163	SAL9	
Criadillas de tierra de otro modo.	TESC 0854 C 391 p. 163	SAL9	
CROQUETAS de ternera.	TESC 0855 C 392 p. 163	FAR6	
Croquetas de gazapo.	TESC 0856 C 393 p. 163	FAR6	
Croquetas de maíz.	TESC 0857 C 394 p. 163	FAR4	
Croquetas de arroz.	TESC 0858 C 395 p. 163	FAR5/FAR6	
CRUJIÑUELAS de almendra.	TESC 0859 C 396 p. 164	FAR7	
CUAJADA de lomo y carne de puerco.	TESC 0860 C 397 p. 164	SAL9	LCTM V1 078 T3 032 p. 37
Cuajar ó vientre de vaca preparado en fricandó.	TESC 0861 C 398 p. 164	SAL5	
Cuajar ó vientre de vaca preparado en parrillas.	TESC 0862 C 399 p. 164	SAL5	
Cuajar ó vientre de vaca á la leonesa.	TESC 0863 C 400 p. 164	SAL5	
Cuajar de vaca á la provenzala.	TESC 0864 C 401 p. 164	SAL5	
CUARTO de cordero asado y empanado.	TESC 0865 C 402 p. 165	SAL9	
Cuarto de ternera.	TESC 0866 C 403 p. 165	SAL9	
Cuarto de carnero con peregil.	TESC 0867 C 404 p. 165	SAL9	
Cuarto de cordero asado.	TESC 0868 C 405 p. 165	SAL9	
Cuarto de cabrito asado.	TESC 0869 C 406 p. 165	SAL5	
CUBILETE de carnes, aves caseras, casa, etc.	TESC 0870 C 407 p. 165	FAR2	
Cubiletes de canela.	TESC 0871 C 408 p. 166	FAR2	LCTM V2 075 AP 005 p. 34
Cubiletes de arroz.	TESC 0872 C 409 p. 166	FAR2	LCTM V2 076 AP 006 p. 34
Cubiletes de carne.	TESC 0873 C 410 p. 166	FAR3/FAR4	LCTM V2 078 AP 008 p. 35
Cubiletes de almendra.	TESC 0874 C 411 p. 166	FAR8	LCTM V2 079 AP 009 p. 36
CURAZAO.	TESC 0875 C 412 p. 167	BEB7	
CURIPA.	TESC 0876 C 413 p. 167	DUL4	LCTM V2 142 AP 072 p. 60
CHALUPAS.	TESC 0877 CH 001 p. 167	FAR4	
CHANFAINA de Maria Marcela.	TESC 0878 CH 002 p. 167	SAL9	LCTM V1 059 T3 013 p. 28
Chanfaina de carnero.	TESC 0879 CH 003 p. 168	SAL5	
Chanfaina corriente.	TESC 0880 CH 004 p. 168	SAL5	
CHAPANDONGO.	TESC 0881 CH 005 p. 168	FAR4/FAR6	
CHAYOTES en pipian.	TESC 0882 CH 006 p. 168	SAL2/SAL10	
Chayotes rellenos.	TESC 0883 CH 007 p. 168	SAL2/FAR6	
CHICHA (bebida fresca).	TESC 0884 CH 008 p. 168	BEB5	LCTM V2 207 AP 137 p. 88
Chicha con cebada y maiz.	TESC 0885 CH 009 p. 168	BEB5	
CHICHARRONES de Tours.	TESC 0886 CH 010 p. 168	SAL4	
Chicharrones.	TESC 0887 CH 011 p. 169	FAR2	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
CHICHICUILOTES en gitomate.	TESC 0888 CH 012 p. 169	SAL3	
Chichicuilotes fritos.	TESC 0889 CH 013 p. 169	SAL3	
CHILACAYOTITOS.	TESC 0890 CH 014 p. 169	SAL2/SAL10	
CHILAQUILES colorados.	TESC 0891 CH 015 p. 169	FAR4	
Chilaquiles en gitomate.	TESC 0892 CH 016 p. 169	FAR4	
CHILE borracho.	TESC 0893 CH 017 p. 169	SAL10	
Chile con jamon.	TESC 0894 CH 018 p. 169	SAL10	
Chile verde de tomates.	TESC 0895 CH 019 p. 170	SAL4/SAL10	
CHILES verdes capones.	TESC 0896 CH 020 p. 170	SAL2	
Chiles rellenos en nogada de nueces.	TESC 0897 CH 021 p. 170	SAL2	LCTM V1 072 T3 026 p. 33
Chiles rellenos con especias.	TESC 0898 CH 022 p. 170	SAL2	LCTM V1 073 T3 027 p. 34
Chiles rellenos de huevos revueltos.	TESC 0899 CH 023 p. 170	SAL2	
CHILOTE para servir tortas.	TESC 0900 CH 024 p. 170	SAL10	
Chilote de gusto.	TESC 0901 CH 025 p. 170	SAL10	
CHILPOCLES en escabeche.	TESC 0902 CH 026 p. 171	SAL10	
CHOCOLATE. (Modo de hacer el)	TESC 0903 CH 027 p. 171	BEB4	
Chocolate esquisito.	TESC 0904 CH 028 p. 171	BEB4	
Chocolate de otro modo.	TESC 0905 CH 029 p. 171	BEB4	
Chocolate.	TESC 0906 CH 030 p. 172	BEB4	
CHONGOS poblanos de mantequilla.	TESC 0907 CH 031 p. 172	FAR9	LCTM V1 461 T5 091 p. 181
Chongos corrientes.	TESC 0908 CH 032 p. 172	FAR9	LCTM V1 462 T5 092 p. 181
CHORIZONES ó salchichones.	TESC 0909 CH 033 p. 172	SAL9	LCTM V1 219 T3 173 p. 87
CHORLITO real.	TESC 0910 CH 034 p. 172	SAL3	
CHOTODRIEC ó sopa helada.	TESC 0911 CH 035 p. 172	SAL1	
Chotodriec de otro modo.	TESC 0912 CH 036 p. 173	SAL1	
CHOUCROTE.	TESC 0913 CH 037 p. 173	SAL2	
Choucroute preparado en veinticuatro horas.	TESC 0914 CH 038 p. 174	SAL2	
CHULETAS de ternera en cajitas de papel.	TESC 0915 CH 039 p. 174	SAL9	
Chuletas de ternera á la bordalesa.	TESC 0916 CH 040 p. 174	SAL9	
Chuletas de ternera con yerbas finas.	TESC 0917 CH 041 p. 174	SAL5	
Chuletas de ternera al natural.	TESC 0918 CH 042 p. 174	SAL5	
Chuletas de ternera empanadas.	TESC 0919 CH 043 p. 174	SAL5	
Chuletas de carnero en parrillas.	TESC 0920 CH 044 p. 174	SAL5	
Chuletas de carnero empanadas.	TESC 0921 CH 045 p. 174	SAL5	
Chuletas de carnero con acederas.	TESC 0922 CH 046 p. 175	SAL5	
Chuletas de carnero saltadas.	TESC 0923 CH 047 p. 175	SAL5	
Chuletas de carnero á la jardinera.	TESC 0924 CH 048 p. 175	SAL5	
Chuletas de carnero á la subisa.	TESC 0925 CH 049 p. 175	SAL9	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Chuletas de vaca á la marsellesa.	TESC 0926 CH 050 p. 175	SAL5	
Chuletas de carnero á la víctima.	TESC 0927 CH 051 p. 176	SAL5	
Chuletas de carnero con costra cruginte.	TESC 0928 CH 052 p. 176	SAL5	
Chuletas de carnero á la parmesana.	TESC 0929 CH 053 p. 176	SAL5	
DAMPFNUDELN.	TESC 0930 D 001 p. 176	FAR8	
DATILES.	TESC 0931 D 002 p. 177	DUL5	LCTM VI 594 T6 112 p. 237
DERRETIDO.	TESC 0932 D 003 p. 177	SAL9	
DESPOJOS de cordero con tocino gordo.	TESC 0933 D 004 p. 177	SAL9	
DREIFUTZ (bebida caliente).	TESC 0934 D 005 p. 177	BEB2	
DULCES de campo.	TESC 0935 D 006 p. 177	DUL3	
Dulces secos hecho con miel.	TESC 0936 D 007 p. 178	DUL3	
EMBUCHADOS de puerco, cocidos en leche.	TESC 0937 E 001 p. 178	SAL4	
Embuchados á la bechamel.	TESC 0938 E 002 p. 178	SAL4	
Embuchados de caza.	TESC 0939 E 003 p. 178	SAL5	
EMPANADA al asador.	TESC 0940 E 004 p. 179	FAR2	
Empanadas de almendra.	TESC 0941 E 005 p. 179	FAR2	
Empanadas ojaldradas con azúcar y vino.	TESC 0942 E 006 p. 179	FAR2	
Empanadas de ave.	TESC 0943 E 007 p. 179	FAR2	
Empanadas de carne.	TESC 0944 E 008 p. 180	FAR2	
Empanadas de Gerónima la Florida.	TESC 0945 E 009 p. 180	FAR2	LCTM VI 392 T5 022 p. 152
Empanaditas de horno.	TESC 0946 E 010 p. 180	FAR2	LCTM V2 182 AP 112 p. 76
ENCARBONADAS de leche.	TESC 0947 E 011 p. 180	FAR4/FAR9	LCTM VI 522 T6 040 p. 208
ENCHILADO.	TESC 0948 E 012 p. 180	SAL9/SAL10	LCTM VI 157 T3 111 p. 67
ENSALADAS.	TESC 0949 E 013 p. 181	SAL2	
Ensalada de perdigones.	TESC 0950 E 014 p. 181	SAL2	
Ensalada de anchoas.	TESC 0951 E 015 p. 181	SAL2	
Ensalada de lechuga con tocino.	TESC 0952 E 016 p. 181	SAL2	
Ensalada de lechuga con atun.	TESC 0953 E 017 p. 181	SAL2	
Ensalada de lechuga con huevos.	TESC 0954 E 018 p. 181	SAL2	
Ensalada de lechuga á la mahonesa.	TESC 0955 E 019 p. 182	SAL2	
Ensalada de lechuga con nata.	TESC 0956 E 020 p. 182	SAL2	
Ensalada caliente lombarda.	TESC 0957 E 021 p. 182	SAL2	
Ensalada de cohombros.	TESC 0958 E 022 p. 182	SAL2	
Ensalada de escorzonera.	TESC 0959 E 023 p. 182	SAL2	
Ensalada ó compota de peras.	TESC 0960 E 024 p. 182	DUL3	
Ensalada de naranja.	TESC 0961 E 025 p. 182	DUL7	
Ensalada de col blanca.	TESC 0962 E 026 p. 182	SAL2	LCTM VI 022 T2 001 p. 13
Ensalada de coliflor.	TESC 0963 E 027 p. 183	SAL2	LCTM VI 023 T2 002 p. 13

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Ensalada de higos.	TESC 0964 E 028 p. 183	DUL3	LCTM V1 024 T2 003 p. 14
Ensalada de navos.	TESC 0965 E 029 p. 183	SAL2/DUL3	LCTM V1 025 T2 004 p. 14
Ensalada de navos y zanahorias.	TESC 0966 E 030 p. 183	SAL2	LCTM V1 026 T2 005 p. 15
Ensalada de cogollos de col blanca y dulce.	TESC 0967 E 031 p. 183	SAL2	LCTM V1 027 T2 006 p. 15
Ensalada de navos ó rábanos, pues ambos se hacen de un mismo modo.	TESC 0968 E 032 p. 183	SAL2	LCTM V1 028 T2 007 p. 15
Ensalada de betabeles.	TESC 0969 E 033 p. 184	SAL2	LCTM V1 029 T2 008 p. 16
Ensalada de calabaza.	TESC 0970 E 034 p. 184	SAL2/DUL3	LCTM V1 030 T2 009 p. 16
Ensalada de coliflor.	TESC 0971 E 035 p. 184	SAL2	LCTM V1 031 T2 010 p. 16
Ensalada de coliflor.	TESC 0972 E 036 p. 184	SAL2	
Ensalada de betabeles y fruta.	TESC 0973 E 037 p. 184	SAL2	LCTM V1 032 T2 011 p. 17
Ensalada de calabacitas tiernas.	TESC 0974 E 038 p. 184	SAL2	LCTM V1 033 T2 012 p. 17
Ensalada de moras.	TESC 0975 E 039 p. 184	SAL2	LCTM V1 034 T2 013 p. 17
Ensalada de rábanos.	TESC 0976 E 040 p. 184	SAL2	LCTM V1 035 T2 014 p. 17
Ensalada de bretones.	TESC 0977 E 041 p. 184	SAL2	LCTM V1 036 T2 015 p. 18
Ensalada revuelta.	TESC 0978 E 042 p. 184	SAL2	LCTM V1 037 T2 016 p. 18
Ensalada de manzanas.	TESC 0979 E 043 p. 184	SAL2	LCTM V1 038 T2 017 p. 18
Ensalada de cebollas rellenas.	TESC 0980 E 044 p. 185	SAL2	LCTM V1 039 T2 018 p. 18
Ensalada de betabeles.	TESC 0981 E 045 p. 185	SAL2	LCTM V1 040 T2 019 p. 19
Ensalada en capas.	TESC 0982 E 046 p. 185	SAL2	LCTM V1 041 T2 020 p. 19
Ensalada de calabaza.	TESC 0983 E 047 p. 185	SAL2	LCTM V1 042 T2 021 p. 19
Ensalada capuchina.	TESC 0984 E 048 p. 185	SAL2	LCTM V1 043 T2 022 p. 20
Ensalada de melones.	TESC 0985 E 049 p. 185	SAL2	LCTM V1 044 T2 023 p. 20
Ensalada de cebolla.	TESC 0986 E 050 p. 185	SAL2	
Ensalada de noche buena.	TESC 0987 E 051 p. 185	SAL2	
Ensalada de ejotes y calabacitas.	TESC 0988 E 052 p. 186	SAL2	
Ensalada de chayotes.	TESC 0989 E 053 p. 186	SAL2	
Ensalada de papas.	TESC 0990 E 054 p. 186	SAL2	
Ensalada de nopales.	TESC 0991 E 055 p. 186	SAL2	
Ensalada de papas.	TESC 0992 E 056 p. 186	SAL2	
ENSALADILLA.	TESC 0993 E 057 p. 186	DUL3	LCTM V2 150 AP 080 p. 63
ENTOMATADO para aves.	TESC 0994 E 058 p. 186	SAL10	
Entomatado de carne de puerco.	TESC 0995 E 059 p. 186	SAL9/SAL10	
ENVINADO de pollos.	TESC 0996 E 060 p. 187	SAL3	LCTM V1 113 T3 067 p. 50
Envinado de piña.	TESC 0997 E 061 p. 187	SAL10	LCTM V1 220 T3 174 p. 87
ENVUELTITOS.	TESC 0998 E 062 p. 187	FAR4	
Envuelitos de Puebla.	TESC 0999 E 063 p. 187	FAR4	
Envueltos rellenos.	TESC 1000 E 064 p. 187	FAR4	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Envueltos rellenos de papas.	TESC 1001 E 065 p. 187	FAR4	
Envueltos.	TESC 1002 E 066 p. 188	FAR4	
ESCABECHE de pescado.	TESC 1003 E 067 p. 188	SAL6	
Escabeche de pollos.	TESC 1004 E 068 p. 188	SAL3	LCTM V1 129 T3 083 p. 57
Escabeche de lomos.	TESC 1005 E 069 p. 188	SAL5	LCTM V1 321 T3 275 p. 119
Escabeche de bobos ó pescado de Veracruz.	TESC 1006 E 070 p. 188	SAL6	LCTM V1 343 T4 017 p. 128
Escabeche de pescado á la española.	TESC 1007 E 071 p. 188	SAL6	LCTM V1 355 T4 029 p. 132
Escabeche de otro modo.	TESC 1008 E 072 p. 189	SAL6	LCTM V1 356 T4 030 p. 132
Escabeche.	TESC 1009 E 073 p. 189	SAL9	LCTM V1 369 T4 043 p. 138
ESCAFIROLETA.	TESC 1010 E 074 p. 189	DUL4	LCTM V2 133 AP 063 p. 57
Escafiroleta de nuez.	TESC 1011 E 075 p. 189	DUL4	LCTM V2 164 AP 094 p. 67
ESCAPIROLETAS para postre.	TESC 1012 E 076 p. 189	DUL4	LCTM V1 557 T6 075 p. 223
ESCAROLA blanca.	TESC 1013 E 077 p. 189	SAL2	
Escarola cocida en ensalada.	TESC 1014 E 078 p. 189	SAL2	
ESCONDIDO.	TESC 1015 E 079 p. 190	SAL10	LCTM V1 324 T3 278 p. 120
ESCORZONERA en sarten.	TESC 1016 E 080 p. 190	SAL2	
Escorzonera á la poulette.	TESC 1017 E 081 p. 190	SAL2	
Escorzonera con salsa blanca.	TESC 1018 E 082 p. 190	SAL2	
Escorzonera con salsa rubia.	TESC 1019 E 083 p. 190	SAL2	
Escorzonera con sustancia.	TESC 1020 E 084 p. 190	SAL2	
ESCUJILLA de ángel.	TESC 1021 E 085 p. 190	SAL1	
Escudilla de calabaza con leche, caldo de carne y miel.	TESC 1022 E 086 p. 191	SAL1	
Escudilla de farro.	TESC 1023 E 087 p. 191	SAL1	
Escudilla de calabaza.	TESC 1024 E 088 p. 191	SAL1	
Escudilla de ángel para cuaresma.	TESC 1025 E 089 p. 191	SAL1	LCTM V2 148 AP 078 p. 62
ESENCIA de anchoas.	TESC 1026 E 090 p. 192	SAL10	
Esencia de setas.	TESC 1027 E 091 p. 192	SAL10	
Esencia de condimentos.	TESC 1028 E 092 p. 192	SAL10	
ESPARRAGOS (modo de conservar los)	TESC 1029 E 093 p. 192	SAL2	
Espárragos de otro modo.	TESC 1030 E 094 p. 192	SAL2	
Espárragos con salsa blanca.	TESC 1031 E 095 p. 193	SAL2	
Espárragos figurando guisantes.	TESC 1032 E 096 p. 193	SAL2	
Espárragos con aceite.	TESC 1033 E 097 p. 193	SAL2	
Espárragos á la parmesana.	TESC 1034 E 098 p. 193	SAL2	
Espárragos con guisantes.	TESC 1035 E 099 p. 193	SAL2	
Espárragos.	TESC 1036 E 100 p. 193	SAL2	
Espárragos guisados.	TESC 1037 E 101 p. 193	SAL2	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
ESPECIA.	TESC 1038 E 102 p. 193	SAL9/SAL10	
ESPEJUELO de membrillo.	TESC 1039 E 103 p. 193	DUL4	LCTM V2 056 T7 056 p. 25
ESPERIQUETA delicada.	TESC 1040 E 104 p. 194	FAR8	LCTM V2 157 AP 087 p. 65
ESPINACAS.	TESC 1041 E 105 p. 194	SAL2	LCTM V1 365 T4 039 p. 137
Espinacas con leche.	TESC 1042 E 106 p. 194	SAL2	
Espinacas.	TESC 1043 E 107 p. 194	SAL2	
Espinacas.	TESC 1044 E 108 p. 194	SAL2	
ESPUMILLA.	TESC 1045 E 109 p. 194	FAR7	LCTM V2 171 AP 101 p. 70
ESTOFADO de liebre deshuesada.	TESC 1046 E 110 p. 195	SAL5	
Estofado de codornices.	TESC 1047 E 111 p. 195	SAL3	
Estofado de ternera con pepino.	TESC 1048 E 112 p. 195	SAL5	
Estofado.	TESC 1049 E 113 p. 195	SAL5	
Estofado de otro modo.	TESC 1050 E 114 p. 195	SAL9	
Estofado de carnero.	TESC 1051 E 115 p. 196	SAL9	LCTM V1 102 T3 056 p. 46
Estofado de pollos ó carnero.	TESC 1052 E 116 p. 196	SAL9	LCTM V1 122 T3 076 p. 53
Estofado bien hecho.	TESC 1053 E 117 p. 196	SAL9	LCTM V1 162 T3 116 p. 68
Estofado español.	TESC 1054 E 118 p. 196	SAL9	LCTM V1 224 T3 178 p. 89
Estofado italiano.	TESC 1055 E 119 p. 196	SAL9	LCTM V1 225 T3 179 p. 89
Estofado francés.	TESC 1056 E 120 p. 196	SAL9	LCTM V1 226 T3 180 p. 89
Estofado de vaca.	TESC 1057 E 121 p. 196	SAL9	
Estofado de otro modo.	TESC 1058 E 122 p. 197	SAL9	
EXTRACTO ó esencias de aves y caza.	TESC 1059 E 123 p. 197	SAL1/SAL10	
FAISAN.	TESC 1060 F 001 p. 197	SAL3/SAL9	
Faisan relleno con menudo de carnero.	TESC 1061 F 002 p. 198	SAL9	
Faisan asado.	TESC 1062 F 003 p. 198	SAL3	
Faisan de otro modo.	TESC 1063 F 004 p. 198	SAL9	
FIAMBRE de casa.	TESC 1064 F 005 p. 198	SAL9	LCTM V1 278 T3 232 p. 106
Fiambre de Puebla.	TESC 1065 F 006 p. 198	SAL9	
FIDEOS y pastas ligeras de Italia.	TESC 1066 F 007 p. 198	SAL1	
Fideos gruesos.	TESC 1067 F 008 p. 199	SAL1	
Fideos de carne.	TESC 1068 F 009 p. 199	SAL1	
Fideos con leche.	TESC 1069 F 010 p. 199	SAL1	
FINANCIERA.	TESC 1070 F 011 p. 199	SAL9	
FLAN.	TESC 1071 F 012 p. 199	FAR2	
Flan de frutas.	TESC 1072 F 013 p. 199	DUL6	
FLORES de naranja garapiñadas.	TESC 1073 F 014 p. 200	DUL2	
Flores de naranja tostadas.	TESC 1074 F 015 p. 200	DUL2	
Flores artificiales de azúcar.	TESC 1075 F 016 p. 200	DUL1	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
FRAILES y monjas.	TESC 1076 F 017 p. 202	DUL6	LCTM V1 556 T6 074 p. 222
FRAMBUESAS.	TESC 1077 F 018 p. 202	DUL4/DUL7	
FRANCOLIN.	TESC 1078 F 019 p. 202	DEF	
FRANCHIPANA.	TESC 1079 F 020 p. 202	DUL6	
Franchipana con almendras.	TESC 1080 F 021 p. 202	DUL6	
FRICANDÓ.	TESC 1081 F 022 p. 202	SAL9	
Fricandó de ternera.	TESC 1082 F 023 p. 203	SAL9	LCTM V1 095 T3 049 p. 44
FRICASÉ de carnero ó carne de puerco.	TESC 1083 F 024 p. 203	SAL9	LCTM V1 070 T3 024 p. 33
Fricasé francés.	TESC 1084 F 025 p. 203	SAL9	LCTM V1 307 T3 261 p. 113
Fricasé italiano.	TESC 1085 F 026 p. 203	SAL9	LCTM V1 308 T3 262 p. 113
Fricasé de pescado.	TESC 1086 F 027 p. 203	SAL6	LCTM V1 352 T4 026 p. 131
FRIJOLES en portugués.	TESC 1087 F 028 p. 204	SAL2/SAL4	LCTM V1 097 T3 051 p. 44
Frijoles gordos portugués.	TESC 1088 F 029 p. 204	SAL2	LCTM V1 366 T4 040 p. 137
Frijoles blancos en leche.	TESC 1089 F 030 p. 204	SAL2/DUL4	LCTM V1 516 T6 034 p. 205
Frijoles blancos en adobo.	TESC 1090 F 031 p. 204	SAL4	
Frijoles gordos compuestos.	TESC 1091 F 032 p. 204	SAL2	
FRITADA de cochifrito de pollos.	TESC 1092 F 033 p. 204	SAL3/FAR6	
FRITO. (Modo de preparar un buen)	TESC 1093 F 034 p. 204	FAR6	
FRUTAS.	TESC 1094 F 035 p. 205	DUL3/DUL4	
Frutas de sartén á estilo de Caen.	TESC 1095 F 036 p. 206	FAR6	
Frutas. (Para conservar las)	TESC 1096 F 037 p. 206	DEF	
GALAN (El) de lomo de puerco.	TESC 1097 G 001 p. 207	SAL4	LCTM V1 096 T3 050 p. 44
GALANTINA ó ternera congelada.	TESC 1098 G 002 p. 207	SAL9/FAR2	
Gelatina de cordero.	TESC 1099 G 003 p. 207	SAL9/FAR2	
Galantina de aves.	TESC 1100 G 004 p. 208	SAL9	
GALLETA de patatas.	TESC 1101 G 005 p. 208	SAL2	
Galleta llamada de plomo.	TESC 1102 G 006 p. 209	FAR7	
Galleta lorenesa.	TESC 1103 G 007 p. 209	FAR7	
GALLINA dorada.	TESC 1104 G 008 p. 209	SAL9	
Gallinas rellenas.	TESC 1105 G 009 p. 209	SAL3	LCTM V1 123 T3 077 p. 53
Gallinas rellenas de dulce.	TESC 1106 G 010 p. 209	SAL9	LCTM V1 124 T3 078 p. 54
Gallina (El cautivo de).	TESC 1107 G 011 p. 210	SAL9	LCTM V1 138 T3 092 p. 60
Gallina morisca.	TESC 1108 G 012 p. 210	SAL9	LCTM V1 139 T3 093 p. 60
Gallina que llaman blanca.	TESC 1109 G 013 p. 210	SAL9	LCTM V1 144 T3 098 p. 62
Gallina á la inglesa.	TESC 1110 G 014 p. 210	SAL9	LCTM V1 145 T3 099 p. 62
Gallinas asadas en papel.	TESC 1111 G 015 p. 210	SAL9	LCTM V1 386 T5 016 p. 149
Gallina en nuez.	TESC 1112 G 016 p. 210	SAL3/SAL10	LCTM V1 314 T3 268 p. 116
Gallina en mostaza.	TESC 1113 G 017 p. 210	SAL3	LCTM V1 147 T3 101 p. 63

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Gallinas con espinacas.	TESC 1114 G 018 p. 210	SAL3	LCTM V1 316 T3 270 p. 117
Gallinas en Zaramullo.	TESC 1115 G 019 p. 211	SAL3	LCTM V1 317 T3 271 p. 117
Gallinas en caldillo de yemas de huevos.	TESC 1116 G 020 p. 211	SAL3	LCTM V1 156 T3 110 p. 66
Gallinas (Caldillo para)	TESC 1117 G 021 p. 211	SAL10	LCTM V1 215 T3 169 p. 86
Gallinas ó pichones ocn jamon.	TESC 1118 G 022 p. 211	SAL9	LCTM V1 312 T3 266 p. 115
Gallinas á la genovesa.	TESC 1119 G 023 p. 211	SAL9	LCTM V1 134 T3 088 p. 58
GALLO y polla.	TESC 1120 G 024 p. 211	SAL3	
GANSO.	TESC 1121 G 025 p. 211	DEF	
Ganso asado.	TESC 1122 G 026 p. 211	SAL3	
Ganso en adobo.	TESC 1123 G 027 p. 211	SAL3	
Ganso de varios modos.	TESC 1124 G 028 p. 212	SAL3	
Ganso tierno que dura tres meses.	TESC 1125 G 029 p. 212	SAL3	
Ganso. (Modo de conservar los muslos de)	TESC 1126 G 030 p. 212	SAL3	
Ganso con mostaza.	TESC 1127 G 031 p. 212	SAL3	
GARAY á la francesa.	TESC 1128 G 032 p. 213	SAL[?]	LCTM V2 063 T8 003 p. 29
GARBANZOS comunes.	TESC 1129 G 033 p. 213	SAL2	
Garbanzos en gitomate.	TESC 1130 G 034 p. 213	SAL2	
GAZAPO á lo Marengo.	TESC 1131 G 035 p. 213	SAL5	
Gazapo á la poulette.	TESC 1132 G 036 p. 213	SAL5	
Gazapos en papel.	TESC 1133 G 037 p. 213	SAL9	
Gazapo á la tártara.	TESC 1134 G 038 p. 214	SAL5	
Gazapos en adobo.	TESC 1135 G 039 p. 214	SAL9	
Gazapo á estilo de Inglaterra.	TESC 1136 G 040 p. 214	SAL9	
Gazapos en guisado.	TESC 1137 G 041 p. 214	SAL5/SAL9	
GAZPACHO.	TESC 1138 G 042 p. 214	SAL2	LCTM V1 360 T4 034 p. 135
GIGOTE de liebre en tartera.	TESC 1139 G 043 p. 214	SAL9	
Gigote ó picadillo de despojos y carne.	TESC 1140 G 044 p. 215	SAL5	
Gigote á estilo Moscovita.	TESC 1141 G 045 p. 215	SAL5	
Gigote grueso.	TESC 1142 G 046 p. 215	SAL5	
Gigote comun.	TESC 1143 G 047 p. 215	SAL5	
Gigote de pargo.	TESC 1144 G 048 p. 215	SAL6	LCTM V1 337 T4 011 p. 125
Gigote nevado de leche.	TESC 1145 G 049 p. 215	FAR8	LCTM V1 525 T6 043 p. 210
Gigote real de mantequilla.	TESC 1146 G 050 p. 216	FAR8	LCTM V1 526 T6 044 p. 210
Gigote de natas de leche.	TESC 1147 G 051 p. 216	FAR8	LCTM V1 566 T6 084 p. 227
GENOBES de carne de puerco.	TESC 1148 G 052 p. 216	SAL4	LCTM V1 088 T3 042 p. 41
GORDITAS de horno.	TESC 1149 G 053 p. 216	FAR4	
Gorditas de cuajada con mantequilla.	TESC 1150 G 054 p. 216	FAR4	
GRANADINO.	TESC 1151 G 055 p. 217	SAL3	LCTM V1 175 T3 129 p. 74



RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
GROG.	TESC 1152 G 056 p. 217	BEB6	
GROSELLAS alfajoradas.	TESC 1153 G 057 p. 217	DUL3	
Grosellas de Bar.	TESC 1154 G 058 p. 217	DUL3	
Grosellas enteras.	TESC 1155 G 059 p. 217	DUL3	
Grosellas.	TESC 1156 G 060 p. 217	DUL3	
GUAUZONCLES.	TESC 1157 G 061 p. 217	SAL2/FAR6	
GUAJOLOTE en pipian verde.	TESC 1158 G 062 p. 218	SAL3/SAL10	LCTM V1 148 T3 102 p. 63
Guajolote relleno deshuesado.	TESC 1159 G 063 p. 218	SAL9	LCTM V1 171 T3 125 p. 72
Guajolote relleno.	TESC 1160 G 064 p. 218	SAL9/SAL10	
GUARNICIONES para pasteles frios.	TESC 1161 G 065 p. 219	SAL9/FAR2	
GUDÍ de arroz en leche.	TESC 1162 G 066 p. 220	FAR5	LCTM V1 517 T6 035 p. 206
Gudí de arroz corriente.	TESC 1163 G 067 p. 220	FAR5	LCTM V1 539 T6 057 p. 215
Gudí de carne.	TESC 1164 G 068 p. 220	SAL4	LCTM V1 087 T3 041 p. 41
GUISADO de mezcla.	TESC 1165 G 069 p. 221	SAL3	
Guisado de criadillas de tierra.	TESC 1166 G 070 p. 221	SAL5	
Guisado de berzas.	TESC 1167 G 071 p. 221	SAL2	
Guisado de ternera con salsa blanca.	TESC 1168 G 072 p. 221	SAL5	
Guisado de carnero con habichuelas, ú hoche-pot.	TESC 1169 G 073 p. 221	SAL5	
Guisado á modo de pebre.	TESC 1170 G 074 p. 222	SAL9	
Guisado de carnero con granada.	TESC 1171 G 075 p. 222	SAL5	
Guisado de carnero.	TESC 1172 G 076 p. 222	SAL5	LCTM V1 053 T3 007 p. 24
Guisado de pichones ó codornices.	TESC 1173 G 077 p. 222	SAL3	LCTM V1 105 T3 059 p. 47
Guisado de salsa de tortilla.	TESC 1174 G 078 p. 222	SAL5/SAL10	LCTM V1 155 T3 109 p. 66
Guisado de hígados de aves.	TESC 1175 G 079 p. 222	SAL3	LCTM V1 158 T3 112 p. 67
Guisado de pollos.	TESC 1176 G 080 p. 222	SAL3	LCTM V1 159 T3 113 p. 67
Guisado de perdices ó pollos.	TESC 1177 G 081 p. 223	SAL9	LCTM V1 165 T3 119 p. 70
Guisado de pulpas de carnero.	TESC 1178 G 082 p. 223	SAL9	LCTM V1 315 T3 269 p. 116
Guisado de papas para vigilia.	TESC 1179 G 083 p. 223	SAL2	LCTM V1 341 T4 015 p. 127
Guisado de criadillas.	TESC 1180 G 084 p. 223	SAL9	
GUISANTES verdes.	TESC 1181 G 085 p. 223	DEF	
Guisantes tiernos.	TESC 1182 G 086 p. 223	SAL2	
Guisantes de otro modo.	TESC 1183 G 087 p. 223	SAL2	
Guisantes verdes á la inglesa.	TESC 1184 G 088 p. 223	SAL2	
Guisantes con tocino.	TESC 1185 G 089 p. 224	SAL2	
Guisantes secos. (Modo para ablandar y hacer azucarados los)	TESC 1186 G 090 p. 224	SAL2	
Guisantes verdes.	TESC 1187 G 091 p. 224	SAL2	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Guisantes secos.	TESC 1188 G 092 p. 224	SAL2	
Guisantes á la inglesa.	TESC 1189 G 093 p. 224	SAL2	
GUIISO de conejo.	TESC 1190 G 094 p. 224	SAL5	
Guiso de pollo, y anguilas á lo marinero.	TESC 1191 G 095 p. 224	SAL9	
Guiso de despojos de pavo.	TESC 1192 G 096 p. 225	SAL3	
Guiso de caracoles.	TESC 1193 G 097 p. 225	SAL8	
Guiso de ciervo ó venado.	TESC 1194 G 098 p. 225	SAL5	
Guiso especial de carnero ó ternera.	TESC 1195 G 099 p. 225	SAL5	LCTM V1 069 T3 023 p. 32
Guiso de culantro de carne de puerco.	TESC 1196 G 100 p. 225	SAL5	LCTM V1 089 T3 043 p. 42
Guiso de ave.	TESC 1197 G 101 p. 226	SAL9	LCTM V1 190 T3 144 p. 80
Guiso de gitomates.	TESC 1198 G 102 p. 226	SAL5	LCTM V1 191 T3 145 p. 81
Guisos de piés de puerco.	TESC 1199 G 103 p. 226	SAL4	LCTM V1 221 T3 175 p. 88
GUUVIO, espirenque, pescadillos etc.	TESC 1200 G 104 p. 226	SAL6/FAR6	
HABAS.	TESC 1201 H 001 p. 226	SAL2	
Habas á lo paisano.	TESC 1202 H 002 p. 226	SAL2	
Habas tiernas á la macedonia.	TESC 1203 H 003 p. 226	SAL2	
Habas á la Maitre d'Hotel.	TESC 1204 H 004 p. 227	SAL2	
Habas de huerta á la poulette.	TESC 1205 H 005 p. 227	SAL2	
Habas verdes.	TESC 1206 H 006 p. 227	SAL2	
HARINADO de ave ó carne de puerco.	TESC 1207 H 007 p. 227	SAL9	LCTM V1 100 T3 054 p. 45
Harinado de pollos ó carnero.	TESC 1208 H 008 p. 227	SAL9	LCTM V1 106 T3 060 p. 47
HELADOS.	TESC 1209 H 009 p. 227	BEB3	
Helado de crema.	TESC 1210 H 010 p. 229	BEB3	
Helado de almendras.	TESC 1211 H 011 p. 229	BEB3	
Helado de vainilla.	TESC 1212 H 012 p. 229	BEB3	
Helado de café.	TESC 1213 H 013 p. 229	BEB3	
Helado de chocolate.	TESC 1214 H 014 p. 229	BEB3	
Helado de alfónsigos.	TESC 1215 H 015 p. 230	BEB3	
Helado de céfiro.	TESC 1216 H 016 p. 230	BEB3	
Helado de toronja.	TESC 1217 H 017 p. 230	BEB3	
Helado de ananas.	TESC 1218 H 018 p. 230	BEB3	
Helado de naranja.	TESC 1219 H 019 p. 230	BEB3	
Helado de albaricoques.	TESC 1220 H 020 p. 231	BEB3	
Helado de manzanas.	TESC 1221 H 021 p. 231	BEB3	
Helado de peras.	TESC 1222 H 022 p. 231	BEB3	
Helado de fresas.	TESC 1223 H 023 p. 231	BEB3	
Helado de grosellas.	TESC 1224 H 024 p. 232	BEB3	
Helado de cerezas.	TESC 1225 H 025 p. 232	BEB3	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Helado de frambuesas.	TESC 1226 H 026 p. 232	BEB3	
Helado de agraz.	TESC 1227 H 027 p. 232	BEB3	
Helado de granada.	TESC 1228 H 028 p. 232	BEB3	
Helado de tuberosas.	TESC 1229 H 029 p. 232	BEB3	
Helado de jazmin.	TESC 1230 H 030 p. 232	BEB3	
Helado de violeta.	TESC 1231 H 031 p. 232	BEB3	
Helado de flor de naranja.	TESC 1232 H 032 p. 233	BEB3	
Helado de junquillo.	TESC 1233 H 033 p. 233	BEB3	
Helado de rosas.	TESC 1234 H 034 p. 233	BEB3	
Helado de clavel.	TESC 1235 H 035 p. 233	BEB3	
Helado de marrasquino.	TESC 1236 H 036 p. 233	BEB3	
Helado de marrasquino otro.	TESC 1237 H 037 p. 233	BEB3	
Helado de vino de Champaña.	TESC 1238 H 038 p. 233	BEB3	
HELADOS INTERMEDIOS.	TESC 1239 H 039 p. 234	DEF	
Helado de frutas.	TESC 1240 H 040 p. 234	DUL6	
Helado de naranjas.	TESC 1241 H 041 p. 234	DUL6	
Helado de vino y de ron.	TESC 1242 H 042 p. 234	DUL6	
Helado de vinos y licores.	TESC 1243 H 043 p. 234	DUL6	
HIDROMEL.	TESC 1244 H 044 p. 234	BEB6	
HIGADILLAS. (Guisado de)	TESC 1245 H 045 p. 234	SAL9	
HIGADO de vaca asado en parrillas.	TESC 1246 H 046 p. 234	SAL5	
Hígado de ternera asado.	TESC 1247 H 047 p. 235	SAL9	
Hígado de ternera á lo paisano.	TESC 1248 H 048 p. 235	SAL5	
Hígado de ternera frito.	TESC 1249 H 049 p. 235	SAL5	
Hígado de ternera en bistec.	TESC 1250 H 050 p. 235	SAL5	
Hígado de ternera en papel.	TESC 1251 H 051 p. 235	SAL9	
Hígado de vaca á la provenzala.	TESC 1252 H 052 p. 235	SAL9	
Hígado de ternera á la italiana.	TESC 1253 H 053 p. 235	SAL5	
Hígado de puerco hinchado.	TESC 1254 H 054 p. 236	SAL4	LCTM V1 182 T3 136 p. 77
Hígado de ternera asado.	TESC 1255 H 055 p. 236	SAL9	
Hígado de ternera estofado.	TESC 1256 H 056 p. 236	SAL9	
HIGOS cubiertos.	TESC 1257 H 057 p. 236	DUL3	LCTM V2 052 T7 052 p. 23
HIPOCRAS.	TESC 1258 H 058 p. 236	BEB5	
HOJALDRADO.	TESC 1259 H 059 p. 236	FAR2	
HOJALDRES.	TESC 1260 H 060 p. 237	FAR2	LCTM V1 413 T5 043 p. 161
HOJUELAS ó paletinas.	TESC 1261 H 061 p. 237	FAR7	LCTM V1 467 T5 097 p. 183
HONGOS.	TESC 1262 H 062 p. 237	DEF	
Hongos en general.	TESC 1263 H 063 p. 237	SAL2	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Hongos con yerbas finas.	TESC 1264 H 064 p. 238	SAL2	
HORTELANO y Morinelo. (Pájaros muy delicados.)	TESC 1265 H 065 p. 238	SAL9	
HUERTO de carne de puerco.	TESC 1266 H 066 p. 238	SAL4	
HUEVAS y lenguas de carpas.	TESC 1267 H 067 p. 238	SAL6/FAR6	
HUEVOS.	TESC 1268 H 068 p. 238	DEF	
Huevos. (Medio para conservar frescos los)	TESC 1269 H 069 p. 239	DEF	
Huevos. (Modo de conservar muchos meses los)	TESC 1270 H 070 p. 239	SAL7	
Huevos. (Medio para tenerlos frescos durante la estación más fría y en los más largos inviernos)	TESC 1271 H 071 p. 239	DEF	
Huevos pasados por agua, y cocidos.	TESC 1272 H 072 p. 239	SAL7	
Huevos escalfados.	TESC 1273 H 073 p. 239	SAL7	
Huevos escalfados con espárragos.	TESC 1274 H 074 p. 240	SAL7	
Huevos frescos cocidos.	TESC 1275 H 075 p. 240	SAL7	
Huevos estrellados.	TESC 1276 H 076 p. 240	SAL7	
Huevos á lo marinero.	TESC 1277 H 077 p. 240	SAL7	
Huevos fritos	TESC 1278 H 078 p. 240	SAL7	
Huevos con yerbas finas.	TESC 1279 H 079 p. 241	SAL7	
Huevos revueltos.	TESC 1280 H 080 p. 241	SAL7	
Huevos con agraz.	TESC 1281 H 081 p. 241	SAL7	
Huevos con guisantes.	TESC 1282 H 082 p. 241	SAL7	
Huevos en salmorejo.	TESC 1283 H 083 p. 241	SAL7	
Huevos á la aurora.	TESC 1284 H 084 p. 241	SAL7	
Huevos con manteca negra.	TESC 1285 H 085 p. 242	SAL7	
Huevos mejidos.	TESC 1286 H 086 p. 242	DUL6	
Huevos con leche.	TESC 1287 H 087 p. 242	DUL6	
Huevos con leche de otro modo.	TESC 1288 H 088 p. 242	DUL6	
Huevos con leche al minuto.	TESC 1289 H 089 p. 242	DUL6	
Huevo en tortilla con yerbas finas.	TESC 1290 H 090 p. 242	SAL7	
Huevos (Tortilla de) á la celestina.	TESC 1291 H 091 p. 243	SAL7	
Huevos en tortillas de todos colores.	TESC 1292 H 092 p. 243	SAL7	
Huevos (Tortilla de) con queso.	TESC 1293 H 093 p. 243	SAL7	
Huevos (Tortilla de) con tocino ó jamon.	TESC 1294 H 094 p. 243	SAL7	
Huevos (Tortilla de) con escabeche de atun.	TESC 1295 H 095 p. 243	SAL7	
Huevos (Tortilla de) con cangrejos.	TESC 1296 H 096 p. 244	SAL7	
Huevos (Tortilla de) con cebolla.	TESC 1297 H 097 p. 244	SAL7	
Huevos (Tortilla de) con pan.	TESC 1298 H 098 p. 244	SAL7	
Huevos (Tortilla de) con leche.	TESC 1299 H 099 p. 244	DUL6	
Huevos (Tortilla de) con manzanas.	TESC 1300 H 100 p. 244	DUL6	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Huevos (Tortilla de) con coscorrónes.	TESC 1301 H 101 p. 244	SAL7	
Huevos con macarrones.	TESC 1302 H 102 p. 244	DUL6	
Huevos (Tortilla de) con ron.	TESC 1303 H 103 p. 244	DUL6	
Huevos (Tortilla de) con dulce.	TESC 1304 H 104 p. 245	DUL6	
Huevo (Tortilla de) en soplillos	TESC 1305 H 105 p. 245	DUL6	
Huevos engañosos y de sorpresa.	TESC 1306 H 106 p. 245	DUL6	
Huevos en salsa.	TESC 1307 H 107 p. 245	SAL7	
Huevos con queso.	TESC 1308 H 108 p. 245	SAL7	
Huevos en pepitoria.	TESC 1309 H 109 p. 245	SAL7	
Huevos con costra de queso.	TESC 1310 H 110 p. 246	SAL7	
Huevos en cajitas de papel.	TESC 1311 H 111 p. 246	SAL7	
Huevos con ajo-aceite.	TESC 1312 H 112 p. 246	SAL7	
Huevos pequeños imitados.	TESC 1313 H 113 p. 246	SAL7	
Huevos rellenos.	TESC 1314 H 114 p. 246	SAL7	
Huevos mejidos.	TESC 1315 H 115 p. 246	DUL6	
Huevos pasados por agua.	TESC 1316 H 116 p. 246	SAL7	
Huevos en abreviatura.	TESC 1317 H 117 p. 247	SAL7	
Huevos duros.	TESC 1318 H 118 p. 247	SAL7	
Huevos duros diferentes.	TESC 1319 H 119 p. 247	SAL7	
Huevos en espuma.	TESC 1320 H 120 p. 247	DUL6	
Huevos duros.	TESC 1321 H 121 p. 247	SAL7	
Huevos diferentes.	TESC 1322 H 122 p. 247	SAL7	
Huevos compuestos.	TESC 1323 H 123 p. 247	DUL6	
Huevos revueltos con longaniza.	TESC 1324 H 124 p. 247	SAL7	LCTM V1 077 T3 031 p. 36
Huevos en perejil.	TESC 1325 H 125 p. 248	SAL7	LCTM V1 362 T4 036 p. 136
Huevos moles.	TESC 1326 H 126 p. 248	FAR8	LCTM V1 571 T6 089 p. 229
Huevos. (Tortilla de)	TESC 1327 H 127 p. 248	DUL5	LCTM V1 460 T5 090 p. 180
Huevos mejidos.	TESC 1328 H 128 p. 248	FAR8	LCTM V2 051 T7 051 p. 23
Huevos hilados.	TESC 1329 H 129 p. 248	FAR8	LCTM V2 147 AP 077 p. 61
Huevos con nata.	TESC 1330 H 130 p. 248	SAL7	
Huevos revueltos que pueden servir para relleno.	TESC 1331 H 131 p. 248	SAL7	
Huevos espirituales con leche.	TESC 1332 H 132 p. 249	DUL6	
Huevos espirituales con vino.	TESC 1333 H 133 p. 249	DUL6	
Huevos que pueden hacerse del tamaño que se quiera.	TESC 1334 H 134 p. 249	SAL7	
Huevos y leche con dulce.	TESC 1335 H 135 p. 249	DUL6	
Huevecitos de faltriguera.	TESC 1336 H 136 p. 249	DUL5	LCTM V2 050 T7 050 p. 22
ICHUSSET-KARPFEN. Carpas en tartera.	TESC 1337 I 001 p. 250	SAL6	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
INGLESA. (Pierna de carnero á la)	TESC 1338 I 002 p. 250	SAL5	
ISLA flotante.	TESC 1339 I 003 p. 250	DUL6	
ITALIANA. (Pato á la)	TESC 1340 I 004 p. 250	SAL3	
JABALÍ.	TESC 1341 J 001 p. 251	SAL4	
Jabalí en adobo.	TESC 1342 J 002 p. 251	SAL4	
JALEAS para platillos intermedios.	TESC 1343 J 003 p. 251	DUL6	
Jalea listada.	TESC 1344 J 004 p. 252	DUL6	
Jalea ó conserva de grosella.	TESC 1345 J 005 p. 252	DUL4	
Jalea de grosellas de otro modo.	TESC 1346 J 006 p. 253	DUL4	
Jalea de frambuesa.	TESC 1347 J 007 p. 253	DUL4	
Jalea de Valladolid.	TESC 1348 J 008 p. 253	DUL4	LCTM V2 046 T7 046 p. 21
Jalea de piña.	TESC 1349 J 009 p. 253	DUL4	LCTM V2 109 AP 039 p. 47
Jalea de guayaba.	TESC 1350 J 010 p. 253	DUL4	LCTM V2 110 AP 040 p. 48
Jalea de granada.	TESC 1351 J 011 p. 253	DUL4	LCTM V2 111 AP 041 p. 48
Jalea de peron.	TESC 1352 J 012 p. 253	DUL4	
JALETINAS.	TESC 1353 J 013 p. 254	DEF	
Jaletina de carnes.	TESC 1354 J 014 p. 254	SAL9	
Jaletina de pescado.	TESC 1355 J 015 p. 254	SAL6	
Jaletina sustanciosa.	TESC 1356 J 016 p. 254	DUL6	LCTM V2 064 T8 004 p. 29
JAMON.	TESC 1357 J 017 p. 254	SAL4	
Jamon asado.	TESC 1358 J 018 p. 255	SAL4	LCTM V1 185 T3 139 p. 78
Jamon con chalotas.	TESC 1359 J 019 p. 255	SAL4	
Jamon en vino.	TESC 1360 J 020 p. 255	SAL4	LCTM V1 092 T3 046 p. 43
Jamon mechado.	TESC 1361 J 021 p. 255	SAL4	LCTM V1 093 T3 047 p. 43
JAMONCILLO de pepita.	TESC 1362 J 022 p. 255	DUL1	LCTM V2 029 T7 029 p. 14
JARABE de cerezas.	TESC 1363 J 023 p. 256	BEB4	
Jarabe de grosella aderezada con frambuesa.	TESC 1364 J 024 p. 256	BEB4	
Jarabe de moras.	TESC 1365 J 025 p. 256	BEB4	
Jarabe de uva-espina.	TESC 1366 J 026 p. 257	BEB4	
Jarabe de vinagre con sabor de frambuesa.	TESC 1367 J 027 p. 257	BEB4	
Jarabe de manzana.	TESC 1368 J 028 p. 257	BEB4	
Jarabe de horchata.	TESC 1369 J 029 p. 257	BEB4	
Jarabe de malvabisco.	TESC 1370 J 030 p. 258	BEB4	
Jarabe simple.	TESC 1371 J 031 p. 258	BEB4	
Jarabe de goma.	TESC 1372 J 032 p. 258	BEB4	
Jarabe de limon para refrescos.	TESC 1373 J 033 p. 258	BEB4	
Jarabe de cidra, naranja, toronja, agraz, etc.	TESC 1374 J 034 p. 259	BEB4	
Jarabe de té y café.	TESC 1375 J 035 p. 259	BEB4	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Jarabe de canela.	TESC 1376 J 036 p. 259	BEB4	
Jarabe de flor de naranja.	TESC 1377 J 037 p. 259	BEB4	
Jarabe de éter sulfúrico.	TESC 1378 J 038 p. 259	BEB4	
Jarabe de frambuesa.	TESC 1379 J 039 p. 260	BEB4	
Jarabe de jaletina.	TESC 1380 J 040 p. 260	BEB4	
Jarabe de granada.	TESC 1381 J 041 p. 260	BEB4	
Jarabe de grosella.	TESC 1382 J 042 p. 260	BEB4	
Jarabe de líquen.	TESC 1383 J 043 p. 260	BEB4	
Jarabe de violeta.	TESC 1384 J 044 p. 261	BEB4	LCTM V2 258 ML 045 p. 124
Jarabe de limon.	TESC 1385 J 045 p. 261	BEB4	LCTM V2 262 ML 049 p. 126
Jarabe de clavel.	TESC 1386 J 046 p. 261	BEB4	LCTM V2 068 T8 008 p. 32
Jarabe de horchata.	TESC 1387 J 047 p. 261	BEB4	LCTM V2 069 T8 009 p. 32
JERICALLA.	TESC 1388 J 048 p. 261	DUL6	LCTM V1 531 T6 049 p. 212
Jericalla de naranja.	TESC 1389 J 049 p. 262	DUL6	LCTM V2 156 AP 086 p. 65
JORNALES de dulce.	TESC 1390 J 050 p. 262	FAR4	LCTM V2 202 AP 132 p. 87
JUDIAS.	TESC 1391 J 051 p. 262	DEF	
Judías verdes de vigilia.	TESC 1392 J 052 p. 262	SAL2	
Judías verdes de carne.	TESC 1393 J 053 p. 262	SAL2	
Judías verdes á la Maitre d'Hotel.	TESC 1394 J 054 p. 262	SAL2	
Judías verdes con manteca negra.	TESC 1395 J 055 p. 263	SAL2	
Judías verdes en ensalada.	TESC 1396 J 056 p. 263	SAL2	
Judías blancas.	TESC 1397 J 057 p. 263	SAL2	
Judías blancas á la Maitre d'Hotel.	TESC 1398 J 058 p. 263	SAL2	
Judías blancas de carne.	TESC 1399 J 059 p. 263	SAL2	
Judías blancas con sustancia.	TESC 1400 J 060 p. 263	SAL2	
Judías encarnadas en estofado.	TESC 1401 J 061 p. 263	SAL2	
Judías secas á la provenzala.	TESC 1402 J 062 p. 264	SAL2	
Judías frescas á la inglesa.	TESC 1403 J 063 p. 264	SAL2	
Judías con vino.	TESC 1404 J 064 p. 264	SAL2	
JUGO de guindas pequeñas y agrias ó silvestres.	TESC 1405 J 065 p. 264	BEB1	
Jugo de grosellas.	TESC 1406 J 066 p. 264	BEB5	
Jugo de grosellas y frambuesas.	TESC 1407 J 067 p. 264	BEB1	
Jugo de fresas.	TESC 1408 J 068 p. 264	BEB1	
JULIANA languedociana.	TESC 1409 J 069 p. 264	SAL1	
KIRCHWASER.	TESC 1410 K 001 p. 265	BEB7	
KOULBAC.	TESC 1411 K 002 p. 265	FAR2	
KLOES de Berlin.	TESC 1412 K 003 p. 266	FAR9	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
KLUSKIS de carne frita.	TESC 1413 K 004 p. 266	FAR6	
Kluskis con queso de nata.	TESC 1414 K 005 p. 266	FAR9	
LAMPREA, modo de prepararla.	TESC 1415 L 001 p. 267	SAL6	
Lamprea de río.	TESC 1416 L 002 p. 267	SAL6	
Lamprea á la tártara.	TESC 1417 L 003 p. 267	SAL6	
Lamprea de río.	TESC 1418 L 004 p. 267	SAL6	
LAMPREADO de carne de vaca.	TESC 1419 L 005 p. 267	SAL5 [?]	LCTM V1 540 T6 058 p. 216
Lampreado de mamon.	TESC 1420 L 006 p. 268	FAR8	LCTM V1 541 T6 059 p. 216
Lampreado de jamon.	TESC 1421 L 007 p. 268	SAL4 [?]	LCTM V1 542 T6 060 p. 217
Lampreado de huevos.	TESC 1422 L 008 p. 268	DUL6 [?]	LCTM V1 567 T6 085 p. 227
Lampreado de espaldilla de puerco.	TESC 1423 L 009 p. 268	SAL4 [?]	LCTM V1 586 T6 104 p. 234
Lampreado de leche.	TESC 1424 L 010 p. 268	SAL9 [?]	LCTM V2 173 AP 103 p. 71
Lampreado de vigilia.	TESC 1425 L 011 p. 268	SAL2 [?]	LCTM V2 175 AP 105 p. 72
Lampreado de bizcocho.	TESC 1426 L 012 p. 269	FAR6	LCTM V2 176 AP 106 p. 72
Lampreado.	TESC 1427 L 013 p. 269	SAL9 [?]	
LANDRECILLA.	TESC 1428 L 014 p. 269	[?]	
Landrecilla helada.	TESC 1429 L 015 p. 269	[?]	
LANGOSTAS, langostines y cangrejos.	TESC 1430 L 016 p. 269	SAL6	
LAÑAS (1) con sollo.	TESC 1431 L 017 p. 269	SAL1	
LECHE asada.	TESC 1432 L 018 p. 270	DUL6	
Leche de almendras.	TESC 1433 L 019 p. 270	BEB1	
Leche helada.	TESC 1434 L 020 p. 270	BEB1	
Leche quemada.	TESC 1435 L 021 p. 270	DUL6	LCTM V1 511 T6 029 p. 203
Leche francesa.	TESC 1436 L 022 p. 270	DUL6	LCTM V1 512 T6 030 p. 204
Leche francesa de otro modo.	TESC 1437 L 023 p. 270	DUL6	LCTM V1 513 T6 031 p. 204
Leche con calabacita de Castilla.	TESC 1438 L 024 p. 271	DUL6	LCTM V1 518 T6 036 p. 206
Leche inglesa muy gustosa.	TESC 1439 L 025 p. 271	DUL6	LCTM V1 532 T6 050 p. 213
Leche batida.	TESC 1440 L 026 p. 271	DUL6	LCTM V1 536 T6 054 p. 215
Leche de almendras y huevos.	TESC 1441 L 027 p. 271	DUL6	LCTM V1 537 T6 055 p. 215
Leche de crema.	TESC 1442 L 028 p. 271	DUL6	LCTM V1 538 T6 056 p. 215
Leche imperial.	TESC 1443 L 029 p. 271	DUL6	LCTM V1 585 T6 103 p. 233
Leche quemada con huevos.	TESC 1444 L 030 p. 271	DUL6	LCTM V1 588 T6 106 p. 234
Leche cuajada.	TESC 1445 L 031 p. 272	DUL6	LCTM V2 053 T7 053 p. 24
Leche nevada.	TESC 1446 L 032 p. 272	DUL6	LCTM V2 062 T8 002 p. 29
Leche burí.	TESC 1447 L 033 p. 272	DUL6	LCTM V2 135 AP 065 p. 58
Leche asada.	TESC 1448 L 034 p. 272	DUL6	LCTM V2 155 AP 085 p. 64
Leche de piña.	TESC 1449 L 035 p. 272	DUL6	LCTM V2 169 AP 099 p. 69
Leche de chirimoya.	TESC 1450 L 036 p. 272	DUL6	



RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Leche cuajada.	TESC 1451 L 037 p. 273	DUL6	
LECHONCITO con arroz.	TESC 1452 L 038 p. 273	SAL4	
Lechoncito en salchichon ó relleno.	TESC 1453 L 039 p. 273	SAL4	LCTM V1 047 T3 001 p. 21
Lechoncito asado.	TESC 1454 L 040 p. 273	SAL4	LCTM V1 049 T3 003 p. 22
LECHUGAS rellenas.	TESC 1455 L 041 p. 273	SAL2	
Lechugas fritas.	TESC 1456 L 042 p. 273	SAL2	
Lechugas de vigilia.	TESC 1457 L 043 p. 274	SAL2	
Lechuga de vigilia de otro modo.	TESC 1458 L 044 p. 274	SAL2	
Lechugas con sustancia.	TESC 1459 L 045 p. 274	SAL2	
Lechugas con salsa rubia.	TESC 1460 L 046 p. 274	SAL2	
Lechugas rellenas.	TESC 1461 L 047 p. 274	SAL2	
Lechuga picada.	TESC 1462 L 048 p. 274	SAL2	
Lechugas rellenas.	TESC 1463 L 049 p. 274	SAL2	
LENGUA de vaca encarnada.	TESC 1464 L 050 p. 275	SAL5	
Lengua de vaca con salsa picada.	TESC 1465 L 051 p. 275	SAL9	
Lengua de vaca mechada y asada.	TESC 1466 L 052 p. 275	SAL9	
Lengua de vaca á la gratin (1).	TESC 1467 L 053 p. 276	SAL5	
Lenguas de carnero.	TESC 1468 L 054 p. 276	SAL5	
Lenguas de carnero en papel.	TESC 1469 L 055 p. 276	SAL9	
Lenguas de carnero con sustancia.	TESC 1470 L 056 p. 276	SAL5	
Lenguas de ternera á la Saint-Lambert.	TESC 1471 L 057 p. 276	SAL5	
Lengua de cerdo ahumada y embutida.	TESC 1472 L 058 p. 277	SAL4	
Lengua de vaca á la flamenca.	TESC 1473 L 059 p. 277	SAL5	
Lenguas de ternera.	TESC 1474 L 060 p. 277	SAL5	
Lengua de vaca en adobo á la francesa.	TESC 1475 L 061 p. 277	SAL5	LCTM V1 081 T3 035 p. 38
Lengua de vaca mechada.	TESC 1476 L 062 p. 277	SAL9	LCTM V1 082 T3 036 p. 39
Lengua guisada.	TESC 1477 L 063 p. 278	SAL5	LCTM V1 083 T3 037 p. 39
Lengua de vaca en fiambre.	TESC 1478 L 064 p. 278	SAL5	LCTM V1 084 T3 038 p. 40
Lechuga de vaca guisada.	TESC 1479 L 065 p. 278	SAL9	LCTM V1 085 T3 039 p. 40
Lengua encarnada.	TESC 1480 L 066 p. 278	SAL5	
Lengua á lo marinero.	TESC 1481 L 067 p. 278	SAL5	
Lenguas de carnero con criadillas.	TESC 1482 L 068 p. 278	SAL5	
Lenguas de otro modo.	TESC 1483 L 069 p. 278	SAL5	
Lenguas de carnero en papel.	TESC 1484 L 070 p. 278	SAL5	
Lengas de carnero con tomate.	TESC 1485 L 071 p. 279	SAL5	
Lenguas rellenas.	TESC 1486 L 072 p. 279	SAL9	
Lengua de puerco con garbanzos.	TESC 1487 L 073 p. 279	SAL4	
LENGUADOS, latijas, acedías y platijas.	TESC 1488 L 074 p. 279	SAL6/FAR6	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Lenguado frito á la Colbert.	TESC 1489 L 075 p. 279	SAL6/FAR6	
Lenguados, latijas, adedias y platijas á la gratin.	TESC 1490 L 076 p. 279	SAL6	
Lenguado á lo marinero normando.	TESC 1491 L 077 p. 280	SAL6	
Lenguado á la normanda.	TESC 1492 L 078 p. 280	SAL6	
Lenguado asado.	TESC 1493 L 079 p. 281	SAL6	
LENTEJAS.	TESC 1494 L 080 p. 281	DEF	
Lentejas de otro modo.	TESC 1495 L 081 p. 281	SAL2	
Lentejas con huevo.	TESC 1496 L 082 p. 281	SAL2	
Lentejas con dulce.	TESC 1497 L 083 p. 281	SAL2	
LICORES. (Reglas generales para fabricar los)	TESC 1498 L 084 p. 281	BEB7	
Licores. (Elección de flores y frutas para los)	TESC 1499 L 085 p. 282	BEB7	
Licores. (Elección de aguardientes para los)	TESC 1500 L 086 p. 283	BEB7	
Licores. (Rectificación de los aguardientes para los)	TESC 1501 L 087 p. 283	BEB7	
Licores. (Infusión de las frutas para los)	TESC 1502 L 088 p. 284	BEB7	
Licores (Infusión de simientes para los)	TESC 1503 L 089 p. 284	BEB7	
Licores. (Rectificación de los espíritus aromáticos para los)	TESC 1504 L 090 p. 285	BEB7	
Licores. (Composición de los)	TESC 1505 L 091 p. 285	BEB7	
Licores. (Sustancias para colocar los)	TESC 1506 L 092 p. 285	BEB7	
Licores. (Sustancias del azúcar para los)	TESC 1507 L 093 p. 286	BEB7	
Licores (Clarificación de los) e inconvenientes que resultan de filtrarlos.	TESC 1508 L 094 p. 286	BEB7	
Licor de ageno.	TESC 1509 L 095 p. 287	BEB7	LCTM V2 214 ML 001 p. 113
Licor suave.	TESC 1510 L 096 p. 287	BEB7	LCTM V2 226 ML 013 p. 116
LIEBRE.	TESC 1511 L 097 p. 287	DEF	
Liebre ó lebratillo al asador.	TESC 1512 L 098 p. 287	SAL9	
Liebre ó lebratillo á la Saint-Lambert.	TESC 1513 L 099 p. 287	SAL5	
Liebre ó lebratillo de otro modo.	TESC 1514 L 100 p. 287	SAL5	
Liebre ó lebratillo á lo cazador.	TESC 1515 L 101 p. 288	SAL9	
Liebre ó lebratillo helado.	TESC 1516 L 102 p. 288	SAL5	
Liebre escabechada y asada.	TESC 1517 L 103 p. 288	SAL9	
Liebre con setas.	TESC 1518 L 104 p. 288	SAL5	
Liebre guisada.	TESC 1519 L 105 p. 288	SAL9	
Liebre guisada de otro modo.	TESC 1520 L 106 p. 288	SAL9	
Liebre guisada á la inglesa.	TESC 1521 L 107 p. 289	SAL5	
Liebre guisada sin agua.	TESC 1522 L 108 p. 289	SAL5	
LIMONADA sin limon.	TESC 1523 L 109 p. 289	BEB4	
LIVIANO (1) gustoso.	TESC 1524 L 110 p. 289	SAL5	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
LOBO de mar asado.	TESC 1525 L 111 p. 290	SAL6	
LOMBARDA (1)	TESC 1526 L 112 p. 290	SAL2	
Lombarda en adobo.	TESC 1527 L 113 p. 290	SAL2	
LOMILLOS de sargo saltados.	TESC 1528 L 114 p. 290	SAL6	
Lomillos en papel.	TESC 1529 L 115 p. 290	SAL6	
Lomillos de lenguado en ensalada.	TESC 1530 L 116 p. 290	SAL6	
LOMO de vaca.	TESC 1531 L 117 p. 291	SAL5	
Lomo de cerdo asado.	TESC 1532 L 118 p. 291	SAL5	
Lomo de vaca en adobo.	TESC 1533 L 119 p. 291	SAL9	
Lomo de ternera.	TESC 1534 L 120 p. 291	SAL5	
LONGANIZAS ó butifarras.	TESC 1535 L 121 p. 291	SAL4	
Longaniza ó solomo.	TESC 1536 L 122 p. 292	SAL4	
LONJAS magras de carnero ó ternera.	TESC 1537 L 123 p. 292	SAL5	
Lonjas de tocino.	TESC 1538 L 124 p. 292	SAL4	
LUBINA.	TESC 1539 L 125 p. 292	DEF/SAL6	
LÚPULO en vez de espárragos	TESC 1540 L 126 p. 292	SAL4	
MACARRONES.	TESC 1541 M 001 p. 293	SAL1	
Macarrones. (Timbales de)	TESC 1542 M 002 p. 293	SAL1	
Macarrones á la napolitana.	TESC 1543 M 003 p. 293	SAL1	
Macarrones con leche.	TESC 1544 M 004 p. 294	SAL1	
Macarrones.	TESC 1545 M 005 p. 294	SAL1	
MACEDONIA de legumbres.	TESC 1546 M 006 p. 294	SAL2	
Macedonia de tortillas.	TESC 1547 M 007 p. 294	SAL7	
MAMONES de almendras.	TESC 1548 M 008 p. 294	FAR7	LCTM V1 477 T5 107 p. 188
Mamones.	TESC 1549 M 009 p. 295	FAR7	LCTM V2 197 AP 127 p. 84
Mamones de otro modo.	TESC 1550 M 010 p. 295	FAR7	LCTM V2 198 AP 128 p. 84
Mamon en vino.	TESC 1551 M 011 p. 295	FAR7	
MANCHAMANTELES de gallina.	TESC 1552 M 012 p. 295	SAL9/SAL10	LCTM V1 104 T3 058 p. 47
Manchamanteles de otro modo.	TESC 1553 M 013 p. 295	SAL2/SAL10	LCTM V1 198 T3 152 p. 82
Manchamanteles.	TESC 1554 M 014 p. 295	SAL4/SAL10	
MANJAR BLANCO	TESC 1555 M 015 p. 295	FAR5	LCTM V1 530 T6 048 p. 211
Manjar blanco portugués.	TESC 1556 M 016 p. 296	FAR5	LCTM V1 589 T6 107 p. 235
Manjar blanco.	TESC 1557 M 017 p. 296	FAR5	LCTM V1 568 T6 086 p. 228
Manjar blanco sin carne ni pescado.	TESC 1558 M 018 p. 296	FAR5	LCTM V1 535 T6 053 p. 214
Manjar blanco.	TESC 1559 M 019 p. 296	DUL4	
MANJARREAL de leche.	TESC 1560 M 020 p. 296	FAR5	LCTM V1 514 T6 032 p. 204
Manjar real de pechugas de gallina.	TESC 1561 M 021 p. 296	DUL4	LCTM V1 527 T6 045 p. 210
Manjar real con miel virgen y bizcochos.	TESC 1562 M 022 p. 297	DUL4	LCTM V1 528 T6 046 p. 211

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Manjar papin.	TESC 1563 M 023 p. 297	FAR5	LCTM V1 529 T6 047 p. 211
Manjar real del Perú.	TESC 1564 M 024 p. 297	DUL4	LCTM V1 587 T6 105 p. 234
Manjar de Venus.	TESC 1565 M 025 p. 297	DUL4	LCTM V2 170 AP 100 p. 70
Manjar real de carne.	TESC 1566 M 026 p. 297	DUL4	LCTM V2 139 AP 069 p. 59
Manjar real de vigilia.	TESC 1567 M 027 p. 297	DUL4	LCTM V2 140 AP 070 p. 59
Manjar de ternillas. (1)	TESC 1568 M 028 p. 297	SAL2	
Manjar de tapa de ternera.	TESC 1569 M 029 p. 298	SAL5	
Manjar de pichones.	TESC 1570 M 030 p. 298	SAL9	
MANOS de carnero á la poulette.	TESC 1571 M 031 p. 298	SAL5	
Manos de carnero fritas.	TESC 1572 M 032 p. 298	SAL5	
Manos de carnero con queso.	TESC 1573 M 033 p. 299	SAL5	
Manos de carnero.	TESC 1574 M 034 p. 299	SAL5	
Manos de ternera.	TESC 1575 M 035 p. 299	SAL5	
Manos de ternera fritas.	TESC 1576 M 036 p. 299	SAL5/FAR6	
Manos de ternera al natural.	TESC 1577 M 037 p. 299	SAL5	
MANTECA negra.	TESC 1578 M 038 p. 299	SAL10	
Manteca de anchoas.	TESC 1579 M 039 p. 299	SAL10	
Manteca de cangrejos.	TESC 1580 M 040 p. 300	SAL10	
Manteca de ajo.	TESC 1581 M 041 p. 300	SAL10	
Manteca para platos intermedios.	TESC 1582 M 042 p. 300	SAL10	
Manteca de avellanas.	TESC 1583 M 043 p. 300	SAL10	
Manteca risada.	TESC 1584 M 044 p. 300	SAL10	
Manteca de cebolla.	TESC 1585 M 045 p. 300	SAL10	
Manteca con yerbas finas.	TESC 1586 M 046 p. 300	SAL10	
Manteca de pimientos.	TESC 1587 M 047 p. 300	SAL10	
Manteca. (Medio para conservar fresca la)	TESC 1588 M 048 p. 300	DEF	
Manteca de puerco sin sal.	TESC 1589 M 049 p. 301	DEF	
Mantecas. (Derretido y purificacion de las)	TESC 1590 M 050 p. 301	DEF	
MANZANAS con manteca.	TESC 1591 M 051 p. 301	DUL6	
Manzanas con arroz.	TESC 1592 M 052 p. 302	DUL6/FAR5	
Manzanas amerengadas.	TESC 1593 M 053 p. 302	DUL6	
Manzanas flameantes.	TESC 1594 M 054 p. 302	DUL6	
Manzanas mechadas.	TESC 1595 M 055 p. 303	DUL6	LCTM V2 032 T7 032 p. 15 y LCTM V2 158 AP 088 p. 65
Manzanas borrachas.	TESC 1596 M 056 p. 303	DUL6	LCTM V2 159 AP 089 p. 66
MARRASQUINO de rosas.	TESC 1597 M 057 p. 303	BEB7	
MASA ó relleno para hacer un pastel de gusto que llaman de rejilla.	TESC 1598 M 058 p. 303	FAR2	LCTM V1 375 T5 005 p. 144
Masa de pastel cacaguacintle.	TESC 1599 M 059 p. 303	FAR4	LCTM V1 378 T5 008 p. 145

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Masa para pastel de frijol.	TESC 1600 M 060 p. 303	FAR2	LCTM V1 379 T5 009 p. 145
Masa para pastel, bizcochos y postres dulces.	TESC 1601 M 061 p. 304	FAR2	LCTM V1 385 T5 015 p. 148
Masa para cubiletes.	TESC 1602 M 062 p. 304	FAR2	LCTM V1 391 T5 021 p. 151
Masa de empanada de aceite, bobo ú otro pescado.	TESC 1603 M 063 p. 304	FAR2	LCTM V1 393 T5 023 p. 152
Masa para gaznates ú hojuelas.	TESC 1604 M 064 p. 305	FAR6	LCTM V1 394 T5 024 p. 153
Masa para hojuelas ó empanadas fritas.	TESC 1605 M 065 p. 305	FAR6	LCTM V1 395 T5 025 p. 154
Masa para gaznates.	TESC 1606 M 066 p. 305	FAR6	LCTM V1 396 T5 026 p. 154
Masa de rodeo que sirve para pastel.	TESC 1607 M 067 p. 305	FAR7	LCTM V1 417 T5 047 p. 163
Masa de pastelillos.	TESC 1608 M 068 p. 305	FAR6	LCTM V1 476 T5 106 p. 187
Masa para empanadas y cubiletes.	TESC 1609 M 069 p. 306	FAR6	LCTM V2 183 AP 113 p. 77
Masa especial para bizcochos.	TESC 1610 M 070 p. 306	FAR7	LCTM V2 199 AP 129 p. 84
Masa para bizcochos de Maravatio.	TESC 1611 M 071 p. 306	FAR7	LCTM V2 200 AP 130 p. 86
Masa para preparar empanadas.	TESC 1612 M 072 p. 306	FAR6	
Masa espadilla para galletas, etc.	TESC 1613 M 073 p. 307	FAR7	
MAZAPAN.	TESC 1614 M 074 p. 307	DUL1	
Mazapan de flor de naranja.	TESC 1615 M 075 p. 307	DUL1	
Mazapan de chocolate.	TESC 1616 M 076 p. 308	DUL1	
Mazapan de fresas.	TESC 1617 M 077 p. 308	DUL1	
MECHAR. (Modo de)	TESC 1618 M 078 p. 308	SAL9	
Mechado para aves.	TESC 1619 M 079 p. 308	SAL9	LCTM V1 245 T3 199 p. 95
MELINDRES.	TESC 1620 M 080 p. 308	DUL7	
MELOCOTON en ruedas con azúcar.	TESC 1621 M 081 p. 308	DUL3	
Melocotones en aguardiente.	TESC 1622 M 082 p. 309	DUL3/DUL7	LCTM V2 257 ML 044 p. 123
MELON confitado.	TESC 1623 M 083 p. 309	DUL3/DUL7	
MELZPEYZ con col.	TESC 1624 M 084 p. 309	SAL2	
MENAS ó esperinque. (1)	TESC 1625 M 085 p. 309	SAL6/FAR6	
MENUDO á la española.	TESC 1626 M 086 p. 309	SAL5	LCTM V1 061 T3 015 p. 28
Menudo de ternera ó de carnero.	TESC 1627 M 087 p. 310	SAL5	LCTM V1 280 T3 234 p. 107
Menudo de ternera relleno.	TESC 1628 M 088 p. 310	SAL9	
Menudo de carnero con garbanzos.	TESC 1629 M 089 p. 310	SAL5	
MERENGUES almendrados.	TESC 1630 M 090 p. 310	DUL5	
Merengues comunes.	TESC 1631 M 091 p. 310	DUL5	
Merengues italianos.	TESC 1632 M 092 p. 311	DUL5	
Merengues.	TESC 1633 M 093 p. 311	DUL7	LCTM V1 478 T5 108 p. 188
Merengues ó melindres.	TESC 1634 M 094 p. 311	DUL5	
MERLUZA asada.	TESC 1635 M 095 p. 311	SAL6	
Merluza de otro modo.	TESC 1636 M 096 p. 312	SAL6	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Merluza en salsa.	TESC 1637 M 097 p. 312	SAL6	
Merluza en albondiguillas.	TESC 1638 M 098 p. 312	SAL6	
Merluza frita.	TESC 1639 M 099 p. 312	SAL6/FAR6	
Merluza en pastel.	TESC 1640 M 100 p. 313	SAL6/FAR2	
Merluza en escabeche.	TESC 1641 M 101 p. 313	SAL6	
Merluza con salsa de avellanas.	TESC 1642 M 102 p. 313	SAL6	
MERMELADA de membrillo.	TESC 1643 M 103 p. 313	DUL4	
Mermelada de las cuatro frutas.	TESC 1644 M 104 p. 313	DUL4	
Mermelada de agracejo.	TESC 1645 M 105 p. 313	DUL4	
Mermelada de grosellas sin fuego.	TESC 1646 M 106 p. 314	DUL4	
Mermelada de albaricoques.	TESC 1647 M 107 p. 314	DUL4	
Mermelada de ciruelas claudias ó mirabelas amarillas.	TESC 1648 M 108 p. 314	DUL4	
Mermelada de manzanas.	TESC 1649 M 109 p. 314	DUL4/SAL10	
MIEL (Uso de la) en lugar de azúcar.	TESC 1650 M 110 p. 315	DUL3	
Miel. (Modo de hacer buen dulce con)	TESC 1651 M 111 p. 315	DUL3	
Miel rosada para refrescar.	TESC 1652 M 112 p. 315	BEB4	LCTM V2 066 T8 006 p. 31
MIGA obispal.	TESC 1653 M 113 p. 316	DUL6	LCTM V1 560 T6 078 p. 224
MIGAS.	TESC 1654 M 114 p. 316	FAR1	
Migas sin ajos.	TESC 1655 M 115 p. 316	FAR1/SAL1	
MISCELANEA de fritos.	TESC 1656 M 116 p. 316	FAR6	
MOCK-TURTLE. sopa á la inglesa muy de moda.	TESC 1657 M 117 p. 316	SAL1	
MOJARRAS fritas.	TESC 1658 M 118 p. 317	SAL6/FAR6	
Mojarras en escabeche.	TESC 1659 M 119 p. 317	SAL6	
Mojarras en gitomate.	TESC 1660 M 120 p. 317	SAL6	
MOLE gallego de gallinas ó guajolote.	TESC 1661 M 121 p. 317	SAL3/SAL10	LCTM V1 116 T3 070 p. 51
Mole caraqueño.	TESC 1662 M 122 p. 318	SAL5/SAL10	LCTM V1 151 T3 105 p. 64
Mole de especias.	TESC 1663 M 123 p. 318	SAL9/SAL10	LCTM V1 126 T3 080 p. 55
Mole poblano.	TESC 1664 M 124 p. 318	SAL9/SAL10	
Mole verde.	TESC 1665 M 125 p. 318	SAL4/SAL10	
Mole de cecina.	TESC 1666 M 126 p. 318	SAL4/SAL10	
MOLLEJA de ternera en papel	TESC 1667 M 127 p. 319	SAL9	
Mollejas en fricandó.	TESC 1668 M 128 p. 319	SAL5	
Mollejas de ternera fritas.	TESC 1669 M 129 p. 319	SAL5/FAR6	
Mollejas de ternera en empanada.	TESC 1670 M 130 p. 319	FAR2	
MOLLETES de mamey.	TESC 1671 M 131 p. 319	DUL5	LCTM V2 146 AP 076 p. 61
Molletes de leche.	TESC 1672 M 132 p. 319	FAR7	LCTM V1 410 T5 040 p. 160
Molletes rellenos.	TESC 1673 M 133 p. 320	FAR9	LCTM V2 149 AP 079 p. 62

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
MORISQUETA de aves, carnero ó lomo de puerco.	TESC 1674 M 134 p. 320	SAL9	LCTM V1 137 T3 091 p. 59
MORCILLA con trigo morisco.	TESC 1675 M 135 p. 320	FAR2	
Morcilla negra.	TESC 1676 M 136 p. 320	SAL4	
Morcillas blancas.	TESC 1677 M 137 p. 320	SAL4	
Morcilla de cangrejos.	TESC 1678 M 138 p. 321	SAL4/SAL9	
Morcillas blancas de ternera.	TESC 1679 M 139 p. 321	SAL4	LCTM V1 274 T3 228 p. 105
MOSTACHONES.	TESC 1680 M 140 p. 321	FAR7	LCTM V1 474 T5 104 p. 186
Mostachones de almendras.	TESC 1681 M 141 p. 321	FAR7	LCTM V1 475 T5 105 p. 187
Mostachones.	TESC 1682 M 142 p. 322	FAR7	LCTM V2 201 AP 131 p. 86
Mostachones de limon.	TESC 1683 M 143 p. 322	FAR7	
MUÉGANOS americanos.	TESC 1684 M 144 p. 322	FAR9	LCTM V1 559 T6 077 p. 223
MUGLE.	TESC 1685 M 145 p. 322	DEF/SAL6	
NABOS ú la Poulette.	TESC 1686 N 001 p. 323	SAL2	
Nabos á la Bechamel.	TESC 1687 N 002 p. 323	SAL2	
Nabos con azúcar.	TESC 1688 N 003 p. 323	SAL2	
Nabos congelados figurando peras.	TESC 1689 N 004 p. 323	SAL2	
Nabos con patatas.	TESC 1690 N 005 p. 323	SAL2	
Nabos con sustancia.	TESC 1691 N 006 p. 323	SAL2	
Nabos helados.	TESC 1692 N 007 p. 323	SAL2	
Nabos con mostaza.	TESC 1693 N 008 p. 324	SAL2	
Nabos rehogados.	TESC 1694 N 009 p. 324	SAL2	
NALESNIKIS. (Dobladillos polacos).	TESC 1695 N 010 p. 324	FAR1	
Nalesnikis con dulce.	TESC 1696 N 011 p. 324	FAR1	
NARANJAS garapiñadas.	TESC 1697 N 012 p. 324	DUL2	
NARANJATE.	TESC 1698 N 013 p. 324	BEB1	
NATA de arroz.	TESC 1699 N 014 p. 324	FAR5	
Nata batida, llamada queso á la Chantilly.	TESC 1700 N 015 p. 325	DUL6	
Natas sueltas de leche.	TESC 1701 N 016 p. 326	DUL6	LCTM V1 581 T6 099 p. 232
Natas reales.	TESC 1702 N 017 p. 326	DUL6	LCTM V1 582 T6 100 p. 232
NATILLAS.	TESC 1703 N 018 p. 326	FAR8	
NEBRINA.	TESC 1704 N 019 p. 326	BEB7	
NOBLEZA. (bebida fresca.)	TESC 1705 N 020 p. 326	BEB6	LCTM V2 208 AP 138 p. 89
NOGADA.	TESC 1706 N 021 p. 326	SAL10	LCTM V1 322 T3 276 p. 119
Nogada de nuez.	TESC 1707 N 022 p. 326	SAL10	
Nogada de almendra y nuez.	TESC 1708 N 023 p. 326	SAL10	
NOYÓ.	TESC 1709 N 024 p. 327	BEB7	
NUECES confitadas.	TESC 1710 N 025 p. 327	DUL3	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
OLLA-PODRIDA.	TESC 1711 O 001 p. 327	SAL1	
OPERPOPE (bebida fresca.)	TESC 1712 O 002 p. 328	BEB6	LCTM V2 209 AP 139 p. 89
OREJAS de ternera.	TESC 1713 O 003 p. 328	SAL5	
Orejas de ternera en sarten.	TESC 1714 O 004 p. 328	SAL5	
Orejas de puerco.	TESC 1715 O 005 p. 328	SAL4	
Orejas de ternera con queso.	TESC 1716 O 006 p. 329	SAL5	
Orejas de ternera rellenas.	TESC 1717 O 007 p. 329	SAL9	
OREJONES ó cascabelillos.	TESC 1718 O 008 p. 329	DUL4	
OSEZNO ó cachorro de la osa, á la moda.	TESC 1719 O 009 p. 329	SAL8	
Osezno asado.	TESC 1720 O 010 p. 329	SAL8	
OSTRAS.	TESC 1721 O 011 p. 330	DEF	
Ostras servidas en conchas.	TESC 1722 O 012 p. 330	SAL6	
Ostras en parrilla.	TESC 1723 O 013 p. 330	SAL6	
Ostras de otro modo.	TESC 1724 O 014 p. 330	SAL6	
Ostras en sarten.	TESC 1725 O 015 p. 330	SAL6	
Ostras al gratin.	TESC 1726 O 016 p. 330	SAL6	
Ostras.	TESC 1727 O 017 p. 331	SAL6	
Ostras en gígote.	TESC 1728 O 018 p. 331	SAL6	
PALADAR de vaca á estilo de ama de gobierno.	TESC 1729 P 001 p. 331	SAL5	
Paladar de vaca á lo breton.	TESC 1730 P 002 p. 331	SAL5	
PALOMAS zoritas ó palominos y tórtolas.	TESC 1731 P 003 p. 331	SAL3	
PÁMPANO asado.	TESC 1732 P 004 p. 332	SAL6	LCTM V1 363 T4 037 p. 136
Pámpano en gitomate.	TESC 1733 P 005 p. 332	SAL6	
PAN con variedad de carnes.	TESC 1734 P 006 p. 332	FAR2	
Pan de especia. (Postre.)	TESC 1735 P 007 p. 332	FAR1/FAR5	
Pan de ternera á la genovesa.	TESC 1736 P 008 p. 332	FAR2	
Pan rallado para rebozar chuletas, pies de cerdo, etc.	TESC 1737 P 009 p. 333	FAR1	
Pan de la vida.	TESC 1738 P 010 p. 333	FAR1	LCTM V1 412 T5 042 p. 161
Pan de la vida.	TESC 1739 P 011 p. 333	FAR5	LCTM V1 414 T5 044 p. 162
Pan de harina de arroz.	TESC 1740 P 012 p. 333	FAR1/FAR5	
Pan de harina de arroz de otro modo.	TESC 1741 P 013 p. 333	FAR1/FAR5	
Pan de patatas.	TESC 1742 P 014 p. 334	FAR1/FAR5	
Pan de patatas de otro modo.	TESC 1743 P 015 p. 334	FAR1/FAR5	
Pan de patatas francés.	TESC 1744 P 016 p. 334	FAR1/FAR5	
Pan de patatas y arroz.	TESC 1745 P 017 p. 334	FAR1/FAR5	
Pan de manzanas.	TESC 1746 P 018 p. 334	FAR1	
PANALES.	TESC 1747 P 019 p. 334	DUL5	LCTM V2 048 T7 048 p. 22



RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
PANATEA real.	TESC 1748 P 020 p. 335	SAL1	
PAN-PERDIDO.	TESC 1749 P 021 p. 335	FAR6	
PANECILLOS llamados de cuatro libras.	TESC 1750 P 022 p. 335	FAR1	
Panecillos con gengibre.	TESC 1751 P 023 p. 335	FAR1	
PANETELA ó sustancia de pan.	TESC 1752 P 024 p. 335	FAR1	
PAPA de obispo.	TESC 1753 P 025 p. 335	DUL4	LCTM V2 144 AP 074 p. 60
PAPILLA volcada.	TESC 1754 P 026 p. 336	FAR7	
Papilla de harina.	TESC 1755 P 027 p. 336	FAR8	LCTM V1 468 T5 098 p. 184
Papilla de la reina.	TESC 1756 P 028 p. 336	DUL4	LCTM V1 519 T6 037 p. 207
PAPIN.	TESC 1757 P 029 p. 336	FAR8	LCTM V2 136 AP 066 p. 58
PASTA real.	TESC 1758 P 030 p. 336	FAR7	
Pasta turrada de almendras.	TESC 1759 P 031 p. 336	DUL1	
Pasta de pepita para de ella hacer frutas.	TESC 1760 P 032 p. 337	DUL1	LCTM V2 030 T7 030 p. 14
Pasta de clavel.	TESC 1761 P 033 p. 337	DUL4	LCTM V2 040 T7 040 p. 19
Pasta de almendras para hacer figuritas para los refrescos.	TESC 1762 P 034 p. 337	DUL1	LCTM V2 060 T7 060 p. 27
Pasta de requeson.	TESC 1763 P 035 p. 337	FAR8	LCTM V2 134 AP 064 p. 57
Pasta de otro modo.	TESC 1764 P 036 p. 337	FAR8	LCTM V2 145 AP 075 p. 61
Pasta ó macilla para toda clase de fritos.	TESC 1765 P 037 p. 337	FAR6	
PASTELERIA para una oasa particnlar.	TESC 1766 P 038 p. 337	DEF	
Pastel de pastas para albondiguillas.	TESC 1767 P 039 p. 340	FAR2	
Pastel de conejo y liebre.	TESC 1768 P 040 p. 340	FAR2	
Pastel de vijilia.	TESC 1769 P 041 p. 340	FAR2	
Pasteles de pollos y gazapos.	TESC 1770 P 042 p. 341	FAR2	
Pastel de garbanzos para vijilia.	TESC 1771 P 043 p. 341	FAR2	LCTM V1 357 T4 031 p. 133
Pastel de pescado á la francesa.	TESC 1772 P 044 p. 341	FAR2	LCTM V1 358 T4 032 p. 134
Pastel de pámpano.	TESC 1773 P 045 p. 342	FAR2	LCTM V1 359 T4 033 p. 134
Pastel de leche.	TESC 1774 P 046 p. 342	FAR2	LCTM V1 371 T5 001 p. 139
Pastel de pan frio.	TESC 1775 P 047 p. 342	FAR2	LCTM V1 372 T5 002 p. 140
Pastel de maiz, carne, leche y frijol.	TESC 1776 P 048 p. 343	FAR2	LCTM V1 373 T5 003 p. 141
Pastel de harina.	TESC 1777 P 049 p. 343	FAR2	LCTM V1 375 T5 005 p. 144
Pastel ojaldrado de mantequilla.	TESC 1778 P 050 p. 344	FAR2	LCTM V1 376 T5 006 p. 144
Pastel de leche y huevos hilados.	TESC 1779 P 051 p. 344	FAR2	LCTM V1 377 T5 007 p. 144
Pastel de masa fina de harina.	TESC 1780 P 052 p. 344	FAR2	LCTM V1 380 T5 010 p. 146
Pastel de moda.	TESC 1781 P 053 p. 344	FAR2	LCTM V1 381 T5 011 p. 146
Pastel de paloma volando.	TESC 1782 P 054 p. 344	FAR2	LCTM V1 382 T5 012 p. 146
Pastel de quelites.	TESC 1783 P 055 p. 344	FAR2	LCTM V1 383 T5 013 p. 147
Pastel ojaldrado de harina.	TESC 1784 P 056 p. 344	FAR2	LCTM V1 384 T5 014 p. 147

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Pastel de postre.	TESC 1785 P 057 p. 345	FAR2	LCTM V2 177 AP 107 p. 73
Pastel de maiz.	TESC 1786 P 058 p. 345	FAR2	LCTM V2 178 AP 108 p. 73
Pastel á la queretana.	TESC 1787 P 059 p. 345	FAR2/FAR9	LCTM V2 179 AP 109 p. 74
Pastel de tuétano de vaca.	TESC 1788 P 060 p. 346	FAR2	LCTM V2 180 AP 110 p. 75
Pastel francés.	TESC 1789 P 061 p. 346	FAR2	LCTM V2 181 AP 111 p. 75
Pastel de ternera.	TESC 1790 P 062 p. 346	FAR2	
Pastel de huevos.	TESC 1791 P 063 p. 346	FAR2	
Pastel de liebre.	TESC 1792 P 064 p. 347	FAR2	
Pastel caliente de caza.	TESC 1793 P 065 p. 347	FAR2	
Pastel frio.	TESC 1794 P 066 p. 347	FAR2	
Pastel frio en cubilete.	TESC 1795 P 067 p. 347	FAR2	
Pastelillos de acederas.	TESC 1796 P 068 p. 348	FAR2	
Pastelillos de sollo.	TESC 1797 P 069 p. 348	FAR2	
Pastelillos de acelgas.	TESC 1798 P 070 p. 348	FAR2	
Pastelillos calientes.	TESC 1799 P 071 p. 348	FAR2	
Pastelillos con sustancia.	TESC 1800 P 072 p. 348	FAR2	
Pastelillos de carne picada, fritos en sarten.	TESC 1801 P 073 p. 349	FAR2	
Pastelillos con queso.	TESC 1802 P 074 p. 349	FAR2	
Pastelillos con dulce.	TESC 1803 P 075 p. 349	FAR2	
PASTILLAS.	TESC 1804 P 076 p. 349	DUL2	
Pastillas de flor de naranja á la gota.	TESC 1805 P 077 p. 350	DUL2	
Pastillas de rosa.	TESC 1806 P 078 p. 351	DUL2	
Pastillas de café.	TESC 1807 P 079 p. 351	DUL2	
Pastillas de jazmin.	TESC 1808 P 080 p. 351	DUL2	
Pastillas de violeta.	TESC 1809 P 081 p. 351	DUL2	
PASTILLAS frias de licor.	TESC 1810 P 082 p. 351	DUL1	
Pastillas de marrasquino de Zara.	TESC 1811 P 083 p. 351	DUL1	
Pastillas de rosoli.	TESC 1812 P 084 p. 352	DUL1	
Pastillas cordiales	TESC 1813 P 085 p. 352	DUL1	
Pastilla de agua de las Bambadas.	TESC 1814 P 086 p. 352	DUL1	
Pastillas de escubac.	TESC 1815 P 087 p. 352	DUL1	
Pastillas con espíritu de Vénus.	TESC 1816 P 088 p. 352	DUL1	
Pastillas de obispo.	TESC 1817 P 089 p. 352	DUL1	
Pastillas de espíritu de canela.	TESC 1818 P 090 p. 352	DUL1	
Pastillas de cebada.	TESC 1819 P 091 p. 352	DUL2	
Pastillas de manzana.	TESC 1820 P 092 p. 353	DUL2	
Pastillas de limon para refrescar.	TESC 1821 P 093 p. 353	DUL1	LCTM V2 067 T8 007 p. 31

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
PATATAS. Modo de cocerlas para que puedan comerse en vez de pan.	TESC 1822 P 094 p. 353	SAL2	
De otro modo.	TESC 1823 P 095 p. 353	SAL2	
Patatas cocidas al vapor.	TESC 1824 P 096 p. 353	SAL2	
Patatas á la maitre d'hotel.	TESC 1825 P 097 p. 353	SAL2	
Patatas á la parisiense.	TESC 1826 P 098 p. 353	SAL2	
Patatas á la inglesa.	TESC 1827 P 099 p. 354	SAL2	
Patatas con salsa blanca.	TESC 1828 P 100 p. 354	SAL2	
Patatas con salsa rubia.	TESC 1829 P 101 p. 354	SAL2	
Patatas con nata.	TESC 1830 P 102 p. 354	SAL2	
Patatas con tocino.	TESC 1831 P 103 p. 354	SAL2	
Patatas estofadas.	TESC 1832 P 104 p. 354	SAL2	
Patatas á la leonesa.	TESC 1833 P 105 p. 354	SAL2	
De otro modo.	TESC 1834 P 106 p. 354	SAL2	
Patatas á la proveenzala.	TESC 1835 P 107 p. 354	SAL2	
Patatas rellenas.	TESC 1836 P 108 p. 355	SAL2	
Patatas en pirámide.	TESC 1837 P 109 p. 355	SAL2	
Patatas fritas.	TESC 1838 P 110 p. 355	FAR6	
De otro modo.	TESC 1839 P 111 p. 355	FAR6	
Patatas saltadas en manteca.	TESC 1840 P 112 p. 355	SAL2	
Patatas á la barigola.	TESC 1841 P 113 p. 355	SAL2	
Patatas asadas en parrilla.	TESC 1842 P 114 p. 356	SAL2	
Patatas á la alemana.	TESC 1843 P 115 p. 356	SAL2	
Patatas á estilo polaco.	TESC 1844 P 116 p. 356	SAL2	
Patatas (Para hacer el almidon de)	TESC 1845 P 117 p. 356	DEF	
PATO asado.	TESC 1846 P 118 p. 356	SAL3	
Pato relleno.	TESC 1847 P 119 p. 356	SAL9	
Pato en cazuela.	TESC 1848 P 120 p. 356	SAL3	
PAVO ó PAVA.	TESC 1849 P 121 p. 357	DEF	
Pavo relleno al asador.	TESC 1850 P 122 p. 357	SAL9	
Pava con trufas ó criadillas.	TESC 1851 P 123 p. 357	SAL9	
Pava en adobo.	TESC 1852 P 124 p. 357	SAL9	
Pavo condimentado con su propia grasa.	TESC 1853 P 125 p. 358	SAL9	
Pavo (Despojos de).	TESC 1854 P 126 p. 358	SAL3	
Pavito o pavi-pollo.	TESC 1855 P 127 p. 358	SAL9	
Pavito cebado relleno con criadillas.	TESC 1856 P 128 p. 358	SAL9	
Pavo (Despojos é higadillas de).	TESC 1857 P 129 p. 358	SAL3	
Pavos asados.	TESC 1858 P 130 p. 358	SAL3	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Pavo asado con verdura.	TESC 1859 P 131 p. 359	SAL9	
Pavo real ataviado con todas sus plumas.—Banquete de boda.	TESC 1860 P 132 p. 359	SAL9	
Pavo (Alones de).	TESC 1861 P 133 p. 359	SAL3	
Pavo (Alones fritos de).	TESC 1862 P 134 p. 360	SAL3	
Pavo (Alones á lo marinero de).	TESC 1863 P 135 p. 360	SAL3	
Pavo (Alones mechados de).	TESC 1864 P 136 p. 360	SAL9	
Pavo en adobo.	TESC 1865 P 137 p. 360	SAL9	
PEBRE.	TESC 1866 P 138 p. 360	SAL9/SAL10	LCTM V1 132 T3 086 p. 58
Pebre español.	TESC 1867 P 139 p. 360	SAL9/SAL10	LCTM V1 166 T3 120 p. 70
Pebre blanco.	TESC 1868 P 140 p. 360	SAL9/SAL10	LCTM V1 186 T3 140 p. 78
Pebre blanco para frito.	TESC 1869 P 141 p. 360	SAL9/SAL10	LCTM V1 196 T3 150 p. 82
Pebre blanco de otro modo.	TESC 1870 P 142 p. 361	SAL9/SAL10	LCTM V1 197 T3 151 p. 82
Pebre prieto de bobo ú otro pescado.	TESC 1871 P 143 p. 361	SAL6/SAL10	LCTM V1 353 T4 027 p. 131
Pebre.	TESC 1872 P 144 p. 361	SAL9/SAL10	
Pebre.	TESC 1873 P 145 p. 361	SAL9/SAL10	
Pebre ó adobo para rociar los asados.	TESC 1874 P 146 p. 361	SAL9/SAL10	
PECHO de ternera relleno.	TESC 1875 P 147 p. 361	SAL9	
Pecho de carnero asado en parrillas.	TESC 1876 P 148 p. 361	SAL5	
PENEQUES.	TESC 1877 P 149 p. 362	FAR4/FAR9	
PEPINILLOS en vinagre.	TESC 1878 P 150 p. 362	SAL2	
PEPINOS encurtidos ó en adobo.	TESC 1879 P 151 p. 362	SAL2	
Pepinos rellenos.	TESC 1880 P 152 p. 362	SAL2	
Pepinos con nata.	TESC 1881 P 153 p. 363	SAL2	
Pepinos rellenos.	TESC 1882 P 154 p. 363	SAL2	
Pepinos de vijilia.	TESC 1883 P 155 p. 363	SAL2	
Pepinos empanados.	TESC 1884 P 156 p. 363	SAL2	
PEPITON en dulce.	TESC 1885 P 157 p. 363	SAL9	LCTM V1 164 T3 118 p. 69
PEPITORIA.	TESC 1886 P 158 p. 363	SAL9	
Pepitoria de menudillos de pollos.	TESC 1887 P 159 p. 364	SAL9	
PERAS á la alemana.	TESC 1888 P 160 p. 364	DUL6	
Peras de Inglaterra confitadas.	TESC 1889 P 161 p. 364	DUL3	
Peras, castañas.	TESC 1890 P 162 p. 364	DUL7	
Peras aplastadas.	TESC 1891 P 163 p. 364	DUL3	
Peras aprensadas.	TESC 1892 P 164 p. 365	DUL3	LCTM V2 033 T7 033 p. 16
Peras bergamotas rellenas de natillas.	TESC 1893 P 165 p. 365	DUL6	LCTM V2 038 T7 038 p. 19
Pera que dura un año.	TESC 1894 P 166 p. 365	DUL3	LCTM V2 058 T7 058 p. 26
Peras rellenas.	TESC 1895 P 167 p. 365	DUL6	LCTM V2 165 AP 095 p. 67

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
PERDIGON asado.	TESC 1896 P 168 p. 365	SAL9	
Perdigones á la chipolata.	TESC 1897 P 169 p. 366	SAL9	
Perdigones á la inglesa.	TESC 1898 P 170 p. 366	SAL3	
Perdigones rebozados con pan y asados en parrillas.	TESC 1899 P 171 p. 366	SAL9	
Perdigones en papel.	TESC 1900 P 172 p. 366	SAL9	
Perdigones á la mahonesa.	TESC 1901 P 173 p. 366	SAL3	
Perdigones á la inglesa.	TESC 1902 P 174 p. 366	SAL3	
Perdigones con criadillas.	TESC 1903 P 175 p. 367	SAL3	
PERDIZ y perdigon.	TESC 1904 P 176 p. 367	DEF	
Perdices con coles.	TESC 1905 P 177 p. 367	SAL9	
Perdices con coles de un modo esquisito.	TESC 1906 P 178 p. 367	SAL3	
Perdices estofadas.	TESC 1907 P 179 p. 368	SAL9	
Perdices con sustancia de lentejas.	TESC 1908 P 180 p. 368	SAL9	
Perdices con sustancia de guisantes verdes.	TESC 1909 P 181 p. 368	SAL9	
Perdices á la catalana.	TESC 1910 P 182 p. 368	SAL3	
Perdices en guisado.	TESC 1911 P 183 p. 368	SAL9	
Perdices en pebre.	TESC 1912 P 184 p. 368	SAL3	
Perdices asadas con sardinas.	TESC 1913 P 185 p. 369	SAL9	
Perdices cocidas.	TESC 1914 P 186 p. 369	SAL9	
PERIFOLLO de carne.	TESC 1915 P 187 p. 369	SAL2	
Perifollo de vijilia.	TESC 1916 P 188 p. 369	SAL2	
PERNIL á la alemana.	TESC 1917 P 189 p. 369	SAL4	
Pernil helado.	TESC 1918 P 190 p. 369	SAL4	
Pernil: modo de cocerlo.	TESC 1919 P 191 p. 369	SAL4	
Pernil asado.	TESC 1920 P 192 p. 370	SAL4	
Pernil cocido con vino blanco.	TESC 1921 P 193 p. 370	SAL4	
PERONES tapados.	TESC 1922 P 194 p. 370	DUL6	LCTM V2 055 T7 055 p. 25
PESCADILLAS fritas.	TESC 1923 P 195 p. 371	SAL6/FAR6	
Pescadillas á la gratin.	TESC 1924 P 196 p. 371	SAL6	
Pescadillas en parrillas.	TESC 1925 P 197 p. 371	SAL6	
Pescadillas con yerbas finas.	TESC 1926 P 198 p. 371	SAL6	
Pescadillas á la italiana.	TESC 1927 P 199 p. 371	SAL6/FAR6	
PESCADO (Modo de conservar el)	TESC 1928 P 200 p. 371	SAL6	
Pescado (Medio para preservarlo de la corrupcion).	TESC 1929 P 201 p. 371	SAL6	
Pescado (Modo de aprovechar el que comienza á pasarse).	TESC 1930 P 202 p. 371	SAL6	
Pescado guisado.	TESC 1931 P 203 p. 372	SAL6	LCTM VI 350 T4 024 p. 130

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Pescado guisado.	TESC 1932 P 204 p. 372	SAL6	LCTM V1 354 T4 028 p. 132
Pescado blanco fresco.	TESC 1933 P 205 p. 372	SAL6	LCTM V1 364 T4 038 p. 136
PICADILLO de carne.	TESC 1934 P 206 p. 372	SAL9	
Picadillo de hígado de ternera.	TESC 1935 P 207 p. 372	SAL9	
Picadillo de puerros.	TESC 1936 P 208 p. 373	SAL2/SAL10	
Picadillo á estilo de Tolosa.	TESC 1937 P 209 p. 373	SAL9	
Picadillo de perdigones.	TESC 1938 P 210 p. 373	SAL3	
Picadillo de carnero asado.	TESC 1939 P 211 p. 373	SAL5	
Picadillo.	TESC 1940 P 212 p. 373	SAL5	
Picadillo de carne de puerco para rellenar.	TESC 1941 P 213 p. 373	SAL4	
PICHONES asados.	TESC 1942 P 214 p. 374	SAL9	
Pichones con guisantes.	TESC 1943 P 215 p. 374	SAL3	
Pichones en crapaudina.	TESC 1944 P 216 p. 374	SAL3	
Pichones en papel.	TESC 1945 P 217 p. 374	SAL9	
Pichones estofados.	TESC 1946 P 218 p. 374	SAL3	
Pichones en sarten.	TESC 1947 P 219 p. 374	SAL3	
Pichones ó pollos rellenos.	TESC 1948 P 220 p. 375	SAL9	
PIERNA de carnero asada.	TESC 1949 P 221 p. 375	SAL5	
Pierna de carnero cocida.	TESC 1950 P 222 p. 375	SAL5	
Pierna de carnero estofada, ó de siete horas.	TESC 1951 P 223 p. 375	SAL9	
Pierna de carnero cocida con su propia sustancia.	TESC 1952 P 224 p. 376	SAL5	
Pierna de carnero á la Provenzala.	TESC 1953 P 225 p. 376	SAL5	
Pierna de carnero á la Languedociana.	TESC 1954 P 226 p. 376	SAL9	
Pierna de ternera mechada, con cuajada.	TESC 1955 P 227 p. 376	SAL9	
Pierna de carnero asada.	TESC 1956 P 228 p. 376	SAL5	
Pierna á lo peregrino.	TESC 1957 P 229 p. 376	SAL9	
Pierna de gamo.	TESC 1958 P 230 p. 377	SAL9	
Piernas de carnero.	TESC 1959 P 231 p. 377	SAL5	LCTM V1 234 T3 188 p. 92
Piernas asadas.	TESC 1960 P 232 p. 377	SAL5	LCTM V1 242 T3 196 p. 94
Pierna estofada.	TESC 1961 P 233 p. 377	SAL9	LCTM V1 318 T3 272 p. 118
Pierna mechada.	TESC 1962 P 234 p. 378	SAL9	LCTM V1 319 T3 273 p. 118
Pierna de carnero á la inglesa.	TESC 1963 P 235 p. 378	SAL5	
Pierna de carnero con criadillas.	TESC 1964 P 236 p. 378	SAL9	
Piernas de lebrato mechadas.	TESC 1965 P 237 p. 378	SAL9	
PIES de cerdo á la Sainte Menehould.	TESC 1966 P 238 p. 378	SAL4	
Pies de cerdo con criadillas de tierra.	TESC 1967 P 239 p. 378	SAL9	
Pies de cerdo rellenos.	TESC 1968 P 240 p. 379	SAL4	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
PIMENTONCILLOS en vinagre.	TESC 1969 P 241 p. 379	SAL2	
PIPIAN.	TESC 1970 P 242 p. 379	SAL10	LCTM V1 275 T3 229 p. 105
Pipian.	TESC 1971 P 243 p. 379	SAL5/SAL10	
Pipian verde.	TESC 1972 P 244 p. 379	SAL3/SAL10	
Pirosqui con queso.	TESC 1973 P 245 p. 380	FAR6	
PLATIJAS.	TESC 1974 P 246 p. 380	DEF	
Platijas asadas.	TESC 1975 P 247 p. 380	SAL3	
POLLA con criadillas.	TESC 1976 P 248 p. 380	SAL3	
Polla con cebollas.	TESC 1977 P 249 p. 380	SAL9	
Polla con arroz.	TESC 1978 P 250 p. 380	SAL3	
Polla en cochifrito.	TESC 1979 P 251 p. 380	SAL3	
Polla en sarten.	TESC 1980 P 252 p. 380	SAL3	
Polla estofada.	TESC 1981 P 253 p. 380	SAL3	
Pollas borrachas.	TESC 1982 P 254 p. 380	SAL9	LCTM V1 325 T3 279 p. 120
Pollas de leche en abreviatura.	TESC 1983 P 255 p. 380	SAL9	
POLLO.	TESC 1984 P 256 p. 381	DEF	
Pollo asado.	TESC 1985 P 257 p. 381	SAL3	
Pollo en cochifrito.	TESC 1986 P 258 p. 381	SAL9	
Pollo en papel.	TESC 1987 P 259 p. 381	SAL3	
Pollos á la tártara.	TESC 1988 P 260 p. 381	SAL3	
Pollo á lo parisino.	TESC 1989 P 261 p. 382	SAL3	
Pollo con estragon.	TESC 1990 P 262 p. 382	SAL9	
Pollo relleno.	TESC 1991 P 263 p. 382	SAL9	
Pollo con manteca de cangrejos.	TESC 1992 P 264 p. 382	SAL9	
Pollos preparados con su propia sustancia y en parrillas.	TESC 1993 P 265 p. 382	SAL9	
Pollos á la Marengo.	TESC 1994 P 266 p. 383	SAL3	
Pollo á la diablo.	TESC 1995 P 267 p. 383	SAL3	
Pollo con cinco clavos.	TESC 1996 P 268 p. 383	SAL9	
Pollo con queso.	TESC 1997 P 269 p. 383	SAL3	
Pollos asados.	TESC 1998 P 270 p. 383	SAL3	
Pollos guisados.	TESC 1999 P 271 p. 384	SAL9	
Pollos rellenos.	TESC 2000 P 272 p. 384	SAL9	
Pollos lampreados.	TESC 2001 P 273 p. 384	SAL3	
Pollos capones asados.	TESC 2002 P 274 p. 384	SAL3	
Pollos con salsa de pebre.	TESC 2003 P 275 p. 384	SAL9	
Pollos en mostaza.	TESC 2004 P 276 p. 385	SAL3	
Pollos en fricasé.	TESC 2005 P 277 p. 385	SAL9	LCTM V1 098 T3 052 p. 45

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Pollos sin hueso.	TESC 2006 P 278 p. 385	SAL3	LCTM V1 110 T3 064 p. 49
Pollos guisados.	TESC 2007 P 279 p. 385	SAL9	LCTM V1 111 T3 065 p. 49
Pollos en nogada de nuez.	TESC 2008 P 280 p. 385	SAL3/SAL10	LCTM V1 112 T3 066 p. 50
Pollos en pebre.	TESC 2009 P 281 p. 385	SAL3	LCTM V1 114 T3 068 p. 50
Pollos en perejil.	TESC 2010 P 282 p. 385	SAL3	LCTM V1 115 T3 069 p. 51
Pollos de pitiflor.	TESC 2011 P 283 p. 386	SAL3	LCTM V1 117 T3 071 p. 51
Pollos mestizos.	TESC 2012 P 284 p. 386	SAL3	LCTM V1 118 T3 072 p. 52
Pollos en pepitoria.	TESC 2013 P 285 p. 386	SAL3	LCTM V1 119 T3 073 p. 52
Pollos con salsa de aceite.	TESC 2014 P 286 p. 386	SAL3	LCTM V1 120 T3 074 p. 52
Pollos en almendrado.	TESC 2015 P 287 p. 386	SAL3	LCTM V1 121 T3 075 p. 53
Pollos rellenos de mole.	TESC 2016 P 288 p. 386	SAL3/SAL10	LCTM V1 127 T3 081 p. 56
Pollos ó pichones asados.	TESC 2017 P 289 p. 386	SAL3	
Pollos en hígados.	TESC 2018 P 290 p. 386	SAL3	LCTM V1 130 T3 084 p. 57
Pollos en blanquillo.	TESC 2019 P 291 p. 387	SAL3	
Pollos guisados.	TESC 2020 P 292 p. 387	SAL3	LCTM V1 143 T3 097 p. 61
Pollos tudescos.	TESC 2021 P 293 p. 387	SAL9	LCTM V1 150 T3 104 p. 64
Pollos enchilados rellenos.	TESC 2022 P 294 p. 387	SAL9	LCTM V1 153 T3 107 p. 65
Pollos ó gallinas mechadas.	TESC 2023 P 295 p. 387	SAL9	LCTM V1 163 T3 117 p. 69
Pollos sustanciales.	TESC 2024 P 296 p. 387	SAL3	LCTM V1 168 T3 122 p. 71
Pollos especiales.	TESC 2025 P 297 p. 387	SAL3	LCTM V1 169 T3 123 p. 71
Pollos en perejil.	TESC 2026 P 298 p. 387	SAL3	LCTM V1 170 T3 124 p. 71
Pollos guisados en ajonjolí.	TESC 2027 P 299 p. 387	SAL3	LCTM V1 172 T3 126 p. 73
Pollos en angaripol.	TESC 2028 P 300 p. 388	SAL9	LCTM V1 173 T3 127 p. 73
Pollos en agridulce.	TESC 2029 P 301 p. 388	SAL9	LCTM V1 177 T3 131 p. 74
Pollos sapos.	TESC 2030 P 302 p. 388	SAL9	LCTM V1 181 T3 135 p. 76
Pollos ó guajolotes.	TESC 2031 P 303 p. 388	SAL3	LCTM V1 233 T3 187 p. 91
PONCHE inglés.	TESC 2032 P 304 p. 388	BEB6	
Ponche de damas.	TESC 2033 P 305 p. 388	BEB6	
Ponche de huevos.	TESC 2034 P 306 p. 389	BEB6	
Ponche.	TESC 2035 P 307 p. 389	BEB6	
Ponche á la romana.	TESC 2036 P 308 p. 389	BEB6	
POSTRE de arroz molido.	TESC 2037 P 309 p. 389	FAR5	LCTM V1 482 T5 112 p. 190
Postre de leche.	TESC 2038 P 310 p. 389	FAR8	LCTM V1 515 T6 033 p. 205
Postre de lomo de puerco salado.	TESC 2039 P 311 p. 390	FAR6	LCTM V1 543 T6 061 p. 217
Postre de jicama y zanahoria.	TESC 2040 P 312 p. 390	DUL4	LCTM V1 546 T6 064 p. 218
Postre de calabaza.	TESC 2041 P 313 p. 390	FAR8	LCTM V1 550 T6 068 p. 219
Postre de chicharrones.	TESC 2042 P 314 p. 390	FAR9	LCTM V1 551 T6 069 p. 220
Postre de molletes rellenos.	TESC 2043 P 315 p. 390	FAR8	LCTM V1 553 T6 071 p. 221



RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Postre de pan de loó.	TESC 2044 P 316 p. 390	FAR8	LCTM V1 570 T6 088 p. 228
Postre de huevos.	TESC 2045 P 317 p. 390	FAR8	LCTM V1 573 T6 091 p. 229
Postre de color de carne.	TESC 2046 P 318 p. 391	DUL4	LCTM V2 115 AP 045 p. 50
Postre de melon.	TESC 2047 P 319 p. 391	DUL4	LCTM V2 116 AP 046 p. 50
Postre de manjar blanco del cerro de Arequia.	TESC 2048 P 320 p. 391	DUL6	LCTM V2 117 AP 047 p. 50
Postre del Paíncipe.	TESC 2049 P 321 p. 391	DUL6	LCTM V2 118 AP 048 p. 51
Postre de almendra.	TESC 2050 P 322 p. 391	DUL2	
Postre de almendra de Montelimart.	TESC 2051 P 323 p. 391	DUL5	
Postre llamado Babka.	TESC 2052 P 324 p. 392	DUL6	
Postre de cuajada.	TESC 2053 P 325 p. 392	FAR7	
Postre de ciruelas.	TESC 2054 P 326 p. 392	DUL6	
Postre de nueces rellenas.	TESC 2055 P 327 p. 393	DUL5	LCTM V1 555 T6 073 p. 222
Postre de natas y almendras.	TESC 2056 P 328 p. 393	DUL6	LCTM V1 596 T6 114 p. 238
Postre de manjar real.	TESC 2057 P 329 p. 393	FAR5	LCTM V2 112 AP 042 p. 48
Postre de barquillos.	TESC 2058 P 330 p. 393	DUL6/FAR6	LCTM V2 113 AP 043 p. 49
Postre de leche.	TESC 2059 P 331 p. 393	DUL6	LCTM V2 114 AP 044 p. 49
Postre rico.	TESC 2060 P 332 p. 393	FAR5/DUL6	LCTM V2 137 AP 067 p. 58
PUCHAS de jamon á la española.	TESC 2061 P 333 p. 394	SAL4	LCTM V1 094 T3 048 p. 43
Puchas de Huamantla.	TESC 2062 P 334 p. 394	FAR9	LCTM V1 397 T5 027 p. 154
PUDIN.	TESC 2063 P 335 p. 394	DUL6	LCTM V1 595 T6 113 p. 237
Pudín.	TESC 2064 P 336 p. 394	DUL6	LCTM V2 163 AP 093 p. 67
Pudines.	TESC 2065 P 337 p. 394	FAR4,5/ DUL6	
PULQUE de almendra.	TESC 2066 P 338 p. 395	BEB5	
Pulque de naranja.	TESC 2067 P 339 p. 395	BEB5	
Pulque de piña.	TESC 2068 P 340 p. 395	BEB5	
Pulque de tuna.	TESC 2069 P 341 p. 395	BEB5	
Pulque de huevo.	TESC 2070 P 342 p. 395	BEB5	
Pulque de chirimoya.	TESC 2071 P 343 p. 395	BEB5	
Pulque fermentado.	TESC 2072 P 344 p. 395	BEB5	
Pulque pasado.	TESC 2073 P 345 p. 395	BEB5	
PUNCHE de muertos.	TESC 2074 P 346 p. 395	BEB2	
Punche que se toma caliente.	TESC 2075 P 347 p. 396	BEB2	LCTM V1 547 T6 065 p. 218
QUELITES con jitomate.	TESC 2076 Q 001 p. 396	SAL2	
Quelites para vijilia.	TESC 2077 Q 002 p. 396	SAL2	
Quelomegalo.	TESC 2078 Q 003 p. 396	SAL1	LCTM V1 199 T3 153 p. 82
QUENEFES.	TESC 2079 Q 004 p. 396	FAR1	
QUESADILLAS de regalo.	TESC 2080 Q 005 p. 396	FAR2	LCTM V1 419 T5 049 p. 164

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Quesadillas corrientes.	TESC 2081 Q 006 p. 397	FAR4	
Quesadillas de papas, sesos picadillo y otras sustancias.	TESC 2082 Q 007 p. 397	FAR4	
QUESOS.	TESC 2083 Q 008 p. 397	SAL7	
Queso de Parma.	TESC 2084 Q 009 p. 397	SAL7	
Queso roquefort.	TESC 2085 Q 010 p. 398	SAL7	
Queso de cerdo.	TESC 2086 Q 011 p. 400	SAL4	
Queso de cerdo llamado de Italia.	TESC 2087 Q 012 p. 401	SAL4	
Queso bávaro con vainilla.	TESC 2088 Q 013 p. 401	DUL6	
Queso tirolés.	TESC 2089 Q 014 p. 401	DUL6	
Queso batido á la crema.	TESC 2090 Q 015 p. 401	DUL6	
Queso de crema.	TESC 2091 Q 016 p. 401	DUL6	
Queso más esquisito de crema.	TESC 2092 Q 017 p. 402	SAL4	
QUÍTATE EL SOMBRERO.	TESC 2093 Q 018 p. 402	SAL3	LCTM V1 326 T3 280 p. 120
RÁBANO picante.	TESC 2094 R 001 p. 402	SAL2	
Rábanos y rabanetas.	TESC 2095 R 002 p. 402	SAL2	
RABIOLES.	TESC 2096 R 003 p. 403	SAL1	
Rabioles con sesos.	TESC 2097 R 004 p. 403	SAL1	LCTM V1 020 T1 020 p. 11
RABO DE MESTIZA	TESC 2098 R 005 p. 403	SAL1	
RAMILLETE COMPUESTO.	TESC 2099 R 006 p. 404	DEF	
Ramillete para la olla.	TESC 2100 R 007 p. 404	DEF	
RANAS fritas.	TESC 2101 R 008 p. 404	SAL7/FAR6	
RATAFIAS.	TESC 2102 R 009 p. 404	BEB7	
Ratafia de uva moscatel.	TESC 2103 R 010 p. 404	BEB7	
Ratafia de frambuesas.	TESC 2104 R 011 p. 404	BEB7	
Ratafia de flor de naranjo.	TESC 2105 R 012 p. 404	BEB7	
Ratafia de flores de acacia.	TESC 2106 R 013 p. 405	BEB7	
Ratafia de membrillo.	TESC 2107 R 014 p. 405	BEB7	
Ratafia de las cuatro frutas.	TESC 2108 R 015 p. 405	BEB7	
Ratafia de claveles.	TESC 2109 R 016 p. 405	BEB7	LCTM V2 244 ML 031 p. 120
Ratafia de nueces verdes.	TESC 2110 R 017 p. 405	BEB7	LCTM V2 246 ML 033 p. 121
Ratafia de anís.	TESC 2111 R 018 p. 405	BEB7	LCTM V2 248 ML 035 p. 122
Ratafia de scubac.	TESC 2112 R 019 p. 405	BEB7	LCTM V2 250 ML 037 p. 122
Ratafia de granadas.	TESC 2113 R 020 p. 405	BEB7	LCTM V2 251 ML 038 p. 122
Ratafia de melocoton.	TESC 2114 R 021 p. 406	BEB7	LCTM V2 252 ML 039 p. 123
Ratafia de grosellas.	TESC 2115 R 022 p. 406	BEB7	LCTM V2 253 ML 040 p. 123
Ratafia de rosas.	TESC 2116 R 023 p. 406	BEB7	
Ratafia de persicot.	TESC 2117 R 024 p. 406	BEB7	LCTM V2 225 ML 012 p. 116 y LCTM V2 256 ML 043 p. 123

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
RAVIGOTA en frío ó sin cocer.	TESC 2118 R 025 p. 406	SAL10	
RAYA (Pescado de mar).	TESC 2119 R 026 p. 406	SAL3	
Rayas pequeñas.	TESC 2120 R 027 p. 406	SAL3	
Raya con salsa blanca.	TESC 2121 R 028 p. 406	SAL3	
Raya con manteca negra.	TESC 2122 R 029 p. 406	SAL3	
Raya con manteca blanca.	TESC 2123 R 030 p. 407	SAL3	
Raya frita.	TESC 2124 R 031 p. 407	SAL3/FAR6	
Raya á la maitre d'hotel.	TESC 2125 R 032 p. 407	SAL3	
Raya con queso.	TESC 2126 R 033 p. 407	SAL3	
RELLENO de pescado.	TESC 2127 R 034 p. 407	SAL6	
Relleno de aves caseras.	TESC 2128 R 035 p. 408	SAL9	
Relleno de Estremadura.	TESC 2129 R 036 p. 408	SAL9	LCTM V1 068 T3 022 p. 32
Relleno para costillas.	TESC 2130 R 037 p. 408	SAL9	LCTM V1 237 T3 191 p. 93
Relleno cocido.	TESC 2131 R 038 p. 408	SAL9	
Rellenos de pan y grasa.	TESC 2132 R 039 p. 408	SAL9	
REMOLACHAS.	TESC 2133 R 040 p. 409	SAL2	
Remolachas (Medio para extraer el jugo á las).	TESC 2134 R 041 p. 409	SAL2	
Remolachas adobadas en vinagre.	TESC 2135 R 042 p. 409	SAL2	
REQUESON (modo de hacer el).	TESC 2136 R 043 p. 409	DUL6	
Requeson batido.	TESC 2137 R 044 p. 410	DUL6	LCTM V1 534 T6 052 p. 214
Requeson batido.	TESC 2138 R 045 p. 410	FAR8	LCTM V2 141 AP 071 p. 60
REVOLTILLO a estilo de Caen.	TESC 2139 R 046 p. 410	SAL9	
Revoltijo de vijilia.	TESC 2140 R 047 p. 410	SAL2/SAL10	
RIÑONES saltados en vino blanco.	TESC 2141 R 048 p. 410	SAL5	
Riñon de ternera, saltado	TESC 2142 R 049 p. 411	SAL5	
Riñon de ternera, frito.	TESC 2143 R 050 p. 411	SAL5	
Riñones de carnero asados.	TESC 2144 R 051 p. 411	SAL5	
Riñones de carnero con vino de Champagne.	TESC 2145 R 052 p. 411	SAL5	
Riñones de cerdo con vino blanco.	TESC 2146 R 053 p. 411	SAL4	
Riñones de cerdo en parrillas.	TESC 2147 R 054 p. 411	SAL4	
RODABALLO y barbo del mar.	TESC 2148 R 055 p. 411	SAL3	
Rodaballo en ensalada.	TESC 2149 R 056 p. 412	SAL3	
RODEO colorado.	TESC 2150 R 057 p. 412	FAR7	LCTM V1 406 T5 036 p. 159
Rodeo blanco.	TESC 2151 R 058 p. 412	FAR7	LCTM V1 407 T5 037 p. 159
ROJO para las salsas.	TESC 2152 R 059 p. 412	SAL10	
ROPA VIEJA.	TESC 2153 R 060 p. 413	SAL1	
Ropa vieja de aves.	TESC 2154 R 061 p. 413	SAL1	
ROSBIF.	TESC 2155 R 062 p. 413	SAL5	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
ROSMOUTON.	TESC 2156 R 063 p. 413	SAL5	
ROSETAS de sartén.	TESC 2157 R 064 p. 413	FAR6	
ROSOLÍ.	TESC 2158 R 065 p. 414	BEB7	
ROSQUETES.	TESC 2159 R 066 p. 414	FAR7	LCTM V2 194 AP 124 p. 83
Rosquetes pícaros.	TESC 2160 R 067 p. 414	FAR7	LCTM V2 195 AP 125 p. 83
Rosquetes bañados.	TESC 2161 R 068 p. 414	FAR6	LCTM V2 196 AP 126 p. 83
ROSQUILLAS de almendra.	TESC 2162 R 069 p. 414	DUL5	LCTM V2 203 AP 133 p. 87
SÁBALO cocido con vino blanco.	TESC 2163 S 001 p. 414	SAL6	
Sábalo con acederas.	TESC 2164 S 002 p. 414	SAL6	
Sábalo ó la maitre d'hotel.	TESC 2165 S 003 p. 414	SAL6	
Sábalo con manteca de cangrejos y anchoas.	TESC 2166 S 004 p. 415	SAL6	
Sábalo con salsa rubia.	TESC 2167 S 005 p. 415	SAL6	
SALCHICHAS ahumadas.	TESC 2168 S 006 p. 415	SAL4	
Salchichas para almuerzo.	TESC 2169 S 007 p. 415	SAL4	
Salchichas en tortitas.	TESC 2170 S 008 p. 415	SAL4	
Salchicha á la Provenzala.	TESC 2171 S 009 p. 416	SAL4	
SALCHICHON á estilo de Lyon.	TESC 2172 S 010 p. 416	SAL4	
Salchichones.	TESC 2173 S 011 p. 416	SAL4	LCTM V1 323 T3 277 p. 119
SALMON.	TESC 2174 S 012 p. 416	SAL6	
Salmon en fricandó.	TESC 2175 S 013 p. 416	SAL6	
Salmon en papel.	TESC 2176 S 014 p. 417	SAL6	
Salmon á la jenovesa.	TESC 2177 S 015 p. 417	SAL6	
Salmon en ruedas.	TESC 2178 S 016 p. 417	SAL6	
Salmon con salsa de alcaparas.	TESC 2179 S 017 p. 417	SAL6	
Salmon á la mahonesa.	TESC 2180 S 018 p. 417	SAL6	
Salmon en ensalada.	TESC 2181 S 019 p. 417	SAL2/SAL6	
Salmon á la maitre d'hotel.	TESC 2182 S 020 p. 417	SAL6	
Salmon al asador.	TESC 2183 S 021 p. 417	SAL6	
Salmon salado.	TESC 2184 S 022 p. 417	SAL6	
Salmon ahumado.	TESC 2185 S 023 p. 418	SAL6	
Salmon.	TESC 2186 S 024 p. 418	SAL6	
SALMONETE.	TESC 2187 S 025 p. 418	SAL6	
Salmonete.	TESC 2188 S 026 p. 418	SAL6	
SALMOREJO.	TESC 2189 S 027 p. 418	SAL9	
Salmorejo mas esquisito.	TESC 2190 S 028 p. 418	SAL3	
Salmorejo de oca ó pato sin fuego.	TESC 2191 S 029 p. 419	SAL3	
Salmorejo de perdices.	TESC 2192 S 030 p. 419	SAL3	
Salmorejo de gallina.	TESC 2193 S 031 p. 419	SAL3	LCTM V1 142 T3 096 p. 61

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
SALPICON de vaca.	TESC 2194 S 032 p. 419	SAL2	
Salpicon de entresijo de ternera.	TESC 2195 S 033 p. 419	SAL2	
Salpicon de vaca.	TESC 2196 S 034 p. 419	SAL2	
SALSAS.	TESC 2197 S 035 p. 419	SAL10	
Salsa de anchoas.	TESC 2198 S 036 p. 420	SAL10	
Salsa blanca.	TESC 2199 S 037 p. 420	SAL10	
Salsa de alcaparrones ó pepinillos.	TESC 2200 S 038 p. 420	SAL10	
Salsa de crema.	TESC 2201 S 039 p. 421	SAL10	
Salsa picante.	TESC 2202 S 040 p. 421	SAL10	
Salsa portuguesa.	TESC 2203 S 041 p. 421	SAL10	
Salsa á la provenzala.	TESC 2204 S 042 p. 421	SAL10	
Salsa de rábanos.	TESC 2205 S 043 p. 421	SAL10	
Salsa de manteca negra.	TESC 2206 S 044 p. 421	SAL10	
Salsa crasa.	TESC 2207 S 045 p. 421	SAL10	
Salsa de crema.	TESC 2208 S 046 p. 422	SAL10	
Salsa blanca y con alcaparras.	TESC 2209 S 047 p. 422	SAL10	
Salsa rubia.	TESC 2210 S 048 p. 422	SAL10	
Salsa de ostras ó almejas.	TESC 2211 S 049 p. 422	SAL10	
Salsa especial llamada maidre d'hotel.	TESC 2212 S 050 p. 422	SAL10	
Salsa holandesa.	TESC 2213 S 051 p. 422	SAL10	
Salsa sin manteca.	TESC 2214 S 052 p. 422	SAL10	
Salsa de anchoas.	TESC 2215 S 053 p. 423	SAL10	
Salsa de cangrejos.	TESC 2216 S 054 p. 423	SAL10	
Salsa tártara.	TESC 2217 S 055 p. 423	SAL10	
Salsa picada con pepinillos.	TESC 2218 S 056 p. 423	SAL10	
Salsa de agraz.	TESC 2219 S 057 p. 423	SAL10	
Salsa blanquisca.	TESC 2220 S 058 p. 423	SAL10	
Salsa picante á la sultrana.	TESC 2221 S 059 p. 423	SAL10	
Salsa á la orleanesa.	TESC 2222 S 060 p. 423	SAL10	
Salsa fria para el pescado.	TESC 2223 S 061 p. 424	SAL10	
Salsa indiana con guindilla ó kari.	TESC 2224 S 062 p. 424	SAL10	
Salsa á la remolada.	TESC 2225 S 063 p. 424	SAL10	
Salsa á la ravigota.	TESC 2226 S 064 p. 424	SAL10	
Salsa á la inglesa con grosellas.	TESC 2227 S 065 p. 424	SAL10	
Salsa de pobres.	TESC 2228 S 066 p. 424	SAL10	
Salsa para toda clase de manjares.	TESC 2229 S 067 p. 424	SAL10	
Salsa llamada de Robert.	TESC 2230 S 068 p. 425	SAL10	
Salsa blanca á la mahonesa.	TESC 2231 S 069 p. 425	SAL10	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Salsa de tomates.	TESC 2232 S 070 p. 425	SAL10	
Salsa á la italiana.	TESC 2233 S 071 p. 425	SAL10	
Salsa española á lo aldeano.	TESC 2234 S 072 p. 425	SAL10	
Salsa de jinebrina.	TESC 2235 S 073 p. 426	SAL10	
Salsa con criadillas de tierra.	TESC 2236 S 074 p. 426	SAL10	
Salsa á la provenzala.	TESC 2237 S 075 p. 426	SAL10	
Salsa vírjen á lo marinero.	TESC 2238 S 076 p. 426	SAL10	
Salsa de aceite y vinagre para las alcachofas crudas y cocidas, espárragos, etc.	TESC 2239 S 077 p. 426	SAL10	
Salsa de grosellas verdes.	TESC 2240 S 078 p. 426	SAL10	
Salsa con vino.	TESC 2241 S 079 p. 426	SAL10	
Salsa de almendras.	TESC 2242 S 080 p. 427	SAL10/DUL4	
Salsa fria para las ostras.	TESC 2243 S 081 p. 427	SAL10	
Salsa de huevo.	TESC 2244 S 082 p. 427	SAL10	
Salsa picante rabiosa.	TESC 2245 S 083 p. 427	SAL10	
Salsa carmelina.	TESC 2246 S 084 p. 427	SAL10	
Salsa picante á la provenzala.	TESC 2247 S 085 p. 427	SAL10	
Salsa gustosa para el puchero.	TESC 2248 S 086 p. 427	SAL10	LCTM V1 101 T3 055 p. 46
Salsa turquesca.	TESC 2249 S 087 p. 427	SAL10	LCTM V1 205 T3 159 p. 83
Salsa de estofado.	TESC 2250 S 088 p. 428	SAL10	LCTM V1 218 T3 172 p. 87
Salsa de pasas y almendras.	TESC 2251 S 089 p. 428	SAL10	LCTM V1 236 T3 190 p. 92
Salsa de tomillo.	TESC 2252 S 090 p. 428	SAL10	LCTM V1 284 T3 238 p. 108
Salsa de higadillas.	TESC 2253 S 091 p. 428	SAL10	LCTM V1 285 T3 239 p. 108
Salsa de higadillas.	TESC 2254 S 092 p. 428	SAL10	LCTM V1 286 T3 240 p. 108
Salsa de huevo.	TESC 2255 S 093 p. 428	SAL10	LCTM V1 287 T3 241 p. 108
Salsa cruda verde.	TESC 2256 S 094 p. 428	SAL10	LCTM V1 288 T3 242 p. 108
Salsa de jitomates.	TESC 2257 S 095 p. 428	SAL10	LCTM V1 289 T3 243 p. 109
Salsa de mostaza.	TESC 2258 S 096 p. 428	SAL10	LCTM V1 290 T3 244 p. 109
Salsa de higadillas.	TESC 2259 S 097 p. 428	SAL10	LCTM V1 291 T3 245 p. 109
Salsa fina de perejil.	TESC 2260 S 098 p. 428	SAL10	LCTM V1 292 T3 246 p. 109
Salsa de perejil.	TESC 2261 S 099 p. 428	SAL10	LCTM V1 293 T3 247 p. 110
Salsa de alcaparrones.	TESC 2262 S 100 p. 429	SAL10	LCTM V1 294 T3 248 p. 110
Salsa de nabos.	TESC 2263 S 101 p. 429	SAL10	LCTM V1 295 T3 249 p. 110
Salsa agridulce.	TESC 2264 S 102 p. 429	SAL10	LCTM V1 296 T3 250 p. 111
Salsa de chirivías.	TESC 2265 S 103 p. 429	SAL10	LCTM V1 297 T3 251 p. 111
Salsa de leche.	TESC 2266 S 104 p. 429	SAL10	LCTM V1 298 T3 252 p. 111
Salsa de leche.	TESC 2267 S 105 p. 429	SAL10	LCTM V1 299 T3 253 p. 111
Salsa de yemas.	TESC 2268 S 106 p. 429	SAL10	LCTM V1 300 T3 254 p. 111

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Salsa de jitomates.	TESC 2269 S 107 p. 429	SAL10	LCTM V1 301 T3 255 p. 112
Salsa de calabacitas.	TESC 2270 S 108 p. 429	SAL10	LCTM V1 302 T3 256 p. 112
Salsa de chícharos.	TESC 2271 S 109 p. 429	SAL10	LCTM V1 303 T3 257 p. 112
Salsa de cardo.	TESC 2272 S 110 p. 429	SAL10	LCTM V1 304 T3 258 p. 112
Salsa de coliflor.	TESC 2273 S 111 p. 429	SAL10	LCTM V1 305 T3 259 p. 113
Salsa para asado.	TESC 2274 S 112 p. 430	SAL10	LCTM V1 320 T3 274 p. 118
Salsa blanca de ternera.	TESC 2275 S 113 p. 430	SAL10	
SANDWICHES.	TESC 2276 S 114 p. 430	FAR1	
SANGRE DE CORDERO Ó CABRITO.	TESC 2277 S 115 p. 430	SAL5	
SARDINAS.	TESC 2278 S 116 p. 430	SAL3	
Sardinas.	TESC 2279 S 117 p. 430	SAL3	
SARGO, pescado de mar.	TESC 2280 S 118 p. 430	DEF	
Sargo fresco á la maitre d'hotel.	TESC 2281 S 119 p. 431	SAL3	
Sargo fresco con manteca negra.	TESC 2282 S 120 p. 431	SAL3	
Sargo con aceite.	TESC 2283 S 121 p. 431	SAL3	
Sargo á la bretona.	TESC 2284 S 122 p. 431	SAL3	
Sargo salado.	TESC 2285 S 123 p. 431	SAL3	
Sargo con puerros.	TESC 2286 S 124 p. 431	SAL3	
Sargo á la italiana.	TESC 2287 S 125 p. 431	SAL3	
SARTENADA.	TESC 2288 S 126 p. 432	SAL9	
SCHATTO. Bebida caliente.	TESC 2289 S 127 p. 432	BEB5	
SEGUILLOS ó coscoranas.	TESC 2290 S 128 p. 432	FAR7	
SÉLVIAS DE PORTUGAL.	TESC 2291 S 129 p. 432	FAR2/FAR6	LCTM V1 597 T6 115 p. 238
SESOS de vaca.	TESC 2292 S 130 p. 432	SAL5	
Sesos de ternera.	TESC 2293 S 131 p. 433	SAL5	
Sesos de carnero.	TESC 2294 S 132 p. 433	SAL5	
Sesos fritos.	TESC 2295 S 133 p. 433	SAL5/FAR6	
Sesos á lo marinero.	TESC 2296 S 134 p. 433	SAL5	
Sesos para almuerzo.	TESC 2297 S 135 p. 433	SAL5	LCTM V1 075 T3 029 p. 35
SETAS (1).	TESC 2298 S 136 p. 434	SAL2	
Setas en cajetillas.	TESC 2299 S 137 p. 434	SAL2	
Setas en parrillas.	TESC 2300 S 138 p. 434	SAL2	
Setas en cochifrito á la poulette.	TESC 2301 S 139 p. 434	SAL2	
Setas de monte.	TESC 2302 S 140 p. 434	SAL2	
Setas de cardo.	TESC 2303 S 141 p. 435	SAL2	
Setas á la provenzala.	TESC 2304 S 142 p. 435	SAL2	
SOL dorado de leche.	TESC 2305 S 143 p. 435	FAR8	LCTM V1 520 T6 038 p. 207
SOLOMILLO de vaca al asador.	TESC 2306 S 144 p. 435	SAL9	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Solomillo con escarola.	TESC 2307 S 145 p. 435	SAL5	
Solomillo con salsa de tomates.	TESC 2308 S 146 p. 435	SAL5	
Solomillo con coscorrónes.	TESC 2309 S 147 p. 435	SAL5	
Solomillos con setas.	TESC 2310 S 148 p. 436	SAL5	
Solomillo de ternera á la provenzala.	TESC 2311 S 149 p. 436	SAL5	
Solomillo de carnero con legumbres.	TESC 2312 S 150 p. 436	SAL9	
Solomillos de carnero.	TESC 2313 S 151 p. 436	SAL5	
Solomillos de cordero á la Bechamel.	TESC 2314 S 152 p. 436	SAL5	
Solomillo y costillas de jabalí.	TESC 2315 S 153 p. 436	SAL4	
Solomillo y chuletas de corzo.	TESC 2316 S 154 p. 437	SAL9	
SOLLO.	TESC 2317 S 155 p. 437	SAL6	
Sollo con aderezo ó cocimiento sencillo.	TESC 2318 S 156 p. 437	SAL6	
Sollo al asador.	TESC 2319 S 157 p. 437	SAL9	
Sollo á la maitre d'hotel.	TESC 2320 S 158 p. 437	SAL6	
Sollo con alcaparras.	TESC 2321 S 159 p. 437	SAL6	
Sollo en ensalada.	TESC 2322 S 160 p. 437	SAL6	
Sollo con berza.	TESC 2323 S 161 p. 437	SAL6	
Sollo asado.	TESC 2324 S 162 p. 438	SAL6	
Sollo con salsa blanca.	TESC 2325 S 163 p. 438	SAL6	
Sollos chicos en papel.	TESC 2326 S 164 p. 438	SAL6	
SOPA tostada.	TESC 2327 S 165 p. 438	SAL1	
Sopa de sémola, fécula, tapioca, sagú, salep, etc.	TESC 2328 S 166 p. 438	SAL1	
Sopa de leche trabada con huevos.	TESC 2329 S 167 p. 438	SAL1	
Sopa á la monaco.	TESC 2330 S 168 p. 439	SAL1	
Sopa con yemas de huevo.	TESC 2331 S 169 p. 439	SAL1	
Sopa de albondiguillas.	TESC 2332 S 170 p. 439	SAL1	
Sopa de rellenos de patatas.	TESC 2333 S 171 p. 439	SAL1	
Sopa de castañas.	TESC 2334 S 172 p. 439	SAL1	
Sopa con sustancia de caza menor ó aves case-ras.	TESC 2335 S 173 p. 439	SAL1	
Sopa de cangrejos.	TESC 2336 S 174 p. 439	SAL1	
Sopa de almejas y otros crustáceos.	TESC 2337 S 175 p. 440	SAL1	
Sopa lijera.	TESC 2338 S 176 p. 440	SAL1	
Sopa lijera de otra manera.	TESC 2339 S 177 p. 440	SAL1	
Sopa con queso.	TESC 2340 S 178 p. 440	SAL1	
Sopa de berza.	TESC 2341 S 179 p. 441	SAL1	
Sopa de berza para vijilia.	TESC 2342 S 180 p. 441	SAL1	
Sopa con coles y leche.	TESC 2343 S 181 p. 441	SAL1	



RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Sopa de cazador.	TESC 2344 S 182 p. 441	SAL1	
Sopa de coliflor.	TESC 2345 S 183 p. 441	SAL1	
Sopa de guisantes.	TESC 2346 S 184 p. 441	SAL1	
Sopa de yerbas.	TESC 2347 S 185 p. 441	SAL1	
Sopa de cebolla.	TESC 2348 S 186 p. 442	SAL1	
Sopa de cebolletas.	TESC 2349 S 187 p. 442	SAL1	
Sopa de cebolla y leche.	TESC 2350 S 188 p. 442	SAL1	
Sopa de té para almuerzo.	TESC 2351 S 189 p. 442	SAL1	
Sopa á la Juliana.	TESC 2352 S 190 p. 442	SAL1	
Sopa de Juliana colada.	TESC 2353 S 191 p. 442	SAL1	
Sopa Juliana con arroz.	TESC 2354 S 192 p. 442	SAL1	
Sopa de primavera.	TESC 2355 S 193 p. 442	SAL1	
Sopa de lechuga romana.	TESC 2356 S 194 p. 442	SAL1	
Sopa de escarola.	TESC 2357 S 195 p. 443	SAL1	
Sopa de pan de avena.	TESC 2358 S 196 p. 443	SAL1	
Sopa de sustancias de calabaza.	TESC 2359 S 197 p. 443	SAL1	
Sopa de puerros.	TESC 2360 S 198 p. 443	SAL1	
Sopa de patatas y acederas.	TESC 2361 S 199 p. 443	SAL1	
Sopa á la flamenca.	TESC 2362 S 200 p. 443	SAL1	
Sopa de nabos y leche.	TESC 2363 S 201 p. 443	SAL1	
Sopa de zanahorias.	TESC 2364 S 202 p. 443	SAL1	
Sopa de melon.	TESC 2365 S 203 p. 444	SAL1	
Sopa de pepinos.	TESC 2366 S 204 p. 444	SAL1	
Sopa de tomates.	TESC 2367 S 205 p. 444	SAL1	
Sopa á la bearnesa.	TESC 2368 S 206 p. 444	SAL1	
Sopa de coles.	TESC 2369 S 207 p. 444	SAL1	
Sopa de calabaza.	TESC 2370 S 208 p. 444	SAL1	
Sopa de lechugas.	TESC 2371 S 209 p. 445	SAL1	
Sopa de vijilia.	TESC 2372 S 210 p. 445	SAL1	
Sopa de cebollas.	TESC 2373 S 211 p. 445	SAL1	
Sopa de carne.	TESC 2374 S 212 p. 445	SAL1	
Sopa de vijilia.	TESC 2375 S 213 p. 446	SAL1	
Sopa de macarrones.	TESC 2376 S 214 p. 446	SAL1	
Sopa de cebolla y leche.	TESC 2377 S 215 p. 446	SAL1	
Sopa de acederas.	TESC 2378 S 216 p. 446	SAL1	
Sopa de pescados.	TESC 2379 S 217 p. 446	SAL1	
Sopa de tortuga.	TESC 2380 S 218 p. 446	SAL1	
Sopa de fideos para vijilia.	TESC 2381 S 219 p. 447	SAL1	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Sopa dorada.	TESC 2382 S 220 p. 447	SAL1	LCTM V1 001 T1 001 p. 3
Sopa más dorada.	TESC 2383 S 221 p. 447	SAL1	LCTM V1 002 T1 002 p. 3
Sopa dorada más sencilla.	TESC 2384 S 222 p. 448	SAL1	LCTM V1 003 T1 003 p. 4
Sopa de arroz á la valenciana.	TESC 2385 S 223 p. 448	SAL1	LCTM V1 005 T1 005 p. 5
Sopa de fideos.	TESC 2386 S 224 p. 448	SAL1	LCTM V1 006 T1 006 p. 5
Sopa de fideos para carne ó vijilia.	TESC 2387 S 225 p. 448	SAL1	LCTM V1 007 T1 007 p. 6
Sopa de pan y vino.	TESC 2388 S 226 p. 448	SAL1	LCTM V1 008 T1 008 p. 6
Sopa francesa de pan.	TESC 2389 S 227 p. 448	SAL1	LCTM V1 009 T1 009 p. 6
Sopa de pan para carne ó vijilia.	TESC 2390 S 228 p. 449	SAL1	LCTM V1 010 T1 010 p. 7
Sopa de zanahorias.	TESC 2391 S 229 p. 449	SAL1	LCTM V1 011 T1 011 p. 8
Sopa de zanahorias para vijilia.	TESC 2392 S 230 p. 449	SAL1	LCTM V1 012 T1 012 p. 8
Sopa de chícharos para vijilia.	TESC 2393 S 231 p. 449	SAL1	LCTM V1 013 T1 013 p. 8
Sopa de pan y aceite para vijilia.	TESC 2394 S 232 p. 449	SAL1	LCTM V1 014 T1 014 p. 9
Sopa de frijoles para vijilia.	TESC 2395 S 233 p. 449	SAL1	LCTM V1 015 T1 015 p. 9
Sopa blanca para vijilia.	TESC 2396 S 234 p. 450	SAL1	LCTM V1 016 T1 016 p. 10
Sopa de apio.	TESC 2397 S 235 p. 450	SAL1	LCTM V1 019 T1 019 p. 11
Sopa dorada.	TESC 2398 S 236 p. 450	SAL1	LCTM V1 469 T5 099 p. 184
Sopa más dorada.	TESC 2399 S 237 p. 450	SAL1	LCTM V1 470 T5 100 p. 184
Sopa de harina.	TESC 2400 S 238 p. 450	SAL1	
Sopa de sagú con vino.	TESC 2401 S 239 p. 450	SAL1	
Sopa de albaricoques.	TESC 2402 S 240 p. 450	SAL1	
Sopa de cerezas.	TESC 2403 S 241 p. 451	SAL1	
Sopa de cerveza.	TESC 2404 S 242 p. 451	SAL1	
Sopa de rábanos.	TESC 2405 S 243 p. 451	SAL1	
Sopa de acederas.	TESC 2406 S 244 p. 451	SAL1	
Sopa de almendras á manera de montaña.	TESC 2407 S 245 p. 451	SAL1	
Sopa de pescado llamada Waterzode ó Waterzoo.	TESC 2408 S 246 p. 451	SAL1	
Sopa rusa.	TESC 2409 S 247 p. 452	SAL1	
Sopa á la española.	TESC 2410 S 248 p. 452	SAL1	
Sopa común.	TESC 2411 S 249 p. 453	SAL1	
Sopa comun de otro modo.	TESC 2412 S 250 p. 453	SAL1	
Sopa de cuaresma.	TESC 2413 S 251 p. 453	SAL1	
Sopa de cerezas.	TESC 2414 S 252 p. 453	SAL1	
Sopa dorada.	TESC 2415 S 253 p. 453	SAL1/FAR6	
Sopa á la provenzala.	TESC 2416 S 254 p. 454	SAL1	
Sopa de arroz á la milanesa.	TESC 2417 S 255 p. 454	SAL1	
Sopa de arroz, berza y queso.	TESC 2418 S 256 p. 454	SAL1	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Sopa de cebolla.	TESC 2419 S 257 p. 454	SAL1	
Sopa de yerbas.	TESC 2420 S 258 p. 454	SAL1	
Sopa de leche de almendras.	TESC 2421 S 259 p. 454	SAL1	
Sopa ó menestra de sustancias de guisantes, judías, lentejas, chiricías, nabos, patatas, berza, etc.	TESC 2422 S 260 p. 455	SAL1	
Sopa ó menestra á la Chantilly.	TESC 2423 S 261 p. 455	SAL1	
Sopa ó menestra á la Condé.	TESC 2424 S 262 p. 455	SAL1	
Sopa ó menestra á la Camerani.	TESC 2425 S 263 p. 455	SAL1	
Sopa ó menestra á la Condé.	TESC 2426 S 264 p. 455	SAL1	
Sopa ó menestra de coles.	TESC 2427 S 265 p. 455	SAL1	
Sopa ó menestra de queso.	TESC 2428 S 266 p. 455	SAL1	
Sopa ó menestra de almendras.	TESC 2429 S 267 p. 456	SAL1	
Sopa ó menestra de pescado.	TESC 2430 S 268 p. 456	SAL1	
Sopa ó menestra de primavera.	TESC 2431 S 269 p. 456	SAL1	
Sopa ó menestra de primavera.	TESC 2432 S 270 p. 456	SAL1	
Sopa ó menestra con sustancia de zanahorias.	TESC 2433 S 271 p. 456	SAL1	
Sopa ó menestra á la Crecy.	TESC 2434 S 272 p. 457	SAL1	
Sopa ó menestra de apio.	TESC 2435 S 273 p. 457	SAL1	
Sopa ó menestra de ranas.	TESC 2436 S 274 p. 457	SAL1	
Sopa ó menestra de pepinos.	TESC 2437 S 275 p. 457	SAL1	
Sopa ó menestra con sustancia de lentejas y guisantes frescos.	TESC 2438 S 276 p. 457	SAL1	
Sopa ó menestra con sustancia de judías.	TESC 2439 S 277 p. 457	SAL1	
Sopa ó menestra de guisantes secos.	TESC 2440 S 278 p. 457	SAL1	
Sopa ó menestra de sustancias de vijilia.	TESC 2441 S 279 p. 458	SAL1	
Sopa ó menestra de calabaza.	TESC 2442 S 280 p. 458	SAL1	
Sopa ó menestra con sustancia de caza menor.	TESC 2443 S 281 p. 458	SAL1	
Sopa ó menestra con sustancia de castañas y perdices.	TESC 2444 S 282 p. 458	SAL1	
Sopa ó menestra de la Reina.	TESC 2445 S 283 p. 458	SAL1	
Sopa ó menestra de la Vírjen.	TESC 2446 S 284 p. 458	SAL1	
Sopa ó menestra de castañas.	TESC 2447 S 285 p. 459	SAL1	
SOPLILLOS de arroz.	TESC 2448 S 286 p. 459	FAR5	
Soplillos de patatas.	TESC 2449 S 287 p. 459	FAR9	
Soplillos de chocolate.	TESC 2450 S 288 p. 459	FAR9	
Soplillos hechos pronto.	TESC 2451 S 289 p. 459	FAR7	
Soplillos de almendras.	TESC 2452 S 290 p. 460	DUL5	
SUSPIROS de viuda.	TESC 2453 S 291 p. 460	DUL1	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Suspiros de yemas de huevo.	TESC 2454 S 292 p. 460	DUL1	LCTM V1 390 T5 020 p. 150
Suspiros de horno.	TESC 2455 S 293 p. 460	DUL1	LCTM V2 154 AP 084 p. 64
SUSTANCIAS ó PURÉS.	TESC 2456 S 294 p. 460	SAL10	
Sustancia de guisantes verdes.	TESC 2457 S 295 p. 460	SAL10	
Sustancia de guisantes secos.	TESC 2458 S 296 p. 460	SAL10	
Sustancia de guisantes secos hecha de otro modo.	TESC 2459 S 297 p. 461	SAL10	
Sustancia de habas.	TESC 2460 S 298 p. 461	SAL10	
Sustancia de judías.	TESC 2461 S 299 p. 461	SAL10	
Sustancia de lentejas.	TESC 2462 S 300 p. 461	SAL10	
Sustancia de cebollas.	TESC 2463 S 301 p. 461	SAL10	
Sustancia de setas.	TESC 2464 S 302 p. 461	SAL10	
Sustancia de apio.	TESC 2465 S 303 p. 461	SAL10	
Sustancia de escarola.	TESC 2466 S 304 p. 462	SAL10	
Sustancia de calabaza de invierno.	TESC 2467 S 305 p. 462	SAL10	
Sustancia de perdigones.	TESC 2468 S 306 p. 462	SAL10	
Sustancia de nabos.	TESC 2469 S 307 p. 462	SAL10	
Sustancia de patatas.	TESC 2470 S 308 p. 462	SAL10	
Sustancia para enfermos.	TESC 2471 S 309 p. 462	SAL10	
Sustancia comun.	TESC 2472 S 310 p. 463	SAL10	
Sustancia ó pepitoria de cangrejos.	TESC 2473 S 311 p. 463	SAL10	
Sustancia ó despojos para sopa.	TESC 2474 S 312 p. 463	SAL10	LCTM V1 253 T3 207 p. 97
Sustancia ó despojo de patatas.	TESC 2475 S 313 p. 463	SAL10	
Sustancia ó despojos de zanahoria.	TESC 2476 S 314 p. 463	SAL10	
Sustancia ó despojos de castañas.	TESC 2477 S 315 p. 463	SAL10	
Sustancia ó despojos de cebollas.	TESC 2478 S 316 p. 464	SAL10	
Sustancia ó despojos de acederas.	TESC 2479 S 317 p. 464	SAL10	
Sustancias estimulantes empleadas en la cocina.	TESC 2480 S 318 p. 464	DEF	
Sustancia ó despojos de carne y aves.	TESC 2481 S 319 p. 466	SAL10	
Sustancia dorada que puede sustituir á la de España.	TESC 2482 S 320 p. 466	SAL10	
Sustancia ó despojos de cangrejos.	TESC 2483 S 321 p. 466	SAL10	
SUSTANCIAS ALIMENTICIAS (Conservacion de las).	TESC 2484 S 322 p. 466	DEF	
TAJADAS fritas.	TESC 2485 T 001 p. 472	SAL5/FAR6	LCTM V1 276 T3 230 p. 105
Tajaditas delgadas de carnero.	TESC 2486 T 002 p. 472	SAL5	
Tajaditas delgadas de carnero con manteca de anchoas.	TESC 2487 T 003 p. 472	SAL9	
TALLARINES (Modo de hacer los).	TESC 2488 T 004 p. 472	SAL1	LCTM V1 021 T1 021 p. 12

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Tallarines.	TESC 2489 T 005 p. 472	SAL1	
TAMALES de dulce.	TESC 2490 T 006 p. 473	FAR3	LCTM V1 178 T3 132 p. 75
Tamales de maiz cacahuazentle.	TESC 2491 T 007 p. 473	FAR3	LCTM V1 187 T3 141 p. 79
Tamales de maiz cacahuazentle y huevos.	TESC 2492 T 008 p. 473	FAR3	LCTM V1 188 T3 142 p. 80
Tamales de leche.	TESC 2493 T 009 p. 473	FAR3	LCTM V1 554 T6 072 p. 221
Tamales de arroz.	TESC 2494 T 010 p. 473	FAR3	
TARTA de almendras.	TESC 2495 T 011 p. 474	FAR8	
Tarta ó pastel de frutas: (los pasteleros le llaman flan.)	TESC 2496 T 012 p. 474	FAR8	
TENCA con yerbas finas.	TESC 2497 T 013 p. 475	SAL6	
TERNERA.	TESC 2498 T 014 p. 475	SAL5	
Ternera asada.	TESC 2499 T 015 p. 475	SAL9	
Ternera al asador con yerbas finas.	TESC 2500 T 016 p. 475	SAL5	
Ternera á lo paisano.	TESC 2501 T 017 p. 476	SAL5	
Ternera cocina con su propia sustancia.	TESC 2502 T 018 p. 476	SAL5	
Ternera á lo paisano.	TESC 2503 T 019 p. 476	SAL5	
Ternera á la inglesa en ruedas.	TESC 2504 T 020 p. 476	SAL5	
Ternera asada.	TESC 2505 T 021 p. 476	SAL9	
Ternera estofada.	TESC 2506 T 022 p. 477	SAL9	
Ternera en ruedas con su jugo.	TESC 2507 T 023 p. 477	SAL5	
Ternera en papel.	TESC 2508 T 024 p. 477	SAL5	
Ternera asada.	TESC 2509 T 025 p. 477	SAL9	
Ternera en adobo.	TESC 2510 T 026 p. 477	SAL5	LCTM V1 266 T3 220 p. 102
Ternera en tasajo.	TESC 2511 T 027 p. 477	SAL5	LCTM V1 267 T3 221 p. 103
Ternera estofada.	TESC 2512 T 028 p. 477	SAL9	LCTM V1 268 T3 222 p. 103
Ternera mechada.	TESC 2513 T 029 p. 478	SAL9	LCTM V1 269 T3 223 p. 103
Ternera (cabeza de)	TESC 2514 T 030 p. 478	SAL5	LCTM V1 309 T3 263 p. 114
Terneta de otro modo (cabeza de)	TESC 2515 T 031 p. 478	SAL5	LCTM V1 310 T3 264 p. 115
Ternera gustosa.	TESC 2516 T 032 p. 478	SAL9	LCTM V1 311 T3 265 p. 115
Ternera á lo paisano (espaldilla de)	TESC 2517 T 033 p. 478	SAL5	
Ternera bañana. (espaldilla de)	TESC 2518 T 034 p. 479	SAL9	
Ternera rellena. (espaldilla)	TESC 2519 T 035 p. 479	SAL9	
Ternera en estofado. (espaldilla de)	TESC 2520 T 036 p. 479	SAL9	
Ternera (espaldilla preparada con su propia sustancia).	TESC 2521 T 037 p. 479	SAL5	
Ternera á la museta (espaldilla de).	TESC 2522 T 038 p. 479	SAL9	
Ternera arrollada. (espaldilla de).	TESC 2523 T 039 p. 480	SAL9	
TERNILLAS del pecho de ternera con guisantes.	TESC 2524 T 040 p. 480	SAL5	
Ternillas del pecho de ternera á lo marinero.	TESC 2525 T 041 p. 480	SAL5	

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
TIMBALES.	TESC 2526 T 042 p. 480	FAR2	
TIRILLAS de durazno.	TESC 2527 T 043 p. 480	DUL4	LCTM V2 129 AP 059 p. 56
Tirillas de membrillo.	TESC 2528 T 044 p. 481	DUL4	LCTM V2 130 AP 060 p. 56
TLEMOLE castellano.	TESC 2529 T 045 p. 481	SAL9/SAL10	LCTM V1 136 T3 090 p. 59
Tlemole de palacio, de carne.	TESC 2530 T 046 p. 481	SAL9/SAL10	LCTM V1 152 T3 106 p. 65
TOMATES.	TESC 2531 T 047 p. 481	DUL4	
Tomates rellenos.	TESC 2532 T 048 p. 481	SAL2	
TOMILLO y laurel molido para salsas.	TESC 2533 T 049 p. 481	SAL10	
TORDO y mirlo.	TESC 2534 T 050 p. 481	SAL3	
TORRIJAS de natas.	TESC 2535 T 051 p. 482	FAR6	LCTM V2 131 AP 061 p. 56
Torrijas de pan con vino.	TESC 2536 T 052 p. 482	FAR6	LCTM V2 132 AP 062 p. 57
Torrijas de almidon.	TESC 2537 T 053 p. 482	FAR2	LCTM V1 548 T6 066 p. 219
Torrijas de frijol.	TESC 2538 T 054 p. 482	FAR6	LCTM V1 549 T6 067 p. 219
Torrijas reales.	TESC 2539 T 055 p. 482	FAR3	LCTM V1 552 T6 070 p. 220
Torrijas reales de otro modo.	TESC 2540 T 056 p. 482	FAR3	LCTM V1 575 T6 093 p. 230
Torrijas de huevos.	TESC 2541 T 057 p. 483	FAR6	
Torrijas de patatas.	TESC 2542 T 058 p. 483	FAR6	
Torrijas.	TESC 2543 T 059 p. 483	FAR6	
TORTA de hígado de cerdo.	TESC 2544 T 060 p. 483	FAR2	
Torta de arroz y aves.	TESC 2545 T 061 p. 483	FAR5	
Torta de patatas.	TESC 2546 T 062 p. 484	SAL7	
Torta de hígado de ternera.	TESC 2547 T 063 p. 484	FAR2	
Torta de miga de pan.	TESC 2548 T 064 p. 484	FAR2	
Torta de calabaza.	TESC 2549 T 065 p. 484	FAR2	
Torta de arroz.	TESC 2550 T 066 p. 484	FAR5/SAL7	LCTM V1 074 T3 028 p. 34
Torta cuajada.	TESC 2551 T 067 p. 485	SAL7	LCTM V1 254 T3 208 p. 98
Torta cuajada.	TESC 2552 T 068 p. 485	SAL7	LCTM V1 255 T3 209 p. 98
Torta de carnero.	TESC 2553 T 069 p. 485	SAL7	LCTM V1 256 T3 210 p. 99
Torta de carnero de otro modo.	TESC 2554 T 070 p. 485	SAL7	LCTM V1 257 T3 211 p. 99
Torta de arroz.	TESC 2555 T 071 p. 485	FAR5	LCTM V1 258 T3 212 p. 99 y LCTM V1 259 T3 213 p. 100
Torta francesa.	TESC 2556 T 072 p. 485	SAL7	LCTM V1 260 T3 214 p. 100
Torta cuajada de almuerzo.	TESC 2557 T 073 p. 486	SAL7	LCTM V1 279 T3 233 p. 106
Torta de camarones.	TESC 2558 T 074 p. 486	SAL7	LCTM V1 339 T4 013 p. 126
Torta que llaman de nada, ó de adobo.	TESC 2559 T 075 p. 486	SAL7	LCTM V1 342 T4 016 p. 127
Torta de berenjeras y chícharos.	TESC 2560 T 076 p. 486	SAL7	LCTM V1 344 T4 018 p. 128
Torta de garbanzos remojados.	TESC 2561 T 077 p. 486	SAL7	LCTM V1 345 T4 019 p. 128
Torta de patatas.	TESC 2562 T 078 p. 486	SAL7	LCTM V1 346 T4 020 p. 129

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Torta de chícharos.	TESC 2563 T 079 p. 486	SAL7	LCTM V1 347 T4 021 p. 129
Torta de huevos de pescado en varios guisados.	TESC 2564 T 080 p. 486	SAL7	LCTM V1 348 T4 022 p. 129
Torta de ostiones.	TESC 2565 T 081 p. 487	SAL7	LCTM V1 349 T4 023 p. 130
Torta de leche.	TESC 2566 T 082 p. 487	DUL6	LCTM V1 433 T5 063 p. 170
Torta de manzanas y garbanzos.	TESC 2567 T 083 p. 487	DUL6	LCTM V1 434 T5 064 p. 170
Torta de piña.	TESC 2568 T 084 p. 487	DUL6	LCTM V1 435 T5 065 p. 170
Torta de arroz con leche.	TESC 2569 T 085 p. 487	DUL6/FAR5	LCTM V1 436 T5 066 p. 171
Torta de mantequilla.	TESC 2570 T 086 p. 488	DUL6	LCTM V1 437 T5 067 p. 171
Torta de nueces.	TESC 2571 T 087 p. 488	DUL6	LCTM V1 438 T5 068 p. 172
Torta de leche.	TESC 2572 T 088 p. 488	DUL6	LCTM V1 439 T5 069 p. 172
Torta de natillas.	TESC 2573 T 089 p. 488	DUL6	LCTM V1 440 T5 070 p. 173
Torta de leche y carne para almuerzo.	TESC 2574 T 090 p. 488	SAL7[?]	LCTM V1 441 T5 071 p. 173
Torta del cielo.	TESC 2575 T 091 p. 488	DUL6	LCTM V1 442 T5 072 p. 174
Torta de damas.	TESC 2576 T 092 p. 489	DUL6	LCTM V1 443 T5 073 p. 174
Torta de requesón en almíbar.	TESC 2577 T 093 p. 489	DUL6	LCTM V1 444 T5 074 p. 175
Torta de almendras.	TESC 2578 T 094 p. 489	DUL6	LCTM V1 445 T5 075 p. 175
Torta de piña y huevos.	TESC 2579 T 095 p. 489	DUL6	LCTM V1 446 T5 076 p. 175
Torta de leche y yemas de huevos.	TESC 2580 T 096 p. 489	DUL6	LCTM V1 447 T5 077 p. 176
Torta de arroz.	TESC 2581 T 097 p. 489	FAR5	LCTM V1 448 T5 078 p. 176
Torta del cielo.	TESC 2582 T 098 p. 489	DUL6	LCTM V1 449 T5 079 p. 176
Torta del cielo, de otro modo.	TESC 2583 T 099 p. 490	DUL6	LCTM V1 450 T5 080 p. 177
Torta de requesón.	TESC 2584 T 100 p. 490	DUL6	LCTM V1 451 T5 081 p. 177
Torta de piñones.	TESC 2585 T 101 p. 490	DUL6	LCTM V1 452 T5 082 p. 177
Torta de puding ó torrijas.	TESC 2586 T 102 p. 490	FAR9	LCTM V1 453 T5 083 p. 178
Torta de leche y mamon.	TESC 2587 T 103 p. 490	FAR8	LCTM V1 454 T5 084 p. 178
Torta de natas de leche.	TESC 2588 T 104 p. 490	DUL6	LCTM V1 455 T5 085 p. 179
Torta de requesón y huevos.	TESC 2589 T 105 p. 490	DUL6	LCTM V1 456 T5 086 p. 179
Torta de almendras y agua de azahar.	TESC 2590 T 106 p. 490	DUL6	LCTM V1 457 T5 087 p. 179
Torta que llaman monjivelo.	TESC 2591 T 107 p. 491	DUL6	LCTM V1 458 T5 088 p. 180
Torta de camote.	TESC 2592 T 108 p. 491	DUL6	LCTM V1 459 T5 089 p. 180
Torta de almendras.	TESC 2593 T 109 p. 491	DUL6	LCTM V1 466 T5 096 p. 183
Torta de natas.	TESC 2594 T 110 p. 491	FAR8	LCTM V1 479 T5 109 p. 189
Torta de natas mejor.	TESC 2595 T 111 p. 491	FAR8	LCTM V1 480 T5 110 p. 189
Torta que acompaña al manjar blanco en funciones.	TESC 2596 T 112 p. 491	FAR1	LCTM V1 481 T5 111 p. 190
Torta de varias frutas.	TESC 2597 T 113 p. 492	DUL6	LCTM V1 562 T6 080 p. 225
Torta de almendras y pechugas.	TESC 2598 T 114 p. 492	FAR8	LCTM V1 574 T6 092 p. 230
Torta de natas.	TESC 2599 T 115 p. 492	FAR8	LCTM V2 119 AP 049 p. 51

RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
Torta de almendra.	TESC 2600 T 116 p. 492	DUL6	LCTM V2 120 AP 050 p. 52
Torta prieta.	TESC 2601 T 117 p. 492	DUL6	LCTM V2 121 AP 051 p. 52
Torta de requeson.	TESC 2602 T 118 p. 492	DUL6	LCTM V2 122 AP 052 p. 52
Torta de sémola.	TESC 2603 T 119 p. 493	DUL6	
Torta de arroz.	TESC 2604 T 120 p. 493	DUL6/FAR5	
Torta de almendras.	TESC 2605 T 121 p. 493	DUL6	
Torta savarina.	TESC 2606 T 122 p. 493	FAR1/FAR8	
Torta á estilo pe Nantes.	TESC 2607 T 123 p. 494	FAR2/FAR7	
Torta de Magdalena.	TESC 2608 T 124 p. 494	FAR7	
TORTILLA de jigote de carnero.	TESC 2609 T 125 p. 494	SAL7	
Tortillitas de maiz.	TESC 2610 T 126 p. 494	FAR4/FAR9	LCTM V1 432 T5 062 p. 169
TORTITAS con manzanas.	TESC 2611 T 127 p. 494	FAR2	
TOSTADAS de anchoas.	TESC 2612 T 128 p. 495	FAR1	
Tostadas de pan con manteca.	TESC 2613 T 129 p. 495	FAR1	
TRUCHA.	TESC 2614 T 130 p. 495	DEF	
Truchas.	TESC 2615 T 131 p. 495	SAL6	
Truchas de otro modo.	TESC 2616 T 132 p. 495	SAL6	
Truchas guisadas.	TESC 2617 T 133 p. 495	SAL6	
TRUCHITAS á la jinebrina.	TESC 2618 T 134 p. 495	SAL6	
Truchitas en sarten.	TESC 2619 T 135 p. 496	SAL6	
TRUCHUELAS.	TESC 2620 T 136 p. 496	SAL6	
TURCO de pan.	TESC 2621 T 137 p. 496	FAR2	LCTM V1 207 T3 161 p. 84
Turco de pan de otro modo.	TESC 2622 T 138 p. 496	FAR2/FAR4	LCTM V1 208 T3 162 p. 84
Turco de cacahuazentle.	TESC 2623 T 139 p. 496	FAR2/FAR4	LCTM V1 209 T3 163 p. 85
TURRON de claras de huevos.	TESC 2624 T 140 p. 496	DUL5	LCTM V2 022 T7 022 p. 11
Turrón de almendras.	TESC 2625 T 141 p. 496	DUL5	LCTM V2 024 T7 024 p. 12
Turrón de Alicante.	TESC 2626 T 142 p. 497	DUL5	LCTM V2 025 T7 025 p. 12
Turrón de la Reina.	TESC 2627 T 143 p. 497	DUL5	
UBRE de vaca.	TESC 2628 U 001 p. 497	SAL5	
UVA-ESPINA.	TESC 2629 U 002 p. 497	BEB7	
UVATE de Borgoña.	TESC 2630 U 003 p. 497	DUL4	
VACA.	TESC 2631 V 001 p. 498	DEF	
Vaca (espaldilla de).	TESC 2632 V 002 p. 498	SAL5	
Vaca verde.	TESC 2633 V 003 p. 498	SAL5	
Vaca asada en parrillas.	TESC 2634 V 004 p. 498	SAL9	
Vaca á la maitre d'hotel.	TESC 2635 V 005 p. 498	SAL5	
Vaca á la moda.	TESC 2636 V 006 p. 498	SAL9	
Vaca encarnada.	TESC 2637 V 007 p. 499	SAL9	



RECETA	CÓDIGO TESC 1866	SUBCLASE	CÓDIGO LCTM 1844
VERDOLAGAS.	TESC 2638 V 008 p. 499	SAL2	
Verdolagas de otro modo.	TESC 2639 V 009 p. 499	SAL2	
Verdolagas (modo de conservarlas para el invierno).	TESC 2640 V 010 p. 499	SAL2	
VINAGRE (fabricacion del).	TESC 2641 V 011 p. 499	BEB5	
Vinagre de cidra.	TESC 2642 V 012 p. 500	BEB5	
Vinagre de perada.	TESC 2643 V 013 p. 500	BEB5	
Vinagre de cerveza.	TESC 2644 V 014 p. 500	BEB5	
VINO caliente.	TESC 2645 V 015 p. 501	BEB5	
VITUALLA.	TESC 2646 V 016 p. 501	SAL2/SAL9	
VOLAVEN.	TESC 2647 V 017 p. 502	FAR2	
VOLIU INGLÉS.	TESC 2648 V 018 p. 502	FAR9	LCTM VI 583 T6 101 p. 233
VOTOALANTE.	TESC 2649 V 019 p. 502	SAL2/SAL4	LCTM VI 211 T3 165 p. 86
XAPULCO como para pipian.	TESC 2650 X 001 p. 502	SAL9/SAL10	LCTM VI 167 T3 121 p. 70
XOCONOXLES.	TESC 2651 X 002 p. 502	DEF	
Xoconoxtles. (Conserva de)	TESC 2652 X 003 p. 502	DUL4	
Xoconoxtles cubiertos.	TESC 2653 X 004 p. 503	DUL3	
YEMAS.	TESC 2654 Y 001 p. 503	DUL5	
Yemas acarameladas.	TESC 2655 Y 002 p. 503	DUL5	
Yemas en leche.	TESC 2656 Y 003 p. 503	DUL5	
ZANAHORIAS guisadas.	TESC 2657 Z 001 p. 504	SAL2	
Zanahorias á la maitre d'hotel.	TESC 2658 Z 002 p. 504	SAL2	
Zanahorias fritas.	TESC 2659 Z 003 p. 504	SAL2	
Zanahorias á la flamenca.	TESC 2660 Z 004 p. 504	SAL2	
Zanahorias á la poulette.	TESC 2661 Z 005 p. 504	SAL2	
Zanahorias agridulces.	TESC 2662 Z 006 p. 504	SAL2	
ZARZAMORA. (Conserva de)	TESC 2663 Z 007 p. 504	DUL4	